

Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.  
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.  
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.





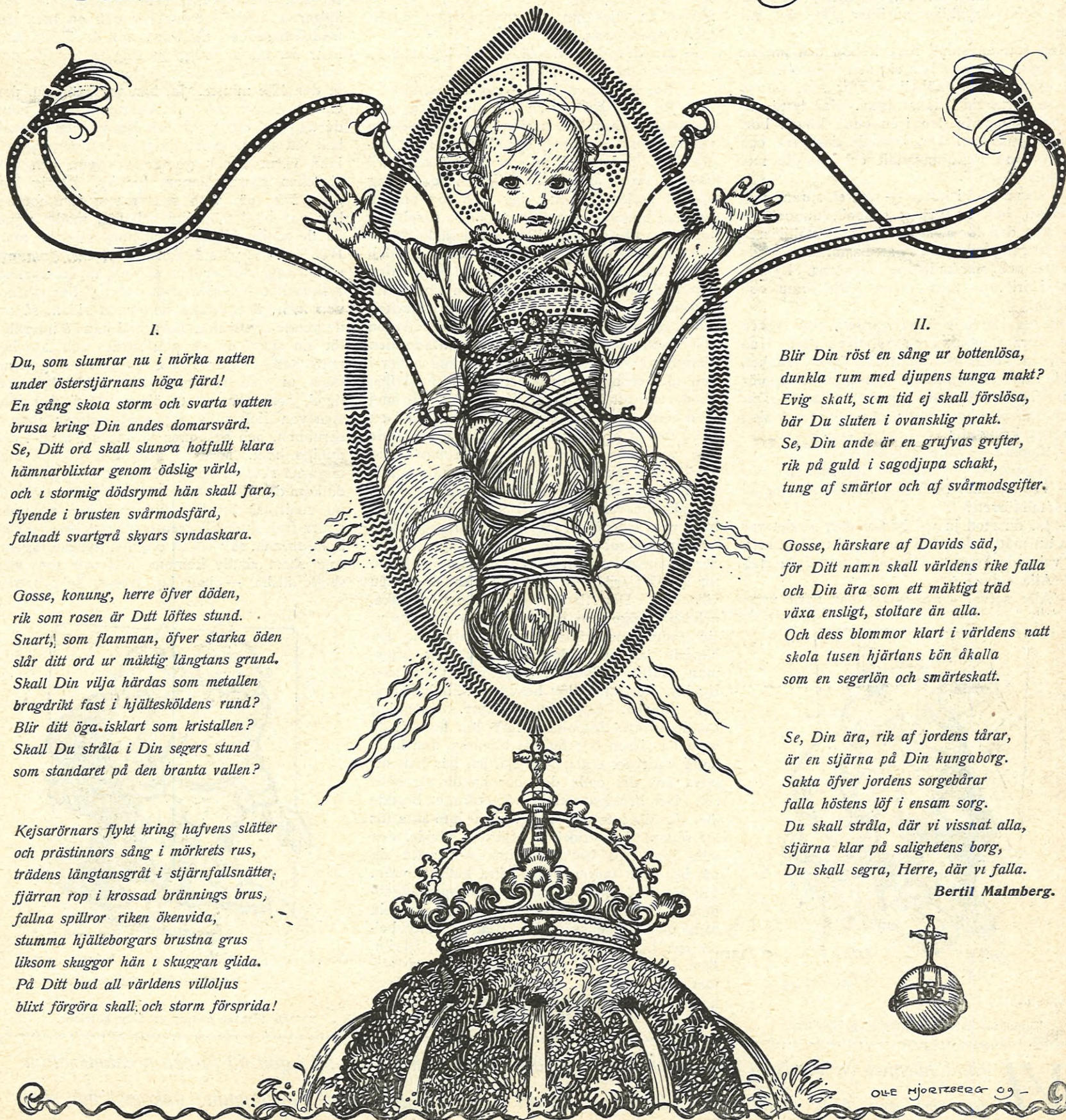


# IDUN

ILLUSTRERAD TIDNING  
GRUNDLAGD AF  
FRITHIOF HELLBERG  
FÖR KVINNAN OCH HEMMET

HUFVUDREDAKTÖR OCH ANSV. UTGIFVARE: JOHAN NORDLING.

## MELGA TRE KONUNGARS HYMNER



I.

Du, som slumrar nu i mörka natten  
under österstjärnans höga färd!  
En gång skola storm och svarta vatten  
brusa kring Din andes domarsvärd.  
Se, Ditt ord skall slunsa hotfullt klara  
hämnarblixtar genom ödlig värld,  
och i stormig dödsrymd hän skall fara,  
flyende i brusten svärmodsfärd,  
falnadt svartgrå skyars syndaskara.

Gosse, konung, herre öfver döden,  
rik som rosen är Ditt löftes stund.  
Snart, som flammen, öfver starka öden  
slår ditt ord ur mäktig längtans grund.  
Skall Din vilja härdas som metallen  
bragdrikt fast i hjältesköldens rund?  
Blir ditt öga isklart som kristallen?  
Skall Du stråla i Din segers stund  
som standaret på den branta vallen?

Kejsarörnars flykt kring hafvens slätter  
och prästinnors sång i mörkrets rus,  
trädens längtansgråt i stjärnfallsnätter,  
fjärran rop i krossad brännings brus,  
fallna spillror riken ökenvida,  
stumma hjälteborgars brustna grus  
liksom skuggor hän i skuggan glida.  
På Ditt bud all världens villoljus  
blixt förgöra skall, och storm försprida!

II.

Blir Din röst en sång ur bottenlösa,  
dunkla rum med djupens tunga makt?  
Evig skatt, som tid ej skall förlösa,  
bär Du slutet i ovansklig prakt.  
Se, Din ande är en grufvas grifter,  
rik på guld i sagodjupa schakt,  
tung af smärtor och af svärmodsgifter.

Gosse, härskare af Davids säd,  
för Ditt namn skall världens rike falla  
och Din ära som ett mäktigt träd  
växa ensligt, stoltare än alla.  
Och dess blommor klart i världens natt  
skola tusen hjärtans bön åkalla  
som en segerlön och smärteskatt.

Se, Din ära, rik af jordens tårar,  
är en stjärna på Din kungaborg.  
Sakta öfver jordens sorgebårar  
falla höstens löf i ensam sorg.  
Du skall stråla, där vi vissnat alla,  
stjärna klar på salighetens borg,  
Du skall segra, Herre, där vi falla.

Bertil Malmberg.



OLE NJORTZBERG 09



## Trofast och Förnöjsam.

ÖFVER STALLDÖRREN hängde talgljuslyktan, och dess gula, fladdrande låga sökte ifrigt lysa upp snön ända fram till vagnslidret, dit den skottade stigen förde. Det var något, som rörde sig där och larfvade, men nu kröp det in i ladan. I ett nu började hackelsemaskinen arbeta uppe på vinden, först ljöd det bara som sus öfver takens skare med fallande och yrande korn, men snart steg det som åska, och plankorna sviktade. Så blef det dödyst för ett ögonblick, och den lilla lågan, som böjt sig och fladdrat, stod nu rak och lyddes.

Då kröp där något ut från loftgluggen och kom kasande utefter takslutningen och rätt ner i drifvan vid staldörren. Den lilla lågan böjde sig åter och lyste öfver det underliga — det blef till en röd lufva kring ett gammalt och skrynkligt ansikte. Ja, det var tomten.

Han satt en stund nere i snön och plirade mot lågan, så reste han sig och drog omkring och kramade en snöboll så stor som vattentunnan borta vid ladans ränna. Han lyfte den nu och slungade den i en enda knyck bort öfver vagnslidret. Det brakade därborta, och tomten stod förväntansfullt och plirade mot den lilla lågan.

Då susade det i luften — tomten sprang vigt åt sidan, och en väldig snöboll, dubbelt så stor som den förra, krossades mot staldörren med ett rungande dån, så att hästarna vaknade därinne och sparkade mot stenarna. Lyktan stöp i drifvan, men lågan lefde ännu och dansade.

Tomten larfvade öfver gården, och spåren voro stora som efter en fullvuxen karl. Han fnyste af skratt och klättrade öfver planket, nådde hufvudbyggnaden och klef så uppför brandstegen och ända upp till takåsen. Där stötte han plötsligt emot något mjukt och slog armarna kring det.

— Sippotu — sade stalltomten.

— Tippetuss — svarade hustomten.

— Var det din boll, den hårda, som small mot staldörren?

— Ja, du stod ju vid lyktan där, så det var bara att måtta. Din föll ner bland träden, men jag vaknade genast. Ingenting nytt från stallet? Alla sofva?

— Alla sofva. Gårdsfolket har varit uppe



Enik Lange

Tippetuss satt och andades på fjärilen.



Enik Lange

längre än eljes om julaftnarna. Och de ha glömt sparfvorna.

— Ha de? Här vid prästgårdsflyglarna ha vi kärftar högt på flaggstängerna.

— Nå, hvad nytt från skräpkammaren?

— Jo, en fjäril du! Kan du tänka, den lilla puppan, som hela hösten har hängt vid den varma skorstensmuren, sprack sönder för några dagar sedan, och en stor och vacker fjäril tisslade fram med skrynkliga vingar. Jag hjälpte honom tillrätta, jag, och tog ner en gammal honungsburk från hyllan i skrubben. Jag skrapade af och blötte och påtade degen fast vid fönsterrutan. Dit flög sedan fjärilen flera gånger om dagen och sög det i sig. Men den blef aldrig sittande där, utan flög alltid upp till en evighetsblomma, som satt instucken i den söndriga tapeten. Där gungade fjärilen och fladdrade kring. Ja, inte doftade den blomman, och inte fanns där honung heller i den, men en blomma var det ändå, och fjärilen kände väl, att han hörde dit. Jag gjorde mej liten som ett dödsur och satt hela dagen i ett hål i ramen och såg på min fjäril och gladde mig, men så tyckte jag, att den inte alltid skulle sitta bara på den eviga blomman. Där fanns ju så många granna och brokiga saker i skräpkammaren rundtom! Där var ju det blomliga sidenöfverdraget och påfågelfjädern och sprattelgubben. Ja, vet du, jag ref sönder blomman och började dra i sprattelgubben, för att få fjärilen dit ned och leka. Men den ville inte. Den fladdrade fram och tillbaka, och sprattelgubben sprattlade och sträckte ut sin famn, men fjärilen kom inte dit. Då hängde jag sprattelgubben upp, där blomman suttit. Fjärilen flög dit, men slog sig inte ner, utan flög besviken tillbaka, fram och tillbaka. Ingenting hjälpte. Ingenting kunde ersätta blomman, fast den bara hade varit en visnen och färglös blomma, den hade ändå varit det enda, som fjärilen här haft att lefva för, det enda den här kände sig höra till. Det brokiga soffsidenöfverdraget brydde den sig alls inte om. Det var väl inte äkta för ett sådant litet kräk! Ja, fjärilen sörjde, den ville inte lapa honung mera, och satte sig på den gråa muren i den allra kallaste vrån. Jag försökte locka med allt, med sprattelgubben, med påfågelfjädern och sist tog jag min röda mössa och svängde. Men när inte heller det hjälpte, så fick den då vara, fjäriln. Den dog i går och ramlade ner. Den var trofast, det var den, och jag har den här i handen! Tippetuss, du får den, och den ger trofasthet, om du bara stryker den mot ett

En julsaga af  
NILS WILHELM LUNDH.

barns tinning. — Tala du nu om nyheterna från stallet och ladan.

Tippetuss hade tagit fjärilen och satt länge och andades på den, så att den rörde sig sakta i handen och tycktes fladdra. Så stoppade han den in i sin mössa, som han drog ner om öronen. Han satte sig grensle öfver takåsen och midt emot Sippotu:

— Jo, här ska du få höra! — sade stalltomten, — men jag får först gå tillbaka i tiden. Det var i våras. Långt inne i takhalmen här hade sparparet redt sig ett bo. Sparfamma låg på fem ägg, fyra ungar kröpo fram en dag, och det femte ägget var odugligt och vräktes ut efter några dagar. De fyra ungarna växte fort och slöko fort allt det goda, som de ständigt fingo. Minsta ungen blef emellertid rätt ofta lottlös, och en gång, då föräldrarna dragit tre maskar och en liten gul trädgårdssnäcka till boet, åto de äldsta upp hvar sin mask, drogo ut snigeln, delade den och slöko och lämnade så den tomma snäckan åt den lille minste. Ja, han tog snäckan, den var så vacker och guldkimrande. Han gömde den vid sitt bröst och låg på den, liksom han sett sparfamma ligga på det femte ägget. Han värmdde och gömde snäckan, och den kärleken gjorde honom lycklig. Aldrig klagade han, när man stal maten från honom, han var nöjd med lite och höll modet uppe, då de andra klagade och bara ville ha mer. Han rufvade på snäckan och bredde sina små nakna vingar öfver den, och när de kärlekslösa syskonen och föräldrarna ständigt hånade honom och sökte vråka honom åt sidan, så att de kunde få snäckan bort, bad han så innerligt för sin skatt, att de ofta rördes och läto honom hållas. Där skulle komma en gyllene fågel ur den snäckan, det trodde han, en fågel, som alla måste älska. Men den lille sparven fick nöja sig med halmen inne i skrubben, och syskonen vråkte sig midt i det duniga boet. Men så kom den tid, då alla ungarna skulle upp och lära sig att flyga, och då kom den lille också upp, och fjädrarna hade nu vuxit, så att han kunde hoppa med de andra från gren till gren och flyga öfver taket. Han drömde så vackert om den gyllene fågeln, som snart skulle komma med och som alla skulle älska — han låg troget hela natten



Enik Lange

De tassade genom en lång korridor.

VI rikta härmed en vördsam uppmaning till alla våra läsare och vänner att i god tid förnya prenumeration för det nya året, helst före juldagarne, så att intet afbrott i Iduns regelbundna ankomst må ske.



på sin snäcka, men en kväll var den borta, för syskonen hade kastat ut den på stenarna, och där låg den sönderslagen. Ut, ut flög den lilla sparfvén, och det var en sorg, och den var länge ensam i världen. Nå, sorgen kom den öfver, där fanns ju så mycket vackert på andra sidan taket, och den kunde glädja sig åt det minsta. Den bar i sitt hjärta en gyllene fågel, som blef allt vackrare, så att det blef glädje och gamman, hvar den lille sparfvén drog fram. Han samlade kring sig alla de gråa och hungrande och talade om det underbara tills de kvittrade alla. Men de feta och rika sparfvorna borta på prästgårdstaket, där han växt upp, hatade honom och talade ondt om honom. Och de hade inte hjärta, de sågo ingen gyllene fågel, de sutto i kärfvorna och åto och kifvades om bitarna, men hvar gång någon af de hungriga kom, slöto de feta sig samman och drefvo bort den oförvägne. De fattiga och bedröfvade skulle skingras och förfrysa, när vintern kom med snö och isar, om inte den lille sparfvén kommit till dem. Han samlade dem ständigt och lärde dem förnöjsamhet i lifvet. Han lärde dem att samla rikedomarna i sina hjärtan, och där kunde ingen röfva den gyllene fågeln ifrån dem. De bodde i vagnslidret och delade allt, som de funno, och de voro vid godt mod, när snön kom. Ja, de sitto nu tätt under björkarna och värma hvarandra, och af hundra har bara en enda frusit ihjäl, och det är den lille sparfvén, som alltid satt ytterst i flocken. Men den gyllene fågeln lefver därborta, och de feta sparfvorna få onda och ängsliga drömmar i kärfvorna, när de höra kvittret borta från lidret. Ja, här ser du ett dun, som jag tog från den där sparfvéns bröst, innan jag gräfde ner honom. Tag du det, Sippotu, som tack för fjärilen. Detta här dunet, ser du, ger förnöjsamhet, om du gömmer det i ett barns lockar en natt, när det fryser ute.

Sippotu tog det och gömde i sin mössa.  
— Här har kommit ett barn till gården på julaftonen, — sade han.

— Ska vi då kila in?

— Ja, nog ha vi julklappar! Kasa du först nu!

De kasade utför taket och ner i drifvan, vände sakta mössorna så att de blefvo små som dödsur och kröpo in genom ett nyckelhål. De tassade genom en lång korridor, och Tippetuss kikade genom alla springor.

— Aldrig har jag sett på maken! — hviskade han: — Prostfar, som har så svårt för att sofva annars, ligger och snarkar i den smala sängen!

— Tyst, tyst! — sade Sippotu; — prostinnan går ännu och stökar!

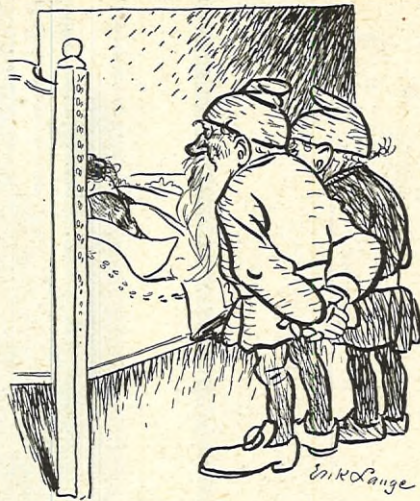
Så vände de mössorna och kröpo in genom nyckelhålet till gästrummet. Det var ett stort rum med en vacker bädd. Natllampan brann i en röd liten kupa och lyste öfver tvenne ansikten. Där låg en ung kvinna och sof med sitt lilla barn på armen och andedragen stego lugnt.

— Hon har varit ensam med sitt barn på vägen, — hviskade Sippotu. — Hon frös och svalt och så gick hon hit på själfva julafton. Hon fick mat och dryck och den bästa bädden, och se, där ligger klappar till barnet och glittrar öfver hela täcket! Här ha de haft en riktigt jul i år.

Tippetuss ref mössan af sig, tog sakta den döda fjärilen och strök nu mot barnets tinning.

— Trofast! — hviskade han.

Sippotu böjde sig öfver det från andra sidan och stack sparfdunet in mellan de gyllene lockarna.



Där låg en ung kvinna med sitt barn på armen.

— Förnöjsam — hviskade han.

Barnet log i drömmen och modern förde det fastare till sig.

Och så nickade tomtarna mot hvarandra och vände mössorna och kröpo ut igen. De gingo tysta hand i hand och trampade i drifvorna. De larfvade bort mot kyrkan midt öfver vägen och smögo snart uppför torntrappan. De skulle upp och se om en gammal, gammal tomte, som bodde hos kajorna och i dammet däruppe och som var far till både Sippotu och Tippetuss, det är Trofast och Förnöjsam.



## Pelles och Lisas julklappsköp.

DET VAR da'n före da'n före doppareda'n. Tant satt inne i salongen hos mor och pratade om någon vacker konsert, som mor rakt inte haft tid att höra, och mor satt och undrade hur hon i all världen skulle hinna bli färdig med allt till jul. Plötsligt uppenbarade sig Pelle och Lisa i dörren smutsiga och strålande af iver, men hejdade sig en smula vid åsynen af tant.

— Åh de små raringarna! — sade tant.

— Kom och hälsa, barn, — sade mor.

Tanten bestods en bock och en liten knix och sedan styrdes kosan till mor:

— Mor, nu har vi tömt våra sparbössor, och vi har väldigt mycket julklappspengar!

— Lisa har mindre än jag, — sa Pelle. — Jag har tre kronor och sju öre, och Lisa har bara en krona och nitti öre.

— Snälla mor, räkna om mitt, — bad Lisa och tömde en hög kopparslantar i mors knä.

— Det är någon, som vill tala med frun i telefon, — kom jungfrun i dörren.

— Låt mig räkna, — bad tant, och pengarne öfverflyttades i tants fina promenadkjol.

Tant räknade under sträng kontroll från Pelle och Lisa, men summan blef inte större än en och nitti öre.

— Har ni verkligen sparat alla dessa slantar själfva? — frågade tant, som hade sin barndoms

frestelser i färskt minne. — Tänk så snällt af er att inte köpa godter för alla pengar ni får!

— Får, — sa Pelle, — vi får inte våra pengar, vi förtjänar dom själfva.

— Gör ni, — sa tant förvånad, — hvad gör ni då?

— Åh, allt möjligt, i somras förtjänade vi väldigt bra, men nu finns just inte mycket att förtjäna på.

— Vet tant, — sade Lisa, — vi fick ett öre hundradet för alla maskrosor, som vi plockade af i trädgården.

— Ja, och så fick vi betalt för att vi rensade, och jag fick gallra morötterna också för fem öre raden, men det kunde inte Lisa, för hon var för liten.

— Ja, men far sa', att jag var ändå flitigare än du när jag rensade, — sa Lisa.

— Och vet tant, att jag hade egna rädisor i mitt eget land, som jag sålde till mor för fem öre knippan.

— Och jag fick timpenning, när jag hjälpte till att ta opp potatisen, men det kunde inte Pelle hjälpa till med, för då gick han i skolan.

— Tycker inte tant, att det är nedrigt, att det skall vara skola, när dom tar opp potatis? — frågade Pelle.

— Joo, det är det kanske, — medgaf tant, som just aldrig tänkt på den saken förr.

Nu kom mor tillbaka, och barnen rusade på henne.

— Mor, ska vi inte resa in till stan nu genast och köpa julklappar, som mor har lofvat!

— Kära barn, inte har jag lofvat er i dag, — sa mor förskräckt, — i dag hinner jag omöjligt — kanske det kan gå i morgon.

— I morgon, i morgon ska vi ju baka, mor har ju lofvat oss att få hvarsin klimp! I morgon kan vi omöjligt resa in!

— Ja, jag vet verkligen inte hur vi ska göra, — sa mor bekymrad.

— Åh låt mig få ta hand om dem, — bad tant bevekande, — det skulle vara så förtjusande, och jag skall ju ändå in till sta'n och profva.

— Jag undrar om du vet hur besvärligt det blir för dig, — sade mor tveksamt med en blick på det oerfarna ansiktet framför henne.

Men barnen jublade öfver förslaget, och så fingo tant och barnen sin vilja fram, och efter en stund lämnade tre glada människobarn huset, de två yngsta nödtorftigt uppsnyggade och med hvar sitt paket kopparslantar hårdt slutet i händerna.

I staden hade tant litet svårt att få barnen med sig, ty de ville stanna vid hvartenda butiksfönster, men till sist kommo de ändå fram till det huset där tants sömmerska bodde, och som det var en stor galanteri- och leksakshandel midt emot, så lämnade tant barnen där att handla, medan hon själf var uppe och profvade.

Profningen drog ut på tiden, och tant skyndade ner en smula ängslig, att hon dröjt för länge.

Hon fann barnen utanför butiken hand i hand och med dystra ansikten, som dock något lystes upp, när hon kom.

— Kära mina små vänner, har ni väntat på mig? — sade tant. — Hvar har ni era paket?

— Vi har inte köpt någe alls där, — sa Pelle mörkt, — det var en så dum bod och en så'n stygg fröken!

— Vet tant att alla sakerna där var så förskräckligt dyra, — sa Lisa, — och fröken sa, att hon inte hade tid med oss eftersom vi ändå inte hade något att köpa för... här darrade Lisas röst och tants hjärta blef varmt af medkänsla.

Begär alltid **Granit-emaljerade** Giffria och syrefasta. **KALMAR ÅNGKVARNS A.-B:s** tillverkade af utsökt råvara på tidsenligaste sätt, äro nutidens förnämsta. Hafregryn & Sundhetsmjöl Finnes hos hvarje välsorterad specerihandlare i riket. **SVEA** Prisbelönda med högsta utmärkelser. **KOCKUMS KOKKÄRL** Fås på begäran öfverallt i hela världen.



“Var inte leisna nu längre,” sa hon gladt, “nu ska jag hjälpa er och vi ska gå till en snäll bod!”

Barnen klarnade hastigt, och tant vandrade i väg med en liten förtroendefull hand i hvardera af sina.

“Hvem vill ni först köpa julklapp till?” undrade hon.

“Till mor,” kom svaret genast, och tant valde en sybehörshandel i hopp om att finna billiga småsaker.

Om det nu hade funnits bara fingerborgar och nålbref och sådant i affären, så hade uppgiften varit lätt nog för tant, men nu bländades barnens ögon af en del praktföremål, som de fingo en brinnande lust att köpa. Lisa fick syn på ett syskrin af blå plysch med spegel i locket och hon blef ögonblickligen klar på att just detta skulle hon ge mor. När hon så fick höra, att det kostade tre kronor, öste hon ut alla sina slantar på disken och frågade om det räckte, och hennes haka började darra så oroande vid det nekande svaret, att tant skyndsamt erbjöd sig att lägga till hvad som fattades i priset. Men då märkte tant, att hon sagt något riktigt galet! Hon fick en förtrytsam blick ur ett par tårfyllda ögon och en darrande röst sade:

“Jag vill ge mina julklappar själf!”

Pelle, som under tiden fingrat och frågat priset på allting till bodfröknarnas tydliga nervositet, räddade nu situationen genom att påminna Lisa om, att hennes pengar måste räcka till “våldigt många julklappar”.

Tant såg sig hastigt om efter en stol, som hon sjönk ner på och drog barnen till sig. Hon kände sig litet generad öfver den uppmärksamhet de ådrogo sig från öfriga kunder i butiken.

“Säg mig nu först,” bad hon, “hur många ska ni köpa till?”

Pelle började räkna: “Till far, nej det är sant, till far har jag ju slöjdat en pappersknif, och så har jag gjort en blomsterpall till mamma.”

“Och jag har virkat en kaffelapp till mor och ett par tömmar till Putte,” sa Lisa.

“Men då har du ju redan present till mor!” utbrast tant lättad, och Lisa brast i skratt med tårarne ännu på kinderna.

Tant tog nu upp sin anteckningsbok, och så småningom blef julklappslistan klar. Där skulle vara till farmor och mamma, till farfar och farbror Gustaf och moster Lisa och moster Maja och moster Ninni och faster Disa och faster Disas gosse som hette “Tosse” och farbror Göran och farbror Sigge och jungfruarna och Putte —

Så bestämdes det, att ingen present finge öfverskrida 15 öre. Tant lyckades förmå barnen köpa ett par hattnålar och fingerborgar — och sedan styrdes kosan till en pappershandel där diverse lackstänger och pennskaft köptes. Men så hade barnen fått nog af “nyttiga saker” och drogo tanten in i en leksakshandel.

Här började barnens frågande igen på alla de grannaste sakerna, och deras ansikten förlängdes på ett så bedröfligt sätt, när tant visade dem några små billiga saker, som hon



I JULKLAPPSMARKNADEN.

lyckats uppspara, att hon bara längtade därifrån och för att maskera återtag köpte en af de fina dockorna, som Lisa nyss beundrat.

“Tant köpte väl den där dockan för sina egna pengar?” sa Lisa, när de kommit ut ur boden.

“Ja visst.”

“Förtjänar tant så rysligt mycket pengar?”

“Ne-nej,” sa tant, “jag har fått dem af min pappa.”

“Då ger ju inte tant sina julklappar själf då,” sa Lisa ogillande.

“Är ni inte hungriga nu, barn,” sa tant, som kände sig ovanligt trött, “kom med in här, så ska ni få hvar sin bakelse!”

“Tror tant, vi hinna med det,” undrade Pelle, “vi har ju inte köpt hälften af julklapparne än!”

“Ja, nu måste jag få sitta en stund,” sa tant, “annars orkar jag inte gå ett steg till.”

“Stackars tant, som redan är så trött,” sa Pelle beskyddande, “det är kanske för att tant blir så där lätt trött, som tant inte kan orka förtjäna några pengar själf!”

Det var en lycklig ingifvelse af tant att fly in på detta konditori, ty en hel disk var fylld af de näpnaste marsipansaker — grisar, morötter, gurkor etc. och barnen strålade af förtjusning. Nu var julklappsuppköpet snart avslutadt till allmän belåtenhet. När tant sedan fått sig och barnen placerade vid ett bord med hvar sin bakelsetallrik framför sig sade Pelle:

“Det är allt väldigt synd om tant, som inte kan förtjäna några pengar själf!”

“Hvad ska du förtjäna på, när du blir stor?” frågade tant för att undgå det efterhängsna ämnet.

“Jag ska bli maskiningenjör och göra flygmaskiner,” sa Pelle tvärsäkert.

“Och jag ska bli antingen det samma som Pelle eller också kokerska eller också ska jag bli mamma,” sa Lisa. “Kan inre tant bli mamma också och ha små barn att förtjäna på? Fast tant är kanske för liten än?”

“Inte förtjänar man pengar på att ha barn,” sa tant och skratade.

“Vet inte tant det? Far säger att alla förtjänar på att sköta om hushållet och se efter oss — fast inte kan jag just tycka att det är något arbete att se efter oss,” tyckte Pelle.

Ett gällt nödrop från Lisa afbröt samtalet. Hon hade skakat ut sin påse på bordet för att räkna sina marsipanskatter med den sorgliga påföljd att en morot gick i två bitar.

“Så’na dumma julklappar, som inte alls håller,” snyftade hon. “Nu har jag inte någon julklapp alls till moster Maja.”

Tant, som ej vågade erbjuda sig att köpa en ny morot, kände sig helt rådvill, men Pelle föreslog att den skulle lackas ihop.

“Tror tant att far kan göra det, så det inte alls syns?” snyftade Lisa.

Men det trodde tant inte.

“Du kan ju ge moster Maja pepparkaksgrisen, som du bakade i går,” föreslog Pelle.

“Den har ju Putte bitit svansen af.” Lisas tårar flödade allt ymnigare.

Nu kom tant på en god idé. Hon hade en massa små trefliga lappar hemma, och Lisa kunde komma till henne i morgon och sy en liten nålbok. Det hjälpte. Och när Pelle sedan föreslog att de tillsammans skulle äta upp den förolyckade moroten, var glädjen fullständig, och tant kunde utan vidare äfventyr få barnens alla påsar hopsamlade och springa med dem till taget.

När tant sade farväl till barnen sutto de redan ifrigt upptagna af att lägga in sina julklappar. Lisa formligt fråssade i lackning, medan Pelle med pannan i veck och fingrarna svarta af bläck satt djupt försjunken i att dikta julklappsvers.

Tant gick hem, trött som efter ett helt dagsverke, och för första gången i sitt lif hvälfde hon affärsplaner i sitt hufvud. “För hvar år vid jultiden borde det öppnas en butik,” tänkte hon, “som skulle kallas ‘Barnens egen julklappsaffär’. Där skulle finnas massor af små trefliga 10 och 15 öres saker, ingenting dyrare än 25 öre. Och bara särskildt tåliga och barnkära fröknar skulle få expediera i affären!”

Kanske är det någon, som tar upp tants idé?  
ELSA BESKOW.

## “Sällskap, där man har roligt”.

Ett kapitel om vårt umgängeslif och dess utveckling till enklare och friskare former.

För den bästa uppsats på 3 à 4 Idunsspalter öfver detta ämne, som med påskrift “Iduns artikeltävling” insändes till Redaktionen inom utgången af denna månad, utbetala vi

ett pris af **ett hundra kronor.**

**Till alla Iduns läsare!**

Förnya prenumerationen på Idun i god tid helst före julhelgdagarna så har Ni glädje och trefnad hela

**ÅR 1910!**





GRUPPBILD AF PROMOTOR OCH PROMOVEDI VID INVIGNINGEN AF STOCKHOLMS HÖGSKOLEBYGGNAD.

Sittande: Promotor Professor G. Mittag-Leffler. Stående, från vänster till höger: Dr Verner von Heidenstam, professor V. Volterra, disponenten E. J. Ljungberg, professor E. Warming, dr A. Pira, professor C. Brögger, professor J. G. Richert, dr E. Stridsberg och dr A. J. Malmquist. A. Blomberg foto.

## Två kulturella högtider.

SLAG I SLAG ha följt invigningen af Stockholms högskolebyggnad och Nobeldagens stora prisutdelning, hvilka båda händelseakter beledsagats af en rad festligheter.

Först i ordningen kom högskolan, hvars lilla men vackra aula utgjorde ramen för den lysande samling af furstligheter, lärde och statsmän, som samlats till invigningsaktens begående. Högskolestyrelsens ordförande greve Hans Wachtmeister inledde festen med att hembära ett tack till den frikostige mecenat, bankdirektör E. Heckscher, som möjliggjort byggnadens tillkomst, hvarefter rektorn professor G. De Geer gaf en kort historik öfver högskolans begynnelse och utveckling. Ett af högtidligheternas glansfullaste moment blef doktorspromotionen, då bland andra diktaren Verner von Heidenstam mottog lagerkransen.

Utdelningen af årets Nobelpris erhöi sitt särskilda intresse därigenom, att Selma Lagerlöf nu fick mottaga litteraturpriset. I det tal, som Svenska akademiens direktör C. Annerstedt vid utmärkelens öfverlämnande riktade till skaldinnan, framhöi han bland annat att det som mest af allt gjort hennes diktning så kär för svenskarne var, att "vi i dess tonfall alltid tycka oss förnimma en genklang af det egnaste, starkaste och bästa, som rört sig och rör sig i det svenska folkets själ."

Vid den bankett för pristagarne, som efteråt ägde rum på Grand Hotell, tackade diktarinna för utmärkelsen genom uppläsandet af en saga, däri hon på sitt personliga sätt skildrade, hur hon sökte sin aflidne far i himmelriket för att af honom hämta råd på hvad sätt hon skulle afbördä sin tacksamhetsskuld till världen och människorna.

Från Norge ingår underrättelsen, att fredspriset delats mellan den kände parlamentarikern baron d'Estournelles de Constant och f. belgiske konseljpresidenten Beernaert. Den förras porträtt meddelades i Idun vid franska parlamentarikernas besök i Stockholm sistlidne augusti.

## Den underbara kikaren.

HJALMAR SÖDERBERG har skrivit en mycket lustig bok, och det är bara roligt för honom. Ty hur angenämt det än är att läsa lustiga böcker, det är naturligtvis ännu roligare att ha skrivit dem. Redan innan boken lämnat trycket, gingo reklamnotiser om den i pressen: författaren angriper kvinnans rösträtt! Som om det skulle vara så märkligt, och som om publiken inte skulle kunna göra det själf, om den annars hade lust till det. Min Gud, ingenting är enklare! Hvarenda kryddbodbetjänt, hvarenda kypare och bagarfru kan göra det. Egentligen är det bara en klass af människor, som inte begriper något i frågan, och det är rösträttskvinnorna själfva.

Hjalmar Söderberg, som icke nekar sig något i denna glada bok, nekar sig icke heller nöjet att angripa rösträttskvinnornas personer, det är den enklaste vägen. De äro misslyckade som kvinnor, säger han. Mina läsarinna, som äro rösträttskvinnor, behöfva nu inte tänka: ack, om han träffat mig i stället, ty saken är, att han icke träffat någon alls. Det är visserligen kvinnor, som inspirerat honom, men på världens mest sedliga afstånd, d. ä. genom en kikare. Konstigare är det inte. Se, så många söta flickor, som bada därborta, de äro visst inga rösträttskvinnor. Men där kommer en äldre, klumpig en, tänk att rösträtten skall göra dem sådana! Detta är ungefär hvad som säges om oss personligen, och hade jag inte rätt, att det är en lustig bok?

Författaren tycker inte om kvinnor, som vilja likna män, det göra vi inte heller. Det är bara det, att vi träffa så sällan på dem. Och när vi träffa män, som likna kvinnor, göra vi inte så mycket väsen däraf. Kvinnor tala nog gärna, men med sina innersta tankar om männen tiga de oftast af opportunitetsskäl.

Hjalmar Söderberg tar, med sin lilla förtjusande brist på hvarje falsk blygsamhet, för gifvet, att kvinnosakskvinnan i enrum med sig själf vanmäktigt önskar att hon voro en man. Jag bara frågar, skulle Hjalmar Söderberg själf kanske vilja vara en? Jag tror inte att, som författaren påstår, kvinnorna finna det orättvist, att de inte äro män. Ingen skulle ha trott det, men kvinnor äro ofta stolta öfver sina uppgifter som kvinnor och skulle inte vilja byta. Möjligen tycka de det är litet orättvist, när det mesta de ha igen för sitt besvär är att begäras och bespottas.

Vidare heter det, att man bland de duktigaste kvinnorna, de som gå i spetsen, finner de största kvinnohatarna, och här misskänner författaren för första gången sitt eget kön. Jag tänker på de duktigaste rösträttskvinnor jag känner, och jag känner nog ungefär de duktigaste. Ja, vi menige man hålla styft på våra ledare, och jag tror, eller jag vet, att de å sin sida inte klaga på truppernas hållning. Att de skulle invigt Hjalmar Söderberg i sitt möjliga missnöje, anser jag i alla händelser för otroligt.

Där är mycket mera. I förbigående rättar jag den missuppfattningen, att rösträttskvinnorna inte skulle ha andra intressen än just sin egen fråga. Godt det vore så väl, höll jag på att säga, ty vi skulle just nu kunna förbruka enorma kvantiteter intresse. Annars är saken den, att de mest kända rösträttskvinnorna genomgående kommit till rösträttskraftvet via andra intressen, och att de fortfarande verka för dessa jämsides med att de arbeta på lösningen af sin egen fråga.

Man vet ingenting, menar förf., i hvad för olyckor kvinnornas röster, när de en gång få brukas, komma att föra landet. Men det är å andra sidan ganska säkert, att socialisterna och reaktionen komma att profitera.

Akta er alltså liberaler! Bry er inte om hvad konsekvens och s. k. rättvisa fordra. Det är inte så säkert, att här gömmas vare sig konsekvens eller rättvisa i det kvinnliga rösträttskraftvet. Och "det finns en generositet, som man ängrar dagen efter".

Författaren behöfver kanske inte ropa så högt. Vi kvinnor, ha lagt märke till att det i den svenska politiken brukas ett annat sätt, och det är att ångra dagen före.

"Politiken eller statskonsten var i alla tider en manlig konst, och all erfarenhet visar, att kvinnorna äro klena som konstnärer," förklarar förf. Hur erfarenheten skall kunna visa något som helst i fråga om en sak, där kvinnorna "i alla tider" varit uteslutna, må herr Söderberg förklara, men jag skulle bära vilja säga, att det är icke som konstnärer kvinnorna helst vilja göra sin insats i det allmänna lifvet. Inte ens som författare, hur förtjusande det än skulle vara. Vi skola vara tacksamma, om det beredes oss någon möjlighet att göra våra röster gällande i fråga om de skatter vi skola betala, de lagar vi skola lyda, isynnerhet de lagar, som gälla oss uteslutande, oss och barnen.

Jag förmodar att det skulle roa Hjalmar Söderberg alltför mycket, om hans lekande skämt besvarades med allvar, för att jag skulle kunna bekväma mig till att göra det. Jag slutar därför också — eftersom jag, lika litet som någon annan rösträttskvinna, kan tala om Målet med annat än allvar — med att be Hjalmar Söderberg och alla små söderbergare, som finnas, att en annan gång, när det skall till och skrivas om oss, vända sig till oss direkt och inte se på andra damer genom kikare. Kära, om det är så roligt, kan ni ju göra det efteråt!

ELIN WÄGNER.

## Mot sensträckning

Ilka väl som vid krosskador m. m. har Salubrin befunnits vara ett utmärkt behandlingsmedel, om det användes som i beskrifningen angifves.

Salubrin tillhandahålles i Parfym-, Speeri- och Färgaffärer. Partilager hos Geijer & Co, Stockholm.

## PÄRMAR

till IDUN 1908 och föregående år

tillhandahållas till följande priser: Iduns pärm, röda med guldtryck kr. 1:50 Iduns romanbibliotek, röda eller gröna 50 öre. Iduns Hjälpreda, röda eller gröna 50 öre. Kunna erhållas i närmaste bokhandel eller direkt från Iduns expedition, om rekvisition och likvid i postanvisning insändes.





NÄR SELMA LAGERLÖF FICK NOBELPRISET OCH VERNER V. HEIDENSTAM DOKTORSKRANSEN. ORIGINALTECKNING FÖR IDUN AF GUNNAR WIDHOLM. BOTTENTECKNINGEN FRAMSTÄLLER HEIDENSTAM TALANDE TILL STUDENTERNA VID UPPVAKTNINGEN UTANFÖR GRAND HOTELL.





TOMTEFAMILJEN. EFTER EN AKVARELL AF ELSA BESKOW.

## DET YNGSTA SVERIGES KONSTNÄRINNA

**P**UTTE KOMMER hem efter alla sina äfventyr i Blåbärsskogen och Lingonlandet, kommer hem till sin mamma med fulla bärkorgar.

“Och mamma,” så slutar historien, “blef då så rysligt glad, som bara en mamma kan blifva.”

I detta “som bara en mamma kan blifva” ligger nog något af hemligheten med fru Elsa Beskows enastående popularitet hos det yngsta Sverige, och icke bara Sverige utan äfven Tyskland, Holland, England, Böhmen, Polen, där flere af hennes böcker gått i stora upplagor. Ty låt vara att vården af hem och härd och af fyra små pojkar tar hennes tid och hindrar detta oförtrutna och ihärdiga arbete, som en man eller en ensam kvinna kunna lägga ned på sin konst, så har hon i gengäld fått denna lyhördhet inför barnens känslor, vanor och tycken, denna starka och oupplösliga intimitet med dem, som är “bara en mamma” gifven. Det är visserligen sant att fru Beskow varit sagoberätterska och sago-riterska hela sitt lif, och att hon redan som Elsa Maartman efter genomgången kurs på Tekniska skolan slog igenom med “Den lilla lilla Gumman”, som nu kommer ut i en ny upplaga till julen, men var hon också inte redan då hon började berätta och rita för småsyskonen en liten mamma? Hennes sätt och väsen låter en ana det.

Vid nitton års ålder gifte hon sig med rektor Natanael Beskow, känd som predikant och författare, särskildt af religiös ungdomslitteratur.

Det bästa och mesta af sin produktion har hon i alla händelser åstadkommit efter sitt giftermål: Putte i Blåbärsskogen, Mors lilla Olle, Gnäll-Måns, Blommornas bok, Olles skidfärd, Tummelisa och alla de trefliga “målböckerna”, barnens förtjusning.

Af dessa arbeten äro några helt och hållet hennes eget verk, såväl text som illustrationer, och kanske har hon lyckats allra

bäst med dem. Idén har upprunnit under en lekstund eller en promenad med barnen, och hennes gossar äro hennes första publik, hennes första kritici, hvilkas råd hon säkert har mera gagn af än alla pressrecensenters.

Dessa samma ynglingar stå också modell åt sin mamma, kallas in från lekarna för att posera för 2 öre gången, hvilken summa särskildt fram emot jul, då hvarje förstärkning af kassan är önskvärd, betydligt ökar deras konstintresse. På det sättet ha de marscherat direkt i all sin rosenhyllta knubbighet in i barnböckerna, där alla, som inte ha tillfälle att söka upp dem i parken kring föräldrarnas Djursholmsvillan, kunna finna dem. Stundom får deras mamma göra dem samma tjänst tillbaka och stå modell, när en sådan behöfves för att klara någon särskildt svår konstnärlig uppgift.

För närvarande är fru Beskow sysselsatt med en ny barnbok, som skall afhandla en tomtfamiljs många öden och äfventyr, och hon har varit älskvärd nog att tillåta oss här ofvan reproducera inledningsplanschen, som ger en inblick i nämnda familjs hemlif och vanor.

Så ha då småttingarna på det viset fått något att glädja sig åt till nästa år också.



ELSA BESKOW.



# Karl XII:s skrifbok.

För Idun af Alfred B. Nilson.

(Forts.)

## OM WERLDEN.

Iagh hörer at werlden blifwer så offta fördömdh. Huru skall jagh det förstå?

*Hon är elack.*

Är icke werlden ett skiönt Gudz wärk, och therfore intet elack?

*Gudh hafwer skapat henne godh, men werlden hafwer förderfwat sigh sielf.*

Intet kan iagh finna at himmel, sool, måne, stiernor, jorden, hafwet etc. hafwa fördärfwat sigh sielfwa. Och these ting äro sielfwa werlden.

*Werlden kallas folket sielfwa, Och folket som förbryter sigh emot Gudh.*

Jagh tackar för godh underrättelse. Nu weet iagh och, hwadh werlden är, som alltid lastas så mycket. Stockholm den 23 octob. A:o 1688.

Thet är likwisst een lustigh saak, at lee ath sin nästas feel.

*Ty war för det?*

Ty den som förstår sigh så wäl på andras feel, han måste wisst sielf wilja synas mycket klåk.

*Han skal mena när han feelar så lee dee andra åt honom.*

Vet någon likwisst at wara först tillredz at lee åt en annan, på thet at ingen må komma hans feel ihågh.

*Om han är en ärligh karl så lee dhe andra intet åt honom, fast han leer åt honom.*

Han finner likwisst alltid monga nogh som hielpa honom till att lee.

*Då lee dhe gode åt honom.*

Huru tyckes då Herren om den andra hopen som hielper honom till att lee.

*Då blij the alla i hoga bespoittare.*

Mycket wäl afdömdt. Iagh fächtar intet meer mot Herren denna gången.

Stockholm den 24 oktobris A:o 1688.

Huru kommer det till att Herren nu behagar disputera i drickenskap.

*Efter h. Norcopensis\* haffwer bedt migh tänckia något up, dermedh hade iagh intet annat än sådant.*

Må så wara. Herren har den friheten at wälja uth detta så snart som nogot annat. Men är icke ock det sant, att den som plägar sigh, han brukar Guds gåfvor till det som the äro skapade till.

*Man missbrukar ock Guds gåfwer.*

Äta wäl och dricka godt wijn, det är iu intet missruuk.

*Men min goda busser dricker sigh mängen gång siuk.*

Kan man då siukna af det som godt är?

*Det är wäl godt at dricka måtteligen, men thet är ondt at Banquetera.*

Her medh finner iagh migh så wäl bemötter at iagh icke wägar mig fram medh ett ord mehr.

Stockholm den 25 octob.

Anno 1688.

Herre hwad är det för en sack at wara uprichtigh. *Thet är blifwa widh Sanningen.*

Iagh weet intet om det lönar mödan at wara uprichtigh.

*Jo men, thet doger.*

Herren wijsar mig hwar till det dåger.

*Ner man dör så kommer man i himmelen the som känna Christon rätt.*

Iagh får intet wara uprichtigh efter såsom the andra intet wilja wara så medh.

*Man skal icke hålla medh partiet, utan hålla medh minsta hopen.*

Den står sigh likwisst bäst som föllier hopen åt.

*Men på sistone går det illa för honom.*

Det skicker sigh intet wäl att wara skilder ifrån then andra.

*Dee som hålla medh minsta partij dhen går wäl. De som hålla medh meste hopen, på sidstone går det illa för them.*

Iagh troor intet at Herren kan wijsa ett exempel af någon som uprichtigheten har hulptit.

*Där dhe måste till räkenskap så lära de intet kunna förswara huadh the på Iordenna gjort hafwa.*

Om inga Exempel finnas, så will intet heller iagh taga migh något främmande wärk före.

*Noach, Abraham, Adam, Ewa.*

Adam och Ewa dristar iagh migh till at förkasta rån dhe uprichtiges hoop.

*Gudh uprettade them ifrån deras synder.*

På sådana stora skiah, härliga Exempel och Herrens goda underrättelser, så will iagh ta Gudh till hielp, och föllia hans nådh, bekännandes at Herren hafwer behållit Segern i denna kamp.

Stockholm den 26 octobris A:o 1688.

\* Anders Nordenhielm (f. 1633 d. 1694). Professor i Uppsala och Karls lärare sedan 1686.

Det är wisst en godh saak at hafwa goda wänner. *Ja, så kan thet wara till.*

Hwad will man hafwa mera utaf sin wän än det, at han är godh.

*Men goda wänner kan snart slåss tillhoppa.*

Huru kunna the wara goda wänner och slås sins emellan.

*Så kommer thet till, at det hafwer en sagt som dhe icke forlikas om.*

Hwad måste det wara för en, som sådant säger.

*Iagh menar en af wännerna.*

Det är wäl sant, at sådant offta händer. Men hwad är då thet som wänskapen mäst widh magt håller.

*Gud siälf.*

Gudh will wij gerna hafwa medh oss i alt. Men hwad kunna wij sjelfwa biuda till att giöra till wänskapens bestånd.

*At wij förlåta honom om han förseer sig.*

Såsom tree ting hålla wänskap widh macht: <sup>1)</sup> Tiena sin wän till willies. <sup>2)</sup> Wara honom trogen. <sup>3)</sup> Tola honom i hans feel, och öfwerse dermedh, så hafwer Herren wakert och wäl uthwelt det sidste, som det för(n)emste.

Stockholm den 6 Decemb. A: 1688.

Ordspr. 21: 30. Ingen wijsheet, intet förstånd, ingen konst hielper emot Herren.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. Factus est dominus Protector maus.

Stockholm den 14 Decembris Anno 1688.

Carolus.

I fredags eftermiddagen saknades Herren i sin studerkammare. Hwad war för then skull hans beställning på den tiden.

*Jagh war på jacht med min Pappa.*

Lyckades det den gången något wäl.

*Wij fingo tio wargar.*

Det var ett grufweligit nederlagh på sådana djur i een gång. Men hwad tycktes Herren om vinteren?

*Rätt wäl.*

Hwad hafwer han då funnit i den hwassa vinteren, som behagar så wäl?

*Snön behagade migh så mycket wäl at iagh intet kunde underlåta at säija thet iagh håller mycket af vinteren.*

Om så är, så lät oss släppa vinteren in till oss, både i studere och sängiekammaren.

*Iagh mente intet så. Iagh meente vinteren i skiönheet med sniö och allehanda täcket där är men intet vinterens kiöld.*

Likwisst följer alltid kiölden medh, och skadar han mera än alt det andra förlusta kan.

*The hafwa theras pålssar som står mot vinteren.*

Helt wäl swarat. Men hafwer ock Herren något uthrättat eller gjordt till saken widh denna jacht?

*Näij men. Men det hafwer bara Konungens nåd gjort. Will i fråga hwarföre Iagh intet skiöt så woro mina byssor ofärdiga.*

Men är det då så lustigt att see uppå, huru diur skiutas så obarmhertigeligen ihjäl.

*Ja wisst är thet. Fortij the äro willdiur som giöra skada.*

Diuret gör intet annat än som söker sin föda, och bör icke therfore straffas så hårdt.

*Thet gifwa the honom wäl efter till att äta, men intet gå i bondesufwan och äta giässen, utan lefwa så knapt som han kan.*

På sådant beskedh blifwer wargen allestädes uthsluten och moste swälta ihjäl. Och är han likwisst intet af Gudh der till skapader.

*Wargen kan wäl sökia sin föda på djuren i willa skogen så giör han ingen orätt, och tå lärta folket intet hata wargen, som the giöra nu.*

Finnes ock wäl något till borte i willande skogen, som een hungrig warg kan wara hulpen medh?

*Thet är klart. Han kan ju få Hjortar, Hinder, Råbäckar, Rågietter, Älgar, Men det är bareste det, at det kästar så mycket på och thet faller intet så lätt, som i Konungens diurgård.*

Nog sijr iagh nu, at at der finnes i förråd. Men iagh kan intet si, med hwad större rätt wargen tager en hjort i skogen än som i konungens diurgård, ty een hjort är iu en hiort och kan komma menniskian till godo, lijka hwar hon gåår.

*Hwar och en kan taga honom i villande skogen. men om en hiort är redan tagen fast så få the andra intet tagan äfvensom när en hafwer een fågel, så få the andra intet taga then fågeln borti.*

Allt rätt och mycket wäl sagt. Men så tycktes migh likwisst att emedan wargen ingen åtskilnadh giöra kan emellan een willskogh och en diurgård, så står han icke heller till att förtänckia meer på det eena än som på det andra stället.

*The ser intet så mycket på hwad oförstånd som wargen har, utan på hwad skada som wargen giör.*

Beswäret och omkostnaden för jachten är alltid större än som profijten, derfore weet iagh intet om han duger något.

*Det är intet så mycket åt om wargens påls, som faran på konungens diur.*

Efter denna uthräkningen så lærer jachten då endtligen betala sigh. Man far likwisst uti jachten mycket illa med sin kropp och ofta fördärfwar sig. Men ingen uppbyggelse derhoos.

*Till det första så är själen ädlare än kroppen, och till thet andra blir man wigh, stark, disposit och tolig.*

Migh tyckes at Herrn beropar sigh något på själen gagn. Och skulle Iagh gierna weta hwadh det wore, som man utaf jachten hempta måtte.

*Till själen blifwer man frijmodig, klok, försichtig, wakande, Lefvandes, Warsamligh, Nychter och flitigh.*

Öfvermåttan wackra saker som här uppräknas liika såsom fructer och gagn utaf jachten. Men iagh weet en säkrare och genare wägh till alt detta, och till flera dygder medh. Dantza flitigt och fächta det giör een wijs och disposit till kroppen: styrkian kommer med åhren och ålderen, men Sjallenes gåfwor förbättrar Herren aldramäst om han studerar flitigt.

*Genom Jacht winner man sådant medh lust, Iagh förkastar intet håller then andra wägen.*

Nu förstår Iagh först saken rätt. Herren menar wisst så, at när han studerar och giör alla andra exercitier rätt flitigt på någon tidh bortåt, och skickar sig derhoos wäl, så wäntar han wisst på den nåden igen, at få reesa uth på jacht. Den lyckan bör och wäl kunna hända honom.

Vale

Stockholm d. 14 nowembris A: 1689

(Forts.)



## Jul och nyårshälsningar.

NU STUNDAR JULEN och årsskiftet och när man då sturt om sitt hus, brukar man tänka på vänner och bekanta om ej med annat så med en hälsning.

Då öfversvämmas postkontor och breflådor af julänglar, tomtar och troll eller i vanligaste fall af tomma visit- och nyårskort — och man har därmed gjort sin plikt mot sin bekantskapskrets på närmare och fjärrmare håll. Med denna gamla sed att sända jul- och nyårshälsningar har wäl nu mängen brutit, men kanske detta till en del beror på att man tröttnat på dessa enformiga och meningslösa kort, som finnas i marknaden, ty nog är tanken att göra sig påmind hos gamla vänner vid högtiden tilltalande.

För dem som ännu hålla fast vid seden gifwes nu i år ett tillfälle att framföra hälsningen på ett vackert kort och att på samma gång gagna allas vår sak — rösträtten. Jag menar genom att till jul- och nyårsönskingar använda Göteborgs-föreningens brefkort, hvilka fröt varit omnämnda i Idun.

Troligen har man bland sina vänner åtskilliga motståndare till saken och säkert många, som äro vacklande i tron, och då för kortet med sig förutom hälsningen äfven ett litet agitationsfrö, som kan bära frukt. Och för dem af våra vänner, som arbeta i rösträttens tjänst, är säkert ett sådant kort mera kärkommet än andra.

Dessutom passera våra brefkort många händer, innan de nå sin bestämmelseort, ifrån budets, som postar dem, till brefbärens, som lämnar fram dem. Nog träffas de på sin väg af något förluget ögonkast trots julbrådskan och strax göra korten propaganda med sin bild och sin inskription.

Sätta vi så på vårt kort ett af Svenska Nationalföreningens mot tuberkulos nya välgörenhetsmärken — se afbildningen här ofvan! — få vi, förutom den vanliga stämpeln "god jul och godt nytt år", äfven tillfälle att vara med i kampen mot tuberkulosen, och då ha vi med 10 öre plus porto gladt våra vänner och — hjälpt till att råda bot för två samhällslyten, det ena tagande arbetskraft och det andra hälsa från samhället.

Innan 7 kr. betalas för ett snörlif, bör ifrån Franska Snörlifssömmeriet i Stockholm, 1 Norrmalmstorg, 1 tr., dess illustrerade priskurant rekvireras.

## IDUNS MODELLKATALOG

Ombärlig för alla sömmerskor och för alla hem. Fyra rikhaltiga säsonghäftan årligen. Koloreradt omslag. Prenumerationspris 2.20 för helt år — 60 öre pr häfte.



## Spalten om böckerna.

**D**ANIEL FALLSTRÖMS NYA DIKTSAMLING bär det betecknande namnet "Svalor"; lätt och svingande som en vinges kurva genom majblå sky faller alltjämt sångens rytmer från den 50-årige mästarens läppar. Det är åter en gång sin kära skärgård, sin "sommarö", sitt Stockholm, framförallt det "hederliga gamla" från kung Karls glada dagar, den folkkäre diktares besjunger, men de kända tonerna klinga dock förunderligt nya, friska och omedelbara, och våra hjärtan öppna vida famnen för deras svenska musik. Se här, läsare, din egen diktbok, julens diktbok *par préférence!*

Carl Larsson i By, den dalaborne bondeskalden, som för något år sedan debuterade med ett dikthäfte "By och Bonde", som väckte åtskillig uppmärksamhet, är nu färdig med en ny samling från sin bukoliska lyra, "Tionde", i det hela sin äldre broder lik. Kärft, men på samma gång känsligt målar han odalmannens fröjder och bekymmer; en sund och stark kärlek till jorden och tro på framtiden utgör grundtonen i hans konst. Bland på sistone uppståndne provinsielle dragspelslätare med mycken bullrande taktstamp, faderi och faderallan, men blott föga äkthet, står han ryggrak huvudet högre, en karl för sin hatt.

J. N.

En jubileumsskrift kan man ju på sätt och vis kalla det nya verk af Ellen Key: "Kvinnorörelsen", som redan i somras utkom på tyska i den af Martin Buber utgifna serien "Die Gesellschaft", men som just nu föreligger i svensk dräkt. För dagen medhinnas vi endast ett kortfattadt påpekande. Man bör emellertid kunna förmoda, att nu, om ej förr, äfven den svenska kvinnovärlden i vidsträckt måtto skall vara redobogen att taga del af den eminenta författarinnans synpunkter. Inom det rika stoffet "kvinnans rätt och värde" har förf. i detta arbete begränsat sig till en belysning af "de nya själiska tillstånd, förvandlingar och växelverkningar, som kvinnorörelsen framkallat," i det hon först inledningsvis sammanfattat densammans vinnningar utåt, därefter i skilda kapitel utvecklat kvinnosakens inverkan på de ensamma kvinnorna, på döttrarna, på kvinnor och män, på äktenskapet och på moderskapet.

Till författarinnans 60-årsdag har dessutom den kände essayisten dr John Landquist ut-sändt en biografiskt-kritisk studie "Ellen Key", som ingår i Bonniers serie "Svenskar".

Från Cederquists Grafiska A.-B:s förlag har sändts oss ett nytt häfte af den remarkabla publikationen "Gamla svenska städer", utgifven af Teknologföreningens afdelning för husbyggnadskonst, hvars första del väckte ett så stort och delvis äfven fruktbringande intresse. Med sina briljant utförda bilder från gator och gränder, hus och gårdar i våra ålderdomliga stads-samhällen, utgör det på samma gång en vacker minnesbok öfver, ofta tyvärr till undergång dömda, nationella kulturmärken som en väckelse till större pietet inför gångna tiders skönhets-ärf. Allt ifrån Ystad upp till Hudiksvall sträcker sig denna gång den intressanta resan, och ingen vän af svensk odling skall ångra att taga del i den.

J. N.

Bland den moderna kokkonstens apostlar strålar ett namn som den store banbrytarens — och det bäres af Escoffier, engång Napoleon II:s mästerkok, nu den världsberömda kuli-

nariska magnet, som drar miljonärerna till Carlton Hotel i London, där han uppstår ett efter svenska förhållanden svindlande gage. Hans standardverk: "Handledning i modern kokkonst" har nu befunnits moget för en svensk översättning, verkställd af Ingrid Törn-gren på Norstedt & Söners förlag. Den digra volymen bjuder på nära 3,000 olika matlag-ningsrecept, och hvarje husmoder bör ha nytta af att tillägna sig de hemligheter, som den store specialisten med en lifslång erfarenhet här avslöjar.

## Ungdomsböcker.

II.

**J**AG! MASTE! BORJA med en suck öfver de hart när joöfvervinneliga svårigheter, som yppa sig för en recensent i en veckotidning med hårdt anlitadt utrymme, då denne recensent erhåller hela julsändningen litteraturalter på en gång och följaktligen blir begränsad till ett å högst två nummer af tidningen. Vore det ej möjligt för herrar bokförläggare att åtminstone under normala arbetsår sända ut julböckerna något tidigare?

Ungdomslitteraturen är i år mycket rikare, än man på grund af storstrejken kunde vänta sig. Så sänder ett af våra främsta förlag för ungdomsböcker, det Norstedtska, ut ej mindre än fem arbeten. Såsom i de allra flesta fall förut är det bra, värdefulla saker förlaget för fram. Särskildt lämpliga för pojkar äro *Gråbjörn och Silfverräf* af E. Thompson Seton, *Jägarlifvet är så härligt* af L. Munsterhjelm och *Kraalens tjur* af Dudley Kidd. För min del föredrag jag gifvet "Jägarlifvet" framför Thompson Setons berömda djurskildringar, men detta kan ju vara en smaksak. För att fångas af Munsterhjelm bok behöfver man hvarken vara jaktvän eller speciellt zoologiskt intresserad, ty enbart de fina naturstämningarna gripa en. Man känner också hela tiden, att författaren själf njuter väl så mycket af naturen som af jaktens bedrifter. Sällan träffar man i en jaktskildring på en så vacker syn på villebrådet som här (se sid 95!) Alldeles särskildt fina äro kapitlen "Hemma i min skog" och "Då flyttfågarna kommo". Bokens värde ökas genom de vackra illustrationerna. *Kraalens tjur* är en präktig, rolig och väl öfersatt bok. Den handlar inte alls om någon tjur, utan om lifvet i en negerby, och Kraalens tjur är en hederstitel på höfdingens son. Skildringen är så ledigt och raskt gjord, att man tycker sig vara med om negerpojknas lekar och upptåg. Någon fara för att svenska barn af skildringen skulle bli inspirerade till tjufpojksstreck gifves knappt, då de näppeligen komma i tillfälle att stjåla sockerrör eller tjufmjölka kor.

I "Garibaldi" har författarinnan, fru Cecilia Bååth Holmberg, till hvilken vi förut stå i skuld för flera samvetsgrant och förträffligt gjorda biografier, behandlat ett ämne, som är ägnadt att i synnerlig grad intressera större gossar och flickor. De lära ju känna Garibaldi i historien, men mera sällan hinna de väl i skolan stifta någon förtroligare bekantskap med honom. Och dock är hans brinnande frihets- och fosterlandskärlek jämte hans oegennyttia och underbara förmåga att elda sina trupper i hög grad ägnade att göra honom till en ungdomens hjälte. Skildringen är gjord med medryckande entusiasm, men önskligt hade kanske varit, att förf., då hon främst afser att arbetet skall mottagas som en folk- och ungdomsbok, populariserat framställningen något mera. Emellertid utgör boken ett högst värdefullt bidrag till vår på biografier fattiga ungdomslitteratur.

Att Björnsons "Synnöve" af en skicklig öfvers. blifvit öfverflyttad till svenska är naturligtvis enbart glädjande. Ett par andra af Björnsons vackraste saker af äldre datum äro intagna i samma bok.

*Grottopojken från stenåldern* (Puritas förlag) har sin särskilda betydelse, emedan den i form af en berättelse om en familj från stenåldern ger en levande och åskådlig bild af denna tid. Säkert komma åtminstone pojkar att finna den rolig, ty det finns en mängd för dem intressanta saker i boken, hur man lärde sig göra stenvapen, när man först sköt med bage o. s. v.

Några nya bra s. k. flickböcker har jag inte sett till i år, men Ethel Turners förtjusande *Sju syskon* har kommit ut i ny upplaga, och på Bonniers förlag föreligger en frisk och rolig skildring af lifvet i en svensk skola — samskola för öfrigt — hvilka säkert komma att läsas med iver af både flickor och gossar. Den heter "Vi sex i eitan" och är författad af E. Ahrenlöf. Redan den utmärkt träffande och lustiga teckningen på permen af Aina Stenberg sätter läsaren i godt humör. Det är något svenskt redbart öfver den boken. Möjligen kommer en del ungdomar, bortskämda med de kända engelska pensionshistorierna, att tycka, att det händer för litet märkvärdiga saker i den, men säkert skola de känna betydligt mera igen både sig

och sina lärarinnor än i de utländska, i allmänhet ytligt gjorda skolskildringarna.

Bland de många sagor, som sett dagen nu till jul, intar Anna Wahlenbergs *Prinsessans visa* gifvet främsta rummet. Det är en äkta saga till skillnad från de många oäkta, som fabriceras nu för tiden, originell till uppräningen och utsökt väl berättad. Ingen mindre än Emil Sjögren har tonsatt prinsessans visa, något som ju än mer höjer bokens värde.

En vacker och rolig sagbok är "Bland tomtar och troll." Rent betagande är det bidrag, Skattgräfvorna, Jeanna Oterdahl lämnat här. Och hvad illustrationerna beträffar — kan någon svensk konstnär göra sådana tomtar och troll som John Bauer? — Älfvor, féer, prinsar och andra människobarn, berättar J. Svedelius om i sin sagosamling "Kejsarprinsen, som inte kunde leka" med den synnerligen tilltalande titelplanschen af E. Berggren och teckningar af bl. a. Tyra Kleen. Särskildt ett par af sagorna, "Kejsarprinsen" och "Fru Musica", komma nog att senteras mycket af barn.

Till Afrikas nejder för oss Anna M. Roos i sin bok "Fyra barn i Biskra," hvilken emellertid, utom berättelsen om de svenska barnens lekar och äfventyr bland palmer och mimosor, bjuder på en hel del sagor med österländska motiv. Här och där finnas inlagda just sådana små visor, som barn tycka så mycket om och som Anna Roos är mästare i att författa.

Två af våra bekanta sago- och barnberättelseförfattare, Harald Östenson och Alfred Smedberg, ge ut hvar sin samling till julen, "Lasse Pettersson den store" och "Nils Löpare." I båda är formen mycket god, de två författarna ha just ett sådant sätt att berätta, som barn förstå sig på och tycka om, men berättelserna äro föga originella, och bristen på fantasi kan icke uppvägas af den ärliga vilja att bjuda barnen endast etiskt goda saker eller att bibringa dem kunskap, som så tydligt skiner igenom.

På Folkskolans barntidnings förlag föreligger en berättelse af ingen mindre än Selma Lagerlöf, *Meli*. Det är historien om en liten ofärdig flicka, som slutligen fick lyckan att erfara, att äfven hon hade en plats att fylla i lifvet. Hela den lilla berättelsen karaktäriseras af författarinnans fina psykologi och varma medkänsla med de olyckliga. Säkert kommer den att ge barnen mycket att tänka på, och troligen kommer den att hos ej så få bidra till att göra rösten och orden mildare, när de tala om sådana, som bära bördan af ett lyte.

Af bilderböcker ha utom de förut omnämnda Beskowska utkommit "Kattresan" af I. Arosenius, högst originell till idén — konstnären efterbildar några småbarns sätt att rita och måla — och konstnärligt sedt intressant. Fråga är emellertid om andra barn än sådana, som äga utpräglad humoristisk läggning, komma att sentera den; vidare "Hundboken" af Märta Hammarsköld, några berättelser om hundar, och "Liten vallpiga", kolorerade bilder af Ingeborg Uddén till den gamla folkvisan om konungen och vallpigan. Det är ett lyckligt grepp att illustrera våra folkvisor, och det är ljufligt för en recensent att slippa bli förargad öfver att till vackra bilder få underhållig, hemmalagad vers. Boken kommer säkert att bli mycket omtyckt af barn, ty bilderna äro ej blott i och för sig synnerligen vackra, utan alla de uppträdande, kungen, prinsen, valflickan och småsvennerna, äro just sådana barnen vilja ha dem och se dem i sin fantasi.

Lyckligtvis finns i våra dagar äfven för de i ekonomiskt afseende sämre lottade barnen, hvilka ej kunna skaffa sig dyra bilderböcker, möjligheten att få taflor af förstklassiga konstnärer. De båda gamla kända förlagen, Svensk lärartidning och Folkskolans barntidning, hvilka åtminstone lärarkåren har allt skäl att understödja, ha i sina julpublikationer bidrag af våra förnämsta tecknare och målare. Sålunda hujder "Jul-tonnen" (Sv. Lärart. f.) bland mycket annat på en den gladaste, vackraste, roligaste dubbelsidsbild, *Kerstis födelsedag* af Carl Larsson, *Tummeliten* (Sv. Lär. förl.) på en förtjusande tafla "Kyrkhästen" af Nils Kreuger och roliga djurbilder af den oöfverträfflige Louis Moe, under det *Julkloppens* (Folksk. barn:s förl.) båda midtsidor prydas af en präktig, färgrik, stämmningsfull bild af Gerda Tirén till Snoilskys kända, af barn särskildt älskade "Den främmande fåget". Hur mycket är det ej att se på, undra öfver och fråga om i den taflan! — Äfven *Julbocken*, en betydligt yngre julpublikation, bjuder på illustrationer af våra främsta konstnärer. Så har Elsa Beskow här en förtjusande *feltisidagsinteriör*, och Bror Hillgren en ovanligt stämmningsfull akvarell, *Prinsen och tiggarfickan*. — Alla de medföljande stora och små julböckerna, *Fågel blå*, *Sagas julbok*, *Silfverhvit*, *Tittelt-ture* (Sv. Lärart. förl.); *Guldslottet*, *Rosengull*, *Lilleputt*, *Trisse* (Folksk. barn:s förlag) och *Sagoprinsen* (Julbockens förlag) hinner jag endast nämna. I *Fågel blå* finnas förtjusande berättelser af bl. a. Anna Wahlenberg, Sophie Elkan och Ottilia Adelsborg. Och *Guldslottet* har den i mitt tycke vackraste omslagsteckning, som förekommit på någon barnbok i jul, ritad af Aina Stenberg.

I ett litet häfte, prydt med teckningar af Aina Stenberg, har Emil Sjögren samlat ett tolfalt af sina visor, som förut varit synliga i jultidningar. Texten är af

Hvar och en

som är vår vän kan kraftigt bidra till Iduns fortsatta utveckling och framgång genom att för sina vänner framhålla fördelen af att prenumerera på

IDUN!



# Julen nalkas.

"GUBBAR" MED TEXT AF **Waldeck**

A. M. Roos. Häftet utgör väl en af de allra bästa julklappar man kan tänka sig i ett hem, där musik idkas.

Utom de små vackra visor, som finnas inlagda i jultidningarna, få våra barn till julen en hel bok visor, 12 till antalet, af den framstående kompositören Emil Sjögren.

Af nyutkommen religiös litteratur, särskildt lämplig för ungdom, må nämnas "Vid mästarens fötter" af N. Beskow och "Tag och läs!" betraktelser utgifna af O. Ricard och H. Nielsen med bidrag af vänner till den kristliga ungdomsrörelsen.

Till dessa arbeten äfvensom till en del ungdomsböcker från Gleerups förlag, som jag fått mig tillskikade, torde jag återkomma längre fram.

M. L. GAGNER.

## Iduns boklista.

### Albert Bonniers förlag:

Hjärtats oro; af *Hjalmar Söderberg*. — Författaren (1877—1887); af *August Strindberg*. — Svalor; af *Daniel Fallström*. — Sång; af *Ida Granqvist*. — Fritt ur hjärtat, skrifbordslådan och papperskorgen, dikter, visor, skåtal och annan vers af *O. Stellan Mörner*. — Tionde; af *Carl Larsson i By*. — Kvinnorörelsen; af *Ellen Key*. — Adrian Glaff samt En förrädare och andra historier; af *Wenzel Hagelstam*. — Ljudande strängar; roman af *Beatrice Harraden*. — Sveriges Nationallitteratur. Del 16 o. 19. Svensk lyrik från tiden efter 1860. Gustaf af Geijerstam, Tor Hedberg, Ernst Josephson.

### Åhlen & Åkerlund:

Det ljusa molnet; af *Otto Lundh*. — Offersångarna; af *Adolf Nordgren*. — Furor; dikter af *Sigurd Dahlöf*. — Sångerna om lif och död; nya dikter af *Erik Brogren*. — Patron Englund, ett blad ur den norrländska skogssköflingens historia af *Valdemar Lindholm*. — I soluppgångens land, på velociped genom Japan af *W. A. Gröbst*. — Löpar-Nisses äfventyrs-historia; af *Alfred Smedberg*. — Liten Vallpiga, gammal folkvisa med färgbilder för barn af *Ingeborg Udén*.

### P. A. Norstedt & Söner:

Handledning i modern kokkonst; af *A. Escoffier*. — Norstedts ungdomsböcker: Synnöve Solbacken; af *Björnstjerne Björnson*. Garibaldi; af *Cecilia Bååth-Holmberg*.

### A. B. Ljus:

Bref från fälttågen i Tyskland och Norge, 1813 o. 1814, af *Clas Livijn*. Utgifna med en inledning af *Johan Mortensen*.

### Wahlström & Widstrand:

Kan brott sonas? af *Alwyn Sanders*.

### Diverse förlag:

Chelius 50-öres böcker n:o 3: Byhistorier och Skämtsägner af *Eva Wigström (Ave)*. — N. P. Pehrsons förlag: Mot Ljuset, drama i en akt af *Ed. H. Castenskjöld*. — Bokförl. A.-B. Eos: Den lilla förtjusande mrs Pemberton, af *Florence Warden*. — Bokförlaget Gaudio: Brottsjönätter af *Sigurd J. Erdman*. — Nordiska förlaget: Dikter af *Nino Runeberg*. — A. B. Framtidens förlag: Min ungdoms visor; af *Yngve von Schmiiden*. — Lif och dröm; af *Axel Ahlman*. — En bok för mor, några ord till Sveriges unga mödrar; af *En moder*. Med förord af biskop *E. Lönnegren*. — Svenskt Rimlexikon; af *J. Z. Leksell*. Med förord af prof. *Ad. Noreen*.

## Med detta nummer

följer till samtliga fasta prenumeranter **Iduns julnummer** för i år: »Stockholmskan». Dessutom medsändes till postprenumeranternas bekvämlighet tryckta **postprenumerationsblanketter**, och uppmana vi alla våra läsare att i god tid förnya sin beställning af Idun för det kommande året, helst före jul och de många helgdagarne.



### JULEN NALKAS.

För oss karlar en hvilans, glädjens och fridens tid (var det någon gift man, som hostade?); för den svenska kvinnan en flitens och den trägna mödans. Ty hvad allt uträttar icke kvinnan vid jultiden:

broderar kuddar om nätterna;

stoppar korf;

förlofvar sig (om ogift);

tar emot mannens litanior öfver att det går för mycket åt (om gift);

bakar kakor;

grälar på pigan;

vänder upp och ner på huset;

svimmar af öfveranstängning;

dör och blir en ängel, Näja, det är hon ju förut.

Sedan får hon hvila, se'n hon först lutat litet fisk, lackat julklappar, klädt gran, broderat ett par tofflor och uträttat några andra småsaker. Beklagansvärda varelse.

WALDECK.





# Från scenen och estraden.

DET ÄR BRA roligt med scendebutanter, som lofva att bli någonting dugligt, då de hunnit utveckla sig. Synd endast att sådana debuter förekomma alltför sparsamt. Oftast är det små höns, hvilka snubbla in på scenen och prestera någonting afskyvärdt dåligt, som de själva inbilla sig vara konst, och det enda behagliga minne man har efteråt är det af ridåfallet, som drog en välbehöflig slöja öfver skröpligheterna.

Fröken Elin Linnanders debut som Aida gaf idel goda löften, stod alltså i talangens tecken. Fröken E. har en särdeles vacker sopranröst, hvars utbildning skett i dr G. Bratts sånginstitut. Men stämman besitter icke endast fägring, utan har tillika en betydlig volym och en mustfyllt klang. Dramatiskt var fröken L:s framställning mindre märklig, där saknades ännu bestämda linjer och den uttryckets skiftning, som ger figuren illuderande verklighetsprägel. Men genom fortsatta studier kommer fröken L. otvifvelaktigt att också inhämta skådespelets konst och sålunda förläna sin sång dess rätta infattning.

Operans danske gäst, herr Vilhelm Herold, utförde nyligen Pedros parti i d'Alberts opera "Låglandet". Konstnärens eminenta förmåga af natursann och fördjupad människoframställning i förening med ett så långt röstmedlen räckte briljant sångföredrag gjorde denna hans senaste skapelse till en af hans yppersta.

Säsongens andra symfonikoncert upptog bl. a. W. Stenhammars eldiga och jublande piano-koncert — op. 1 — med komponisten vid flygeln. Den fantasirika dikten har ingenting förlorat af sin friska fägring och utförandet svek heller icke i någon af satserna. För öfrigt skänkte Beethovens sjunde symfoni sina rika välljudsskatter, mot hvilka bröt sig den kärftva, stolta klangen i Carl Niensens förspel till andra akten af operan David och Saul.

Till förmån för Nationalföreningens mot emi-



FRÖKEN ELIN LINNANDER.

gration egna-hemsfond gaf sångsällskapet O. D. häromdagen en konsert i Östermalms kyrka. Den förträffliga kören, som dirigerades af t. f. director musicus Vilhelm Lundgren, sjöng med vacker röstklang och präktig nyansering ett antal af de mest kända studentkörerna, som naturligtvis möttes af liflig förståelse från en fulltalig åhörarskara.

Likaledes är att anteckna en motettafton, gifven i Oscarskyrkan af hrr O. Sandberg och P. Vretblad, efter ett intressant program. Mellan körnumren utfördes soli för orgel och violin af hr och fru Vretblad.



DIREKTÖR L. LINDEN

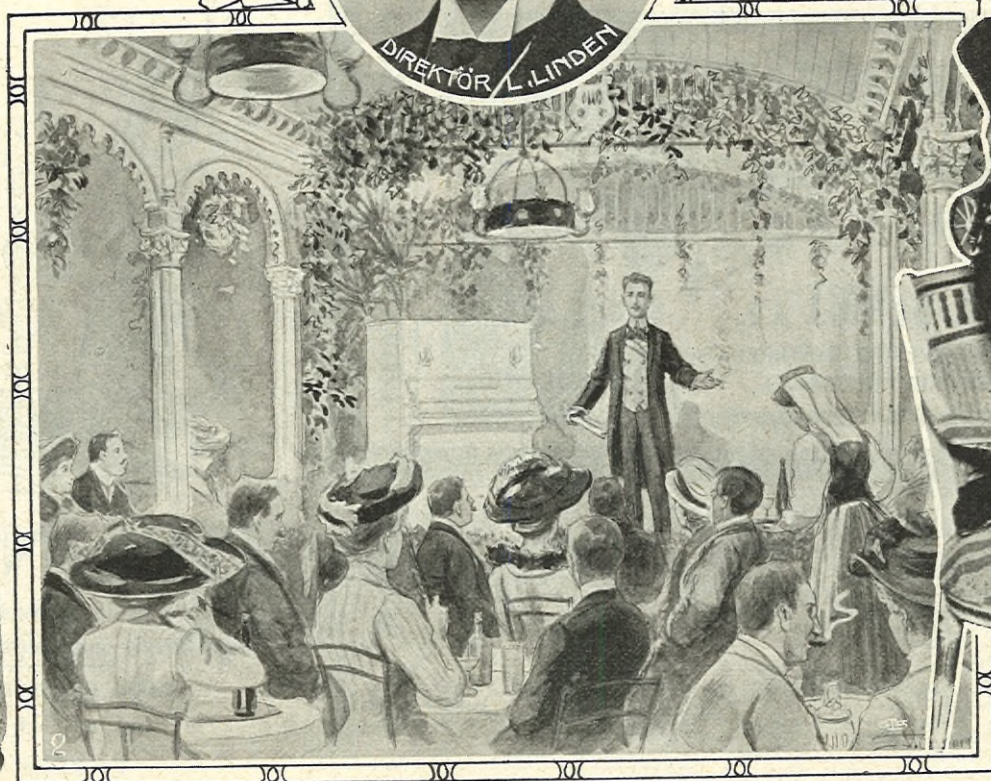
Dramatiska teatern har plötsligt utbytt den franska salongskomedien mot ett norskt drama från häxväsendets dagar, "Anna Pedersdotter" af H. Wiers-Jenssen, en för svensk publik hittills obekant författare. Stycket är tillagadt af synnerligen grofva ingredienser och i öfrigt utrustadt med ett antal sceniska knalleffekter, som dock lämna åskådaren ganska oberörd. Fru Sandell utför titelrollen, en gammal prästs unga hustru och dotter af en häxa, af hvilken hon ärft den fruktansvärda gåfvan att göra andra människor ondt med sin trolldom. Uppgiften lämpar sig väl för fru Sandells artistiska kynne, och framställningen skulle varit fulländad, om apparitionen ägt mera af förförisk tjuuning.

Hr Emil Hillberg är monumental som den gamle slottsprästen Absalon och fröken Åhlander har i första akten en glansscen som häxan Marthe Herlufs, då hon jagas af en ursinnig folkhop, fasttages och föres till bålet. —

Direktör Leonard Linden, som omgestaltat den vackra Strömparterren till en plats, där den hyggliga publiken numera trifves utmärkt, har sökt ge sin lilla mondäna restaurant en ökad dragningskraft genom att inrätta en litterär cabaret under Norrbrohvalfven. Häromkvällen var det premiär därnere, hvars clou utgjordes af en fin och spirituell prolog, författad och framsagd af Artur Möller. För öfrigt musik, gluntsång, muntra visor — allt förträffligt utfördt af talangfulla amatörer. Publiken var förtjust, och cabareten kommer helt säkert att lefva.

En annan uppfriskande händelse i vårt nöjeslif har varit Stockholms högskolestudenters spex "Napoleon, eller mannen, som gör hvad som faller honom in". Utan att kunna mäta sig med lundensarnas "Uarda" hade historien flere muntra poänger och spelades bra.

ARIEL.



1 o. 3. Från Stockholms Högskolestudenters Spex på Operetteatern. Napoleon och Marie Louise. General Massena vid priffebordet. 2. Från Cabareten i Strömparterren. Författaren Artur Möller föredrar prologen.



**Finast i smak**  
och  
**näringsrikast**  
Äro

**VÄRGÅRDA**  
(Kungl. Hofleverantör)  
Hafregryn & Hafremjöl

**PARETER.**

— Vårgårda —  
Proton-Hafremjöl!

**KÖKSALMANACK**

Redigerad af  
**ELISABETH ÖSTMAN.**  
Inneh. af Elisabeth Östmans Husmoderskurs i Stockholm.  
**FÖRSLAG TILL MATORDNING FÖR VECKAN 19—25 DEC., 1909.**

**SÖNDAG:** Frukost: Smörgåsbord; gourmet-Sauté; mjölk; kaffe eller te med jästpulverskorpor. Middag: Klar buljong med pastej; stekt anka med salader och kastanjeuré; äppelsnö.

**MÅNDAG:** Frukost: Smörgåsbord; hafregrynsgrot med mjölk; glödsteckt sill med potatis; kaffe eller te. Middag: Köttpudding med makaroner; äppelkompott med grädde.

**TISDAG:** Frukost: Smörgåsbord; stekt risgrönskonf med lingon; mjölk; kaffe eller te. Middag: Palster-nacksuppuré med rostadt bröd; kokt torsk med senapssås.

**ONSDAG:** Frukost: Smörgåsbord; hafremjölsvälling; silsaad med skarp-sås; mjölk; kaffe eller te. Middag: Benig kalfstek med potatis; brysselkål; saltgurka och lingon; Bollas pudding.

**TORSDAG:** Frukost: Smörgåsbord; grisfötter med rödbetor; mjölk; kaffe eller te. Middag: Ärtor med fläsk; plättar med sylt.

**FREDAG:** (Julaften): Frukost: Smörgåsbord; bäckkorf med stekt potatis; mjölk; kaffe eller te. Middag: Lutfisk med potatis och ryska ärtor; julgröt med mjölk; smörkakelser.

**LÖRDAG:** (Juldagen): Frukost Smörgåsbord; stekt julgröt (rester från julaften) med mjölk; kallt refbens-spjäl med lingon; julöl; kaffe eller te med saffransbröd. Middag: Klar buljong med pastej; gratinerad sjötunga; grillerad skinka med äppelmos och katrinplommon eller legymer; Tusenblådstårta (Milles fenilles).

**RECEPT:**

**Gourmet-Sauté (f. 6 pers.).** 1 svinfilé, 1 kalbfjäre, 1 msk. salt, 1/2 tsk. hvitpeppar, 1 msk. fint hackad portug. lök, 1/2 lit. rå potatis, 2 dcl. buljong, 1 msk. stötta skorpor, 2 1/2 msk. smör (50 gr.), 1/2 vinglas ma-deira.  
— Beredning: Filén och njuren skäras i tunna skivfor, hvilka saltas och peppras. Potatisen skalas och skäres i skivfor. Löken skalas och hackas fint. En elfast form smörjes med hälften af smöret. På botten af formen lägges ett hvarf potatis, litet salt strös öfver, därpå ett hvarf filé- och njur-skivfor. Så förfäres tills det blifvit 3 hvarf potatis och 2 hvarf kött. På hvarje hvarf kött strös löken och resten af smöret lägges i flockar ofvanpå. Buljongen tillsättes och de stötta skor-porna strös öfver. Anrättningen sättas in i ugn att steka omkr. 1 1/4 tim. En stund innan den är färdig påhålls vinet. Sautén serveras som frukosträtt.

**Stekt anka (f. 12 pers.).** 2 unga ankor, 1 citron, 1 msk. salt, 1/2 tsk. hvitpeppar, 2 hg. katrinplommon, 2 lit. färiska eller 2 hg. torkade äpplen, 2 msk. smör, 1 lit. efterbuljong eller vatten.  
Sås: 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, köttjus, 1/2 tsk. Liebigs köttextrakt 1 tsk. soja.  
Beredning: Ankorna svedas öfver sprit- eller gasläga och tvättas rena med ljumt såpvatten och mjuk borste samt sköljas. De öppnas, urtagas, sköljas väl med kallt vatten, torkas, och gnidas in- och utvändigt med den ituskurna citronen. Kräset kan till-varatagas och användas till svartsoppa. Ankorna peppras och saltas invändigt med hälften af kryddorna samt fyllas med de skalade äpplena, skurna i stora klyftor, och de förvällda katrin-plommonen. De hopsys, uppsätts och gnidas utvändigt med resten af kryddorna. Smöret brynes i en järngryta, ankorna iläggas och brynas vackert på alla sidor hvarefter de påsättas med buljongen, litet i sänder. Ankorna få därefter sakta steka med tätt slutet lock omkr. 2 timmar eller tills köttet är mört. Ankorna upptagas och trädarna borttagas, hvarefter de skäras och uppläggas hela på serve-ringsfatet samt garneras med krus-kål och frukten med hvilken de varit fyllda. Köttjusen silas och skummas noga. Smöret brynes och fräses med mjölet, köttjusen tillsättes litet i sänder jämte köttextrakten och sojan, och såsen får koka 10 min. hvarefter den afsmakas. Ankorna serveras med brynt potatis, rödkål eller kastanjeuré.

**Äppelsnö (f. 6 pers.).** 5 stora äpplen, 5 äggvitor, 5 msk. socker, saften af 1/2 citron.  
Beredning: Äpplena sköljas och torkas, de stekas därefter sakta i ugnen och passerar. Äggvitorna vispas

helt litet. De passerade äpplena till-sätts under rörning i äggvitan, jämte sockret och citronsaften. Blandningen röres under 1 tim. tid med ojämn fart. När krämen höjt sig till hvitt skum är den färdig. Den uppläggas på geléskål och serveras med bakelser eller biskvier.

**Bollas pudding (f. 6 pers.).** 3 msk. smör (60 gr.), 5 msk. mjöl, 5 dcl. gräddmjöl, 6 ägg, 1 msk. socker, skal och saft af 1/2 citron.  
Till formen: 1 1/2 kkp. strösocker, 2 msk. kokande vatten.  
Beredning: Sockret brynes lätt i en tackjärnsanna, det kokande vattnet tillsättes och därmed beklädes en elfast form. Smöret och mjölet sam-manfräsas, mjölen tillsättes litet i sänder under flitig rörning och massan får koka tills den slapper pannan, då den upphålles att svalna. Ägg-gulorna nedröras en i sänder, jämte sockret, det rigna citronskalet och citronsaften. Sist nedskäras de till hårdt skum slagna äggvitorna. Massan hålles i den beklädda formen och får koka i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Pud-dingen serveras genast den är färdig med vanilj-, citron- eller saftsås.

**Kokt lutfisk (f. 6 pers.).** 2 kg. lutfisk, 5 små msk. salt, 2 lit. vatten.  
Sås: 3 msk. smör (60 gr.), 4 msk.

mjöl, 5 kkp. god mjölk, 2 tsk. salt, 1/2 msk. socker.  
Beredning: Fisken sköljes, skä-res i bitar och skinnet bortskäres. Den lägges hvarfvals med 4 msk. af saltet i en tunn handduk eller servett som knytes igen. Vattnet kokas upp med resten af saltet och fiskknytet hänges på en kapp i kastrullen, så att det ej når botten, fisken får där-efter sakta koka med springa på locket, 15—20 min. eller tills den blir lagom mjuk. Den serveras med mjölksås som kokas på vanligt sätt samt skiradt smör, ryska eller gröna ärtor och po-tatis.

**»Julgröt» (f. 6 pers.).** 2 kkp. Car-rolinarisgryn, 2 lit. vatten, 5 dcl. tjock grädde, 1 hg. smör, 1 msk. salt, 3 msk. socker.  
Beredning: Risgrynen sköljas, skällas i hett vatten och påsättas i kokande vatten samt få koka tills de äro mjuka. Då tillsättes den till hårdt skum slagna grädden och gröten får ett uppkok. Det kalla smöret röres och gröten afsmakas med salt och socker.

**Gratinerad sjötunga (f. 8 pers.).** 1 1/2 kg. sjötunga, 1/2 msk. salt.  
Till kokning: Fiskspad, kokt på hufvud och ben.  
Sås: 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, fisk-

spad, salt, hvitpeppar, 2 msk. franskt vin, 2 äggulor.  
Till garnering: 1/4 burk cham-pinjoner, 1 1/2 msk. smör (30 gr.), 1/2 msk. parmesanost, 2 msk. stötta skor-por.  
Beredning: Fisken rensas, sköl-jes väl och torkas med en fiskhand-duk. Fenorna afklippas och fisken skäres längs efter i fyra filer med en spetsig knif. Skinnet bortskäres nätt så att filerna ej skadas. De sköljas, torkas, ingnidas med saltet och få ligga 1/2 tim. På hufvud och ben kokas buljong, som skummas väl och silas, när den har god smak. Ett elfast fat smörjes med kallt smör. Filerna nedläggas i den kokande bul-jongen och få koka 3 min. De upp-tagas med hälslef och lägges på det smorda fatet. Smör och mjöl samman-fräsas och så mycket fiskspad till-sättes att det blir en tjock sås. Såsen får koka i 5 min. hvarefter den afsmakas med äggulorna. Såsen hålles öfver fisken och garneras med de fint hackade champinjoner, frä-sta i smöret. Sist öfverströps osten väl blandad med de stötta skorpona. An-rättningen insättes i varm ugn att få vackert färg. Den serveras med kokt potatis.

**Julpresenter!**

- Aftonkappor . . . . . fr. Kr. 44.—
- Skidkläder för damer. . . . . ” ” 33.—
- Promenadkjolar sydda å egen atelier . . . . . ” ” 18.50
- Sidenblusar af taftt alla färger . . . . . ” ” 13.50
- Spetsblusar . . . . . ” ” 4.50

**A.-B. NORDISKA KOMPANIET, STUREPLAN.**



helt litet. De passerade äpplena till-sätts under rörning i äggvitan, jämte sockret och citronsaften. Blandningen röres under 1 tim. tid med ojämn fart. När krämen höjt sig till hvitt skum är den färdig. Den uppläggas på geléskål och serveras med bakelser eller biskvier.

**Bollas pudding (f. 6 pers.).** 3 msk. smör (60 gr.), 5 msk. mjöl, 5 dcl. gräddmjöl, 6 ägg, 1 msk. socker, skal och saft af 1/2 citron.  
Till formen: 1 1/2 kkp. strösocker, 2 msk. kokande vatten.  
Beredning: Sockret brynes lätt i en tackjärnsanna, det kokande vattnet tillsättes och därmed beklädes en elfast form. Smöret och mjölet sam-manfräsas, mjölen tillsättes litet i sänder under flitig rörning och massan får koka tills den slapper pannan, då den upphålles att svalna. Ägg-gulorna nedröras en i sänder, jämte sockret, det rigna citronskalet och citronsaften. Sist nedskäras de till hårdt skum slagna äggvitorna. Massan hålles i den beklädda formen och får koka i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Pud-dingen serveras genast den är färdig med vanilj-, citron- eller saftsås.

**Kokt lutfisk (f. 6 pers.).** 2 kg. lutfisk, 5 små msk. salt, 2 lit. vatten.  
Sås: 3 msk. smör (60 gr.), 4 msk.

mjöl, 5 kkp. god mjölk, 2 tsk. salt, 1/2 msk. socker.  
Beredning: Fisken sköljes, skä-res i bitar och skinnet bortskäres. Den lägges hvarfvals med 4 msk. af saltet i en tunn handduk eller servett som knytes igen. Vattnet kokas upp med resten af saltet och fiskknytet hänges på en kapp i kastrullen, så att det ej når botten, fisken får där-efter sakta koka med springa på locket, 15—20 min. eller tills den blir lagom mjuk. Den serveras med mjölksås som kokas på vanligt sätt samt skiradt smör, ryska eller gröna ärtor och po-tatis.

**»Julgröt» (f. 6 pers.).** 2 kkp. Car-rolinarisgryn, 2 lit. vatten, 5 dcl. tjock grädde, 1 hg. smör, 1 msk. salt, 3 msk. socker.  
Beredning: Risgrynen sköljas, skällas i hett vatten och påsättas i kokande vatten samt få koka tills de äro mjuka. Då tillsättes den till hårdt skum slagna grädden och gröten får ett uppkok. Det kalla smöret röres och gröten afsmakas med salt och socker.

**Gratinerad sjötunga (f. 8 pers.).** 1 1/2 kg. sjötunga, 1/2 msk. salt.  
Till kokning: Fiskspad, kokt på hufvud och ben.  
Sås: 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, fisk-

spad, salt, hvitpeppar, 2 msk. franskt vin, 2 äggulor.  
Till garnering: 1/4 burk cham-pinjoner, 1 1/2 msk. smör (30 gr.), 1/2 msk. parmesanost, 2 msk. stötta skor-por.  
Beredning: Fisken rensas, sköl-jes väl och torkas med en fiskhand-duk. Fenorna afklippas och fisken skäres längs efter i fyra filer med en spetsig knif. Skinnet bortskäres nätt så att filerna ej skadas. De sköljas, torkas, ingnidas med saltet och få ligga 1/2 tim. På hufvud och ben kokas buljong, som skummas väl och silas, när den har god smak. Ett elfast fat smörjes med kallt smör. Filerna nedläggas i den kokande bul-jongen och få koka 3 min. De upp-tagas med hälslef och lägges på det smorda fatet. Smör och mjöl samman-fräsas och så mycket fiskspad till-sättes att det blir en tjock sås. Såsen får koka i 5 min. hvarefter den afsmakas med äggulorna. Såsen hålles öfver fisken och garneras med de fint hackade champinjoner, frä-sta i smöret. Sist öfverströps osten väl blandad med de stötta skorpona. An-rättningen insättes i varm ugn att få vackert färg. Den serveras med kokt potatis.

**»Julgröt» (f. 6 pers.).** 2 kkp. Car-rolinarisgryn, 2 lit. vatten, 5 dcl. tjock grädde, 1 hg. smör, 1 msk. salt, 3 msk. socker.  
Beredning: Risgrynen sköljas, skällas i hett vatten och påsättas i kokande vatten samt få koka tills de äro mjuka. Då tillsättes den till hårdt skum slagna grädden och gröten får ett uppkok. Det kalla smöret röres och gröten afsmakas med salt och socker.

**Gratinerad sjötunga (f. 8 pers.).** 1 1/2 kg. sjötunga, 1/2 msk. salt.  
Till kokning: Fiskspad, kokt på hufvud och ben.  
Sås: 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, fisk-

spad, salt, hvitpeppar, 2 msk. franskt vin, 2 äggulor.  
Till garnering: 1/4 burk cham-pinjoner, 1 1/2 msk. smör (30 gr.), 1/2 msk. parmesanost, 2 msk. stötta skor-por.  
Beredning: Fisken rensas, sköl-jes väl och torkas med en fiskhand-duk. Fenorna afklippas och fisken skäres längs efter i fyra filer med en spetsig knif. Skinnet bortskäres nätt så att filerna ej skadas. De sköljas, torkas, ingnidas med saltet och få ligga 1/2 tim. På hufvud och ben kokas buljong, som skummas väl och silas, när den har god smak. Ett elfast fat smörjes med kallt smör. Filerna nedläggas i den kokande bul-jongen och få koka 3 min. De upp-tagas med hälslef och lägges på det smorda fatet. Smör och mjöl samman-fräsas och så mycket fiskspad till-sättes att det blir en tjock sås. Såsen får koka i 5 min. hvarefter den afsmakas med äggulorna. Såsen hålles öfver fisken och garneras med de fint hackade champinjoner, frä-sta i smöret. Sist öfverströps osten väl blandad med de stötta skorpona. An-rättningen insättes i varm ugn att få vackert färg. Den serveras med kokt potatis.

**»Julgröt» (f. 6 pers.).** 2 kkp. Car-rolinarisgryn, 2 lit. vatten, 5 dcl. tjock grädde, 1 hg. smör, 1 msk. salt, 3 msk. socker.  
Beredning: Risgrynen sköljas, skällas i hett vatten och påsättas i kokande vatten samt få koka tills de äro mjuka. Då tillsättes den till hårdt skum slagna grädden och gröten får ett uppkok. Det kalla smöret röres och gröten afsmakas med salt och socker.

**Gratinerad sjötunga (f. 8 pers.).** 1 1/2 kg. sjötunga, 1/2 msk. salt.  
Till kokning: Fiskspad, kokt på hufvud och ben.  
Sås: 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, fisk-

spad, salt, hvitpeppar, 2 msk. franskt vin, 2 äggulor.  
Till garnering: 1/4 burk cham-pinjoner, 1 1/2 msk. smör (30 gr.), 1/2 msk. parmesanost, 2 msk. stötta skor-por.  
Beredning: Fisken rensas, sköl-jes väl och torkas med en fiskhand-duk. Fenorna afklippas och fisken skäres längs efter i fyra filer med en spetsig knif. Skinnet bortskäres nätt så att filerna ej skadas. De sköljas, torkas, ingnidas med saltet och få ligga 1/2 tim. På hufvud och ben kokas buljong, som skummas väl och silas, när den har god smak. Ett elfast fat smörjes med kallt smör. Filerna nedläggas i den kokande bul-jongen och få koka 3 min. De upp-tagas med hälslef och lägges på det smorda fatet. Smör och mjöl samman-fräsas och så mycket fiskspad till-sättes att det blir en tjock sås. Såsen får koka i 5 min. hvarefter den afsmakas med äggulorna. Såsen hålles öfver fisken och garneras med de fint hackade champinjoner, frä-sta i smöret. Sist öfverströps osten väl blandad med de stötta skorpona. An-rättningen insättes i varm ugn att få vackert färg. Den serveras med kokt potatis.

**»Julgröt» (f. 6 pers.).** 2 kkp. Car-rolinarisgryn, 2 lit. vatten, 5 dcl. tjock grädde, 1 hg. smör, 1 msk. salt, 3 msk. socker.  
Beredning: Risgrynen sköljas, skällas i hett vatten och påsättas i kokande vatten samt få koka tills de äro mjuka. Då tillsättes den till hårdt skum slagna grädden och gröten får ett uppkok. Det kalla smöret röres och gröten afsmakas med salt och socker.

**Gratinerad sjötunga (f. 8 pers.).** 1 1/2 kg. sjötunga, 1/2 msk. salt.  
Till kokning: Fiskspad, kokt på hufvud och ben.  
Sås: 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, fisk-

**Nyttiga Julklappar för BARNEN**

OBS! PRESENTKORT!

**Stor Julexposition**  
af  
**BARNKLÄDER**  
**M. BENDIX' A.-B.,**  
18 REGERINGSGATAN 5 STUREGATAN  
90 DROTNINGGATAN

OBS! PRESENTKORT!

**ANNONSER** skola vara inlämnade till Expeditionen senast fredag för att kunna införas i följande veckas nummer.

**LEDIGA PLATSER**

**Barnfröken,**

ej för ung, villig att läsa med nybörjare och sköta tre barn mellan 4—7 år under en längre vistelse på landet i Frankrike, får plats på nyåret. Af den sökande fördras ordning, ett vänligt och bestämt sätt samt vana och förmåga att själfständigt sysselsätta och handleda barn och ett allvarligt intresse för denna upp-gift. Betyg och ref. jämte foto. torde sändas märkt »L. H. M.» under adr. S. Gumælii Annonbyrå, Stockholm.

I prästgård i Uppland, litet hushåll, får bildad flicka, kunnig i matlagning plats. Nya Inack.-Byrån, Brunkebergsgat. 3 B, Sthlm.

**BARNFRÖKEN.** Verkligt barnkär, bildad flicka, äfven kunnig i sömnad, önskas till liten, god familj i Stock-holm från 1 jan. Svar till »E. D. R.», Iduns exp.

I tjänstemannahem i landsortsstad får bildad, enkel flicka plats att deltaga med inre göromål, husliga bestyr och som sällskap och hjälp åt två större barn. Tillträdes på nyåret. Nya Inack.-Byrån, Brunkebergsg. 3 B, Sthlm.

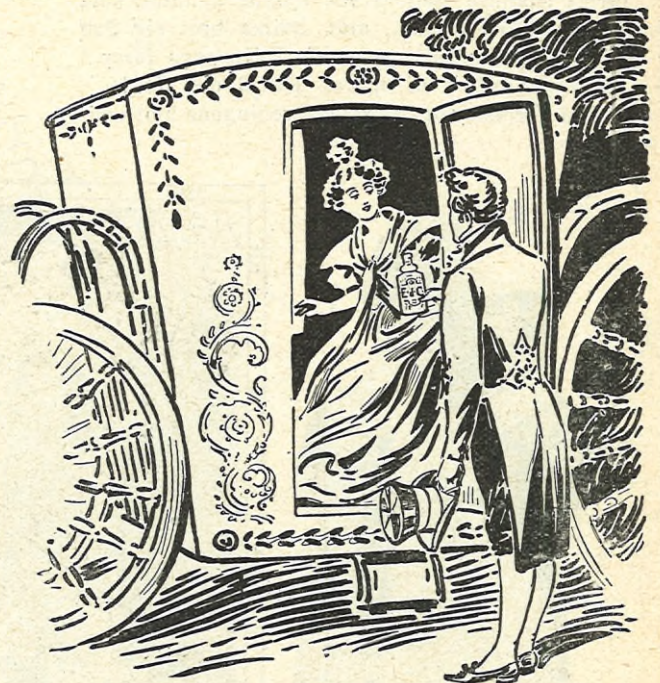
**FÖR hurtig och frisk, bildad, musi-kalisk ung flicka,** med fallenhet för husliga värf och intresse för att hand-leda barn, finnes angenäm plats. I mån af ådagalagd duglighet ansvar som värinna. Svar med foto. och full-ständiga upplysningar adr. »40+4», Box 44, Sundsvall.

**ENKEL, bättre flicka,** med små pre-tentioner, mellan 25 och 35 år, som är fullt hemma och kunnig i matlag-ning, sömnad och handarbete, och som är villig med två jungfrurs hjälp förestå och sköta ett hem samt göra det trelligt, kan få god plats den 1 maj om snar anmälan göres till Engelholms tidnings kontor, Engel-holm.

**BILDAD, anspråkslös flicka** med in-tresse för barn och kunnig i sömnad, erhåller plats 15 jan. i Stockholms närhet. Lönepret., rek. och foto. sändes till »Pålitlig hjälp», Österskär.

**LÄRARINNA** med mångårig undervis-ningsvana samt skicklig i språk önskar plats i familj eller skola. Svar till »Lärlarinna 1910», Iduns exp.

I godt hem i stad i Västergötland att tillträda 15 jan. får bildad flicka kun-nig i matlagning, bakning m. m. Nya Inack.-Byrån, Brunkebergsg. 3 B, Sthlm.



**HYLIN'S "E·d·C·"**

(Svenskt fabrikat)

har blifvit societetens Favorit-Eau de Cologne på grund af sin utsökt fina, uppriskande och diskreta doft.

En alltid välkommen present.

**UNDERVISNINGSVAN** lärarinna, kun-nig i att undervisa tvänne flickor, 8 och 10 år, i vanliga skolämnen, språk och musik, får plats på landet in-stundande värtermin. Svar med upp-gift om lönepret., betygsskrifter samt foto. till »Box», Boxholm p r.

**BARNSKÖTERSKA.** frisk, proper och pålitlig, något kunnig i sömnad, får strax plats å herregård i södra Hal-land, 4 flickor, den minsta 2 1/2 år. Lö-r 200 för år. Upplys. med betygsskrif-ter och foto. sändes märkt »I. V.», Skott-torp station.