



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, Germandts Boktr.-Årtieb.

N:r 44 (150)

Fredagen den 31 oktober 1890.

3:dje årg.

Annonspris:
35 öre pr petitråd (10 stafvelser).
För »Platssökande» och »Lediga platser»
25 öre.
Utländska annonser 70 öre pr petitråd.

Tidningen kostar
endast 1 kr. för kvartalet, med
Iduns- Mode- och Mönstertidning
1 kr. 65 öre;
postarvodet inberäknadt.

Redaktör och utgivare:
FRITHIOF HELLBERG.
Träffas å byrån kl. 9-10
Allm. Telef. 61 47.

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

Byrå:
Hamngatan 16, 2¹/₂ tr.
(midt för Kungsträdgården.)
Prenumeration sker i landsorten å post-
anstalt, i Stockholm hos redaktionen.

Amalia Arfvidson.

Jag läste för några veckor sedan i Idun följande ord: »Att Idun gärna för sin stora läsekrets framställer bilden af en ädel kvinna, vet jag mycket väl; men det är mig nogsamt bekant, att den vill hafva sina bilder tydligt och väl utförda, hvarför det är med tvekan den oöfvade pennan vågar försöka att teckna en sådan». Dessa ord runno mig i minnet, just som jag var i begrepp att försöka teckna en enkel ram omkring närstående porträtt, och som sagda ord fullkomligt uttrycka, hvad jag själf känner härvidlag, ber jag »Max» om tillåtelse att få låna desamma och på så sätt förutskicka ett slags ursäkt öfver bristerna i teckningen.

Den kvinna, hvars bild vi i dag se på Iduns första sida, är måhända för Stockholmsborna obekant, icke så för rikets andra stad, där hon lefver och verkar med en aldrig tröttnande själfuppoftning och människokärlek.

1865 den 2 november öppnades i Göteborg en hushållsskola för fattiga flickor, hvars föreståndarinna blef fröken Amalia



Arfvidson. Att föra denna skola framåt blef nu hennes lifsuppgift, och att hon lyckats, öfver all förväntan lyckats däri, tror jag vi litet hvar, som haft tillfälle se, hvilket mönsterhem praktiska hushållsskolan är, med tacksamhet erkänna. Med tacksamhet, när man tänker på, huru välsignelse-rikt det varit både för samhället och den enskilde att så mycken arbetskraft tillvaratagits och kommit till sin rätt.

Jag nämnde fattiga flickor. I första början af skolans verksamhet var det också nästan endast döttrar af Göteborgs fattigare arbetarefamiljer, som där intogs. Flickor, som eljes till en stor del skulle hamnat på fabriker, emedan någon husmor väl näppeligen skulle velat ha besvär med att inöfva dessa vid ett ordnadt lif ovana och med de enklaste hushållsgöromål fullkomligt okunniga unga flickor. Detta blef nu fröken Arfvidsons uppgift, och med en energi, som aldrig sviktat, ett tålmod, som aldrig brustit, har hon arbetat för sitt stora mål: att dana dugliga tjänarinnor och husmödrar.

Att våga tänka tanken ut, Att ej på vägen sig själf förlora,
 Det är det svåra, det är det stora, Att icke stanna förrän vid slut.

P. P. STURZEN-BECKER.

På dessa 25 år, som förflutit, sedan skolan öppnades, hafva nära 500 flickor utgått ur densamma, rustade att själfva arbeta sig fram i lifvet. Och det är en stor lifsgärning Amalia Arfvidson kan blicka tillbaka på, att ha förmått bibringa alla dessa flickor ej blott kärlek till arbetet, utan ock förmåga att kunna utföra det. Men hon anser sig dock ej ha gjort tillfylles med detta, utan hon söker ock efter bästa förmåga att dana deras karaktär, så att de måtte blifva gudfruktiga, samvetsgranna och rättrådiga människor, med sinnet stålsatt mot de frestelser, som kunna möta dem på deras väg, när de på egen hand skola ut i lifvet.

Den 2 november innevarande år firar fröken Arfvidson sitt 25-års jubileum med skolan, och mången med mig tänker nog den dagen med kärlek och tacksamhet på den afhållna husmodern i »skolan» samt minnes, med hvilken moderlig omsorg hon in i de minsta detaljer vakade öfver och med allvarlig stränghet, där så behöfdes, höll reda på sina »kära flickor».

Om »praktiska hushållsskolan», dess verksamhet, framåtgående och utvidgning, liksom om den stora offervillighet, som bland Göteborgs invånare alltid gjort sig gällande, när fråga varit om att understödja henne, kunde ännu mycket sägas. Dessa rader afse blott en enkel tacksamhetsgård åt dess föreständarinna för god vakt.

Gammal elev.



En gammal, gammal historia...

Från forna dagar, från gosseår jag gömmer än på ett minne; det talar stilla om sol och vår, och blomdoft sluter det inne — — Det var en gång, då jag sorglös sprang i kapp med vinden till fjällen, där vallhornslåten så muntert klang från ljusan dag intill köllen.

Ej ensam var jag! En finhytt mö, så täck och yster som bäcken, jag förde med mig från fjäll och sjö och bjöd syrener från häcken. Ett härligt lif! Och i ögon blå stod klart och tydligt skrifvet, att hon höll af mig en smula då — om ej det räckte för lifvet!

Hon kunde somna ibland så varm, så trött af leken och fröjden, och drömma, lutad emot min arm, om stjärnblossens i höjden. Då var hon drottning, och jag var kung — en kung i drömmarnes riken, och skymning föll öfver hedens ljung, och månen byggde i viken...

Det hände äfven minsann en gång, jag stal en kyss eller tvänne, men lärkan skeallrade sans façon om hela stölden för henne. Och från den dagen hon ensam gick och var så skygg och så sluten,

och om jag kom — tvärt hon vingar fick och flydde bort på minuten.

Så sommarn gick. Både l och al snart skälfdes nakna för vin, vi måste skiljas — en tår sig stal ur ögat ned öfver kinden. Jag fick en pressad »förgät mig ej», hon skulle aldrig mig glömma — i blåa ögon jag läste: »nej, din bild skall trofast jag gömma!»

* * *

På snabba vingor i rastlös flykt drog tiden fram öfver världen — af vackra drömmar jag hade byggt min lycka, långt ifrån flården. Jag såg en koja — visst var den arm, en skatt dock gömdes där inne — det var en kärlek så djup och varm, från unga dagar ett minne.

Men alltför snart fick jag lära mig, hvad kvinnan älskar på jorden — ej trofast kärlek, hon glömmet dig, se'n väl hon hoiskat de orden: »Jag älskar dig!» — Nej, blott guldets glans, juveler, sammet och siden en kvinna tillber — med nycker, dans fördrifver sedan hon tiden.

En kväll vi träffades på en bal — för ett par år sedan var det — vi dansade omkring bonad sal, i yra ringar så bar det. Jag förde henne vid valsens slut från flård och kealm i salongen en liten stund i det fria ut att andas luft på balkongen.

Jag vet ej hvarför, men så min arm kring hennes midja jag lade, och med en blick, som var ljus och varm, hur kär hon var mig, jag sade. Då log hon, ej som i gångna år, med sol och vår i sitt öga — hon log så bittert, och tyst en tår jag kindens rosor såg löga.

Se'n smög hon sakta sig ur min famn och sänkte pannan i handen — hon glömt sin kärlek — hon glömt mitt namn, och brustna voro nu banden... Då bjöd jag henne på nytt min arm, vi trädde in i salongen till balens nöje och yra larm från nattens frid på balkongen — —

Du stackars hjärta, som seek din tro från lifvets solljusa vårar, säg, fann du när sin i lifvet ro, säg, sörgde du ej i tårar, emedan djupt i ditt unga bröst ett minne lefde från fjällen, emedan hjärtat blott ägde höst vid brasans stamma från hällen?

Daniel Fallström.



Viss procent af affärens afkastning åt arbetstagande kvinnor!

Denna sats har helt nyligen i pressen förts å bane i brev från en korrespondent i utlandet.

Brefskrivaren berättar, att han besökt en mönsterfabrik och af dennes egare erhållit de mest intressanta meddelanden. De kvinnor, som, emot en ringa, bestämd aflöning, skulle uppfinna nya mönster, gjorde detta mycket intresselöst och upprepade sig ideligen själfva.

Fabriksegaren misströstade redan om sin affärs fortgång i publikens ynnest, då en tanke rann upp i hans hjärna. Denna tanke realiserades såmedels, att han tillkännagaf, att kvinnorna skulle, utom den vanliga, bestämda lönen, enhålla viss procent i affärens afkastning kvartalsvis, allt beroende på visadt nit och skicklighet.

Och, berättar han, det var ett sällsamt ögonblick att bli vittne till deras förtjusning vid den första utdelningen. De inkommo med den vanliga, trötta minen, vissa om att löftet, som förut gifvits, men ej hållits, äfven denna gång skulle gå om intet; — men när de så hade penningarne i sina händer, ömsom skrattade och ömsom gråto de af glädje, liksom barn, försäkrande, att så mycket penningar hade ej på en gång funnits i det tarfliga hemmet.

De mest storartade framsteg i uppfinningsförmåga, skicklighet, flit och ihärdighet gjordes sedermera, hela fabriken höjdes, och det konstaterades, att en kvinna, som åtnjöt procent af fabriken inkomst, var i stånd att bringa ett nyss eländigt hem in i ett efter förhållandena godt välstånd. Äfven som gift hade hon samma rättighet.

Så långt korrespondenten, som meddelat detta i afsikt, att vederbörande i vårt eget land ville, om möjligt, äfven härstädes söka vidtaga anordningar i samma riktning.

Se vi oss här hemma omkring här och där, så finna vi visserligen, att idéen delvis ej är alldeles ny. Våra kvinliga biträden t. ex. i de större manufakturaffärerna erhålla i särskilda fall viss procent af hvad de sälja. Den, som skrifver dessa rader, känner personligen en kvinna i manufakturaffär med dylik förmån, förutom den fixa lönen.

Äfven i andra branscher torde dylika fall finnas, men tvifvelsutan återstår oändligt mycket att göra i denna fråga, som, därest den rätt fattas och tillämpas, skall bidraga till att fylla klyftan emellan arbetsgifvare och arbetstagare, samtidigt som grunden lägges till ett allmännare socialt välstånd och till ett lefnadsmodigt arbete, som mer och mer förenas i gemensamt intresse; sist, men icke minst, bör den kunna verka, att vi måhända komma till en tid, då kvinnan kan påräkna samma betalning som mannen för samma arbete, därest skickligheten är lika.

Ebon Hoi.



Några ord om lektyr.

Kåseri af Karl Benzon.

Om tycke och smak kan man icke disputera — denna sentens är gammal som gatan och förekommer i alla lands ordspråks-literatur. Den gamla satsen tål dock vid litet jämkning. »Evigst kan ej bli det gamla.» Smaken förändras, den så väl som allt annat under solen, den försämras och förädlas, ja, den inträder ofta i ett skede, som benämnas öfverförfining. Och dessa tre stadier kunna iakttagas bredvid hvarandra på alla områden af det moderna samhällslifvet — surströmming, tryfferad fasan, Limburgerost — varieté-kupletter, Carmen, wagnerianska parodier — kistbref, Munkaczy, makartska färgorgier — o. s. v. i oändlighet.

Det finnes väl knappast något område, inom hvilket smaken vexlar mera betydligt än just inom *lektyrens*, förströelseläsningens, och intet område där smaken mera lätt råkar på afvägar. Och denna missriktning iakttagas ej endast hos hvad man kallar de lägre samhällsklasserna. Tjänstflickans kolportageroman i tunna gula tjugufemöreshäften med »premier» af symaskiner, fotografialbum, oljetrycktaflor, doffelttyger och nysilfverteskedar slukas ofta med begärlighet af husets unga dotter.

Då jag talar om lektyr, tänker jag naturligtvis hufvudsakligen på romanliteraturen. Diktsamlingarna få gudnås så visst hvilatämligen orörda, utom då man afdammar deras praktband och guldsnitt, eller då man öppnar dem för att afskrifva en strof på baksidan af ett gratulationskort. »Det är icke någon affär att trycka poesi», påstå herrar förläggare.

Hvad nu beträffar romaner, mötes man ännu ofta af en fördom med anor från den gamla goda tiden: det är skadligt för ungdom att läsa romaner. Allt svårsmält är skadligt, därom äro läkarne öfverens, och denna åsikt eger äfven härvidlag sin tillämpning. Och äfven det lättsmälta kan medföra sina faror, om det njutes omätligt. Det gäller därför att finna en medelväg.

Vår tids literära produktion är obestriddigen ymnig. Viktiga samhällsproblem debatteras i romanform, historiens personligheter och tilldragelser framställas i lekande kåserier o. s. v.

Men i en enda och särdeles viktig riktning har den literära alstringsförmågan betänkligt slappats. Vår tids produktion af god ungdomsliteratur — eller rättare sagdt: läsning för ung och gammal — är ej, hvad den fördom varit och nu möjligen kunde vara. Våra förfäder i första och andra led hade lika riklig tillgång som vi till röfvareromaner och slipprigheter, men samtidigt frodades sund och gedigen literär alstring, som glädde så väl ung som gammal. Hvar äro väl nu en Walter Scott, en Hugo, en Dickens, m. fl.? Hvar finnas de, som skriva arbeten sådana som en Daniel Defoes *Robinson Crusoe* eller en Gabriel Ferry's *Skogslöparen*? Hvem skall efter vårt broderlands Topelius alstra något jämförligt med »Fältskärens berättelser»? Hvilka skola i vår egen literatur upptaga mantlarne efter en Emilie Carlén, en August Blanche, andra namn att förtiga?

Då jag nu nämnde ett par svenska namn, erinrar jag mig helt plötsligt, att *svensk lektyr* snart torde komma att räknas till de ting, som varit. Hör efter i våra lånbibliotek! Ni kan där göra intressanta, men smärtsamma statistiska rön.

Jag har trott mig finna, att det i synnerhet är fyra utpräglade romantyper, som dominera inom förströelseläsningens område. Och då jag nu skisserar dessa typer, så anhåller jag förbindligast om tillgift hos dem af er, mina damer, hvilkas innersta känslor jag sårar.

Först ha vi *Marlitt*-typen. Hennes hjältar och hjältinnor tillhöra i allmänhet det borgerliga slaget. Hjälten är den förkroppsligade ädelheten, en sammanfattning af alla möjliga talanger. Till att börja med är han förälskad i en skön och talangfull kvinna med förhatlig karaktär samt utan spår af huslighet. Hjältinnan nummer 2 är äfven hon skön, men hennes karaktär är idealistiskt upphöjd. Dessutom är hon i själfva verket betydligt mera talangfull än den andra, och ingen annan kvinna förstår att så genialiskt som hon märka linne, excellera i patentstickning och inlägga surkål. Hon älskar hjälten i tysthet. Men den andra, den utvalda, hon föraktar honom, ända tills han erhållit en orden eller på något annat sätt höjt sig i societetens ögon. Men då är det för sent. Då vet hjälten, hvar han skall finna sin verkliga lycka. Den husliga afgang med segern. Linneskåpens, ylletröjornas och köksvetenskapens triumf är besegrad.

Sådana äro anrättningens hufvudingredienser.

Nere i trakten af Firenze bor en dam vid namn Louise de la Ramée, känd under signaturen *Ouida*. Hennes talang är obestriddig, men hennes arbeten äro nästan alltjämt schablonmässiga.

Om Marlitts hjältar i allmänhet tillhöra det borgerliga slaget, så älskar Ouida däremot stora välvuxna karlar ur den engelska högaristokratien. Hennes romaner, som egentligen tyckas vara skrifna för boxare och cirkusatleter, mottagas med förtjusning af damvärlden. Jag har tagit mig friheten att göra en koncentrerad parodi, som måhända mången med mig skall anse känneteckna Ouidas skriftställarskap:

Hjälten och hjältinnan ha på ett eller annat sätt råkat i en förtviflad belägenhet. Ungefär följande dialog utspinner sig:

»Är du icke trött, min älskade?»

»Trött? Jag! På Australiens slätter följde jag under tjugufyra timmar en snabbfotad känguru!»

»Är du fortfarande lika modig, du, min ljufve Herkules?»

»Modig? Jag! I Klippiga bergen höll jag, väpnad endast med en *en tous cas*, stängen mot ett hundratal rasande Sioux-indianer!»

»Och du är icke hungrig eller törstig, du mitt lifs beherskare?»

»Hungrig? Jag! Törstig? Jag! På Sibiriens ändlösa stepper lefde jag fyra dagar på två bröstkarameller och ett halft kvarter génever!»

»Ja, jag tror, att du är stark, du min själs afgud.»

»Om jag är stark? I Madagaskars yppiga vegetation krossade jag med en boa constrictor, som jag egenhändigt strypt, ryggraden på en rasande elefantha!»

En romantyp som på det sista årtiondet tillvällat sig en dominerande plats inom vår öfversättningsliteratur är *Molly Bawn* jämte vederlikar. Receptet för anrättningen är ungefär följande:

I ett magnifikt palats i engelska landsorten samlas ett hundratal damer och herrar (med betjäning) för att under ett par månader jaga, dinera etc. på den förnäme egarens bekostnad. Bland de manliga gästerna finnes en lord med

så eller så många tusen pund sterlings årlig inkomst. I denne äro alla damerna mer eller mindre betagna, men i synnerhet två: den ena skön, kall och majestätisk, den andra vacker, skämtsam och omedvetet (naturligtvis) kokett. Under räffagter, middagsbjudningar, tedrickning, *garden parties*, baler, tableaux vivants och *lawn tennis* har intrigen hunnit så långt, att den sköna, kalla och majestätiska lider ett förkrossande nederlag, medan däremot den vackra, skämtsamma och (omedvetet) koketta, sedan en yngre, merendels rödhårig officer några gånger trasslat hop härfvan, firar en lysande triumf. Sedan denna anrättning utspäds med toaletter från Worth i Paris, diamantkolliorer, knäckta refben vid hinderidder, älskliga mottor ur gamla romanser etc. etc. serveras den i sin egen säs och vinner i allmänhet bifall hos de konsumenter, som sätta värde på lättsmälta saker.

Den fjärde typen är den oförbränneliga bofromanen, hvars framtid sannolikt är tryggad, ända tills mänskligheten inträddt i det rena naturtillståndet. Jag vill ej uppehålla mig vid alla dessa falluckor, alla dessa underjordiska gångar, alla dessa betitlade skurkar och intelligentia detektiver, alla dessa hemliga fjädrar att trycka (märk väl: icke *wrida*) på. »Ännu är icke Rocamboles död!» heter det någonstädes i ett arbete, som är typiskt för genren. Ännu är bofromanen icke död. Giftsvamparna frodas midt ibland de njutbara, och deras vegetation förkväver de senares.



Den röda rosen.

Verklighetsbild af *Mox*.

Han satt där, dystert och ensam i sin tarfliga kammare, lutad öfver manuskriptet till öfversättningen af en fransk roman, ehuru han ej var någon öfversättare ex professo. Högra handen nedskref med säker, korrekt och vårdad stil de fraser, som det gamla skollexikonet skänkte honom. Ibland lät han dock pennan falla, handen blef nervös, och han famlade efter ett kabinetsporträtt, infattadt i ram, hvarvid var fästad en pressad röd ros, som ännu icke hade gulnat. Allt var värsol och lif för honom, och då han lidelsefullt med ögonen slukade den kvinliga bilden, liksom hade han för evigt velat rofästa den i sitt hjärta, och därefter så innerligt varmt tryckte den till läpparne, utan att känna taggarne mellan bladen, så var det intet tvifvel om, att han var kär och älskade med den första kärlekens varma och rena passion. Det var, som om han velat säga: »Svik mig aldrig. Du har min lycka i din hand, men du har också min olycka. Gör mig lycklig, ty jag ser endast i dig mitt lifs ängel!»

Så högg han åter i lexikonet och svettades med det för honom ovana och tidsödande arbetet, bara för att skaffa sig en tillökning i kassan, för att tillfredsställa hennes senaste halfförstädda önskan om ett briljanteradt halssmycke, som fallit henne i ögonen och tilltalat henne, ty hans hjärtans kär var fåfång, men för honom bländande och omistlig.

Svalt gjorde han till hälften också, lefde på torrskaffning och mager kost, nekade sig hvarje nöje, hvarje ny kostym och mycket annat — allt för de välsignade pengarnes skull. Nätterna igenom lyste lampan i hans kammare, och fliten täljde i vassen pipor, hvilka då för tiden spelade glädjetoner. Tänk, hvilken höjd af salighet att en gång få ega henne hel och hällen, lefva ett fridsamt och lyckligt lif, smeka guldgula lockar, hvilkas spåde egare en vacker dag skulle rida ranka på bästa pappas knä och rosenkindad springa honom i famnen, innan mamma hunnit gifva honom välkomstkysen för att blåsa bort molnen på hans panna, ifall hvardagslifvets bekymmer i kampen för tillvaron skulle kännas honom för tunga och tryckande. Arbetet skulle gå som en dans och hans krafter växa, familjens västånd ökas och hans lefnads afton förgyllas af lyckans sol — blott han eger henne.

En kulen vinterkväll fick han henne på allvar.

Somliga påstodo, att han gjorde en messallians och en dumhet, ty hennes karaktär hade han föga pröfvat, och själf var han för sitt obändiga lynnes skull förskjuten af sin egen familj. Hans framgång på ämbetsmannabanan skulle lida skeppsbrott, så raskt den i annat fall kunnat skjuta fram. Men han var blind, döf, bedårad och trogen de första intrycken, gifna med silkeslena armar, eldig mun, heliga försäkringar och ett sånt där trollöga, som förvirrar den, som ej är van — och han var ovan.

* * *

Smekmånaden var passerad, så att jag ansåg mig utan ogrannlagenhet kunna göra dem en visit. De bodde nätt och hemtrefligt i en liten vindsvåning på en af malmarna. Middagen var enkel, god husmanskost, och vid kaffet gungade idealet på sin så kallade älsklings knä, och älsklingen såg så öfverlycklig ut, som om alla himmelrikets portar hade öppnat sig för honom.

»Hör du, lilla älsklingen,» triumferade hon med blinkande ögon, »ä' vi icke lyckliga? Skulle du önska ditt ungarlslif åter?»

»Nej, inte för något pris i världen!» Och han kysste henne lika varmt, som han förut kysst rosen.

Hon gaf honom stora famnen och gjorde mig villrådlig om, hvad jag skulle tänka, ty ungarlar äro pessimister i fråga om äkta sällhet. Voro kärleksbevisen allvarligt menade, eller var det blott en komedi inför världens ögon? Jag tyckte inte riktigt om det där blinkandet och koketterandet med ögonfransarna, men hejdades i min tankegång af henne, hans lilla trollslända, som han smeksamt benämnde henne, då hon hotade med fingret åt mig och smäleende sade:

»Usch, ni gamla ungarlar, ni ha då inte ett spår af hjärta.»

»Tvärtom påstår min läkare mig lida af för stort hjärta.»

»Aldrig svarslös!»

»Nej, hvarför skulle jag gifva mig med ens ett sådant andligt fattigdomsbevis? Jag inser dessutom inte, hvad hjärtlöshet kan ligga i att låta förnufvet råda, känslan måste kullkastas, ty att gifva sig utan pengar eller till pengar, om ni så vill, det anser jag för ett helgerån på erotikens oskuldsrena altare.»

»Gud, hvad det där lät vackert! Säg om det en gång till,» afbröt hon retsamt.

»Äh jag ber! Gärna, men inte frasen, utan andemeningen, och den lyder på oförblommeradt språk, att då bekymmer eller, låt oss säga rent ut, fattigdomen träder in genom dörren, så flyger kärleken ut genom fönstret. För resten ett gammalt ordspråk, som dagligdags besannas.»

»Ni tror således, att sann kärlek ej kan trotsa allt, hvad bekymmer heter, men ändock lysa med klar och värmande låga?»

»Jo, men ack, huru ofta?»

»Älsklingen, nu hör du själf! Hvad är din mening? Tror också du på ungarlarnes förnuftspråk?»

»Jag tror bara på dig.»

Och han slöt henne till sitt bröst.

»Du är snäll,» hviskade hon. »Men har du sett, att i morgon gifva de »Konung för en dag» med den förtjusande — — —»

Aj, aj! Det flög ett moln öfver hans panna, då han hejdade sig med att det var i slutet på månaden, och de måste spara och vara förnuftiga.

Se så där! Nu kom förnufvet för första gången ur hans mun, och till tack för den klokheten slungades mot mig en basiliskblick, medan hon lösgjorde sig ur hans famn och smått förebrådde honom för, att han ramponerat hennes coiffure.

Den unga frun fick brådtom till sömmerskan för att profva sin nyaste klädning, som kostat älsklingen åtskilligt arbete på »lediga stunder», som hon skämtsamt benämndt hans literära nattarbete, ämnadt att fylla det plus i hushållspengarne, som de magra ordinarie inkomsterna ej kunde tillfredsställa.

Vi togo oss en stilla virella. I början var han tankspridd och gick bet på misérbuden, men så morskade han upp sig, fick fläkt och knep sig en solovira i högsta färg. Då blef han munter och pigg, ty spektakelbiljetterna voro med den klarede och förmodligen äfven coiffuren i ordnad skick.

Som ett barn, hvilket samlar till julklappar, fröjdade han sig åt vinsten, lade den i en sparbössa och frågade mig, om jag ej afundades honom hans lycka.

* * *

Flere år voro gångna. Han hade öfvergifvit drömmen om ära och rykte och antagit en anspråkslös befattning, där hans gedigna kunskaper och med dem förenade dryga omkostnader nu voro som bortkastade. Denna grämmande försakelse hade egandet af hans trollslända kostat honom. Den gamla vän- och kamratkretsen hade han måst öfvergifva, ty trollsländan ansåg sig ej tillräckligt uppmärksam af den och lade oförtvbart i dagen, att det var hon som var herre i huset och hon, som gjort ett barmhertighetsverk, då hon trotsat den stora skilnaden i ålder emellan och kedjat sin ungdom vid hans gubbålder. Huru lätt hade inte hon kunnat få en stilig man med både namn och förmögenhet, såvida hon icke hyst medlidande med honom. Det var bara hon och hon och icke han!

Allt detta och mycket mer till måste han smälta, ty han var öm om sitt rykte och rädd för skandal. — Och måhända hade ej heller den röda rosen bleknat för honom, ehuru hans hår grånat på allvar.

Nu var det vår, och naturen bjöd människan att njuta och fröjda sig åt det uppvaknande lifvet.

Jag satt i mitt fridfulla ungarlsbo med aftontidningen i hand och en liten sexa på Kastellholmen i gemytligt perspektiv.

Det knackade på dörren.

»Stig in!»

Nej, men var det verkligen han, den af vännerna så högaktade och minnesvärda älsklingen?! Hvad han hade åldrats, och så sorgbunden han såg ut, han, den förr så lefnadsglade och förhoppningsfulle mannen!

Blicken spejade oroligt omkring i rummet för att öfvertyga sig om, att vi voro ostörda, munnen formade sig till tal, men stannade vid spasmodiska ryckningar, och den feberheta handen gaf mig ett broderligt handslag, men intet ord kom öfver hans läppar, och äfven jag blef för ögonblicket stum.

»Se så, sätt dig och lugna dig,» hemtade jag mig. »Du är upprörd. Hvad har händt?»

»O, hvad jag är olycklig! Jag skäms för mig själf, öfver min vanmakt. Allt annat, men detta kan jag ej uthärda, och därför söker jag dig som en vän. Kroppsligt sjuk har jag länge varit, men nu, nu är jag också andligt sjuk. Att jag kunnat och ännu kan lefva i ett sådant helvete!»

»Kära bror, se inte allt i svart. Äfven solen har sina fläckar.»

»Solen! Ja, den kan du tala om. För mig finns ingen sol mera — blott mörker och kolsvart natt.»

Nu biktade han för mig ett bittert äktenskapligt lif med förödmjukelser, sorger och stridigheter, allt på grund af trollsländans fäfänga, lyx och koketteri. När han så förmanat henne till sparsamhet och tanke på att glömma flården för hemmets trefnad, hade scen på scen följt och hon med hänsynslöshet anlitat krediten.

»Det hade väl gått an,» tillade han, »om hon stannat därvid. Men i dag på morgonen, då jag förebrådde henne för en obetalad räkning, som jag dock redan två gånger förut lemnat henne pengar till att inlösa, blef hon giftig som en Cobraorm, sade ingenting, utan lemnade mig och barn och hus och hem, vind för våg. Jag kände mig gripas af en hemlig ångest, då hon ej kom hem till middagen. Nog för att jag var van vid, att hon försummade oss; men i dag kändes det så besynnerligt, då barnen frågade efter mamma. Och nu på kvällen fick jag denna biljett som efterrätt.»

Han lemnade mig en hårdt hopkramad, världsöst skriven papperslapp, hvarpå stod: »Vänta mig ej till kvällen. Jag kommer ej hem i natt.» Svartsjukans furie hade således gnagit sig in i honom.

»Allt annat, men icke detta förlåter jag,» upprepade han, stirrande framför sig.

Jag sökte trösta och öfvertyga honom med, att allt blott var en hysterisk komedi — men det ville ej gå för sig. Hon hade tändt facklan, och nu brann den, förtärande en redbar makes sinnesfrid.

Natten hade brutit in, och han ville ej söka ro. Vi följdes åt till hans glädjetomma hem. Sängkammaren var öde, men i barnkammaren sofvo de små oskuldens sömn, och på få gick han till deras bäddar, ansade örngåttan, svepte täckena om dem, kysste dem på pannan, och med kyssen följde en tår, som fann genklang i deras omedvetna hviskning: »pappa!»

»Det var inte mamma det,» tänkte jag, där jag stod vid dörrposten och bet mig i underläppen. Så behöfde han luft igen, och vi promenerade på måfå i den vackra värnatten. Han knäppte upp öfverrocken för att kunna andas i sitt be-

klämda bröst, och då jag varnade honom för en sådan oförsiktighet, blef han envis och menade, att lifvet nu ej mera hade något värde för honom.

»Men dina barn?» invände jag.

»Ja, du har rätt.»

Vi vände åter, men då hade redan staden vaknat till lif och rörelse. Och den unga frun tröttnat på sin komedi. Hon var hemma och började gifva honom skrupenser för lättsinnigt nattlif och dylikt nonsens.

Han bara teg, och jag vände henne ryggen.

* * *

Ett år till höll han ut. Det blef åter vår och knopp på träden. Vårbrytningen är kritisk, och fjolårets tragiska komedi hade lemnat djupa spår efter sig, som nu med rask fart nådde sitt mål — befrielsens stund. Men innan dess bad han mig att gifva honom ett förseglat kuvert, hvarpå med rödt bläck stod skrifvet »Ljusglimtar».

»Äro vi ensamma,» hviskade han med svag röst.

»Ja.»

»Brinner det i kakelugnen?»

»Ja.»

En suck och han bröt förseglingen.

Den inneslöt en mängd bref till älsklingen från hans trollslända.

»Bränn upp dem!» hviskade han.

När jag skulle göra det, föll en vissnad ros ner på lakonet.

De hektiska rosorna på hans kinder bleknade, och han tittade på blomman med frågande ögon. Sedan förde han den till sina läppar och hviskade:

»Låt den följa mig i grafven! Där vill jag glömma och minnas!»



Fabriksarbete eller hemslöjd?

Det är en gammal känd och erkänd sats, att allt, hvad möjligt är, bör tillverkas i hemmet, emedan det arbete, som där utföres för hand, blir omsorgsfullare gjordt, än då det sker fabriksmessigt. Således: allt arbete för hand bör föredragas framför fabriksarbete; men, sorgligt nog, blir hemslöjden allt mer och mer sällsynt. Allt skall nu tillverkas på fabrikena; garnet spinnas, väfven väfvas. Detta skedde fordom i all trefnad i hemmen; man hade då ännu i minnet det gamla, goda ordspråket: »morgonstund har guld i mund», och från tidigt på morgonen surrade spinnrocken och smällde väfstolen. Andra tider, andra seder!

Från min egen barndom minns jag, hur vår egen tjänarinna satt »i väfven» vid ljus om morgnarna för att hinna få några kritstreck på »väfslaget», innan frukostsysslorna m. m. toge hennes tid i anspråk — för hvarje aln, som väfdes, sattes nämligen ett lodrätt kritstreck och öfver hvart tiotal drogs ett dylikt på tvären. Och sedan, när antingen på våren linneväfvarne lågo på bleke, eller till julen, då naturligtvis alla, från far själf till smättingarne i kolt, fingro fina, nya, starka, hemväfda kläder, var glädjen icke minst för den flitiga och omtänksamma husmodern.

Denna gyllene tid är, som sagdt, snart ett minne blott, en tradition, såväl i herremannens som i bondens hem, denna tid, då husmodern satte en ära uti att själf med tillhjälp af sitt husfolk tillverka allt, som behöfdes i hemmet och kunde uträttas af idoga kvinnohänder. Visserligen heter det, att man nu kan få köpa alla väfnader m. m. billigare, än om man skulle förfärdiga dem själf, men manne man äfven får det lika starkt och reelt? Det betviflas.

I månget hem kanske husmodern, för att nu icke tala om husets uppväxta döttrar, där sådana finnas, eller tjänarinnor, icke ens har

en strumpa till hands för att då och då, i skymningen eller annars, när tillfälle gifves, sticka några hvarf. Naturligtvis undskylla de sig med, »att man nu får stickadt så billigt på maskin, att det ej är mödan värdt att sitta och sticka för hand o. s. v.» Dock borde man åtminstone hafva för princip att aldrig låta sticka yllestrumpor på maskin. I en stor familj kan det möjligen ursäktas, men kan strumpstickning ej medhinnas, så låt hellre någon gammal gumma, som stickar bra, få den förtjänsten, och ni skall vinna därpå, ty maskinarbete har aldrig samma värde som ett väl och omsorgsfullt utfördt handarbete.

Hvartill användes då det öfverflöd af tid, som naturligtvis skall uppstå? För det första tagas stunderna ej så väl i akt, man känner ej eller låtsas ej om det engelska ordspråket: »tid är pengar». Och där tiden verkligen användes, der användes den dock icke väl. Man ser nu ofta döttrarna i sina hem, vare sig i staden eller på landet, sysselsatta med att förfärdiga, efter hvars och ens vilkor, lyxartiklar, som blifva till liten eller ingen nytta. Allt möjligt krimskrams (ungefär liktydigt med skräp) stöter man på i hemmen, äfven i de tarfligaste. Spån- och degarbeten, lampskärmar, pappersblommor i de mest onaturliga och skrikande färger äro alla alster, som bära syn för saken och för mitt påstående.

I de mer bildade hemmen utvecklas kanske i en del fall en vättr smak i fråga om handarbeten, men smak för att tillverka enklare och nyttigare sådana saknas oftast helt och hållet.

Man hör ock en allmän klagan öfver, att det numera är stor brist på tjänstefolk. Hvert taga de vägen? Jo, till Amerika och till — *fabrikerna!* Tjänstflickorna hafva så att säga upptagit emancipationsiden; de vilja med ett ord ej vara »i tjänst», de vilja blifva »själfständiga» arbeterskor i denna myllrande människohop, där hvar på sitt sätt sträfvar att komma fram till allas önskningsmål, hjärnspeklet som förhexat så månet människobarn, till »frihet och oberoende». Det förefaller de unga tjänarinnorna lockande att få arbeta på en fabrik bestämda timmar och att sedan hafva ledigt morgon och afton. Där om vore icke något ondt att säga, blott det icke i moraliskt och sanitärt hänsäende verkligen vore så illa stäldt bland alla dessa unga, oerfarna kvinnor.

Mätte därför alla husmödrar, hvar på sitt håll och så mycket som i deras förmåga står, befrämja *all sorts hemslöjd*, som kan medföra hemmets skyddande välsignelse för så många. Må den icke alldeles förkvävas af det fabriksmässiga, som hotar att öfverflygla och tillintetgöra allt *kvinnligt, ärligt och godt* handarbete!

Frida N. N.

Den stora pristäflingens utgång

hade vi hoppats kunna tillkännagifva i detta nummer. Opåräknade hinder ha dock i sista stund fördröjt avslutandet af prisdomarnes mödosamma arbete. Emellertid kunna vi nu med bestämdhet utlofva att få det slutliga afgörandet klart att meddela i nästa veckas nummer.

Redaktionen.

»Generalskan» Booth.



Den egendomliga, på många håll omtvistade, men i hvarje fall beaktansvärda och mäktiga rörelse, som representeras af »frälsningsarmén», har äfven hemma hos oss vunnit sådan genomträngande utbredning, att vi sannerligen icke inför någon af våra läsarinnor här behöfva orda öfver dess natur och innebörd. Då nu den ryktbara hustrun till den man, som gifvit det ursprungliga upphovet till armén och nu är dess högste chef, nyligen ändat sitt lif, som, ehvad man må tänka högt eller lågt om frälsningsarmén i allmänhet, dock ej kan bestridas ha varit egnadt åt välsignelsebringande kärlekstjänst i brinnande tro och nit, har Idun velat presentera sina läsarinnor hennes bild.

Hennes man var ursprungligen metodistpredikant i en landsortsstad, och det var i hans kyrka hon först uppträdde och predikade, hvilket då för tiden ansågs som något högst ovanligt för en kvinna. Under en långvarig sjukdom, som hennes man genomgick, öfvertog hon ej blott predikobefattningen, utan ledde hela gudstjänsten och ämbetet i sin helhet. Hon hade då 4 små barn, hvaraf det äldsta 4 år 3 månader, och ofta brukade hon, medan hon skötte sina små, göra anteckningar på en bit papper för sin predikan nästföljande söndag.

År 1864 flyttade familjen till London, och året därpå stiftades frälsningsarmén, hvilken nu sträcker sina grenar öfver hela jorden, så att stiftarne med drottning Victoria kunde säga, att solen ej går ned i deras välde.

Af deras 8 barn äro alla fästade vid föräldrarnes lifsarbete; äldsta dottern, »la Maréchale de France», är öfverbefälhafvare för de franska »trupperna», och redan vid 15 års ålder började hon predika offentligt. En har befälet i Indien, en dotter är f. n. i Amerika och kunde således ej närvara vid begrafningen o. s. v.

Efter ett långvarigt lidande afled Mrs Booth den 4 dennes i Clacton-on-Sea. Hennes lik fördes till London och var där först utställt flere dagar i en af arméns »quarters» i East End och beskådadt af hundratusentals människor. Midt på golfvet stod likkistan; lockets öfre del var af glas, så att man kunde se likets ansikte och händer; i den högra handen höll hon generalens porträtt, i den venstra några vissnade blommor. På kistan lågo hennes hatt, hennes blå kappa med härens vapen och hennes bibel. Öfver kistan vajade det banér, som hängde öfver hennes säng, då hon dog, och man läste därpå hennes sista ord: »Ålsken hvarandra; vi mötas, när morgonen gryr».

Därför fördes hon till det i den yttersta vestern belägna amfiteatern Olympia, där en högtidlig sorgfest firades, i hvilken deltog ej mindre än 40,000 personer.

Själftva begrafningen var en af de mest imponerande den stora världsstaden någonsin bevittnat. Deltagarne i processjonen utgjordes af 15 bataljoner »officerare» af alla grader samt deras musikkårer.

En intensiv dimma hvilade öfver City, men denna tycktes ej ha afskräckt några af den afidnas trogna följeslagare att infinna sig för att offra en sista hedersbetygelse åt deras älskade »moder», som hon kallades af alla. Ej heller lät Londons skådelystna medborgare afskräcka sig från att tåligt under 7 à 8 timmar i djupa massor fylla trottoarerna hela den långa vägen, processionen skulle gå fram.

Närmast efter likvagnen, som är draperad i »arméns» färger: rödt, gult och ljusblått, kommer general Booths vagn, där den vördnadsvärde äldringen sitter ensam med aftäckt huvud — liksom äfven söner och manliga släktingar. Oaktadt sin »glada» tro tyckes han dock bruten och tryckt af djup sorg. Processionen, 4 à 5 i bredd, har en längd af mer än en tredjedels svensk mil. Här och där bäras stora silkesbanér med inskriptioner, såsom »Mother of nations» (moder af nationer), »More than Conqueror» (mer än eröfrare), »Meat me in Heaven» (möt mig i himlen — den dödas sista ord) m. fl. andra.

En egendomlig och högst imponerande begrafningsceremoni följer: körsånger, böner, solosånger samt flere tal, däribland ett af general Booth, i vackra och värdiga ordalag tolkande, hvad den afidna under ett lyckligt, nära 40-årigt äktenskap varit för honom. Stämningen är nu ej längre den glada, exalterade, som förut rådt, och i synnerhet synas döttrarna öfverväldigade af den bittra förlusten; dödens närhet och den sorgbrutna maken, knäböjande vid den älskade makans kista, tyckes verka på alla närvarande, hvarjämte det påfallande mörkret trycker en tung stämning öfver det hela.

Kistan nedsänkes sakta af söner och närmaste vänner, därefter en kort begrafningsakt och en högtidlig trosbekännelse, eller rättare löftesed, upprepade af alla närvarande tillhörande frälsningsarmén — och det hela är till ända. Jorden sluter sig öfver ännu en af sina svaga döttrar, hvilkens lefnadsgärning dock varit af mäktigare och mera omfattande art, än hvad som kommer på de flestes lott. Om dess anda varit af godo — därom skola icke människor döma.

Gås.

Vid inköp af gås måste man se till, att den är fet och icke blå eller full af blodpinnar hvilket är ett tecken, att den är mager.

Stekt gås. Vid rengöringen borttages allt fett, hvilket smältes och användes som flott. Kräfvan, hjärtat och lefvern rensas noga, och man får vara mycket försiktig vid borttagandet af gallan, så att den ej går sönder, hvilket förstör lefvern. Hufvud, hals, fötter och vingben afhuggas, för att användas till svartsoppa, för så vida man ej vill steka gåsen hel med hufvud och allt, då man låter det sitta kvar och regör det på samma gång som djuret i öfrigt samt sedan binder upp hufvudet med halsen under ena vingen, så att det kommer uppåt bröstet med näbben framåt. Om man vill, kan man sticka in ett litet äpple i näbben, hvilket ser mycket treffligt ut, när gåsen serveras.

Jag brukar först, då den är väl tvättad, gnida den inuti med malen ingefära och salt och därefter fylla den med katrinplommon och små halfva rensade äpplen, som ej böra skalas. Härefter antingen syr eller fäster man gåsen tillsammans med en träpinne, hvarefter den lägges på en med litet smör (en bit så stor som en valnöt) struken långpanna och insättes i stekugnen; öfvergjutes

ofta med den sig bildande såsen. När den är färdigstekt, uttages fyllningen och lägges som en krans rundtomkring gåsen på fatet, när den serveras.

Man kan också göra en annan fyllning, om man ej vill använda det s. k. gåskräset till svartsoppa eller gåsleferpastej. Man stöter levern samt hackar hjärtat och kräfvan fint; fräser litet smör tillsammans med ett par koppar rivebröd med levern, hjärtat och kräfvan samt något finhackad tryffel, muskot, vitpeppar och salt; 1 glas sherry, 1 par ägg-gulor, 1 kopp buljong tillsätts. Detta ställes afsides på spiseln att tjockna, och när det kallnat, formas det likt en färs inuti gåsen. När den sedan serveras, skäres fyllningen i skifvor och är utmärkt god. Blir något öfver, kan man skära det kallt till smörgåsbordet.

Gåsen får nog sin vackraste färg, om den stekes i ugnen (man kan äfven steka den i en stekgryta). Jag föredrager en vanlig ugn framför franska stekugnar och stekspelt; om man har en god het ugn och öser gåsen flitigt, så blir den både saftig och smaklig. Det åtgår ungefär 2 å 3 timmar att sakta steka. Man ser noga efter och vänder den så, att den blir vackert gulbrun, och påspäder allt emellanåt litet varm buljong (efterbuljong duger godt till sådant). När den är färdig, tager man den ur stekpannan, skummar väl af allt fett från såsen, reder densamma med litet hvetemjöl och späder den ytterligare, om så behöfves, med buljong; silas och serveras. Stekt gås kan serveras med äppelmos och grönsaker efter behag. Till den förstnämnda fyllningen behöfves icke äppelmos.

Inkokt gås blir delikatast, då man går tillväga på följande sätt. Man tager en ung gås, sveder och rengör mycket väl, delar den så i 2 halvor, hvarpå man hugger den i jämna vackra ej för stora stycken, tvättar dem omsorgsfullt, men låter dem ej ligga länge i vattnet. Man lägger dem därefter i en stor, flat kastrull, slår på så mycket vatten, att det täcker öfver, sätter det öfver elden, låter det koka upp, men ej för hastigt, skummar väl, hvarefter man lägger på litet salt, 1 matsked ättika, något vitpeppar, 1 par lagerbärsblad, några nejlikor, 1 par bitar muskotblomma. Det hela får koka sakta men jämnt, tills det blir, så att man ledigt kan skilja köttet från benen. Man tager då upp det med en hälsked och lägger det på ett fat att kallna.

Härpå klaras och silas spadet, hvilket jag gör på så sätt, att jag låter spadet koka upp, vispar en ägghvita och håller den uti, medan det kokar; lyfter af kastrullen, lägger locket öfver för ett par minuter. Vid silningen brukar jag använda en fyrbent köksstol, vänder den upp och ned, så att den ligger jämnt på köksbordet, fastbinder silduken i alla fyra hörnen, så att en fördjupning bildas i midten. Nu har man till reds ett par skålar, hvilka man sätter under, först den ena och så den andra, under det man håller spadet i silduken, och fortfar därmed, till dess man ser, att det blir riktigt klart, hvilket det brukar bli, om man slår det tillbaka 6 å 8 gånger genom silduken och sist låter det rinna i den form eller formar, i hvilka man vill hafva aladauben. När det silats, sätter man det på is eller i kallt rum för att stelna. För att vara riktigt säker på, att det blir gelé, kan man taga ett par blad gelatin och lösa upp i spadet, innan man klarar det. När det stelnat, tager man en sked och urhåller geléet så mycket, att det blir ett ungefär 3 cm tjockt lager på botten och sidor. Man utskär nu några små stjärnor af tryffel och likaså af en hårdkokt ägghvita och sätter dem på sidorna rundt omkring och på botten inuti formen; gåsen ilägges varsamt, och det återstående geléet smältes och hålles öfver, men får ej vara varmt. Insättes nu återigen i kallt rum och är färdigt att serveras, så fort det stelnat. Man stjälper då aladauben på ett fat. Den kan i annat fall förvaras ganska länge.

En sorts **goda leferpastejer** anrättar jag på följande sätt. Jag tager en gåslefer — om man har två, så mycket bättre; i annat fall kan man taga ett stycke af en kalflefer till hjälp — rifver eller stöter den i en stenmortel tillika med en sked smör, tills det blir riktigt fint, då tillsätter jag ett ägg, 1 kopp grädd, 1 glas konjak, ett par stötta skorpor, litet peppar, salt, muskot och en nypa socker. Detta blandas väl tillsammans. Man smörjer små runda bleckformar med smör, fyller dessa till hälften med blandningen och sätter dem i en panna med varmt vatten i god varm ugn en half timme. Serveras, stjälpta på ett fat med en sås af champignoner, smör och ättika. Härtill tager jag en half kopp smör, fräser det i en såspanna, till dess det blir nästan svart, och tillsätter några hackade champignoner och 2 matskedar ättika. Hålles öfver fatet med detsamma; bör serveras så varmt som möjligt.

Af hvad som blir öfver, om man t. ex. har haft stekt gås både varm och kall och ändå fått kvarlefvor, som man ej just kan använda på annat sätt, brukar jag plocka af så mycket kött jag kan få af benen och hacka det fint; fräser litet hackad lök och en bit smör tillika med en half kopp mjöl och späder med en kopp buljong. När detta kokat upp, ilägges det hackade köttet; litet vitpeppar och salt tillblandas. Man låter det stå afsides en liten stund, hvarefter man formar det till *kottletter*, lägger dem på en skärbräda, tills de bli riktigt kallnade, hvarpå man vispar ett ägg, doppar dem först däri och sedan i stötta skorpor. De kokas i helt varm flottyr, så att de bli gulbruna. Jag tager då en sikt, lägger den upp och ned i ugnen med litet silkespapper ofvanpå, lägger kottletterna därpå, så att allt flott får afrinna, då de bli torra och goda.

Mycket god svartsoppa kokar jag på följande sätt. Man tager allt s. k. gåskräset, hufvudet klyfves, själfva näbbspetsen borttages, hals och vingben huggas i små stycken, fötterna, hjärtat och kräfvan rengöras. Man kokar så detta tillsammans med ett par äpplen, 1 rödlök, 1 bit ingefära, litet hel vitpeppar, kryddpeppar och salt. När det blir färdigt, tager man upp gåskräset och silar soppan; man låter soppan koka upp, sedan man har tillsatt så mycket buljong, så att det blir ungefär 2 liter soppa, hvilket är lagom, om man har $\frac{1}{2}$ liter gåsblod. Jag vispar så mycket hvetemjöl i blodet, jämte $\frac{1}{2}$ kaffekopp god sirap och knappt så mycket ättika, att det blir en tjock smet; när soppan kokar, håller man sakta i smeten under ständig vispning. Man bör gärna vara två, för att en må få hålla kärlet med smeten och låta den rinna mycket sakta, under det den andra vispar ihärdigt i soppan, hvilken bör stå öfver stark eld, så att den kokar upp, så fort som möjligt. Under det man tillsätter kryddor, bestående af finmalen muskotblomma, muskot, nejlikor, kanel, ingefära efter smak, vispar man alljämt ihärdigt. Soppan bör vara starkt kryddad. Man låter den så koka några minuter, allyfter och slår den i en stenkruka att förvaras i kallrum. Den är bättre ett par dagar gammal än första dagen. Gåskräset serveras antingen i soppan eller särskildt på ett litet fat.

Till svartsoppan använder jag äfven *gåschorfen*, hvilken jag tillagar på så sätt, att jag, innan jag huggit sönder halsen, tager af skinnet, låter detta ligga i vatten en stund, medan jag förväller litet risgryn i mjölk och samtidigt från kärnor rensar några russin. Detta blandas med något brun sirap, salt och muskot efter smak, stoppas i skinnet, sedan man sylt för ena ändan af detsamma. Skinnet får icke stoppas allt för fullt, utan bör innehållat ha plats att svälla ut litet mera. Nu tillsyr man äfven den andra ändan och kokar korven i buljong eller, om man ej har sådan, i salt vatten under en half timme. Man skär den i skifvor och severar den till soppan.

För att vara sparsam och använda allt på bästa sätt, kokar jag äfven *puré på benen* efter en stekt gås. Jag knackar då sönder dem väl, skalar några sopprötter af allehanda slag, sätter på det tidigt på morgonen och låter det koka afsides hela förmiddagen, så att all must drages ur. Sedan silas soppan och passerar rötterna igenom en hårsikt. Man tager så mycket rötter, att soppan blir simmig; reder den med ett par vispade ägg-gulor och en sked grädd, när den är färdig att serveras.

Här nu några exempel på, hur man kan anrätta gås; förfares på sätt, som här antydts, är jag öfvertygad om, att gåsen ej förlorar sitt värde.

Mathilda.



”Vårt dagliga bröd”.

En liten vandring genom ett stockholmskt storbageri.

Jag ser dig i andanom, du trägna, konstförfarna lilla husmoder, i en toalett, som klär dig mångfaldt bättre än den nya sidenroben, du bar på den sista supén: den enkla hushållsklädnings, skyddad af ett fotsid förkläde, en kokett liten schalet öfver ditt vackra hår, under hvilken en och annan ostyrig slinga tjufojaktigt tittar fram. Öfver dina kinder, blossande skära af arbetsifver, ligger det mjälla mjöldammet som ett fint puder, och dina hvita händer och nakna runda

armar arbeta oförtrutet med den smidiga degen, där du själf står lutad öfver bakbordet. Med stolt tillfredsställelse följa dina ögon de läckra små bröden, där de radas upp led efter led på plåten; och så, när jag ännu en gång som så ofta förr, vid eftermiddagskaffet i ditt trefna sällskap njuter af de ännu gräddvarma alstren af din husmorskonst, är det inte någon artighet, utan blott hvad alla män med en stämman bekräfta, då jag ur mitt hjärtas (eller kanske snarare min mages) innersta djup försäkrar, att »hembakadt — det är dock bäst!»

Men det är icke allom gifvet att baka i hemmen. Det gifves så många andra bestyr i ett hus; och i de stora städerna äro minsann ej moderna spisar och ugnar så inrättade, att någon bakning, annat än som undantag, kan komma i fråga. Så har också där yrkesbagarnes konst drifvits till en sådan höjd, att det är en sann tillfredsställelse därät; och jag nästan föreställer mig att det kan roa dig, medan du smuttar på din påtår, höra något berättas om, hur det tar sig ut på ett modernt storbageri, där de reda vårt dagliga bröd. Vi göra i sällskap en titt vid C. W. Schumachers bageri, ett af Stockholms förnämsta och mest mönstergilla.

Den stora och riktiga grundsats, från hvilken man här utgår, är den, att bagaren för att åstadkomma en prima vara äfven måste ha visshet om att alltid erhålla ett prima mjöl. Fördenskull har herr Schumacher själf i öfversta våningen af det stora byggnadskomplexet vid Norrlandsgatan, där rörelsen bedrifves, inrättat en fullständig ångkvarn, utslutande afsedd för bageriets eget behof, och där allt mjöl, som inom detsamma användes, förädlas från råvaran — säden. Kvarnen är försedd med de mest fulländade apparater och drifves efter en metod, så att mjölet bibehåller högsta möjliga grad af sitt näringsvärde och *fullständigt* rensas från alla förorenande beståndsdelar. Och än ytterligare — innan mjölet ändtligen hamnar i degen, föres det på nytt från förrådsrummen genom flere siktapparater och galvaniserade järnkanaler direkt i de stora trägen — äfven de af galvaniseradt järn — där all ältning och bearbetning sker på mekanisk väg, utan att människohänder behöfva befatta sig därmed.

De allra flesta ugnarne äro inrättade med indirekt eldning, d. v. s. medan man i allmänhet eldar i själfva ugnen, därpå rensar den och så lägger in brödet, så finnas här särskilda eldstäder under själfva ugnarne, försedda med termometrar och sinnrika apparater att reglera värmen. Härigenom ernås största renlighet, och ugnen kan oafbrutet hållas i verksamhet. Golfven i ugnarne, på hvilka brödet direkt gräddas, äro af lavasten, och konstruktionen är sådan, att två gräddningar kunna samtidigt försiggå i samma ugn.

Alla golf inom etablissemetet äro af slipad kalksten, alla väggar af polerad cement, alla kanter och hörn skyddade af galvaniseradt järn. Endast genom sådana anordningar har det blifvit möjligt att uppnå fullständig renlighet i dessa mångfaldiga rum och salar, där mjöldammet beständigt står som en bolmande rök! Och *rent* är det ock! Från den underjordiska källarvåningen, där konditoriet och kaksbageriet ha sin plats, ända upp till den öfversta vinden, genom nio vidsträckt våningar med öfver hundra arbetande människor, kvinnor och män, mötes öfverallt ens öga af den mest tillfredsställande properhet.

Det är egentligen för det finaste knäcke-

brödsbaket som kvinliga arbetare användas. Manliga händer skulle här vara för grofva och tunga att behandla dessa tunna degar, smidiga nästan som honung, och det är ett rent underverk att se, huru flinkt och fulländadt kakorna formas under arbeterskornas händer. En hvar har sin bestämda funktion och arbetar den andra i hand med en snabbhet och en precision som de olika delarne i ett maskineri. En rullar degen platt, en annan formar den rund, en tredje tar ut hålet och stämplar, en fjärde borstar rent från mjöl och lägger den gräddfärdiga kakan på plåten, från hvilken den föres in i ugnen. Så raskt gå alla dessa rörelser, att ögat knappt hinner följa med.

Utom spisbröds- och knäckebrödsbakningen bedrivs naturligtvis tillverkning af alla slags hvetebröd, från de gröfre till de allra finaste. Af alldeles särskildt intresse är det ofvannämnda kaksbageriet, en specialitet för hr Schumachers affär, som är inrymdt under jord. Den deg, som begagnas för käkstillverkningen, är den hårdast tänkbara och dess brukande, som naturligtvis sker med maskin, är så mödosamt, att den stora ångmaskinen på 30 hästars kraft, som drifver hela etablissemnet och därtill lyser det upp med elektriskt ljus, saktar sin väldiga fart därvid som dragaren för det tunga lasset. När denna hårda deg är färdig, formligen manglas den mellan stålvalsar till tunna breda längder, som ha en seghet och fasthet, som vore de filt och icke ännu ogräddad deg. Ur dessa »degfilar» hugges på en annan maskin af skarpa järnstampar kaksen ut i hundratal vexlande former och vandrar af sig själf ut och ställer sig radvis upp på plåtarna, glidande på en ändlös bana af väf.

I bottenvåningen finnas de så kallade sorteringsrummen, där brödet fördelas till de olika utförsäljningsställena i stora korgar, som insättas på sina skilda fack i lästa skåp, så inrättade att de äfven kunna öppnas utifrån den inbyggda gårdsplatsen och direkt från skåpen vandra in i bageriets väldiga, tillslutna vagnar.

Den ogifta personalen lever och bor inom etablissemnet; i köllaren finnes inredt ett stort ångkök med matsalar, och matlagningen står under ständig kontroll af stadskemisten.

Butiklokalen, välkänd för alla stockholmare, är präktigt inredd med mosaikgolf, tak i stucc och solidt ekmöblemang med marmorskifvor. Brickorna, på hvilka brödet ligger, äro af Rörstrands porslin i stället för af plåt och under försedda med gummiskoning för att glida mjukt på diskens marmor.

Den specialitet, som utgör så att säga denna mönsteraffärs grundfond, är den storartade tillverkningen af vårt svenska nationalbröd, det hårda spisbrödet. Två gånger har bageriets produkter i denna väg hugnats med medalj: vid bageriutställningen i Hamburg 1880 och vid industriutställningen i Örebro 1883. Hur vidsträckt afsättning denna svenska brödsort tagit äfven utomlands bevisas bäst af den export det blott från denna officin betingar. Så kunna vi här bland exportorterna nämna Norge, Danmark, Finland, Tyskland, Frankrike, England, Österrike, Ryssland till Baku, Moskwa, Petersburg, China, Sydafrika, Goda Hoppsudden. Vega jämte de öfriga nordpolsexpeditionerna äfvensom flottans expeditioner till aflägsnare farvatten ha också försett sig med detta slags bröd. Afsättningen inom landet sträcker sig öfver hufvudstaden och hela landsorten.

* * *

Kära läsarinna, jag vågar för denna gång ej trötta dig med ytterligare detaljer. Att uttömmande beskrifva ett storstadsbageri af det omfång som det Schumacherska skulle gifva ämne för en hel bok. Jag hoppas blott, att denna lilla flyktiga titt för dig erbjudit någon skynt af intresse.

— ng.



En resa jorden rundt

för billigt pris kan man sannerligen kalla de tillfällen, som af det härvarande s. k. *Panorama international* erbjudas intresserade stockholmare och besökare. För den måttliga entrén af 30 öre, för barn endast 20, köper ni en plats på färden; dörren slås upp till den dunkelt upplysta salongen, och ni intar er bekväma stol i kretsen af »medpassagerare». Resan börjar omedelbart — d. v. s. föreläsningen begynner. Utan att ni behöfver rubba er ur ert bekväma läge, föres inför edra ögon i snabb vaxling den ena bilden efter den andra från främmande länder och fjärran världsänder, allesamman så lefvande och naturtroget framställda genom på de olika platserna tagna, färglagda stereoskopiska bilder, att ni som genom ett trolleri känner er förflyttad hundra — ja, kanske tusentals mil bort i världen.

Ja, ty den ena gången gäller måhända serien (serierna vaxla för hvarje vecka) en färd genom Paris, Newyork eller San Francisco, den andra för den er genom det Sachsiska Schweiz bergnejd, för att den tredje förflytta er till en resa genom det aflägsna China.

Det världsbolag, af hvilket panoramat i Stockholm är en filial och som äger dylika i snart sagt alla hufvudstäder, utsänder öfver hela jorden sina egna fotografier för att ständigt förse utställningarna med nya intressanta bilder från alla dess trakter.

*Panorama international*s utställningar synas oss särskildt lämpliga och intresseväckande för vår ungdom som ett värdefullt komplement till deras geografiläsning i skolorna. Det har också visat sig, att de just af denna publik lifligt gouterats. Men ej mindre böra de kunna erbjuda intresse och en ej så oäfven ersättning äfven för de många vuxne, som förhållandena förvägra att genom dyrbara resor tillfredsställa sin vetgirighet. Vi anse oss varmt kunna rekommendera institutionen till allmän bevägenhet.



Smånotiser från kvinnovärlden.

Fru Alie Lindberg-Larsen, bosatt här i hufvudstaden som lärarinna i pianospelning, gaf i förra veckan jämte sin man, tenorsångaren hr Severin Larsen, en talrikt besök konsert i sitt hemlands hufvudstad Helsingfors. Fru Lindberg-Larsen är en erkändt skicklig pianovirtuos, elev af Lizst och Taussig, och rönte äfven nu som sådan det lifligaste bifall af såväl publik som kritik.

*

En praktisk undervisningskurs för unga damer, som själfva vilja se sina klädningar och sitt linne, öppnas härstädes i november månad af fru *Sigrid Danielson*, f. von Schantz, hvilken föranledts därtill af »Eddys» uppsats i nr 43 af Idun. Meningen är att först börja med omändring och modernisering af förut begagnad klädning och först sedermera, om så önskas, med helt nytt materiel. Vid slutet af kursen, som är beräknad till 50 timmar, erhållas fullständiga mönster, som sedan i hemmet kunna användas. Vi hänvisa för öfrigt till fru Danielsons annons i Idun.



Teater och musik.

Kungl. operan. Återupplagandet af Gounods »Faust» har varit af synnerligt intresse, särskildt därför att man fått tillfälle beundra dr *Bottero* i en ny gestalt, som Mefistofeles. Utom det att stämman ständigt klingar fyllig, vacker och klang-

full, inlägger han i sitt spel och sin mimik så många skiftningar och uttryck, att karaktären i sin helhet framstår så helgjuten och fulländad, som man sällan får se det på en operascen. Dr *Bottero*s fästande vid vår operascen för längre tid skulle tvifvelsutan vara af stor ingripande nytta för denna samt helsas med tillfredsställelse af hela den operaälskande allmänheten. Ett inlärande af partierna på svenska språket skulle säkerligen ej möta alldeles oöfverstigliga hinder, då dr B. ju sedan flere år tillbaka är gift med en svenska, sångerskan *Georgina Sommelius*. — I *Margaretas* parti hade fröken *Märta Petrini* fått sin tredje roll. Och från denna uppgift skilde hon sig synnerligen väl beträffande såväl sång som spel. Den omfångsrika stämman klingar i vissa toner något tunn, men hon använder den med mycket förstånd och har redan så utbildad teknik, att ojämnheten föga märkes. Spelet är väl genomtänkt och behagligt och apparitionen synnerligen tilltalande. — Hr *Ödmann* och *Lundqvist* voro som *Faust* och *Valentine* helt enkelt förträffliga. Fröken *Karlsonhs* (*Siebel*) silfverklingande stämma skulle taga sig ännu bättre ut, om fraseringen ej vore så grumlig. — Operan, som i sin helhet går mycket bra, samlar ständigt fullt hus.

I dag fredag gifves »Trollflöjten» och om söndag »Mignon».

Tenorsångaren Leonard Labatt kommer att under den närmaste tiden gifva några gästroller å k. operan — en underrättelse, som säkerligen skall glädja alla operavänner. Början göres med titelrollen i »Tannhäuser», som gifves om måndag. Vidare torde hr *Labatt* komma att uppträda som *Lohengrin* i operan af samma namn.

Andra symfonikonserter gifves lördagen den 8 november, då bland annat komma att utföras Schumanns c-dur-symfoni, förspelet till »Mästersångarne» m. m.

K. Dramatiska teatern lät i onsdags sitt tredje nya program för säsongen gå af stapeln. Det var bruksegaren *Knut Michaelsons* 3-akts-komedi »Moln». Hr M. har förut genom »Ett val» och »Återgång» gjort sig känd som en synnerligen lofvande dramatisk författare, och hans senaste nu uppförda stycke »Moln» innebär enligt vår åsikt ett bestämt steg framåt. Stycket framställer en hvardagsintoriör från en skänsk adlig godsegares hem, öfver hvars horisont, såsom titeln antyder, åtskilliga moln uppstiga. Mycket af handling finnes här just ej, men ett par spännande situationer förekomma. Godsegaren baron Gylensköld's äldsta dotter *Mary* är förlofvad med diplomaten greve *Rosencreutz*. Hon kommer emellertid alltmer underfund med, att hon gifvit honom sitt ja, ehuru hennes hjärta från början omedvetet varit fästadt vid löjtnant *Wärn*, den unge förvaltaren af faderns gods. Den samme älskar henne tillbaka, men är för grannlaga att yppa sina känslor för henne. Han tvingas emellertid af omständigheterna därtill, och nu beslutar *Mary* att bryta med sin fästman. Fadrens ekonomiska ställning har emellertid blifvit rubbad, och ett uppsägande från bankens sida af hans amorteringslån hotar honom med ruin. Hans enda hopp står till *Rosencreutz*, som är i borgen för lånet. Hans meddelande härom till *Mary* bringar henne till förtviflan, men hon beslutar nu att för fadrens skull offra sig och stå fast vid sin förbindelse med *Rosencreutz*. Denne, som varmt älskar henne, har emellertid hunnit till insikt om, att hennes hjärta ej tillhör honom, utan *Wärn*, och han löser nu konflikten genom att ädelmodigt ge henne sitt ord tillbaka, på samma gång han borttager hennes farhågor beträffande fadrens ekonomiska förhållanden.

Första akten förefaller något långträdig med sitt myckna tal om sport, häst- och hundkultur m. m. dylikt. De båda senare akterna intressera emellertid så mycket mera. Dialogen är elegant och ledig och karaktärerna väl tecknade; de sceniska anordningarna förträffliga. — Hr *Hillberg* ger en ypperlig bild af den sorglöse adlige godsegaren, och *Rosencreutz*' synnerligen maktpåliggande roll hade ej kunnat räka i bättre händer än hr *Fredriksons*. Som *Mary* hade fru *Bäckström* fått en för hennes begåfning och skaplynne fullt passande uppgift, hvilken hon också löste med den intelligens och den goda uppfattning, man vant sig att alltid finna hos denna ständigt framåtgående skådespelerska. Hr *Palme* spelar beherskad och riktigt den tillbakadragne, men varmhjärtade tillbedjaren. Birollerna hade likaledes förträffliga representanter: hr *Bäckström* som den bekväme rentieren *Stjerne* och fru *Fahlman* som hans resonerande hustru *Clemence*, samt fru *Hartman* som baron Gylensköld's yngsta dotter och hr *Hedlund* som hennes unge läspande tillbedjare *Hedenfält*. Den se-

nare, som tillhör teaterns yngre förmågor, visar omisskänliga anlag för det komiska facket. — Stycket är förträffligt uppsatt och inöfvadt.

Till efterpjas gifves den skrattretande 1-akts-komedien »En bengalisk tiger», där hr *Hedin* i sin gamla roll som apotekaren framkallar högtider af skratt i salongen. Han understödes godt af fru *Rundberg*, fröken *Behrens* och hr *Rydgren*.

Svenska teatern. Vid denna scen har norr-mannen *Berndt Johannessen* nu avslutat sitt gästspel. Hans sista roll var som badaren *Gregoire* i »*Niniche*». Enligt vår åsikt räckte han ej till i denna uppgift. Den enda, som håller måttet i denna uppslupna komedi, är hr *Holmquist*, hvilken som greve *Corniski* är alltigenom dräplig. Fru *Lundberg* är en läck *Niniche*, men när ej upp mot sina föregångerskor i denna roll. Hr *Olson* förtjänar äfven att omnämnas för sitt utförande af *Anatole*. — Stycket gifves fortfarande hvarje afton, nu med hr *Engelbrecht* i badarens roll.

Denna teaters nästa nyhet blir »*Fernande*», som gifves första gången någon dag i nästa vecka.



Karlars blyghet ligger blott i uppfostran och förhållandena i lifvet; *Kvinnors* i naturen. Mannen har ursprungligen ett inre mod, ehuru ofta en yttre tafatthet; kvinnan har icke den sednare, men är dock skygg. Den förre ytt-rar sin respekt genom *avancerande*, denna genom *retirerande*.

A. Törneros

Rättvisa är mera en manlig, människokärlek mera en kvinlig dygd. Tanken att se kvinnor förvalta dommarembeten uppväcker löje; men barmhertighetssystrarna öfverträffa till och med de barmhertiga bröderna.

A. Schopenhauer.



Hennes arbetsfält.

Berättelse för Idun

af

Amanda Leffler.

(Forts.)

En ny resdräkt är jag emellertid tvungen att skaffa mig, men som jag ej tycker så bra om Stockholms sömmerskor som fröken *Pettersson*, så, käraste, gör mig den stora tjänsten och tag min gamla röda klädning, som jag lemnade kvar på Lillåker, den har *Pettersson* sylt, och res in till staden. Helsa fröken *P.* från mig och bed henne efter samma modell sy en resdräkt. Du vet, jag bryr mig ej om att vara så splitter modern. Slå sedan edra kloka hufvuden i hop, och köp mig ett riktigt vackert tyg i grått eller blått. Förlåt allt besvär! Du har skämt bort mig med din tjänstaktighet, därför, *Lisa*, får du nu som alltid, när det gäller garderoben, vara min lilla goda fe, ty du förstår sådana saker mycket bättre än jag.

Helsa tant! Skrämmar Erik henne fortfarande för katten? O, hvad jag ser dem väl i den trefliga salen, de stora, gamla barnen. Hvad det är härligt att tänka, att man ännu, när hjässan gränat, kan vara så ung till sinnet som tant. Helsa äfven Erik, och tack ännu en gång för din hjälpsamhet mot

Märta.

Erik läste ett par gånger om brevet, stoppade det sedan i bröstfickan och gick ut i förstugan. Här tog han på sig hatt och rock och öppnade, för att ej störa tant *Anna*, som hade sitt rum midt emot hans sängkammare, försiktigt dörren till trappan. Den gamla hade dock hört hvarje ljud, och då det var ovanligt, att Erik gick ut om kvällen, öppnade hon hastigt sin dörr och frågade oroligt: »Hvad står på, du är väl icke sjuk?»

»Nej, visst inte.»

Ute lyste månen öfver det snöiga landskapet. Den lilla landskyrkan, hvars torn höjde sig öfver trätopparne på kullen, aftecknade sig tydligt mot den klara natthimlen. Denna var konsul *Hjalms* tempelhalf. Här tilltalades han af naturens mäktiga språk, och det hade större inflytande på honom än gudstjänsten i den skönaste kyrka, ty de

toner, som här ljödo, dem förstod han. Högkoret i detta tempel var kyrkogården, och hans lilla altare där moderns graf. På denna förrättade han sin andakt, och hit drog han sig tillbaka om sorg eller glädje i rikare mått fyllde hans hjärta, eller om han som nu stod inför ett afgörande ögonblick.

Hit styrde han nu ock sina steg. Det prasslade i det frusna löfvet, och de öfversnöade vårdarne reste sig spöklika mellan trädstammarna. Det var för kallt att sitta ned på bänken inom järnstaketet. Han nöjde sig därför med att låta sina sammanknäppta händer hvilat på marmor-korset. Så stod han några ögonblick försänt i bön, och gick sedan med raska steg hemåt.

Dagen därpå tillsade han husjungfrun, som kom in med hans skodon, att ställa kaffebrickan i för-maket. Han ville ej ha någon lagad frukost, och innan tant *Anna* hunnit kläda sig, skyndade han ner till tåget och for ett par timmar timmar tidigare än vanligt in till staden.

* * *

Med sin vanliga hänförelse för folkundervisningen hade Märta gått till föreläsningarna vid det kvinnliga arbetareinstitutet. Religion och politik voro naturligtvis där neutralt område, och då Märtas ämnen voro litteratur och geografi, borde hon väl ej frestas att komma på förbjuden mark. Men hon var en subjektiv natur, och sin egen känslöstämning lade hon in i sitt arbete. Här särskildt den religiösa. Hon hade i folkhögskolan, företrädesvis den danska, sett, huru lätt föreläsaren, hvilket ämne han än behandlade, kunde få fram de idéer, som just då sysselsatte honom/själ. Föreståndaren vid institutet hade rådt Märta att i sina skildringar försöka blifva mera objektiv, men härigenom hade han kommit på spänd fot med henne. Han var en smula hänsynslös, hon till ytterlighet finkänslig, och detta gjorde, att hon anförtrode tant *Anna*, att hennes arbetsfält var ganska törnbestroddt.

Hon kände sig stundom vemodigt ensam, och hade i sådana ögonblick någon af de män, som gånge henne en varmare hyllning, kommit i hennes väg, hade de visst ej behöft beklaga sig öfver någon köld.

Märta hade åter haft en konflikt med föreståndaren. Hon föreläste om Mindre Asien och skildrade utförligt Efesus svunna härlighet. Härvid föll talet naturligtvis på *Paulus*, och då föreståndaren kom in, gaf hon en öfversikt af brevet till Efesierna. Efter föreläsningens slut bad han henne stiga in i hans mottagningsrum.

Det var slaskigt väder och tungt att gå. Trött kom hon hem, slängde af sig kappan och sjönk ner på en stol vid skrifbordet. Ett tjockt konvolut låg framför henne. Det var hennes sista manuskript, som återsändes. Förargad kastade hon ner det i skrifbordslådan.

Hvarför hade hon någonsin gripit till pennan om gift kvinnas eganderätt. Det var ju ett ämne, som ej låg inom hennes område. Gifte hon sig, men det komme hon naturligtvis aldrig att göra, så skulle det ske utan vilkor, ty antingen gånge hon sig helt, eller ock stode hon fortfarande ensam.

Ensam, denna förfärliga tanke, som så ofta kom för henne! Hvad ville hon ej i detta ögonblick gifva för att ha en enda själ att meddela sig åt. Hon skulle vara nöjd med den ringaste plats i världen, bara hon hade ett eget hem. Bilden af ett sådant stod lefvande framför henne, och sakta smög sig bönen: »Gud, låt mig icke vara så ensam», öfver hennes läppar.

Färgen gick och kom på hennes fina kinder, och utan att tänka på hvad hon gjorde, började hon lägga i ordning på skrifbordet. Härunder föll något ner. Hon böjde sig för att taga upp det. Det var ett bref med Lillåkers poststämpel. Från tant *Anna* tänkte hon glad, och tyckte sig se den vänliga gumman. Erik brukade alltid skriva utanskriften på tants bref. »Kråkfötterna inuti förlåter nog den, som får dem, men jag skäms för posttjänstemännen.» Därför skulle Erik skriva. Han hade så vacker stil.

Märta öppnade brevet. Det var från Erik själf. Han frågade, om hon ville blifva hans hustru. Var detta svaret på hennes bön? Hon var van att i allt hvad som hände se Guds styrelse. Erik och hon hade ju också mycket gemensamt, och hennes fostermor hade önskat deras förening. Hon visste det instinktmässigt, fastän konsulinnan aldrig därom sagt ett ord. Det var därför hon efter hennes död ej ville bo på Lillåker. Nu pröfvade hon sin ställning till Erik, och provet utföll så, att han dagen därpå fick mottaga ett efterlängtadt ja.

När brevet var afsändt, hängaf Märta sig åt framtidsplaner.

Hon tänkte icke befatta sig med hushållet, det skulle *Elise* fortfarande sköta. I det hela skulle icke något förändras på Lillåker, men Erik var ju alla förmiddagar i staden och ofta ute på affärs-resor. Hon kunde därför mycket lätt förverkliga sin älsklingsplan, en folkhögskola på Lillåker. Det stora magasinet strax utanför trädgården hade hon för länge sedan utsett till lokal. Det kunde mycket lätt förändras till detta ändamål. Bjälk-laget i taket skulle synas, fönster ville hon ha på ryggåsen, väggarna fernissade, så att trädets egen färg lyste igenom. Porträtt af framstående svenska män och kvinnor skulle hon skaffa, och här komme de historiska målningar af *Hellquist* och *Cederström*, hon vunnit på kostlotteriet, riktigt till heders. De voro för stora i vanliga rum. Folkhögskolan skulle hon icke själf sköta, endast öfvervaka och leda, samt då och då, när hennes andra plikter tillåte det, hålla ett föredrag.

* * *

Erik hade varit så länge i staden, att tant och *Elise* började blifva oroliga, men i dag hade de fått bref med bud, att kusken vid stationen med packvagn skulle hemta familjens gamla linnesömmerska *Lena*. Hvad betydde detta?

Lena hade en hel packning af lakan, handduks-väf och duktyger. Hvad i all världen tänkte konsuln taga sig till?

Då ljöd ett muntret »goddag».

Tant *Anna* spratt till. Så glad hade hon ej hört sin gosse på mycket länge. »Men Erik, hvar har du varit och hvad tänker du göra?» frågade hon i ett andetag.

»Sakta, sakta tant och låt mig svara på en fråga i sender. Litet vin, fröken *Elise*, om jag får be.»

»Bevara mig väl! Konsuln kommer ut midt på blanka förmiddagen och begär vin. Hvad skall detta betyda?»

»Ja, går det ej an?»

»Jo bevars, och när konsuln befäller, så lyder jag. Hvad behagas för vin?»

»Ha vi hemma något rensk?»

»Tant, vi gå in i ditt rum.»

»Nå Erik, då vi nu äro ensamma, så svara mig. Du har väl aldrig gått och förlofvat dig?»

Han räckte fram sin venstra hand. Gumman betraktade uppmärksamt ringen. »Gifve Gud, den kommit dit i en god stund!»

»Du frågar icke, hvem som satt dit den.»

»Det har naturligtvis Märta, jag har alltid tänkt, att det skulle gå så.»

»Och det har du ingenting emot. Märta vill, att allt skall blifva i hushållet, som det är. *Elise* stannar fortfarande och sköter sin plats.»

»Du vet, hur mycket jag håller af Märta, och därför önskar jag er den största lycka, men du hade gjort klokare, om du valt en sådan flicka, som *Elise*. Hon skulle förstå och passa dig bättre än —»

»Se så tant, om den saken talar du aldrig mer,» sade Erik mycket bestämt. »Här ha vi fröken *Elise* med vinet, nu får tant hålla tal.»

Hon reste sig. Mössan satt litet på sned öfver det tunna håret, glasögonen voro dimmiga och rösten och handen darrade, då hon tog glaset och sade: »Skål, Gud välsigne er, Erik och Märta! Du har varit en god son, må du nu också bli en snäll man!»

Elise såg öfverraskad ut. »Nå fröken *Elise*, tänker ni ej gratulera oss?»

»Jo visst — af hela mitt hjärta!»

Erik klingade med henne. »Tack för hvad ni hitintills varit för mitt hem. Märta och jag hoppas att också hädanefter få behålla er. Hon är ju er gamla vän.»

(Forts.)



Från Iduns läsekrets.

Eleonora. Tack för edert hjärtliga bref! Det är godt att veta, det man ej står ensam, när man, för en god saks skull, känt sig manad att säga mindre behagliga sanningar.

Min adress är *Helsingborg*.

Ave.



Förslag till matordning för veckan 2—9 nov.

Söndag: Soppa på champignoner; gåsfilet, gratinerad; harstek med sylt; glace.

Måndag: Jägarsoppa; benig kalfsstek; aprikosmarmelad med grädd.

Tisdag: Hummer; oxfilet med makaroni; hafresoppa.

Onsdag: Buljong med klump; biffstek; äppelpudding.

Torsdag: Fläsk med hvita bönor; tunna pannkakor.

Freitag: Stufvad abborre; lamkotlett med grönsaker; katrinplommon med grädd.

Lördag: Surstek med lingon; sago-soppa.

Recept.

Jägarsoppa. Morot, persiljerot, selleri skäras jemte några skivor mager skinka; smör och mjöl fräses öfver elden, tills det börjar skumma sig, då god buljong tillsättes och rhenskt vin isläs, hvarefter soppan får koka en half timme. Under tiden stekes raphöns, så att de icke bli torra; bröstköttet skäres i fina skivor, det öfriga köttet och benen stötas fint och blandas till den genom en härsikt silade soppan, som får koka upp och å nyo pressas genom härsikt. Madera, salt och litet cayennepeppar tillsätts. Serveras med raphönsköttet och kokta sparristoppar, på förhand lagda i sopp-skålen.

En fin och dyrbar soppa.

Soppa på champignoner. Champignoner rensas, tvättas, sönderkäras, kokas 15 minuter i smör, hvarefter kokande vatten, salt och peppar tillsätts och soppan får koka tills smaken befinnes god, silas genom härsikt och skummas, afredes med vispade äggulor och grädd utan att koka. Små vackra champignoner förvällas i smör och litet vatten, läggas i soppan. Sherry efter smak tillsättes. Serveras med stekt bröd.

En ganska god soppa.

Kroketter af kalvkött. Smör och mjöl fräses, buljong eller mjölk tillsättes, hopkokas tämligen tjockt. Det finhackade köttet kryddas och tillägges jemte två äggulor, blandas, och alltsammans uppsläs att kallna. Därpå formas aflånga bullar, som rullas i rifvet bröd, doppas i vispadt ägg, rullas åter i rifvet bröd och stekas i het flottyr. Serveras med grönsaker. O. H. D.

Matlagning.

Jordärtskockssoppa. Ärtskockor kokas i vatten eller utspädt saltköttspad eller, ännu bättre, i buljong och passeras genom durchslag. Smör fräses i en panna, mjöl vispas och det passerade spadet påhåles. Hela ärtskockor iläggas, då soppan skall serveras

Olga.

Grönkål och nässelkål. Nässlor förvällas vil (jag torkar sådana om våren, då de äro spåda och ej riva, samt förvarar dem i linnepåsar) och hackas mycket fint med litet mjöl. Smör smältes i en kastrull, och däri blandas vil de hackade nässlorna samt spådas med god buljong, helst kokad föregående dag, så att flottet hunnit bortagas. I brist därpå kan spådas med utspädt salt kött- eller fläskspad. Socker, muskot och en knifsudd cayennepeppar. Små frikadeller, prinskorf eller klufna kokta ägg läggas i soppan, då den skall sättas på bordet.

Vanlig grön- eller långkål tillredes på samma sätt.

Olga.

En välsmakande rätt utgöres af potatis, fylld med de sista resterna af en grisstek. Man skär af en tjock skifva af de stora skalade potaterna, urhållkar hufvuddelen och fyller den med en färs, som beredes af finhackade grisstekrester, hackad charlottelök, salt, peppar, en knifsudd upplöst köttextrakt, ett par ägg och något rifvet bröd. Den

afskurna delen lägger man ofvanpå som lock, vänder potaterna i ägg och rifvet bröd och steker dem i smält smör ljusbruna, eller lägger dem på en med smör tjockt bestruken plåt och steker dem i ugnen.

Marinerad sill på tyskt sätt. 10 å 12 mjölsillar (eller mer om man vill, ty den håller sig väl) tvättas väl i många vatten och nedläggas därefter i en kruka eller dylikt hvarfals med lagerbärsblad och kryddpeppar samt lök skuren i skivor. Sillmjölken arbetas sönder samt blandas med ättika och något litet olja samt slås öfver sillen. Färdig efter 12 timmar. Olga.

Att koka kräfflake. 26 dl. vatten, 33 cl. salt, 3 skedar socker och litet dillkronor kokas en bra stund. Kall slås laken öfver kräftstjärnorna och bör stå väl öfver dem. Olga.

Efterrätter.

En tysk efterrätt. 3 deciliter, 2 centil. (1/2 kanna) söt mjölk får koka upp med 76 gram 5 decigram (6 lod) socker, 38 gram 3 decigram (3 lod) smör och litet vanilj eller citron. 6 ägg vispas med litet mjölk och 89 gram 3 decigram (7 lod) potatesmjöl i den kokande mjölken. Sedan allt kokat, så att det synes lagom tjockt, hålles det i en form, hvilken först sköljts med kallt vatten. Uppstjälpes på ett fat och ätes med frukt- eller saftsås. Olga.

Smörgåsbordet.

Kryddsill till smörgåsbordet. Väl urvattnad sill, skuren i strimlor på snedden, nedlägges hvarfals med socker och starkpeppar emellan — derpå slås litet matolja och ättika. Då den upplägges, garneras den med finhackad lök. Olga.

Handarbeten.

En vacker schal att drapera om halsen eller vira om hufvudet kan man lätt och utan stora kostnader själf förfärdiga på följande sätt. Man köper 1/2 m. finpunkterad, 2 meter bred hvit tvättyll och har så bottnen till schalen. Därpå tager man en onttyckt färg i zephirgarn, hvitt, skärt, ljusblåt, heliotrop eller matt grönt och öfverdrar därmed tyllen radvis, i det man på hvarannan punkt gör ett knutstygn, hoppar öfver en punkt och med samma garnända öfvergår till den därpå följande. Detta förfarande upprepar man på hvarannan punktrad tills hela tyllschalen är öfversydd. Därpå klipper man upp alla de långa upptill på tyllen liggande stygnen på midten, så att de springa upp som vingar och öfver hela schalen bilda ett lätt flocktäck. De båda tvärkanterna besätts med en handsbred spets, rynkas till sammans å la Pompadour och prydas med en bandrosett i garnets färg. Efter behag kan man låta schalen vara slät, eller ock sammanfattar man den på midten och garnerar den äfven här med en bandrosett.

Toaletten.

Rosenvatten. Man lägger en ren linne-lapp öfver en porslinssoppskål, gör en liten fördjupning på midten och binder fast den. Därefter tager man bladen af nyutslagna rosor (inga utblommade), lägger dessa på linnenappen och sätter på dem ett fat eller en tallrik med något sand och glödande kol. Snart samlar sig rosensaften i skålen. De urpressade bladen ersätts alltid af nya.

Ett annat sätt är att man insaltar de nyplockade rosenbladen i ett stenfärf med netto 40 proc. salt. Af bladen bildas så småningom en vätska, och saltet binder doften. Vid användningen tager man en eller två matskedar fulla och lägger bladen på ett te-

fat i det rum man vill parfymera. Vätskan pressas först väl ur. Vid bladens torkning i rummet uppstår stark rosendoft.

(Forts. å följ. sida.)

Förlofnings-, vigsel-, födsel- och dödsannonser,

som ju särskildt beröra familjekretsarne, böra främst införas i Idun, där de mera än i någon annan tidning observeras inom hemmet och familjen. Priset å förlofnings-, vigsel- och födelseannonser är 1 kr. 50 öre pr st.; för dödsannonser beräknas priset efter det antal rader annonsen upptager. [2447]

FÖDD.

En son.

Örebro den 23 oktober 1890.

Maria Elgstrand, Axel Elgstrand.

född Jungmarken.

(G. 24624)

[2842]

LEDIGA PLATSER.

En ung, helst musikalisk flicka, som vill lära hushåll, kan nu genast erhålla plats mot 250 kr. pr år. Bref utan porto besvaras ej. Svar sändas till Fru J. Forssell, Steninge & Märsta. [2830]

En ung, anspråkslös, helst musikalisk flicka, som vill lära sig landt-hushålls skötande under husmoders ledning, kan genast få plats, om hon såsom ersättning här för är villig och kunnig att å en tioårig gosse meddela undervisning i och för inträde i 2:a klass. Den, som tillika har kunskap i engelska och franska, har företräde. Vidare genom korresp. und. adr. »Landtbo», Eskilstuna, p. r. [2832]

PLATSSÖKANDE.

Husmödrar!

En 25 års flicka, van vid mindre landt-hushåll, önskar för praktik plats i god familj. Är villig deltaga i förefallande göromål, och om så erfordras, villig betala för sig. Svar märkt »X. Y. Z.» till Iduns byrå, Stockholm, för korrespondens. [2709]

En ung tyska,

som genomgått högre elementarläroverk för flickor i Stockholm och är kunnig i musik och handarbete, önskar plats i en bildad familj, för att läsa med mindre barn och gå frun tillhanda. Små pretentioner. Benäget svar till »M. 18 år», å Iduns byrå. [2831]

En ung, anspråkslös flicka, med häg och fallenhet för husliga göromål, önskar med snaraste plats att gå frun tillhanda. Svar till »18 år», Sala, p. r. [2853]

En ung flicka frågar, om det finnes någon vänlig familj, som behöfver en hjälprede vid barns skötsel och andra hushållsgöromål. Svar torde godhetsfullt sändas till »19 år», Iduns byrå. [2847]

En ung flicka af god, aktad familj, som med hedrande betyg genomgått 7-klass. läroverk, önskar plats i bildadt hem för att under visa mindre barn i vanliga skolämnen, språk och musik. Sök. är kunnig i stenografi och vill deltaga i skriftgöromål. Benäget svar till »Z. 72», adr. Gumælii Annonsbyrå, Stockholm. (G. 6736) [2854]

Ett medelålders, bildadt fruntimmer söker anst. såsom sällsk., lärarinna ell. vårdarinna för minderåriga, eller gå husmoder tillhanda. Små pretentioner, utmärkte referenser. Svar säll »Anspråkslös 40», Iduns byrå. [2809]

PLATS

som sällskap, hjälprede eller husförestånderska sökes af bildad, bättre flicka, 24 år, fullkomligt hemma i hushållsgöromål. Små pretentioner. Svar till »Ella», Iduns byrå. [2796]

En ung, huslig och arbetsam flicka från landet önskar plats i en kristen familj som biträde åt husmodern. Sökanden har genomgått en kurs i linnesöm samt är van vid matlagning och att deltaga i alla inom ett hus förefallande göromål. Svar till »H. K.», Eskilstuna, p. r. [2846]

En bildad, musikalisk engelska, som vistats endast några få månader i Sverige samt har en ovanligt ren och vacker prononciation, önskar plats i familj öfver vintern. De bästa rekommendationer kunna företes. Svar till »H.», Eskilstuna. (G. 24526) [2840]

I Stockholm önskar ett fruntimmer plats såsom kassörska eller bokföreska. Den sökande har i flere år innehaft kontorsplats och kan förete utm. betyg. Sv. t. »A. H.», Iduns byrå. [2814]

En ung anspråkslös flicka af god familj önskar plats i kortvaru- eller handskaffär eller som hjälp och sällskap åt äldre fruntimmer. Pretentioner små. Ett godt bemötande önskas. Svar till »E. L. A.», Arboga, p. r. [2797]

En medicine kandidat,

som afslutat de för licentiatexamen föreskrifna tjänstgöringarna, men saknar medel till studierna afslutande, vänder sig, i saknad af relationer, på detta sätt till Iduns läsare med förfrågan, om någon skulle vilja hjälpa honom till det nödvändigaste under de månader, som återstå af studietiden. För erhållande af referenser och närmare upplysningar vände man sig till »1—d—t», Iduns byrå. [2733]

DIVERSE.

Doktor A. Afzelius,
Lilla Vattugatan 24.

Mottagningstid 9—10 och 2—3.
Företrädesvis mag- och hudsjukdomar. [2551]

Doktor Carl Flensburg
Lilla Vattugatan 14.

Hvardagar 1/3—1/4. Helgdagar 10—11.
Behandlar företrädesvis Barnsjukdomar. [1843]

Doktor Per Johansson
Riddargatan 39. [2540]

Hvardagar kl. 9—10, 2—3; söndagar 9—10.

D:r Robert Lönnberg,
49 Regeringsgatan 49,

behandlar invärtes sjukdomar, företrädesvis magens och tarmkanalens (medels massage i förening med medicinsk behandling), könsorganens sjukdomar o. svårare fall af bensår.

Träffas söckendagar kl. 8—10 f. m. o. 2—3 e. m. Helgdagar 8—10 f. m. Allm. telef. 56 57. [2374]

D:r OTTO SANDBERG
Sturegatan 24.

Hvardagar 9—10, 2—3; helgdagar 10—11.
Företrädesvis mag- o. tarmsjukdomar. [1764]

D:r E. STANGENBERG
2 C Kungsträdgårdsgatan 2 C

Hvardagar kl. 9—10, 2—half 4.
Specialist för Öron-, Näs- och Halssjukdomar.

Tandläkaren
F. A. WIDFOND,

51 Kornhamnstorg 51,
insätter de bästa tänder till moderata priser.

OBS. Resande kunna erhålla dem på en dag.

Mottagningstid kl. 10—2 och 5—6. [2573]

Hypnotisk behandling
af

Nerv- och Själslidanden,
nervositet, hysteri, melankoli, nervsmärtor, moralisk svaghet, dryckenskapsbegär m. m.

10 Warendorffsgatan. kl. 2—3 e. m.
Med. D:r Anton Nyström. [2838]

Syltning.

Syltad ingefära. (Svar till Ellen 756.) Ingefärs sylt göres af *färska* knölar — således endast i de sydländska trakter, der ingefärsträdet växer eller odlas. Efter uppmjukning i vatten inkokas ingefäran med socker.

Fast jag misströstad om framgången gjorde jag emellertid — eggad genom Ellens fråga — ett litet försök att få en någorlunda skaplig sylt af *torkad* ingefära (bästa sorten, ljusgul). Jag lade 25 gram små bitar ett dygn i blöt, kokade dem derpå 1 timme i vatten, hvilket antog en skarp ingefärs smak och därför tillvaratogs i en liten flaska, med påskrift »ingefärsdekot» att användas vid matlagning och bak. I kallt vatten lät jag bitarna ytterligare ligga 1 dygn (detta vatten slog jag sedan till dekotten). Nu upplöste jag 50 gr. socker och litet citronsyra i 1 liter nytt vatten och ingefäran kokades här i 2—3 timmar, tills sockerlagen blifvit simmig, ja, nästan sockrade sig; — men själfva ingefäran blef icke mjuk ändå och lagen mörkare än den bör se ut. Så är ju också förhållandet, om man kokar och syltar annan torkad frukt. Kanske Ellen ändå vill göra ett eget försök — men uppmjuka ingefäran en längre tid än jag gjort, innan den kokas i sockerlagen. För resten är ingenting annat än mödan försild, ty ingefäran kan utmärkt väl användas till päronsylt o. d. *Stenia.*

Drycker.

Sockerdricka. Till 42 liter vatten tagas 1,063 gr. socker, 38 gr. humle. Detta kokas tills endast hälften återstår; 3 dl. jäst jämte citron illäggas efter afsvanandet. Buteljeras väl. Är utmärkt. *Elin.*

Möblerna.

Betsade ekmöbler rengöras genom gnidning med sämskskinn, doppadt i något petroleum eller sprit. Om de genom långvarigt bruk helt och hållet förlorat sin glans, kan man återkalla den på följande sätt. Man lägger hvitt vax i ett kärl med benzin; låter det stå några timmar väl tilltäppt, gnider sedan bordet med en i den mjölklika lösningen doppad pensel eller lapp och borstar efter en längre stund med en borste.

Att rengöra alabaster. Genom tvättning med såpvatten och eftersköjning med klart vatten åstadkommes god verkan. Fläckar försvinna mästadels genom bstrykning med terpentin. För att återställa politytren gnider man först alabasterföremålet med hö och därefter med en linnelapp doppad i finpulveriserad, slammad kalk.

Medel mot trämask. Maskhålen fyllas med fotogen eller terpentin. För att få vätskan i hålen är bäst att begagna sig af en vanlig oljekanna till symaskiner.

Slakt.

Färslakt. (Svar på frågan 764.) Det slaktade färet upphängs att svalna, innan det sönderdelas.

Lefvern måste dock användas samma dag, om man önskar förtära den färsk (antingen skuren i skifvor, beströdda med salt och peppar och hastigt stekta i smör eller helstekt). I annat fall går det an att göra *leferverkof* af den: 250 gr. fläsk, ej för magert, kokas och hackas, den kokta lefvern rifves (eller hackas rå och passeras genom härsikt) blandas med peppar, salt mejram, koriander och rå rifven eller i ister stekt lök, stoppas i färets ändtarm och kokas 1/2 timme. Den kan med fördel pressas och lindrigt rökas. — Läger man lefvern några dagar i mjölk och steker den sedan i gäsister, liknar den gäsläver.

Tandläk. Roland Martin
har flyttat till
Drottninggatan 15, Stockholm.
[2687]

Barnmorskan
Fru Anna Elfsberg
Götgatan 57, 2 tr.
Allm. telef. 37 39.
OBS. Antiseptisk behandl. Properhet.
[2855]

De Vises Sten
eller
Framtidens läkekonst.
Svenska mödrar tillegnad
af *Justus.*
En bok för alla friska och sjuka, lärde och olärde, fattige och rike. En bok för alla tider och alla trakter. För hvarje fattningsgäfvä och hvarje lefnadsålder.
Ur pressens vitsord:
»Förträffligt skriven» — »innehåller så mycket nytt och märkligt och är af sådant intresse för den tänkande människan, att»...
— »Ett betydande inlägg i helsefrågan» — »väl värd att läsas och begrundas».
[2750]

Ansikts-Massage
(Metzgers metod)
meddelas af undertecknad, som i utlandet studerat äfven denna art af massage och här med bästa resultat utfört den samma. *Fru Ch. Berggren*, leg. Fältskär o. Massör, 4 Storkyrkobrinken 4.
[2339]

Panorama international,
26 Hamngatan 26.
Öppet hvarje dag från kl. 10—10.
Från och med den 12 till och med den 18 oktober 1890:
2:dra serien af Egypten.
Entrén är: *Äldre 30 öre. Barn 20 ö. Sön- och helgdagar 25 ö. Barn 20 ö.*
Abonnementskort, gällande för 8 besök, kr. 1: 75, barn 1: 20.
Skolor och föreningar erhålla nedsättning i afgiften.
Hvarje söndag nytt program.
OBS. Hundar få ej medtagas.
[1857]

Inackordering
i en enkel prestfamilj önskas af en 25 års flicka för att lära matlagning och andra hushållsgöromål. Svar före den 25 november med utsatt pris till »Förlofvad», Norrtelje, poste rest.
[2799]

Eberswalde vid Berlin.
Pension för unga flickor. Undervisning meddelas i vanliga skolämnen, språk, målning och musik. Tillfälle finnes äfven att lära hushållet samt klädsömnad. Pris 800 M. pr år. Närmare upplysningar lennas af fr. Ebba Terserus, Göteborg.
[2823]

En sinnessjuk person erhåller inackordering hos en fru på landet i Bohuslän. God omvårdnad. Referenser. Svar till »N.», Iduns byrå.
[2843]

OSTRON, Extrafina 1: 50 à 2 kr. pr duss. Vid köp af minst 100 st. är priset 10 à 12 kr. pr 100, *Hummer*, lefvande eller kokt, alla sorters Skogsfågel samt *Gäss, Kalkoner, Capuner, Ankor, Poulard, Hamburgerkyckling, Fasaner, Vaktel, Morkulla, Beckasin, Lax, färsk och rökt, Färsk saltsjöfisk, färsk rysk Caviar, färsk Tuppkammar, ryska Saltgurkor, ryskt Thé, Sill och Anjovis i utmärkt goda kvaliteter.* **WIRÉN & Kni.** Stockholm. Telefon 22 59, 3 96. Telegrafadress: *Wiréns.*
[2828]

Obs.! *Den utmärkte muntinkturen* från Apoteket *Svalan* i Jörlanda sändes franco mot 1 krona i frimärken. Se stora anonsen i Idun n:r 42.
J. L. Nordgren, Apotekare.
[2786]

Damhårarbeten,
vackra och väl gjorda, af renaste preparerade *Hår* i alla färger, hvaraf särskildt framhållas: *Damperuker* fr. 15 kr.; *Lösbenor* fr. 5 kr.; *Chignonor* fr. 4 kr.; *Flåtor* fr. 3 kr.; *Hårknutar* fr. 2 kr.; *Lösluggar* fr. 2 kr. m. m. hos **Herr och Fru E. Malmberg,** Engelbrektsgratan 5, Hamngatan 18. Etablerad 1871. Allm. Tel. 150 94.
[2837] Bell » 10 56.

Fredrika-Bremer-Förbundets
Dräkthereformförenings
modeller finnas till påseende i Fr. Ohlsons modeaffär, Blasieholmstorg 14. Mönster samt färdiga artiklar till försäljning. Beställningar mottagas. Vidare upplysningar å *Fredrika-Bremer-Förbundets* byrå, dit äfven bref kunna adresseras. Anmälan om nya medlemmar därsammastädes.
[2833]

ELEKTRA
(Elektrisk figurdans) är en intressant, roande och elegant nyhet, som helt säkert skall förefalla mången besynnerlig. Insänd 80 öre i sparmärken, så erhålles ett prof. Vid partiköp lennas rabatt.
[2952] **JOHN FRÖBERG,** Finspong.

HUSMÖDRAR!
För att få edert kaffe klart och välsmakande, så använd
1:a Kaffe-medel


hvilket säljes hos Hrr Speceri- & Kaffe-handlande och i parti hos *Frans Lidell,* Stockholm.
OBS. Hvarje paket är försedt med ofvanstående skyddsmärke.
[2849]

Helsan framför allt.
KRONA GUBBENS GIKTLINIMENT
Bör ej saknas i något hem.
Pålitligaste och billigaste medel mot gikt, reumatism, hufvud- o. tandvärk, sensträckning, vrickning, magkramp, önkyla, stötår, ryggsjag m. m. Tusenttal hafva detta liniment att tacka för återvunnen helse. Bruksanv. följer o. otaliga int. vittna om linimentets utmärkte beskaffenhet.
Inregistrerad varumärke.
Krona 1.

Östersunds Kem. Tekn. Fabrik.
Order expedieras genom K. A. HOLST, Stockholm.
[2835]

Köp på försök
Fullständig Lärobok för själfstudium i Gabelsbergers stenografi, antagen af Nordiska stenograf-förbundet. Erhålles portofritt mot insändande af *En krona* i frimärken till *Sleipners Redaktion, Vestervik.*
(G. 24573) [2839]

Praktisk undervisningskurs
för unga damer,
som
själfva vilja sy sina kläder och linne.
Prospekt med uppgift å referenser m. m. å Iduns byrå.
Sigrid Danielson, f. von Schantz.
Handverkaregatan 4, n. b., midt emot Kongl. Myntets trädgård.
OBS. Endast 10 minuters väg från Norrbro.
[2822]

Alla slags verktyg för
Läderplastik
och **Träsnideri** hos
PER FROM,
Mäst.-Samuelsgat. 54 B, Stockholm.
Priskurant på begäran. [2816]

För känslig hud!
För ömtålig hud!
För ansiktet!
KÖP
Henrik Gahns
Victoriatvål!
Fin toalettvål, innehållande anti-septiska beståndsdelar. Skyddar för inficerande ämnen. Är fullkomligt neutral.
Säljes i välförsedda detaljaffärer.
[2609]

Barnkläder,
Gossdräkter, Paletäer, Kavajer, Kappor, Koftor, Klädningar, Hattar, Förkläden m. m.
Obs.! Ett större parti **Obs.!** ylle-trikot säljes ytterst billigt under denna månad.
M. BENDIX, Stockholm.
Drottninggatan 10, 1 tr. upp.
Aterförsäkjare erhålla rabatt.
Order från landsorten expedieras skyndsamt.

Köp aldrig
yllevaror utan att först begära prisuppgift och prof på de tyger, schalar och filtar, som tillverkas af oss och som äro ej blott starka och för vårt nordiska klimat, mest passande, utan ock i förhållande till kvaliteten billiga.
Vi tillverka kostymtyger, velurer, reskapstyg, dofflar, vadmal, drapper, pelsdofflar, klädningstyg, bojer, jagt-tyger, schalar, säng- och hästfilar m. m.
Obs.! Ull samt ull & stickulle kan insändas till oss, då däraf tillverkas yllevaror enligt prof.

Spinn aldrig
ull eller ull och stickulle utan att först göra ett försök vid vår fabrik.
Vi bearbeta nu pr år 1/4 million kg. (öfver 1/2 million skålp.) ull och stickulle, som för spinning inlemnas till oss.
Obs.!
Order måste snart inlemnas för att i tid kunna expedieras.

Till hvardagskostymer och barnkläder
bör man aldrig använda annat än våra svenskullsvåfnader, som ej blott äro de starkaste och billigaste, utan ega förmågan att bibehålla värme och därigenom skydda mot förkylningar, något som de vanligen i handeln förekommande tyger ej förmå.
Jönköping i oktober 1890.
Sahlströmska Fabrikens Aktiebolag.
(G. 24295) [2802]

Hjärta och lunga vattläggas och kokas samt tillredas sedan till *haché*, *lungmos* eller en sorts *ragu*. Hjärtat kan äfven förvaras i ättika och sedan, späckadt med tunna fläskremsor, stekas med kryddnejlikor och lök; därvid lägges det på en uppblött brödskfiva. Eller användas båda, tillsammans med halsköttet m. m., till *hackkorf*. Allt fint hackadt kött, hvartill kan blandas de efter talgens skirning öfverblifna *gribben* (grefvarna), blandas med salt och kryddor (lök, persilja, mejram, peppar eller kummin och muskott). Af massan värmes litet i sänder i en panna, fuktadt med färspad. En annan person stoppar korfmaten *varm* i tarmar, ej för löst, dock ej heller för hårdt. För skinnens skull förvällas korfvarna, böra dock ej koka. Rökt är denna korf särdeles god.

Blodet, väl siladt, användes till palt och paltbröd, späddt med köttspad, dricka eller mjölk.

Tarmarne rensas och begagnas till »prinskorf». De smalaste, sköljda i rosenvatten kunna fyllas med marmelad till konfektkorfvar, i hvilka hackade mandelbitar föreställa fläsktärningar.

Hufvudet kan förvandlas till pressylta. Hjärnan stufvas eller blandas med bröd, färspad och kryddor till en liten »hjärnkorf».

Tungan saltas efter litet ingnidning med litet salpeter, vändes dagligen och är färdig efter en vecka att kokas. Färskt kokad klyfves den i midten, en köttfärs bredes på båda halvorna, som få formen af två hela tungor, hvilka vändas i ägg och rifvebröd och stekas.

Baggpungar lära kunna anrättas som smörgäsrätt. De läggas i vatten en timme innan de förvällas, kokas rätt länge (ungefär 1 timme) och afdragas skinnnet, rullas i salt, peppar och rifvebröd eller mjöl och stekas i smör.

Vid sönderdelningen frånlöser man först talgen och ur denna *njurarna*. Dessa senare kokas med halsen till *ragu* eller *hackkorf*.

Talgen skäres i tärningar, vattläggas och skiras sedan, helst i mjölk.

Stekarne (lären) *hugger* man ej, utan skär ut dem vid kotans ledgång, likaså *läggarna* (hvilka antingen saltas eller användas till *hotch-potch-soppa*). Vill man ej förtära någon af stekarne färsk, så kan man slå en ättikud kring den ena, sedan den blifvit bultad och ingniden med litet peppar (ej salt). Dagligen ser man efter att duken är våt och vänder det hela. Lagas efter 8 à 14 dagar som vildt. — Kan äfven behandlas som vanlig *surstek*, d. v. s. öfverhällas med uppkokt kryddättika och tillsats af några enbär.

Den andra steken förvandlas till *skinka*, (rökt färsstek) saltad och rökt.

Den ena *kolletraden* hugger man isär till färska kotletter, den andra kan förvaras hel i saltlake tillika med den ena *bringan* (bröst, frampart) och refbenen. Af den andra *bringan* lagas *dillkött* (som är mera välsmakande af fär än af kalf).

Färska rätter äro vidare *gulasch* och *irish stew*, *hackad beef*, samt blandadt med ox-, kalf- eller griskött, *köttbullar*. Af kokta rester lagad *sylta* är att rekommendera; stekbenen söndersågade gifva en god *buljong*.

Fötterna kokas mjuka, klyfvas, det största benet urtages, halfvorna vändas i ägg och rifvebröd och stekas (griljeras).

Den färska steken blir särdeles god, om man späder den med dricka och buljong under stekningen; säsen redes med tjock sur grädd. *Stenia.*

Inläggningar.

Att salta skärböner. Bönorna afplockas innan de hunnit bli grofva och trådiga, sönderskåras fint och blandas genast med salt. I ett sten- eller träkärl strör man på botten ett hvarf salt, däröfver ett hvarf böner o. s. v. omvexlande, i det man med en trästöt

Eriksbergs Mineralvattenfabr.
Angenäm o. helsosam
läskedryck
(2814)
APOLLINARIS
Serveras
å de flesta Re-
stauranter & Cafèer.
Artificielt Kolsyradt Mineralv.

»Secure the shadow ere
the substance fade.
Let nature copy that
which nature made.»

När ni så önskar fotografiera er, gå till
Wolfenstein!

Han eger den största och bäst inredda
atelier i Stockholm,

Han har öfver 20 års praktik i de stör-
sta städer i Förenta staterna,

Han har de bästa amerikanska apparater
till grupper, förstoringar, interiörer etc.,

Han sysselsätter de skickligaste biträden
— artister — inga elever,

Han känner såsom artist själf fysionomien
och erhåller därigenom bästa resultatet,

Han förstår att genom ett nytt arbets-
system utföra allting billigare än nå-
gon annan i Sverige,

Han har nedsatt priset å kabinettskort
från 30 till 15 kr. pr dussin, allting
annat i proportion,

Han önskar sina arbeten jämförda med
de utförda från andra atelierer, och

Han är svensk, men talar engelska, tyska
och spanska.

»And don't you forget it!»
13 Fredsgatan, f. d. Jagers atelier.

[2783]

**Höst-
Realisation.**

- Dam-Kragar 2: 50 pr duss-
- Moderna Flor —40 » st.
- Moderna Boor 1: 50 » »
- Barber, långa 2: 50 » »
- Fyrkantiga Sidenhalsdukar.
- Sammetsband o. Sidenband, alla bredd.
- Gardinspetsar, Tyllspetsar.
- Silkesspetsar, Lampskärmspetsar.
- Yllespetsar, Linnespetsar.
- Broderade Remsor, största urval.

- pr mtr pr aln
- Silkessammet 2: 50 = 1: 50
- Patentsammet 0: 85 = 0: 50
- Sidensars o. Merveilleux 1: 50 = 0: 90
- Sidenmoiré 2: 00 = 1: 20
- Domestik 0: 20 = 0: 12
- Kypert, alla färger 0: 40 = 0: 24
- Fodergas 0: 35 = 0: 21

- Armlappar från 12 öre pr par.
- Midjeband 10 öre pr mtr.
- Kulörta och hvita Benskoband.
- Fjädrar 2: 25 pr gross.
- Bomullsband 8 öre pr bundt.
- Hyskor och Hakar 20 öre pr gross.
- Ylleband, Knappar.

Snörmakerier, Pärllgaller, Pärlspetsar
samt Pärllgarnityr, till hälften och
delvis under hälften af dess förra
värde.

Snörlif la Coquette,

oöfverträffadt i smidighet och elegans,
gör utmärkt god figur utan att behöfva
hårdt tillsnöras, med fiskben från 3: 50.

Skinnbräm, Yllevantar och Muddar.

Dam- och Barn-Ylle-Strumpor.

Tillbehör till Lampskärmar.

Broscher, Armband.

Hårprydnader, Hornhårnålar.

**Emma Gjörling,
11 Regeringsgatan. 11**

[2821]

Hushålls-Te,

utmärkt godt, å kr. 1: 25 pr ½ kg. hos
Karl Gardsten,
14 Jakobsgatan 14. [2758]

Zulamith Wellander,

mångårig elev af madame Marchesi i Paris, har åter börjat sin sångundervisning den 1 oktober. Anmälan af elever, såväl herrar som damer, mottages hvarje dag kl. 12—2 samt 5—6 e. m. Mästersamuelsgatan 16, II.
Pris pr hel timme 6 kr., half timme 4 kr. [2753]

Nürnbergers Erlanger-Bier,

brygdt efter Münchener-metod och mycket omtyckt, finnes
nu åter i lager samt serveras å de flesta restauranter
Allm. telef. 30 48. i Stockholm. Bell 600.

[2805] **Nürnbergers Bryggeri.**

40,000 kronor för 2: 60.

Köp nu för **2: 60** ett afbetalningskontrakt å en Teaterobligation, så kan ni redan

den 1 nov. vinna 40,000 kr.

Obs. Å teaterobligationen serien 7919, nr 5, hos oss försald på afbetalningskontrakt d. 26 april, utföll 1 maj d. å. **5,000 kr**

Prospekter gratis mot porto. Agenter antagas.

Stockholm, »NORRBRO VEXELKONTOR», Norrbrobazaren 17. [2790]

Hellinneväfnader, speciellt handväfda,

Norrköpings Bomullsväfnader till fabrikspris,
Vadstenaspetsar, största urval.

Låga, bestämda pris hos **C. M. CARLING,** [2767]

Vadstenaboden, 22 Regeringsgatan 22.



Moderna Pelskragar,

passande för både höst och vinter, i stort urval från 7 kr. till högre priser hos

D. Forssells Söner & Co,
10 Drottninggatan 10. [2457]

Hôtel Kung Carl

— STOCKHOLM —
1:sta klass Hôtel.
Rum från 1: 50 till högre pris.
Omnibus möter. [2811]



ÄKTA COLLODIN

Tillförlitligaste och af
tusentals personer bepröfvadt medel mot liktorner, vårtor, hudhårdnad och nagelträng.
Obs. alltid denna invigistrerade etikett som garanti för varans äkthet.

Säljes i Stockholm hos **C. F. Dufva,** Drottningg. 41, **Louise Blomberg,** Vesterlångg. 39, **Elin Edlund,** Drottningg. 63, **Hyllin & C: s Parfyngmagasiner, Tidningskontoren** m. fl.; i landsorten i väl-försedda **Parfyngeri-, Elkiperings- och Cigarrafvarer** å 1 kr. fl.
Sändes franko mot kr. 1,10 i frim. [1767] **Axel Litström.**

Ett

Accidenstryckeri,

nästan nytt, säljes för hälften af hvad det kostat. Vidare meddelar Wara bokhandel, adress Wara. [2815] (G. 6586)

Största lager af
Tak-, Bords- och Vägg-

Lampor

samt

Amplar.

Ställningar

till

moderna lampskärmar

i alla dimensioner.

N. O. HOLMLUND & K: ni

Lamphandel

Stockholm, Drottninggatan 41. [2756]

Äkta Haarlemer

Blomsterlökar.

Stockholms Fröhandel,
5 Stortorget 5. [2755]

pressar ned bönorna. När kärlet är fyllt, så har genom saltet och stötningen för det mesta så mycket lake bildats, att denna står öfver bönorna. Detta är viktigt för bönornas konservering. Man lägger ofvanpå ett stycke rent gammalt linne, som afhåller mögelbildning, därpå ett porslinsfat eller något dylikt, på hvilket lägges en tyngd. Kärlet förvaras sedan på en ej allt för varm plats.

Viktigt är vid nedsaltningen af bönorna, att man ej saltar för litet, då bönorna skämmas, men ej heller för mycket, emedan man sedan ej kan få bort den salta smaken. Till 500 gr. bönor tagas ungefär 100 gr. salt.

Före kokningen måste bönorna natten öfver ligga i vatten.

Hushållet.

Nödfallsgrädde till kaffe och te. 3 dl. söt mjölk, 2 äggulor, 2 teskedar socker och $\frac{1}{2}$ tesked potatismjöl vispas väl tillsammans i en kopparpanna samt ställes på frisk eld och vispas ifrigt, tills det är kokvarmt. Pannan aflyftas då, men vispningen fortfar, tills den mesta hettan afgått. Denna blandning kan man mycket väl använda i brist på annan grädd till te och kaffe.

Serla.

Sirap af pumpor. (Svar till Ina.) Skalade pumpor skäras i små bitar och kokas i ej för mycket vatten — ty de innehålla rikligt vatten i sig själva — alldeles mosigt, hvarefter alltsammans pressas genom hårsikt eller mospress. Moset bör nu under flitigt omrörande (för att hindra vidbränning) kokas, tills en brunaktig sirap vunnits, hvartill, allt efter myckenheten, åtgå flere timmar. Denna sirap har en egendomlig smak. Jag har använt den snart, men tror att den i väl tillslutna burkar står sig rätt länge. Öppet förvarad, bildar den gärna mögel på ytan.

Stenia

Att glasera frukt. Reine Claude, päron, aprikoser, persikor och blå plommon plockas, så snart de äro fullkomligt mogna, men likväl ännu kännas fasta. Man klipper af hälften af stjälken och sticker igenom frukten ungefär tio gånger centimeterdjupt med en grof nål, lägger den i en kastrull, som är så mycket fyllt med vatten, att det står tre till fyra fingers bredd öfver frukten, och sätter den på elden. Så snart vattnet blifvit så varmt, att det är omöjligt att hålla fingret däri, tager man af kastrullen, tager till 1,500 gr. frukt 8 gr. salt, låter den stå väl tilltäppt en timme, sätter den åter öfver elden, gör denna litet starkare och väntar tills ytan af vattnet — som ej får koka upp — börjar krusa sig och frukterna flyta uppåt. När dessa börja simma, tager man upp dem, en och en i sender, lägger dem i kallt vatten, låter dem efter afsvalnandet droppa af och packar dem i en terrin. Emellertid inkokas en motsvarande kvantitet socker — gram mot gram — en tredjedel och denna sockerlag slås kokande öfver frukterna, som få stå öfvertäckta tills dagen därpå. Efter denna tid slås sockerlagen af och inkokas nu en fjärdedel, hvarpå den åter hålles öfver frukten, ett förfaringssätt, som för tredje gången förnyas och på så sätt att sockret inkokas en femtedel, d. v. s. så att det fastnar vid en silversked, nedstucken i sockerlagen, och kan formas till en liten kula. När frukterna sedan stått i denna lag ytterligare ett par dygn, äro de färdiga till kandering; man låter dem droppa af på en sikt, lägger dem på särskildt för detta ändamål förfärdigade små stål-trådsställningar, låter dem torka i ugnen och bevarar dem ända till användningen packade i beckaskar eller väl slutna glasburkar. Torkningen af de glaserade frukterna måste ske mycket långsamt i jämn värme af 25—50 grader.

Kontor och lager:
45 Vesterlånggatan 45

Meddelande från
Carl Malmbergs
välrenommerade
Handsk-Affärer

45 Vesterlånggatan. — Sturegatan 5.
Telefon 7 24. Telefon 7 22.
24 Södermalmstorg 24.

Priskurant å Handskar,
för hvilkas hållbarhet ansvaras:
Kul. 4-knapps med breda silkessömmar kr. 1: 50
d:o 5 snör-knäppen » » 2: —
d:o 4 tryck- d:o (nyhet!) » » 2: —
d:o Herrhandskar, 2 tryck-knäppen (nyhet!) 1:ma vara, med breda silkessömmar » 2: —
Fodrade glacé-d:o, 1 agrafi, 1:ma vara » 2: 50
Kul. Dam-, 6-knapps Mousquetaires » 2: —
Dessutom billigaste priser å alla slag af
Vinterhandskar och Balhandskar,
samt Handskar från de mest eleganta till de enklaste.

Order från landsorten mot efterkräf.

Kontor och lager:
45 Vesterlånggatan. Telefon 7 24.
CARL MALMBERG
Fabrikant.
Allm. telef. 724 o. 722



Hvita händer.
Min mångåriga erfarenhet i handskfabrikationen samt min kännedom om de utmärkta egenskaper, som "lanolin" bestämmer, då den användes vid handernas vård, har föranlett mig att låta bereda hanskin på sådant sätt, att så mycket som möjligt af detta välgörande fettnamne kvastannas i skinnets yta och därigenom bibehåller detsamma smidigt och behärligt.

R. Blaedel & Co.'s Förlag, Stockholm.

DE VISES STEN
eller
Framtidens Läkekonst.

En bok för alla friska, som ej vilja genom sjukdom förlora helse, arbetskraft och lif af
JUSTUS.
I alla boklädor.
Pris 2 Kr.

Lycka och välstånd

OBS. Skyddsmärket.

OBS. Skyddsmärket.

C. Smitt & C:o öfver hela riket och **Äkta Säter-Olja**, för botandet af *gikt, reumatisk värk, sensträckning, magkramp, tandvärk* o. d., där stark och hastig upphetning af sjuk kroppsdela på några minuter åstadkommes. Särdeles nödvändig är denna olja att hafva i hemmen å landet, där läkare ej alltid vid behof kan erhållas. Är försedd med intyg så väl från Handelskemisten i Stockholm som och från många personer, som med fördel använt densamma. Försäljes hos apot. *C. F. Dufva*, Drottninggatan 41, och de flesta Speceri- o. Parfymhandlare i riket samt i parti, med rabatt, hos **C. Smitt & C:o**, Stockholm. [1969]

Vid Kongl. Gymnastiska Central-Institutet
lemnas sjukgymnastisk behandling alla söckendagar
till **betalande manliga** patienter kl. 7—9 f. m. Läkare: Doktor Wallgren;
» **betalande kvinnliga** » kl. 9—11 f. m. Läkare: Doktor Levin;
» **obemedlade manliga** » kl. 1—3 e. m. Läkare: Professor Murray;
» **obemedlade kvinnliga** » kl. 8—9 f. m. Läkare: Doktor Levin. [2788]

Brunells Handels-Skola
Stockholm,
48 Drottninggatan 48.
Denna Handelsskola, den äldsta på platsen under samma ledning, undervisar i Bokhålleri, Skönskrifning, Räkning, diverse Kontorsgörom. o. Språk m. m. Alla ämnen äro valfria. [2769]

Engelsk CHEVIOT
hellylle, dubbel bredd, slät o. fasonerad, utmärkt till klädningar, Kr. 1,75 pr meter hos
K. L. Lundberg & K:ni
Drottninggatan 56.
Pröfver på begäran. [2771]

Pianinos, Flyglar & Orgel-Parmonium från de bästa svenska och utländska fabriker.
Största lager! Billigaste priser!
Fullkomlig garanti! Liberala betalningsvilkor!
OBS! Äldre instrument tagas i utbyte.
J. LUDVIG OHLSON,
Stockholm.
16 Regeringsgatan 16. [1423]

KORK.
Från undertecknads korkfabrik rekommenderas för hushåll
Butelj-, Krus- o. Flask-kork
äfvensom öfriga korksorter.
Order till landsorten expedieras mot efterkräf.
Fredr. Nymansson,
1:sta Långgatan 3,
Göteborg. [1738]

Tapeter, Rullgardiner, Kornischer
(uppsättning ombesörjes),
säljas billigast
26 St. Nygatan 26 [2198]

Klädningsstyger
största och modernaste lager till verkligt billigaste priser hos
ANSTRIN & Co.,
STOCKHOLM
Bazaren å Norrbro.
OBS. Pröfver kostnadsfritt. Rekvisitioner, öfverstigande 20 kr. värde fraktfritt. Modeplanschern ätfölja rekvisitioner. [2495]

Sophia-Hemmet.
Se den större annonsen i n:r 25 för i år. [1434]

Läkareråd.

Maria 20 år. Edra frågor finnas besvarade i nr 42 under signaturen Maria.

Mi. Bäst är att operativt afägsna dem; eljes medels toucheringar med ättiksyra, skedvatten o. s. v. — För edra barn kan ni vara lugn.

Spultning. Kan ej besvaras utan underökning af ögonen.

E. S. 1) Då er mage är i god ordning, kan det ju ej härleda sig därifrån. Beror väl sannolikt på dåliga eller illa skötta tänder; vänd er därför till tandläkare. 2) Möjligen kan denna kroniska snufva bidraga till det under 1) nämnda obehaget. Försök att dagligen taga näsdusch med en ljum 1 % koksaltlösning. Bättras det ej härpå, bör ni vända er till specialist.

Preciosa. Dyliga saker tillkomma ju ej alla läkare att besvara. Vänd er t. ex. till Fahlstedt vid Norrmalmstorg, så gör han er nog »brun».

R...a. Det är omöjligt att på grund af edra upplysningar afgöra, hvar på denna gasbildning beror. Vi kunna därför ej gifva er annat råd än att hänvisa er till de föreskrifter, som gifvits Carola i nr 4. Den diet, som där omnämnes, torde i alla händelser passa eder. *D.r - d.*

Frågor.

Nr 810. Kan någon upplysa mig om hvad »den vandrande juden» heter på latin? Vore också mycket tacksam, om någon ville gifva mig orden till »Die Wacht am Rhein» samt till den vackra finska folkvisan »På Roines strand».

Nr 811. En husmoder beder någon mer erfaren säga, hvilken sorts hvita gardiner, som förekomma i handeln, äro de starkaste. Vore äfven mycket tacksam för en beskrifning på ett trefligt spjällstick. *Oerfaren.*

Svar.

Nr 753. Ett säkert och bepröfvadt medel mot mjällbildning och hårets affallande är »Regenerateur», hvilket fås mot postförskott från Lundbergs Etablissement i Kalmar.

Nr 757. Skulle ej en rund slummerkudde af plysch och satin mervelux (hvarannan plysch och hvarannan satin), fylld med finaste dun, vara lämplig, ifall sådan icke finnes förut. 2) Förf. till »Positivspelarens son» är Marie Sophie Schwartz.

Nr 771. Makulerade postmärken, som med största tacksamhet emottagas af major G. von Cederwald, Stockholm, försäljas i utlandet, och inkomsten tillfaller Eugeniahemmet. *G. v. C.*

Breflåda.

Augusta S. Tack för vänligheten; poemet lämpar sig dock ej gärna att införas i Idun. *G. H. X.* Ord, ord, ord!

Stenia. Varmaste tack för upprepade bevis på vänligt intresse. Vi ha från många håll försöpt, att edra bidrag af vår talrika läsekrets räknas till de mest välkomna. Bräskande arbete och annat mera ha hindrat oss att skriftligen utförligare meddela oss med Eder; men vid lägligt tillfälle skola vi ej underlåta det.

Frida N. N. Som ofvan Stenia. *Augustus* tackas för det sända, för hvilket efter hand skall beredas plats.

Alice. Förslaget angående bokförteckningar tycks ej ha vunnit någon ankläng, då ej en enda insändts. Som ni tycks intressera er för frågan, få vi kanske vänta ett bidrag i densamma? — Frågorna insändas, tydligt skrifna på en sida af papperet, till Iduns redaktion.

Kse. Idun har ju så många gånger utvecklat, hvad den menar med *sann kvinnlighet*, att ej ett sådant halft skämtsam uttryck som det omskrifna tyckes kunna behöva ge anledning till missförstånd.

Rådlos. Bäst att annonsera. *Prenumerant ä Idun.* Doktor Viderströms adress är Bryggaregatan 6, 2 tr.

Ensam. — Småskoleläroplanerna. Edra »frågor» äro af ren annonsnatur och böra därför komma på denna afdelning.

Maja. Karlavägen 29, Stockholm. *Red.*

Innehållsförteckning:

Amalia Arfwidson; af *Gammal elev.* (Med porträtt). — En gammal, gammal historia; dikt af *Daniel Fallström.* — Viss procent af affärens afkastning åt arbetstagna kvinnor; af *Ebon Hoi.* — Några ord om lektyr; kåseri af *Karl Bonson.* — Den röda rosen; verklighetsbild af *Mor.* — Fabriksarbete eller hemsjöld; af *Frida N. N.* — »Generalskan» Booth. — Gås; af *Mathilda.* — »Vårt dagliga bröd»; en liten vandring genom ett stockholmskt storbageri; af *mg.* — En resa jorden rundt. — Smånotiser från kvinnovärlden. — Teater och musik. — Hennes arbetsfält; ber. för Idun af *Amanda Lefler.* (Forts.) — Från Iduns läsekrets.

Förslag till matordning för veckan 2—9 nov. — Matlagning. — Efterrätter. — Smörgåsarbetet. — Handarbeten. — Toaletten. — Syltning. — Drycker. — Möblerna. — Slakt. — Inläggningar. — Hushållet. — Bostaden. — Klädedräkten. — Diverse. — Läkareåd. — Frågor. — Svar. — Breflåda.

Clara Fabriks Stearinljus

[2130]

Hamburger-Bryggeriet

Kongl. Hofleverantör.

Pilsener-Bier

till 10 kronor pr 100/2-buteljer rekommenderas.

[2806]

Telefon: Allmänna 44 19. Bell 8 54.

Liljeholmens Vinfabrik,

Stockholm,

rekommenderar nedannämnda sina tillverkningar, som försäljas af Herrar Specerihandlande.

Krusbärsvin.

Körsbärsvin.

Vindbärsvin, rödt.

Vindbärsvin, svart.

Vindbärsvin, hvitt.

Uti berättelse till Kgl. Medicinalstyrelsen för år 1880 yttrade sig Stockholms Helsing-nämnd mycket fördelaktigt om dessa viner. Serverade kalla, äro vinerna en angeräm läskedryck; i hushåll lämpa de sig särdeles väl för tillagning af soppor, vingel, lemonader, balar o. d.

Sockerade safter:

Hallonsaft.

Körsbärssaft.

Vindbärssaft, röd.

Vindbärssaft, svart.

Vindbärssaft, hvit.

Safterna äro, enligt intyg af handelskemisten herr doktor Setterberg »fullkomligt fria från obehöriga och skadliga tillsatser, samt förhålla sig såsom rena oblandade sockrade fruktsafer».

Ättika.

Vinättika.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

Ättiksprit.

HUSQVARNA

STÅLSYMSKINER

enda svenska fabrikat af starkaste materiel och noggrannaste arbete.

Freja Triumf
Familjsymaskiner. Handverkssymaskiner.

Handsymaskiner.

Kostnadsfri undervisning!

Billiga priser och bekvämliga af betalningsvilkor hos

Husqvarna Generaldepôt

22 Kungsträdgårdsgatan 22 (hörnet af Hamngatan).

(G. 24142)

[2775]

Nilsson & Dahlbeck

Lager af

Gosskläder.

STOCKHOLM

35 Regeringsgatan 35

[2754]

F. W. BILLES Bryggeri

6 Olofsgatan 6

rekommenderar sina tillverkningar af

Bayerskt öl, Pilsener öl,

Export-öl, Iskällardricka.

Telefon: Allmänna 46 27. Bell 7 53.

[2104]

På **Wilhelm Billes** förlag:
Huru männen fria.
Den ödesdigra frågan med dess svar
af **Agnes Stevens.**
Pris 2: 25. [1736]

Franska lektioner
och konversationscirklar.
FANNY CEDERBLAD,
lärarinna i franska talöfningar vid
kungliga lärarinne-seminariet, profes-
seur diplômée de l'Académie
de Paris. Anmälningstid: söcken-
dagar kl. 3—4 e. m. Vasag. 4.
[2829]

Sparsamma Fruar!

Gammalt ylle och ull emottagas till spånad, väfning af såväl hand- som maskinvädda tyger, äfven passande till gardiner. Schalar, filtar, doffel, utmärkta kläden till herrkostymer m. m.

OBS! Hvar och en får sitt ylle tillbaka i form af garn eller väfnader. OBS! Spånadsafgiften den billigaste här på platsen.

Hildur Andersson.

12 Klara Norra Kyrkogata 12. Telef. 26 53.

[2836]

På **Em. Girons** förlag:
Godtköpsupplaga.

Kok-Konsten,

af **Ch. Em. Hagdahl**, med doktor.
Ny omarbetad upplaga.
Omkr. 3,000 matrecept och 300
afbildningar.

Tionde häftet à 60 öre.

(G. 24507)

[2841]

Piano-Exposition

18 Drottninggatan 18, Stockholm.



PIANOAFFÄR

A. W. EKDAHL,
Kongl. Hofbalmusikdirektör.
[2826]

27 december

är 3:dje dragningen i Kulturhistoriska Föreningens lotteri

på konst-, industri- och slöjdföremål. Lotteriet omfattar 10,000 vinster, värda 175,000 kr., och med hufvudvinster af 2,500, 2,000, 1,500 och 1,000 kr. värde. Lottsedlar till 2 och 3 kr. säljas i alla boklädor. [1989]

Glasögon

Pincenez, Teater- och Reskikare
m. m. af bästa kvalitet hos
Fabrikör **C. G. Collin,**
3 Storkyrkobrinken 3.
Filial: 20 Fredsgatan 20.
[2858]

Iduns Uträttningsbyrå

ombesörjer genom fullt kompetenta personer uppköp i alla möjliga branscher gratis åt Iduns abonnenter och för uppdrag åt andra mot en obetydlig ersättning. Alla saker skickas mot efterkraf och få, när varans art sådant medgifver, returneras (dock genast) mot fraktkostnaden. Dubbelt porto torde medsendas. [1849]

CIBILS
världsberömda
Flytande buljong.



Handelsmärke.

CIBILS är, hvad smak och godhet beträffar, öfverträffad, emedan den buljong man däraf bereder ej kan fränskiljas den, kokt på färskt kött. Bruksanvisning på hvarje flaska. Cibils finnes att tillgå hos de flesta specerihandlare i riket.

En-gros-försäljning för Stockholm hos herr Nils Ulin, Allm. telef. 67 96.

Enda importörer för Sverige:
J. LAGERVALL & C:ii
Göteborg. [2583]

JOHN FLOHR & K:ni
30 Vesterlånggatan 30
rekommendera sin **UTSTÄLLNING** af
MODELLHATTAR
för säsongen. [2720]

Hvar kan verkligt godt te erhållas?
Mina äkta teer säljas endast kontant, och då alla mellanhänder undvikts, kunna de lemnas billigare än hos någon, hvilket och bevisats af att omsättningen 1889 fyradubblats.

Pr efterkraf, postförskött å 1: 80, 2: 2: 40, 2: 80, 3, 3: 60, 4: 80 pr ½ kilo (för 25 kronor fraktfritt. Alex. Barclay, Göteborg. [2441]
(Nord. A.-B. Göt. 4053 x 10)

Münchens Extra öl,
väl lagradt,
finnes nu åter att tillgå och rekommenderas.
Telefon: Allm. 30 49. Bell 5 86. [2680]

Axel Broman & K:ni
Husqvarna.
Nordens största specialaffär i **Stickmaskiner** för trikotillverkning af **Lambs världsberömda system** med alla nyaste förbättringar.

De enklaste och mest lättskötta, varaktigaste, mångsidigaste och billigaste stickmaskiner, som i handeln förekomma.

Mångårig garanti!
Kontroll af Sveriges skickligaste fackmän. Nära 3,000 maskiner under senaste åren sålda ensamt här i landet.

Försäljas på billiga och bekväma villkor genom vår representant för Stockholm med omnejd, herr Carl Nilson.

Husqvarna Generaldepôt
22 Kungsträdgårdsgatan 22.
Reparationer, omjustering och ändringar af stickmaskiner utföras fort och billigt af

Axel Broman & K:ni
Husqvarna. [2776]
(G. 24139)



Maltextrakt.

(Nord. A.-B., Göteborg. 4348 x 3) [2793] Oscar L. Björkbom, Göteborg.

Maskinkrossad Anthracit,
bästa bränsle för Illuminationskaminer och Värmenecessairer hos
JOH. LUNDSTRÖM & K:ni,
Allm. telef.: 22 88. Kontor: 14 Skeppsbron 14. Bell telef. 18.
> > 60 19. Försäljning: 5 Strandvägen 5.
> > 61 98. Filial: 1 Parmmätaregatan 1. [2723]

Ramlösa Plantskola.
Min nya priskurant öfver rikhaltiga förråd af plantskole-artiklar är nu utkommen och tillsändes franko.
Helsingborg i sept. 1890.
[2699] **N. P. JENSEN.**

Kunglig Hofleverantör
Otto Gillbergs
Etui- & Portföljfabrik,
Specialaffär för alla finare arbeten i läder, plysch, sammet och siden etc.
36 & 38 Hamngatan 36 & 38.
Telefon 49 70.

Rekommenderar sina tillverkningar af alla slags Etuier, Portmonnäer, Plånböcker, Portföljer, Damväskor, Sy- & Smyckeskrin m. m., i vackra mönster.
Montering af Tapesseriarbeten.
Infattar Akvareller, Fotografier och Planscher i ramar med passepartout eller kartonger.
Ramlister till billiga priser.
Obs. Fullständigt snickeri i fabriken.
Goda varor. Egen tillverkning.
Billiga priser. [2273]


Svenska snörlifvet
La Sylfide
ger vacker figur.
La Sylfide är smidigt.
La Sylfide är hållbart.
Lager hos
Jansson & K:ni,
Hötorget 6. [2696]

Aspinalls Emalj — se Idun N:r 38.
Aspinalls Emalj — för möbler
Aspinalls Emalj — för lyxföremål
Aspinalls Emalj — för kökssaker.
Aspinalls Emalj — för lavarbleck
Aspinalls Emalj — för baljor.
Aspinalls Emalj — för allting

Aspinalls Emaljfärger användas med glädje och framgång bland tusentals familjer öfver hela landet. Finnas hos Stockholms och landsortens förnämsta specerihandlande och bosättningsmagasin. Engroslager hos Generalagenten
Jul. Ungewitter J:or,
STOCKHOLM. [2644]

Klädningsstyger
Profver kostnadsfritt.
Rekvizitioner fraktfritt.
O. B. S. Modellerna behövs inga profver.
FR. MARCUS
Kongl. Hofleverantör.
STOCKHOLM. (1785)

Alldeles nytt och desutom ovanligt vackra och väisittande äro de onyreka Damvästar af bästa ullgarn och med stilig isättning och bård, allt i de vackraste färger, som fås endast från **ALB. S. JONSSON, Göteborg.**
Sändes hvar och en mot 4 kr. efterkraf. Parti rabatt. Uppgit storlek. [2272]



»Så fint har jag aldrig sett!»
Detta skall enhvar utropa, som får se Skandinaviens mest intressanta, prydligaste och på samma gång billigaste sällskapsartikel, **Examinator.** Därigenom att tusentals ex. sålts, lemnas den nu till endast 1,50 pr st. En godtköpsupplaga, benämnd **Lilla Examinatorn**, är till innehåll ungefär lika med Examinator, men är hvad utstyrseln beträffar, något non plus ultra i sitt slag. Lilla Examinatorn kostar endast 1 kr. pr st. Likvid torde insändas pr postanvisning. Vid partiköp lemnas rabatt. Parti- o. minutförsäljare i Stockholm hrr A. E. Jacobsson & K:ni, Drottninggatan 29 A. [2827] **John Fröberg, Finspong.**

Försök
GLENNES
utmärkta
THEER.
(N. A.-B., Göt. 4233 x 3)
[2669]

Hänvisen till annonserna i Idun, erhållen i billigaste pris — enligt öfverenskommelse mellan Bedaktionen och de flesta af Iduns annonsörer

