

se on nykypäivinä. Sen periaatteet tulevat joka päivä osotetuksi tosiksi, ja sosialistit voivat hyvällä syyllä riemuita liikkeen loistavasta tulevaisuudesta.

Ihmiset yleensä ovat nykyään taipuvaisia lukemaan sosialistista kirjallisuutta. He eivät ole innostuneita sotaan. He alkavat jo tajuta sen kauhut ja tunteita sen taakan ja he myöskin alkavat ymmärtää, että sota on kapitalismin kasvi ja että ainoa varma keino sodan poistamiseksi on sen järjestelmän poistaminen joka sodan synnyttää.

Mitä lähemmäksi loppuaan sota lähenee sitä tärkeämmäksi

päivän kysymykseksi sosialismi tulee ja se tulee jokaisessa valtakunnassa hellittämättömäksi vaatimukseksi, että sosialismi käytäntöön pannaan kansan hyväksi.

Päivä lähenee jolloin kuninkaitten hallitukset kukistuvat, ihmiset ovat väsyneet sotaan ja riistettävänä olemiseen ja tulevat heittämään pois kahleensa ja olemaan vapaat.

Nouskoon jokainen meistä täyteen mittaansa tänä morroaikaana ja tehkoon parhaansa sosialismin valon levittämiseksi, että vapautuksen päivä nopeammin tulisi.

sipuli ja vähän jauhettua siianlihaa mausteeksi. Onpele kiinni päältä. Sulata kuumassa paistinpannussa kaksi tai kolme ruokalusikallista taivrasvaa ja paista tässä sydän ruskeaksi joka puolelta käännellen usein, että väri tulee yhtä tasainen ympärinsä. Sitten pane joko klaseerattuun vattiin tai kivikuppiin, ommeltu puoli ylöspäin. Kaada ympärille yksi painti hyvää soppalientä tai ruskeaa lientä ja tomaattisoosia. Peitä ja anna kypsyä kolme tuntia. Lientä voi lisätä tarpeen mukaan pitien sen varan, ettei keitto pääse palaamaan. Kun kypsä pane lautaselle ja tarjoa kuumana, sillä silloin on tämänkaltaisen keitto kaikista maukkain.

**KERTOMUS TYÖLÄISNAISEN ELÄMÄSTÄ.**

(Jatkoa ensimmäiseltä sivulta)

sairashuoneelta lohduttamassa, että he antavat korkkijalan miehellen kun hän vähän paranee ja sellaisen työn, jota hän voi tehdä. Vaan sitten kun olisi ollut aika lupaukset täyttää, niin sanoivat, että yhtiö on köyhempi kuin me olemme. Joka täisi totta ollakin, sillä yhtiö teki vararikon.

Siis saimme tyytyvä kohtaloomme saamatta ainoatakaan senttiä vahingonkorvausta. Minä keitin pitää ruokataloa, vaan kun oli pienet lapset ja terveyteni murtunut, niin oli sekini yrityksen kovin vaikeata. Ei siis muuta ollut edessä kuin että mieheni oli mentävä puujalalla kaivantoon. Siellä taas rataessa sai hän keuhkotaudin ja minä jouduin hoitamaan monta sairasta yhtäaikaan. En saanut mukkaa öillä ei levätä päivin. Sain toimittaa lääkärin, sairaanhoitajan ja papin tehtävät kaikki yksin, joihin jokaiseen toimeen olen kykenemätön, vaan sellainen on köyhän kohtalo. Parempaa ei ole saatavissa.

Työläistoverit, ja erittäinkin te nuoret! Tietäkää, että ei ole kohtalo kultaista ei tie sileätä työläisen taipaleella. Voisin paljon enemmänkin elämästäni kertoa, kurjuuskuvia luoda, mutta kertomukseni käypi jo liian pitkäksi.

Siis sanon vaan lopuksi, että koittakaa raatajatoverit olojamme parantaa liittymällä yhteen, yksin riiveihin. Minä en voi enään paljoa aikaan saada. Elämäni on jo ilta puolella. Ja kenties vielä pitää nähdä poikani vietävän sotaan sillä hän on siinä iässä... Ja toisten lasten edessä on kurja raatajan osa...

Ystävällinen tervehdykseni kaikille raatajatovereille niin kauan kuin Toveritar kantaa.

**PAISTETTU SYDÄN.**

Poista torvet eli sydänsuonet ja muu liika sydäimestä. Leikkaa viipaleisiin ja pese hyvin kaikki veri pois. Kasta jokainen pala jauhoissa, johon on sekoitettu pippuria, suolaa ja paprikaa. Paista palat kuumassa talin rasvassa ja kun paistetut pidi kuumana. Tee soosi rasvaan sekoittamalla siihen yksi ruokalusikallinen jauhoja, puoli kupillista kuumaa vettä tai soppalientä. 4 ruokalusikallista etikkaa (etikkaa pikkelöidystä vihreistä tomaateista on parasta tähän) 3 tai 4 pientä kappaletta pötkeliä. Anna soosin kiehua ja kaada sitten paistettujen sydänviipaleiden päälle.

**PAAHDETTU VASIKAN LAPA.**

Poista tai anna lihakaupassa irrottaa luut vasikan lavasta. Tee täyte: yksi quartti kuivan leivän mureja, yksi hienoksi hakattu sipuli, hyvästi suolaa ja pippuria ja kuusi ruokalusikallista sulattua talin rasvaa. Täytä ja sido liha hyvin. Pane pannun pohjalle yksi kerros porkkanaa (carrot) ja kerros sipulia ja vähän haakerinlehtiä, kaksi nelikkua ja kuusi peppercornia. Tämän päälle pane liha. Kaada ympärille yksi painti liusta keitettyä lientä ja kupillinen keitettyä tomaattia. Peitä hyvin. Pane uuniin ja anna hitaasti kypsyä, 45 minuuttia kutakin lihapaunaa kohden.

**KIRJEENNE EIVÄT HUKU.**

kun tilaatte Toverista leimasimen jolla painatte nimenne ja osoitteenne kirjekuoren kulmaan ennenkuin sen panette postiin. Leimasimet, joissa on kolme riviä, rivin leveys ei yli kahden tuuman, maksavat 75c

**KODIN OSASTO**

**RUSKEA PATAKEITTO (Brown Beef Stew)**

Ota kaksi paunaa halpaa pihviä (naudanlihaa) missä on väänän tulla eikä yhtään luuta. Jos on luu, niin se tulee leikata pois. Pyyhi liha ja leikkaa tuuman paksuisiin viipaleisiin. Jos lihan mukana oli luu, niin keitä luu erikseen, josta saat liemen. Leikkaa talli irti ja sulata. Jos ei tästä tule kylliksi rasvaa, niin voi lisätä liemen talin rasvaa ja kun rasva kuumuu hyvästi pane siihen lihan viipaleet ja kääntele niitä siinä niin kauan, että ne ovat ruskeat joka puolelta. Siirrä paistinpannusta pataan sitä mukaa kuin ne ruskettuvat. Sitten kun kaikki liha on pois pannusta pane siihen noin paljon jauhoja että se imee kaiken rasvan ja liikuta sitä niin kauan että se tulee tumman ruskeaksi. Sitten hitaasti kaada päälle kiehuvaa lientä luum päältä, tai jos sitä ei ole niin puhdasta kiehuvaa vettä kunnes saat hyvin hienon soosin. Siivilöi tämä lihan päälle ja leikkaa sekaan hienoksi yksi sipuli ja mitä muuta maustetta haluaa, pane kansi päälle ja anna hitaasti keittyä kolme tuntia.

Tämän keiton voi laittaa erimakuiseksi siten, että veden asemesta pane soosiin siivilöityä tomaattia. Ja myöskin voi käyttää erilaisia mausteita. Keittoon voi myöskin lisätä peruna-lohkoja viimeisellä puolitunnilla, tai ennen keitettyä makaronia. Lämpit eli dumplingit tähän keittoon tehdään seuraavasti: Sekota yhteen yksi painti jauhoja, puoli teelusikallista suolaa ja yksi teelusikallinen leivinpulveria (baking powder).

Lisää niin paljon tuoretta mailtoa, että saat taikinan, rullaa leivinpöydälle ja leiko neliöihin tai ympyröihin, pudota paistisoosin ja anna tasaisesti kiehua kakskymmentä minuuttia kannen alla.

**PATAPAISTI (POT ROAST)**

Ota pihviä, kylki- tai lapapaha noin kolmen paunan painoinen. Sulaa vähän rasvaa pataan ja pikaisesti paista liha ruskeaksi joka puolelta. Lisää sitten painti kiehuvaa vettä, yksi pieni sipuli, johon pistät pari nelikkua, kappale lääkinlehteä ja lähes täysi ruokalusikallinen suolaa. Pane kansi päälle ja anna hitaasti kypsyä, noin puolen tuntia jokaista paunaa kohti. Pane vähän ruskotettuja jauhoja liemeen, että saat hienon soosin. Siivilöi tämä astiaan ja tarjoa paistin kera.

**PAAHDETTU LIHA (Braised Beef)**

Ota noin 5 paunan painoinen pala tallonta nautanlihaa, kuten kylköä, alaosasta reittä tai kaulasta j.n.e. Erotta luut pois jos mahdollista. Kuumenna paistinpannu hyvin kuumaksi kuivana, pane liha siihen ja pikaisesti paahda joka puolelta kunnes se on kauniin värinen. Pane sitten paahdekastillaan eli pataan. Lisää yksi ja puoli paintia ruskeaa lihallentä, yksi sipuli, johon on pistetty kolme nelikkua, hyvästi suolaa ja pippuria. Peitä pata tiiviisti ja anna keittyä 40 minuuttia joka paunaa kohden.

Anna sitten olla tiiviisti peitettynä siksi kunnes se on jäähtynyt kylmäksi, niin saat maukkaan kylmän lihan. Tarjotaan piparuutin (Horseradish) kera.

**BIFVI GOULASCH.**

Ota kaksi paunaa nautan lihaa kyljestä tai muualta halvinta lihaa ja leikkaa sormenmittaisiin viipaleisiin; haikkaa hienoksi yksi sipuli ja paista ruskeaksi ruokalusikallisessa talinrasvassa; lisää yksi kukkura ruokalusikallinen jauhoja ja liikuta pannussa kunnes jauhot ovat ruskeita. Lisää tähän vajaa teelusikallinen suolaa ja sama määrä paprikaa, yksi painti kiehuvaa vettä tai lihallentä ja sekota kunnes jauhot sakovat. Pudota tähän lihaviiipaleet, pane kansi päälle ja anna hitaasti keittyä kaksi tuntia kunnes liha on hyvin kystä. Paprika on kirkkaamman väristä kuin cayenne pippuri, vaan ei ole kirpeämpää kuin valkoinen pippuri ja on mauttaan paljon parempaa.

**PAAHDETTU NAUDAN SYDÄN (Braised beef heart).**

Tämä on halpa ja maukas ruoka, mutta tarvitsee huolellisen ja pitkäaikaisen keittämisen. Pese sydän huolellisesti, leikkaa auki sydänsuonten kohdalta, että saat kaiken hyuhteen veren pois. Leikkaa pois sitkeä yläosa, ja sitten täytä leipätäyteellä, johon on sekoitettu hakattu



**Lasten ja Nuorison Joulu**

"Lasten ja nuorison joulu" — tällä nimellä voisimme nimittää tämän vuosien Lasten Joulu, joka ilmestyy hyvässä ajoin ennen joulua, sillä tässä julkaisussa tulevat olemaan maamme sosialistiset nuorisoliitotkin edustettuna sekä kuvilla että kirjoituksilla.

Lasten näytelmiä tulee julkaisussa olemaan kuitenkin kolme. Kertomuksia tulee isolle ja pienille lapsille sekä nuorille. Samoin runoja. Tuleepa lukemista ja sopivia ohjelmanumeroita aivan pienille tallerioisillekin.

Muun sopivan kuvituksen lisäksi tulee entiseen tavalliseen tapaan kuvia liianne- litoista ja sunnuntai-koululaisista innostamaan lapsukaisia toiminnassaan.

Julkaisua tänä vuonna kirjoituksillaan ja runoiltaan avustavat tunnetut ja tykättyt kynällijät: Klaudie Parkkonen, Anna Kangas, Helmi Mattson, Selma Loukio, Mikael Rutanen, y. m. y. m. A. B. Mäkeläkin on luvannut avustaa ja olemme varmat siitä ettei hän sanoansa syö.

Tänä vuonna on siis saatava tälle julkaisulle entistä suurempi menekki. Sitä on levitetävi sekä Canadassa että Yhdysvalloissa ja sopii sitä Suomeenkin lähetettävä. Ei ole ollenkaan liian aikaista ryhtyä sitä nyt jo levittämään, sillä tilauksia hankkimaan.

Huolimatta kaiken kirjapainokustannusten kallistumisesta on hinta sama kuin ennenkin — vaan 15 senttiä kappaleesta.

**TILATKAA SITÄ TUKUTTAIN MYYTÄVÄKSI**

Lasten Joulu 1917 varmasti tekee kauppansa kaikkialla. Asiamiehille myönnetään 20 pros. tilauksista vähintään 10 kpl., 25 pros. kun raha seuraa mukana. Läheteträkkä tilauksenne viivyttelemättä.

Toverittaren Konttori,

Allekirjottanut tilaa \_\_\_\_\_ kpl. Lasten Joulu 1917. Rahaa seuraa mukana \$ \_\_\_\_\_

Nimi: \_\_\_\_\_

Osoite: \_\_\_\_\_