

että kyllä sen farmari rukka turkissaan tuntee koko selvästi tuon yhteiskunnallisen puristuksen, mutta silti on vielä täälläkin suomalaisia koko toinen puoli, joka ei tunnusta sosialismia ja aivan pelkävät koko työväen järjestymistä, kun eivät tule edes kokouksiin ja eipä heitä näkyntä puhetilaisuudessaan.

Viime työkokouksessa päätettiin joka kolmas sunnuntai pitää keskusteluita, että voisimme jokainen saada selväki aikamme merkityksen ja voisimme tehdä ehkä agitatioonia ympäristöllemme.

Hellen.

**BRUSH PRAIRIE, WASH.**

Tervehdyskeni Toverittaren laajalle lukijajapiirille! Ajattelipa minäkin koittaa kynääni tarttua ja jotakin tietoja maailmalle ulos tuoda, koskapa ei täältä toisetkaan näytä kirjoittavan. Olen vasta hiljakkoin tullut tänne idästä. Näyttää vähän sille, kun kaikki olisi kuollutta tai ainakin nukkumassa, koska ei ole minäkäänlaisia työläisten yhteispyrinnöitä, vaikka onkin laaja suomalaisten keskus. En tiedä missä on vika, vaan luulen, etteivät he työläisiksi luekaan itseään, koskapa ovat kaikki kiinteän omaisuuden omistajia "farmareita" nimittäin. Kuulemani mukaan on täällä kirkko sentään, jossa käyvät sielun ravintoa hakemassa. Kylläpä jo aika olisi herätä siitä ijankaikkisesta unesta edes luokkatietoisuuteen maalaisenkin. Ei enää rehelliisten työläisten paikkoja ole kirkot ja muut sellaiset paikat. Ottakaapa esimerkkiä Venäjän sankari urhoista jotka ovat taistelleet ja voittaneet kapitalismin vallan. Liittykää yhteen työhön tosiveroina käsi kädessä taistelemaan oikeuksiemme puolesta. Suora luokkatietoisuus se on joka jotakin "kauntaa", silloin ei ole aika hukkaan kulutettu, kun se on uhrattu koko yhteiskunnan etujen parantamiseksi. Ehkäpä sitä maallakin olisi aikaa jotakin toimia, jos vaan olisi lujaa tahtoa.

Ajatelkaapas toverit, että joskus työnne lomassa päättäisitte lyödä tuumat yhteen ja perustaisi sosialisti osasto tälle paikkakunnalle. Siis toverit, toimintaan, yksimielisyys on voimaa!

Kuivuus on tehnyt haittaa täälläkin maan tuotteille koko kesän. Hedelmää ei paljon saottavasti ole tullut kellenkään. Potaatit joitakin kuuluvat kuivuvan sateen puutteesta.

E. H.

**NISULA, MICH.**

Tämä elokuu se on ikäänkuin hyvästäjättöä kesälle, sillä luonnossa jo alkaa ilmestyä syksen merkkejä. Tämä meidän kesä se onkin niin lyhyt, mutta kaunis. Työläisetkin kyllä ymmärtävät nauttia kesän kauneudesta, jos vain siihen saavat tilaisuutta. Nyt taas seuraa kaunistä kesää syysmyrskyt ja senjälkeen kylmä talvi. Täälläkertaan on talvi meillä työläisille pelottavampi kuin koskaan ennen. Työpaikat kaikki ovat seisautettu, eikä lainkaan ole tietoa, jos mitään ansio-mahdollisuutta ilmestyy talveksi. Meidän kantofarmarien elämä on sillä pohjalla, että meidän täytyy ulkopäin saada elatusapua. Ei tule omilla toimeen, joten talvisin on leipä tienattava. Siksi on monen isän ja äidin katse synkkä, kun ajattelee tulevaisuutta ja niitä kärsimyksiä, joita se näyttää tuovan.

Missä on syy tähän tilanteeseen? Ajatelkaapa äidit, eikö kaikkien meidänkin olisi jo aika nousta tätä kur-

jaa järjestelmää vastaan taistelemaan, järjestelmää, joka särkee kaikkien meidän onnen.

Me tällä nurkkakunnalla elämme omaa yksityistä perhe-elämää ilman minkäänlaisia yhteispyrinnöitä. Ei meillä tahdo riittää yksimielisyyttä missään asiassa. Viime kirjjeessäni oli kauniit toiveet lausuttu, että saisimme osaston perustetuksi tälle paikkakunnalle. Innostus oli yleinen. Meille oli luvattu lähettää tänne puhuja, mutta kun puhujillakin on omat kiireensä, niin ei ole saatu. Meidän innostus niinollen näyttää raukeavan, ellei uutta intoa voida lietsota. Meillä on aika heittää syrjään vanhat uskon hapatukset ja on päästävä yksimielisyyteen ja luokkatietoisuuteen. On ajateltava elämän suuria kysymyksiä. Meidän toiminnastamme riippuu tulevan sukupolven elämännäkö. Toveruudella:

Korven tummu.

**NEW YORK, N. Y.**

Osaston toiminta alkaa taas talvitoimintansa. On kyllä kesälläkin pidetty tansseja ja ohjelmaita tuon tuostakin, hyvillä tuloksilla, sillä yleisöstä ei ole ollut puutetta, vaikka kesän aikana suuri osa jäsenistöä on ollut mailla lepäämässä ja uusia voimia keräämässä. Mutta osaston uutisia, paremmin kuin muitakaan uutisia, ei ole täällä Toverittarelle kirjoitettu, ja olisihan sitä ollut maitakin yhtä ja toista kirjoittamista, mutta kesällä kaikkia näkyy laiskuus vaivaavan; niinpä Toverittaren New Yorkin kirjeenvaihtajaakin, kun ei ollut mitään uutisia häneltä, eikä muiltakaan koko kesänä. Mutta toivokaamme, että syysilmat virkistävät niin paljon, että Toveritartakaan ei unhoiteta uutisista. Onhan Suur-New Yorkissa satoja suomalaisia naisia, ja täällä kyllä löytyy kirjoittamisen aiheita, jos vaan on halua kirjoittaa. Kehoitän toverittaria ja vaikkapa tovereitakin kirjoittamaan Toverittareen, sillä sen se ansaitsee.

Venäjän nälänhätäisten avustustilama, i. w. w. läisten ja vasemmistolaisen toimeenpanemana, Park View Palace'ssa, onnistui hyvin. Ohjelmassa oli torvisoittoa Brooklynin soittokunnalta, laulua esitti tov. Saari, runo tov. Uskali, puhe tovtar Seger, Runo toveritar Mäkelä, kööriä laulua Brooklynin mieskööriä. Englanninkielellä puhui eräs i. w. w. puhuja. Tilaisuudessa kerättiin myös kolehti, joka tuotti vähän yli \$321. Tähän summaan on laskettu i. w. w. rakennustyöl union lahjottama \$50.00 Ovipilettejä, 50c kappale, myytiin yhdeksättäsatua kappaleita ja puhtaaksi voitoksi jäi seitsemättä sataa dollaria. Keräyslistoilla on myös kerätty huomattavia summia ja yhä vaan kerätään ja luotetaan että jokainen tekee velvollisuutensa näitä paljon kärsineitä ja uhratuvaizia tovereitamme kohtaan Venäjällä, sillä mikään uhraus meiltä ei ole liian suuri, sillä he ovat raivanneet tietä koko maailman köyhälistölle ja antaneet henkensäkin. Siis: "Veli, sisko! anna heille, muista heitä, hekin meitä muistavat, hekin aatteen eestä syrjään ommat surut suistavat! Uhraa heille... minkä uhraat, sen sä uhraat aatteelle, asialle jalommalle, orjain punavaatteelle!"

Keräyslistoja on osaston puolesta: Tahvo Salomaalla, Arvid Halmeella ja Hugo Leivolla, joten voitte tarjota heille lahjanne, vaikka eivät he ehtisi teiltä pyytämäänäkään. Siis avustakaa omantuntonne mukaan.—r.

Kenelle ei vielä tule Toveritar tilatkoon sen heti!

**Erämaan yö**

Keskellä erämaata.

On jo myöhäinen yö. Pari tovereistani nukkuu, mutta minä olen yhä tulen ääressä, ja sen päällä kiehuu suuri musta kattila. Minulla on vah-tivuoro. Tuulen puolelle teimme illalla risuista tunguusten tapaan suojan. Siinä tulen lämpimässä loisteessa ja risuseinän suojassa nukkuvat toverit huhtikuun viime päivien viileässä yössä. Olin juuri kaatanut padan täyteen mahlaa neljästätoista koivusta, joiden alla astiat täytyivät säännöllisesti. Ja säännöllisesti on tulta korjattava, jotta padassa entinen kuivuisi sitä mukaa, kun uutta on tuotava. Ikuiset lehvöksäiset koivut humisevat raskaassa yötuulussa. Kimputtain kipunoita toisinaan lentää pimeyteen, mustaan metsään, synkkään yöhön.

Tällainenhan koti kesät ja talvet on Siperian miljoonin nousevilla päimäntolaisilla, jotka elävät pohjoisessa Aasiassa, Valkoiselta mereltä aina Behringin salmelle asti, tai kirgiiseille ja kalmukeilla aina Altain pohjoispuolelle oleville aroille. Nämä kansat tietävät vallan vähän maailmasta, e-läessään äärettömien erämaiden ja tietttömien välimatkojen ja vaikeuksien takana.

Surullisesti huokuu yötuuli, tuudittaa muistoon kaukaisen kotimaan ja nuoruuden monivaiheisia kuvia.

Tämä on siis Aasian kansojen muinaisen kehto, Suomenkin kansan esisien synnyinmaa. Mutta siitä on kulunut tuhansia vuosia, jolloin he painuivat Eurooppaan taistellen, tapellen ja murhaten, ryöstäen edessä olevia, tahi verissäpäin väistyen väkeväm-män tieltä.

Minkätähden toverit ja minä tässä nuotiolla lämmittelemme ja olemme maanpakolaisia? —

Tuossa lepää savolainen kädet rinnalla uuen hellässä syleilyssä. Hän on kovat kokenut mies, rautainen kuin karhu, mutta hellä kuin lapsi. Hän joka päivä muistaa peljavapaita poikaansa ja rakastettuun Suomessa, jotka sinne ovat orvoiksi jääneet. Huomaan aina silloin tällöin kyynelen kääntävän hänen silmänurkassaan. Väkevä leukansa värähtelee ja hän itkee kuin lapsi. Kertoillut on hän Vilppulan, Rautun, Viron, Volgan, Jenisein, Puolan ja Krimin taiste-luista, mutta niistä hän on säilynyt hengissä, vaikka ei kaatumatta. Nyt on hän vapaa. Kuinka innokkaasti kertoileekaan hän puna-armeijan urhoista. Suomen pojat aina pan-tiin lujimpaan paikkaan ja miten pelkäämättä he uskalsivat hyökätä. Sik-sipä vallankumous vaatikin Suomes-sa niin paljon uhreja.

Entä toinen toverini? Arvonantoani ja kunnioitustani vailla ei hankään liene. Hän on sangen hiljainen. Pe-lastunut pakenemalla riveistä, jotka kuumelmaan on määrätty, saatu kiinni, ammuttu, haudattu, mutta silti vieläkin hengissä, tietämättä miten kaikki edes oli tapahtunut. Viimeinen tieto oli se, että vaimo oli mennyt uusiin naimisiin tietämättä enää entisestä miehestään mitään. Se tieto teki to-verini entistä alakuloisemmaksi ja umpimieliseksi. Aina pehmeä, vian-ton hymyilynsä on nyt hänen kasvopiirteissään väliin kylmän jäykistynyt. Unensa on rauhatonta ja hengitys lyhyistä. Tulen valossa on hän sää-littävä katsella. Tekisi mieli kirota — mutta ketä? Kenen tähden hän-sä. Tumppu on myöskin maukasta kin raukka on joutunut kärsimään syödä kylmänä.

ylitsevuotavan katkeran maljan.

Eräänä päivänä lausui hän näin:

— Siihen asti toivoin aina pääse-väni Suomeen, mutta nyt en enää toivo. Nyt minä rakastan tätä! Hän lausui sen merkitsevästi ja katsoi ki-vääriinsä.

Heräsin ajatuksistani, täytin uudel-leen vähiin kuivuneen padan, laitoin nuotiotulta, josta tuuli kipinän him-puja lähetti mustaan yöhön. Suden kaukainen ulvonta kantauti tulen mukana ja huuhkajain huuhuilu lähem-pänä. Minä istuin likemmä toverei-ta.

Siperiassa 28 p:nä huhtikuuta 1921. Väinö Sjögren.

Hamburger Steeki (jauhettu pihvi) liian usein tarjotaan kovana ja sitkeänä. Tässä olisi paras tapa valmistaa sitä tarjottavaksi. Puoleentoista pounaan lihaa jauha sekaan puolipannaa talia, yksi ruokalusikallinen jauhettua sipulua, yksi ja neljäsnes teelusikallista suolaa, neljäsnes teelusikallista pippuria, ja neljäsnes teelusikallinen paprikaa. Ja joka haluaa, voi panna sekaan myöskin ruokalusikallisen jauhettua vihreää pippuria.

Muodosta kevyesti kolmen tuuman ympyräisiä litteitä kakkuja. Kasta jauhoissa vain sen verran, että tulee hyvin ohut jauhopeite päälle. Sulata pannussa vähän rasvaa ja anna kuumeta kiehuvaan kuumaksi ja paista kakut äkkiä ruskeaksi kummaltakin puolen. Pane sitten kansi päälle ja anna kypsä pienemmässä kuumuudessa. Ne pitäisi olla tarpeeksi kypsiä kymmenissä tai kahdessatoista minuutissa. Pane kakut kuumalle lautaalle ja tee sitten ruskea soosi lisäämällä paistinrasvaan kaksi ruokalusikallista jauhoja siihen ja paista ne ruskeaksi ja sitten lisää kaksi kupillista lämmintä vettä ja anna keittyä kypsäksi. Mausteeksi pane puoli teelusikallista suolaa ja kahdeksannes teelusikallista kumpaakin pippuria ja paprikaa. Tarjoa lihakkujen kanssa.

Liekissä tai hiilillä paistettu (broiled) hamburger on lähes yhtä maukasta kuin on sirloin tai porterhouse steeki. Mausta puolitoista pounaa hamburger steekki seuraavasti: yksi teelusikallinen suolaa ja neljäsnes teelusikallista mustaa pippuria. Sekota hyvin ja muodosta sitten pitkänsokeiksi kakuiksi, noin tuuman paksuisiksi. Kuumenna paistinristikko ja pyyhki tällilla; aseta lihakaku ristikon päälle ja paista liekillä tai hiilillä kaksitoista minuuttia, kääntäen sen yhden kerran paistettaessa. Kääntämisessä voi käyttää leveötä ohukaista lastaa. Kun kakku on paistunut, voi sen asettaa kuumalle lautalle ja levittää seuraavasti valmistettu voi sen päälle:

Yksi teelusikallinen kutakin: voita, hienoksi hakattua parsiljaa ja sitruunan mehua, johon panet mausteeksi kahdeksannes teelusikallista suolaa ja hyppysellinen paprikaa.

Lihatumpua tehdään seuraavasti: puolitoista pounaa hamburger steekkiä ja neljäsnes pounaa suolattua läskiä ja neljäsnes pounaa vasikan lihaa jauhettuna ja keskikokoinen sipuli hienoksi hakattuna, yksi kuohkeaksi vatkattu muna, yksi kupillinen pehmeitä leivän muruja, yksi ruokalusikallinen hienoksi hakattua parsiljaa ja neljäsnes teelusikallista suolaa, neljäsnes teelusikallista pippuria ja neljäsnes teelusikallista paprikaa. Sekota kaikki hyvästi se-kasin ja muodosta tumpuksi. Aseta rasvattuun pannuun ja paista kuumas- uunissa kolmekymmentä viis mi-nuuttia. Tarjoa kuumen soosin kans-sa. Tumppu on myöskin maukasta