



Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek och är fritt att använda. Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitized at Gothenburg University Library and is free to use. All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text. This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.





Stockholm, Germaniska Boktr.-Åktsb.

N:r 37 (195)

Fredagen den 11 september 1891.

4:de årg.

Prenumerationspris pr år:
 Idun med Modetidning och ko-
 lorerade planscher kr. 8:—
 Idun m. Modet. utan kol. pl. » 6: 50
 Idun ensam..... » 4:—

Byrå:
 Hamngatan 16, 2½ tr.
 (midt för Kungsträdgården.)
 Prenumer. sker i landsorten & post-
 anstalt, i Stockholm hos redaktion.

Redaktör och utgivare:
FRITHIOF HELLBERG.
 Träffas å byrån kl. 10—11.
 Allm. Telef. 6147.

Utgifningstid:
 hvarje helgfri fredag.
Lösnummerpris: 15 öre.
 (vid kompletteringar).

Annonspris:
 35 öre pr nonpareillerad.
 För »Platssökande» och »Lediga platser»
 25 öre för hvarje påbörjad total stafv.
 Utländska annonser 70 öre pr nonparad.

Drottning Margherita af Italien.

Samtidens historia har jämte ej få mörka punkter lyckligtvis att uppvisa ett och annat stordåd af det slag, som måste verka välsignelsebringande för många släkten. Dit kunna vi i främsta rummet räkna de tyska och italienska småväldenas konsolidering till enhetliga stater, hvarigenom tvänne stora kulturfolk först kunna känna sig, i ordets fulla bemärkelse, som hemma hos sig och just därigenom äfven i stånd att med mångdubblad kraft lemna sin insats i det stora civilisationsarbetet. I synnerhet gäller detta om Italiens omgestaltning till ett enda konungarrike — frukten af sexhundraåriga ihärdiga sträfvanden — som ju kunnat åvägbringas utan vådligare slitningar och utan att kvarlemnna ömtåliga tvisteämnen, farliga ej blott för freden, utan för själfva civilisationen i Europa.

En viktig roll i be-
 fästandet af det italienska enhetsverket har dess konungahus spelat. Vittorio Emmanuele var populär redan som konung af Sardinien, innan han kunde helsas som »fäderslandets befriare», och



denna popularitet har, synes det, i oförminskad grad öfvergått på hans son och efterträdare, konung Umberto, och ej på honom allenast, utan på hans gemål och hela hans hus. Orsaken härtill är enkel och klar. Så väl fader som son ha till lynne och karaktär ej mindre än genom förhållandenas makt varit de mest typiska representanterna för det demokratiska konungadömet i Europa; de ha med ett ord varit alldeles sådana italienarne — det vill säga den stora massan af folket — vilja ha sin konung. Och då det italienska folket hyser precis samma tanke om sin nuvarande drottning, är det ej underligt, om konung Umberto och drottning Margherita hel-
 sas med det uppriktiga-
 ste jubel, hvarthelst de begifva sig inom sitt sköna rike.

Då äfven den unge kronprinsen Vittorio Emmanuele, det italienska konungaparets enda barn, som för närvarande gör vårt land hedern af ett besök, redan hunnit lägga i dagen gedigna egenskaper, skall det ej dröja länge, innan äfven han har att fröjda sig åt

En hvar bland människor har blifvit buren
Till verksamhetens mödosamma kall,

Men utaf flit och omsorg frambesvuren
En riklig skörd ur mödan växa skall.
REINHOLD YINTER.

samma folkgunst som föräldrarna, så framträtt det ej redan är ett fullbordadt faktum. Hans porträtt får man, med anledning af besöket, numera se öfverallt, i våra boklådor och i våra illustrerade tidningar. Idun, trogen sin gamla dervis: »Ehret die Frauen!», har för sin del funnit tillfället lämpligt att för sina läsarinnor framlägga porträttet af den unge furstens moder, drottning *Margherita*, hvars anseende att vara en af Italiens skönaste kvinnor de snart uppnådda fyrtio åren ej ännu kunnat jäfva.

* * *

Drottning *Margherita* och konung *Umberto* leda båda sitt ursprung från samma släkt, som räknar anor i bredd med Europas äldsta furstesläkter, de gamla grefvarnes och hertigarnes af *Savoyen* ätt, med säker ättelängd från förra hälften af 1000-talet. En grefve *Berold* af *Savoyen* och *Maurienne*, som lefde vid nämnda tid, anses som ättens stamfader. 1416 erhöilo grefvarne af *Savoyen* hertiglig värdighet och närpå tre århundraden senare (genom freden i *Utrecht* 1713) konungatitel, af *Sardinien*, då *Sicilien*, som i nämnda fred tilldelades huset *Savoyen*, några år senare utbytts mot denna ö. Den regerande ättegrenen utdog 1831, då prins *Carlo Alberto* af *Carignan* (härstammande från en yngre son till hertigen af *Savoyen* *Carlo Emmanuele I*, † 1630) ärfde *Sardiniens* krona. Denne *Carlo Albertos* sonson, *Umberto I*, är det förenade konungariket *Italiens* andre konung. Men trots denna huset *Savoyens* under tiderna växande makt och betydelse har det ej längre i behåll det land, hvarifrån det egentligen härstammar. *Savoyen* måste år 1860 afträdas till *Frankrike* för den mäktiga hjälp kejsar *Napoleon III* lemnade vid det italienska befrielsekriget.

Konung *Vittorio Emmanuele* hade en broder, prins *Ferdinando* af *Genua*, som var förmäld med prinsessan *Elisabeth* af *Sachsen*. I deras äktenskap föddes den 20 nov. 1851 prinsessan *Margherita Maria Teresa Giovanna*, hvilken vid sexton och ett halft års ålder — den 22 april 1868 — trädde i brudstol med sin kusin, Italiens dåvarande kronprins *Umberto*. Sedan den 9 januari 1878 delar hon vid sin gemåls sida Italiens tron.

Prinsessan *Margherita* gjorde sig först bemärkt för sin ovanliga skönhet. Ett i egentlig mening sydländskt tycke eger emellertid denna skönhet ej. Det är ej romarinnornas eller syditalienskornas blåsvarta hår, olivfärgade hy och blixtrande stenkolsögon, som ge densamma sin prägel; det är tvärtom denna dragning i blondt med en ljusare hy, som af gammalt väckt italiernarnes hänryckning, och hvars typer man kan beundra på venetianarnes taflor, som förlänar hennes fägring dess egentliga charm.

Snart kom man dock underfund med, att hennes intelligens och bildning godt kunde täfja med hennes skönhet, — hon är särskildt lifligt intresserad för litteratur och konst, synnerligast musik — och hvad som helt och hållet eröfrat folket är det behag i hela hennes väsen, denna förtjusande älskvardhet, som kommer direkt ur ett godt hjärta,

som synes henne medfödd och därför heller aldrig lemnar henne.

Hur populär Italiens drottning är, ser man af det sätt, hvarpå folket helsar henne, då hon besöker någon af de större städerna — och det plägar hon regelbundet göra hvarje år. Folket där vill gärna se henne, och hon vill gärna komma till dem. Man torde också med nöje göra en eriksgata i sitt fädernesland, när dess städer heta *Rom*, *Florens*, *Venedig*, *Neapel*, och när man på dessa orter har palats att bebo, sådana som *Qvirinalen*, *Palazzo Pitti*, *Neapels Palazzo reale* med sin hänförande utsikt öfver golfen och *Venedigs* kungl. palats vid den världsberömda *Markusplatsen*. Om sommaren vistas hon helst i ett mindre slott i *Toscana*. Vid stora festligheter, däri drottningen väntas deltaga, bära gemenligen alla herrar och äfven många damer hennes blomma, en *margherita* (tusensköna, *bellis*). Läger man nu till allt detta, att hon är lika innerligt fäst vid sin familj som denna vid henne — hon, furstinnan, har ju gift sig af kärlek, som det påstås — kan man förstå, att drottning *Margherita* är lika lycklig, som hon är god och skön, och alltså i nästan alla afseenden en af mänsklighetens utvalda. Har hon någon sorg, är det väl den, att hon som god, till och med ifrig katolik måste lida af den tvådräkt, som råder mellan påfvestolen och det unga konungariket *Italien*, hvilka från *Vatikanen* och *Qvirinalen* betrakta och bevaka hvarandra som, efter hvad det tyckes, oförsonliga fiender.

J. A—st.



Carl Snoilsky.

1841—1891.

Hvar svensk, som håller dikten kär
och älskar högt sitt modersmål,
så klart som himlens stjärnehär
och stolt som klangen utaf stål,

skall säkert hylla varmt i dag
den skald, som från sin första sång
i lyran grep med mästartag
och hjärtan vann på samma gång.

Hans ungdoms diktning, blodfullt stark,
hur tog den ej vår själ med storm!
En söderns ros ur lavamark
den växte skön till färg och form.

Det var en sällsam glöd däri,
som tanken lätt tillbaka bar

till *Masaniellos* hämdeskri
när spanskt *Neapel* ännu var.

Och i *Sorrentos* stjärnenatt,
när näktergalen sjöng så vekt,
i dröm försänkt, det säges, att
han visor fram ur lyran smekt.

Men i naturens helgedom,
där callan härmar nordens snö,
han längtade en kväll från *Rom*
till hvitklädd skog och frusen sjö.

Ty svensk han är. I hvarje dikt,
som rör sig om vår stormaktstid,
det svenska lynnet gör sin bikt
i markna's vimmel som i strid.

I elghudskyller eller rock
af vadmal grå och enkel snitt —
de äro män ur samma flock
och deras fosterland är ditt.

Och än så länge svenskan har
sitt välljud och sin klang af stål,
hans sänger skola lefva kvar
som pärlor i vårt modersmål.

Den 8 sept.

Daniel Fallström.



Föresatser.

Det är många måhända, som sörja öfver,
att de icke kunnat hålla sina föresatser;
männe vi icke hellre böra sörja öfver
att icke kunna fatta dem?

Det är sannt, det står oss ju alltid fritt
hvad stund som helst att tänka oss så många
goda regler vi vilja och slå fast, att vi skola
följa dem. Men det går så ofta som för
kungen i *Hamlet*, då han reser sig från sin
bönvall:

Upp flyga orden, tanken stilla står,
ord utan tanke aldrig himlen når.

Själén är icke redo hvar dag och stund
att gå in i sig själf.

* * *

Hela vår varelse måste vara med, alla fibrer spännas. Själens måste vakna till lif, med full spänstighet omfatta en tanke. Då får denna tanke makt öfver oss, annars icke.

Därför är allting af vikt, som framhåfver tanken, fångslar uppmärksamheten vid den, och detta gäller äfven om små oväsentliga yttre omständigheter. Föresatsen i och för sig, det tysta beslutet inom oss, är svårt att hålla fast. Det måste fästas vid något yttre, som vi ständigt kunna ställa fram för minnet. Fadern, som icke lärde sina söner en lexa om endräkt, utan gaf dem de sammanbundna käpparne att bryta af, förstod det. Harald Hårfager också, när han af sitt oklippta hår städse ville erinras om sin lifsuppgift.

Det kan vara någonting en person ofta velat slå fast, men icke lyckats. Så kommer en yttre händelse till, som bränner, kanske under ve och smärta, in i hans själ hvad han tänkt på. Sedan står hvar dag och stund föresatsen klar i hans medvetande — och den har makt öfver honom.

* * *

Jag skulle vilja erinra om en liten pjäs af Dumas d. y., »Ett grått hårstrå».

Han och hon, mannen och hustrun, komma hem från sällskapslifvet och stå i begrepp att säga godnatt, samma kalla godnatt, som de sagt hvarandra hvarje afton sedan tio år. Den unga hustrun hade känt sig kränkt, en brytning hade uppstått genast efter giftermålet, och åren hade icke förmått närma dem till hvarandra. De hade lefvat som främmande under samma tak: den sköna kvinnan, som i resignation ser sin sommar förblomma; den fine, ironiserande världsmannen, som med bittert löje ser tiden plöcka år efter år ifrån lifvets längd.

Så ligger det denna afton allvarstankar i luften. Ord komma, som äro kalla och ändå bränna. Det kan blifva en brytning för alltid, det kan blifva försoning. Då ser hon för första gången vid hans tinning ett hårstrå, som är hvitt! Hon tager det och håller det för honom med sorg i blicken och ändå med fröjd. Hon hade tänkt någon gång på, att en sådan stund skulle komma, och att hon då skulle öppna hela sin själ för honom — när hon hos honom såg den första skymten af ålderdomen!

Hon förstod att framkalla och markera ett af dessa ögonblick, som kunna blifva vändpunkter i ett lif. Dem gäller det att gripa och att begagna.

* * *

Alla stunder af högtid och allvar — eller af glädje! — dem skall du vakta på; hvarje sekund då din själ lever.

Långa tider förgå ibland, och du kan icke gå in i ditt hjärta. Så en dag faller det stillhet öfver dig, hvardagstankarne lägga sig till ro som på en lördagskväll, det blir så stilla, att du kan höra klockorna ringa. Då är stunden inne att göra löften.

Det är därtill vi hafva lifvets högtidsdagar, tysta helgdagar, festliga märkelsedagar, en födelsedag, en årsdag af något minne, en silfverbröllopsdag; om dessa förgå, utan att vi samla oss och blicka tillbaka, gå in i oss själfva — det är oersättligt.

Vid sådana dagar kan ett löfte knytas.

* * *

Iduns skollofskoloni

sommaren 1891.

Af d:r C. Flensburg.

☞ början af juni månad anmodades jag af Iduns redaktion att undersöka ett tjugotal barn, hvilka voro föreslagna som deltagare i tidningens skollofskoloni. Det var en brokig skara, som stämt möte i mitt mottagningsrum, stackars, fattiga, vid Stockholms gränder fostrade barn, på hvilkas ansikten armod och nöd tryckt sin hårda stämpel. För ett par veckor sedan såg jag dem än en gång. Det var en sann glädje att se, hvad landluft, god näring och ömsint vård verkat på dessa förut tvinnande gestalter. Var det verkligen samma barnaflock, som så lifligt stod i mitt minne från sommarens början, dessa raska gossar och

flickor med brynta kinder och af helsa lifvade ansikten?

Före afresan undersöktes noggrannt barnens helso tillstånd, hvilket antecknades jämte deras vikt, längd och vidd öfver bröstet. Vid hemkomsten gjordes ny undersökning enligt samma plan. Af nedanstående tabell, där dessa uppgifter äro sammanställda, synes, att alla utom två, hvilka ledo af kronisk bröstsjukdom, tilltagit ganska betydligt i vikt och flertalet äfven i längd och vidd öfver bröstet. Dessa tal visa säkrast och bäst den nytta barnen haft af sin vistelse på landet.

Namn	Ålder i år	Vikt i kg.		Längd i cm.		Bröstvidd		Ökning			Vid afresan	Vid hemk.
		afresan	vid hemk.	afresan	vid hemk.	afresan	vid hemk.	i vikt kg.	i längd cm.	bröstet cm.		
1 Dreifaldt, Fanny	11 $\frac{1}{2}$	26,5	26,5	126	127,5	58	59	0	1,5	1	Börj. lungtuberk.	Oförbättrad
2 Svensson, Eleonora	10	23,5	25,5	125	125	57	59	2,4	0	2	Bleksiktig, bronch.	Betydl. förb.
3 Johansson, Hilma	11 $\frac{1}{2}$	31,1	35	132	134,5	62	64	3,0	2,5	2	Något blek.	Friskt uts.
4 Green, Nanny	9 $\frac{1}{2}$	21,2	23,2	114	114	56	59	2	0	3	Blek, blodfattig	Bättre
5 Rosendahl, Hildur	13	33,7	38	146	146	66	69	4,3	0	3	Svårt hjärtfel	Betydl. förb.
6 Johansson, Lovisa	12	—	—	132	133,5	58	62	—	1,5	4	Täml. godt hull	Förbättrad
7 Andersson, Sigrid	10 $\frac{3}{4}$	27,1	29,5	129	129,5	63	65	2,4	0,5	2	D:o	D:o
8 Brun, Signe	8	22,7	23,7	120	120	—	—	—	1	0	—	—
9 Larsson, Anna	12 $\frac{1}{2}$	29,7	32,4	133	134	60	62	2,7	1	2	Frisk	—
10 Möller, Fina	13 $\frac{1}{2}$	35,3	37	138	138	65	66	1,3	0	1	Blek, kraftigt bygd	Förbättrad
11 Karlsson, Alfred	10 $\frac{3}{4}$	24,1	26,5	117	119,5	60	62	2,4	2,5	2	Jämförelsev. dukt.	—
12 Karlsson, Otto	10	27,2	29	128	131	63	—	1,8	3	—	Ljumsckbräck	Förbättrad
13 Hansson, Herman	12	32,8	35,2	142,7	143	—	—	2,4	0,3	—	—	—
14 Karlsson, Bror	9 $\frac{1}{2}$	23,25	24,5	125	125	59	60	1,25	0	1	Täml. godt hull	Förbättrad
15 Ljungkvist, Anton	10 $\frac{3}{4}$	23,7	25,8	118	119	—	—	2,1	1	—	Puckelryggig	Betydl. förb.
16 Westerström, Johan	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17 Karlsson, Johan	9 $\frac{3}{4}$	29,1	29,4	129	130	63	64	0,3	1	1	Täml. godt hull	—
18 Öbergsson, Bror	9 $\frac{3}{4}$	19,25	20,6	119	119	54	56	1,35	0	2	Mager, blodfattig	Förbättrad
19 Andersson, Axel	8 $\frac{3}{4}$	23,6	26,2	127	128	57	59	2,6	1	2	Svållda lymfkörtl.	Bättre
20 Åberg, Frans	9	27,8	27,5	132	133	59	—	-0,3	1	—	Bröstlidande	Oförbättrad

Skollofskolonien har till föreståndarinna denna liksom föregående sommar haft fru Fr. Falk, hvilken på ett särdeles utmärkt sätt löst sin ingalunda lätta befattning.

Innan jag slutar denna lilla korta redogörelse, anser jag det som en kär plikt, att till Eder ärade läsarinna, som njuta af ett lyckligt hem och älsken en klok och välsignelserik välgörenhet, ställa denna uppmaning: när nästa sommar stundar och samma upprop ljuder, glömmen då ej att bereda de stackars fattiga barnen en glad, lycklig och helsobringande sommar!

På samma gång vi härmed hambära både vårt och de små kolonisternas tack

till doktor Flensburg för det varma intresse, han visat Iduns skollofskoloni, bedja vi få instämma i hans uppmaning till denna tidnings högt aktade läsarinna att ej förtrötta i kärleksfull omsorg om de små, fattiga sjuklingar, som utan deras mellankomst sommartiden skulle få försmäkta i stadens kvalm och hetta. Då I härofvant tagit del af det synnerligen vackra resultatet af koloniens verksamhet, bören I, ärade läsarinna, känna Eder synnerligen tillfredsställda och fullt belönade för den hjälp, I hafven lemnat.

Red. af Idun.

En föresats behöfver det festliga ögonblickets helgd. Vår ande har sin stolthet. Den, som skall bjuda öfver den, måste hafva någon sanktion på sin rätt. Ett beslut, fattadt utan högtidlighet, bär icke den adel, som väcker vördnad. Att i förbigående, i vimlet och köpenskapen på torget göra sig ett löfte, lägga sig till med en föresats, det är godtyckligt. Vår själ kräfver högtidlighet, takt, etikett skulle jag kunna säga. Den vill hylla en tanke i en af lifvets andaktsstunder, under festlig stillhet eller fröjd eller stora ödens allvar — då böjer hon sig för dess valde.

* * *

Jag bör icke säga, att det är så lätt att hålla en föresats. Men det faller mig ofta

in, som om det här vore lättare att hålla än att lofva. Och som om äfven det att lofva icke är svårt, när den rätta stunden är inne. Men detta är af allt i lifvet det svåraste: att skapa sig dessa stunder, att i sinnets innersta få högtid, allvar, stillhet, glad fröjd — helg.

H—s L.



»Familjelifvet är egenkärlekens skönaste graf», och från den grafven har sedligheten sin upprinnelse.

P. Genberg.



Löneförhöjningen.

Utkast af C. O. G.

(Forts. o. slut fr. föreg. n:r.)

»Min vän,» sade doktorinnan Byström, en af stadens tongifvande fruor, till sin man. »de där Berglunds äro visst mycket hyggliga människor.»

»Jaha, jaha,» mumlade doktorn, ifrigt selsatt med sin patience.

»Och rätt goda inkomster måtte han hafva, ty de äro riktigt elegant klädda, och jag har hört, att han ändå skall vara mycket ordentlig i sina affärer.»

»Hm, ja, det tror jag visst,» lät det från makens sida.

»Det är dumt, att hon slutat med sina lektioner för terminen, ty jag skulle gärna vilja tala med henne om vår försvarsfest. Hon skulle passa utmärkt i ett stånd på marknaden, och han ser intelligent ut och kan nog användas. Tror du inte, att jag skulle kunna gå till dem och bjuda dem hit på den stora sammankomsten?»

»Jo, det tror jag visst,» svarade doktorn, helt och hållet upptagen af korten.

»Jag tror, du hör inte på hvad jag säger?» ljöd det litet skarpare från den ståtliga frun.

Doktorn spratt till och blickade upp. »Jo, visst gör jag det... du talade om marknaden. Är det något du behöfver?»

Doktorinnan kastade en föraktfull blick på sin herre och man och svarade: »Jaha... jag behöfver en fru i ett blomsterstånd och en herre, som kan fatta, hvad jag menar, när jag säger något,» hvarpå hon svepte ut ur rummet.

Dagen därpå vid tolfviden satt Elisa vid sitt arbete i »salongen», då det knackade på dörren. Hon skyndade att öppna, men blef vid åsynen af den besökande damen så häpen, att hon knappast kom sig för att bedja henne stiga in. Utom några vänner till Tage och ett par unga flickor, med hvilka hon blifvit bekant, hade ännu ingen varit inne i dessa rum, sedan de flyttat dit, och nu stod själfva doktorinnan Byström där, leende och ståtlig. Nå, hon blef placerad i soffan, Elise på en stol bredvid och så började den främmande:

»Hon hade ofta velat helsa på lilla fru Berglund och se, hur hon hade det, och därför hoppades hon, att det skulle ursäktas henne, att hon så här gjorde första visiten. Hon var ju så gammal, att hon kunde vara mor åt illa frun.» Och så vidare ett ordsvall af nedlåtande artigheter, som totalt förbryllade »lilla frun».

Slutligen kom det långa talets korta mening: »Skulle herrskapet ej vilja vara så goda och komma hem till oss i morgon afton? Vi hafva några vänner hos oss för att öfverlägga om en försvarsfest. Min man skulle naturligtvis själf bedt herr Berglund, men han är så upptagen, som läkare ju alltid äro, och därför får det väl gå fruntimmersvägen. Få vi det nöjet?»

Ja, fru Elise skulle tala med sin man och om han ej var hindrad, skulle de visst med största tacksamhet infinna sig, och kunde de sedan hjälpa till med något, voré det dem ett stort nöje. Ty nu förstod hon ändtligen orsaken till den stora ära, som vederfarits henne.

Vännen Tage blef på intet sätt hänryckt af bjudningen och de därmed förknippade följderna. Han förutsåg både tidspillen och utgifter, fastän »det inte skulle kosta delta-

garne ett öre. Kassan får betala alla omkostnaderna.» Han förstod likväl att det skulle uppstå en del dylika, för hvilka man ej kunde fordra ersättning. Och något nöje väntade han sig ej.

Men däri misstog han sig. Såväl på den stora sammankomsten hos doktors som sedan vid alla komitésammanträden, som höllos än hos den ena, än hos den andra familjen, gick det gladt och trefligt till, och det var med en känsla af förvåning det unga paret tänkte på de flydda åren, då de jämnt varit för sig själfva och ej vetat om alla dessa angenäma människor, med hvilka de nu helt hastigt kommit på så vänskaplig fot.

Festen skulle blifva midsommaraftonen, och i hela staden och dess närmaste omgivning arbetades af alla krafter för att få så mycket som möjligt till basaren. Det var nämligen i början af månaden, således ej mer än tre veckor kvar. Elise sydde på en stor matta, hvars ingredienser kostade »nästan ingenting», men som hon nog ej skulle behöfva skämmas för bland de andra ståtliga gåfvorna. För resten sade Forsblads, att det ej brådskade med betalningen vare för sig den eller de där småsakerna till hennes kostym... hon kunde betala dem, när det fölle sig lägligt. Allt tycktes således vara godt och väl, idel lust och glädje. Men...

Att det alltid skall finnas ett men!

»Vet du, Tage,» började hustrun litet tvekanse en dag, »det är något jag ville tala med dig om. Vi hafva nu varit så mycket borta och bli nog bjudna på de andra ställena också. Tror du ej, vi borde se dem hos oss också en gång? Ja, det vill säga i allra största enkelhet och ej allesammans förstås. De finge ju ej rum här, om de så stode som packade sillar. Men om vi toge ett elfva-kaffe för endast fruntimren...»

»Kära Elise,» genmälde mannen, »för all del ingenting så där rysligt... ja, jag menar elfvakaffet,» tillfogade han hastigt, då han såg, att hon fick en allvarlig uppsyn, som han lärt att respektera. »Jag har verkligen också tänkt på en liten bjudning, men det skulle vara på eftermiddagen och så bara en smörgås och en kopp te till kväll. Och vi behöfva ju ej taga alla gubbar och gummor med, utan hafva det mer som en ungdomsbjudning, ungdomen ur hvar familj och så några trefliga af mina bekanta. De bjuda mig jämnt på schweizeriet, och jag har ej råd att bjuda igen så ofta. Hvad säger du om det?»

»Jo, det blefve nog det trefligaste. Men tant Byström måste vara med, och så få vi ha en efterrätt för damernas skull. Det går an, att jag ännu knappast rört månadspengarne, och jag skall nog hushålla sedan... du skall minsann få knapp diet,» tillfogade hon skattande.

Saken beslöts.

En smula måste ju rummen fiffas upp förstås, en duk på bordet, en blomkruka ser så trefligt ut, ett litet bord vid det där fönstret i stället för symaskinen och så vidare. Det där var rysligt roligt och att öfverlägga om smörgåsbordets innehåll och småbröd till kaffet och allt annat... så lifvadt hade de aldrig haft. Det var feststämning dagarna i ända, äfven om Elise, som hade hufvudkassan om hand, ibland hojade till litet, då ånyo en tia skulle vexlas. Men det var ju blott för en gång, och då de hade haft sin »bjudning», kunde de sedan med godt samvete vara med hur mycket som helst hos de andra.

Nå väl. Bjudningen gick af stapeln och förklarades mycket lyckad. Man hade så muntert och trefligt i de små rummen, och doktorinnan, som lånat Elise sin kokerska — »du behöfver bara ge henne ett par kronor i drickspengar» — förklarade i beskyddande ton, att sådana där små tillställningar kunde de gärna hafva då och då.

Och snart var äfven den stora försvarsfesten ett minne blott, men ett gladt minne.

Det var förvånande, att något dylikt kunde åstadkommas i en landsortsstad, sade tidningarna, som innehöllo spaltlånga referat och måste tryckas i dubbla upplagor, emedan alla som varit med ville hafva beskrifningen till ett evärdeligt minne. Både herr och fru Berglund stodo särskildt omtalade, hon som den öfverdådiga och smakfullt ordnade blomsterbutikens förtjusande innehafvarinna, han såsom ett allt i allo vid ordnandet af festen och sedan som en den roligaste positivgubbe.

Visst var det förargligt, att en stor del af de skänkta arbetena måste på slutet säljas till lägre pris, än de kostat i inköp, arbetet oberäknadt, men tillgången var ju så riklig, att det ekonomiska resultatet af festen blef högst lysande. Således voro alla nöjda och glada.

Ja, till och med Tage Berglund, och han kunde dock haft sina skäl att känna sig en smula nedstämd. Dagen efter midsommardagen berättade honom nämligen hans hustru med en smula oro i rösten, att nu gick den sista femman af hushållskassan, och dessutom stodo de i skuld i boden för en hel del till kallaset, som skrivits upp på räkning, emedan det var så besvärligt att jämnt bråka med betalning af dessa tusen och en småsaker, som behöfdes. Och Forsblads räkning... och så ändå på ett par ställen. Hon hade tänkt betala alltsammans på en gång efter festen, men Gud vet, hvart pengarne tagit vägen.

Herr Tage såg en stund litet betänksam ut, men smålog sedan och utropade: »Men roligt ha vi haft, och för en gång gör det väl ej så mycket.»

Nu klarnade äfven Elise och gaf sin man en kyss, för att han tog saken så förståndigt.

»Ja, vet du,» fortsatte han, »jag skall göra rent hus med allt det där. Jag tar ett sparbankslån på en trehundra kronor och betalar småskulderna med, och så får jag äfven lemna tillbaka kamrerns hundra. Jag har tyckt att gubben på senare tiden börjat se snedt på mig, och jag behöfver inte krusa honom. Jag skall ej få svårt att skaffa borgensmän, så ordentlig som jag är i affärer.»

Och däri hade han rätt. De första af sina vänner han frågade voro genast beredvilliga att hjälpa honom. Stora och små björnar slogos ihjäl, och ändock blef det så mycket öfver, att man kunde lefva till månads slut och dessutom ej behöfva neka sig nöjet att vara med om en så kallad afskedsfest, som alla deltagarne i den stora försvarsfesten hade i Parken, stadens förnämsta utyårdshus.

Och så reste »societyten» till brunnar och bad. Våningarna stodo med kritade fönster, och de kvarvarande gingo på de öde gatorna och hade ledsamt. Deras enda tillflykt var aftonkonserterna i Parken, och där träffade Berglunds de få vännerna från den glada tiden, hvilka af en eller annan orsak nödgats stanna i staden. Man pratade, drack ett glas och sexade ibland samt öfverenskom då och då om någon söndagsutflykt i den vackra trakten, då hvar oeh en bidrog till både den materiella och intellektuella välfägnaden efter bästa förmåga.

Det hade nu för våra vänner blifvit en vana att nästan aldrig tillbringa aftnarne i hemmet. Där var så tyst och varmt och sömnigt. Man måste ju ut och lufta på sig en smula, då man suttit instängd hela dagen.

Så förgick tiden dragligt nog, och med hösten återkommo äfven flyttfågeln från sina sommarresor, och efter någon tids hvila började bjudningarna igen. Man skulle nu taga reda på och själf redogöra för, hur det varit under sommaren. Berglunds voro fortfarande med i svängen, och allt var treffigt och gladt. De hade nu bildat ett umgänge med några familjer och en del »löshästar», såväl manliga som kvinnliga, och hade, efter doktorinnan Byströms föreskrift, små tillställningar då och då.

Efter jul började säsongen på allvar med middagar, supéer, baler, sällskapspektakel och konserter för välgörande ändamål, och öfverallt voro de hyggliga och användbara Berglunds med. Fru spelade piano utmärkt, både ackompanjement och dansmusik, och herrn hade en rätt vacker röst och var en god och villig aktör, alltid färdig att gripa in, när han behöfdes för något nöje. Han hade äfven blifvit medlem af en dubbelkvartett, som hade sammanträden en gång i veckan på stadshuset, och där brukade det gå rätt hett till såväl i dryckjom som ock i androm styckjom. I början såg han endast på, då vännerna efter sexan brukade arrangera ett »sällskapsspel», såsom knack eller kille, men sedan tog han ibland ett kort, och det kunde hända, att han då vann riktiga summor.

Men ändock var det märkvärdigt, hvad pengarne voro odryga. Visserligen kostade toaletterna, isynnerhet fruns, betydligt mer än förr, ty man måste ju vara klädd som folk, men i stället voro de så mycket borta och lefde så tarfligt i hvardagslag, att hushållet blef så mycket billigare. Och ändå ville det icke gå ihop. Då räntan och amorteringen på hans lån skulle inbetalas, fanns just ingenting därtill, utan tog han i stället ett större lån och betalade därmed det gamla.

»Det är ej så farligt, bara man sköter sig ordentligt,» sade både han och vännerna.

Och Elise?

Hon lät sig liksom mannen ryckas med af strömmen. Visserligen gaf hon fortfarande pianolektioner och hade nu fått en hel mängd elever, men till och med detta bidrog att låta henne se mindre noga på penningen. Till följd af att hon var så mycket borta, hade hon också nödgats skaffa en tjänarinna, och denna blef dem en dyrbar artikel i mer än ett afseende.

Och så vidare —

Skola vi längre följa våra stackars vänner på deras väg nedåt! I början en sakta sluttning med mjuka gräsmattor, där foten slinter så lätt utför, ned mot de vinkande granna blomorna, de af läckra frukter nedtyngda träden. Slutligen förlorar man fotfästet, och nu bär det i hvirflande fart ned i det dystra djupet, där heder och ära, lycka och välfärd krossas. Skola vi se dem efter tjugi, trettio år i en af Stockholms mörka gränder, där han har sitt kontor, en kommissionsaffär, där inga transaktioner tillbakavisas, de må vara än så smutsiga och ljusskygga. Han pussig, i förtid åldrad, med af fängseluften blekt hy, ty sedan han första gången dömdes för förfalskning, har han åtskilliga gånger blifvit fast, än för ett knep, än för ett annat. Hon, klädd med en sorts simpel elegans, god vän med den lägre handverkssklassens fruar, beklagad för sin supiga, otäcka mans skull,

gifvande pianolektioner åt deras barn och en gärna sedd gäst på deras kafferep för sin skarpa och kvicka tunga.

Och så vidare ännu djupare ned.

Eller skola vi hoppas, att de hejdade sig, medan ännu var tid. Fanns det männe hos dem fördoldt något, som var mer än det där, hvilket gjorde dem till ett par utmärkt hyggliga människor med godt anseende i världens ögon, så länge det gick dem väl? Vi vilja önska detta, och att en verklig vän, gamle påsnedtittande kamrern till exempel, hjälpte Tage till en god plats långt ifrån alla dem, hvilka gifvit honom så god fart på resan utför. Där kunde de genom försakelser och mödor försona, hvad de brutit under de år, som följde på den så etterlängtrade och ödesdigra löneförhöjningen.



Kvartalsprenumeranterna

torde ofördröjligen förnya prenumerationen å *Idun* jämte *Iduns* Modetidning, på det de ej må riskera att gå miste om ett eller annat af de första numren i kvartalet, hvilket lätt kan ske, ifall prenumerationen uppskjutes.

Vidare vilja vi bedja våra ärade läsarinno hafva godheten att till dem af sina bekanta, som varit bortresta under sommaren och såhunda ej kunnat prenumerera på julikvartalet, meddela, att detta ännu kan erhållas komplett.



Efterplock från industriutställningen i Göteborg.

(Slutet.)

Vi ha som hastigast sett, hvad utställningen hade att bjuda på ifråga om mat och dryck samt kläder. Det kan därför vara på tid att vi taga en öfverblick öfver de föremål, som äro oundgängliga, när det gäller att ställa i ordning ett hem.

Möbelindustrien är väl företrädd på denna utställning och representeras af flere framstående firmor, mestadels från Göteborg. *Svensson & Son*, Malmö, som utställer tre fullmöblerade rum, däribland en förtjusande budoar och en i allvarlig stil hållen matsalsmöbel, drager nog den största uppmärksamheten till sig, hvilket väl till stor del beror på den utsökta tapetseraretalang, som den nämnda läckra budoarmöbeln är ett glänsande bevis på. Men det kan blifva fråga om, huruvida icke *Thordéns möbelfabriksaktiebolag*, Göteborg, bör tillerkännas första rummet, om man tänker på det rena möbelsnickeriet. *Bergdahl & Pettersson*, *Elfvig & Co* m. fl. exponera äfven särdeles vackra och välgjorda möbler och ruminredningar. Ett enklare slag af möbelfabrikation, men som förtjänar att noga uppmärksammas, emedan sakerna äro billiga och arbetsmetoden är så enkel, att den väl lämpar sig för hemslojd, är den som visas i slöjdläroaren *Gustaf Flintas* från Hedemora utställning. Allmogestilen, det s. k. kurvsnittet, har här med stor framgång användts för dekorerings, och den omständigheten att en stor del af de utställda föremålen funnit köpare, visar att de slagit an på allmänheten. Praktiska sänger och sängkläder utställas af *Akerlunds etablissemang*, *E. Wesslau & Co* och *A. Selander & söner*, Göteborg. Speglar af yppersta slag kunna vi erhålla från *Magnus Lind*, Göteborg, som har sin vackra utställning i en särskild paviljong mellan annexet och hufvudbyggnaden.

För val af porsliner och dylikt behöfver man ej hafva mycket hufvudbråk, då både *Rörstrand* och *Gustafsberg* genast vid inträdet blanda med sina vackra monstrar. Rörstrandsutställningen är rikhaltigare, och särskildt gör den moriska springbrunnen med sitt rika färgspel och plaskande vatten en ovanlig effekt, men *Gustafsberg* håller sig käckt vid sidan af sin medtäflare och ger aldeles icke efter i fråga om nytt och själfständigt arbete på keramikens fält. Rörstrand utställning af kakelugnar är utan tvifvel den vackraste kollektion i sitt slag, som någonsin förekommit

å en svensk utställning, men äfven *B. H. Lundgrens kakelfabrik*, Stockholm, utställer förträffliga arbeten inom denna branch, som förtjänar att uppmärksammas så väl för sin prydighet som för sitt relativt billiga pris.

Lampor och ljusstakar, kronor och kandelabr utställas af *Gusums bruk* i den vackra guldglänsande messingen, som en tid hållit på att trängas undan af andra metallegeringar, men som nu synes komma till heders igen, hvilket den väl förtjänar. Det är i synnerhet en billig och vacker lampa, hvars kupa är försedd med en jordglobskarta i färger, som slagit oerhördt an och som å utställningen funnit köpare i tusental. Vackra samovarar och tekök samt kaffe- och tekannor finna vi äfven å Gusums monter. *V. Wiklund*, Stockholm, har äfven utsökt vackra arbeten i denna branch såsom lampstakar, lamphållare m. m. samt en hel del lockande arbeten i cuivre poli. Han kan dessutom förse oss med vackra och praktiskt inrättade tvättställ, badapparater, gasapparater för kokning och belysning m. m., som icke få förbises af den, som går i bosättningsfunderingar.

En särdeles rik utställning af spisar, kokapparater, kaminer och allehanda handelsgjutgods, som är oumbärligt för ett hushåll, bjuder denna utställning på, så rikhaltig att man väl kan stanna i valet och kvallet, vare sig det gäller att välja den utställare, med hvilken man vill göra affär, eller blott att bilda sig ett omdöme öfver utställningsalstrens företräden. *Bolinders mek. verkstad* intager väl ändå hedersplatsen och vid sidan af den *Huskarvna* och *Ebbes bruk*. *Bolinders* inventiösa kokspisar med deras besättning af praktiska kokkärl kunna ej undgå att slå an på hvarje husmoderligt sinne. Det är arbeten, som i alla afseenden äro först class. Alla de tre nämnda firmorna hafva dessutom en rik uppsättning af spisar och kaminer, praktiska, välgjorda och — hvad särskildt kaminerna angår — af en fulländad *finish* i utstyrelsen, som starkt närmar sig den rena lyxen. Prydnadsföremål i gjutjärn såsom sköldar, hillebarder m. m. komplettera de tre brukens utställningar och bidraga i betydlig grad att gifva åt utställningen ett drag af prakt och glans. Jämte dessa firmor böra vi uppmärksamma *Kockums järnverksaktiebolag*, där i synnerhet de billiga husgerådssakerna af galvaniserad plåt böra slå an, *Näpvekarvns* solida utställning af grytor och kokapparater samt *Skoglund & Olssons* vackra utställning i egen paviljong, där särskildt spisarna med flyttbara rost torde vara något att tänka på, för den som vill spara på bränslet. *Söderbloms* i Eskilstuna värmeneecessärer hafva funnit väg till många tusen hem både i Sverige och utlandet och gjort sig omtyckta såsom på en gång praktiska och prydliga trots sin enkelhet samt prisbilliga.

Af pressade och emaljerade kärl utställer *Olofström* en samling, som väl får anses vara *hors de concours* såväl hvad materialet som arbetet angår. Vi tvifla på, att man af annat råmne än den svenska stålplåten kan förfärdiga dylika saker genom pressning af ett enda stycke. *Ankarsrums* bruks utställning af emaljerade kokkärl, däribland särskildt den bränslesparande buljonggrytan nog skall senteras, samt *Carl Lunds fabrikers*, Malmö, stora monter med alla slags emaljerade, lackerade och förtenta kärl komma säkerligen också att orsaka en hel del kollisioner mellan begäret att skaffa sig nyttiga och goda saker samt önskan att så mycket som möjligt spara på kassan.

På tal om kärl få vi icke glömma *Fr. A. Santesons*, Stockholm, utmärkta arbeten i tenn och britanniametall. Det är mycket stilfulla och vackra saker, som vi finna i hans monter, gedigna prof på verklig konstindustri.

Kanske vi redan sett tillräckligt för att hafva klart för oss, hvarifrån allt skall tagas, som behöfves när bo skall sättas eller kompletteras. Nej ännu fattas tapeter på väggarna, mattor på golven samt gardiner för fönstren. För tapeterna sörjer *C. A. Käberg*, Stockholm, på förträffligaste sätt, och äfven *Kalmar nya tapetfabrik* kan uppfylla rimliga anspråk. Mattor få vi från *Gefle ängväveri* och från *Ludvig Andersson*, Backa & Kinna, och rullgardiner från *Ahlberg & Co*, Stockholm, och *Falköpings rullgardinfabrik*.

Bevars väl, vi ha ju glömt lilla fruns piano. Nåväl här finns rätt mycket att välja på. Har ni er bostad i Stockholm eller därintill, så torde det väl för transportens skull vara skäl att reflektera på *Aug. Hoffmans* eller *Sven Anderssons* instrument, men är ni från vestra Sverige, så kanske det failer sig bekvämare att taga ett från *Malmköping* eller *Bilberg*. Så vidt jag kan förstå hafva de goda instrument allesammans, och jag öfverlemnar helt och hållet åt edert eget öra att göra valet, så fram örat kan ge er ett bestämdt råd under det evinnerliga klinkande och profspelade, som från morgon till kväll råder å utställningens afdelning för musikalska instrument.

Ni tycker, att jag börjar bli tröttande som ciceron, att jag släpar er omkring aldeles för obarmhertigt

från monter till monter. Jag märker det af den undertryckta gäspningen och af gesten mot den lilla näpna klockan.

Klockan ja — det var ju sannt. Ett pålitligt ur i prydligt foder får ej fattas i matsalen. Den saken är lätt hjälpt genom att vända sig till *Linderoth*, Stockholm, som har de yppersta saker i den vägen att erbjuda. Och litat ni ej på ert fickur, utan vill skaffa er ett nytt, så kan ni ej finna pålitligare klocka, om ni sökte jorden rundt, än dem, som fås från *Halda flickursfabrik*. I den lilla montern strax bredvid *Linderoth* kan ni själf öfvertyga er om, att urets inre förete det subtilaste och mest noggranna arbete, samt att tafsa och boett i prydlighet och finesse lemna ingenting öfrigt att önska.

De otaliga småsaker, som eljes behövas för att pryda ert hem, vet ni nog, hvar ni skall skaffa er, ty ni har säkert icke glömt den dagen, då vi gingo igenom utställningen inkom i afsikt att taga reda på, huru den kvinnliga slöjden där var representerad. Men känner jag er rätt, så kan ni själf dra försorg om en hel del af dessa föremål, ty ni är ju ej blott en intresserad åskådarinna, utan ock en flink och kunnig utöfvarinna af kvinnlig slöjd.

Nåväl jag visste det! Men då måste ni också tillåta, att jag följer er till ännu ett par tre monter. Ni skall nog finna, att besöket lönar mödan.

Först till *Huskvarnas*. Där ha vi visserligen varit en gång, men då voro vi så upptagna med deras spisar, kaminer och dylikt, att vi glömdo symaskinerna. Och dem har man väl ändå på intet vis lof att glömma, när man tjänstgör som ciceron för en ung dan, som går i bosättningsfunderingar.

Se på denna symaskinstyp, som man kallat Göta. Den börjar att sy igenom en tunn linneremsa, men går lika ogeneradt igenom sjudubbel tjock korderoj och till och med genom en blyplatta af rätt betydlig tjocklek. Samma nål har tjänstgjort i veckotal på dylikt hårdarbetadt material, utan att brytas af. Och betrakta vi maskinen närmare, skola vi finna, att den är till sin sammansättning ytterst förenklad, de få delarna kunna med några handgrepp tagas isär och sedan lika ledigt hopsättas. En så stark, enkel och lättskött maskin är ju en verklig skatt i en flitig och arbetsam kvinnas hand, och prydlig är maskinen också till sitt yttre, så att ni godt kan sätta den hvar som helst i er våning. Äfven maskinen *Freja* m. fl. typer bära vittne om, huru högt *Huskvarna* drivit upp sin symaskinstillverkning. Medgif att det hvarken är fosterländskt handlat eller ur den egna ekonomiska synpunkten klokt att köpa utländska symaskiner, då vi hafva ett så ypperligt inhemskt fabrikat.

Gå vi ut ur hufvudbyggnaden och tvärs öfver planen mot annexet, finna vi där på venster hand en liten paviljong, hvari utställas några små maskiner, som äro lika nyttiga och för ett hem oumbärliga som symaskinen, men dessa vittna måhända om ännu större uppfinnareförmåga och mekanisk fyndighet. Det är ingenjör *Per Perssons* stickmaskiner. Dessa maskiner tillverkas å *J. E. Erikssons* mek. verkstad, Stockholm, och äro således alltigenom, så väl till uppfinning som arbete, af svenskt ursprung. Det som väsentligen skiljer dessa stickmaskiner från andra dylika är den beundransvärdt väl konstruerade räknearparaten, som med osviklig säkerhet säger till, när ni skall sätta till en nål eller taga ut en, med andra ord när ni skall öka eller minska bredden på det stycke, som är under arbete. Härigenom kan ni, utan att behöva bry er hjärna med en ansträngande räkning, gifva hvad slags form som helst åt stycket, och det färdiga plagget smyger sig fullkomligt efter kroppens linier. Och betrakta blott alla dessa färdiga arbeten, gjorda på de *Perssonska* stickmaskinerna, som kläda den lilla paviljongens väggar. De äro ju utmärkt vackra och smakfulla alla dessa ylleartiklar från den lilla näpna bebekostymen upp till nattrocken, som skulle göra er man öfverförtjust. Det är sannerligen icke att undra på, att hr *Perssons* maskiner väckt formlig entusiasm till och med bland Amerikas kvinnor, som dock af helt naturliga skäl äro mycket bortskämda och fordrande, när det är fråga om inventiösa och praktiska saker af hvad slag de vara må. Och hade det ingått i hr *Perssons* plan att här nere vid utställningen hafva försäljning af stickmaskiner, så hade han kunnat realisera en anseelig mängd.

Blott ännu en liten titt in i stora annexet. Där finna vi utom täflan en utställning från *Sven Dymling & Co* af alla slags råmaterial, verktyg och utensilier för träsnideri. Detta är en vacker och nyttig slöjdgren, som lämpar sig väl för kvinnor, och som äfven flitigt öfvas af dem. Det är därför glädjande att se det en person, hvars verksamhetsfält är ett helt annat än köpmannens, af intresse för saken tagit sig för att åt träskulpturens idkare tillhandahålla allt hvad de behöva för ett moderat pris. Ty detta är fallet med hr *Dymling*. Han har också för att utvidga intresset för denna slöjd anordnat pristäflin-

gar, hvilkas vackra resultat man till en del kan se bland de utställda arbetena.

Dymling & Co höra hemma i Göteborg och äro utan tvifvel den i fråga om material och verktyg för träskulptur bäst försedda firma i landet.

Och härmed, värderade läsarinna, taga vi farväl af industriutställningen i Göteborg, som snart stänger sina portar. Låt oss vara öfverens om, att denna utställning haft åtskilligt godt och glädjande att säga om kvinnlig så väl som manlig arbetskicklighet, att den gifvit oss en god inblick i skilda grenar af vårt lands industri, och att den kraftigt bidragit till att lära oss älska och uppskatta svenskt arbete.

Och då har ju utställningen också gjort, hvad den skulle göra.

Scævola.



Apropos senaste simpromotionen för damer.

Forts. o. slut fr. föreg. nr.

Men hvarje medalj har, åtminstone i somligas ögon, en fränsida. Äfven mot dessa i vårt tycke så glädjande och berömvärda prof på kvinnlig idrott, som vid simpromotionerna lemnas, uppmuntrande till efterföljd, eggande till täflan — äfven mot dem hafva åtskilliga anmärkningar framställts, hvilka vi här anse oss icke böra med tystnad förbigå, utan villigt skola framlägga, endast med rätt att i korthet bemöta dem.

Dessa anmärkningar hafva hufvudsakligen framställts dels ur sanitär, dels ur sedlig synpunkt. Man har nämligen trott, att de vidlyftiga prof, som erfordrades för magisters- och kandidatgradernas vinnande, och hvilka naturligtvis fordra både kraftansträngning och en längre stunds vistelse i vattnet, skulle ofta verka skadligt på den kvinnliga organismen, särskildt på de individer, hos hvilka funnes vissa sjukdomsanlag. Denna fråga bragtes äfven under diskussion i Stockholms Simsällskap redan år 1878 af en kvinnlig ledamot, professorskan *Retzius*, född *Hierta*, och detta med den påföljd, att nämnda sällskap ingick till Svenska Läkaresällskapet med begäran om dess yttrande i ämnet. Detta uppdrog svarets afgifvande åt tre bland Läkaresällskapets ledamöter (hvaraf två specialister i fruntimmerssjukdomar och en hygieniker), hvilka åter med sig adjungerade tvänne erfarne badläkare. Resultatet blef ett utlåtande, hvari desse läkare, efter att hafva betonat de faror, som af kalla bad och simöfningar kunna för kvinnan under vissa förhållanden uppstå, sluta med att anbefalla vissa försiktighetsmått. Sålunda skulle den spädnare kvinnliga ungdomen ej få taga kallbad vid lägre värmegrad i vattnet än 17 grader, ej uppehålla sig i vattnet längre än en kvart, ej bada mer än en gång om dagen, ej under den starkaste middagshettan och ej före midsommar. Särskild försiktighet anbefalles under den utvecklingsperiod, som vanligen inträffar vid 13—15 års ålder. Angående simdräkten föreskrifves, att den bör vara vid samt tillverkad af strid, spänstig ylleväfnad. På grund af detta utlåtande, hvilket genom Simsällskapets försorg blifvit tryckt och spridt till alla landets simskolor för fruntimmer, ansåg sig Simsällskapet lämpligen böra inställa de kvinnliga simpromotionerna, och sådana förekommo i Stockholm sedermera ej heller under de närmaste åtta åren. Först efter fullbordandet af Stockholms stads nuvarande stora bad- och siminrättning år 1886 återupptogos de, men då med de betydligt nedsatta fordringar, för hvilka vi här ofvan redogjort, och hvarigenom all fara för öfveranstängning eller förkylning vid profvens afläggande, hvilket för öfrigt alltid sker under

erfarna lärarinnors tillsyn, torde vara undanröjd. Det synes sålunda, som om de ur helse-synpunkt framställda anmärkningarna mot kvinnliga simpromotioner vore nöjaktigt vederlagda. Frågan har åtminstone behandlats af Simsällskapet med ett allvar, hvaråt man måste gifva sitt erkännande. Också finnas i detta sällskap flere läkare, af hvilka en tillhör sällskapets styrelse — något som vi nämna till oroliga modershjertans ytterligare lugnande.

Den andra anmärkningen är kanske svårare att vederlägga, ty vid dess behandling spela tycke och smak en så stor roll. Den kommer hufvudsakligen från betänksamma mödrar, som skaka på hufvudet och säga: »Ja, de där fruntimmerspromotionerna kunna nog vara bra, men aldrig skulle jag tillåta, att min dotter finge uppträda på en sådan.» Detta räsone-mang har också ofta gjort, att skickliga sim-elever aldrig fått mottaga sin förtjänta utmärkelse och verka genom sitt exempel, detta både till egen och sina lärarinnors ledsnad. Det har till och med drivits så långt, att i en uppvisning inför endast kvinnliga anhöriga flickor af sina mödrar vägrats deltaga, sedan dessa erfarit, att några herrar af simskolans styrelse (alla gamla familjefäder) måste invite-ras att närvara. Och på detta sätt har hela uppvisningen gjort fiasko till stor skada för lärarinnan, anstalten och hela den kvinnliga simundervisningen. Detta måste ju för denna undervisnings vänner vara mycket nedslående. Men frågan är af så ömtålig beskaffenhet, att vi visst icke våga fördöma de med oss olika tänkande. Vi vilja endast vördsamt och vänligen erinra dels om simkostymens blygsamma beskaffenhet, i vårt tycke vida blygsammare än den, i hvilken kanske mången af dessa nyssnämnda mödrar släpper sina döttrar på bal, dels om den värdiga och rena ton, som vi alltid funnit utmärka dessa promotioner, där högt stående och högt aktade personer (till anmärkningsvärdt stort antal prester) utföra promotors höga funktioner, samt där man ser närvara en mängd personer, både damer och herrar, af obestridd anseende, hvilka säkert ej skulle bevista en offentlig tillställning, öfver hvilken den minsta skugga hvilade. Vi kunde berätta om en simpromotion i Stockholm för många år sedan, då en prost såsom promotor satte magisterkransen på tre af sina döttrars hufvuden — detta på en tid, då kvinnliga simpromotioner ännu voro något utomordentligt sällsynt. Må de, som rycka på axlarna åt dessa, själfva i all försiktighet en gång besöka en sådan fest och med egna ögon se, hur der tillgår! Men, som sagdt, vi respektera till fullo en mors känslor i fråga om sin unga dotter och våga blott till slut uttala den förhoppning, att så småningom de strängare åsikterna i denna fråga måtte mildras därhän, att de ej verka hindrande på simkonstens utbredning bland det kön, som just i vår tid är i så stort behof af god fysisk utveckling — ifall vi för resten önska att hos nästa generation ännu finna kvar något af helsa och kraft.

* * *

Att emellertid intresset för kvinnans undervisning och fulländning i simkonsten är i stigande inom vårt land, tro vi oss med glädje kunna intyga. Några statistiska och historiska upplysningar i detta ämne från de sista femtio åren, hvilka vi tro skulle vara af intresse för våra läsarinor, skola vi kanske till stöd för vår mening en annan gång få tillfälle att framlägga.

H. H.



Några anvisningar för konservering och anrättning af svamp.

Prisbelönt svar på frågan n:r LXV.

Insamling och rensning af svamp. Svamp bör alltid plockas vid torr väderlek och sedan dagen gått af marken, ty de, som plockas i våtväder, äro vattniga, mindre goda såväl till lukt som smak samt hålla sig ej så bra. Man bör ej rycka upp svampen, ty därigenom förderfar man en mängd småsvamp, som oftast följande dag är utvuxen, utan bör den skäras af helt nära roten. Skägget på undersidan bortrensas väl, isynnerhet på fullt utvuxen svamp, äfvenså skinnets, när detta lätt lossnar. All svamp, antingen den skall begagnas färsk eller konserveras, bör anrättas genast den är rensad, då den eljes lätt blir skämd eller mister sin friskhet och färg samt ser mindre aptitlig ut. Så fort den är rensad, sköljes den i flere vatten, tillsatta med citronsaft eller ättika.

Konservering af svamp. Svamp kan förvaras i flere år, när den är saltad, torkad eller inlagd. Om man för några dagar vill förvara svamp, nedlägges den hvarfals med ren, frisk och fuktig moss.

Insaltning af svamp. Svampen rensas — de största skäras iu — sköljes sedan i flere vatten, tillsatta med citronsaft eller ättika; lägges på linne att afrinna. Då vattnet väl afrunnit, nedpackas svampen i burkar hvarfals med salt emellan och salt öfverst. Öfvanpå lägges en träbotten med en sten på. Burkarne öfverbindas och förvaras i svalt rum. Innan svampen skall begagnas, urvattnas den i flere timmar.

Torkning af svamp. Då svampen är väl rensad och sköljd, de största ituskurna, upplägges den på handduken att afrinna, uppträdes på trådar samt upphänges i luften, där solen ej skiner, att långsamt torka. När den är väl torr, drages den af trådarna, nedlägges i påsar, som upphängas i ett torrt och luftigt rum. De böra emellanåt skakas om och luftas. Man kan äfven torka svamp i bakugn. All svamp bör torkas långsamt samt mycket väl, eljes möglar den och blir då oduglig. Då torr svamp skall anrättas, lägges den först ett par timmar i ljumt vatten eller mjölk.

I ättika inlagd svamp. Väl rensad och sköljd svamp förvällas i vatten med litet salt. Upplägges på linne att afrinna; nedlägges i en burk tillsammans med några i skifvor skurna rödlökar. Man kokar upp vinättika med några korn. hel hvitpeppar, litet salt samt ett par lagerblad; när ättikan är kall, slås den öfver svampen, en botten med en tyngd pålägges, smält flott påhålls, och burkarne öfverbindas och förvaras.

Inkokta champignoner. Nyss plockade, felfria champignoner sköljas väl och läggas på linne att afrinna. Förvällas i slutet kärl, i lindrigt saltadt vatten, tillsatt med citronsaft, fyra minuter öfver frisk eld; upplägges att afrinna. När champignonerne äro kalla, nedlägges de i konservburkar, hvilka fyllas med spadet, hvori champignonerne äro förvällda, tillsatt med litet kokt vatten, Locken påskrufvas, och burkarne kokas. Burkar på 1 liter kokas två timmar, mindre burkar kortare tid. Burkarne ställas i kallt vatten att blifva fullständigt kalla.

Champignoner inlagda i smör. Nyss plockade champignoner rensas, de största klyfvas, sköljas väl och få afrinna på linne. Färskt, godt, obetydligt saltadt smör smältes, champignonerne läggas däri att sakta koka öfver svag eld under jämn omröring, tills smöret blir klart och simmigt som olja, men får ej brynas. Sedan champignonerne svalnat, fyllas de i glasburkar. Smöret bör stå väl öfver. Sedan smöret stelnat, pålägges ett papper, hvaröfver man håller smält fårtalg. Burkarne öfverbindas med oxblåsa och förvaras.

Murklor och annan svamp kunna inläggas på samma sätt.

Anrättningar af svamp. Kokta champignoner. Medelstora champignoner rensas, läggas med detsamma i en kastrull tillsammans med en matsked vatten, en matsked citronsaft samt fyra gram salt, skakas ofta samt kokas därpå öfver frisk eld fem minuter med tillägg af tjuugu gr. smör; upphålls i en spilkum och öfvertäckas med ett papper, eljes mörkna de. Begagnas till såser och garnityr.

Champignoner, frästa i smör. Champignonerne rensas, de största sönderdelas; allt efter som de rensas, kastas de i kallt vatten, blandadt med några droppar citronsaft eller ättika; sköljas väl,

läggas på en fyrdubbel handduk att afrinna, läggas sedan i en säskastrull tillsammans med smör, peppar och salt att fräsa ungefär en kvarts timme eller något mer. Litet söt grädd påhålls, om så önskas.

Stufvade champignoner. Tjuugu medelstora champignoner tvättas, skalas tunnt, och stjälken afskärres. 100 gr. smör upphettas starkt, utan att brynas, champignonerne stekas däri fyra minuter tillsammans med 8 gr. salt och 4 gr. peppar, beströs med 20 gr. mjöl, stekas ännu en minut, hvarefter en matsked hackad persilja, en matsked hackad charlottenlök och femton cl. buljong tillsättes; får koka, tills champignonerne äro mjuka. Serveras varma till smörgåsbord. Användas konserverade champignoner, tages en à två burkar jämte spadet.

Griljerade champignoner. Champignonerne rensas, sköljas väl, saltas litet, doppas i vispad ägggula och rifvet bröd samt stekas i ljusbruna i smör. Anrättas med citronsaft eller ättika.

Stekta champignoner. Champignoner rensas väl, torkas, och stjälken afbrytes, den lilla fördjupningen fylls med smör, litet peppar och salt, hvarefter de stekas i ugn, tills de få färg.

Champignoner med omelette. 10 ägg, 63 gr. smör, litet salt och 7 cl. vatten vispas, tills det är väl blandadt. 63 gr. smör smältes i en omelettepanna, och de vispade äggen slås därtill; då omeletten är till hälften stannad, pålägger man stufvade champignoner, omeletten öfverviktes, gräddas, upplägges på fat och serveras genast.

Champignonpudding. En form smörjes med smör och beströs med rifvebröd, beklädes sedan med fiskfärs; däröfver strörs konserverade eller färska förvällda champignoner, som förut väl afrunnit; sedan nedlägges åter fiskfärs och så åter champignoner, men det sista hvarfvet skall vara fiskfärs. Ett med smör smordt papper lägges öfver formen, som insättes i svag ugn. Gräddas, tills puddingen höjt sig, stjälps på fat och serveras med champignonsås.

Champignoner i läda. Champignonerne tvättas väl och få afrinna, skäras i bitar, läggas i en af starkt hvitt papper gjord läda, eller liten bleckläda. som är smord med smör, tillsammans med hackad lök och persilja, salt och peppar samt i bitar sönderdeladt smör. Ställes på halster öfver het aska. När champignonerne äro färdiga, ställes lädan på ett fat och serveras.

Champignonkroketter. 65 cl. inkokta champignoner skäras i små bitar. En rågad sked smör fräses med 2 à 3 skedar mjöl, spådes med litet buljong af kalf eller höns, grädd och det spad som var på champignonerne; kokas till en tjock gröt, blandas med socker, salt och hvitpeppar, en matsked mader, champignonerne samt fyra väl vispade ägg. Om massan är för lös, tillsättes litet rifvet bröd. Upphålls och ställes ett par timmar i kallt rum. Här af formas sedan kroketter, som rullas i mjöl, doppas i vispadt ägg och sedan i rifvet bröd; få ligga omkring en timme att hårdna, kokas sedan gulbruna i smör, läggas på linne att urdragas.

Ragu på kalf med champignoner. Champignonerne sönderskäras, fräses med smör en tio à femton minuter, utan att brynas, upptagas och läggas i en panna tillsammans med i stora tärningar skuren kall kalfstek, begjutas med en sås af stark kalf- eller hönsbuljong, afredd med smör och mjöl; sättas öfver mycket svag eld, och då det är på kokpunkten, vispas några äggulor med ett par skedar af såsen och slås därtill, får ej koka; litet citronsaft tillsättes, röres öfver elden tills det tjocknar, serveras genast.

Små pastejter med champignoner. Smördeg utkafas tunnt, uttages med mått i små rundlar, som bestrykes kring kanterna med ägg, belägges midt på med stufvade champignoner, (champignonerne bör vara smält sönderskurna), betäckas med likadana rundlar, som äfven öfverstrykas med ägg. Man sticker ett par hål i hvarje, hvarefter pastejerna gräddas i ugn. Upplägges högt på bruten servett och serveras varma.

Hvit champignonsås. 50 gr. färskt smör fräses tillsammans med en matsked mjöl, men får ej brynas, spådes med 25 cl. grädd; 25 cl. små champignoner inläggas, få koka tills de äro fullkomligt mjuka, salt och peppar tillsätts.

Brun champignonsås. Smör och mjöl fräses tillsammans, spådes med det spad, som är på champignonerne, samt litet buljong af kalf eller höns; salt, peppar och litet sherry tillsättes, färgas med soja; champignonerne sönderskäras och inläggas sist, såsen kokas till lagom tjocklek.

Soppa på champignoner. Champignonerne rensas och sköljas väl, sönderskäras, få koka en fjärdedels timme i smör, hvarefter kokande vatten, salt och peppar tillsättes, kokas, tills soppan har stark smak af champignonerne, hvarefter den si-

las genom hårsikt och skummas, afredes med vispade äggulor och grädd, får ej koka sedan. Små vackra champignoner förvällas i smör och litet vatten samt läggas i soppan. Sherry tillsättes efter smak. Serveras med stekt bröd.

Champignonsoja. Champignonerne sönderbrytas, läggas i en kruka och beströs med mycket salt, få stå en tre eller fyra dagar, omröras dagligen. Saften silas genom en i vatten doppad och urvriden handduk. Har man 40 cl. saft, tagas ett blad muskotblomma och 4 gr. hel peppar; kokas öfver stark eld, tills hälften återstår, upphålls i en kruka, öfvertäckes med mångdubbelt linne och ställes i svalt rum. Följande dag afhålles det noga, att inget grums medföljer, buteljerar. En tesked olja slås öfverst i hvar butelj, kokas och hartzas.

Murklor i smör. Man afskär stjälkändarne, murklorna tvättas, läggas i kokande vatten tillsatt med citronsaft, få afrinna; kokas i smör i slutet kärl, tills spadet är alldeles hopkokt, då de äro färdiga. Användas som ensam rätt, i såser och till garnityr.

Frästa murklor. Torkade murklor kokas i tre à fyra vatten, urkramas väl, hvarefter stjälkarne afskäras. Ett stycke godt smör fräses i en kastrull, murklorna inläggas och omröras, tills de bli väl genomhettade. Användas till garnering.

Stufvade murklor. Murklorna rengöras och sköljas väl, urkramas, läggas i en kastrull tillsammans med salt, hvitpeppar och hackad persilja, spådas litet emellan med buljong, så att de ej brännas, stufvas omkring en timme, litet socker och citronsaft eller franskt vin tillsätts, afredas med några äggulor och litet grädd. Torra murklor fordra fem gånger så lång tid till kokning som de färska.

Griljerade murklor. Murklorna rensas och sköljas, förvällas och upplägges på linne att afrinna; doppas i vispade ägg, rullas i rifvet bröd och stekas gulbruna i smör.

Murklor med vin. Murklorna rensas och förvällas, kramas väl ur, stjälkarne afskäras. Fräses i smör i en kastrull; franskt vin, blandadt med litet socker påhålls, omröres väl.

Murkelsås. Murklorna förvällas, urkramas, stjälkarna borttagas, och murklorna sönderskäras och fräses i en matsked smör; två matsked mader eller franskt vin, en half matsked socker och litet hvitpeppar tillsättes, hvarefter allsammans blandas med den sås, hvartil de skola användas.

Stufvade kantareller. Kantarellerna rensas, sköljas i 3 à 4 vatten och urkramas; läggas i en panna med lock öfver, få koka tio minuter. Det spad, som bildats, afhålles, smör, peppar och salt tillsättes, får koka fem minuter, söt eller sur grädd tillsättes, omröres. Serveras varma.

Färs af kantareller. Färsk eller saltade kantareller hackas mycket fint och stötas; fint stötta skorpor blandas med mjölk, peppar, nejlikor och salt samt några äggulor, de hackade kantarellerna tillsätts, allsammans blandas mycket väl, sist iröres de vispade äggvitorna, profvas, och om färsen skulle vara för lös, tillsätts några stötta skorpor. Användes till bullar, bakas i form i ugn m. m. Färsen kan äfven blandas med hackadt kött eller fläsk.

Griljerade kantareller. Lika som griljerade murklor.

Stufvad blomkålsvamp. Svampen rensas och sköljes väl, förvällas i saltadt vatten, lägges upp, att afrinna. Smör och mjöl sammanfräses, spådes med grädd eller god mjölk och får koka upp kryddas med litet muskot, hvarefter svampen inlägges att bli genomvarm.

Läckra rörsoppen, blomkålsvampen, musseron eller hofsvampen kunna anrättas lika som champignoner.

Ugnstekt svamp. Härtill användes hvilken sorts svamp som helst. Stjälkarne borttagas på medelstor svamp, hattarna rensas och sköljas, saltas något, mjölas samt stekas gulbruna på båda sidor, nedlägges sedan i en förtent form. Smör, kryddad med peppar och afredd med sur grädd, påhålls, så att det står väl öfver svampen, öfver allsammans slås smält smör och stötta skorpor, gräddas i ugn, tills de få vacker färg. Serveras varma.

Svamp med rifeen ost. Svampen rensas, kokas med litet smör, salt, peppar, lök och litet citronsaft eller franskt vin i en panna med lock, tills det saftar sig, får därpå hastigt koka in, tills smöret ser klart ut. Man blöter lika mycket mjukt hvetebröd, som man har svamp, i mjölk, urkramar det väl; några äggulor och ett stycke smör blandas väl tillsammans; svampen hackas fint, allsammans blandas med fint rifeen, fet ost. Äggvitorna slås till hårdt skum och iröres sist. Läggas i en med kallt smör smord form och insättes i ugn.

Sallad af svamp. Kockt svamp sönderskäres, lägges i en salladsskål, öfverströs med litet finhackad lök, kryddas med salt, peppar, litet fransk senap, olja eller grädd och vinättika. Blandas väl.

Svampfrikasé. Svampen rensas, sönderskäres och sköljes väl. Ett stycke smör fräses i en panna, svampen illäggas, fräses tillsammans, tills svampen dragit åt sig allt smöret, fuktas sedan med litet buljong, helst af kalv eller höns, kryddas med salt, peppar, litet rifven muskot, stötta nejlikor och kanel samt litet hackad persilja. Ett par skalade citronskifvor och smörsås, afredd med äggulor och grädd, hälls öfver alltsammans och omröres.

Fanny —g.



Smånotiser från kvinnovärlden.

Fru Wendela Hebbe, f. Åstrand, den bekanta, spirituella författarinnan, fyllde i tisdags 83 år. Hon är nämligen född den 8 september 1808. Den åldriga skriftställarinnan, som för närvarande jämte sin dotter, den framstående konstnärinnan Signe Hebbe, vistas å sommarnöje i Stockholms skärgård, är fortfarande vid nästan ungdomlig vigör och bästa helsa.

Svensk sjuksköterska i England. En korrespondent från London skriver: En svensk sjuksköterska, fröken Frida Lindholm, har med drottning Victorias tillstånd blifvit inskrifven i *Queen Victorias Jubilee Institute for Nurses* och erhållit diplom såsom *Queens Nurse* för vårdandet af sjuka i deras hem.



Teater och musik.

Kungl. operan började i onsdags sina dramatiska föreställningar med uppförandet af Shakespeares »En midsommarnattsdröm» med Mendelssohn-Bartholdys vackra musik. Spoles roll utföres af hr *Viktor Holmquist*.

Som i går torsdag skulle första Arnoldson-föreställningen gifvas med »Mignon» på programmet. I morgon gifves den andra, då »Traviata» uppföres. Angående allt detta hinna vi först i nästa nummer yttra oss. Att framgången äfven här är gifven, taga vi för naturligt. Alla biljetter äro ut-sålda för mer än en vecka sedan.

K. Dramatiska teatern gaf i lördags sitt första nya stycke för säsongen, nämligen Blumenthals 4-akts lustspel »Dubbelspel». Stycket, som vill framhålla, hurusom människan i allmänhet äfven har ett andra ansikte, olik det hon vanligen bär till synes, är verkligen mycket roligt med lustiga förvecklingar och en spirituel dialog, i hvilket afseende Blumenthal fördelaktigt skiljer sig från öfriga tyska lustspelförfattare. Utförandet är ock på alla händer godt, ja delvis öfverträffligt. Särskildt gäller detta senare hr *Fredrikson*, hvilken som den stolte och en smula på dekadans komne greffe Balduin von Mengers torde hafva en af sina allra bästa uppgifter. Fru *Rundberg* är förtjusande som den unga enkegrefvinnan, och fröken *Behrens* — grefvins dotter Kitty — torde blifva mycket användbar i dylika roller, särskildt om hon kan få litet mera värde öfver sitt talorgan. Hrr *Skånberg*, *Bæckström* och *Hedlund* förtjäna äfven att nämnas. Iscensättningen är alldeles förträfflig och länder hr *Personne* till synnerligt beröm. — Otvifvelaktigt har teatern i detta stycke fått en god dragningskraft för den närmaste tiden.



Vid pensionen.

Skildringar för Idun
af
Channáh.

(Forts.)

Lady Threaton hade i stället sett ytterst ringa af den stora världens lif. En säsong hade hon varit i London, innan moderns död band henne åter vid och inom det gamla stamgodset. Hennes utseende hörde ej till dem, som frapper; det

var det lugna, säkra, klara, som småningom drog hennes vänner allt närmare henne. Icke ett spår af falskhet, icke en skymt af hyckleri, icke ett ord för mycket eller ett steg för långt åt sidan. Och allt skedde, utan att hon själf tycktes fästa sig därvid, blott därför att hon ej kunde frångå en fin, ädel och bildad natur. Man anade, att hjärtat kunde brinna innanför denna lugna yta, men man kunde veta, att ingen obehörig skulle få se branden. Däri, i en kanske för långt drifven stolthet, i rädsla för att låta något mänskligt öga loda i hjärtat och mäta känslornas djup, åg kanske hennes största svaghet, och därför var ngenting så sårbart som just hennes stolthet.

* * *

Andra dagen kom Antonia till mig. Hon hade fått bref från mr Roylands fästmo, miss Marks, hvarti denna betygade sin glädje öfver det intresse miss Brook genom hennes fästman visat henne och den sköna konst, de båda älskade. Brevet slöt med en vördsam inbjudan titl hennes atelien, där hon för tillfället var sysselsatt med en utomordentligt intressant kvinnofigur.

Allt var mycket hyggligt och vänligt skrivet, och Antonias hjärta riktigt drogs till amerikanskan. Därför ville hon nu öfvertala mig att göra henne sällskap, eftersom hon var alldeles obekant med familjen.

Fastän min bekantskap var lika stor, lofvade jag göra, hvad hon åstundade, och följaktligen, när visittimmen ingått, svepte vi in oss i regnkapporna och tågade i väg.

Hotellet var det bästa som fanns, och vi trafvade hurtigt tre trappor upp till höger, där den provisoriska atelieren skulle vara. Mr Royland öppnade dörren vid vår knockning.

»Se det var vänligt att komma trots ovädret.» Miss Marks tryckte vänligt våra händer, hon hade ett godt, hurtigt utseende; det förra hade äfven pappa Marks, som mödosamt reste sig från något, som liknade en hemmagjord, orientalsk hvilobädd.

Vi inbjödos att taga plats, men föredrogo att se oss omkring litet först.

Rummet var stort, veltande mot norr, med gardinerna frändragna. Två väldiga solfjädrar, ett par egendomliga hyenden, åtskilligt från växtvärlden framstickande på oväntade ställen och ännu ett par möbler af nyssnämnda sort gaf det hela ett ganska fantastiskt utseende. Staffliet, duken och färgskrinet gäfvu dock tydligt tillkänna konstnärens arbetsrum, och där, framför en brun bakgrund, satt den omtalade Vilhelm Tells kusin beskedligt med händerna i knät.

Antonia blef alldeles förtjust. Gumman synades, taflan jämfördes. Det var den förargliga näsfärgen, som miss Marks icke kunde få fram, den blef endera för hjärt eller för blek.

Antonia måste sätta sig ned och försöka blanda. »Litet gult kanske?»

»Ja, det var icke illa, ännu litet mera.»

Åh, det var ytterst intressant.

Strax före middagen fick jag henne ädligt med mig hem. Miss Marks stod öfverst vid trappan och viftade med sitt stora blå förkläde:

»Glöm nu icke att komma i morgon precis kl. tio, ty då kommer modellen.»

Och mr Royland stod bredvid med hufvudet på sned och sade bevekande: »Nu äro de två mot mig; får inte jag komma till er, när svärfar tar sin lilla lur?»

* * *

Det hade stått hårdt åt att få löftet till utflykten, men nu hade vi det ändå, bara vädret fortfarande ville vara vackert, som det varit de två sista dagarne.

Förslaget kom från miss Marks och Antonia, som önskade taga skisser från en för sin skönhet mycket omtalad plats uppe bland bergen.

Miss Marks med fästman samt vi sex pensionärer skulle gå till fots, men den mindre lättfotade delen, mr Marks, som dock krytat till betydligt, sedan solen börjat skina, samt madame de Lassarre skulle däremot åka.

Som dagen var en af de sista i september, var det troligt, att denna utflykt skulle blifva den sista för året, ja för många af oss troligen den sista för alltid bland Alperna, och därför när dagen rann upp, helsade vi med glädje en strålande sol.

Tidigt på förmiddagen satte sig den lilla karavanen i gång. Vi hade öfvergifvit slättlandet och börjat själfva bergstigningen. Först kom skjut-

sen med de små, kraftiga hästarne, som varligt satte ned de skarpskoddade hofvarna bland stenarna. Madame och mr Marks gjorde intryck af ett hyggligt, välmående äkta par, som företog en utflykt tillsammans med alla sina barn, en son och sju döttrar.

Vid middagstiden kommo vi till hotellet. Här väckte vår ankomst tillhörig uppmärksamhet. Två gäster, som tillbringat regnerperioden här uppe, kommo ut på balkongen och beskådade oss med det varma intresse, som personer, de där i fjorton dagars tid endast sett uppappare och hotelljungfrur, lägga i dag, då ett nytt ansikte blir synligt att vederkvicka ögat med.

Värden själf stod på trappan, fyra uppappare täflade om att få bära in våra filter och en plaid. Det var tydligt, att den döda säsongen redan tack vare regnet inträd.

Middagen var ypperlig och stämningen den allra bästa. Mr Marks visade sig vara en mycket jovialisk herre, och endast hans åsyn, de rutiga turistkläderna med fickor på alla upptänkliga ställen och de korta små benen, instuckna i snörkängor, gjorde ett ytterst komiskt intryck.

Madame satt bredvid, och båda sökte meddela sig med hvarandra, men det var icke så godt, då hvar och en endast talade sitt eget språk, hvarigenom en mängd förvecklingar uppstodo.

Hemfärden skulle icke ske, förrän månen kommit upp, hvarför vi, de yngre af sällskapet, fortsatte med en vägvisare i spetsen upp till en platå för att därifrån se solens nedgång.

Djupt, djupt vid våra fötter låg den lilla staden, och själfva tyckte vi oss stå skyarna och molnen nära. Hösten var inne, och höstens rika färgprakt hade brutit sommarens grönska, mark och växter skimrade i guld och rödt. Bakom oss låg ett jätteberg med evig snö, blänkande, och gnistrande på toppen. Och så sjönk solen sakta ned...

Ingen pensel, ingen penna kan skildra en syn så härlig som denna. Vi hade sett den alla förr, och dock grep den sinnet mäktigt och djupt, så som alla naturens härliga taflor griper den, som eger ögat öppet därför.

Först när solen helt hade gömt sig, bröts tystnaden, och med varsamma steg begyntes nedfärden. Vår sista utfärd tillsammans hade gått till ända.

* * *

Sommarens korta lugn var förbi. Höstens kalla vind hade strukit öfver berg och dalar och tryckt sin frostkyss på markens blomster, tills de alla stodo vissnade och svarta.

Så kom vintern. Flinga på flinga föll. Snötyngda moln tycktes hänga på alpernas toppar. Det var en tidig, kall vinter, som jagade oss inomhus och samlade oss vid kaminen.

Sankta Marina saknades i vår grupp. Hon låg däruppe på sitt rum i full feber. Trots snön och en bitande vind, hade hon för några dagar sedan besökt messan, det var på moderns dödsdag, hon hade aldrig försummat den förr — och så kom hon hem genomkyld och förbi.

Det blef tunga dagar och svåra nätter. Förkylningen slog sig åt bröstet, lungorna blefvo angrifna. På de vanligen bleka kinderna glödde sjukdomens förrådiska rosor. Hon var mild, tålig och foglig i allt, blott ett, dit drogs hon med hvarje fiber i själ och kropp — hem till sitt land och sin far. En den förfärligaste längtan, häftigaste åtrå efter honom hade gripit henne.

(Forts.)



Med detta nummer följer till prenumeranterna i Stockholm ett cirkulär från det storartade etablissemetet »Kaiser-Bazar» i Berlin, hvilket numera hör till den tyska kejsarstadens sevärdheter.



Innehållsförteckning:

Drottning Margherita af Italien, af J. A.—st. (Med porträtt.) — Carl Snoilsky, 1841—1891; poem af *Daniel Fallström*. — Föresatser; af H—s L. — Iduns skollofskoloni sommaren 1891; af dr *O. Flensburg*. — Löneförhöjningen, utkast af C. O. G. (Slut från föreg. n:r.) — Efterlock från industriutställningen i Göteborg, af *Seavola*. (Slutet.) — Apropos senaste promotionen för damer, af H. H. (Slut från föreg. n:r.) — Några anvisningar för konservering och anrättning af svamp. Prisbelönt svar på frågan n:r LXV. Af *Fanny—g.* — Smånotiser från kvinnovärlden. — Teater och musik. — Vid pensionen. Skildringar för Idun af *Channáh*. (Forts.)

Förlofnings- och vigselringar

ständigt lager hos

Juvelerar HALLBERG Stockholm.

Order från landsorten expedieras omgående.

Perlhalsband, gammalt guld, silfver och juveler uppköpas kontant eller tagas i utbyte mot moderna arbeten.

Om gamla saker insändas från landsorten, sändes likvid pr omgående.

Juvelerar HALLBERG Stockholm.