

KODIN OSASTO

KAKKU.

- 1 kuppi jauhoja
- 2 kuppia sokeria
- 2 teelus. leivospulveria.

Riko kaksi munaa kuppilin, vatkaa niiltä hyvin. Täytä kuppi maidolla, seota teelusikka vanillaa. Seota kaikki yhteen ja vatkaa niiltä hyvin. Paista pannussa 15—20 minuuttia uunissa.

PUMPKIN PIE.

- 1 muna
 - ½ kuppla sokeria
 - 1 teelus. suolaa
 - 3 suurta ruokalus. pumpkintia
 - ½ teel. inkivääriä
- Maitoa kylliksi. Paista hiljalleen.

Keittion uunila voi puhdistaa pellavansiemen ja paloöljy-sekoituksella. Se tekee uunin kauniin mustaksi. Se estää samalla raudan kulumista. Pieni pullo tätä seosta kestävä vuodeksi.

Kulvalla suolalla voi puhdistaa kuluneita "plossi"-päällyksisiä tuoleja y. m. Ripota runsaasti suolaa vaatteelle ja harjaa sitä sitten voimakkaasti. Kangas harjattuasi näyttää hyvin puhtaalta ja kauniilta. Samalla voi puhdistaa samalla tavalla.

SAVUSTETUN KINKUN VALMISTAMINEN KOTONA

Mikäpä tuntuukaan farmarista suoisemmalta, kun hän kylmänä viimaisena talviamuna tulee navetasta ruokahuoneeseen ja näkee pöydässä mehuisaa, pehmeää, höyryävää kotona palvattua kinkkua? Miksi eivät farmarit yleisemmin valmista kesäsiikojensa lihoja kotitarvetta varten siihen sijaan, että myyvät kaikki sikansa ja ostavat kalliimpia siianlihavalmisteita puodista? Siitä kyllä hyötyy sekä teurastamo että kauppias, mutta ei suinkaan farhari, joka paitsi sitä, että hän menettää voittoa, menettää myös arvokkaimman etuoikeutensa, nimittäin omien ruokatarpeittensa kasvattamisen ja valmistamisen.

Jokaisella farmilla voidaan elättää muutama sika. Ruoka- y. m. taloudessa kerääntyvät jätteet voidaan menestyksellisesti muuttaa arvokkaaksi ravintoaineksi sikojen avulla. Jos sikoja kasvatetaan ja lihaa valmistetaan enemmän kuin mitä kotona tarvitaan, niin voidaan se aina helposti saada myydyksi naapurille.

Monet farmarit luulevat, että kinkkujen savustaminen tulee liian kalliiksi, mutta todellisuudessa voidaan mitä parhaita tuloksia saavuttaa hyvin huokeilla ja yksinkertaisilla apuvälineillä. Siian teurastamiseen ei tarvita muuta kuin kahdeksantuuminen pistopuukko, leikkelypuukko, kaa vinveitsi, lihasaha y. m. ja vanhan tynnyrin kaltaamista varten.

Monella farmilla on sauna, mihin kinkut ja kyljykeet voidaan ripustaa savustamaan. Käytännöllinen savustuslaitos voidaan tehdä siten, että sementistä tai tiilistä tehdään umpimainen uuni, puolittain maan sisään, minkä takaosasta johdetaan savupiippu tynnyrin pohjaan, mihin tynnyriin lihat ripustetaan savustamaan. Tynnyrin päälle pannaan pienillä ilmareijillä varustettu kansi.

Savustaminen ei ainoastaan auta lihaa pysymään hyvänä, vaan antaa sille sitä paitsi erityisen hienon maun, mitä ei muulla tavalla voida lihalle saada.

Jos liha on ollut suolavedessä, on se liotettava ja pestävä vedessä puollisen tuntia ja ripustettava savustahuoneeseen kuivaamaan 24 tunniksi ennen kuin tuli syytyttään. Liha on pidettävä niin kaukana tulesta, että se lämpimää vähitellen eikä tule liian

kuumaksi. Lihanpalaset eivät saa koskea toisiinsa.

Lämmitysaineena on käytettävä tuoretta vaahteraa, pähkinäpuuta tai mitä muuta kovaa puuta tahansa. Pihkupuuta ei saa käyttää. Savustamisaika vaihtelee 36:sta 48:aan tuntiin. Jos liha aiotaan säilyttää pitemmän aikaa, on hitaampi savustaminen suositeltavin.

Kun savustus on toimitettu, on lihan annettava jäähtyä, minkä jälkeen se on käärittävä ja säilöön pantava. Ensimmäinen on se käärittävä paksuun paperiin ja sitten pantava muuliinäkkiin. Nuora, mistä liha oli savustettu riippunut, on poistettava ja säkin suu hyvästi sidottava, etteivät hyönteiset pääse sisään. Tämän jälkeen on säkki sivelettävä seuraavalla tavalla valmistetulla liuoksella: 3 paunaa barium silyfaattia; 6-100 paunaa liimaa (glue); 8-100 paunaa kromikeltaista (chrome yellow); 40-100 paunaa jauhoja. Tämä seotus riittää 100 paunalle savustettua lihaa. Kun pussi on näin siveletty ulkoapäin, on se ripustettava riippumaan sikäi kunnes sitä tarvitaan.

Kuuluu Smithfieldin savustettu kinkku on samoin kuin viinikin sitä parempaa, mitä vanhempaa se on. Sen savustustapa on erilainen ja tapahtuu se seuraavasti: Kinkut asetetaan suureen hienolla Liverpoolin suolalla täytettyyn astiaan. Lihapuille sirotellaan hienoksi jauhetta raakaa salpietaria siksi, että se näyttää kuin olisi se kuurassa. Liha peitetään kokonaan hienolla Liverpoolin suolalla. Kinkkuja ei kumminkaan saa suolata kolmea jalkaa korkeampiin läjiin. Suolassa on kinkun oltava päivä kutakin paunaa kohden minkä se painaa. Tämän jälkeen pestään hämmät haalealla vedellä perinpohjaisesti ja kun ne ovat ostitain kuivaneet, hierotaan niiden pinta mustalla pippurilla, minkä jälkeen ne ripustetaan savustahuoneeseen ja savustus aletaan. Se tapahtuu vähitellen ja hitaasti, kestäen 30—40 päivää. Savustamisen jälkeen kinkut vielä pippuroidaan ja pussitetaan. Täten savustetut kinkut ovat parhaimmillaan vuoden vanhoina.

KULKUTAUTEJA ESTÄVÄT LÄÄKKEET

On olemassa suuri joukko tauteja, joiden syyt on jo opittu täydellisesti tuntemaan, eikä ainoastaan syyt, vaan myöskin sen tavan, miten taudin idut kulkevat tahi tarttuvat henkilöistä toiseen tai hyönteisten avulla ihmisiin. Missä tautia edistävät olosuhteet ovat olleet poistettavissa, ovat nämä taudit joko vähenneet tai kokonaan kadonneet.

Erinäisiä tauteja voidaan estää ennakolta antamalla ihmisille tautia estäviä lääkkeitä. Rokotusaineen keksiminen on tehnyt isorokon, joka ennen teki niin paljon tuhoja, hyvin harvinaiseksi. Kurkkumädän seerumi, varsinkin jos sitä ruikutetaan taudin alussa, on erinomaisen tehokas keino tautia vastaan. Se on tehnyt kurkkumädän, jota ennen pelättiin kauheana tappavana tautina, verrattain vaarattomaksi ja pelastanut tuhansien lasten hengen.

Tauteja estäviin varokeinoihin kuuluu myöskin taistelua tautia levittäviä hyönteisiä ja bakteerioita vastaan. Sen jälkeen kun saatiin selville, että eräs flegomyia-niminen moskiittolaji oli yksinomaan syytä keltakuumeen levinemiseen, on tätä tautia voitu menestyksellisesti vastustaa hävittämällä sanotut hyönteiset siten, että suot ja muut kosteat paikat, missä ne pesivät, on kuivattu.

Juomavesi vesijohtolaitoksissamme sihdataan ja puhdistetaan taudin-

jen hävittämiseksi, ja uudenikäisiä vesijohtolaitoksiamme saamme suureksi osaksi kiittää siitä, että lavantauti y. m. kulkutaudit eivät raivoa kuten ennen vanhaan. Samasta syystä vaaditaan myöskin ehdotonta puhtautta maidon käsittelemisessä. Lasten kuolevaisuus on suuresti vähentynyt sen jälkeen kun äidit ovat oppineet lapsiaan paremmin hoitamaan ja maidon tarkastusta on kovennettu.

Yleensä voidaan sanoa, että sitä mukaa kuin suuri yleisö oppii tuntemaan eri tautien syyt ja niitä aiheuttavat bakteerit sekä miten ne tarttuvat ihmisestä toiseen, sitä mukaa vähenee tautisuus ja kuolevaisuus ja ihmisten keski-ikä pitenee.

HUOKAUS

Kirj. A.

Yksinäisenä kävelen metsäpolkua. Lännen jättiläiskuuset luovat omituisen varjon itähammäärässä luonnon suureen tempelliin. Kuuluu huminaa..... ikäänkuin tuhannet urut soivat. Mahtavat Tyynen meren allot lyövät vasten rantakalliota..... Katso len ja kuuntele.

Istahdan kuuntelemaan meren meuruavaa leikkiä. Jään muistelemaan elämäni. Se on pirstaleina..... Lapseni ovat vieraan vaalittavana, äidin hylkääminä..... Itse olen työn runtelema..... Koitin luoda kodin, mutta se särkyi, kaikki särkyi..... Unelman..... naisselelu..... en sinua syytä.....

Sortuisinko? En! Tuhat kertaa, en! Elämäni pyhätkö ei ole särkynt..... Uurastan ja rakennan elämäni uudelleen..... Lasteni seluun istutan totuuden siemeniä, illoin, kun elomme äiti — aurinko — itäsiiteilläään suutelee maaemnon lapsia.

Muutama sana pienten lasten kuolevaisuudesta

Tilastolliset tutkimukset sekä kokemus ovat osoittaneet että pikkulasten kuolevaisuus on ollut ennen ja vielä nykyisinkin luonnottoman suuri erinäisissä maissa, vaikka se useissa Europan maissa onkin selvästi alentunut menneen vuosisadan aikana. Alentumisestaan huolimatta on pikkulasten kuolevaisuus kuitenkin ollut vielä ennen maailman sotaakin melko suuri toisin paikoin. Esim. Europan Venäjällä se oli 29 pros. ja jälkimmäisessä 7,7 pros. Luonnollista on että suursodan aikana myös pikkulasten kuolevaisuus on huomattavasti lisääntynyt varsinkin niissä maissa jotka ovat erikoisesti joutuneet kärsimään sodan aiheuttamista vaikeista oloista.

Suomessa pikkulasten kuolevaisuus oli viime vuosisadan alussa 22,5 pros. Sen jälkeen se vähitellen aleni niin, että v. 1861 — 1865 se oli laskeutunut 17,8 prosenttiin. 1860-luvun lopulla, jolloin maamme rasitti katoavien aiheuttama nälänhätä, nousi lasten kuolevaisuus taas 21,1 pros. Sittemmin se on kuitenkin laskeutunut laskeutumistaan, ollen v. 1912 vain 10,9 pros. Sota-ajan kestäessä on pienten lasten kuolevaisuus kuitenkin hieman enentynyt täällä kuten muissakin maissa, joten mainittu prosenttiluku v. 1917 oli 11,8.

Kaikki ne lukuisat tutkimukset, joita on tehty lasten kuolevaisuuden syytten selvittämiseksi, ovat kyllin selvästi osoittaneet, että luonnottoman suuri pikkulasten kuolevaisuus, mikä on havaittavissa erinäisissä maissa ja eriseuduissa, ei ole mikään luonnon välttämättömyys, vaan epäkohta, joka on menestyksellä vastustettavissa. Vihdoinkin on tultu kä-

sittämään, että tuollainen joukottainen lasten kuoleminen on sivistyskansan arvoa alentava kipeä-epäkohota ja ennenkaikkea suuri kansantaloudellinen tappio.

Tämän valaisemiseksi mainittakoon muutama esimerkki. Suomessa syntyi esim. joku vuosi takaperin noin 92,000 elävää lasta vuosittain. Näistä laskettiin kuolevan joka vuosi keskimäärin 10,000 jo ennenkuin olivat päässeet vuoden ikään. Kun pikkulapsia näin joukottain kuolee vuosi vuodelta, niin voi helposti laskea, miten suuri ihmishengen hukka tässä oikeastaan johtuu. Miespolven aikana sortuu siten kuolemaan miltei puoli miljoonaa ihmistä.

Jos tähän vielä laskemme kaikki lapsen syntymästä aiheutuvat kulut sekä sen työvoiman menetyksen, mikä äideiltä menee hukkaan raskauden ja lapsivuoteuden aikana sekä lasten sairastessa, niin havaitsemme että pikkulasten kuolevaisuus on ikävä yhteiskunnallinen epäkohta, joka on koetettava korjata. Se on sellainen vaurio, jonka poistamiseksi tosiaankin kannattaa jotakin tehdä. Onneksi tämä työ myös johtaa suotuisiin tuloksiin, sillä olemme toki jo selvillä, miten pienten lasten kuolevaisuutta voidaan vastustaa.

Armas Ruotsalainen

ELÄMÄSTÄ

Me lapsena "aikuista" leikimme, Suremme kun pieniä oomme. Joka vuosi on taaksemme vierähtää Niin ilosta rintamme sykähtää.

Ja vuodet ne vierivät eellehen, Jo nuoruusikä käy etehen — Oi, niin kaunista, kaunista elämää, Ja unelmat kultia kehrajää.

Viel' vierivi vuosia muutama, Jo katoovi kaunis maailma. Jo särkyvät unelmamme kultaiset, Nyt tummalta näyttää elämän tiet.

Me lapsena leikimme aikuista, Kun tienneet ei niiden huolista. Ei uskottu maailmaa niin pahaksi, Ett' elämä siellä kävis raskaaksi.

Hilma L.

MEILLE SYNTYI

TERVE POIKA

Lokakuun 31 päivänä, 1920, jolle annoimme nimeksi:

Roy Harold

AINO JA JOHN MACKIE

Box 257, Canmore, Alta, Canada.

Lesket ja vanhat piit

nuoret sekä vanhat — jos teillä on aikomus ottaa renki, joka hoitaisi ja tekisi talon töitä ja vaikkapa sitten rengistä ottaisitte isännän, niin farmareiden ja homesteadarien lesket ottakaa huomioon, täällä olisi kaksi keski-ikäistä olevaa poikamiestä jotka haluaisivat päästä kansananne kirjavihtoon tarkoituksella tulla isännäksi taloonne. Osoitteemme on näin että kirjeenne tulisivat tänne päin:

I. M. ja F. L.,

Box 39, Enaville, Idaho.

JOS OLETTE KIPEÄ

Pyytäkää VAPAA 5 LÄÄKEKIRJA — NO. 5

Siinä on yli 25 muuta ja niiden tautille sell. tettiin. Kulu myöskin työelimen luotto suomalaista kotilääkkeitä. Mistä jokainen voi itse valita sopivan lääkkeen taudilleen, samaten myöskin lääkkeitten hinnat y. m.

Lääkkeet eivät ole patenttilääkkeitä, vaan suomalaisia valmistettuja, joita Suomessa on jo käytetty monia kymmeniä vuosia.

Tämä kirja saatte vapaasti ja pitää sen olla jokaisessa suomalaisessa kodissa, sillä ette tiedä koska sitä tarvittatte, varokaan hembunkilääkkeitä ja hembunkilääkkeitä.

—Lignellin Aptekki on suurin—
—Suom. Aptekkilike Yhtysvalloissa—

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