

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.







# HÖG- MÄN

ILLUSTRERAD TIDNING  
GRUNDLAGD AF  
FÖR KVINNAN OCH HEMMET  
FRITHIOF HELLBERG

SÖNDAGEN DEN 14 OKTOBER 1917.

HUFVUDREDAKTÖR:  
ERNST HÖGMAN.

RED.-SEKRETERARE:  
ELISABETH KREY-LANGE.



## Från Stockholms för- nämaste stadsdel.

Gatupartier i Lärkstaden. Öfre bilden: Bragevägen med Engelbrektskyrkan i fonden. Nedre bilden: Östermalmsgatan och i fonden på klippkrönet Friggagatan. E. Holmén foto.





# Förädling. Af Knud Hjortø.

Bemyndigad öfversättning från  
den danskan af Ove Eckelund.

HISTORIEN OM KILLERIKS FÖRÄDLING skulle egentligen kunna berättas på två olika sätt: dels med ett leende och en bön om öfverseende med att något sådant öfverhuvud taget berättas, dels med allvar och respekt, emedan den handlar om de underliga omständigheter, genom hvilka man blir en bättre människa. Men denna dubbelhet må öfverges. Endast ursäkten kan det måhända vara skäl i att låta kvarstå.

När Killerik för första gången uppträdde i den främmande staden, sade man om honom:

— Han ser inte mycket ut. Och det var sant; han såg till den grad intetsägande ut, att man alltid tyckte sig ha sett honom förut.

Något i den vägen tyckte också de unga flickor, som såg honom gå nedåt gatan eller mötte honom på hans dagliga promenad mellan kontoret och pensionatet. När de äldre damerna då sade något fördelaktigt om honom, kunde de unga låta sig inspireras till krassa uttalanden, som det kunde vara föregående att bli påmind om senare, när man menade något annat.

För Killerik, som var ensam i en främmande liten stad, gällde det först och främst att göra bekantskaper, och då han hade medfödda anlag för umgänge med damer, höll han sig till stadens unga flickor. Han sörjde för, att de först talade om honom, sedan med honom, och nästa meddelande, som utsändes om honom var: han är underhållande. Så skrattade de åt, att han ständigt formade sin mun till en cirkel, när han talade. Men han passade i en liten stad, där människorna hade vant sig vid att ha det tråkigt; han tillät aldrig ett samtal att afstanna. När konversationens eld höll på att slockna, hade Killerik alltid en liten pinne att lägga på; där fanns god användning för honom bland stadens medelklass.

Killerik utnyttjade sina bekantskaper. Han hejdade folk, som han hade varit tillsammans med föregående afton och tackade för trefflig samvaro, han frågade om ett eller annat, som man i ett ögonblick af nedslagenhet hade invigt honom i, han förhörde sig om någons befinnande, som han stillsamt hade uppsnappat något om, han fann alltid något, som han kunde haka sig fast i, och han kom ofta från det med en inbjudan till kaffe eller att fitta in vid tillfälle. Han var så deltagande. Han hade framgång, arbetade sig in i folks medvetande. När Killerik diskuferades, kom det ofta fram tre olika meningar om honom: först påvisade de satiriskt anlagda hans komiska sidor, och där skrattades, därpå började någon: Men — — och så räknades hans goda egenskaper upp, godmodighet, artighet och så vidare, och där nickades och instämades. Slutligen tog ett tredje parti ordet och fastslog, att det dock i grunden inte var något vidare med honom, men förstås, naturligtvis — i en liten stad som vår — — och så hade man ändligen blifvit eniga.

Därest sådant dissekerande eller referat af detsamma skulle förefalla småaktigt, erinras höfligt om den zoolog, som har gjort till sin uppgift, att studera skalbaggesläkten Dytisci farmkanal. En människa, äfven Killerik, en människoskalbagge, borde alltid kunna påräkna lika mycket intresse som en skalbagge.

Det lär finnas män, mot hvilka ingen kvinna

KNUD HJORTØ ÄR ETT HÖGT SKATTadt namn i Danmarks unga litteratur men torde hittills vara föga känt af svensk publik. Författaren har ett kvickt och skarpt öga och en uddig stil, hvar på nedanstående novell utgör ett förträffligt prof.

någonsin har lett i hänryckning (men det har visst aldrig bevisats); Killerik var icke en af dem, Killerik var icke ofarlig för flichhjärtan. Han hade ett par bruna ögon, som liknade två mosshål, hvilkas vatten förefaller djupt, därför att det är grumligt, och han hade krusigt hår, liksom de flesta sjömän man ser på de små galorna kring hamnen. Och så hade han något fint öfver sig, detta obestämbara, som kvinnan kan förnimma, men ingen beskrifva.

Faktum är att den flicka, som först hängde vid Killeriks hals, kände det, som om hon skulle falla i trance af hänryckning, hvilket hon säkert också skulle ha gjort, om icke kamferdofften från Killeriks nya celluloidkrage hade återkallat henne till medvetande igen. Det var Killeriks första erotiska försök. Ett sådant låter ju aldrig vänta länge på sig, och frågan är, hvem som är mest begifven på ett dylikt försök, en flicksnärta eller en förständig man. Killerik tog det högtidligt, ty han var i själfva verket en allvarsman, något som de flesta ännu icke hade upptäckt. Han tog det mycket högtidligt, förlofvade sig med ring och funderingar öfver stilen i ett blifvande möblemang. Det räckte ett halft år. När han och flickan var färdiga med huset, som de skulle bygga själfva, när Killerik hade fått en tillräckligt hög lön, och ändtilligen hade framskridit till de yttre bekvämligheterna, slog Killerik upp och sålde ringarna till nedsatt pris. Huset lät han stå som det var.

— Nå, Killerik, ni är inte förlofvad längre, sade hans bekanta till honom.

— Nöo, sa Killerik med sin allra rundaste mun, döt blö för lössömt y längden.

I stort sedt, tog han det med ro, och lät åren gå med hjälp af annat.

Jonathan Swift, hvilken, som bekant, blef tokig af leda vid människorna, måtte ha känt åtskilliga af Killeriks sort. Killerik, glad eller allvarlig, var en syn, som kunde få en att beklaga, att detta var en medmänniska. Men han var ännu ung den gången.

Det finns verkligen intet djur, som i löjlighet kan mäta sig med människan. Hundar och apor är på sin höjd komiska, men löjlighet är ett privilegium, som ensamt tillhör Homo sapiens.

Denne man, hvars lif skulle ha förrunnit jämnt och stilla som vattnet i den lilla stadens rännstenar, honom grep sig tillfället an och skänkte honom det ovanliga, endast genom att begagna sig af hans medfödda tanklöshet.

När Killerik hade varit åtta år i staden, menade han, att det var på tiden, att han gifte sig. Där fanns nog att välja på, men Killerik hade blifvit kräsen af så mycket tillmötesgående. Det var särskildt två, han tänkte på. Han gjorde ständigt dem båda sin kur och förhastade sig icke med afgörandet. Det var ju också nyttigt för dem att få vänta och komma underfund med hvems rätt det är att säga till, när det skall bli någonting af.

Men hvarken Anna eller Eleonora kunde

uthärda denna ovissheit, och en afton, när solen stämmningsfullt gick ned, satte de sig vid fönsterkarmen i sina små rum och skref till honom. De kunde inte stå ut med det längre, de måste säga ifrån, att de älskade honom.

Killerik blef öfverraskad, ja, imponerad blef han: han glömde, hvad han i sin skröpliga öfverlägsenhet hade bestämt, och satte sig strax ned att skriva svaren. Han tvekade icke om, hvem det skulle bli. Naturligtvis höll han mest af Eleonora — hennes bref tog honom fullständigt. Hvad som senare berättas, skall förklara denna omständighet. Han skref alltså sina två bref, lade svaren i fel kuvert, och skickade iväg dem.

Nästa morgon, när han skulle gå ut och träffa Eleonora, kom Anna rusande upp för hans trappa. Brefvet hade hon med sig — icke för att styrka sin rätt till att falla honom om halsen, hvilket var det första hon gjorde, men hon fick fram det, när hon tog upp sin näsduk, och då kunde hon inte låta bli att visa honom det. Hon hade icke lagt det ifrån sig sedan föregående afton, då hon fick det.

Killerik satte sig, dels för att tänka öfver det passerade, dels emedan den impulsiva kraft, hvarmed flickebarnet kastade sig om hans hals, bragte honom ur jämvikt. Han glömde sina sunda principer om mannens öfverlägsenhet; han satte sig att tänka, och han mindes, att han en gång icke visste, om det inte var Anna, som han höll mest af.

Han tog en kyss — som han var van vid — jo, kanske var det egentligen henne, och det skulle ju också bli en förfärlig skandal — därtill kom Killeriks syn på lifvet, som med tiden hade blifvit mycket mera allvarlig, och då en halftimme hade förflutit — trodde han — men det var bara fem minuter, var det ju för sent att rätta missförståndet. Han torkade med den ena handen svetten ur pannan och klappade henne tanksprid med den andra på kinden — han satt osäkert på sin stol som en klick smör på en varm potatis, men för hvar sekund, som gick, låg hon mera oborttaglig i hans famn.

Killerik reste sig, han fick till slut flickan af sig och kom upp. Han såg genom fönstret, hur allvarliga människor gick till och från sitt dagliga slit, hm, ja, han kände sig berörd af lifvets allvar; han hade tagit fel, nu gällde det att visa sig som en man, att stå för följderna. Killerik hade en stark känsla af inre växtkraft när Anna kom bort till honom och frågade, hvad han tänkte på. Hon sade redan du till honom. Killerik såg sitt öde i ögonen, och erkände henne med ett par vackra, allvarliga ord som sin brud.

Folk var förvånade, och de, som önskade Killerik väl, var glädt öfverraskade.

De hade icke trott honom om så mycket sundt förstånd — hvad skulle han förresten med ett sådant öfverspändt flickebarn som Eleonora?

Eleonora var förtviflad; hon hade dock så bestämt trott, att det var henne, han höll af — ty det är ofta så, att innan man har upplevat sin första missräkning — i regeln räcker det dock inte med en — vill man inte tro, att det finns missräkningar till. Hon stängde in sig på sitt rum i fyrtioåtta timmar för att gråta och skriva i sin dagbok nummer sex, som var tjockare än de föregående, emedan den var afsedd att handla om hen-

## Prenumerationspris:

Vanliga upplagan:	Praktupplagan:
Helt år ..... Kr. 7.50	Helt år ..... Kr. 9.50
Halft år ..... » 3.90	Halft år ..... » 5.—
Kvartal ..... » 2.—	Kvartal ..... » 2.50
Månad ..... » 0.80	Månad ..... » 0.90

## Iduns byrå och expedition, Stockholm. Mästern Samuelsg. 45.

Redaktionen: Riks 16 46. Allm. 98 03. Kl. 10—4.	Expeditionen: Riks 16 46. Allm. 61 47. Kl. 9—5.
Red. Högman: Riks 86 60. Allm. 4 02. Kl. 11—1.	Annonskont.: Riks 16 46 Allm. 61 47. Kl. 9—5.
Verkst. direktören kl. 11—1.	Riks 86 59. Allm. 43 04.

## Annonspris:

Pr millimeter enkel spalt:	
30 öre efter text.	Utländska annonser:
35 öre & textside.	35 öre efter text 40 öre
20% förhöjning för särskildt begärd plats.	& textside, 20% förh. för särsk. begärd plats.



## Ett societetsbröllop.

nes kärlek till Killerik. Hälften af dess 144 sidor var redan fullskrifven. Den hade, i motsats till de andra, sin särskilda titel. Den hette: Interiör af ett ungt flickhjärta.

Hon hade tillfredsställelsen att se tjugonio sidor fyllas på de fyrtioåtta timmarna.

När hon var mätt af sorg och icke kunde hitta på mer att skriva, tog hon sig en promenad, och då mötte hon strax Killerik. De vek undan för hvarandra, gick åt sidan för hvarann i en halvcirkel, i hvars centrum de dock oemotståndligt möttes. Då räckte hon honom en varm, darrande hand och önskade honom lycka. Killerik tog handen och darrade själf i hela kroppen, när han sade tack. Men han kunde icke släppa den igen, han började tala på måfå — det kunde ha blifvit om vädret, som var grått, men det blef ett helt föredrag om lycka och plikt och om att icke göra en annan olycklig, till dess det gick upp för den bestörta flickan, att det var henne, han älskade. Och då hon af hans obestämda vändningar hade förstått, att det fanns orsaker, som gjorde det nödvändigt för honom att gifva sig med Anna, ryckte hon sig lös och störtade bort. Killerik såg efter henne och fick klart för sig, att nu hade han gjort en dumhet till.

Nästa morgon fick han ett långt bref från Eleonora. Hon förstod honom, å, så väl hon förstod honom; han hade gjort sin plikt, han hade handlat rätt och ädelt, och hon var stolt öfver att vara den första, åt hvilken han skänkte sitt förtroende. Hon skulle visa, att hon var det värdigt. Ingen skulle ifrigare än hon styrka honom i hans ädla beslut; hon önskade honom åter lycka och gaf en ingående analys öfver ordet. Den jordiska lyckan hade ju nu gått förlorad för dem (och därvid spände han, utan att tänka på det, ett starkt band emellan dem båda) men där gafs en annan, en högre, som ingen kunde ta ifrån dem (och därmed förstärkte hon bandet med ytterligare en sträng). Hon afsade sig högtidligt sina anspråk på honom, hvad denna världen angick, så att hon på det sättet band honom starkare vid sig än någon vigsel kunde göra. Hon slutade med några antydningar om en kvinnas förlorade ära och hoppades, att Anna måtte bli så lycklig, som hon förtjänade. Detta förbehåll tydde Killerik så, att det inte var mycken lycka Anna förtjänade. Hvem kan säga om det också var menadt så? Eleonora slutade sitt bref med stämmingsfulla ord om det heliga äktenskapet.

Äfven om det måste sägas, att så mycken själslig höghet delvis steg Killerik åt hufvudet, var han dock djupt gripen af Eleonoras bref. Han kunde inte annat än beundra henne. Det misstag, på hvilket brefvet var byggdt, föreföll honom mindre påtagligt. Hade han icke varit den allvarsman, han med tiden hade utvecklats till, hade han väl inte kunnat låta bli att le. Nu kände han blott beundran för henne, och på ett sällsamt sätt, som det är svårt att förklara, fick han också litet med däraf: han var ju en man, som gjorde sin plikt och stod för följderna, och nu fanns det en som visste det och höll honom räkning för det.

Något betydde det ju också, att hans förlofning hade gifvit honom en ställning i staden. Ansedda borgare lyckönskade honom på ett sätt, som betydde, att de upptog honom i sin krets — ett kvickhufvud bland dem sade, att Killerik hade valt sin svärfar med omtanke. Killerik hade vunnit i anseende, och det försökte han att finna sig tillrädda med.



Kammarherren Carl Printzsköld och fru Ingrid Printzsköld, född Melander. Hoffotograf W. Lamm foto.

Killerik blef gift och så följde en lycklig tid med hvetebrödsdagar, under hvilka mannen torkade disken åt sin fru på söndagarna, men det varade inte länge. Eleonora var långt borta, och hon hade tagit de flesta af Killeriks tankar med sig: det var visserligen inte något tungt bagage, men det blef på så sätt ännu mindre öfver åt Anna, som hade honom att gå och titta på hvar dag och oftast inte visste, hvad hon skulle våga tala med honom om. Som allvarsman stadd i utveckling var han inte vidare angenäm i hemmet, men så kom efterhand barnen och ersatte den munterhet, som Killerik onekligen inte spred omkring sig. Däremot kom han att betyda något i staden. Det smickrade Killerik att dess pampar förhörde sig om hans mening. Därvid tänkte Killerik nämligen på sin begåfning, medan de, som frågade honom, mera tänkte på de pengar, han en gång skulle ärfva. Ty äfven om Killerik var dum, skulle hans åsikter komma att betyda ett visst penningvärde.

Eleonora var borta i två år, och Killerik var inte vidare lycklig under den tiden. Hans inre lärdes af en evig längtan, och i sitt hem var han fattig på ord, i hvarje fall på goda ord. Anna gjorde honom en gång uppmärksam på, att han ständigt var gnatig.

— Så är det väl din skuld då, sade Killerik, för det har jag aldrig varit förr.

Ett sådant svar kunde Anna inte tåla till, och så kom det till en uppgörelse dem emellan. Killerik var så uppfylld af Eleonoras bref, att han inte kunde låta bli att komma med några antydningar om hvad som är en mans plikt, och Anna uppfattade dem, som om han närmast hade tagit henne af medli-

dande. Hon grät och frågade, om han inte snarare hade tagit henne för pengarnas skull, men det tillbakavisade han med harm.

— Hvarför hade han inte då tagit Eleonora, som heller inte var fattig?

— Ja, men hvad skulle det ha blifvit af Anna utan honom?

Anna teg en stund efter den förklaringen, därpå gick hon bort och tog honom om halsen. Killerik lät det ske, om han också inte beredde henne något vidare festligt mottagande vid sin hals.

När Anna hade gråtit öfver detta medan hon städade i sina rum, tänkte hon, under det hon lagade i ordning middagen, att det var riktigt, det han hade sagt, att det var ärligt och manligt. Men så skulle han heller inte få tillfälle att beklaga sig öfver henne — han skulle högakta henne, liksom hon högaktade honom. Det var förstas så, att han hade tagit henne därför, att han visste, att hon höll så mycket af honom, och så kanske också därför att han höll en smula af henne. Hon skulle vinnlägga sig om att bevara hans sympatier. Hon började älska honom på afstånd och stred med sin kärlek. Hon gjorde den upptäckten, att man kan nöja sig med mindre än man tror, och hon skapade genom sin själfbehärskning ett afstånd mellan dem, som gjorde, att deras första uppgörelse också blef deras sista.

När Eleonora efter två års bortovaro kom tillbaka till staden, hade sorgen för länge sedan gjort henne till diktarinna: hon hade utgifvit en samling vers, i hvilken hon omtalade för den stora publik, hon strax hade skaffat sig, att hon hade ingått äktenskap med smärtan — sorgen var hennes brudgum och hemgiften var tårarnas bittra giftdryck i konstens diamantskålar.

Hade dessa dikter kommit ett tiotal år tidigare, hade de säkerligen inte fått någon betydelse. Men Eleonoras genombrott — som hon själf kallade det — inträffade vid en tidpunkt, då folk hade stort behof af ädla känslor. Killerik, som hon först och främst önskade vinna för sin diktning, var inte riktigt mottaglig för allt detta ädla — den gången. Han var gnällig och besviken på lifvet. Den platoniska kärlek, af hvilken dessa dikter glödde, tilltalade honom icke. Han ville mycket hellre lära det omogna flickebarnet hvad kärlek var för någonting, och han beslöt på ett ganska fullt och rätt sätt, att Eleonora skulle bli hans älskarinna. På hvad sätt detta icke stod i strid med hans utveckling till allvarsman, skulle det bli för tröttande att förklara. En allvarsman är stelfrusen på ytan, en lifsglad man böljande. På botten är temperaturen ungefär densamma.

Det kan också vara till gagn för hennes konst, tänkte Killerik, och han inbillade sig själf, att hans sista befänkligheter — men i själfva verket hade han inga — därmed hade försvunnit.

Eleonora hälsade på honom — hon måste höra från hans egen mun, att han nu var lycklig. Jo, han hade vunnit all den lycka, han kunde ha väntat sig. Henne hade det gått på samma sätt: de hade båda funnit fröst och kunde väl nu vara vänner för återstoden af lifvet.

Hon suckade och han förnam också tillvarons tyngd. Anna var tillfälligtvis inte hemma.



**Pröfva Tuppens Zephyr**  
och Ni köper ingen annan.

Kungl. Hofjuvelerare

**K. ANDERSON**

**Bordsilfver**

Praktkatalog gratis och franco

Stockholm och Göteborg.



— Hvad tycker ni förresten om mina dikter? frågade hon.

— Utmärkta, jag anade inte, att ni hade en sådan talang.

— Jo, jag anade det nog, sade hon allvarligt, men det kom i alla fall så plötsligt öfver mig.

Han tänkte inte på den löjliga förväxlingen af brefven, som hade fått så upphöjda följder, dem hade han nästan glömt. Hade han varit bättre underrättad, skulle han ha vetat att det sublima, som ofta utmynnar i det löjligen, inte sällan börjar på samma sätt.

— Ni är mycket förändrad, sade hon.

— Men ni är alltjämt den samma, försäkrade han varmt. Hon log och rodnade och såg bort, och denna rodnad var honom mera värd än alla de dikter, hon hade skrivit.

— Nej, sade hon därpå, jag är inte mer densamma, men nu måste jag gå.

Killerik följde henne artigt till dörren. Han var inte dum i alla afseenden. Han visste, att en kvinna, som är så ifrig på att ge sig i väg, ganska sannolikt stannar hos en annan gång.

Eleonora skyndade hem och skref den senare så omtvackta dikten "Sorgens allmängiltighet", och tidigt på morgonen reste hon bort till någon lugn vrå, där hon kunde fullborda sin nästa bok.

Killerik, som hade väntat sig så mycket af hennes besök, måste nöja sig med tre ord på ett kort. Sedan nödgades han ett halft år spåka sig i meningslös längtan, och han kunde inte öfvervinna den genom att skriva vers som Eleonora, som ständigt omsatte sin längtan i poesi tills det slutade med diktartrötthet.

Killerik gjorde också något: han införde bruket af whisky i stadens sällskapslif, och föregick själf med godt exempel. Dessförinnan hade folk druckit romtoddy.

Eleonora kom tillbaka, stolt och glad öfver sitt nya verk, som endast handlade om sorgliga ting. Hon uppenbarade sig ofta i Killeriks hus och medförde många tankar — sällsynta gäster i Killeriks hus. Den doft af något högre, som en gång hade stått kring det äkta paret, men under tidens lopp nästan dunstat bort, blef starkare igen.

En vinterafton saft Eleonora och Killerik tillsammans i hvardagsrummet och talade förtroligt om litteratur, särskildt om hennes egen produktion.

Det var då Killerik kom fram med något om att hon hade diktat nog öfver sorgliga motiv. Var det manne inte på tiden att stryka sorgen och sätta något bättre istället?

Eleonora lutade tankfullt pannan mot vänstra handen, dock så, att de vackra lockarna icke kom i oordning. (I denna sin älsklingsställning har hon blifvit fotograferad och hängde en gång på två ställen på Ströget, förutom i många privata hem).

— Sorgen är det enda, som kan inspirera mig, sade hon.

— Det är ett fel med er dikning, sade Killerik. Förlåt att jag säger er det, men lifvet har mycket, som har lika stort värde som sorgen.

— För mig är sorgen det högsta lifsvärdet, svarade hon.



AFTÄCKNINGEN AF C. J. ELDHS WENNERBERGSBYST I LIDKÖPING.

Studenter af Västgöta nation nedlägga en krans vid bysten. G. S. Ander foto.

Han flyttade sig närmare, så att hennes hufvud delvis kom att hvila på hans axel, och då han insåg, att det för ögonblicket var bäst att ta saken rent estetiskt, frågade han, om hon inte kunde tänka sig att en gång också dikta om glädjen.

Hon suckade.

Han visste inte, om det var en människas eller en diktares suck, men antog det första och lade sin arm rundt ryggen på hennes stol.

— Jag önskar att ni kunde dikta lika vackert om glädjen som om sorgen, sade Killerik.

Han lät sin arm sjunka från stolsryggen ned kring hennes midja, där den låg mera bekvämt.

## Det sjungande barnet.

JAG HÖRDE ETT BARN SOM SJÖNG;

det var en blå och bäfvande vår.

Som smek af hvita händer  
mig sången når  
som från saligas länder.

Sången sjöng ur ett hjärta rödt,  
daggigt rödt, likt en vårblomma röd.  
Tonerna rena stego  
mot himlens glöd  
och alla vindar tego.

Minnet af barnet som sjöng  
följer mig än i de mörka år.  
Hvar jag än går,  
hör jag ett barn som sjunger.

ABDON JANSSON-FURUHAGE.

— Omöjligt hviskade hon, men flyttade sig inte. Och hennes hufvud föll ned på hans axel.

Killerik fick plötsligt ett genialt infall. Han sade, i det han kysste henne:

— Och så skulle ni ju bli en mycket större diktare!

Då lyfte hon sitt hufvud från hans axel, rätade upp sig så att hans arm föll ned, och frågade:

— Tror ni?

— Ja, svarade han, om du bara kände kärleken.

Hon reste sig och stod nu öfver honom. Han väntade att hon skulle sjunka till hans bröst, men detta blef ingalunda fallet. Hon gick bort till ett annat hörn af rummet från hvilket hon såg på honom med stora ögon. Han följde efter henne. Så söt den var, denna kvinnliga försynthet. Kanske skulle hon nu stöta honom mildt ifrån sig, skälfva i hans armar, be för sig. Han darrade själf i det han tog om henne, men hon darrade inte. Hon lade helt enkelt inte märke till honom, hon såg rakt igenom honom som om han hade varit af glas. Hon stirrade mot något, som tycktes ligga ohyggligt långt bakom honom, och i det han böjde sitt

ansikte mot hennes skälfvande mun, som öppnade sig, hörde han henne hviska:

— En större diktare, en ännu större diktare! Skulle det vara möjligt? Han kysste henne, men hon märkte inte det heller, och denna liflösa kyss föreföll Killerik som en spann kallt vatten öfver honom själf. Han lyfte emellertid upp henne och bar henne för att hon skulle bli sig själf igen, men hon rörde sig inte. Han visste inte, hur han skulle uppfatta det: han måste sätta ned henne igen. Höll hon på att svimma? Han blef rädd för uttrycket i hennes ögon.

— Säg något! sade han. Han kallade henne sin förtrollade prinsessa och befallde henne att vakna; hennes prins var ju hos henne.

— Man kan vid Gud heller inte vara ensam under en kärleksstimme, tänkte han förargad.

Men nu vaknade hon äntligen. Hon slog upp ögonen mot honom och sade:

— Ge mig ett pappersark!

— Hva-a .. är det ett glas vatten, du vill ha? stammade han oförstående.

— Nej, sade hon med klar röst, i det hon rätade upp sig, papper och bläck!

Hon gick ett par slag fram och tillbaka — han följde efter henne.

— Är det något, du vill skriva? frågade han.

Hon såg igenkännande på honom, strök tillbaka håret från sina upphettade kinder och sade:

— Nå, jag kan ju också gå hem...

Hon ställde sig framför spegeln, ordnade sitt hår och gick därpå sin väg utan att säga något annat än farväl. Han följde henne bestört till dörren och visste inte heller, hvad han skulle säga.

Killerik såg efter henne och liksom anade den poetiska förklaringen på detta aflägsnande.

Anna kom hem med alla barnen. Hon ställde diagnosen på sin man, förmanade



# Inför Slöjdföreningens Hemutställning.

*För de små hemmen och för dem som sätta bo i krigstid.*

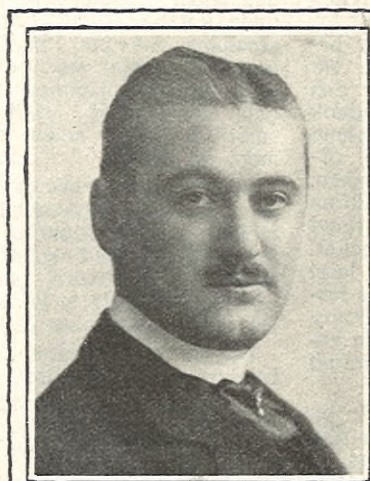
SVENSKA SLOJDFÖRENINGENS lokal, som eljes är en ganska fridfull bostad, där föreningens sekreterare, amanuensen Erik Wettergren och fru Elsa Gullberg sköta de löpande ärendena, ter sig i dessa dagar närmast som en stor tidningsredaktion i ombrytningstimmen. Det är också "ombrytning" för den stora hemutställningen, som skall öppnas i Liljevalchs konsthall den 15 oktober och till

vilken förväntningarna äro högt spända.

Fru Elsa Gullberg, som tjänat som förmedlande länk mellan industriidkare och konstnärer under förberedelserna och därtill förestått en provväfnadsanstalt för maskinteknik, där olika mönster till möbiltyg och dylikt utprovats, har under det hon expedierar ett halft hjon telefonsamtal och några andra småsaker, till slut några minuter öfver för Idun.

Denna utställning är ett led i Svenska slöjdföreningens verksamhet att söka få fram en maskinteknik som framställer vackra ändamålsenliga varor till billigt pris. Svårigheterna ha rest sig skyhöga i vägen för en sådan sträfvan just nu, men det har icke afskräckt slöjdföreningen. För dem som länka sätta bo just nu och för alla, som äro intresserade af hemkultur blir också denna utställning dubbelt välkommen midt i dyrtidshösten 1917.

Fru Gullberg har bland sina papper på det stora arbetsbordet plockat fram en plan öfver utställningslokalen för att i någon mån tillfredsställa vår nyfikenhet. I skulpturhallen, där nyligen Wiener Werkstätte lät sin exklusiva textil- och metallslöjd lysa, komma de billiga husgeråderna att få sin plats. Rörstrands och Gustafsberg ha under slöjdföreningens ledning utarbetat nya mönster i fat och tallrikar. Konstnärerna Wilhelm Käge på Rörstrand och Hald på Gustafsberg ha sedan länge experimenterat med det enkla materialet och resultatet, säger fru Gullberg, är mycket lyckadt. Glasmödelerna i den billigaste massan ha utarbetats af E. Olsson-



AUGUST NACHMANSON



DAVID BLOMBERG



ERIK WETTERGREN



ELSA GULLBERG

Ollers för de Förenade kristallglasbruken och Gate vid Orrefors. Hallberg, K. Andersson och Guldsmedsbolaget utställa mässing och nysilfver och från våra förnämsta tapetfabriker komma billiga vackra tapeter. Tryckta och väfda textilsaker förekomma också i skulpturhallen, liksom elektrisk armatur. I rummet intill finnas ritningar till en-familjshus, kolonier, arbetarbostäder och sådant, hvilka insamlats genom Socialstyrelsen, Svenska stadsförbundet och Föreningen mot emigrationen. Modellerna ha gallrats af arkitekterna Ryberg, Hahr och Åkerlund.

Den stora allmänhetens uppmärksamhet kommer nog främst att fångas af rumsinteriörerna. Det blir tjugotre stycken och de indelas i tre grupper, den första omfattar enkelrum med kakelugnsspis, och här äro arkitekterna Ryberg, Malmsten och Asplund re-

presenterade. Kostnaden för inredning af ett dylikt rum har beräknats till 260 kronor. Den andra gruppen, där arkitekterna Malmsten, Spolén och Harald Bergsten deltaga, omfattar ett rum och kök.

I den tredje gruppen förekommer inredning till en lägenhet på två rum och kök, alltså afsedd för en bärgad arbetarfamilj, och här ha arkitekterna Spolén, David Nilsson och artisten

Oscar Brandtberg gjort sitt bästa.

Svårigheterna ha som sagt varit stora, då det gällt tillverkningen. Som alla veta är det oerhördt ondt om råmaterial på alla tänkbara områden. Fru Gullberg berättar bland annat om textilen. Man måste vara sparsam med garnet och färgvalet är inskränkt. En sådan färg som djupgrönt står icke längre att få, och det vanliga turkgrönt, som är så användbart att blanda andra nyanser med, är också totalt försvunnet.

Men för att återgå till Konsthallen, dit vår längtan står för tillfället, så har Norstedt & Söner uppställt ett bibliotek med tilltalande, billiga förlagsband i ett af smårummen och den kända firman Becker ger husmoderarna en värdefull lektion i sin kollektion af snyggt förpackade hushållsmedel. För första gången i konsthallens historia tas källaren i anspråk för utställningsändamål. Dit har den värmetekniska afdelningen förlagts, som säkert kommer att bjuda fackmännen på mycket af intresse.

I utställningens bestyrelse fungerar öfverintendent Carl Möller som ordförande. De som närmast burit arbetets tunga ha varit arkitekten David Blomberg, utställningens kommissarie, amanuensen Erik Wettergren, direktör Aug. Nachmanson, som har den ekonomiska ledningen om hand och fru Elsa Gullberg, som förmedlar arbetet mellan konstnärerna och industriens män och som komponerat de flesta mönstren för de utställda textilarbetena. Vi återkomma längre fram till den intressanta utställningen.

barnen att låta honom vara i fred, lände lampan, dukade bordet, utsände behagliga dofter af något varmt från köket och omgaf sig på alla sätt och vis med trefnad och välbehag, men hon kunde inte fördrifva Killeriks tankar.

Han satte sig till bords med en kallfuktig atmosfär af dysterhet omkring sig. Barnen flyttade sig tätt intill modern för att slippa känna den.

Men äfven ett barskt ansikte ser mildare ut när det sitter en länd cigarr i det, och när den tidpunkten var kommen, frågade Anna, om det var något, som hade gått honom emot. Han svarade, att lifvet icke alltid är lika roligt, och för att afhjälpa detta missförhållande, gick han genast på hotell.

Där fann han törstigt sällskap och stannade till klockan elfva. Han drack så mycket whisky, att enbart detta skulle ha varit en skam. Han lyckades bli vid bättre humör, och så gick han hem.

Killerik fann sitt hus mörkt och sofvande; det enda, som lyste, var en hvit kvadrat på hans skrifbord. Det var ett bref. Killerik lände ljus. Från Eleonora.

Killerik harskade ut ett moln af tobaksånga genom halsen och slickade sig i den ena mungipan, där det smakade af whisky. Han blinkade bort en sprithinna från ögonen och läste. Det var långt.

Det handlade om deras förbudna kärlek, om skuld men också om försakelse. Det var första hälften. Den andra utgjordes af ett fullständigt utkast till ett nytt diktverk, som Eleonora skulle stiga tidigt upp nästa morgon och börja arbeta på.

När fulla människor får sådana bref klockan half tolf på kvällen, brukar de bli nyktra, i böckerna åtminstone, men det gjorde inte Killerik. Han tyckte "skuld" var svamligt och började därefter, så godt han kunde, fundera öfver ordet "försakelse".

Det Killerik hade hållit om lifvet och bu-

rit öfver golfvet, det var liksom poesien själf eller poesiens genius, eller hvad man nu i fyllan vill kalla det. Men det var inte en människa, inte en flicka. Nej. Om man hade blifvit gift med en flicka som Eleonora, så kunde man ha riskerat, att hon i hvilket ömt ögonblick som helst, liksom hade gått bort, förvandlat sig till något högre, som hvarken hörde eller såg det som hette Killerik. Ja.

Killerik nickade och hade så när tappat hufvudet på skrifbordet, men han fick upp det igen och läste slutet. En diktbok om honom och henne. Skandal alltså, trots att ingenting hade skett.

Killerik steg upp för att gå till sängs. Jo, han hade fått respekt för det högre, för poesin. Han kunde på ett sätt beundra den, men den var ingenting för honom. Nej. Han skakade kraftigt på hufvudet så att han kom långt bort från den golfplanen, han hade utvalt till att gå fram och åter på. Killerik flamlade sig ut genom dörren, medan han



tänkte på, hvad poesin egentligen är för en lustig sak. Han hittade omsider fram till sängkammaren, och där låg prosan och sof sött i den stora sängen vid sidan om hans, med håret och pannan och litet af näsan öfver kanten på täcket. Killerik klädde af sig och gick rörd till sängs. Han somnade ögonblickligen.

Eleonoras bok blef skriven på en månad och kom ut.

Ingen i staden tänkte på att söka modellen till bokens hjälte i Killerik, men han liknade ju inte heller mycket en lång, blek, asketisk präst med svartlockigt hår och som är nära att duka under för brottslig kärlek. Kritiken fann förresten att författarinnan här hade gått för långt: det var inte en bok, som en mor tryggt kunde slicka i handen på sin unga dotter. Men allt detta är likgiltigt. Nu kommer emellertid något, som är af vikt, om det blott kunde berättas, men det kan endast hviskas.

Om berättaren af föreliggande historia behärskade den tankstreckens konst, som är så omhuldad i modern litteratur, så hade det varit möjligt för honom att glida ännu mera hänsynsfullt öfver det.

Men alltså: Eleonora kom igen.

Hon hade skrivit en hel månad, och hon var alldeles utskrifven. Hon hade icke just då förmågan att i ett visst ögonblick förvandla sig till det okroppliga, fjärranbägna och poetiska. Killerik skådade henne under mera mänskliga former, men han kände sig varnad af sin tidigare erfarenhet. Han sade visserligen icke ordet försakelse rent ut, men bragte henne på ett fint sätt att minnas det. Hon såg afgrunden så nära sig och flyktade skräckslagen tillbaka till poesins land, som snart åter öppnade sig för henne.

Killerik, som alltid var gynnad, blef också nu beundrad och omdiktad af Eleonora, liksom han blef omhuldad af Anna; han blef in dragen i den eviga frånad, som likt en blå bomullstråd gick genom Eleonoras hela diktning och som han efterhand lärt sig att beundra.

Allt detta låter groft och skematiskt i vanligt tal men det läses bättre, när det ristats ned med en fjäder, som är plockad från en ärkeängels vinge.

Den fjädern förde Eleonora med sig, och därtill hänvisas de läsare, som önskar en högre syn på denna en smula lågt liggande berättelse.

## Ett kapitel för husmödrar.

I konserveringssäsongens elfte timme.

Af SMÅLANDSFRUN.

SOCKERBRISTEN HAR DENNA SOMMAR och höst gifvit anledning till bekymmer, men lyckligtvis visade det sig, att det med en smula praktiskt förstånd och god vilja gick att klara sig också ur den svårigheten. Vi kunde koka så mycket kompotter och sylt som helst, äfven utan socker, och då vi nu hunnit till de sena plommonsorterna, äpplen, päron o. s. v., är det en fröst att veta, att äfven dessa kunna konserveras med ytterst mätliga sockerportioner, ja delvis utan. Äpplen bli till och med vackrare utan socker; päron fordra däremot en om och ringa tillsats däraf, de förlora eljes för mycket af sin arom, och detta kan ej repareras genom att senare tillsätta socker. Plommon, d. v. s. röda, förlora med tiden sin klara färg, men bli vackra med aldrig så litet socker. I förbigående tillåter jag mig påpeka, att då med litet infet socker konserverad frukt skall användas, bör den ej direkt tillsättas dylikt för att omedelbart serveras. Öppna burken i god tid, håll sakt af fruktlagen i lämpligt kokkärl, tillsätt socker och låt det koka till en tjock lag, slå den varm öfver frukten och låt den kallna. Fasta päron, plommon o. s. v. kunna t. o. m. få ett hastigt uppkok i lagen. Efter denna behandling förmärkes ingen skillnad på med eller utan socker steriliserad frukt.

I allmänhet ha nog husmödrarna nu konsumerat det mesta af sitt syltsocker, men ber jag då få framhålla, att honung i vissa fall på ett utmärkt sätt kan ersätta socker, i synnerhet vid inkokning af päron. Den bör dock först renas från sin något kärva smak. För sådant ändamål smältes den öfver sakt eld och under flitig omröring, hvarvid begagnas en träspade. Då honungen upphettats, lyftes den från elden och en mångdubbel, i kallt vatten urvriden handduk lägges öfver densamma i gryfan. Efter en stund borttages duken, honungen upphettas ånyo, aflyftes och befäcks med en ren sida af duken. Detta upprepas några gånger, hvarefter den fräna smaken och lukten vanligen försvunnit. I regel kan beräknas 800 gr. honung i st. f. 1 kg. socker. Honungen smältes innan frukten lägges. Infet vatten. I hvarje fall torde det vara klokt att bereda rikliga förråd af kompotter och fruktmos, det senare är troligen det som i vinter måste ersätta smör på brödet och blir således värdefullt till barnens frukostar.

Af de blå plommonen och sviskonen, hvilka ge ett så förträffligt mos och till följd af sin rika sockerhalt kunna inkokas med ett minimum af socker, ser man föga. Och likväl finnas så lättödlade och gifvande sorter som Czar, Jerusalems, Kungsplommon och Kirkes-sviskonet. Flere plommonträd i trädgårdarne således, om vi få be, och helst de stora blå sviskonen, hvilka lämpa sig äfven för torkning. Beträffande plommon — tag för all del vara på kärnorna, torka dem och använd mandelarne i puddingar, bakverk o. d. i stället för bittermandel, hvilken torde bli ohyggligt dyr i vinter. Är frukten dyr, så finns alltid den utvägen att vid kokning af marmelad och mos dryga ut den med andra växtalster såsom rabarber, tomater, pumpa, morötter, rödbetor, ja t. o. m. kålrötter, ehuru ej heller dessa äro synnerligen billiga.

Jag skall tillåta mig anföra några bra recept, hvilka fordra relativt litet eller i nödfall intet socker, helst om man vill tillsätta något konserverande ämne, dock böra dylika användas med ytterlig försiktighet.

Äppelmarmelad: Frukten sköljes och torkas, men skalas icke, befrias från stjelkar och blomfnas, skäres ihu, därvid kärnorna borttages, och kastas efter hand i friskt vatten som tillsättes med litet citronsaft, ättika eller salt för att frukten ej skall mörkna. Astrakaner och gyllen ge det vackraste och hvitaste moset. Frukten upptages med hålslef och kokas i emaljerad syltgröta, helst utan vatten, ungefär 20—30 minuter eller tills den mosar sig. Röres under tiden flitigt. Passeras genom silk så att endast kal och kärnhus bli kvar, kokas därefter med så mycket socker man vill bestå, 250—400 gr. till hvarje kg. mos. Då massan synes tillräckligt stadigt, slås den upp i burkar, hvilka under ett par dygn ställas i en värmugn, då en skyddande hinna blidas öfver ytan af moset. Ett i sprit fuktadt pergaments- eller vaxpapper breddes däröfver och burken öfverbindes sedan som vanligt.

Paraffin utgör ett godt skyddsmedel, om det rätt användes. Det smältes i en matsked och hålles öfver burkens innehåll i ett tunnt lager, så att det täcker hela ytan, och sedan det stelnat förnyas processen, för att alla möjligen förefintliga små tomrum skola säkert öfvertäckas, och burken öfverbindes. Paraffinkakan kan vid burkens öppnande utan svårighet aftagas, sköljes ren och förvaras för kommande behof. Skall moset steriliseras på burkar, behöfs intet socker. Har man ondt om konserverglas, kunna vanliga burkar användas, blott de kunna säkert öfverbindas och man tillser att vattnet vid kokningen ej når så långt upp att papperet kommer i beröring därmed. Oxblåsa eller pergamentspapper kunna användas, det senare och det till ombindning afsedda snöret bör doppas i kokhet vatten och aftorkas innan det begagnas. I nödfall kan man begagna äfven vanliga, stora helbuteljer, men bör moset då vara något tunnflytande. Buteljerna korkas löst och öfverbindas samt nedsättas i apparaten, där vattnet bör nå upp till halsen. Steriliseringstid 15 à 20 min. vid 80 gr. Då buteljerna svalnat, nedsås korkarna. Hartsas och förvaras i kallare. Det sura moset håller sig förträffligt och begagnas med fördel till äppelkaka, kräm o. s. v.

Äppelmos med lingon. Äpplen kokas och passeras som i föregående, blandas med likaledes passerade och utan vatten sönderkokta lingon. Till 10 l. äpplen 2½ l. lingon, 200 à 250 gr. socker eller honung till hvarje kg. mos. I st. f. med lingon, kan äppelmoset blandas med skalade och urkärnade plommon samt bitar af pumpa jämte litet citron om så behagas.

Marmelad af äpplen och rabarber. 5 liter äpplen kokas utan att skalas med endast så mycket vatten att det ej brännes vid, passeras. Härmed kokas 5 liter i bitar skuren, sköldig rabarber till hvarje kg. mos tilläggas 500 gr. socker. Kokas under flitig omröring 2 timmar.

Plommonmos. Sena blå plommon eller sviskon sköljas och få rinna af, klyfvas och urkärnas, kokas i sin egen saft med fjärdedelen af dess vikt socker till ett jämnt mos ungefär 3 timmar och under ständig omröring. Litet mörka, urkärnade körsbär kunna efter behag tilläggas eller uteslutats. Slås upp i burkar, hvilka ställas i värmugn att "skinna" sig. Belägges med i sprit dopadt pergamentspapper eller bättre vaxpapper och öfverbindes. Detta är ett utmärkt "frukt-smör", begagnas sedan många år i Tyskland allmänt till bröd.

Dyrtdismarmelad I. 1½ l. morötter skrapas och sköljas, kokas mjuka i så litet vatten som möjligt; 5 stora rödbetor tvättas och kokas; 5 l. äpplen kokas med skalen och passeras. Rötterna malas på köttkvarn, passeras och kokas med äppelmoset jämte ¼ kg. socker till hvarje kg. mos. Då def är tillräckligt fast, slås det upp i burkar.

D:o II. 5 kg. äpplen, 2 kg. rabarber eller röda tomater, 2 kg. morötter, ¼ dcl socker mot mos.

Kompotter af äpplen. Vackra, fasta äpplen (Gyllen, Peasgood e. l.) skalas, delas midt itu eller i fjärdedelar, läggas därvid i kallt vatten med citronsaft, ättika eller salt. Få rinna af några ögonblick, hvarefter de förkokas i en svag sockerlösning, 300 gr. till 1 l. vatten. Passas noga att de ej bli för lösa, läggas upp att svalna och därefter på konserverglas, litet af den silade lagen påhålls. Steriliseras 20 min. vid 75 à 80 gr. Kunna äfven inkokas hela, men fordra då mycket stora burkar. Vill man koka dem utan socker, sker detta i litet vatten så att de ej förlora i smak.

Päron. (Williams, Munväte, Esperens bäst) skalas med silfverknif, hälften af stjelen bibehålles och skrapas, läggs i friskt vatten. Förkokas i en lag af 200 gr. socker till 1 l. vatten ungefär 10 minuter. Packas tät på glaset och påhålls sockerlag; 40 min. steriliseringstid vid 80 gr.

I förbigående må påpekas att man af päronskal och kärnhus kan bereda en ganska god sirup, användbar till matlagning, inkokning af lingon m. m. De läggas i en emaljerad gryta, påhålls vatten så att det når öfver dem och få koka flera timmar samt silas, därvid saften urpressas. Massan kan därefter åter afkokas, hvarefter den sålunda erhållna saften blandas med den första. Får därefter åter koka till en simmig sirup, röres flitigt under tiden, slås på passande flaskor, korkas och hartsas. Fallfrukt eller sämre, små päron utmärkta härtill.

Blandad fruktkompotter. 5 l. äpplen, 5 l. päron, 4 l. plommon. Äpplen och päron behandlas som förut är angifvet. Sedan päronen förkokats, kunna äpplena förkokas i samma lag, om något mer vatten tillsättes. Därefter läggs plommonen under en minut i kokhet vatten, hvarefter skalen lätt kunna afdragas. Alltsammans nedlägges därefter genast och väl blandadt i konserverglas och påhålls sockerlag så att det når öfver. Steriliseras 20 min. vid 75 à 80 gr.

S. k. torrt fruktmos beredes af äpplen, päron, plommon eller annan frukt. Sköljas och sönderskäras, kokas och passeras samt hopkokas till tjockt mos, som utbreddes på pergamentpapper på flata fat, dock ej allt för tjockt. Torkas vid svag värme tills all fuktighet är borta. Papperet borttages och marmeladen eftertorkas. Skäres i bitar, hvilka förvaras mellan papper i bleckburkar, på torrt ställe. Före begagnandet upplöses det i kokande vatten ½ timme, får koka upp och sötas. Till utblandning 3 à 4 gånger så mycket vatten som moset väger, beroende på hvartill det skall användas.

De som ha förmånen af egen trädgård och sålunda få en del fallfrukt, kunna af äpplen på ett mycket enkelt sätt bereda ett utmärkt kallskålsvin, hvilket påminner om s. k. fransk matvin. Frukten tvättas, befrias från stjelkar och blomfnas, klyfves och urkärnas, d. v. s. endast själfva kärnorna urplockas. Rifves på rifjärn eller males på köttkvarn och lägges i stora stenkrukor. Får stå öfvertäckt 3 à 4 dygn eller något längre, dock ej mer än 8 dagar, hvarefter det silas och slås sedan åter på krukor. Får nu jäsa tills hvitt skum synes på ytan (ungefär 4 à 5 veckor), detta bör emellanåt afskummas. Den klara saften afhålles på en ren ankare, som ställes i kallaren. Kan buteljeras efter ett halfår. Blir bättre ju längre det sedan lagras. Bäst passar syrlig, mogen frukt.

Lingon kunna tills vidare förvaras i krukor, påhålls friskt vatten. Kallt men frostfritt förvaringsställe. Inkokas sedermera på vanligt sätt med socker, sirup eller honung då det vatten, hvarefter förvaras, användes. Lingondricka och sur lingonsaft borde beredas i större kvantiteter, de utgöra en hälsosam och uppriskande dryck som kan gömmas flere år.

Lingondricka. I en kruka krossas med trästöt 12 l. lingon och påhålls 6 l. friskt vatten



jämte 25 gr. vinsyra. Efter 24 à 30 timmar får saften själfrienna, röres under 2 timmar med 2 kg. strösocker och buteljeras.

**Sur lingonsaft.** Till 5 l. bär 1 l. vatten. Kokas tills bären gå sönder och ställes att själfrienna öfver natten. Buteljeras. Bären böra vara fullmogna. Bärmoset kan kokas med äpplen eller päron eller pumpbitar jämte litet socker.

Någon Iduns läsarinna begärde nyligen att få veta användningssättet för rönnbär, som det i år finns särdeles riklig tillgång på, och vill jag med anledning därpå påminna om att de lämna ett både välsmakande och synnerligen vackert gelé och sylt, som dessutom har den förtjänsten att vara hälsofarligt mot reumatism och gikt. Dessutom kan af dessa bär beredas saft och likör eller vin. Af äpplen och rönnbär kokas marmelad. Bären af sötrönn äro naturligen bäst, men äfven vanliga rönnbär äro användbara, blott man först låter dem ligga i friskt vatten 24 timmar. De böra vara fullt mogna och gärna lindrigt frostbitna, äro eljest för kärva i smaken.

**Gelé af rönnbär.** Fullmogna rönnbär reas från stjekarne och vattenläggas, få därefter koka sönder i litet vatten — blott så mycket att det står väl öfver bären — hvarefter saften får själfrienna. Till hvarje liter saft 950 gr. socker, hvilket smältes i denna, kokas sedan tills det håller geléprof. Skummas då grytan lyftes af elden och slås upp i små glas, hvilka öfverbindas först sedan geléet kallnat.

Beträffande grönsaker, är den egentliga inläggningstiden i det närmaste förbi, dock finnes ännu både bönor, ärtskidor, spritärter och tomat, röda och gröna, och framför allt en myckenhet pumpor och blomkål, den senare med fasta och snöhvita hufvuden i motsats till hvad eftersommaren och hösten hittills bjudit oss.

**Tomaterna,** hvilka sedan en del år varit så att säga en modesak och omöjliga att undvara inom särskildt den finare matlagningen, förtjäna verkligen att ej blott få behålla sin plats där, utan äfven att vinna terräng i det enklare köket. Att bevara dem i färskt tillstånd går ej för sig för mer än kort tid, sedan de nått sin mognad, men i form af puré eller mos som steriliseras, hålla de sig långa tider framåt och äro övärderliga som tillsats till soppor, såser, till ris, mackaroni o. s. v. Ett par olika konserveringssätt må här anföras.

**Tomatpuré.** 5 liter stora röda, felfria tomat, tvättas och torkas, sedan de befrias från stjekar. Sönderskåras och läggas i välförtent eller emaljerad kastrull jämte en stor finskuren rödlök, två kvistar timjan och ½ l. vatten. Får koka ungefär 10 minuter, hvarefter allsammans passeras. Slås åter tillbaka i kastrullen, tillsättes en rågad matsked salt och två d:o strösocker. Hopkokas under flitig omröring till ett någorlunda tunnflytande mos om det skall steriliseras på flaskor, till tjockt mos om konservglas eller vanliga burkar skola begagnas till förvaring. De senare steriliseras på vanligt sätt eller ock får moset torka i värmugn, senare kan i vinsprit dopadt vaxpapper påläggas eller ock användes paraffin.

**D:o på annat sätt.** I en kastrull brynes 150 gr. fint skuret, rimmadt fett fläsk med 50 gr. smör tills det är vackert brunt, tillsättes 175 gr. finskurna råa morötter, d:o rödlök, 1 stort lagerbärsblad i bitar, 2 kvistar timjan. Då allt är brynt, påhålls ½ l. kalffuljong, 15 gr. salt, 30 gr. socker, 1 klyfta hvitlök och 5 liter passerade röda tomat. Kokas med lock på pannan och öfver svag eld 1 à 1½ timme. Passeras ånyo, får koka upp och fyllas på små flaskor eller burkar. Steriliseras 15 minuter vid 80 gr. Färdigt att användas som tomatsås, behöfver blott tillsättas en lätt afredning af smör och mjöl eller litet i vatten uppvisadt maizena- eller potatismjöl, buljong eller vatten.

**Gröna tomat** som sallad. Mörkgröna, fasta tomat läggs under 2 dagar i saltlake, därefter i friskt vatten 6 timmar. Förvällas hastigt och befrias från skalen samt nedläggs i en passande burk, där de öfverhållas en kokt lag af socker, ättika, kanel, nellikor och ingefära. Efter några dagar afhålles lagen och omkokas med något mer socker. Påhålles afsvalnad.

**Tomater,** hvilka ej hunnit mogna, utan vid inträffande af frost måste aftagas gröna, kunna inläggas på ett underlag af halm i soligt fönster. För att i någon mån erhålla en smak, lik den på naturlig väg mognade fruktens, omvrides stjälken några gånger, hvarigenom läser inträda en stockning i safttillförseln, och frukten mognar fortare.

**Pumporna** äro betydligt billigare än gurkorna och förträffliga både som marmelad och i st. f. hvita syltgurkor. Man bör blott komma ihåg att ge dem en syrlig smaktillsats, citronsaft eller ättika. Tillsammans med äpplen, plommon eller rabarber lämna de en utmärkt marmelad. Vill ni sylta pumpor, så lägg dem i c k e i saltvat-

ten först, hvilket stundom förordas, lägg dem i stället skurna i bitar i vanlig syltättika 6—8 timmar. Sedan de lagts upp på linne att rinna af, silas ättikan, blandas med saft af 1 à 2 citroner och kokas med socker (¾ kg. till hvarje kg. pumpbitar) och de i fina strimlor skurna citronskalens till en simmig lag. Pumpbitarna iläggas att koka tills de bli klara, då de genast upptagas. Lagen hopkokas rätt tjock och hålles öfver. Lag som blifvit öfver efter sallatsplommon eller gröna tomat användes med fördel. Likaledes ha ett par bitar ingefära god verkan.

**Blomkål till konservering.** Helst utväljas fasta och snöhvita små hufvuden, större delas i klyffor. Många husmödrar klaga öfver att de misslyckas med konservering af såväl blomkål som ärter och morötter. Detta beror naturligtvis på ett felaktigt tillvägagångssätt, men också på att ej nyskördade grönsaker användes, hvilket är af allra största betydelse i synnerhet beträffande blomkål och ärter. Jag garanterar ett oklanderligt resultat, om Ni skaffar eder nyskördad blomkål och därefter omedelbart befriar den från blad och stock, den lägges så i ättikblandadt och rikligt friskt vatten minst 2 timmar, förväll den (om möjligt i s. k. ångkokare) men låt den ej bli lös, spola öfver den med kallt vatten, låt den rinna väl af och nedlägg den i konserveringsglas, öfverhåll afsvalnad, kokt saltvatten och sterilisera burkarne 40 minuter vid 90 grader. Omsteriliseras efter 24 timmar 20 minuter.

**Bryssel- eller rosenkål** på samma sätt. Äfven grönkål. Den senare kan äfven förvällas färdig, hackas och läggas på buteljer som steriliseras. Purjo förvällas och steriliseras på samma sätt. Åtes som sparris.

**Morötter.** Vackrast bli spåda s. k. carotter. Rötterna sköljas, läggas i kokande vatten med litet soda, hvari de få ett uppkok. Efter denna behandling kunna skalen lätt afrivas med en handduk, rötterna bibehålla då sin form samt få en vacker röd färg. Förvällas 10 minuter i lätt saltadt vatten, spolas med kallt vatten, få rinna af och nedpackas väl i konservglas, där de påhållas afsvalnad kokt vatten. Steriliseras 45 minuter vid 100 gr. Omsteriliseras efter 24 timmar 30 minuter.

**Ärter.** Nyskördade spritärter spritas, förvällas 5 minuter i saltvatten (bör koka då ärterna iläggas), afkylas. Steriliseringstid 50 min. vid 90—100 gr. Efter 24—48 timmar omsteriliseras de 20 min.

**Blandade grönsaker** förordas till inläggning mer än som vanligen sker, då de ju äro särdeles bekväma att taga till till soppor eller som legymrätt. Här till passa blomkål, brysselkål, morötter, jordärtskockor, kålrabbi, palsternackor, ärter, bönor o. s. v. Behandlas hvar för sig och nedläggs därefter på glaset i lämplig blandning. Steriliseras 40 min. vid 90 gr. och efter 24 timmar ytterligare 30 min.

**Spenat** kan ännu konserveras. Den sena höstspenaten är aldeles särskilt lämplig för detta ändamål. Rensas, sköljes noggrant, förvällas, därvid endast behöfs det vatten som medföljer då den med hälslef upptages ur sista sköljvattnet. Ej lock öfver pannan, men litet salt på spenaten. Hackas eller males och passeras fint. Fylles på buteljer om ej konservglas finnas, steriliseras 1 timme vid 90 grader. Korkarna isätts till en början löst och öfverbindas, nedslås då flaskorna tagas upp ur apparten samt hartsas.

Vill man torka spenat, måste den, för att ej sedermera smaka "hö", först gifvas en hastig förvällning, ungefär 2 minuter och afkylas i kallt vatten, därefter uppläggas att rinna väl af innan den utbredes på forkällorna. Före användandet blötes den upp i vatten under 12 timmar. Alla torkade grönsaker måste först uppblötas, men kunna därefter koka i samma vatten.

**Rabarber** kan likaledes ännu inläggas på buteljer, antingen med vatten och skuren i små bitar eller ock kokt med litet socker.

Och hur är det med nässlorna? Blef förrådet ej tillgodosedt på våren och försommaren, hoppas jag Ni ej tror att det är uteslutande dessa förstlingar som duga. Vi kunna således ännu skörda nässlor och konservera dessa på glas eller helt enkelt nedsalta dem.

För dem som ha råd att företaga större uppköp medan vi ännu ha god tillgång på kött af olika slag, lönar det sig att konservera äfven sådant. Kalfyckling, kotletter, köttbullar, roulader, kallops, färser, korf af alla slag, kyckling, vildt o. s. v. lämpa sig för konservering. Färsk vara och så ej fullstekt (ty då smakar det sedermera kokt) innan det nedlägges i burkarna. Kyckling bör i. ex. endast brunstekas, d. v. s. brynas. Färser nedpackas direkt, helst på glas afsedda att senare stjälpas. Utrymmet tillåter ej att närmare ingå på vidlyftiga beskrifningar, ämnet är f. ö. utförligt behandlad i ett par olika konserveringsböcker, dem man kan köpa i närmaste bokhandel.

Endast ett par anmärkingar ännu! Det har mer än en gång händt, att man frågat mig hvad orsaken kan vara till att konserverna ej hålla sig, att locken ej vilja fastna eller senare gå upp o. s. v. Inga konserverade födoämnen af något slag kunna bevaras för så vidt de ej äro absolut skyddade mot luftens inverkan — de bästa garantier härför erbjuda de med gummiring försedda konservglasen, ehuru de just nu kräva en skärpt uppmärksamhet och kontroll. Först och främst skola burkarna omsorgsfullt rengöras i varm sodalösning, sköljas och torkas. Till yttermera säkerhet kunna de svafvas, eller rullas de in i findingspapper som noga hopvikes i bägge ändar, inläggas i järnspisugnen, som småningom uppvärms, till papperet begynner bli gult, utfagas då ur ugnen och befrias hastigt från detsamma samt hvälfvas på en ren handduk tills de skola fyllas. Denna behandling ger för en tid framåt ett fullt effektivt skydd mot bakterier.

**Frukt,** eller hvad eljest skall steriliseras, lägges så tätt som möjligt i burkarne, men får ej nå ända upp till kanten, i synnerhet då det är fråga om saffrika bär och frukter, lagen eller saften bör täcka frukten, eljes får det öfversta lagret en mörk och ful färgton. För att förekomma halffyllda burkar, förordas förkokning, för bär och frukt i tunna sockerlag, för grönsaker i saltvatten. Gummiringarna böra äfven noga rengöras i sodalösning och skola vara torra — de ringar, hvilka numera erhållas, äro ej af samma goda kvalitét och ej så elastiska som förr; man kan emellertid ej lägga skulden härför på fabrikanterna, efftersom dessa få nöja sig med sämre material. Vid påläggning af ring och lock, fylls att de läggas rätt och att ingen fuktighet finnes å vare sig dessa eller burkens kant, samt att locket sluter väl till. Vid byglarnes påsättning måste undvikas för hårdt tryck, ty detta kan ha till följd, att ringen under kokningen förskjutes ur sitt rätta läge, hvilket noga bör kontrolleras.

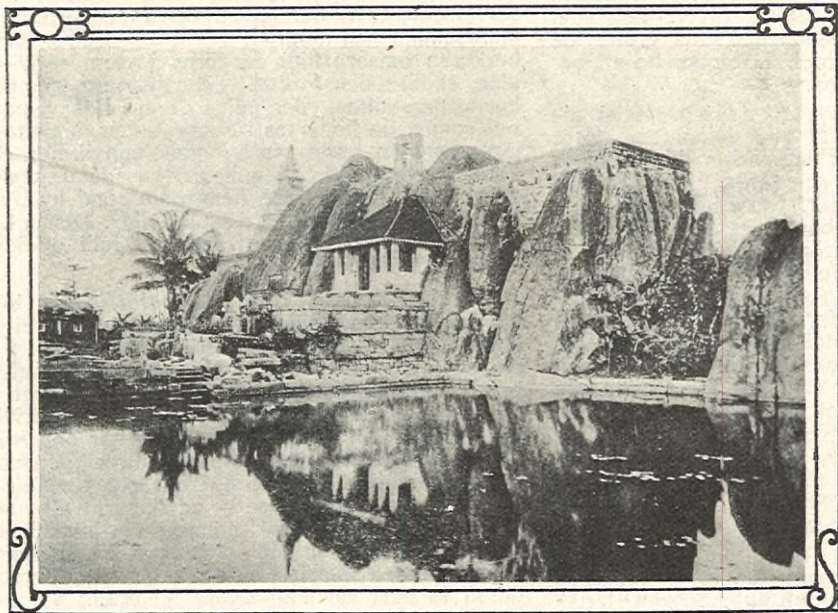
Bestämdt vill jag afråda från att följa den i konserveringsböcker oftast förekommande anvisningen att redan 20 minuter efter det burkarne steriliserats aflägsna byglarne — det är tvärtom att tillråda att låta dessa sitta kvar tills glaset fullständigt kallnat och inga luftblåsor längre visa sig i desamma. Skulle dylika då eller senare observeras, bör omsterilisering företagas 10 minuter.

Man bör vara noga med att ej öfverskrida den för sterilisering föreskrifna tiden — denna beräknas från det ögonblick termometern utvisar det bestämda gradtalet, hvilket sedan bibehålles — äfven om ett afvikande från denna regel ej har annan påföljd än att frukten onödigt krymper ihop och glaset därigenom bli halffyllda, eller att grönsakerna bli för lösa. Med hänsyn till hållbarheten har det ingen betydelse, men utseendet spelar ju också en viss roll. Vattnet i inkokningsapparaten skall vara kallt, d. v. s. kylslaget, då glaset, hvilkas innehåll likaledes är kallt, nedsätts och uppvärmningen bör försiggå långsamt, ej öfver stark eld. Frukt behöfver ej steriliseras mer än en gång (för så vidt locken sitta fast), grönsaker däremot allid två gånger, andra gången efter 24—48 timmar och då något kortare tid. Under de första veckorna får man ej försumma att dagligen kontrollera sina konservglas, och så snart man märker att locket på ett sådant lossnat, eller att lagen ej längre synes klar, är fara å färde, då måste den oförtöfvadt omsteriliseras eller innehållet förbrukas, därvid man lämpligen låter det få ett uppkok.

Hvad slutligen beträffar konservernas förvaring, är det icke alls nödvändigt att förvaringsrummet är mörkt, på sin höjd böra blomkål, hvita bönor, lök, päron, persikor, aprikoser och röda plommon placeras i något hörn, där de ej direkt utsätts för dagsljuset, emedan de lätt förlora sin vackra ljusa färg. Däremot är det absolut nödvändigt att förvaringsrummet är torrt, ty genom fukt lossna lock och ringar och då är innehållet genast förstördt. I stadsvåningar är man sällan bortskämd med stora eller tillräckliga förvaringsrum, men en praktisk husmoder vet oftast att ordna för sig till någorlunda bekvämlighet och trefnad. I en sval korridor, tambur eller den lilla genomgång med garderob å ömse sidor, som stundom skiljer tvenne rum, kan man, i brist på särskildt förvaringsrum, bereda plats för sina konserver utan att inkräkta på utrymmet. Man anordnar en hylla så högt upp att den på intet sätt generar och på denna ställas glaset; vill man dölja dem, sker detta medelst ett litet förhänge. Men någorlunda svalt får det ju vara, och förvaras förråden utanför våningen, måste man naturligen hålla räkning på storleken. Detta kan lämpligen ske genom att uppräta en förteckning å de olika slagen och sedan, då en burk nedtages, göra en liten anteckning därom.

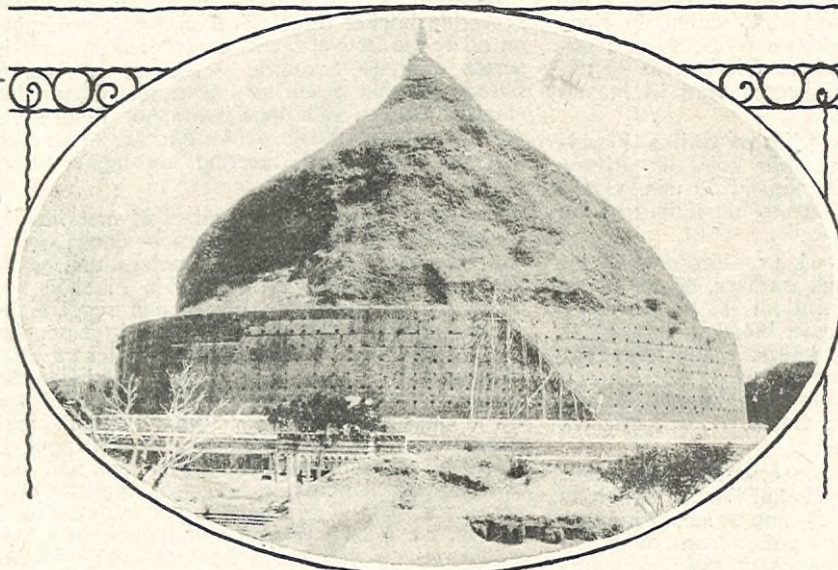


# Det lysande landet.



Ett klippempel.

ANARADHAPURA ÄR I ARKEOLOGISKT OCH RELIGIÖST hänseende Ceylons intressantaste plats. Här möta vi de underbaraste minnesmärken, som alla äro uppförda till Buddhas ära. Re-



En dagoba.

san till Anaradhapura är numera bekväm, ty direkt tåg går dit från Colombo, hvilket tager en tid af 6 timmar. För oss, som voro vid Preston, blef resan dit blott hälften så lång. — För att



En tempelruin.

rätt kunna förstå hvad som möter den besökande här, måste vi förflytta oss långt tillbaka i tiden, ja, ända till år 309 före Kristus.

Då regerade på Ceylon kung Tissa. Under hans regerings tid gjordes i landet en exempellöst rik fångst af äkta pärlor, värdefulla safirer, rubiner och andra dyrbara fynd. Kung Tissa afsände några af sina ministrar till den berömde kejsar Asoka i Indien, hvilken gjort sig känd som ifrig anhängare af Buddha, för att till honom öfverlämna en del af dessa skatter som hyllningsgård. Det sägs, att Asoka öfverväldigades af de dyrbara skänkerna, men att de äfven förorsakade honom bryderi. Ty i hela sitt vida rike kunde han ej finna skatter, hvilka i värde voro jämförliga med dem, han erhölet. Han gaf likväl ministrarne, då de återvände till Ceylon, de präktigaste skänker han kunde uppdrifva, för att öfverlämnas till öns härskare. Dessa utgjordes bland annat af flera förgyllda skepp, präktfulla dukar, vatten från Ganges, lärar med medicinska dekokter, ris o. s. v. samt kostbara klänningsstycken, vagnar m. m. Förutom allt detta sände Asoka äfven ett bref, innehållande kanske den dyrbaraste gåfvan, nämligen "Fromma rå d". Ett af dessa var af följande lydelse: "Jag har tagit min tillflykt till Herren Buddhas lära och har erkänt hans ädla religion. Människoledare, sök att öfvertyga Eder t sinne om sanningen af den högsta sublimitet i denna "Trefaldiga Ädelsten". Må äfven Ni taga Er tillflykt till denna frälsningens väg! —". Asokas yttrande om Buddhas lära gjorde ett djupt intryck på kung Tissa, hvilken utbad sig såsom en ynnest af Indiens kejsare, att han skulle sända några lärare, som kunde undervisa honom i densamma. Detta beviljades: Asokas egen son Thera, en from munk, afreste åtföljd af flera yrkesbröder. De landstego på Ceylon en juninatt. Fullmånen, som spred sitt blåa skimmer öfver nejden, gjorde det möjligt för dem att genast vandra upp till berget Mihintales topp.

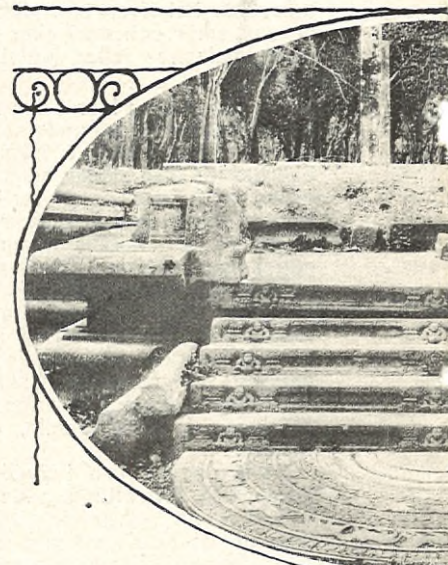
Samma morgon de anlände dit, hände det sig, att kung Tissa var ute på jakt. En älg, som kungen fått sikte på, rusade djupt in i skogen och uppför det skogbeklädda berget Mihintale, dit kungen följde hans spår. — Men uppkommen på bergets topp, tänkte han ej mer på sin jakt, ty han öfverväldigades af en oväntad syn. Asokas son, den sjäfulle, nästan förändligade Thera, mötte honom där och uttryckte sin glädje att här se Ceylons monark, för hvilkens skull han gjort denna resa. Härefter följde den bekanta berättelsen, hvilken är upptecknad i det 27 kap. af Maggina Nikaya, hvaraf en del lydte sålunda: "På den tiden, då Herren Buddha dvaldes i Indien, bodde en rik brahman där i närheten. Han brukade åka omkring i trakten i all sin prakt, och på en af dessa turer mötte han en pilgrim. Brahmanen frågade då pilgrimen, hvarthän han skulle gå, och fick till svar, att han skulle återvända till klostret till Buddha — den Gudi Välsignade. Brahmanen riktade till honom flera frågor, bland andra hvad han tänkte om Buddhas visdom, och om han verkligen var så allvis. Svaret



Det heliga



Ung brud på



Månste



# kildringar från Ceylon af FIA ÖHMAN.

## VII. Bland templen i Anaradhapura.

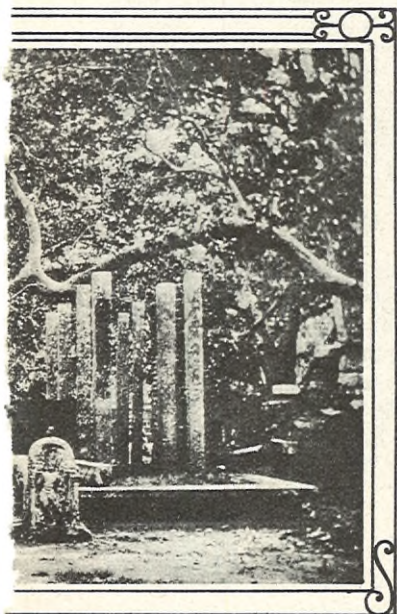
blef att endast en buddhist kunde falla Buddhas visdom. — Brahmanen lät sig ej nöja utan frågade vidare: Hvarför berömmar du honom så mycket, och hvilka egenskaper besitter han, som göra, att hans anhängare äro honom så hängifna? Pilgrimen svarade: Detta är lika klart för oss, som det är för en elefantlämjare, då han ser märket efter ett stort elefantfotsteg i marken, att förstå, att en stor elefant lämnat detta spår. Likaså öfvertygad är jag, att den, som följer Buddhas spår genom att noga gifva akt på hans lära och att lefva som den bjuder, han är vis af Buddhas visdom. Buddha riktar i synnerhet tanken på de Fyra Sanningarne, hvilka hafva fått namnet Buddhas fotsteg. Dessa äro: 1) Lidandet, 2) Orsaken till lidandet, 3) Upphörandet af lidandet, 4) Vägen till upphörandet af lidandet. — Det högsta stadiet, en buddhist kan komma till, är, när han känner sig befriad från åtra, d. v. s. från önskan af tillvaro — när vissheten står klar, att han ej skall återfödas. Brahminen, som kände sig djupt gripen af pilgrimens ord, uppsökte sedan Buddha i klostret och blef en af hans ifrigaste anhängare." Så blef äfven förhållandet med Ceylons monark Tissa, som med alla sina följeslagare lyssnat till Theras berättelse. De öfvergingo alla till buddhismen, och sålunda infördes denna lära på ön Ceylon, och följden häraf blef bland annat uppförandet af Anaradhapurans underbara Dagobas.

Dagoba är en byggnad i form af en klocka, hvilken slutar i en spets. Den kan vara såväl stor som liten, men innesluter alltid en relik af Buddha eller af någon af hans hrogna anhängare.

Anaradhapura och dess omgifningar är den trakt, hvilket äger de flesta och största Dagobas. En dylik befinner sig äfven på den historiska klippan Mihintale, 8 mil öster om Anaradhapura. Denna Dagoba kallas Ambastala och uppfördes på den plats, där kung Tissa första gången mötte munken Thera, Buddhismens grundläggare på Ceylon. Dagoban är ej stor, men märkvärdig därigenom, att den innehåller relikker af Thera; den uppfördes år 275 före Kristus till Theras minne.

Tätt härintill framkväller en aldrig sinande källa, och å klippväggen öfver denna synes uthuggen i klippan den femhöfdade ormen Naga. En omsorgsfullt arbetad, 1840 steg hög trappa leder från marken ända upp till den tusen fot höga bergstoppen. Tusende pilgrimer bestiga årligen denna trappa. Den som nått bergets topp, njuter härifrån en vidsträckt utsikt öfver nejden. Ett kloster är äfven uppbyggt här, där öfver 2,000 munkar bruka dväljas under regntiden. Den fromma munken Schramma, hvilken lefde här i sin cell i 40 år, hade nått så långt i öfvandet af godhet och välvilja, att ej blott människor kände hans makt, utan äfven ormar och möss lefde fredligt i hans cell.

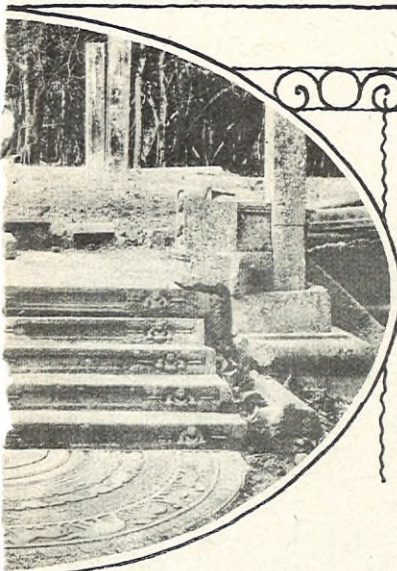
Mahamegha trädgård anlades redan 368 före Kristus af kung Mutasiva, som då regerade på Ceylon. Denna trädgård var, om man får



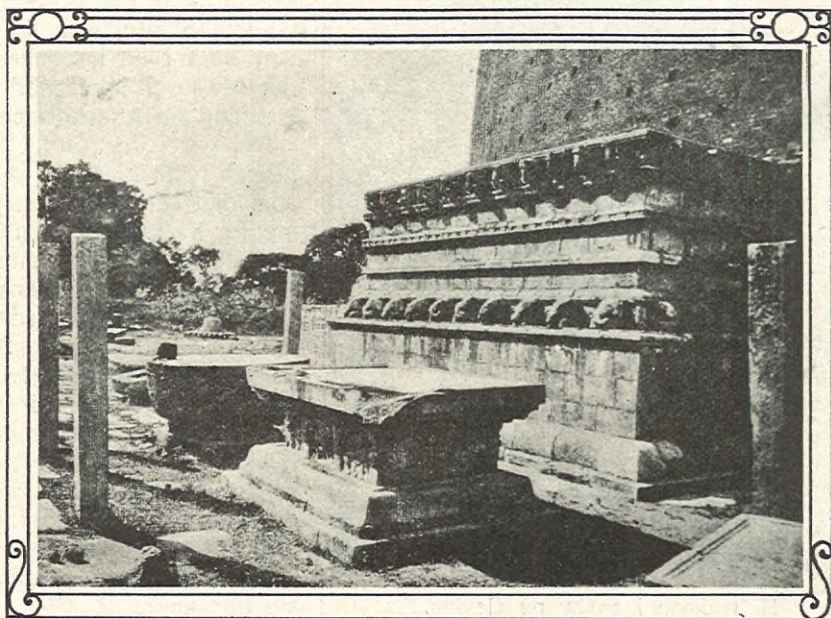
boträdet.



Ceylon.

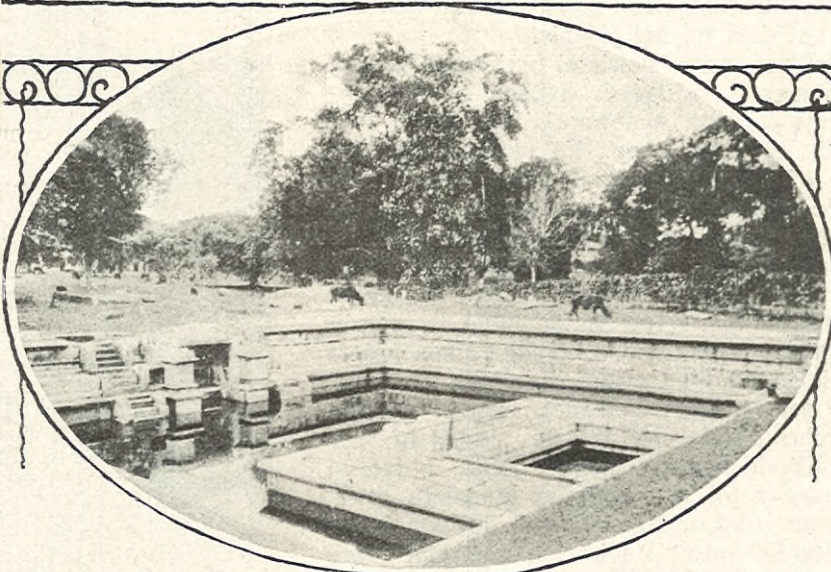


nen.



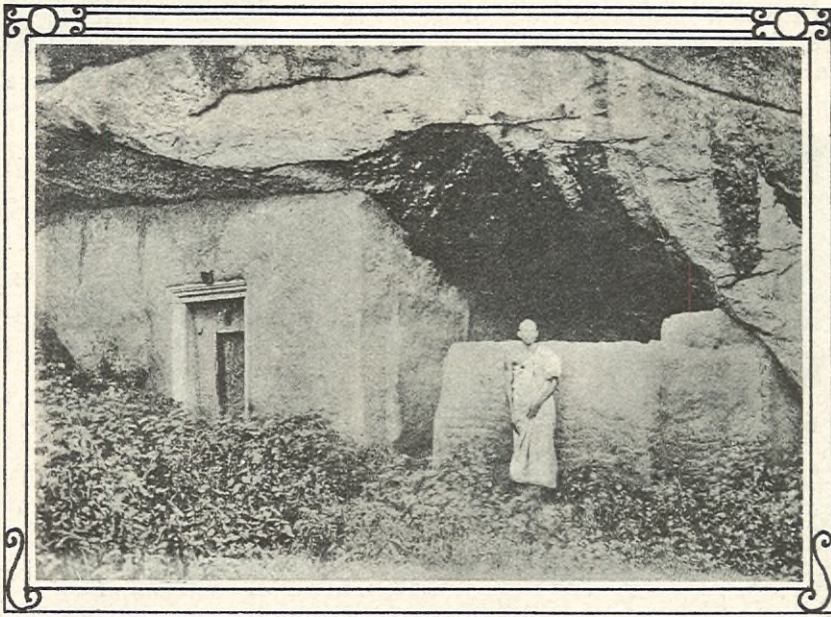
Altare vid en dagoba.

rätta sig efter de gamla skrifterna i Mahavansa, ett under af rikedom på såväl frukter som blommor af alla slag, och de härliga trädens mångfald gaf svalkande skugga. Då kung Tissa öfver-



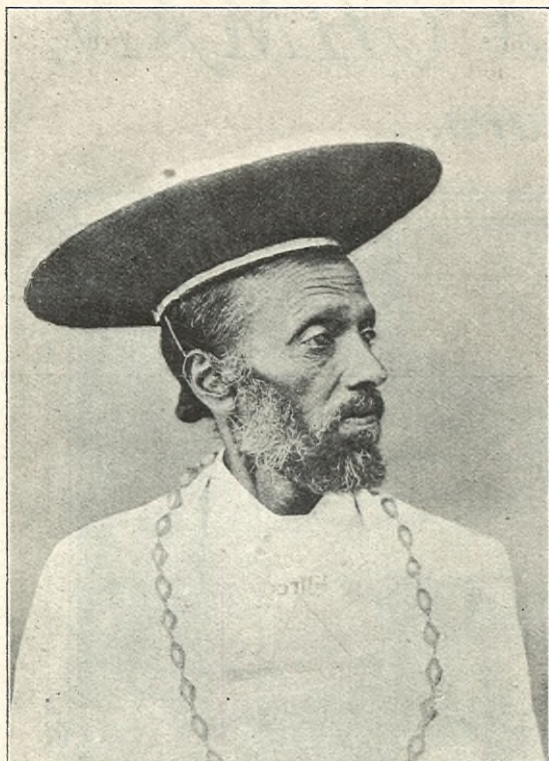
Ett af de praktfulla baden.

gick till Buddhismen öfverlämnade han 308 f. Kr. högtidligen den praktfulla lustgården som gifva till Buddhas orden Sangha, i det han ur en dyrbar skål droppade vatten på den förnämsta mun-



Ett klipptempel där munkarne bo.





Hufvudman i en by på Ceylon.

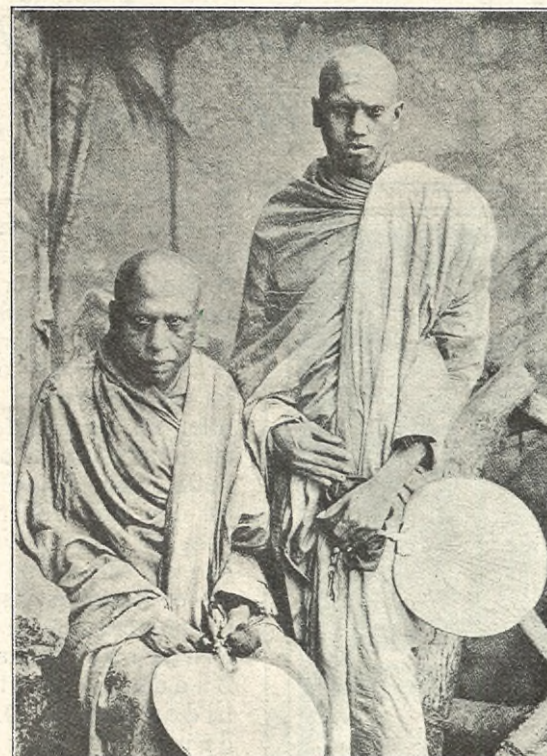
kens hufvud, sägande: "Jag helgar denna lustgård åt Buddhas orden". Sedermera uppehöll sig de trogna i den sköna trädgården och ännu i dag kan man lätt föreställa sig, hur den i forna tider måste ha sett sig, då den var omsorgsfullt vårdad och beaktad som en helig plats.

Om det heliga botträdet berättas följande: Mahamegha trädgård, hvilken blifvit munkarnas käraste vistelseort, fick äfven ofta besök af kung Tissa. En morgon åtföljdes han af sin dotter, prinsessan Annula, som hyste en ifrig önskan att träda in i Buddhas orden. Den fromma Thera kunde dock ej villfara denna önskan, efter som inga kvinnliga medlemmar intogos. Men — tillade Thera, om min syster Sanghamitta, hvilken är en mycket from kvinna, kunde få min faders tillåtelse att till Ceylon öfverföra en kvist af det heliga botträdet, under hvilket Buddha nådde det högsta stadiet af vishet (Buddhahood), kunde detta blifva en anledning till att upptaga kvinnliga medlemmar i det andliga ståndet. Frågan framfördes till kejsar Asoka i Indien, och ehuru han var mycket tveksam, då han ej ville mista sin älskade dotter, öfvertalade hon honom dock, då hon förklarade, att många kvinnor i Ceylon väntade sin frälsning genom hennes diksomst. En skön morgon afreste alltså Sanghamitta med 11 uppvaktande prästinnor, medförande den önskade grenen af det heliga botträdet. På Ceylon hade stora anordningar blifvit vidtagna för att

värdigt mottaga den resande med den heliga gåfvan. En hall var uppbyggd vid stranden, där de skulle landstiga, och mängden, som stod rundt omkring, uppstämde glädjesånger. Då kung Tissa fick sikte på det analkande skeppet, störtade han sig i vattnet och bar själf i land den heliga grenen. Sedan landstego alla, som voro ombord, och grenen bars i en imponerande procession under sång och jubel med banér och blomsterkastning till Anaradhapura.

Det var i dec. 305 f. Kr., en natt, då fullmånen lyste klar och skuggorna voro djupa som den heliga grenen planterades i Mahamegha trädgård på en kulle, hvilken sedan omgafs med en hög mur. Ännu lefver detta träd, hvilket är världens äldsta, hvarigenom profetian gått i fullbordan, som sade, att det alltid skulle lefva. Sedan dess ha 2,225 år förrunnit, ständigt hafva pilgrimer strömat hit, offrat framför trädet och, om möjligt, medtagit såsom minne ett nedfallet blad, hvilket sedan bevarats som en enastående relik. Trädets höjd är nu 30 fot, dess omfång vid basen 8 fot 2 tum. Tio botråd stå vid sidan af det heliga, hvilket dock igenkännes på en Buddhastaty, som befinner sig därunder.

Bland Ceylons många klipptempel är det som innehåller relik af Buddha, inmurade under kung Tissas regering, det märk-



Buddha-präster.

värdigaste. Där finnes äfven inmuradt ett botråd i miniatyr. Själva stammen är af rent silfver, roten af korall. Denna är fästad i en mark af smaragder, bladen gliftra af ädelstenar, löfven äro af guld och frukterna af korall. Öfver trädet hvälfver sig en tronhimmel af kläde, kantad med guldfransar, hvilka sluta med äkta pärlor.

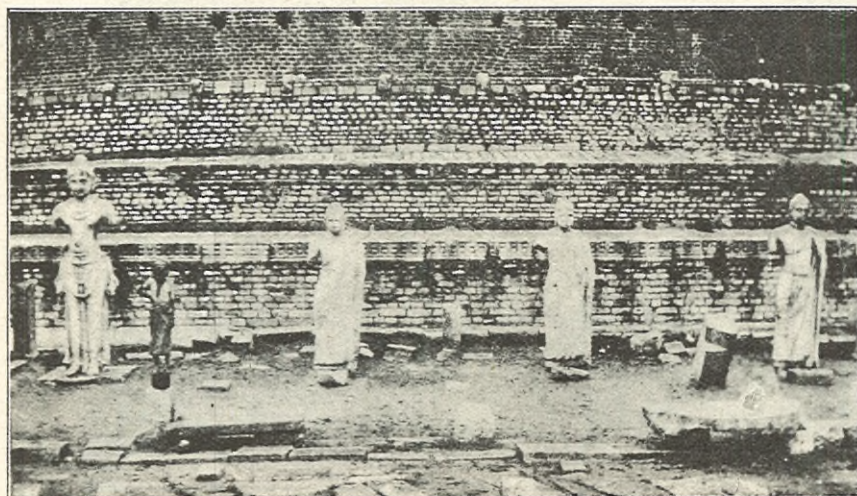
Fyra hundra elefanter äro i den Dagoban omgifvande muren huggna i marmor. De stå på två fots afstånd från hvarandra: blott hufvud och framben äro synliga: djurets höjd är omkring 9 fot. De äro fullständigt beklädda med hvit emalj, alla betarna äro af elffenben och ännu finns spår af utsirade hängen, som beläckte ryggen. Man får ett intryck af att djuren tycks uppbära den ofantliga byggnadsmassan. —

Utomordentligt väl utförda bad finnas äfven invid Dagoban. Baden hafva en viss likhet med de som uppfördes i Rom af kejsarena Caracalla och Diocletianus, men dessa hafva ej kunnat motstå tidens härjningar i samma mån som granitbaden härstädes. Somliga bad tros hafva använts till heliga tvagningar andra voro ämnade för de kungliga. Allt vatten kom från konstgjorda sjöar i närheten.

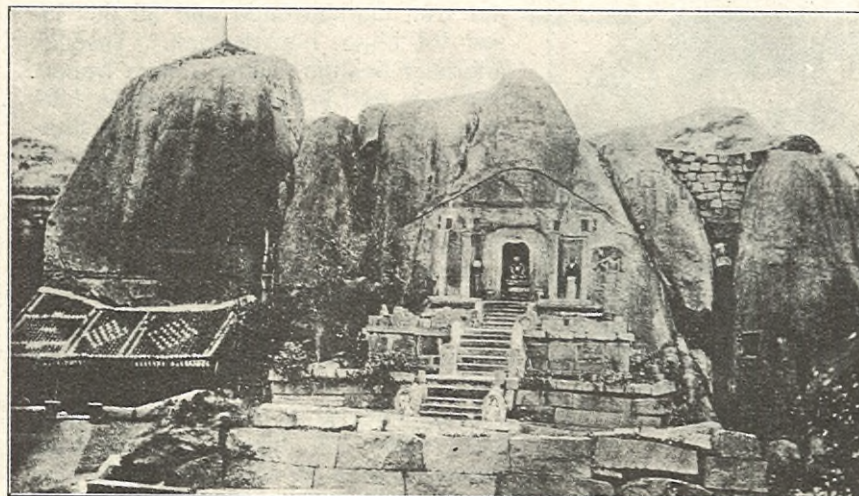
Ännu flera Dagobas finnas i denna trakt. Den största, Abhayagiriya, har en höjd af 405 fot, d. v. s. den är 50 fot högre än S:t Paulskyrkan i London. Dagobans bas är i diameter 360 fot. Alla dessa tempel hafva haft samma mål — att ära den Evigt Välsignade Buddha.



Staty af en singalesisk konung.

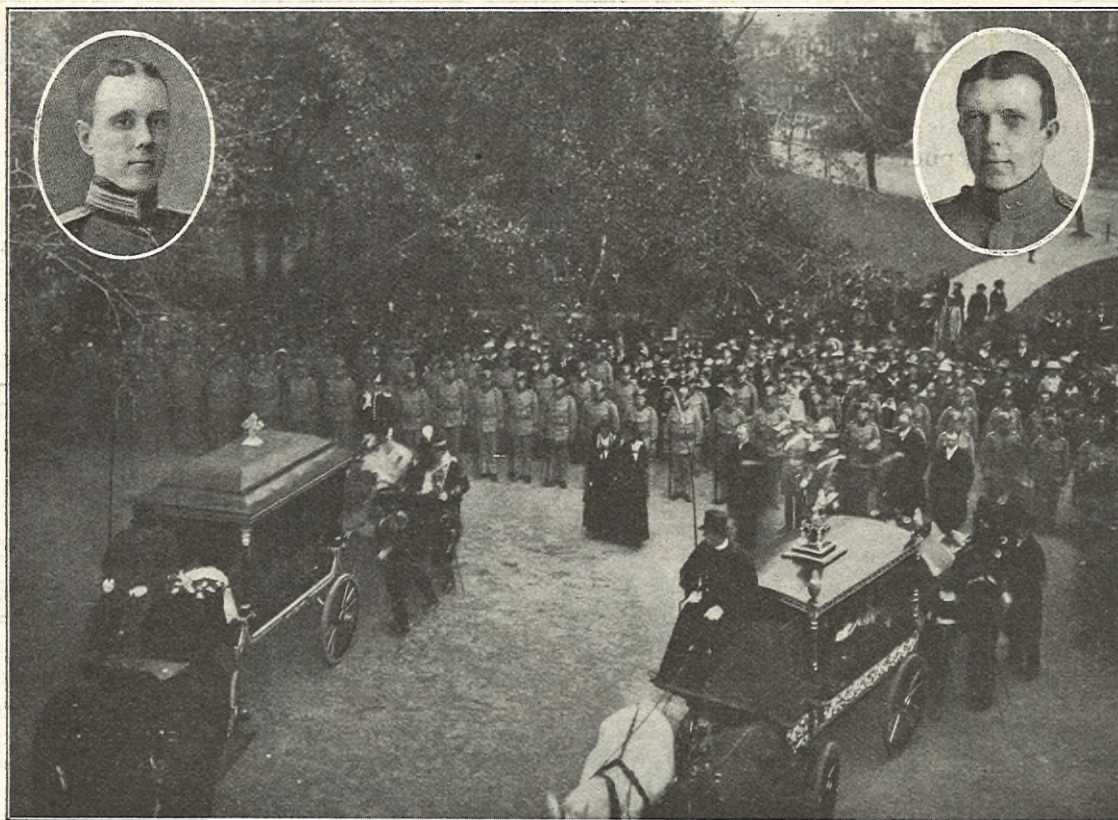


Kungastatyer vid en dagoba.



EH klipptempel.





DE FÖROLYCKADE FLYGARNES BEGRAFNING I LINKÖPING. I VÄNSTRA medaljongen: arméflygaren löjtnanten friherre H. von Blixen-Finecke. I högra medaljongen arméflygaren löjtnanten friherre H. G. Pfeiff. I den stora bildens mitt: de af lidnes änkor. J. Röding foto.

## Sex år.

Också en liten historia.  
Af HILDUR DIXELIUS-BRETTNER.

(Forts.)

V.

### ETT PAR MÅNADER HADE GÅTT.

Hon genomlede alla svartsjukans kval. Om han var allvarsam och fåordig, då hon mötte honom på aftnarna, då han kom från sitt arbete, gjorde det henne försviflad, var han glad och munter, blef det en källa till oro för henne. Var han allvarsam, så var han inte glad åt att se henne, var han glad, så misstänkte hon, att han var det genom henne, den andra.

Och för hvarje dag kände hon sig själf alltmer misslyckad. Hon var på något sätt äfven sig själf en desillusion. Och ingenting kunde hon ej fasthålla en tanke i sin hjärna.

Under allt detta var hon dock så ängsligt rädd att på något sätt röja hvad som rörde sig inom henne. Det var som om hon dock ännu haft ett svagt hopp, att detta allt var något öfvergående, att hon ej genom att visa något af sitt nu så kaotiska inre skulle skaffa sig än mer att reparera.

Då fröken Aabye var hos dem eller då de eljes voro tillsammans, försökte hon att visa sig glad och otvungen och det lyckades henne oftast.

Fröken Aabye var en vacker brunett. Men hon var en af de människor, från hvilka en spontan oreflekterad handling af osjälvviskhet är något otänkbart. "Den människan tappar aldrig hufvudet," tänkte man redan vid första sammanträffandet och vid närmare bekantskap kunde man med rätt stor säkerhet för att ej misslaga sig tillägga: "och aldrig hjärtat heller — annat än med reservation". Men hon var kvick och intelligent och Walle var road af hennes sällskap. Hederlig och bottenärlig som han var, föll det honom aldrig in, att det kunde vara något ondt i det. Då det kom till den punkt, att hans hustrus nervkraft uppsplitts till den grad, att den själfdisciplin hon ålagt sig brast och han

så kom att ana en del om hennes inre författning blef han ond.

Det hände en morgon strax innan han skulle gå till sitt arbete.

Hon hade legat vaken halfva natten och brottats med fragmenten ur sitt refuserade manuskript och fram mot morgonen lämnat dem åt sitt öde under bestämdt fastslående af att hon var sinnessjuk. Hon var uppspliten där hon satt.

"Jag tar Elise" — det var fröken Aabye — "med mig hem i afton," sade han.

Hon svarade ej.

"Hörde du ej?"

"Jo, jag hörde," svarade hon trött.

"Nå, hvad går åt dig — är det olämpligt?"

"Det är inte olämpligare i dag än eljes," svarade hon och reste sig.

"Hvad menar du?"

Hon hade stannat på golvet och stod och såg ned. "Hvad menar du?" upprepade han.

"Du tycks numera inte kunna stå ut med en afton hemma ensam med mig," det var något främmande, hårdt, i hennes röst.

"Hvad pratar du — är vi inte oftast för oss själfva —?"

Detta var sant, men de par aftnar fröken Aabye brukade vara ute hos dem liksom uppslukade för henne alla de andra.

Han såg på henne där hon stod som förr. Vecket kom mellan hans ögonbryn.

"Är du svartsjuk? — Märta", han kom emot henne, "jag säger dig en gång för alla — jag trifs med vårt lif här — såsom vi nu ha det — och jag vill inte ha det förstördt för några barnsligheter från din sida. Kom ihåg det."

Det var ett främmande, styggt uttryck i hennes blick då hon såg på honom.

"Ja, du trifs nog — men jag trifs inte — kom ihåg det," hon skraftade hårdt, ansträngdt medan hennes läppar skälde.

Han såg skarpt på henne.

"Du borde blygas, Märta."

Han tog sin hatt och gick utan att säga henne farväl.

Hon stod kvar som bedöfvad med en känsla af att nu hade allt fallit i stycken. Nu fanns intet hopp längre.

Hon gick och satte sig på spiselhällen. Där satt hon framåtlutad med händerna tunga i knäet. Hon satt där fullkomligt apatisk, timme efter timme.

Frukostbordet stod som det stod ännu vid middagsliden.

Till slut reste hon sig upp och började lägga hand vid sina vanliga sysslor.

Känslan af bedöfning hade börjat öfvergå i en känsla af att allt var likgiltigt.

Hon satt snart åter på spiselhällen, som förr framåtlutad med händerna tunga i knäet.

Det led mot tiden för hans hemkomst. Hon kände som hon skulle sitta så här äfven då. Hvad han skulle säga, då han ej fann midnagen färdig, det var henne likgiltigt — hon var på något sätt utanför allt som kunde hända henne.

Så småningom — ju närmare tiden led, belogs hon dock af en nervös oro. Hon steg upp och började fillredelserna till middagen. Något af hopp eller rättare något af tro på möjligheten af att allt hopp ej ännu var förlorat, började röra sig inom henne. Hennes rörelser blefvo med ens lättare och mjukare. Hon tyckte, att då han kom genom dörren skulle hon krypa emot honom och be honom om förlåtelse, be honom ha fördrag med henne ännu en tid, det blef kanske bättre, hon var nog sjuk nu — hon kunde kanske bli frisk, bli den han en gång trott henne vara.

Hennes ögon hade blifvit varma. Just då kom hon att se ut genom fönstret. Hon såg dem komma uppe vid skogsbrynet. Hon stod gömd bakom gardinen och iakttog dem. Fröken Aabye var hvitklädd, hon bar sin hatt i handen. Det var något strålande och starkt öfver henne, där hon kom på stigen.

Hon kände sig så ohjälpligt distanserad, så ohjälpligt misslyckad. Hon återföll i den känsla af likgiltighet, som nyss haft henne i sitt våld.

Då de kommo in, hälsade han henne, som om ingenting hade händt; han var till och med hjärtligare än vanligt. (Forts.)

## Hemlösa barn och barnlösa hem.



Goda och kärleksfulla föräldrar önskas åt lilla Anders som är ett år och fyra månader. Han står alldeles ensam och har ingen som kan ta hand om sig. För närvarande vistas han på ett barnhem där han, på grund af sitt glada och vänliga väsen, är allas älsklings. Vidare upplysningar genom Barnavårdsbyrån i Stockholm, Trievaldsgränd 3, 1 tr.



# Sydsvenska Kredit Aktiebolagets

ställning den 30 Sept. 1917.

Tillgångar:	
Kassabehållning	5,457,902: 51
Obligationer	16,725,733: 37
Fastigh. o. inventarier	4,924,998: 33
Reverser mot säkerhet	104,100,316: 21
Vexlar	55,735,658: 25
Kreditiv- och löpande räkningar	19,355,079: 28
Hos inhemska banker	1,049,831: 02
» utländska banker	11,107,221: 12
A andra räkningar	10,120,357: 36
<b>Kronor</b>	<b>228,577,097: 45</b>

Skulder:	
Aktiekapital	24,000,000: —
Reservfond	9,300,600: —
Dispositionsfond	500 000: —
Pensionsfond	321,852: 21
Deposit. o. Kapitalräkn.	79,019,608: 89
Sparkasseräkning	52,560,000: 60
Giro o. löpande räkn.	29,694,752: 98
Postremissväxelräkning	6,123,033: 70
Till inhemska banker	6,864,180: 19
» utländska banker	2,916,034: 01
Af utl. banker insatta	1,623,257: 03
A andra räkningar	15,654,377: 84
<b>Kronor</b>	<b>228,577,097: 45</b>

## Recept å Kornsuppa af Svalöfs Kornflingor.

1 1/2 kkp. kornflingor  
1/2 liter vatten  
1 1/2 liter mjölk  
1 tsk. salt  
2 tsk. socker  
100 gram katrinplommon.

Beredning: Kornflingorna kokas 10 minuter i vatten. Mjölken kokas upp och tillsättes jämte sockret och saltet. Soppan får ytterligare koka i tio minuter, hvarefter den passerar, och plommonen, som kokats för sig i litet vatten, läggas.

## KÖKSALMANACK

Redigerad af  
**ELISABETH ÖSTMAN-SUNDSTRAND**  
Inneh. af Elisabeth Östmans Husmoderskurs i Stockholm.  
FÖRSLAG TILL MATORDNING FÖR VECKAN 14—20 OKT. 1917.

**SÖNDAG.** Frukost: Smörgåsbord; laxrullader med skarpasås; ägg; mjölk; kaffe eller te med korintkaka. Middag: Kokt hummer med kall hummersås; stekt hare med brynt potatis och salader; äppelcharlotte med vaniljsås.

**MÅNDAG.** Frukost: Smörgåsbord; hafregrynsgröt med mjölk; stekt sill med grädd och lök; kaffe eller te. Middag: Sjömansbiff; rabarberkräm med mjölk.

**TISDAG.** Frukost: Smörgåsbord; hafremjölsvälling med frukt-kompott; ägg; kaffe eller te. Middag (vegetarisk): Kålrötter, fyllda med ris samt potatis; soppa på torra körsbär med rågskorpor.

**ONSDAG.** Frukost: Smörgåsbord; stekt bräckkorf med potatis; mjölk; kaffe eller te. Middag: Jordärtskockspuré med rostadt bröd; kromgådd med smör och pepparrot samt potatis.

**TORSDAG.** Frukost: Smörgåsbord; omelett med fiskstufning (rester från onsdag); mjölk; kaffe eller te. Middag: Färsk årtsoppa; ugnspannkaka med sylt.

**FREDAG.** Frukost: Smörgåsbord; hafremjölsvälling; stekt färsk strömming med potatis; mjölk; kaffe eller te. Middag: Färsk årtsoppa; ugnspannkaka med sylt.

**LÖRDAG.** Frukost: Smörgåsbord; uppstekt pannkaka (rester från torsdag); mjölk; kaffe eller te. Middag: Stekt färsk sill med potatis; nyponkräm med mjölk.

**RECEPT:**

Kall hummersås (f. 6 pers.). Skal och rom af 2 humrar, 2 msk. smör (40 gr.), 1 msk. vinäger, 2 msk. fin matolja, 2 dcl. tjock grädd, salt, socker, paprika.

Beredning: Skalen, rommen, fett af hummern och smöret stöts i stenmortel till en fin massa, som passerar genom härsikt och vrids genom muslin. I den passerade massan tillsättes vinägern och matoljan litet i sänder, under rörning.

## WERMLANDS-TIDNINGEN

Establ. 1850 Karlstad Establ. 1850  
Rikstelefon namnanrop Läns tidningen  
Värmlands enda dagliga tidning

**GAHNS**  
ÄKTA  
ASEPTINTVÅL  
OCH  
BORLANOLINTVÅL  
cocosoljetvålar i stänger,  
tillverkas fortfarande och  
- äro af god kvalitet. -

Den till hårdt skum slagna grädden blandas i försiktigt och säsen afsmakas med kryddorna. Slås öfver sönderskuren hummer eller kräfts-kärlar.

**Appelcharlotte** (f. 6 pers.). 6 st. mandelbröd, 1 hg. smält smör (100 gr.), 1 hg. strösocker.  
**Äppelkompott:** 100 gr. socker, 2 dcl. vatten, 1 1/2 lit. goda sylriga äpplen, 1 msk. citronsaft eller ättika.  
**Till formen:** 1/2 msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor.  
**Beredning:** En koppar- eller bleckform smörjes med kallt smör och beströms med stötta skorpor. Bröden klyvas längslefter, doppas i det smälta smöret och vändas i sockret. Formen beklädes med brödskefver, fylls med äppelkompotten, och resten af brödskefverna lägges öfver som lock. Puddingen gräddas omkr. 1/2 tim. i ordinar ugnsvärme, uppstjälpes och serveras varm med vaniljsås eller vispad grädd.

**Till äppelkompotten** kokas av sockret och vattnet en klar lag som får kallna. Äpplena sköljas, torkas, skalas tunt, skäras i 6—8 delar, alltefter storleken och kärnhusen borttagas. Äpplena läggas, alltefter som de skäras sönder i 1 1/2 lit. vatten tillsatt med 2 msk. ättika. Endast så många äppelklytor som får rum på ytan af sockerlagen, upptagas i sänder, få rinna af på duk, läggas i sockerlagen och få koka nått och jämt mjuka, hvilket pröfvats med en vispkvist.

**Stektsill med grädd och lök** (f. 6 pers.). 2 stora, salta sillar, 1 msk. mjöl (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor, 2 msk. smör (40 gr.), 1 1/2 dcl. tjock grädd.

**Till garnering:** 1 stor portug. lök, 1 msk. smör (20 gr.).  
**Beredning:** Sillen urtages och får ligga i rikligt med vatten 24 tim., hvarunder vattnet bytes 2 gånger. Skinet afdrages, hvarefter sillen fläkes, ryggen jämt alla småben borttagas och sillen inklappas i en fiskhandduk. Filéerna vändas i en blandning af mjölet och de stötta skorpor, stekas vackert gulbruna på båda sidor och uppläggas på varmt serveringsfat. Pannan vispas ur med grädden och säsen får ett uppkok. Löken skalas, skäres i tunna skifvor och brynes väl i smöret; härtill användes en särskild panna. Sillen uppläggas på varmt serveringsfat, säsen hålles öfver och anrättningen garneras med den

brynta löken och persiljan. Serveras som frukosträtt med nykokt oskalad potatis.

**Kålrötter fyllda med ris** (f. 6 pers.). 3 medelstora kålrötter, vatten, salt.  
**Till fyllning:** 150 gr. risgryn, 6 dcl. vatten, 1 dcl. tjock grädd, 1 msk. finhackad persilja, 1 msk. smör (20 gr.), 1 ägg, salt, soja, närsalt.  
**Till stekning:** 3 msk. smör (60 gr.), 2 tsk. socker, kålrotspad.  
**Beredning:** Kålrötterna sköljas, borstas väl rena, skalas med tjocka skal och kokas i saltadt vatten, tills en vispkvist går lätt igenom dem. De upptagas och få afrinna väl på en duk. Ett lock skäres ut i kålrötterna som urhål-kas väl uppifrån. De fyllas med det kokta riset, locket pålägges och rötterna ombandas med snöre, förut doppadt i kokande vatten. Smöret brynes i en järnkastrull, rötterna läggas, beströms med sockret och brynas vackert, spådas med kålspadet och få sakta steka 1—1 1/2 tim. hvarunder de ofta ösas öfver. De uppläggas på varmt fat, smöret klippes bort och säsen hålles öfver dem. De garneras med innammet i kålrötterna, som brynts väl i smör samt persilja och serveras med potatis och afredd sås, beredd af kålspadet.

**Till fyllningen** sköljas och skällas risgrynen samt kokas mjuka i vattnet. Mot slutet af kokningen spådes med grädden. Gröten upphålles och får kallna. Persiljan hackas, fräses i smöret och blandas tillika med det uppvispade ägget. Sist afsmakas massan med salt, soja och närsalt.

**Färseradt kälhufvud** (f. 6 pers.). 1 stort kälhufvud, vatten, salt.  
**Köttfärs:** 4 hg. benfritt oxkött, 1 hg. benfritt kalv- eller svinkött, 50 gr. späck, 2 tsk. salt (10 gr.), 1 ägg, 1 dcl. stötta skorpor, 4—5 dcl. grädd eller mjölk.  
**Till stekning:** 80 gr. flottyr, 50 gr. späck, i en storskiuva, 1 lit. buljong eller vatten.  
**Beredning:** Kälhufvet på-sättes i kokande vatten och får koka tills det är mjukt. Det upptages genast och får rinna af på en duk. De yttre gröna bladen borttagas och hufvet urholkas uppifrån. Färsen beredes som vanligt och bör vara ganska lös. Kälhufvet fylls med färsen (men ej för fullt, ty färsen höjer sig under kokningen) öfvertäckes med några stora kålblad, ombindes med fint segelgarn och brynes väl i het flottyr. Det lägges därefter i en kastrull, på späckskifvan, tillika med den käl, som skurits ur hufvet, den kokande buljongen spådas på och får sakta koka med tätt slutet lock omkring 2 tim. eller tills färsen är färdig, hvilket pröfvats med en vispkvist. Kälhufvet lägges på rundt fat, garneras med den utskurna kålen och med små köttbullar af den färs, som ej rynts i hufvet. Serveras med afredd sås, beredd af spadet.

## IDUNS SKÖNHETS- INSTITUT.

Nr 266. Tacksam för ett råd hur armsvett skall behandlas, som nu medför obehag för min omgivning. Prenumerant.

Första villkoret för att bli af med armsvett är omsorgsfull renlighet. Således upprepade tvättningar — minst morgon och kväll — med ljumt vatten, tillsatt med litet ättika eller borax. Noggrann torkning och sedan pudring med talkpulver, tillsatt med pulvriserad violot. Det närmaste underplagget bör aldrig användas två dagar å rad. — Ett annat medel mot armsvett är en lösning af 120 gr. eau de cologne och 15 gr. belladonnatinktur, som användes till tvättning, hvarefter pudras som ofvan.

Nr 267. Jag är alldeles liden öfver hela ansiktet, ej blott s. k. skäggvårtor utan långt fjun. Har försökt flera af de annonserade hårborttagningsmedlen men utan resultat. Som jag får lida mycket af jämnåriga för mitt skägg, så vore jag tacksam för ett godt råd. Förtvillad 21-åring.

Något permanent botemedel kan ej utlovas utan måste det upprepas vid behov. — En pasta göres af svafvelbarium 90 gr., vatten 360 gr. tillika med så mycket pulvriserad stärkelse att det blir en tjock gröt, som anbringas på åsyftadt ställe och borttages när den torkat, då håren följa med.

Nr 268. Genom en sjukdom har mitt ansikte beröfvats allt hull, så att mitt utseende därigenom blifvit alldeles förändradt. Finnes någon verklig bot därför? Vore mycket tacksam att bli hjälpt. Inga.

Ni måste först bli frisk och föra en godäand diet, så att ansiktet har möjlighet att bli fylligt. Under tiden kan ni massera med följande Massagesalva för magerhet: Tannin 1/2 gr., lanolin 30 gr., söt mandelolja 20 gr. Lanolinet och oljan smältas i ett kärl stående

## FERROL

är det kraftigast apitigivande och mest stärkande af alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lätsmält fördrages det af den ömfälligaste mage. Vid blodbrist och svaghet af största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tagas af såväl barn som vuxna.

Tillverkas af  
**APOTEKET VASENS DRUG- HANDELS LABORATORIUM, STOCKHOLM.**

Originalflaskor om 500 gram, Pris Kronor 3.—  
**BILLIGT! - Finnes i alla apotek - BILLIGT!**

## Elegant

kemiskt tvättad o. präsad blir Eder kostym, klänning, kappa eller överrock, om densamma insändes till

**Örgryte Kemiska & Tvätt- & Färgeri-A.-B. Göteborg.**

**NASTJÖL**  
**VANILJSOCKER**

Tänker ni på  
**g-i-f-t-e-r-m-å-l,**  
så läs för all del först Manuel Schnitzers roliga bok

## Min fru och jag

Våra anteckningar om varandra. Där har jag ordet, där har min fru ordet, och där får Ni veta åtskilligt som kan ha stort inflytande på äktenskapsmarknaden. På bokmarknaden har det redan varit stort: 42:000 ex. i Tyskland och två svenska upplagor utgångna på mindre än 3 veckor. Den 3:e är redan utkommen på Lars Hökerbergs förlag.

## Brudutstyrlar

såväl enkla som finare, samt Dam- och barnunderkläder ständigt på lager i  
**Helsingborgs Linneutstyrelsefärf, Malmö**  
Rikstel. 48 12.

## PHOSPHO-ENERGON-PILLER

Övid allmän svaghet, nervositet, överansträngning och sömnlöshet.

**SÄLJES ENDAST I APOTEK**  
A. B. PHARMACIA, STOCKHOLM  
Receptfritt: PROFESSOR A. VESTERBERG.

## BENNO BECKEMANS FOTOGRAFISKA MAGASIN

15 DROTTNINGGATAN 15  
**STOCKHOLM.**

**FRAMKALLAR- KOPIERAR- FÖRSTORAR**

## VOLTA ELEKTRISKA VÄRMEAPPARATER

göra husmodersysslan  
- lätt och angenäm -

**ELEKTRISKA AKTIEBOLAGET**  
**VOLTA**  
- ULVSUNDA PR STOCKHOLM -

**Besök vår utställning Birger Jarls gatan 21.**

## La Mascotte

**Jeint-Extract**  
**Ansikts-erème**  
**Nagelvatten**

användes af alla som vilja vårda och försköna sin hy.  
Erhålles i Parfym- & Kemikalieaffärer.  
La Mascottefabriken, Matmö.

## Det bör ej vara damerna obekant

att man med Gooda-Jäst mjöl när det bästa resultatet vid småbak.

Säljes i burkar å 15, 25 och 50 öre.

**Handelsaktiebolaget Sten Sjögren & Co**

## Prima Engelska Antracit, Hushållskol och Koks

ständigt på lager till lägsta dagspriser.

**LAVENS KOLIMPORT-A.-B.**  
Tel. Allm. och Riks  
Namnanrop: Lavens Kolimport.

**17,147,000 kr.** skola utlottas å 1899 års Stockholms Teater-premie-obligationer. Dragning den 1 nov. och är högsta vinsten

**10,000 kr.**  
För endast kr. 1:50

erhålles kontrakt med ensam vinst rätt å en obligation; för kr. 5:— å fyra st.; och för kr. 10:— å tio obligationer, portofritt. Dragningslista gratis. Numren i detta ovanligt fördelaktiga lotteri äro starkt efterfrägade. Skynda på så Ni hinna med. Beställningar insändas till OBLIGATIONSKONTORET, Stora Nygatan 19, Malmö.

## MUSIK- INSTRUMENT

Endast prima och väl justerade: Gitarrer, mandoliner, gitarrmandoliner, gitarrlutor, violiner, violonceller, citor, konsertinor, dragspel, flöjter, klarinetter, mässingsinstrument, sextetter af förstklassig svensk och böhmisk tillverkning, trummor, fodral, strängar och öfriga tillbehör. Triumphoner (talapparater och ljudskifvor med frälsningsarmestycken. Orglar från främsta fabriker. Hög rabatt vid extra kontant köp af orglar.

**Frälsningsarméns Handelsdepartement,**  
Östermalmgatan 24 och 26, Stockholm 5.  
Telefoner: Riks 85 81, Allm. 63 72.  
Filial: S. Allégat. 9, Göteborg. Rikst. 73 76

Rikt illustrerad varukatalog. innehållande fullständiga varu- o. prisuppgifter, sändes på begäran gratis och franko.

## PÄRMAR

till IDUN kunna erhållas hos hrr bokhandlare eller direkt från IDUNS EXPEDITION, mot likvid i post-anvisning, till följande priser:

Röd pärm, med guldtryck till "Idun" Kr. 1: 75 + porto 40 öre  
Röd eller grön pärm till "Iduns Romanbibliotek" ..... 0: 50 + 10 "  
Röd eller grön pärm till "Iduns Hjälpredda" ..... 0: 50 + 10 "  
Samtliga tre pärmar..... 2: 75 + 40 "





En smutsgris blir aldrig mammassgris, om han ej tvättas med SASOLTVÅL.

i kokande vatten. När blandningen kallnat iröres tanninen. Massagen sker bäst om aftonen efter tvättning med varmt vatten, alltid uppåt och utåt.

N:r 269. Hvad är att göra emot munsår ovanpå läppen? De uppdyka som brännblåsor, kännes obehagligt och är rysligt vanprydande. Tyckas ej härröra hvarken från förkylning eller dålig mage. Huru förekomma dem, då läppen börjar hetta och blossa upp och huru påskynda läkningen, som tar minst 14 dagar och gärna efterlämnar en brun fläck å det späda skinnet?

Bröllopsgäst.

Så fort ni känner en aning af början till munsår, skall ni fukta en bit alun och därmed stryka läppen. Detta upprepas några gånger i timmen. I de flesta fall försvinner munsåret eller ock blir det obetydligt. För att påskynda läkningen, sedan såret skorpat sig, använder ni zinksalva eller borvaselin.

N:r 270. Tacksam få veta hur jag själf utan hjälp af massös skall kunna taga bort »brösta» på ryggen. Är ej annars för fet, utom just på ryggen. — 2) Vore också glad få reda på medel mot blankhet i ansiktet — jag »skiner» särskilt efter sedan jag tvättat mig. Vill ej gärna använda puder.

Fru Cissi.

1) Männe ni kan vara för hårdt snörd? Jag nästan misstänker det eftersom er rygg får den omnämnda fasonen. Annars vet jag ingen annan hjälp än gymnastik och massage. — 2) Det blanka i ansiktet döjes bäst med puder, hvilket ej är skadligt, såvida det ej innehåller några skadliga mineraler. Enkelt puder af ris eller talk skadar inte, men torka alltid med sämskskinn efter pudringen, så att ansiktet ej ser pudradt ut. Om ni är alldeles emot puder, så torka ansiktet emellanåt endast med mjukt sämskskinn. Det hjälper för en stund.

N:r 271. Då jag under sommaren vistades på landet gick jag barhufvad och utan vantar med påföljd att jag blef ytterst solbränd. Jag har en månad behandlat panna och händer med citron, men kopparfärgen förblir oförändrad. Finnes något medel att återfå min vackra hvita hud på dessa ställen? Gurkmjolk har jag sett rekommenderas, men kan den få köpas? Olga.

Mot stark solbränna: Lanolin 20 gr., vaselin 20 gr., vätesuperoxid 10 gr. — Salvan gnides öfver de solbrända delarna om aftonen efter tvättning med ljumt vatten; aftorkas på morgonen med renad vadd. Var mycket noga med att salvan ej kommer åt ögonbryn, ögonhår eller håret, ty den är starkt blekande. Efter sex dagar göres uppehåll, så att skinnet ej tar skada. — Gurkmjolk är lenande och blekande för hyn. Se beskrifning därpå i svaret på frågan 231 i n:r 28.

N:r 272. Hvad göra vid hy, som på några ställen blifvit grof på grund af uttagna pormaskar? Huden är mycket fet. Var god upprepa medlet mot pormaskar. B-m.

Håll huden omsorgsfullt ren med gnrddlig tvättning hvarje afton i varmt vatten och tvål. Tvätta sedan de s. k. pormaskarna med sprit eller eau de cologne (renad vadd) tryck därpå ut den svarta pricken med vadd doppad i sprit. Skulle pormaskarna visa sig alltför envisa

N:r 273. Finnes något medel mot röd näsa? Har ondt därpå inte blott på vintern utan äfven på sommaren och har stundom en obehaglig hetta i näsan. Undrar om jag har frost i den eller hvad det kan vara? Är det kanske bäst att söka läkare? »Olycklig».

Såvida er näsa är röd af frost, bör ni om aftonen bada den med hett vatten och sedan smörja in den med hydrozonsalva. Är det andra orsaker bör ni först och främst vara noga med er diet och ej förtära något hetsigt hvarken i mat eller dryck, taga daglig motion i friska luften och undvika förstoppning och för hårdt åtsittande kläder. Här ett Medel mot röd näsa: Salmiak 4 gr., gartsyra 2 gr., glycerin 56 gr., rosenvatten 84 gr. Omslag af vadd doppade i lösningen anbringas om natten tills bättring inträder. För att om dagen dölja det röda på näsan kan den smörjas med något fett och lätt pudras. Blir ni ej bättre är bäst rådfråga läkare.

N:r 274. 1) Snälla Skönhetsdoktorn! Som jag antagligen ömkylt min näsa och öfre delen af kinderna, vore jag tacksam för ett verksamt och för hyn oskadligt medel. Så fort det blir kyligt i väderet känns näsan något kall, och då jag kommer in hettar den. Den blir lätt vid kallare väder litet rödblå. — 2) Finnes det något medel att mildra för stark ansiktsfärg? Är det nödvändigt att föra diet och i så fall hurdan?

Alldeles ny prenumerant.

1) Se föregående svar. — 2) Naturligtvis är det viktigt att undvika alltför stark mat och dryck samt för öfrigt sköta er förståndigt. Se föregående svar. Ansiktsmassage skadar ej heller, eftersom den befordrar hudens verksamhet.

N:r 275. 1) Hvar finns medel mot röd näsa? och 2) hvar finns medel att få tjockt hår?

»Tacksam»

Se svaret på frågan 273 i detta nummer. — 2) Stimulerande hårvattnen. Ammoniak 15 gr., renad sprit 2 1/2 del. svarvelblomma 7 gr., fosforsyra 7 gr., kina-barktinktur 15 gr., glycerin 60 gr. Låt utföra receptet på apoteket. Dryps öfver håret och masseras in i hårbotten.

N:r 276. Vore mycket tacksam om jag kunde få upplysning hvar man

får köpa valnötsblad eller valnötskal, och hur mycket som behöfs till dekokten?

NannaS.

Brukar finnas på apotek i Stockholm, t. ex. Hvita Björn. Valnötskal tar man själf reda på då man använder valnöter. Gör hellre dekokten för stark än tvärt om, ty den kan spådas ut med kokt vatten om den befinnes för stark i färgen, hvilket pröfvas på afkammadt hår. — Obs. Oaktadt ni sände porto, besvaras er fråga endast så här, ej i bref.

N:r 277. Snälla fru Skönhetsdoktorn, såg hur jag skall få en varaktig vacker mörkbrun färg på mitt hår som är rödt. Har försökt med henna och indigo, men färgen blir ej naturlig och den färgar af sig. Lisen.

Sällan ser färgadt hår riktigt naturligt ut. Här ett annat Medel att få brunt hår. Det blir djupare i färgen ju oftare det användes och göres helt enkelt af potatis-skål, som kokas i vatten i en järngryta tills de bli mjuka. Vattnet fränslas, och då det är kallt anbringas det på håret, som genomfuktas därmed. Men liksom alla färgmedel färgar det skinnet, så att om fläckar uppstår i pannan eller där håret är benadt, måste de aflägsnas innan de torka. Om håret får torka i solen antar det en djupare färg.

N:r 278. Jag har rikt, kastanjebrunt af naturen något lockigt hår. Vill helst sköta det själf. Men hvarmed skall jag tvätta det? Har användt såpsprit, men tycker att håret blir strått och stripigt därpå. Dock har det inte anlag för att vara för fett. Finnes det något medel, som gör håret mjukt och liksom hjälper till att göra det yfvigt? Resi.

Såpsprit gör ej håret stråfvare än det är förut, men naturligtvis skall håret noga sköljas efteråt med litet ättika i första sköljvattnet, och sedan det väl är torrt, måste något pomada ingnidas i själva hårbotten. Om ni ej vill använda såpsprit så tag vanlig tvål och tillsätt vattnet med en matsked borax; annars samma behandling. Både boraxen och ingnidningen efteråt med pomada bidrar att göra håret mjukt. Fru Skönhetsdoktorn.

**STEINWAY & SONS**

ENSAMAGENTUR:  
**LUNDHOLMS PIANOMAGASIN**  
STOCKHOLM • JAKOBSBERGSGATAN • 39.

**FEMTE HJULET.**  
Skiss af Gustaf Svensson.  
(Forts.)

Se så, hoj och hå! Stätt upp du som soffer! skrek bondsonen, ristade honom med ett fast grepp i byxbaken och rullade honom där- efter ett halft hvarv rundt, hvarvid ett djupt krossår i pannan kom i dagen.

Oj anna mej då, fy så fasligt. . . jämrade sig kvinnan och ställde en ängslig fråga till brodern:

Ar han död, Manfred, säj? Död, din sjäpagås, när den sju-sofaren snusar och snarkar som en besatt!

Hon framtog då ur barmen sin nymaglade lomedduk, doppade den försiktigt där dikesvattnet glänste klarast och rengjorde såret så godt sig göra lät, ej förglömmade att därefter ta ett resolut och välbehöfligt tag om nosen på sin skyddsling, under tiden som Manfred småhoppade och storgrälade.

Nu är det väl bra? Ar du inte färdig än? Ah, men drag — nu är det väl bra för tusan hakar! Skall du nu tvätta trynet på också? Tror du han ska på bal? Vilma, tänk på platsen på torget!

Men Vilma hörde inte på det örat nu. Hon hade istället observerat ett klirrande ljud, när brodern vänt »sofaren på rygg». Hon uppnåpte hans spritdränka, stinkande kavaj och hennes aningar besannades. Fragmenten af en i barmen instucken, söndertrasad butelj blefvo synliga och brännvinsetiketten låg så ordentligt på sin plats, som ett rock-monogram, färdigt till fastsyning. Knäpp opp väst och skjorta på'n. Manfred, och se efter om några skärivor inträngt i kroppen!

Manfred lade sig snällt på knä och sade med en röst, som skarpt kontrasterade mot den ödmjuka kroppsställningen: Billioner små söta. . . Det är väl så godt först som sist att man lyfter ner säckarna och inrättar vagnen till ett operationsbord, för med mindre får inte det här trassellet suuta.

Så knäppte han opp västen och samtidigt knäppte Färnkvist opp ögonen.

Opp Färnkvist, opp och flåta stolsitsar får du pengar till brännvin!

Tyst du, bannade Vilma, du spottar inte själf i glaset och Färnkvist vet mer af lifvet än du, fars- och morsgris där. fast lite kaivat i dina nya smorläderstölar.

Men som lifvets örendomliga lag är, att allvarsord sula fastna där de nödvändigast behöfts, fortsatte Manfred — den obarmhärige samariten — som Vilma kallade honom — att gäckas med stackaren:

Opp Färnkvist, opp nu och var inte olyckligt kär längre, ty nu är det slut mellan Karna och Sven.

Yrvakne Färnkvist gjorde stora ögon, men ännu större blefvo de när en örfil daskade ned på Manfreds brödsvullna kind, hvilken likväl icke blef så röd som någon af Vilmas.

Jag önskar att Färnkvist i denna stund varit min storebror och inte du; för honom skulle jag inte skämmas hälften så mycket som för dej!

När so'en skall till att gå opp, då ga'er du som en kaxig tuppkvilling, men läsa lagårdsörrn en mörk höstkval — det skall någon af oss andra göra.

Hvad är det frågan om? stammade Färnkvist och sökte resa sig, men var alltför styf i sina leder.

Hjälp Färnkvist till lasset, vi ska ändå förbi lasaret, kommanderade den viljekraftiga bondtösen, med en myndighet som vore hon fem år äldre och inte yngre än brodern.

En bra karl reder sig själf, sa Manfred mellan sammanbitna tänder, ty man skall veta hvad som brände på kinden.

Men när han åsett Vilmas fruktlösa bemödanden att bringa Färnkvist på rätt köl och när han tänkte på hvad far eller mor skulle säga om de hade sett denna situation, då brände något på andra kinden också, men den örfilen måste ha kommit inifrån. . .

Vänta, Vilma, så skall jag ta kräket!

Västerby pret var nu också något mera vaken än förut, och han hade

**Deutsche im Ausland!**

Die Heimat fordert die Sammlung aller vaterländischen Kräfte!

Zeichnet die 7. Kriegsanleihe!



# Villafastighet till salu.



I vackert samhälle, 20 min. resa fr. Stockholm, säljes vinterbonad villa om 7 rum och kök, 2 glasverandar, 2 kallrum, cementkällare, tvättstuga, vatten och aflopp, jämte tillhörande stuga om 1 rum och kök samt uthus. Stor, vackert ordnad tomt med löf- och barrträd samt frukt- o. köksträdgård. Elektr. ljus under indragning i samhället. Vackert friskt läge nära station. Låga skatter! Goda försäljningsvillkor! Fastigheten synnerligen lämplig till pensionat eller hylohem, som förut ej finnes på platsen. Reflekt. tor de svara under märke »Gynnsamt tillfälle, 25,000», Iduns exp. f. v. b.

## LEDIGA PLATSER

**Sänd aldrig originalbetyg utan endast bestrykta avskrifter när Ni svarar på annons om ledig plats.**

FOR EN ORDENTLIG, pålitlig ensamjungfru, kunnig i bak., tvätt m. m. finnes plats i 2 personers hushåll på landet. Adr. Friherrinnan A. Fagerskiöld, Stora Liden, Sköfde.

BILDAD FLICKA, sparsam, ordentlig och anspråkslös, får omkr. 1 nov. god plats i barnlös tjänstemannafamilj i Stockholm för att jämte husmodern sköta hemmet. Eget rum. Svar med löneanspråk, rekommendationer och gärna foto. till »Arbetsglädje», Allm. Tidn. Kont. Stockholm

EN DYGTIG Enepike som kan arbeta selvständig, faar god Plads i liten norsk Familie. Grosserer O. K. Olsen, Vesselsg. 1, Stavanger.

ORDENTLIG flicka, väl kunnig i matlagning, samt en barnfröken för 3 barn få bra platser genast nära Stockholm Betygsadskrifter och foto. till fru Sigrid Bratt, Lidingsö.

BATRE FLICKA, ej för ung, verkl. snäll, anspråkslös, barnkär, önskas till 2 barn, barnvård, delvis städ. och uppäss. Svar med rek och foto. till »Ej familjemedlem», Iduns exp.

I GODT HEM bruk i Bergslagen får duglig hushållsfröken plats, bildad hushållsvärd. Medlem, jungfru finnes. Vid Nya Inack-byrån, Jacobsbergsgatan 14, Stockholm.

EN STADGAD arbetsam bättre flicka enkei och ordningsfull, kunnig i matlagning, sömnad samt vanl. strykning önskas att tillsammans med husmor sköta ett skolehushåll. Svar märkt »S. B.», Iduns exp. f. v. b.

### Apotekselev.

Kvinnlig student erhåller plats på apoteket Ornen, Stockholm. Den som förut tjänstgjort på apotek har företräde.

### Bildad flicka,

helst sykkning, erfaren och villig att under äldre värdinnas ledning deltaga i de vid större hushåll i stad förekommande göromål samt föra hushållets räkenskaper, erhåller god plats. Kokerska, husa och barnflicka finnes. Platsinnehafvare kan påräkna att blifva ansedd som medlem af familjen. Svar med fotografi, som återsändes, uppgift om ålder, anspråk och referenser till »Ankeman 1917», under adress S. Gumælii Annonsbyrå, Stockholm f. v. b.

### Bildad, engelsk dam

fullt kompetent och villig att gifva grundlig undervisning i sitt modersmål kan nu eller senare erhålla ett par månaders anställning på större herrgård i mellersta Sverige. Svar torde med uppgift om lönevillkor och referenser sändas till »Hemtrefnad» undervisnings» under adress S. Gumælii Annonsbyrå Stockholm f. v. b.

### Vid Vadstena hospital

är plats ledig för en öfversköterska att tillträdas den 1 instundande december. Lön 600 kronor med åldertillägg efter 2, 5 och 10 års tjänst jämte naturatörämner. Ansökningar åtföljda af vederbörliga betyg insändas före den 26 dennes till Öfverläkaren, Hospitalet, Vadstena.

### Nääs-stiftelsen.

#### Hustföreståndarinnebefattningen

vid August Abrahamsons Stiftelse Nääs, är ledig från den 15 instundande november på grund af nuvarande föreståndarinnans giftermål. Löneförhållanden: kontant begynnelselön 600 kronor, fri bostad med värme, elektriskt ljus, tvätt m. m. Ansökningar skola före den 1 nov. insändas till Direktören vid August Abrahamsons Stiftelse Nääs, Floda station. Nääs den 1. okt. 1917. Rurik Holm.

### Söker Ni plats

på något af den kvinnliga verksamhetens områden?

### Kom då ihåg

att ett bepröfvadt och af tusentals kvinnliga platssökande med bästa resultat användt förfaringssätt är att sätta in en liten annons i IDUN. En platsannons — 10 mm. stor — kostar endast 2 kr. 50 öre. Beloppet insändes i postanvisning, hvarvid texten lämpligen skrives å postanvisningsblanketten.

## PLATSSÖKANDE

FOR 17-ARS FLICKA, från godt hem, önskas plats i bättre familj, att se efter barn eller vara husfrun behjälplig. Tacksamt emotes svar »I. S. A.», Tranås p. r.

UNG FLICKA önskar plats i bättre familj, helst herrgård, att gå irun tillhanda. Någon lön önskvärd. Svar märkt »Familjemedlem», Ljusdal.

UNG BÄTTRÉ FLICKA från godt hem önskar komma i fin familj, helst herrgård som hjälp o. sällskap. Något kunnig i handarbeten, musikalisk och barnkär. Önskar anses som familjemedlem. Svar inom fjorton dagar till »Hösten», Ljungskile.

BÄTTRÉ 18-ARS FLICKA önskar plats som sällskap och för att deltaga i husliga göromål. Ar kunnig i enklare matlagning och sömnad samt finare handarbeten. Vid lön fastes mindre afseende. Familjemedlem. Tacksam för svar till »S. N.», Box 5, Vingåker.

BILDAD 38 års fru med en snäll 6 års gosse söker plats, helst landet. Kan sy och klippa hvad som helst afvensom andra sysslor. Svar till »Godt sätt, språkkunnig», Iduns exp.

En STADGAD arbetsam bättre flicka enkei och ordningsfull, kunnig i matlagning, sömnad samt vanl. strykning önskas att tillsammans med husmor sköta ett skolehushåll. Svar märkt »S. B.», Iduns exp. f. v. b.

21-ARIG flicka önskar komma i bättre hem där tillfälle gifves att under skicklig husmoders ledning deltaga i ett hems skötande. Svar till »O. L.» Husmodersskolan Katrineholm.

24 ARS bättre landtbrukardotter, önskar mot fritt vivre och fria resor såsom familjemedlem plats i en finare familj där jungfru finnes i Stockholmstrakten eller söderut. Tacksam för svar till »Norrländskan E. E.», Töfva p. r.

BILDAD FLICKA önskar omkr. den 1 nov. plats hos ensam helst yngre dam att med eller utan hjälp sköta hennes hushåll och på samma gång vara hennes sällskap. Svar till »24 års Fågelmara p. r.

27-ARIG, FRISK småskollärarinna önskar under ferien 1 dec.—15 febr. plats som hjälp i hemmet mot fritt vivre. Svar till »Sörmlandsläroarinna» Skottes Annonskontor, Stockholm.

BILDAD, äldre flicka söker plats som husmor eller sällskap, kunnig i matlagning, handarbete, husliga sysslor, svar till »A. M.» Iduns exp.

EXAMINERAD barnsköterska från Hvita Korset, villig och pålitlig, önskar plats i godt hem. Helst spädbarn. Svar till »Syster H.» Skövde p. r.

23-ARIG FLICKA önskar plats i godt hem att under god husmoders ledning få lära och deltaga i alla inom hemmet förekommande göromål. Gärna till prästgård. Villig hjälpa till med skrifgöromål om så önskas. Tacksam för svar under sign. »In tresserad 23», Iduns exp.

SOM HUSMODERS verkliga hjälp söker 22-årig flicka plats. Ar skicklig i matlagning och bakning, samt för öfrigt i allt, som hör till ett hems skötande. Familjemedlem. 1 nov. 1917, Iduns exp.

EXAMINERAD sjuksköterska frågar om det finnes någon hjärtegod dam eller herre i behof af vård och sällskap, som ville gifva en själf-försörjande fattig kvinna ett hem med en kontant lön och allt fritt. Tacksam för svar under sign. »R. K.» Kalmar p. r.

MEDELALDERS, själf-försörjande sjuksköterska frågar om det finnes någon barmhärtig äldre dam eller herre i behof af sällskap och hjälp, helst för en längre tid framåt. Tacksam för svar under sign. »Syster Majas», Kalmar p. r.

UNG OCH HURTIG landtbrukardotter önskar plats i november, som hushållsfröken eller husmors hjälp och sällskap. Kunnig i handarbeten och något sömnad. Betyg från hushållsskola och plats. Familjemedlem. Svar till »Småländskan», Vassmolösa p. r.

TROENDE landtbrukardotter som i flera år på egen hand skött mindre landtushåll önskar plats i nov. eller senare vid större dylikt där tillfälle att lära i matlagning gifves. Lön önskas. Svar till »31 år», Iduns exp. f. v. b.

UNG, ENKEL flicka, kunnig i såväl finare som enklare matlagning, bakn. samt konserv. önskar pl. i familj där jungfru finnes. Ar även kunnig i sjukvård, trädgårdsskötsel samt sömnad. Tacksam för svar till »Lugnt sätt», Iduns exp. f. v. b.

24-ARIG enkei flicka önskar plats i bättre familj helst i södra Sverige, är kunnig i husliga göromål samt handarbete och väfnad. Tacksam för svar inom 8 dagar till »Sigrid L.» Astorp p. r.

EN 27-ARIG flicka önskar plats som hjälp i hemmet med lättare sysslor. Fullt pålitlig. Kunnig i sömnad samt genomgått hushållsskola. Betyg och rek. finnes. Svar till »T. K.» Knyppplan eller Allm. tel. Vasa 81 87.

## Maskinritning & Kopiering.

### Privat för damer.

Aumälan året rundt.  
Ing. P. A. WALLER.  
Tel. Vasa 3414.  
TULEGATAN 21. STOCKHOLM.

## Kvinnlig arbetskraft

inom såväl hemmens som andra kvinnliga arbetsområden kan Ni med bästa resultat

erhålla genom att sätta in en annons i IDUN, specialorganet för kvinnliga platsannonser af alla slag.

En annonsplats — 10 mm. stor — kostar endast 2 kr. 50 öre. För större annonser beräknas ett pris af 25 öre per mm. därtöfver.

UNG FLICKA önskar plats i bättre familj eller till ensam dam som hjälp och sällskap. Gärna Göteborg. Har genomgått sönd- och hushållsskola. samt förut innehaft dylik plats. Svar till »Familjemedlem», Falköping p. r.

LÄRARINNA, kunnig i enklare matlagning och handarbeten, önskar plats i familj under ferierna mot fritt vivre. Svar till »Småländskan» Säsjö p. r.

HUSLIG, elementarbildad, undervisningsvan, blekingska önskar plats (helst i stad) som sällskap och hjälp hos ensam dam eller i familj, villig biträda som läkhjälp. Betyg och rek. finnes. Svar till »Enerdisk 19 år», Karlskrona p. r.

MOT UNDERVISNING önskar folkskollärarinna, studentska, flicka, som söker till seminarium eller annat läroverk, till hjälp och sällskap. Delade hushållskostnader. Svar till Postfack 51, Eket.

22-ARIG FLICKA, ordentlig och huslig, kunnig i enkel matlagning och bakning, samt van vid inom hus förekommande göromål, önskar plats i snäll fam. Svar till »H. A.», Torsålla p. r.

ANSPRÅKSLOS bättre flicka önskar plats i familj. Ar fullt kunnig i husliga göromål samt sömnad. Svar till »Ordentlig», Falköping p. r.

VARDINNEPLATS önskas hos väl-situerad herre eller dam i Stockholm af ånketru, väl förfaren i ett ordentligt hems skötsel. Inga löneanspråk, om 18-årig som (studerande) får medfölja. Svar till »Doktorinnan», Iduns exp. f. v. b.

VAR FINNES en god och fin dam, som på grund af sjukdom eller andra orsaker är i behof af sällskap och hjälp till hemmets skötande. Sök. är 24 år, af god iam., äger ett glatt och vänligt sätt, kunnig i såväl matlagning som sjukvård. Utm. rel. gifvas och fordras. Ben. svar torde sändas till »Officersdotter», Iduns exp. f. v. b.

### Hushållselev.

Bättre flicka, önskar komma ut på större gård, i familj eller skola, för att en två mån. tid, fr. midt. af okt. få grundligt lära hushåll, uppläggning och dukning. Endast de, hvilka verkligt kunna gifva undervisning häri, reflektera på denna annons. Svar med prisuppgift så fort som möjligt till »Eisa», Kristianstad p. r.

### Gymnaster,

Guvernanter, barnfröknar och Sköterskor, Hushållsfröknar och Husmors hjälp. Bildade flickor från godt hem finnes alltid anmälda. Platser förmedlas till och från hela Sverige. Palmquist C:o, Stölm. Riks 107 42. 17 Malmkillnadsg.

### Troende flicka

van vid sjukvård, önskar privatvård. Svar till »Allvarlig», Iduns exp.

Allm. Svenska sjuksköterskefören. Sjuksköterskehem, Katarinavägen 9 B. Stockholm. Rikstel. 94 27. Allm 318 97. Filial och sjuksköterskehem Ljusdal, Riks 24. Utsänder exam. sjuksköterskor dygnet om till all slags sjukvård, vikariat och fasta platser.

### Ung, bildad flicka

önskar plats, helst på landet. Kunnig och villig deltaga i hemsysslor och om så behöfvades värda någon äldre klen person. Familjemedlem. Svar till »Arbetsvillig», Allm. tidn. Kont. Stockholm.

## Att lära landtbruk

sökes plats vid herrgård eller större lantbruk, som skötes rationellt. Deltagit i trädgårdsskötse. Lön önskas ej. Svar för vidare korrespondens till Karin Olsson, Klockaregården, Lidingsö villastad.

VAR FINNES det stilla, vänliga hem, där obemärkt flicka kan få vistas några mån. fr. i nov? Ar van vid hushållsgöromål och villig delta däri, samt om så erfordras betala något. Svar emotes tacksamt under sign. »Lisa», Iduns exp. f. v. b.

en egendomlig sorts ambition, som han inte sålde för pengar.

Låt »kräket ligga där han ligger och tack för det ni gjort och offriga pärlor åt svin... Om jag varit mera vaken hade ni sluppit allt besvär.

Nu skall inte Färnkvist som är en belevad karl, vara lika dum som bror min, utan tag honom nu smått om halsen, så skall jag bädda under tiden.

Därmed sprang hon före och »bådade», d. v. s. sparkade, vred och bultade på potatissäckarna.

Och efter många om och men (och ett himmelsklåge antal förlorade torgplatser) låg korgmakarn snart på en alls icke oäfvän bädd, ty en god vilja och kärleksfulla händer kunna förvandla potatissäckar till halmbolstrar; — och ejderdun hade aldrig varit Färnkvists passion.

Under tiden, som den af sorg, sprit och armod slagne mannen låg och gaf snibben af tösens axelschal, det enda han kunde uppfatta, sina tacksamma sidoblickar, satte sig den provisoriska ambulansen igång, medan Vilma stötte sin bror i sidan och yttrade med tjock röst: Du är förstås ond för det — det där... men du är också så elak och tanklös att man kan skära det i skifvor, och inte var det Färnkvists fel att du haft tandvärk i natt och att kaffet var lite klen i morgne. Förlåt min häftighet i alla fall; du vet att jag håller på och sticker dej tjocka vintervantar...

Då log Manfred bredt och sade med en sträng röst, som inte riktigt harmonierade med utseendet: Dom stackars rättslösa kvinnfolkmanskorna... Orfilas ger dom men dom ska aldrig ha tillbaka.

Denna logik tilltalade naturligtvis Vilma, som småskrämt slog sin bror på axeln och yttrade, efter att först ha öfvertygat sig om att Färnkvist låg försänkt i djup sömn:

Hör du Manne, som kan alla visor i världen, hägar du den där lustiga »Västerbyvisan» om snälljeppen Ståhl, — Färnkvists nagel i ögat — den där visan som han sen lär ha fått lidit så mycket för, som du vet?

Manne sänghostade ett tag, ty nu var kinden vid normal temperatur och bland sina fel räknade han icke med rätta, längsinthet.

Om du börjar komma jag också på'n och det är ju så odrägligt långt till staden, uppmontrade Vilma.

Muntert klingade »Västerbyvisan» medan den i jämnt mak lunkande Blåsan förde dem framåt emot nya, ständigt skiftande, men alltid lika svenskt vackra naturscenerier i sensommarsens frägn med morgonens gryende dager och daggpärlor glänsande öfverallt.

Färnkvist som oupphörligen vaknat och slumrat, vaknade slutligen med ett uns klarare medvetande än förr

och fann sig då själf liggande på rygg, inkilad i en fjord, med potatissäckar som bärg å ömse sidor. Han såg himlen och huru en och annan trädtopp eller gren därstädes trollades fram och dök ned bakom fötterna.

Han visste sig med säkerhet ha legat och sjungit Västerbyvisan högt. Han skulle inte ha tvekat att våga hufvudet på detta solklara saktförhållande, men förvånades högeligen öfver att ha kunna komma på en så tokig idé; Västerbyvisan, det värsta af allt...

Då hörde han en kvinnlig stämma och genast slog det honom som en blick att Karna var närvarande och hade hjälpt honom att sjunga, alldeles som förr, när allt var bra och Färnkvist var en skaplig människa som hade sin hjärtans kär och sin framtidens lycka som i en liten ask.

Då hörde han en manlig röst, säkerligen Svens, och svartsjukans pinande demon öppnade tvärt bröst-korgen och högg sina klor i röda hjärtat. Han sökte vrida sig och kvad doft af smärta och sökte och sökte medicinen, trösten, glömskan, brännvinsbuteljen, men den var omöjlig att finna.

Hufvudet värkte, fordonet och frossbrytningar täflade i konsten att skaka, lemmarna kändes tunga som bly, kroppen frös och svettades och brände och det högg och stack i skulderbladen.

Så kom det något sakta krypande från pannan nedåt vänstra ögat, så blef himlen rött som blod och därpå följde skymning och natt med behaglig domning, ty nu slumrade Färnkvist åter.

For donet stannade framför lasaretsporten, Manfred hoppade ned, tryckte på portklappen och samtalade med vakten, som nu följde honom ut och med hans tillhjälp inbar den febersjuka hemlöse till smärtornas, men och barmhärtighetens helgade hemvist.

När Färnkvist sedermera åter vaknade upp till några minuters medvetande var det ännu en gång scenförändring. Han låg nu mera mjukt än förr och skakningarna hade alldeles upphört.

Han längtade efter att ännu en gång få höra Karnas röskt, kom så att tänka på Sven och sökte och fundlade efter buteljen.

Men så log han en älskares egoistiska löje vid tanken på att Karna hädanefter var hans och ingen annans, ty hon hade nu äntligen kommit till insikt om att så och inte annorlunde borde det vara. Och han tänkte, fantiserade om framtiden och kalkylerade:

(Forts.)

## Våra små "slitvargar"

behöfva nya kläder.



PRENUMERERA NU GENAST PÅ

## "BARNGARDEROBEN"

Illustrerad tidning för barnkläders förfärdigande. Dubbelsidig mönsterbilaga gratis till hvarje nummer.

Prenumeration verkställs å närmaste postanstalt eller bokhandel. Priset är: för 1/2 år Kr. 1: 60, kvartal 90 öre.

Iduns Expedition, Stockholm.



**Professor PATRIK HAGLUNDS**  
Gymnastisk-Ortopedisk-Kirurgiska Privatklinik.  
R. T. 7025. Stureg. 62, Stockholm S. T. 8301  
För behandling af stödie- och rörelseorganens skador, sjukdomar, deformiteter och funktionsrubbingar.

**Doktor Heüman**  
Kungsportspl. 2, Göteborg.  
Tel. 45 46.  
**- Elektrisk behandling -**  
(för nervsjukdomar och reumatiska åkommor).

**Doktor J. Arvedsons kurs**  
i Sjukgymnastik, Massage  
och Pedagogisk Gymnastik  
medför enl. kungl. maj:ts medgivande samma komp. o. rättigheter som en kurs vid Gymn. Central-Institutet.  
Kursen 2-årig börjar den 15 sept. Prospekt på begäran gen. D:r J. Arvedson: adr. Odeng. 1 Stockholm.

**Gymnastikdirektörsexamen**  
afläggas efter 2-årig kurs af kvinnliga elever vid

**Sydsvenska Gymnastik-Institutet.**  
Ny kurs börjar den 14 sept.  
Prosp. gen. **Kapten J. Thulin, LUND.**

**Göteborgs Gymnastiska Institut**  
Fullständigaste ettåriga kurs i Sjukgymnastik och Massage  
Nästa årskurs börjar i Sept.  
Begär utförligt prospekt!

**D:r A. KARSTEN**  
Medicinskt Elektricitets-, Ljus- och Röntgeninstitut  
Kungsgatan 60, STOCKHOLM.  
Behandling af reumatiska åkommor

**D:r ELIN BECKMANS HETLUFTSINSTITUT**  
Hetluft. DIATERMI. Massage o. sjukgymnastik.  
Rheumatism, gikt, nervsmärtor, vissa ledutjätningar o. ledsteheter, frostsador o. börjande ålderdomsbrand. Barnhusgatan 12. Rådfrågn. 1/3-4. Riks 105 52. A. T. Br. 45 52.

**Hår-** vatten för erhållande af mjuk och kraftig hårväxt (världsfabrikat).  
Pris kr. 4,90 och 5,50 + porto. Försändes diskret.  
**Franska Parfymmagasinet, Hofleverantör, Drottningg. 21. Sthlm.**

**Mot grått hår och mjäll.**  
Härmed meddelas att det utmärkta och så mycket efterfrågade hårvattnet mot grått hår, som förhindrar hårfall och fullständigt borttager mjäll och som i öfver 40 års tid förts i Fanny Gelins Parfymmagasin, Malmorgsgatan 5 Sthlm, numera fås under adr. Firma Fanny Gelin, Norrviken. Rikstel. Norrviken 14. Pris 5:50 fraktfritt.

**Nyötskan Edmanns Ideale-crème**  
dagligen använd gör ansiktshuden mjuk och sammetlen och är säkert medel mot nariga, röda och spruckna händer. Pris 2,50.  
I Parfym- och Kemikalieaffärer.

**Levndstolkningar**  
utarbetas af skicklig astrolog. Uppgif födelsedag och år, födelseort namn och fullständig adress samt bifoga 30 öre i frimärken. Aberopa denna tidning. Astrolog Wilh. Leidner, Strömgatan 10 Kalmar.



Eu uppuren symaskin.

Solid konstruktion. Svenskt fabrikat.

**Husvarna Symaskin**

**Wessel & Vett**  
Kungl. Hofleverantör  
Malmö  
S. SVERIGES STÖRSTA VARUMAGASIN

**Orientalisk mattutställning**

pågår 1 Okt.—23 Dec. Gust. Ad Torg 6 mitt emot katolska kyrkan.

**Södra K. F. U. K:s Husmoders- och Tjänarinneskola,**  
Östgötagatan 24, Stockholm,

börjar sin vinterkurs den 28 okt. Grundlig och praktisk undervisning i allt vad som hör till ett hems skötsel. Prospekt mot porto.  
Allm. Tel. 31001. Riks Söder 12 (10—11 f. m.)

**Observera**

**Kvinnl. femmånaders Folkhögskolekursen vid Önnestads Folkhögskola**

(nära Kristianstad) med början 1 nov. Elevantal högst 20. Humanistisk- och språkundervisning, förberedande för inträde vid skolköksseminarier, folkskoleseminarier, för sjuksköterskeutbildning m. m. Goda förkunskaper från folkhögskola eller högre jämte bästa rekommendationer önskliga. Goda undervisningsresurser och inackordering. Friplatser och statsstipendier åt mindre bemedlade intill 125 kr. Prosp. och förfrågningar genom  
**Rektor Yngve Melander, Önnestad.**

**BENNINGE HEMSKOLA**



Adress **Strengnäs.**  
**Landthushållskurser** med understöd af Staten pågå från 4 dec.—4 mars, 7 mars—7 juni. Undervisning i allt som till ett hem på landet hör.  
Omkr. 15 juni 1918 börjar den sedan 10 år pågående **Husmoderskursen.**  
Vidare upplysning enligt adress som ofvan.

**Saltad ål.**

Saltad, rensad ål användes på samma sätt som färsk, nämligen kokt, stekt eller i gelé inkokt ål, hvarför ingen bör försumma detta tillfälle att förse sig med förråd af ett så billigt, välsmakande och hållbart födoämne under dessa fettristens tider.

Order emottages redan nu för leverans under höstmånaderna i fjärdingar om c:a 5, 10 och 20 kg. netto till gällande dagspriser.

**A.-B. Svensk Fiskhandel, Malmö.**

Telefon: 61 30 61 31. Telegramadr. »Anguilla».

**Utmärkta organ**

för  
**annonsering i landsorten**

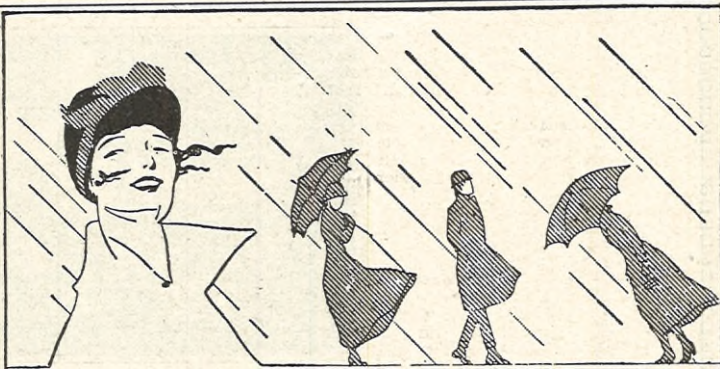
äro följande tidningar:

- Arvika:** Arvika Tidning.
- Avesta:** Avesta-Posten.
- Borlänge:** Borlänge Tidning.
- Borås:** Borås Tidning.
- Eksjö:** Eksjö-Tidningen.
- Engelholm:** Engelholms Tidning.
- Eskilstuna:** Eskilstuna-Kuriren.
- Falun:** Falu-Kuriren.
- Gefle:** Gefle-Posten.
- Halmstad:** Hallandsposten.
- Hedemora:** Södra Dalarnes Tidning.
- Hälsingborg:** Hälsingborgs Dagblad.
- Härnösand:** Härnösands-Posten.
- Höganäs:** Höganäs Tidning.
- Jönköping:** Smålands Allehanda.
- Kalmar:** Barometern.
- Karlskrona:** Karlskrona-Tidningen.
- Karlstad:** Karlstads-Tidningen.
- Katrineholm:** Katrineholms-Kuriren.
- Kristinehamn:** Ansgarii-Posten.
- Landskrona:** Landskrona-Posten.
- Linköping:** Östgöten.
- Luleå:** Norrbottens-Kuriren.
- Malmö:** Skånska Aftonbladet.
- Mariestad:** Tidning för Skaraborgs Län.
- Mora:** Mora Tidning.
- Norrköping:** Östergötlands Dagblad.
- Nyköping:** Södermanlands Nyheter.
- Nässjö:** Nässjö-Tidningen.
- Oskarshamn:** Oskarshamns Tidningen.
- Sköfde:** Skaraborgs Läns Annonssblad.
- Sundsvall:** Sundsvalls-Posten.
- Trelleborg:** Trelleborgs Allehanda.
- Uddevalla:** Bohusläningen.
- Umeå:** Västerbottens-Kuriren.
- Uppsala:** Tidningen Upsala.
- Västerås:** Vestmanlands Läns Tidning.
- Växiö:** Smålands-Posten.
- Ystad:** Södra Skåne.
- Örebro:** Örebro Dagblad.
- Örnsköldsvik:** Örnsköldsviks-Posten.
- Östersund:** Jämtlands-Posten.
- Östhammar:** Östhammars Tidning.

**Ö UMBÄRLIG**  
I ALLA HEM!

**IDUNS KOKBOK**

6:TE UPPLAGAN UTKOMMEN  
PRIS KR. 6:—



*Köld och blåst*  
förstör Ederhy om Ni ej skyddar Eder med

**Mitigen**

**Lektioner i Linnésömnad,**  
EVEN blusar, underkjolar, skjortor och barnkläder  
Elever mottagas dagligen 15 sept.—15 dec., 10 jan.—10 juni.  
**Karin Egnér.**

R. T. 35 30.

Sibyllegatan 36, Stockholm.

A. T. 210 04.

**Ny sång till piano:**

**Moderslängtan**  
af N. O. Sjödin

Pris 60 öre + porto.  
Sändes mot postförskott från

Sjödens Musikförlag, Fagerviksvägen.

Frisk och välsmakande förblir potatis förvarad i våra **Potatisförvaringskistor**

kunna lätt isärtagas hvarigenom transport å trapp- och källargångar bekvämt kan försläppa. Begär prospekt.

**Rönneådalens Aktiebolag.**

Tel 5 Stockavölan. Tel. 5.

**Misspydande hårväxt utrotas med Trianonpasta**

utan efterlämnande av märken eller rodnad i huden. Absolut ofarligt, luktfritt medel — icke pulver. Bättre än elektrolytisk beh. Anv. dagligen med oskivlig framgång i min praktik för skönhetsvård vid behandling såväl i ansiktet som å kroppen. Pris 5 kr. Till landsorten mot postförskott, utan ang. av innehåll. Råd givas kostnadsfritt och förfrågningar besvaras omg.

**MARIA ENQUIST,**  
Institut för skönhetsvård och plastiska operationer.  
Biblioteksgatan 6—8, Stockholm.  
R. 160 68. A. 226 62.

**Gynna Iduns Annonserer!**

**Kylsalva.**

15-årig frostsad betad! Absolut ofarlig. Lämplig för såväl ansikte som händer. Insänd rekvisition ofördröjligen till »Enstående resultat», Iduns exp. f. v. b. så sändes en sats omgående belagd med postförskott å kr. 3:75 plus porto.



Ett oöfverträffat förskönsmedel för såväl händer som ansikte är

**Crème d'Artist**

Den har en underbar verkan att förnyra och försköna genom sin renerande verkan å porerna samt sin förmåga att göra huden skär och genomskinlig. Efterlämnar icke någon som helst fettglans. Ypperligt medel mot såväl köld som hetta. Tillverkas af lackman.  
Pris 2:50 + porto direkt från "Depot d'Artist," Iduns exp. f. v. b.

**Skånska Handelsbanken.**

Fonder 21,850,000 kronor.  
Stockholmskontor: Arsenalsgat. 9.

Filialer: { Södermalmstorg 8.  
Sturegatan 32.

Uthyr kassafack.  
Emottager värdehandlingar i öppet eller slutet förvar.  
Fondafdelning. Kassafack.

**Idun utgifves denna vecka i A och B.**

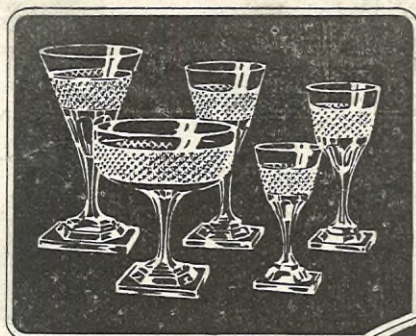


**KARL H. NYMAN**  
Specialaffär för DAMUTSTYRSLAR  
17 HAMNGATAN  
43 DROTTNINGGATAN  
STOCKHOLM



# Lysningspresenter

Bords- serviser Heders- gåfvor



Besök våra utställningar!

Besök våra utställningar!

20 Birger Jarlsgatan

5 Regeringsgatan

## De Svenska Kristallglasbrukens Försäljningsmagasin

Kungl. Hofleverantör.

Pris per lott  
**2**  
kr. plus  
**10** öre  
för stämpel.



Ingen vinst  
under  
**5**  
kr. värde.

# SVENSKA UNDEROFFICERARNAS LOTTERI

Sammanlagt  
**110,000**  
kr vinstvärde

Stora, gedigna och framför allt praktiska vinster

Sammanlagt  
**110,000**  
kr vinstvärde

**8,000** BONDGÅRD I SMALAND om 9 tld åker, 38 tld äng (därav 20 tld odlingsbar) och 132 tld skogsmark. Åkern svartmylla på lerbotten samt mossjord. Skog över husbehov. Abyggnaderna gamla, men i gott skick. Tillträde den 1/3 1918.

**8,000** BONDGÅRD I UPPLAND om 11 tld åker, 10 tld äng samt 33 tld skogsmark. Åkerjorden består av lermylla samt något sandjord. Någon skog till avsalu. Abyggnaderna i gott skick. Tillträde den 1/3 1918.

**8,000** VILLA I HUDDINGE (under uppförande av aerotegel, innehållande 3 rum (plats för ett fjärde) och kök, med bekvämligheter. Tomten 2,500 kvm., beväxten med huvudsakligast barrskog. C:a 1/3 av arealen är odlingsbar.

**5,000** MOTORBAT av furu och ek, 7,15 m. lång med ruff, byggd vid A.-B. Vaxholms skeppsvarv och motorverkstäder och försedd med en 5 hkr:s motor av ingenjör Hj. Larssons konstruktion.

**4,500** DAMHANDVÄSKA AV GULD MED BRILJANTER. (Guldsmedsbolagets tillverkning.)

**4,000** MATSALSMOBEL AV POLERAD BJÖRK från Carl Johanssons Möbleringsaffär, Stockholm.

**4,000** HERRUMSMÖBEL AV MAHOGNY från Myrstedt & Stern, Stockholm.

**Guld i dyrtider:**

**5** famnar  
1:ma Björkved

Ytterligare mera guld!

**10** hl. Kol

**7,000** Vinster!  
Ingen vinst under 5 kr. värde

Rekvistion av lotter kan ske direkt från lotteriets expedition, **Artillerigatan 18, Stockholm**, helst å brevkort utan förskottslikvid. Lotterna expedieras mot postförskott för lotterpriset plus 10 öre i stämpelavgift samt kostnad för porto och dragningslista. Lotter säljas dessutom hos de flesta bok-, pappershandlare och cigarraffärer.

**Köp en lott till Svenska Underofficerarnas Lotteri!**