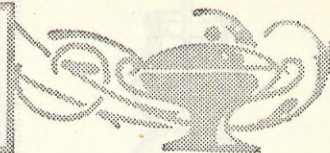
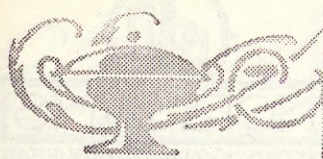



Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.  
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade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

This work has been digitised 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.





## Sätter Ni värde på

ett hållbart och i längden billigt hushållskärl, köp då vid behov Skultuna Kokkärl, stämplade med -märket.

Skultuna Bruk  
Västerås

## ALANS WIENERBRÖD

ÄR ALLAS WIENERBRÖD

Riks 231 99 — Söder 333 12

### EKONOMISKA ANRÄTTNINGAR AV RESTERNA FRÅN JULMATEN.

I DE ALLRA FLESTA HUSHÅLL MED normal matlagning samlas alltid rester av ett eller annat slag. Men sällan under årets lopp blir denna restsamling så stor och mångskiftande som tiden mellan jul och trettondagen. Tyvärr förefalla ej alltid resterna så värt ätliga, särskilt om brådsakande och mindre varsamma händer skjutit dem samman på ett och samma eller ett par fat, utan någon tanke eller beräkning över, att de ej alls höra ihop. Och där ligga de och se, allt som dagarna skrda fram, allt mera torra och ledsamma ut!

Av julsinkan t. ex. återstår snart endast det magra och litet torra köttet kring läggen och benet; av den rökta eller rimmade ostbröningen endast mindre vackra bitar och ansenligt med fett, och samtidigt finnes det smårester kvar från korv, revbenspjäll, sylta etc. Vidare finnes kanske ett par portioner lutfisk på en tallrik, medan en annan står full med bruna bönor, risgrynsgröt m. m. — Varhän alla dessa rester ofta få vandra, är något som kanske är klokast att ej forska efter! — I lyckligaste fall kommer det "redigaste" av köttresterna till en allt omslutande och lättvindig "pytt i panna" medan flertalet av de andra resterna bliva allt mer och mer ålderstigna och slutligen helt försvinna.

Nu är det emellertid intet ont att säga om "pytt i panna", som i kritiska fall kan vara bra att taga till, men det finnes utom denna — ofta tyvärr ganska misshandlade anrättning en hel del andra goda rätter, där just ovannämnda till synes oansenliga rester kunna göra en briljant effekt. T. ex. huru vacker och god kan ej en sufflé eller en gratin göras av en eller några få, sinsemellan olika köttrester, eller, om så föredrages, kroketter, imiterade kotletter, "varma smörgåsar" m. fl. goda och desslikes angenäma anrättningar. — Önskas åter en kallrätt, kan med lätthet åstadkommas en smaklig italiensk sallad, av salta kött- och skinkrester,

Vår av kännare högt uppskattade

Klass II

# Pilsner

ALLM. TEL. SÖDER 33164. RIKSTEL. 7247.

A: B. HEMBRYGGERIET  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

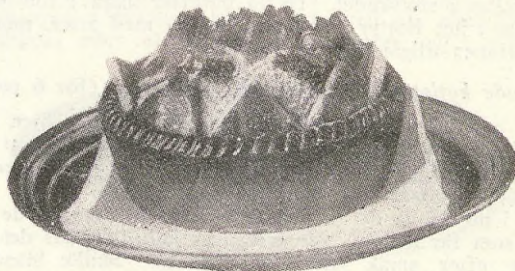
genom att skära dessa i smala strimlor och sedan blanda dem jämte rester av legymer, makaroner o. dyl. i en oljesås.

I anslutning till ovan sagda, skall här nedan lämnas några anvisningar på olika sätt att aptitligt utnyttja och utdryga till synes obetydliga överlevor från julbordet.

### Gratin på lutfisk och makaroner (för 6 pers.).

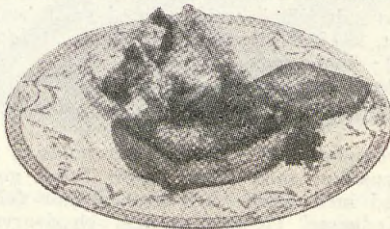
Omkr. ½ lit. (eller mindre) rester av kokt lutfisk, 2 hekto makaroner, 1½ lit. salt, — 2 msk. smör (eller bland. smör och växtmargarin), 5 msk. mjöl, omkr. 6 dcl. mjölk, vitpeppar, salt, socker, 1 ägg, 2 msk. riven ost. — Några få skivor vitt bröd, 1 msk. smör eller växtmargarin, 3—4 msk. riven ost (från kanter).

Makaronerna läggas i så stora bitar, som kok-



Gratin på överbliven lutfisk.

kärllet rymmer, i kokande saltat vatten och få koka nätt och jämt mjuka samt få rinna av. När de något svalnat skäras de i omkr. 2 cm:s breda ringar. Smöret och mjölet fräsas, och så mycket mjölk påspädes, att såsen blir ganska tjock. Makaronerna iläggas, stuvningen avsmakas med salt, peppar och socker och lyftes från elden samt får svalna i kokkärlet. När den är nästan kall, iblandas det vispade ägget samt den från skinn och ben befriade lutfisken. Sedan massan ännu en gång avsmakats, lägges den i en smord och eldfast form. Ytan belägges med små smörklickar och beströms med riven ost, varefter gratinen införes i god ugnsvärme och får stå tills den fått gulbrun färg. Den serveras i sin form och garneras med ugnrostade ostsmörgåsar, före rostningen bestrukna med växtmargarin och beströdda med riven ost.



Varma smörgåsar med mellanlägg och finhackade skinkrester.

### Labcourse på kött- och fläskrester (för 6 pers.).

Omkr. ½ lit. finskurna tärningar av rester från salt (eller färskt) kokt fläsk, kött eller korv, 1½ lit. skalad okokt potatis, 6 kryddpepparkorn, 6 vitpepparkorn, ½ lagerbärsblad, kött- eller fläskspad, blandat med vatten (eller vatten tillsatt med litet köttextrakt), salt, (1 msk. hackad färsk eller torkad persilja).

## BRILLO ALUMINIUM PUTS

ger silverglans åt gamla kärl

V TVÄTTPULVRET E  
 E Det idealiska tvättmed- L  
 E R S A L  
 E R S A L  
 E R S A L  
 V STOCKHOLM E



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är Ledolin. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm. Rt. 26 62

Den råa, tunnt skivade potatisen nedvarvas med fläsk- och köttresterna i en tämligen tjockbottnad kastrull. Kryddorna fördelas här och var i blandningen. Sist påhålls så mycken vätska, att denna står nätt och jämt över det översta varvet, som bör vara av potatis. Kastrullen sättes över elden, och anrättningen får sakta koka under lock och helst utan omrörning, tills potatisen är mjuk, då det hela lätt sönderprickas med gaffel. Upplägges högt på varm karott, beströms med hackad färsk eller söndersmulad torkad persilja och serveras som lunch- eller middagsrätt.

### Kokt köttpudding av rester (för 6 pers.).

Omkr. ½ lit. benfria rester av kokt salt eller stekt kött, skinka, fågel etc. Drygt ½ lit. kokhet mjölk, 2 dcl. stötbröd (knappt mått), 2—3 ägg, 100 gr. smält smör eller växtmargarin, salt, ¼ tsk. vitpeppar, 1 msk. finhackad saltgurka eller pickles, 1 msk. finhackad portg. lök, brynt i litet av smöret.

Köttet hackas mycket fint, (det får ej malas!) Den kokande mjölken slås över skorporna, och de vispade äggulorna iblandas, samt därefter det finhackade köttet. Blandningen får stå att svälla under 1 tim. Skulle massan kännas för stadig tillsättes något mera mjölk, som då bör vara uppkokt och något avsvamad. — Det smälta smöret, den finhackade gurkan och den smörfrästa löken tillsätts. Färsen avsmakas med kryddor, och sist iblandas de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan lägges i en smord brödbeströdd bleckform, som blott får fyllas till drygt hälften, och puddingen gräddas i vattenbad i ugn eller på spisen under i förra fallet 1½ tim., och i det senare 2 tim. Uppstjälpes och serveras med enkel stek- eller svamp-sås samt kokt, räskalad potatis eller legymer.

### Kroketter av rester från kokt skinka (för 6 pers.).

Omkr. 3 hekto benfria rester av kokt skinka (det magra av en sådan), 4—5 msk. hackad inkokt svamp, 2½ msk. smör, 5—6 msk. mjöl, omkr. ½ lit. gräddmjölk (eller hälften ej salt buljong och hälft-



### BORDBESTICK

Knivar, gafflar, skedar m. m.

Elegant guldliknande utseende - Smakfulla modeller Gediget heltigenom

Uppseendeväckande svensk uppfinning prisbelönt med GULDMEDALJ

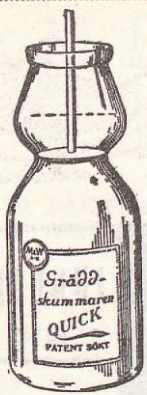
Efterfråga DIRIGOLD i närmaste affär i branschen Finnes den ej där tillskriv då AKTIEBOLAGET ALCOMETALLER - ÖREBRO Ensamtillverkare

## TILL FRUKOSTEN

serveras varje morgon färska hembakade frukostbullar. Färdiga på 15 min.

Det blir en leksak med RUMFORD BAKPULVER.

Begär "RUMFORD" och tag ej annat märke.



Vad kostar kaffebrädden per år?

# QUICK

GER EDER GRÄDDEN GRATIS!

Fru Thora Holm skriver:  
"Quick är en liten genial gräddskummare, som på egen hand separerar grädden från mjölken".

BILLIG - PRAKTISK  
HYGIENISK - OUMBÄRLIG



**KÖKS-ARTIKLAR**  
KÖPAS BÄST  
O. BILLIGAST!  
ETABL. 1872  
SANDBERGS BOSÄTTNINGSAFFÄR  
STORGAT. 7. HUMLEGÅRDSGATAN 13.

Av SANGALLA té  
rekommendera vi  
våra kända märken  
"Pekoe Souchong"  
"Imperial", "Ordinary"  
i originalförpackningar.  
PERCY F. LUCK & Co.

SOLO-KAFFE  
AB. MALMÖ  
KAFFEKOMPANI  
FRÅ DET BÄSTA  
JAVAKAFFET

**Nyckeln till hälsa**

är att rensa magen och tarmarna från osunda rester, utdriva urinsyran från kroppen, samt upprätta blodet, därmed avlägsnas själva orsaken till illamående och sjukdomar.

En huskur med Frukt-Salt-Samarin är härtill synnerligen välgörande.

Magsyra och huvudvärk försvinna, värk i kroppen, reumatism och nervsmärtor skingras. Hälsa, krafter och välmående återvinns.

Frukt-Salt-Samarin verkar välgörande på hela organismen och omedelbart uppriskande. Pris per burk kr. 2:75, erhålles per postförskott från Cederroths Tekniska Fabrik, Stockholm. Säljes å Apotek, Drog- och Färghandel.

## DEN HUSMODER ÄR SPARSAM,

som hos sin handlare påyrkar att få köpa  
KOCKUMS HUSHÅLLSGJUTGODS,  
såsom grytor, stekpannor, väffeljärn, plättjärn, pannkakspannor etc. Ytan på Kockums gjutgods är slät och fin, kärlen äro därför lätta att koka ur - och de äro starka.  
NAMNET KOCKUMS FINNES INGJULET PÅ VARJE STYCKE

ten tunn grädde), 1 ägg, 3-4 blad gelatin, salt, vitpeppar, (socker). - Till panering och kokning: 4-5 msk. mjöl, 1 ägg, 3-4 msk. grädde, 1 liten msk. olivolja, 1½-2 dcl. siktat stötbröd, omkr. ¾ kg. flottyr.

Skinkresterna skäras i ytterst fina tärningar. Den finhackade svampen fräses i en helt liten del av smöret, och upplämmas med sked. Resten av smöret lägges i kastrullen och fräses med mjölet. Vätskan påspädes småningom och såsen, som bör vara ganska tjock, får koka 5-6 min. Gelatinet, förut doppat i kallt vatten, tillsättes, och när det är fullkomligt smält, iblandas skinkan, svampen och det vispade ägget, varefter stuvningen avsmakas med kryddorna och upphålles på ett smort flat fat, samt bstrykes tunnt med smör, för att ej hårdna på ytan.

Då massan efter ett par timmar är kall, tages därav stycken stora som ett större höns-ägg, vilka läggas på en större bräda (eller bakbord), bestrött med mjölet. Kroketterna rullas i mjölet och formas avlångt rundade. De doppas i det vispade ägget, tillsatt med grädden, varefter de rullas i stötbrödet. De få därefter ligga i tim. för att hårdna, varefter de kokas gulbruna i het flottyr. Serveras varma med ärter, morötter, konserverade bönor eller vad som finnes tillgängligt av legymer.

Imiterade kotletter av fläsk- eller köttrester (för 6 pers.).

2 hekto makaroner, omkr. ½ lit. blandat mjölk och vatten, 1 liten tsk. salt. - 3 msk. smält smör, 1 stor tekopp finhackade rester av salt eller färskt kött eller fågel, 1 msk. finhackad brynt lök, peppar, salt, ½ tsk. fast köttextrakt. - Till panering och stekning: 1 ägg, 2-3 msk. grädde, stötbröd. - Smörblandad flottyr.

Makaronerna stötas i mortel så de bli fina som risgryn, varefter de kokas i vätskan till en tämligen fast gröt som får kallna. När gröten är kall, iblandas det hackade köttet, den frästa löken, kryddor efter smak samt köttextraktet. Skulle blandningen kännas för hård, tillsättes ett vispat ägg. Av massan formas avlånga, ganska tjocka kotletter, som penslas med äggblandningen, vändas i stötbrödet och stekas brungula i blandat smör och flottyr.

Varma smörgåsar (för 6 pers.).

12 skivor vitt bröd, 1 stor msk. smör eller växtmargarin. - 6-8 msk. finhackade rester kött eller fläsk, 3-4 msk. tjock grädde, 1 msk. smält smör (detta senare om köttet är magert), vitpeppar, salt (hackad persilja), 1-2 vispade ägg, 1 msk. mjöl, omkr. 2½ dcl. gräddmjölk; smör eller blandat smör och flottyr.

Brödkivorna bstrykas på ena sidan med smör. Det finhackade köttet blandas med de övriga ingredienserna till en smidig massa, som jämt fördelas på hälften av de smörbestrukna brödkivorna. De andra skivorna läggas över och smörgåsarne hoptrycks noga. De vändas i äggblandningen och stekas sedan vackert gulbruna på båda sidor i smör eller flottyr. Serveras varma.

IDUNS KÖKSALMANACKA (7-13 JAN.).

SÖNDAG. Frukost: Prinsesskotletter, kokt eller stekt potatis; smör, bröd, ost, kaffe eller te, vetekrans. - Middag: Jordärtskockspuré (med buljong från föreg. veckas pepparrotskött); sufflépudding av rester från skinkan och helt litet av rensteken från förg. dag); kompot i mördegssnäckor.

MÅNDAG. Frukost: kokt salt sill, överslagen med smält smör samt ett hårdkokt, finhackat ägg; smör, bröd, ost, kaffe eller te; vetebröd. - Middag: Renstek, lagd i värmd sås, (rest fr. Trettondagen); äpplesoppa.

TISDAG. Frukost: Stekt rimmad fläsk med löksås och nykokt potatis; smör, bröd, kaffe eller te; skorpor. - Middag: Kokt bergtorsk med enkel hollandaise, potatis; risgrynskaka med saftsås.

ONSDAG. Frukost: Pressylta med rödbetor och potatis; smör, ost, kaffe eller te, skorpor. - Middag: Kroppkakor med skirat smör, (eller gott fläskflott blandat med fläsktärningar; kokt choklad med scones och pepparkakor (eller bullar o. dyl.).

TORS DAG. Frukost: "Kedgere" (Kokt fisk, ägg och risgryn); smör, bröd, ost, kaffe eller te; skorpor, vetebröd. - Middag: Vitkål med prinskorvar; äppleplättar.

FREDAG. Frukost: Uppstekta kroppkakor med lingon; smör, bröd, ost, kaffe eller te; skorpor. - Middag: Ugnstekta kolja med imiterad fågelsås; uppstjälpt kall majzenpudding med kompot eller saftsås.

LÖRDAG. Frukost: Sillgratin; smör, bröd, ost, kaffe eller te, vetebröd och skorpor. - Middag: Kokt salt kött med potatis och brynta kålrötter; äppelkompot med gräddmjölk.

Recept. (Eftertryck förbjudes).

Prinsesskotletter (för 6 pers.) 4-4½ kg. malet oxkött, 2 hekto kall potatis, ½ msk. salt, ¼ tsk. vitpeppar, 1 msk. finhackad persilja (torkad sådan kan användas). 1 dcl. grädde, 1 tsk. potatismjöl, 2 msk. smält smör. - Till panering och stekning: ½ ägg (gula eller vita), 2-3 msk. gräddmjölk, 3-4 msk. stötbröd, 1½ msk. smör, 2-2½ dcl. buljong eller vatten med köttextrakt. - Det malda köttet blandas med den kalla, rivna potatisen, kryddorna, persiljan och de övriga ingredienserna till en smidig färs. Härav formas avlånga kotletter, vilka jämnas och överhacks med knivryggen. De penslas med det med mjölken vispade ägget, vändas i stötbröd och brunstekas hastigt i smöret, varefter de läggs i en kastrull. Stekpannan urvispas med buljongen, varefter såsen hälls över kotletterna, som sedan få sakta steka under lock omkr. 15 min.

Kompott i mördegssnäckor (för 6 pers.). 175 gr. smör (en del kan vara växtmargarin), 300 gr. mjöl, 1½ dcl. strösocker, 1 äggula, 2-3 msk. tjock grädde. - Fyllning och garnering: Kompott av färska äpplen, plommonkompot, 3-4 msk. jordgubbssylt (eller annat sylt), marängmassa: 1 äggvita, 2 msk. fint strösocker, 25 sötmandlar, 2½ dcl. tjock grädde.

Alla ingredienserna till mördegen läggas på bakbordet och blandas till en smidig deg, som utkavlas i tjocklek av ½ cm. Härmed beklädas natursnäckor, men på yttre sidan. Snäckorna ställas på plåt med den beklädda sidan uppåt och gräddas ljusbruna i ej för het ugn. Sedan snäckorna något avsvulnat, avtagas de försiktigt. Den yttre kanten (inåt) spritsas med marängmassa och beströms med finhackade och rostade mandlar. Snäckorna få sedan stå i svagaste ugnsvärme tills marängen är nästan torr. Strax innan snäckorna skola serveras, läggas de på serveringsfatet och fyllas med kompot, som garneras här och där med sylt.

Anm.: Den något tidsödande äggvitsdekoreringen kan utan skada uteslutas. Imiterad fågelsås till den ugnstekta koljan erhålles genom att i varm ugn steka fisken i panna i rikligt med smörblandning (växtmargarin och smör), samt, när fisken börjar antaga färg späda och ösa med gräddmjölk. Den brunstekta fisken upplägges; långpannan sättes över elden och 1-2 msk. smör ivispas, varefter gräddmjölk påspädes. Såsen avsmakas med ett par msk. riven mesost.

**NORMANS**  
INKOKNINGSPAPPARAT OCH BURKAR  
TILL BILLIGA PRISER  
TEGNERSGATAN 25 ODENGATAN 45

**GÖR SJÄLV**  
EDERT MÅLTIDSVATTEN,  
LÄSK OCH  
HÄLSOVATTEN MED  
SI ERIKS  
MIMER-SALT

TILLSATT TILL VATTEN  
ENL. BRUKSANVISNINGEN  
ERHÅLLES ETT UPMÄRT,  
VÄLSMAKAND E OCH BILLIGT  
MÅLTID- OCH  
LÄSKVATTEN.  
OCH DET BÄSTA OCH  
FRUKTSAKET I HÅBELLEN  
EN FLASKA TILLRÄCKLIG  
TILL 60 GLAS VATTEN.

SI ERIKS TEKN. FABRIK  
STOCKHOLM

SÄLJES Å APOTEK, I SJUKVÅRDS O. KEMIKALIE-  
AFFÄRER. PRIS KR. 3 PER L. MOT POSTFÖRSKOTT

## Äter Ni senap till skinka och ägg?

Varom icke har Ni gått förlustig en stor kulinarisk njutning, för att icke tala om att det blir mera lättsmält. Men det skall vara

## Colman's D. S. F. Senap



Repr.: Gust. F. Bratt & Co.,  
Göteborg.

Använd alltid

**Kalmar Rissirarkelse**  
och Ni blir beldten med resultatet  
Kalmar Ångvarns A.-B.

HÖEFFEKTIVA  
VÄRMELEPPNING-  
SPISAR  
WOCO  
BORÅS  
Består offert  
17/11/1912

# IDA DUNNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.

## Salubrin- omslag

*giva*

lagda enligt bruksanvisningen  
**överraskande effekt**

## ALANS WIENERBRÖD

ÄR ALLAS WIENERBRÖD

Riks 231 99 — Söder 333 12

### FÄRSK SILL.

*Ett ej tillräckligt värderat livsmedel.*

(Eftertryck förbjudes).

DEN FÄRSKA SILLEN, SMÄCKER I FORM och skimrande i silver och grönt, är nog att anse som den värdefullaste fisk, som havet ger åt människorna. Icke desto mindre torde det inte finnas någon fisk — med undantag för mört och nors — som så litet hedras som just färsk sill. Den anses knappast värdig att bilda huvudrätten vid vardagens middagsbord, långt mindre då vid det mera festliga middagsbordet. Det kan, fastän i ännu högre grad, sägas det samma om den färska sillen, som doktor Hagdahl i tiden sade om strömmingen, nämligen att denna skulle blott kosta betydligt mera än den gjorde, för att fullt värderas och komma till sin rätt. Emellertid är det snart femtio år sedan den mångkunnige doktorn gjorde sitt utlåtande om strömmingen. Hade han levat nu, skulle han blivit varse, att strömmingen numera värderas ganska högt, så högt till och med, att den fylld, panerad och kokt i flottyr ibland serveras vid små fina middagar!

Men sillen tyckes ännu fåfängt bida sin tid, att bli, om inte jämställd, så dock som god tvåa efter strömmingen. Vilket är skada, både vad angår smak och ekonomi. Ty om färsk sill rätt förberedes och sedan med intresse tillagas, kan av densamma framställas ett otal såväl enkla som mera fordrande rätter, vilka alla med heder försva sin plats.

Men det mest vägende skälet varför sill — såväl i färskt som saltat tillstånd — bör betraktas med mera aktning är, att intet annat animaliskt födoämne innehåller, i förhållande till sitt pris, så mycken näring som just sillen.

Färsk sill är fetast på förhösten men fångster och tillförseln bruka vara rikast från och med början av januari till slutet av mars. Av denna

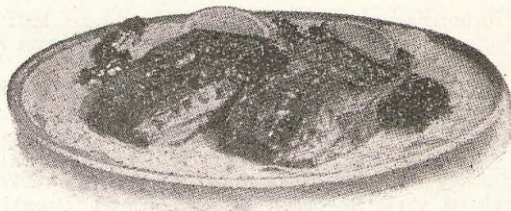
anledning äro också priserna lägst under den sistnämnda tiden.

Kännetecknen på att sillen är nyfångad äro: 1) att sillen är blank och ligger styv på den utbredda handen, 2) att ögonen äro klara eller åtminstone att delarne närmast dem ej äro röda, 3) att gälarna äro klarröda, 4) att lukten är frisk.

Har man nu lyckats komma över förstklassig sill — något som under god tillförsel inte brukar möta någon svårighet — kommer konsten att rätt förbehandla och tillaga den. Ty är inte färsk sill allt ifrån den kom från saluplatsen väl skött, blir också anrättningen sådan att ingen enda i hushållet blir glad när den en annan gång kommer igen!

#### Förbehandling av färsk sill.

Före uttagningen fjällas sillen lätt, nedifrån och upp, varefter den raskt sköljes. Sedan lägges sillen på rygg i vänstra handen, och med sax eller kniv klippes eller skäres buken försiktigt upp. Sillen



*Färsfylld, färsk sill à la Notre Dame.  
Stekt i ugn.*

lägges på ett stadigt, rent papper med en utbredd tidning som ytterligare underlägg, och inälvorna urtagas varsamt tillika med gälarna. Halva huvudet brukar också skäras av. Rommen och mjölken tillvaratagas och kunna användas till en liten pikant smörgåsrätt. Sillen sköljes, helst i rinnande vatten. Den mörka bukhinnan bortskrapas noga och allt levrat blod invid ryggen avlägsnas. Alla fenor klippas noga bort, och sillarne få rinna av på en upp och nedvänd djup tallrik e. dyl. Efter en kort stund gnides sillen in- och utvändigt med en blandning av omkr. 1½ msk. salt för varje



*Halstrad färsk sill. Serveras med fördel  
med maitre d'hôtel smör.*

kilo fisk, och bör den härefter ligga 1—2 tim. Därefter avtorkas sillen noga med en ren fiskhandduk eller med mjukt rent papper, och är så färdig till beredning i och för olika anrättningar.

#### Enkelt kokt sill (för 6 pers.).

1½ kg. jämnstor, färsk sill, 2 tsk. ättika, 2 tsk. salt. — ½ lagerbärsblad, 4 kryddpepparkorn, 1 liten msk. ättika, salt, vatten. — *Till såsen:* 1 liten msk. smör, 2 msk. mjöl, helt litet senap.



**En god  
senap!**



**Ett bra  
dricksglas!**

Den förnämsta Toilettvälen är Ledolintvälen emedan den gör en finmig, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.

Sillarne rensas och förbehandlas som i det föregående nämnts. Sedan sillarne avtorkats från saltblandningen, läggs de i en kastrull med ryggarne uppåt. Kryddorna och ättikan tillsätts, och så mycket varmt vatten påspädes att det står jämnt med sillarne. Anrättningen får under lock mycket sakta koka tills sillen vid prov kännes mjuk, (omkring 15—20 min.), varefter den upplägges på varmt fat och överslås med sås, beredd genom att avreda spadet med det sammanrörda smöret och mjölet och avsmakas det med kryddor och litet fransk senap.

#### Sotare av färsk sill.

Sillen rensas väl, sköljes och får avrinna. Den lägges i ett större fat eller annat lämpligt kärl och beströs tämligen tjockt med salt. (Till 1½ kg. sill 3 händer fulla med salt). Den får sedan ligga 6—8 timmar eller nära ett dygn. Därefter upplägges sillen och får rinna av, avtorkas väl samt skäras lätt med 3—4 snitt på varje sida. Sillarne läggs nu direkt på den med litet salt väl avgnidna spisen, som ej får vara alltför het. Under halstringen vändas sillarne ett par gånger med bredbladig kniv. När alla sillarne äro färdiga, d. v. s. ganska mörka, överhållas de på serveringsfatet med litet hett vatten.

Ett nyare och bekvämare sätt att halstra sill är att lägga dem på ett smörsmort halster lagt i en långpanna, och sedan föra denna in i het ugn. Sillarne bestrykas med helt litet smör och få sedan så gott som torrsteka, men dock iakttagas att de ösas med det lilla spad, som samlar sig i pannan. — Ett annat sätt åter, är att lägga de rimmade och skårade sillarne i en torr stekpanna och sätta denna över stark eld, varunder sillarne ofta vändas, för att därigenom förhindra att de dels fastna i pannan, dels att de brännas vid. På detta sätt halstrad sill brukar, vid högtidliga tillfällen läggas på en slät pappersserviett på varmt fat och serveras med kallt smör blandat med citronsaft och hackad persilja, samt nykokt potatis.

Detta  märke

på Edra hushållskärl av koppar och aluminium garanterar 1:ma kvalitet i fråga om såväl utseende som hållbarhet.

Skultuna Bruk  
Västerås

**BRILLO ALUMINIUM PUTS**  
gör gammal aluminium ny

V TVÄTTPULVRET E  
E Det idealiska tvättmed- L  
R let A  
S  
R A  
E VERSALEFABRIKEN L  
V STOCKHOLM E

### HUSHÅLLSHANDSKAR

av gummi, högsta kvalitet.

Kronor 3: — per par.  
Storl. 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½

Gustaf Hjelm & C:o,  
Sjukvårdsaffärer Mästersam-  
elsgat. 46, Norrtullsgat. 8 A,  
STOCKHOLM

(Till landsorten mot efterkrav.)



SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT



En god soppa till middagen?

Köp då

**Campbells**

Färdiga att genast användas.

Läckra i smak.

Billiga i pris.

Till salu överallt.

Av Campbells Soppor föras följande sorter:

Oxsvans-, Tomat-, Sköldpadd-, Sparris-, Kycklingo-

Bland. Grönsaker.

Generalagenter:

**A.-B. HUGO ÖSTERBERG,**  
Stockholm 6



**Mellins Food**

är en världsberömd, lättsmält kraftnäring för barn, ammande mödrar, konvalescenter och äldre samt för personer, som lida av mag- eller tarmsjukdomar. Förordas av läkare. Köpes i apotek, speciell- & drogaffärer. Mellins Food Depot. Malmö.

**DEN HUSMODER ÄR SPARSAM,**

som hos sin handlare påyrkar att få köpa  
KOCKUMS HUSHÅLLSGJUTGODS,  
såsom grytor, stekpannor, väffeljärn, plättjärn, pannkakspannor etc. Ytan på Kockums gjutgods är slät och fin, kärnen äro därför lätta att koka ur — och de äro starka.  
NAMNET KOCKUMS FINNES INGJUTET PÅ VARJE STYCKE

Pannstek färsk sill (för 6 pers.).

Drygt 1½ kg. färsk sill, 2 msk. salt, 2 msk. ättika. — ½ tsk. stött vitpeppar, 5 msk. grovt rågmjöl, 3—4 msk. stötbröd, 3—4 msk. flottyr (100—125 gr.).

Sillen förberedes som i inledningen nämndes. Sedan de legat ingnidna med saltet och ättikan i 2 tim. avtorkas de och skåras samt beströs invändigt med helt litet vitpeppar. Sillarne vändas i det blandade rågmjölet och stötbrödet. Flottytren upphettas i en stekpanna, och sillarne stekas sakt vackert bruna och knapriga på båda sidor. De serveras mycket varma med potatissallad, blandad med hackade rödbetor. Eller också med nykokt potatis och brunfräst smörblandad flottyr, tillsatt med litet citronsaft.

Ugnstek färsfylld färsk sill à la notre dame (för 2—3 pers.).

4 stora färska sillar, 2 msk. stötbröd, 2—3 ansjovisar, det finhackade gula av ½ citronskal, 3—4 msk. grädde eller gräddmjöl, ½ msk. smör. — Till panering och stekning: ½ ägg, 1 msk. stötbröd, 1 msk. mjöl, 1½ msk. smör eller smör blandat med växtmargarin.

Sillarne rensas och förberedas på vanligt sätt. Med uddvass kniv fläkas de och med varsamhet utskäres ryggen och borttagas så många småben som möjligt. Huvud och alla fenor böra avlägsnas innan benen borttagas.

Av stötbrödet, den finhackade ansjovisen, citronskalet, grädden och det smälta smöret göres en färs, vilken fördelas jämt över innersidan på två av sillarne. De båda andra läggas över och tryckas till något, varefter "dubbelsillarne" penslas med litet vispat ägg, och läggas i en lagom stor stekpanna, vilken förut är tjockt bestruken med smör. Resten av smöret fördelas i flockar ovanpå sillarne, som sedan stekas vackert bruna i ugn. De läggas på varmt fat och på varje dubbelsill lägges en smal citronklyfta. Garneras med persilja eller — denna årstid — kruskål.

IDUNS KÖKSALMANACKA (14—20 JAN.).

SÖNDAG. *Frukost:* Parisersmörgåsar, stekt potatis, smör, bröd, ost, kaffe eller te, engelskt vetebröd. — *Middag:* Delikatessill à la Martha, grytstek; potatis, gurka, lingon eller plommon; imiterad savarin.

MÅNDAG. *Frukost:* Stekt salt sill med gräddsås, nykokt potatis; smör, bröd, kaffe eller te; skorpor. — *Middag:* Kall skivad oxstek med värmd sås, helstekta potatisar och stuvade skärbönor; fransk citronsuppa med sockerskorpor.

TISDAG. *Frukost:* Bräckt falukorv, potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te. — *Middag:* Stekt färsk sill med tysk potatissallad (eller nykokt potatis); enkel fruktpudding.

ONSDAG. *Frukost:* A-la-daube-sylta med rödbetor och stekt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Imiterad sjömansbiff (rester av grytsteken); sago-soppa på torkad frukt.

TORSDAG. *Frukost:* Stekt sill i papper, nykokt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te; skorpor. — *Middag:* Ärtor och fläsk, ugnspannkaka med sylt. (Dubbel sats pannkaka).

FREDAG. *Frukost:* Pytt i panna (rester av kött och ärtfläsk), smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Kokt kabeljo med äggsås (enkel fisksås med ett hackat ägg uti), potatis; mannagrynskaka med sylt.

LÖRDAG. *Frukost:* Uppstekt pannkaka med sylt; smör, bröd, ost, kallskuret; kaffe eller te; skorpor. — *Middag:* Köttfärs samstek med hela, portg. lökar (förvållda), potatis; äppelkompott och gräddmjöl.

Recept. (Eftertryck förbjudes).

Imiterad savarin (för 6 pers.). 2 stora ägg, 1¾ dcl. strösocker, 2 msk. smält smör (eller bland. smör och kokosflott), knappt 3 dcl. mjöl (135 gr.), 1 rågad tsk. jästpulver, ¾—1 dcl. gräddmjöl. — Att genomdränka kakan med: Lag kokt av 2¼ dcl. socker, 2¼ dcl. vatten, 2 msk. punsch eller likör eller ock sockerlagen blandad med 2 dcl. kraftig saft eller kompottlag, då den ursprungliga socker- och vattenmängden något minskas.

Äggen röres med sockret 15 min. Därefter iblandas det smälta, avsvalnade smöret, och det med jästpulvret siktade mjölet, detta senare omväxlande med mjölken. Smeten hälls i en smord och brödbeströdd pipform, som ej bör fyllas mer än till drygt hälften. Kakan gräddas i god ugnsvärme 30—40 min. eller tills den med prov med en sticka kännes torr. Av sockret och vattnet kokas en simmig lag, som när den är sval, tillsättes med smakämnen. Formen som kakan gräddats uti gnides med mjukt, rent papper, varefter den till hälften fylls med sockerlag. Kakan lägges i och får stå tills den sugit i sig all lagen. Savarinen uppstjälpes på flat glasskål eller dito fat och garneras med kompott av bär eller frukter. Hålet inuti kan fyllas med gräddskum, tillsatt med vaniljsocker.

Varm fransk citronsuppa (för 6 pers.). 1¾ lit. vatten, saften av 2 och det rivna skalet av ½ citron, 1½ dcl. socker, 1 rågad msk. potatismjöl, 1—2 äggulor, 1 dcl. tjock grädde. Vattnet och den från citronen väl urpressade saften får ett hastigt uppkok, varefter det avredes med potatismjölet förut utrört i helt litet kallt vatten. Sockeret röres med äggulorna, varefter blandningen vispas ned i den från elden avlyftade soppan. Citronskalet tillsättes och kastrullen sättes åter över elden, och får under kraftig vispning sjuda, men ej koka. Den slås sedan över den i soppskålen vispade grädden och serveras varm med småskorpor eller enkla biskvier.

Tysk potatissallad (för 6 pers.). 1½ lit. potatis (helst nykokt med skalen på), 1 finhackad medelstor rödlök, 5 msk. hett vatten (eller buljong, fläskspad e. dyl.), 4 msk. ättika, 4—5 msk. olja, 1 tsk. socker, ½ tsk. torr senap, salt, ¼ tsk. vitpeppar, 2—3 msk. hackade inlagda inlagda rödbetor, (1 msk. hackad kapis eller inlagd krasseknopp).

Potatisen kokas med skalen på. Under tiden blandas oljan, ättikan, den hackade löken och kryddorna samt sist den heta buljongen (eller dito vattnet). Potatisen skalas medan den ännu är varm, skivas och blandas till salladssåsen. Det hela omblandas väl men försiktigt, varefter salladen lägges högt i en lämplig skål och beströs med hackade rödbetor och om så önskas kapis, krasseknopp eller pickles.

Pudding av torkad frukt (för 6 pers.). — 1 hekto torkade ringäpplen, 1 hekto dito aprikoser, 1 hekto katrinplommon, omkr. ½ lit. vatten, 1 dcl. socker, 1—2 ägg, 2 dcl. stötbröd, omkr. ½ lit. mjöl.

Frukten sköljes väl och vattenlägges under några tim. i det vatten den sedan skall koka uti. Får sedan koka mjuk. Plommonen urkärnas medan frukten ännu är varm. Mandlarne till de knäckta kärnorna hackas och läggs till moset. Äggen och den uppkokta mjölken vispas och blandas med brödet, som får svälla under ett par tim. Därefter iblandas fruktmoset, varefter massan hälls i en smord och brödbeströdd form. Puddingen gräddas omkr. 1 tim. i ordinar ugnsvärme. I händelse att bleckform användes, brukar puddingen kunna stjälpas upp. Den serveras med enkel vaniljsås eller vispad grädde.



GÖR SJÄLV EDERT MÅLTIDSVATTEN.



SÄLJES Å APOTEK, I SJUKVÅRDS O. KEMIKALIE-AFFÄRER PRIS KR. 3 PR. FL.

**En var sin egen senapsfabrikant!**

Många vill ha senapen mild, andra skarp; somliga med ättiksmak, andra söttaktig — det blir alltför många sorter att hålla reda på. Köp därför

**Colman's D. S. F. Mustard**

i pulverform, som passar lika bra för alla! Tillredn. göres efter behag och går på ett ögonblick.



Repr.: Gust. F. Bratt & Co., Göteborg.



**Kalmar Vapen,** Högsta kvalitét kärnmjöl Kalmar Ångkvarns A.-B.



**WOCO** Borås Begär offert!

# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Över 300 års

erfarenhet garanterar, att Skultuna Hushålls-kärl i koppar och aluminium äro de bästa. Vårt varumärke ett garantimärke.

Skultuna Bruk  
Västerås

## ALANS WIENERBRÖD

ÄR ALLAS WIENERBRÖD

Riks 231 99 — Söder 333 12

### FÖR- OCH HELRÄTTSSOPPOR.



HURUDAN NU VINTERN än må vara, kall med snö och is eller grå med rusk och våta, så är dock en tallrik varm soppa aldrig så behövlig

och välkommen som just under sagda årstid. Ty en välberedd, doftande soppa har en särskild förmåga att liva upp domnande livsandar, dessa må nu härleda sig från frisk nypande vinterkyla eller tyngande grårusk. Men — som sagt — det fordras att soppan skall vara *välaggad* och *varm*.

Den finaste soppan av alla är den klara bernstengula buljongen eller den något mörkare, men ändå lika klara consommén, med vilken senare förstås en hopkokt buljong, i vilken för ernäendet av en ytterligare styrka, ett brynt höns fått koka. Men soppor av denna eleganta typ ställa sig ganska dyrbara, vartill kommer, att de visserligen verka stimulerande, men ej alls äro vad man menar med närande eller kraftiga soppor. Och det är dessa sistnämnda, som i sig innefatta både livande och närande — d. v. s. mättande — egenskaper som här nedan skola närmare behandlas.

En soppa, som i sig förenar så att säga hela måltiden vore idealen i de flesta hem, ej minst i sådana, där tillgången på såväl tid som arbetskraft är begränsad. I Frankrike, "det kulinariska vettets hemland", bildar just en dylik kraftig soppa, efterföljd av ett stycke ost med bröd, en hel middag. Och detta ej endast en gång i veckan, utan varannan eller var tredje dag. Och ej heller uteslutande hos mindre bemedlade familjer, utan hos hela den burgna medelklassen och ibland ännu högre upp.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

Dubbel oxsvanssoppa (för 6 pers.).

I stor oxsvans, ½ kg. enklare, helst benfritt kött, (t. ex. det köttigaste på källappen), 2 morötter, 1 palsternacka, 1 stor rödlök, ½ liten kålrot, 1 rågad

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

## Pilsner

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A: B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

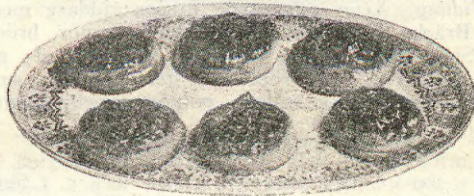
Hembäres direkt till privathushåll.

msk. smör, 3½—4 lit. vatten, 1 msk. salt, 8 vitpepparkorn, 6 kryddpepparkorn, ½ lagerbärsblad, 2 nejlikor, 1 tsk. socker. — *Till soppans avredning:* 1 msk. smör, 2 rågade msk. mjöl, (2 msk. madeira eller sherry).

Oxsvansen knäcks efter lederna, och de större bitarne delas längs efter. (Detta arbete är bäst att få utfört i slakteributiken.) — Köttet skäres i bitar, stora som en valnöt. Oxsvans- och köttbitarne brynas i hälften av det i en större järngryta frästa smöret. I en stekpanna brynas de i stora bitar skurna rotsakerna, varvid resten av smöret användes. När rötterna äro tämligen bruna, överdoftas de med sockret och omröras, varefter de slås till de brynta svans- och köttbitarne. — Stekpannan urvispas med en del av det uppmätta, kokande vattnet, och slås tillika med återstoden av vattnet i soppgrytan. Den oskalade löken samt de hela pepparkornen tillsätts. Soppan får koka upp, och flyttas sedan på svag värme, där den får ytterst sakta koka omkr. 3½ tim. eller tills att köttet är så mörkt att det lätt lossar från svansbitarne. Soppan uppsilas och skummas. Smör och mjöl brunfråsas i soppgrytan och soppan påspädes småningom, varefter den får koka några minuter och avsmakas med kryddor, socker (helst brynt) samt, om så önskas, med litet starkt vin. — Köttet och svansbitarne iläggas, varefter soppan åter får ett uppkok. Uppslås i värmil soppskål och serveras het. — Av rötterna kokas jämte någon annan tillsats en god rotpuré.

En god rotpuré (för 6 pers.).

De brynta och kokta rötterna från oxsvanssoppan samt det från soppan avskummade fett, ½ lit. jordärtskockor, 2 purjolökar, ½ selleri (eller en



### Ugnsgratinerade ostcakes

bestå av tämligen tjocka, ej söta cakes, som tunnt bstrykas med smör och beläggas med en blandning av en röd äggula, 1 msk. smält smör, 1 kaffekopp finhackad ost och några få korn cayenne. Läggas på plåt och få stå i varm ugn några min. Serveras till allehanda soppor, dock ej sådana där köttbitar medfölja

större palsternacka), 3—5 skivor gammalt bröd, 1 tsk. salt, omkr. 2½ lit. vatten (eller efterbuljong), 1 tsk. fast köttextrakt. — *Till avredning:* 1 msk. smör, 2—3 msk. mjöl, socker, salt, peppar.

De ansade och sköljda rotsakerna skäras sönder och brynas i det från oxsvanssoppan avskummade fett. De från samma soppa överblivna rötterna iläggas jämte brödkivorna och vatten, salt samt några få pepparkorn tillsätts. Soppan får sakta koka under lock omkr. 2 tim., då den silas, och rotsakerna passeras. — Smör och mjöl fråsas, det passerade tillsättes, och när blandningen kokat några min. påspädes det tunna — d. v. s. soppan. Avsmakas med kryddor och, om så är behövt, med köttextrakt. Serveras med ugnstrostade ostsmörgåsar eller ugnsgratinerade ostcakes.

## BRILLO ALUMINIUM PUTS

prisas av alla husmödrar

V TVÄTTPULVRET E

Det idealiska tvättmed-

E L

R let A

S

R A

E VERSALEFABRIKEN L

V STOCKHOLM E



## LUNDRGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

## Bästa medel

mot katarrer och kikhosta samt förkylningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.

Skottsk soppa på en gammal höna eller tupp (för 6 pers.)

I tupp eller höna, 3 purjolökar, omkr. 3½ lit. vatten, 1 tsk. salt, 4—6 vitpepparkorn. — 1½ dcl. risgryn, vatten.

Hönset, vilket ej får vara ugnt, plockas, svedes, urtages och sköljes väl i flera vatten. Det hugges i stycken, varvid tillses att litet av skrovet kommer på varje stycke. Bitarne läggs i en soppkastrull och vattnet slås över, varefter kastrullen sättes över frisk eld. Efter uppkoket borttages allt skum, salt och pepparkorn tillsätts och soppan får sakta koka under lock omkr. 2 timmar. När köttet börjar mjukna, iläggas de ansade purjolökarne, skurna tvärs över i 1½ cm. breda skivor. Soppan får ytterligare koka 1—2 tim. eller tills köttet är nästan färdigt. Då iläggas risgrynen, förut väl sköljda och förvållda, varefter soppan ytterligare får koka en stund. Serveras varm med ett par bitar av hönset samt ris och purjo i varje tallrik.

Ovanstående är det ursprungliga sättet att servera denna skottiska nationalsoppa. Men trevligare är nästan att koka hönset helt och sedan skära det i benfria stycken som tillika med rikligt i litet av buljongen kokta purjolöksstrimlor samt helkokta risgryn läggs i den värmde soppskålen, varefter den heta soppan islås.

Soppa med palsternackor och makaroner.

½ kg. palsternackor, 1 stor purjo, 1 hekto rimmat, magert fläsk, 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, 2½ lit. skink- eller köttspad (el. enkel buljong), 1½ hekto goda makaroner, salt, peppar, 1 dcl. tjock gräde.

Palsternackorna, purjolöken och fläsket skäras i fina strimlor och alltsammans fräses i hälften av smöret. När rötterna etc. äro bruna — ej brända! — påspädes 1 lit. av köttspadet, varefter kokningen fortsattes omkr. 1 tim. i sakta tempo. — Makaronerna få koka mjuka i litet buljong (eller vatten, tillsatt med köttextrakt) och skäras tvärs över i smala ringar. — Resten av smöret fräses med mjölet och soppan med sitt innehåll samt ytterligare

En ny Nitorprodukt!

# "Glitto"

Aluminiumputs

Tekn. Fabr. NITOR, Stockholm

## MÖRA och FRASIGA PANNKAKOR.

Blanda i mjölet ett par teskedar RUMFORD BAKPULVER.

Ni blir förvånad över resultatet.

Begär "RUMFORD" och tag ej annat märke.



# FISKFÄRS

## (Fiskpudding)

dagligen nybakad av färsk saltsjöfisk, delikat, närande, hygienisk. Kr. 2:50 pr kilopak.

A.-B. Göteborgs Fiskförädling Rt. 434 14. Göteborg. Rt. 434 14.

Av SANGALLA té rekommendera vi våra kända märken "Pekoe Souchong", "Imperial", "Ordinary" i originalförpackningar.

**PERCY F. LUCK & Co.**



# Colman's Stärkelse



Gör stärkningen och glansen mera hållbar.

Skadar icke de mest ömtåliga tyger.

Repr.: Gust. F. Bratt & Co., Göteborg.

# CAROLAS GEISHA CHOKLAD



**Svält ej** Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem Plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. växt-närings-salt. Erhålles på bleckburkar hos Frö-, Blomster-, Färg- och Kemikaliehandlare.

# Mellins Food

är en världsberömd, lättsmält kraftnärning för barn, ammande mödrar, konvalescenter och ålderstigna samt för personer, som lida av mag- eller tarmsjukdomar. Förordas av läkare. Köpes i apotek, speceri- & drogaffärer.

Mellins Food Depot, Malmö.

# DEN HUSMODER ÄR SPARSAM,

som hos sin handlare påyrkar att få köpa **KOCKUMS HUSHÅLLSGJUTGODS**, såsom grytor, stekpannor, väffeljärn, plättjärn, pannkakspannor etc. Ytan på Kockums gjutgods är slät och fin, kärlen äro därför lätta att koka ur — och de äro starka.

**NAMNET KOCKUMS FINNES INGJUTET PÅ VARJE STYCKE**

buljong påspädes. Makaronerna iläggas, och soppan avsmakas med kryddor. Sist ivispas varsamt den uppkokta grädden.

### Soppa på kalvkött och jordärtskockor (för 6 pers.).

Omkr. 1/2—3/4 kg. tämligen benfritt kalvkött, 1 1/2 msk. smör, 3—4 msk. mjöl, 1/2 selleri, 1 purjolök, 1 knapp lit. jordärtskockor, omkr. 2 1/2 lit. vatten, salt, peppar, socker, 1 äggula.

Kalvköttet skäres i valnötsstora stycken, som lätt brynas i smöret. Mjölet påströs och omskakas väl med köttet, varefter knappt 1 lit. vatten påspädes. När vattnet kokar, lägges purjolöken samt litet salt. Soppan får sakta koka tills köttet är mjukt eller omkr. 2 tim. — Jordärtskockorna skrapas, sköljas och kokas mjuka i litet saltat vatten. Strax innan soppan serveras upptages purjon och spadet från ärtskockorna ihälles. Soppan avsmakas och hålles över den i soppskålen vispade äggulan. De varmhållna jordärtskockorna iläggas och soppan serveras het.

Efter någon av ovanbeskrivna kraftiga soppor är det lämpligt att bjuda på en mer eller mindre substantiell enklare efterrätt, som t. ex. någon frukt eller brödpudding, väffel, pannkakor, plättar eller dyl.

### IDUNS KÖKSALMANACKA.

**SÖNDAG. Frukost:** Biff à la Lindström, potatis, smör, bröd, ost; kaffe eller te, "Grevinnans krans". — **Middag:** Grönkål med frikadeller; kalvstek, helbrynta potatisar, saltgruka; "strutar med giftas".

**MÅNDAG. Frukost:** Sillgratin, smör, bröd, ost, kaffe eller te, vetebröd, cakes, marmelad. — **Middag:** Köttfärstimbäl med kål, potatis; soppa på torkad frukt.

**TISDAG. Frukost:** Stekt fläsk och potatis; smör, bröd, ost, kaffe eller te, skorpor. — **Middag:** Kokt bergtorsk med sås av skirat smör, blandat med litet fiskspad samt 1—2 hackade hårdkokta ägg.

**ONSDAG. Frukost:** Fisk- och makaronilåda, överslagen med äggstanning; smör, bröd, ost; kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Skivad kalvstek med varm sås, potatis och brynt ris; aprikos- och katrinplommon, kompot med vispad grädde.

**TORSDAG. Frukost:** Stekt sill med gräddsås, nykokt potatis; smör, bröd, ost, kaffe eller te, skorpor. — **Middag:** Ärtor och fläsk, fattiga riddare med sylt.

**FREDAG. Frukost:** Bräckt korb och stuvad potatis; smör, bröd, ost, kaffe eller te; vetebröd. — **Middag:** Stekt hälleflundra i skivor, potatissallad; mannagrynsbrulé.

**LÖRDAG. Frukost:** Kalvsylta med rödbetor, stekt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Fransk kallops, potatis, äppelkompot med gräddmjölk.

### Recept. (Eftertryck förbjudes.)

"Grevinnans krans". — 100 gr. växtmargarin, 1 dcl. socker, 1 ägg. — 10 stötta kardemummor, 2 dcl. (eller mindre) sultanrussin, 1—2 msk. finskurna syltad: apelsinskal (el. succat), omkr. 3/4 dcl. grädde, 1/4 kg. mjöl, 3 tsk. jästpulver.

Margarinet, sockret och ägget röras tills blandningen blir pösig. Mjölet siktas med jästpulvret och iblandas tillika med kardemumman, grädden och frukten. Degen utrullas på bakbordet och formas till en rund eller avlång krans, som lägges på smord plåt. Den penslas med äggblandning (eller grädde) och beströs med socker och mandel. Gräddas genast i god ugnsvärme, dock aktas väl för att undervärmen ej blir för stark.

**Köttfärstimbäl** (för 6 pers.). — 1 medelstort kälhuvud, vatten, salt. — **Färs:** 2 hekto malet oxkött, 2 hekto malet fläskkött, 2 hekto kokt potatis, 1 ägg, 2 msk. stötbröd, 3—4 dcl. mjölk, salt, vitpeppar. — Kälhuvudet ansas och de yttre stora bladen lossas. Det övriga skäres i strimlor. Alltsammans förvälles i saltat vatten, och då kålen kännes mjuk, får den väl rinna av. Färsen beredes på vanligt sätt och avsmakas noga. Den bör vara väl arbetad och tämligen lös. En rund eller avlång form — en vanlig större brödform är lämplig — smörjes med smör och beklädes med de större kälbladen. Färs och kål läggas varvis och överst täckes med några blad. Ett lämpligt lock lägges över formen, och puddingen kokas i vattenbad 1 1/2—2 tim. Uppstjälpes och serveras med sås, beredd av den sky, som bildats i formen, vilken — skyn — avredes med smör och mjöl och spädes med buljong eller gräddmjölk.

**Brynt ris** (för 6 pers.). 2 1/2 dcl. risgryn, 2 msk. smör eller smörblandning, 1 rödlök, 1 tsk. curry, salt, omkr. 1 lit. buljong (eller vatten tillsatt med köttextrakt).

Riset gnides i en ren handduk, men sköljes ej. Smöret fräses i en kastrull med den hela löken och riset iläggas. Det omröres varsamt och när det är ljusbrunt, tillsättes curryn och buljongen. Riset får ett hastigt uppkok och flyttas sedan åt sidan för att under lock sakta koka färdigt. Grynen få ej mosa sig utan skola ligga hela och nästan torra. Bäst sker kokningen i koklåda. Löken borttages, och riset serveras högt upplagt.

**Mannagrynsbrulé** (för 6 pers.). — 2 dcl. mannagryn, omkr. 1/4 lit. mjölk, 3/4 dcl. socker, 1 msk. (35 gr.) smör, 1 ägg, 8 bittermandlar. — **Till formen:** 2 1/2 dcl. socker, 4—5 msk. vatten.

Mjölkens kokas upp, grynen ivispas, och gröten får koka en stund. Sockret, smöret och ägget samt de rivna bittermandlarna iblandas. — Sockret brynes i en ren stekpanna och spädes med vattnet. Därmed glaseras en låg, vid form, som sedan fylles med den avvalnade mannagrynsgröten. Formen ställes i vattenbad i ugn och puddingen får koka omkr. 1 tim. Får kallna, uppstjälpes och serveras med sin sås.

**Fransk kallops** beredes som vanlig kallops, blott med den skillnad att varken lagerbärsblad eller kryddpeppar användas utan endast några korn hel vitpeppar. Däremot tagges utom lök ett par morötter och 1/2 kålrot samt 2—3 purjolökar. Rötterna skäras i breda strimlor och purjolöken tvärs över i 5 cm:s långa stycken, varefter alltsammans lägges över köttet när detta är färdigbrynt och omsakat med litet mjöl. Kalloppen kokas sedan ytterst sakta med en och annan skakning på kastrullen. Rötterna få ej koka sönder. Anrättningen upplägges med rotsakerna omkring och beströs med finhackad frisk eller söndersmulad torkad persilja.

Vi återge här ett recept på en tidigare omtalad rätt, "Kedgese" (för 6 pers.). Rester av kokt fisk (här tisdagens bergtorsk), 2 dcl. risgryn, 2 lit. vatten, 1 msk. salt, 3 ägg, vitpeppar, 100—150 gr. smör (eller blandat smör och prima växtmargarin).

Risgrynen, vilka helst böra vara av någon stor sort, sköljas och hålles i kokande, saltat vatten och få hastigt koka tills de bli mjuka eller omkr. 20 min. De upphållas genast på sil eller i durkslag, överspolas med kallt vatten — för att grynen skola skilja sig — och insätts i varm ugn för att åter bli genomtettade. Omröras då och då med gaffel för att påskynda avdunstningen. Äggen hårdkokas, få kallna och hackas fint. Fisk, ägg och risgryn blandas försiktigt, avsmakas med salt och vitpeppar, upplägges på varm karott, varefter anrättningen översläs med det heta skirade smöret. Serveras varm med eller utan nykokt potatis.



# NORMANS

INKOKNINGSPAPPARAT OCH BURKAR TILL BILLIGA PRISER. TEGERSGATAN 23. ODENGATAN 41

Egen erfarenhet ger den bästa rekommendationen.

# GÖR SJÄLV

## EDERT MÅLTIDSVATTEN, LÅSK OCH HÄLSOVATTEN MED SI ERIKS MIMER-SALT



TILLSATT TILL VATTEN ENL. BRUKSANVISNINGEN ERHÅLLES ETT UPMÄRKT, VÄLSMAKANDE OCH BIL-LIGT MÅLTIDSVATTEN OCH LÅSKVATTEN. OCH DET BÄSTA D.O. FRUKTSALTET I HANDELEN. EN FLESKA TILLKÖPTE TILL 60 GLAS VATTEN.

SI ERIKS TEKN. FABRIK STOCKHOLM

SÄLLES Å APOTEK, I SJUKVÅRDS O. KEMIKALIE- AFFÄRER. PRIS KR. 3. HÅLLS I HÅNDEN. HÖF. POSTFÖRÄNSPOST

Klipp ut och bevara annonsen.

# SOLO-KAFFE

AB. MALMÖ KAFFEKOMPANI

KA DET BÄSTA JAVAKAFFET



# Den sparsamme

ser efter om kostymen eller klädningen är värd att kemiskt tvättas eller färgas hos

# LUNDBY

Skönfärgeri & Kem. Tvättanstalt, Göteborg

KUNGL. HOVLEVERANTÖR

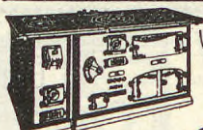
# Nyckeln till hälsa

är att rensa magen och tarmarna från osunda rester, utdriva urinsyran från kroppen, samt upprätta blodet, därmed avlägsnas själva orsaken till illamående och sjukdomar.

En huskur med Frukt-Salt-Samarin är härtill synnerligen välgörande.

Magsyra och huvudvärk försvinna, värk i kroppen, reumatism och nervsmärtor skingras. Hälsa, krafter och välmående återvinnas.

Frukt-Salt-Samarin verkar välgörande på hela organismen och omedelbart uppriskande. Pris per burk kr. 2:75, erhålles per postförskott från Cederroths Tekniska Fabrik, Stockholm. Säljes å Apotek, Drog- och Färghandel.



HÖGEFFEKTIVA VÄRMELEDNINGSS- SJÄLAR

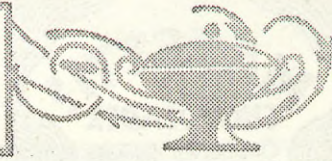
WORO BORAS

Bogser Offert



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



FINARE

## BORDSERVISER

OCH

## VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

BRISING & FAGERSTRÖM A/B  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

## ALANS WIENERBRÖD

ÄR ALLAS WIENERBRÖD

Riks 231 99 — Söder 333 12

### NÅGRA MERA OVANLIGA MÄTTANDE OCH BILLIGA EFTERRÄTTER.

EFTERRÄTTER KUNNA INDELAS I TRE — oberoende av priset — skilda grupper, nämligen: *närande, mera tunga, "medeltunga"* samt *lätta*. Till de förra höra t. ex. smörgås- och brödpuddingar, mäktiga fruktkakor inom deg, vissa laggtårter, pannkakor, fattiga riddare, flottyrkokta munkar m. m. — Till den andra gruppen hänföres lätta souffléer, ris- och tapiocapudding med gelatin och grädde, blanc-manger, äkta gräddglace etc. Den sista gruppen slutligen innefattar alla slag av friska eller inkokta bär och frukter, klara vin- och saftgeléer, lätt parfait (halvfrusen gräddskum med smaktillsats av bär, nougat, kaffe e. dyl.), fruktglacer o. s. v.

Det är av stor vikt att välja den rätta efterrätten vid en måltid, denna senare må nu vara en festmiddag eller å andra sidan en vanlig söndags- eller vardagsmiddag. Består middagen av en eller ett par mera tunga rätter; t. ex. en ganska mäktig fiskrätt och rostbiff, stekt skinka e. dyl., vore det ett fel, både ur smak- och hälsosynpunkt att bjuda på t. ex. en mäktig äppelpaj eller mördegstärta. Här är då en lätt soufflépudding eller en kall crêmedpudding, eller t. o. m. endast en god kompost med lätta kakor på sin plats. Detta sistnämnda dock endast i sådant fall, då ej till den omedelbart föregående steken bjudits lindrigt syltiga kompotter.

De kanske intressantaste av alla efterrätter äro emellertid vardagens efterrätter. Åtminstone äro de nästan alltid mycket välkomna av samtliga familjemedlemmar! Ty det är liksom litet av fest omkring dem, huru enkla de sedan än må vara. Vad som ur husmoderssynpunkt bör tala för vardagsefterrätten, är att denna, när den är vald med insikt, utgör ett gott stöd för en föregående, visserligen närande, men kanske ej så "fyllande" anrättning. Huru mycket trevligare är det ej att efter en kokt, enkel fiskrätt — t. ex. torsk, kolja, kabeljo e. dyl. — få

en varm — eller någon gång en kall — pudding eller enkel paj i stället för risgrynsvälling eller havresoppa! Och huru bra smakar ej en ris- eller mannagrynskaka, eller fattiga eller dubbla riddare, jäsmunkar m. m. efter en kraftig soppa? (Se föreg. nummer av Idun!)

I detta sammanhang kan påpekas, att efter en fisk- eller sillrätt — då denna varit huvudrätt — är god-kokt choklad i kopp med något enkelt hastighetsdopp (t. ex. scones, muffins etc.) en särdeles lämplig och därtill bekväm andra rätt.

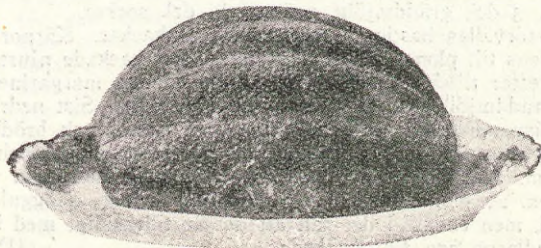
Denna gång skall endast kapitlet om vad angår enkla och mättande efterrätter avhandlas. Detta som en lämplig följd på de å Iduns hushållssida i föregående nummer beskrivna förrättsopporna.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

*Drottningpudding* (för 6 pers.).

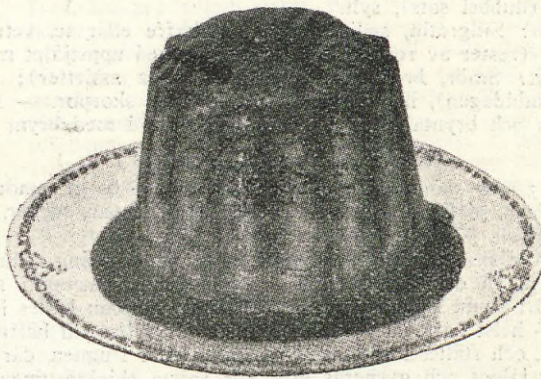
2½ dcl. stötbröd, ¾ lit. mjölk, 1 dcl. socker, 3 äggulor, ½ citron, 1 liten msk. kallt smör. — I kaffekopp fast sylt eller marmelad, 3 äggvitor, 1 dcl. strösocker.

Mjölen får ett hastigt uppkok och slås på stötbrödet. Smöret nedröres. När blandningen svalnat, iblandas sockret samt de vispade äggulorna jämte



*Varm katrinplommonpudding.*

det rivna citronskalet och saften från frukten. Massan lägges i en smord, ej för liten eldfast form, och gräddas i god ugnsvärme tills kakan stadgat sig. Formen uttages och över kakan breddes ett varv sylt. Äggvitorna vispas till hårt skum, sockret nedröres varsamt, och marängen breddes jämnt över syltytan. Formen insättes i den något avsvalnade ugnen och får stå 10—15 min., eller tills marängen fått höggul färg. Kakan serveras varm eller något avsvalnad i sin form.



*Billig varm ananaspudding.*

BRILLO ALUMINIUM PUTS  
skurar och polerar samtidigt

V TVÄTTPULVRET E  
E Det idealiska tvättmed- L  
R let A L  
S A L  
E VERSALEFABRIKEN L  
V STOCKHOLM E



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.

### Kom ihåg,

att för söndersprucken och kylt hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.

### Roly-poly (Rullpudding).

Drygt ½ lit. mjöl (300 gr.), 125 gr. margarin eller kokossmör, ½ tsk. salt, 3 strukna tsk. jästpulver, 2 msk. socker, omkr. 2½ dcl. mjölk. — I lit. syltiga äpplen, 4 msk. socker, 1 tsk. kanel.

Mjölet, jästpulvret, sockret och saltet siktas. Med en kniv sönderhackas margarinet etc. i mjölet, och för att påskynda proceduren, tagas sedan fingerspetsarna till hjälp. När blandningen är som smulor, tillsättes så mycket mjölk att man får en deg, som kan hanteras på bakkbordet. Degen kavlas ut till en avlång fyrkant i omkr. 1½ cm:s tjocklek. Ytan belägges tätt med skivor av de skalade äpplena samt beströs med sockret och kanelen. En och annan helt liten smörklick här och var gör god verkan. Kakan rullas eller vikes varsamt tillsammans, varvid aktas, att degen, som bör vara ganska mjuk (d. v. s. böjlig), ej går sönder. Rullen lägges med skarven uppåt i en flat, smord kakform och smörjes med en blandning av 2 tsk. strösocker och 1 msk. citronsaft. Finnes äppelskivor över, läggs dessa på ytan eller stickas in vid skarven. Gräddas i god ugnsvärme 1—1½ tim. Serveras i formen med eller utan enkel vaniljsås eller vispad grädde.

Ann. Kakan kan även, sedan den är rullad, gräddas på plåt; dock är det då bättre att vika den i 2—3 lager än rulla den, när det annars är fara att saften rinner ut på plåten.

### Lätt och god vardagsplumpudding (för 6 pers.).

I stor tekopp finhackad njurtalg av ox, 1 rågad tekopp stötbröd, 1 tekopp socker, 1 tekopp blandade korinter och sultanrussin, 1 tekopp gräddmjölk, 1 tekopp hackade skalade äpplen. — (Obs. intet ägg.)

Njurtalgen befrias från alla hinnor och hackas fint. Den blandas till stötbrödet och sockret, varefter mjölen och de övriga ingredienserna tillsätts. Massan hälls i en smord brödbestörd bleckform, som förses med tätt slutande lock. (I brist på lock kan formen överknytas med dubbelt pergamentpapper.)



## Husmödrar

Ett vackert kök  
fordrar Skultuna kokkärl.

Erhållas i varje järn- och bosättningsaffär.

Skultuna Bruk  
Västerås



En god  
senap!

Ett bra  
dricksglas!

ICKE ENDAST SVERIGES,

utan de flesta civiliserade länders ledande husmödrar, begagna Rumford Bakpulver.

Begär "RUMFORD" och tag ej annat märke.





# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Grötkokare

Köp Edra hushållskärl av Skultuna Bruks välkända tillverkningar. Ni blir belåtna med såväl utförande som pris.

Skultuna Bruk  
Västerås

## ALANS WIENERBRÖD

ÄR ALLAS WIENERBRÖD

Riks 231 99 Söder 333 12

### HUSHÅLLSTVÄTTENS PROBLEM.



**SVENSKA HUSMÖDRAR** anses i allmänhet vara ganska konservativa när det gäller gången och skötseln av hemgörömlen. Vilket är gott och väl i många avseenden och därtill aktingsvärt och synnerligen förmånligt, när det gäller att stå emot vissa företeelser inom det moderna reklamväsendet.

Men ibland kan det dock finnas goda skäl för att något litet

lossa på en del av de gamla brukens i viss mån hinder samma och tryckande band och pröva på något nytt. Men givetvis under förbehåll att det nya verkligen har från sakkunnigt håll under en längre tid provats och befunnits gott. Vad nu det nya beträffar, kan detta vara av skiljaktigt slag, t. ex. en viss tvål, en särskild såpa, ett splitternytt tvättpulver, en ny tvättmaskin o. s. v., alltsammans i den mångbrokigaste mängd och med de mest förföriska lockelser. Ty som torde vara varje vakent person bekant, så finnes det f. n. ingen gren inom hemområdets alla sysslor, för vilken herrarna uppfinnare och affärsmän synas ha ett så övermåttan stort och vänligt intresse som just tvätten.

Vid blotta ordet *storbyk* eller *stortvätt* har i alla tider ett misstämningens tryck lagrat sig över hemmets atmosfär. Ty storbyk brukar i regel betyda en mer eller mindre kännbar derangering inom huset, plus ganska dryga utgifter.

Men — är det nu så absolut nödvändigt att en tvätt skall vara så förtvivlad stor, så att dess verkställande skall bringa hemmaskineriet ur dess jämna och behagliga funktion? Eller med andra ord: är det alldeles ett nödvändigt ont, att mellan de ordinarie tvätterna det måste förlöpa en tid av två, tre eller kanske ännu flera månader?

Nu kan den invändningen göras, att i en stor del hem, särskilt i städer, försiggår byken minst var sjätte vecka. — Gott och väl, men även un-

der denna jämförelsevis korta tid, hinner det att i en medelstor familj samlas en mängd tvättkläder, för vilkas rengöring det oftast behöves två personer med minst två dagars tvättning, sköljning, vridning, upphängning etc. Och efter dessa dagar kommer så klädernas dragning, mangling, strykning m. m. Eller i runt tal 5 à 6 dagars arbete.

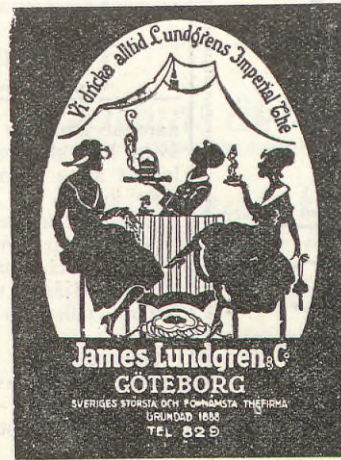
Den som skriver dessa rader kommer ständigt i beröring med ett flertal husmödrar av olika typ såväl vad beträffar läggning, erfarenhet och levnadsvillkor. Ej så sällan gives det tillfällen att få följa någon av alla dessa olika husmödrar i deras leverne och vand, eller, låt oss säga arbete. Och utan att överdriva, kan det sägas att för flertalet av de dugligaste av dessa husmödrar har tvätten utgjort det vanskligaste problemet i hemarbetet.

Emellertid ha en del av dessa samma husmödrar sökt lösa tvättproblemet och detta med sådan framgång, att de allt efter sina hushållsförhållanden kunna ha rätt att vara belåtna. Vilket vill med andra ord säga, att hushållstvätten ej längre för dem utgör något problem! — I tur och ordning skall här omtalas huru de var och en sköta sin tvätt.

Fru A. har ett hushåll på sex personer, man, tre barn i åldern mellan 6—12 år samt en tjänarinna. Familjen bor i en av Stockholms förstäder och disponerar sin ägande tvättstuga när som helst. Tvätten försiggår var tredje tisdag året om så när som omkring julen då det är ett uppehåll på fem veckor. För underlättande av arbetet finnes sedan flera år en enkel tvättmaskin av svensk konstruktion. — Dagen före den egentliga tvättningen sorteras kläderna. De minst smutsade kläderna — duktyg, lakan o. dyl. läggs för sig i bassängen och kallt vatten spolas på. De upptagas efter en stund, få rinna av på bassängkanten och läggs sedan så många som rymmas, i tvättmaskinen, medan resten kommer i en balja. Sedan blir det gångklädernas, örngottens och toaletthanddukanes tur att genomgå samma procedur med blötning och avrinning, varefter de komma i en balja. Sist behandlas kökshanddukar, illa åtgångna köksförkläden, dammhanddukar etc. på samma sätt. De kulörta kläderna få ligga torra än så länge.

Medan ovanstående arbete försiggår, har vatten värmts i pannmuren. I en hink som rygger c:a 15 liter, blandas 2 msk. borax, 2 msk. terpentin och en stor handfull grönsåpa. Kokande vatten påfylls, blandningen vispas, och när såpan är löst, fyller hinken till brädden med hett vatten, varefter lösningen slås över de först nedlagda kläderna. På samma sätt fortsättes tills alla kläderna fått sin andel av satsen. I allmänhet går det åt fyra hinkar; — någon gång, när ej alla sex paren lakan äro med är det tillräckligt med tre hinkar.

De nedlagda kläderna få ligga till nästa dag, då efter den första frukosten och efter en rask, men ganska knapphändig städning, matmor och tjänarinna samt den lilla sexåriga flickan följas åt till tvättstugan. Under pannmuren är sedan i timme frisk eld och av vattnet, som är kokvarmt hälls nu i tvättmaskinen, så "blötsatsen" blir varm. Sedan börjas vevningen för hand — maskinen är ej elektrisk — och efter c:a 15 min., bruka både lakan och dukar vara färdiga och utbytas mot gångkläderna etc., d. v. s. satsen nr 2. Här torde dock vidtagas det lilla extra besväret att gnida in ärm- och halslinningar samt örngotten med såpa, varjämte sådan här och var där så kan behövas strykes på. Varmt vatten fylls i maskinen och vevningen tar vid för att fortsätta minst 15 min.



## LUNDGREN THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

**BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är Ledolin!**  
Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm. Rt. 26 62

Kläderna upptagas, varefter samma procedur — såpningnidning och påfyllning med hett vatten — upprepas med kökshanddukarne.

Allt efter som kläderna tagas ur tvättmaskinen läggs de uti bassängen och ursköljas i kallt vatten. Detta anser fru A. vara av synnerligt stor vikt för att få kläderna klara efter kokningen.

I pannmuren — som rygger 125 lit. — bör nu endast vara så mycket varmt vatten att häri kan lösas c:a 1/3 kg. grönsåpa och 2 hekto soda. När sodan är fullständigt löst, tappas på så mycket vatten att pannmuren blir fylld till hälften. Kläderna — lakan och större dukar hopknutna var för sig och näsdugar o. dyl. inknutna i handdukar — nedläggas, varvid tillses, att kläderna ej ligga allt för hårt packade. Efter uppkoket, som bör ske långsamt, få kläderna koka omkring 1/2 tim. De upptagas, få rinna av och sköljas i bassängen i tre vatten, varefter de få ligga i bassängen i det fjärde vattnet till påföljande dag. De vridas då genom maskin och hängas.

Fru A:s stortvätt brukar i regel vara slutförd första dagen mellan 2—3 på f. m. med en timmes rast för frukost. — "Inskötningen" av tvätten — mangling och strykning — sker var sjätte vecka, d. v. s. efter två på varandra följande tvättar.

Fru B. sköter sin tvätt efter ännu moderna metoder än fru A. Hon bor i en större stad, men som ej hyresgästerna äro allt för många i det hus, hon bebod, kan hon få tvättstugan två gånger i månaden. Familjen består av henne, fru, två vuxna söner och tjänarinna. Fru B. har således tvätt varannan vecka med inskötning efter var tredje tvätt. Tvätten sorteras så att ena gången tvättas lakan och duktyg, andra gången gångkläder och randkläder (de senare kokas som bekant aldrig), varefter kökshanddukar etc. kommer den sista. Blöt- och satsläggningen är lika som hos fru A., men på morgonen gnuggas kläderna på tvättbräde i den sats de legat uti, dock först sedan denna är tillsatt med hett vatten. För gnugningen användes grönsåpa. Sedan sker kokningen efter samma principer som hos fru A. utom att fru B. använder ett nu ganska gammalmodigt tvättpulver —

### Vår av kunnare högt uppskattade

**Klass II**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A:B. HEMBRYGGERIET**  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

### BRILLO ALUMINIUM PUTS

skurar och polerar samtidigt

V TVÄTTPULVRET E  
Det idealiska tvättmed.  
E R S A L  
E R S A L  
E VERSALEFABRIKEN L  
V STOCKHOLM E



### BORBESTICK

Knivar, gafflar, skedar m. m.

Elegant guldlänkande utseende - Smakfulla modeller Gediget heltigenom

Uppseendeväckande svensk uppfinning prisbelönt med GULD MEDALJ

Efterfråga DIRIGOLD i närmaste affär i branschen Finnes den ej där tillskriv då

AKTIEBOLAGET ALCOMETALLER - ÖREBRO  
Ensam tillverkare

Välsmakande  
och drygt!

# VANDENBERGHS

## EXTRA-VÄXT-MARGARIN

Förnämsta  
kvalité!



## Salubrin - omslag

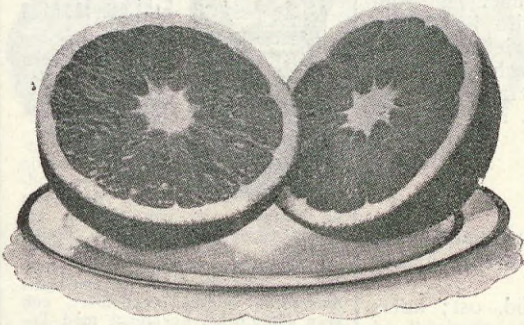
*giva*

lagda enligt bruksanvisningen  
**överraskande effekt**

## ALANS WIENERBRÖD

ÄR ALLAS WIENERBRÖD

Riks 231 99 — Söder 333 12



### NÅGOT OM APELSINER.

DEN HUSMOR, SOM ÖNSKAR FÅ SIN apelsinmarmelad frisk och fyllig i smaken, bör just nu i medio av februari, medan apelsinerna ännu ej äro allt för söta, passa på att bereda denna förträffliga konserv. Utan att falla till fota för utländska seder och vanor, får dock medgivas, att när det gäller marmelader för tebordet, kan ingen svensk produkt överträffa den som framställes av apelsiner med eller utan — helst dock med — pomeranser. Ty denna sistnämnda frukt äger, utom sin säregna smak, vilken bibringar marmeladen en viss pikant liten beskhet, även en rikedom på pektin, vilket ämne i sin ordning ger apelsinmarmeladen en önskvärd geléartad konsistens.

Det är egentligen en dålig uträkning att köpa små och kanske tjockskaliga apelsiner blott av den orsak, att dessa äro en halv eller hel krona billigare än den högre kvaliteten. Ty själva frukten är då liten och med ringa kött och saft i förhållande till omhöljet. (För syltning av skal, är det däremot en fördel när apelsinerna äro tjockskaliga). Ämnar man bereda efterrätter, saft, likör, fruktsallader, etc., kan däremot gärna väljas billigare apelsiner, men dock under den förutsättning, att frukterna äro fullt friska.



## Kronan

Efterse märket vid inköp av hushållskärl. 1:ma kvalitet, noggrant utförande.

Skultuna Bruk  
Västerås

Vad man skall akta sig för vid ett lockande billigt apelsinköp, är att få sådana apelsiner, som, om än utvändigt till synes oklanderliga, dock invändigt ha hinnorna tätt besatta med små vita prickar. Dylika apelsiner äro av en tidig skörd, och ha många veckor legat i källare, varför deras fruktkött är obehagligt besk med ringa och illasmakande saft.

### RECEPT.

(Eftertryck förbjudes).

**Apelsinmarmelad I:** 12 tunga och stora apelsiner, 2 stora och mogna citroner, 5 lit. vatten, omkr. 4½ kg. socker.

Vattnet delas i två porslinskålar, den ena större, det andra mindre. Apelsinerna och citronerna tvättas, torkas och skäras mitt itu *efter längden*. Med fruktkniv — eller tesked — skiljes fruktköttet från skalet och hinnorna lägges i den större skålen. Dit kommer också saften. Hinnorna jämte kärnorna lägges i den mindre skålen. Apelsinskalen skäras — med det vita kvarstannande — i trådfina strimlor. Likaså skäras citronskalerna, men här borttages först noga det vita. Samtliga skalstrimlor lägges till fruktköttet och saften, varefter blandningen får stå 24—36 tim. Vattnet med kärnorna och hinnorna få under lock koka — efter uppkoket räknat — 20 min., varefter lagen silas och slås till den första massan.

Efter den tilländalupna tiden, hålles fruktblandningen med sin vätska i syltkitteln, bringas till kokning, och får *utan* lock koka i tim. Syltkitteln lyftes av, och sockret ilägges. När sockret är smält — efter c:a 20 min. — påsättes åter kitteln, och marmeladen får koka under nästan ständig omrörning med *ren* träslev. Efter omkr. 1½ tim:s kokning, brukar marmeladen vara färdig. Den bör då vara klar, men är givetvis till en början ej så fast som vanliga fruktarmelader. — Upphålles medan den ännu är varm i värmda burkar.

**Apelsinmarmelad II** (med pomeranser): 10 stora apelsiner, 6 pomeranser, 7 lit. vatten, 7 kg. socker.

Frukterna sköljas, borstas i ljumt vatten och torkas. De skäras längs efter i halvor, som tvärs över skäras i ytterst tunna skivor, vilka sedan i sin tur delas mitt itu. Kärnorna borttagas allt efter som de komma fram. Allt efter som frukten är skuren, lägges den jämte sin saft i en eller ett par större porslinskrukor. Efter slutat arbete slås det friska vattnet över frukten, varefter blandningen får stå i dygn. Då hålles alltsammans i syltgrötan och får koka i tim., tiden beräknad efter uppkoket, varefter massan slås tillbaka i krukorna. (Är syltkitteln av aluminium, kan fruktmassan stå kvar i kitteln under väntetiden). Dagen därpå väges massan och samma vikt strösocker ilägges. Sedan kokas och behandlas marmeladen som i föregående recept är beskrivet. — Denna marmelad blir mycket snart av en behagligt geléartad konsistens. — Satsen är stor.

**Fin apelsinmarmelad.** 2 kg. apelsiner, 2 citroner, 2¼ kg. strösocker, 1¼ lit. vatten.

Frukterna tvättas och torkas. De skalas och allt det vita skäres noga bort. Skalen skäras i fina strimlor och frukterna i tunna skivor, varvid alla kärnor noga avlägsnas. Skal och fruktkött fördelas i vattnet och får stå i dygn. Skalstrimlorna få först koka i sitt vatten omkr. 30 min. och därefter hålles fruktmassan. Alltsammans får nu koka i tim., varefter sockret tillsättes. Marmeladen får ytterligare koka omkr. i tim. eller tills den är klar och simmig. När mesta hettan avgått, upphålles den i värmda burkar.

## BRILLO ALUMINIUM PUTS

är mer ekonomiskt än pulver o. pasta

V TVÄTTPULVRET E  
Det idealiska  
E tvättmed- L  
R let A  
S  
R A  
E VERSALEFABRIKEN L  
V STOCKHOLM E

## Darbins äkta Ceylonté

Endast en kvalitet,  
den bästa.

Endast i originalförpackningar.

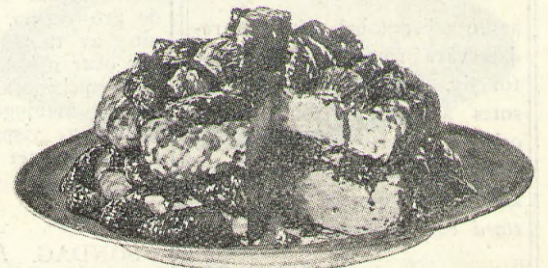
I alla väl sorterade speceriaffärer.

Begär gratisprov.

Platsagenter antagas.

v. ARBIN & C:o, THÉIMPORT A.-B.  
BIRGER JARLSGATAN 29, 2 TR. - STOCKHOLM

Den förnämsta Toilettyvälen är Ledolintvälen emedan den gör en fin, narig och ful hy slit och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla väl sorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.



Apelsintårta.

**Ann.** Alla marmelader av apelsiner och oranger böra givetvis skummas, dock ej fullt så mycket som vid vanliga fruktarmelader är fallet.

**Syltade apelsinskal.** Friska och felfria apelsinskal få ligga i vatten 3—6 dagar med ett ombyte av vatten varje dag. De kokas sedan mjuka i rikligt med vatten. (När en vispsticka lätt går igenom, äro de färdiga). Skalen få avrinna på duk och pickas lätt med nål. De vägas sedan och till varje kilo skal, tages i kg. strösocker och ¼ lit. vatten, som kokas till en klar lag. Skalen ilägges och få *sakta* koka tills de synas klara eller omkr. 30 min. De lägges i burk, och lagen får koka ihop något, varefter den slås över skalen som böra täckas av den. Burken överbindes.

**Ann.** Ovanstående metod brukar giva ett tillfredsställande resultat, förutsett att skalen äro fullt felfria. Vill man emellertid vara fullt säkra för mögelbildning, så avhålls lagen efter 5—6 dagar, kokas upp och tillsättes med omkr. 2 gram salisylsyra för varje kg. skal. Lagen slås varm över skalen, och burken överbindes genast med pergamentpapper. **Obs.** Lagen måste absolut stå över skalen!

**Apelsinsaft.** 8 stora, fasta apelsiner, 2 kg. toppsocker, 2 lit. friskt vatten, 50 gr. citronsyra. Förvaras på torr och sval plats.

## HUSHÅLLSHANDSKAR

av gummi, högsta kvalitet.

Kronor 3: — per par.  
Storl. 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½

Gustaf Hjelm & C:o,  
Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsgat. 46, Norrtullsgat. 8 A,  
STOCKHOLM

(Till landsorten mot efterkrav.)

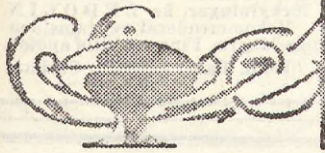


SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

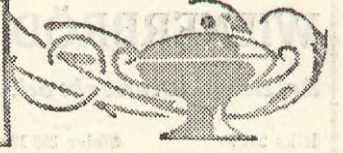
FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT






# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

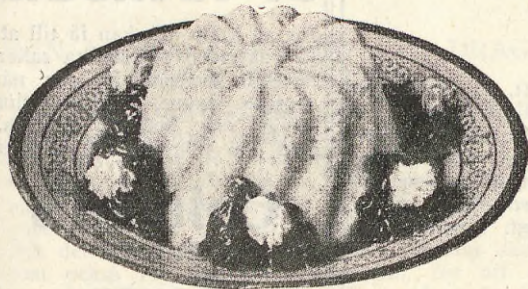
REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Sätter Ni värde på

ett hållbart och i längden billigt hushållskärl, köp då vid behov Skultuna Kokkärl, stämplade med -märket.

Skultuna Bruk  
Västerås



Kall rispudding med kompott av utvalda kattrinplommon.

## NÅGOT OM RIS OCH HURU RISGRYN SKOLA BEHANDLAS.

NÅGRA AV IDUNS LÄSARINNOR HA hänvänt sig till hushållssidans red. med begäran att få grundliga anvisningar dels på vad sätt risgryn skola behandlas, när de äro ämnade som självständig rätt (risotto etc.) och dels huru de skola kokas för att sedan färdiga ligga hela med varje gryn för sig och desslikes vara vita som snö. Därjämte har en frägnande önskat en sannfärdig upplysning huruvida det är sant, att mer än hälften av jordens befolkning uteslutande livnära sig av i vatten kokt ris", samt därutöver begärt få veta risets närande beståndsdelar.

Den sista frägnande, skall i den mån, som det är möjligt, få sin önskan uppfylld. — Först och främst torde nog ris vara det mest använda av alla jordens livsmedel, i det att många millioner människor i östra Asien, i Indien och på de Ostindiska öarne nästan uteslutande livnära sig av ris. Men — och ett mycket viktigt men — risgrynen äga då till fullo hela sin näringskraft, eller med andra ord, de äro *ej* *polerade*, som händelsen är, när de komma till andra, icke uteslutande risätande folk.

Av risgryn givas flera slag, vilkas beskrivning dock här skulle föra för långt. Så mycket skall dock nämnas, att de i vårt land — givetvis också i andra länder — mest förekommande risgrynen

samtliga äro slipade och mer eller mindre polerade. Med "slipade" menas att grynen, sedan de i kvarnarne befriats från sitt yttre skal, komma i slipmaskinerna för att där befrias från en hinna, den s. k. silverhinnan, vilken innehåller en del av risets förnämsta närtsalter — däribland fosfor — samt även något av dess äggviteämne. Dock ännu en procedur få de slipade grynen ofta genomgå, vilken består däri att de glättas, det vill säga poleras, med glykos och vatten.

Risgrynen's procentiska sammansättning är följande: 7,9 proc. äggvita, 77,08 proc. kolhydrater, 1/2 proc. fett och omkr. 1 proc. närtsalter. Till jämförelse kan nämnas, att potatis innehåller 2 proc. äggvita, 0,1 proc. fett och 20,08 proc. kolhydrater. Som synes är ris nära tre gånger så närande som potatis.

Men genom oförständig kokning förlorar riset en väsentlig del av sina närande beståndsdelar. Till en viss grad sker detta även vid rätt beredning, men genom omtanke vid kokningen kan förlusten reduceras till ett minimum. (I de risätande länderna tillvaratages också omsorgsfullt det vatten, som riset kokt uti, för att sedan användas till soppa.)

När risgryn äro ämnade som självständig rätt, eller rättare sagt som enbart förrätt eller som bibrätt till kött eller fisk, bör den sorten väljas, nämligen den, som har stora, något avlånga korn. Skola risgrynen däremot användas i puddingar, kroketter, som fyllnad i färsen el. dyl. kan en enklare sort väljas, eller en sådan med små eller brutna gryn. Till risgröt eller efterrätter kan man aldrig få för fina gryn.

Kokt ris, serverat till kött, skall vara torrt, med varje korn fullt kokt men ändå ej mera än att det kännes tämligen fast. Vidare skola grynen ligga skilda från varandra, bildande liksom en hög driva på fatet. Hur alla dessa önskemål kunna ernås, skall här nedan utförligt beskrivas.

### Kokt ris pr indiskt sätt för 6 pers.)

3 dcl. prima risgryn, 2 1/2 lit. kokande vatten, 1 tsk. salt.

Risgrynen sköljas i flera vatten. (Detta sker bäst genom att lägga dem i ett durkslag och placeras detta i ett större fat och hälla på kallt vatten och häri gnugga grynen mellan händerna varunder vattnet ombytes tills det är klart). I det starkt kokande saltade vattnet nedsänkes grynen småningom eller så att vattnet ej kommer ur kokningen. Grynen skola koka så att de liksom hoppa. Efter c:a 20 min. provas de genom att ett gryn hålles mellan fingrarna: kan det tryckas sönder — det får ej mosa sig — fransilas kokvattnet och grynen överspolas med friskt



Apparaten underst, i form av en tekula i jättestorlek, användes på sina ställen för kokning av ris, särskilt i Amerika. Kulan fylls till knappt hälften med de skotska grynen, och nedsänkes i kokande vatten.

## BRILLO ALUMINIUM PUTS användes av miljoner hushåll

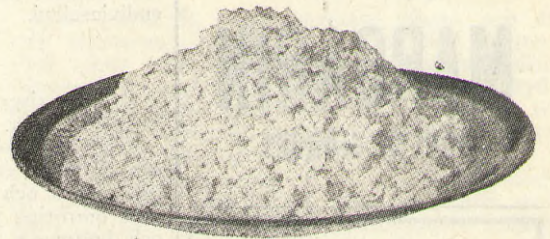
V TVÄTTPULVRET E  
E Det idealiska tvättmed. L  
E R S A L  
E R S A L  
E VERSALEFABRIKEN L  
V STOCKHOLM E



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.



Ris, kokt på sådant sätt, att varje gryn ligger särskilt och behåller sin form.

vatten, varigenom grynen skilja sig. De insätts nu under några min. i en varm ugn och omröras ett par gånger varsamt, hälst med en trägaffel. — Kokta på detta sätt bliva grynen snövita och ligga skilda varje gryn för sig. — Det vatten grynen kokat uti, kan användas som avredning för någon soppa, puré, stuvning etc.

### Kokt ris à la Calcutta (för 6 pers.)

3 dcl. prima risgryn, 3 lit. vatten, 2 tsk. salt, 2 msk. smör (70 gr.).

Risgrynen förbehandlas och kokas på samma sätt som i föregående recept, dock böra grynen ej bliva fullt färdigkokta. När kokvattnet är fransilat, spolas grynen med friskt vatten, och kastrullen bestrykes i botten och uppåt sidorna med en del av smöret. Riset ilägges, och smöret fördelas i flockar på ytan. Överst lägges tätt mot riset ett smörpapper, varefter kastrullen får stå under 1/2 tim. i en ej för varm ugn. Efter denna tid ha grynen ytterligare svällt, och äro nu mjuka och särdeles välsmakande. Riset upplägges högt på varm karott och serveras till kokt kött, höns e. dyl.

### Japanskt ris (för 6 pers.)

3 stora morötter, 2 lit. vatten, 3 dcl. risgryn, salt.

Morötterna skrapas, skäras i bitar och få koka i vattnet, med lock på kastrullen, tills vattnet är starkt guldfärgat och har en utpräglad morotsmak. Morötterna fransilas då, och de väl sköljda risgrynen ilägges tillika med litet salt. Grynen få raskt koka — utan lock — tills de äro mjuka.

## Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**  
ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
A: B. HEMBRYGGERIET  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

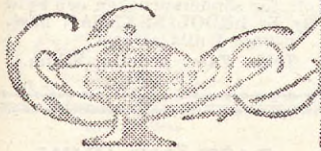
Hembäres direkt till privathushåll.

## Bemärk fördelarna att köpa det bästa

# VANDENBERGHS MARGARIN

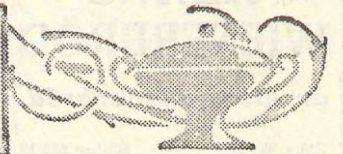
Specialiteter: "Extra Växtmargarin" och Smörblandat margarin "Favorit"





# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



FINARE

**BORDSERVISER**

OGH

**VINSERVISER**

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

**BRISING & FAGERSTRÖM A/B**  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

de helt lätt småtaggiga bladen, och de djupa, något om rododendrons blomkalk påminnande blomorna, som enkla och dubbla, förekomma i en mångfald färger och schatteringar. — Dessutom märkas de s. k. *murgroänsbladiga* pelargonierna, vilka äro mera att betrakta som slingerväxter, lämpliga för balkonger och amplar.

Alla tre pelargoniearterna lämpa sig för fönsterträdgården. Minst ömtåliga äro de rundbladiga sorterna, vartill kommer att dessa blomma längst och rikast av dem alla.

Pelargonier förökas dels genom frösädd, dels genom sticklingar, eller "skott", som de vanligen benämnas. Frösädden är kanske mest intressant, enär därigenom nya arter kunna erhållas, men med sticklingar sker utbildningen givetvis snabbare. För dessa senare väljes kraftiga men ej allt för mycket utvuxna sidskott, eller, när så utan skada för växtens utseende kan ske, toppskott. Som sticklin-

## DEN LÄTTA KONSTEN ATT DRAGA UPP KRUKVÄXTER.

NU ÄR DEN TIDEN INNE, DÄ KRUKVÄXTERNA börja visa tecken till nytt liv, eller rätare uttryckt, att de önska leva och blomstra, om de blott få tillåtelse därtill. Och den tillåtelsen bör var och en person, som äger få eller många krukväxter, anse som en kär plikt att giva dem. Och detta ej uteslutande för själva växtens skull, utan också för den egna trevnaden, för att nu inte säga det egna anseendet. Ty, vad angår den sista orsaken, så givas det få ting, som så bära vittne om graden av en persons ordnings- och skönhetssinne, som det tillstånd, i vilket sagda persons krukväxter befinna sig. Ty endast sjukdom eller en längre tids bortovaro från hemmet, får vara giltig orsak till att växterna äro ovärdade. Långt bättre då inga krukväxter alls, än slarvigt och kärlekslöst värdade sådana!

Den som verkligen tycker om blommor och därtill har ett fönster mot öster, väster eller söder — för somliga växter duger t. o. m. ett mot norr — kan med jämförelsevis ringa arbete och en ännu ringare kostnad skaffa sig en vacker och glädjespridande fönsterträdgård. En nybörjare gör dock klokt uti, att ej genast lägga sig till med en hel del olikartade växter, utan bör till en början hålla sig till ett par sorter. När sedan inom en ganska kort tid erfarenhet vunnits inom krukväxtergebitet, går det lätt att öka samlingen med nya slag och arter.

Bland alla våra blommande krukväxter finnas knappt någon som är så lättodlad och tacksam som *pelargonian*. Den är nästan att betrakta som den förnämsta, i det att ingen annan krukväxt blommar en så lång tid under årets tolv månader som just pelargonen. Skötas dessa växter med en smula omtanke och stå de på lämplig plats, kunna de nämligen blomma från första dagarna i mars och sedan långt in i november. Ätminstone en art av dem.

Av pelargonien finnas tre huvudarter: de rundbladiga med enkla eller mångdubbla blommor i en mångfald olika färger, alltifrån renaste vitt till djupaste mörkrött; vidare de engelska pelargonierna med en avlångt rundad, tätt hopvikt form på



*Rex begonia*. Förökas genom frösädd eller genom ett stycke av blodet lagt i sand och jord.

garne ha stor benägenhet för att ruttna, doppas den snett avskurna — eller avnypta — snittytan i finstött träkol. Eller också få skotten ligga en kort stund 15—20 min. — för att ytan må hinna skinna sig.

Krukorna, vari sticklingarne skola sättas, böra vara små och mycket väl rengjorda både utan och innan. (Äro de nya, böra de först ligga ett par timmar i vatten innan de fyllas med jord.) I botten lägges ett lager krukskärv och därpå litet grovt krossade träkol, t. ex. kol från björkved. Därefter fyller krukan med starkt sandblandad lövjord, och sticklingarne planteras, en i varje kruka, varvid jorden tryckes fast intill dem. De spritas försiktigt med kylslaget dricksvatten och täckas över med dricksglas eller små glasburkar, varefter krukorna ställas på ljus, men *ej solig* plats. En gång dagligen, eller åtminstone varannan dag, böra sticklingarne spritas med kylslaget vatten. De hållas under glas, tills de fått rötter, vilket märkes på att skotten smått börja växa. Då lämnas luften tillträde, genom att glaset höjes en smula medelst att en sticka lägges under dess kant.



**LUNDGREN'S THÉER**

äro de mest efterfrägade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

Efter några få dagar borttages glaset, och de små plantorna få sin plats i ett soligt fönster. (Vid starkt solsken placeras en pappskiva mellan fönstret och krukan, så denna senare blir skyddad. Ibland torde även själva plantan behöva ett par timmars solskydd, genom en tidning el. dyl. Plantorna vattnas varje dag.

När pelargonieplantorna efter 4—5 veckor vuxit så mycket, att respektive krukor äro fyllda med rötter, omplanteras de i två nummer större krukor. Omplanteringen tillgår på så sätt, att växten mycket varsamt slås ur krukan tillsammans med jorden. Det övre och yttersta jordlagret borttages försiktigt och även de krukskärv eller kolskärvor, som fastnat mellan rotträdarna. Sedan sättas växten i den förberedda krukan, i vars botten skall ligga krukskärv och grovkrossad träkol. Krukan bör vara så djupt, att rötterna ej behöva vikas, då växten nedsättes. Den nya jorden — god lövjord, trädgårdsjord och sand — ilägges under det krukans ibland skakas mot bordskanten för att jorden få falla lätt intill rötterna. Allt efter som krukan fyller, tilltryckes jorden för att ligga fastare och tätare. Upptill lämnas omkring ½ cm. fri av krukan, för att det må bli rum för vattning.

(Ovanstående är det ritualmässiga förloppet, när pelargonier — och även av flertalet andra krukväxter — skall drivas fram genom sticklingar. Men för egen del brukar undertecknad i allmänhet använda långt enklare metoder. Antingen sättas skotten med en gång i en lagom stor kruka och omplanteras ej alls, eller också sättas 4—6 sticklingar i en större kruka eller i ett djupt krukfat, täckes med en stor glasburk, varefter de fullt rotade och växande plantorna omplanteras i var sin kruka.)

Om sticklingar av pelargonier sättas i slutet av februari eller de första dagarna av mars, kan om ovan nämnda anvisningar följas, det beräknas, att pelargonierna skola blomma i juli och sedan hålla på därmed ända fram till senhösten.

Vad som ej får uraktlätas, är att varje vecka strila pelargonierna med vatten. Vad som ytterligare befrämjar växtligheten och blomningen, är att varannan vecka giva pelargonierna litet plantagen eller någon annan blomstergödning. Huru en sådan skall anbringas synes på den medföljande bruksanvisningen.

Detta  märke

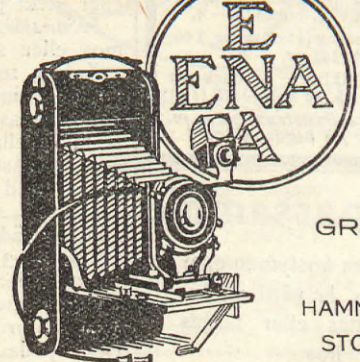
på Edra hushållskärl av koppar och aluminium garanterar 1:ma kvaliteten i fråga om såväl utseende som hållbarhet.

Skultuna Bruk  
Västerås

**BRILLO ALUMINIUM PUTS**  
anändes såväl in- som utvändigt

**V TVÄTTPULVRET E**  
Det idealiska tvättmed- **L**  
**E R S A L**  
**R S A L**  
**E V E R S A L E**  
**V S T O C K H O L M E**

**NERLIENS**



"ALLT FOTO- GRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM

**Gubben's** Kalasbullar Ostronanjovis Caviar rekommenderas!

A.-B. HUGO HALLGREN'S KONSERVFABRIKER, GÖTEBORG

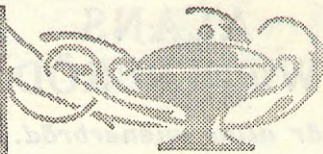







# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Över 300 års

erfarenhet garanterar, att Skultuna Hushållskärl i koppar och aluminium äro de bästa. Vårt varumärke  ett garantimärke.

Skultuna Bruk  
Västerås



Mjuka engelska tekakor.

### BAKVERK AV JÄSTPULVER. (Eftertryck förbjudes.)

I.

ATT I HEMMET FRAMSTÄLLA ETT GOTT och vällyckat bröd, när pressjäst användes som jäsningsämne, kan ofta nog ha sina svårigheter. Orsakerna därtill kunna vara av mångahanda slag, men arten av dessa skall ej denna gång här andragas. Blott så mycket kan sägas, att oavsett temperatur, kunskap, ugn, m. m., så spelar det mått av tid, som den bakande har till sitt förfogande en ganska väsentlig roll. Ty bröd, bakat med pressjäst, fordrar i de allra flesta fall tid, jämn passning och arbete.

Men hembakt, gott bröd och dito kakor sätta flertalet människor stort värde på, för att nu inte nämna, huru mycket billigare ett dylikt bakverk ställer sig än det köpta. För att kunna bjuda på hembakt bröd utan allt för stort besvär eller med offrande av en dyrbar tid, finnes en god utväg, nämligen det lättvindiga jästpulvret, eller som den rättare benämningen lyder: bakpulver. Bakverk, där ett sådant kommer till användning, lyckas nästan alltid, förutsett att det användas jästpulvret är av prima beskaffenhet och att givna föreskrifter följas.

Ett jästpulver består av två var för sig skiljaktiga ämnen, eller m. a. o. en syra och ett alkaliskt ämne. När dessa tillsätts en deg, bringa de denna genast i jäsnings. Av denna anledning måste en deg däri jästpulver ingår, först och främst vara beredd av kalla ingredienser och sedan — med några få undantag — efter en kort hantering genast insät-

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**  
ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
A: B. HEMBRYGGERIET  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

tas i varm ugn, som bör vara allt varmare ju mindre bröden äro.

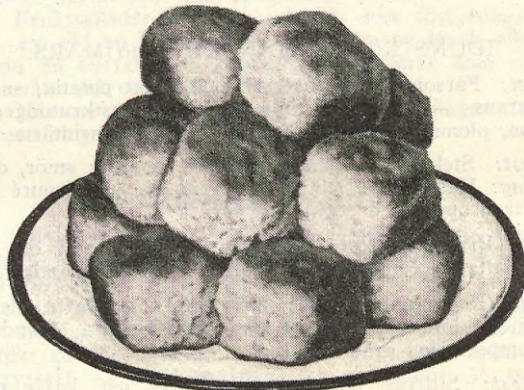
Ett med jästpulver berett bröd är oftast, åtminstone som färskt, mycket smakligt, men frågan är, huruvida denna bakmetod åstadkommer en lika jämn och fullständig sönderdelning i degen, — d. v. s. poröst — samt hållbart bröd, som fås av den deg vilken fått jäsa med vanlig pressjäst. Men om meningarna härom må vara delade, så råder däremot fullt samförstånd om jästpulvret såsom varande lättvändigt och bekvämt. När det gäller att med ett minimum av tid och arbete bereda en mångfald angenäma bakverk.

För att tillmötesgå en från flera håll uttalad önskan skall på Iduns hushållssida meddelas en del nya och mera ovanliga recept på bakverk av olika typ, i vilka bakpulver utgör jäsmidlet. Början sker nu med mjuka, engelska tekakor av särskilda slag, närmast sådana som äro lämpliga för förmiddagste, d. v. s. enligt engelskt bruk.

#### Mjuka engelska tekakor.

I liter vetemjöl, 1 rågad msk. smör, 1 ägg, 1/3 tsk. salt, 3 strukna tsk. jästpulver, omkr. 3 dcl. oskummad mjölk. (Intet socker.)

Mjöl, salt och jästpulver siktas. Smöret ingnuggas med fingerspetsarna tills blandningen är som smulor. Ägget vispas med mjölken och vätskan nedröres raskt i mjölet. Degen skall vara tämligen lös, men dock så att den kan hanteras. Den utkavlas till knappt 1 cm:s tjocklek och uttages med dricksglas eller mått i kakor av c:a 10 cm. i genomsnitt. Sätts på smord, kall plåt, penslas med kallt vatten och gräddas genast i varm ugn.



Parkers rolls.

Serveras varma, ituskurna med smör emellan och åter hoplagda.

#### Äkta Skottiska tekakor. (Griddle cakes.)

För gräddningen av dessa läckra kakor fordras helst en täljstenspanna, vilken dock kan ersättas med en tjockbottnad pannkakslagg eller plättlagg.

1/2 liter vetemjöl, 1/2 tsk. salt, 3 tsk. jästpulver, 1—2 ägg, 2 msk. smält smör, omkr. 3 dcl. mjölk.

Mjölet siktas med saltet och jästpulvret. Äggen vispas med mjölken och blandningen nedröres tillika med det smälta smöret. Degen bör ha konsistens av en tämligen tjock gröt. Pannan upphettas och gnides med helt litet smör. (I stället för smör, kan egendomligt nog en ituskuren morot eller kålrot användas.) På laggen bredas runda, omkr. 1 cm:s tjocka kakor, och pannan ställes över

### BRILLO ALUMINIUM PUTS ger överraskande resultat

V TVÄTTPULVRET E  
Det idealiska tvättmed.  
E R A L  
S  
R A L  
E VERSELEFABRIKEN L  
V STOCKHOLM E



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.



Glaserade muffins.

måttligt stark värme. När smeten börjar höja sig och slå bubblor, vändas kakorna och gräddas färdiga på andra sidan. Gräddningen av varje omgång brukar taga en tid av 10—12 min., varföre man gör klokt itu att samtidigt ha både en plätt- och en pannkakslagg på spisen.

Tekakorna serveras varma med smör och marmelad.

Anm.: För att dessa förträffliga tekakor skola bli fullt lyckade är av vikt, att smeten är lagom tjock, att pannan är nästan osmord, och att elden är jämn. Allt detta är dock sådant, som efter ett par försök faller sig lätt nog.

#### Parkers rolls.

I liter mjöl (lagt i måttet med sked), 1/2 tsk. salt, 2 strukna tsk. jästpulver, 1 msk. strösocker (ej mera!), omkr. 3 dcl. gräddmjölk, 1 ägg, 2 msk. smör (75 gr.). — Till pensling: 1 msk. smör.

Mjöl, salt, socker och jästpulver siktas samman. Smöret inarbetas med fingerspetsarna tills alltsammans blir som smulor. Det vispade ägget iblandas tillika med så mycket gräddmjölk att degen blir lagom fast. Den får ej vara hård, men ej lösare än att den låter kavla sig. Bakbordet mjölas lätt, och degen kavlas ut i 1 cm:s tjocklek. Den uttages med ett runt mått och med mjölad kniv göres en skära till hälften genom degen och något åt sidan på rundeln, d. v. s. ej mitt över denna utan över tredjedelen av densamma. Tunnt med uppmjukat men ej smält smör bredas på den mindre halvan,



### BORDBESTICK

Knivar, gafflar, skedar m. m.

Elegant guldlignande utseende - Smakfulla modeller Gediget heltigenom

Uppseendeväckande svensk uppfinning prisbelönt med GULD MEDALJ

Efterfråga DIRIGOLD i närmaste affär i branschen Finnes den ej där tillskriv då

AKTIEBOLAGET ALCOMETALLER - ÖREBRO  
Ensamtillverkare

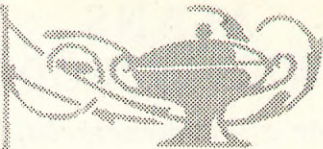
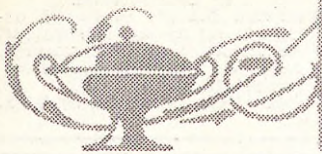
# Gubben's

Kalasebullar  
Ostronanjovis  
Caviar

## rekommenderas!

A.-B. HUGO HALLGREN'S KONSERVFABRIKER, GÖTEBORG





## Salubrin<sup>®</sup> omslag

*giva*

lagda enligt bruksanvisningen  
**överraskande effekt**



Hummer- och fisksallad.

### VINTERNS SALLADER. (Eftertryck förbjudes).

SEDAN ÅTSKILLIGA ÅR TILLBAKA HAR benämningen *sallad* kommit att få en allt mera omfattande betydelse än förr i tiden. Då menades med sallad en del garnityr till stek och fågel, som t. ex. salt-, socker- och ättikgurka, svagt syltade eller inlagda bär och frukter m. m. En annan sallad var grönsallad, som fordom endast förekom på sommaren och då mestadels tillagades med en sås beredd av en hårdkokt, passerad ägggula, socker, salt, vitpeppar, ättika och grädd. För olja hyste man för c:a 25—35 år sedan en ganska stor respekt, och eget nog, så ansågs bruket av olja till grönsallad vara ett osvikligt tecken på att den sålunda brukande personen varit utomlands! — Nu mera äro lyckligtvis svenskarne ej längre så rädda för olja, vilket är till stort gagn för såväl deras hälsa som kassa. Ty god olivolja är för flertalet människor ett hälsosamt inslag i dieten, samtidigt som olja i sallads-sås eller mayonnaise bidrager till att sammanbinda några få eller en mångfald matrester till ett angenämt och mättande helt, lämpligt för en hel rätt eller å andra sidan till en förbrukning.

Salladen kunna indelas i fyra huvudgrupper:

- 1) Enkla grönsallader av bladsallad;
- 2) Blandade blad- och rotsaksallader;

3) Blandade kött- och fisksallader med eller utan vegetabilier;

4) Fruktsallader.  
Salladssåserna variera allt efter smak och även efter den karaktär, som den färdiga produkten är ämnad att besitta. För att nu inte säga att såsen också bör rätta sig efter vissa av huvudbeståndsdelarne till salladen.

Den s. k. franska salladssåsen, bestående av olja, vinäger (stark fin ättika) samt litet salt och peppar (eller senap) användes till bladsallader eller enkla legymsallader. Den kan även brukas som marinad för de olika ingredienserna i en sallad som sist skall omblandas med en mayonnaise. — Till fruktsallad lämpar sig ej gärna den franska salladssåsen. Den ovan nämnda svenska salladssåsen brukas ännu av en del personer; förutom till bladsallad lämpar den sig, åtminstone enligt undertecknads smak, ännu mera till potatissallad.

Mayonnaise, äkta eller falsk, lämpar sig för alla sallader, ej minst för sådana där frukt utgör huvudbeståndsdel.

En av mången omtyckt salladssås är den kokta smör- och mjölblandningen, spädd med vatten och efter kallnandet tillsatt med råa äggulor, vinäger och smakämnen samt till sist med hårt vispad grädd.

De s. k. stora salladerna med kött, fisk, hummer, kräftor etc., däri vissa slag av vegetabilier och finare garnityr ingå, äro särdeles användbara för kallbord vid luncher, supéer eller kvällsmottagningar.

Sammansatta eller enkla legymsallader användas, de förra mestadels till kalla kötträtter, medan de senare användas till såväl kött som varm stekt fisk; t. ex. potatis- och rödbetsallad till varm, stekt färsk sill, dito strömning m. m.

Fruktsallader brukas merändels som förfriskning t. ex. vid en kvällsmottagning, efter en lunch eller vid en buffet. De kunna även serveras som efterrätt vid en lunch.

Här nedan skall lämnas några anvisningar för beredning av olika slag sallader.

#### RECEPT.

(Eftertryck förbjudes).

*Sallad-Alexandra* (för 12 pers., självständig rätt).  
½ kg. med skalen kokt potatis, 2 stora morötter, 2 medelstora palsternackor, 1 selleri, 1 burk konsv. turska bönor, 1 dito konsv. ärter, 1 syltigt äpple, 1 liten saltgurka, 2—3 msk. kapris, 1 hekto kokt, rött skinka, 2 hekto ljust kokt eller stekt kött, 1 tryffel. — *Äkta mayonnaise*: 2 äggulor, ½ tsk. salt, ¼ tsk. vitpeppar, 1½—2 dcl. matolja, 2 msk. vinäger, (socker) — 2 dcl. tjock grädd. — *Garnityr*: grön- eller endivesallad, 1—2 rödbetor.

Morötterna, palsternackorna och sellerin ansas och skäras i fina tärningar, vilka kokas mjuka i saltat vatten och få rinna av. Potatisen skalas och skäres i strimlor eller tärningar. Ärtorna och bönorna få rinna av; de senare skäras i 2—3 cm. långa bitar. Skinkan och köttet skäras i strimlor. Äpplet och gurkan skalas och hackas, liksom även kaprisen. Alla ingredienserna omblandas varsamt och påkostas tryffel, skäres denna i finaste strimlor och tillsättes sist.

För mayonnaisen röras äggulorna i ett par min. med saltet och vitpepparn. Oljan iblandas, till en början droppvis, sedan kan mängden helt försiktigt ökas. Ättikan iblandas även den småningom. Såsen bör nu vara jämn och tämligen fast. Den avsmakas, om så önskas med socker, och den till

## Darbins äkta Ceylonté

Endast en kvalitet,  
den bästa.

Endast i originalförpackningar.

I alla välsorterade spiceriaffärer.

Begär gratisprov.

Platsagenter antagas.

v. ARBIN & C:o, THÉIMPORT A.-B.  
BIRGER JARLSGATAN 29, 2 TR. - STOCKHOLM



Fruktsallad med mayonnaise till kall fågel eller dyl.

hårt skum vispade grädden nedröres. Salladingsredienserna läggas i såsen, och det hela omblandas varsamt. Salladen lägges på fat eller i skål och garenas med salladsblad och små grupper av hackad rödbeta. Serveras som självständig rätt.

*Fisk- och hummersallad* (för 8—10 pers.). 1 stor hummer, 1 kolja (eller annan ej benig fisk på omkr. 1¼ kg., 1 sellerirova, 1 lit. jordärtskockor, ½ burk turska bönor, 1 hekto makaroner, 2 msk. kapris eller hackade oliver; 2 msk. ättika, 2 msk. olja. — *Kokt mayonnaise*: 2 msk. smör (60 gr.), 6 msk. mjöl, ½ tsk. engl. senap, omkr. ½ lit. kallt vatten, 2 äggulor, 3—4 msk. olivolja, 2 msk. vinäger, 1 tsk. socker, saften av ½ citron), 2—2½ lit. tjock grädd. — *Till garnering*: 2—3 hårdkokta ägg, 1 salladshuvud, hel kapris eller några oliver.

Hummern kokas, får kallna och allt köttet urtages noga samt skäras i tärningar. Om möjligt söker man få ut köttet i klorna helt. — Fisken rensas, kokas och befrias innan den kallnat från skinn och alla ben. Sellerirovan ansas och skäres i strimlor, som kokas i saltat vatten. Jordärtskockorna skrapas, sköljas, kokas och skäras i tjocka skivor. De turska bönorna skäras i bitar. Makaronerna kokas i saltat vatten och få avrinna samt skäras i bitar. Alla ingredienserna omblandas med kaprisen samt oljan och ättikan, varefter blandningen får vila en stund. För mayonnaisen fräsas smör,



## Husmödrar

Ett vackert kök  
fordrar Skultuna kokkärl.

Erhållas i varje järn- och bosättningsaffär.

Skultuna Bruk  
Västerås

## BRILLO ALUMINIUM PUTS garanteras absolut oskadligt

V TVÄTTPULVRET E  
Det idealiska  
tvättmed-  
let  
ERSALE  
ERSALE  
E VERSALEFABRIKEN L  
V STOCKHOLM E

## HUSHÅLLSHANDSKAR

av gummi, högsta kvalitet.

Kronor 3:— per par.  
Storl. 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½,

Gustaf Hjelm & C:o,  
Sjukvårdsaffärer Mästersam-  
elsgat. 46, Norrtullsgat. 8 A,  
STOCKHOLM

(Till landsorten mot efterkrav.)



SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT





## Grötkokare

Köp Edra hushållskärl av Skultuna Bruks välkända tillverkningar. Ni blir belåten med såväl utförande som pris.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

NÅGRA REFLEKTIONER KRING GAMMALDAGS, HEMMALAGAD FISKFÄRS SAMT NÅGRA RECEPT MED MODÄRN, MASKINBEREDD FISKRÄTTSPUDDING.

FISKFÄRS HAR ALLTID ANSETTS HÖRA till en av det svenska kökets finaste och "heder-sammaste" anrättningar. Det sista epitetet har fogat sig på den grund, att beredningen av en lyckad fiskfärs erfordrade förutom ingredienserna — mer eller mindre dyrbara allt efter smak och omständigheter — stor kunnighet, dito omsorg och så ej minst tålamod och på passlighet. Ty det behöves endast vara en till synes oväsentlig uraktlåhöver, för att en kanske nog så påkostad fiskfärssmet skall börja "krångla" — d. v. s. skära sig — och färsen så bliva, om ej precis förstörd, så dock grynig och ojämn.

Under en mångårig erfarenhet som husmor har jag skådat myndiga herrgårdshushållerskor med biträde av någon ej heller bortkommen köksa, förvandlat stora gäddor till färs, allt ifrån rensningen, fiskkottets skrapning och följande bultning med smör, och sedan dess gradvisa tillsättande med ägg, grädde och kryddor; vidare färsens passering och ytterligare blandning med grädde för att slutligen hamna i formarne i och för den långa och försiktiga kokningen. Och jag har sett gamla mångförfarna uhmödrar med eller utan kunnig, eller ingen hjälp alls göra överdådiga fiskfärser, ofta nog med en grundlig förenkling av ingredienserna evad angår smör, ägg och grädde. Och detta senare utan att det minsta äventyra slutprodukten. — Men vad som aldrig förenklades var tålamodet och omsorgen under arbetet!

Nu äro tiderna annorlunda. De mångkunniga herrgårdshushållerskorna och med dem de övriga arbetsvilliga och vetgiriga hjälpredorna äro snart ett minne blott. Och nutida husmödrar ha oftast saknat tillfälle att från barndom och tidig ungdom sätta sig in i det husliga arbetets alla detaljer på det sätt, som var förbehållet deras mödrar och mormödrar. — Till dessa husliga detaljer hörde bl. a. också den hemmalagade fiskfärsen.

Beskrivningen på fiskfärs finnes i varje kokbok, varför här ej utrymmet skall upptagas med något fiskfärsrecept. — Här skall i stället ordas något om

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II Pilsner**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A: B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

anrättningar av en god — och lyckligtvis också billig! — fiskfärspudding, som man sedan en tid kan erhålla snart sagt i hela vårt land, allt ifrån Ystad till Haparanda.

Fiskfärsen ifråga kostar kr. 2:50 pr kg. och försäljes aptitligt emballerad i pergamentspapper och pappkartong. Vad den heter och vem som komponerat den hör ej hit — det är endast att tacksamt konstatera att den är framställd av fisk, fiskad av svenska fiskare vid vår egen västkust.

Här skall endast meddelas några olika recept, vari färsen kommit till bruk och vunnit gillande av närstående och gäster. — För att nu inte nämna, vilken räddningsplancka den färdigköpta fiskfärspuddingen varit, när de senare gjort en, visserligen kär, men dock oväntad påhälsning!



## Fiskpudding

Fig. 1. En fiskfärspudding.

### RECEPT.

(Eftertryck förbijudes.)

Stuvad fiskfärspudding (för 6 pers.).

$\frac{3}{4}$  av en 1-kilos fiskfärspudding, 1 rågad msk. smör (35 gr.), 3 msk. mjöl, omkr. 1:  $\frac{1}{2}$  dcl. gräddmjölk, 1 äggula, salt, socker, muskot (eller vitpeppar). — *Garnityr:* 6-8 fyrkantiga brödsbivor, 1 msk. smör eller växtmargarin, 3-4 msk. riven ost.

Fiskfärspuddingen skäres i strimlor omkr. 1 cm. breda och 3 cm. långa. Smöret och mjölet sammanfråsas över ej för stark eld; gräddmjölken påspådes småningom, och såsen får under vispning

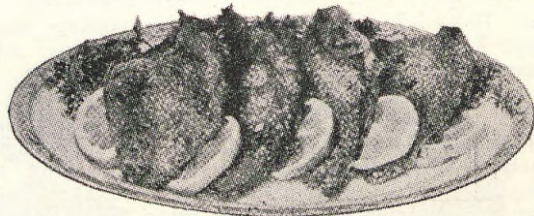


Fig. 2. Panerade fiskfärskotletter, garnerade med halva citronskivor.

koka omkr. 8 min. När den är blank och slät, avsmakas den med kryddor, varefter fiskfärsstrimlorna iläggas för att bli genomtettade. Kastrullen avlyftes, och den uppvispade äggulan iblandas varsamt. Kastrullen sättes åter, för ett par minuter, över elden, men stuvningen får nu ej koka, endast sjuda. Den upplägges på värd karott och runt kanten nedstickas ugnrostade brödtriangler. Dessa åstadkommas genom att bstryka fyrkantiga brödsbivor ganska tjockt med växtmargarin (eller smör) och sedan trycka smörgåsarne i riven ost, varefter de placeras på smörd plåt och med vass kniv delas från hörn till hörn. Plåten införes i varm ugn, där smörgåsarne få stå tills de äro rostbruna och smått knapriga.

Kalastuvning av fiskfärspudding (för 6 pers.).

Omkr.  $\frac{1}{2}$  kg. fiskfärs (köpt eller hemmalagad), 2 hekto räkor,  $\frac{1}{2}$  msk. smör,  $\frac{3}{4}$  kg. jordärtskockor. — *Stuvningssås:* 2 msk. smör, 4-5 msk. mjöl,

### Bästa medel

mot katarrer och kikkhosta samt förkylningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDRGREN'S THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

3 dcl. gräddmjölk, 2 dcl. jordärtskocksspad, 1 dcl. tjock grädde, 1 äggula, peppar, salt, socker. *Garnityr:* smördegnisbivar eller dyl.

Fiskfärsen skäres i strimlor. Jordärtskockorna skrapas, sköljas väl, och kokas mjuka i lätt saltat vatten. — Räkorna skalas och stjärterne fräsa lätt i litet smör för att få litet högre smak. — Smör och mjöl fråsas, gräddmjölk och jordärtskocksspad påspådas tills såsen blir lagom tjock. Fiskfärsstrimlorna iläggas tillika med de tjockt skivade jordärtskockorna och de frästa räktjärterne jämte sitt smör. Stuvningen avsmakas med kryddor och får smått koka en stund, varefter den avredes med äggulan, denna vispad med den tjocka grädden. Stuvningen upplägges högt på varmt fat och garneras med smördegstutor eller dyl.

Fiskfärsstuvning inom risbård (för 6 pers.).

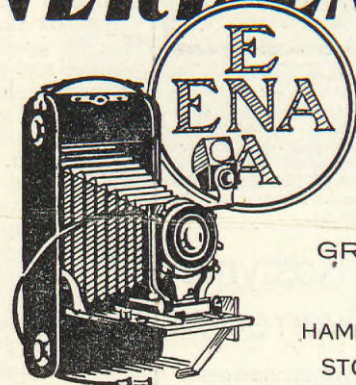
$\frac{1}{2}$  kg. fiskfärspudding,  $\frac{1}{2}$  burk champignoner, eller annan svamp, 1 msk. smör. — *Stuvning:* 1 stor msk. smör, 3-4 msk. mjöl, 4 dcl. gräddmjölk,  $\frac{1}{2}$ -1 dcl. svampspad,  $\frac{1}{2}$  dcl. tjock grädde, 1 äggula, salt, socker, vitpeppar. — *Risring:* 2  $\frac{1}{2}$  dcl. carolinagrön, omkr. 1 lit. vatten, 1  $\frac{1}{2}$  msk. smör, salt.

Risgrönen skallas i hett vatten och hället i kokande, lätt saltat vatten, där de få koka tills de äro utsvällda eller omkr. 25 min. Smöret tillsättes och riset packas i en smörsmord hälform, som får stå i vattenbad medan stuvningen slutberedes. — För stuvningen fräses smöret och mjölet, de skurna, förut i smör frästa champignoner iläggas, och mjölk samt svampspad påspådas. Stuvningen får koka några min., avsmakas med kryddor och avredes med den med grädden vispade äggulan. — Risringen uppstjälpes på varmt fat och inuti hålet samt runt omkring bården lägges fiskfärsstuvningen.

Fiskfärsstuvning med makaroner och tomat (för 6 pers.).

$\frac{1}{2}$  kg. fiskfärspudding, 1 stor msk. smör, 3 msk. mjöl, 4 dcl. svag buljong eller fiskspad, 1 rågad msk. fast tomatpuré (eller 2-4 msk. vanlig tomatpuré), 1 dcl. tjock grädde; socker, salt, peppar. — 2 hekto makaroner, 2 msk. smält smör, 4-6 msk. riven ost.

## NERLIENS



"ALLT FOTOGRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM

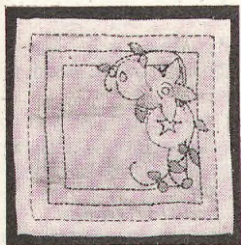
## EKSTRÖMS VANILINSOCKER



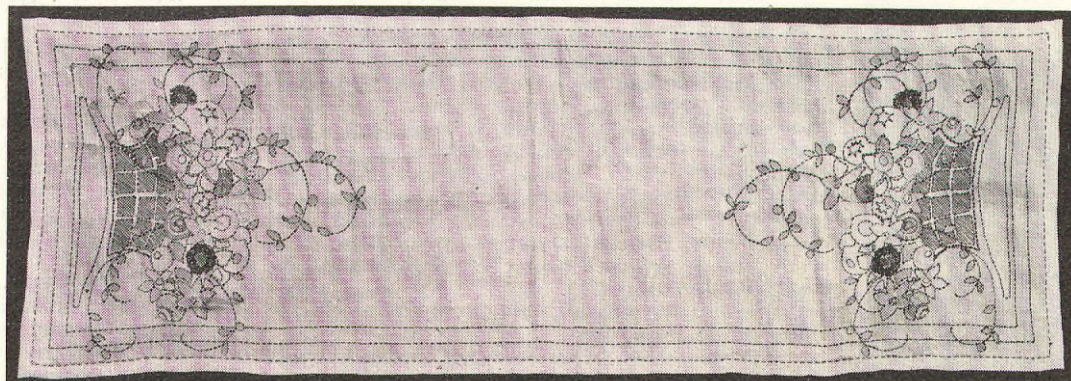
# IDUNS HANDARBETSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.

NÅGRA SMAKFULLA OCH LÄTTGJORDA HANDARBETEN.



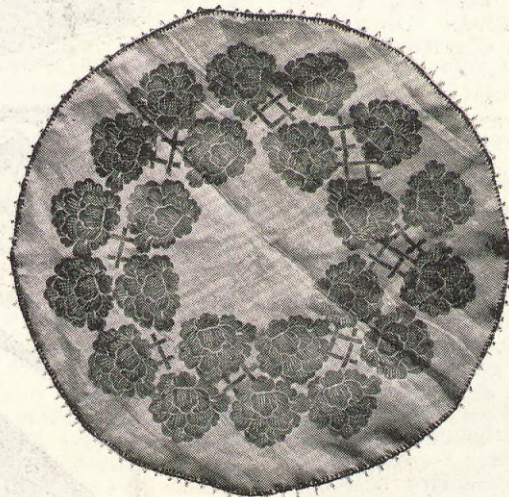
Tallriksmellanlägg till löparen.



Bordlöpare, broderad i glada färger med det silkesliknande moulinégarnet.



Champagnefärgad lampslöja med handtryck. Handtryckt lampslöja, på cerisefärgad voile.



färger, som använts till den större duken, göras de alla sinsemellan olika, vilket gör hela uppsättningen mera levande.

Bordlöparen, som är 34 × 1 m. 30 cm., kostar uppritad och påbörjad kr. 8.25, och till arbetet åtgår 10 dockor moulinégarn à 18 öre.

Mellanläggerna äro 17 × 17 cm. och kosta uppritade och påbörjade för 6 st. 3 kr. Om de beställas tillsammans med löparen behöves intet extra garn. I annat fall medsändes garn för kr. 1.

Lampslöjorna, som även gå bra som bordsmiljöer, är den ena av champagnefärgad och den andra av mörk cerisefärgad voile, båda med handtryck från Ateljé Sländan. Till kantning är använd en smal fall, som övervirkats med svart moulinégarn. Den runda duken mäter 52 cm. i diam., den fyrkantiga är 50 × 50 cm.

De kunna fås i orange, gråblått, varmgrönt, champagne och cerisefärgad voile och betinga ett pris av kr. 6.25 med garn och virkning påbörjad.

Beställningar på ovanstående handarbeten adresseras till Iduns handarbetsavdeln., Iduns Redaktion, Stockholm.

Ateljé Sländan ställer denna gång till vårt förtjusande handarbeten. Dels ha vi här en bordlöpare med ett enkelt och graciöst korgmotiv i glada färger och tallriksmellanlägg i stil därmed och dels ett par handtryckta lampslöjor av kulört voile.

Broderiet på bordsmiljön är enkelt och roligt att göra. En svart kontur löper såsom sammanhållning runt omkring alla färgglada blommor och blader och markerar även den breda dubbelvikta fällen. Konturen sys med trädstyg och fyllnaden med varjehanda olika fyllnadssöm, som påbörjas på det beställda arbetet. De små fyrkantiga mellanlägg utföras på samma sätt. Med ett urval av de

## MODENYTT.



## Damunderkläder för de händiga.



Den allra nyaste morgonmössan ses här till vänster. För mycket minimal konstnad kan den göras av er själv, kära läsarinna. Materialet är helt enkelt sidenband, på vars sida sättas rosetter, och rosenknopporna i mitten sitta på en stadig stålstrådsställning.

Prinsessklänningen, som syns bredvid, börjar åter komma på modet. Här ses den, sydd av brokad i

blågrått och silverbrokad med höftdraperier och ett uppslitsat släp, under vilket en vid kjol av silkestyll sticker fram.

Klänningen längst till höger, egentligen avsedd för Rivieran, är vit silkestrikå med le dernier cri — den kombinerade slöjan och capen. Slöjan, som är mycket kort fram, hänger i behagfulla linjer ned baktill ända till kjolkanten.

Idun fortsätter här med den populära serie trevliga modeller för damunderkläder, vilka våra läsarinor själva kunna sy efter. Här återges en ganska vanlig välsittande modell till nattskjorta, hög i halsen och med långa ärmor.

Mönster kunna erhållas mot insändande av 60 öre i frimärken till Iduns Mönsteravdelning, Stockholm. Önskas mönster å broderiet, kan sådant erhållas mot 60 öre i frimärken under adr. Fru B. Lidbäck, Iduns Redaktion, Stockholm.





Jeremias Latmask och den förtrolade saxen.

Rysk saga.

DET VAR EN GANG EN GAMMAL BARBERARE. Han var gråhårig och krokryggig, på magen hängde en sax och själv luktade han tvål och parfym. Och han var så gammal och långsam, att medan han klippte några hårstrån, växte det ut andra i deras ställe. Barberaren hade en son, Jeremias, som var sömning och lat som en vinterfluga. När han satt och åt soppa, orkade han inte lyfta skeden till munnen utan somnade och började snarka. När han sedan sov en stund och vaknade, var soppan kall och måste värmas, och så kunde han hålla på halva dagarna. Och därför hann han aldrig bli mått. En dag sade fadern till honom: Jag har blivit gammal och ser lilla, om jag inte aktar mig, så rakar jag en dag någon människa halvdöd. Det är på tiden att du börjar arbeta. Och så räckte han honom en sax och sade honom att raka en gammal länstol, som av pur ålderdom börjat bli långhårig. Men Jeremias lutade näsan mot väggen och började dra timmerstockar. Det tyckte fadern inte alls om.

— Jag vill lära dig ett yrke, och du bara sover, sade han. Är det så att du är så lat, så försvinn från mina ögon.

Han knuffade ut Jeremias och stängde dörren med kedja. Och Jeremias gick dit näsan pekade. Han gick en dag, två dagar, ja så länge, att han vande sig att gå och sova. En dag gick han som vanligt och sov, men plötsligt vaknade han och fick se, att det låg en fullproppad penningpung på marken. Han funderade litet, men så tyckte han att det inte lönade mödan att ta upp den och gick vidare. När han gått halvannan timma och tagit tjugo steg, slog han näsan mot en liten dvärg i stora glasögon. Man såg ingenting annat än glasögonen, liksom om de hade gått på ben.

Jeremias begrep genast, att detta var en trollkarl.

— Ursäkta, sade han, slog jag er?

— Har du inte sett min penningpung? sade trollkarlen plötsligt med grov basröst.

— Jo, då, — sade Jeremias.

— Var låg den?

— Jo, den ligger där borta på vägen, långt härifrån, två dagars marsch.

— Du är en dum pojke, men jag ser att du är hederlig, — säger trollkarlen, — är du inte till yrket barberare? Då skall jag till belöning ge dig denna förtrollade sax.

Och med dessa ord försvann han. Jeremias stopade saxen i fickan och gick vidare. Slutligen kom han fram till staden Perverdas. Han såg ett par väldiga portar, men själva staden var liten, och på

porten hängde en kungörelse. Jeremias började läsa och somnade fem gånger under läsningen, så långt var plakatet. Så här stod det:

"Härmed kungöres för alla invånare i Perverdas, att i morgon hålles den femte och sista tävlingen mellan barberarna.

Kung Kirikus den femte."

— Hm! — sade Jeremias och gick in i staden. Men innanför porten satt Spiridon, han torkade tårarna på sina kinder, men det rann oupphörligt flera och han hade redan gråtit ihop en hel sjö.

— Varför gråtar du? — frågade Jeremias — kanske du är sömning?

— Sömning! — sade Spiridon långdraget. Hela staden har inte sovigt på två veckor, alla sitta och fundera och gråta. Det har blivit så fuktigt, att man inte kan gå på gatorna utan galoscher. Då hördes plötsligt ett sådant nysande bakom hans axel, att Jeremias hatt nästan for av hans huvud.

— Det är Adolf Weg, — sade Spiridon, — den kunglige hovfrisören.

Frисören steg upp: det var en mycket tjock man med smala, sneda ben.

— Ja, min bäste herre, sade han, medan han snöt

mycket, att det är fullt med knölar. Därför är det mycket svårt att klippa kungen. Och nu hålles i morgon en tävlan: om det finns någon barberare, som kan klippa kungen jämn som en igelkott, så kommer han att må som pärla i gull. Men kan ingen göra det, så sätts alla barberare i fängelse. Och eftersom kungen redan provat alla barberare och ingen enda lyckats, så betyder det förstås, att hela yrket kommer i fängelse.

Efter detta snyftade Adolf Weg, och nös, och fnös, men Jeremias hörde icke längre på, utan gick för att anmäla sig till tävlan.

Dagen därpå, när Jeremias tur kom, tog han upp saxen ur fickan, satte den till kungens nacke, men saxen gnisslade och smällde och klippte själv, så att hårstråna flögo åt alla sidor.

Med ett ord, han klippte kungen härligt.

Kungen såg sig i spegeln och sade: Det är vackert, utmärkt.

Och så anställde han honom som kunglig hovbarberare, och Jeremias fick goda dagar och kunde sova tjugo timmar om dygnet. Den övriga tiden klippte han kungen och gjorde honom vacker och stod själv och läste etiketter på flakonger, men saxen, den klippte av sig själv. Så gingo två år, och Jeremias blev ännu tjockare och latare. Men en dag åt kungen sardiner och spillde på sin hermelinsmantel. Och manteln var mycket dyr.

— Så förargligt, — sade kungen till drottningen. Jag har fläkat ned min finaste kostym, det hade varit bättre, om jag spillt på din klänning.

Och så lämnade de manteln till Jeremias och befallde honom att försiktigt rengöra den med bensin. Men Jeremias var för lat att gå till apoteket efter bensin. — Jag gör det i morgon, tänkte han. Så lade han manteln på en stol och sträckte själv ut sig för att sova. Han var så sömning, att han glömde saxen framme på bordet. Så fort han började snarka, tög saxen itu med sitt arbete. Den klippte hela manteln kortsnaggad. På morgonen vaknade Jeremias, gick ut och köpte för tio kopek bensin och skrek till: där låg manteln alldeles kal.

Han blev förargad, tog saxen och slängde ut den genom fönstret. Men nu kom bud efter bud från kungen: han ville ha sin hermelinsmantel strax och den fick icke lukta bensin. Slutligen ville kungen inte vänta längre utan kom själv. Jeremias hörde, att någon gick ute i korridoren, öppnade dörren och stod förstenad: Kirikus den femte själv stod där i nattrock. Ja, Jeremias hade ingenstans att ta vägen. Han måste berätta allt för kungen, att saxen var förtrollad och att den klippte hermelinsmanteln intill skinnet.

Jeremias darrade, medan han berättade det och vågade inte röra på huvudet, så rädd var han att det skulle falla av honom av förskräckelse.

— Jaså, sade kungen. Det är bra, Jeremias, jag får straffa dig. Men ge mig saxen.

— Jag slängde ut den genom fönstret, sade Jeremias.

— Ditt mormeldjur, — tjöt kungen, — vem skall nu klippa mig?

Så satte han sig vid bordet och skrev på ett stort papper:

"Jag befäller alla mina undersåtar att lämna alla (Forts. nästa sida.)



Spiridon hade gråtit ihop en hel sjö.

sig och stoppade näsduken i fickan. — Ni ser framför er en barberare, som hotas av en i högsta grad obehaglig historia. — Och han berättade för Jeremias följande:

— I detta rike härskar den mäktige konung Kirikus. Kungen var redan från barndomen ovanligt klok, och därför var hans huvud tyngre än själva kroppen, och när han gick, stötte han alltid huvudet mot stolarna. Och han har slagit huvudet så

M R L G P G O A A A B V A S A r e N L L A

IRLAND dd Narva den 20 nov 1700 UB NO a

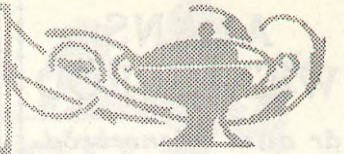
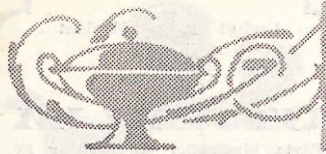
SÄG T D T Q L L FEBR

En rebustävling för de unga Idunesarna.

Den här lilla historien i rebusform skall säkert välla många små läsare mycket huvudbry. Men har ni väl en gång kommit in på lösningen, skall det nog gå rätt lätt. För att hjälpa er en smula

vilja vi tala om att lösningen innehåller tre satser. Den första punkten får tänkas komma på andra raden, den andra på tredje raden. Eftersom det är en så pass svår uppgift, skola vi denna gång

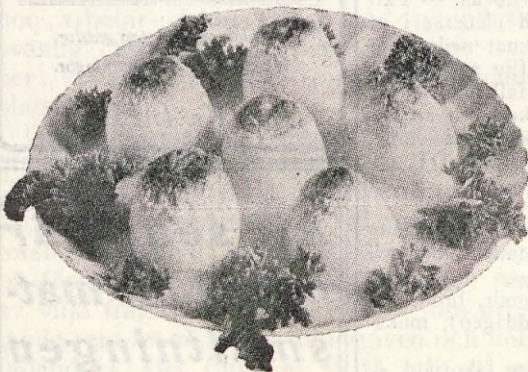
utfästa ett pris: det blir en femma för den först påträffade riktiga lösningen. Lösningar, på kuvertet märkta "Barnens Pristävlan", skola vara insända till Iduns Redaktion senast den 31 mars.



 FINARE  
**BORDSERVISER**  
 OCH  
**VINSERVISER**  
 utförsäljas till ytterst reducerade priser.  
 Gör ett besök eller begär prisuppgift!  
**BRISING & FAGERSTRÖM** A/B  
 REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

## NÅGRA MERA OVANLIGA ÄGG-RÄTTER.

PÅSKEN STAR FÖR DÖRREN OCH MED den flera allvarliga och även mindre allvarliga helgdagsaftnar och helgdagar. Till de mindre allvarliga aftnarna hör Påskafton, som efter Skärtorsdagens och Långfredagens stillhet kommer med sitt glättiga inslag av påskbrev och påskliljor — de förra merendels förbehållna en älskvärd och gemytligt uppmärksam landsort — och påskägg. Dessa senare äro av tusen och ett slag — i städerna kanske allt för många! — allt ifrån den dyrbara atrappen i form av ett jätteägg, fyllt med allehanda



Ägg à l'Astoria i färska tomater, det hela garnerat med fina salladsblad.

godna ting, ända till de små brokiga bönstora äggen av porslins hård sockermassa.

Men all världens magnifika stora och små konfekttyrägg kunna aldrig någonsin tävla med eller förringa det naturliga hönsäggets enkla charm, när det gäller att på allvar fira påsken, det vill säga vad angår den materiella sidan av högtiden.

I allmänhet råder ännu det bruket att äggen ätas till påskaftonens supé. Detta är nog också det trevligaste och mest minnande om gammal tid och gamla goda vanor, fastän den på många håll numera sena middagstimmen gör att en fåmligen sta-

dig supé av mången motets med en ganska måttlig entusiasm. — Men varföre ej den dagen bryta mot vardagsvanorna — d. v. s. i hem där middagen anmars är mellan 5—6 och äta en något senare och kraftigare lunch än vanligt? Och sedan längre fram servera eftermiddagste med "dopp", och så avsluta påskaftonen på traditionellt sätt med ägg och vad därtill hör. Genom en dylik anordning vunnnes ett trevligt avbrott från vardagens enahanda, och i familjer med barn och ungdomar blev påskaftonsfirandet ett glatt minne för framtiden, långt in mot ålderns dagar.

Om än äggen, serverade på påskaftonssupén enligt ritualen, förekomma helt enkelt som löskokta, så bör dock en viss omsorg komma dessa ägg till godo för att därmed markera att det är fest. Först och främst gäller det att förvissa sig om att äggen äro fullt färska och nyvärpta och därefter att de äro stora och rena. Ty ett mer eller mindre smuttsigt ägg inger genast en känsla av obehag, och det är ej lätt att komma ifrån tanken, att en del av det orena under kokningen trängt genom porerna in i själva ägget. — Är ett ägg ej fullt rent, tvättas det före kokningen med litet salt och ättika; med enbart vatten är det nästan omöjligt att få bort fläckarna. —

Vad som däremot är trevligt, är om vita, ljus- och mörkbruna ägg äro blandade om varandra i påskhönan eller inom den, på gammaldags sätt som korg brutna servietten.

Men omkring påsken ses gärna ägg även i andra former än som löskokta, och för övrigt är det alla skäl i världen att använda ägg och äggkrätter, under den tiden av året, då äggen stå i relativt lågt pris. För att nu inte nämna att ägg aldrig äro så fina i smaken som under förvären.

## RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

### Stuvade ägg med räksås (6 pers.).

6 ägg, 1—2 hekto räkor, 1 stor msk. smör (35 gr.), 3 msk. mjöl, 3 dcl. gräddmjölk, 1 dcl. räkspad, 1 dcl. grädde, 1 äggula, peppar, salt, socker. — Rostade smörgåsar i triangelform.

Äggen kokas 6—7 min., läggs i kallt vatten under en kort stund, varefter de skalas. — Räkorna sköljas hastigt och rensas. Skalen krossas och få koka en stund med 2½ dcl. vatten, eller tills detta är inkokt till omkr. 1 dcl. och har fyllig smak. — Smör och mjöl fräsas, mjölk, räkspad och grädde påspädes till en jämn och blank sås, som när den under vispning kokat 6—8 min., avsmakas med kryddor och avredes med äggulan. Kräftstjartarna iläggas att bli genomvarma, dock får såsen efter äggulans tillsättande ej koka utan endast sjuda. De skalade äggen läggs i en värmd karott och räksstuvningen slås över. Runt omkring stuvningen nedstickas smörbestruckna ugnrostade tresnibbar av vitt bröd. — *Anm.* Först beredes såsen och när denna är nästan färdig kokas äggen och rostas smörgåsarna; i motsatt ordning skulle nämligen äggen hinna fullständigt kallna.

### Ägg med tomatås.

6 ägg, 1½ msk. smör, 3 msk. mjöl, 1 rågad msk. fast tomatpuré (eller 3—5 msk. vanlig tomatås), omkr. 4½ dcl. buljong (eller vatten och god köttextrakt), 3 msk. tjock grädde, peppar, salt, socker (1 tsk. madeira). — 2 cm. tjocka skivor av vitt bröd, 1 stor msk. smör eller växtmargarin.

Först göras brödskvivorna i ordning. De formas något större än äggen äro i omkrets och urholkas litet på mitten samt bestrykas på den urholkade sidan tjockt med smör, varefter de ställas på plåt och införs i ugnen för att bli rostbruna. — Äggen kokas 6 min., avkylas något litet i kallt vatten och skalas. — Smör och mjöl fräsas, tomatpurén tillsättes och buljongen påspädes. Såsen får sedan koka 5 min., och avsmakas sedan med grädden, vinet och kryddorna. — Brödskvivorna läggs på ett varmt fat med den urholkade sidan uppåt och ett skalat ägg lägges på varje, varefter den heta tomatsåsen slås över det hela så både ägg och bröd bli täckta därav.

## Kom ihåg,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.

Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDRGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

### Ägg à la menagère (för 6 pers.).

6 hårdkokta ägg, 1 stor msk. smör, 3 msk. mjöl, omkr. 4½ dcl. gräddmjölk, ½ tsk. fast köttextrakt, peppar, salt, socker. — *Garnityr:* brödtrianglar, bestruckna med smör eller växtmargarin, tjockt strödda med riven ost och sedan rostade i ugn; litet brynt socker.

De ugnrostade brödtrianglarna ställas med spetsarna uppåt runt inre kanten av serveringsfatet och hopfästas nedtill med litet brynt socker. — Äggen, som bör vara fullt hårdkokta (10—12 min.), skalas, varvid vitan skiljes från gulan. Vitorna hackas fint; gulorna drivas genom purépress eller



Fyllda, gratinerade ägg.

hackas. — Smör och mjöl fräsas, gräddmjölk påspädes till en lagom tjock stuvningssås, som tillsättes med köttextrakt (helt litet vin gör god verkan) och avsmakas med behöfliga kryddor. De hackade äggvitorna iläggas och stuvningen får ett uppkok, varefter den hålles inom krutongbården. De passerade, varmhållna äggulorna strös tätt över stuvningen.

### Ägg med curry (för 6 pers.).

6—7 ägg. — 1 liten gul lök, 1 stor msk. smör, 1½ tsk. currypulver, 3 msk. mjöl, 3—4 dcl. buljong, 1 dcl. tjock grädde, socker, salt, persilja.



## Kronan

Efterse märket vid inköp av hushållskärl. 1:ma kvalitet, noggrant utförande.

Skultuna Bruk  
Västerås

En ny Nitorprodukt!  
**"Glitto"**  
 Aluminiumputs  
 Tekn. Fabr. NITOR, Stockholm

# EKSTRÖMS VANILINSOCKER





# SMÅTTINGARNAS EGEN SIDA

*Dockmammornas tävlan avgjord.*



Överst t. v. förstapristagarinnan Barbro Sandström, 10 år, bredvid ses dockan hon vann, klädd i den prisbelönade utstyrelsen. Intill ses andrapristagarinnan, Ruth Brorson, 14 år, och ovanför hennes dockkläder, satta på dockan, upptill t. h. Signe Malmberg, 13 år som vunnit tredje pris för de dockkläder, som på bilden inunder påkläts dockan.

DEN 16 MARS, DÅ ALLA PAKET, insända av sykkunniga dockmammor i olika delar av Sverige, från Malmö till Örnsköldsvik öppnades, såg redaktionsrummet ut som en barnkammare och det var riktigt roligt för prisnämnden att se vilka duktiga och ordentliga småflickor det finns i vårt land. Ingen enda av de små utstyrlarna var slarvigt sydd, och nästan alla de tävlande hade insänt både handsydda, virkade och stickade plagg. Efter moget övervägande skedde så prisutdelningen enligt följande lista:

Första pris — Käthe Krusedocka, skänkt av N. K. — tilldelades Barbro Sandström, Kisa, 10 år, för en utstyrelse av sex plagg: en stickad grön klänning och dito mössa, stickade bruna strumpor, pryddliga underkläder med virkad kant och små skor, sydda av handskskinn.

Andra pris, Grimms sagor, vanns av Ruth Brorson, Tomarps gård, Kvidinge, 14 år, som likaså insänt sex plagg. Rut, som är dotter till trädgårdsmästaren vid Tomarps kungsgård, har själv slagit frivoliteterna till underkläder, gjort konstvirkning till chemisetten på docklinnet, stickat de små strumporna och förfärdigat de små trådknapparna. Den blårutiga klänningen är nätt sydd med blå langett.

Tredje pris, Aesopus fabler med Rackhams teckningar, erövrades av Signe Malmberg, Drottningholmsvägen 12 B, Stockholm, 13 år, som insänt en näpen babyutstyrelse i vit flanell, pryddigt sydd med langetterad haklapp, ljusblå band i bärklän-

ningen och de sötaste skor i vitt och ljusblått, tillsammans sex plagg.

Av en ren händelse — det har icke tagits hänsyn till om plaggen voro stora eller små — passade de tre pristagarnas dockkläder något så när till Käthe Krusedockan och ha därför fotograferats på henne för att bättre synas.

Utom de ursprungliga prisen har Idun skänkt tröstepreis, bestående av roliga flickböcker till följande deltagare i tävlingen:

Marianne Wænerlund, 8 år, Domsjö sul-

## Huvudbry för småttingarna.

### LOGOGRYF.

- 4, 2, 7, 12, 6, 14 ett gosnamn.  
17, 6, 8 ett viktigt fastän osynligt ämne.  
14, 15, 16, 17 en prydnad.  
10, 1, 11, 8 ett lyse.  
4, 5, 15, 8 ett husdjur.  
6, 7, 7, 6 ett flicknamn.  
3, 6, 9, 9 bor i högan nord.  
13, 6, 17 tid av dygnet.  
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 en omtyckt barnfest.

### PALINDROM.

När mig rättfram gått, man snart det glömmet.  
Mig omvänd sig i mörka snåret gömmer.

### LÖSNING AV HUVUDBRYT I Nr 10.

Logograf: Kälkbacke varav fås orden lä, lek, lake, bok, kälke, blek, käk, Balck, läck, bäck, back, käck, bläck, kakel.

Rebus: Överfettad tvål till underpris.

Palindrom: Rep-Per.

fitfabrik, Örnsköldsvik, Birgit Cullberg, 14 år, Nyköping, Elma Wiklund, 11 år, Alfredshem, Örnsköldsvik, Maj Johnsson, 11 år, Kyrkogatan, Laholm, Marianne Lindnér, 11 år, Djursholms Ösby, Inga Carlson, 11 år, Stora Kvarngatan 2, Malmö, Anna Margareta Boman, 9 år, Ängelholm, Ingrid Svenson, 15 år, Humlegårdsgatan 12, Stockholm, Birgit Persson, 10 år, Tomarps gård, Kvidinge, Brita Svenson, 12 år, Rabo, Ockelbo, Karin Agerberg, 9 år, Delje, Töva.

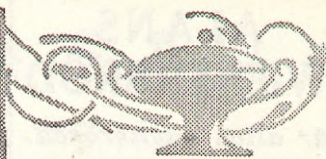
En blick på prislistan visar, att bara tre Stockholmsflickor — om man nu får räkna Djursholm till huvudstaden, ha befunnits värda pris. Beror det på att småflickorna i Stockholm gå så mycket på bio, att de inte kunna tävla med landsortens dockmammor i sykkunnighet? Även de, som inte ha några större anlag för sömna, böra kanske betänka att det är bra att öva sig i sykonst. Den som skall bli flickscout — och det är nog småflickors dröm — måste ju bl. a. kunna sy en blus!

Nu får Idun tacka alla deltagarna för att de genom sin flit gjort tävlingen så lyckad. Alla småflickor som bo i Stockholm kunna när detta nummer utkommit i sina mammors sällskap gå upp på N. K:s leksaksavdelning och se alla dockutstyrlarna, som där äro utställda. Där kunna de själva övertyga sig om att flickorna i landsorten klä sina dockbarn väl. Efter utställningen, som varar en vecka, sändas dockkläderna tillbaka till respektive ägare.



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Sätter Ni värde på

ett hållbart och i längden billigt hushållskärl, köp då vid behov Skultuna Kokkärl, stämplade med -märket.

Skultuna Bruk  
Västerås

## LÄTTVINDIGA MJUKA KAKOR TILL PÅSK.

PÅSKEN HAR ÄVEN DEN SINA SPECIELLA maträtter, om än dessa på långt när ej äro varken så talrika eller ansträngande som den månfald anrättningar som höra julhelg och dopdag till.

Först och främst märkes påskens huvudrätt, påskäggen, vilka på påskaftonen serveras löskokta och då merändels i sällskap med rökta smårätter — rökt lax, ål, böckling, uppfräst rökt kolja, finare rökta korvsorter och dyl. Sedermera anrättas äggen i vad skepnad som man finner för gott. (Se Iduns hushållssida förg. nummer!)

Utom ägg i alla former brukar den passerade "kålen" av årets första späda nässlor jämte förlorade ägg vara en gärna sedd rätt på påskdagens middagsbord, samt för den, som så hava kan, färsk inkokt lax samt då därefter den läckra, men ganska dyra och mycket odryga dilammsteken och efter denna en efterrätt, som något påminner om ägg dock endast till form eller färg, men ej till smak. — Men i våra dagar, då snart sagt varje husmor tvingas att mera se på portmonnan och något mindre på tradition, torde en påskmiddagsmatssedel, liknande den som, återfinnes under vecans köksalmanacka bliva fullt tillräcklig.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

### Mjuka kakor till påsken.

Vad som emellertid varje husmor, såväl till påsk som andra högtider söker åstadkomma är något eller flera slag av bakverk. När detta läses är nog i flertalet hem, där hemmabakning förekommer, mat- och småbrödsbaket redan verkställt, av helgbaket torde endast återstå det mjuka kaffebrodet jämte en eller annan mjuk kaffekaka, vilket alltsammans brukar vara förbehållet för påskaftonens förmiddag. — Inom parentes ett par råd, fotade på egen mångårig erfarenhet: Börja bakningen den dagen mycket tidigt på morgonen, innan någon av familjemedlemmarna hunnit vakna eller stiga upp; det är förunderligt så mycket som under de tidiga lugna morgontimmarna — exempelvis mellan  $\frac{1}{6}$ —9 — medhinnes, och huru ljuvligt det kännes att sedan under förmiddagen kun-

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**  
ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
A.-B. HEMBRYGGERIET  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

na unna dels sig själva litet vila och därefter hela huset en viss helgdagsaftonstämning. Så ännu ett råd: gör de mjuka kakorna stora, och knappa ej in på vare sig på den för dem erforderliga beredningstiden eller ingredienserna, och allra minst på den uppgivna fettmängden, ty just denna åstadkommer att kakan håller sig färsk och behagligt fuktig.

Och allra sist och mycket viktigt för det helas "lyckande": Se till att det använda bakpulvret är av erkänt god kvalitet. Och sky som pesten allt så-



Karamellglaserad kaffekaka.

dant som, när burken öppnas, har den ringaste lukt av hjorthornssalt, eller som under gräddningen utsänder från ugnen ångor, som ha en doft av denna obeskrivbara blandning av lutlukt och kemikalier! Dylikt bakpulver är felaktigt sammansatt, och oftast innehållande för litet av den dyrbara syran och allt för mycket av den långt billigare basen.

### Karamellglacerad kaffekaka.

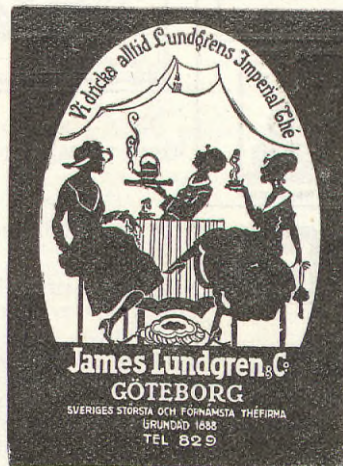
150 gr. smör,  $\frac{3}{2}$  dcl. strösocker, 4 äggulor, 6 dcl. mjöl, 3 strukna tsk. jästpulver, 1 knivsudd salt, omkr. 2 dcl. tunn grädde, 1 msk. vaniljsocker, 4 äggvitor. — Karamellglasyr: 2 rågade dcl. brunt farinsocker, 1 dito strösocker, 3 dcl. grädde, 1 msk. (30 gr.) gott smör, 1 tsk. vaniljsocker (eller några droppar vaniljessence).

Smöret röres med hälften av sockret tills bland-



Samma smet som till karamellerad kaffekaka med fyllning av enkel apelsinkräm och apelsinglasyr. — Krämen kokas av saft och rivet skal av 2 apelsiner, 2 dcl. vatten, 2 äggulor och helt litet potatismjöl. — Glasyr består av saften av 1 apelsin, 1 citron samt 8—10 msk. florsiktat socker.

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är Ledolin. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm. Rt. 26 62



## LUNDRGREN'S THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

ningen blir pösigt eller omkring 10 min. — Äggulorna vispas med återstoden av sockret (134 dcl.) också omkr. 10 min., varefter båda blandningarna tillsammans väl omröras. — Mjölet siktas 2 ggr med jästpulvret, vaniljsockret och saltet och blandas försiktigt till smeten, omväxlande med grädden. Smet nedröras de 4 till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten hälls i en smord och brödbeströdd, rund form och kakan gräddas i ordinär ugnsvärme 50—60 min.

För glasyrn kokas långsamt det bruna och vita sockret jämte grädden tills massan vid prov i kallt vatten kan formas till en mjuk kula. Då tillsättes smöret och vaniljsockret (eller vaniljextrakten), varefter blandningen avlyftes från elden och slås en stund med sked tills den fått lämplig konsistens för att kunna bredas över kakan och kring dess sidor.

Obs! Om så önskas, kan kakan gräddas i två bottnar, som sedan hopläggas med litet av glasyrn; eller också kan den delas tvärs igenom med samma förfaringsätt.

### Dagmar-kaka (stor kaka).

(Rec. med den danska givarinnans tillåtelse publicerat i Idun.)

125 gr. smör, 150 gr. prima isterflott (eller mjukt kokosflott),  $\frac{2}{2}$  dcl. strösocker,  $\frac{1}{2}$  dcl. brunt farinsocker, 5 ägg,  $\frac{1}{2}$  kg. vetemjöl, 2 strukna tsk. jästpulver, omkr. 1 dcl. grädde, rivna skalet av 1 citron, 2 dcl. korinter. — Att lägga ovanpå kakan: 4 msk. socker,  $\frac{1}{2}$  msk. kanel, 1 msk. smör, 1 msk. potatis- eller rismjöl,  $\frac{1}{2}$  dcl. malen eller finhackad, oskalad mandel, (mätt före malningen), 25—30 skällade, stora mandlar.

Smöret, isterflottet och de båda sockersorterna röras 10—15 min. eller tills sockret förefaller smält. Då iblandas citronskalet, äggen, ett i sänder och därefter det med jästpulvret siktade mjölet, detta senare omväxlande med grädden. Sist iblandas de väl sköljda, torkade och sedan mjöldoftade korinterna. Smeten, som bör vara tämligen stadig, hälls i en smord och mjölad slät form, som blott får bli fylld till tre fjärdedelar. — Sockret, smöret, potatismjölet och den rivna mandeln samlas med kniv eller dyl. och strörs över ytan. Sist nedtryckas lätt de skällade, kluvna mandlarna. Kakan gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim.



"Ett härligt resultat"

ernås alltid med

RUMFORD BAKPULVER



# EKSTRÖMS VANILJ SOCKER





# IDUNS HANDARBETSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.

HEMMASYDDA HANDSKAR ENLIGT ENGELSK METOD. AV IDA HÖGSTEDT.

NÄR DET GÄLLER HUSFLIT OCH HANDARBETE torde få, om ens något land kunna tävla med Sverige, åtminstone vad angår respektive arbetens och alsters smak, komposition och utförande. Det är egentligen endast då det kan bli tal om fantasi och uppfinningsrikedom, som ett eller annat land någon enstaka gång kan gå före.

Här nedan skall ett av dessa enstaka fall påpekas och så utförligt beskrivas, som det kan låta sig göra inom ett begränsat utrymme.

Mången av alla de svenska damer — och även svenska herrar — som under senare år besökt England ha nog med en viss förvåning lagt märke till vilken vanlig syn det är att se såväl engelska damer som herrar använda hemsydda handskar. Handskarne äro visserligen oftast både grova och stora, men giva dock ett intryck av stil och ändamålsenlighet, för att nu inte nämna slitstyrka.

Som bekant torde vara, så anses i England begagnandet av tätt åtsittande handskar som höjden av opraktiskhet, och därtill som ett bevis på bristande smak och omdöme. Engleskorna äro beryktade för sina mjuka och väl vårdade händer, men detta både för dem själva och andra angenäma behag skulle de sannolikt ej äga — åtminstone ej i så hög grad som är fallet — om de ej städse använde rymliga och ganska tjocka handskar av sämskskinn eller andra matta skinn. Dessa handskar äro numera mestadels handsydd, antingen av bärarinnorna själva eller också härstamma de från någon institution, liknande vår stockholmska "Bikupa", eller föreningen "Genom eget arbete" eller dylikt företag.

Det är de engelska husmödrarnes riksorganisation — ett motstycke till Sveriges husmödrars riksförbund — som för några få år sedan gav det första, mera direkta uppslaget till hemsömning av handskar. Kvinnor, som ej kunde eller ville lämna sitt hem för förvärsarbete utanför hemmet, önskade och trängtade efter något lämpligt hemarbete, som kunde giva dem en liten extra förtjänst. Och bland all stickning och virkning av jumpers, klädningar m. m. kom så också sömning av handskar.

Att sy handskar är egentligen inte svårt, för så vida man är något så när hemma i att föra nål och tråd. Vad som först och främst fordras, förutom bra skinn och ett gott mönster — vilket senare sällan är lika för varje hand — är noggrannhet, handlag samt en god synål och lämplig tråd.

Det för hemmasömmade handskar mest använda skinn är högsta kvalitén av sämskskinn eller gott färskt skinn samt get- eller killingskinn. I England — och även på andra håll utomlands — finnes särskilda affärer som sälja alla slag av skinn för olika läderarbeten och då ej minst skinn för handskar. I vårt land blir det för eventuella handsk-sömmerskor nog att ännu så länge, hålla sig till prima sämskskinn. Sådana finnas ju här till salu, om de tyvärr ännu äro allt för dyra.

De, som ej minst äro storbelåtna med hemsydda handskar äro herrar militärer, vilka med förkärlek använda alster av dylik husflit. Detta på den grund, att hemmasydda handskar av prima, tjockt skinn sällan eller aldrig, i likhet med andra tvätt-skinshandskar, krympa i den ständigt förekommande tvätten med tvål och vatten. — I detta sammanhang kan meddelas, att det finnes en mycket känd svensk officer, som sedan en tid *själv* syr sina handskar, evad angår de som höra till vardagsbruk, både inom kasärn och på hästryggen. Och utan att bemälda herre det minsta är vad man i liknande fall förr i tiden skulle kallat för "mamsellaktig".

*Av Iduns Handarbetsida få läsarinna denna gång en ny lärdom i konsten att själva sy sig trevliga och billiga nödvändighetsartiklar. Modellerna, som här fotograferats, ha förfärdigats av författarinnan, och de ta sig ännu elegantare ut i verkligheten än här.*

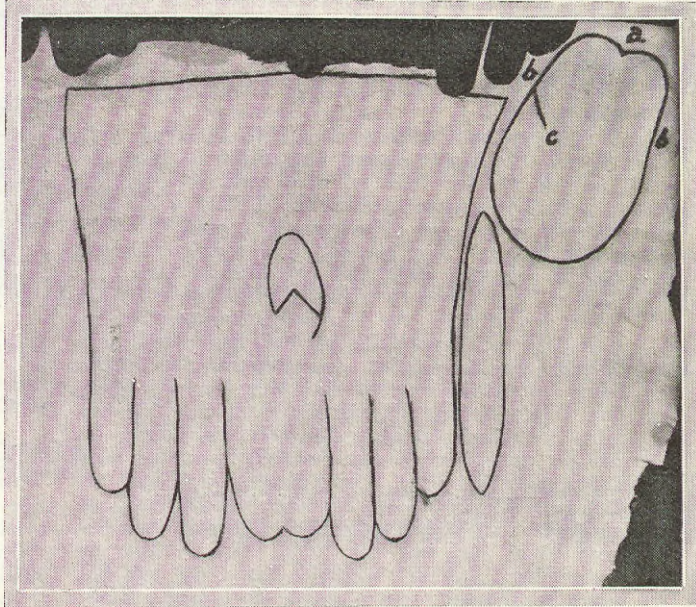


Fig. 1. Ett stycke av getskinn, varpå herrhandsken uppritats efter pappersmönster.

Fig. 1 visar ett gulvitt getskinn av tjock kvalitet på vilket en herrhandske är med blyertspenna uppritad efter ett pappersmönster. Strax bredvid är tummen ritad och därtill ett av de tre mellanstyckena som sys emellan pek- och långfingret samt de två andra. När handsken jämte de övriga delarna är utklippt med en ej för stor, men vass sax, träcklas den först samman. Man lägger handsken dubbel och börjar träcklingen nedifrån och fortsätter till toppen av lillfingret. Nu tar man en av de smala mellanstyckena och träcklar dens ena sida och ena lillfingersidan nedåt; fortsätter så uppåt och träcklar ena ringfingersidan samman med andra hälften av mellanstycket. När man kommer till toppen av ringfingret, tar man ett

nytt mellanstycke och träcklar på samma sätt ända nedåt tills man kommer där långfingret börjar, då resten av mellanstycket träcklas upp mot långfingrets topp. Här tages det sista mellanstycket som först träcklas nedåt och sedan upp mot pekfinger-toppen. Detta sista finger träcklas samman c:a  $1\frac{1}{2}$ —2 cm., varefter man vänder och andra pek-fingersidan träcklas nedåt kant i kant mot mellanstycket. Sedan fortsättes träcklingen finger upp och finger ned till man kommit till lillfinger-toppen.

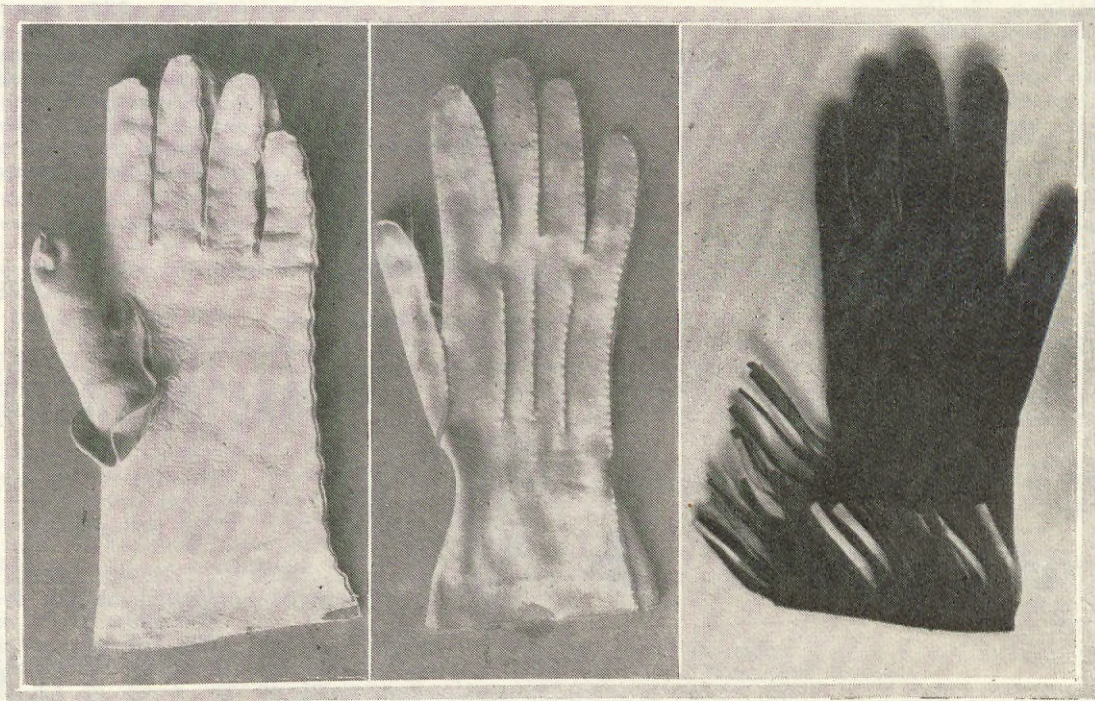
När handsken är hopträcklad kommer tummens tur. Denna träcklas först från toppen räknat, ned ett stycke eller från a och b—b. Från b klippes upp till c, varefter man passar in tummen i den klippta öppningen. Här först börjar den mera kinkiga delen av arbetet, men med en gammal handske framför sig går det lätt nog att få tummen på sin rätta plats. Dock bör han under arbetets gång tråda handsken på för att se om tummen passar, ty ofta nog händer det, att ett litet stycke nedåt får klippas bort. (Vilket är, som synes händelsen med den träcklade militärhandsken, fig. 2.)

När den träcklade handsken är avprovad, börjar sömnaden, vilken är nästan det allra lättaste av hela arbetet. För stadigt sämsk- eller killingskinn användes stark tråd, dock ej gärna av linne eller silke. Bäst är här D. M. C. virkgarn N:o 40. Själva sömnadstekniken är små täta förstygn, varvid stygnen följa träcklingen och med en jämn sömsmån av omkring 2 mm. från kanten. Tråden får på inga villkor dragas åt, ty då drar handsken, eller rättare sagt, sömmen ihop sig efter första tvätten. Den som är riktigt förtänksam, brukar doppa garnet i hett vatten, och så låta det torka innan sömnaden börjar.

När handsken är hopsydd, återstår ännu ett par saker. Den första är att förse handsken med de obligatoriska tre sömmarna på översidan. Detta är enkelt nog: man ritar lätt trenne 7—8 cm. långa streck, något utspännande uppåt och sammanfallande nedåt, varefter man med jämna och täta förstygn syr utåt och inåt så att en uppåttående kant bildas. (Som torde förstås av avbildningen sker all träckling och sömning från rätan.)

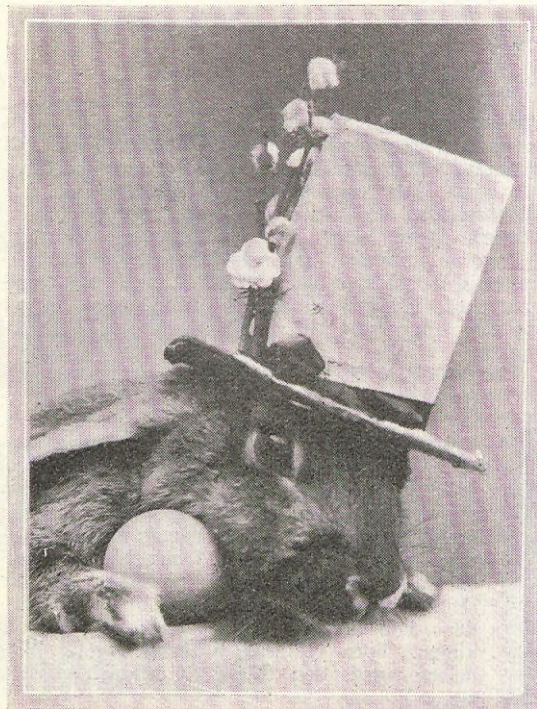
Vid handledens innersida — givetvis handskens! — fastsys på avigan ett  $\frac{3}{4}$ —1 cm. brett och c:a 5 cm. långt resårband på så sätt att det träcklas fast, varvid handsken samtidigt lätt rynkas, varefter resåren kryssas över med täta stygn. Sedan går den lätt att draga över handen, och sluter så genast fast omkring handleden. Att försöka med något annat knäppningsarrangemang skulle med all säkerhet, om än utfört på det mest noggranna sätt verka klunsigt och "hemmagjort" i ledsam mening.

Om än hemsydda handskar företrädesvis äro att anse som ännade för vardagsbruk, så finns det dock åtskilliga hemhandsk-sömmerskor, som våga sig på att sy något mera fordrande handskar. — Den här avbildade handsken, tillhörande en mycket distingerad stockholmsdam och sydd av ägarinnan, består av svart moccaskinn och är sydd med grovt svart silke. Ett visst litet pikanteri uppstår genom att skinnets avigsida åt vitt, varigenom smala vita kanter skimra längs sömmarna. Handsken är vid sidan försedd med en 10—12 cm. bred frans, som åstadkommes genom att nedifrån kanten sticka emellan sidsömmen en skinnremsa, som först när handsken är fullt färdig-sydd klippes upp i smala remsor.



Till vänster: Militärhandsken träcklad. I mitten: Den färdiga militärhandsken. Till höger: Damhandsken av svart moccaskinn. (Se texten).





Påskharen förrirrar sig ibland in i konditori-fönstret. Han har då gärna en hatt, full med chokladägg, på huvudet. (Foto Hæckel).

## PÅSKHAREN.

En av barnsidans små läsarinnor har här själv skrivit en liten saga. "Påskharen", som hon berättar om, känna alla små tyska gossar och flickor till — och om ni inte göra detsamma, få ni alltså inleda bekantskapen här.

hennes skatter och slutligen kommo barnen till Jösse's stall.

"Fy Alfhild", sade Lasse, "hur kan du vara så hårdhärtad och hålla den stackars haren fången här. Han kommer att dö av längtan efter skogen och friheten. Tänk dig om haren där har hustru och barn och så själv får sitta fången i ett mörkt stall."

Slutligen gav Alfhild efter och de tågade ut i skogen och släppte haren. Och tänk! — Jösse tackade ej ens för friheten, utan bara skuttade iväg tills han var utom synhåll för Alfhild och Lasse. Alfhild tyckte att Jösse var bra otacksam, men Lasse sade, att man bör göra vad som är rätt utan att bry sig om, ifall man blir belönad eller ej.

Men Jösse var ej så otacksam som Alfhild trodde. Från den stunden var han människornas vän, han gick bara och grubblade på hur han skulle visa Alfhild sin tacksamhet för friheten eller glädja henne på ett eller annat vis. Men stackars Jösse, han kunde ej hitta på något. Så en dag fick han höra klockorna ringa. Då kom han ihåg att för ett år sedan då han fastnade i snaran hade klockorna också ringt. Hans mamma hade sagt, att det var påskringningen. Nu kom han att tänka på sin goda vän Pippan, kanske hon kunde giva honom något råd, hur han kunde visa Alfhild sin tacksamhet. Därför skuttade han iväg och var snart hos Pippan, som plockade korn inne i höns-gården. Men var det verkligen hon? Så stor och ståtlig hon såg ut med en stor röd kam, som hängde ned över näbbet, nästan som på tuppen! Pippan kände som väl var igen Jösse och i nästa minut stod hon bredvid honom och hälsade vänligt. Jösse anförtrodd sina bekymmer och frågade om hon ville hjälpa honom.

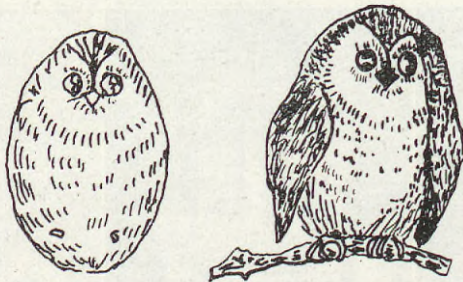
"Hur skulle jag kunna hjälpa dig?" sade Pippan.

"Jo", svarade Jösse, "du minns väl att du lovade mig alla ägg som du värpte?"

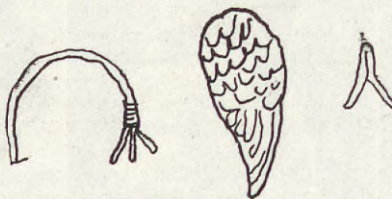
"Ja-a-ah", hacklade hönan, "det var då det. Menar du att jag skall giva dig *alla* mina ägg, jag som står under sådan kontroll både från tuppen och höns-pigan."

"Inte vill jag ha' *alla*, inte", försäkrade Jösse,

### Vem kan få en uggla ur ett tomt äggskal?



Den som har lust kan göra sig en trevlig ugglemamma till påsk. Det gäller bara att ta reda på ett praktigt urbläst ägg och måla det som den övre bilden är målad. Den spetsiga ändan av ägget vänder uppåt, naturligtvis.



Sedan gör man två fötter av ståltråd, som på bilden nertill till höger, binder fast den ena på stål-tråden, såsom på bilden till vänster nertill, och sticker sedan denna genom de två hålen nedtill. Där-efter binder man fast den andra foten, klipper två vingar av papper, målar dem liksom på bilden i mitten och klistrar på dem när de äro riktigt torra.



Fru Påskhare säljer choklad- och marsipan-ägg åt snälla barn. Förr i världen gav hon bort dem, men nu ha tiderna blivit så dåliga. . .

"bara några, ty ser du, dem skall jag ge åt Alfhild och nu skall du hjälpa mig att fundera ut något trevligt och näpet sätt att giva dem åt henne."

Pippan lade huvudet på sned och såg mycket fundersam ut.

"Ja, är det på det viset", sade hon sedan, "så kanske jag kan hitta på något. Här på gården står en karl som målar vagnar och han har fullt med färgpytsar. Jag kan samla några ägg åt dig och så hjälpas vi åt att måla dem i olika färger. Sedan gör du ett bo av mossa och gräs, och så lägger du äggen däruti, och bär boet till ditt gamla stall, för dit går Alfhild så ofta."

"Bravo, bravo", skrek Jösse, hoppade, dansade och slog kullerbyttor av glädje.

När tuppen hade galt första gången var Jösse på platsen och gjorde i ordning det lilla boet, var-efter båda buro in i de färgade äggen och lade dem i boet. Senare på morgonen kom Alfhild in i stal-let. Hon hade löv och blommor i en korg, och då det var jämt ett år sedan hon fick Jösse, så tänkte hon göra litet fint för att fira harens min-ne. Jösse satt och vaktade äggen och när hon fick se honom, sprang hon fram för att taga honom i famn. Men Jösse var rädd att återigen bli fångad och därför skuttade han över henne just som hon böjde sig ned för att taga honom, och när hon reste sig igen var han försvunnen.

Sedan ställde Jösse och Pippan om att Alfhild varje påsk fick sina målade ägg, som hon oftast delade med Lasse, som nu medgav att Alfhild fått sin belöning. Men seden spridde sig bland andra harar som tyckte det var roligt att skaffa barnen målade påskägg. Men nu tror jag, att hararna ledsnat på leken, och om barnen nu få målade ägg, så få de nog tacka mamma och pappa för det.

Inga-kill.

### Huvudbry.

FÖRSKJUTNINGSGÅTA.

MALMKÖPING  
VERSAILLES  
DNJEPR  
ELDSLANDET  
GRÄNGESBERG  
BAKU  
ASKERSUND  
TYSKLAND  
VALPARAISO  
MÄLAREN

Ovanstående geografiska namn skola förskjutas antingen åt höger eller vänster på så sätt, att två bredvid varandra kommande lodräta bokstavsrad-er, lästa uppifrån och endåt, bilda namnet på en ö utom Europa och ett berg i Sverige.

### Huvudbry.

DOLDA FLODNAMN.

I kväll reser fröken Eva till det trevliga Ronneby. Tänd ljus, Nanny, bad brodern.

Du får ej glömma asken, men tag ur alla pärlorna innan du tar den.

Vill inte bror Henrik följa med?

Hon bär en slät randig klänning och en hatt som hon fått av Olga.

Två flodnamn äro dolda i varje mening.

CHARAD.

Mitt första ofta död på kroken lider.

Mitt andra härlig vållukt sprider.

Mitt hela hatas av envar som land i trädgård har.

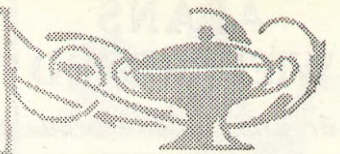
Lösning av huvudbryet i föregående n:r.

Logogryf. Julgransplundring, varav orden Gun-nar, gas, ring, ljus, gris, Anna, lapp, dag.

Palindrom: Är-rå.







## Salubrin omslag

*giva*

lagda enligt bruksanvisningen  
**överbaskande effekt**

VÅRBESTYR OCH VÅRBEKYMMER.

I.

MAL- OCH MALFJÄRILAR — EN VARENS  
OCH SOMMARENS OBJUDNA GÄST.

(Eftertryck förbjudes.)

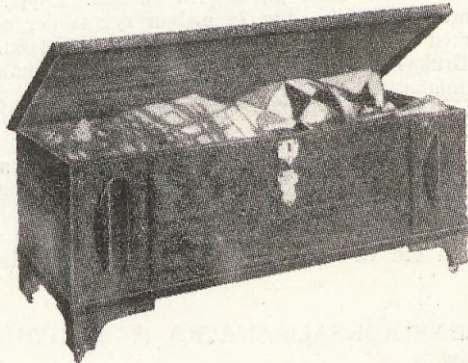
DET ÄR EJ ENDAST GRÄS, VÅRBLOMMOR och svällande bladknoppar, som vårsolen lockar fram. Den väcker också ur vinterdvalan den lilla envisa vårfienden *malen*, som hur den än varje år bekämpas, ändå alltid på smygvägar hittar tillbaka, och åter igen måste stridas emot.

Inomhus ha vi att räkna med tre arter av mal-fjärilar: *Pålsmalen* (*Tinea peionella*) med lerfärgade framvingar med tre mörkare fläckar. Larven blir 10 mm. och är gråvit med gulbrunt huvud och lever i en i båda ändar öppen hylsa, vilken den ständigt för med sig på sina glupska vandringar på vårt pälsvärk och ylle. Så kommer den s. k. *tapetmalen* (*Tinea tapetyella*), som har vitt fjun på huvudet och vingar, som äro till hälften mörkbruna och till andra hälften ljusa med små mörka punkter. Larven liknar pälsmalen, men bor ej som denne i eget hus, utan spinner av gnagna trådar från våra tillhörigheter med tillhjälp av sin egen avsondrade kläbbiga saft rörformiga gångar, under vilka den utför sitt förstörelsearbete. — Till sist ha vi den *gula klädesmalen* (*Tineola biselliella*) med ockragula framvingar och grå bakvingar, vilken art visserligen ej spinner några gångar, men ändå för oss är lika besvärlig som sina båda släktingar.

Malen finnes hela året om inom våra bostäder, till och med i de allra bäst vårdade hem. Men den "svärmar" under våren och sommaren, och det är detta som förvillar så många och kommer alla att vid åsynen av det lilla fladdrande odjuret ivrigt rusa upp för att söka fånga det mellan klappande händer. Dock, då är man oftast för sent ute! Ty i allmänhet har den svärmande fjärilen då redan hunnit uppfylla sin plikt gent emot sitt släktes fortbestånd. Vilket betyder, att den redan hunnit lägga sina mångtusende ägg på och mellan alla våra ägodelar, varefter det ej dröjer så länge, förrän larverna äro färdiga att krypa fram och med glupande

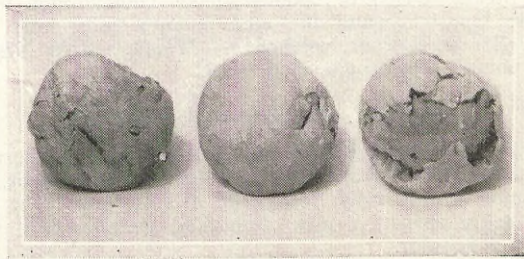
hunger förtära sin omgivning, d. v. s. yllevaror, pälsar, fjäderdynor, mattor med ett ord allt där ull eller pälshår ingår. Vilket icke utesluter, att den i förtvivlade fall även hemsöker vävnader av linne eller bomull, böcker och planschverk m. m. — Få nu larverna vara ostörda, så fortsätta de att tillfredsställa sin matlust ända fram mot senhösten, då kölden tvingar dem till några månaders uppehåll. Har malen däremot sitt hemvist i själva våningen — således ej i kalla vindskontor — utan dväljes i garderober, i möblernas stoppning o. dyl. ställen, fortsätter den sin verksamhet ända tills den på förvären förpuppar sig, för att sedan om några få veckor flyga fram och så börja sin mission för släktets betryggande.

Av ovanstående bild ur rama verkligheten framgår att man redan tidigt på våren måste börja kampen mot malen. Bor man på landet, där luften fritt kan få spela genom hela huset, och där rymliga, ljusa förvaringsrum finnes, varjämte möbler,



En gammal klenod: kista av äkta cederrä, ett trädslag som mal och insekter i allmänhet sky.

mattor m. m. lätt nog kunna flyttas ut, är det egentligen ingen större konst att hålla malen på avstånd. I städerna däremot, med våningarnes mörka och trånga garderober och dito vindskontor, och där man därtill har att räkna med det nära grannskapet av flera andra mer eller mindre malbegärade hushåll, faller det sig långt mycket svårare att få bukt med fienden. För att nu inte nämna, huru arbetsamt och kostsamt det blir när möbler och



Kolikvintäpplen, av vilka en dekokt beredes till malens fördärv.

mattor etc. skola bäras ned på gården, kanske från flera våningars höjd!

Det första man har att göra inför malkampanjen är att i tid se till att alla vapen och tillbehör för den samma äro redo. Därmed menas att malmedel och andra grejor äro inköpta och iordninggjorda. De hittills bästa malmedel, äro enligt under-tecknads erfarenhet, de sedan långa tider tillbaka använda *kvassia* och *kolikvint*, samt därefter grovstött svartpeppar, kamfert (dyrt!), naftalin-kamfert, samt, där så lämpar sig, fotogen och ter-pentin. Den som kan anskaffa äkta cedrolin (ras-pat cederträd) har i detta ett förtäffligt medel och därtill jordens äldsta malmedel.

Den förnämsta Toilettvälen är Ledolintvälen emedan den gör en finmig, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.

## Darbins äkta Ceylonté

Endast en kvalitet,  
**den bästa.**

Endast i originalförpackningar.

I alla välsorterade speceriaffärer.

*Begär gratisprov.*

Platsagenter antagas.

v. ARBIN & Co, THÉIMPORT A.-B.  
BIRGER JARLSGATAN 29, 2 TR. - STOCKHOLM

Av kolikvint och kvassia bör rikligt av dekokt vara färdigberedd innan arbetet börjar.

*Beredning av kolikvintdekokt*

sker genom att koka t. ex. 2 hektö kolikvintäpplen (köpas på apotek eller i färghandel) med 8 lit. vatten under 2 timmar. Hårtill användes ett kärl, som ej gärna bör användas till matlagning, enär drogen är fruktansvärt besk. Kokkärlet bör under kokningen vara betäckt med lock. Dekokten silas och tappas på buteljer. — På de fräsilade "äpplena" påhålles ytterligare vatten, och här i få skynken, klädpäsar, lappar o. dyl. koka, vilka sedan användes till att svepa om kläder, pälsvärk, ylle etc.

För att inte ställa till jäkt utan få malkampen satt i system börjar man så småningom med en lär eller garderob åt gången. När dessa nu skola "genomgås", väljes en solig och gärna blåsig dag, då kläderna tidigt på morgonen upphängas — avigvända — på starka, hårt spända klädstretch.

Medan kläderna under väntan på vidare behandling luftas, rengöras garderober och lärar. Först tvättas de förra från golv till tak med starkt såpvatten. Sedan garderoben fått torka, strykas väggar, tak, hyllor, golv och alla springor rikligt med kolikvintlösning, varpå träet får självtorka. — Är det en lär som behandlas, tvättas även denna med såpvatten och penslas med kolikvintlösning, varpå den efter ett par timmar invändigt beklädes med torrt tjärpapper eller flerdubbla, färska tidningar.

När kläderna hängt ute några timmar, piskas de grundligt, men varsamt varpå de borstas. Borstningen sker bäst genom att ett plagg i sänder lägges på ett särskilt bräde — detta placeras över två bockar — varvid kläderna väl borstas på rätan och avigsidan, de utåtvända fickorna ej att förglömma. Allt efter borstningen, hopläggs kläderna väl och nedläggas — eller hängas — i de förut behandlade lärarna eller garderoberna. Mellan kläderna läg-gas färska tidningar eller — ännu säkrare, *torra* kolikvintskynken. Överst bredes tidningar och till sist ett kolikvintskynke, som väl nedstoppas. En på detta sätt behandlad lär blir i de allra flesta fall fullkomligt fri från mal.

I skåp och garderober inhängas kläderna, varvid vinterkläderna gärna böra omsvepas med kolikvintskynken eller hängas i päsar, som tillknytas. Alla

Detta  märke

på Edra hushållskärl av koppar och aluminium garanterar 1:ma kvalitet i fråga om såväl utseende som hållbarhet.

Skultuna Bruk  
Västerås

## HUSHÅLLSHANDSKAR

av gummi, högsta kvalitet.

Kronor 3: — per par.

Storl. 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½,

Gustaf Hjelm & Co,  
Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsgat. 46, Norrtullsgat. 8 A,  
STOCKHOLM

(Till landsorten mot efterkrav.)



SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT





# DAMERNAS DISKUSSIONSKLUBB

ALÖ.

*De många ensamma...*

En ung lärarinna har till Iduns redaktion skickat in en fråga, som vi anse verkligen böra komma under behandling i »Damer- nas Diskussionsklubb». I samma läge som den ensamma unga damen äro många, många andra unga kvinnor i detta land — sannerligen, man har skäl att, som vi gjorde tidigare i ett annat sammanhang, tala om »den svenska kvinnans klosterliv», och om »tråkigheten på landsbygden». Här den i sin enkelhet vältaliga lilla inlagan:

Ber vördsamt om svar på följande fråga: Hur skall en ung flicka bära sig åt för att skaffa sig jämnåriga bekanta? Under tecknad är folkskollä- rarinna. Kom i höstas till en skola, alldeles intill en liten landsortsstad. Inte en själ kände jag där. Vid skolan, där jag tjänstgör, har jag idel gifta kamrater. En är 60 år, en 48, en 45, en 25 och en 24. De två yngsta äro i min ålder, men som de äro nygifta, har jag inte så stor glädje av deras sällskap. Sen en månad tillbaka åter jag på ett pensionat i stan, där det finns en hel massa unga herrar, banktjänstemän o. dyl. En och annan av dem vore kanske möjlig för en icke jazzande flicka att prata med. Men hur i all världen skall man bli presenterad för dem? Ibland kastar någon en förstulen blick till mitt ensamma bord. (Är nämligen enda damen där). Men det är också allt. De tyckas ha en oerhörd respekt för mig — det är väl yrket, som gör det! Då jag har vuxit upp bland många syskon och haft många vänner, både manliga och kvinnliga, känns det rent förtvivlat att gå så här ensam, som jag får göra. Ge mig ett gott råd, hur jag skall låta bli att mögla! Säg bara inte något om att jag skall skaffa mig s. k. intressen. Det har jag alldeles tillräckligt. Det värsta är att jag inte har några, som dela mina intressen. Folk äro så färdiga med allting här, och det är så ledsamt.

*Spero.*

\*

*Visa de svenska männen kvinnorna för litet aktning?*

Här några inlägg:

Det är nästan svårt att förstå hur nutidens manhaftiga kvinna ens kan ha anspråk på någon

aktning från mannens sida. En nutidskvinna, som är sann emot sig själv, har ej rättighet att for- dra något annat av mannen än hon nu tycks få — hans aktning och artighet komma oss, som ve- tat att bevara vår kvinnlighet, till del, och de ute- bli ej. Jag har aldrig funnit mannen klander- värd i sitt uppförande mot mig, och min egen gode make är ännu efter sex års äktenskap sam- me artige, ridderlige och noble kavaljer som för- sta gången han visade mig uppmärksamhet. Att mannen ej faller på knä och kysser min kjortel- fäll — nåväl det hör ej till hans svenska lynne. Vill kvinnan äga mannens aktning, då måste hon först och främst vara *kvinna* i ordets rikaste och fulla bemärkelse och vara stolt över att få vara  
*Skogsfru.*

\*

Ä a ydelningen »Damer- nas diskussionsklubb» i Idun för den 18 februari återfinnes ett inlägg av signaturen »Violaine». Att det avses svenska män framgår med all önskvärd tydlighet av den re- daktionella inledningen, men den »kända svenska författarinnan», som döljes under ovannämnda pseudonym, t. lar ej destomindre så gott som ute- slutande om franska förhållanden. — »Författa- rinnan» löser emellertid ledigt spörsmålet, varför kvinnan i Frankrike och endast där har mannens sympati, med det enkla beviset, att Frankrike haft ett 1700-tal, dess s. k. lättfärdiga århundrade, som bröt med en del skrankor och fördomar och lät den franska kvinnliga och manliga intelligensen finna varandra. Kvinnorna i Frankrike uppskat- tas därefter av männen ej endast som komplement — såsom vanligt är i alla länder — utan som hela och självständiga personligheter. Man får också förgäves söka detta ädla exempels make hos andra folk, anser fru »Violaine». Hade man ej lagt bort att tala om den kvinnliga logiken, så vore här ett osökt tillfälle att åter uppliva detta förslitna tema. De flesta gamla kulturer hava haft sin »lättfärdighets»- eller dekadensperiod, så ex- empelvis det gamla Rom under kejsartiden, då många moraliska skrankor också föllo, men man har tyvärr därigenom ej kunnat uppväcka större aktning för kvinnan.

Ett folks andliga och materiella liv plägar ju delvis avspegla sig i dess litteratur. Frankrike har sannolikt haft världens främsta romanförfattare, men varken hos en Balzac, en Maupassant eller hos dii minores av alla slag såsom en Daudet, en

Zola eller ens hos en Rostand eller en Anatole France återfinnes man i stort sett denna av »Vio- laine» så högt prisade, enastående aktning för kvinnan såsom en hel och självständig intellektuell kulturvarelse. Detta är också ett sorgligt men ovedersägligt faktum!

Om man reser i franska landsorten, så träffar man visserligen liksom annorstädes i kulturländer- na hyggliga och sparsamma människor, men man kan med bästa vilja i världen ej upptäcka, att män och kvinnor ha större »andligt nöje» av varandra där än annorstädes. Vad beträffar de högre Pa- ris-kretsarna, så tala rättgångar och bannlysta sedeskildringar ej ett språk om större och djupare aktning för kvinnan än i andra länder — möjli- gen om något mera courtoisie. Vad slutligen an- går bourgeoisien, så behöver man kanske blott er- inra om att detta litet förmädliga ord är franskt.

Även om det funnits en del sentida franska ro- manförfattare, som framhållit denna sällsynta akt- ning för kvinnan, så hade detta dock ej bevisat allt för mycket. Man torde nog utan överdrift kunna utgå ifrån att de för mänskligheten vik- tige kulturpersonligheterna ingalunda varit de som skrivit romaner. Skulle man taga alla dessa romanskrivare i ett, så kan man nog t. o. m. säga, att de gjort mera ont än gott ur verklig positiv kultursynpunkt. Ett konstverk behöver exempelvis ej nödvändigt vara i god mening kulturellt livs- främjande.

Jag läste i en »rolig» bok om en ungersk mag- natfru, som för sin egen del avgjort föredrog goda valsörer, konversanta och uppmärksamma, men som lika avgjort för sina döttrars del före- drog dåliga valsörer, blyga och tillbakadragna, alldenstund hon funnit att de senare blevo goda äkta män, men de förre mindre bra sådana. Det ligger häri ett korn av sanning. Liksom beträff- ande det mesta övriga, så är också givetvis för- hållandet mellan man och kvinna hos oss stelar- e än i söder. Men det är så olika inom skilda kretsar och folkager. Den ene är emellertid säll- skapligt tillbakadragen, vilket ofta uppfattas som brist på aktning för kvinnan, men som tvärtom kan dölja den högsta känsla just av aktning; hans motsats är som fjärligen, han flyger från blomma till blomma, är artig och uppmärksam samt till sy- nes högeligen aktningfull, men det är ingalunda bergsäkert, att denne sistnämnde är den bäste av de två.

*Fru L. W.*

## EN TITT IN I PELARGONIEFÖNSTRET

AV GÖSTA REUTERSWÄRD, TRÄDGÅRDSARKITEKT.

NU STIGER SOLEN ALLT högre upp för var dag som går, och flugan som legat och sovit hela vintern i fönsterspringan, surrar litet sömnigt och tittar upp då och då på den dammiga gamla fröken pelargon, som står där tätt invid henne. Flugan kan så tydligt märka om tiden är inne, för att surrande börja klättra uppför fönsterberget, eller om hon kan ge sig till tåls ännu en vecka, ty är våren kommen, då har lilla fröken pelargon börjat att skjuta nya skott. Vad den lilla flugan ligger och ser och räknar med, det händer många gånger att matmor i huset rakt ej lägger märke till, och det är då synd om lilla fröken pelargon, ty hon lider just av försenad omplantering, vilket ofta resulterar i en förstörd hälsa för en lång tid framåt. Ja, tiden är nu nog inne att ge solfönstrets små vän- ner litet mera mat att äta i form av god näringsrik jord. När man

därför skall taga i tu med själva omplanteringen bör man först skaka bort så mycket som möj- ligt av den gamla jorden, från krukklampen, varför det inte all- tid behöver bli nödvändigt att plantera pelargonen i en större kruka. Själva jorden bör dock vara av allra bästa slag, kraf-

tig och näringsrik. Av stor för- del är det därför att låta inblanda i jorden rikligt med Clay's nä- ringssalt samt hönsgödsel. Efter planteringen bör man skära kraf- tigt in skotten, ty dessa kunna i sin tur skäras till sticklingar och sättas i lätt jord uti en liten kru- ka. Härvidlag är det viktigt att

borttaga alla skottets blad, var- igenom vattenavdunstningen från den lilla plantan minskas betyd- ligt, vilket eljest blir rätt skad- ligt. De första veckorna bör man dock hölja över telningen med ett glas, men snart nog har stick- lingen rot, och sedan dröjer det ej länge innan den första blom- knoppen skyntas.

Till Europa kom vår kära pe- largonia för första gången 1790, fast hennes kusin hängpelargo- nian redan hitkom 1710, från fä- derneslandet Kap. Går en pe- largonblomma i frö, vilket då och då kan hända, utväxer från blom- fodret en näbblik frökapsel. Av det skälet lät man döpa blom- man till pelargonia, ty det bety- der näbb.

Den vackraste pelargonsorten är utan tvekan den eldröda, bland vilken Meteor är den vackraste, ty ett riktigt välvärdat sådant fönster, blir under sommaren till en brand av eldröda blommor.



*Pelargonieskott före och efter rotslagningen.*

# SMÅTTINGARNAS EGEN SIDA

SKOLBARN I SNÖNS OCH SOLENS LÄNDER.



På Grönland, som inte alls är så grönt som det låter utan snarare vitt av snö och is, få skolbarnen gå väl påpälsade till skolan. Här ser ni en klass med sin lärare utanför skolhuset.



Så här ser en skola ut i andra ändan av världen, i Marocko i norra Afrika. Lärjungarna sitta där i fria luften på bastmattor, och om de inte plita och skriva snällt, slår läraren dem på fingrarna med sin käpp.

## Älvan och den elake köpmannen.

FÖR LÄNGE LÄNGE SEDAN LEVDE DET en elak gammal köpman som hade en massa pengar. Han var en mycket hård och självisk man och mycket snusfornuftig och han trodde inte att det fanns några féer.

En gång sade hans lille son att han hade sett en fé och den stygge köpmannen blev mycket ond. — Gå i skamvrån med detsamma, ropade han, och stanna där tills du låter bli att tro på sådana dumheter. Så vände han sig till sin hustru:

— Hur vågar du lära honom sådana saker, sade han, — det är dumt att tro på féer.

— Kära du, — sade hans hustru, — när jag var liten flicka och bodde i fars gård, såg jag ofta féer som dansade i månskenet.

— Tyst med det där, ropade köpmannen, jag vill inte höra sådana dumheter.

Och så gick han förargad ut ur huset.

Men han gick inte till sin butik utan i stället bort till fyrtornet för att fråga fyrvaktaren om han inte hade sett till hans skepp "Goda Hoppet", som väntades tillbaka från Indien med en last av kryddor och dyrbara ädelstenar. Fartyget borde varit hemma för längesedan och han var mycket ängslig. På vägen till fyren gick han förbi några små hyddor som han rådde om och så kom han på en idé:

De äro alldeles för bra för de låga hyrorna, tänkte han, jag skall höja hyrorna. Så knackade han på den första dörren:

Er hyra kommer att höjas med 2 kronor i veckan, sade han till hyresgästen som kom ut,

— Gode herre, det kan vi inte betala, sade den stackars kvinnan förskräckt.

— Då finns det väl andra som kan, sade köpmannen. Ni får betala mer, eller flytta.

— Men min man arbetar ju hos er, sade kvinnan, och han har så liten lön.

— Han skall få mindre, sade köpmannen. Jag kan få en pojke att göra det arbetet för mindre betalning.

Så gick han från det ena huset till det andra och när det var slut, var han mycket nöjd med sig själv:

Det blir tolv kronor mer i veckan, tänkte han.

När han kom till fyren blev han mycket glad, ty just i detsamma kom hans fartyg "Goda Hoppet" in för fulla segel.

— Det var en svår resa, sade kaptenen, men ingenting är förlorat och ni kommer att förtjäna mycket pengar.

Men köpmannen var ond.

— En bättre kaptен, — sade han, skulle ha seglat hem fartyget fortare. Jag bygger inte fartyg för att de skola ligga ute på lustresor. Ni har be dragit mig på tid, och tid är pengar. Jag vill ha en annan kaptен.

— Men vad skall det bli av min hustru och mina barn? frågade kaptenen förfärad.

— Vad bryr jag mig om dem, sade köpmannen, kan de inte tigga? Och förresten kan ni ju själv knacka sten till vägbygget.

Så ond var köpmannen bara därför att hans lilla son hade retat honom med sitt tal om féerna. Och det berättade han också för fyrmästaren:



Här är två små negerflickor, som gå i skola i västra Afrika. Som ni ser, tycka svarta barn också om att ha pärlband om halsen. (Foto Georg Hæckel.)

Och kan ni tänka er, min hustru tror också på féer.

— Det gör jag också, sade fyrmästaren, men bara på sådana som äro elaka, de lära mig hur man skall förtjäna pengar. Men förresten finns det nog goda féer också som lära en att göra dumheter, som till exempel att hjälpa andra människor.

Fyrmästaren gick fram till en vägg och tog ner en fjärlshäv.

Det här är en trollhäv, sade han, som man kan fånga féer med.

Köpmannen skrattade, men hur det var så tog han fjärlshäven med när han vände om hem. Det var en härlig mänskenskvall, och han svängde på skämt häven omkring sig medan han gick. På en gång kände han att den blev mycket tyngre och när han tittade i den såg han att han hade fångat den äldre sötaste lilla fé, klädd i skärt och guld.

— Det var då märkvärdigt, sade köpmannen.

— Jag känner dig, sade féen, du är den elake köpmannen.

— Jag är inte elak.

— Jo, du är sträng hemma och grym i dina affärer. Du höjer hyrorna för dina hyresgäster och betalar dåliga löner. Vad tänker du göra med mig, nu när du har fångat mig?

— Egentligen borde jag dränka dig här i bäcken, sade köpmannen, men det gör jag inte, för du är en söt liten varelse. Kan jag få lov att klappa dig på huvudet? Du har så mjukt och vackert hår.

Och det gjorde han.

— Jag är så glad att jag har fångat dig. Jag har en rar liten pojke hemma som skulle tycka om att få se dig.

— När var det du sist kallade honom en rar liten pojke? frågade féen.

— Det har jag visst aldrig gjort förut, sade köpmannen, jag brukar kalla honom en liten lymmel och ge honom örfilar. Det är förskräckligt illa av mig, för han är verkligen mycket söt, alldeles som hans snälla mamma.

— Brukar du säga henne, att du tycker hon är snäll? frågade féen.

— Neej, sade köpmannen förlägen, jag har så mycket att göra, ser du.

— Göra? Vad har du gjort i dag?

— Jag gick ut för att möta mitt fartyg "Goda Hoppet" som just kom hem, det har en förfärligt duktig och hederlig kaptен, må du tro.

— Men gav du inte honom avsked i dag? frågade féen.

— Det var mycket illa av mig och jag riktigt skäms, sade köpmannen, jag skall gå till honom i morgon och be honom om förlåtelse.

— Där ligger hans hus, sade féen, och det lyser därinne, gör det med detsamma!

— Ja, det skall bli roligt att göra, sade köpmannen. Men du är väl snäll och väntar på mig.

Så gick han i huset till kaptenen och bad honom om ursäkt med det varma: Ni förde hem min last som en hel karl, sade han, och ni skall ha er andel i vinsten. Och sätt upp en lista på alla sjömännen, så att jag kan ge var och en av dem en present.

När han kom ut igen, bad han féen följa med sig hem och nästa morgon gick han runt till alla sina hyddor.

— Hyran var för hög, inte för låg, sade han; det blir två kronor mindre i veckan i stället.

Från den dagen var köpmannen alldeles förändrad. Han blev allt rikare och rikare, och alla kallade honom den godhjärtade köpmannen. Men de som visste hur det hade gått till gävo honom ett annat namn och kallade honom: Mannen som fångat féen.

## Huvudbry.

PALINDROM.

Mig rättfram draga tungt förmår  
om det tillräckligt av mig omvänt får.

LÖSNINGAR.

Skandinavisk stadsgåta i nr. 10 hade följande lösning: Dröbak, Hedemora, Uddevalla, Röros, Es-löf, Trelleborg, Gjövik, Hammerfest, Marstrand, Tromsö, Ronneby, Trondhjem, Arendal, Halmstad. Rätt lösning insänd av Asta Hellegren, Göteborg, som till belöning får en bok.

Logogryfen i nr. 10 hade lösningen: Värloken. Ella Nordström, Karlshamn som insänt rätt lösning, erhåller en bok till uppmuntran.









## Över 300 års

erfarenhet garanterar, att Skultuna Hushållskärl i koppar och aluminium äro de bästa. Vårt varumärke ett garantimärke.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

NÄR GÄDDAN ÄR BILLIG.

NÅGOT OM S. K. ISGÄDDOR OCH STORA GÄDDOR.

DET TORDE EJ ANSES FÖR ÖVERDRIFT att påstå, att ingen fisk är så allmänt omtyckt som gädda. Och på samma gång kan nog också påstås, att av ingen annan fisk kan åstadkommas så många olikartade anrättningar som av gädda. Villigt lånar den sig till såväl vardagsbruk som till den finare matlagningen, och vad angår denna senare, så är just gäddan ovanligt lämplig, när det gäller s. k. fantasi- och mellanrätter, då man av någon orsak ej önskar en omständligare eller mera kraftig fiskrätt. Denna gäddans lämplighet för alla- handa olika anrättningar är närmast beroende därav, att dess kött samtidigt som det är smakligt även är fast och ej så lätt faller sönder genom kokningen som kött av flertalet andra fiskar.

Tyvår har gäddan, tack vare sitt pris, sedan några år tillbaka mera kunnat inrangeras bland våra kalasfiskar än bland vardagsfiskarne. Ty 2,50—3 ja, t. o. m. 4 kronor pr kilo är något väl starkt för en så jämförelsevis enkel fisk som gädda, och är alldeles för dyrt, om fisken skall serveras på vardagsbordet i skepnad av den traditionellt vordna pepparrotsgäddan. — Men glädjande nog har gäddan sedan ett par veckor tillbaka blivit ej så litet billigare än förut, vilket är att tillskriva den nu pågående islossningen. De gäddor som nu i ganska stora mängder fångas benämnas också *isgäddor*. Priset varierar mellan 1 kr. per små, s. k. stekgäddor på ½—¾ kg. medan gäddor på 1 à 1¼ kg. mera sällan, åtminstone hos återförsäljaren, kunna erhållas under 1,25 à 1,50 pr kilo.

Billigast ställa sig de riktigt stora gäddorna mellan 4—6 kg. och därutöver, detta därför att dessa äro långt mera svårsälda än de ovan nämnda storlekarne. Dessa gäddor äro emellertid ej att missakta, ty tvärtom kunna av dessa en hel del goda och därtill ekonomiskt fördelaktiga anrättningar åstadkommas.

En stor gädda på 5½—6 kg. kan för ett hushåll på 5—6 personer exempelvis uppdelas på följande sätt:

Stjärten avskäres i ett lämpligt stort stycke och kokas på gammalt populärt sätt i "kram" och ser-

veras med pepparrot. — Av mellanstycket blir en kokt eller stekt s. k. fricandeau eller en stuvning med rötter (s. k. judegädda), vilka samtliga tre anrättningar äro särdeles angenäma. Av övre delen göres t. ex. fiskfärs eller fiskbullar, fiskkotletter m. m. — Av spadet från den kokta delen blir en förträfflig soppa och slutligen kan av överlevorna beredas någon av alla de många fisksmårätter, vilka en påhittig husmor alltid har förborgat i sitt minne eller samlade i sin säkert förvarade uppskrivningsbok.

RECEPT. Eftertryck förbjudes.)

Stor gädda kokt i ett stycke (för 6 pers.).

Stjärten av en större gädda (omkr. 1½ kg.), 1½ msk. salt, 1½ msk. ättika, omkr. 2 lit. vatten, 1 msk. salt. — Sås: 1 msk. smör, 3 strukna msk. mjöl, omkr. 4 dcl. fiskspad, socker, (salt, peppar). Garnityr: riven pepparrot.

Gäddan urtages, varvid öppningen göres så liten som möjligt. Huvud, fenor och fjäll få kvarsitta. Fisken sköljes väl ut- och invändigt och bukhinnan jämte allt det mörka invid benet bortskrapas noga. Med vass kniv avskäres stjärten i ett för anrättningen och antalet personer lämpligt stycke. Detta ingnides med saltet och ättikan, varefter det får ligga ett par timmar. — Fiskstycket avtorkas sedan ytterst noga med mjukt papper eller fiskhandduk, och större delen av stjärten klipptes av. En ren kökshandduk sköljes i ett par heta vatten och häri inknytes fiskstycket så det kommer litet i rundel, eller åtminstone i halvcirkel. Handduken nedsänkes i en kastrull med kokande saltat vatten, vilket endast nått och jämt får stå över fisken. När vattnet åter kommit i kokning flyttas kastrullen på svagare värme, där fisken ytterst sakta får puttra 30—35 min. eller tills den vid prov med



*Kotletter av gädda. Vid festliga tillfällen kan stycken av smala makaroner stickas in och små manschetter av fransat vitt papper trädas på varje "ben".*

sticka kännas mör. — Såsen beredes genom att fräsa smör och mjöl, varefter av fiskspadet påspådes till lagom tjocklek. Såsen avsmakas och får koka några få minuter. — Fisken upplyftes med sin handduk, får rinna av och får så från handduken glida på det varma serveringsfatet. Serveras genast med ovanbeskrivna sås, jämte särskilt riven pepparrot. — Anm.! Om så önskas bjudes samtidigt skirat smör till gäddan eller också enbart sådant tillika med pepparrot.

Fricandeau på gädda (för 6 pers.).

I stycke gädda, helst mellanbiten av en stor fisk på 1½ kg., 1 msk. salt. — I hektol späck, 6 vitpepparkorn, ½ lagerbärsblad, omkr. 4 dcl. fiskbuljong, 1 dcl. vitt vin, 1 tsk. sockersoja, 4—6 persiljekvistar. — Till sås: det silade fiskspadet, 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, 1 äggula.

Fiskstycket befrias nätt från skinn, fenor och ryggben, varefter det ingnides med saltet och får ligga 1 timme. Skinn, ben etc. sköljas och få med omkr. ¾ lit vatten samt litet salt koka till buljong. — Fiskstycket avtorkas och späckas med fina strimlor av späcket. Fläsksvålen lägges på botten av en lagom stor kastrull där fisken nätt och jämt får rum. Fiskstycket lägges, och vinet, buljongen, kryddorna, persiljekvistarne och sockersojan tillsätts. Kokas ytterst sakta 30—40 min.

Fiskstycket upplägges på varmt fat och överslås med en sås, beredd av det silade spadet, som hålles på en avredning av smör och mjöl, varefter i

**Bästa medel**

mot katarrer och kikhösta samt förkylningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDGREN'S THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

såsen sedan den kokat några min. en äggula ivispas.

Ugnstekt gäddfricandeau (för 6 pers.).

Gädda och späck enl. föreg. recept. — 6—8 ansjovisar, 2 msk. smör, 1 msk. margarin. — Till pensling och gratinering: 1 äggula (eller en halv), 1 msk. grädd, 4—5 msk. stötbröd, fiskspad, 3—4 dcl. tunn grädd.

Gäddstycket förbehandlas på samma sätt som i föreg. recept, men samtidigt som det späckas instickas bredvid späcket även ansjovisstrimlor. Fisken penslas med ägg och grädd, vändes i stötbröd och lägges i en smörsmord långpanna och stekes i tämligen varm ugn, varvid den ofta öses samt spådes med fiskspad och tunn grädd. Serveras upplagd på fat överslagen med den väl avsmakade såsen i pannan, som urvispats med litet grädd.

Gratinerad gädda à la finesse (för 6 personer.).

1 stycke gädda på omkr. 1½ kg., vatten, salt. — Gratinemet: 2 msk. (70 gr.) smör, 4 rågade msk. mjöl, knappt ½ lit. fiskbuljong (eller rotbuljong), salt, socker, peppar, saften av ½ citron, 3—4 ägg. — Till fatet: 1—2 msk. smör, 5—6 msk. riven ost.

Gäddstycket förbehandlas och kokas på vanligt sätt i helt litet vatten, tillsatt med salt. När fisken är kokt, borttages skinn och alla ben, varvid tillses att fisken kommer i så rediga bitar som möjligt. — Smör och mjöl fräsas, så mycket fiskspad påspådes att man får en tjock, slät redning, som avsmakas och får koka 5 min. När redningen avsvannat, tillsätts äggulorna en i sänder och där- efter de till hårt skum slagna vitorna. Ett serveringsfat av elfast porslin eller silver smörjes tjock med smör, beströs med riven ost och härpå fördelas fisken med en ringa del av smeten emellan. Fisken täckes med smet, riven ost påströses och små smörflockor lägges tämligen tätt över det hela. Fatet införes i varm ugn — ställt på en plåt mitt i ugnen — och får stå tills smeten fått färg och är gräddad eller omkr. 20 min. Anrättningen serveras på fatet.

Gäddkotletter (för 6 pers.).

1 stycke gädda på 1—¼ kg., 2 hektol fett, färskt eller lätt rimmat fläsk, 1 ägg, 5—6 msk. grädd-

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
A. B. HEMBRYGGERIET  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

## NERLIENS



"ALLT FOTOGRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM

# EKSTRÖMS VANILINSOCKER



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



FINARE

## BORDSERVISER

OGH

## VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

BRISING & FAGERSTRÖM A/B

REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

### VÅRBESTYR.

METOD I SYSSLORNA, ÄGGKONSERVERING, HEMFÄRNING.

HURU MYCKET ÄN ALLA LÄNGTA EFTER våren, så kommer denna ändå allt för tidigt för en stor del människor. Bland dessa kunna de flesta nutida husmödrar inregistreras. Ty de ha knappt någon den allra kortaste timme, ännu mindre dag, som de kunna räkna på som fullt deras egen, då de odelat kunna hänge sig åt njutningen av lärkdrillar, spirande blommor i skogsbryn, vårpromenader och allt annat ljuvligt som hör våren till. De ha i stället händerna fulla av arbete av alla slag, arbeten som på våren mångdubblas, numera i långt högre grad än fordom. Ty en husmor, till och med i ett, vad man fordom benämnde förmöget eller välbärgat hem, får i våra dagar "ta i" långt mera än förr. Och har hemmet blott en ringa — eller kanske ingen — förgyllning kvar från forna sorglösa dagar, gäller det kanske för dess härskarinna att till råga på det övriga, ökade hushållsarbetet, skaffa sig ett eller annat förvärvsarbete —

När således våren kommer blir det att spänna nerver och krafter ännu mer. Tyvärr kunna båda spännas allt för hårt, så hårt till och med att det är att befara en katastrof. Det kan till slut inträffa — det inträffar för resten dagligdags — att blotta tanken på allt vad som skall uträttas, blir för vederbörande så enerverande och pinande att sömnlöshet blir följden. Hur mången känner ej till av egen erfarenhet, huru blotta tanken på en kommande dags alla göromål kan under natten hålla sömnen från ens läger Och ju tröttare man är, desto mera mal man samma tankar och desto längre låter sömnen vänta på sig, — allt till förfång till den gryende dagens arbete.

Den som skriver dessa rader brukar ibland träffa en hurtig och synnerligen verksam dam, som alltid har, och under flera tiotal år har haft händerna fulla av arbete, såväl i sitt eget hem som utom detsamma. När man frågar henne, hur hon bär sig åt, för att så väl och lugnt utföra alla sina skiftande göromål, utan att varken verka

nervös eller trött, får man det betecknande svaret och det något förbluffande rådet:

"Jag tar en sak i sänder och bekymrar mig aldrig om den nästa förrän den skall göras. — Skriv upp allt vad Du skall göra under närmaste veckorna; och låt sedan bli att tänka på det!"

Damen i fråga gick så efter en pryddlig och ganska stor anteckningsbok och slog upp sidorna för april och maj. Dag för dag stod antecknat de göromål som skulle utföras. T. ex. veckan 15—21 april. *Måndag:* strumtvätt, 2 spelktioner; *Tisdag:* lägga ned ägg; taga bort fläckar och pressa Axels och Bertils sommarkostymer; *Onsdag:* stoppa de tvättade strumporna, 2 spelktioner; *Torsdag:* Ut med sängkläderna i två rum och dessas rengöring — på kvällen konsert på Auditorium; *Fredag:* färga 4 lufter gardiner i vinrött och rostgult; 2 spelktioner; köpa hem specier etc.; *Lördag:* baka vetbröd, putsa vardagsstuvet, — på kvällen: översätta X-postens veckonovell.

Detta att skriva upp är något som för övrigt är mycket lämpligt för nervöst anlagda eller litet för överdrivet ambitiösa personer. Ty blotta vetskapen om att en sak finnes upptecknad på viss plats inger en känsla av trygghet och bidrager till en välgörande tankevilja åtminstone i en viss bestämd punkt.

April och maj äro således att betrakta som för andra visserligen vackra och glada, men för husmo-



Necläggnin g av ägg.

dern mycket arbetsfyllda månader. Men vad angår det rent materiella — d. v. s. maten och dithörande ting — så äro de i motsats till sensommarens och förhöstens månader mindre fyllda av sådana göromål. Det är egentligen endast nedläggning av ägg för vinterbehovet samt för de, som så önska, plockning och konservering av nässlor, som kan tänkas att utöver det vanliga dagsbehovet upptaga tiden evad angår kök och visthusbod.

#### Konservering av ägg.

Sista hälften av april och första hälften av maj är den lämpligaste tiden för nedläggning av ägg. Utom att äggen under ingen tid på året äro så billiga som under sommarmånaderna, så är även väderleken tjänlig på den grund, att luften då ännu ej hunnit uppvärmas så mycket, att äggen kunna taga skada därav, vilket däremot lätt nog är fallet under sommarmånaderna.

Det finnes flera olika sätt på vilka ägg kunna konserveras. Här skall endast behandlas ett par av de lättvindigaste och därtill säkraste metoderna.

#### Konserverade ägg med vattenglas.

Vattenglas (kiselsyrat natron) torde vara det lättvindigaste och bland de allra säkraste medlen för konservering av ägg. Därtill kommer att ägg konserverade med vattenglas under första halvåret kun-

### Kom ihåg,

att för söndersprucken och kylid hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrägade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.

na löskokas samt därtill det ej oviktiga förhållandet, att äggvitan hela tiden ut (omkr. 12—15 mån.) låter slå sig till hårt skum.

För 9½—10 tjog ägg beräknas 1 liter vattenglas samt 9 liter friskt vatten som blandas i ett större kärl. I en kruka, en galvaniserad hink eller annat lämpligt kärl nedläggas äggen. (Givetvis kunna ett par eller flera kärl användas.)

Vattenglasblandningen hålles över äggen, som böra fullt täckas därav. Kärlt ställes på sval, råttfri plats och täckes först med ett lock. Efter 10—12 dagar, då lösningen förefaller att stadga sig, överbindes kärlet med stadigt (eller dubbelt) pergamentpapper. — Obs! Buteljen vari vattenglasen förvarades, ursköljes med en del av det uppmätta vattnet för att all drogen skall komma med.

Ägg konserverade med vattenglas bruka kunna hålla sig goda 12—18 månader, givetvis under den förutsättning att de från början voro fullt friska.

När större partier ägg konserveras äro fullt tätlaggkärl förträffliga, t. ex. medelstora, väl urbnade vinfat, stora tinor e. dyl.

#### Ägg konserverade med kalk, salt och vatten.

En urgammal, men numera moderniserad konserveringsmetod för ägg är följande:

Till 10 tjog ägg beräknas 1½ liter släckt kalk, 3 del, grovt havssalt (ej mera!) samt 11 lit. vatten.

Saltet krossas och får smälta i en del av vattnet. När det är löst, slås blandningen till det övriga vattnet varefter kalken iblandas. (Kalken löser sig ick.) Äggen nedläggas i ett lämpligt kärl, och blandningen slås över dem. Överst lägges ett tefat e. dyl. samt därpå en mindre sten för att äggen må hållas nere i lagen. Kärlt täckes med ett lämpligt lock och ställes på sval plats. Några gånger måste man se till äggen, för att förvissa sig om att lagen står över dem. Skulle så ej vara händelsen, påfyller försiktigt vid ena kanten litet friskt vatten, dock får varken kalk eller salt tillsättas, enär dessa ämnen fortfarande finnas kvar i kärlet. Skulle t. ex. mera salt iläggas, så skulle äggulan efter några månader bliva hård.

#### Något om hemmafärgning.

Det kan nästan sägas att snart sagt varje människa — med undantag för herrarna — numera hemfärgar någon av sin tillhörigheter. Tyvärr kan



## Husmödrar

Ett vackert kök fordrar Skultuna kokkärl.

Erhållas i varje järn- och bosättningsaffär.

Skultuna Bruk  
Västerås

## Finsmakare!

Använd endast

SANDIN & HÆGGSTRÖMS

ÄTTIKSPRIT

därför att den äger

HÖGSTA STYRKA.

FINASTE AROM.

MEST HÄLSOSAM

Giver en förträfflig mild syresmak

åt Edra inläggningar.

Konserverar bättre än andra fabrikal.

Godkänd vid Husmoderns

Prövningskök i Stockholm.



Finnes att tillgå hos alla välsorterade  
Speceri- & Matvaruhandlare.

# EKSTRÖMS VANILINSOCKER



# IDUNS HUSHÄLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Grötkokare

Köp Edra hushållskärl av Skultuna Bruks välkända tillverkningar. Ni blir belåten med såväl utförande som pris.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### HUSHÄLLSSPÖRSMÅL.

FÖRSLAG TILL EN VECKAS MATORDNING  
OCH KOSTNADSFÖRSLAG FÖR DENSAMMA.

"Hur mycket kan hushållet behöva kosta i en familj, bestående av man, hustru, 5 barn (det äldsta 12 år) och 2 jungfrur? — Vi äta 3 mål om dagen, enkel husmanskost, ha sällan främmande, men bo på plats där det anses dyrt att leva." *Fru S.*

Bland den mängd frågor, som dagligen inströmma till Iduns redaktion befinna sig också ovanstående. Men den är inte enastående i sitt slag, utan flera frågor med liknande innehåll dugga tätt och ofta. Och i alla finnes uttryckt ett och samma önskemål, nämligen att i Iduns spalter skall lämnas upplysning och vägledning aningen på vilket sätt en eller annan årsinkomst bör fördelas för att i sin helhet räcka till uppehälle för en eller annan familj, eller också hur mycket hushållspengar skall beräknas per vecka eller månad för ett visst större eller mindre hushåll.

Det är emellertid ett vanskligt företag att sätta sig ned och försöka göra en allsidig utredning i något av ovanberörda spörsmål. Ej nog med att respektive inkomsters och hushålls storlek variera sinsemellan — det finns mången frågande som förbiser att nämna antalet (och framför allt åldern!) på sitt hushålls medlemmar! — utan vanor, förhållanden och fordringar äro gränslöst olika hushåll och människor emellan, om än dessa senare råka tillhöra samma klass och leva inom liknande förhögenhetsvillkor.

Förr i tiden — "den gamla goda" för c:a 20 år tillbaka — lydte som allmän klok regel att man skulle bo över sina inkomster, kläda sig under dem, och äta efter dessas storlek. I våra dagar behöves sannerligen ingen livligare uppmaning till att efterfölja den första regeln! Ty i allmänhet sluka de oerhördt högt uppskrivade hyresbeloppen oproportioneligt mycket till förfång för de andra

nödiga utgifterna. — Det begränsade utrymmet ger ej tillfälle till en grundligare utredning huru i ett hem utgifter och inkomster skola balanseras i förhållande till varandra, ej minst på grund av ovan nämnda orsaker. Här skall endast vidröras en gren av utgiftskontot, nämligen vad som tillhör födan, det vill säga hushållet i mera inskränkt betydelse.

Det är emellertid ett ganska ömtåligt och för övrigt ett tämligen otacksamt företag att föreslå personer hur de skola inrätta sig för att inom hushållet se till att samtliga dess medlemmar bliva väl och hälsoenligt närda, samtidigt som utgifterna ställa sig så lågt som möjligt. Ty det är ej utan att en än så samvetsgrann och därtill med oförutsedda händelser även beräknad hushållsbudget, beskylles antingen som opraktisk beskäftighet eller å andra sidan för missunnande njuggighet för att inte säga snålhet.

Varje husmor vet av egen erfarenhet, hur svårt det är att bestämt på öret eller kronan säga hur mycket maten går till för varje vecka, ånskönt hushållsmedlemmarna varit de samma veckor igenom och inga gäster besökt hemmet. Ty veckornas utgifter flyta in i varandra, det blir rester och förråd än av det ena livsmedlet än av det andra. Det är egentligen endast månadsutgifterna som något så när kunna i sin helhet beräknas, dock med tillägg för höstmånadernas syltning och konservering och julförbrukningens rikliga och yppiga julmat, vilka dyrbara månader dock i sin tur kompenseras av de billigare vår- och sommarmånaderna.

Vad nu "Fru S—" ganska stora hushåll beträffar, vilket därtill är på en trakt som anses dyr, så måste detta givetvis gå till en förhållandevis ganska stor månadssumma, hur enkel maten än må vara. — Apropos "enkel mat" och "husmanskost" så äro begreppen om dessa båda uttryck särdeles olika: när t. ex. en person finner grytstek eller bräckt skinka med ägg, eller en äppelkaka med vaniljsås höra till enkel god husmanskost, så anser åter en annan person dessa samma anrättningar böra inrangeras bland det mycket fina bordets rätter.

För att nu återgå till Fru S:s hushåll, så torde mathållningen i detta, där barnen, och då t. o. m. så unga som under 12 år, bilda huvudparten av hushållsmedlemmarna, födan till en väsentlig del utgöras av mjölk- och grynmat samt bröd. Fru S. nämner att det varje dag förekommer 3 måltider. Bestå nu dessa allesammans av lagad mat, eller vad man i dagligt tal menar med sådan, då måste hushållet självfallet ställa sig dyrbart nog. Fru S. nämner inte om platsen — d. v. s. om hemmet är beläget i stad eller på landsbygden. Ty därav beror till en ej så ringa del hushållsavgifternas storlek. Så är t. ex. mjölk i regel avsevärt billigare på landet än i staden. Sammaledes förhåller det sig mestadels med smör, ägg, potatis och fläsk m. fl. lantprodukter.

Vi utgå emellertid ifrån att Fru S. bor i en småstad eller i ett brukssamhälle, och tänka oss en hennes dagordning och hushållsvecka gestalta sig på följande sätt:

#### Första dagen.

Morgonmål. Barnen: havrevälling (på hälften-vatten, hälften mjölk); smör, groft rågröd. — För de vuxna: Havrevälling, kaffe, bröd, skorpar.

Frukost. Stekt eller kokt sill, med gräddsås eller skirat smör och hackat ägg; potatis; smör eller växtmargarin (hushållsost), groft rågröd, limp, spisbröd; mjölk eller te. — För de minsta barnen: choklad med mjölk, bröd, smörgås på groft rågröd.

Middag: Kokt eller stekt kött med potatis; eller köttbullar, köttfärs, blodpudding, kroppkakor etc.; frukt- eller annan s. k. sötsoppa; kräm och mjölk o. dyl. — Kaffe (för de vuxna).

Aftonmål (tidigare för barnen): Mjölk smörgås på groft bröd med eller utan tunnt pålägg av enkel hushållsost. — För de vuxna: Te och skorpar, bröd.

#### Andra dagen.

Morgonmål. Barnen: Havregrynsgrot, mjölk,

**BÄSTA MEDEL mot eksem och skrofler är Ledolin.** Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. *Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm. Rt. 26 62*



## LUNDGREN'S THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

smörgås med eller utan ost. — För de vuxna: Havregrynsgrot, mjölk, kaffe, bröd, skorpar.

Frukost: Stekt fläsk och potatis; "pytt i panna"; uppstekt blodpudding; uppstekt kroppkakor; korvkaka etc.; makaronipudding; smör eller växtmargarin (hushållsost), groft rågröd, limp, spisbröd, mjölk eller te. — För de minsta barnen: choklad med mjölk, bröd, smörgås, skorpar.

Middag: Kokt eller stekt färsk fisk, kokt kabeljo; risgrynsvälling, ris- eller manngrynskaka med saftsås, bröd- eller falsk brulépudding; chokladkräm etc. — Kaffe (för de vuxna).

Aftonmål (tidigare för barnen): Mjölk, smörgås på groft bröd med eller utan tunna ostskivor. För de vuxna: Te och skorpar, bröd.

Ovanstående visar i stora drag huru en matordning, enkel och sund, kan tänkas vara beskaffad i ett hem där man lever efter den s. k. husmanskostens principer. Söndagen blir kanske oftast något avvikande, med stek, grönsaker och en efterrätt. — Se vi nu på själva maten, så är mjölk, bröd och gryn de livsmedel, som varje dag förekomma. Av mjölk torde i hushållet dagligen minst 4 liter behövas, och de dagar då bakning försiggår torde mjölmängden ökas med ännu ett par liter. (Det tages för avgjort, att i ett så stort hushåll som Fru S:s, allt bröd, utom spisbröd bakas hemma). Mjölkåtgången torde således belöpa sig till först 28 liter i veckan för det dagliga behovet samt därjämte omkr. 5 liter extra för bröd- och skorpbak samt pannkakor, plättar o. dyl. eller 33 liter mjölk i veckan. — Sedan kommer spisbröd, varav beräknas 3 paket; vidare havregryn och havremjöl resp. 2 och 1 kilo; smör 1 kilo, växtmargarin 2 kg. o. s. v. — Här nedan följer en ungefärlig beräkning av vad som kan anses vara behövt av livsmedel och deras kostnad för en vecka, i ett hushåll bestående av 4 vuxna personer och 5 minderåriga barn.

Priset på samtliga livsfnrnodenheter äro som synes ganska högt tilltagna, s. t. ex. kostar ej alltid mjölk så mycket som 30 öre per liter och smör är oftast billigare än 4 kr. pr kg.

33 lit. oskummad mjölk à 30 öre .....	9:90
3 paket spisbröd à 1.25 .....	3:75
Smör (1 kg. 4 kr.), växtmargarin (2 kg. à 1 kr.), flottyr 1 kr. ....	9:—
Vetemjöl och rågmjöl (resp. 3 kg. vardera) .....	3:—



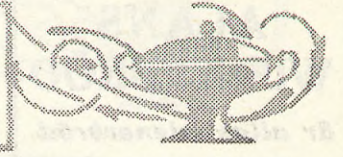
"Ett  
härligt  
resultat"

ernäs alltid  
med

**RUMFORD BAKPULVER**

# EKSTRÖMS VANILINSOCKER





## Salubrin- omslag

*giva*

lagda enligt bruksanvisningen  
**överraskande effekt**

### DE FÖRSTA SVAMPARNE.

#### MURKLOR.

PERSONER MED GOTT SVAMPMINNE och dito sinne påstå, att det nu är många år sedan man kunde glädja sig åt en riktigt givande murkelsäsong. Samma personer påstå också att det finnes vissa tecken som förebåda, att trots en lång och torr förvärr, det ändå detta år skall bli ett gott murkelår. Det är egentligen då endast allt skäl i världen att hoppas att bemälda svampkännare-entusiaster skola bli sannspådda. Ty färska murklor äro en synnerligen god spis, såväl enbart som lyxrikt å la parisienne med smör, vin och kalvsky, som ock i finare och enklare grädd- och mjölkstuvningar, för att nu inte tala om alla de små eleganta lunch- och mellanrätter, i sig själv ofta ganska enkla, men som genom en tillsats av smörfrästa murklor genast blir en anrättning av en viss förnämitet.

Lyckligtvis är vårt land långsträckt och lika lyckligt är att murklor fullt ut växa lika bra och rikligt högt upp i nordligaste Sverige som i Blekinges väna lunder. Med vilket menas, att har inte väderleken varit tjanlig för murklorna på ett håll, så har den gott kunnat vara idealisk för dem på ett annat.

Av murklor räkna vi i allmänhet med två, eller kanske rättare tre arter. Den vanligaste är *stenmurklan* och av denna finnas två varianter: den *stora stenmurklan* (*Guromitra gigas*) och den *läckra stenmurklan* (*Guromitra esculenta*). Dessa murklor ha som bekant, en oregelbunden, rundad, ljusare eller mörkare brun mössa, försedd med en mängd slingrande veck och bukter. Stenmurklorna anträffas i barrskogar, vid vägar och stigar — (s. k. "färvägar") — kring stubbar, invid trädrotter m. fl. liknande ställen. Under givande murkelår kan av *Guromitra gigas* förekomma sådana mängder att stora säckar kunna insamlas på en enda timme.



## Kronan

Efterse märket vid inköp av hushållskärl. 1:ma kvalitet, noggrant utförande.

Skultuna Bruk  
Västerås

En annan art tillhörande murkelfamiljen är den som allra finast ansedd *spets- eller toppmurklan* (*Marchella esculenta*). Denna har gråbrun eller ljusbrun hatt i sockertoppsform och är försedd med ganska regelbundna lod- och vågräta åsar, som bilda liksom ett nät. Spetsmurklan växer i gamla glesa lunder, bland vissnade löv, i kuperade trakter — särskilt där kolmilor funnits — i skogsbyrn mot söder eller öster m. fl. ställen.

Inga murklor äro vad man i egentlig mening kallar för giftiga. Men icke desto mindre måste stor försiktighet iakttagas vid tillagningen av färska murklor. Ty dessa kunna ibland innehålla ett mycket farligt giftämne, vilket ej så sällan orsakat svåra sjukdomsfall med ödesdigert utgång. Därföre är det av yttersta vikt, att när färska murklor skola användas först förvälla dessa i vatten under 5 minuter, varefter förvällningsvattnet slås bort och murklorna spolade med friskt vatten.

Och nu några äldre och nyare samt alldeles nykomponerade anrättningar av och med murklor.

#### RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

##### Murklor på franskt sätt. (Till äggröra.)

2 lit. färska murklor (helst spetsmurklor, vatten. — 3 msk. gott smör, 2 dcl. god buljong, 1 tsk. ma-deira, peppar, salt, en aning socker.

Murklorna befrias från strån, barr, jord o. dyl., klyvas längs efter och sköljas väl. De läggas i kokande vatten och få koka 5—10 min., varefter



Murklor.

vattnet slås bort och murklorna vattenspolas och få rinna av. Större delen av smöret brynes lätt i en kastrull och murklorna få fräsa däri omkr., 20 min. allt under det buljongen småningom påspädes och nästan får koka in. Då ilägges resten av smöret, varpå anrättningen avsmakas med kryddor och vin.

På detta sätt tillagade murklor anrättas antingen inom en omelett, men merändels omkring en nyberedd fransk äggröra eller överlagna en äggstanning, gräddad i silverkastrull.

##### Fin-fin svensk murkelstuvning.

1½ lit. färska murklor, kokande vatten. — 2 msk. färskt smör, 1 dcl. mjölk, 2½ dcl. tjock grädde, 1 äggula, peppar, salt, socker.

Murklorna rensas, sköljas och förvällas samt vattenspolas som i förg. recept. (Användes stenmurklor skäras de i stycken). De avrunna murklorna fräses i större delen av smöret och få sedan raskt koka med mjölken tills denna är inkokt. Då tillsättes grädden, och när denna fått koka in till hälften, avsmakas stuvningen med salt, peppar och socker (detta senare helst brynt). Äggulan och smöret iblandas, och stuvningen serveras genast, antingen som den är i en värmeliten karott, eller

Den förnämsta Toilettvälan är Ledolintvälan emedan den gör en finmig, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.

## Darbins äkta Ceylonté

Endast en kvalitet,  
den bästa.

Endast i originalförpackningar.

I alla välsorterade speceriaffärer.

Begär gratiaproov.

Platsagenter antagas.

v. ARBIN & Co, THÉIMPORT A.-B.  
BIRGER JARLSGATAN 29, 2 TR. - STOCKHOLM

också i smördegnäckor, eller i krustader, vol-au-vent'er inom omeletter m. m.

##### God murkelstuvning på krutonger (för 6 pers.).

6 skivor vitt bröd, 1 stor msk. smör. — 1½ lit. färska murklor, kokande vatten. — 1 rågad msk. smör, 3 strukna msk. mjöl, 4 dcl. gräddmjölk, 1½ dcl. grädde, peppar, salt, socker, 1 äggula.

Murklorna rensas, sköljas, förvällas 5—10 min. och vattenspolas. De skäras i mindre bitar och få fräsa i smöret tills detta är klart, då de överdof-tas med mjölet och väl omröras. Gräddmjölken påspädes småningom och där-efter tillsättes grädden. Stuvningen får koka ett par minuter, avsmakas med kryddor och avredes med äggulan. Den lägges sedan i stora klickar på smörstekta brödschivor.

##### Murklor med ris (för 6 pers.).

1½ lit. färska murklor, 1½ msk. smör, 1 msk. finhackad portg. lök, salt, peppar, socker. — 2 dcl. vackra risgryn, omkr. 1¼ lit. vatten, 1 msk. smör, ½ tsk. fast köttextrakt, salt, persilja.

Murklorna rensas, sköljas, förvällas 5—10 min. och vattenspolas. De skäras grovt och fräses jämte löken i smöret tills detta är klart. Salt och pep-par samt helt litet socker tillsätts. (Obs. svag eld!) — Riset sköljes ej utan torkas i stället mellan en ren, grov handduk. Det fräses med smöret under ständig omrörning tills grynen börja få färg. Då påspädes det kokande vattnet, köttextraktet tillsättes och riset får under lock och på svagaste värme, och helst utan om-rörning, koka tills grynen äro mjuka, men fortfarande dock hela.

Ingen vätska bör nu finnas kvar utan bör den vara inkokt i grynen. (Finnes koklada sker kokning- en av riset bäst i en sådan). De frästa murklorna jämte sitt smör blandas försiktigt i riset, som packas i en smörsmord hälform, vilken får stå i vattenbad på spis eller i ugn 20—30 min. Formen uppställes på varmt fat och kringslås med någon lämplig sås, t. ex. tomat- eller murkelsås

## Praktisk Nyhet!

Förkläden helt av gummi, tjocka kr. 6:50, tunnare kr. 4:50 (Hushålls- och Barnsköterskeförkläden)

### Hushållshandskar

av gummi, högsta kvalitét.

Kronor 3:— per par.

Storlek 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½,

Gustaf Hjelm & C:o,

Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsg.

46, Norrtullsg. 8 A, Stockholm.

(Till landsorten mot efterkrav.)



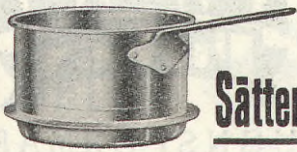
SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé


FRIMÄRKES  
SPECIAL  
INDISKT







## Sätter Ni värde på

ett hållbart och i längden billigt hushållskärl, köp då vid behov Skultuna Kokkär, stämplade med -märket.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

## NÅGOT OM DEN LÄCKRA OCH HÄLSOSAMMA SPENATEN.

(Eftertryck förbjudes.)

MED SOL OCH VÄRME OCH EFTER ETT på många håll grundligt och välkommet regn, börjar nu de första matnyttiga grönsakerna att på allvar tillväxa i färg och frodighet. Nog för att såväl spenat, grönsallad, rädisor och morötter m. m. redan länge funnits tillgängliga i handeln, men priserna å dessa vårens första ljuvligheter ha varit allt för höga i förhållande till respektive grönsakers matnyttighet. Åtminstone vad gäller en genomsnitts familjs vardagsbord, eller snarare sagt, söndagsbord.

Nu emellertid bör ej spenaten vara förbehållen endast för den rökta eller halstrade laxen på kalasbordet, utan denna goda och därtill mycket nyttiga bladgrönsak kan med fördel och utan ett alltför djupt grepp i portmonnän serveras tillsammans med vilken enkel, välstekt kött- eller fiskrätt som helst. För att nu inte påminna om den gamla sunda och lättvindiga herrgårdsspisen spicken — d. v. s. rökt, obräckt — skinka och stuvad spenat, som förr var, och fortfarande bör vara en ofta förekommande och gärna sedd rätt för midagsbordet.

Spenat är en av våra mest hälsosamma grönsaker. Den är visserligen icke i sig själv i någon högre grad verkligt närande — detta kan den däremot bli genom de olika tillsatserna vid beredningen — men den är mycket lättsmält samt rik på närsalter och innehåller bland annat en ej föraktlig mängd järn. Tyvärr försvinner en stor del av närsalterna jämte övriga viktiga ämnen genom felaktig beredning, eller rättare sagt förberedning av spenaten. Den brukar nämligen allt för länge förvällas och i en riklig mängd vatten, som sedan

slås bort — med nästan alla spenatens värdefulla beståndsdelar.

Snabbväxt spenat, det vill säga sådan, som har vuxit i god, djup och fuktig jord och som har stora fylliga djupgröna blad, bör vid köp givetvis föredragas framför en tunn, småbladig och blek vara, om än denna senare är ett par tioöringar billigare än den förra. Självklart är också att man nekar att köpa en på torgen upphörligt vattensilad spenat, vilken ofta är gammal och därtill genom "uppriskningen" blir dubbelt så tung i vikt.

Spenatens procentiska sammansättning är:

Aggvita: 3,7; Fett: 0,5; Kolhydrater: 3,6.

Som utfyllnad för en mindre kvantitet spenat kan med fördel användas en hel del arter av odlade och vilda växter. Här skall endast nämnas att friska rädisblad, molla, ängssyra och nässlor allesammans äro förträffliga till såväl utdryingning som enbar ersättare för spenat.

### Förberedning av spenat.

Spenatens rensning och förberedning är ej minst viktig när det gäller att åstadkomma en god spenatanrättning. — Från nyplockad, frodig spenat avnympas de grövsta bladskäften, och eventuellt skräplockas bort. Spenaten lägges sedan i ett stort kärl, t. ex. i en ren balja, och rikligt med vatten påhålles. Den föres nu flera gånger fram och åter och får sedan ligga några minuter så all sand etc. hinner att sjunka till botten. Spenaten tages varsamt upp, så vattnet och sanden ej komma i rörelse, varefter den ännu en gång hastigt sköljes i nytt vatten och får avrinna. — Nu kommer den s. k. förvällningen. Denna försiggår rättast genom att spenaten lägges i en, endast vattensköljd, tämligen tjockbottnad panna, som ställes över svag värme, där bladen få safta sig. Intet annat vatten tages, mer än den ringa mängd, som finnes kvar sedan sköljningen. Värmen ökas något men först när litet kort spad samlats på botten, och kokningen fortsättes i sakta tempo under lock omkr. 10 min. Spenaten får rinna av, och den som inte är rädd för en liten, mycket svag beskhet, tillvaratager spadet för spädning vid spenatens färdiglagning.

### Dietiskt stuvad spenat (för 6 pers.).

1½—2 msk. smör (45—60 gr.), 3 msk. mjöl, 1 kg. spenat, spenatspadet (omkr. 1½ dcl.), 2 dcl. grädde, 1—2 tsk. socker, salt, (muskot eller vitpeppar).

Spenaten rensas och förberedes som ovan är beskrivet och får efter förkokningen rinna av. Spenaten hackas och när den är till hälften färdig, påströs mjölet och den färdighackas. Smöret smältes i en kastrull, spenaten ilägges och omröres väl, spådes småningom med spenatspadet och grädden, och får sedan under omrörning sakta koka omkr. 5 min. Den avsmakas med socker, salt och om så önskas peppar eller muskot och får ytterligare koka 1—2 min. Den upplägges på varm karott och garneras, eller garneras icke, med klyftor av hårdkokta ägg eller ett finhackat dito.

Anm. Denna spenat blir ej fullt så klar i färgen som den på vanligt sätt vattenförvällas och sedan vattenspolade spenaten, men den äger i stället så gott som alla sina ursprungliga näringsämnen i behåll.

### Stuvad spenat à la Walewski (för 6 pers.).

¾—1 kg. spenat, 3—4 msk. mjöl, ¼ lit. kalvbuljong, 1—1½ dcl. tjock, lätt sylrig grädde, 2 tsk. socker, salt, muskot, 2—3 msk. riven ost.

Spenaten sköljes och förberedes som ovan. Efter kokningen (i sitt eget spad) får den rinna av samt hackas fint. Mot slutet av hackningen, tillsättes mjölet. När spenaten är fin, och inga mjöl-

### Bästa medel

mot katarrer och kikhosta samt förkylningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDGREN'S THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.

klimpar kunna upptäckas däri, lägges den i en kastrull tillika med smöret och osten och omröres väl över elden. Spenatpad, buljong och sist den sylriga grädden påspådes småningom, och stuvningen avsmakas med salt, socker (och kryddor), varefter den under omrörning får koka 2—3 min. Upplägges på karott, garneras med vända klyftor av 2 hårdkokta ägg, och med de hackade gulorna i mitten. Runt omkring läggas sprödstekta trianglar av vetebröd.

### På vanligt sätt stuvad spenat (för 6 pers.).

¾—1 kg. spenat, vatten, salt. — 3—4 msk. mjöl, 1½—2 msk. smör, gräddmjölk, socker, salt (peppar eller muskot).

Den rensade och väl sköljda spenaten lägges i omkr. 1½ lit. kokande vatten och får efter uppkoket koka 5—6 min. Den avspolas med friskt vatten, får väl rinna av, finhackas med mjölet och färdigberedes sedan på samma sätt som ovan är beskrivet.

### Gratin på spenat (för 6 pers.).

¾ kg. spenat, 2½ dcl. stötbröd, 1½—2 dcl. smält smör eller smörblandning, 4 dcl. gräddmjölk, 2 ägg, 2 tsk. socker, salt, muskot, vitpeppar.

Spenaten rensas, förvällas (utan vatten eller med sådant) och hackas (eller males). Den blandas med det smälta smöret, mjölet, stötbrödet (dessa båda senare ha förut blandats och fått svälla i mjölken) och äggulorna. Massan avsmakas med socker och salt varefter de till hårt skum slagna vitorna nedsikaras. Massan hålles i en smord, brödbeströdd cldfast form, och gratinen gräddas i ej för het ugn omkr. ¾ tim. Serveras i sin form till spicken eller bräckt skinka eller dito korv; salt korr; etc. eller på vegetariskt sätt med helstekta potatisar, makaroner, ris m. m.

### Spenat som grönrätt (à l'anglaise) (för 6 pers.).

1½ kg. spenat, omkr. 1 dcl. vatten. — 3 msk. gott smör, knappt 1 tsk. salt.

Från spenaten, som bör vara frisk och storbladig, avnympas de grova bladstjälkarne. Den sköljes ytterst väl i rikligt med vatten, varefter den lägges i en kastrull, i vars botten finnes litet kokande vatten. Spenaten får efter uppkoket koka 8 min., då spadet fränsilas och den får väl rinna av.

## Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

# Pilsner

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A. B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

## NERLIENS



"ALLT FOTOGRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM

## EKSTRÖMS VANILINSOCKER





# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Detta märke



på Edra hushållskärl av koppar och aluminium garanterar 1:ma kvalitet i fråga om såväl utseende som hållbarhet.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### NÅGRA SPECIALITÉER I MATVÄG FRÅN UTSTÄLLNINGSTADEN.

ATT DE MÅNGA HUNDRATUSENTALS resande, som i sommar ämna besöka den svenska utställningsstaden, komma att rikligt tillgodoses även vad gäller de rent materiella är något som noga är sörjt för. Och det blir nog inte endast inom utställningsområdet, som det kommer att finnas näringsställen i mångt, allt ifrån den s. k. jätterestaurangen hela skalan igenom till små hemtrevliga smörgåsbuffet'er och inbjudande tearooms. Ty i hela Göteborg ha gamla välkända restauranger renoverats och ibland till och med tillbyggt, medan ett otal kaféer och matserveringar — rysligt ord! — fiffat upp sig på bästa sätt allt efter råd och lägenhet, eller i detta samband rättare uttryckt: belägenhet.

Utställningsbesökarna komma således inte att lida brist på vad som rör mat och dryck; vad det senare angår åtminstone inte på kaffe, te, lemonad med flera värmande eller svalkande, men dock jämförelsevis oskyldiga drycker. — Och äro göteborgarne sig lika från forna dagar, så lämna de också full valuta för vad den besökande får betala. Men — härvidlag är det kanske klokast att inte vara allt för förhoppningsfull. Människorna ha ju förändrat sig oerhört — och icke alltid till det älskvärda — på det sista decenniet. — Och varföre skola innevärdarna i rikets andra stad bilda ett undantag från denna sorgliga och osympatiska regel?

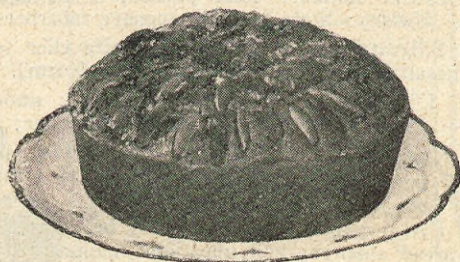
Men för den, som efter mer än tre tiotal av år nu åter besöker Göteborg skall det bli intressant att se hur mycket som finns kvar av det gamla. Ej precis menat människor och byggnader, utan allt det där som mera kännes och anas bakom fasaden.

När den, som skriver dessa rader, förr om åren, i sin barndom och allra tidigaste ungdom, från det lilla västkustsamhället kom till Göteborg, var det alltid ett stycke av upplevelse och smått äventyr. Äventyr i bemärkelsen, huru många av föräldrarnas fastrar och mostrar, farbröder och morbröder, samt andra fränder voro hemma och i stämning att bjuda på ett teater-, cirkus- eller musei-

besök, dessa städse föregångna eller efterföljda av middag eller tesupé. Och trots ungdom och dårskap, var dock det kulinariska sinnet redan så utvecklat, att det senterade den goda göteborgsmaten, denna givetvis i hemmen, ty av "utomhustraktering" förekom endast ett och annat konditoribesök, som renderade stora, goda och billiga bakelser.

Göteborg är vad beträffar livsmedel en väl gynnad stad, detta på grund av läge och klimatiska förhållanden. På ena sidan havet som förutom prima fisk av alla saltsjöfiskslag även hela året om förmedlar tillförsel i första hand av allahanda produkter från främmande land. På andra sidan staden utbreda sig bördiga trakter, som förse samhället med alla behövliga landsprodukter.

Det finnes — eller låt oss för säkerhets skull säga fanns — i Göteborg och trakterna närmast där omkring fiskar och fiskarnätningar, vars make aldrig funnits eller bjudits på andra håll i vårt land. Eller var får man annorstädes s. k. "länge-barn", de långa rejäla och jämnmala fiskarna med vitt, fast kött, än just i Göteborg? Och var annars bjudes på en sådan delikat stenbit (sjurygg) stuvad à la lake, eller på den mycket fula, men mycket välsmakande rockan, vilken senare i Frankrike anses för en särdeles välsmakande fisk, med ett kött rikt på näring. — Att i Göteborg hummer, krabbor och räkor äro både bättre och billigare än på andra håll inåt landet är kanske ej att så mycket förvåna sig över. Samma angenäma förhållande råder längs hela bohusländska skärgården och ännu längre nedåt kusten.



Ananaspudding (se nästa sida!).

Men de göteborgska husmödrarna ha ej endast den förträffliga fisken att glädja sig åt. De ha, tack vare ett gynnsamt klimat möjlighet att förse sig med ett visst överflöd — åtminstone var så fallet fordom — av vårt lands kanske finaste bär — med undantag av smultron — nämligen björnbär. Dessa purpursvarta bär brukade oftast forslas till staden på samma gång som den under natten fångade fisken. Det var fiskarustrarna, som passade på att med samma lägenhet saluföra skörden av sitt dagsverk. Men det gällde för köparne att vara tidigt nere vid hamnen för att få av de översta och vackraste bären och inte av de, som lågo i djupet av de stora lådorna, klämda och blöta av de många kannornas mängd. Ty det var i den gamla "goda" tiden, då nästan varje fiskare hade sin båt och själv sålde sin fångst, visserligen orensad, men pin färsk och efter 10—15 öre för skålpundet för kolja och torsk! Björnbären — de bästa och översta — såldes dock ej i brådrasket under 75 à 1 kr. per kannan (2¾ liter). — Numera kommer nog både fisk och björnbär på andra vägar, och priserna äro nog också de något olika!

Något annat som Göteborg också kunde vara stolt över var sitt goda bröd. Förut har berörts de stora och billiga bakelserna — för 25—30 år sedan — men över bakelser stod dock det s. k. "Kru-sebrödet". Kanske det stavas på annat sätt, men mig veterligt har aldrig namnet på det stora välkända hembageriet varit i tryck, åtminstone ej i annonspalterna. Men med andra tider och hård konkurrens har väl även denna firma — såvida den

### Kom ihåg,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.  
Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

ännu finnes kvar — nödgats göra sin stämma hörd på det numera brukliga sättet. — Hemligheten med "Kru-sebullarne" och allt det övriga bakverket från samma håll, var emellertid enkel nog: prima ingredienser och gärna gräddmjölk i stället för oskummad mjölk — och ett minutiöst, omsorgsfullt arbete. Och det var nog inte för inte som en stor bländbit mandel- och kardemummamakande kru-sebulle höll sig färsk hela veckan ut!

Men om Kru-sebrödet bör kunna framställas av nästan vilken annan skicklig, ordningssam, omsorgsfull och med-ringa-vinst-sig-nöjande hembageriska som helst, så är detta däremot ej fallet med en annan göteborgsspecialitet, nämligen *Kungelfs-pepparkakorna*. Visserligen lära de beryktade pepparkakorna äga sitt ursprung från Kungelf — gammalt-gammalt folk påstår Kungsbacka — men faktum är att den huvudsakliga pepparkaksfabrikationen var förlagd till Göteborg. Tillfälliga besökare i den stora staden sågo också noga till, att de vid hemresan förde med sig en eller annan av de höga, på översidan blanka och med hela mandlar belagda längderna av det populära bakverket. Ty utan en sådan pepparkakslängd, plus ett par stora kru-sebullar och ett tjug sköna 2:öres kru-sekransar, var ingen göteborgsbesökare riktigt välkommen att åter stiga över hemmets tröskel.

Framför mig på skrivbordet ligger en sliten, men ännu hel guldparmad bok; det är en gammal s. k. "beskrifsbok", vari första beskrivningen skrevs redan 1855. Den stammar från Göteborg och i den samma finnas många rara och märkliga ting. Den enda återkan, som den varit utsatt för är att en vänlig själ med varsam och pietetsfull hand har ändrat om "loden", "jumfrurna", stoppen m. fl. ålderdomliga mått till gram, deciliter och andra tidsenligt mätningstermer. I denna gamla bok finnes bland alla rariteterna också en "Kungelfs-pepparkaka" men årligt nog är denna försedd ej endast med citationstecken, utan desslikes med ett frågetecken. Den är nu emellertid provad i egen järnspisugn och i en rund form. (Enligt ritualen skall smeten slås i avlånga plåtpannor, vilka två och två gräddas i murad ugn; när kakorna sedan äro både färdigräddade och avsnalade skäras de i 8—10 cm:s breda längder). Försöket utföll ganska tillfredsställande i det såväl både smak som "testur"



FINARE

## BORDSERVISER

OGH

## VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

BRISING & FAGERSTRÖM A/B  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

En ny Nitorprodukt!  
**"Glitto"**  
Aluminiumput  
Tekn. Fabr. NITOR, Stockholm

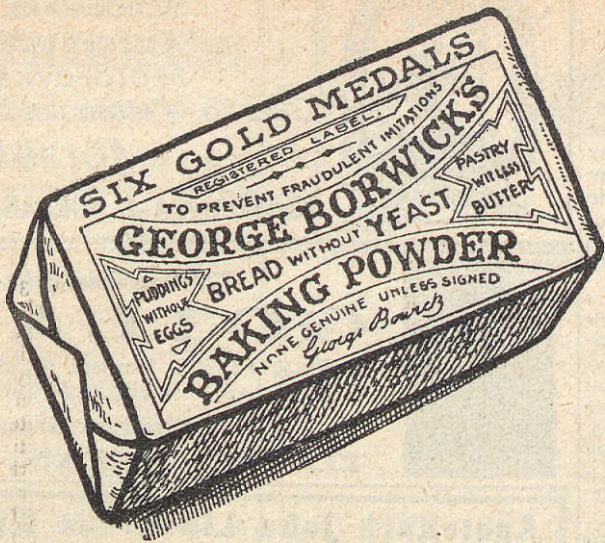
EN VÄLKOMMEN PRESENT  
är den nya upplagan av

# IDUNS KOKBOK

TOLFTE UPPLAGAN  
NEDSATT PRIS 8 KR.  
Fullt, omarbetad och utvidgad.







BORWICK'S BAKPULVER härleder sina anor från 1842. Det är alltså det äldsta och förnämsta i världen. Absolut fritt från alla skadliga ämnen, innehåller *icke* alun, vilket gör att mjölets sockerhalt bevaras och näringsvärdet ökas. "Borwick's bakbok", innehållande ett 50-tal utmärkta recept, sammansatta av de förnämsta experter, sändes på begäran *gratis*. Gör genast ett försök med

## BORWICKS BAKPULVER

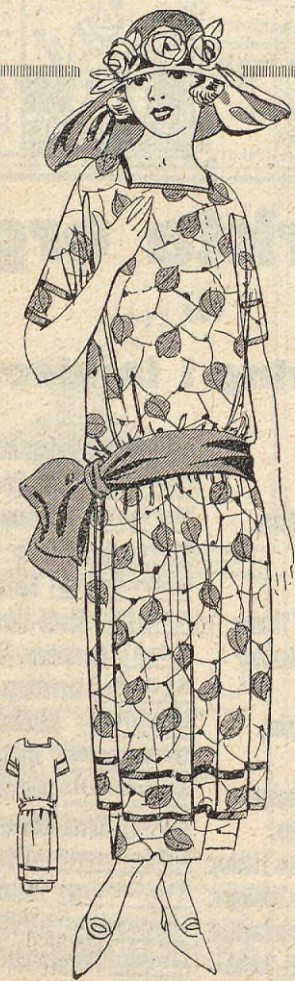
Generalagent:  
ZANNI HOLMBERG  
Klara Norra Kyrkogata 26,  
Tel. Norr 214 92.  
Stockholm.



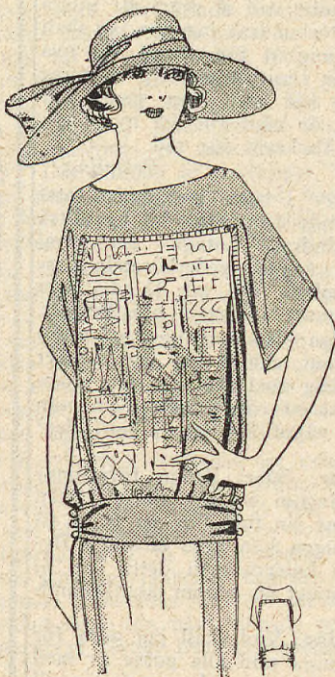
att snabbt återvinna ungdomskraft, energi och levnadsmod är att taga en SANOKAPSEL dagligen. Hundratusentals människor hava genom detta angenäma, billiga medel blivit kvitt trötthet, överansträngning och missmod. Ask om 10 kapslar kr. 2:25, om 20 kapslar kr. 4:25 å alla apotek och kemikalieaffärer eller franko pr postförskott från

HARALD WESTERBERG & C:o  
GÖTEBORG

# TRE MÖNSTER GRATIS



Klädnig med tunik.



Jumperblus.



Klädnig av randigt tyg.

## I den svenska textbilagan

till juninumret av Fashions for All, med vilket absolut tillförlitliga mönster följa gratis till ovanstående förtjusande modeller, lämnas ingående beskrivning på hur dessa skola sys. Klädningarna äro det allra nyaste i modeväg liksom jumperblusen.

Köp Fashions for All i dag! Journalen innehåller alla de sista modellerna från London och Paris och är rikt illustrerad.

## FASHIONS FOR ALL

LONDONS LEDANDE MODEJOURNAL.

Med svensk text och gratismönster. Pris Kr. 1:10.

Säljes i alla boklädor, pappers-, tidningsaffärer och tidningskiosker samt direkt från

A.-B. WENNERGREN'S JOURNALEXPEDITION

Kontor och försäljning, Klara Norra Kyrkogata 34, Stockholm

Stlmstel. N. 297 12. Telegr.-adr. Parisermöder. Rikstel. 132 49.

# I D U N S H A N D A R B E T S S I D A

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.

TREVLIGA VIRKNINGAR I VÅR- OCH SOMMARDAGAR: EN MORGON- ELLER TAGMÖSSA SAMT VIRKADE BLOMMOR.

Materialet till den här avbildade mössan består av 6-trådigt moulinégarn som bör vara så tjockt att tre vanliga stolpar efter varandra bilda 1 cm. Pärllgarn kan även användas men dock med iakttagande att som detta vanligen är finare, varvens antal då ökas. (I allmänhet behövs det då 6—7 varv för mössan i sin helhet.) — Däremot avrådes på det allvarligaste att välja s. k. jumpersilke, enär detta vad de flesta sorter beträffar och trots sitt eleganta utseende, dock har en viss benägenhet att fastna i håret, vilket kännes ganska irriterande.

**Förkortningar:** lfm.=luftmaska, fm.=fast maska, st.=stolpe, dst.=dubbelstolpe, tdst.=tredubbelstolpe (3 slag om nålen); sm.=smygmaska (maskan dragen genom en annan maska, t. ex. vid avslutande av ett varv).

Början sker i mitten med 6 lfm., som förenas till en ring.

1. varvet: 3 lfm. (för bildandet av den första stolpen), 13 st. i ringen. Avsluta med en sm. på den tredje lfm.

2. varvet: \* 3 lfm. 1 dst. (garnet 2 ggr. över virknålen) i nästa maska, 3 lfm., 1 fm. i nästa maska. Upprepa från \* till varvets slut.

3. varvet: 8 lfm., 1 fm. i stolpen, 4 lfm., \* 1 dst. i den fasta maskan, 4 lfm., 1 fm. över stolpen, 4 lfm. Upprepa från \* och avsluta varvet med en sm. i den 4:de maskan av de 8 lfm. i början av varvet.

4. varvet: \* 9 lfm., 1 fm. över fm., 9 lfm., 1 fm. över st. Upprepa från \* varvet runt.

5. varvet: Sm. upp till mitten av de 9 lfm., \* 9 lfm., 1 fm. i mitten av de nästa lfm. Upprepa från \* varvet ut.

6. varvet: Likt det 5. varvet.

7. varvet: \* 6 lfm., 1 dst. i mitten av de 9 lfm., 3 lfm., 1 dst. i samma maska, 6 lfm., 1 fm. i nästa fm. Upprepa från \* varvet ut.

8. varvet: 8 sm. (till den 2 lfm. efter första stolpen) \* 8 lfm. i mittelmaskan mellan stolparna. Upprepa från \* varvet runt.

9. varvet: 4 lfm. (att bilda 1 dst.), 2 dst. i den fm. föregående varv, \* 8 lfm., 1 dst. i nästa fm., 8 lfm., 3 dst. i nästa fm. Upprepa från \* och avsluta med en sm. i den 4:de lfm.

10. varvet: 1 sm. i nästa maska, \* 8 lfm., 1 fm. i mitten av nästa 8 lfm., 8 lfm., 1 fm. i nästa fm. (över stolpen), upprepa från \* varvet runt.

11. varvet: smygmaskor till mitten av 8 lfm., \* 8 lfm., 1 fm. i mitten av nästa 8 lfm., upprepa från \* varvet runt.

12. varvet: sm. till mitten av 8 lfm., \* 5 lfm., 1 fm. i mitten av nästa 8 lfm., upprepa från \* varvet runt.

13. varvet: 7 lfm. (4 lfm. för en dst.), 1 dst. i nästa fm., \* 6 lfm., en fm. i nästa fm., 6 lfm., 1 dst. i nästa fm., 3 lfm., 1 dst. i samma fm., upprepa från \* varvet runt, med 1 sm. i den fjärde lfm. av de första 7 lfm.

14. varvet: sm. i mitten av de 3 lfm. mellan dst., 6 lfm., 1 dst. i nästa fm., 6 lfm., 1 fm. emellan de 2 dst. Upprepa från \* varvet runt.

15. varvet: 10 lfm. (4 lfm. för en dst.), \* 3 dst. över nästa dst., 6 lfm., 1 dst. i nästa fm., 6 lfm. Upprepa från \* varvet runt med 1 sm. i den fjärde lfm. av de första 10 lfm.

16. varvet: 4 lfm., 1 dst. över dst., \* 6 lfm., 1 dst. över den mittersta av de 3 dubbelstolparna, 6 lfm., 2 dst. över dubbelstolpen. Upprepa från \* varvet runt med 6 lfm. och 1 smygmaska i fjärde lfm. från början.

Nu vidtar virkningen av de båda sidostyckena eller "öronlapparna".

17. varvet: \* 6 lfm., 1 dst. över nästa dst., 3 lfm., 1 dst. i samma maska, 6 lfm., 1 dst. mellan de 2 dst. Upprepa från \* 2 gånger och vänd arbetet.

18. varvet: \* 6 lfm., 2 dst. i de 3 lfm. mellan de två dubbelstolparna, 3 lfm. och 2 dst. i samma maska, 6 lfm., 1 dst. i den 3:dje lfm. av de 6 luftmaskorna, 2 lfm., 1 dst.

Att på omkring tre timmar hinna virka en natt- eller morgon- och "tagmössa" som därtill är klädsam, skulle förr ansetts höra till det omöjliga. Men med ett bra mönster och lämpligt garn — en god virknål icke att förgäta! — låter sig detta helt lätt göra, enligt här följande beskrivning för Idun. Samtliga bilder äro fotografier, tagna efter av fru Ida Högstedt utförda modellhandarbeten.



Den lätt gjorda mössan tar sig mycket elegant ut.

i den 3:dje lfm. av nästa 6 lfm., upprepa från \* och avsluta med 6 lfm. i sista fm. Vänd arbetet.

19. varvet: \* 8 lfm., 2 tredst. (garnet 3 ggr. om nålen) de två dubbelstolparne, 3 lfm. och 2 tredst. i samma hål, 8 lfm., 1 fm. mellan de 2 dubbelstolparne, upprepa med en smygmaska i sista m. av de 8 luftmaskorna. — Nu är första sidstycket färdigt, och man klipper av garnet och virkar det andra med början omkr. 15 cm. från slutet av det första. (Detta mellanstycke kommer baktill). När även detta sidstycke är färdigvirkat, virkas sista varvet, som består av s. k. långa picoter ("skaftpicoter") runt omkring hela mössan. — Picoterna virkas på följande sätt: 7 lfm., 1 maska tillbaka i andra maskan, från början räknat, 1 lfm., hoppa över 2 maskor och tag i den tredje. Ibland överhoppas endast 1 maska, eller allt som det faller sig, ty picotvarvet bör vara ganska yvigt. (På inga villkor får glömmas luftmaskan före picoten och efter densamma.)

När mössan är slutvirkad, drages ett c:a 2 cm. brett sidenband genom det sista varvet (det som virkades innan sidstyckena utfördes) och knytes till med en rosett. — För den som så önskar, kan mössan fordras genom att inuti den samma lätt fästa en tunn bit siden eller moll.

I.

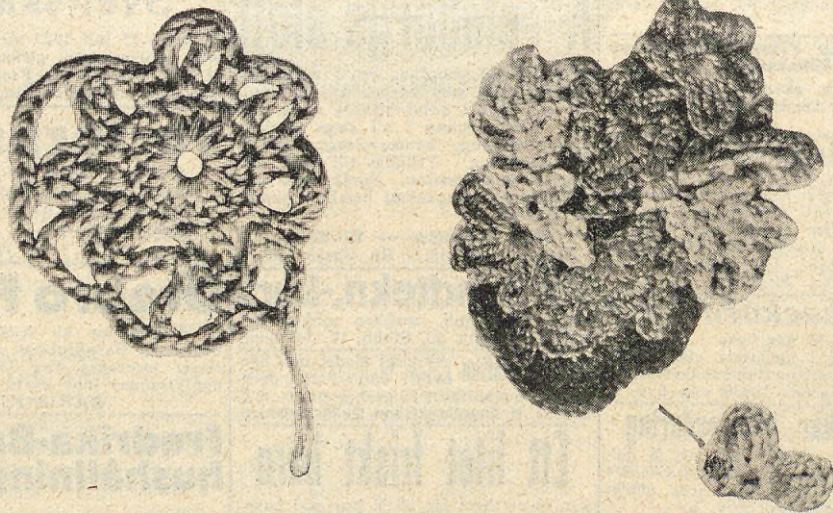
\*

## VIRKADE BLOMMOR.

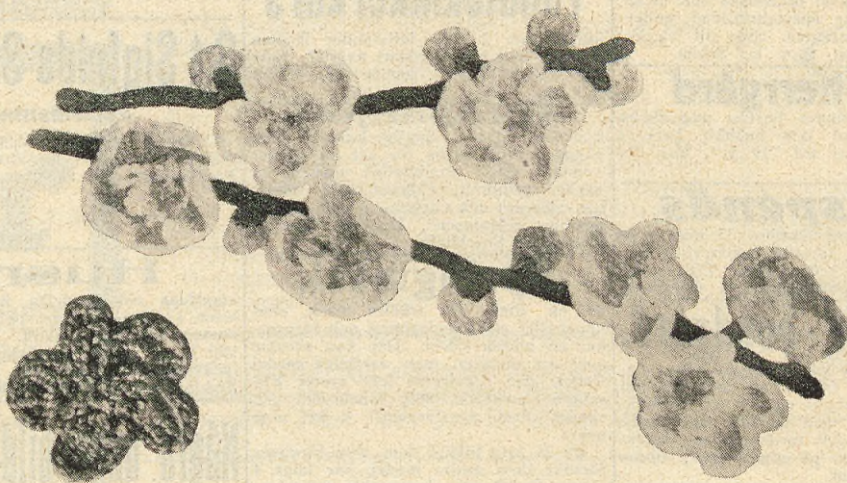
Som ett mera positivt svar på flera prenumeranterns fråga hur virkade blommor tillverkas lämnas här nedan några mönster jämte en kort arbetsbeskrivning.

Den lilla *violknippan* — den bör för övrigt vara ett par gånger större — består av 6—7 enstaka blommor som mycket lätt och fort framställas genom att av violett pärllgarn (eller silke eller ullgarn) virka 5 luftmaskor, som fästas samman till en ring. Håri virkas 5 lika stora blomblad, varje bestående av först 4 luftmaskor, därefter 3 långa stolpar (garnet 3 ggr. om nålen) och sedan 4 luftmaskor fästade med en vanlig maska i ringen. För stjälken virkas några centimeter av luftmaskor, i vilka sedan tagas vanliga luftmaskor. — För den som önskar ett par blad omkring blommorna, kunna dylika lätt virkas i ett par gröna nyanser. Virkningen börjas inifrån med 7—8 maskor kring vilka sedan på ömse sidor virkas stolpar, med ökning — 2 à 3 stolpar i en maska — när så behöves.

För *mandelblomman* väljes ett par rosa nyanser med knoppar i något starkare rosa med ett par maskor av brunt garn tagna i mitten. Stjälken är även den brun och virkas av luftmaskor, som sedan från ömse sidor övervirkas med vanliga maskor. Ena varvet virkas över en smal karkas, en s. k. "speat", bestående av tunnaste ståltråd. För blommorna virkas 5 lfm. som tagas i ring. 1 varvet: 10 fasta maskor i ringen. — 2 varvet: 4 luftmaskor, 1 fast maska i varannan maska av föregående varv tills 5 bågar virkats. — 3 varvet: I första bågen virkas en fast maska (fm.) 3 luftmaskor (lfm.) 1 lång stolpe (2 ggr. om nålen) 3 ännu längre stolpar (3 ggr. om nålen), 1 lång stolpe, 3 lfm. med en fm. i bågen. På samma sätt virkas de övriga fyra bladen. Till sist virkas inuti blomman med ljusgult garn 7 lfm. som bilda 6 stycken öglor.



Till vänster: Mössan påbörjad. — Till höger: violknippa med en påbörjad blomma.



Mandelblommor med en påbörjad blomma (se beskrivningen på virkade blommor).

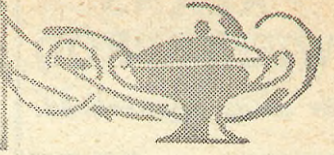






# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Över 300 års

erfarenhet garanterar, att Skultuna Hushållskärl i koppar och aluminium äro de bästa. Vårt varumärke ett garantimärke.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### NÅGRA MERA OVANLIGA ANVÄNDNINGSSÄTT FÖR RABARBER.

Ännu kan man ej räkna med mer än två kalljordsprodukter från våra svenska trädgårdar. Atminstone vad gäller den stora delen av landet som ligger norr om den lilla del, som benämnes "Söder om landsvägen". De båda kalljordsprodukterna äro rabarber och sparris, vilka sinsemellan äro mycket skiljaktiga såväl vad angår smak, pris och anseende. Sparris anses ju nämligen alltid som en mycket fin trädgårdsprodukt medan rabarber, ju längre tiden lider fram mot för- och midsommar betraktas med allt mer likgiltiga ögon. Så likgiltiga till och med att vederbörande matlagerskor knappast gitta till att använda dem, och när så dock måste ske, så världslosas tillagningen av varje rätt rabarber att denna blir nästan oätbar. Ty vem känner ej igen alla de kärlekslöst kokta kompotter, klimpiga eller sega krämer, eller blaskiga, blecksmakande soppor, i vilka rabarber utgöra huvudbeständsdelen! Det förefaller nästan som att ju billigare produkten blir, dess mindre anses den värd att kostas på någon omsorg.

En annan sak som också är ägnad att väcka förvåning — det vore allt för djärvt att säga eftertanke — är att rabarber med sin friska smak, som delvis är av samma karaktär som äppelsyra, så jämförelsevis litet användes till sådana anrättningar där de med framgång skulle kunna ersätta de nu för några månader försvunna svenska äpplena. Huru delikat kan ej en på rätta sättet beredd rabarberpaj vara, eller en bottenkaka med mellanlägg av med eller utan vatten kokt rabarbermos, eller en "bruna Sarah" rabarberkaka, eller enkla beignet'er med rabarberstjälk o. s. v. i all oändlighet!

Av rabarber odlas i vårt land tvänne arter nämligen *Victoria* och *Crimson perfection*. Den förra är den vanligaste och kommer nog tyvärr att länge så förbliva, tack vare sina långa kraftiga bladstjälkar och plantans oerhörda bärighet. Men de mera finbyggda och vackert körsbärsröda stjälkarna av *Crimson perfection* äro långt att föredraga framför släktingens mera robusta men långt surare och grövre stjälkar. Ty *Crimson perfection* är mör

och skör med en den finaste syra och den allra ljuvligaste färg när den är färdiglagad.

Att rabarber är den "frukt" som av alla är den lättvindigaste att konservera är nogsnamt bekant. Det är ju endast att skära den i färningar, lägga den så på buteljer och slå friskt vatten på, varefter buteljerna korkas och korkarna hartas. Och rabarbermarmelad är heller inte något nytt för flertalet husmödrar; denna brukar emellertid anses allt för mycket fresta tälamodet och sluka bränsl, varför den mist en stor del av sin popularitet och jämförelsevis sällan förekommer. Vilket är skada, enär en välberedd rabarbermarmelad av prima råvara och kokt utan den minsta vattendroppe är delikat och frisksmakande samt vacker att se på, trots att färgen ej längre är stjälkarnas röda och gröna utan i stället är varmt rödbrun.

Vad som bör ihågkommas vid konservering av rabarber är att skörden före midsommar är den bästa härtill. Dels är rabarberna då mörast och saftigast, dels är färgen då också vackrast. Så blir t. ex. en marmelad, kokt av eftersommarrabarber bronsfärgad i stället för blankt rödbrun. Gäller det däremot att använda rabarber som utdrysningssmedel eller som smakämne, t. ex. vid den goda blandsylten jordgubbar och rabarber, får man taga denna senare, när helst den kan behövas för sitt ändamål.

### Vacker rabarberkompott utan vatten (för 6 pers.).

Omrk.  $1\frac{1}{2}$  kg., vacker, jämntjock rabarberstjälk, 2 dcl. strösocker,  $\frac{1}{2}$  citron.

Rabarberna sköljes väl, får avrinna men skalas ej. Den skäres med vass kniv tvärs över i 4—5 cm. långa bitar, vilka nedläggas tätt bredvid varandra i en eldfast större form, i vars botten man



Rabarberpaj med maräng.

strött  $\frac{1}{3}$  av sockret. Två varv rabarber packas i formen och emellan varven och överst fördelas återstoden av sockret. Här och var lägges stycken av det yttersta gula av citronskalet, medan saften pressas över det hela. Över formen lägges ett lock, en tallrik e. dyl. Efter någon timme insättes formen i en stark ugn, där värmen är svag, t. ex. efter eldningen nyss är avslutad i spisen. (Eller också när spisen eldas upp, men då gäller det att vara försiktig så rabarberna ej om en stund kommer i full kokning, ty då faller den sönder och blir ej så vacker som meningen är.) När formen i förra fallet efter några timmar taget ur ugnen, skall rabarberna ligga hel, men ändå fullt mjuk och halvt genomskinlig i en klar, rosafärgad sockerlag.

### Rabarbermos som fyllning i tårter etc.

1 kg. rabarber,  $1\frac{1}{2}$  dcl. socker,  $\frac{1}{2}$  citron, 6 blad gelatin.

Rabarberstjälkarna sköljas och skivas i 1 cm:s tjocka skivor vilka nedvarvas med sockret, det rivna citronskalet och citronsafte. Blandningen får stå 6—8 tim. (eller över natten), varefter den sättes över elden att sakta koka. När rabarberna är sönderkokt, läggs gelatinbladen, förut doppade i kallt vatten. Massan får ett uppkok, avlyftes och får kallna, men måste ofta omröras, så gelatinet ej samlar sig i klumpar på botten.

Ovanstående mos är bl. a. förträffligt att lägga mellan tunna pannkakor.

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är *Ledolin*. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. *Ledolin*, Sthlm. Rt. 26 62



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.

### Engelsk rabarberpaj (för 6 pers.).

Deg: 100 gr. kokosflott (eller bästa ister), 50 gr. smör, 300 gr. mjöl, 2 msk. socker, 1 äggula, 2—3 msk. vatten. — Fyllning: Drygt 1 lit. tunna rabarberskivor, 1—2 dcl kärnlösa russin,  $1\frac{1}{2}$  dcl. socker, 2 rågade msk. gott stöbröd. (Maräng: 3 äggvitor, 6 msk. socker.)

Flottet och smöret arbetas på bakkbordet med mjölet tills blandningen är grymig. (Blandandet sker bäst med en kniv). Sockret och äggulan tillsättes samt så mycket vatten att degen blir så stadig att den kan kavlas. Dock får den ej arbetas för länge. — En pajform klädes i botten och kring sidorna med  $\frac{2}{3}$  av degen. Häri packas tätt de råa rabarberskivorna, blandade med russinen, sockret och stöbrödet. Degkanterna nedvikas nätt, och resten av degen utkavlas och sporras i remsor, som läggs i ett rutvarv över fyllningen. Pajen gräddas i ugnsvärme tills rabarberna är mjuk och degen genomgräddad.

Pajen kan, om så önskas, mot slutet av gräddningen täckas med marängmassa, då givetvis värmen betydligt minskas. Den serveras i detta fall med eller utan vaniljsås, medan den, om utan marängmassan, smakar förträffligt med hårt vispad grädde, smaksatt med vaniljsocker.

### Rabarber à la Malta (för 6 pers.).

$\frac{1}{2}$  lit. tunnt skivad rabarber, knappt 2 dcl. risgryn,  $\frac{3}{4}$  lit. vatten,  $1\frac{1}{2}$  dcl. socker, 25 sötmandler, 10 blad gelatin,  $2\frac{1}{2}$  dcl. tjock grädde (2 msk. likör).

Risgrynen skällas i hett vatten, spolas med kallt och få koka mjuka i vattnet. Rabarberna och sockret kokas för sig i så litet vatten som möjligt, varefter kompotten hälls till risgrynen. Massan, som bör vara ganska tjock, upphälles och får kallna. Gelatinet doppas i kallt vatten och upplöses i ett par matskedar hett vatten (eller också i rabarbersaft) och nedröres tillika med den skällade och hackade mandeln. Sist iblandas varsamt den till hårt skum vispade grädden. Massan fylls i en vattenspolad, sockerströdd form som får stå några timmar på kallt ställe. — Uppstjäptes strax före serveringen och garneras med biskvier och några syltade röda bär. Eller också med vackert syltade (kompottkokade enligt receptet härövan) rabarberstjälkar.

### Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**  
ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
A: B. HEMBRYGGERIET  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

EN VÄLKOMMEN  
PRESENT  
är den nya upplagan av

# IDUNS KOKBOK

TOLFTE UPPLAGAN  
NEDSATT PRIS 8 KR.  
Fullst. omarbetad och utvidgad.



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.

## Salubrin- omslag

*giva*  
lagda enligt bruksanvisningen  
**överbaskande effekt**

### NÅGOT UR HUSMODERNS MINNESLISTA FÖR JUNI MÅNAD.

JUNI, ÅRETS LJUSASTE OCH SOMMAR-fagraste månad är i allmänhet för flertalet hus-mödrar en ganska "rörig" och besvärlig månad, åtminstone dess första hälft fram mot midsommars. Om än den egentliga storsädningen är över, så kommer det ändå så mycket extra till, som fordrar tid, arbete och omtanke.

Skolorna sluta i början av månaden. Detta betyder för många husmor att packa in i och för flyttningen till ett sommarställe eller också att utrusta hela familjen i och för resan till någon badort eller annan plats. I förra fallet åtföljes packningen av uppköp av en hel del för skafferi och hemvård behövliga ting, men i det sistnämnda åter, bortfalla de mera direkta hushållsomsorgerna, och i stället kommer arbetet med utrustningen för samtliga familjemedlemmars behov i klädväg.

I båda ovanstående fall skall emellertid stadsvåningen ordnas för sin sommarvila, vartill bland annat hör, att grundliga skyddsanordningar vidtagas i och för ett effektivt förhindrande av såväl två- som flerbentas skadegörande besökande. I förra gruppen inbegripas råttor, möss, mal, flugor, med flera obehagliga djur. Vad som menas med tvåbenta besökande förstår var och en. Det gäller därför som sagt att söka freda hemmet från alla slags obehagliga hemsökelse.

Hur malens härjningar skola förebyggas har förut på Iduns hushållssida grundligt avhandlats. Här skall endast tilläggas att förebyggandet kan yttermera förstärkas genom att här och var under möblerna ställa låga kärl — t. ex. djupa tallrikar — med fotogen, varjämte fotogenindränkta tidningar frikostigt läggas under stoppade möbler samt över sådana, som ej äro allt för ömtåliga.

*Råttor och möss* kunna ställa till obehagliga överraskningar när de lämnas i fred i en obebodd våning. Särskilt äro de senare besvärliga, ty små

och smala som de äro, leta de sig så småningom fram- och uppåt längs alla de olika rör, som numera äro inlagda i moderna hus. Och innan man vet ordet av ha de små odjuret krånglat sig igenom den allra trångaste springa invid ett rör och äro så inne i själva bostaden. Har man anledning att tro att möss äro i närheten — lyckligtvis förhåda de ofta nog under flera veckor sin ankomst genom ett sakta, men intensivt gnagande, när det är tyst i våningen — så skall man först och främst undersöka alla ställen i väggar och skåp där rör går fram. Skulle den minsta lilla springa mellan rör eller vägg då uppenbara sig bör denna noga prepareras och täppas till. Kännes omgivningen närmast röret tunn — ofta borrades för rörens inläggning onödigt stora hål som sedan täcktes med endast papp och tapet — bör man i misstänkta fall ej rådas för att lägga lämpligt rättgift i lockande förklädnad närmast rörmyningarna. Dock påpekas allvarligt att endast välja sådant gift som garanteras oskadligt för andra husdjur samt människor, varjämte preparatet skall vara av den art, som orsakar att mössen ej ligga och förintas i väggar och under golvtuljor, utan begiva sig utåt för att söka vatten då de genast dö och lätt, när de påträffas, kunnas undanskaffas.

*Flugor* äro osmakliga och även hälsovådliga djur. I en obebodd våning, där ej födoämnen utgöra någon lockelse för dem, bruka de endast i undantagsfall förekomma i några större svärmar. Dock finnas även där städse kolonier av de envisa "flygfäna". Mot dessa och deras mindre tilltalande åverkan å kronor, tavlor, möbler m. m. finnes en



Ett litet förrådsskåp på sommarnöjet.

del ganska effektiva medel. Ett gammalt välkant sådant, särdeles lämpligt när familjen ej är hemma, är *kvassabark* som lägges i flata skålar eller djupa tallrikar och överslås med så mycket kokande vatten att barken blir genomfuktig. Ett stycke läskpapper lägges över och härpå strös litet socker. — Ett verksamt men mycket oskönt medel är *fluglim*. I stället för de bekanta rullarna kan man köpa fluglim (brukar finnas i färg- och kemikaliefaffärer), och stryka detta på pinnar, som nedstickas här och var i smala burkar, eller i blomkrukor fyllda med jord — dock utan växter.

*Äkta persiska insektspulver* är också ett gott medel mot såväl flugor som andra insekter. Detta har dock den olägenheten med sig, att flugorna ibland endast bli bedövade och om de ej snart sopas samman och bränns, leva de åter upp. Så när en våning är tillstängd för sommaren, torde detta medel vara mindre lämpligt.

Att alla ömtåligare möbler, kronor, taklampor, tavlor m. m. överhöljas med vad man äger av stora och lämpliga skynken, är en åtgärd som väl lönar besväret, över vilket man är glad när man åter kommer hem och skall ställa våningen i ordning.

När man så väl läst igen dörrens om sitt stads-hem och för övrigt vidtagit alla övriga försiktighetsmått för att hålla obehöriga på avstånd har man att efter en mer eller mindre lång resa och

Den förnämsta Tollettvålen är Ledolintvålen emedan den gör en finning, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.

## Darbins äkta Ceylonté

Endast en kvalitet,  
den bästa.

Endast i originalförpackningar.

I alla välsorterade speceriaffärer.

*Begär gratisprov.*

*Platsagenter antagas.*

**v. ARBIN & Co, THEIMPORT A.-B.**  
BIRGER JARLSGATAN 29, 2 TR. - STOCKHOLM

efter några få eller färre besvärigheter äntligen kommit så långt att man börjar känna det hemtrevligt där man hamnat. Är sommarvistelsen förenad med eget hushåll, har husmodern givetvis försett sig med diverse förråd för skafferi och köllare. Till tjänst för unga, mera ovana husmödrar skall här nedan göras upp ett lämpligt förslag för bildandet av s. a. s. stommen för sommarhemsvistelsen på en trakt där den lantliga handelsboden är mindre välförsett eller där till äventyrs en sådan ej alls existerar

### FÖRSLAG TILL EN "SKAFFERILISTA" FÖR SOMMARNÖJET.

(Hushållet beräknat till 5-6 pers.)

*Av charkuterivaror:* 1 lämpligt stort rött skinka, helst en rullskinka, och tämligen hårt saltad och rött — 1 mindre renstek — (eller ett stycke rött hästkött — s. k. hamburgerkött — på 2-2½ kg.) — 1 kg. god bräckkorv — 1 kg. metvurst.

*Från viktualiehandeln:* 1 burk (5-10 kg.) extra god salt sill — 2-3 kg. kabeljo — 1-2 småostar på 2 kg. stycket — 1 burk mjukt kokosflott på t. ex. 6 kg., 2-3 burkar ansjovis.

*Från specerihandeln:* Vetemjöl — rågmjöl — grahammjöl — potatismjöl — havregryn — risgryn — makaroner — bit-, strö- och brunt socker, kaffe — te, kakao — torkad frukt — div. kryddor etc. Ej heller bör förglömas ett par ganska stora burkar gott jästpulver, ett paket majsennmjöl, 1 hekto gelatin (för alla rätter i gelé), samt ett hekto bikarbonat. Det senare blir ovärderligt att ha till hands när grädden surnar under varma sommardagar.

Utom ovanstående förnödenheter nedlågges givetvis några paket hårt bröd samt ett par stora limpor och "långa franska" — ty man kan ju inte genast, mitt i uppackningen, börja på att baka, och särskilt ej gärna på allvar förrän man blivit bekant med spisen i sitt nya kök. Av denna anledning är det också lyckligt, om tiden innan utflytt-

## Praktisk Nyhet!

Förkläden helt av gummi, tjocka kr. 6:50, tunnare kr. 4:50 (Hushålls- och Barnsköterskeförkläden)

### Hushållshandskar

av gummi, högsta kvalitet.

Kronor 3:— per par.  
Storlek 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½

**Gustaf Hjelm & C:o,**  
Sjukvårdsaffärer Mästernamuelsg.  
46, Norrtullsg. 8 A, Stockholm.

(Till landsorten mot efterkrav.)



## Husmödrar

Ett vackert kök  
fordrar Skultuna kokkärl.

*Erhållas i varje järn- och bosättningsaffär.*

**Skultuna Bruk**  
Västerås

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT

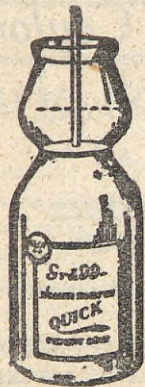
SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

## ALANS WIENERBRÖD

är allas wienerbröd.

Riks 281 99

Söder 833 12



Vad kostar kaffegrädden per år?

## QUICK

GER EDER GRÄDDEN GRATIS!

Fru Thora Holm skriver:

"Quick är en liten genial gräddskummare, som på egen hand separerar grädden från mjölken".

BILLIG - PRAKTISK  
HYGIENISK - OUMBÄRLIG



Prova "RICHTERS Ostronanjovis" av märkena: "RICHTER" & "FÄRNAN" samt skinn- & benfri sill i gaffelbitar. "ÖVERSTESILL", "GULLMARSILL", "L'LOYD", "FRUKOSTSILL", "YGGDRASIL", m. m. inläggningar och alla av högfin kvalitet. Aktiebolaget Gust. Richter Lysekil.

CARL BROSTRÖMS Ättiksprit och Orléansättika är i alla avseenden det mest fullständiga fabrikat som någon sin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär BROSTRÖMS ÄTTIKA hos Eder handlande.

## Kockums GASKÖKSUGN

är husmoderns ideal.

Försäljes av Hrr Järnhandlare och Gasverk. Kockums Jernverk, Källinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57, 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

ningen medgivit att man hunnit göra ett skorpbak och kanske även ett med pepparkakor.

Men ännu är ej listan färdig, åtminstone inte för en husmor som ibland får vara beredd på oväntat främmande. För att känna sig rustad för alla eventualiteter i den vägen måste hon ha ett förråd av konserver, t. ex. 4—5 lådor sardiner, 2 burkar omelettsparris, 2 små burkar hummer, ett par dosor musslor, ett par dito champignoner (innan svamptiden kommer) samt därjämte tomatås och något gott köttextrakt. Dessutom ett par flaskor matolja samt dito ättika.

Men ännu är det inte slut med förtänksamheten: Ett litet husapotek bör även föras med. Ty ofta nog blir det användning för medicin av någon sort. Numera finnes praktiskt inredda och välförsedda medicinskåp innehållande de för ett hem mest nödvändiga medicinska preparat, förbandsartiklar, och annat som kan vara av behov vid ett hastigt påkommet sjukdoms- eller olycksfall. Av de s. k. förbandslådorna finnes ett flertal olika storlekar och med ett mer eller mindre rikt innehåll av läkemedel, droger och sjukvårdsartiklar.

Vad man, med eller utan något av ovanstående husapotek, alltid bör se till att föra med i packningen äro följande ting: tillbehör för vätvärmade omslag, renad bomull, ett pas gasbindor, samt en skölkanna med felfri slanganordning. Vidare: Burrows lösning, vademecum, kalkliniment ( för brännskador), kinakapslar, ricinolja, Thielemans droppar, Hoffmans droppar samt därjämte någon helande och läkande salva, t. ex. blyättikssalva, ej att förglömma något för skoskav; vidare häftplåster, vaselin, lanolin, cerat, alun. Att acetylsalicylsyrepulver eller dito tabletter skola finnas, behöver nog knappast påminnas om.

### IDUNS KÖKSALMANACKA (2—8 JUNI).

SÖNDAG. *Frukost*: Bräckt skinka med stekta ägg, stekt potatis; smör, bröd, rådisor; kaffe eller te; wienerkrans. — *Middag*: Kalvstek med brynt potatis; gurka, grönsallad; sparris med rört smör; ris à la Malta.

MÅNDAG. *Frukost*: Spenatomelett, smör, bröd, ost; kaffe eller te; vetebröd, skorpor. — *Middag*: Helgefundra stekt som biff, potatis; "röda toppar".

TISDAG. *Frukost*: Stekt salt sill med brynt lök, nykokt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag*: Kall kalvstek (från söndagen), varm säs, helbrynta potatisar, gurksallad; enkel varm rabarberpudding.

ONSDAG. *Frukost*: "Smålandsdoppa", nykokt potatis; smör, kaffe eller te, skorpor. — *Middag*: Kalvstekstimbal, svampsås, potatis; sagosoppa på blandad torkad frukt.

TORSDAG. *Frukost*: Inkokt makrill med skarpsås, potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te; skorpor, vetebröd. — Potatissoppa med tunna skivor av frankfurterkorv, rostade ostsmörgåsar; tunna pannkakor med mellanlägg av rabarbermos och garnerade med vispad grädde.

FREDAG. *Frukost*: Bräckt korb med stuvad potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag*: Kokt gädda med pepparrot och smält smör, potatis; risbrylé med karamellsås.

LÖRDAG. *Frukost*: Fisk- och spenatstuvning, överslagen med äggstanning; smör, bröd, ost, kaffe eller te, skorpor, vetebröd. — *Middag*: Kokt, lättrimmad fårbringa; potatis; rabarberkräm och gräddmjölk.

### RECEPT.

Helgefundra som biff (för 6 pers.). Drygt 1 kg. helgefundra, 2 msk. salt, ½ tsk. vitpeppar, ½ portg. lök, 2 msk. smör, 2 msk. god flottyr, 2 tsk. mjöl, fiskbuljong, grädde.

Från fiskstycket fränskäres skinet samt ben, om sådant finnes och härpå kokas fiskbuljong. Fisken skäres i knäppt 1 cm. tjocka skivor, vilka lätt gudas med salt och beströs med vitpeppar. Löken skäres i skivor och brynes först i en del av smöret, varefter den upptages och varmhålles. Flottytten lägges i pannan och brynes. Fiskskivorna stekas därifrån vackert bruna på båda sidor. De uppläggas på serveringsfatet, och mjölet fräses med fett i pannan. Fiskbuljong och litet grädde spades på, och säsen smaksättes och får koka ett par minuter, varefter den slås omkring fiskskivorna. Den brynta löken lägges omkring i grupper. Anrättningen serveras varm med nykokt potatis.

Röda toppar (för 6 pers.). — 4 dcl. söt saft, 6 dcl. vatten, saften av ½ citron, 4—5 msk. potatismjöl, (socker).

Saften, större delen av vattnet och citronsaften får koka upp. Kastrullen avlyftes och potatismjölet, uttrört i litet kallt vatten, iblandas varefter krämen får åter koka 5 min. under oavbruten vispning. Den upphålles i vattenspolade, sockerbestrodda höga kaffekoppar, som få stå på kallt ställe några timmar. De små puddingarna uppstjälpas på glasskål och så mycket tunn grädde hålles i skålen, så puddingarne bli till hälften dolda.

Kalvstekstimbal (för 6 pers.). — Omkring ½ lit. (3 hekto) befria kalvsteksrester, 80—100 gr. smör, 1 msk. finhackad, brynt portug. lök, 2 dcl. (115 gr.) mjöl, 5½—6 dcl. mjölk, 4 ägg, salt, vitpeppar (½ tsk. socker).

Köttet hackas ytterst fint, (det får ej malas!) och den lika fint hackade löken brynes i en ringa del av smöret. Smöret fräses med mjölet och löken; den uppkokta mjölken påspades och redningen, som bör vara ganska tjock får koka några min., varefter den upphålles och röres tills den är avvalnad. Då tillsätts äggulorna, en i sänder, och mellan varje röres 3 min. Köttet ilägges och blandningen röres kraftigt 8—10 min. Färsen avsmakas och de till hårt skum slagna äggvitorna nedskaras. Massan hålles i en med kallt smör väl smord och med stötbröd bestrodd form, vilken endast bör fyllas till drygt hälften. Formen förses med lämpligt lock, och puddingen får koka i vattenbad på spis eller i ugn omkr. 2 tim. Den uppstjälpas på varmt fat och serveras genast.

Enkel rabarberpudding. — 1 lit. finskurna rabarber, 2 dcl. skorpor, 1½ dcl. socker; 2—3 ägg, 3½ dcl. gräddmjölk, kanel. — Rabarber och sockret få stå och safta sig 1—2 tim., varefter blandningen lätt uppvärms, men dock endast nätt och jämt till kokpunkten. I en eldfast form blandas kötpotten med drygt hälften av stötbrödet, och på resten slås den kokande gräddmjölken. När massan är kall, tillsätts de väl vispade äggen jämte litet socker och kanel, varefter den slås i formen. Puddingen gräddas i god ugnsvärme omkr. 50 min. Serveras i sin form.

Fisk- och spenatstuvning med äggstanning är helt enkelt stuvad spenat och stuvad fisk (i tjock säs), som lägges varvtals i en form och överslås med en äggstanning av 2 ägg, 4 dcl. mjölk samt peppar, socker och salt. Överst strös rikligt med riven ost. Gräddas i varm ugn.

## ARBOGA



## MARGARIN

HÖGSTA MÄRKET

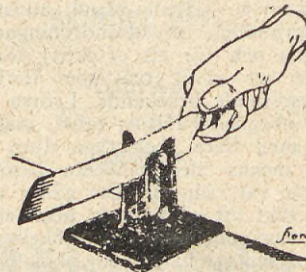
## I varje kök

är det en stor fördel att alltid ha vassa knivar. Har Ni knivskärparen THULE tillhands, vässer Ni den slöaste kökskniv på några ögonblick. Knivarna fara ej illa, då slipningen sker mellan ovala smärgelstenar. Enda effektiva knivskärpare. Bör finnas i varje kök. Till salu i varje välsorterad järn- och bosättningsaffär.

Kr. 2.75

KNIVSKÄRPAREN

## THULE



## GASTÄNDAREN RADIO

Tänder genast utan gnistor.  
Hållbar 10,000 tändningar.

Kr. 1: 25

## Kemisk Tvätt

utföres förstklassigt vid  
A.-B. NYA BLÅ HAND  
Söder 334 26. Liljeh. 23.

### Bodar:

HOLLÄNDAREGATAN 13  
Allm. Tel. Norr 46 33

BIRGER JARLSGATAN 7  
Allm. Tel. Norr 125 09  
Riks Tel. 53 73

BRÄNKRYKAGATAN 2  
Allm. Tel. Sö. 334 39

HORN SGATAN 170  
Allm. Tel. Sö. 301 35

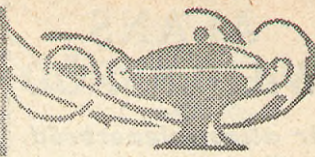
ANNA WALHJALT  
Skolvägen, Alfsjö.

Postadress: Liljeholmen.



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Grötkokare

Köp Edra hushållskärl av Skultuna Bruks välkända tillverkningar. Ni blir belåten med såväl utförande som pris

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### NÅGRA ANVÄNDNINGSSÄTT FÖR MAK- KRILL, FISKEN FÖR DAGEN.

(Eftertryck förbjudes.)

NÄR DETTA SKRIVES ÄR TILLGÅNGEN på saluförd fisk ganska riklig och med priser å densamma, som med skäl kunna anses tämligen låga. Den fisk, som just nu kan kallas för fisken för dagen, torde vara makrill.

Makrill är en mycket vacker fisk och äger därtill den mycket trevliga egenskapen att vara så gott som befri, eller rättare uttryckt fri från alla småben, med endast ett stort, redigt ryggben. Då därtill kommer att makrill är en särdeles närande fisk, rik på fett och äggvita som den är, bör den långt mera komma till användning i hushållet, än som, åtminstone uppåt landet och hela mellersta delen av Sverige, är fallet. Och då den, som ovan påpekats, också är billig, är detta ytterligare ett skäl för att oftare än som annars är vanligt ha den på bordet.

En vis å vis makrill mycket vanlig villfarelse är att den i vårt land oftast serveras som inkokt, det vill säga kall i sitt spad eller i gelé. Intet ont om detta förmånliga och även bekväma tillagningssätt, men det finnes en hel del andra möjligheter för den rejäla och goda makrillen, där denna kan göra sig fullt ut lika mycket om ej mera gällande än som inkokt. Så äro t. ex. fläkt ugnstekt makrill, panerade makrillfiléter, ångkokta sådana med fines herbes, pannstekta filéter, halstrad rökt makrill, m. m. var för sig smakliga anrättningar och samtliga av en viss kulinarisk rang.

Ej endast makrillens kött är gott och närande, utan även dess rom är av högt värde, och bör städse tillvaratagas, antingen i samband med varje sär-

skild anrättning, eller när så ej lämpar sig, användas för någon separat liten rätt.

Makrill är bäst och även billigast under försommarmånaderna samt tidigt på hösten.

#### Varm, kokt makrill med dill och persilja (för 6 pers.)

1¼—1½ kg. makrill, 1 rågad msk. salt, 2 msk. ättika. — 3 msk. grovt hackad persilja, 1 msk. hackad dill, 1 rågad msk. smör, 2 msk. mjöl, 1½—2 dcl. vatten eller ännu bättre fiskspad, kokt på huvud, fenor etc.

Makrillen urtages försiktigt och rommen tillvaratages. Den mörka bukinnan avlägsnas, och fisken sköjes hastigt, helst under rinnande vatten. Makrillarne ingnidras med saltet och ättikan och få ligga 1—2 timmar. De avtorkas därefter noga, fenorna bortklippas och de skäras snett över i 7—8 cm. breda bitar. (På huvudena jämte salt och 3—4 dcl. vatten har under tiden kokats fiskbuljong.) Fiskstyckena nedläggas i en smord och mjölad kastrull, dill, persilja samt smörflockor och mjöl strös emellan, varefter den kalla fiskbuljongen påspädes, dock ej mer än att den står jämt med fisken. Lock pålägges, och makrillen får ytterst sakta koka tills den är färdig. Makrillbitarne uppläggas på värmd karott, såsen uppvispas och avsmakas samt slås över. Anrättningen serveras genast med kokt, råskalad potatis. — *Ann.* Om i makrillen finnes rom, får denna sakta koka i litet av fiskspadet, varefter den skäres i skivor och lägges omkring anrättningen som garnityr.

#### Inkokt makrill i gelé (för 6 pers.)

Omkr. 1½ kg. makrill, 1 msk. salt, 1½ msk. ättika. — *Till inkokningslagen:* Omkr. ¾ lit. vatten, ½ dcl. god ättika, ½ tsk. socker, ½ lagerbärsblad, 6 vitpepparkorn, 1 skiva portg. lök. — *Till gelé:* 6 dcl. av spadet, 8—9 blad gelatin, 1 äggvita, 1—2 msk. vinäger eller fin ättika.

Makrillen rensas, rommen och mjölken tillvaratages, fisken ingnidras med salt och ättika och får ligga en stund. — Alla ingredienserna för spadet blandas i en kastrull och få under lock koka c:a 10 min. Makrillerna avtorkas noga, skäras tvärs över i bitar, som sedan läggas i spadet och sakta få koka omkr. 10 min. (Huvudena, befriade från gälarna medtagas för att giva kraft åt spadet.) Allt efter som fiskbitarne äro färdiga upptagas de. — Spadet silas, mätes och hälls tillbaka i kastrullen. Det vattensköldja gelatinet samt den lätt uppslagna äggvitan tillsättes, och blandningen får ett gott uppskok. Kastrullen får stå vid sidan av värmen några minuter, varefter spadet silas genom en i hett vatten urvriden duk. (Det kan hända att geléet behövs hållas igenom duken ännu en gång för att bli klart.) — Fiskstyckena läggas i en lämplig form eller skål, frisk dill lägges här och var och geléet hälls över. Formen får stå på kallt ställe för att geléet skall stelna. — Makrillen uppstjälpes strax före serveringen, garneras med dill och sallad och serveras med skarpsås och potatis.

*Ann.* Makrill kan givetvis inkokas på vanligt sätt och utan klarat gelé, men önskar man en vackrare anrättning, väljer man gerna gelatin samt klarat geléet.

#### Stekt makrill på engelskt sätt (för 6 pers.)

Omkr. 1½ kg. makrill, 1½ msk. salt, 1 msk. ättika. — *Till stekning:* 1 ägg eller mjölk, ½ ägg och 3 msk. grovt rågmjöl, 6 msk. stötbröd, 2—3 msk. smör eller smörblandad flottyr. — *Till såsen:* ½ lit. omogna krusbär, ½ lit. vatten, 1 tsk. fint smör, 1 tsk. potatismjöl, riven muskot (eller vitpeppar).

Makrillen rensas, och ryggben, huvud och fenor avlägsnas. Fisken delas, var och en i två fileter, vilka ingnidras med salt och ättika och sedan få ligga 1—2 tim. Fileterna avtorkas noga, men försiktigt, penslas med ägg och vändas i det blandade

#### Bästa medel

mot katarrar och kikhosta samt förkylningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDGREN THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

rågmjölet och brödet. En stekpanna upphettas, större delen av smöret fräses däri, och fileterna stekas vackert bruna på ömse sidor. De läggas på varmt fat och varmhållas medan såsen beredes. För denna senare kokas krusbären mjuka i vatten och passeras. Smör och potatismjöl fräses, den passerade massan påspädes, såsen får koka några få minuter och avsmakas med socker samt helt litet muskot (eller vitpeppar). — *Obs!* Denna sås måste vara ganska syrlig.

#### Ugnstekt makrill à la Sarah (för 6 pers.)

4—6 makrillar på tillsammans omkr. 1½ kg., 1½ msk. salt, 1½ msk. ättika. — *Till fyllning:* 6—8 ansjovisar, 3—4 msk. hackad persilja, 1 rågad msk. smör. — *Till panering och stekning:* 1 ägg, 2 msk. grädd (eller vatten), 6—8 msk. stötbröd, 2 stora msk. smör eller smörblandning.

Makrillen rensas, huvud och alla fenor bortskäras och fisken fläkas. Ryggbenet utskäres försiktigt, och noga tillses att fisken ej går sönder i ryggen. Den ingnidras med salt och ättika och får ligga 1—3 tim. — Ansjovisarne hackas och blandas med smöret och persiljan. Makrillarne avtorkas väl, fyllningen fördelas jämt så att för varje fisk kommer lika mycket. Två och två läggas samman med insidorna (den med fyllningen) emot varandra. Fisken penslas rikligt med äggblandningen, vändes i stötbrödet och läggs sedan den ena bredvid den andra i en lagom stor långpanna (eller på ett eldfast fat), vars botten är tjockt smord med smör. Överst på varje dubbelfisk kommer några smörflockor. Makrillen färdigstekes i varm ugn och öses, när den fått färg, med fiskbuljong, kokt på makrillhuvuden, ryggbenen m. m. — Makrillarne uppläggas (dubbla som de äro stekta), på varmt fat och garneras med persilja och citronklyftor.

#### Hemmarökt makrill.

Vackra, fullkomligt färska makrillar urtagas nätt och fläkas helt litet. Huvud och fenor få sitta kvar. Fisken saltas ut- och invändigt och får ligga 8—10 tim. på svalt ställe. (1 liten handfull salt för varje makrill.) Fiskarne avtorkas noga och penslas utan och innan med s. k. träättika (köpes på apotek). Makrillarne genomstickas upptill vid huvudet

### Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**  
ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
**A. B. HEMBRYGGERIET**  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

EN VÄLKOMMEN  
PRESENT  
är den nya upplagan av

# IDUNS KOKBOK

TOLFTE UPPLAGAN  
NEDSATT PRIS 8 KR.  
Fullst. omarbetad och utvidgad.

# ALANS WIENERBRÖD

är allas wienerbröd.

Riks 281 99

Söder 833 12

## GASTÄNDAREN RADIO

Tänder genast utan gnistor.  
Hållbar 10,000 tändningar.

Kr. 1:25

### Husmodrar

Den omtyckta och mycket efterfrågade

### Gårda.

Brigant, Glanstarkebän  
i nota paket  
är nu åter tillgänglig  
i handeln. Öflebräna och  
bljör dem ej över speckhandlaren



Yppersta vetemjöl:

**KALMAR  
VÅPEN**  
KALMAR  
ÅNGKVARNS  
K.-B.



KRYMPER  
EJ YLLE

**MERKURTVÅL**  
VIOLA  
GÖTEBORGS

## Svält ej

Edra krukväxter. De  
leva ej enbart av vat-  
ten. Giv dem Planta-  
gön, ett på veten-  
skaplig grund samt  
mansatt konc. växt-  
näringssalt. Erhålles på bleckburkar hos  
Frö-, Färg- & Kemikaliehandlaren. Be-  
gär originalförpackning.

## Fördärva ej Edra

dyrbara kläder genom  
försök med hemfärg-  
ning, utan sänd dem

till

**LUNDBY**

Skönfärgeri & Kem-  
tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOVLIVERANTÖR

Köpinget annat fabrikat  
så länge det finnes av



# Kockums

## GJUTNA GRYTOR

Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums  
Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm,  
Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

med smala trästickor så de hållas fläkta, och upphängas på ett starkt snöre spänt över spisen. När fisken hängt 8—10 timmar penslas den ännu en gång med träättika, varefter den får ytterligare hänga 10—15 tim. eller tills den kännes tämligen torr på ytan. — På detta sätt rökt makrill är utmärkt god och ställer sig särdeles billig, enär man givetvis passar på att bereda den, när makrillpriset är lågt. Rökt makrill blir smakligast, när den långsamt fräses i smör. Den bör innan stekningen skäras tvärs över i bitar, och både skinn och ben få vara kvar. Serveras med fördel tillsammans med stuvad potatis, spenat eller ägggröra. Hemmarökt makrill bör användas senast 32 dagar efter rökingen. I. H—DT.

### IDUNS KÖKSALMANACK. (9—15 JUNI.)

SÖNDAG. Frukost: Bräckt bacon (rökt sidfläsk) med enkel ägggröra; smör, bröd, ost, rädisor; kaffe eller te; kaffekrans. — Middag: Kall, kokt lax med mayonnaisésås, färsk, otillagad gurka, nykokt potatis; murkelstuvning inom risrand; mannatartha med mellanlägg av rabarberos, överdragen med vispad grädda.

MÅNDAG. Frukost: Stekt salt sill med gräddsås, potatis; smör, bröd, rädisor, ost; kaffe eller te, skorpor. — Middag: Kokt märgpipa (av ox), dill- och persiljesås; rabarberris.

TISDAG. Frukost: Bräckt falukorv, stuvad potatis; smör, bröd, rädisor; kaffe eller te, skorpor. — Middag: Varm kokt makrill (se föreg. sida!) potatis; kall chokladpudding, vispad grädda.

ONSDAG. Frukost: Laxmayonaise (rester från söndagen, utökade med legymer, kokta makaroner etc., mayonnaisé eller skarpsås), nykokt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, vetebröd, skorpor. — Middag: Grillerad märgpipa på danskt manér, (rest fr. föreg. dag), spenat, potatis; passerad rabarbersoppa, skorpor (vispad grädda).

TORSDAG. Frukost: Sillgratin; smör, bröd, ost, rädisor; kaffe eller te; skorpor. — Middag: Smör, bröd, murkelstuvning på krutonger; köttsockoppa (buljongen från pepparrotsköttet) med grönsaker och klump; plättar, sylt.

FREDAG. Frukost: Stekt fläsk med löksås; potatis; smör, bröd, rädisor; kaffe eller te, skorpor. — Middag: Stekt rödspotta; citronskivor; potatis; maizenapudding med rabarberkompott.

LÖRDAG. Frukost: Ångkokt salt sill med smält smör, persilja och hackat ägg, potatis; smör, bröd, ost, rädisor, kaffe eller te, skorpor. — Middag: Dillkött på lamm, potatis; katrinplommonkräm med gräddmjölk.

### RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

Enkel ägggröra (för 6 pers.). —  $\frac{1}{2}$  lit. mjölk, 3 msk. fint vetemjöl,  $\frac{1}{2}$  tsk. salt,  $\frac{3}{4}$  tsk. socker, 3—4 ägg, 1 liten msk. smör eller smörblandning,  $\frac{1}{2}$ —1 msk. finhackad persilja. Mjölet och knappt hälften av mjölken vispas till en jämn blandning. Resten av mjölken kokas upp i smörsmord kastrull, mjölblandningen vispas och blandningen får sedan koka till en tunn gröt, som tillsättes med socker och salt. Äggen vispas sönder och blandas jämte smöret under vispning till redningen. Det hela får nu endast sjuda. Sist tillsättes persiljan.

Mannatartha (för 6—8 pers.). — 2 del. mannagrön, 2 del. strösocker, 4 stora ägg. — Mellanlägg: Drygt 1 lit. tunnt skivad rabarber, 1 del. kärnlösa russin, 2 del. socker, 1 rågad tsk. potatismjöl. — Garnering:  $\frac{1}{4}$  lit. tjock grädda.

Mannagrynen, sockret och äggen blandas i en större skål. Blandningen får stå 2—3 tim. varefter den röres kraftigt 20 min., eller tills den är ljus och pösig. Av smeten gräddas i en med kallt smör rikligt smord samt väl brödbeströdd panna 3 bottnar. Mellan bottnarna lägges rabarberos, berett på följande sätt: Den ytterst tunnt skivade rabarbern jämte russinen nedlägges varvtals med sockret men utan vatten i en panna av aluminium eller emaljerat gods och får stå 3—4 tim. Efter denna tid brukar rabarbern ha saftat sig, varpå det hela får koka. När rabarbern är mjuk, avredes moset med 1 tsk. potatismjöl, uttrört i 1—2 msk. kallt vatten. Kakan täckes med hårt vispad grädda, och kan, om så önskas, garneras med litet rött sylt eller gelé.

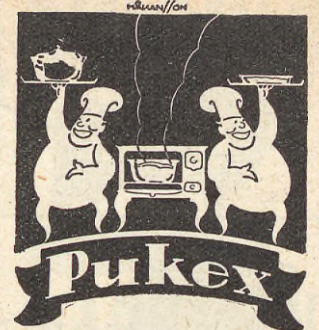
Griljerad märgpipa på danskt manér är knappt 1 c:ms tjocka skivor av kokt, kall märgpipa, (eller annat pepparrotskött) som under ett par timmar fått ligga marinerade med litet ättika, matolja och några korn vitpeppar. (Till omkr.  $\frac{3}{4}$  kg. köttskivor beräknas  $\frac{1}{2}$  msk. ättika och 2—3 msk. olja.) De avrunna köttskivorna doppas i ett uppvispat ägg, vändas på stötbröd och stekas raskt bruna i het flottyr, eller smörblandat flott.

Passerad rabarbersoppa (för 6 pers.). 4 ganska tjocka rabarberstjälkar (omkr.  $\frac{3}{4}$  kg.), 2 lit. vatten,  $\frac{1}{2}$ —2 dcl. socker, (det gula skalet av  $\frac{1}{2}$  citron), 2 msk. potatismjöl. — Avredning: 1 äggula, 2—3 msk. strösocker.

Rabarbern sköljes, torkas och skäres i skivor, som tillika med vattnet och det gula av citronskalet får koka omkr.  $\frac{1}{2}$  tim. Soppan passerar (eller endast silas, då i senare fall dock rabarbermängden från början ökas med en stjälk. Soppan hålles tillbaka i kastrullen, sockret ilägges, och när den kokar, avredes den med potatismjölet, uttrört i litet kallt vatten, och får ytterligare koka några min. I soppskålen röres äggulan med sockret, och när blandningen är pösig ihålles soppan under vispning. Serveras varm med små sockerskorpor.

Ångkokt salt sill med smör och ägg (för 6 pers.). Omkr. 1—1 $\frac{1}{4}$  kg. god salt sill, vatten. — 2 msk. smör eller smörblandning (omkr. 75 gr.), 2 hårdkokta ägg.

Sillarne urvattnas under 12—15 timmar. De rensas, befrias från skinn och innanmäte och fläkes. Ryggbenet utskäres nätt och så många av småbenen som är möjligt borttages. Sillhalvorna avtorkas väl och läggs i en rund eldfast form eller omelett-panna (i brist därpå en djup tallrik) med några små smörlickar emellan. Ett lock eller en tallrik lägges över, och det hela placeras i stället för lock över den kastrull, vari potatisen kokar. När potatisen är kokt, är också sillen färdig. Den serveras på anrättningsfatet, överhållt med smält smör och hackade, hårdkokta ägg.



**Pukex**  
UGNSFORMAR  
av eldfast, genom-  
skinligt glas.

Starka.  
Ekonomiska.  
Eleganta.

## Böhlmarks

STOCKHOLM:

Högbergsgatan 19 och 21.  
Norrstormorg 4.

MALMÖ:

Stortorget 17.

Av SANGALLA té

rekommendera vi  
våra kända märken

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar

PERCY F. LUCK & Co.

## Kemisk Tvätt

utföres förstklassigt vid  
**A.-B. NYA BLÅ HAND**  
Söder 334 26. Liljeh. 23.

Bodar:

HOLLÄNDAREGATAN 13  
Allm. Tel. Norr 46 33

BIRGER JARLSGATAN 7  
Allm. Tel. Norr 125 09  
Riks Tel. 53 73

BRÄNKRYKAGATAN 2  
Allm. Tel. Sö. 334 39

HORNAGATAN 170  
Allm. Tel. Sö. 301 35

ANNA WALHJALT  
Skolvägen, Älfsjö.

Postadress: Liljeholmen.



**CARL BROSTRÖMS**  
Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest  
fulländade fabrikat som någon-  
sin förekom-  
mit i handeln  
och bör ej sak-  
nas i något  
hushåll. Begär  
**BROSTRÖMS**  
ÄTTIKA  
hos Eder hand-  
lande.



FINARE

## BORDSERVISER

OCH

## VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

**BRISING & FAGERSTRÖM A/B**  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

### NÅGOT OM SPARRIS OCH NÅGRA SPARRISRÄTTER.

(Eftertryck förbjudes.)

MED FOG TORDE SPARRIS VARA ATT räkna som en av de allra finaste bland alla vegetabilier. Den enda grönsak, som skulle kunna göra anspråk på att vara jämnställd med sparris i elegans och välsmak, torde vara kronärtskocken. Men denna senare äger dock ej alla de olika tillagnings-möjligheter som är förbehållna åt sparris. Vartill kommer att den i praktiken skulle ställa sig långt dyrbarare än sparris, såväl vad beträffar denna senare som färsk eller konserverad på dosor och burkar.

Sparris äger utom sin fina smak ett ej så litet näringsvärde och är dessutom lättsmålt. Tyvärr är den i vårt land merendels allt för dyrbar för att kunna utnyttjas i den utsträckning — åtminstone under sin säsong — i så stor utsträckning som vore önskvärdt. Man får dock vara glad, om priset under sparrisens korta säsong är tämligen skapligt, eller omkring 2 kr. pr kilo för prima, tjock sparris och 1.50—1.25 för smalare kvalitet.

När sparris handlas bör man tillse att burkarne äro var för sig apitligt invirade i silkespapper, men icke desto mindre noga undersöka att varan är fullgod. På oklanderlig vara skall topparne vara vita, medan den nedre delen ej får vara det minsta träaktig eller torr i snittytan. Därtill får sparrisens ej ha några som helst mörka fläckar, varken uppåt eller nedåt.

Prima, tjock sparris ätes under sparrisens säsong mest *au naturel*, d. v. s. kokt i lätt saltat vatten och med rört smör eller sauce mousseline. Medelgod och ännu enklare sparris användes till stuvningar, puréer m. m. För dylika anrättningar är det av ringa betydelse om topparne äro blåaktiga.

Konservering av sparris torde ej löna sig för så vida den ej skördas i egen trädgård eller kan erhållas till fördelaktigt värpris. I alla andra förhållanden är det fördelaktigare att köpa sitt behov av konserverad sparris i butikerna, där olika kvaliteter och olika storlekar av burkar finnas i rikt urval.

Sparris är givetvis mörast och smakligast om den får förtäras samma dag som den är skördad. Som



## Kronan

Efterse märket vid inköp av hushålls-kärl. 1:ma kvalitet, noggrant utförande.

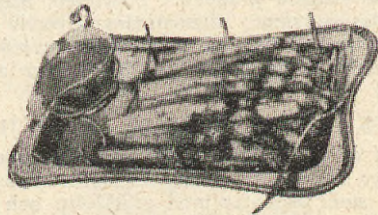
Skultuna Bruk  
Västerås

denna förmån blott kommer jämförelsevis få hushåll till del få flertalet husmödrar söka göra sitt bästa för att ändå kunna bjuda på förstklassig vara. Detta kan lyckas genom att som ovan är nämnt *först utvälja en så frisk vara som möjligt* (se ovan-beskrivna kännetecken!) och sedan förvara sparris i inlindad i vitt dubbelt silkespapper på *mörk, sval och luftig* plats. Det faller av sig själv att förvaringstiden blir så kort som möjligt — från 1 till på sin höjd 2—3 dygn från "stickningen" — ty ju längre den förvaras, desto mera ökas faran för seghet och beskhet.

#### RECEPT.

Förberedning av sparris.

I vårt land *skrapar* man vanligen sparris; utomlands *skalas* man den. Fördelen med den senare proceduren är den, att man, särskilt när sparris serveras *au naturel*, kan förtära hela sparris och slipper de långa, tjocka och oätbara tågor, som efter slutad måltid ligga kvar på tallriken, men vilka dock inom det sega höljet ha kvar så mycket ätbart. — För skalningen användes en liten tunn, ganska vass kniv, och man skalas naturligtvis endast helt tunnt. Sparrisens skalas givetvis *osköld* och i allmänhet brukar då endast helt litet av den nedersta delen skäras bort. Nedtill bli skalen något litet tjockare, och av den anledning brukar på rätt sätt skalad sparris nedtill vara en smula tjockare än upptill. Men i gengäld kan den också



På utländskt sätt serverad sparris med halv-brynt smält smör, smaksatt med citron.

ätas upp i sin helhet, och då med *gaffel* och utan hjälp med fingrar! — Allt efter sparrisens skalas, lägges den i friskt vatten, och efter slutat arbete sköljes den raskt och buntas samman i knippor, varvid noga tillses att alla sparrisarnes nedre ända ligga jämt och bredvid varandra. Varje knippa omknytes med löst bomullsgarn, eller ännu bättre en smal vit tygremsa. Knipporna få ligga i friskt vatten tills de skola kokas. Men ju kortare denna tid — vattenligningen — är, desto bättre för sparrisens.

Kokning av sparris.

Ju mindre vatten som sparrisens får koka uti, desto bättre. Idealet för ett sparris-kokkärl är en hög, smal kastrull, i vilken kan placeras en cylinder av glest sammanfogad galvaniserad ståltråd, vars botten består av en perforerad skiva. I denna cylinder *ställas* sparrisknipporna med topparna uppåt, varefter den lyftes i kokkärlet i vilken finnes så mycket av kokande, saltat vatten att det når drygt till  $\frac{3}{4}$  av sparrisens höjd. Lock pålägges, och sparrisens får koka tills den är mjuk, eller 15—20 min., tiden beroende på dels huru tjock sparrisens kr, dels på dess ålder. Topparne, som alltid äro lättkokta, bliva färdiga, enär de till större delen koka i ånga. — Färdigkokt tages sparrisens genast upp, får hastigt avrinna och lägges på värmd serviett, denna lagd på varmt fat, varefter trådarna avklippas och dragas undan.

Sparrisens serveras genast, på varma tallrikar och med rört eller smält smör.

Rört smör till sparris. Härtill användes prima smör som röres i en spilkum, allt under droppvis tillsättes 2—3 msk. av det *heta* sparrispadet eller 2 msk. vätska för 1 hekto smör.

Smält smör till sparris användes oftast utomlands.

### Kom ihåg,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.  
Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.

Gott smör fräses så länge till dess fradga börjar antaga en svagt ljusbrun färgton. Då tillsättes — för varje 100 gr. smör — 1 tsk. citronsaft och 2 tsk. sparrispad. Smöret serveras i säckal eller i en s. k. silversnäcka.

Sparrisstuvning till rökt skinka (obräckt till rökt lax, etc. (för 6 pers.).

1 kg. mellangrov sparris, vatten, salt. — För stuvningen: 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, sparrispad och grädde, socker, en aning vitpeppar, salt.

Sparrisens skalas nätt och sköres, så långt den är mör i 4—5 cm. långa bitar. Sparrisens lägges genast i så mycket kokande, saltat vatten att detta står jämt med bitarne och får koka tills den är mjuk, då spadet fränslas — smör och mjöl fräses, sparrispad och grädden påspädes till lagom tjocklek, och den tämligen tjocka redningen avsmakas med kryddor och får koka några minuter. Sparrisbitarne iläggas, och när de äro genomhetade serveras stuvningen till respektive anrättningar.

Uppstjälpt sparrisufflé (för 6 pers.).

$\frac{3}{4}$ —1 kg. mellangrov sparris, vatten, salt. — Till smeten: 2 rågade msk. smör (omkr. 65 gr.), 6—7 msk. mjöl (90 gr.),  $\frac{1}{2}$  lit. gräddmjölk, 5 ägg, salt, socker, helt litet muskot (eller vitpeppar).

Sparrisens skalas (eller skrapas) och skäres tvärs över i  $2\frac{1}{2}$  cm. långa bitar, som få koka mjuka i litet saltat vatten. Sparrisens får sedan väl avrinna. (Spadet tillvaratages för t. ex. soppa.) — Smöret och mjölet fräses, mjölken påspädes småningom och redningen får under vispning koka tills den släpper pannan, då den lyftes från spisen. När smeten avsvanat, iröras äggulorna en i sänder. Massan smaksättes med kryddor och de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras varsamt. En hög, tämligen stor form — helst en hälform — smörjes noggrant med kallt smör och beströms med stötbörd. I formen nedlägges varvis äggsmet och sparris, med smet i botten och överst, men formen får ej fyllas till mer än drygt hälften, ty puddingen höjer sig betydligt. Formen förses med lock eller överbindes med smörsmort dubbelt pergamentpapper, och sufflén gräddas i vattenbad på spisen under  $1\frac{1}{2}$  tim. Sufflén uppstjälpes på varmt fat och serveras med rört smör, tillsatt med sparris-



# EKSTRÖMS VANILINSOCKER

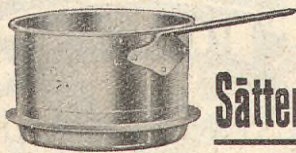







# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Sätter Ni värde på

ett hållbart och i längden billigt hushållskärl, köp då vid behov Skultuna Kokkärl, stämplade med -märket.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### NAGOT OM OMOGNA KRUSBÄR.

*Olika konserveringsmetoder samt några mera ovanliga efterrätter.*

*(Eftertryck förbjudes).*

HURU HÖGT RABARBERN ÄN MÅ VARA uppskattad, tack vare sin goda smak, sin variationsmöjlighet, och sitt, särskilt under senvåren och sommaren mycket billiga pris, så kan den, vad angår finess ej jämföras med omogna krusbär. Ty för- och högsommarens — 15 juni—15 juli — krusbär äga en smak med en särskilt fin syra, vilken långt överträffar rabarberns. Eller rättare uttryckt: omogna krusbär äga en säregen charm, både till smak och utseende, som ej finnes hos något annat bär- eller fruktslag. Den milda syra och den fina mattgröna färg, som väl beredda anrättningar av krusbär besitta, har också blivit uppskattad, ej minst av herrar finsmakare. Av denna anledning söker också varje husmor att om möjligt rikta sitt konserverförråd med några flaskor — eller burkar — omogna krusbär.

Villigt skall medgivas att konservering av krusbär ej är så lättvindig som när det gäller en sådan av rabarber. Visserligen kan man även här stoppa de omogna bären — då små och mycket runda — på torra buteljer, för att sedan helt enkelt fylla dessa senare med kallt vatten och så korka och hartsa buteljerna. Men resultatet av en dylik konservering blir ej att jämföra med en sådan där krusbären förbehandlats på ett något mera omständligt sätt. Ty de medelst den gamla enkla metoden inlagda krusbären bliva både hårda och sura och fodrar ej endast en mycket lång kokning utan också en avsevärd mängd socker. Det förefaller nästan som om det funnits ett ämne i vattnet som bibringat dem ett hart när läderartat skal och en dito syra.

Emellertid finnes det ett mer än hundraårigt recept för inläggning av krusbär, som är förträffligt och ej så vidare besvärligt eller dyrbart, varför det kan förtjäna att komma en större allmänhet till godo.

Här skall dock en anmärkning förutskickas: att receptet är ämnat för de runda, tät häriga s. k. "stickelbären".

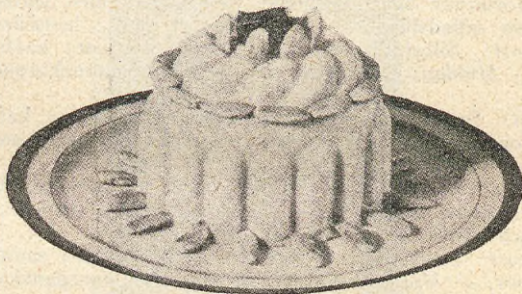
### Gammalt konserveringsätt för krusbär.

Omogna, hårda krusbär snoppas, sköljas och torkas mellan handdukar. De bredas ut i tunna lager på med vitt, stadigt papper belagda plåtar, som insätts i ytterst svag ugnsvärme, eller just efter det eldningen slutat i kökspisen. Bärens passas noga, och när de äro gula, men ej mjuka, uttagas de och läggas genast försiktigt på dubbla linneskynken för att fuktigheten skall avdunsta under natten. På följande morgon nedstoppas bären på rena och torra buteljer, vilka korkas och hartsas (eller gipsas) samt förvaras i frostfri kallare.

Ovanstående är som sagt ett mycket gammalt recept, som flera gånger är använt i eget kök och befunnits förträffligt. Men ett nödvändigt villkor för att konservern skall bli lyckad är att bären äro kalla när de läggas på buteljerna, samt att dessa senare äro torra och fullkomligt rena, samt att de omedelbart tillslutas med prima korkar som genast hartsas.

### Ett annat gammalt sätt att konservera krusbär.

Omogna krusbär snoppas, sköljas och få rinna av på duk. De stoppas sedan på väl rengjorda buteljer — dessa ej av vitt eller allför ljusst glas —, varefter så mycket friskt vatten isläs, att bären täckas därav. Buteljerna korkas, och korkarne överbindas med fina, starka snören, så att en s. k. apotekareknut bildas. Buteljerna nedsätts i en djup kastrull, i vars botten man lagt hö, trasor eller träull. Mellan buteljerna stoppas litet av samma material, eller också omviras de med dubbelt papper. Kallt vatten hälls i kastrullen så att det når buteljhalsarne. Kastrullen sättes över livlig eld, och ett lämpligt lock eller en flerdubbel duk påläggas,



*Krusbärsfromage, garnerad med rostade mandlar.*

varefter vattnet bringas till kokning. Efter uppkoket fortsättes kokningen endast 5 min., varefter kokkäret avlyftes, och ställes på svalt ställe utan lock. När vattnet är ljumt, upptagas buteljerna, och när de kännas fullkomligt kalla, hartsas eller gipsas korkarne. Förvaras på fukt- och frostfri plats.

Anm. Finnes konserveringskittel jämte ställning användes med fördel en sådan då buteljerna, omvirade med t. ex. kasserade strumpskäft, trasor, papper e. dyl., ställes på innerställningen.

### Modernaste sätt att konservera omogna krusbär. (Med socker).

En utomordentlig konserveringsmetod för krusbär är att de kokas med socker innan de hållas på buteljerna. Denna metod är både lättvindig — särskilt när krusbären till vintern skola användas — som ock sockerbesparande.

8 lit. rensade krusbär, 1½ kg. socker, ¾ lit. vatten, 8 gr. salicylsyra.

Vattnet och sockret få koka till en klar, simmig lag, som väl skummas. De väl rensade, sköljda och avrunna krusbären iläggas och det hela bringas till kokning. Kompotten får efter uppkoket mycket sakt koka ½ tim., varefter salicylsyran, upplöst i litet av lagen, väl iblandas, och kitteln avlyftes. Kompotten hälls varm på mörka, rena och torra vidhalsade buteljer, vilka givetvis förut äro värmda. Buteljerna korkas och hartsas. Förvaras i fuktfri kallare.

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är Ledolin. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm. Rt. 26 62



## LUNDRGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

Anm. Man bör ej koka en alltför stor sats, emedan kompotten ej får hinna svalna under påfyllningen. Skulle dock så bliva fallet, bör kompotten åter hastigt värmas. — Denna kompott är delikat, och är bekväm att i hast taga till, då den i allmänhet serveras som den är, direkt upphäld i geléskål, och med t. ex. vispad grädde eller kakor.

Till sist ett par goda efterrätter där färska krusbär utgöra huvudingrediensen.

### Krusbär och risgryn med maräng (för 6 pers.).

1 lit. krusbär, 1½ dcl. socker, ¾ dcl. vatten, — knappt 2 dcl. prima risgryn, 1½ lit. vatten. — Marängmassa: 2—3 äggvitor, 4—6 rågade msk. socker.

Krusbären rensas, sköljas och få rinna av på duk. De läggas varvats med sockret i en eldfast form och den lilla vattenmängden hälls över. Formen förses med ett lämpligt lock och ställes i svag ugnsvärme, där krusbären få bliva fullt mjuka men dock utan att gå sönder. — Riset sköljes i hett vatten och hälls i det friskt kokande vattnet och får livligt koka tills grynen kännas mjuka eller omkr. 25 min., då vattnet fränsilas och de spolats med friskt vatten för att skiljas ifrån varandra. Grynen få lätt torka vid ugnsmynnigen, varpå de blandas med krusbärslagen och läggas i krans på ett fat, som tål svag ugnsvärme. Krusbären läggas innanför risranden, på så sätt att de komma något högre än riset. — Äggvitorna vispas till hårt skum, sockret iblandas försiktigt, och marängmassan breddes över det hela. Fatet införes i svag ugnsvärme, gärna stående på ett par jämnhåga vedträn, och får stå tills marängen är torr och har vacker, höggul färg. — Anrättningen serveras varm eller avsväljad med eller utan vaniljsås eller vispad grädde.

### Krusbärsfromage (6—8 pers.).

1 lit. omogna krusbär, 1¼ dcl. vatten, det gula skalet av ½ citron. — 2 dcl. strösocker, 16—18 blad gelatin, 3 dcl. grädde, 35—40 st. stora sötmandlar.

Krusbären snoppas, sköljas och kokas mjuka i vattnet tillika med det fränskurna gula av citronskalet. Bärens passeras så att endast kärnorna fin-

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**  
ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
**A. B. HEMBRYGGERIET**  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

EN VÄLKOMMEN  
PRESENT  
är den nya upplagan av

# IDUNS KOKBOK

TOLFTE UPPLAGAN  
NEDSATT PRIS 8 KR.  
Fullst. omarbetad och utvidgad.





## Salubrin- omslag

*giva*

*lagda enligt bruksanvisningen*

**överraskande effekt**

### SKYDDET AV VÅRA LIVSMEDEL UNDER SOMMARMÄNADERNA.

HÖGSOMMAREN OCH RÖTMÄNADEN ÄRO för husmodern en i mångt och mycket prövande tid. Ej nog att arbetet för flertalet husmödrar så småningom börjar med konservering av några vilda och odlade bärsorter, utan arbetet blir i väsentlig grad ökat, genom att årstiden i fråga, om med vackert eller fullt väder, är påfrestande och förädisk för allehanda hushållsförnödenheter, åtminstone alla de, som äro ämnade till föda.

Det är, som bekant av mycket stor vikt, att allt vad som är ämnat att bygga upp och nära människokroppen städse är av god beskaffenhet. Under varm och fuktig väderlek är det ofta ganska svårt att strikt hålla varje livsmedel fritt från varje mer eller mindre obehaglig hemsökelse utifrån. Men då varje på minsta sätt anlupen föda kan vara orsak till såväl illamående som ock till mera allvarliga sjukdomsfall, är ett noga övervakande både av själva födan som ock av förvaringsrummet för densamma, en bjudande plikt, såväl från husmoderns som tjänarinnans sida.

Nu äro, särskilt i nyare husen präktiga is-skåp eller åtminstone finnes en tillämnad plats för dylika, så gott som i varje, ej allt för liten lägenhet. Idealiskåpet är ett s. k. temperator med plats mot norr eller öster, och så nära köket som möjligt, utan att därför vara allt för besvärande utsatt för värmen därifrån.

Ett isskåp skall hållas skrupulöst *rent*, vilken konstruktion det än har. (Det är att hoppas, att de gamla tunga, oformliga isskåpen med isen förvarad i en låda nedtill, denna visserligen försedd med ett avlopp för smältvattnet, men dock med all sköns möjlighet för skräp och sågspån att stanna kvar, snart må vara en saga). — Iskåpets hyllor, om av glasmassa, skiffer eller av galvaniserad stålplåt, skola varje dag torkas med en ren, fuktig trasa, samt en gång i veckan skuras med vatten och soda. Vidare är det nödvändigt att ibland vädra isskåpet, ty huru gott ventilationssystemet än må vara, fungerar det sällan fullt tillräckligt, åtminstone ej vad gäller isskåp av en vanlig typ och för ett medelstort hushåll.

Då inte något isskåp finnes — och då givetvis

ännu mindre någon iskällare eller annan liknande kylig plats — får man försöka att ändå inrätta sig på bästa sätt. Först och främst måste man köpa hem blott små förråd av kött, fisk och liknande ting. Finnes någon dragig, frisk plats för ett s. k. hängande "köttskydd" bör den förra utnyttjas medan av det senare man förser sig med ett par exemplar. — Ett "köttskydd" eller en kött-påse består av en lång, rak påse av ganska tät, men tunn väv, försedd med dragsko upp- och nedtill samt med tre rottingringar, som fästas inuti påsen. (Se avbild.)

Färskkött är särdeles ömtåligt i sommarvärmen, och under rötmanaden om än denna senare ej ändå är varm. Man kan aldrig vara för noga vid inköp av kött, utan måste noggrant granska det-samma, både med syn och lukt. Uppstår sedan — några timmar efter inköpet — minsta tvekan om köttets hållbarhet, bör det tvättas med en lösning av 4 delar vatten och 2 delar ättika, varefter det noga avtorkas. Klokast är emellertid att omedelbart sedan "försteka" köttet, d. v. s. väl bryna det på alla sidor. — Färskt kött kan hållas fritt från flugbesök, om det beströs med peppar eller ingefära. Det faller av sig själv att det hänger i en musslinspåse eller är täckt med en av de nu ätliga till vårt land komna huvarne av metallhård-duk.

Rester av *kokt kött* skola tagas ur sitt spad, eventuellt sås, och läggas för sig samt täckas, medan vätskan hälls i en ren spilkum, som i sin ordning täckes över. — Kokt kött bör med det sna-



"Köttskydd".

raste användas, enär dess hållbarhet under den varma årstiden är ganska kort.

*Stekt kött* håller sig något längre än kokt, och bättre ju färre ben det har. Ett halvt, urbenat och sedan hoprullat kalvlår t. ex., kan, välstekt och sedan väl omsett, hålla sig flera dagar gott, förutsatt att köttet var av prima beskaffenhet då det köptes, och därtill omedelbart stektes. Men hårdslöcket får ej då vara uteglömt, n. b. när ej steken står på bordet.

En *rökt skinka* är en god och pålitlig tillflykt under varma sommarveckor. Vid inköp av en sådan, skall man förvissa sig om att den är både hårdare saltad och rökad, än som annars brukar vara fallet med vanliga vår- och vinterskinkor. För yttermera säkerhet, ber man försäljaren göra det s. k. "stickprovet", vilket består därtill att vederbörande från läggen djupt in och uppåt skinkan sticker in en lång ytterst smal stålkniv. Kommer denna fram med *ren, frisk lukt* av enrisrök, är skinkan fullgod. — När en rökt skinka är hemsänd, skall den egnast runt och inuti läggen, så långt man kommer utan att göra åverkan på köttet beströs med stött starkpeppar. — Uppstår tilläventyrs mögel avlägsnas

Den förnämsta Toilettvälen är Ledolintvälen

emedan den gör en finmig, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.

## Darbins äkta Ceylonté

*Endast en kvalitet,  
den bästa.*

*Endast i originalförpackningar.*

*I alla välsorterade speceriaffärer.*

*Begär gratisproo.*

*Platsagenter antagas.*

**v. ARBIN & C:o, THÉIMPORT A.-B.**  
BIRGER JARLSGATAN 29, 2 TR. - STOCKHOLM

detta med kraftig gnidning med en blandning av salt och ättika.

*Fisk* är ännu ömtåligare än kött. Den bör användas så snart den är hemköpt. Måste den dock av någon anledning förvaras över natten eller t. o. m. ännu längre, beströs den med salt, lägges på den svalaste plats huset äger samt täckes med stältrådhuv. (Ett källargolv är en förträfflig förvarings-plats, förutsett att källaren är råttfri.) — I detta sammanhang kan påpekas, att för fisk — och även för vissa slag av kött samt också för lätt rimmat fläsk, finnes ett gott preserveringsmedel i *träättika*. Den — helst rensade — fisken penslas tunnt med träättikan, varefter fiskens, respektive köttets hållbarhet brukar ökas med ett dygn. Varan får visserligen en svag lökaktig smak, men denna är alls icke obehaglig, utan tvärtom ganska pikant. Träättikan bör helst inköpas på apotek.

*Buljong* av kött eller från fisk eller vegetabilier får ej ställas i skafferiet — eler isskåpet — förrän den är fullkomligt kall. Detta därför att de varma ångorna från soppan skulle fördärva luften. Hållbarheten är i alla händelser kort, och buljongen — respektive spadet — måste varje dag kokas upp och hållas i *rent, torrt* kärl, varföre det också är bäst att den så snart som möjligt kommer till användning.

*Mjolk* är ett livsmedel, som fordrar mycken stor omsorg; särskilt är detta fallet om det finnes små barn i familjen, för vilka mjolk är det huvudsakliga livsmedlet. — Alla kärl i vilka mjolken förvaras, måste vara avolut rena. Att diska kärlen med het vatten, vari litet vanligt salt är använt, samt också lägga något sådant i sköljvattnet är av en viss betryggande verkan. — Om mjolk ej genast skall användas bör den bringas till sjudpunkten — vilken ligger betydligt under kokpunkten — innan den hälls upp. — Finnes tillfälle, bör kontrollerad mjolk på flaskor inköpas och sedan också förvaras på dessa samma flaskor. Detta är en stor lättnad under sommaren, och av stor betydelse där det finnes barn och klena, eller på annat sätt ömtåliga personer i hemmet. Mjolkflaskan förvaras stående i ett kärl med kallt vatten, givetvis på så sval och luftig plats som möjligt.

För *gräde* gäller samma som är sagt om mjolk. Grädden bör slås i en tillbringare, som ställes även den i kallt vatten.

Detta  märke

på Edra hushållskärl av koppar och aluminium garanterar 1:ma kvalitet i fråga om såväl utseende som hållbarhet.

Skultuna Bruk  
Västerås

## Praktisk Nyhet!

Förkläden helt av gummi, tjocka kr. 6:50, tunnare kr. 4:50 (Hushålls- och Barnsköterskeförkläden)

### Hushållshandskar

av gummi, högsta kvalitet.

Kronor 3: — per par.

Storlek 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½

Gustaf Hjelm & C:o,

Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsg.

46, Norrtullsg. 8 A, Stockholm.

(Till landsorten mot efterkrav.)



SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT





**Över 300 års**

erfarenhet garanterar, att Skultuna Hushållskärl i koppar och aluminium äro de bästa. Vårt varumärke ett garantimärke.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

**MATSÄCKSUTFLYKTER OCH KNYTKALAS.**

NÄR EN GÅNG SOMMAREN KOMMER PÅ allvar vaknar hos varje människa ett mer eller mindre starkt begär att få föra zigenareliv. Inte att vara precis som forna tiders zigenare med stora tältöverklädda vagnar, vilka hyste allt mellan himmel och jord, från ett krälände vimmel av barnungar och brokiga klädtrasor till sotiga kopparkastruller med matrester för att inte tala om skrinen med alla de blanka silversmyckena och färglagda sidenbanden.

När vi bofasta människor leka zigenare sker det på olika sätt, allt efter råd, lägenhet och smak. Man kan fara ut i egen eller hyrd bil eller i dito motor- eller segelbåt med elegant inredd matsäckskorg, denna innehållande allt önskvärdt för en elegant picknick i gröngräset eller på böljans glittrande blå. Eller man drar ut en tidig söndagsmorgon hela familjen, från stadens kvalm, man ur huse. Var och en bärande på sin tribut av vad som tarvas av materiellt för att sedan hela dagen kunna njuta av vad naturen ger av andliga eller mera påtagliga skönhetsvärden. Eller man kanske går två och två, eller mol allena, med en liten lunchkorg eller endast en stadig kartong, innehållande termosflaskan med te eller kaffe, några smörgåsar, ett par hårdkokta ägg, ett par bananer etc. och njuter fullt ut lika mycket av sol och grönska och ljuvlig ensamhet. Huvudsaken vid en utflykt med matsäck är att denna skall allt efter antalet måltider och personer samt dessa senares ålder vara lämpligt vald, och därtill väl och aptitligt inpackad. Finnes mycket små barn i sällskapet måste absolut söt mjölk vara med. Annars är mjölk något ganska vanskligt på matsäcksutflykter: den varken svalkar eller direkt mättar, utan är jolmig och tung, vartill kommer att den gärna surnar. Som dryck, både för yngre och äldre, torde välberett, starkt syrligt citronvatten vara den lämpligaste. Vilket givetvis icke utesluter att kaffe rikligen serveras.

Allt som hör till en matsäcksutflykt bör om möjligt vara förberett dagen före. Matsedeln ordnad och alla behövlige grejor framtagna. Ty var och en som varit med om att ställa till utflykter, känner nogssamt till huru jäktigt det ändå är på mor-

*Vår av kännare högt uppskattade*

**Klass II**  
**Pilsner**

ALLM.TEL.SÜDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A. B. HEMBRYGGERIET**  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

*Hembäres direkt till privathushåll.*

gonen innan det bär iväg till båten, fåget, spår-vagnen eller eventuellt bilen eller "bussen".

En trevlig form av matsäcksutflykter är när två à tre familjer slå sig tillsammans, varvid respektive husmödrar i förväg lägga råd, så att det blir behörig omväxling i matsedeln. Därjämte är det mycket klokt om varje husmor medtager den för sin familj behövlige servisen av tallrikar, koppar, glas etc. jämte kniv, gaffel och sked.

En av fruarna tar då t. ex. på sin lott vad som hör till ett enkelt, rejält, men ej överlastat smörgåsbord. En annan av fruarna står för köttträten, medan den tredje ansvarar för efterrätten. Den av värdinnorna som är mest kinkig och mest säker vad angår kaffe och kaffekokning, bör taga på sig detta bestyr. Ty mindre gott och därtill ljust kaffe kan komma en annars väl arrangerad utflykt att te sig mindre lyckad. "Doppet" kan däremot gärna delas upp sines emellan.

Vad beträffar kaffet och dess kokning kan för detta finnas olika alternativ, allt efter omständigheterna. Termosflaskor äro idealiska, men tyvärr ganska odryga. Ett sätt är att samtliga fruar sända till kaffekokerskan var och en den eller de termosflaskor hon inom sin familj kan uppbringa, i och för att fyllas med gott sjudande kaffe. — Ett annat sätt är att medföra det färdigkokta kaffet i en kittel, med allt det tjocka fränsilat, vilken kittel tätt omlindats med flerdubbla tidningar och där- efter med en ylleduk e. d. Var nu kaffet fullt kokande — det bör få ett uppkok sedan sumpen från silats — när det insveptes i tidningspapper, håller det sig varmt 3—4 timmar. — Den person som har grädden på sin lott, bör hålla denna i en väl rengjord glasflaska, som tillsluten med en tät kork, omsvepes med ett par friska rabarberblad eller rikligt med friskt, fuktigt gräs.

Till smörgåsbordet finnes mycket att välja på. Dock är det rådligt att ej taga något med sig som ligger i ättikslag, säser etc. Kall stekt strömming, inlagd i smörgåspapper; skinn och benfri ansjovis, vingasill e. dyl. uppskattas också. (Glöm ej konserverbrytaren!) — En förträfflig, alltid uppskattad rätt för smörgåsbordet är en frisk, lätt syrlig *fisksallad* bestående av kokt, sönderplockad fisk, kokta rot- och grönsaker, sammanblandade i en tjock pösig skarpås. (Bjudes eller garneras salladen med skalade hela eller halverade hårdkokta ägg, kan anrättningen, förutsett att den är rikligt tilltagen, gott remplacera köttträten.)

Som köttträtt kan kall, kokt rimsaltad skinka, eller färsk stekt dito eller rostbiff, kalvstek etc. var för sig anses lämpligt. Givetvis bör köttet förut vara skuret i stora tunna skivor, pryddigt hoplagda inom smörgåspapper. Härtill bör gärna vara kokt varm potatis som väl insvept förut i dubbelt pergamentpapper och sedan därom ylle samt det hela till sist inlindat i flerdubbelt tidningspapper, håller sig varm flera timmar. — Har till smörgåsbordet ej förekommitt ovannämnda sallad, kan till steken med fördel användas legym- eller potatissallad, då givetvis den varma potatisen är obehövlige. — Skall s. k. pressgurka förekomma, skall denna färdiglagad läggas i en glasburk, som kan tillslutas med skruvlock. Grönsallad bör ej medtagas, den blir, tillagad långt i förväg, både mörk och visnen.

Kommer så efterrätten, alltid efterlängtat och hälsad med jubel, för så vida den tillika med sin godhet även är frikostigt tilltagen.

Bland alla efterrätter, och ej ens överglänst av de traditionella tunna pannkakorna med sylt emellan, finnes nog få eller ingen som är så gärna sedd som en vanlig svensk äpplekaka, d. v. s. den med brynt rivebröd av surlimpa och rikligt beströdd eller rutad med strösocker. Men även en välberedd krusbärs- eller rabarberpaj eller en kluven och med sylt hoplagd sockerkaka finner ocksåhängivna beundrare. Att vaniljsås smakar bra till äpplekaka och paj, tycker nog var och en, men på en varm sommar dag bör man inte äventyra att medtaga en sådan, emedan säsen lätt surnar. Och sur vaniljsås är en ledsam sak.

Vad som för en vällyckad pick-nick är av stor betydelse är, som ovan berörts, att själva inpackningen av mat, smör, bröd, servis m. m. är så prak-

**Bästa medel**

mot katarrer och kikhosta samt förkylningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes i alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.

**Bemärk**  
**fördelarna att köpa det bästa**

**VANDENBERGHS**  
Specialiteter: "Extra Växtmargarin"  
och Smörblandat margarin "Favorit"  
**MARGARIN**

**LUNDGREN'S**  
**THÉER**

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.

**James Lundgren & Co**  
**GÖTEBORG**  
SVERIGES STÖRSTA OCH FORNÄMSTA THÉFIRMA  
GRÄNDAD 1835  
TEL. 829

tiskt och aptitligt ordnad som sig göra låter. En så liten packning som möjligt är nog allas önskemål, men ändå sätter nog varje deltagare i utflykten värde på att det dukade "bordet" skall te sig lockande i all sin lantliga enkelhet.

En bländvit, om än grov bordduk bör medtagas; däremot kunna servietterna gärna vara av papper. Den vita duken skall lysa mot allt det gröna; sedan kan allt vad som hör till dukningen vara av enklaste slag, blott helt och rent. Ett par handdukar torde varje värdinna medföra samt dessutom ganska rikligt med mjukt, vitt papper. Detta senare underlättar betydligt en eventuell diskning, och är för övrigt av gagn vid den mindre roliga inpackningen efter det slutade kalaset.

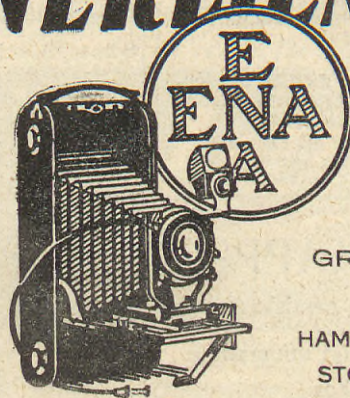
På tal om diskning finnes ett effektivt sätt att rengöra kniv och gaffel: respektive redskap behöva endast nedstickas ett par gånger i jorden och där- efter avtorkas på mjukt papper, varigenom de bli både rena och blanka.

Smöret nedpackas i smörask eller en låg vid burk, omvivas med en fuktig duk och dessutom med friska rabarberblad om sådana finnas till hands. Osten skäres i skivor och lägges i dubbelt smörpapper. Rådisor böra sedan de ansats ha legat någon timme i friskt vatten innan de inviras i dubbelt smörpapper. Har man bestämt sig för den ovannämnda fisksalladen, lägges denna med fördel i en stadig kartong, invändigt även den klädd med dubbelt smörpapper. Bestås det hårdkokta ägg till denna är det trevligt om dessa äro skalade och halverade samt därefter åter hoplagda och invirade i smörpapper. Med ett ord, varje sak pryddligt och aptitligt inslagen.

Saft, eller fullt lika gärna hemmagjord koncentrerad citronessence är även lämpligt; dricksvatten brukar vid framkomsten till bestämelseorten nästan alltid vara lätt att bringa upp. För herrarnes räkning får ej heller några flaskor av "klass II" utelämnas. De tynga visserligen bagaget, men det blir att trösta sig med tanken att detta på hemfärden blir så mycket lättare.

Till sist får man ej glömma salt, fändstickor, korkskruv, lektyr (eventuellt handarbeten) samt ett par ej allt för ömtåliga ulstrar, mindre filter, schal- lar e. dyl. som sedan skola placeras kring det dukade bordet. Ty huru det än blir, så komma nog

**NERLIENS**



"ALLT FOTO- GRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM





FINARE

## BORDSERVISER OCH VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

**BRISING & FAGERSTRÖM A/B**  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

### UNDER JORDGUBBSSÄSONEN.

**JORDGUBBARNE KOMMA OVANLIGT sent denna sommar.** Visserligen ha de delikata bären funnits att köpa sedan ett par månader, men till sådana priser som 15 kr. (i början av maj) och kr. 4—3,50 på midsommarafton, samt någon krona billigare dagarna strax efter den 1 juli. Dyliga jordgubbar är emellertid ej här tal om, utan givetvis endast de som växa på kalljord, och för vilka man inte vill betala mer än på sin höjd 1 krona per liter, men helst inte mer än 60—50 öre. Ty av dessa jordgubbar önskar man köpa mycket och ofta, både för användning vid det dagliga bordet som ock för syltning eller annan lämplig konservering.

Lättaste, eller åtminstone pålitligaste konserveringsättet för jordgubbar torde vara gammaldags syltning. Den moderna konserveringsmetoden med en mer eller mindre tunn sockerlag och sterilisering är mindre lämplig enär bären falla ihop och bli grådaskiga. Det finnes visserligen ett par arter djupröda jordgubbar som vid försiktig inkokning ibland kunna förmås att någorlunda behålla sin färg. Men ett av villkoren härför är att rikligt med socker tages, vilket åter igen har den nackdelen att kompotten blir nästan äckligt söt. — En utmärkt marmelad kan kokas av mindre vackra, något lösa bär. Desslikes kan det knappast finnas någon saft vilken i färg, smak och arom kan jämföras med den på kall väg beredda jordgubbssaften med vinsyra.

Då jordgubbar äga en mycket starkt framträdande smak, kunna de med framgång användas för en hel rad lyckade kombinationer med billigare bär och frukter evad rör inkokningsprodukter av diverse slag. Så kan t. ex. en utmärkt sylt kokas av den billiga rabarbern, om denna blandas med halva (eller mindre) sin vikt jordgubbar. En frisk sylt blir av hälften jordgubbar och hälften röda vinbär. Och en alldeles förträfflig marmelad av hälften jordgubbar och hälften halvmogna krusbär. En utmärkt saft kan ävenledes kokas av jordgubbar och rabarber, och här kan gärna rabarbern få vara övervägande utan att smaken på saften det minsta blir lidande genom den enklare tillsatsen.

Ej alla jordgubbssorter lämpa sig lika bra för konservering. De som äga den finaste smaken samt därjämte det vackraste utseendet äro eget nog

mindre lämpliga för sylt och allra minst till kompot. Syltet blir gärna för sött och i kompotten bli bären, som ovan berörts, missfärgade och tämligen smaklösa. Så blir t. ex. de vackra och utsökta sorterna Laxton, Deutsch-Evern ej alls så goda som konserverade som den mera ordinära, syrliga Abundance. Fastän dock ännu en gång skall påpekas, att med en mycket tjock sockerlag, eller helst ingen alls sådan, utan endast bären nedvarvade med en riklig mängd strösocker, kan ett gott resultat uppnås.

### NÅGRA JORDGUBBSRECEPT.

(Eftertryck förbjudes.)

#### Gammalt sätt att sylta jordgubbar.

2 kg. jordgubbar, 2 kg. socker, 7 dcl. vatten.  
Vackra, fasta och helst nylockade jordgubbar rensas. (Rensning av jordgubbar tillgår bäst på det sättet att fruktfästet varsamt vrides i stället för att, som vanligast sker, det drages från bäret. I sistnämnda fall medföljer nämligen en avsevärd del av bäreets inre i form av en ”tabb”, vars avlägsnande gör att bäret blir ihåligt.) När jordgubbarne äro färdiga, läggas de i durchslag och sköljas genom detta senares nedsänkning i vatten före rensningen.

Sockeret och vattnet blandas i syltgrytan, och när det är smält, får lagen koka tills den trådar sig, vilket synes om från en i lagen doppad gaffel det bildas en fin tråd när den drages ur lagen. Grytan avlyftes, bären läggas och grytan sättes åter över elden. När syltet kokat upp, avlyftes grytan, skakas, och det uppkomna skummet borttages. Grytan sättes åter över elden för att änyo koka upp, varefter den efter syltets uppkokning åter avlyftes i och för skummets avlägsnande. Detta förfarande upprepas 5—7 gånger, eller tills bären synas klara och sjunka till botten och lagen är simmig. Syltet skakas sedan tills det är ganska avsvalnadt och bären äro fyllda med lag. Syltet hålles då i något uppvärmda och, om man så hava kan med konjak sköljda burkar. När det är kallt, överbindas burkarne med konjaks- eller åttiksuktat pergamentpapper.

#### Jordgubbssylt med salicylsyra.

2 kilo jordgubbar,  $1\frac{1}{4}$  kg. socker,  $\frac{1}{2}$  lit. vatten, 3 gr. salicylsyra.

Samma förfaringssätt som i föregående recept. Först när syltet är färdigkokt, nedröres salicylsyran, förut väl utörd i något av lagen, och omländas noga i syltet. Efter salicylsyrans tillsättande bör syltet ej mera koka.

#### Extra fin syltningsmetod för jordgubbar.

2 kg. jordgubbar, 2 kg. strösocker.  
De rensade jordgubbarne nedläggas varvtals med sockret i en syltgryta av emaljerat järn eller av aluminium. *På inga villkor får här användas en gryta av vare sig koppar, malm eller messing.* När bären legat nedvarvade 5—10 timmar, sättes grytan över svag eld för att sockret skall hinna fullständigt smälta innan kokningen börjar. När kokningen kommit i full gång — dock aldrig stark kokning! — avlyftes grytan och skakas varsamt, varefter skummet tages bort. Sedan upprepas respektive kokning, avlyftning, skakning och skumning 5—7 gånger eller tills bären synas klara. — Syltet skakas, hålles i burkar och behandlas som i det föregående är nämnt.

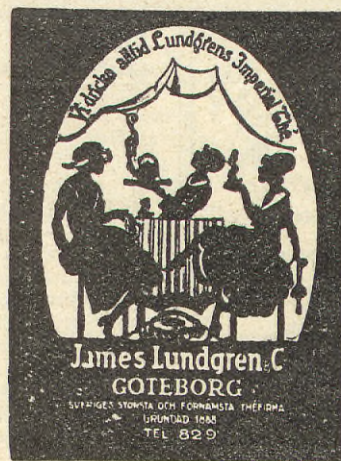
Anm. Samma syltningsmetod som den här beskrivna kan användas när mindre socker samt salicylsyra tages. Dock brukar man gärna här taga  $\frac{3}{4}$  kg. strösocker till varje kilo jordgubbar.

#### Jordgubbar med rabarber.

2 kg. rabarber, (vägd skuren), 2 kg. jordgubbar, 3 kg. socker, 5 gr. salicylsyra.  
Rabarbern, som ej får vara grov eller träaktig, sköljes och torkas. Den skäres tvärs över i 1 cm:s tunna skivor, som nedvarvas med drygt hälften av strösockret i en syltgryta av emaljerat järn eller av aluminium. Grytan får övertäckt stå över natten på sval plats. Påföljande dag läggas de rensade,

### KOM IHÅG,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.  
Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDRGREN THÈER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thèer säljas årligen.

väl mogna, men ej övermogna jordgubbarne. Resten av sockret tillsättes, och grytan ställes till att börja med över svag eld. Syltet får sakta koka upp, och kokningen fortsättes sedan under omskakning och skumning som i föregående recept är beskrivet. Här torde dock erfordras något längre kokningstid, på grund av att rabarbern är mycket vattenrik. När syltet synes klart och simmigt iblandas salicylsyran på förut beskrivet sätt.

#### Jordgubbar konserverade på apparat.

6 kg. vackra jordgubbar (omkr. 10 liter), 3 kg. socker,  $1\frac{3}{4}$  lit. vatten.

Av sockret och vattnet kokas en klar lag som väl skummas och får kallna. Jordgubbarne rensas försiktigt och lägges i den kalla sockerlagen, varefter det hela upphettas till nära kokningspunkten. Grytan täckes med en duk och ställes på sval plats under 12—15 tim. Bären läggas sedan på kompotburkar av Weck-typ, och fyllas med den nu till en vacker jordgubbssaft vordna lagen. Burkarnas kanter avtorkas noga med våt handduk, rena, fullt oskadade gummiringar påläggas jämte lock, och burkarne inspännas i sin ställning. Ställningen placeras i sin kittel och så mycket kallt vatten påhålles att det står över sockret på burkarne. På grytan lägges sockret och termometern nerställes genom hålet i locket. Vattnet upphettas småningom, och när 80 gr. Celsius avläses på termometern, regleras värmen så att gradtalet ej nämnvärt stiger över och i alla händelser ej under nämnda siffra. När steriliseringen fortgått 20 min., drages kitteln från spisen, och locket avtages. Burkarne få kvarstå i det avsvalnade vattnet 30—40 min., varefter innerställningen försiktigt lyftes ur, så att burkarne ej rubbas. När de kännas fullkomligt kalla, avknäppas fjädrarne. — Av denna sats erhålles omkr. 6 burkar kompot, vardera rymmande  $\frac{3}{4}$  lit. Eventuellt överbliven saft hålles på en ren butelj och kan steriliseras vid 100 gr. (full kokning) under 10 min. Korken hartas när buteljen kännes kall. Denna saft är utsökt god.

#### På kall väg beredd jordgubbssaft.

$2\frac{1}{2}$  kilo friska, men gärna små jordgubbar, 60 gr. vinsyra, 1 dcl. kokhett vatten, 1 lit. 4 dcl. kallt vatten. — 1 kg. strösocker till varje liter självrunnen saft.

Bären rensas och lägges i en porslins- eller Höga-



## Husmödrar

Ett vackert kök  
fordrar Skultuna kokkärl.

Erhållas i varje järn- och bosättningsaffär.

Skultuna Bruk  
Västerås

En ny Nitorprodukt!

# “Glitto”

Aluminiumputs

Tekn. Fabr. NITOR, Stockholm



## EKSTRÖMS VANILINSOCKER









## Grötkokare

Köp Edra hushållskärl av Skultuna Bruks välkända tillverkningar. Ni blir belåten med såväl utförande som pris

**Skultuna Bruk**  
Västerås

Den som skriver dessa rader har glädjen att från barndomen och ungdomen minnas mången matmor och "mamsell" av ovan skisserade typ. Från norr och söder, öster och väster, från stora herresäten och små herrgårdar stiga de när som helst alla fram i klaraste ljus: bestämda och dugliga husmödrar, var och en med sin kunniga, rappa, plikt-trogna, och därtill ganska myndiga "högra hand".

Till minnena höra också de dagligen upprepade rådpjägningar mellan husmor och hushållerska. Nog för att en bredvidstående flickunge tyckte diskussionerna voro skäligen långtråkiga och onödiga, för så vida de ej rörde sig om småbrödsbak eller förbedelser för kalas. — Kalkon och ankgödning, slakt och grovbrödsbak, konservering av allt mellan himmel och jord; om "folkets" mat och "stora" bordets mat — som i vardagslag kunde vara enkelt nog — om linement och salvor, m. m. m. m., var alltsammans ganska intresselöst. Det som emellertid väckte en viss förundran var att så gamla urstyva människor behövde skriva ned i tjocka anteckningsböcker vad de fått höra av andra eller kanske själva funnit upp! Och allra underligast var att dessa samma böcker alltid så noga inlästes, ty kantänka, man var visst rädd för att någon obehörig skulle snappa upp en eller annan beskrivning samt föra denna vidare. Och därmed var ju hela glädjen och stoltheten över en så lyckad rätt eller kaka borta, ty ensam ville huset vara om varje sin lilla specialité inom det kulinariska.

Det är med en viss vemodsblandad stolthet, som jag bläddrar genom en hel del ärvda och skänkta gamla "beskrivningsböcker". Ur den idoga handen har pennskäftet för länge sedan fallit, men kvar står med bleknat bläck präktiga recept med noggranna anvisningar hur varje ting skall behandlas för att slutresultatet skall bli det önskade. Visserligen äro recepten över huvudtaget kanske väl dyrbara för vår tid — herrgårdarne hade ej förr så stora avsättningsmöjligheter för sina produkter som nu, varav följden var, att hushållet fick förbruka nästan o begränsade mängder av dem — men genom varsamma försök har i dem — recepten — en ganska stor beskrifning kunnat göras vis å vis smör, äggulor och tjock grädde.

I den aplockning ur gamla receptböcker, som här nedan följer har dock recepten bibehållits i sin gamla form, d. v. s. vad ingredienserna beträffar. Däremot har de ålderdomliga måtten med största precision omändrats till det nutida måttssystemet.

### GAMLA HERRGARDSRECEPT.

(Eftertryck förbjudes.)

*Mamsell Amandas Augustisoppa* (räcker gott till 10 personer).

Först spritas 3 liter spritärter, som skola vara utväxta men ändå ligga inom gröna baljor. De urspridda baljorna sköljas och de få sedan koka 1—2 tim. med 3 lit. vatten, 1 tsk. smör och 3 brunrostade (ej brända!) vetebrodsskivor. "Buljongen" silas upp, varvid väl tryckes på ärtbaljorna så att must utdrages. — Ärtorna kokas med halva sitt mått morotstärningar i omkring 1 liter vatten, tillsatt med 1 liten tsk. salt, 1 rågad tsk. socker och 1 msk. smör. Mot slutet av kokningen tillsättes litet finskuren grönsallad. — I en kastrull fräses 100 gr. smör med drygt lika mycket fint vetemjöl. Av växtbuljongen påspädes litet åt gången och därefter spadet från ärtorna och morötterna. Sist iläggas även dessa senare båda sorter tillika med 2 msk. hackad persilja, varefter soppan smaksättes med socker, vitpeppar och salt. — I en särskild panna uppkokas 1½ dcl. kall grädde. Avredningen får sjuda upp, men ej koka och slås sedan i den heta ej fullt kokande soppan. I soppskålen lägges 1 msk. kallt, kärnfärskt smör varefter soppan dithålles under vispning.

*Anm.* Det är inte tu tal om att ej denna soppa är aldeles utsökt god men utan skada kan smörret minskas med en stor del. Det där med brödskvivorna var nog ursprungligen efter en gammal fransk idé, stammande från den kända *soupe maigre*.

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är *Ledolin*. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. *Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm.* Rt. 26 62



## LUNDRGREN'S THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

*Brukspatronessans ugnstekta gädda.* (Räcker till 5—6 personer.)

En gädda på drygt 1½ kg. flås, skäres upp i ryggen. Ryggbenet, alla småben och inålvorna avlägsnas, varefter gäddan väl sköljes och avtorkas. (Den får dock icke ligga i vatten.) 10—12 ansjovisars rensas, finhackas och blandas med 1 tekopp rivet ljust bröd, ½ kaffekopp smält smör, 1 vispad äggula och 2 msk. portvin eller annat sött vin. (Dessutom ¼ tsk. muskotblomma, för den som så önskar.) Gäddan lägges med köttssidan uppåt i en med kallt smör tjockt smord långpanna. På köttssidan skäras här och var varefter den helt täckes med ansjovisblandningen. Här och var lägges ganska rikligt med smörklickar. Gäddan stekes i ugn vackert gulbrun och öses först med sin egen sås men spädes snart med fiskbuljong kokt på huvud och ben samt uppkokt grädde. Den upplägges på fat, pannan urvispas noga, och såsen spädes, om så är behöfligt med grädde, samt slås omkring gäddan.

*Mamsell Malvinas stekta ungtuppar.*

2 tuppar plockas och ansas. Fötterna avhuggas strax nedom leden och fåglarne urtagas, sköljas, torkas och gnidas invändigt med en citronklyfta. De fyllas sedan med en färs bestående av 4 hekto finhackat (eller 4 ggr. malet) kalvkött blandat med 1 hekto späckfläsk samt kryddor, 1 ägg, grädde och 2 msk. finhackad, brynt persilja. Fåglarne hopsys över färsen, varefter de uppbindas på vanligt sätt, och brynas i smör i stekkastrull, varefter de spädas med buljong kokt på halsarne, fötterna, hjärtat och de rengjorda örmagarne. De ösas ofta med skyn och mot slutet av stekningen tillsättes litet tunn grädde. Såsen skummas och avredes med litet mjöl, utört i kall buljong eller vatten.

*Mamsell Malvinas hönsleverlåda.*

Hönsleverar — två eller hur många man har — skäras i skivor och nedlägges i elffast låda varvtals med lövtunna råa potatisskivor. Mellan varven kommer smörsmulor, peppar och salt. Överst stötblöd och smörklickar. Anrättningen får steka i ugn, första tiden med ett lämpligt lock över lådan.

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

# Pilsner

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A: B. HEMBRYGGERIET**  
Helenborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.



Bort med alla rengörings- och putsmedel!

Använd i stället **“ZIWA”-tvålen!**

Alla, som grundligt provat denna tvål, kunna sedan icke undvara densamma. Pris 30 och 20 öre styck.

**BERNER & ZETTERSTRÖM - Göteborg**



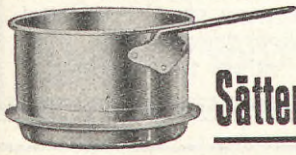







# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Sätter Ni värde på

ett hållbart och i längden billigt hushållskärl, köp då vid behov Skultuna Kokkärl, stämplade med -märket.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

## EN HÖGSOMMARMIDDAG.

(Eftertryck förbjudes.)

Högsommaren tänker man sig vanligen förlagd till juli, i det denna månad i sig brukar innefatta allt vad som hör till sommaren: värme, ljus, blommor, bär och ännu tämligen långa, ljusa kvällar. Och under juli, rättare sagt den senaste delen av månaden, bruka ju också de flesta högsommarmarkalasen gå av stapeln. Sedan kommer augusti med den ena mognande skörden efter den andra, som tvingar åtminstone husmodern i ett större hem att laga så var och en av dem — skördarna förstås — blir bärgad. Med vilket menas att källar- och handkammarhyllorna skola fyllas med trädgårdens mångahanda produkter allt efter som de äro färdiga för skörd, d. v. s. mycket av både arbete och omtanke.

Men detta är den egentliga högsommaren framskjutet med en eller annan vecka, detta tack vare den kalla och kyliga försommaren. Den korta värmeböljan i medio av juli kunde inte reparera skadorna, ja den fördröjde i vissa fall framkomsten av en hel del av markens gåvor. Så är t. ex. fallet med jordgubbarna, som på många håll syntes hotade av missväxt i det plantorna vissnade och karten torkade. Men så kommo duktiga regnskurar, som hjälpte plantorna att åter resa sig och den kart, som ej var alldeles förtorkad, att svälla ut till mognad.

Men det var ej precis om bär och regn som här skulle ordas, utan fastmer om andra följder av den framskjutna sommaren. En av dessa senare är att man med fog kan tala om något sådant som en högsommarmiddag så sent som in i augusti. Och här nedan kommer fördenskull en sådan att föreslås.

För att smaka som bäst bör en högsommarmiddag intagas på en med vildvin eller annan förnäm klängväxt omspunnen veranda; även böra gästerna ej få vara alltför många. Tio, högst tolv personer är ett lagom stort antal för att middagen skall verka sommarintim och kunna avätas på en veranda. Vilka båda önskemål givetvis få göra åt sig, när familje- och släktförhållanden påbjuda ett större antal gäster och middagsserveringen på verandan då gi-

vetvis måste inhämmas. För att nu inte tala om när slätt ingen veranda finnes att tillgå! — För övrigt: en sommarmiddag i en sval matsal, med sommarblomprytt bord har även den sitt behag.

Att välja blommor för middagsbordet är inte så lätt, detta helt enkelt av den orsak att det finnes så mycket ljuvt och sommarfagert att välja ibland. Rosor äro alltid vackra, men kanske ännu vackrare i salongen än på middagsbordet, för så vida det ej är kläng- och polyantarosor, vilka senare sorter ju tåla vid att samlas en masse, och ej liksom stam- och remonterande rosor gärna böra inomhus ses i fåtal och i lugn, värdig omgivning. Däremot är en stor samling dubbla lövkojor i olika nyanser en högst lämplig middagsbordsdekoration.

Och meny. Ja, det kan nu inte hjälpas att just på sommaren är ett litet smörgäsbord särdeles välkommet, till och med av personer, som annars för länge sedan lyst detta i bann. Ty just nu smakar den svenska färska potatisen allra bäst till delikatesstillen eller den nu moderna ostronsillen. Således: ett medelstort smörgäsbord med få, men aptitliga ting, som inte tynga och sedan några få, lätta rätter.

## MENY FÖR EN HÖGSOMMARMIDDAG.

(för 12 pers.)

### Smörgäsbord.

Smör (kallt och i kulor), ost, friska fasta rädisor, ostronsill, färsk dillbestrodd potatis, strömmingslåda med ansjovis, kantarellstuvning, skivade, fasta tomater, rökt renstek, mörkt och ljust rågbröd, vitt bröd.

### Filbunke à la comtesse.

### Gös à la Homburg, potatis.

### Kall kyckling med kall säs och legymsallad i tomater.

### Kronärtskockor med rört smör.

### Smultronparfait med spån.

"Men det här är ju en stor middag, och en dyrbar middag", utbrister mången vid läsningen av ovanbeskrivna menyförslag. Ja visserligen — men den som så önskar kan gott göra en gallring. Kronärtskockorna t. ex. kunna uteslutas, likaså fisken, och filbunken kan utbytas mot en avredd grönsoppa och fisken överhoppas. Men då bör gärna kronärtskockorna — eller någon annan grönrätt — få komma med. — Och finnes ej smultron, så kan jordgubbar användas för parfait'en.

## RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

*Filbunke à la Comtesse* är egentligen en dansk specialité. — Filbunkarna sköljas invändigt med ättika, vilken väl uthålles men bunkarna få ej torkas. I varje strykes i liten tesked sur grädd eller mjölk, varefter ihålles i del. tunn grädd. Sedan tillsättes så mycket oskummad mjölk att bunken blir lagom fylld. Bunkarna få övertäckta stå i vanlig rumstemperatur omkr. 24—28 tim., varefter de ställas på kall plats tills de efter några timmar skola serveras. Till dem bjudes socker, ingefära och rivet svartbröd.

*Gös à la Homburg* (för 10—12 pers.). Omkr. 3½ kg. gös (2 fiskar), 2 msk. salt, 1 msk. ättika, 4 stora msk. smör, 1 äggula, 6—8 msk. riven, skarp ost, 1½—2 del. stötbröd, 1 stor msk. kräftsmör (eller i saknad av sådant, i msk. vanligt smör i vilket blandats 4—5 finhackade ansjovisar), ½ lit. grädd.

Gösarna rensas, sköljas väl och torkas. De fläkas, ryggen och småben avlägsnas nött och skinet fränskäres. Fileterna ingnidas varsamt med saltet och ättikan och få ligga en stund. En plåtpanna bestrykes tjockt med kallt smör. Gösfileterna avtorkas och penslas med i msk. smält smör, blandat med äggulan, varpå de först vändas i den rivna osten och sedan i stötbrödet. Fileterna läggas bredvid varandra i långpannan, större delen av grädden ihålles och resten av smöret fördelas i flockar över dem, varefter fisken stekes i varm ugn. Under stekningen öses fileterna flitigt med säsen i pannan och mera grädd påspädes vid behov. Fileterna uppläggas varma på två fat (eller endast ett om så är behövt); pannan urvispas väl, och säsen slås i en under fiskens stekning beredd champignonsås.

## Bästa medel

mot katarrer och kikhosta samt förkyllningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDRÉNS THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millionerpaket Lundgrens Thé säljas årligen.

*Stekt kall kyckling med kall säs.* För 12 personer beräknas antingen 6 stycken s. k. portionsstora kycklingar eller också 4 stora kycklingar som gott kunna delas i 3—4 så stora stycken, att varje person får en ordentlig portion. — Vidare 4 rågade msk. kallt smör, 1 stor hand persilja, 1 msk. salt, omkr. ½ lit. buljong, omkr. ½ lit. tunn grädd. — *För den kalla säsen:* Skyn efter kycklingarna, 1 liten msk. smör, 3 msk. mjöl, 5 blad gelatin, grädd (köttsky), salt, helt litet sockerolja.

Kycklingarna plockas, ansas på vanligt sätt, urtagas, sköljas väl samt torkas grundligt med duk. Hälften av smöret blandas med den grovt hackade persiljan, och blandningen fördelas inuti kycklingarna, som sedan uppsätts. Kycklingarna läggas i en med kallt smör tjockt bestryken långpanna och litet smör strykes på översidan av varje. De brynas i god ugnsvärme, saltas lätt, buljong och grädd spådas på och de stekas under flitig ösning med säsen i pannan, vilken spådes när så är behövt. Färdigstekta få kycklingarna kallna.

Långpannan sättes över elden och all skyn urvispas noga med litet buljong eller vatten, varefter den silas. Den lilla kalla smörmängden plus en del av det feta från skyn fräses i långpannan med mjölet, skyn påspådes och så mycket grädd och buljong spådes på att det blir efter ögonmått drygt ½ lit. säs i pannan. Gelatinet doppas i kallt vatten och tillsättes, säsen vispas väl och avsmakas samt färgbryttes med litet brynt socker så den får en fin ljusbrun färg. Större delen av den slås på ett platt fat, som ställes ut, för att säsen må stelna. Resten röres tills den börjar styvna, då några skedar vispad grädd nedröres och den ytterligare avsmakas med några få korn salt och litet köttextrakt eller sky. Säsen lägges i säskål. — Kycklingarna skäras när de fullt kallnat, läggas ihop och på serveringsfatet, varefter de beläggas med ett rutverk av den stelnade säsen på fatet, vilken skäres i remsor. Runt omkring ställas urgröpta tomathalvor, rågade med legymsallad. Om så önskas bjudes helstekta — eller nykokta — små potatisar till.

*Kronärtskockorna* väljas jämnstora, putsas, sköljas och läggs i kokande, saltat vatten och få koka tills bladen vid prov lätt lossna. Serveras med rört smör — omkr. 1½ hekto för 12 pers. — smaksatt med saften av 1 citron.

## Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

Pilsner

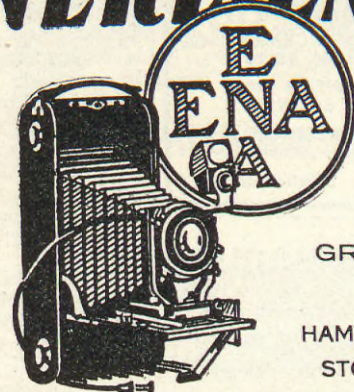
ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

A. B. HEMBRYGGERIET

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

## NERLIENS



"ALLT FOTOGRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM

## EKSTRÖMS VANILINSOCKER











# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



## Över 300 års

erfarenhet garanterar, att Skultuna Hushållskärl i koppar och aluminium äro de bästa. Vårt varumärke ett garantimärke.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### NÅGOT OM KANTARELLER.

Av många tecken att döma synes detta års sällsynt våta sommar ej komma att jäva vad våta somrar i allmänhet bruka förhåda, nämligen en på svampar rik sensommar och dito förhöst. När dessa rader skrivas innan Augusti månad nått sin mitt, har undertecknad trots trägna och noggranna undersökningar endast funnit kantareller. Ätminstone vad gäller trakterna på ett par mils avstånd runt Stockholm.

I väntan på champignoner, Carl-Johans svampar, läckra riskor och dylika mycket förnäma svampar, använder man emellertid med tacksamhet kantarellerna. Och av dessa kunna framställas en hel mängd angenäma anrättningar, såväl för smörgåsbordet som lunch- eller middagsbordet, om blott svampen behandlas med en viss omtanke, samt tillsättes med en del nödvändiga ingredienser, vilka senare ej alls behöva vara allt för kostsamma.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes).

#### Förbehandling av kantareller.

Nyplockade, ej förvuxna kantareller höra till de lättast rengjorda svamparna. Ingenting behöves tagas bort på dem, varken huden på hatten eller skivorna under denna. Är svampen skördad medelst kniv, d. v. s. icke plockad och uppdragen med sitt fäste, behöves den ingen rensning alls, utan endast ett par hastiga sköljningar i rikligt med vatten, varefter den får avrinna på duk. — Är svampen däremot ej avskuren vid insamlandet utan upprekt, torde den jordiga, yttersta ändan behöva nått skrapas eller det nedersta av den fränskas. Samma blir förhållandet om svampen legat avplockad en eller ett par dagar, enär den nedersta delen av foten samt ofta nog yttersta kanten av hatten blir missfärgad och litet blöt.

Ej så sällan händer att vissa kantareller kännas liksom ihåliga, både i foten och hatten. Orsaken härtill är att den blivit hemsökt av den s. k. mjölmasken, en tjock, ljusbrun och blank mask, som, när den får vara ostörd gräver sig gångar genom hela svampen. Är svampen ej allt för mycket an-

gripen av masken, kan den gott användas sedan gången, eller gångarna, avlägsnats.

När den sköljda svampen är avrunnen, delas den, allt efter storleken längs efter i två eller flera delar. Den som nu önskar en något mildare smak på kantarellerna lägger den i friskt kokande, osaltat vatten, varur de genast tages upp så snart vattnet åter kokat upp. Men denna förvällning bör ej ske utom i de fall när svampen till synes är något ålderstigen vad fräschören beträffar eller har en utpräglad lukt — och då även smak — av mossa och dy, vilket ibland är fallet, när kantarellerna efter en långvarig regnperiod plockas bland mossa och multnade trädgrenar o. dyl.

*Enkelt stuvade kantareller.*  
(För 6 pers.)

2 lit. kantareller, 1 liten lök, 2 msk. smör, 3 strukna msk. mjöl, 5—4 del. god mjölk, socker, vitpeppar, salt, 3—4 msk. tjock grädde, ½ msk. hackad persilja.

Kantarellerna ansas på ovan beskrivna sätt, sköljas och få rinna av på duk. Smöret lägges jämte den ytterst fint hackade löken i en större, upphettad stekpanna att lätt brynas. Kantarellerna, som böra vara tämligen smält sönderskurna, iläggas. När efter 15—30 min. svampens fuktighet är nästan inkokt, påspädes 2 del. av mjölken, varefter kantarellerna få stå och småputtra tills även mjölken är inkokt och smöret är klart. Då borttages löken, och mjölet tillsättes och omröres väl, varefter så mycket god mjölk under ständig omrörning påspädes med stuvningen blir lagom tjock, då den avsmakas med kryddor. Efter några minuters kokning tillsättes den hackade persiljan samt grädden. Stuvningen serveras varm till smörgås- eller lunchbordet.

*På finare sätt stuvade kantareller.*  
(För 6 pers.)

2 lit. kantareller, 2 msk. smör, 3 del. god mjölk, 1 rågad msk. mjöl, 3 del. grädde, peppar, salt, litet brynt socker ½ tsk. fast köttextrakt, 1 tsk. madeira eller sherry.

Kantarellerna ansas på sätt som förut är nämnt. De fräses med smöret, och när all deras fuktighet är inkokt, påspädes mjölken, varefter också den får koka in, mjölet påströs, omröres med svampen och grädden tillsättes. Stuvningen får under omrörning koka några min., avsmakas med kryddor och köttextrakten, varefter madeiran tillsättes.

*Stekta kantareller.*  
(För 6 pers.)

2—2½ lit. kantareller, ½ msk. finhackad portg. lök, 3 msk. smör (drygt 1 hekto), salt, ½ tsk. vitpeppar, ½ tsk. socker, 2 tsk. stark (kalvsky eller 1 tsk. köttextrakt av ett fint märke), 1 msk. finhackad persilja.

Kantarellerna ansas som i det förg. är beskrivet. När de äro väl sköljda delas de längs efter och allt efter storleken i två eller fyra delar. Läggas i starkt kokande, lätt saltat vatten och få ett hastigt uppkok, då de genast upptagas. I en stekpanna brynes ⅔ av smöret tillsammans med löken, och genast när löken börjar antaga färg, iläggas kantarellerna och få under omrörning bryna 20—30 min., eller tills de äro fullt torra och tätt brynta. Då tillsättes först resten av smöret jämte sockret och omröres med svampen, varefter sedan anrättningen avsmakas med de övriga kryddorna samt kalvskyn, eventuellt köttextrakten. Kantarellerna serveras till smörgåsbordet, antingen enbart som de äro, eller inom en omelett, eller med en rand av äggvrå omkring.

*Kantareller med fläsk och makaroner.*  
(”Helrätt” för 6 pers.)

2 à 2½ lit. kantareller, 2 hekto rimmat sidfläsk, 1 stor msk. smör, 1 liten msk. hackad lök, 3 msk. mjöl, ½ lit. gräddmjölk, socker, salt, vitpeppar. — 2½ hekto makaroner, 1 msk. smör.

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är **Ledolin**. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. *Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm. Rt. 26 62*



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgren's Thé säljas årligen.

Kantarellerna ansas, sköljas, få rinna av och skäras ej för smått. Fläsket skrapas och skäres i strimlor. I en större stekpanna eller tjockbottnad kastrull får fläsket bryna med litet av smöret samt den hackade löken och ½ tsk. socker. Efter en liten stund iläggas kantarellerna, varefter det hela får först koka och sedan fräsa tills svampens fuktighet avdunstat och fettets är klart. (Väl tillses att fläsktärningarna resp. löken ej brunbrännas. Resten av smöret tillsättes och mjölet påströs under omrörning. Stuvningen, som bör vara slät och ganska simmig, avsmakas med kryddor. Den uppläggas inom en krans av de förut i saltat vatten kokta makaronerna, som ombländats med smöret. Anrättningen beströs med hackad persilja och serveras rykande varm som lunch- eller middagsrätt.

*Soufflé på kantareller.*  
(För 6 pers.)

Omkr. 2 lit. kantareller, 1 stor msk. smör, 1 tsk. hackad lök, ½ tsk. salt. — *Smet:* 1 rågad msk. smör, 3 msk. mjöl, 5 del. gräddmjölk, 4 ägg, vitpeppar, socker, 1 msk. hackad persilja.

Kantarellerna förbehandlas som förut är beskrivet. De skäras tämligen fint och få fräsa med 1 msk. smör, i vilket förut löken brynts brungul. Har svampens fuktighet avdunstat och smöret är klart, uppläggas svampen med sked. Det övriga smöret iläggas tillika med mjölet och redningen får fräsa, varefter gräddmjölken småningom och under ständig vispning eller omrörning påspädes. Smeten, som bör ha konsistens av en tunn gröt, får koka några min., varefter kastrullen avflyttas, så innehållet får svalna. Efter en stund iblandas äggulorna, en i sänder och därefter den brynta svampen. Massan avsmakas med kryddor och de till hårt skum vispade äggvitorna nedskäras. Massan slås genast i en med kallt smör tjockt smord och med stötbröd beströdd form vilken ej får fyllas mer än till drygt hälften. Puddingen gräddas i vattenbad på spis eller i ugn omkr. 1½ tim. Den uppställes på varmt fat och omgives av små kokta, dillbeströdda potatisar.

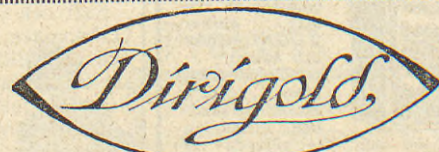
*Konservering av kantareller.*

Kantareller kunna konserveras på olika sätt, antingen genom sterilisering på burkar enligt ”system

Vår av kännare högt uppskattade



Hembäres direkt till privathushåll.



### BORDBESTICK

Knivar, gafflar, skedar m. m.

Elegant guldliknande utseende - Smakfulla modeller Gediget heltigenom

Uppseendeväckande svensk uppfinning prisbelönt med GULD MEDALJ

Efterfråga DIRIGOLD i närmaste affär i branschen Finnes den ej där tillskriv då

AKTIEBOLAGET ALCOMETALLER - ÖREBRO  
Ensamtillverkare



# EKSTRÖMS VANILINSOCKER





# Salubrin- omslag

*giva*

lagda enligt bruksanvisningen  
**överraskande effekt**

## NÄR BLOMKÄLEN STÅR I SITT HÖGSTA FLOR — OCH ÄR BILLIG.

Ett av våra mest värderade och omtyckta trädgårdsalster är blomkål. Och då blomkål därjämte är den mest närande samt mest lättsmälta av alla kålarter, är det lyckligt att den under ett par månader av året förekommer i så rikliga kvantiteter att den till och med av icke trädgårdsägare kan njutas i ganska ansevärd mängd. Ätminstone är så förhållandet under detta års hög- och sensommar, då tillförseln av blomkål varit och fortfarande är sållsynt rik, och därtill med priser som köparen med skäl kan anse synpatiska.

Men det är inte nog med att blomkål är smaklig, närande, lättsmält och som just nu, mycket billig, den är också på det mest angenäma sätt variationsmöjlig. Visserligen må nu med fog i saltat vatten helkott blomkål anses som det allra finaste av alla "sätten", men det kan ju både vara roligt och av en eller annan anledning också nödvändigt att anrätta blomkål på något annat manér än som legym för kött eller som grönrätt med smält smör. — Det finnes t. ex. något som kallas för "blommående blomkål", som har en svagt violett skiftning och denna blir inte precis så vacker som legym, trots sin annars oklanderliga smak, men är däremot förträfflig för andra anrättningar.

Blomkål som *konserverad* blir däremot inte alltid så vidare lyckad, varken när den steriliseras på burkar av "Wecktyp" eller saltas. Med den först nämnda konserveringsmetoden blir den ofta mörk eller på annat sätt missfärgad, varjämte den sällan blir så god i smaken som vore önskvärdt. Och vad beträffar insaltad blomkål, så blir den mörk och får ofta en viss egendomlig arom, som många har svårt att föredraga.

Att blomkål blir ganska tillfredsställande som *torkad* är emellertid ett faktum och för många en angenäm överraskning. Den som inte själv har försökt metoden har svårt att tro det. Men med omsorg torkad blomkål, som förvaras på lämplig plats och sedan på rätt sätt tillagas, är dock en överraskande smaklig anrättning. Vidare se nedan.



## Husmödrar

Ett vackert kök  
fordrar Skultuna kokkärl.

Erhållas i varje järn- och bosättningsaffär.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

#### Vegetarisk blomkålspudding. (För 6 pers.)

I mycket stort eller flera små blomkålshuvuden, 2 msk. smör (omkr. 75 gr.), drygt 2 del. mjöl, (115 gr.), ½ lit. gräddmjölk, 1 del. blomkålsspad, 4 stora ägg, salt, socker, vitpeppar. Blomkålen putsas, sköljes väl och delas i klyftor, som få koka rätt och jämnt mjuka i lätt saltat vatten, varefter de få rinna av på duk. Smöret och mjölet fräses, gräddmjölken och blomkålsspadet påspådes och reduktionen, som bör vara ganska tjock, får koka några få min. Pannan avlyftes och smeten får kallna i denna. När den är avsvanad, iröres äggulorna en i sänder, kryddorna tillsätts och de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Sist iblandas försiktigt de väl avrunna blomkålsklyftorna. Massan lägges i en smord och brödbeströdd form, som ej får bli mer än till drygt hälften fylld, när puddingen höjer sig mycket.

Formen förses med ett lämpligt lock eller överbindes med ett smort pergamentspapper och puddingen får koka i vattenbad på spis eller i ugn omkr. 1½ timme. Provas efter denna tid med en vispsticka; kommer denna ut fri från rå smet, är puddingen färdig. Den uppstjälpes på varmt fat och serveras med rördt smör, tillsatt med litet citronsaft. Puddingen kan även serveras med enkel holländaisäs.

#### Blomkål stekt i ugn. (För 6 pers.)

3—4 medelstora blomkålshuvud, vatten, salt — 3 msk. smör eller smörblandning, 6 msk. riven ost (från kanter etz. och ej för stark), 2 msk. fint stöbröd.

Blomkålshuvudena putsas nätt men få ej skäras sönder. De få under ½ timme ligga i ättiksblandat vatten (1 tsk. ättika till 1 lit. vatten) för att eventuella snyltgäster skola lämna dess skrymslen. Huvudena avsköljas sedan i friskt vatten, varefter de kokas knappt halvfärdiga i saltat vatten. — Vid kokning av blomkål, iakttagas att rotändan kommer nedåt. — Blomkålen läggs sedan i en med kallt smör och med riven ost beströdd eldfast form, vilken givetvis bör vara ganska stor. Det eller de huvud, som ej få rum hela plockas sönder i klyftor som inpassas var de få rum. Blomkålen belägges tätt med små smörklickar och beströds med riven ost samt litet ljust stöbröd. Formen införes i ganska varm ugn, där blomkålen får under flitig ösning med smöret steka tills den är vackert gulbrun. Serveras i sin form som grön- eller mellanrätt, eller också som huvudrätt vid lunch. I detta senare fall serveras anrättningen med fördel tillsammans med enkelt kokta turska bönor samt nykokt, persiljebeströdd potatis. — Blomkålshuvudena kunna även stekas i välsmord långpanna, då deras "sky" sedan kan avredas som vanlig steksås med mjöl och grädd.

#### Blomkål i dorfinsmet.

I mycket stort eller två medelstora blomkålshuvud, salt, vatten. — *Dorfinsmet*: 3 del. prima vetemjöl, omkr. 1 del. tunn grädd, 1 ägg, ½ tsk. salt, 2 msk. smält smör, 1 äggvita. — *Till kokning*: ½ ¾ kg. flottyr eller kokossmör.

Blomkålen, som bör vara *tät*, ansas och får ligga i svagt ättiksblandat vatten ½ tim. Den delas i jämlika likformiga klyftor, som avsköljas och kokas nätt och jämnt färdiga i saltat vatten, varefter de få rinna av på duk. — Alla ingredienserna för dorfinsmet, utom äggvitan, blandas till en jämn och blank smet, som får stå att svälla under 1—2 tim., varefter den till skum slagna äggvitan nedröres. (Smeten kan göras färdig — så när som på äggvitans tillsättning — en god stund före blomkålens förkokning.) — Flottytren upphettas i en järnkastull — *ej* i stekpanna som här är för låg! — och när från ytan en tunn blåaktig rök uppstiger, läggs 2—3 i dorfinsmeten doppade blomkålsklyftor. Allt efter som klyftorna flyta upp och bli vackert rostbruna läggs de på sugpapper (vitt eller grått) för att rinna av.

#### Den förnämsta Tollettvålen är Ledolintvålen

emedan den gör en finmig, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.

## Darbins äkta Ceylonté

Endast en kvalitet,  
den bästa.

Endast i originalförpackningar.

I alla välsorterade speceriaffärer.

Bevär gratisprov.

Platsagenter antagas.

**v. ARBIN & Co, THÉIMPORT A.B.**  
BIRGER JARLSGATAN 29, 2 TR. - STOCKHOLM

De läggs på varmt fat, belagt med en pappersserviett och serveras mycket varma med rört smör, tillsatt med en äggula, ganska mycket citronsaft samt, allt efter mängden smör, 1—3 msk. blomkålsspad, som småningom iröres.

#### Blomkålssallad. (För 6 pers.)

Omkr. 2½ liter små blomkålsklyftor, vatten, salt. — *Salladsås*: 2 hårdkokta ägg (kokta 12 min.), ½ tsk. torr senap, 1 knivudd vitpeppar, 1 tsk. salt, 2—3 msk. god ättika, 4 msk. olja, 2 msk. hett vatten. — 4—5 tomater, persilja.

Blomkålsklyftorna, som böra vara från täta huvuden, ansas, sköljas och kokas mjuka i saltat vatten, varefter de få rinna av på duk. — *Äggulorna* befrias från vitorna och gnidas väl sönder med saltet och kryddorna. Därefter iblandas ättikan droppvis och oljan småningom samt sedan det heta vattnet. Sist iblandas den lilla gräddmängden, vispad till hårt skum. Blomkålsklyftorna, som böra vara fullkomligt kalla, ombländas i säsen varvid 1 msk. finhackad persilja tillsättes. Salladen upplägges i en större skål och garneras med de hackade äggvitorna samt rikligt med tomatiskivor.

Blomkål egnar sig ej blott till självständiga rätter utan är också förträfflig tillsammans med andra grön- eller rotsaker, för att nu inte påminna om hur värdefull den är som kombination med en hel del rester av kött, fisk, vildt m. m. varvid sedan en mängd olika anrättningar kunna framställas.

#### Blomkål med fisk. (För 6 pers.)

Ett stort eller några små blomkålshuvud, vatten, salt. — Rester av kokt fisk (omkr. ½ liter eller mindre), 1½ msk. (50 gr.) smör, 2 msk. vetemjöl, 1 rågad tesked potatismjöl, 3 del. blomkålsspad, 2 del. grädd, salt, socker, vitpeppar, 1 äggula.

Blomkålen ansas på vanligt sätt och får ligga en stund i ättiksblandat vatten. Den delas sedan i klyftor, vilka ej få vara allt för små, som kokas nätt och jämnt färdiga i saltat vatten. — Smöret och vetemjölet sammanfräses, blomkålsspadet påspådes och potatismjölet, uttrört i ett par matskedar kallt spad, ivispas. Grädden tillsättes, och säsen afsmakas med kryddorna. Sedan den kokat några få mi-

## Praktisk Nyhet!



Förkläden helt av gummi,  
tjocka kr. 6:50, tunnare kr. 4:50  
(Hushålls- och Barnsköterskeförkläden)

**Hushållshandskar**  
av gummi, högsta kvalitet.  
Kronor 3:— per par.

Storlek 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½,

**Gustaf Hjelm & Co,**  
Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsg.  
46, Norrtullsg. 8 A, Stockholm.  
(Till landsorten mot efterkrav.)

SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT









FINARE

## BORDSERVISER OCH VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.  
Gör ett besök eller begär prisuppgift!

**BRISING & FAGERSTRÖM A/B**  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

### EN MIDDAG UNDER DEN TIDIGARE FÖRHÖSTEN.

Det är tacksamt att ställa till en bjudning under September. Det må nu vara en middag eller en lunch, ett kafferep på förmiddagen eller en hemtrevlig tesupé med en stillsam bridge. För dem, som nu ge sig ro med detta senare nöje, när det antagligen gives en hel mängd stoff till samtal evad angår respektive gästers olika sommarupplevelser.

En angenäm form av sällskapsliv på förhösten är en liten intim middag, då en välvillig värdinna beslutar att vid sitt bord föra samman några goda vänner, vilka under sommaren mer eller mindre levat i förskingringens tecken. En sådan Septembermiddag kan tänkas fin och med ett visst raffinemang, men ändå i realiteten vara ganska enkel. Å andra sidan är det ingenting som hindrar en värdinna, som så hava kan, att bjuda på en ganska elegant och därtill också en ganska kostbar middag. Huvudsaken är endast att i varje fall bordsällskapet är tämligen homogent, så stämningen blir otvungen och alla var i sin stad tillåtas komma fram med sitt bidrag till trevnaden.

Att duka ett tilltalande middagsbord med vackra blomsterdekorationer är under denna angenäma månad inte svårt. Det finnes ännu mängder av ljuvliga blomster att välja ibland, för att nu inte tala om den färgprakt i flammande höstfärger, som lövträden just i medio av September brukar ikläda sig. Men så länge blommorna ännu stå på marken orörda av frosten, så böra dessa med tacksamhet anammas. Tids nog kommer Oktober med sitt frostiga nyp; då först kan det bli tid att fylla vaser och krukor med lövruskors heta höstfärger.

För den middag, som här nedan är beramad för 12 gäster är blomsterdekorationen tänkt att bestå av de lustiga bolliknande miniatyrdalierna av vilka en mångfärgad samling tänkes ordnad i en lagom hög skål eller vas av den mest ålderdomliga fason, som finnes bland hemmets klenoder mot dessa gammaldags hemgårdsblomster passa egentligen inga andra blommor, men önskas det ändå något ytterligare i blomväg på bordet, går det godt för sig att utan "smakstörande" avbrott placera några fyliga, utvalda resedakvistar i lämpliga vaser eller



Skultuna Bruk  
GRUNDLAGT  
1607  
Detta varumärke  
Ett garantimärke

Under konserveringstiden bör varje husmoder använda syltkittlar och konservkokare i koppar o. aluminium från

**Skultuna Bruk**  
Västerås

skålar stående nedåt på ömse sidor om daliabuketten. Och en vacker kvist av denna utsökt väldoftande blomma, i sista stund instucken i servietten, väcker genast en behaglig liten sensation hos varje gäst.

Menens sammansättning bör inte vara någon svårighet, ty September överflödar av all jordens och havets gåvor. Det finnes att välja på högfina och mycket dyrbara läckerheter — t. ex. ung anka — och det finnes mindre luxuösa och dyrbara ting, med vilka ändå en ganska utsökt och mycket god middag kan komponeras. Här välja vi den senare vägen och föreslå nedanstående menu.

*Smörgåsar på assiette.*  
*Gås à la florentine, kokt potatis.*  
*Stekt kalvsadel garnerad med bräckt rökt skinka;*  
*turska bönor, blomkål, helstekta potatisar.*  
*Tartletter fyllda med blandad fruktkompott, vispad gräde.*

Vad angår viner så väljas ju dessa efter smak, sinnelag och portmonnä. Ofta förekommer att endast ett enda vinslag följer middagen igenom, och då torde en medelgod vit bourdeaux vara den lämpligaste, möjligen efterföljd av ett litet glas madeira på efterrätten. Men det gives i våra dagar mycket fina middagar, där ramlösavatten går hela middagen igenom. Dock givetvis också dess motsats med olika slag av fludium, allt ifrån smörgåsarna. Här råder ju ännu mer än vid andra tillfällen personligt tycke, smak och vana — eller ovana!

#### RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

##### Gås à la Florentine (för c:a 12 pers.)

2 st. gösar på drygt 1½ kg. vardera rensas och delas mitt itu. Ryggben och alla småben borttagas försiktigt och skinnet fränskäres nått. De fyra, ganska stora fileterna gnidas lätt med salt och få ligga en stund. Avtorkas sedan och läggas i en tjockt smörsmord långpanna. Så mycket fiskbuljong (kokt på huvudena, benen och fenorna) slås vid kanten av pannan att fileterna knappt täckas därav. Ett smörsmort papper lägges över fileterna, och bör detta gå fullt ut mot kanterna. Långpannan ställes i ugn eller på spisen och fileterna få sakta puttra tills de äro genomkokta eller omkr. 20—30 min. — ¼ kilo rensad spenat förvälles i lätt saltat vatten, och får väl rinna av, varefter den grovhackas och får fräsa i 200 gr. smör under 15 min. Hälften av den utbredes på botten av ett för fisken lämpligt stort silverfat — eller annat eldfast fat — och 2 av fileterna läggas på spenatbotten, varefter resten av spenaten bredes över och de två andra fileterna påläggas. Rikligt med en ganska tjock hollandaise hålles över så hela anrättningen väl täckes. Riven parmesanost strös över ytan och fatet införes i het ugn för några minuter, där anrättningen får helt lätt gratineras.

*Anm.* Om så önskas uteslutes gratineringen och i så fall lägges all spenaten på botten och alla fyra fileterna läggas på med en gång och täckas med sås.

##### Stekt kalvsadel.

För 12 personer beräknas omkr. 4 kg. av de båda sammanhängande kotlettraderna av en vacker kalv. Sadeln korthugges och bör hänga ett par dagar på svalt ställe. (Under tiden användes det fränskurna i hushållet, t. ex. till frikassé.) — Kalvsadeln kan om så önskas, späckas helt lätt med smala späckstrimlor rullade i litet persilja och salt; eller får den vara ospäckt. Den lägges i en med smör riktigt smord långpanna, belägges med smörklickar och brynes i god ugnsvärme. Den beströs efter bryningen med litet salt och får sedan färdigsteka (omkr. 1½ timme) under flitig ösning med smöret i pannan. Spädes vid behov med buljong, kokt på kalvben och rotsaker.

Serveras med skyn i långpanna, avredd med litet mjöl och spädd med buljong samt litet tjock gräde.

#### Kom ihåg,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.  
Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm, Rt. 2662.



**LUNDGREN'S  
THÉER**

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

Kronärtskockorna kokas på vanligt sätt. Serveras med rört smör, tillsatt med 1 tsk. citronsaft per 2 hekto smör.

#### Tartletter med fruktkompott.

(För 12 personer — 15 — 18 st.)

225 gr. smör, 325—350 gr. mjöl, 1 ägg, 1½ del. strösocker, 50 gr. sötmandel blandas alltsammans på bakbordet till en smidig deg, som får vila en stund på sval plats. Degen utkavlas till knappt ½ cm:s tjocklek och härmed beklädes natursnäckor på yttre sidan. Snäckorna ställas på plåt med den beklädda sidan uppåt och gräddas ljusbruna i ej för het ugn. Efter en kort avsvälning lossas snäckorna varsamt. — Den yttre kanten, (inåt) kan om så önskas spritsas med marängmassa och beströs med finhackad pistachmandel, varefter snäckorna få stå i svagaste ugnsvärme tills marängkanten torkat.

Strax innan serveringen ställas snäckorna på ett eller ett par med pappersserviett belagda fat och fyllas med blandad fruktkompott som ej får vara för säsig. Överst lägges en stor klick av vispad gräde. smaksatt med vaniljsocker. Gräddskum kan därjämte bjudas till i särskild skål.

#### IDUNS KÖKSALMANACKA. (5—12 sept.)

**SÖNDAG.** *Frukost:* Svampomelett; smör, bröd, "kallskuret" (1 à 2 assietter), ost, kaffe eller te; wienerkrans. — *Middag:* Blomkålspuré, stekt hare; potatis, gurka, grönsallad; lingontårta med vispad gräde.

**MÅNDAG.** *Frukost:* kokt salt sill med dillsås, potatis; smör, bröd, ost, rädisor; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Dillkött på får, potatis; frukt-soppa.

**TISDAG.** *Frukost:* Pytt i panna (rester); smör, bröd, ost, kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Stuvade abborrar, potatis; kall chokladpudding med vispad gräde.

**ÖNSDAG.** *Frukost:* Svampstuvning inom makaronikrans; smör, bröd, ost; kaffe eller te; skorpor. — *Middag:* Viltpudding (rester från söndagsmiddagen), legymer, potatis; nyponsoppa med gräddskum, sockerskorpor.



En god  
senap!

Ett bra  
dricksglas!

## EKSTRÖMS VANILINSOCKER



# ALANS WIENERBRÖD

är allas wienerbröd.

Riks 231 99

Söder 333 12



Den ser färdig ut — och så härlig se'n. Tänk att allt mitt bak har lyckats så bra se'n det kom Mustads Solo-Grädd i huset.

Krantz

## Kemisk Tvätt

utföres förstklassigt vid

**A. B. NYA BLÅ HAND**

Söder 334 26. Liljeh. 23.

**Bodar:**

HOLLÄNDAREGATAN 13  
Allm. Tel. Norr 46 33

BIRGER JARLSGATAN 7  
Allm. Tel. Norr 125 09  
Riks Tel. 53 73

BRÄNKYRKAGATAN 2  
Allm. Tel. Sö. 334 39

HORNSTATEN 170  
Allm. Tel. Sö. 301 35

ANNA WALHJALT  
Skolvägen, Älfsjö.

Postadress: Liljeholmen.

Dräkter, Kostymer  
Kappor, Överrockar

som kemiskt tvättas hos oss  
garanteras bli till belåtenhet

**LUNDBY**  
Skönfärgeri & Kem.  
Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOYLEVERANTÖR

»Värme och Hemtrevnad»  
**Kockums KAMINER**

Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

TORS DAG. *Frukost:* Sillgratin; smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Kålsoppa med frikadeller, tjock ugnspannkaka, sylt.

FREDAG. *Frukost:* Stekt fläsk, potatis; smör, bröd, ost, skivade tomater; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Stekta siklöjor, potatis, pressgurka.

LÖRDAG. *Frukost:* Halstrad sik, potatis; smör, bröd, ägghalvor med ansjovis, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Köttbullar, turska bönor, potatis; filmjök.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

*Stekt hare* (för 8—10 pers.). — En stor ung hare, 1½ hekto späck, 1 msk. salt, 1½ tsk. vitpeppar, 2½ msk. smör, 4—5 dcl. buljong (kokt på de tunna sidstyckena av haren), 5 dcl. gräddmjök, 2 dcl. grädde.

Haren bör allt efter årstiden hänga 3—5 dagar. Den flås, och huvudet avskäres. (Skinnet lossas med vass kniv runt omkring halsen och benen, varefter det avdrages.) Med spetsig kniv borttages noga alla hinnor, varefter kroppen väl sköljes och torkas av. De tunna sidstyckena avhuggas och påsättas med kallt vatten för att koka till spadbuljong. Lår och bogar avskäras. Rygraden och lären knäckas på inre sidan för att vid serveringen underlätta förskärningen. Späcket skäres i fina strimlor, doppas i blandad salt och peppar, och härmed späckas lår och bogar. I en stekgryta brynes smöret, varefter rygg, lår och bogar nedläggs för att brynas på alla sidor. Sedan saltas haren och spådes först med den kokande buljongen och därefter med mjölken. Stekningen skall ske sakta och under titlutande lock och brukar taga en tid av omkr. 2—2½ tim. Haren upptages, skäres i vackra stycken och uppläggs på fat, så den ser tämligen hel ut. Serveras med helstelt potatisar, grönsallad, gurka, svart vinbärsgele etc. — Såsen avredes som vanlig steksås, d. v. s. smör och mjöl sammanfråsas och spådes med i skyn, buljong samt tjock grädde.

*Lingontårta* (för 6—8 pers.). — *Mördeg:* 250 gr. mjöl, ½ tsk. bakpulver, ½ tsk. salt, 100 gr. smör, 50 gr. växtmargarin eller gott flött, 2 msk. socker, 1 ägg, 3—4 msk. kallt vatten. — *Fyllning:* knappt 1 lit. lingon, 2—2½ dcl. socker, 1 tsk. kanel, 2—3 msk. brödsmlor, 1 msk. smör.

Mjålet sikts med bakpulver och saltet. Smöret och fettet blandas däri medelst fingerspetsarna så att blandningen blir som smulor, då sockret tillsättes. Ägget och så mycket kallt vatten iblandas att degen hänger ihop. En tårt- eller pajform beklädes i botten och på sidorna med deg. I botten strös brödsmlorna varefter lingonen, blandade med sockret och kaneln, läggs. Över bären läggs ett galler av utsporrade degremor, varefter till sist mycket små smörflockar fördelas över ytan. Pajen gräddas i god ugnsvärme omkr. 1 tim. Serveras något avsvulnad med eller utan vaniljsås eller vispad grädde.

*Svampstuvning inom makaronikrans* (för 6 pers.). — 1½—2 lit. rensad svamp, 1½ msk. smör (omkr. 50 gr.), 3 msk. mjöl, gräddmjök, buljong, (litet sky om sådan finnes), salt, socker, vitpeppar. — 2½ hekto makaroner, vatten salt, 1 msk. smör, 4—6 msk. riven ost.

Den rensade svampen (nätt rensad), sköljes och skivas och får sedan fräsa i smöret tills detta senare är klart eller omkr. ½—¾ tim. Mjålet iblandas noga varefter gräddmjölken och litet stark buljong (eller ännu bättre 1 msk. stark kalvsky eller i brist därpå ½ tsk. god, fast köttextrakt) tillsättes. Stuvningen, som bör vara ganska stadig, men dock flytande avsmakas med salt, socker och vitpeppar. Den läggs på varmt fat inom en krans av på enkelt italienskt sätt kokade makaroner.

*Makaronerna* brytas i långa stycken sköljas hastigt och läggs i riktigt med kokande saltat vatten att koka och upptagas genast när de kännas mjuka. De få hastigt rinna av, omröras i det upphettade smöret, uppläggs på varmt fat i en hög krans och beströs med riven ost.

*Viltsufflé* (för 6 pers.). Omkr. ½ liter rester av vilt (här hare), 2 stora msk. smör, (75 gr.), ½ msk. finhackad lök, 2 dcl. mjöl, 5—6 dcl. god mjök, 4 ägg, salt, peppar.

Köttet *finhackas* eller males en gång. Smöret fräses med löken och mjölet, mjölken påspådes, och smeten får koka några minuter. Den upphålles och röres tills den är kall, då äggulorna en i sänder nedröras samtidigt som det malda köttet iblandas. Kryddor tillsätts efter smak, och de till hårt skum slagna äggvitorna nedskåras. Massan hålles i en smord och brödbestörd form, vilken fylls till drygt hälften. Formen förses med lock eller övrbindes med smörat, dubbelt pergamentspapper. Puddingen får sedan koka på spisen i vattenbad omkr. 2 tim. Den uppstjälpes och serveras genast.

## Oumbärlig för alla svenska hem

är den nya upplagan av

### IDUNS KOKBOK

Av ELISABETH ÖSTMAN-SUNDSTRAND

12:te uppl.

Fullständigt omarbetad och utvidgad

Rekvirera genast från närmaste bokhandel  
eller direkt från

IDUNS EXPEDITION - STHLM

Mot postförskott. Portofritt.

Innehåller bl. a. de tillförlitligaste  
recept för

SYLTNING,  
KONSERVERING  
SVAMPINLÄGGNING

NYHET: Anvisningar att använda  
GASSPIS eller GASUGN  
vid alla recept för stekning och bakning.

RIKT ILLUSTRERAD  
TREFÄRGSTRYCK

Nedsatt pris Kr. 8:—

## Mazetti's CHOKOLAD- PRALINER

Obs! den ytterst delikata smaken såväl i Chokolad-överdraget som i de olika fyllnaderna.

Av SANGALLA té

rekommendera vi

våra kända märken

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar

PERCY F. LUCK & Co.



## GASTÄNDAREN RADIO

Tänder genast utan gnistor.

Hållbar 10,000 tändningar.

Kr. 1:25



"JOFUROLBAD är ett osviktligt medel mot bladlöss". Se sid. 39 i "Från blomstergården" av Margareta, Kronprinsessa av Sverige.

APHICID och NICOTOXIN rek. av prof. Alb. Tullgren, hrr Reinh. Abrahamson, Haga och R. Billström, Björnsbo, som ett synnerligen effektivt medel mot bomullslöss och den s. k. vita flugan.

JOFUROL-PREPARATEN tillhandahålles å apotek, av frö- och färg-handlare samt expedieras direkt från fabriken.

Bruksanvisning jämte prislista och intyg sändes på begäran.

Tillverkare:

**Tekniska Fabriken Jofur**

NILS I. BRUZELIUS.

Lidingö Villastad. Tel. Lidingö 11 29.

## CARL BROSTRÖMS

Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär

**C B**  
BROSTRÖMS  
ÄTTIKA  
hos Eder handlande.



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



Detta varumärke  
Ett garantimärke

Under konserveringstiden bör varje husmoder använda **syltkittlar** och **konserverkokare** i koppar o. aluminium från

**Skultuna Bruk**  
Västerås

## LINGON — SKOGENS RÖDA GULD.

Inga bär torde vara så oersättliga som lingon. De lämpa sig, inkokta med mycket eller ringa socker, ja intet socker alls, till snart sagt allt hörande till matsedeln i ett hem, detta må nu vara stort eller litet. De passa till läcker fågelstek eller enklaste köttbullar, till den delikataste efterrätt eller den allra mest anspråkslösa pannkaka. Och ofta få lingon i mångt hem göra tjänst som sovel till potatisen eller som andra rätt med mjölk och hårt bröd. Därtill kommer att lingon i alla former äro särdeles uppfriskande, varjämte de påstås ega synnerligen välgörande inverkan på den mänskliga organismen.

Lingon besitta förutom ovan nämnda förträffliga egenskaper även den oskattbara fördelen framför andra växande produkter att vara mycket lätta att konservera. Denna deras egenskap är så utpräglad att den vid behov verksamt bidrager till att hålla diverse andra konserveringsprodukter av mindre motståndskraftiga bär och frukter friska. Så utgör t. ex. ett starkt avkok på friska lingon tillsatt med en ringa vattenmängd och efter kokningen silat en ypperlig grund för kokning av äpplen och päron, sedan konservern under kokningen tillsatts med något socker. — De fränsilade lingonen från ett dylikt avkok, kunna sedan läggas överst i en kruka av mindre sötat äppelmos eller dyl., dock ej direkt på moset, utan på en linnelapp, så stort tilltagen, att snibbarna hänga en smula utom krukans kant, varigenom lappen med sitt innehåll kan lyftas upp, när moset skall tagas av.

I Ryssland och även i Finland brukades, åtminstone för några år sedan, att på vinfat lades hela, oskalade och hårda äpplen, förut här och var djupt pickade med silvernål. Fatet fylldes sedan med av råa lingon pressad saft, tillslöts och förvarades i källaren. Allt längre som tiden led fram mot vintern, dess bättre blevo äpplena och husmödrarna hade god användning för dem, t. ex. som efterrätt kokta i en tjock sockerlag, till soppor, till mos och ej minst till den mångfald sallader vilka särskilt den ryska husmodern är — eller var — särdeles skicklig att tillreda. — Men huru som helst; i år blir det nog intet tillfälle att i vårt land proba ovanstående intressanta recept på den grund att

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
A: B. HEMBRYGGERIET  
Meleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

svenska husmödrar endast med ytterst få undantag få några virteräpplen till övers för att experimentera med.

Då flertalet av Iduns läsarinor förut torde väl känna till på vanligt sätt syltade och kokade lingon, skall utrymmet här ej upptagas annat än med några ej allt för vanliga recept för konservering samt användning av lingon.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

### Herrgårdslingon.

10 liter, stora ej blöta, lingon,  $3\frac{1}{2}$ —4 kg. socker, 1 liter vatten.

Lingonen rensas väl, sköljas och få avrinna. — En klar lag kokas av sockret och vattnet, och när den vid prov trädar sig mellan fingrarna iläggas lingonen. Efter uppkoket få de sakta koka omkring 30 min., eller tills de äro klara och börja sjunka till botten. Grytan avlyftes några gånger under kokningen och skakas. Skummet kan då om så önskas avlägsnas; dock är skumning av lingon i allmänhet obehövt, enär lingonsylt ändå gott håller sig fritt från jäsnig och ej heller möglar.

När syltet är färdigkokt, flyttas grytan till ett med flerdubbelt papper belagt bord, där grytan sakta skakas till syltet är nästan kallt. Genom denna behandling fyllas bären med saft och syltet erhåller ett tilltalande utseende.

Anm. Forna tiders husmödrar använde gärna ett stycke irisrot (köpes på apotek och kallas även violrot), vilken först fick koka i sockerlagen och sedan i syltet. Även funnos de vilka tyckte om smaken av kanel eller pomeransskal och lät respektive tillsatser, givetvis hela, koka i lagen och syltet.

### Rörörda lingon.

5 liter vackra lingon, 2 kg. strösocker, 10 gr. pulveriserad vinsyra.

Lingonen, som ej få vara övermogna, men ändå ej för ljusa, sköljas och få väl rinna av på duk. De läggas sedan i ett fat tillsammans med strösockret och den i 2 matskedar hett vatten upplösta vinsyran. Massan röres oavbrutet i timme åt samma håll, varvid helst silversked eller en ny träslöv användes. Syltet nedlägges i burkar som överbindas med pergamentpapper.

Detta vackra sylt äger trots den för lingon relativt stora sockerhalten en utsökt fin smak, men är dock att betrakta mera som lyxsylt, varför blott en jämförelsevis ringa mängd brukar beredas därav. Även bör det gärna användas innan nästa lingonsäsong börjar, enär det blir väl mörkt ett år efter beredningen. Hållbarheten är däremot obegränsad.

### Lingonsallad.

Stora fasta lingon, samma vikt socker som bär, saften av en citron för varje kilo lingon.

Lingonen, som böra väljas stora och fasta, rensas och få avrinna på duk. (De fränrensade bären användas för annat ändamål.) I varje lingon pickas med nål 5—6 gånger. De nedläggas varvats med strösocker i glasburk, och bör socker vara i botten och även överst. Burken överbindes med pergamentpapper och skakas sedan en gång dagligen under de åtta påföljande dagarna. Salladen bör ej användas förrän efter c:a 6 veckor, ty förr brukar ej sockret ha hunnit smälta och genomtränga bären. Serveras till stekar, fågel, m. fl. anrättningar.

### Gelé av lingon.

6 lit. mogna, men ej övermogna lingon, 1 lit. vatten. — *Strösocker*: knappt samma vikt som den självrunna saften.

De rensade och sköljda lingonen få långsamt koka upp med vattnet, varefter kokningen fortsätter i sakta tempo omkr. 15 minuter. Massan hålles i silduk och får självrinna över natten. Påföljande dag mätes saften och till varje liter saft tages 900 gr. strösocker. Saften och sockret blandas i syltkitteln, och när sockret är smält, sättes grytan över

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är **Ledolin**. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. *Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm.* Rt. 26 62



**LUNDGREN'S**  
**THEER**

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

elden. Till en början röres oavbrutet i blandningen. Geléet få ej koka upp alltför långsamt, ty då kan det lätt hända att blandningen stadgar sig innan kokningen börjar. Den rikliga mängd skum, som snart nog bildar sig på ytan, slås i en särskild burk och användes t. ex. att blanda i vispad grädd ("giftas"), till mellanlägg för tårter o. s. v. — När geléet kokat 10—15 minuter, brukar det vara färdigt och upphålles då genast i förut värmda geléformar eller burkar.

Anm. Lingongelé måste koka något starkare än andra geléer, enär kokningen måste här gå raskare, dels för att förhindra alltför riklig skumbildning, dels för att i motsatt fall geléet kan hinna stadga sig redan under själva kokningen.

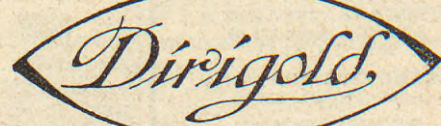
### Okokt lingonsaft.

4 kg. (omkr. 6 liter) lingon, 50 gr. vinsyra, 2 liter kallt vatten,  $\frac{3}{4}$  kg. socker till varje liter silad saft.

Lingonen rensas, sköljas och krossas med trästöt. (De kunna även malas på absolut ren köttkvarn.) Massan hålles i en porslinskruka och blandas väl med den i 1 dcl. hett vatten upplösta vinsyran. Krukan får stå på sval plats under 48 timmar. Saften mätes och till varje liter saft tages  $\frac{3}{4}$  kilo strösocker — eller om en mindre söt saft önskas endast  $\frac{1}{2}$  kg. — och blandas med saften i ett större fat eller kruka. Röres sedan i timme, eller tills sockret är smält och saften är klar, då den hålles på torra, väl rengjorda buteljer. Dessa tillslutas med proppar av hårt lindad bomull, som rullas i helt litet salicylpulver, vilka sedan överbindas med fuktat pergamentpapper.

Anm. Flaskorna kunna även tillslutas med vanliga korkar.

I forna tider och ännu här och var i vissa delar av vårt land användes lingon på ett par mera sär eget sätt. T. ex. så ersattes vid mera högtidliga tillfällen — dock endast under vardagarna — vattnet till den traditionella gröten av groft rågmjöl med späd av lingon, socker och vatten. Proportionerna äro en tekopp lingon till  $1\frac{1}{4}$  liter vatten och 1—2 msk. socker vartill kommer så mycket groft rågmjöl att den väl kokta (c:a 15 min.) gröten blir ganska tjock.



**BORDBESTICK**

Knivar, gafflar, skedar m. m.

Elegant guldklikande utseende - Smakfulla modeller  
Gediget heltigenom

Uppseendeväckande svensk uppfinning prisbelönt med  
GULD MEDALJ

Efterfråga DIRIGOLD i närmaste affär i branschen  
Finnes den ej där tillskriv då

AKTIEBOLAGET ALCOMETALLER - ÖREBRO  
Ensam tillverkare

# EKSTRÖMS VANILINSOCKER

# ALANS WIENERBRÖD

är allas wienerbröd.

Riks 231 99

Söder 333 12



De här plätterna komma  
nog barnen att glädja sig  
åt. Jag har smörjt laggen  
med Mustads Bästa-Växt  
i stället för flott. Det är lika  
billigt — men godare. —

Krantz



## Kemisk Tvätt

utföres förstklassigt vid

**A.-B. NYA BLÅ HAND**

Söder 334 26. Liljeh. 23.

**Bodari:**

HOLLÄNDAREGATAN 13

Allm. Tel. Norr 46 33

BIRGER JARLSGATAN 7

Allm. Tel. Norr 125 09

Riks Tel. 53 73

BRÄNNKYRKAGATAN 2

Allm. Tel. Sö. 334 39

HORNSGATAN 170

Allm. Tel. Sö. 301 35

ANNA WALHJALT

Skolvägen, Älfsjö.

Postadress: Liljeholmen.

## Pälsar och Pälsvaror

bli som nya efter kemisk  
tvätt hos

**LUNDBY**  
Skönfärgeri & Kem.  
Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOYLEVERANTÖR

# Kockums

## GASKÖKSUGN

är husmoderns ideal.

Försäljes av Hrr Järnhandlare och Gasverk. Kockums  
Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm,  
Drottninggatan 57, 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

En annan användning för lingon var forna tiders "bärtort", som i fri översättning kunde heta "bärtarta" om inte ingredienserna voro skäligen enkla. Ty det hela består endast av en god grov rådeg som utkavlas till en rund kaka av 2 cm:s tjocklek. På yttre kanten lägges en fingertjock degrulle, och inom denna tätt med sockrade råa lingon, som blandats med litet stöbröd. Överst lägges ett lock av degen som väl fasttryckes vid degrullen. Kakan bör ej jäsa allt för länge. Den penslas med vatten och när den skall gräddas göres i mitten med en smal trästicka några hål. Kakan penslas ett par gånger under gräddningen med vatten. I. H—dt.

IDUNS KÖKSALMENACKA (9—15 september.).

**SÖNDAG:** Parisersmörgåsar, stekt potatis; smör, bröd, skivade tomater; ost; kaffe eller té, enkel kaffetårta. — *Middag:* Grönsoppa; stekta ripor, brynta potatisar; grönsallad, svart vinbärssylt, ättiksgurka; ris à la malta med kompott av färska eller konserverade plommon.

**MÅNDAG.** *Frukost:* Havregrynsgröt, mjölk; potatis och ansjovissallad; smör, bröd, ost; kaffe eller té; skorpor, vetebröd. — *Middag:* Kokt bergtorsk med enkel hollandaisesås, potatis; mannagrynskaka med saftsås.

**TISDAG.** *Frukost:* Smäländssoppa, potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té; skorpor, vetebröd. — *Middag:* Kokt bergtorsk med enkel hollandisesås, potatis; mannagrynskaka med saftsås.

**ONSDAG.** *Frukost:* Stekt havregrynsgröt, mjölk; löskokta ägg, smör, bröd, ost; kaffe eller té; skorpor, vetebröd. — *Middag:* Köttfärstimbäl med grönsaker, fruktsoppa.

**TORSDAG.** *Frukost:* Sillgratin; smör, bröd, ost; kaffe eller té; skorpor. — *Middag:* Vitkålssoppa med fläskkorv; äppelplättar.

**FREDAG.** *Frukost:* Lappkojs; smör, bröd, ost; kaffe eller té; skorpor, vetebröd. — *Middag:* Stekta rödspottor, potatis; Viktoriagröt, gräddmjölk.

**LÖRDAG.** *Frukost:* Bräckt falukorv, stuvad eller nykokt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, skorpor, vetebröd. — *Middag:* Kalvfrikassé med potatis, ris; uppstjälpt saftkräm med gräddmjölk eller tunn grädde.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

**Grönsoppa** (för 6 pers.) — ¼ kg. gröna eller gula skärböner, 3 medelstora morötter, 1 palsternacka, 1 purjolök, ½ lit. jordärtskockor, 1 selleri (medelstort); 1½ lit. vatten, ½ lit. god mjölk, 2 msk. smör, 3 rågade msk. mjöl, salt, socker, vitpeppar, 2 msk. finhackad persilja. — *Till avredning:* 1 äggula, 1 dcl. tjock grädde. Bönrorna skäras tvärs över i tunna skivor (kniven hålles snett; rotsakerna — utom jordärtskockorna — skäras i strimlor och skockorna skrapas och delas allt efter storleken i två eller tre bitar, varefter dessa senare få koka mjuka i helt litet vatten. De övriga rotsakerna jämte den även strimleskurna purjolöken få koka i 1½ liter vatten, tillsatt med salt. — Smöret och mjölet fräsas, grönsaksspaden jämte den uppkokta mjölken påspådas småningom, och soppan får under vispning koka en stund. Rotsakerna läggs tillika med den fint hackade persiljan. Soppan avsmakas med salt, socker och vitpeppar och avredes med äggulan, som utvispats med grädden. Serveras mycket varm.

**Ris à la Malta** (för 6—7 pers.). 1½ dcl. risgryn, ½ lit. vatten, omkr. 1 lit. god mjölk, 2 msk. strösocker, 1 msk. vaniljesocker, 9 blad gelatin, 2½—3 dcl. tjock grädde.

Grynen skällas i hett vatten och få först ett uppkok i vattnet, varefter mjölken påspådes. Gröten, som bör vara ganska stadig, får kallna, då strö- och vaniljesocker tillsätts, varefter det i helt litet vatten (knappt 1 dcl.) upplösta gelatinet noga iblandas. Sist nedröres försiktigt den till hårdt skum vispade grädden. Massan slås i vattenspolad, sockerbeströdd form, som får stå på sval plats 3—4 timmar. Uppstjälpes strax före serveringen och garneras med nykokt fruktkompott eller sådan från burk.

**Potatis- och ansjovissallad** (för 6 pers.) — 12 ansjovisar, 2 hårdkokta ägg, 1 liter kokt potatis, 1 liten rödlök, ½ msk. smör, persilja. — *Sås:* 2 msk. ättika, 3 msk. olivolja, peppar, salt, 4—6 msk. hett vatten.

Ansjovisarna renas och skäras i smala strimlor. Äggen skäras i skivor, och potatisen, osm gärna får vara nykokt, skivas även. Den finhackade, i möret lätt brynta, löken iblandas. Till såsen blandas alla dess ingredienser, men man bör vara noga att ej göra den alltför salt, enär ansjovisarnas salta också den kommer att göra sig gällande i salladen. Medan såsen ännu är varm av det heta vattnet, blandas den med de övriga ingredienserna. Salladen upplägges högt i glasskål eller på porslinskarott och överströs rikligt med hackad persilja.

**Finsk fårstuvning** (för 6 pers.). — Omkr. 1 kg. ej allt för fet fårbringa, 3 morötter, 1 palsternacka, 1 selleri, 2 tjocka purjolökar, 1 lit. potatis (drygt), 1 struken msk. salt, 10 vitpepparkorn, 4—5 kvistar persilja, omkr. 1 lit. vatten.

Köttet torkas med en duk, vriden i hett vatten och skäres i stycken så stora som ½ spelkort, eller ännu mindre. Potatisen skalas och skäres i stora klyfter, rotsakerna ansas och skäras i breda strimlor och purjolökarna delas i 5 cm:s långa bitar. Köttstyckena läggs tätt bredvid varandra på botten av en kastrull och även läggs alla rotsakerna med potatisen allra överst. Persiljekvistarna nedstickas i mitten. Salt och kryddor tillsätts och vatten påspådes till det står jämt med potatislagret. Anrättningen får sedan mycket sakta koka under tätillslutande lock tills köttet är mört eller omkring 1½ tim. Man bör under kokningen undvika att röra i stuvningen. Anrättningen upplägges på varmt fat eller i karott och bestros med den hackade persiljan. Serveras varm.

**Viktoriagröt** (för 6 pers.). — 1 stor msk. smör, 4 msk. vetemjöl, 1 liter god mjölk, 2 msk. potatismjöl, 1½ dcl. vatten, ½ tsk. salt, 1 msk. strösocker, ½ msk. vaniljesocker, 1—2 äggulor.

Smöret, mjölet och en mindre del av mjölken vispas i en kastrull, som när blandningen är jämn, sättes över elden. Resten av mjölken påspådes småningom och därefter potatismjöllet, uttrört i det kalla vattnet. Gröten får under vispning koka 10 min., varefter saltet, strö- och vaniljesockeret tillsättes jämte de uppvispade äggulorna. Gröten hålles upp i skål och serveras varm eller kall med mjölk eller saftsås. — Om gröten serveras kall, är trevligt om den garneras med syltgele.



# ARBOGA



## MARGARIN

HÖGSTA MÄRKET

OBS!

GARANTIMÄRKET

Av SANGALLA té

rekommendera vi  
våra kända märken

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.

PERCY F. LUCK & Co.



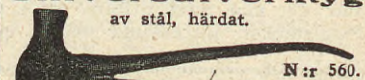
## GASTÄNDAREN RADIO

Tänder genast utan gnistor.  
Hållbar 10,000 tändningar.

Kr. 1: 25



Universalverktyg  
av stål, hårdat.



Hammare, yxa, hovtång,  
rörtång, trådvärbitar, ko-  
fet, skruvmejsel kombi-  
bräde; av nytta för hushållet, landbru-  
ket, automobilerna, motorbåten etc.  
Pris pr styck för 25 cm. lång Kr. 6:—  
" " " " 33 " " " 7: 50  
Finnes till salu hos järnhandlare samt  
hos fabrikanten:

BERGS BOLAG, ESKILSTUNA.

## CARL BROSTRÖMS

Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest full-  
ändade fabrikat som någonsin före-  
kommit i hand-  
deln och bör ej  
saknas i något  
hushåll. Begär  
BROSTRÖMS  
ÄTTIKA  
hos Eder hand-  
lande.



## Salubrin- omslag

*giva*

lagda enligt bruksanvisningen  
**överraskande effekt**

### GODA ANRÄTTNINGAR AV BILLIG FISK.

September månad har gott namn om sig evad gäller stora grupper av livsmedelförnödenheter. Det råder rik tillgång på så gott som alla varuslag — i år dock med ett sorgligt undantag för frukten — och väderleken är i allmänhet sådan, att matvarorna ej emedelbart efter inköpet måste beredas, utan gott tåla vid en eller flera dagars förvaring.

Bland alla saluförda livsmedel intar *fisken* en framstående plats. De flesta fiskslag äro under september enligt fisktabellens utsago goda. Varför det endast gäller att se till att välja den fisk, som samtidigt den är klanderfri till kvalitén, också är den för kassan mest fördelaktiga.

Det är för övrigt absolut nödvändigt att fisken försäljes till ett så billigt pris som sig göra låter, utan att själva fångstmännen bliva lidande på affären. Ty vad beträffar mellanhänderna ha dessa lättare att reda sig ej minst genom att de äro i stånd att, när till äventyrs en förlust uppkommit på ett fiskparti, snabbt taga igen skadan vid ett följande.

Men den finaste eller mest omsorgsfullt valda fisk i världen kommer ej till sin fulla rätt för såvida den ej förbehandlas på riktigt sätt samt därefter smakligt tillagas. Anrättningen må sedan i sig själv vara hur enkel som helst. För att taga ett exempel behöver man endast påvisa vilken skillnad det blir på en så vanlig anrättning som kokt torsk, när denna är kokad utan eller med föregående ättiks- och saltingnidning. I förra fallet är fisken lös och med en fadd smak, medan i det senare den är fast med utpräglad smak.

I allmänhet ställer sig västkustfisken billigare än insjöfisken, detta till och med i Stockholm, fastän frakt jämte övriga transportkostnader tillkommer. Att t. ex. i en av Stockholms saluhallar kunna köpa en så verkligt god fisk som kolja för 1 kr. — 1:25 är verkligen att anse som god valuta för nedlagt kapital. Ännu förmånligare ställer sig handeln, när vackra mellanbitar av bergtorsk kunna erhållas för ett pris av t. ex. 1:25 pr kilo, detta på den grund att varken huvud eller stjärbit här finnes att avlägsna. Och när möjligen under september den färska sillen kommer, så är det intet pris — från köparens sida sett — om denna gäller ända



Detta varumärke  
Ett garantimärke

Under konserveringstiden bör varje husmoder använda syltkittlar och konservkokare i koppar o. aluminium från

**Skultuna Bruk**  
Västerås

upp till 1 kr. per kilo. Ty aldrig någonsin är färsk sill så fet och så fin i smaken som under förhösten. Just då är också tid att lägga in den som kryddsill, när den då villigt låter bemänga sig med kryddor, socker etc.

I anslutning till ovanstående lämnas här nedan några recept på diverse fiskanrättningar där västkustfisken är använd med förstäelse och intresserad omsorg.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes).

*Kolja kokt à la finesse.*  
(För 6 pers.).

Drygt 1½ kg. kolja (2 lika stora fiskar). Till ingnidning: 1½ msk. salt, 1½ msk. ättika. — För kokning: 1½ msk. smör (50 gr.), ½ citron.

Koljorna rensas, huvud och fenor avlägsnas och de sköljas väl men få dock ej ligga i vatten. Ryggen utskäres, varvid man börjar från ryggen genom att där göra en djup skära intill benet. När fisken nu kommer i två hälfter, flås den, vilket tillgår på det sättet att fiskhalvan lägges med skinnsidan nedåt mot brädan, och kniven sedan föres nedifrån och uppåt, varsamt men stadigt, mellan skinn och fiskkött. — Filéerna ingnidats väl men försiktigt med saltet och ättikan (vilka sammanblandats på en tallrik). I en mindre långpanna — eller också kan ett eldfast fat eller en plåt med kanter användas — bredas hälften av smöret, och fiskfiléerna läggas bredvid varandra. Litet salt påströs, citronsaft stänkes över, och resten av smöret fördelas över filéerna i små klickar. Sist bredes över fisken, ända till pannans kanter ett smörsmort papper, varefter fisken införes i ordinär ugnsvärme. Efter 15—20 min. är fisken färdig. Papperet borttages och fisken ligger nu vit med en aptitlig doft i sin egen smakliga "sky".

Filéerna uppläggs försiktigt medelst pannkaks-spade på varmt fat och överhålls med "sky", avredd med 1½—2 msk. mjöl och spädd med buljong kokt på huvud, skinn och ben. Som smaktillsats citron, socker och en aning peppar, salt och, om så önskas, tillsättes en äggula, utvispad med litet grädde.

*Gratinerad kolja (med smet).*  
(För 6 pers.).

Drygt 1½ kg. kolja (2 fiskar). 1½ msk. salt, 1½ msk. ättika. — Till kokning: 1½ msk. (50 gr) smör, salt, citronsaft. — Smet: 1 rågad msk. smör, 3 d:o msk. mjöl, fiskspad, tunn grädde, kryddor, 3 ägg. — 3—4 msk. riven ost.

Koljorna förberedas som i föregående recept, skäres i filéter och sedan de legat ingnidna någon timme med salt och ättika, ångkokas de som i föregående recept. På huvud, skinn, ben etc. tillika med ett par soppröter och omkr. ½ lit. vatten kokas buljong.

De kokta fileterna läggas varsamt på smört silverfat eller i en större låg form med kanter. Smöret fräses med mjölet, "skyn" efter fisken jämte fiskbuljongen påspädes, och redningen, som bör vara ganska tjock, får koka några min. När den något avsvulnat, iröras äggulorna en i sänder och därefter de till hårt skum slagna vitorna. Smeten avsmakas med kryddor och bredes över fisken så denna blir fullt täckt. Osten strös över och ävenså några små smörsmulor om så önskas. Införes i varm ugn och får stå tills anrättningen är vackert brun. Serveras på samma fat.

*Kolja med ris och curry.*  
(För 6 pers.).

Drygt 1½ kg. kolja (2 fiskar), 1½ msk. ättika, 1½ msk. salt. — 1 msk. smör, salt. — Stuvning: 1 msk. smör, 1 tsk. currypulver, 3 msk. mjöl, fiskspad, salt, peppar. — ¼ kg. prima risgryn, vatten, salt.

Koljan rensas, förberedes och kokas på samma sätt i föregående båda recept. — Smör, currypulver och mjöl fräses, "skyn" efter fiskens ångkokning påspädes jämte fiskbuljong, kokt huvud, ryggen

Den förnämsta Toilettvälen är Ledolintvälen

emedan den gör en finnis, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.

## Darbins äkta Ceylonté

Endast en kvalitet,  
den bästa.

Endast i originalförpackningar.

I alla välsorterade speceriaffärer.

Begär gratisprov.

Platsagenter antagas.

**v. ARBIN & C:o, THÉIMPORT A.B.**  
BIRGER JARLSGATAN 29, 2 TR. - STOCKHOLM

etc. Såsen, som bör vara ganska tjock, avsmakas med kryddor, och fiskfileterna — som här gärna få delas i större stycken — iläggas, varefter det hela får ett uppkok. Stuvningen upplägges inom en krans av vattenkokta, hela risgryn, som sedan de avrunnit efter kokningen omrörts med litet smör.

*Kolja à la jardinière.*  
(För 6 pers.).

Omkr. 1½ kg. kolja (2 fiskar), 1½ msk. ättika, 1½ msk. salt, vatten. — Stuvning: 2 medelstora morötter, 2 d:o palsternackor, 1 purjolök; 1½ msk. smör, 3 rågade msk. mjöl, 2 dcl. grönsaksspad, 2 dcl. mjölk, 1 dcl. grädde, salt, peppar, (socker), 1 äggula. Fisken rensas, sköljes och ingnidats med salt och ättika. Efter någon timme avtorkas den och lägges, hel som den är i svagt kokande, saltat vatten, där den sakta får koka färdig. Medan fisken ännu är varm befrias den från huvud, skinn och ben, vilket allt senare lägges tillbaka i spadet för att ytterligare koka en stund. — Rotsakerna ansas, skäras i breda, utåt litet spetsiga strimlor och få, jämte den tjockt skivade purjon koka mjuka i litet saltat vatten.

Smör och mjöl fräses, spadet påspädes jämte gräddmjölken, och redningen får koka några minuter. Den avsmakas med kryddor och avredes med äggulan. Rotsakerna iläggas, få ett uppkok, varefter de varmhållna fiskstyckena lägges i. Stuvningen serveras på varm karott och runt omkring instickas smörstekta brödtrianglar.

*Ugnstekt kolja på fat.*  
(För 6 pers.).

Drygt 1½ kg. kolja (2—3 fiskar), 1½ msk. salt, 1½ msk. ättika. — Till panering och stekning: 1 äggula, 1 msk. tjock grädde, 2 msk. växtmargarin, 1 msk. smör, 6—7 msk. riven ost, 6—8 msk. stötbröd, 1—2 msk. tomatpuré.

Koljorna rensas och behandlas som i föregående är nämnt. De skäras i filéter, vilka doppas i äggulan, blandad med grädden och litet smält smör. De vändas i stötbröd och riven ost, och läggs på ett med smör smort och med riven ost bestrött silverfat eller annat lämpligt anrättningsfat, som tål ugnsvärme. Fisken beströs ytterligare med riven ost samt stötbröd, varefter tillkommer tätt med

## Praktisk Nyhet!

Förkläden helt av gummi,  
tjocka kr. 6:50, tunnare kr. 4:50  
(Hushålls- och Barnsköterskeförkläden)

**Hushållshandskar**  
av gummi, högsta kvalitet.

Kronor 3:— per par.  
Storlek 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½,

**Gustaf Hjelm & C:o,**  
Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsg.  
46, Norrtullsg. 8 A, Stockholm.  
(Till landsorten mot efterkrav.)



SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT

# ALANS WIENERBRÖD

är allas wienerbröd.

Rika 281 99

Söder 888 12



Det doftar så härligt, så jag lägger allt dit lite till. Mustads Bästa-Växt är ju också så billigt.

Grantz

Av SANGALLA té

rekommendera vi våra kända märken

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.

PERCY F. LUCK & Co.



# GASTÄNDAREN RADIO

Tänder genast utan gnistor. Hållbar 10,000 tändningar.

Kr. 1:25

»Värme och Hemtrevnad»

# Kockums KAMINER

Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

små flockar av växtmargarin och smör. Sist bredes tomatpurén över det hela. Fatet införes i god ugnsvärme, och fisken stekes tills den är färdig och vackert brun. — Anrättningen serveras genast, annars blir den torr.

## IDUNS KÖKSALMANACK (16—22 SEPT.).

**SÖNDAG.** *Frukost:* Imiterad patentbiff; smör, bröd, skivade tomater; kaffe eller te; wienerkrans. — *Middag:* Blomkålssoppa med ostcakes; rostbiff; äppelkaka med vaniljsås.

**MÅNDAG.** *Frukost:* Halstrad sill, mjölksås med dill och persilja, nykokt potatis; smör, bröd, ost, kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Kall rostbiff, varm potatis- och legymsallad; sagsoppa på färsk frukt.

**TISDAG.** *Frukost:* Stekt fläsk med brun löksås, potatis; smör, ost, bröd; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Kokt kolja med persiljesås, chokladris.

**ONSDAG.** *Frukost:* Havregrynsgröt, mjölk; fisksallad (rester sedan förg. dag), kaffe, smör, bröd, skorpor. — *Middag:* Imiterad sjömansbiff (av rostbiffen); nyponsoppa, skorpor, gräddskum.

**TORSDAG.** *Frukost:* Stekt salt sill med gräddsås; smör, ost, bröd; kaffe, skorpor. — *Middag:* Falsk kejsarsoppa kokt på buljong av rostbiffsbenet; ostsmörgåsar; tjock ugnspannkaka med sylt.

**FREDAG.** *Frukost:* Stekt havregrynsgröt, mjölk; löskokta ägg, smör, bröd, i assiet "uppskuret", ost; kaffe, skorpor. — *Middag:* Stekt vitling med stuvad spenat, mangold eller potatis; majzenapudding med saftsås.

**LÖRDAG.** *Frukost:* Uppstekt pannkaka, lingon, smör, bröd, ost, skivade tomater; kaffe, skorpor. — *Middag:* Koldolmar, potatis; plommonsoppa.

## RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

**Patentbiff** (för 6 pers.). — 4 hekto malet oxkött (en gång malet), 1 msk. vetemjöl, 4—5 msk. grädde eller gräddmjölk, peppar, salt. — Omkr. 1 hekto rökt skinka eller dito sidfläsk, 3 knappt hårdkokta ägg. — *Till stekning:* 2 msk. smör eller smörblandning.

Det malda köttet blandas med mjölet och grädden samt salt och en knivsudd peppar. Av färsen formas runda, platta biffar, som överhackas tätt med kniv på ömse sidor. Biffarne fräses raskt i drygt hälften av smöret, och när de äro vackert bruna, uppläggas de bredvid varandra på varmt serveringsfat. Pannan urvispas med litet vatten, tillsatt om så önskas med litet köttextrakt och säsen hålles över biffarne. Det röka fläsket, som förut skurits i strimlor, fräses hastigt i resten av smöret. De hårdkokta äggen skalas, skäras tvärs över och vid varje ända avskäres en liten skiva. Ägghalvorna placeras var och en på en biff och omgivas med en krans av skinkstrimlorna.

**Äppelkaka** (för 6—7 pers.). — 1½ lit. goda äpplen, 3 msk. strösocker. — 5 ordinärt stora vetebullar (6-öres s. k. mandelbröd, 2 dcl. kokande gräddmjölk, 1 hekto smör, 1¼ dcl. socker, 3 ägg, 20—30 sötmandlar, rivna skalet av 1 citron.

Äpplena skalas, kärnhuset urtages och de skivas tunnt. Skivorna läggas varvts med sockret i en skål och får stå 1—2 timmar. — Bullarne skäras i tärningar och den kokande mjölken hålles över. Sockret och smöret röras pösigt, och de uppvispade äggen iblandas tillika med den skällade, hackade sötmandeln och det rivna citronskalet. Brödet sönderröres i mjölken, och massan slås i den andra smeten. Degen arbetas jämn och ½ däraf lägges i en smord och brödbeströdd form. Därpå lägges hälften av äppelskivorna, varpå kommer ett lager av degen, så resten av äpplena och sist deg. Kakan gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim. eller tills degen vid prov med sticka kännes torr. Serveras varm med vaniljsås eller vispad grädde.

**Varm potatis- och legymsallad** (för 6 pers.). — 1½ lit. potatis, 2 morötter, 2 palsternackor, 1 selleri, 3 inkokta rödbetor. — *Sås:* ¾ dcl. stark ättika, ¾—1 dcl. olja, 1 tsk. salt, 1 tsk. torr senap, 1 msk. finhackad rödlök, 2—3 dcl. varm buljong (eller gott grönsaksspad), 1 msk. hackad persilja. —

Potatisen kokas med skalén på och skalas medan den ännu är varm, varefter den omedelbart skivas. Rotsakerna — utom rödbetorna — skrapas, sköljas, och skäras i fina strimlor eller skivor, som sedan kokas mjuka i saltat vatten. — Alla ingredienserna för säsen blandas i en större skål, varefter den ännu varma potatisen samt dito legymerna iläggas och väl omblandas. Salladen som bör vara ganska mosig, lägges högt i en salladskål och beströs med de hackade rödbetorna.

**Chokladris** (för 6 pers.). — 2½ dcl. risgryn, ¾ lit. vatten, ¾ lit. mjölk, 50—75 gr. choklad, socker efter smak, 1 tsk. potatismjöl, 1 dcl. vatten. — 1½ dcl. tjock grädde.

Riset skällas och får först koka upp i vattnet, varefter mjölken påspädes. Mot slutet av kokningen tillsättes chokladen. När grynen känns mjuka — de böra ej få koka sönder — avredes gröten med potatismjölet uttrört i det kalla vattnet. (Skulle gröten ändå vara tillräckligt tjock behövs ej någon avredning.) Gröten får avsva, varefter den till hårt skum slagna grädden försiktigt iblandas. Serveras med gräddmjölk.

**Imiterad kejsarsoppa** (för 6 pers.). Rostbiffsbenet (fr. Söndagsmiddagen), omkr. 3 lit. vatten, 2 morötter, 1 palsternacka, 1 röd lök, 2 tsk. salt. — 1½ msk. smör, 3—4 msk. mjöl, 2 lit. benbuljong, cayennepeppar, sockersoja, 1—2 msk. maderia. — *Att servera till soppan* 3—4 hårdkokta ägg eller små frikadeller av kalvfärs.

Stekbenet hugges sönder med yxa, och är ugnen varm, läggas benbitarna i en långpanna och få stå i ugnen tills de äro bruna. De läggas därefter i en kastrull; sopprötterna och saltet tillsätts och vatten påhålles. Buljongen får sedan sakta koka omkr. 2 tim., eller tills den har fyllig smak, då den silas upp. — Smöret och mjölet fräses, tills redningen är ljusbrun, buljongen påspädes under vispning, och soppan får koka några min. Den avsmakas med kryddor, sockersoja (eller brynt socker), samt vin. Soppan serveras med de hårdkokta äggen, skurna i klyftor och lagda på fat, eller och med små frikadeller som läggas i soppan.

# CARL BROSTRÖMS

Attiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär



BROSTRÖMS ATTIKA

hos Eder handlande.

# Kemisk Tvätt

utföres förstklassigt vid

**A.-B. NYA BLÅ HAND**

Söder 334 26. Liljeh. 23.

*Bodars:*

HOLLANDAREGATAN 13  
Allm. Tel. Norr 46 33

BIRGER JARLSGATAN 7  
Allm. Tel. Norr 125 09  
Riks Tel. 53 73

BRÄNNKYRKAGATAN 2  
Allm. Tel. Sö. 334 39

HORNSGATAN 170  
Allm. Tel. Sö. 301 35

ANNA WALHJALT  
Skolvägen, Älfsjö.

Postadress: Liljeholmen.

VITRUMS

# FERROL

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tagas av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å

**APOTEKET VASENS DRUG-  
HANDELS LABORATORIUM  
STOCKHOLM**

Originalflaskor om 500 gram.

Fås å alla apotek.

Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.



"JOFUROLBAD är ett osvikligt medel mot bladlöss". Se sid. 39 i "Från blomstergården" av Margareta, Kronprinsessa av Sverige.

APHICID och NICOTOXIN rek. av prof. Alb. Tullgren, hrr Reinh. Abrahamson, Haga och R. Billström, Björnbo, som ett synnerligen effektivt medel mot bomullslöss och den s. k. vita flugan.

JOFUROL-PREPARATEN tillhandahålles å apotek, av frö- och färg-handlare samt expedieras direkt från fabriken.

Bruksanvisning jämte prislista och intyg sändes på begäran.

Tillverkare:

**Tekniska Fabriken Jofur**

NILS I. BRUZELIUS.

Lidingö Villastad. Tel. Lidingö 11 29.

# Plyschkappor

bliva som nya efter uppängning hos

# LUNDBY

Skönfärgeri & Kem  
Tvättanstalt, Göteborg

KUNGL. HOYLEVERANTÖR



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



Detta varumärke  
Är garantimärke

Under konserveringstiden bör varje husmoder använda syltkittlar och konservkokare i koppar o. aluminium från

**Skultuna Bruk**  
Västerås

## KAFFEBORD OCH BAKVERK TILL DETSAMMA.

TIDERNÄR FÖRÄNDRAS OCH VANORNA förenklas. Att det senare sker är endast att räkna som en fördel, det vill säga när det gäller vissa områden, särskilt vad beträffar det materiella umgänget människor emellan. Eller för att taga några exempel: middagarne, till och med de ganska stora festliga, bestå av ett mindre antal rätter, vinsorterna till rätterna ha blivit färre, ibland endast en eller ett par sorter. Supéer — när sådana ens förekomma — äro även de blivna enklare och lättvindigare med t. ex. påbredda smörgåsar, en sallad, stuvning i krustader etc. samt te med ett par slag av kakor.

Också kafferepen — de av alla utom deltagarne själva så förkättrade, men i det hela ganska oskyldiga och ofarliga tillställningar — ha också de beskrivits evad beträffar det forna överdådet. Ty nu förekommer ej gärna mera de städse obligatoriska sju sorterna av kakor och bröd, vilka för resten av en välvillig värdinna gärna utökades till dussin fullt. Nu äro gästerna storbelåtna om "doppet" utgöres av endast tre slag, och de äro villiga att anse kaffebordet storståtligt välförsett när det finnes fem sorter. Men med färre antal sorter följer dock att det skall vara tillräckligt av varje, så att kaffet ej befinnes så gott som länsat, när det gått laget runt.

Vad som däremot ej inknappas på, varken när det gäller kaffebord eller andra bord, är dukningen. Här sparas ej på vad som finnes av duktyg, porslin och silver i skåp och lådor. Ty har en värdinna ringt samman några vänner och bekanta till en kaffebjudning, så anser hon det vara sin angenäma plikt att pryddigt duka och pynta det bord kring vilket gästerna skola slå sig ned.

I forna tider — tiderna äro för resten ej alls så avlägsna — ansågs det förnämsta av bakverket till kaffet vara tårtor, bakelser och först och sist småkakor, den ena sorten finare och arbetsammare än den andra. Numera är smakriktningen merendels en annan, i det man synes föredraga en smula reellare ting som t. ex. extra fina wienerbröd, sa-

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**  
**Pilsner**  
ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.  
**A. B. HEMBRYGGERIET**  
Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

tiga och fruktrika mjuka kaffekakor, ett enda slag av bakelser, våfflor, smörgåsrån m. m. dylikt mer eller mindre substantielt bakverk. När man inte väljer s. k. snabb-bakverk, som exempelvis scones, muffins, "buns" m. fl. engelska tekakor, vilka var för sig nästan kunna bakas när gästerna höras i trappan.

Här nedan följer några recept på olika bakverk, lämpliga för förmiddagskaffebordet.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes).

### Äkta wienerbröd.

3 dcl. kall, oskummad mjölk, 1½ tesked socker, 40 gr. jäst, 1 ägg, omkr. ½ kg. prima vetebrod. — Till inbavling: 1½—2 hekto smör eller fin smörblandning (hälften smör, hälften prima växtmargarin), 3 msk. socker, 50 gr. sötmandel.

Sockret och jätten upplöses i litet av den kalla mjölken, vartill sedan blandas det vispade ägget, mjölet och resten av mjölken. Degen arbetas tills den är blank och smidig. Den utkavlas då genast till en 1 cm:s tjock kaka, på vilken smöret lägges i klickar över hela ytan. Kakan vikes i 3 delar, vändes och kavlas åter ut, varefter den åter vikes i tre delar. Detta upprepas 3—4 gånger, varpå degen får stå på svalt ställe c:a 15 min.

Mandel skällas, males eller stötes och blandas till smöret, vilket förut rörts smidigt med sockret. Degen utkavlas i en lång, c:a 30 cm. bred och ½ cm. tjock remsa, på vilken mandelmassan lägges längs efter på mitten. De båda ytteridorna vikas över, varvid man med kaveln trycker till något. Remsan skäres sedan i snibbar eller ock i 3 cm. breda bitar, vilka senare sporras upp mot andra kanten, varefter de båda uppskurna bitarna föras i rundel uppåt så de liksom bilda en kringla. Bröden ställas på plåt, och få jäsa upp på tämligen sval plats, varefter de gräddas i god ugn.

### Horn.

När ovanbeskrivna wienerdeg är färdig utkavlas den i en kaka av ½ cm:s tjocklek, varav sporras eller skäres c:a 12 cm:s stora fyrkanter. På dessa strykes i mitten litet mandelmassa, varefter fyrkanterna hoprullas horn från horn. Bröden böjas något i form av halvmånar och få jäsa upp på plåt. Penslas med uppvispat ägg och gräddas i varm ugn.

### Kaffekrans med jästpulver.

½ kg. mjöl, 3 rågade tsk. jästpulver, 1 kaffekopp strösocker (drysigt 1 hekto), 100—125 gr. smör eller prima växtmargarin, 10 kardemummor, 8 bitermandler, 1 ägg, 3 dcl. gräddmjölk. — Att lägga mellan kransen: 1 kaffekopp sultanrussin, ½ d:o finhackad succat eller d:o syltade apelsinskal, 1 msk. smör. — Att strö på kransen: 2—3 msk. hackad mandel.

Smöret röres pösigt med sockret; det vispade ägget iblandas och de stötta kardemummorna och bitermandlerna tillsätts jämte en del av den kalla mjölken. Mjölet sikts med jästpulvret och röres i blandningen. Ej mera mjöl iblandas, än att man får en deg, som kan hanteras. Degen utkavlas genast som den är färdig till en avlång kaka i tjocklek av omkr. 1 cm. Kakan bestrykes med det något uppmjukade smöret samt beströs med frukten. Den hoprullas och formas till en krans, som lägges på smord och mjöldoftad plåt. Den klipptes med sax i jämna "klipp", vilka böjas tätt tillbaka. Kransen penslas med ägg eller mjölk, beströs med hackad mandel och gräddas genast i god ugnsvärme.

### Kungakringlor.

1 hekto smör, 1 hekto prima växtmargarin, 6—7 msk. tjock grädd, 300—325 gr. vetemjöl. — Till pensling: kallt vatten, strösocker.

Smöret och växtmargarinet röres tills det blir ljus och pösigt, då iblandas först grädden och sedan det siktade vetemjölet. Degen får stå på sval plats en stund för att stelna. Den rullas ut i blyertssmala

### Bästa medel

mot katarrer och kikhosta samt förkyllningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

längder, vilka formas till kringlor i omkrets av omkr. 10 cm. Kringlorna penslas med vatten, plattas till med fingret i strösocker så de bli nästan bladtunna och gräddas i god ugnsvärme.

### "Buns" eller rocky-cakes.

½ kg. vetemjöl, 2 rågade tsk. jästpulver, 200 gr. smör, ¼ kg. strösocker, 100 gr. korinter, 100 gr. sultanrussin (eller andra kärnfria russin), ½ rivet citronskal, 3 ägg, 3—4 msk. tunn grädd.

Mjölet sikts med jästpulvret, lägges i ett fat och smöret inarbetas med fingerspetsarne. Sockret tillsättes jämte frukten och det rivna citronskalet varefter de med grädden vispade äggen nedrörs. Degen upplägges genast medelst ett par gafflar på väl smord plåt, och kakorna gräddas rostbruna i ordinär ugnsvärme.

### Rulltårta med chokladfyllning.

3 ägg, 2 dcl. socker, 4 dcl. vetemjöl, ½ hekto smör, ½ tsk. jästpulver, 2 msk. grädd. — Fyllning: 2 msk. smör, 4 msk. kakaopulver, 5 msk. fint strösocker, 1 tsk. vaniljsocker, 1—2 msk. grädd.

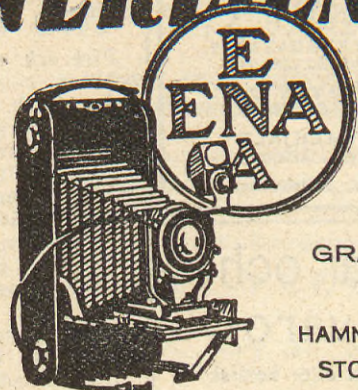
Smöret röres med hälften av sockret och äggen tillsätts ett i sänder. Mjölet sikts med bakpulvret och nedröres i blandningen omväxlande med grädden. Ett tämligen styft papper smörjes med kallt smör och uppviktes litet i hörnen, där det fästes, om så är behövt, med knappnålar. Lådan ställes på en plåt, och smeten ihålles. (Lådan, eventuellt pannan eller plåten, bör vara så stor att när smeten är ihälld denna skall vara av knappt 1 cm:s tjocklek.) Kakan gräddas ljusgul i varm ugn. Kakan uppstjälpes genast på sockrat papper och bestrykes raskt med chokladblandningen, varefter den genast rullas ihop och omviras med papperet. Skäres efter någon timme i 1 cm:s tjocka skivor. Bäst är dock att skära tårtan när den är 6—10 timmar gammal.

För chokladfyllningen röres det väl tvättade smöret med strö- och vaniljsockret tills massan är jämn och pösigt, då kakaopulvret iblandas samt småningom så mycket tjock grädd, som kan behövas.

Anm. I stället för chokladfyllning, kan tårtan beläggas med varmt vinbärsgele eller någon mar-melad.

I. H.—DT.

## NERLIENS



"ALLT  
FOTO-  
GRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM

EN VÄLKOMMEN  
PRESENT  
är den nya upplagan av

# IDUNS KOKBOK

TOLFTE UPPLAGAN  
NEDSATT PRIS 8 KR.  
Fullst. omarbetad och utvidgad.

# ALANS WIENERBRÖD

är *allas* wienerbröd.

Riks 281 99

Söder 883 12



Varav detta belåtna leende, tror Ni? Jo, det är Mustads Solo-Grädd i kaksatsen, och då vet hon att småbrö't ska lyckas och tål bevaras utan att få bismak.

Krantz



## Kemisk Tvätt

utföres förstklassigt vid

**A.-B. NYA BLÅ HAND**

Söder 334 26. Liljeh. 23.

Bedari:

HOLLÄNDAREGATAN 13  
Allm. Tel. Norr 46 33

BIRGER JARLSGATAN 7  
Allm. Tel. Norr 125 09  
Riks Tel. 53 73

BRÄNNKYRKAGATAN 2  
Allm. Tel. Sö. 334 39

HORNSGATAN 170  
Allm. Tel. Sö. 301 35

ANNA WALHJALT  
Skolvägen, Älfsjö.

Postadress: Liljeholmen.

## Pälsar och Pälsvaror

bli som nya efter kemisk tvätt hos

**LUNDBY**  
Skönfärgeri & Kemisk  
Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOVLIVERANTÖR

# Kockums GASKÖKSUGN

är husmoderns ideal.

Försäljes av Hrr Järnhandlare och Gasverk. Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57, 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

### IDUNS KÖKSALMANACK.

**SÖNDAG.** *Frukost:* Kokt omelett med svamp- och skinktärningar; smör, bröd, ost, kaffe eller te, fint vetebröd. — *Middag:* Jordärtskockspuré; lammstek med legymer, wienertårta.

**MÅNDAG.** *Frukost:* Havregrynsgröt, mjölk; stekt salt sill med gräddsås, potatis; smör, bröd, ost, kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Spicken skinka med Leipziger-allerlei, färsk nyponsoppa med skorpor och vispad grädde.

**TISDAG.** *Frukost:* Bräckt korv, stuvad eller stekt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Kokt kolja med senapsås, potatis; mannagrynsbrulé.

**ONSDAG.** *Frukost:* Stekt havregrynsgröt (rest från måndagens frukost), fisk och makaroner i skarpsås, potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te; skorpor, vetebröd. — *Middag:* Ragu på lammstek (av söndagens stek), potatis, blomkål; äppelkompott med gräddmjölk.

**TORSdag.** *Frukost:* Sillfräs, potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te; skorpor. — *Middag:* Ärtor och fläsk; plättar.

**FREDAG.** *Frukost:* Bräckt skinka med enkel ägggröra och stekt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Stuvade abborrar; enkel fruktpudding.

**LÖRDAG.** *Frukost:* Stekta stångryttare, inlagda rödbetor, potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — *Middag:* Stek- och makaronipudding (sista resten av lammsteken), svampsås, potatis; fruktsoppa.

### RECEPT. (Eftertryck förbjudes).

*Kokt omelett med svamp- och skinktärningar* (för 6 pers.). — 60 gr. smör, 85 gr. (knappa 2 dcl.) mjöl, ½ lit. mjölk, 4 stora ägg, salt, vitpeppar, socker. — Omkr. 1 hekto fet rött skinka eller dito sidfläsk, omkr. ¾ lit. rensad svamp, 1 liten rödlök, 1 msk. smör, 1 dcl. grädde.

Smöret och mjölken fräses, och mjölken påspädes under vispning. Smeten får koka tills den släpper kastrullen, då pannan avlyftes. När smeten något avskvalnat iröras äggulorna en i sänder. Smeten avsmakas med kryddor och de till hårt skum slagna vitorna nedskäras. Massan hälls i en väl smord och brödbeströdd form — helst hålförm — vilken endast får fyllas till hälften. Formen täckes med ett lämpligt lock och ställs i vattenbad på spisen eller i ugnen, där omeletten gräddas omkr. 1 tim. — Under tiden fräses den i tärningar skurna svampen med löken i smöret, och när det mesta av svampens fuktighet avdunstat, läggs skinktärningarna för att lätt brynas. Grädden påspädes och det hela får ett uppkok. — När omeletten vid prov är färdig, uppstjälpes den och omgives av stuvningen, av vilken senare även en del fylls i hålet, försävida omeletten gräddades i hålförm. — *Anm.* Om stuvningen önskas större, avredes den med 2 msk. mjöl, men då måste också gräddmängden ökas.

*Wienertårta* (för 7—8 pers. — 2 dcl. smält smör eller prima växtmargarin, 2 dcl. strösocker, 3 stora ägg, 2½ dcl. vetemjöl (omkr. 120 gr.), ½ rivet citronskal eller 5 rivna bittermandlar. — *Fyllning:* 1 tekopp sylt eller äppelmarmelad blandad med hallonsylt. *Garnering:* ¼ lit. tjock grädde, 1 msk. vaniljsocker, 2 msk. vinbärsgele.

Smöret får svalna och röres tills det är pösigt, då sockret småningom tillsättes, varvid äggulorna nedröres, en i sänder. Mjölet siktas och iblandas, smakämnet tillsättes och till sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten gräddas på pannkakslagg i tre bottnar, som läggs på tårtdfat med sylt emellan. Grädden vispas till skum, blandas med vaniljsockret och spritsas över kakan. Här och var garneras med flockar av gele.

*Leipziger allerlei* (för 6 pers.). 2 tekoppar morotstärningar, 2 dito skurna turska böner, 2 rågade tekoppar blomkålsklyftor, 1 tekopp palsternackstärningar, ½ dito selleritärningar, vatten, salt. — 1 stor msk. smör, 3 msk. mjöl, grönsakspad, 1 dcl. tjock grädde (gärna lätt sylrig), salt, vitpeppar, socker, 2—3 msk. hackad persilja.

Alla de skurna grönsakerna, utom blomkålsklyftorna, kokas tillsammans i saltat vatten. Blomkålsklyftorna få koka för sig i kort spad. — Smöret och mjölet fräses och av spadet från de kokta vegetabilerna påspädes så mycket att redningen blir ganska tjock. Grönsakerna läggs, persiljan tillsätts jämte grädden, och stuvningen avsmakas med kryddor.

*Fisk och makaroner i skarpsås* (för 6 pers.). — 1 tekopp kokt fisk befriad från skinn och ben, 2—2½ hekto makaroner, vatten, salt. — *Skarpsås:* 1 hårdkokt äggula, 1 rå äggula, ½ tsk. salt, ¼ tsk. vitpeppar, 1 liten tsk. torr senap, 2 msk. ättika, 1 msk. socker 2 dcl. tjock grädde.

Makaronerna brytas i stycken och läggs i kokande, saltat vatten där de få koka mjuka, varefter de spolras med friskt vatten och får rinna av. — För säsen röres den hårdkokta äggulan väl sönder med saltet, pepparn och senapen, varpå den råa gulan iblandas. Socker tillsättes och ättikan röres litet i sänder. Sist nedskäres den till hårt skum vispade grädden.

Fisk och makaroner omblandas och läggs i säsen, varefter det hela upplägges på fat och garneras med hackad persilja och rödbetsstrimlor.

*Enkel fruktpudding* (för 7 pers.). — 1½ hekto torkade äpplen, 1½ hekto katrinplommon, ½ lit. vatten, 1 dcl. socker, 2 ägg, 1½ kaffekopp stöbröd, drygt ½ lit. mjölk.

Den torkade frukten sköljes väl och får ligga i det avmätta vattnet ett par timmar. Den kokas sedan mjuk i samma vatten, varvid sockret tillsättes. Plommonen urkärnas genast och mandlarna från de knäckta kärnorna hackas och läggs i moset. — Äggen och mjölken vispas och blandas med stöbrödet, och blandningen får svälla under ett par timmar. Därefter iblandas det kalla fruktmoset, och massan hälls i smord och brödbeströdd form. Puddingen gräddas omkr. 1 tim. i ordinär ugnsvärme. Serveras med enkel vaniljsås eller grädde.

## Frälsningsarméns Handelsdepartement

Östermalmsgatan 24, Stockholm  
Filial: S:a Allégatan 9, Göteborg

Musikinstrument-, Bok- och Pappershandel. Manufaktur- och korta varor. Res-effekter m. m.

Förstklassiga kvalitéter:

Kaffe. Teer. Kakao. Armé-tvål. Skokräm.



Vid **Rumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias**

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar **TOGAL** snabbt och säkert.

Togaltabletterna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togonal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindras omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Togonal. Tillhandahålles av apoteken.



**ADA ZINK-GLANS**  
OERSÄTTLIGT PUTSMEDEL FÖR DISKBRUKNING OCH DYKTI

**ADA ZINKGLANS**  
RINGA ARBETE  
SPEGELBLANKA  
DISKBANKAR  
APPROVAT I GODKÄNT HUSMODERNS PROVKÖK

**Svält ej** Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem Plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. värt-närings salt. Erhålles på bleckburkar hos Frö-, Färg- och Kemikaliehandlare. Begär originalförpackning.

## VITRUMS FERROL

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tages av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å **APOTEKET VASENS DRUG-HANDELS LABORATORIUM STOCKHOLM**

Originalflaskor om 500 gram. Fås å alla apotek. Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.

## CARL BROSTRÖMS Attiksprit och Orleãesättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär

**BROSTRÖMS ATTIKA** hos Eder handlande.



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV IDA HÖGSTEDT.



FINARE

## BORDSERVISER

OGH

## VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

BRISING & FAGERSTRÖM A/B  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

### NÅGRA ANRÄTTNINGAR AV PUMPA.

OM DET EFTER DENNA REGNIGA SENSOMMAR och dito förhöst kan bli ganska vanskligt att få gurkor till inläggning ser det däremot ut som om skörden skulle bli tämligen god på pumpor. Lyckligtvis äro dessa "frukter" ganska billiga, samtidigt som de i en del fall på ett ej föraktligt sätt kunna ersätta de konserver som annars brukar erhållas av de vita slanggurkorna. — Av pumpa kan även beredas en smaklig marmelad för tebordet, varjämte de också kunna användas i den direkta matlagningen, t. ex. fylla med köttfärs, eller stuvade som blomkål.

En fördel med pumpa är att de avtagna hålla sig friska en god tid framåt. En ej fullmogen pumpa, avskuren med ett stycke av stjälken kvarsittande, håller sig frisk ända till 3—4 veckor, förutsett att förvaringsplatsen är sval och fri från fukt. — Här följa några recept med pumpa, där denna dels är använd för konservering, dels i den direkta matlagningen.

RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

#### Syltad pumpa som sallad.

En frisk, ej fullt mogen pumpa klyves och kärnorna borttagas. Den skalas och skäres i c:a 2½ cm. tjocka skivor, vilka läggas tätt bredvid varandra på stora fat. Av vanlig vit, ej för stark ättika påslås så mycket att denna når till hälften av skivornas höjd. Till varje liter av den ättika i vilken pumporna legat, tages 850 gr. socker, 1 stycke kanel, 1 bit ingefära, 12 kryddnejlikor och 2 bitar muskotblomma, samtliga kryddor inknutna i en musslinslapp. Alltsammans kokas till en simmig lag, som noga skummas. — När lagen är så tjock, att den vid prov trädar sig mellan fingrarna, nedläggas pumpskivorna och få mycket sakta koka tills de synas klara, då de, en efter en, nedläggas i burk. Lagen får ytterligare koka en stund med tillsats av saften och det fint skurna yttersta gula av skalet från en stor citron. När lagen åter är simmig kan om så önskas, ihållas 3 msk. konjak, räknat på en stor burk pumpsallad. Alla kryddor, utom citron-



## Kronan

Efterse märket vid inköp av hushållskärl. 1:ma kvalitet, noggrant utförande.

Skultuna Bruk  
Västerås

skalet, borttagas och salladen överbindes varm med ättiksfuktat pergamentpapper.

#### Marmelad av pumpa med lingon.

1½ lit. lingon, ⅓ lit. vatten, 3 kg. tunnt skivad pumpa, omkr. 2 kg. socker.

Lingonen kokas med vattnet tills de spricka då de passeras. — Pumpskivorna förvällas i litet vatten och när de börja mjukna, fransilas vattnet väl. De passerade lingonen, pumpskivorna och strösockret läggas varvis i syltkitteln. Denna får stå c:a ½ tim. varefter den sättes över elden, vilken till en början ej får vara för stark. När marmeladen kommit i kokning, får den så gott som under oavbruten omrörning koka tills den är klar och faller i flockar från slevan. Den upphålles genast i värmda burkar, vilka under 1 dygn få stå i värmugn — när sådan finnes — för att en skyddande hinna skall bilda sig av övervärmningen från spisen.

Obs. Pumpan bränner lätt vid, varför det är nödvändigt att ständigt röra i marmeladen ända till botten av syltgrutan.

#### Fylld pumpa (för 6 pers.).

I liten pumpa (omkr. 25—30 cm. lång och 10 cm. i diameter). — Fyllning: 2½ hekto malet kött, 50 gr. dito späck, 1¼ dcl. risgryn, omkr. ½ lit. mjölk, 1 ägg, 1 msk. finhackad brynt lök, peppar, salt. — Till stekning: 1 msk. smör, 1 msk. växtmargarin, 1 hel rödlök, 2 msk. stötbröd.

Pumpan skalas, klyves längs efter och kärnorna avlägsnas med tesked. Halvorna beströs med salt och få ligga en stund. — Färsen beredes på vanligt sätt, men får ej vara för lös. (Obs. att risgrynen skola vara fullt kalla innan de blandas till färsen.) Pumphaalvorna avtorkas väl med färsen, hopläggs och ombindas med fina snören. I en stekkastrull brynes smöret och växtmargarinet, pumpan ilägges och får bryna vackert brun på alla sidor varvid den hela löken bör ligga bredvid. När pumpan är brun på alla sidor, påspådes litet vatten (eller buljong), varefter "steken" sakta får puttra under lock. När vid prov en sticka framkommer utan smet, är "steken" färdig. Såsen avredes med mjöl och litet grädde, avsmakas med kryddor och serveras i säsål. "Steken" upplägges på varmt fat, trådarna avklippas och den skäres i tämligen tjocka skivor.

#### Pumpastuvad som blomkål (för 6 pers.).

Omkr. 1½ liter tunna skivor av skalad pumpa och 1 selleri skuret i strimlor kokas mjuka i litet saltat vatten och få sedan rinna av. I rågad msk. smör fräses med 3 msk. mjöl. Omkring 3 dcl. gräddmjölk och 2 dcl. av pumpspadet spädes på till en ganska tjock sås. Pumpan och sellerin iläggs, få ett uppkok och stuvningen avsmakas med socker, salt, vitpeppar eller muskot. Upplägges på karott och beströs med hackad persilja.

Anm. Om selleristrimlorna få koka för sig i litet vatten och enbart spadet härav användes, vinner stuvningen i smak.

### IDUNS KÖKSALMANACK.

SÖNDAG. Frukost: Färskotletter med brynt potatis; smör, bröd, ost, rådisor; kaffe eller te, vetebröd, pepparkakor. — Middag: Blomkålspuré, kalvstek, blomkål, morötter, potatis, gurka; äppelpaj med vaniljsås.

MÅNDAG. Frukost: Nykokt havregrynsgrot, mjölk; sillgratin; smör, bröd, ost; kaffe eller te; vetebröd, skorpor. — Middag: Kall kalvstek, le-gymsallad, varm bröduppning med saftsås.

TISDAG. Frukost: Stekt fläsk med brun sås, nykokt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te; vetebröd, skorpor. — Middag: Kokt hälleflundra med kaprissås, potatis; chokladsoppa, scones.

ONSDAG. Frukost: Stekt havregrynsgrot (rester sedan måndagen), mjölk; spicken sill, nykokt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te; skorpor, vetebröd. — Middag: Kött- och makaronipudding (kalvsteksrester); svampsås; färsk nyponsoppa, vispad grädde, småskorpor.

## Kom ihåg,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.

Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm, Rt. 2662.



## LUNDGREN'S THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

TORS DAG. Frukost: Stekt strömming, potatis, (inlagd gurka); smör, bröd, ost; kaffe eller te, skorpor. — Middag: Kålsoppa med frikadeller, ugnspannkaka med sylt.

FREDAG. Frukost: Bräckt medisterkorv, stekt potatis; smör, bröd, kaffe eller te; skorpor, pepparkaka. — Middag: Ugnstekt torsk, potatis; uppstjälppt maisenapudding med päron- och sviskonkompott.

LÖRDAG. Frukost: Stekt salt sill med grädd-sås, nykokt potatis; smör, bröd, ost; kaffe, skorpor, vetebröd. — Middag: Dillkött på lamm, potatis, choklادpud-ding med vispad grädde.

#### RECEPT. (Eftertryck förbjudes.)

Färskotletter (för 6 pers.) 3 hekto benfritt oxkött, 2 hekto dito kalvkött, 50 gr. späck, 1 ägg, 4 msk. stötbröd, 2½—3 dcl. gräddmjölk, salt, vitpeppar, 1 msk. hackad persilja. Till garnering: 1 rågad msk. kapis. — Till stekning och sås: 50—75 gr. smör, 1 rågad tsk. mjöl, 1 tsk. flytande köttextrakt, vatten, ½ dcl. grädde.

Köttsoorterna och späcket drivas 3 ggr. genom köttkvarn. Hälften av mjölken blandas med det vispade ägget, och blandningen hålles över stötbrödet. Köttet lägges i ett fat och arbetas samman med det uppblöta stötbrödet sam resten av mjölken som småningom påspådes. Salt, peppar och persilja tillsätts. Av färsen formas avlänga kotletter, och på mitten av varje göres en liten fördjupning i vilken lägges några få kapriskorn. Kotletterna brynas i smöret, först på den undre sidan, sedan på den översta — d. v. s. den med kapisen. De läggs på varmt fat, och såsen beredes rasht genom att först fräsa mjölet i stekpannan och därefter spåda på vatten, köttextrakt och grädde. Såsen avsmakas och hålles omkring kotletterna.

Blomkålspuré (för 6 pers.). Ett stort eller ett par små blomkålshuvuden, 1 lit. vatten, 1 rågad tsk. salt, 1½ msk. smör, 4 msk. mjöl, 1 lit. svag buljong, salt, socker, peppar. — Till soppans avslutning: 1—2 äggulor, 1—1½ dcl. tjock grädde.

Blomkålen ansas och delas i klyftor, av vilka en mindre del (de vackraste) fräntages för att koka för sig och sedan läggas i den färdiga soppan. Resten av blomkålen påsättes — även den sönder-skurna stocken — med saltet och vattnet och få

## Vem vill magra

sakta men säkert?

Det behagligaste sättet att få den modärna, slanka figuren är genom att dricka det angenäma och välsmakande

BANT-TÉET

A. KREUGER, Storg. 24, Stockholm.

Tel. Ö. 6393.

# EKSTRÖMS VANILINSOCKER



# ALANS WIENERBRÖD

är allas wienerbröd.

Riks 281 99

Söder 888 12



Av SANGALLA té

rekommendera vi våra kända märken

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.

PERCY F. LUCK & Co.



HEMETS SYMASKIN

## VITRUMS FERROL

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tagas av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å

APOTEKET VASENS DRUG-HANDELS LABORATORIUM STOCKHOLM

Originalflaskor om 500 gram.

Fås å alla apotek.

Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.

## CARL BROSTRÖMS

Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär



BROSTRÖMS ÄTTIKA hos Eder handlande.

Dräkter, Kostymer Kappor, Överrockar

som kemiskt tvättas hos oss garanteras bli till belåtenhet

## LUNDBY

Skönfärgeri & Kem. Tvättanstalt, Göteborg  
UNCL-HOYLEVERANTÖR

»Värme och Hemtrevnad»

# Kockums KAMINER

Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

koka tills den är mjuk, då den passerar. Smöret och mjölet fräses; det passerade påspädes småningom jämte källspadet, och buljongen, varefter soppan får koka några min. Den avsmakas med kryddor, större delen av grädden tillsättes, varpå den efter uppkoket avredes med äggulorna, väl söndervispade med resten av grädden. Härefter får soppan ej koka, utan endast sjuda. De i kort spad kokta blomkålsklyftorna läggs, och soppan serveras het.

**Äppelpaj** (för 5-6 pers.). — Deg: 150 gr. smör eller mjukt kokosflott eller ock prima växtmargarin, 250 gr. mjöl, 2 msk. socker, omkr. 1 dcl. vatten, 1 äggula, 25 gr. sötmandel. — Fyllning: 1½ lit. goda äpplen, 1½ dcl. strösocker, ½ tsk. kanel.

Mjölet siktas med sockret och med fingerspetsarne inarbetas smöret eller flottet tills blandningen är som smulor. Då tillsättes den stöta, skällade sötmandeln och äggulan, vispad med vattnet, varefter degen inviras i en handduk och får vila 1-2 tim. — Äpplena skalas, skivas tunn och skivorna läggs i en skål varvtals med sockret och kanelen.

Tre fjärdedelar av degen utkavlas och härmed beklädes botten och sidorna av en smord, låg bleckform eller stekpanna. Äppelskivorna läggs och packas tätt. Resten av degen utkavlas i en rundel, som läggs över äpplena och väl tryckes samman mot degkanterna. Locket penlas med vatten och beströs med socker, och pajen gräddas i god ugnsvärme. Serveras med vaniljsås eller vispad grädde.

**Ugnstekt torsk** (för 6 pers.). — Drygt 1½ kg. stor torsk (helst bergtorsk), 1 msk. salt, 1 msk. ättika. — 75-100 gr. smör, ½ ägg, 4 persiljestjälkar, 1 tsk. finhackad gul lök, 4 msk. stöbröd, 2½ dcl. svag buljong eller vatten, 1 dcl. grädde.

Torsken rensas, sköljes väl — den mörka bukhinnan skall fullständigt bort — fläkes och ingnides med saltet och ättikan, varefter den får ligga 1 tim. (Är torsken hel, således ej bergtorsk, avskäres huvuret). Sedan fisken legat ingniden sin tid, avtorkas den noga, penlas med det vispade ägget, blandat med 1 msk. grädde och vändes i stöbrödet, vari förut blandats den finhackade persiljan och dito löken. En långpanna smörjes med ungefär hälften av det kalla smöret, fisken läggs utbredd — benet skall dock sitta kvar — och resten av smöret fördelas i flockar över den. Hälften av buljongen slås omkring fisken, och pannan införes i varm ugn. Torsken får steka omkr. 20-30 minuter, under det den ofta öses över och vid behov spädes med buljongen. Den läggs upp på varmt serveringsfat; pannan urvispas med resten efter buljongen och grädden tillsättes. Såsen får ett uppkok (i pannan och på spisen), avsmakas och hålles omkring fisken, som garneras med halva citronskivor.

**Kött- och makaronipudding** — rester av kalvsteken (för 6 pers.). — 2½ hekto makaroner, 1 liter mjölk (gärna skummad), omkr. ½ liter hackade halvsteksrester, 1 liter rödlök, 1-1½ msk. smör eller växtmargarin, 1-2 ägg, salt, vitpeppar, omkr. 1 kaffekopp steksås eller buljong.

Makaronerna krossas i mortel så de få grovlek av risgryn och få under omrörning koka i mjölken tills de äro mjuka eller omkr. 20 min. — Löken finhackas och brynes i smöret och därefter lägges det hackade köttet att även det bliva brynt. När köttblandningen är nära kall, lägges den till de kalla makaronerna. Det vispade ägget jämte buljongen tillsättes, och massan avsmakas md kryddor. Den lägges i smord och brödbeströdd eldfast form. Över ytan strös stöbröd och fördelas små smörklickar och, om så önskas, påströs även ett par msk. riven ost. Puddingen gräddas i god ugnsvärme ¾-1 tim. Serveras i formen med svampsås eller ock med smält smör.

### Ett trevligt abborrecept från Amerika såsom bidrag i Iduns tävlan.

Iduns tävlan om de bästa smultron- och abbor-recepten har lockat en deltagare ända från New York. Bidraget anlände för sent för att komma med i tävlingen, men det bjuder på så pass trevliga uppslag, att vi vilja här återge den bästa delen, som rör tillagning av abborrar. Receptets författarinna är mrs Camilla Stigner, 670 Lexington Ave, New York City.

1. Fisken fläkes i ryggen, utbredd på halster och stekes, överstrykes med smält smör, peppar och salt, samt serveras med citronklyftor och källkrasse.

2. Fisken fjällas, urtagas och tvättas, kokas i litet vatten med smör, persilja och något salt, och serveras med sås av: Ett skedblad smör fräses med ett skedblad mjöl och spädes med spadet till det blir lagom tjockt, då lägges ett stycke smör av ett äggs storlek och med vispningen fortfarande till smöret smält, då lägges några droppar ättika samt hackad persilja och invispas en ägg-gula.

3. Fiskarna fjällas, urtagas och sköljas. Sedan lägges 1 hektogram smör, en kopp plockad persilja och två små gröna kvistar dill till vart kilo fisk i en kastrull, därpå läggs abborrarna och överströs med grovt skuren persilja, salt, litet mjöl och två matskedar vatten till vart kilo fisk och kokas på frisk eld. Anrättas med egen sås.

4. Fisken rensas och torkas väl, men sköljes ej. Skåras, ingnides med salt, får draga en timma varefter vätskan avtorkas väl, sedan fuktas de med en blandning av en sammanvispad vätska, bestående av ett ägg till varje matsked mjölk, vältras i sammanblandat mjöl och rivebröd samt stekes bruna i djupt fett. — Såsen jämnas med mjöl och spädes med vatten att den blir tunn; blandas med salt, sirap och ättika, att den blir mest syrlig och hålles under fisken på fatet!

5. Abborrarna fjällas och torkas (sköljes ej), fläkas i ryggen, innanmätet borttages samt huvudet avskäres, torkas åter och läggs på halster med köttsidan nedåtvänd över så svag eld att köttet lossnar och kan varsamt tagas från skinnet. Nu smörjes en plåt med smör och därpå lägges de hela abborrskinnen en liten bit ifrån varandra. Den avplockade fisken uppblandas nu med några skedblad smält smör, hackad persilja, ättika, peppar och salt. En 6 äggulor, uppvispas med 6 skedblad söt grädde, abborrskinnen fylles och gräddas i svag värme. Serveras med sås av sammanfräst smör och vetemjöl, spätt med fiskspad eller kokt vatten, kryddat med några droppar dragonättika, samt invispade en tre ägg-gulor med lika många skedblad grädde.

N:o 1 torde vara delikat, men tyvärr lär det i allmänhet bliva svårt att i Sverige uppbringa källkrasse.

Receptet N:o 4 är intressant, fastän svensk smak nog torde reagera mot att i abborresåsen använda sirap och ättika.

Slutligen är nog recept N:o 5 mycket smakligt, men ack, huru dyrbart och arbetsamt.

Redaktionen.



O, så'n härlig stekdoft! Det märks, att det är Mustads Bästa-Växt i. Tänk att det skunmar och bryner precis som smör.

Krantz



"JOFUROLBAD är ett osvikligt medel mot bladlöss". Se sid. 39 i "Från blomstergården" av Margareta, Kronprinsessa av Sverige.

APHICID och NICOTOXIN rek. av prof. Alb. Tullgren, hrr Reinh. Abrahamson, Haga och R. Billström, Björnsbo, som ett synnerligen effektivt medel mot bomullslöss och den s. k. vita flugan.

JOFUROL-PREPARATEN tillhandahålles å apotek, av frö- och färg-handlare samt expedieras direkt från fabriken.

Bruksanvisning jämte prislista och intyg sändes på begäran.

Tillverkare:

**Tekniska Fabriken Jofur**  
NILS I. BRUZELIUS.  
Lidingö Villastad. Tel. Lidingö 11 29.



Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar TOGAL snabbt och säkert.


Togaltabletterna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindas omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Togal. Tillhandahålles av apoteken.

# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV GUNILLASKOLAN



## Sätter Ni värde på

ett hållbart och i längden billigt hushållskärl, köp då vid behov Skultuna Kokkärl, stämplade med -märket.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### VÅRA DISKBÄNKSSKÅP.

Sedan oktoberflyttningen är över, gäller det att ordna allt så trevligt och praktiskt som möjligt i det nya hemmet. En intresserad husmor granskar noga sitt nya kök och dess möjligheter. Av hyresväningarnas kök utgöra de verkligt praktiska och tidsenliga tyvärr ännu fåtalet.

Det gamla omoderna köket kan emellertid många gånger med ganska små medel avsevärt

lig plan av ett tidsenligt kök; här skall endast påpekas några detaljer.

När det gäller diskbänkens inredning, skulle jag vilja uppmana alla husmödrar: låtom oss arbeta bort alla unka skåp! Där vattenledningsrören gå fram vill det gärna bli fuktigt, och stänger man in denna fuktiga luft i täta skåp för att där kanske förvara sura trasor och blöta borstar eller halvtorra diskbaljor och hinkar, så bli alla dessa saker säkerligen inte vidare torra, och den instängda luften i dessa skåp skola vi ej tala om. Får man reda in en diskbänk från början, så bör detta ske med helt andra metoder än de gamla. Då herrar arkitekter och byggmästare började tänka på det behövliga "sparkrummet" i våra arbetsbänkar, var redan detta ett stort steg framåt. I de nyare köken kan man alltså stå ordentligt med fötterna instuckna under bänken och slippa den tröttande framåtlutande ställning, som man måste finna sig i, då diskbänken byggdes ända ner till golvet och därtill kanske med en panelbräda fästad utanpå, som gjorde ställningen än mera odräglig, för att inte tala om den synnerligen opraktiska tröskeln in till skåpens botten. Alla de där gamla olägenheterna äro ju borta med införandet av "sparkrum".

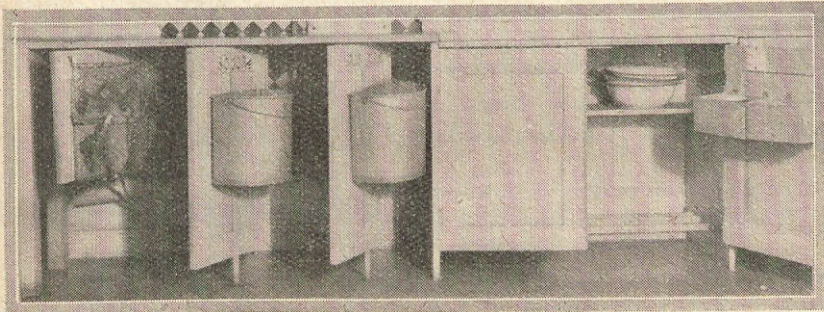


**LUNDRGREN**  
**THÉER**

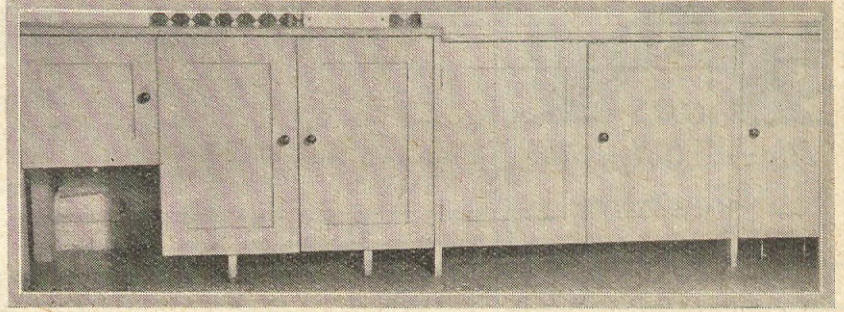
äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millionerpaket Lundgrens Thé säljas årligen.

på bänkens undersida och det motsvarande i golvet. På detta sätt blir dörren tillräckligt bärkraftig, vilket behövs för den där placerade hinken med innehåll av sopor eller gris-mat. Hinkens form måste anpassas efter dörren och dess svängning. Medels ett par hylsor å baksidan hänges hinken på ett par kraftiga, väl avpassade krokar, fastsatta i dörren. Ett par lämpliga regelanordningar placeras så, att svängdörren vid stängning kommer i rätt läge. Svängdörrarna få ej gå längre ned än



Diskbänksskåp, öppet.



Diskbänksskåp, stängt.

förbättras, om husmodern bara har tillräckligt av intresse och energi för saken. Det viktiga är att veta huru man vill ha det, förstå vad som är praktiskt eller inte, taga reda på vad som kan åstadkommas.

Det har talats så mycket om kök och köksinredningar i våra dagar, och glädjande resultat har uppnåtts, men ämnet är ej uttömt; det är fortfarande lika aktuellt. Det fordras alljämt utprövningar på området; vi vänta allt bättre och bättre resultat.

Det är icke meningen att ingå på en utför-

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

**Pilsner**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A. B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

Strävan att i hygieniskt avseende förbättra de instängda fuktiga skåpen framför vattenledningsanordningarna är emellertid en minst lika viktig fråga som den om "sparkrummet". De försök som gjorts med öppna diskbänkar, där hyllorna sitta fria, och hela underredet, med allt vad som där skall ha sin plats, ligger i dagen, har ej vunnit anklang. Det blir störande fult. Diskbaljorna, borstarna, hinkarna äro verkligen inte roliga saker att skåda, om de än skötas aldrig så väl. Enligt den nya metod, som här kommer att påyrkas, blir problemet löst på ett ganska rationellt sätt. Bifogade bild åskådliggör den luftiga inredningen av den nya diskbänken med sina svängskärmar eller svängdörrar. Det skåp, där hinken eller hinkarna skola placeras, förses med en skärm, som ser ut som en dörr. I stället för gångjärn på ena sidan placeras dörrens svänganordning längs dörrens mitt. Ett kraftigt järnband — förtent eller galvaniserat för att hindra rostning — utgör stödet, varpå dörren fästes. Järnbandet avslutas upptill och nedtill med en liten kula som passar in i de urholkade järn, som fästes ett

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är Ledolin. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm. Rt. 26 62

till minst 10 cm. från golvet. Härigenom förfaller också frågan om sparkrummet. Botten i dessa luftiga "skåp" utgöres av köksgolvet och är naturligtvis behandlat på samma sätt som detta, belagt med linoleummatta, fernissat el. d. och kommer alltid att rengöras samtidigt med hela golvet.

Anordnandet av en hängkorg för borstar, så som bilden visar, är en enkel sak. Likaså att placera små lådor för rengöringsmedel på insidan av en skåpdörr (se bilden).

Jämför nu denna inredning med någon av



**BORDBESTICK**

Knivar, gafflar, skedar m. m.

Elegant guldliknande utseende - Smakfulla modeller Gediget heltigenom

Uppseendeväckande svensk uppfinning prisbelönt med GULD MEDALJ

Efterfråga DIRIGOLD i närmaste affär i branschen Finnes den ej där tillskriv då

AKTIEBOLAGET ALCOMETALLER - ÖREBRO

Ensam tillverkare

EN VÄLKOMMEN  
PRESENT

är den nya upplagan av

# IDUNS KOKBOK

TOLFTE UPPLAGAN  
NEDSATT PRIS 8 KR.

Fullst. omarbetad och utvidgad.

**Kristall PATENT**  
DET NUMERA FÖRNÄMSTA VETEMJÖLET

AS VÄRDET PERHONNS KÄLSÖVAN  
CHRISTIANSTAD  
GÖTEBORG  
KRISTALL-PATENT

**Kockums STEKPANNOR**

Äro lätta men dock starkast. Fint gjutgods med slät yta.  
Försäljas av herr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

det gamla slaget! Hinken på dörren kommer högre upp, bättre "för hand", och härigenom spiller man mindre, än om den skulle stå på golvet. Eventuellt spillda saker kommer ovillkorligen att torkas upp (det kommer ju annars att ligga framme på köksgolvet). Detta är ju icke alltid fallet om något råkar att komma bredvid en hink, som står inne i ett skåp. Om man alltid har för vana att taga fram hinken ur skåpet, när den skall användas, så kommer svängskärmsanordningens stora fördel ur bekvämlighetssynpunkt eller, kanske vi hellre skola uttrycka det, inbesparing av en massa onödiga handgrepp, klart i dagen. Fördelen av att använda sig av svängskärmar eller vanliga dörrar för att få fram borstar och rengöringslådor ur skåpen istället för att leta reda på dem i ett mörkt skåp är intet som tarvar närmare förklaring.

Vid omändring av en gammal diskbank bör man ha ovan antydda synpunkter för ögonen. Att fullständigt bygga om den torde i de flesta fall bli både för kostsamt och besvärligt. Var som helst kan emellertid åstadkommas, att hinken blir upphängd eller på annat sätt fastsatt på insidan av en vanlig skåpdörr. Tänk endast på att gångjärnen måste förstärkas, så att dörren blir stark nog att bära tyngden. Möjligheterna för skåpets ventilation bör samtidigt undersökas. En hänganordning för borstar kan ordnas på något luftigt ställe. Och lådor för rengöringsmedel kunna placeras på insidan av en dörr, t. ex. till det skåp, som annars är avsett för diskbaljor och rengöringsmedel. Om skåpet är försett med hylla, kan den lätt tagas av något på bredden för att giva rum för det, som hänger på dörren.

Inredning av grytskåp utgör en detalj för sig, som jag kommer till nästa gång.  
ANNA SCHENSTRÖM.

**IDUNS KÖKSALMANACK (14—20 OKTOBER).**

**SÖNDAG. Frukost:** Pannbiff med potatis, smör, bröd, ost, ansjovis, kaffe eller te, kaiserbrot. — **Middag:** Blomkålssoppa. Fårstek med grönsaker. Piggsvinstårta med vaniljsås.

**MÅNDAG. Frukost:** Inlagd sill med stuvad potatis, smör, bröd, ost, en assiette med kallskuret, kaffe eller te, skorpor. — **Middag:** Köttfärs med potatis. Färsk plummonkräm.

**TISDAG. Frukost:** Köttfärs (värmd i såsen) med potatis och lingonsylt, smör, bröd, ost, kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Bräckt skinka med stuvad blomkål. Havresoppa med päronhalvor.

**ONSDAG. Frukost:** Strömmingslåda med tomat, smör, bröd, ost, kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Stuvning av kött och morötter i potatisrand. Lingonsoppa med gräde och skorpor.

**TORSDAG. Frukost:** Stekt sill med lök och potatis, smör, bröd, ost, kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Hotch-potchsoppa. Mannagrynspudding med saftsås.

**FREDAG. Frukost:** Jordärtskockslåda med skirat smör; smör, bröd, ost, kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Pepparrotskött med potatis. Sirapsäpplen med gräde.

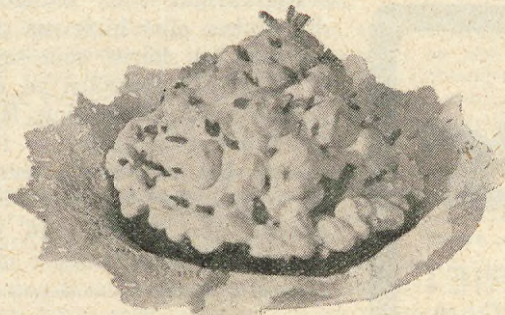
**LÖRDAG. Frukost:** Stekt mannagrynspudding (rester fr. torsdag), smör, bröd, ost, kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Ugnstekt gädda med gräddsås och potatis. Maizenakräm med saftsås.

**RECEPT:**

**Kaiserbrot:** 3 ägg, 250 gr. socker, 125 gr. hela mandlar, 250 gr. vetemjöl, 125 gr. urkärnade, vanliga russin. **Till formen:** 10 gr. smör, 2 msk. st. skorpor. Ägg och socker vispas tills det blir vitt och pösigt, och mjölet inarbetas. Mandeln som skall vara oskallad, avtorkas på en grov duk och tillsättes jämte russinen. Kakan gräddas i smord och brödbeströdd avlång brödform i medelmåttig ugnsvärme.

**Piggsvinstårta (för 6 pers.).**  
**Tårtbotten:** 125 gr. socker, 3 äggulor, 1 helt ägg, 125 gr. smör, 125 gr. potatismjöl. **Till formen:** smör, skorpor. **Till fyllning:** 1½ lit. äpplen, ½ lit. vatten, ¾ kkp. socker, — ½ kkp. hallonsylt. **Till garnering:** 3 äggvitor, 180 gr. strösocker, 30 gr. söt mandel.

Ägg och socker röres, till det blir vitt och pösigt. Smöret smältes, får kallna och röres vitt med potatismjölet. Ägg- och smörsmeten blandas och slås i botten på en smord och bröad form eller stekpanna. Kakan gräddas i god ugnsvärme, stjälpes upp och lägges på en plåt. Äpplena kokas i halvort vanlig kompott och läggas upp högt i pyramidform på tårtan. Hallonsylten lägges i flockar mellan äppelhalvorna. Äggvitorna slås till skum, och vispningen fortsättes en kvart, varefter sockret försiktigt nedröres. Smeten sprit-



Piggsvinstårta.

**Bardin's Perle Sudder forsköner.**

Blanche - Rose - Chair  
Naturelle - Rachel -  
Oere - Corall - Rubis  
Mauve etc.

Fås i alla Parfymaffärer,  
Apotek samt i Kemikalieaffärer.  
Engros-Depot  
Madsen & Wivel, Köpenhamn.

**Prova** ZINKSOL kan ej överträffas vid rengöring av diskbankar och dylikt.  
**och** KOPPARSOL gör kopparn skinande som solen.  
**Döm** Efterfråga dem hos Eder handlande.  
NYA ZINKSOLFABRIKEN  
Tel. 3142. Örebro.

**SOLO-KAFFE**  
AB MALMÖ KAFFEKOMPANI  
KA DET BÄSTA KAFFEET

**Universalverktyg**  
av stål, härdat.  
N: r 560.

Hammare, yxa, hovtång, rörtång, trådvitare, koffot, skruvmejsel kombinerade; av nytta för hushållet, lantruket, automobil, motorbåten etc.  
Pris pr styck för 25 cm. längd Kr. 6:—  
" " " " 33 " " " 7:50  
Finnes till salu hos järnhandlare samt hos fabrikanten:  
**BERGS BOLAG, ESKILSTUNA.**

**ADA ZINK-GLANS**  
ÖERSÄTTLIG PUTSMEDEL  
DISKBRUK  
OCH DYLIKT

**ADA ZINKGLANS**  
RINGA ARBETE  
SPEGELBLANKA  
DISKBANKAR  
APPROVAT & GODKÄNT  
HUSMODERNS PROVKÖK

**Togal**

Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar TOGAL snabbt och säkert. Togaltabletterna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindras omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Togal. Tillhandahålles av apoteken.

**Barnens förtjusning är**

**JAMAICA BANANER**  
GODA  
Ytterst lättsmälta  
Närande.

**Av SANGALLA té**  
rekommendera vi våra kända märken  
"Pekoe Souchong"  
"Imperial", "Ordinary"  
i originalförpackningar.  
**PERCY F. LUCK & Co.**

**Frälsningsarméns Handelsdepartement**  
Östermalmsgatan 24, Stockholm  
Filial: S:a Allégatan 9, Göteborg  
Musikinstrument-, Bok- och Pappershandel. Manufaktur- och korta varor. Reseffekter m. m.  
Förstklassiga kvalitéer:  
Kaffe. Teer. Kakao. Armé-tvål. Skokräm.

**CARL BROSTRÖMS**  
Attiksprit och Orléansättika  
är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär  
**BROSTRÖMS ATTIKA**  
hos Eder handlande.



# Sov ej

när Ni skall till att tvätta!

Det fordras öppna ögon för att få det rätta tvättmedlet.

## Triton sparar allt det arbete och alla de kostnader

som äro möjliga att spara vid en tvätt.



Prydlig burk för Triton tvättpulver

### Triton kan bevisa

sin absoluta oskadlighet för både händer och kläder.

### Triton tvättar allt

från de finaste spetsar till de grövsta arbetskläder.

Effekt

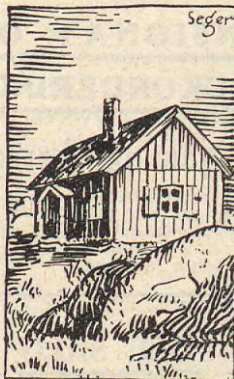
# I slott och i koja



användes numera på grund av dess oöverträffade kvalitet endast

**Pellerins**  
margarin

Kungl. Hovleverantör.



Yppersta velemjöl:

**KALMAR VAPEN**  
KALMAR ÅNGKVARNIS K.-B.



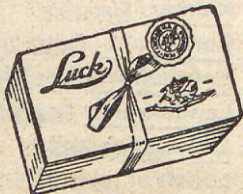
Köp

"Extra-Cashen"

Väg. 400 grm.

Kronor 3:25 pr ask

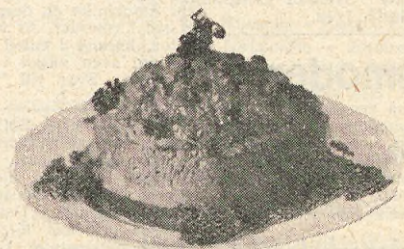
Delikataste Choklad  
PERCY F. LUCK & Co.



sas ut över frukten och garneras med skållad mandel i strimlor, som stickas in i massan. Tårtan insättes i svag ugnsvärme, tills maringen kännes torr. När den svalnat av, skjutes den över på tårtskål (se bilden).

*Stuvning av kött och morötter i potatisrand* (för 6 pers.). 400 gr. benfritt oxkött, 600 gr. morötter, 40 gr. rödlök, 60 gr. stekfett, 4 msk. mjöl, vatten, salt, vitpeppar. *Potatisrand*: 1½ lit. potatis, 1 ägg, ½ kkp. mjölk, ½ msk. salt. *Till formen*: Smör, stöta skorpor. *Till garnering*: Persilja.

Köttet ansas och skäres i små tärningar. Löken skalas och hackas. Morötterna skrapas, sköljas och skäras i tärningar. Hälften av fettet lägges i en järngryta och morötterna läggs i. Köttet och löken brynas tillsammans i resten av fettet i en stekpanna, och lägges sedan över i morotsgrutan. När rötterna börja bryna, och det ser torrt



*Stuvning av kött och morötter i potatisrand.*

i pannan, tillsätter man under flitig rörning mjölet och så mycket vatten, att massan vid uppkoket blir en lös stuvning. Denna får nu sakta koka med slutet lock, tills kött och rötter bli färdiga (minst en timme). Under tiden måste man då och då röra om i grytan, så att stuvningen ej bränner vid och spåda med vatten, om den är för tjock. Stuvningen smakas av med salt och vitp. Till potatisranden kokas råskalad potatis och mosas sönder (helst medels purépress). Det uppvispade ägget, mjölk och salt tillsätts; massan slås i väl smord och brödbeströdd kransform, och gräddas i god ugnsvärme. Potatisranden stjälpes upp på runt fat, stuvningen fylls i och rätten garneras med persilja.

## Iduns pristävlan i n:r 41.



I varje brev med lösning, som skall vara insänd inom 14 dagar efter numrets datering, skall läggas ett 15-öres frimärke och summan av de insända märkena delas som extrapris mellan de bägge pristagarna förutom det vanliga priset på 5 kronor vardera. Kuvertet märkes "Pristävlan n:r 41."

Lösning på rebus i n:r 38.

Den rätta lösningen är: Läckra svampar i stor mängd ses nu var dag på vegetarianernas matbord. Prisen tillföll Karin Sjöblom, Åsby och fröken Anna Svensson, Borås Väveri A.-B., Borås, som vardera erhölet kr. 27:30 i pris.

## Salubrin- omslag

*giva*

lagda enligt bruksanvisningen  
**överraskande effekt**

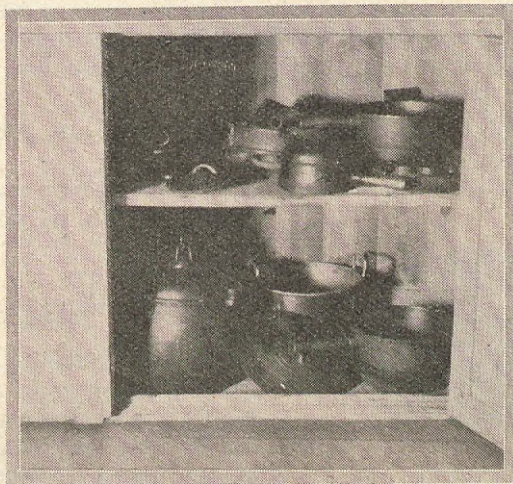
HUR HUSMODERN BÖR INRÄTTA  
SITT GRYTSKÅP.

De köksskåp, där våra järngrytor och andra outhärliga järnkärl förvaras, äro i allmänhet ett ganska mörkt, för att inte säga svart kapitel. Och jag undrar, om det behöver vara så mörkt! — Trähyllorna bruka beklädas med papper eller i bästa fall med linoleummatta i någon mörk färg för att "hålla med" sotet. I ett särskilt konstruerat grytskåp har jag sett hyllorna målade med kraftig svart oljefärg. Löst sot behöver ju aldrig förekomma på kokkärlen, då de sättas till förvaring i skåpet, men nog måste man medge, att järnkärlen lätt svärta sitt underlag ändå, och det har helt naturligt ansetts praktiskt, att hålla detta i någon mörk färg. Resultatet ger emellertid intet gott intryck, snarare något av ett nödvändigt ont.

Jämför bifogade bilder av det gamla grytskåpet och ett nytt. De två skåp, som fotograferats ha ungefär samma rymdmått. Hyllorna i det nyinredda skåpet består av tre, den nedersta av fyra järnband (1 tum, ¼ tum). Dessa måste vara galvaniserade eller förtenta för att ej rosta. Som stöd för dessa anbringas samma sorts järn å skåpets sidväggar med lämpligt avstånd emellan. Järnen i väggen äro urtagna, så att de längsgående kunna hakas in i dem. De järnband, som utgöra "hyllan", bli härigenom lätt löstagbara vid storrengöringar. Ett vanligt fel med våra gamla köksskåp är, att hyllorna sitta för långt isär, och att de äro så djupa, att de bli svåra att hålla rena och or-

dentliga. De hyllor, som äro avsedda för stekpannor och laggar samt små kokkärl kunna placeras nära varandra; de som äro avsedda för stekgrytor och andra stora kokkärl fordra högre "i tak". På tal om avstånd mellan skåphyllor, så frågade jag en gång en gammal snickare, vad yrkesmännen egentligen gå efter för mått, då det gäller att sätta hyllor i ett skåp. Han svarade, att det fanns en gammal känd regel om, att avståndet mellan hyllorna skall vara tillräckligt för en literbutelj med kork. Sannerligen tror jag inte, att detta mått stått sig genom långa tider. Det vore emellertid väl, om vi nu kommit så långt att nya ändamålsenliga mått tillämpades i våra skåp. Verkligen beräkning i detta avseende skulle bli till stor vinst för våra nya kök.

I de gamla grytskåpen är det vanligt, att



Grytskåp av vanlig typ.



Grytskåp av ny typ.

man måste flytta om åtskilligt, innan man får reda på, vad man skall ha. Särskilt äro grytlocken svårplacerade. En grytlockshållare, som synes å bilden, finnes att köpa i våra större bosättningsaffärer. Den är lätt att placera på insidan av dörren till det nyinredda grytskåpet. Man vinner härigenom rum, får mera luft kring kokkärlen, och det hela blir mera överskådligt.

Ett på detta sätt inrättat grytskåp har sina påtagliga fördelar. Det är lätt att hålla rent;

Den förnämsta Tollettvålen är Ledelintvålen

emedan den gör en fin, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.

## Vem vill magra

sakta men säkert?

Det behagligaste sättet att få den modärna, slanka figuren är genom att dricka det angenäma och välsmakande

**BANT-TÉET**

A. KREUGER, Storg. 24, Stockholm.

Tel. Ö. 63 93.

det enda som kan svärta av kokkärlen är den smala sidan av järnbanden. Det är luftigt och ser alltid snyggt ut.

A. S.

## IDUNS KÖKSALMANACKA

(21—27 Okt.)

**SÖNDAG. Frukost:** Omelett med svampstuvning. Rödbetsassiett, smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller te, engelsk tekaka. — **Middag:** Klar buljong (av pepparrotsköttet föreg. fredag) med grönsaker. Stekt hare med brynt potatis och vinbärgelä. Savarängtårta.

**MÅNDAG. Frukost:** Ragu på hare med stekt potatis, smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Blandade bifvar med potatis. Nyponkräm med mjölk.

**TISDAG. Frukost:** Stekt strömming med rödbetor och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Kåldolmar med potatis. Helkokta äpplen med rostad mandel och grädd.

**ONSDAG. Frukost:** Blomkålspudding med smält smör; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Kokt kummel med tomatås och potatis. Chokladkräm på mjölk.

**TORSDAG. Frukost:** Fiskkotletter (rester fr. föreg. dag) med svampsås; smör, bröd, ost; kaffe eller té vetebröd. — **Middag:** Ärtsoppa med fläsk. Plättar med sylt.

**FREDAG. Frukost:** Kokt, salt sill med smör och ägg, potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Kalops med potatis. Saftsoppa med ristoppar.

**LÖRDAG. Frukost:** Kalvsylta med rödbetor och potatis; smör,

Detta  märke

på Edra hushållskärl av koppar och aluminium garanterar 1:ma kvalitet i fråga om såväl utseende som hållbarhet.

Skultuna Bruk  
Västerås

## Praktisk Nyhet!

Förkläden helt av gummi, tjocka kr. 6:50, tunnare kr. 4:50 (Hushålls- och Barnsköterskeförkläden)

## Hushållshandskar

av gummi, högsta-kvalité.

Kronor 3:— per par.

Storlek 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½,

Gustaf Hjelm & C:o,  
Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsg.  
46, Norrtullsg. 8 A, Stockholm.

(Till landsorten mot efterkrav.)



SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT

## Vad är Äkta Vitamin Jäst ?

### Äkta Vitamin Jäst

är ren **pressjäst** utan tillsats av potatismjöl och tillverkad av finaste spannmål.

### Äkta Vitamin Jäst

är elegant, hygieniskt förpackad i bitar om ca 50 gram inlagda i stanniol.

### Äkta Vitamin Jäst

är hållbarast och jäskraftigast.

### Äkta Vitamin Jäst

är prövad av fackmän och har med glänsande resultat bestått proven vid jämförelse med annan jäst.

**Observera** vårt inregistrerade varumärke på varje paket.

Gratis erhålles **RECEPTBOK** direkt från oss eller genom de handlande, som försälja Äkta Vitamin Jäst. Om Eder handlande icke säljer Äkta Vitamin Jäst, vänd Eder till oss så skola vi giva anvisning på återförsäljare.

**TEKNISKA AKTIEBOLAGET BRAMIN**  
STOCKHOLM 15. TEL. 35 81.



**SOLO-KAFFE**

AB. MALMÖ  
KAFFEKOMPANI  
PÅ DEN ÖRSTA  
KÄLLAN

## CARL BROSTRÖMS Attiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär



**BROSTRÖMS  
ATTIKA**  
hos Eder handlande.

## VITRUMS FERROL

är det kraftigast aptitlig vande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tages av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å

**APOTEKET VASENS DRUG-  
HANDELS LABORATORIUM  
STOCKHOLM**

Originalflaskor om 500 gram.  
Fås å alla apotek.  
Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.

*Giv barnen plättar!*  
**Kockums  
PLATTJÄRN N°2**  
släta, fina o. starka, med lagom stora hål  
Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums  
Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm,  
Drottninggatan 57, 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag:* Morotspuré med stekta brödtärningar. Stekt svampfylld kolja med potatis.

### RECEPT:

*Rödbetsassiett:* I kokt rödbeta, 10 ansjovisar, 1 rå äggula, 1 msk. hackad kapis.

Rödbetan, ansjovisen och kapisen hackas fint. Ansjovisen och kapisen blandas och lägges i ring på en assiett. I mitten av ringen låter man den råa äggulan försiktigt glida ner, så att den ej går sönder. Ytterst lägger man en ring av de hackade rödbetorna. Det hela garneras med en liten kvist persilja.

*Engelsk tekaka:* 2 ägg, 325 gr. brun farin, 275 gr. vetemjöl, 125 gr. smör, 150 gr. urkärnade russin, ½ tsk. kanel, ¼ tsk. nejlikor (riven muskot), ½ tsk. renad soda, ¾ kkp. ljum mjölk. *Till formen:* smör, st. skorpor.

Alla de torra ingredienserna blandas tillsammans i en bål, smöret gnuggas in, och det söndervispade ägget tillsättes. Sodan löses upp i den ljumma mjölken, och detta blandas in sist. Smeten hälls i väl smord och brödbeströdd form och gräddas i medelvarm ugn.

*Savarängtårta* (för 6 pers.): ¾ dcl. mjölk, 12 gr. jäst, 200 gr. vetemjöl, 100 gr. smör, 1 dryg msk. socker, 4 ägg.

*Lag:* 2 dcl. vatten, 150 gr. socker, ¼ tsk. kanel, rivet skal av ½ citron, 1 liten bit vanilj, ¼ dcl. vitt vin, ¼ dcl. arrak.



*Savarängtårta.*

*Till garnering:* 25 gr. rostad mandel, kokt frukt eller nougat, 4 dcl. tjock grädda.

Av en del vetemjöl, den ljumma mjölken och jästen göres en vanlig deg, som får jäsa. Under tiden röres smöret, tills det blir vitt och pösigt, sockret blandas in, och äggen tillsätts ett i sänder under flitig rörning. När degen är jäst,

inarbetas smörblandningen jämte resten av mjölet, och smeten hälls i en väl smord och mjölad kransform, och får åter jäsa. Väl jäst insättes kakan i medelvarm ugn att gräddas.

Till lagen blandas vatten, socker, kanel, citronskal och vanilj tillsammans i en katrull och får koka i 10 min., då tillsättes vinet och arraken. Medan kakan ännu är varm sticker man i den med gaffel och dränker in den med het lag. Då kakan sugit i sig lagen, stjälpes den upp på skål och garneras med rostad mandel och kokt frukt. Till den rostade mandeln skäres den skällade sötmandeln i strimlor. Dessa läggs på en plåt och sätts in i svag ugnsvärme, tills de bli ljusgula. Strax innan savarängen skall serveras, fyller man kransen med den till hårt skum slagna grädden, som beströs med rostad mandel.

I stället för frukt kan savarängen garneras med nougat, som dels lägges i bitar omkring och på kakan, och dels krossad blandas med och strös på grädden.

Till nougat lägger man torrt socker i en stekpanna och rör flitigt med en träsked, tills sockret är alldeles smält, då tillsättes den hackade mandeln (50 gr. mandel till 300 gr. socker), och nougaten hälls upp på smord plåt att kallna. Medan den ännu är något varm, skäres den i lämpliga bitar.

*Chokladkräm på mjölk* (för 6 pers.): 3 msk. kakaopulver, 2 msk. vaniljsocker, 1 kkp. strösocker, 3 rågade msk. potatismjöl, 2 äggur, 6 kkp. mjölk.

Alla de torra ingredienserna blandas tillsamman i en kall kastrull. Äggulorna vispas med mjölken och tillsättes. Det hela sättes på elden, får under kraftig vispning ett kort uppkok och hälls genast upp i karott eller glasskål att kallna. Serveras med mjölk.

Krämen kan, om man så önskar, garneras med litet vispad grädda.

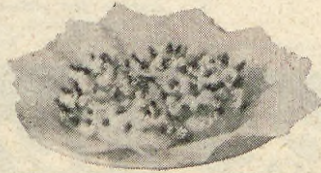
*Kotletter av kokt eller stekt fisk* (för 6 pers.): ½ lit. kokt eller stekt fisk, ½ lit. kokt potatis, ½ kkp. mjölk, 1 ägg, ¼ tsk. vitp., salt, 1½ kkp. stötta skorpor.

*Till stekning:* 3 msk. steksmör.

Fisken befrias från alla ben och finhackas. Potatisen pressas och blandas med fisken, mjölk, ägg, salt och vitpeppar. Massan formas i små runda kotletter, som vändas i stötta skorpor och stekas i fett, tills de bli vackert bruna.

*Ristoppar* (för 6 pers.): ¾ kkp. risgryn, 1 kkp. vatten, 4 kkp. mjölk, ½ tsk. salt, 2 msk. socker, 3 bittermandlar, 1 tsk. smör.

Risgrynen skällas och kokas i vatten och mjölk till en tjock gröt. Salt, socker, de skällade och rivna bittermandlarna och smöret tillsättes. Gröten lägges upp i vattenskjöldja äggkoppar eller små bleckformar och får kallna. Formarna stjälpas upp på fat och garneras med rostad mandel (se bilden).

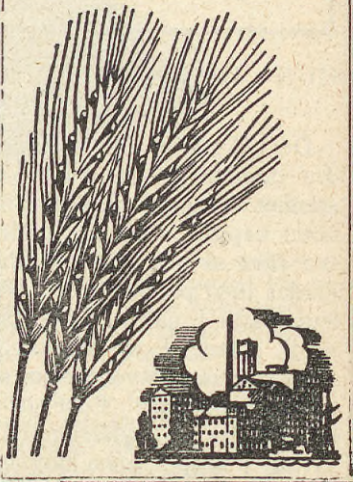


*Ristoppar.*

## KALMAR RÅGSIKT "000"

är drygast och bäst. Pröva genast detta mjöl, och Ni skall förvånas över, huru mycket och välsmakande bröd, Ni får ut av Edert bak.

**KALMAR  
ÅNGKVARNS K.-B.**



## Barnens förtjusning är



**JAMAICA**

**BANANER  
CODA**

*Ytterst lättsmälta  
Närande.*

**Prova** ZINKSOL, kan ej överträffas vid rengöring av diskbänkar och dyligt.  
**och** KOPPARSOL, gör kopparn skinande som solen.  
**Döm** Efterfråga dem hos Eder handlande.

**NYA ZINKSOLFABRIKEN**  
Tel. 3142. Örebro.

Billiga o. bra äro **VIKING-  
Sveriges Urma-  
kares A.-B:s äkta Väckarur**



Förnicklat fodral med mässingsbottnen. Stort mäsingsverk. Kraftig väckning. Säljas under garanti av alla **Urmakare.**

## LEDIGA PLATSER

### Hushållerska,

kunnig i såväl enklare som finare matlagning, servering och städning samt villig att på egen hand utföra alla inom ett bättre ungarhushåll i modern fastighet förekommande göromål kan erhålla väl avlönad plats. Svar med betygsskrifter och löneanspråk samt om möjligt foto torde snarast sändas till S. Gumelius' Annonbyrå, Malmö under märke "Proper och pliktrogen."

### Barnmorskebefattningen

vid Örnsköldsviks Lasarettis nyinrättade barnbördssavdelning förklarar härmed till ansökan ledig att tillträdas den 1 december 1923 eventuellt senare beroende av tiden för tillbyggnadernas slutförande.

Avlöningsförmåner kr. 900:— pr år jämte 3 ålderstillägg å kr. 150:— vardera efter 2, 4 och 7 år, vartill kommer dyrtidstillägg enligt bestämmelser för statens nyreglerade verk med 10 % minskning för erhållna naturaförmåner bestående av bostad.

Kostpengar erhålles under semesterledighet.

Endast examinerad barnmorska antages till befattningen.

Ansökningshandlingar insändas till lasarettets överläkare före den 15 november 1923.

Örnsköldsvik den 11 oktober 1923.  
Lasarettsdirektionen.

### Tre avdelningsskotersketjänster vid länslasarettet

i Örnsköldsvik förklarar härmed till ansökan lediga, att tillträdas 15 nov. 1923 event. senare, beroende av tid för tillbyggnadernas slutförande.

Avlöningsförmånerna utgöra enligt fastställt stat kr. 700 pr år jämte tre ålderstillägg å kr. 150:— vardera efter 2, 3, 6 och 9 år, vartill kommer dyrtidstillägg enl. bestämmelser för statens nyreglerade verk med 10 % minskning för erhållna naturaförmåner bestående av bostad, kost, lyse och tvätt. Kostpengar erhålles under semesterledighet.

Endast examinerade skoterskor antagas till befattningarna.

Ansökningshandlingar insändas till lasarettets överläkare före den 25 oktober 1923.

Örnsköldsvik den 29 sept. 1923.  
Lasarettsdirektionen.

### 1:a Hushållsföreståndarinnebefattningen

vid Malmöhus läns Sjukvårdsinrättningar i Lund kungöres härmed till ansökan ledig att tillträdas den 1 april 1924. Årlig lön kontant kr. 1,500:— med 3:ne ålderstillägg vardera å kr. 200:— efter 3, 6 och 9 års tjänst, bostad med lyse och värme. Platsen tillsättes med 3 mån. ömsesidig uppsägning. Hel pension utgår vid uppnådda 60 levnads och 30 tjänsteår med 60 % av medelvärdet utav de sistförflutna 5 årens sammanlagda löneförmåner. Ansökan med ålders- och vidimerade avskrifter av kompetensintyg böra insändas före kl. 12 på dagen den 15 nästinstundande november till direktionen. Å kuvertet bör antecknas ordet "Ansökan".

Lund den 24 september 1923.  
Direktionen.

### Tillkännagivande.

En befattning såsom operationsskoterska vid Sabbatsbergs sjukhus med tillträde den 1 januari 1924 kungöres härmed till ansökan ledig; och äga hugade kompetenta sökande att senast kl. 12 på dagen den 19 november 1923 till sekretären hos styrelsen för Stockholms stads sjukhus, Vasagatan 11, ingiva sina till styrelsen ställda ansökningar, vilka skola åtföljas av ålders- och tjänstebetyg samt läkarebetyg enligt fastställt formulär.

Stockholm den 12 oktober 1923.  
Styrelsen för Stockholms stads sjukhus.

### I goda hem

finnas väl avlönade platser för exam. barnskoterskor, barn- och ensamjungfrur, husor, kokerskor och andra hembiträden.

Stockholms Stads Arbetsförmedling. Regeringsg. 107. Höbergsg. 37. Expeditionstid 9—4, dag före helgdag stänges 2.

Obs! Betyg och rekommendationer böra medhavas. Även tillfälligt arbetskraft förmedlas. Avgiftsfritt för både husmodrar och tjänare.

## PLATSSÖKANDE

### Gihls Sjuksköterskebyrå,

Jungfrug. 31, Stockholm.

Ansk. såväl exam. sjuksköterskor som anspråksl. vårdarinnor och sjukhusbiträden. Obs! Andrad adr. och tel.-nr. Rikstelefon 72075.

### BILDAD, ENKEL FLICKA

lugn och tillbakadragen, med ett glatt och vänligt sätt önskar komma till äldre dam som hjälp och sällskap, i stad eller på landet. Är ordentlig och samvetsgrann. Deltager gärna i alla inom ett hem förekommande göromål. Något sjukvårds-kunnig. Goda referenser. Sv. till "Hemtevinnad", Iduns exp. f. v. b.

### 20-ÅRIG FLICKA

med normalskolekomp., undervisningsvan, musikalisk o. sykkunnig, som genomgått husmoderskurs på Fackskolan i Upsala, önskar plats att undervisa barn på lägre skolstadiet även i musik samt ev. deltaga i husliga sysslor, barnens vård m. m. Svar till "Snarast", Iduns exp. f. v. b.

**SOM HUSHÅLLS- EL. BARNFR.** önskar ung bildad tyska plats. Kunnig i allt husl. arb. samt matlagning, sömn-, sjuk- och barnvård; undervisningsvan och barnkär. Bästa sv. ref. Sv. till "Officersdotter", Iduns exp. f. v. b. eller Tel. 23456 Sthlm.

### LANTBRUKAREDOTTER

fr. Norrland önskar plats i liten familj i Stockholm el. dess närhet, hos vänlig, god husmoder. Är van vid husliga sysslor, kunnig i enkel matlagning o. bakning, även något i sömnad och handarbete. Svar till "God hjälp", Iduns exp. f. v. b.

**BILD. TYSK.** söker plats (fritt vivre) i svensk familj mot god undervisning i tyska, franska, engelska o. s. v. Svar emottas tacksamt H. Butters, Clemensplatz 7, Coblentz (Tyskland).

### TYSKA.

22 år, musikalisk önskar plats till hjälp och sällskap, gärna till ensam fru eller för barn. Helst i Stockholm eller dess närhet. Villig hjälpa till med vad som i ett hem förekommer. Tacksam för svar till "Officersdotter I. P.", Iduns exp. f. v. b.

### Såsom guvernant

för mindre barn söker elementarbildad, ex. kindergartenslärarinna plats hos familj, gärna landet. Villig att biträda med sömnad och lättare hemsysslor. Svar till "Stockholms Uthyrningsbyrå", Tel. 708 88. Stureplan 6, Stockholm.

### Ung, bildad danska,

genomgått kungl. musikkonservatorium, 2 års språkstudier i Tyskland, söker anställning som sällskapsdam eller lärarinna. Svar till "Ung danska", Iduns exp., Stockholm.

### Pålitlig, barnkär flicka,

som genomgått husmoderskola, intresserad av alla i ett hem förekommande göromål, önskar plats i större familj som husmoderns verkliga hjälp, helst där jungfru finnes, men ej nödvändigt. Svar till "Huslig", Iduns exp. f. v. b.

### Ung bildad tyska

söker plats till landsorten att gå frun tillhanda. Svar till "K. L.", Stockholm 1, p. r.

### Lärlarinna,

enkel, elementarbildad, söker plats att läsa med mindre barn. Deltager gärna i husliga sysslor. Liten lön. Svar tacksamt till "Majstina", Iduns exp., f. v. b.

### PENSIONAT OCH INACKORDERINGAR

### Klippe Pensionat

Kv. Klippan 3, Lidingö Villastad. Tel. 432.

Helinackordering. Gott bord. Härligt läge. Nära hjälplåter för spåravn och färja. Moderata priser! S. Lindberg. S. Adde.

## GRANSHOLMS

FINPAPPERSBRUK

ANLAGT 1808 - GEMLA - ANLAGT 1808

Specialbruk för finare pappersorter

### LEVERANTÖR AV IDUNS PAPPER

OMBUD OCH PARTINEDERLAG I STOCKHOLM:

R. W. STARE

R. T. 40 44 59 KUNGSGATAN 59 NORR 192 30

## Doktor A. Kjellbergs

Kurs i massage och sjukgymnastik. (28:de årskursen.) Begär prospekt! Stockholm. Hölländaregatan 3.

**Professor PATRIK HAGLUND'S** Gymnastik-Ortopedisk-Kirurgiska Privatklinik. R. T. 75025. Stureg. 62, Sthlm. N. 8301. För behandling av hållnings- och rörelseorganens skador, sjukdomar, deformiteter och funktionsrubbingar.

### D:r A. Karsten

Medicinskt Elektricitets-, Ljus- och Röntgeninstitut  
Kungsgatan 60, Stockholm  
Behandling av reumatiska åkommor.

### Ny kurs i

### Massage och Sjukgymnastik

(24:de utbildningskursen) börjar i medio av jan. Begär illustr. prospekt.

Göteborgs Gymnastiska Institut, Östra Hamngatan 45, Göteborg I.

### Gymnastikdirektörsexamen

avlägges efter 2-årig kurs av kvinnliga elever vid

### Sydsvenska Gymnastik-Institutet.

Ny kurs börjar 15 sept. Prosp. Major J. G. Thulin, Lund.

### I sjukgymnastik, massage

och övriga FYSIKALISKA BEHANDLINGSMETODER börjar ny kurs 10 jan. Grundlig utbildning. Platsanskaffning. Billig inackordering. Begränsat elevantal. Anmälan snarast erforderligt, enär pågående kurs övertecknad.

MALMÖ ZANDER-INSTITUT.

### D:r Ingrid Samelius-Lejdströms Institut för andningsgymnastik

Artillerigatan 10, 3 tr., Stockholm.

Rådfrågningstid säkrast 12.30—1 pr tel. 778 40. Behandling av patienter samt kurser för friska, såsom t. ex. för sängare, talare, uppväxande ungdom och sportsmän.

### Thora Holms Hembyrå

Birger Jarlsgatan 26, Stockholm — Telefon 3154.

Konsultationer i alla hemfrågor. Anordnar kurser och demonstrationer i matlagning, uppläggning m. m. Mottager vissa varor till utställning och försäljning i konsignation. Försäljer spädbarnskläder och engelska blöjor.

### Sjuka och äldre

erbjudas god vård och inackordering i ett litet vilohem i Södertälje. Ref. av läkare. Svar till "God vård", Iduns exp. f. v. b.

### Pension i Tyskland billigt.

Neulandhaus, Eisenach, Thüringen.

Unga svenska damer mottagas i ett nära Wartburg i skogstrakt vackert beläget hem tillhörande ett kristligt ungdomsförbund. Tillfälle till övning i tyska språket och att lära känna tyska levnadsförhållanden. God musik, föredrag, andliga förströelser, vackra omgivning. Endast 2 kronor pr dag.

### Full inackordering och undervisning

i god präst- eller lärarefamilj på landet önskas för två svenska barn från England, gosse och flicka i åldern 7 och 10 år. Hälst i familj där jämnåriga barn finns. Referenser fordras. Svar till "D. E. S.", H. T.-Centralen, Göteborg.



Till höstsolen, vinskörd och glädje.

## Lausanne vid Genève sjön

den ideala centralpunkt i franska Schweiz för kortare och längre uppehåll, utflykter kring Lac Léman, sport och förströelser (kursal, 2 teatrar). Celebra uppfostringsinstitut och läkare (flera privatklinik). Universitet. Utmärkta och billiga hotell och pensionat (heltension från 3:50 kr.). Bästa tillfälle för studier i franska språket och litteratur. Prospekt och upplysningar genom SCHWEIZISKA TURISTBYRAN, Hamngatan 5 B, Stockholm 1491.

### Läs NYA DAGLIGT ALLEHANDA!

Obs! Avdelningen för kvinnan och hemmet!

Den, som behöver en anställning eller vill tillsätta en plats, bör annonsera den i NYA DAGLIGT ALLEHANDA. OBS! Endast 10 öre per rad. OBS!

## ÖNNESTADS FOLKHÖGSKOLA

I KRISTIANSTADS LÄN.  
FRÅN 1 NOV. MED 4 AVDELNINGAR

Observera! Särskild kvinnlig avdelning 5 å 9 mån., förberedande för lantshallsseminarier och skolköksutbildning samt annan kv. högre utbildning, folk- och småsk. sem. slöjd- och gymnastiklär. utbildning m. m. Prospekt mot 30 öre porto gm Rektor Yngve Melander, ÖNNESTAD.

### Bratteborgs Hushållsskola, Strömsfors,

börjar ny kurs 19 nov. Omsorgsfull undervisning i matlagning, bakning, dukning, konserv-, slöjd m. m. Härligt läge. Trevligt hemliv. Prosp. mot porto.

## HORN

Vasagatan 10

Frukost- & Middagsinackordering från 80 kr. pr månad. Musik dagligen.

## Svält ej

Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem Plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. växt-närings-salt. Erhålles på bleckbruk hos Frö-, Färg- och Kemikaliehandlare. Begär originalförpackning.

## Utmärkta organ

för

### annonsering i landsorten:

Arvika: Arvika Nyheter.

Avesta: Avesta-Posten.

Borlänge: Borlänge Tidning.

Borås: Borås Tidning.

Eksjö: Eksjö-Tidningen.

Engelholm: Engelholms Tidning.

Eskilstuna: Eskilstuna-Kuriren.

Falun: Falu-Kuriren.

Filipstad: Filipstads Tidning.

Gävle: Gävle-Posten.

Göteborg: Göteborgs Dagblad.

Halmstad: Hallandsposten.

Hedemora: Södra Dalarnes Tidning.

Hudiksvall: Hudiksvalls-Tidningen.

Hälsingborg: Hälsingborgs Dagblad.

Härnösand: Härnösands-Posten.

Jönköping: Smålands Allehanda.

Kalmar: Barometern.

Karlskrona: Karlskrona-Tidningen.

Katrineholm: Katrineholms-Kuriren.

Landskrona: Landskrona-Posten.

Linköping: Östgöten.

Ludvika: Ludvika Tidning.

Luleå: Norrbottens-Kuriren.

Malmö: Skånska Aftonbladet.

Mariestad: Tidning för Skaraborgs län.

Mora: Mora Tidning.

Norrköping: Norrköpings Tidningar.

Nässjö: Nässjö-Tidningen.

Piteå: Norrbottens Allehanda.

Skövde: Skaraborgs Läns Annonblad

Sollefteå: Sollefteå-Bladet.

Strängnäs: Strängnäs Tidning.

Sundsvall: Sundsvalls-Posten.

Säter: Säter Tidning.

Söderhamn: Söderhamns Tidning.

Trelleborg: Trelleborgs Allehanda.

Uddevalla: Bohusläningen.

Umeå: Västerbottens-Kuriren.

Upsala: Tidningen Upsala.

Visby: Gotlänningen.

Västervik: Västerviks-Tidningen.

Västerås: Westmanlands Allehanda.

Växjö: Nya Växjöbladet.

Örebro: Örebro Dagblad.

Östersund: Östersunds-Posten.



# Triton

är ett underbart, fulländat, tvättmedel. Det tvättar kläderna så fullkomligt rena, som endast TRITON kan göra. Sådana små smutspartiklar, som ögat ej kan se, upptäckas och utplånas av TRITON. Kläderna bli rena, friska, steriliserade. Använd TRITON såväl till de finaste spetsar som till de grövsta och smutsigaste plagg. Kom ihåg: det tvättar allt tvättbart, gör rent allt, som kan göras rent.



Prydlig burk för Triton tvättpulver.

**TRITON är en hederlig vara, som garanterar för enklad tvätt och ekonomisk vinst.**

Effekt

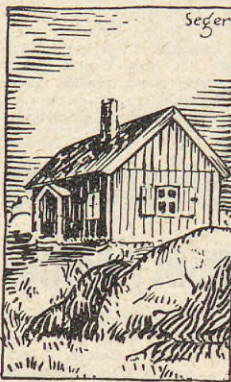
## I slott och i koja



användes numera på grund av dess oöverträffade kvalitet endast

**Pellerin's**  
margarin

Kungl. Hofleverantör.



### Frimärkssamlare!



Rekvirera gratis och franko min illustrerade prislista n:o 2 över frimärken, album och utensilier.

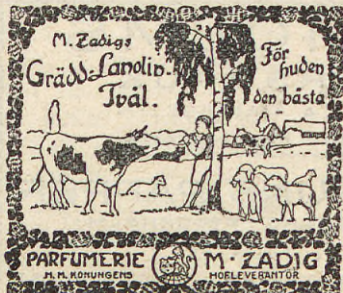
Theodor E. Nyborg,  
Wallingatan 44,  
STOCKHOLM.

Den mest lämpliga sängresår är **SPRINGMADRASSEN**



Begär prislista.

SKAND. SÄNGRESÅRFABRIKEN  
Karlstad 1.



### Till Iduns insamling till Japan

ha följande bidrag inkommit: Mina Rappe, Sthlm, 2:—; Fru Märta Carlsson, Sthlm, 2:—; Svensk-Norska Pälsväru A.-B., Jury Albert Fränkel, Edit Lind och Général Georges de Gysser, Sthlm, 10:—; Margit Franklin, Irma Halfvarsson, Berta Swärd, Alma Billhart och Gunnar Stenbeck, Stens Annonsbyrå, Sthlm, 10:—; Fr. Harriet Almqvist, Sthlm, 2:—; Lasarettsläk. Erik Waller, Lidköping, 2:—; Landsfiskal David Broman, Säter, 2:—; Maja Söderlund, Linköping, 2:—; Bertil Norén, Sthlm, 2:—; Erik Kronberg, Gävle, 2:—; Josef Westerberg, Sthlm, 2:—; Alfhild Berger, Östra Tranemo 2:—; Fru Daisy Schultze, Sthlm, 2:—; Postmästare Nils Falkman, Krylbo, 2:—; Richard Berlin, Anna Lisa Berlin, Göteborg, 5:—, Valborg Johansson, Stora Tuna, 2:—; Alfhild Ewerlöf, Sthlm, 2:—; Hildur Andersson, Sthlm, 2:—; Wisén Carlsson, Sthlm, 2:—; Doktor Knut Sundberg, Fru Jenny Sundberg, Munkedal, 5:—; Joh. Larsson, Ö. Karleby pr. Marieholm, 3:—; Ingeborg Johansson, Bollnäs, 2:—; Generalmajor Richard Berg, Djurs-holm, 2:—; Ester Persson, Tida-holm, 5:—; Fru Clara Lagerlöf, Karin Lagerlöf, Sthlm, 4:—; Sixten Friberg, Sthlm, 2:—; Alba Ryttermark, Sthlm, 2:—; Fru Emilie Wahren, Gerda Wahren, Norrköping, 5:—; Fru Gerda Londin, Sthlm, 10:—; Friherre Carl von Platen, Sthlm, 2:—; Fr. Astri Nyström, Luleå, 2:—; Karin Theorell, Mariestad, 2:—; Magda Edman, Mariestad, 2:—; Valborg Gustafsson, Mariestad, 2:—; Josefina Lundh, Mariestad, 2:—; Fru Elin Warfvinge, Mariestad, 2:—; Karin Larsson, Österskär, 2:—; Carl Jacobsson, Leksand, 2:—; Elly Bång, Sthlm, 2:—; F. W. Andersson, Torpa-slätt, 2:—; Ellen Berggren, Älvkarleö, 2:—; Ellen Tuwesson, Skänninge, 2:—; K. Blomqvist, Luleå, 2:—; Ella Byström, Lidingö Villastad, 2:—; Elin & Agnes Andersson, Gtbg. 5:—; Ruth Eklöf, Sthlm, 4:—; Greta Böös, Lund, 2:—; Walborg Lidin, Hulda Samuelsson, 5:—; Nancy Johansson, Tidaholm, 10:—; H. Bovin, Uppsala, 2:—; Sixten & Kasten Rönnow, Sthlm, 5:—; Selma Qvarnström, Göteborg, 2:—; Mauritz & Agnes Elgh, Ed, 5:—; Anna & Ragnar Ek-bom, Slite, 5:—; Hilma Tham-sten, Motala, 2:—; Mimmi Wäh-lander, Sthlm, 2:—; Mia Lind-gren, Linghed, 2:—; Waldemar Lindberg, Mässbacken, 2:—. Summa Kronor 180:—.

### BREVLÅDA

RED:S BREVLÅDA.

Undrande. Kronprinsessan Margareta var beskyddarinna av Luceum-klubben och Nya Idun.

L. A. har bland höstskaldernas rad sänt oss en dikt som utrym-met tyvärr förhindrar oss att ta in i sin helhet. Endast en vers kan anföras:

Med vemod nu tankarne följer de virvlande bladen som falla. I rött och i guld jorden höljer de brokiga mattorna kalla. Där frosten ger inslag av gnist-rande stjärnor och över dem vandra de blomst-rande tärnor — En tjusande höstsymfoni.

Mycket vackert. Men ej alltför mycket promenerande på de kalla mattorna, små tärnor! Tänk på höstsnuvan som är menlig nog för blomstringen.



### Konsten att uppträda

i sällskap och att umgås med människor, får Ni lära Eder genom att läsa boken

### Umgängeskonst-Levnadskonst

av J. L. Saxon. 310 sid. elegant utstyrsel. Rikt illustr. Pris häft. 3: 50, inb. 5:—.

Med denna bok i Er hand be-höver Ni aldrig stå rådvill inför sällskapslivets fordringar. Den upplyser Er, om hur Ni bör kläda Er vid olika tillfällen, hur Ni skall uppträda vid bröllop, middagar, på teatern o. s. v. Hur Ni skall gratulera vid förlövning, hur Ni skall söka plats m. m. Ett bevis för bokens enastående framgång är, att vi i dagarna utsänt

**8:e upplagan och 65:e tusendet** av densamma

Kan erhållas i alla boklädor samt direkt från förlaget.

IDUN

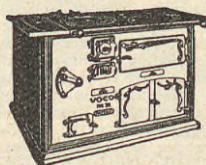
Rekvissionskupong till NUTIDENS FÖRLAGS A.-B., Lästmakaregatan 12, Stockholm.

Vad god sänd mig ..... ex. Umgängeskonst—Levnadskonst häft. inb. (Stryk det som ej önskas.)

Namn .....

Adress .....

Postadress .....



WOCO

Motala

Begär offert!



Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar TOGAL snabbt och säkert.

Togaltablet-terna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efter-lämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindas omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med To-gal. Tillhandahålles av apoteken.



### Crème Suzon

är utan rival, då det gäller hudens vård. JOH. D. ANDERSSON. Malmö.

Begär alltid

### MAIZENA

Oöfverträfflig

såser, bakning.

malzenagröt



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV GUNILLASKOLAN



**Över 300 års**

erfarenhet garanterar, att Skultuna Hushållskärl i koppar och aluminium äro de bästa. Vårt varumärke ett garantimärke.

**Skultuna Bruk**  
Västerås

## FÖRSLAG TILL EN FIN LUNCH.

Vid uppsättande av förslag till en lunch med gäster hemma, kan man tänka sig servera den vid sittande bord från början då det kan vara tillräckligt att börja lunchen med några påbredda smörgåsar vid varje kuvert, eller också enligt gammal god sed här i landet börja med ett "gående" smörgåsbord dukat för sig. Det senare fordrar flera olika sorter uppskuret och smårätter, men är vanligen mera gouterat. Utom "smörgåsen" fordras vid en enklare lunch icke mera än en rätt, vanligen köttträtt eller en fiskrätt samt kaffe. En efterrätt före kaffet eller någon tårta till kaffet är ju alltid lämpligt att sätta in.



Blomkålen lägges på silverfat. Tomaterna (till höger) utsiras.

Man kan alltså om man vill genom en del strykningar i nu nämnd riktning betydligt förenkla följande:

Förslag till en finare lunch för 8 personer.

Smörgåsbord:

Smör, bröd, ost, tunga, sardiner, rökt lax, färska tomater i skivor, Beata-sill, blomkålsgratin, italiensk sallad i kålbladssnäckor, öl och mjölk.

Fin fiskrätt med dill.

Stekta raphöns med brynt potatis, tomat-sallad och vinbärsgelé.

pudding à la Grand.  
Kaffe.

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

**Pilsner**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A: B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.



margarin står på höjdpunkten av vad våra dagars margarinindustri kan åstadkommas. Ersätter fullkomligt Mejerismör, men är mycket billigare.

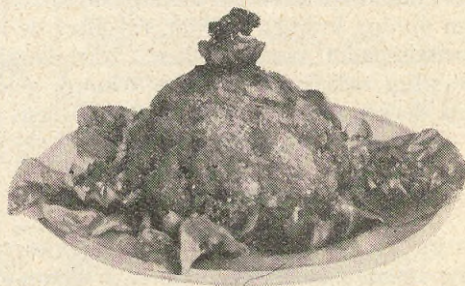
### Beata-sill.

1½ medelstor portugisisk lök, 7 hårdkokta ägg, 8 stora ansjovisar, 75 gr. smör. Löken hackas fint och brynes i smöret. De hårdkokta äggen och ansjovisen hackas likaså och nerblandas i den brynta löken. Det hela fräses upp och serveras varmt.

### Gratinerad blomkål.

2 medelstora blomkålshuvud, vatten, salt. ⅓ kkp. stötta skorpor i ½ msk. riven ost, 130 gr. smör, 300 gr. tomater, vitp. salt. *Garnering:* salad.

Blomkålen ansas, får ligga i ättiksblandat vatten ½ tim. och kokas mjuk i saltat vatten. Den tages upp och får rinna av väl. Ett sil-

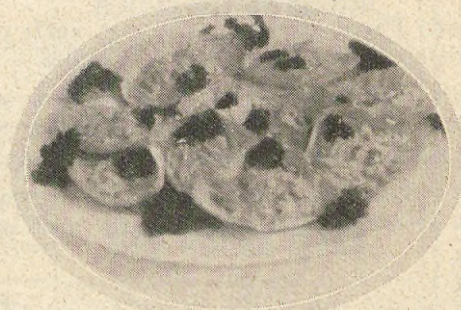


Blomkålsgratin.

verfat eller annat eldfast fat strykes med smör, och blomkålen lägges hel på fatet. Hälften av tomaterna klyvas och kokas med litet (eller om tomaterna äro mycket lösa inget) vatten samt passeras. Tomatpurén smaksättes med salt och vitp. och lägges över blomkålen. Stötta skorpor och riven ost strös på, och överst läggas små flockar av smör. Rätten sättes in i ugnen, tills den får vacker färg och garneras sedan med sallad och de övriga tomaterna vackert utskurna (se bilderna).

### Italiensk sallad (i kålbladssnäckor).

75 gr. stekt kalvkött, 75 gr. kokt oxtunga, 1 mindre saltgurka, 3 medelstora kokta pota-



Italiensk sallad i kålbladssnäckor.

tisar, 3 äpplen, 2 små kokta morötter, 1 burk konserverad haricots-verts.

*Majonnäsås:* 20 gr. smör, 3 msk. vetemjöl, ⅓ msk. senap, ¼ tsk. vitp., 1½ dcl. buljong, 1 msk. socker, 2 äggulor, 2 msk. matolja, 3 msk. ättika, 1½ dcl. tjock grädde.

*Kålbladssnäckor:* 1 mindre vitkålshuvud.

Alla ingredienserna i salladen skäras i jämna små strimlor. Till majonnäsåsen fräses smör, mjöl, senap och vitp. tillsammans; buljongen spädes på litet i sänder, och såsen får koka i 10 min. Den passeras medan den

### Bästa medel

mot katarrer och kikhosta samt förkyllningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



**LUNDRGREN**  
**THEER**

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

är varm, och äggulorna inarbetas omedelbart. Sockret röres i och matoljan och ättikan tillsättes omväxlande under flitig rörning. Sist inblandas den till hårt skum slagna grädden. Köttet och grönsakerna blandas med såsen och lägges upp i kålbladssnäckor (se bilden). Dessa utgöras av försiktigt lossade hela mindre kålblad, vilka, om så behövs, putsas med sax.

### Fin fiskrätt med dill.

1 kg. gös eller gädda, salt, ättika, vatten, 50 gr. smör, 125 gr. mjöl, 3 dcl. gräddmjölk, fiskspad, 200 gr. räkor, 1 liten hummerburk, 2 kn. dill, 1 kn. persilja, salt, vitp. 2 äggulor.

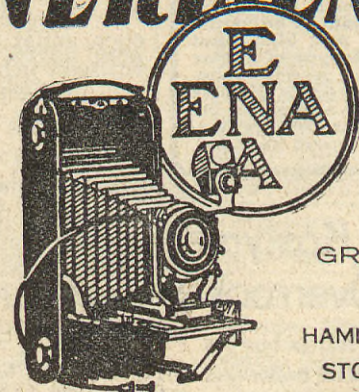
Fisken rensas, sköljes och torkas. Den flås



Pudding à la Grand.

och tages ut i filéer. Dessa gnidas in med litet salt och ättika och få ligga en stund. Fisken kokas sedan mjuk i litet vatten och lägges på serveringsfatet att kallna. Smör och mjöl fräses tillsammans i en kastrull; gräddmjölk och fiskspad spädes på litet i sänder, och stuvningen får koka i 10 min. Hummern finfördelas och tillsättes jämte finhackad dill och persilja. Medan stuvningen ännu är varm tillsätts äggulorna under flitig rörning, och smeten smakas av med salt och vitp. Då den svalnat av, håller man den över fisken, så att denna blir väl täckt och låter rätten helt kallna. Då den är kall garneras den med räktjär-tar, sallad och persilja.

**NERLIENS**



"ALLT FOTO-  
GRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM



## Äldst

och mest beprövat i vårt land  
är Tomtens Tvättpulver. Ni kan använda det med fullt förtroende och med bästa resultat.

Av SANGALLA té

rekommendera vi våra kända märken

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.

PERCY F. LUCK & Co.



## M. ZADIG'S DEPILATORIA

ett säkert verkande, oskadligt medel för att borttaga generande hårväxt.

Säljes överallt.

### M. ZADIG - Malmö

H. M. Konungens Hovleverantör.

NEDERLAG:

i Stockholm, Regeringsgatan 13,  
i Göteborg, Kronhusgatan 22.



ADA ZINKGLANS  
RINGA ARBETE  
SPEGELBLANKA  
DISKBANKAR  
APPROVAT I GODKÄNT  
HUSMODERNES PROVKOK

## Regipan Tabletter à 1/3 gr.

verkar snabbt

Nervstärkande, Blodbildande, Kraftgivande

Det är Regipans utomordentligt gynnsamma verkningar, som på kort tid gjort detta preparat så populärt. Det är ej minst dess rika halt av Vitaminer, som så effektivt befordrar stärkandet av nerverna, bildandet av nytt blod samt höjandet av kroppens krafter i allmänhet. Ett generellt välbefinnande ger sig snabbt tillkänna vid användningen av Regipan. Det rekommenderas av åtskilliga läkare. Finnes å alla Apotek till kr. 3.-.

## Dräkter, Kostymer Kappor, Överrockar

som kemiskt tvättas hos oss  
garanteras bli till belåtenhet

**LUNDBY**  
Skönfärgeri & Kem.  
Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOVLEVERANTÖR

## Kockums VÄFFELJÄRN

med extra långa handtag äro de bekvämaste att baka väfflor på.  
Försäljes av Hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57, 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

### Pudding à la Grand.

Gelé: 3 dcl. hallon- eller annan saft, 2 dcl. vatten, saft av 1 citron, 6 blad gelatin, 1 msk. arrak, röd karamellfärg.

Fyllning: 7 dcl. tunn grädd, 3 msk. socker, 4 äggulor, 100 gr. aprikoser, 1½—2 msk. arrak, 7 blad gelatin, 5 dcl. tjock grädd.

Gelatinbladen sköljas i kallt vatten, klipplas sönder och läggas tillsammans med saft, vatten och citronsaft i en kastrull. Blandningen hettas upp, tills gelatinet är väl upplöst; då tillsättes arraken och färgen. Små pastejformar sköljas med kallt vatten och saftblandningen hälls i till ½ cm. höjd. Till fyllningen låter man den tunna grädden, sockret och äggulorna sjuda tillsammans över elden, tills krämen tjocknar. Aprikoserna blötläggas, kokas mjuka i vatten och hackas fint. Innan den sjudna krämen kallnat, tillsättes de hackade aprikoserna, gelatinet upplöst i aprikosspadet samt arraken. När blandningen helt svalnat, nedröres grädden försiktigt och smeten hälls ovanpå gelén i formarna, som sättas ut att kallna. Då de äro stela, stjälper man upp dem på skål och serverar dem med nötkransar eller andra lämpliga småkakor.

### Nötkransar.

140 gr. socker, 140 gr. knäckta hasselnötter, 2 äggvitor. Sockret, de malda hasselnötterna och äggvitorna stötas tillsamman i stensmortel. Smeten lägges upp i form av små kransar på väl smord plåt, garneras med en nöt mitt på och gräddas i medelvärme ugn.

### IDUNS KÖKSALMANACKA (28 okt.—3 nov.)

SÖNDAG. *Frukost*: Lammkotletter med potatis, smör, bröd, ost, ansjovis, kaffe eller té, skorpor och mjuk pepparkaka. *Middag*: Gratinerad fisk. Kokt höns med ris, säs och potatis. Katrinplommonsufflé med grädd.

MÅNDAG. *Frukost*: Sillåda, smör, bröd, ost, en assiett med kallskuret, kaffe eller té, skorpor. *Middag*: Köttsoffa. Smörgåspudding med grädd.

TISDAG. *Frukost*: Höns med ris i form, (rester från söndag) smör, bröd, ost, kaffe eller té, vetebröd. *Middag*: Kokt färs med kål, kaprissås och potatis. Soppa på färsk frukt, (äpplen, päron, och plommon.)

ONSDAG. *Frukost*: Skinkomelett, smör, bröd, ost, kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Flottyrkokt fisk med brynt persilja, smör och potatis. Enkel sockerkakstårta med mos och grädd.

TORSDAG. *Frukost*: Pannbiff, smör, bröd, ost, kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Brynt vitkålssoppa med frikadeller. "Knödel".

FREDAG. *Frukost*: Kall fisk (rester från onsdag) skarpsås och hackat ägg, smör, bröd, ost kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Stekt fårkött i bitar med brynta rötter och potatis. Fylla äpplen med enkel vaniljsås.

LÖRDAG. *Frukost*: Stekt korb med stuvad potatis, smör, bröd, ost, kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Kokt helgefundra med senapsås och potatis. Brulépudding.

*Gratinerad fisk med svamp* (för 6 pers.). 1¼ kg. torsk, 1 tsk. ättika, 1 tsk. salt, vatten. *Stuvning*: 50 gr. smör, 100 gr. mjöl, 3 dcl. fisk- och svampspad, 1 dcl. grädd, i brk. konserverad svamp, 2 äggulor, salt, socker, vitp. *Till gratinering*: 2 msk. st. skorpor, 1 msk. riven ost, 1 msk. smör.

Fisken rensas, sköljes, flås och tages ut i filéer. Dessa gnidas in med ättika och salt och kokas i litet vatten. De få kallna och läggas upp på silverfat eller annat eldfast fat. Till stuvningen fräsas smör och mjöl i en kastrull, fiskspad och grädd spådes på, och alltsammans får koka till en tjock stuvning. När mesta hettan gått av arbetas äggulorna in en och en i sänder. Svampen, som skurits i lagom stora bitar, tillsätts, och stuvningen smakas av med salt socker och vitp. När smeten kallnat, bredes den ut över fiskfiléerna på fatet, och det hela beströs med stötta skorpor och riven ost; överst lägger man små flockar av smör. En halvtimme innan rätten skall serveras sättes fatet in i varm ugn att få färg och bli genomvarmt.

*Köttsoffa* (för 6 pers.). 300 gr. benfr. oxkött, 1 liten purlolök, ¼ selleri, ¼ kålrot, 2 mindre moröter, ½ palsternacka, 60 gr. smör, 3 msk. mjöl, 2½ lit. vatten, salt, vitp.

Köttet tvättas och skäres i tärningar. Rötterna tvättas, skrapas och skäras i strimlor. Smöret hettas upp i en gryta, kött och rötter läggas i och brynas väl. Mjölet strös över och vattnet spådes på. Soppan får långsamt koka till kött och rötter äro möra. Den smaksättes med salt och vitpeppar.

*Höns med ris i form*. Rester av kokt höns och sötsur säs, 1 msk. mjöl, kokt ris, 1—2 ägg, salt, 2 msk. stötta skorpor, 1 msk. smör.

## KALMAR RÅGSIKT '000'

är drygast och bäst

## SOLO-KAFFE

A. B. MALMÖ  
KAFFEKOMPANI

Prova ZINKSOL kan ej överträffas vid rengöring av diskbänkar och dylikt.  
och KOPPARSOL gör kopparn skinande som solen.  
Döm  
Efterfråga dem hos Eder handlande.  
NYA ZINKSOLFABRIKEN  
Tel. 3142. Örebro.

## Frälsningsarméns Handelsdepartement

Östermalmsgatan 24, Stockholm  
Ffilial: Sa Allégatan 9, Göteborg

Musikinstrument-, Bok- och Pappershandel. Manufaktur- och korta varor. Reseffekter m. m.

Förstklassiga kvalitéer:  
Kaffe. Teer. Kakao. Armé-tvål. Skokräm.

HÖEFFEKTIVA  
VÄRTELEDNINGAR  
SPISAR  
WOCO  
MOTALA  
Begär offerter

## Duktyger, Handdukar Vita vävnader

till fabrikspriser.  
Prover sändas till landsorten på begäran franko.  
**ALMEDAHL'S FÖRS.-MAGASIN**  
OBS.! 55 KUNGSATAN 55 OBS.!  
GÖTEBORG.

## Vävskeदार

jämte övriga tillbehör för handvävstolar. Vävspännare, Skyttlar, Skedkrokar och Spolmaskiner köpas förmånligast hos  
A.-B. Borås Mek. Väfskedsfabrik,  
Borås. Rikstelefon 1028.  
Exp. till landsorten mot postförskott.  
Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem Plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. växt-närings salt. Erhålles på bleckbruk hos Frö-, Färg och Kemikaliehandlare. Begär originalförpackning.

## CARL BROSTRÖMS

Ättikspirt och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär

BROSTRÖMS  
ÄTTIKA  
hos Eder handlande.



Mustads recept N:o 3.

## Svampbullar

Överträffa de härligaste köttbullar i smak.

2 msk. "Mustads Bästa-Växt"	2 msk. "Mustads Bästa-Växt"
2½ msk. mjöl	2 msk. hackad persilja
1½ kkp mjölk	1 ägg
Salt, vitpeppar, socker	1 kkp skorpmjöl
½ lit. svamp,	3 msk. "Mustads Bästa-Växt"

Av "Bästa-Växt", mjöl och mjölk göres en tjock stuvning. Svampen renas och skäres i små bitar, fräses i "Bästa-Växt" tillsammans med persiljan och nedröres i stuvningen. Smaksättes med kryddorna och upphälles på fat att kallna. Av smeten formas avlånga bullar, vilka doppas i uppvispat ägg och rivebröd samt stekas vackert bruna i "Bästa-Växt".



## Förbilliga hushållet:

Mustads Solo-Grädd och Bästa Växt ersätter smöret fullt ut och förminskar hushållskostnaderna utan att levnadsstandarden försämras.

Det stänker icke och bränner icke fast vid pannan, utan skummar och bryner som smör.

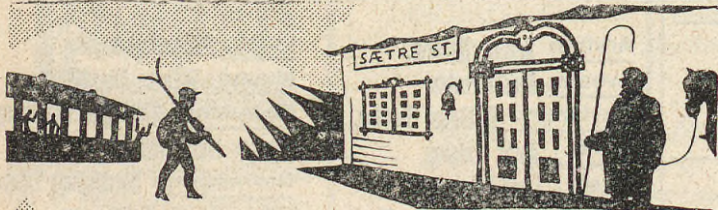
Grantz

## Cerebos Salt

**N**i använder så litet salt så Ni bör alltid använda det bästa. Cerebos Salt är garanteradt af Brittiska Hälsovårdsanstalten som absolut rent och hälsosamt. Och det håller sig torrt i alla väder.



Se hur jämnt det rinner.



## Gratis rekreation i de norska högfjällen till påsken.

Vi uppställa 8 premier, var och en bestående av en påskresa till Norge för 1 eller 2 personer. Besök i Kristiania. Bergensbanans högfjäll. Fri resa från hemorten. Fritt hotelluppehåll.

Köp ett paket av någon av nedanstående kexsorter. Premiekupong och villkor äro bifogade. Ginger Cakes, Albert, Citron, Cocoskransar, Cream Cracker, Fridtjof Nansen, Ginger Nuts, Havre, Marie, Milk, Netop, Pearl, Smörkransar, Speculatier, Sverdrup, Rum Cream, Pearl Cream, Sætre Vafflor, Vardagskex, Water, Windmill.

**SÆTRE**  
KJÆKSFABRIK A/S  
KRISTIANIA

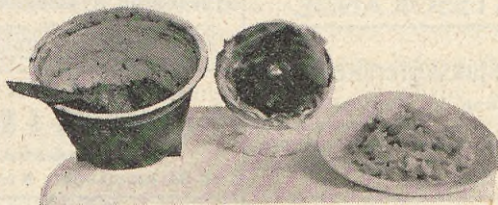
SPANGE



Hönsköttet skrapas noga av benen och skäres i små bitar. Om man har för litet sås kvar kan ju ny kokas på hönsspadet. Såsen får emellertid ytterligare redas av med något mjöl för att bli tjock som en stuvning; hönsset tillsättes, och smeten smakas av. Det överblivna eller nykokta riset blandas med två väl söndervispade ägg och smaksättes. I en väl smord eldfast form lägges lager av ris och hönsstuvning; översta och understa lagret skall vara ris. Puddingen beströs med stötta skorpor, belägges med små klickar av smör och sättes in i ugnen att få färg.

Kokt färs med kål (för 6 pers.). 350 gr. benfritt oxkött, 100 gr. späck, 150 gr. kokt potatis, 1 ägg, 2 kkp. mjölk, salt, vitp., 1 medelstort vitkålshuvud, vatten, salt. *Till formen:* smör.

Kålbladen lossas, och några stora blad behållas hela. De övriga bladen skäras i små



Puddingformen är färdig att fyllas.

bitar; alltsammans förvälles i saltat vatten och lägges sedan på en duk att rinna av väl. Av kött, späck, kokt potatis, ägg, mjölk, salt och vitp. beredes en vanlig köttfärs. En smord kakform beklädes med några av de hela bladen (se bifogad bild). I denna lägger man den råa färsen och den hackade kål-



Kokt kålpudding.

len varvtals; understa och översta lagret bör vara färs. Överst lägges ett helt kålblad. Locket lägges på formen, och puddingen får koka i vattenbad 1½ tim. Den stjälpes upp på runt fat och garneras med sallad eller persilja. (Se bilden.)

"Knödel" (för 6 pers.). 1½ lit. potatis, vatten, salt, 200 gr. vetemjöl, 1 msk. salt, 1 ägg. *Till fyllning:* 200 gr. tork. aprikoser. *Till servering:* 150 gr. smör, 1 dcl. stötta skorpor, socker.

Potatisen skalas, kokas och föres genom purépress eller mosas sönder på annat sätt. Det söndervispade ägget, salt och mjöl tillsätts, och degen arbetas ihop på bakbord. De- gen kavlas ut till ½ cm. tjocklek och uttages i små runda kakor av ett dricksglas storlek. Av aprikoserna, som legat i blöt helst över en natt och sedan fått väl rinna av, läggas två på en kaka; en annan lägges på och degkanterna tryckas till väl. Då alla bullarna äro fyllda, läggas de i kokande saltat vatten och få koka tills de flyta upp och äro genomkokta. De serveras så varma som möjligt. De stötta skorporna få steka en stund i smöret och serveras till, jämte rikligt med socker.

Barnens förtjusning är



JAMAICA

**BANANER**  
GODA

Ytterst lättsmälta  
Närande.



## Mor vill vara stolt över sin gosse

Varje mor vill att just hennes barn skall vara det mest förtjusande av alla. Hon vet att värden om den lilles kropp är en av de viktigaste förutsättningarna och därför har hon valt Yema-tvålen för sitt barns skötsel. Yema är nämligen på en gång en toilettvål av yppersta kvalitet samt en hudcreme av den mest välgörande inverkan. Yema-hudcremetvålen säljes överallt å 1 kr. pr styck samt i parti från

A.-B. A. P. Sjöbergs Fabriker  
Malmö

Nederlag i Stockholm och Hälsingborg

**Yema**  
Varje ask innehåller skönhet.

**PERSSENS STICKMASKINER**

Svensk tillverkning. Guldmedalj å alla utställningar. Erkänt bästa maskin för tillverkning av alla sorters stickade artiklar, såsom strandkoftor, jumpers, sweaters, underkläder, strumpor m. m.

A.-B. Per Perssens Väv- & Stickmaskin.  
Fabrik: Kontor & Utställning:  
Fabriksgränd 3. Drottninggatan 21 B,  
STOCKHOLM.

## Korpulens, fetma

borttages genom

D:r Hoffbauer's lagligt skyddade

**Avmagringstabletter**

Oskadligt och effektivt medel utan iakttagande av diet. Intet Thyreoidin! Intet avföringsmedel. Kom- plett kur Kr. 23:—.

Utförlig broschyr gratis.

Tillhandahålles av apoteken.  
Huvuddepot: Elefantens Drog-  
handel, Stockholm.



FINARE

## BORDSERVISER OCH VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.  
Gör ett besök eller begär prisuppgift!

**BRISING & FAGERSTRÖM A/B**  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

### MARÄNGER.

Ur näringssynpunkt är hönsäggets gula, som känt, mycket värdefullare än vitan. I den egentliga matlagningen har man av många anledningar mera användning av gulän enbart än av vitan enbart; beroende på guläns större bindkraft och den vackra färg, som den ger åt de rätter, där den förekommer. Det händer alltså icke sällan, att husmodern finner sig ha en kopp med äggvitor till övers i sitt skafferii. Äggvitorna äro emellertid icke svåra att finna användning för. De ha sin förnämsta plats i en hel del bakverk och efterrätter och bland dessa är marängen i dess olika variationer kanske den mest användbara. Marängen förlänar bakverket eller

den därtill blir jämförelsevis billig, så är den väl värd att lära känna närmare och att komma till flitigare användning. Sådana efterrätter som marängsuisse, hovdessert och moccataårta höra ju till de finare sakerna, som pläga komma på bordet endast vid högtidligare tillfällen, men fruktmaränger och marängmassan använd som garnering på enkla frukttårter i bakelser eller i småkakor serverade till efterrätter eller kaffe kunna givetvis förekomma i veckans ordinarie matsedel. Den behöver härigenom varken fördyras eller åstadkomma särskilt mycket arbete. — Marängmassa består av äggvita och socker, och man beräknar till vanlig maräng 50 gr. socker till varje äggvita.

Vid beredning av marängmassa äro följande regler att iakttaga. Vitorna, som an-



Chokladmarängerna spritsas ut på plåten.

vändas, måste vara fullkomligt friska och fria från främmande ämnen; ingen gula får finnas kvar. Om man har flera vitor i en skål och icke vet huru många som samlats där, så är en äggkopp ett bra mått. En äggkopp full räknas som en äggvita. När äggvitor skola slås till skum sker detta bäst på ett stort kastrullock (se bild 1) med en större s. k. stekgaffel eller med två mindre gafflar. Vispningen skall ske raskt och jämnt utan uppehåll, tills vitorna bli ett hårt skum. När det är fråga om marängmassa, måste vispningen fortsättas under 10—15 min. Skummet bör då vara så hårt, att det kan skäras med kniv, då massan skall dela sig och ej gå ihop. Sockret, som ej får vara groft, tillsättes nu ytterst försiktigt, och just detta är mycket viktigt. Om sockret ovarsamt slås in i vitorna, tryckes luften, som piskats in, ut igen, och massan blir lös. Sockret skall med en sked vändas in i vitorna, tills det nätt och jämnt blir inblandat. Marängmassan bör sedan omedelbart användas. Vid gräddning av maräng är ugnsvärmen ett mycket viktigt kapitel. Den måste vara mycket svag. Sättes marängmassa in i varm ugn, kan man på förhand vara övertygad om, att den blir misslyckd. Den skall mera torka än grädda och får ej bli mera än ljust rostfärgad. Har man tillgång till en god värmugn, kan det vara tillräckligt, att sätta in marängen där, tills den kännes torr på ytan. Man får alltså beräkna lång tid för marängen i ugnen. Här gives utförlig beskrivning på några enkla sätt att använda marängmassa.

### Maränger.

4 äggvitor, 200 gr socker. Marängmassan tillredes som ovan beskrivits. En väl rengjord plåt smörjes mycket väl och doftas med

### Kom ihåg,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.  
Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.



## LUNDGREN THÉER

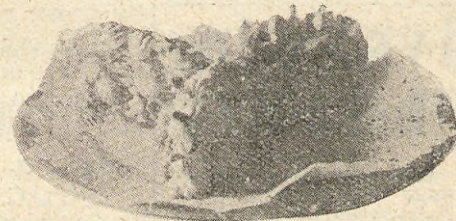
äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

vetemjöl. Marängmassan lägges i små toppar på plåten och gräddas i svag ugnsvärme.

### Chokoladess.

4 äggvitor, 250 gr. socker, 2 msk. kakao-pulver, 1 dryg tsk. potatismjöl. Äggvitorna vispas som ovan beskrivits; potatismjölet tillsättes och vispas med äggvitorna de sista 5 minuterna. Kakaopulvret blandas med sockret och inblandas försiktigt jämte detta. Massan spritsas ut på förberedd plåt i form av ess. För utspritsning användes en pappersstrut av någon bättre sorts papper s. k. skrivpapper, som ej mjuknar för fort av den fuktiga massan. Struten uddas i spetsen med dels ett par klipp, se bild 1. Essen gräddas i svag ugnsvärme.



Chokladmaränger.

### Chokladmaränger, (för 6 pers.).

Marängmassa på 4 äggvitor. Till fyllning och garnering: 4 dcl. tjock grädde, 1½ msk kakaopulver, 2 tsk. vaniljsocker, 2 tsk. socker, 1 msk. vinbärgelé, 15 gr. rostad mandel.

Marängmassan utspritsas på plåt i avlånga tjocka kakor (se bild 2) och gräddas. Grädden vispas till hårt skum; härav sparas ca ¼ till garnering. Resten smaksättes med kakaopulver och vaniljsocker. De färdiga ma-



## Husmödrar

Ett vackert kök fordrar Skultuna kokkärl.

Erhållas i varje järn- och bosättningsaffär.

Skultuna Bruk  
Västerås

En ny Nitorprodukt!

# Glitto

Aluminiumputs

Tekn. Fabr. NITOR, Stockholm



# EKSTRÖMS VANILJINSOCKER





### Crème Suzon

är utan rival, då det gäller hudens vård.  
JOH. D. ANDERSSON.  
Malmö.

### Av SANGALLA té

rekommendera vi våra kända märken

"Pekoe Souchong"  
"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.

PERCY F. LUCK & Co



### Yppersta vetemjöl:

### KALMAR VAPEN

KALMAR ÅNGKVARNS K.-B.



**Prova** ZINKSOL kan ej överträffas vid rengöring av diskbänkar och dylikt.  
**och** KOPPARSOL gör kopparn skinande som solen.  
**Döm**

Efterfråga dem hos Eder handlande  
NYA ZINKSOLFABRIKEN  
Tel. 3142. Örebro.

## Vävskedar

jämte övriga tillbehör för handvävstolar. Vävspannare, Skyttlar, Skedkrokar och Spolmaskiner köpas förmånligast hos

A.-B. Borås Mek. Väfskedsfabrik, Borås. Rikstelefon 1028.  
Exp. till landsorten mot postförskott.

### VITRUMS FERROL

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tagas av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å  
APOTEKET VASENS DRUG-HANDELS LABORATORIUM  
STOCKHOLM

Originalflaskor om 500 gram.  
Fås å alla apotek.  
Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.

## Duktyger, Handdukar Vita vävnader

till fabrikspriser.

Prover sändas till landsorten på begäran franko.

ALMEDAHLS FÖRS.-MAGASIN  
OBS.! 55 KUNGSGATAN 55 OBS.!  
GÖTEBORG.

## CARL BROSTRÖMS Attiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär



BROSTRÖMS  
ATTIKA  
hos Eder handlande.

Köp inget annat fabrikat så länge det finnes av

# Kockums

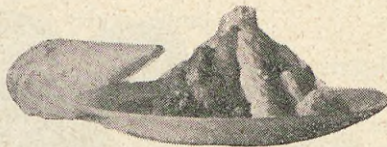
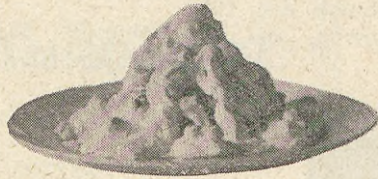
## GJUTNA GRYTOR

Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

rängerna tryckas lätt in eller holkas ur något på undersidan. Här fylls med chokladmassa, och två marängar läggs tillsammans. De ställas på skål, skarven mellan de båda marängerna täckes med utspritsad grädde och garneras med rostade mandelstrimlor och små prickar av röd vinbärsgelé (se bilden).

### Äppelmaräng, (för 6 pers.).

3 lit. äpplen, 2½ kkp. socker, 4 dcl. vatten. Marängmassa på 3 äggvitor. Äpplena skalas, skäras i halvor, befrias från kärnhus och kokas mjuka i sockerlag. Lagen kokas ihop och hålles över äpplena. Då dessa kallnat läggs de



Marängmassan spritsas på äppelpyramiden. Äppelmaräng med struten.

högt i pyramidform på ett eldfast fat, marängmassan spritsas ut (se bilden), och fatet sättes in i svag ugnsvärme.

Äppelmarängen serveras helst med vispad grädde. — På samma sätt tillagas andra fruktmarängar, t. ex. med päron eller bananer eller plommon eller med blandad frukt.

### IDUNS KÖKSALMANACKA (4—10 NOV.).

**SÖNDAG. Frukost:** Wienerkottletter med stekt potatis och lingonsylt; smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té; skorpor, vegakrans och chokoladess, (beskrivning se ovan). — **Middag:** Tomatsoppa med äggkulor. Stekt fläskhare med äppelmos och katrinplommon. Chokladmarängar (beskrivning se ovan).

**MÅNDAG. Frukost:** Kall fläskhare med varm sås och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té; vetebröd. — **Middag:** Fårstuvning med kål och potatis. Gräddkaka.

**TISDAG. Frukost:** Biff à la Lindström med potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té; vetebröd. — **Middag:** Laxpudding, (salt lax och potatis med äggstanning), med smält smör. Äppelgröt.

**ONSDAG. Frukost:** Fattiga riddare med sylt; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Stekt kalvlever med lingonsylt och potatis. Blåbärs-soppa med Nösundsskorpor.

**TORSDAG. Frukost:** Stekt sill med lök och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Små köttjärpar med blomkål och brynt potatis. Mannagrünstarta med maräng.

**FREDAG. Frukost:** Lever i risrand; (rester från onsdag), smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Sjömansbiff. Plommonkräm med mjölk.

**LÖRDAG. Frukost:** Bräckt skinka med ägggröra; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Morotspuré med ostsmörgåsar. Stekt rödspotta med brynt svamp, gräddsås och potatis.

### Äggkulor, (för 6 pers.). 3 hårdkokta äggulor, 50 gr. smör, 1 bit tryffel.

Om man använder friska ägg, kan man skilja äggulan från vitan och låta den glida ner direkt i kokande vatten. De få koka i 4—5 min. Man har mera användning för de råa äggvitorna än för de kokta. De hårdkokta gulorna mosas sönder tillsammans med smöret, och blandningen sättes härefter ut att stelna. Av massan formas med vanliga smörspadar kulor, som rullas i fint hackad tryffel (i enklare fall i finhackad persilja) och läggs upp i salladiär.

**Nösundsskorpor.** 1 dcl. mjölk, ½ ägg, 50 gr. socker, 100 gr. smör, 1 dryg tsk. bakpulver, 300 gr. vetemjöl.

Smöret smältes och röres, till det blir kallt. Ägg, socker och mjölk vispas och en del av mjölet uppblandat med bakpulvret tillsättes. Smöret tillsättes och sist resten av mjölet. Degen skall vara hård. Den delas och trillas i mycket små skorpor. Dessa sättas omedelbart in i varm ugn och gräddas mycket lätt. De skäras genast, färgsättas och få sedan torka i svag värme.

**Mannagrünstarta med maräng:** 3 ägg, 175 gr. socker, 4 bittermandlar, 80 gr. mannagrün. **Till formen:** smör, stötta skorpor. **Fyllning:** 1½ kkp. äppelmos. **Marängmassa:** 2 äggvitor, 100 gr. socker, 1 msk. vaniljsocker.

Ägg och socker vispas tillsammans i 20—30 min., då tillsätts de skällade och rivna bittermandlarna jämte mannagrünen. Smeten hålles i smord och brödbeströdd stekpanna eller slät rund form och gräddas i medelvarm ugn. Kakan stjälpes upp och får svalna. Den lägges på en plåt, äppelmoset bredes ut, och marängmassan (beskrivning se ovan) spritsas i stora toppar runt tårtans kant. Den sättes sedan in i svag ugnsvärme, tills marängen är färdig.

## EN INHIBERAD LUNCH

ersättes allra lämpligast av ett par Jamaica-bananer, skriver den kända författarinnan på hushållsområdet fru Ida Högstedt. För direkt hushållsbruk knyter sig huvudintresset till efterrätter och alla dessa desserter. Här skapas ständigt nyheter än i form av tårter och bakelser eller annat bakverk, än i skepnad av kalla och varma puddingar, char-treuser, geléer, glacé, fromage och en oändlighet av andra goda saker, där bananen antingen bildar huvudingrediensen eller ock utgör en värdefull tillsats. För att inte påminna om de nu så populära fruktsalladerna.



### SOLO-KAFFE

AB. MALMÖ KAFFEKOMPANI

## KÖP ALLTID

Edert behov av Antracit, Hushållskol och Koks från

## OLAUS OLSSONS NYA KOLIMPORT A.-B.

som alltid levererar högsta kvalitéter till lägsta dagspriser i poster om 1 hl. eller däröver

Telefoner:

Namnansop: "Olaus Olssons"



### Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar TOGAL snabbt och säkert.

Togaltabletterna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Tojal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindras omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Tojal. Tillhandahålles av apoteken.

## Pälsar och Pälsvaror

bli som nya efter kemisk tvätt hos

## LUNDBY

Skönfärgeri & Kem. Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOYLEVERANTÖR







# TRE OÖVERTRÄFFADE PREPARAT FÖR BARNVÅRD

Syster Ellas Barnpuder.

Barnets ömtåliga hud måste hållas torr enär eljest sårnader och hudlöshet lätt kan uppstå. Ett av de allra bästa medlen mot hudlöshet är Syster Ellas Barnpuder, som nu utsläppts i marknaden såsom ett komplement till våra tidigare preparat. *Pris pr burk Kr. 1.-*

Syster Ellas salva.

**A. Hudcrème:** som barnsalva är denna hudcrème öoverträffad. Läkare och barnmorskor rekommendera denna för barnets ömtåliga hud så välgörande salva. Syster Ellas salva innehåller icke ämnen, som förstöra kläderna. Tänk på Edert barn. Det behöver och vill ha Syster Ellas salva. *Pris pr burk Kr. 2.-*

Se här några av våra intyg:

På begäran intygas att »Syster Ellas salva» är på grund av alla sina samfälliga goda egenskaper väl anpassad för skötseln av späda barn. - *Constance Hageman, Ex. barnmorska.*

På begäran har jag noga prövat en salva kallad »Syster Ellas salva», och kan nu rekommendera denna, då den i varje fall av min praktik visat sig som en synnerligen lämplig komposition. *Majken Jeansson, Barnmorska.*

**B. Sårsalva** (med Burows lösning). Alla mödrar stå vid ett eller annat tillfälle inför uppgiften att hjälpa sin pojke eller flicka, som skurit sig, klämt sig, bränt sig eller ådragit sig någon annan yttre skada. Syster Ellas salva är då oersättlig. Se därför till, att Ni alltid har denna utmärkte sårsalva till hands. *Pris pr burk Kr. 2.50*

Syster Ellas Barntvål (överfettad).

Barnets hud är ömtålig och irriteras lätt av vanliga tvålar, som innehålla skadliga och frätande ämnen. Syster Ellas Barntvål är mild och behaglig, med utsökt frisk doft. Syster Ellas Barntvål är bästa tvål för alla, som hava ömtålig hud. *Pris pr tvål Kr. 0.60*

Ensam tillverkare:

**Fabriks A.-B. Ellas, Stockholm**

Rikstelefon 82762

Varning för värdelös efterapning!

Tillverkas under överinseende av apotekare Yngve Funcke.

## BOKNYTT.

*Oscar Wilde*, historien om en olycklig vänskap av Robert Harborough Sherard i översättning av Anna Lamberg har i dagarna kommit ut i andra upplagan, vilket tyder på, att den läsande allmänhetens intresse för Salomes författare är oförminskat.

*Lotten Dahlgren i nya upplagor.* Ransäters föreligger nu i 5:te, Ur Ransäters Familjarkiv i 3:dje och Grannarna vid Kungsängsgatan i 2:dra upplagan vilken visar att man blir alltmer medveten om vilka ovärderliga skatter författarinnan skänkt oss med sina kultur- och släktkrönikor.

*En aktuell bok om vin.* Byrådirektören i Kungl. Lantbruksstyrelsen Nils Sonesson har utgivit en bok däri han uppmanar svenska folket att dricka vin berett av svenska frukter och bär samt lämnar uttömmande anvisningar om hur man skall gå till väga för att göra vin av äpplen, päron, körsbär, vinbär m. fl. fruktslag.

I första kapitlet talas om fruktvinets hygieniska betydelse, därvid yttranden av framstående utländska trädgårdsmän, rättslärdar och läkare citeras; bl. a., säger den franske läkaren Denis-Dumont att »fruktvin, t. o. m. njutet i större mängder icke tröttnar likt öl; det berusar mindre än andra alkoholiska drycker, och intet fall är känt, då fruktvin utövat fördärlig inverkan på människans kropp. Det är därför ur social synpunkt av stor betydelse att det arbetas för fruktvinberedningens förkovran och utbredning».

I fråga om vinberedningens framtidsmöjligheter i vårt land drager förf. i härnad mot kontrollstyrelsen och dess kända åtgöranden i ett fall då ett systembolag — utan att fråga kontrollstyrelsen — vägat tillverka några tusen liter fruktvin. På grund av att kontrollstyrelsen ställt sig oförstående för denna fråga, kan man med skäl fråga sig, om fruktvinberedningen i Sverige har möjlighet till framgång, eftersom detta ämbetsverk »efter mångårigt, samvetsgrant, högt kvalificerat utredningsarbete funnit lämpligt medgiva, att brännvin, whisky, likörer, punsch, engelsk porter och starka viner må vara tillåtna läskedrycker, medan lätt öl samt åtminstone i fabriksmässig skala tillverkat lätt vin av svensk frukt ej funnit nåd inför denna myndighet.»

*Minnesskriften över Bengt Lidforss* föreligger nu i bokhandeln. Det är en stor, illustrerad och vacker volym med intressant innehåll, till vilken vi återkomma med utförligt omnämnande.

*En bok om Pompeji.* Av den högt skattade reseskildraren C. A. C. Lewenhaupt har i dagarna på Svenska Andelsförlaget utkommit en bok, vars titel är »Ett dygn i Pompeji». Boken är byggd på ett fyndigt uppslag: Vid ett besök i Pompeji låter han reseberättaren somna i ett av de gamla patricierpalatsen. Han vaknar vid hästramp, och in träder en romersk centurion. I sällskap med denne, hans familj och bekanta, genomlever han nu en dag i det gamla Pompeji. Författaren får på detta sätt tillfälle att giva en levande och ingående skildring av livet i en romersk stad vid vår tideräkningens början. Arbetet är rikt illustrerat med bilder från det nuvarande Pompeji ävensom rekonstruktioner från det gamla.



## PHOSPHATINE FALIÈRES

Bästa näringsmedel för barn. Blandas med mjölk till en smaklig o. stärkande välling. Utmärkt medel under avvänjningstiden o. uppväxtåren.

Finnes å alla apotek, i speceri- o. drogaffärer

GENERALAGENT:

**JOHAN BRATTSTRÖM  
STOCKHOLM**

Riks 84098 A. T. Kungsh. 8292

## Chesebrough's Vaseline uttalas Tjehsbros

är er hjälp vid tusen svårigheter. Chesebrough's Vaseline verkar läkande och förhindrar uppkomsten av kvisslor och utslag. Chesebrough's Vaseline är världens mest använda, billigaste och verksamaste medel för att få en frisk, smidig och ungdomlig hud. Finnes i 25- och 45-öres askar samt i glasflaskor för 70 öre och 1:25. Begär Chesebrough's Vaseline på apoteken och i färg- och kemikalieaffärer.

## Jacobson & Co.

STOCKHOLM

A.-B. Mölnbacka-Trysils  
pappersbruks nederlag

PAPP, PAPPER och BINDGARN  
en gros

Rikstel. Sthlmstel.  
1298, 203 98. N. 1162, N. 2110.

## Det är ej försent

att rekvirera  
Dr Gustaf Wiesels läkarebok

## Kvinnan från ägget till graven.

Den innehåller utom allt som rör kvinnlig kropps- och skönhetsvård även nya äktenskapslagen. 60 anatomiska bilder, delvis färgtryck, illustrera texten.

Rekvireras å 10 kr. från Läkarebokens förlag, Stockholm 17, och genom varje bokhandel.



**CRÈME de  
Cholepalmine**  
I 30 år beprövat hudmedel mot köld och solbränna. Säljes på alla apotek och hos handlande i tuben å 60 öre o. 1 kr. I parti hos **LARS MONTÉN, Stockholm.**



Skall Ni  
köpa  
Pålsvaror?

Skriv då i dag  
efter vår nya illustrerade katalog!  
Sändes gratis.  
Stort urval av allt i branschen.  
Spara pengar! Köp direkt från  
**L. Mattsson & Co**  
Pålsvarufirma, Malmö.

**M. ZADIGS**  
prisbelönta neutrala  
Lanolin Crème-Tvål

den yppersta av alla Toilette  
tvålar, förlänar huden ungdomlig  
friskhet och skönhet

**M. ZADIG, Malmö**  
H. M. Konungens Hovleverantör.

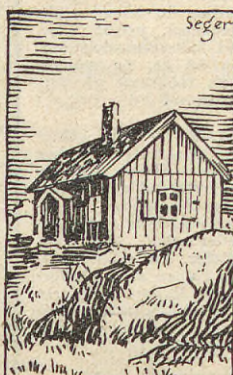
## I slott och i koja



användes numera  
på grund av dess  
oöverträffade kvalitet  
endast

**Pellerins**  
margarin

Kungl. Hovleverantör.





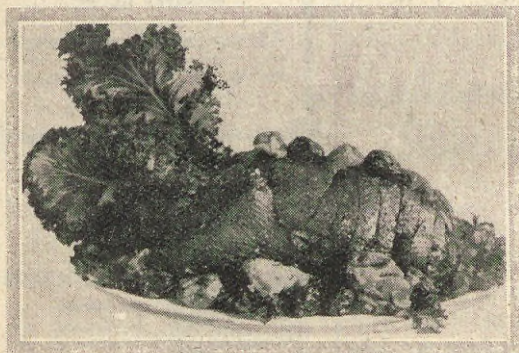
## Grötkokare

Köp Edra hushållskärl av Skultuna Bruks välkända tillverkningar. Ni blir belåten med såväl utförande som pris

**Skultuna Bruk**  
Västerås

### "MÄRTENS GÅS."

Ofrivilligt gå tankarna till festliga tillfällen med dignande bord, där gåsen och svartsoppan ha hedersplatserna. Om vi icke "fira" Märten överallt som i Skåne, där skolbarnen glädjas över sina tre dagars "mårtenlov", en särskilt välkommen höst-helg, så ha vi dock alla en viss känning av tiden omkring den 11 november. Saluhallarna, torgen och matvaruaffärernas skyltfönster digna av gäss. Tidningarnas annonsörer — försäljare och restauranger — ropa ut, att det är gästid. —



"Mårtens gås."

I en del hem beror det kanske på husmoderns oföretagsamhet eller okunnighet, att Märten-dagen får gå förbi utan gås och svartsoppa. I andra hem är det lika naturligt som skinkan vid juletid, att gåsen kommer på bordet den 11 november. Mången ung husmor går nog med en viss bävan till förberedelserna till gåsmiddagen; antingen är det gåsen eller också svartsoppan, som vållar bekymren. Gåsen är så pass dyr, att den ej kan räknas till vardagsmaten, och den bör inte precis använ-

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

**Pilsner**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

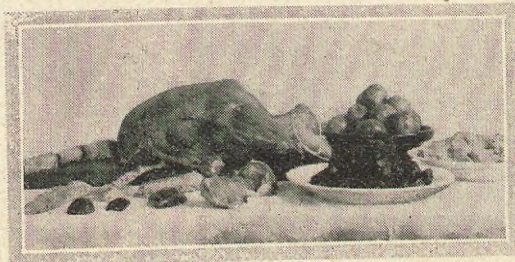
**A: B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

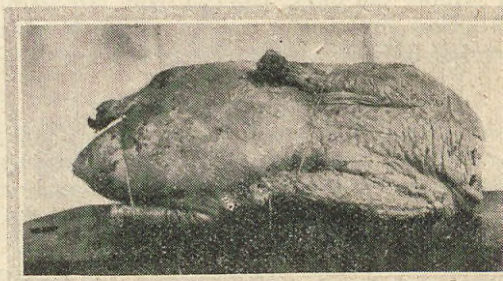
das som "försökskanin". Det är så, att man aldrig hinner bli riktigt van vid en rätt, som kanske endast förekommer en gång på året. Följer man noga reglerna för tillagning av gås, så blir konsten icke så stor, och vad den ekonomiska sidan angår, så blir gåsen ganska dryg, därigenom att nästan allt på gåsen kan användas.

Gåsen saluföres slaktad och plockad; huvud, vingben och fötter böra finnas kvar. Vid inköp av en gås bör även medfölja 1/3 lit. gåsblod. Till stekt gås bör man välja den ung och välgödd. Bäst är gåsköttet vid 6—8 månader. Gamla gäss ge ingen god stek. Unga gäss ha spetsiga klor. Benen kunna böjas utan att brytas; näbben är likaså böjlig. Benen och näbben ha ljusgul färg. Skinet skall vara ljus utan mörkare fläckar och verkar rutigt. En välgödd gås är dessutom rund och slät



Gåsen färdig att fyllas

över bröstet och bukfettet är vitt och fast. Sedan husmodern försett sig med en prima gås, gäller det att rätt använda densamma. Först bör man se till, att gåsen är svedd. Man skär sedan av fötterna vid första leden och skiljer huvudet från halsen. Huvud och fötter användas ej. Halsen skäres av och tillvaratages. Skinet flås av och användes till gåsleverkorven. Vingspetsarna skäras av, så att endast en led blir kvar och läggs tillsammans med halsen. Nu öppnas gåsen meddels ett ganska djupt snitt i den mjuka delen av buken, och alla inälvor tagas ur. Istret, som sitter omkring inälvorna och mellan tarmarna,



Gåsen sättes upp.

lossas försiktigt och lägges i kallt vatten. Av inälvorna tager man noga reda på muskelmage, och lever och hjärta, som lägges i kallt vatten. Levern användes till gåsleverkorv (se recept nedan). Muskelmagen och hjärtat utgör jämte halsen och vingspetsarna det s. k. kråset, som användes i svartsoppan. Sedan gåsen är befriad från alla inälvor sköljes den mycket väl och lägges i kallt vatten en timme. Den torkas och gnides med citron både in- och utvändigt. Den lägges sedan in i en

Den förnämsta Tollettvålen är Ledolintvålen

emedan den gör en finmig, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.



## LUNDGRENS THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

ren handduk och får ligga till följande dag. Gåsen kan sedan anrättas på olika sätt. Gäller det att servera den vid en gåsmiddag den 11 november bör den givetvis användas som stekt gås.

Stekt gås, (räcker för 10—12 pers.).

1 gås (omkring 5—6 kgr.), 2 msk. salt, 400 gr. katrinplommon, 3 lit. äpplen, vatten.

Den förberedda gåsen (se bild. 2), gnides in- och utvändigt med salt. Äpplena sköljas och naggas och katrinplommonen sköljas; här-



Färdig att sättas in i ugnen.

med stoppas gåsen full. Öppningarna bak och vid halsen sys ihop, och gåsen sättes upp enligt bild 3 (inga snören på bröstsidan)! Gåsen är nu färdig att läggas i långpannan (se bild 4). 1/2 lit. kallt vatten hålles i pannan, och gåsen sättes in i varm ugn. När den börjar få färg, överöses den var tionde minut med den heta köttskyn, vilken spädes om det behövs. Stekningen bör fortgå, tills gåsen kännes mörk vanligen efter 3—4 timmar. Börjar den på slutet se för mörk ut lägger man över ett smort papper. Under de sista 20 minuterna bör den — för att erhålla knaprigt skinn — ej ösas.

Pröva



BORDBESTICK

Sedan använder Ni intet annat.

Nyöppnad utställning i Stockholm, Hamngatan 5. Ävenså anordnas i höst utställnings- och försäljningslokaler i Göteborg Ö. Hamngatan 27. Malmö Södergatan 10. Hålsjöberg S. Storgatan 9. Örebro Storgatan 23.

*Vanderberghs*

Växtmargarin fyller i fråga om arom, smak och konsistens de högsta fordringar.

Fullt jämförligt med mejerismör!

# Thermia

patenterade

## Kokspisrost,

passande för vanligast förekommande spisar, samt

## Kakelugnsinsatser

spara intill 1/3-del av bränslet.



Illustrerad beskrivning på begäran.  
A.-B. THERMIA-VERKEN.  
Tel. 611. Arvika. Tel. 611.

Den som en gång smakat

## Eskilstuna Veteknäckebröd

äter inget annat spisbröd.

Mört! Näringsrikt! Delikat!

Förordad som dietbröd. Ett utmärkt tebröd. Ett delikat bröd för smörgåsbordet.

Till salu i väl sorterade livsmedelsaffärer.

A.-B. Arvid Petterssons  
Brödfabrik, Eskilstuna.

Etablerad 1885.

Partiorder mottagas i Stockholm pr tel. 339 77.

**SOLO-KAFFE**  
A. B. MALMÖ  
KAFFEKOMPANI  
FRÅ DET BÄSTA  
KÄLLAN

Den tvätterska, som använder

**KALMAR RISSTÄRKELSE**  
har alltid nöjda kunder.

**Universalverktyg**  
av stål, härdat.

N: r 560.

Hammare, yxa, hovtång, rörtång, trådvitbare, koffot, skruvmejsel kombinerade; av nytta för hushållet, landbruket, automobilerna, motorbåten etc.  
Pris pr styck för 25 cm. längd Kr. 5: 50  
Finnes till salu hos järnhandlare samt hos fabrikanten:  
BERGS BOLAG, ESKILSTUNA.

**ADA ZINKGLANS**  
OERSÄTTLIGT PUTSMEDEL FÖR DISKBÄNKAR OCH DYLIKT

**ADA ZINKGLANS**  
RINGA ARBETE  
SPEGELBLANKA DISKBÄNKAR  
APPROVAT I GODKÄNT I HUSMODERNS PROVKÖK

## Den sparsamme

ser efter om kostymen eller klädningen är värd att kemiskt tvättas eller färgas hos

**LUNDBY**  
Skönfärgeri & Kem.  
Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOYLEVERANTÖR

# Kockums STEKPANNOR

Äro lätta men dock starkast. Fint gjutgods med slät yta.  
Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

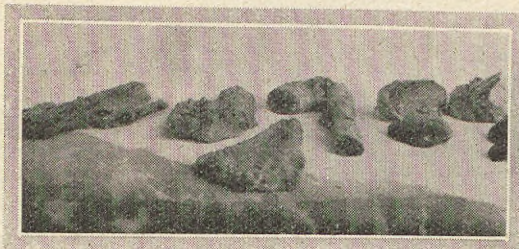
Gåsen lägges upp på varmt serveringsfat. Trådarna avlägsnas, och frukten urtages så hel som möjligt. Med en skarp kniv lossas bröstköttet från skrövet, skäres i vackra skivor och lägges tillbaka, så att gåsen er hel ut. Fatet garneras med frukter och kruskål (se bild 1).

Köttskyn i långpannan silas och en del av det feta skummas av; den serveras mycket het som sås.

Till gåsen serveras med fördel kokt brysselkål eller brynt blåkål och potatiskroketter el. d.

### Svartsoppa, (för 10—12 pers.).

Kräset av 1 gås, 1/3 lit. gåsblod, 5—6 msk. mjöl, 3 1/2 lit. buljong (häri inberäknat spadet, vari kräset kokat samt fruktspadet), 1 tsk. vitp. 1 tsk. ingefära, 1 tsk. stötta nejlikor, 1—1 1/2 msk. salt, 3/4 kkp. socker, 1/2—1 dcl. ättika, 1/2—1 dcl. madeira, 1 1/2 lit. äpplen, 200 gr. katrinplommon.



Gåskräset.

Kräset bör läggas i kallt vatten över en natt. Det sättes sedan på i nytt kallt vatten och får koka, tills det blir mört. Det tages då upp, skäres i små bitar och lägges i soppskålen. Spadet silas, och fett skummas noga av. Äpplena skalas och skäras i klyftor; dessa och katrinplommonen kokas mjuka i litet vatten och läggs upp i ränder på glasfat eller karott och serveras till soppan. Fruktspadet tillvaratages. Bloden silas och får en kraftig vispning, mjölet och 1/2 liter kall buljong tillsättes. Resten av buljongen jämte frukt- och kräs-spad kokas upp, avredningen tillsättes under kraftig vispning som fortsättes, tills soppan kokat i 10 tim., kitteln lyftes av elden och nu återstår den viktigaste proceduren vid tillagning av svartsoppan, avsmakning med kryddor, ättika och vin. Den slås mycket varm över köttet i soppskålen och serveras genast med frukt och gåsleverkorv.

### Gåsleverkorv.

3 msk. risgryn, 3 kkp. mjölk, 1 gåslever, 2 msk. sultanarussin, 1/2 tsk. mejram, 1/3 tsk. vitpeppar, 1 tsk. salt, 1 msk. hack. portugisisk lök, 15 gr. smör, 2 äggulor. Risgrynen skällas, kokas mjuka i mjölken och få kallna. Levern stötes fint och blandas i. Russinen sköljas och rensas samt tillsätts jämte kryddorna. Löken skalas, hackas fint, brynes i smöret och tillsättes tillika med äggulorna. Halsskinnet av gåsen sköljes mycket noga och sys ihop i ena ändan. Leverfärsen fylls i, och skinnet sys ihop. Korven, som bör vara löst stoppad, kokas tillsammans med gåskräset omkring 1 timme. Korven skäres i skivor, lägges upp på ett litet serveringsfat och serveras jämte frukten till svartsoppan.

### Svartsoppa på hönskräs.

Även utan gås kan man åstadkomma en god svartsoppa, förvillande lik den äkta. I ovan angivna recept byter man ut gåskräset med motsvarande delar av två höns. Istället för gåsblod användes svinblod. Av hönsleverarna tillredes leverkorven som stoppas i vanliga korvskinn. — Soppan tillagas i övrigt som ovan angivits.

A. S.

### IDUNS KÖKSALMANACKA, (11—17 Nov).

**SÖNDAG. Frukost:** Omelett med jordärtskockor och svamp; smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té; wienerbröd och pepparkakor. — **Middag:** Svartsoppa, stekt gås med brysselkål och potatiskroketter. Frukt i gelé med mandelkransar.

**MÅNDAG. Frukost:** Stekt njure med potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** (Vegetarisk) Makaronikotletter med tomatsås och ärtor. Enkel mördegstärta med frukt, grädde.

**TISDAG. Frukost:** Kokt sill med hackat ägg och smält smör och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, bröd. — **Middag:** Kall gås (rester från söndag) med varm sås, kokt savoykål, brynt blåkål och brynt potatis. Punschpudding med sylt.

**ONSDAG. Frukost:** Skinkkroketter med stuvad svamp; smör, bröd, ost; keffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Stuvad lake med potatis. Strutar fyllda med chokladgrädde.

**TORSDAG. Frukost:** Kokt frankfurterkorv med pepparrot och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Avredd buljong (kokt på gåsskrövet och rötter) med vinsmak och frikadeller. Risgrynskaka med sylt.

**FREDAG. Frukost:** Griljerad salt lax med stuvad potatis eller makaroner; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Benig kalvstek med sås, stekta morötter och potatis. Blåbärskompott med enkla biskvier.

**LÖRDAG. Frukost:** Stekt risgrynskaka (rester från torsdag) med sylt. — **Middag:** Blodpudding med lingonsylt. Passerad aprikossoppa.

(Forts. sid. 98.)

Av SANGALLA té  
rekommendera vi  
våra kända märken  
"Pekoe Souchong"  
"Imperial", "Ordinary"  
i originalförpackningar.  
PERCY F. LUCK & Co.



## Personlig hygien

fordrar att ens linne blir ordentligt rentvättat. Koka det med Tomtens Tvättpulver. Ni kan då vara lugn. Det blir fullkomligt rent.

**Frälsningsarméns  
Handelsdepartement**  
Östermalmsgatan 24, Stockholm  
Filial: S: a Allégatan 9, Göteborg

**Musikinstrument-, Bok- och Pappershandel. Manufaktur- och korta varor. Res-effekter m. m.**

**Förstklassiga kvalitéer:  
Kaffe. Teer. Kakao. Armé-tvål. Skokrä.**

Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias

Jotal

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar TOGAL snabbt och säkert.

Togaltabletterna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindras omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Togal. Tillhandahålles av apoteken.

## Vävskedar

jämte övriga tillbehör för handvävstolar. Vävspännare, Skyttlar, Skedkrokar och Spolmaskiner köpas förmånligast hos

A.-B. Borås Mek. Väfskedsfabrik, Borås. Rikstelefon 1028. Exp. till landsorten mot postförskott.

**Svält ej**

Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem Plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. växt-närings-salt. Erhålles på bleckbruk hos Frö-, Färg- och Kemikaliehandlare. Begär originalförpackning.

**CARL BROSTRÖMS**  
Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär

**BROSTRÖMS**  
ATTIKA  
hos Eder handlande.

# Spirella-Korsetten

Genom fabriken stora omsättning beställ därför i Nov. i hopp att få den till Jul. Passande julklapp. Hilma Törnquist, Styrmansgatan 8, Stockholm. Öst. 54 24.

## Apotekare John Lindgrens Kinavin

med eller utan järn, berett av äkta druvvin. Sedan flera årtionden välkänt såsom ett stärkande och stimulerande medel vid svaghetstillstånd, särskilt blodbrist.

Till salu å alla apotek.  
Tillverkas å APOTEKET LEJONET, Malmö.

## Valnötsextrakt

Hjälpremedel mot grått hår.  
Sammansatt valnötsextrakt. Starkt koncentrerad, pr flaska å 1/3 lit. kr. 6:—.  
Rekommenderas särskilt.  
Extrakt på valnötsblad. Pr flaska å 1/3 lit. kr. 2:75. Efter någon tids behandling med preparatet försvinner det gråa ur håret. Fullkomligt oskadligt. Härprov behandlas och återsändes mot 60 öre i frim.  
CONSTANCE SVENSSON,  
Specialist i hårbehandling och skönhetsvård.  
Östra Skansgatan 18 B, Göteborg. Tel. 160 83. Kl. 10—6.  
Kommissionärer antagas.

## Döva höra

Den amerikanska elektriska **hörapparaten ACOUSTICON**, som är världens förnämsta, kan nu regleras i 6 styrkegrader efter örats olika hörselkraftiga. Förordnad av speciallister. Ombärlig för lönhörda i kyrka och teater. För efterapningar varnas.  
**Öronmassageapparaten MASSACON** botar susning för öronen. ACOUSTICON är den enda elektr. hörapparat som är patenterad, o. lämnas 5 års skriftlig garanti. ACOUSTICON är tillerkänd guldmädalet i St Louis o. den engelska kroningsmedaljen i guld. Användes av H. Maj:t Ånkedrottningen av England o. Prins Carl av Sverige. Begär katalog och intyg. Ensamma förs. för Sverige:  
**MALMÖ BANDAGE ETABLISSEMENT**, Per Veljersgatan 9, Malmö. Telefon 4975.

## LEDIGA PLATSER

FÖR EN GOD, pålitlig, enkel och något sjukvårdskunnig flicka finnes plats ledig i stad i dec. att värda gammal, något klen fru samt att på egen hand sköta ett litet, enkelt hem, 2 pers. hushåll. Svar m. uppgift om ålder, löneanspråk m. m. till "Öm vård—Stilla hem" till Iduns exp. f. v. b., Stockholm.

Platsen som **FÖRESTÅNDARINNA** för länets upptagningsanstalt för sjuksjukva vid lasarettet i Uddevalla—24 patienter—är till ansökan ledig. Kompetens: i hospitalsvård utbildad sjuksköterska. Lön 1.100 kr., fri kost och bostad samt tvätt, en månads semester, 90 kr. i kostpenningar, 3 ålders-tillägg å 150 kr. efter resp. 3, 6 och 10 års tjänst., dyrtidstillägg lika med statens.  
Platsen tillträdes senast den 1 januari. Ansökan jämte betygsskrifter och foto insändes till undertecknad före den 15 november.  
Uddevalla den 25 oktober 1923.  
**LASARETTSLÅKAREN.**

## Vid Hallands läns sinnesslöanstalt,

Heberg, blir den 15 jan. 1924 plats ledig för en lärarinna (Slagstautbildad eller småskollärarinna). Lön med dyrtidstillägg 1,500 kr. pr år och allt fritt samt 3 åldersstillägg å 150 kr. vardera. Ansökningshandlingar torde före den 15 dec. insändas till styrelsens ordf., Vinberg, Falkenberg.

## Hushållerska,

kunnig i såväl enkla som finare matlagning, servering och städning samt villig att på egen hand utföra alla inom ett bättre ungarlshem i modern fastighet förekommande göromål kan erhålla väl avlönad plats. Svar med betygsskrifter och löneanspråk samt om möjligt foto torde snarast sändas till S. Gumelius' Annonbyrå, Malmö under märke "Proper och pliktrogen."

## Platsen som första barmorska

tillika föreståndarinna, vid Akademiska Sjukhusets i Uppsala Barnbördsavdelning kungöres härmed till ansökan ledig. Löneförmaner: lön 1000:— kr., bostad, kost och tvätt samt 2 ålders-tillägg å resp. 100:— kr. efter 5 och 10 år. Ansökningar åtföljda av meritförteckning och tjänstebetyg inlämnas till undertecknad senast den 17 nov. Akademiska sjukhuset i Uppsala den 23.10.1923.  
**JOHN OLOW,**  
Professor, överläkare vid Barnbörds-avdelningen.

## Finnes någon enkel, god, stadgad och bildad flicka,

omkring 27 år gammal, (helst uppländska), van vid alla hemmets sysslor, intresserad av och händig med sömnad o. handarbete, som vill komma som hjälp och sällskap till äldre, numera ej så stark, dam. Den sökande bör helst vara något sjukvårdskunnig samt i behov av och kunna trivas i gott, stilla, bildad hem. (En jungfru finnes). Svar m. foto, bet., rek. och löneanspråk till "1 december 1923", Lund p. r.

## Elevplatser

finnas lediga å Kustsanatoriet Apelviken, adr. Varberg. Hänvändelse till Husmodern.

## Doktor J. Arvedsons kurs i Sjukgymnastik, Massage

## Pedagogisk Gymnastik

medför enligt kungl. Maj:ts medgivande samma komp. och rättigheter som en kurs vid Gymn. Central-Institutet. Kursen, 2-årig, börjar den 15 sept. Prospekt på begäran gen. Dr J. Arvedson, adr. Odengatan 1, Stockholm.

## D:r A. Karsten

Medicinskt Elektricitets-, Ljus- och Röntgeninstitut  
Kungsgatan 60, Stockholm  
Behandling av reumatiska åkommor.

## Omkring 1 dec. flyttar

G. v. Sydows Sång- & Musikinstitut  
huvudlokal  
till 54 Jungfrugat., 5 tr. Ö. 1012.

## Gymnastikdirektörsexamen

avlägges efter 2-årig kurs av kvinnliga elever vid

## Sydsvenska Gymnastik-Institutet.

Ny kurs börjar 15 sept. Prosp. Major J. G. Thulin, Lund.

## I sjukgymnastik, massage

och övriga FYSIKALISKA BEHANDLINGSMETODER börjar ny kurs 10 jan. Grundlig utbildning. Platsansökning. Billig inackordering. Begränsat elevantal. Anmälan snarast erforderligt, enär pågående kurs övertecknad.

## MALMÖ ZANDER-INSTITUT.

## Tandteknikerkurs.

Några kvinnliga elever antagas till nya kursen, som börjar den 10 jan. 1924. Svar märkt "Tandtekniker", Allm. Tidn.-kont., Gust. Ad. torg., Stockholm.

## Hushållsförklädet "FILMOS"

Kr. 6:—  
tillverkat av vattentät klädd duk, kan steriliseras, tvättas och urkokas. Starkt, praktiskt och hygieniskt rekommenderas desamma för Hemmet och Sjukhus.  
A.-B. Nils Adamssons Sjukvårds-affärer  
Jakobsgatan 22 A. & B. Stockholm.

## PLATSSÖKANDE

## Gihls Sjuksköterskebyrå,

Jungfrug. 31, Stockholm.  
Ansk. såväl exam. sjuksköterskor som anspråksl. vårdarinnor och sjukhusbiträden. Obs! Ändrad adr. och tel.-n:r. Rikstelefon 72075.

## 23-årig tyska

med god skolunderbyggnad och evangelisk-luthersk bekännelse söker anställning. Har hittills vistats i för-åldrahemmet och från unga år deltagit i hushållsgöromål. Har därjämte lärt sömnad vari jag är fullt hemma-stad. Tycker mycket om barn och vore därför hägad att söka min utkomst i en familj med småtingar. Svar till Martha Lindner, Dresden A, Zeughausstrasse 1, Tyskland.

## Barnsköterska,

ex. med goda betyg, samt kunnig i enkla sömnad, och villig deltaga i hushålls göromål önskar plats. Svar till Selma Olofsson, Norra Varalöf, Ängelholm.

## Sjukgymnast

med tvåårig praktik hos läkare söker plats att meddela massage i fam. där tillfälle finnes att deltaga i matlag. och hushålls göromål. Svar till "Förlovd sjukgymnast", Västerås p. r.

## PENSIONAT OCH INACKORDERINGAR

önskas för sällskap till äldre fruntimmer (jämte två unga flickor), tillfällig handräddning i hushållet. Musikalisk äger företräde. Svar till Serlans Gärd, Ödeshög.

## Skolor och Undervisningsanstalter

samt utbildningskurser för olika yrken. Noggranna uppgifter härom erhålles i Kvinnligt Yrkesregister, som finnes såväl å Yrkesregistrets expedition, Regeringsgatan 16, Sthlm, som i boklädorna. Pris 3 kr.  
Obs! De skolor och undervisningsanstalter, som önska bliva införda i nästa upplaga av Kv. Yrkesreg., behagade förtast möjl. meddela sig med expeditionen.



### Filip Holmqvists Handelsinstitut

Statsunderstött och under statsinspektion.  
Fullständig och modern fackutbildning genom pedagogisk, koncentrerad undervisning. Student-, Bank-, Korrespondent- och Handelskurser. Gymnasialavdelning. Kontorstekniska övningar. Platsförmedling.  
Vårterminen börjar den 14 jan 1924.



### Alla damer

kunna hava smala ben och vrister genom att bära kautschukbandet Radio-actif 2 timmar varje morgon. Pris kr. 15:— pr par.  
A.-B. Franska Parfym-magasinet, Stockholm.  
Drottninggatan 21  
5 Hamngatan 5

### Målarskola.

I det naturskönt och friskt belägna Vrigstad å Smål. höglandet kunna ännu 2 elever mottagas i målning, teckning m. m. (undervisning efter samma plan som tillämpas vid Konsthögskolorna). God helmackordering. Angående hemliv. Tillfälle till rekreation, sport, utflykter m. m. Vidare meddelar konstnären Hugo Carlberg, villa Granebo, Vrigstad.

## AKTIEBOLAGET SYDSVENSKA BANKEN

Inbetalt aktiekapital Kr. 34,000,000:—  
Huvudkontor: Malmö.

Mottager insättningar å Depositions-, Kapital- och Sparkasseräkning till högsta gällande ränta.

Fullständig bankrörelse.

## GRANSHOLMS

FINPAPPERSBRUK  
ANLAGT 1803 - GEMLA - ANLAGT 1803  
Specialbruk för finare pappersorter

LEVERANTÖR AV IDUNS PAPPER  
OMBUD OCH PARTINEDERLAG I STOCKHOLM:  
**R. W. STARE**  
R. T. 40 44 59 KUNGSGATAN 59 NORR 192 30

# Utmärkta organ

för annonsering i landsorten:

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Arvika: Arvika Nyheter.            | Luleå: Norrbottens-Kuriren.            |
| Avesta: Avesta-Posten.             | Malmö: Skånska Aftonbladet.            |
| Borlänge: Borlänge Tidning.        | Mariestad: Tidning för Skaraborgs län. |
| Borås: Borås Tidning.              | Mora: Mora Tidning.                    |
| Eksjö: Eksjö-Tidningen.            | Norrköping: Norrköpings Tidningar.     |
| Engelholm: Engelholms Tidning.     | Nässjö: Nässjö-Tidningen.              |
| Eskilstuna: Eskilstuna-Kuriren.    | Piteå: Norrbottens Allehanda.          |
| Falun: Falu-Kuriren.               | Skövde: Skaraborgs Läns Annonssblad    |
| Filipstad: Filipstads Tidning.     | Sollefteå: Sollefteå-Bladet.           |
| Gävle: Gefle-Posten.               | Strängnäs: Strengnäs Tidning.          |
| Göteborg: Göteborgs Dagblad.       | Sundsvall: Sundsvalls-Posten.          |
| Halmstad: Hallandsposten.          | Säter: Säter Tidning.                  |
| Hedemora: Södra Dalarnes Tidning.  | Söderhamn: Söderhamns Tidning.         |
| Hudiksvall: Hudiksvalls-Tidningen. | Trelleborg: Trelleborgs Allehanda.     |
| Hälsingborg: Hälsingborgs Dagblad. | Uddevalla: Bohuslänningen.             |
| Härnösand: Härnösands-Posten.      | Umeå: Västerbottens-Kuriren.           |
| Jönköping: Smålands Allehanda.     | Uppsala: Tidningen Upsala.             |
| Kalmar: Barometern.                | Visby: Gotlänningen.                   |
| Karlskrona: Karlskrona-Tidningen.  | Västervik: Västerviks-Tidningen.       |
| Katrineholm: Katrineholms-Kuriren. | Västerås: Westmanlands Allehanda.      |
| Landskrona: Landskrona-Posten.     | Växjö: Nya Växjöbladet.                |
| Linköping: Östgöten.               | Örebro: Örebro Dagblad.                |
| Ludvika: Ludvika Tidning.          | Östersund: Östersunds-Posten.          |

# 4 rätter mat på en låga

Genom att använda vår nya uppfunna apparat MUB, som kokar och steker 4 rätter mat på en och samma låga, vare sig det är gas-, ved-, elektrisk spis eller fotogenkök, kunna bränsleutgifterna reduceras minst med 60 %, alltså mera än hälften, samt stor tidsvinst. Den är prövad och godkänd av Husmodern med följande intyg.



**I N T Y G**  
från "Husmoderns" utställning och provkök, Birgerjarlgatan 26, Stockholm.

Stockholm den 6/8 1923.

Att sparkokaren "MUB" blivit hos oss avprövad och godkänd, intygas härmed. Bränslesparingen varierar mellan 50—60 %, beroende på hur den vanliga kokningen skötes och vilket bränsle som användes. Vid vissa prov har bränslesparingen visat sig betydligt högre, men som genomsnittssiffra och en fullt tillförlitligt sådan kan angivas 60 %.

Stockholm som ovan Husmoderns provkök.

Denna apparat bör icke saknas av något kök, eller person som lagat mat. I milliontals hem i Europa har apparaten hälsats med stor popularitet.

Apparaten är av ren aluminium samt består av 4 olika kärl (se vidst. kliché) passande för kött, särskild potatiskokare, fisk, gröt, kaffe, varmvatten, soppor samt andra olika maträtter.

Denna apparat blir gratis för varje köpare på en månad, emedan under denna tid har bränsle för apparatens kostnad inbesparats.

Vi återtaga varje apparat om den icke lovar vad den håller.

Den är ju den största garanti envar kan önska sig.

Den är lättkött, lätthanterlig, samt även en prydning för köket.

Apparaten säljes direkt genom oss antingen skriftligen eller genom besök samt till landsorten mot postföreskrift eller efterkrav.

Finnes i följande storlekar:

Mub-apparat passande för 2 å 3 personers hushåll	kr. 10:50
" " " 4 å 5 " " "	" 14:—
" " " 7 å 9 " " "	" 18:—
" " " 10 å 15 " " "	" 25:—

eller för pensionat, matserveringar etc. „ 25:—

Ensamförsäljare:

## A.-B. HUSHÅLLSARTIKLAR

Regeringsgatan 20. Obs! 1 trappa. Tel. N. 2764.  
Ensamförsäljare och ombud på olika platser antagas.  
Aberopa denna tidning.

(Forts. fr. sid. 96.)

**Frukt i gelé i glas,** (6—8 pers.). Gelé: 1 paket Moirs gelépulver, (lemon) 2½ msk. socker, 2½ dcl. kokande vatten, 4 dcl. vitt franskt vin. **Frukt:** 20 pistacie-mandler, 100 gr. fikon, 100 gr. vindruvor, 100 gr. hasselnötter, 100 gr. valnötter, 100 gr. aprikoser, 1 liten burk ananas, 1 liten burk körsbär, 2 bananer.

Gelépulvret stötes i stenmortel tillsammans med sockret, lägges i en bål och det kokande vattnet slås på och omröres väl. Då gelépulvret är alldeles smält och ser klart ut, tillsättes vinet. Vida champagneglas fyllas till ½ med gelé och ställas ut att stelna. Ett lager av de olika frukterna fördelas ovanpå gelélagret. Gelé slås på, tills det står över frukten och får åter stelna; ett nytt fruktager lägges på och ny gelé hälls över. Glasen bör ej fyllas mer än till ¾. På det översta lagret slår man endast på så mycket gelé att frukten kommer att ligga till hälften ovan ytan. De vackraste bitarna av frukten lägges naturligtvis överst. Denna rätt bör göras i ordning i tid, gärna dagen innan den skall serveras och minst 5 timmar före.

**Makaronikotletter,** (6 pers.). 175 gr. makaroner, 1½ dcl. vatten, 6 dcl. mjölk, 1 ägg, salt, vitp., ½ portugisisk lök, 25 gr. smör.

Till panering: 1 ägg, 1—1½ kkp. stötta skorpor.

Till stekning: 80 gr. smör.

Till garnering: 75 gr. smör, ½ kn. persilja.

Makaronerna kokas upp i vatten, mjölken spädes på, och stuvningen får koka till en tjock gröt. Löken skalas, hackas och brynes i smöret. Löken, ägget och kryddorna tillsätts och smeten utbredes på vattensköljda skärbräden att kallna. Med runt mått uttages kotletter, som paneras med ägg och stötta skorpor och stekas bruna i smör. Kotletterna läggs upp direkt på serveringsfatet och garneras med en kula persiljesmör på varje kotlett.

Recept å fylld vetekrans.

2½ dcl. mjölk, ½ kgr. vetemjöl, ½ bit äkta vitaminjäst\* (eller vanlig pressjäst), ½ tsk. salt, 40 gr. margarin, ½ kkp. socker.

Till fyllning: Smält smör, 2 msk. succat i små tärningar, 2 msk. syltade apelsinskal i små tärningar, 2 msk hackad sötmandel, 2 msk. pärlsocker, 2 msk sul-tanrussin eller korinter.

Vetedeigen beredes som vanligt. När den är färdig att bakas ut, kavlar man ut degen till en lång fyrkant. Denna penslas med smält smör och beströs med succat, syltade apelsinskal, sötmandel pärlsocker och russin. Degen rullas ihop hårt, och är den ojämn, får man rulla den jämn. Rullen lägges i krans på smord plåt och klipptes, får sedan jäsa. Väl jäst penslas den med ägg, beströs med socker och mandel och gräddas i god ugnsvärme.

\* Äkta Vitamin-Jäst är en synnerligen god upplaga av pressjästen. Dess största förtjänst är den trevliga förpackningen i staniolpapper, som i hygieniskt avseende ställer den framför vanlig jäst och även gör, att den håller sig längre livskraftig. Vilket är en stor fördel särskilt för husmodern på landet. Den blir dryg i användningen, då den är mera koncentrerad, än den jäst, som annars användes i hemmen. Allt detta gör att "vitaminjästen" säkert kommer att vinna husmörarnas bevägenhet, när den hinner bli mera känd.

Mustads recept N:o 5.

# Makrill á la finesse

En verkligt delikat fiskrätt, som gör skäl för namnet finesse.

1 kg. makrill  
150 gr. "Mustads Bästa-Växt"  
Saften av en liten citron  
½ msk. salt, litet vitpeppar

Fisken rensas, ingnides med salt, peppar och citronsaft samt får ligga en ½ tim. "Bästa-Växt" breddes ut på vita pappersark, vilka lindas om fisken, varje ark flera varv, vikes omsorgsfullt i ändarna, på det ingen säs må rinna ut. Paketet stekas omkring ½ tim. i smord långpanna i varm ugn.

Med sax avklippes paketens ena ända och säsen uppsamlas i säsnipa. Pappret vecklas varsamt av. Serveras genast.



Klipp ur och samla Mustads Receptannonser! De införes varje vecka.

## Ekonomisera matlagningen:

Genom att använda Mustads Solo-Grädd och Bästa-Växt i stället för smör, inbesparar varje husmor pengar, som kunna komma matlagningen till godo på annat sätt.

Krantz

# En stimulans



Pix är bra, Pix är bäst!

behöver Ni vid Edert tankearbete. Pipan och cigarettens äro de mest gouterade, men gå ofta till överdrift. Försök med PIX, antingen enbart eller varierande med tobaken. PIX är god, uppriskande och oskadlig, kostnaderna reduceras till en bagatell och pastillens elasticitet giver den äsyftade suggestiva sysselsättningen.

PIX-PASTILLEN

Sen



Till chokladen, teet eller kaffet äro Örebro Kexfabriks "Short-cakes" en utsökt läckerbet.

För alla dagens olika måltider, för smörgåsbordet och desserten, för morgonchokladen, kaffet och eftermiddagsteet, till allt finnes en eller flera särskilt utvalda sorter av Örebro Kex, alla lika utsökta och välsmakande.

Välj bland de många en sort! Och denna enda skall, genom det överlägsna sätt på vilket den uppfyller Edra anspråk på fin och läcker arom, fresta Eder att köpa alla våra andra tillverkningar.

# ÖREBRO-KEX

Sen

## Vetenskapliga avhandlingar

ha bevisat: att

# Comalonga Piller

föröka hårväxten och giva håret liv och glans.



Enda vetenskapligt erkända medel mot håravfall, använt bl. a. på Finsens-Ljus-Institut.

\*

Comalonga Piller erhållas på alla apotek.

4 kr. pr originalglas.

Innehåller 50 piller med chokoladöverdrag.

COMALONGA PILLER

tagas 4 doser å 2 piller 2 eventuelt 3 gånger dagligen efter måltiderna. Det rekommenderas att icke avbryta Comalongakuren genast efter uppnått resultat, utan fortsätta någon tid därefter, under det att dosen efterhand minskas och pillerna tagas med allt längre mellanrum.

## Salubrin- omslag

*giva*

lagda enligt bruksanvisningen

**överraskande effekt**

ETT FÖRSTKLASSIGT HJÄLPMEDEL I  
HEMARBETETS TJÄNST.

Vi måste tacksamt erkänna, att mycket gjorts de senare åren för att underlätta husmoderns arbete i hemmet; vilket icke hindrar att oändligt mycket på detta område ännu återstår. Det är en sak, som särskilt fröjdat mitt

använt desamma och funnit dem där uppfylla, vad de i teorien utlova. Nu äro vi emellertid flera, som ha använt Stockholms Gasverks värmeskåp tillräckligt länge för att obetingat kunna glädja oss över dess tillkomst och konstatera en verklig tillfredsställelse under arbetet med detsamma; det spar tid arbete och gas. Värmeskåpet representerar för många en ganska anseelig summa i inköpspris. Innan man får det uppsatt och inmonterat i köket går det nog till 80—90 kronor. Jag anser emellertid och tror också, att husmödrar i allmänhet skola finna det väl värt sitt pris. Först och främst är det synnerligen solitt byggt och i hygieniskt avseende tillfredsställande; ytterst lätt att hålla rent. Det är vitmålat utvändigt och invändigt beklätt med aluminiumplåt (se bilden). Rummet mellan väggarna är fyllt med ett värmeisolerande ämne, och skåpdörren är försedd med anordning som åstadkommer en effektiv tillslutning. Härigenom har gasförbrukningen vid skåpets uppvärmning kunnat nedbringas till ett minimum och meddels en särskild självreglerande anordning för lågan hålles värmen i skåpet automatiskt vid den temperatur (c:a 90—95°),

## Vem vill magra

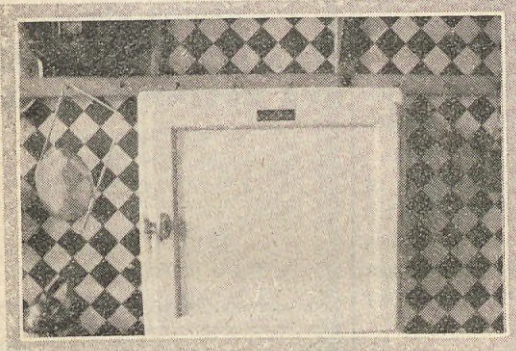
*sakta men säkert?*

Det behagligaste sättet att få den modärna, slanka figuren är genom att dricka det angenäma och välsmakande

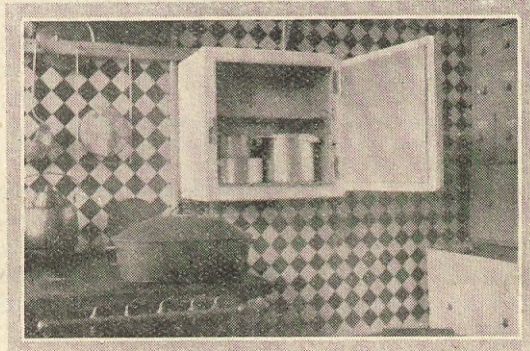
**BANT-TÉET**

A. KREUGER, Storg. 24, Stockholm.  
Tel. Ö. 6393.

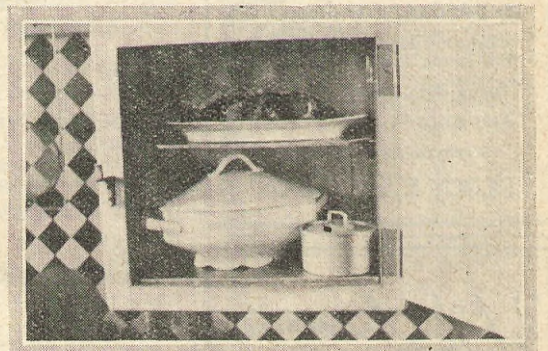
insattes en liten kastrull med saltad svamp, väl urvattnad och sedan uppkokt på gaslåga. Den skulle utgöra underlag till en stuvning, som serverades samma dags kväll. Maten gjordes i ordning omedelbart efter frukostlagningen. Bild 3 visar det ögonblick, då stekgrytan strax före middagen tagits ut ur skåpet för såsberedning. Maten hade då utan tillsyn blivit färdig.



Stockholms Gasverks värmeskåp.



Värmeskåpet i användning.



Middagen färdig i skåpet.

husmoderliga hjärta detta sista år, och det är Stockholms Gasverks värmeskåp. För alla de hem, som ha tillgång till gas, är denna anordning till ovärderlig hjälp och trevnad. Värmeskåpet har utom på gasverkets egen utställning i Stockholm varit utställt på flera hemutställningar. Alltså borde vid denna tid en hel del av Sveriges husmödrar vara på det klara med dess existens. Jag unnar emellertid så många som möjligt att lära känna det. Man ställer sig ofta en smula skeptisk gent emot nya attiraljer, allra helst när man inget vet om dem annat än vad vederbörande försäljare själva ha att komma med, och innan man hört någon, som verkligen i praktiken

är lagom för färdigkokning och färdigstekning eller varmhållning av maten. Därigenom att skåpet är tätt slutet stannar all ånga kvar och maträtten bibehåller sin saftighet även om den får stå i värmeskåpet ganska länge. Skåpet fyller ett verkligt behov för alla dem som bruka gasen som matlagingsbränsle. Gasanvändningens största nackdel är härmed undanröjd. Man har haft ganska svårt att hålla maten varm på gaslågan eller i gasugnen, utan att den blir torr, och uppvärmning eller varmhållning i vattenbad över en låga tar för stor plats och måste dessutom anses vara en ganska oekonomisk procedur. Även känner man en viss risk att gå ifrån en brinnande gaslåga, medan maten färdigkokas.

Här några exempel på huru vi använt värmeskåpet:

*Ex. A.* Middagen bestod av stekt färsfyllt kålhuvud med potatis och sås samt röd sago-soppa med frukt. Sedan kålhuvudet blivit fyllt och väl brynt över en gaslåga, späder man med vatten, och alltsammans får steka 15 min. med locket på. Grytan sättes sedan i det uppvärmda skåpet. Sagosoppan insattes omedelbart sedan alla ingredienserna fått ett ordentligt uppkok, och potatisen likaså. Dessutom

### Bästa medel

mot katarrar och kikhosta samt förkylningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.

### Praktisk Nyhet!

Förkläden helt av gummi, tjocka kr. 6:50, tunnare kr. 4:50 (Hushålls- och Barnköterskeförkläden)

**Hushållshandskar** av gummi, högsta kvalitet. Kronor 3:— per par. Storlek 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½.

**Gustaf Hjelm & C:o**, Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsg. 46, Norrtullsg. 8 A, Stockholm. (Till landsorten mot efterkrav.)



SKULTUNA BRUK



## Skultuna Kockärl

Under de senaste åren ha våra kockärl då de bringas i handeln varit försedda — utom med

**"Kronmärket"**

varigenom den goda kvalitén garanteras — med i vidhängande snöre försett facsimile av sigill i rött.

Detta har nu efterapats av konkurrensen, varför vi nödgas uppmana kundkretsen att alltid övertyga sig om befintligheten av

**"Kronmärket"**

å kärlen, innan köp äger rum.

Västerås i nov. 1923.

Skultuna Bruk

SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT

## SPARKLET SIFONEN

är den moderna vattenfabriken i miniatyr. Oumbärlig för var och en, som vill erhålla sitt kolsyrade vatten till  $\frac{2}{3}$  av det vanliga priset. Sparklet Sifonen kostar numera endast Kr. 17:50 inkl. 1 duss. omladdbara patroner. I utbyte mot förbrukade patroner sändas nya sådana till Kr. 2:25 pr duss. Motsvara 36 flaskor kolsyrat vatten.



Generalagenter:

H. Bager & C:o, Stockholm.  
Jonsson & Krafft, Göteborg.  
A.-B. Ad. Faxe, Malmö.

## THERMIA

patenterade

### Kokspisrost,

passande för vanligast förekommande spisar, samt

### Kakelugnsinsatser

spara intill  $\frac{1}{3}$  del av bränslet.



Illustrerad beskrivning på begäran.  
A.-B. THERMIA-VERKEN.  
Tel. 611. Arvika. Tel. 611.

### Av SANGALLA té

rekommendera våra kända märken

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.

PERCY F. LUCK & Co.



SOLO-KAFFE  
AB. MALMÖ  
KAFFEKOMPANI  
PÅ DET ORSÅ  
SANGALLA

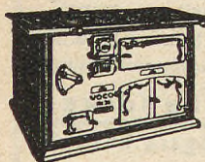
## CARL BROSTRÖMS

### Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär



BROSTRÖMS  
ATTIKA  
hos Eder handlande.



WOCO

Motala

Begär offert!

## Bal- och Supé-Klädningar

tvättas kemiskt och omfärgas bäst hos

## LUNDBY

Skönfärgeri & Kem.  
Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOVLIVERANTÖR

# Kockums

## PLATTJÄRN N°2

Giv barnen plättar!

släta, fina o. starka, med lagom stora hål

Försäljas av hrt Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57, 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

ecrades omkring och på riset. Nasselkålen hälldes kall i soppskålen, och såsen bibehölls i en liten aluminiumkastrull. Alltsammans insattes kallt i värmeskåpet (se bilden). Tårtan stod färdig på sin skål och såsen i såsskål. Äggen till soppan förlorades och lades på ett serveringsfat (att servera dem kalla är knappast någon nackdel bara soppan är het). Värmeskåpet tändes kl. 10 f. m.; alla diskar voro då undan. Matoset från frukosten var utvädrat och middagsbordet var dukat, innan våningen blev tom, och den lilla lågan under värmeskåpet började sitt välgörande arbete. Kl. 5.15 e. m. avåt ett hungrigt sällskap en lyckad middag, som rykande varm framtagits ur värmeskåpet. Undra på om gästerna förundrade sig över, att ingen behöft vara hemma och laga maten!

Ex. C. Vi ha i höst flitigt använt värmeskåpet vid konservering, och det har därvid visat sig vara till ovärderlig hjälp. De färdigberedda glasen förses med lösa klämmare och sätts endast in i det förut uppvärmda skåpet, de få stå där 3—8 tim. beroende på vad som skall konserveras. De för de olika slagen mest lämpliga tiderna äro ännu icke helt utprovade. Att metoden ställer sig ojämförligt mycket bättre än den vanliga när det gäller sterilisering av frukt och bär är tämligen visst. Huru det kommer att ställa sig för grönsaker och kött, det får framtiden utvisa. Metoden kommer givetvis att utvecklas och kan då bli av oerhörd betydelse vid konservering i hemmen.

När man dessutom vet, att vid uppvärmning av värmeskåpet, vilket går på c:a 20 min., åtgår för ungef.  $\frac{1}{2}$  öre gas och för den fortsatta varmhållningen åtgår för ungef.  $\frac{1}{2}$  eller  $\frac{3}{4}$  öre i timmen, så blir ju kostnaden så ringa, att man ej behöver dra sig för att använda det. Den slant som här går åt kan sannernigen utnyttjas!

Naturligtvis skulle flera ex. kunna ges. Den broschyr från gasverket nr 40 som åtföljer värmeskåpet ger emellertid en god överblick av skåpets användbarhet.

Ibland har jag funderat över, varför Gasverket, vars intresse väl borde gå ut på att öka gaskonsumtionen, utarbetat och släppt ut i marknaden något som till den grad kan spara gas som detta värmeskåp. Men fördelarna att använda gas som matlagingsbränsle blir med värmeskåpets tillhjälp större. Gasen vinner härigenom allt flera vänner, och så har jag kommit till att en sådan väg nog blir den bästa och mest sunda för ökad gaskonsumtion.

Och nu slutar jag med att råda varje intresserad husmor att sätta upp Stockholms Gasverks värmeskåp på sin önskelista till Julen.

A. S.

### IDUNS KÖKSALMANACKA, (18—24 Nov.).

SÖNDAG. *Frukost*: Kotletter à la Grand (rester av steken från fredag) smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té. Vetebröd och korintkaka. — *Middag*: Avredd buljong med kalvbräss och svamp. Fiskfärs med räksås. Alexander-tårta med vaniljsås.

MÅNDAG. *Frukost*: Stekt blodpudding (rester från lördag) med lingonsylt; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Kokt lammbringa med dillsås och potatis. Krusbärskrämm med mjölk.

TISDAG. *Frukost*: Gratinerad fiskfärs och räksås (rester från söndag) i snäckor; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Stekt färsfyllt kålhuvud med sås och potatis. Röd sagosoppa med frukt.

ONSDAG. *Frukost*: Bräckt korb med potatismos; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Stekt strömming med dill och stuvad blomkål. Äppelris med mjölk.

TORS DAG. *Frukost*: Pölsa (på buljongsköttet) från söndagens soppa) med rödbetor och stuvad potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Grönkål med korb. Tunna pannkakor med sylt och grädde.

FREDAG. *Frukost*: Marinerad stekt strömming (rester från onsdag) med potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Köttbullar med stuvade makaroner. Klappgröt.

LÖRDAG. *Frukost*: Uppstekt pannkaka (pannkakssmeten tillredd samtidigt med rulladerna — torsdag — och gräddad i ugnen) med sylt; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Vegetarisk rotpure (potatis och jordärtskockor) med ostsmörgåsar. Kokta sjötungsfiler med smält smör och ägg, potatis.

*Kotletter à la Grand*, (för 6 pers.). Rester av kalvkött (c:a 150 gr.) med sky,  $\frac{1}{4}$  lit. konserverade champignoner, 50 gr. smör, 6 msk. vetemjöl, 5 dcl. gräddmjölk, salt, vitp. *Till stekning*: 50 gr. smör. *Till servering*: i burk arter, 20 gr. smör.

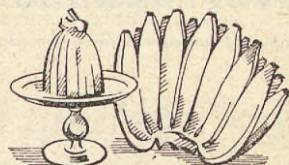
Kalvköttet och svampen skäres i små tärningar. I hälften av smöret brynes kalvköttet och svampen fräses i resten. Mjölet strös på svampen, köttskyn och mjölken tillsättes försiktigt, så att stuvningen ej klimpar sig och stuvningen får koka 8—10 min. under flitig rörning. Köttet tillsättes nu, stuvningen avsmakas, breddes ut på vattensköljd skärbräda i 1 cm. tjock kaka och sättes ut att kallna.

Den kalla smeten uttages med runt mått, och dessa kottletter stekas vackert bruna och uppläggas i krans på varmt serveringsfat. Ärterna läggs i mitten och övergutes med litet smält smör.

(Forts. sid. 100.)

## EN INHIBERAD LUNCH

ersättes allra lämpligast av ett par Jamaica-banor, skrivet den kända författarinnan på hushållsområdet fru Ida Högstedt. För direkt hushållsbruk knyter sig huvudintresset till efterrätter och alla handa desserter. Här skapas ständigt nyheter än i form av tårter och bakelser eller annat bakverk, än i skepnad av kalla och varma puddingar, chartruser, geléer, glacé, fromage och en oändlighet av andra goda saker, där bananen antingen bildar huvudingrediensen eller utgör en värdefull tillsats. För att inte påminna om de nu så populära fruktsalladerna.



## SPARSAMHET

är tidens lösen. Beakta detta även vid inköp av Koks & Kolbränslen och rekvirera från

## OLAUS OLSSONS NYA KOLIMPORT A.-B.

där Ni får största möjliga valuta för Edra pengar i form av verkligt prima varor till dagens lägsta priser.

Telefoner:

Namnanrop: "Olaus Olssons"

## Frälsningsarméns Handelsdepartement

Östermalmgatan 24, Stockholm  
Filial: Sia Allégatan 9, Göteborg

Musikinstrument-, Bok- och Pappershandel. Manufaktur- och korta varor. Reseffekter m. m.

Förstklassiga kvalitéter:  
Kaffe. Teer. Kakao. Armé-tvål. Skokräm.

## Vävskedar

jämte övriga tillbehör för handvävstolar. Vävsplannare, Skyttlar, Skedkrokar och Spolmaskiner köpas förmånligast hos

A.-B. Borås Msk. Väfskedsfabrik,  
Borås. Rikstelefon 1028.  
Exp. till landsorten mot postförskott.

## VITRUMS FERROL

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tages av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å  
APOTEKET VASENS DRUG-  
HANDELS LABORATORIUM  
STOCKHOLM

Originalflaskor om 500 gram.

Fås å alla apotek.

Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.

# FRÅGOR OCH SVAR

**Fråga:** 1. Hur borttaga ärgfläckar på korkmatta? Min jungfru har förgäves försökt med såpa, soda, skurpulver, terpentin, sprit, bensin och oxalsyra samt linolja.  
2. Hur borttaga flottfläck på papper?

3. Jag har gått 5 klasser i privatskola, men min man säger dock att jag är dum och trögtänkt. Har hört talas om att det finns böcker, där man kan lära sig bli kvick. Nu ville jag fråga om Idun, som hjälper så många, vet någon råd för mig i detta avseende? Hur skall jag bli intelligent och kvick?

4. Har sedan en tid tillbaka känt mitt äktenskap som en börda. Jag har sett filmen "Kan skilsmässor undvikas", men jag har ej kommit till klarhet om hur jag bör handla. Vore tacksam för råd i denna ömtaliga fråga.

Dorothy.

**Svar:** 1. Ni bör själv försöka att borttaga ärgfläcken genom att gnida riktigt hårt med en bomullstuss doppad i ammoniak. Korkmattan blir då möjligen först blå, men detta går lätt att borttvätta med vanligt vatten.

2. Flottfläcken går säkert, om den icke är för gammal, att borttaga med eter. Etern bör dock användas med stor försiktighet, då den är synnerligen eldfarlig.

3. Er man har tydligen lätit bedraga sig av böckernas visdom. Studera livet och mannen och Ni finner nog de vises sten. Någor lärd kvickhet eller lärd intelligens finns icke. Det är bättre om Ni försöker vara naturlig och snäll och använder Ert eget förstånd.

4. Det är oss alldeles omöjligt att giva råd i en sådan sak utar att hava någon kännedom om orsakerna, varför Ni känner Ert äktenskap som en börda. För att komma till klarhet i en sådan sak bör man först noga göra sig reda för de egentliga orsakerna och huruvida de ligga hos en själv eller hos den andre maken eller måhända i yttre omständigheter och förhållanden. De sistnämnda kan man ofta nog söka ändra och likaså bör man borttaga bjälken i det egna ögat. Man bör givetvis även avväga, huruvida icke den andre makens och övriga familjemedlemmars intresse av att äktenskapet består överväger det egna intresset av att få det upplöst. Ofta nog kan man icke överblicka konsekvenserna av ett upplöst äktenskap. Fördelarna kunna svnas större, då man står missförhållandena nära inpå livet, men kommer även stå ansikte mot ansikte med nackdelarna av ensamheten och det s. k. oberoendet.

Det lämpligaste torde vara, att Ni rådgör i saken med antingen en erfaren och omdömesgill vän eller en på familjerättsområdet erfaren advokat, som icke ser saken ensidigt från Er synpunkt utan även förstår att taga upp mera allmängiltiga synpunkter och som verkligen kan råda Er och icke bara understödja Edra egna skäl.  
E. E.

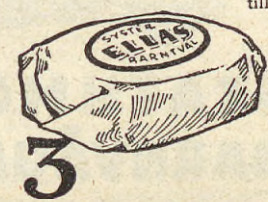
**Fråga:** Vore tacksam för uppläsning, om damfrisering etc. är ett yrke, som lönar sig. Kan man efter genomgången kurs i 3 månader anses skicklig nog, så att man kan börja egen verksamhet eller bör man i och för praktik söka plats. Är det svårt att få sådan, och vad kan erhållas i lön?

Fattig och ensam.

**Svar:** Ni kan med visshet icke efter en genomgången kurs på 3 månader anses nog skicklig att sätta upp egen damfrisersalong. Lämpligast för Er torde vara att annonsera efter en plats i någon större affär, där det är mycket rörelse och vara där minst ett par år, och lära Er allt i yrket förekommande arbete. Efter 3 å 4 år kan Ni, om Ni har goda anlag och



BILGO.



Tillverkas under överinsende  
av  
apotekare Yngve Funcke.

## TRE OÖVERTRÄFFADE PREPARAT FÖR BARNVÅRD

### Syster Ellas Barnpuder.

Barnets ömtaliga hud måste hållas torr enär eljest sårnader och hudlöshet lätt kan uppstå. Ett av de allra bästa medlen mot hudlöshet är Syster Ellas Barnpuder, som nu utsläppts i marknaden såsom ett komplement till våra tidigare preparat. **Pris pr burk Kr. 1.-**

### Syster Ellas salva.

**A. Hudcrème:** som barnsalva är denna hudcrème oöverträffad. Läkare och barnmorskor rekommendera denna för barnets ömtaliga hud så välgörande salva. Syster Ellas salva innehåller icke ämnen, som förstöra kläderna. Tänk på Edert barn. Det behöver och vill ha Syster Ellas salva. **Pris pr burk Kr. 2.-**

Se här några av våra intyg:

På begäran intygas att »Syster Ellas salva» är på grund av alla sina samfälliga goda egenskaper väl anpassad för skötseln av späda barn. **Constance Hageman, Ex. barnmorska.**

På begäran har jag noga provat en salva kallad »Syster Ellas salva», och kan nu rekommendera denna, då den i varje fall av min praktik visat sig som en synnerligen lämplig komposition. **Majken Jeansson, Barnmorska.**

**B. Sårsalva** (med Burows lösning). Alla mödrar stå vid ett eller annat tillfälle inför uppgiften att hjälpa sin pojke eller flicka, som skurit sig, klämt sig, bränt sig eller ådragit sig någon annan yttre skada. Syster Ellas salva är då oersättlig. Se därför till, att Ni alltid har denna utmärkta sårsalva till hands. **Pris pr burk Kr. 2.50**

### Syster Ellas Barntvål (överfettad).

Barnets hud är ömtalig och irriteras lätt av vanliga tvålar, som innehålla skadliga och frätande ämnen. Syster Ellas Barntvål är mild och behaglig, med utsökt frisk doft. Syster Ellas Barntvål är bästa tvål för alla, som hava ömtalig hud. **Pris pr tvål Kr. 0.60**

Ensamtillverkare:

**Fabriks A.-B. Ellas, Stockholm**

Rikstelefon 82762

Varning för värdelös efterapning!



**CRÈME de Cholepalmine**  
I 30 år beprövat hudmedel mot köld och solbränna.  
Säljes på alla apotek och hos handlande i tuber à 60 öre o. 1 kr.

I parti hos  
**LARS MONTÉN, Stockholm.**

## Duktyger, Handdukar Vita vävnader

till fabrikspriser.

Prover sändas till landsorten på begäran franco.

**ALMEDAHLS FÖRS.-MAGASIN**  
OBS. I 55 KUNGSGATAN 55 OBS. I GÖTEBORG.

## Svält ej

Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. växt-näringsalt. Erhålles på bleckburkar hos Frö-, Färg och Kemikaliehandlare. Begär originalförpackning.



**Crème Suzon**

är utan rival, då det gäller hudens vård.  
**JOH. D. ANDERSSON, Malmö.**

# I slott och i koja

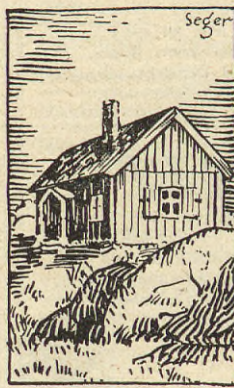


användes numera på grund av dess oöverträffade kvalitet endast

## Pellerins

margarin

Kungl. Hovleverantör.



## POMPEJIS ÖDESTIMMA

av Ella Boeckh Arnold. Ber. 272 sid. Häft. 3: 50, Klott. 5: —.

”Jag är glad att jag övervann mina betänkligheter, ty efter genomläsningen finner jag att författaren lyckats skapa ett fullt självständigt diktverk av rang... Den vackra och värdefulla boken har fått en förstklassig typografisk utstyrelse och ett särskilt lovord förtjäna de vignetter, vilka som överstycken och slutstycken smycka varje kapitel. Många av dem äro i sin enkelhet små mästerverk.”  
D:r Oscar Bensov.

Rekv. från närmaste bokhandel eller direkt från

**EVANGELISKA  
FOSTERLANDS-STIFTELSENS  
BOKFÖRLAG  
STOCKHOLM 3**

Ⓣ

fallenhet för yrket, möjligen anses kompetent att sätta upp egen affär, för den händelse Ni då har något kapital att börja med och kan riskera att hava affären ett par år utan förtjänst. Som elev får Ni i början troligen icke någon som helst lön; möjligen 50 å 60 kr. i månaden.  
E. E.

## LÄSARINNORNAS SPALT

SVAR:

Till ”Tråkig värdinna”, som i nr 44, den 4 nov., frågade efter någon bok med beskrivning på sällskapslekar m. m.:

I min barndom, på 80-talet, förekom hemma en bok av innehåll just som det vi äsyftar. Boken var i två, rätt fylliga delar, den ena hette *Flickornas lekar*, den andre *Gossarnas lekar*. Jag minns jag tyckte de innehöll många roliga beskrivningar. Numera torde dessa böcker väl ej finnas att få, annat än möjligen antikvariskt, eller på äldre bibliotek.  
M. Sdt.

## FRÅGOR.

Jag vill härmed ställa en fråga till Iduns förstående läsarinna. Har aldrig förr frågat i någon tidning, men med intresse följt alla spörsmål i Idun. Jag har i många år varit gift med en man av god familj med stor begåvning och idéella intressen. Men olyckligt nog för honom och oss är han hemfallen åt dryckenskap. Detta har ruinerat såväl hemmet som hans hälsa. Har många gånger tänkt skilja mig, då allt varit höljt i mörker, men åren ha gått, och jag har aldrig kunnat förverkliga min föresats, dels för hans mors skull och dels därför att det vore detsamma som hans säkra undergång. Min, trots allt, ljusa livstro har sporrat mig att taga nya nappatag med ödet. Alltid har jag hoppats på bättre tider, suggererat mig till det. Men nu börjar hoppet svika och ångesten för framtiden står som ett hemskt spöke för mig natt och dag. Min mans själstillstånd har mer och mer försämrats, dels genom sprit och dels genom en obotlig sjukdom, som han även lider av. Han har vistats på sinnessjukhus i år, men är åter hemma. Skall dock snart tillbaka igen, då det är omöjligt för mig att vårda honom och samtidigt försörja oss. Vi ha en stor son, som studerar och omsorgen om honom faller även ensam på mig. Bekymren hopa sig över mig och jag vill därför bedja om råd.



# PIX-pojken är populär

som ingen annan pojke och han finnes överallt — på gator, torg, perronger och bryggor — Han reser över hela landet och är alltid — tack vare sin goda PIX-pastill — hälsad välkommen varhelt han går fram. Han är en verklig vederkvickelse för trötta vandrare och resenärer.

KÖP PIX!



hur en maka och mor skall ställa för sig, innan allt går i kvav. En som vill trotsa ödet.

Finns det någon av Iduns äldre läsare, som från sin ungdom har kvar, och möjligen vill till undervecknad överlåta en lärobok i engelska eller franska av Grönlund enligt Ollendorffs metod? Agnes.

Finnes någon hemskola, familj eller ensamstående i stad eller på landet, som önskar hjälp av 46-årig, bildad, musikalisk dam, kunnig i vävning, maskinskrivning, bokbinderi, knyppling och annan handslöjd, f. d. skollökslärarinna? Svar märkt R. von Feilitzen, Experimentalfältet.

Frågor: 1. Vore tacksam om någon bland läsekretsen ville meddela i Idun texten till "Försvunnen lycka", jag tror av Ida Prade. Gammal ungdom.

2. Kan någon av Iduns läsare upplysa mig om var man kan erhålla ord och noter till en gammal skolmästarevisa? Titeln är ej bekant, men visan utgör en duett mellan skolläraren och de abcläsande barnen? "Om ni inte bättre läsa, jag må be er, jag må snäsa..." heter det i visan. Seminarist.

Fråga: Vore mycket tacksam om någon av Iduns läsare ville giva mig anvisning om plats där kemikalier- och sjukvårdsaffär kunde med utsikt till framgång startas eller få övertagas. Självförsörjande.

Vore tacksam för upplysning om något framåtående trevligt samhälle där två damer skulle kunna slå sig ner med utsikt till försörjningsmöjligheter inom affärs-, bokförings- (eller hushållsbranchen). A. A.

Undra om vi kunde få adress på ett hem (och platsförmedling) i Newyork, där man kan få bo tills man fått arbete.

Mycket tacksam för svar!  
Två bildade flickor.

## BOKNYTT.

Bengt Lidfors' efterlämnade skrifter. Tredje delen av serien SOCIALISTISK JOURNALISTIK föreligger nu och är — enligt företalet — avslutning å samlaget av L:s uppsatser. Volymer bär undertiteln "Från universitetslivet och lärdomsstaden" och innehåller de vassa och roande kåserier, som L. under märket Georg Jonathan på sin tid skrev i Arbetet samt de särskilt under pseudonymen S. R. K. samlade utdragen "Ur en prokanslärs tankevärld".

Wells Tidmaskin på svenska. I den roliga serien S. A. F:s Nöjesläsning har utkommit en ny volym, H. G. Wells: "Tidmaskinen". Det är en äventyrsskildring skriven i Jules Vernes manér. En ingenjör konstruerar en maskin med vilken han kan färdas framåt i tiden i stället för i rummet och genom att så förflytta sig långt in i förntid eller framtid upplever han de mest häpnadsväckande äventyr. Till slut får han bevittna hur solen slocknar och jorden förvandlas till en isökna någon gång i tidernas afört en skräckbild som Wells målar upp med hissande fantasi.

Redaktör-teaterförfattare. A. Henrik Hedlund, Göteborgs Har delstidnings förre chef, har i dagarna på Svenska Andelsförlag utkommit ett modernt skådespel som bär titeln "Alf Brandberg". Stycket utmärker sig så väl för dramatisk spänning som ett idylliskt innehåll av ett tankeväckande djup.



**Bort från vardagslivets släp!**  
**Res till Kristiania och de norska fjällen.**  
**Sætres pristävlan.**

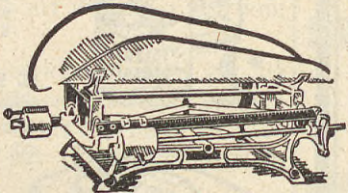
Vi uppställa 8 premier, var och en bestående av en påskresa till Norge för 1 eller 2 personer. Besök i Kristiania. Bergensbanans högfjäll. Fri resa från hemorten. Fritt hotelluppehåll.

Köp ett paket av någon av nedanstående kexsorter. Premiekupong och villkor äro bifogade. Ginger Cakes, Albert, Citron, Cocoskransar, Cream Cracker, Fridtjof Nansen, Ginger Nuts, Havre, Marie, Milk, Neop, Pearl, Smörkransar, Speculatier, Sverdrup, Rum Cream, Pearl Cream, Sætre Vafflor, Vardagskex, Water, Windmill.

**SÆTRE**

KJEXFABRIKENS  
KRISTIANIA

SPANGE



## STATHMOS BARNVÅGAR

äro de enda fullt tillförlitliga!  
**Solida, känsliga, hygieniska.**  
Säljas eller uthyras genom vår utställning,  
Normalmstorg 1, Stockholm.  
Telefon 2070,  
NYA AKTIEBOLAGET STATHMOS  
Nynäshamn.

## Lacking



En sann njutning bereda Eder Edra lackskor, om de behandlas med Lacking.



**Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias**

**Jogal**

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar TOGAL snabbt och säkert.

Togaltabletterna utskilja starkt den skadliga urinsyran från kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindras omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Togal. Tillhandahålles av apoteken.

## Ägare till 794,100 kr. efterlysnas:

I Svenska Statens Premieobligationslotteri av 1918 & 1921 finnas tillhoppa 3,677 vinster outtagna. I 1889 & 1893 års Teater Premie-Obligations Lotteri innestå 332 högre vinster.

Vinster som icke uttagas i rätt tid preskriberas och tillfalla staten.

Vill Ni försäkra Eder om utfallen vinst insänd då genast namn och adress jämte enkelt svarporto då nödiga upplysningar erhållas.

Adr.: Officiella Dragningslistor,  
Postbox 207, Stockholm 1.



STALRESÄRMADRASSEN IDEAL  
Hygienisk — Billig — Hållbar  
Prislista gratis och franco.  
AKTIEBOLAGET RESAR  
Tel. 780 Karlstad Tel. 780

Obs! Våra madrasser äro ugnslackerade.

**Hushållsförklädet "FILMOS"**  
Kr. 6:—

tillverkat av vattentät klädfri duk, kan steriliseras, tvättas och urkokas. Starkt, praktiskt och hygieniskt rekommenderas detsamma för Hemmet och Sjukhus.

A.-B. Nils Adamssons Sjukvårdsaffärer  
Jakobsgatan 22 A. & B. Stockholm.

# Arboga margarin



## Smakar

som smör. Arboga smörblandning »Mejerit» och Växt äro delikata på smörgåsbordet. Obs! Dessa kvaliteters goda, rena smak och delikata smörarom!



## Tryner

som smör. Det är ett nöje att steka i Alfa-Ko och Växt, som bryna bättre än något annat margarin! Det stekta blir vackert brunt och doftar som stekt i smör.



## bakar

som smör. Alfa-Ko till bakning kan ej nog värdesättas. Baka med Alfa-Ko och Ni får ett delikat bröd av läckert utseende och väl uppbakat. Till bakning är Arboga Alfa-Ko minst lika bra.



**SOM SMÖR**

# CEREBOS-SALT

ETT läckert bord är ofullständigt om småsakerna ej äro rätt arrangerade. Låt saltet blifva Cerebos Salt. Dess finkornighet och garanterade renhet sätta piff på Edra mål som Ni ägnat så mycket omtanke.

Håller sig torrt i alla klimat.







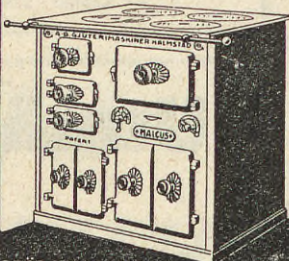
## Det är ingen hemlighet

att de tunna spetsprydda plaggen kräva mycket varsam tvättning, för att ej fördärvas. De fordra även ett överlägset tvättmedel för att behålla sin mjukhet och sin glans. Det är ej heller någon hemlighet, att de som rätt förstå detta, äro eniga i sitt val av tvättmedel, de använda alla

# TRITON

Enda värmeledningspis  
som erhållit  
högsta utmärkelse!

MODERN PATENTERAD  
KONSTRUKTION ÖVER-  
LÄGSEN I EFFEKTIVITET



UPPVARM  
EDER VILLA  
ELLER  
VÄNING  
GRATIS  
MED  
ÖVERLOPPSVÄRMEN  
FRÅN  
KOKSPISEN

VÄRMELEDNINGS-  
SPISEN  
MALCUS

ÄR UTMÄRKT FÖR  
KOKNING OCH BAKNING  
SAMT LÄMNAR DESSUTOM  
VÄRME FÖR  
3-18RUM

ÄVEN SOM VARMVATTEN TILL  
BAD OCH DISK

REKOMENDATIONER FRÅN  
HUNDRATALS ANLÄGGNINGAR  
ÖVER HELA SVERIGE

MALCUS-VÄRMELEDNING IDEALISK FÖR EGNA HEM

BEGÄR KATALOG

AKTIEBOLAGET MALCUS HOLMQUIST — HALMSTAD 1.

## Gör ett besök i Firenzemagasinet

Specialaffär för Florentinska handarbeten i kuddar, dukar, löpare, filetspetsar, infällningar m. m.

Regeringsgatan 5, 1 tr., Stockholm.  
Norr 234 60.

"Oskadligt trots dess synnerligen kraftiga verkan", har med fog sagts om Nevrosine, den nya smärtstillande pastillen av marmeladkonsistens. Nevrosine är överträffat vid huvudvärk och nervsmärtor av alla slag. Det innehåller icke salicylsyra i någon form. Rådfråga Eder läkare eller apotekare angående Nevrosine.



## PIANINON

av in- och utländska fabrikat, billiga priser, förmånl. betaln.-villkor, garanti.

Lämnar sakkunniga råd och besvarar alla förfrågningar.

TORE ERIKSONS PIANOMAGASIN,  
Norrländsg. 16, STOCKHOLM.



# Oatine

ÄR NI FULLSTÄNDIGT BELATEN MED EDERT UTSEENDE?

I motsatt fall bör Ni genast börja med OATINEBEHANDLING. Genom dagligt användande härav erhåller Ni sammetslen, klar, sund och vacker hud. OATINE-CREMEN ingnidnes och avtorkas, därigenom avlägsnas smutsen och huden skyddas.

OATINE fås överallt i tub eller burk à Kr. 3:— och i stor burk med tredubbelt innehåll à Kr. 6:—.  
Håll endast tillgodo med OATINE "Vit creme — grönt lock" och tillbakavisa alla efterrapningar.

Oatine  
SNOW

uppsuges ögonblickligen av huden vid lätt ingnidning; den är mycket dryg och vällyktande samt bevarar huden mjuk, klar och vacker. — Fås i burkar av samma storlekar à Kr. 3:— och Kr. 6:—.

Tillerkänd 10 Grand Prix & Guldmedaljer.

THE OATINE COMPANY, Stockholm. Paris & London

OATINE En gros: Madsen & Wivel, Köpenhamn.

(Forts. fr. sid. 96.)

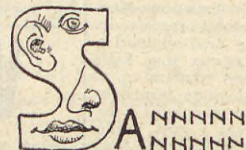
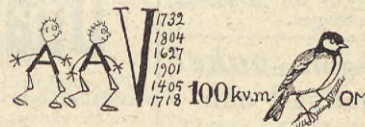
Bräckt korv med potatismos, (för 6 pers.).  
600 gr. bräckkorv, 2 lit. potatis, 2 kkp. mjölk, salt. Potatisen kokas, söndermosas, spådes med mjölk och smaksättes, arbetas väl och hålles varm. Korven skäres i skivor och bräckes lätt. En klippt pappersstrut fylles med moset och detta spritsas i de bildade korvskålarna.

Pölsa på buljongskött. Buljongskött kokt på c:a 2 kgr. oxhals eller annat soppkött, 200 gr. korngryn, efterbuljong på köttbenen, 200 gr. rödlök, 100 gr. fett, 2—3 msk. salt, ½—1 tsk. vitp.

Köttet skrädes från benen och drives en gång genom köttkvarnen. Korngrynen kokas mjuka i köttspadet till en tjock gröt, köttet blandas in, och alltsammans får ett uppkok. Löken skalas, hackas, brynes och tillsättes. Flottyr, väl kokta fläsksvålar eller annat fett tillsättes, och massan avsmakas kraftigt med salt och vitp. Pölsan hälls upp i vattensköljda släta formar och får kallna. När den skall serveras, skär man den i skivor och steker den hårt. Serveras med rödbetor och potatis.

Iduns pristävlan i n:r 46.

O Hosten är kommen Hosten är kommen ORUST G ggggggggggg



Veckans rebus syfta på en politisk stridsfråga för dagen, ivrigt dryftad av de sakkunniga.

I varje brev med lösning, som skall vara insänd inom 14 dagar efter numrets datering, skall läggas ett 15-öres frimärke och summan av de insända märkena delas som extrapris mellan de bägge pristagarna förutom det vanliga priset på 5 kronor vardera. Kuvertet märkes "Pristävlan n:r 46".

## Lösning.

Rebusen i N:r 43 lyder: De vilda gässen flyttat ifrån norden, de skånska tama komma sen snart på borden. Pristagarna, Anna Ryberg, Hörby, och Per Hulthe, Drottninggatan 57, Karlshamn, erhålla i pris vardera 24 kronor.

Den bästa arbets-overallen bör vara inlämnad senast den 25 november till Iduns Redaktion, Stockholm. Vi erinra om att tävlingen uteslutande är avsedd för hembiträden och att första priset är 25 kronor jämte Iduns omtyckta Kokbok. En detaljerad handledning i en arbetsdräkts förfärdigande återfinnes i nummer 40. Iduns andra tävlan för hembiträden om det bäst utförda handarbetet utgår lika så den 25 november. Se vidare nr 39 av Idun.

# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV GUNILLASKOLAN

En grishalva vägande 35—40 kgr.

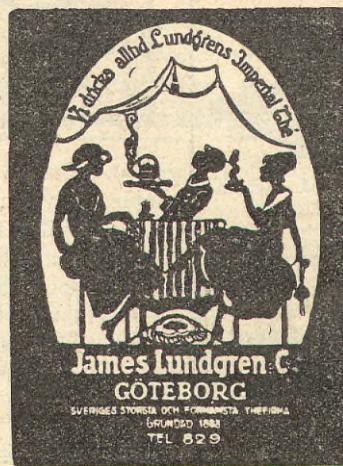
De olika delarna	Vikt i kg.	Användningssätt
Filé	0.350	små kotletter.
Skinka	8.000	"julskinka".
Karré	2.300	stek eller fläskkotletter.
Halsstek	1.500	stek eller till korv.
Revbenspjäll	1.800	stekt i bitar.
Ryggsäck	5.300	till korv och späckning.
Bog	5.200	till korv.
Lägg	0.800	sylta eller ärt-fläsk.
Fötter	0.700	saltas och griljas
Sidfläsk	9.800	saltas till stekfläsk eller användes delvis färskt till korv.

läggarna och en del av späcket saltas (se recept nedan).

Filén, karrén, halssteken och revbenspjället tillagas på vanligt sätt och konserveras på glas (recept se nästa nummer). En del kan ju användas genast, om man så tycker. Bogen benas ur och användes till korven.

### Saltning av fläsk.

Fläsket putsas d. v. s. svålen skrapas, eventuellt blodiga bitar tagas bort, och ytliga körtlar avlägsnas; det tvätas ej. Det delas i lagom stora bitar, som gå ned i träbyttan eller stenkärlet. Fläsket gnides därpå in med en



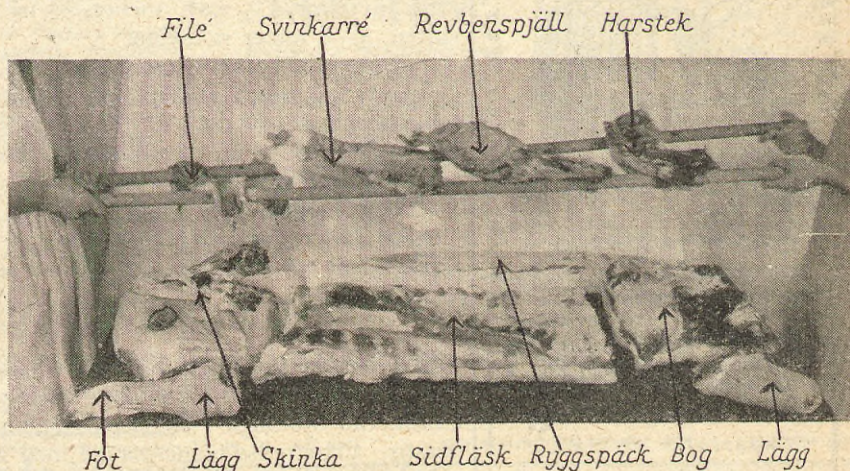
## LUNDGREN'S THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

över skinkan; lock och tyngd lägges på, och byttan förvaras på kallt ställe. Efter 14 dagar kan skinkan användas, men får gärna ligga i laken längre.

På samma sätt saltas med fördel fårkött samt "smörgåskött" (oxrullad och tunga), vilket är färdigt att användas efter 3—6 dagar, men kan hålla sig mycket längre.



Styckningen färdig.

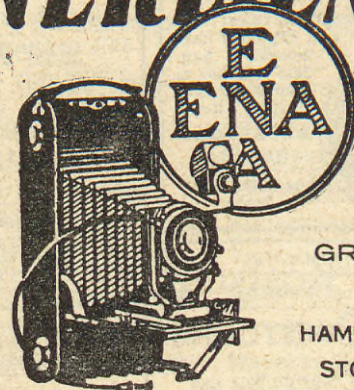
Några väl beprövade korvrecept:

**Fläskkorv** (blir c:a 8 kg. färdig korv). 1½ kg. fläskkött, 1½ kg. späck, 1½ kg. oxkött, 1½ kg. halvkokt, kall potatis, 2¼ lit. kokt kall mjölk, 4 msk salt, 2 tsk. vitpeppar, 2 tsk. kryddpeppar, 2 tsk. ingefära, 8 meter kroksskinn.

**Till ingnidning:** 3 msk. salt, 3 msk. socker, 1½ tsk. kalisalpeteter.

Hälften av späcket skäres i små jämna tärningar. Fläskkött och oxkött males 3 gånger

## NERLIENS



"ALLT FOTOGRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM



## Skultuna Kockkärl

Under de senaste åren ha våra kockkärl då de bringas i handeln varit försedda — utom med

### "Kronmärket"

varigenom den goda kvaliteten garanteras — med i vidhängande snöre försett facsimile av sigill i rött. Detta har nu eftertratts av konkurrensen, varför vi nödgas uppmana kundkretsen att alltid övertyga sig om befintheten av

### "Kronmärket"

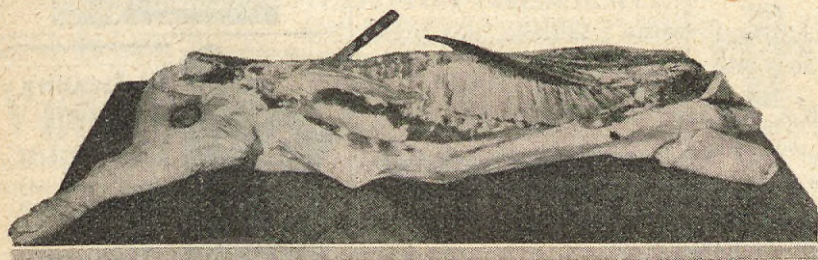
å kärnen, innan köp äger rum.

Västerås i nov. 1923.

Skultuna Bruk

## JULGRISENS TID.

November är sedan gammalt känd som slaktmånad på landet. Husmodern i stadshushållet gör även klokt i att vid denna tid skaffa hem ett större parti kött, en hel eller halv gris och samtidigt en bakdel eller ett lår av ox. Kvantiteten måste ju bli beroende av hushållets storlek. Man erhåller vanligen ett större parti kött betydligt billigare, än om man skulle köpa det i mindre bitar. Dessutom är det fördelaktigt att få ett förråd av mat i huset till jultiden; husmodern får härigenom en hel del matlagingsarbete undan-



Grisen vid styckningen.

gjort. Det ligger också en viss tillfredsställelse i att se den färdiga korven i saltlaken eller att få hänga upp de färdigrökta korvarna m. m. Styckning av en gris är heller intet svårt företag. Jag tänker mig att köpa en grishalva på 35—40 kgr. Styckningen kan ske enligt bild 1 och 2. Bitarna lösgöras i den ordning, som angives i följande plan över vad delarna komma att väga och förslag på hur de lämpligast kunna användas.

Skinkan, sidfläsk, fötterna och eventuellt

blandning av 6 msk. salt, 2 msk. socker och 1 tsk. salpeter. Denna blandning beräknas räcka till c:a 4 kg. kött. Då fläsket är väl ingnidet särskilt invid benen och i alla skrymslen, lägges det ned i saltningskärlet med de största bitarna i botten; bäst är att lägga kött-sida mot kött-sida och svålsida mot svålsida, så att man får det så tätt packat som möjligt. Efter ett dygn håller man på saltlake, som man blandar kallt. Till varje liter vatten beräknas 200—240 gr. grovt salt (s. k. mellansalt) beroende på om man har goda förvaringsrum eller ej. När saltet är väl smält, skummas laken och hålles sedan över fläsket. Ett lock med tyngd bör läggas direkt på fläsket, och laken måste stå väl över. Fläsket håller sig sedan länge.

"Julskinkan" behöver ej saltas så hårt och blir bättre i smaken, om man till den använder sig av sockersaltning. Sedan skinkan är vackert rundad och väl ingnidet, som ovan beskrivits, lägges den i saltningskärlet. En lake bestående av 4 lit. vatten, 6 dcl. salt och 2 dcl. socker kokas, skummas och hålles het

### Kom ihåg,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.

Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

# Pilsner

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A. B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

## Familjens ekonomi

förbättrar den husmoder som endast använder



Växt-Margarin

i stället för det dyra mejerismöret

# THERMIA

patenterade

## Kokspisrost,

passande för vanligast förekommande spisar, samt

## Kakelugnsinsatser

spara intill 1/3-del av bränslat.



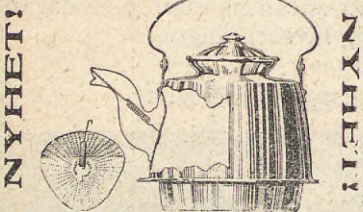
Illustrerad beskrivning med begäran.  
A.-B. THERMIA-VERKEN.

Tel. 611. Arvika. Tel. 611.



## Kaffesilen "IDEAL"

Patent



Genom sin fjädning och form passar den till alla storlekar av kaffepannor, hindrar vid servering absolut sumpen att medfölja.

Idealsilen försäljes i varje välsorterad Järn- och Bosättningsaffär.

Partiförsäljare: A.-B. Nilsson & Johansson, Stockholm.

## Av SANGALLA té

rekommendera våra kända märken.

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.

PERCY F. LUCK & Co.



## CARL BROSTRÖMS

### Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär



BROSTRÖMS  
ÄTTIKA  
hos Eder handlande.

## Dräkter, Kostymer Kappor, Överrockar

som kemiskt tvättas hos oss  
garanteras bli till belägenhet

## LUNDBY

Skönfärgeri & Kem.  
Tvättanstalt, Göteborg

KUNGL. HOYLEVERANTÖR



genom köttkvarnen, och sista gången tages resten av späcket med. Potatisen skalas, drives sist genom köttkvarnen och lägges tillsammans med köttet i ett stort fat eller tråg. Kryddorna tillsätts, och korvsmeten arbetas väl i timme. Under tiden tillsättes mjölken litet i sänder. Späcktärningarna tillsätts 15 min., innan smeten är färdig. Korvschinen skola vattnas ur väl och spolras igenom med kallt vatten. Korvarna stoppas löst, och spolras genast de äro färdiga i kallt vatten. De gnidas sedan väl in med saltblandningen och få ligga till följande dag. Då påhållas kall lake av 175—200 gr. salt till varje lit. vatten.

Bräckkorv, (väger färdig c:a 4½ kg.).

1 kg. fläskkött, 1 kg. späck, 1 kg. oxkött, 1 kg. kokt kall potatis, ¾ lit. kokt kallnad mjölk, 2 msk. salt, 2 tsk. kryddpeppar, 1 tsk. vitpeppar, 2½ meter rakskinn eller 4 meter kroksskinn.

Till ingnidning: som ovan.

Allt späcket skäres i små fina tärningar. Köttet males 4—5 ggr. genom köttkvarn. I övrigt tillagas korvsmeten på samma sätt som till fläskkorven.

Smeten stoppas hårt i förberedda skinn, får ligga ingniden 1—2 dygn och rökes sedan.

Medvurst, (väger färdig c:a 6 kg.).

3 kg. oxkött, 2 kg. fläskkött, 1½ kg. späck, 2 msk. salt, 1 tsk. starkpeppar, 1 tsk. nejlikor, 1½ msk. socker, ½ tsk. kalisalpeter, ett vinglas cognac, 2 vinglas vatten, 4—6 meter rakskinn.

Till ingnidning: som ovan.

Späcket skäres i små jämna tärningar, och köttet males 5—6 ggr. Smeten arbetas minst 1½ tim., kryddas och spädes under tiden, och späcktärningarna arbetas med de sista 15 minuterna. Stoppas så hårt som möjligt i väl rengjorda och vända raka korvskinn. Korvarna spolras i kallt vatten, gnidas in och få ligga 1—2 dygn, varefter de rökas.

Alla fläsksvålar tillvaratagas noga; de kunna förvaras i saltlake, tills pressytan skall beredas, (se nästa nummer).

## IDUNS KÖKSALMANACKA, (25 nov. — 1 dec.).

SÖNDAG. *Frukost*: Kalvbräskroketter med brynt persilja, örter och skirat smör; smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té, vetebröd, rullbakelser. — *Middag*: Gratinerad sjötunga i snäckor. Hammelsadel med stekta kastanjer och fransk potatis. Chartreuse-blanc-mangé med rostad mandel.

MÅNDAG. *Frukost*: Sillsås med potatis; smör, bröd, ost, en assiett med uppskuret; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Vegetarisk korvkaka med smält smör och lingonsylt. Rödvinssoppa med sagogryn.

TISDAG. *Frukost*: Kokt omelett med prinskorv; smör, bröd, ost; kaffe vetebröd. — *Middag*: Stekt fläsk med stuvad bruna bönor. Äppelkräm med mjölk.

ONSDAG. *Frukost*: Kokt omelette med prinskorv; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Kokt salt kött med rotmos. Risbrulé.

TORSDAG. *Frukost*: Svampbullar med kött och brynt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Rysk kålsoppa. Äppelpannkaka.

FREDAG. *Frukost*: Ostlåda. Inlagd sill med stuvad potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Blandade biffar med potatis. Katrinplommonsufflé med gräde.

LÖRDAG. *Frukost*: Uppstekt risgrynskaka (rester från onsdag); smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Ugnstekt sik med gräddsås. Landshövdingssoppa (korngrynssoppa med äpplen) med biskvier.

*Kalvbräss kroketter med brynt persilja*: 3 hg. kalvbräss, 1 msk. smör, 1 hg. salt oxtunga, 1½ msk. smör, 4 msk. mjöl, 2 dcl. buljong, 2 dcl. gräde, salt vitp. 2 äggulor, 2 knippor persilja. *Till kokning*: ¾ kg. flötyr. *Till panering*: 2 ägg, 2 kkp. st. skorpor.

*Beredning*: Brässen blancheras, befrias från hinnor och brynes i smör samt skäres i bitar. Så även oxtungan. Smör och mjöl fräses, buljong och gräde spädes på och avredningen får koka 5 min. varefter den lyftes från elden; köttet, äggulorna och kryddorna tillsättes, och massan slås upp på stora fat att kalla. Sedan formas avlånga kroketter, som doppas i ägg och beströs med st. skorpor. Detta upprepas efter en stund. Medan kroketterna torka, upphettas flötyren, och däri kokas sedan kroketterna vackert bruna.

*Chartreuse-blanc-manger*, (för 6 pers.). 5 dcl. tjock gräde, 5 msk. socker, 4 blad gelatin, 1 likörglas grön chartreuse, 20 st. sötmandlar.

*Beredning*: Grädden vispas med 1 msk. av sockret till hårt skum. Gelatinet upplöses i lujmt vatten och tillsättes försiktigt, likaså chartreusen och resten av sockret. Smeten slås i vattensköld form och ställes ut att stelna. Efter ungefär 3 timmar är anrättningen färdig, stjälpes då upp och garneras med mandeln, som skallats, skurits i fyra skivor och rostats gulbruna i ugnen.

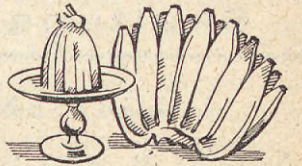
Seryeras med biskvier, nötkakor eller dylikt.

*Svampbullar med kött*, (för 6 pers.). 3 hg. benfr. oxkött, 2 lit. färsk svamp

(Forts. sid. 104.)

## EN INHIBERAD LUNCH

ersättes allra lämpligast av ett par Jamaica-bananer, skriver den kända författarinnan på hushållsområdet fru Ida Högstedt. För direkt hushållsbruk knyter sig huvudintresset till efterrätter och allhandla desserter. Här skapas ständigt nyheter än i form av tårter och bakelser eller annat bakverk, än i skenad av kalla och varma puddingar, chartreuser, geléer, glacé, fromage och en oändlighet av andra goda saker, där bananen antingen bildar huvudingredien sen eller ögt utgör en värdefull tillsats. För att inte påminna om de nu så populära fruktsalladerna.



## Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias

såväl som vid  
influenza, och  
smärtor av alla  
slag, verkar  
TOGAL snabbt  
och säkert.

Togaltabletterna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindras omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Togal. Tillhandahålles av apoteken.

## Frälsningsarméns

### Handelsdepartement

Östermalmsgatan 24, Stockholm  
Filial: S:a Allégatan 9, Göteborg

Musikinstrument-, Bok- och  
Pappershandel. Manufaktur-  
och korta varor. Res-  
effekter m. m.

Förstklassiga kvalitét:

Kaffe. Teor. Kakao. Armé-  
tvål. Skokräm.

Begär alltid

## MAIZENA

Öfverträfflig

såser,  
bakning.

maizenagröt  
etc.





Till bakning och matlagning är

# ÄKTA VITAMIN JÄST BÄST

Erkänd oöverträffad i jäskraft och hållbarhet. Elegant, hygieniskt förpackad i bitar om c:a 45 gram. Vi garanterar att ÄKTA VITAMIN JÄST icke innehåller potatismjöl och är tillverkad av finaste spannmål. Högsta försäljningspris 12 öre pr bit. Finaste utlåtande från Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala.



## Vi varna för efterapningar

OBSERVERA VÅRT INREGISTERADE FABRIKS-MÄRKE

BEGÄR ALLTID FÄRSK ÄKTA VITAMIN-JÄST.

Leverans omedelbart efter order garanteras.

I parti hos:

**TEKN. AKTIEBOLAGET BRAMIN**  
STOCKHOLM. Tel. 35 81.

**Kristall PATENT**  
DET NUMERA FÖRNÄMSTA VETEMJÖLET

AL. MARTEN PERSSONS VÄVSTYCKNINGS AB  
CHRISTIANSTAD  
GÖTEBORO

är utan rival, då det gäller hudens vård.

**JOH. D. ANDERSSON,**  
Tvälv- och Parfyfäbrik,  
Malmö.

**Döva höra**

Den amerikanska elektriska **hörapparaten ACOUSTICON**, som är världens förnämsta, kan nu regleras i 6 styrkegrader efter örats olika hörselörmåga. Förordad av öronspecialister. Ombärlig för lönhörda i kyrka och teater. För efterapningar varnas.

**Öronmassageapparaten MASSACON** botar susning för öronen. ACOUSTICON är den enda elektr. hörapparat som är patenterad, o. lämnas 5 års skriftlig garanti. ACOUSTICON är tillerkänd guldmedalj i St. Louis o. den engelska kröningsmedaljen i guld. Användes av H. Maj: Ankedrottningen av England o. Prins Carl av Sverige. Begär katalog och intyg. Ensamförs. för Sverige: MALMÖ BANDAGE ETABLISSEMENT Per Vejlersgatan 9. Malmö l. Telefon 4975.

# CEREBOS-SALT

**MÄN** sätta värde på att småsakerna äro väl ordnade på bordet. Saltet bör vara Cerebos Salt. Dess glitter piggar upp humöret vid ett välserveradt bord.

Det håller sig torrt i alla klimat.

(Forts. fr. sid. 102.)  
(eller 1½ kkp. väl urvattnad saltad svamp), 150 gr. kokt potatis, 1½ kkp. mjölk, salt, vitp. i ägg.  
Till stekning: 65 gr. smör.  
Beredning: Svampen rensas, förvälles och males tillsammans med köttet, 3 ggr. på köttkvarnen; potatisen males en gång och inblandas jämte ägg och mjölk och kryddor. Smeten arbetas väl och formas som vanliga köttbullar. Dessa brynas i smör, kokande vatten spådes på, och bullarna få sakta koka färdiga. De läggs upp på het karott, och pannan ursköljes med varm gräddmjölk.  
Rysk kålsoppa, (för 6 pers.). 1 stort blåkålshuvud, 3 msk. flöttyr, 4 msk. sirap, 4 stora äpplen, 1½ lit. fläskspad eller annat köttspad, salt, ättika.  
Beredning: Kålen ansas och skäres i fina strimor, som brynas i flöttyr och sirap. Äpplena skäres i klyftor och läggs bland kålen, fläskspadet spådes på, och soppan får koka omkring 2 timmar. Den avsmakas med ättika, salt och socker. Den serveras gärna med prinskorv eller frikadeller.

## LÄSARINNORNAS SPALT

Svar till "X". Emottagit Edert frågebrev. På första frågan svarar åtminstone jag obetingat nej. Opassande är det förstas inte enligt nutidens tänkesätt, men riskarbete i alla fall. För mindre än detta har lyckan äventyrats, ja, förlorats. Det är en lek med den dolda ser Ni. Själv är Ni visserligen brandförsäkrad, men andra parten kan få stor smärta. Gnistor springa så lätt över från den ena människan till den andra och detta kan resultera i en ödeläggande eld, både för den ena och den andra parten och så blir även en tredje person lidande därpå. Ni har antagligen allt för mycket tid disponibel. Gå i hushållet, kära okända och gå mycket ut i friska luften. Det är mitt råd.

På den andra frågan i Edert av Redaktionen sända frågebrev, har Redaktionen vid sidan om frågan satt ett ja. Men skriv i alla fall vidare till Redaktionen direkt och studera dessutom vad tidningen själv säger angående reglerna för korrespondensklubben, som jag inte alls själv tillhör. Ebon.

### FRÅGOR.

Av någon som nyligen varit i Italien önskas upplysningar om familjepensioner och dess priser, ej lyx-, men gott och fint, samt sannolika extra utgifter per dag och mera sådant, som kan vara gott att veta för en längre tids hälsovistelse där. (Ej lungsjuk.) Finnas bra och trevliga, varma platser, redan från januari? Skandinaviska pensioner med måttliga priser? Är tyska och engelska språket tillräckligt var man far fram i landet? Alla vederhäftiga svar mottagas med varm tacksamhet av Anne Marie 35.

Jag har i aderton år haft en Ljuskopieringsanstalt, i Stockholm som jag skött ensam men skulle nu behöva en kompanjon. Finns någon duktig kvinna bland Iduns läsarinor, som skulle vilja dela arbetet med mig? Margit C.

# Mellins Food

är en världsberömd, lättsmält kraftnärings för barn, ammande mödrar, konvalenscenter och ålderstigna samt för personer, som lida av mag- eller tarmsjukdomar. Förordas av läkare. Köpes i apotek, speceri- & drogaffärer.

## Bardins Perle Sudder forsköner.

Blanche - Rose - Chair  
Naturelle - Rachel -  
Ocre - Corail - Rubis  
Mauve etc.

Fås i alla Parfyfaffärer,  
Apotek samt i Kemikalleaffärer.  
Engros-Depot  
Madsen & Wivel, Köpenhamn.

Baka med  
**BORWICKS**  
Bakpulver  
Det bästa av allt.

VITRUMS  
**FERROL**

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tagas av såväl barn som vuxna.  
Tillverkas av  
**APOTEKET VASENS DRUG-  
HANDELS LABORATORIUM  
STOCKHOLM**  
Originalflaskor om 500 gram.  
Fås å alla apotek.  
Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.

## Regipan

Tabletter à 1/3 gr.

verkar snabbt  
Nervstärkande, Blodbildande, Kraftgivande

Det är Regipans utomordentligt gynnsamma verkningar, som på kort tid gjort detta preparat så populärt. Det är ej minst dess rika halt av Vitaminer, som så effektivt befordrar stärkandet av nerverna, bildandet av nytt blod samt höjandet av kroppens krafter i allmänhet. Ett generellt välbefinnande ger sig snabbt tillkänna vid användningen av Regipan. Det rekommenderas av åtskilliga läkare. Finnes å alla Apotek till kr 3.-.

## Yardley's Äkta Lavendel Tvål

sammansatt av de mest utsökta oljor, förläna huden den mjukhet och ungdomliga friskhet som är första betingelsen för vacker hy och kvinnlig charm.  
Varje tvål efterlämnar den friska doften av den äkta lavendelblomman, som kvarstannar på huden långt efter användandet.

Anspråksfulla damer uppskatta den.  
Säljas i alla välsorterade affärer inom branschen.  
Pris Kr. 1: 50.

**YARDLEY & CO., LTD.**  
LONDON, W. 1.

**KÖP OLOF ASKLUNDS BRÖD**  
DET ÄR BÄST

**PERSSENS STICKMASKINER**  
Svensk tillverkning. Guldmedalj å alla utställningar. Erkänt bästa maskin för tillverkning av alla sorters stickade artiklar, såsom strandkoftor, jumpers, sweaters, underkläder, strumpor m. m.  
A-B Per Perssens Väv- & Stickmaskin.  
Fabrik: Kontor & Utställning: Fabriksgränd 3. Drottninggatan 21 B. STOCKHOLM.

**KALMAR RÅGSIKT '000'**  
är drygast och bäst

Gör ett besök i  
**Firenzemagasinet**

Specialaffär för Florentinska handarbeten i kuddar, dukar, löpare, filetspetsar, infällningar m. m.  
Regeringsgatan 5, 1 tr., Stockholm.  
Norr 234 60.

Vackra och välgjorda  
**MÖBLER**  
GARLSSON & REICKE  
Sibyllegatan 19



FINARE

## BORDSERVISER

OCH

## VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

**BRISING & FAGERSTRÖM A/B**

REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

### JULMAT.

Nu är tiden inne att tänka på lutfisken, d. v. s. för den som ämnar luta fisk själv. Om familjemedlemmarna gärna se lutfisken på bordet och man kan komma med den flera gånger under helgen, så blir det givetvis en besparing att luta den hemma. Det behövs ju något utrymme för lutbaljan, som bör stå kallt till men inte så att vattnet fryser. Man måste lägga ner lite omtanke på den nu under tiden till jul, men annars är det ingen svår konst att luta fisk, vilket framgår av nedan angivna utförliga och många år med gott resultat använda beskrivning.

Utom lutfisken är det en hel del annan julmat, som det nu är på tiden att börja göra undan. Några goda recept följa här nedan:

#### Hemmalutad fisk.

2 stycken spirångor (c:a 3—3½ kg.) eller 3 kg. gräsej.

Till luten: 14 lit. vatten, 750 gr. släckt kalk, 500 gr. söda.

Fisken styckas i lagom stora bitar, så att de få rum i den kruka eller träbytta, som skall användas. Bitarna få ligga i kallt vatten en vecka. Under denna tid byter man vatten minst varannan dag. Allt vatten slås härefter noga bort, och den färdigberedda luten hälls över fisken. Till luten blandar man kallt vatten och kalk; sodan löses upp i varmt vatten och tillsättes, och lagen omröres, tills alltsammans är smält. Luten bör stå väl över fisken och lock med tyngd bör läggas på för att

hålla fisken nere. Styckena måste en gång om dagen plockas om, så att de understa bitarna komma överst och tvärtom. Detta för att de skola bli jämnt lutade eller lika uppsvällda. Efter 4 dygn tager man upp fisken och slår noga bort all lut, sköljer av bitarna och lägger dem åter i kallt vatten. Detta bör bytas minst en gång om dagen, då det är viktigt att det gamla vattnet noga slås av. Efter en vecka är fisken färdig. Innan den anrättas bör den emellertid, sedan den skurits i mindre bitar, alltid få ligga i kallt vatten några timmar.

Pressylta.

I grishuvud, 3—4 kg. kalvbog, fläsksvålar, salt, vitpeppar.



"Lång-allé." En sommarbild, som visar lutfisken i ett tidigt stadium.

Grishuvudet får ligga i kallt vatten ett dygn och kokas sedan mjukt tillsammans med kalvbogen och fläsksvålarna. Köttet tages upp och får rinna av. Svålen tages genast av huvudet. En i hett vatten urvriden handduk lägges i en bål och beklädes med de väl kokta svålarna. Köttet skäres i skivor, och nu läggas de feta och de magra skivorna i lager



Formen färdig att fyllas.



Leverpastejen färdig.

Den förnämsta Toilettvälen är Ledolintvälen

emedan den gör en fin, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välsorterade affärer. Tekn. Fab. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.



## LUNDRÉNS THÉER

äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

med salt och peppar mellan varje varv, tills allt kött är nedlagt. Då lägges ett par svålar ovanpå, så att syltan blir helt beklädd med dessa. Handduken knytes nu ihop hårt och lägges i press mellan ett par skärbräden med tyngd på.

Skall pressyltan förvaras längre, så lägger man den i saltlake. Den kan sedan, om man så vill vattnas ur före användningen.

#### Leverpastej.

600 gr. kalvlever, 100 gr. kalvkött, 100 gr. späck, 4 ägg, 2½ dcl. grädde, 1 dcl. stötta skorpor, 1 tsk. salt, 5 tsk. ansjovissås, ½ tsk. vitp., 1 tsk. socker, ¼ tsk. nejlikor.

Till formen: 300 gr. späck.

Levern sköljes och får ligga i vatten ½ tim. Den drives härefter tillsammans med köttet 4 ggr. genom köttkvarn. Massan stötes sedan, tills den blir finfördelad och jämn. Skorpsmulorna blötas upp i grädden och tillsätts jämte de sönderslagna äggen, kryddorna och ansjovissåsen. Smeten passeras. (Detta kan uteslutas, men resultatet blir då ej lika fint.) Späcket skäres i små jämna tärningar och arbetas in i smeten. Härav stekes sedan ett litet prov, och mera kryddor tillsättes, om så behövs.

En avlång slät bleckform beklädes med tunna späckskivor (se bilden). Smeten hälls i, och formen bindes över med smörpapper samt kokas i vattenbad 1½—2 tim. Pastejen bör vara väl avsväljad, innan den stjälps upp.

#### Grynkorv.

350 gr. kalvlever (eller svin- eller ox-), 1

## Julmaten måste smältas

för att människan skall må bra!

### Ingenting

underlättar matsmältningen i så hög grad som ett dagligt bruk av

## ESKILSTUNA MESOST



## Skultuna Kockärl

Under de senaste åren ha våra kockärl då de bringas i handeln varit försedda — utom med

### "Kronmärket"

varigenom den goda kvalitén garanteras — med i vidhängande snöre försett facsimile av sigill i rött. Detta har nu eftertratts av konkurrensen, varför vi nödgas uppmana kundkretsen att alltid övertyga sig om befintligheten av

### "Kronmärket"

å kärlen, innan köp äger rum.

Västerås i nov. 1923.

Skultuna Bruk



# EKSTRÖMS VANILINSOCKER





# THERMIA

patenterade

## Kokspisrost,

passande för vanligast förekommande spisar, samt

## Kakelugnsinsatser

spara intill 1/3-del av bränslet.



Illustrerad beskrivning på begäran.  
A.-B. THERMIA-VERKEN.  
Tel. 611. Arvika. Tel. 611.



## Härligt

doftande och snö vitt linne  
får Ni, om Ni kollar det  
med Tomtens Tvättpulver.



SOLO-KAFFE  
AB. MALMÖ  
KAFFEKOMPANI  
PÅ DET ORSTA  
SÄTTET

Yppersta vetemjöl:

KALMAR  
VAPEN

KALMAR  
ÅNGKVARNS  
K.-B.



## KÖP ALLTID

Edert behov av Antra-  
cit, Hushållskol och  
Koks från

## OLAUS OLSSONS NYA KOLIMPORT A.-B.

som alltid levererar  
högsta kvalitéer till  
lägsta dagspriser i  
poster om 1 hl. eller  
däröver

Telefoner:

Namnansrop: "Olaus Olssons"



I 30 år beprövat hudmedel mot  
kold och solbränna.  
Säljes på alla apotek och hos hand-  
lande i tuber à 60 öre o. 1 kr.

I parti hos  
LARS MONTÉN, Stockholm.

»Värme och Hemtrevnad»

# Kockums KAMINER

Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

kg. risgryn, 3 lit. mjölk, vatten, 250 gr. urkärnade russin, 100 gr. rödlök, 2 msk. fett, salt, vitpeppar och sirap efter smak.

Levern sköljes, får ligga 1/2 tim. i vatten och förvälles. Då den kallnat drives den genom köttkvarn 1 gång. Grynen skällas i hett vatten och kokas därefter i mjölken till en tjock gröt. Russinen kokas upp och tillsätts jämte den finhackade och brynta löken. Då gröten kallnat, blandar man in levern och kryddorna, och smeten stoppas ej för hårt i raka korvskinn. Korvarna läggs i hett saltat vatten och få "sjuda" under 1/2 tim. (Dm de drivas i kokning spricka de lätt.) Korvarna förvaras på kallt ställe. När de skola användas, skär man korven i skivor och steker den väl. Serveras med lingonsyft.

### Konservering på glas.

Revbenspjäll styckas i för servering lagom stora bitar, som brynas mycket väl, saltas och peppras; de läggs härefter jämte köttskyn på konservglas.

Svinfilé behandlas på samma sätt.

Svinkarré och halsstek befrias från ben, styckas i så stora delar som möjligt, endast de få rum i de avsedda glasen och brynas mycket väl. Steken spådes med helt litet buljong eller vatten och får steka halvfärdig. Stekarna läggs på glas och köttskyn slås på. Till konserverat stekt kött får såsen ej gå högre än till 1/4 av glasets höjd, för att köttet ej skall smaka kokt.

Glasen förses med gummiringar och lock och steriliseras på vanligt sätt i konserveringsapparaten vid 100° C. under en timme.

### IDUNS KÖKSALMANACKA, (2 dec. — 8 dec.)

**SÖNDAG. Frukost:** Gratinerad tunga med ärter; smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té; vetebröd och sockerkaka. — **Middag:** Klar buljong med ostpetitschoux. Fläskhare med potatis och kokt frukt. Körsbärskompott med grädde och plättbakelser.

**MÅNDAG. Frukost:** Selleripudding; smör, bröd, ost; kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Stuvat fårkött med rötter. Vardagstårta med aprikoser.

**TISDAG. Frukost:** Kokt kall strömming med skarpsås och rödbetor; smör, bröd, ost; kaffe eller te, vetebröd. — **Middag:** Köttpudding av buljongskött med makaroner. Rabarbersoppa med skorpor.

**ONSDAG. Frukost:** Pytt i panna med bräckta ägg i snäckor; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Kokt torsk med tomatås och potatis. Punschpudding.

**TORSDAG. Frukost:** Fiskpudding (rester från onsdag) med smält smör; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Köttsoffa. Pannkaksrullader med sylt och grädde.

**FREDAG. Frukost:** Kokta stjärnmakaroner med ost på bräckt skinka; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Kåldolmar med sås och potatis. Aprikoskräm med mjölk.

**LÖRDAG. Frukost:** Stekt sill med lök och kokt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Soppa på brysselkål (spad av buljongsrötter och eventuella rester av torsdagssoffan). Stuvad helgefundra med potatis.

**Selleripudding med äggstanning**, (för 6 pers.). 2 stora selleri, 50 gr. smör. Till formen: 1 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

**Äggstanning:** 2 ägg, 1 msk. smör, 2 kkp. mjölk, salt, 2 msk. hack. persilja. Sellerierna skrapas, sköljas och skäras i tunna skivor. De kokas till hälften mjuka i saltat vatten och få sedan rinna av. En eldfast form smörjes och beströvs med skorpbröd. Sellerierna läggs ned varvtals med några klickar smör emellan. Äggen vispas upp, blandas med mjölk och salt och persilja samt slås över sellerierna. Gräddas i varm ugn och serveras med smält smör.

**Stuvat fårkött med rötter**, (för 6 pers.). 1 kg. fårkött, 2 kålrötter, 3—4 morötter, 1 1/2 lit. potatis, 10 kryddpepparkorn, salt, vatten, 2 msk. hack. persilja.

**Beredning:** Köttet tvättas och lägges i kokande, saltat vatten. När spadet kokar upp, skummas det noga. Rötterna ansas, skäras i bitar och få koka mjuka tillsammans med köttet. Kryddorna tillsätts. Potatisen skalas skäres i bitar och lägges i stuvningen 1/2 timme innan den serveras. Då tages köttet upp och skäres i bitar. Anrättningen serveras överströdd med hack. persilja.

**Vardagstårta med aprikoser**, (för 6 pers.). 2 hg. smör, 2 hg. kokt riven potatis, 2 hg. vetemjöl.

Till fyllning: 2 hg. aprikoser, socker.

Till garnering: 2 dcl. tunn grädde, 2 blad gelatin, 2 msk. vatten.

**Beredning:** Smör, potatis och mjöl arbetas hastigt tillsammans. Degen kavlas ut i 3 bottnar och gräddas i medelvarm ugn. Aprikoserna vattenläggas, kokas mjuka med socker och få avsva. Bottnarna beläggas varvvis med frukten. Grädden vispas lätt, gelatinet löses i ljumt vatten och tillsättes. Då grädden stelnat något, föres den genom garneringsstrut ut i mönster på tårtan. Överst lägges ett par vackra bitar av aprikoserna.

Baka

med

Bak-  
pulver

Det bästa av allt.

Av SANGALLA té

rekommendera våra kända märker.

"Pekoe Souchong"

"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.

PERCY F. LUCK & Co.



## Ät Ost!

För julbordet behöves god ost. Prima helfet julost à c:a 1,2 kg. till kr. 3:— pr kg. säljes mot efterkrav från

P. W. OLSSON & C:o,  
Eskilstuna.

Tel. 857. Tel. 857.

Alla sorters ost i lager.

## CARL BROSTRÖMS

### Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär

BROSTRÖMS  
ÄTTIKA  
hos Eder handlande.



### Frälsningsarméns

### Handelsdepartement

Östermalmgatan 24, Stockholm  
Filial: S:a Aliekgatan 9, Göteborg

Musikinstrument-, Bok- och Pappershandel. Manufaktur- och korta varor. Reseffekter m. m.

Förstklassiga kvalitéer:

Kaffe. Teer. Kakao. Armé-tvål. Skokräm.

## Bal- och Supé- Klädningar

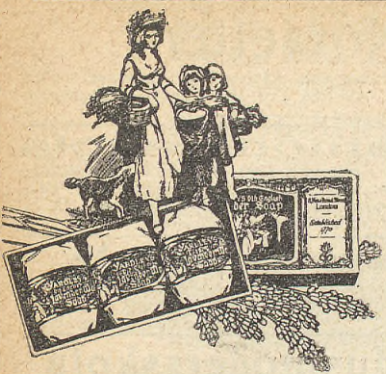
tvättas kemiskt och  
omfärgas bäst hos

## LUNDBY

Skönfärgeri & Kem  
Tvättanstalt, Göteborg

KUNGL.HOVLEVERANTÖR





## Yardley's Äkta Lavendel Tvål

sammansatt av de mest utsökta oljor, förlänar huden den mjukhet och ungdomliga friskhet som är första betingelsen för vacker hy och kvinnlig charm.

Varje tvål efterlämnar den friska doften av den äkta lavendelblomman, som kvarstannar på huden långt efter användandet.

Anspråksfulla damer uppskatta den.

Säljas i alla välsorterade affärer inom branschen.

Pris Kr. 1: 50.

**YARDLEY & CO., LTD.**  
LONDON, W. 1.

# IDUNS JULNUMMER

UTKOMMEN

PRIS KR. 1:50

Rekvirera från  
**IDUNS EXPEDITION**  
STOCKHOLM

Kommissionärer antagas.  
Begär villkor.

Medföljer Nr: 50

## GRATIS

till alla fasta  
prenumeranter

## BOKNYTT.

Anders Österlings skildring av hans nyåret 1923 företagna indiska resa har nu utkommit på Albert Bonniers förlag under titeln *En fläkt av Indien*. Författaren gör ej några anspråk på att hava fångat Indiens själ, som han helt blygsamt föreskickar i företalet, därtill var hans uppehåll i Indien och de andra skildrade länderna alltför flyktiga och alla de nya intryck som bestormade honom alltför överväldigande. Men att även de första intrycken av ett främmande land och en främmande civilisation kunna giva stoff till en både värdefull och underhållande reseskildring, därom kan man lätt övertyga sig i Österlings vackra Indiebok. Spirituellt berättade reseäventyr omväxla med målände och livliga skildringar av det myllrande och färgrika livet i Österns stämmingsmättade atmosfär.

Av den danske författaren *Svend Fleuron*, vilkens djurböcker äro så livligt uppskattade, har en ny bok i svensk översättning utgivits på Albert Bonniers förlag, nämligen *Svanarna från Hjortvad*. Det är fågellivet och speciellt vattenfågelnas liv denna lilla studie behandlar. Naturräskare och naturkännare skänka Fleurons böcker verkliga högtidsstunder av naturupplevelser.

*Annie Åkerhielm*, som med sin förra året utgivna historiska berättelse *Korset* visade sig vara en både kunnig och skicklig författarinna av historiska romaner, har i år fortsatt på den väg hon då slog in på och utgivit ännu en roman med motiv från Ludvig den heliges tid i Frankrike kallad *Klyftan utan bro*.

*Viktor Bergdahl*, den kände filmtecknaren, har samlat en serie av sina *Kapten Grogg-teckningar* till ett album, som utgivits på Albert Bonniers förlag. Kapten Groggs och Kalles äventyr, såväl ute i världen bland apor och svarthingar och sjöjungfrur som hemma bland andra jungfrur, äro lika sällsamma som uppfriskande.

*Hjalmar Bergmans* nya roman, som heter *Jag, Ljung och Medardus*, har nu utkommit från Albert Bonniers förlag. Det romantiska skimmer som våra författare gärna vilja skänka barndomsårens omgivningar, lekkamrater och upplevelser finns icke mycket av i Hjalmar Bergmans bok, men där finns så mycket mera av verkliga tvåttakta pojkkarakterer, av komiska, tragiska och burleska upptåg och av träffande återgivna typer.

Ett porträtt från frihetstiden kallar professor *Henrik Schück* den studie över Carl Reinhold Berch, som han i dagarna utgivit från Hugo Gebers Förlag. Berch, lärd, diplomat och ämbetsman, blev vid tämligen unga år chef för antikvitetsarkivet. Ehuru detta sedermera indrogs 1780, utvecklade det under Berchs ledning en rätt livlig verksamhet i olika riktningar, som giva en tydlig bild av frihetstidens vetenskapliga intressen och dess uppfattning av hithörande frågor. Som Schück med pietetsfull hand tecknat Berchs bild, står denne framför oss såsom en synnerligen tilltalande representant för en intressant period i den svenska vetenskapliga utvecklingens historia, och man läser med nöje och behållning både om honom själv och om den miljö, i vilken han levde och verkade.

"Främmande ord i svenska språket" är en ny ordlista utgiven av Sven Linde på Lindblads förlag. Med den rent av överdrivna benägenhet svenskarna ha att uppblanda sitt språk med utländska ord både i tal och skrift är en dylik ordbok särdeles välbehövlig.

## Plakett över Kronprinsparet i brons

HERMAN BERGMANS KONSTGJUTERI, Kungsgatan 2  
Pris i Brons 15:— Försilvrad Brons 20:—



STALRESARMADRASSEN IDEAL  
Hygienisk — Billig — Hållbar  
Prislista gratis och franco.  
AKTIEBOLAGET RESAR  
Tel. 780 Karlstad Tel. 780  
Obs! Våra madrasser äro ugnslackerade.

## Violinskola



av A. Julin, lättfattlig lärobok i violinspelning för dem som på egen hand vilja lära sig spela violin. Innehåll: Grundregler, skalar, melodiska övningsstycken. Illustrationer samt utförlig grepptabell.

Pris endast kr. 3:—

Rekvirera från

**A. TH. NILSSONS**  
Musikhandel, Norrköping.  
Priskurant mot 30 öre i porto.

## VITRUMS FERROL

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tages av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å  
**APOTEKET VASENS DRUG-  
HANDELS LABORATORIUM**  
STOCKHOLM  
Originalflaskor om 500 gram.  
Fås å alla apotek.  
Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.

## De hålla

# 3

## gångar så länge

men se ut precis som vanliga lädersulor, äro fasta att gå på, lätta att sätta på och sitta väl kvar. Ni halkar icke med dem, Ni drar icke in smuts, ty de äro släta under, och Ni kan obehindrat bruka galoscher, om så tillfälligtvis är önskvärt, då Ni använder

## TRELLEBORGS GUMMISULOR

Erhållas hos läder- & skohandlande.



## TRELLEBORGS GUMMIFABRIKS A.-B.



Trelleborgssulan är ojämförligt överlägsen varje annat fabrikat. Prova själv, och döm!

## Duktyger, Handdukar Vita vävnader

till fabrikspriser.

Prover sändas till landsorten på begäran franko.

**ALMEDAHL'S FÖRS.-MAGASIN**  
OBS.! 55 KUNGSGATAN 55. OBS.!  
GÖTEBORG.

## Svält ej

Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. växt-näringsalt. Erhållas på bleckburkar hos Frö-, Färg och Kemikaliehandlare. Begär originalförpackning.

## Vävskedar

jämte övriga tillbehör för handvävstolar. Vävspannare, Skyttlar, Skedkrokar och Spolmaskiner köpas förmånligast hos

A.-B. Borås Mek. Vävskedsfabrik,  
Borås. Rikstelefon 1028.  
Exp. till landsorten mot postförskott.

## Gynna Iduns annonsörer!

## Varje familjeförsörjare

bör bereda sina efterlevande Pension i

## ALLMÄNNA ÄNKE- och PUPILLKASSAN

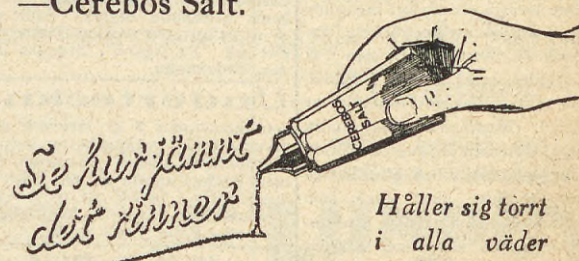
— Grundad 1784 —

Prospekt portofritt på begäran,  
varvid denna tidning bör återopas.

Storkyrkobrinken 11 - Stockholm

# Cerebos Salt

MAN använder så litet salt och betalar så litet för det, så där finnes ej någon orsak hvarför man ej skulle använda det bästa — Cerebos Salt.



# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV GUNILLASKOLAN



## Skultuna Kockkärl

Under de senaste åren ha våra kockkärl då de bringas i handeln varit försedda — utom med

### "Kronmärket"

varigenom den goda kvaliteten garanteras — med i vidhängande snöre försedd facsimile av sigill i rött. Detta har nu efterapats av konkurrensen, varför vi nödgas uppmana kundkretsen att alltid övertyga sig om befintligheten av

### "Kronmärket"

å kärnen, innan köp äger rum.

Västerås i nov. 1923.

Skultuna Bruk

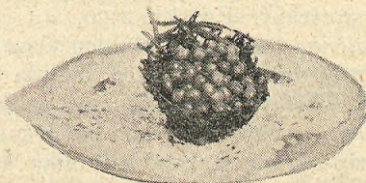
*Stekskeden*, som bilden visar är en högliggen enkel sak, som man emellertid kan få verklig nytta av. Den är av aluminium och utgör en kombination av kniv och sked, och formen gör, att man lättare får med sig skyn



Tésil med skål.

i pannan, då steken skall ösas, bättre kan skrapa ur kastruller eller grytor, då de skola tömmas. Pris i krona.

*Rörskeden*, som likaledes är av aluminium, är utmärkt att vispa sockerkaka med. Även när man skall vispa äggvitor kommer den väl till pass. Den blandar också mycket fortare och bättre än en vanlig träsked då det är

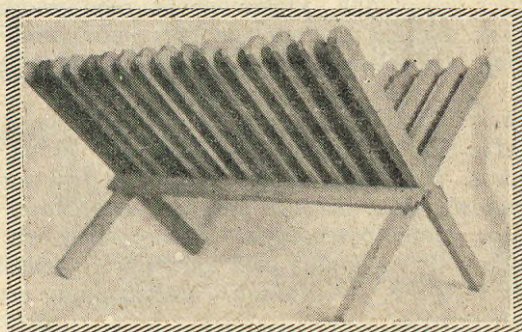


Krustadjärn för fågelbon.

fråga om lösare massa som t. ex. köttfärs, fiskfärs och lösare kaksmeter. Pris i krona.

*Rekordvispen* är en stälvisp med träskäft av speciell typ, som vi efter ett års flitig användning funnit vara stark och praktisk. Pris i krona.

*Tésil med skål* av den nya typ, som bilden visar är en ganska behändig artikel. Den är lämplig att använda i de fall, då téet tillagas genom att bladen läggas på kannan (ej då man lägger bladen i silen). Endast genom att vicka på silen har man droppskålen till hands ständigt, och man kan ställa ifrån sig den var som helst. Skålen kan med ett enkelt grepp skiljas från silen vid rengöring. Pris i nysilver 3 kr., i nickel kr. 2:50.



Torkställ för tallrikar.

### Bästa medel

mot katarrer och kikhosta samt förkyningar är LEDOLIN. Rekommenderat av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.

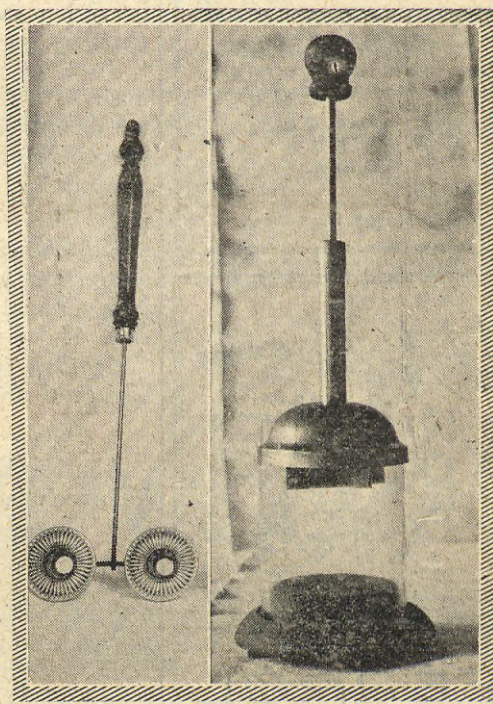


## LUNDGREN THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtlyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

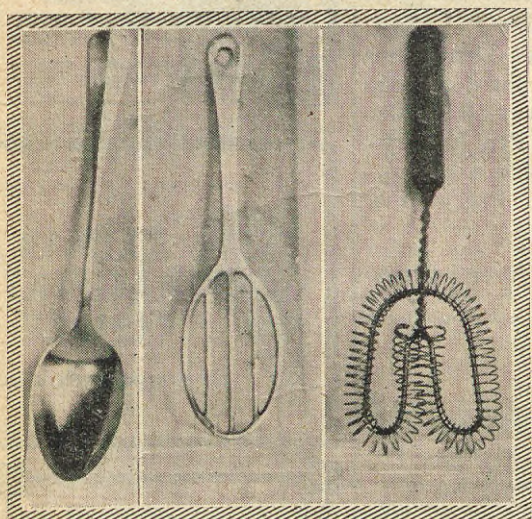
*Buteljrengörare*. En sådan behövs ju särskilt under saftningstiden på hösten, men den kan vara bra att ha även däremellan. Den ser ut som en underlig tingest, bestående av en kork med vidhängande lång metallkedja. Vi veta nog alla, att den mekaniska nötningen med sand, äggska el. d. är det bästa, när det gäller en butelj, som är svår att få ren. Här blir den mekaniska nötningen ganska kraftig, då man låter kedjan glida ned i buteljen, håller på varmt sodavatten, sätter i korken och



Fr. v.: Järn för krustadsvampar, lökskärare.

## UR EN HUSMORS ÖNSKELISTA TILL JUL.

Stora och dyra saker äro inte svårt att komma med, när det gäller önskelistan till jul, men sådana passa inte alltid att lägga fram. En ofta återkommande fråga så här års, särskilt från barnens sida, brukar väl vara, om inte mor önskar sig någon liten småsak, som de kunna köpa av sina julklappspengar. Då är det ju särskilt lämpligt för en husmor att sätta upp på önskelistan en del av de små trevliga husgeråd, som finnas i handeln, saker, som man kanske inte utan vidare går och köper sig därför att man kan reda sig utan, men som nog skulle vara så trevliga att ha. Här ges förslag på några användbara, trevliga och nyare sådana småsaker.



Fr. v.: Steksked, rörsked, rekordvispen.

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

**Pilsner**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247.

**A. B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privathushåll.

Varje husmoder kan med största förtroende köpa



utsökt goda Växtmargarin och hon blir alltid storbelåten

**Praktisk Nyhet!**

Förkläden helt av gummi, tjocka kr. 6:50, tunnare kr. 4:50 (Hushålls- och Barnsköterskeförkläden)

**Hushållshandskar** av gummi, högsta kvalitet. Kronor 3:— per par.

Storlek 6, 6½, 7, 7½, 8, 8½,

**Gustaf Hjelm & C:o**, Sjukvårdsaffärer Mästersamuelsg. 46, Norrtullsg. 8 A, Stockholm. (Till landsorten mot efterkrav.)

# THERMIA

patenterade

## Kokspisrost,

passande för vanligast förekommande spisar, samt

## Kakelugnsinsatser

spara intill  $\frac{1}{3}$ -del av bränslet.



Illustrerad beskrivning på begäran.  
A.-B. THERMIA-VERKEN,  
Tel. 611. Arvika. Tel. 611.

## Den som en gång smakat Eskilstuna Vetek näckebröd

äter inget annat spisbröd.

Mört! Näringsrikt! Delikat!

Förordad som dietbröd. Ett utmärkt tebröd. Ett delikat bröd för smörgåsbordet.

Till salu i väl sorterade livsmedelsaffärer.

A.-B. Arvid Petterssons  
Brödfabrik, Eskilstuna.

Etablerad 1885.

Partiorder mottagas i Stockholm pr tel. 339 77.

# Ät Ost!

För julbordet behöves god ost. Prima helfet julost å c:a 1,2 kg. till kr. 3:— pr kg. säljes mot efterkrav från

P. W. OLSSON & C:o,  
Eskilstuna.

Tel. 857. Tel. 857.

Alla sorters ost i lager.



SOLO-KAFFE

AB. MALMÖ  
KAFFEROMPANI

ÄR DET BÄSTA  
JAVAKAFFET

## VITRUMS FERROL

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tagas av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å

APOTEKET VASENS DRUG-  
HANDELS LABORATORIUM  
STOCKHOLM

Originalflaskor om 500 gram.

Fås å alla apotek.

Nedsatt pris kr. 3.45 pr fl.

## CARL BROSTRÖMS

### Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär



BROSTRÖMS  
ÄTTIKA

hos Eder hand-  
lande.

Köpinget annat fabrikat  
så länge det finnes av

# Kockums

## GJUTNA GRYTOR

Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

svänger på buteljen. Resultatet blir utmärkt; och besväret att sedan skölja bort sanden förfaller. Pris 75 öre.

Lökskäraren är icke en helt ny sak. Den har funnits i handeln åtminstone något år, men den är trevlig och knappast tillräckligt känd, varför jag anser mig kunna påminna om den nu. Den ser ut som bilden visar. Löken skalas, skäres itu och lägges i glaset. Staven föres ned och drives upp av sig själv genom en fjäderanordning. Alltså är det endast att hacka med staven och vrida den runt då och då. Knivarna, som sitta i kors, finhacka löken ganska snart. Man slipper gråta, då löken ligger alldeles instängd under hackningsproceduren. Man spar fingrarna, och man slipper löklukt i sina skärbräden. För rengöring kan den tagas isär i 3 delar. Pris kr. 2:50.

Järn för krustadsvampar. Medelst denna lilla tingest kan man åstadkomma ett trevligt och pikant garnityr till fiskfatet. Om användningssättet se härnedan. Järnet förekommer i olika storlekar. De små krustadsvamparna lämpa sig särskilt för garnering av fiskrätter t. ex. kokta fiskfiléer med någon god sås eller stuvning över. De stora kunna dessutom användas till att servera stuvningar i. Pris kr. 2:50.

Krustadjärn för fågelbon hör också till de små finesser, som användas i den finare matlagningens tjänst. Man tager råskalad potatis och skär i mycket fina strimlor. Dessa läggas här och tvärs i den större korgen, se bilden, tills rummet mellan den och den mindre korgen, då man lägger dem tillsammans, kommer att utfyllas. Järnet sänkes sedan i upphettad flottyr och får koka, tills den blir brun och frasig. Potatiskorgen lossas och fylles sedan med örter, rundformade små kokta potatisar, brysselkål el. d. och ställes som garnityr runt steken eller också kan man ställa en enda stor korg i mitten av grönsaksfatet. Järnet finnes nämligen i olika storlekar. Pris kr. 2:50.

Torkställ för tallrikar av den typ bilden visar är en praktisk sak för ett mindre hushåll. Väl diskade och i hett vatten sköljda tallrikar behöva knappast torkas, om de få stå uppstälpta i denna ställning en stund. Den spar alltså handdukar — och arbete. Den är hopfällbar och behöver alltså ringa plats, då den ej är i användning. Torkställningen finnes i olika storlekar till respektive kr. 3:50 och 4:50.

Klädstänkaren av bifogad modell finnes nu i hel aluminium. Den gamla sorten som var gjord av förtent plåt var nog så bra i början, men när den sedan blev gammal och nött kunde det hända att plåten rostade, och då var all fröjden slut. Hålen äro väl avvägda i den nya aluminiumklädstänkaren. Pris kr. 2:50.

Grytboll för aluminiumkärl, som består av metalltråd, är en liten ask som i hög grad underlättar arbetet med att hålla aluminiumkärlen fina. Pris 50 öre.

Alla här beskrivna hushållsartiklar finnas i större bosättningsaffärer i Stockholm och landet runt.

IDUNS KÖKSALMANACKA, (9—15 dec.).

SÖNDAG. *Frukost*: Biff med potatis; smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té, vetebröd och korintkakor. — *Middag*: Fiskstuvning i krustadsvampar. Stekt tjäder med brynt potatis och kokta äppelhalvor med gelé. Nougatpudding.

MÅNDAG. *Frukost*: Äggstanning i form med fågelragu; (rester från söndag) smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Falsk hare (köttfärs med skinka) med morötter och potatis. Plommonkräm med gräddmjölk.

TISDAG. *Frukost*: Skinka med stuvad ägg; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Fågelsoppa med frikadeller. Vegetarisk fiskfärs med räksås.

ONSDAG. *Frukost*: Kall köttfärs (rester från måndag) med potatissallad; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Torsk i äggstanning med smält smör och potatis. Enkel sockerkaka, fylld med fruktmos samt chokladsås.

TORS DAG. *Frukost*: Rökt sill med ägröra; smör, bröd ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Hotch-potchsoppa. Våfflor, med sylt.

FREDAG. *Frukost*: Fiskstuvning med tomatpuré i potatisrand; smör, bröd, ost, kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Kalvkryckling med potatis. Fyllda strutar med sylt och gräde.

LÖRDAG. *Frukost*: Njursauté; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Pepparrotsgädda med potatis. Brulé pudding med frukt.

Krustadsvampar, (för 6 pers.). 4 msk. mjölk, 1 ägg, 75 gr. vetemjöl, 1 msk. potatismjöl, 1 tsk. socker.

Till kokning: Flottyr.

Mjöl och socker lägges i en bål, det sammanvispade ägget och mjölken tillsättes, och smeten får stå och svälla en stund. Flottyrén påsättes, och när den är varm upphettas krustadjärnet däri. Det varma järnet hålles sedan över bålen, medan smeten öses över, tills järnet blivit helt täckt, då det genast sänkes ned i flottyrén. Det måste vara så mycket flottyr i kastrullen att den står väl över järnet. Då svampen blivit brun, lossas den genast försiktigt från järnet, lägges på gråpapper att rinna av, och förvaras sedan i värmugn. Stuvningen lägges på, omedelbart innan de skola serveras.

# Kristall

## PATENT

DET NUMERA  
FÖRNÄMSTA  
VETEMJÖLET

Av SANGALLA té  
rekommendera v  
våra kända märket.  
"Pekoe Souchong"  
"Imperial", "Ordinary"  
i originalförpackningar  
PERCY F. LUCK & Co.

Universalverktyg  
av stål, härdat.



N:r 560.

Hammare, yxa, hovtång, rörtång, träadvitare, koffot, skruvmejsel kombinerade; av nytta för hushållet, lantbruket, automobilerna, motorbåten etc. Pris pr styck för 25 cm. längd Kr. 5: 50 "33" 7:— "Finnes till salu hos järnhandlare samt hos fabrikanten: BERGS BOLAG, ESKILSTUNA.

## ADA ZINK-GLANS

OERSÄTTLIGT PUTSMEDEL  
FÖR DISKBANKAR  
OCH DYLIKT

## ADA ZINKGLANS

RINGA ARBETE  
SPEGELBLANKA  
DISKBANKAR

APPROVAT • GODKÄNT  
HUSHÅLLSMODERN PROVKÖK

## KALMAR RÅGSIKT '000'

är drygast och bäst

## Frälsningsarméns Handelsdepartement

Östermalms-gatan 24, Stockholm  
Filial: S:a Allégatan 9, Göteborg

Musikinstrument-, Bok- och Pappershandel. Manufaktur- och korta varor. Res-effekter m. m.

Förstklassiga kvalitéter:  
Kaffe. Teer. Kakao. Armé-tvål. Skokräm.

## Dräkter, Kostymer Kappor, Överrockar

som kemiskt tvättas hos oss  
garanteras bli till belåtenhet

# LUNDBY

Skönfärgeri & Kem  
Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HOVLIVERANTÖR

Till bakning och matlagning är

## ÄKTA VITAMIN JÄST BÄST



Erkänd oöverträffad i jäskraft och hållbarhet. Elegant, hygieniskt förpackad i bitar om c:a 45 gram. Vi garanterar att ÄKTA VITAMIN JÄST icke innehåller potatismjöl och är tillverkad av finaste spannmål. Högsta försäljningspris 12 öre pr bit. Finaste utlåtande från Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala.

### Vi varna för efterapningar

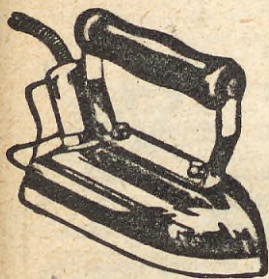
OBSERVERA VÅRT INREGISTRERADE FABRIKS-MÄRKE

BEGÄR ALLTID FÄRSK ÄKTA VITAMIN-JÄST.

Leverans omedelbart efter order garanteras.

I parti hos:

**TEKN. AKTIEBOLAGET BRAMIN**  
STOCKHOLM. Tel. 35 81.



## DEGEA

Marknadens ELEGANTASTE

HÅLLBARASTE

och BILLIGASTE strykjärn

Pris för järn med strykjärnsföt, eleg. dubbel-förnicklat, 380 watt, vikt 2½ kg. Kronor 8 50

För komplett sladd med helt förnicklad DEGEA-kontakt (praktiskt konstruerad med ledningen avlastad så att brott eller fel i sladden undviks) tillkommer Kr. 2.—

2 års garanti.

Finnes hos varje välsort. Elektrisk Installationsfirma, Järnhandel eller Bosättningsaffär.

Ensamförsäljare för mellersta och norra Sverige:

Elektriska Aktiebolaget Skandi.  
STOCKHOLM - Butik: Tunnelg.  
14. Avd.-kont.: Umeå, Sundsvall,  
Gävle och Karlstad.



Våra lampor representera det smakfullaste och gedignaste i marknaden. Vi inbjuda Eder att bese våra utställningar och själv övertyga Eder om vilket utomordentligt rikt och vackert urval vi erbjuda till ytterst facila priser.

## BÖHLMARKS

Norrmalmstorg 4  
Högbergsgatan 19-21

*Nougatpudding, (för 6 pers.).*  
3 äggulor, 2 dcl. tunn grädd, 1 tsk. socker, ½ dcl. madeira, hackad nougat, (= 175 gr. socker, 30 gr. sötmandel), 4 blad gelatin, 4 dcl. tjock grädd, (grön eller röd karamellfärg).

Den tunna grädden, äggulorna och sockret får sjuda under stark vispning till det blir tjockt. Krämen får under vispning kallna.

Till nougaten smältes sockret under flitig rörning i en stekpanna; när det är smält, tillsättes den hackade mandeln (antingen skålad eller oskålad). Nougaten hålles upp på väl smord plåt; en del därav skäres ut i små sneda fyranters vilka genast böjas över kapp, och den övriga nougaten hackas grovt.

Gelatinet spolas i kallt vatten, sönderklippes och löses upp i litet vatten.

Då den sjudna krämen kallnat tillsättes gelatinet, madeiran och den hackade nougaten. Den tjocka grädden slås till skum och nedröres. Önskas någon färg på puddingen, tillsättes denna nu. Den färdiga puddingen slås i vattensköljda formar och ställes ut att stelna på kallt ställe minst 2 tim. Den stjälpes upp omedelbart, innan den serveras. Formen doppas en sekund i hett vatten, och puddingen lossar lätt. Den garneras med de böjda nougatbitarna.

*Skinka med stuvade ägg, (för 6 pers.).* 300 gr. rökt skinka, 6 hårdkokta ägg, 40 gr. smör, 5 msk. vetemjöl, ¾ lit. mjölk, salt, socker, vitp.

Äggen hårdkokas och hackas fint. Smör och mjöl sammanfråsas, mjölken spädes på, och stuvningen får koka under flitig rörning i 10 minuter, varefter den avsmakas med salt, socker och vitpeppar.

Skinkan skäres i tunna skivor och bräckes. Den lägges i en vid karott och över densamma hålles den varma äggstuvningen. Ovanpå det hela garneras i sneda ränder med hackad äggula, äggvita och litet persilja.

*Vegetarisk fiskfärs, (för 6 pers.).* 150 gr. smör, 200 gr. vetemjöl, ¾ lit. mjölk, 8 ägg, salt, socker, vitp.

Till formen: ½ msk. smör, 2 msk. stöta skorpor.

Smör och mjöl fråsas tillsammans i en kastrull, mjölken spädes på, och smeten får koka, till den blir tjock. När den svalnat, tillsätts 4 hela ägg och 4 äggulor under kraftig rörning, och det hela avsmakas med kryddorna. De fyra äggvitorna slås till hårt skum och nedskåras. Färsen slås i smord och bröad form och kokas c:a en timme i vattenbad på spisen eller i ugnen. Färsen stjälpes upp och serveras med räksås.

*Torsk i äggstanning, (för 6 pers.).* 1½ kg. torsk, 1 msk. salt, 1 msk. ättika, 5 ägg, 4 kkp. mjölk.

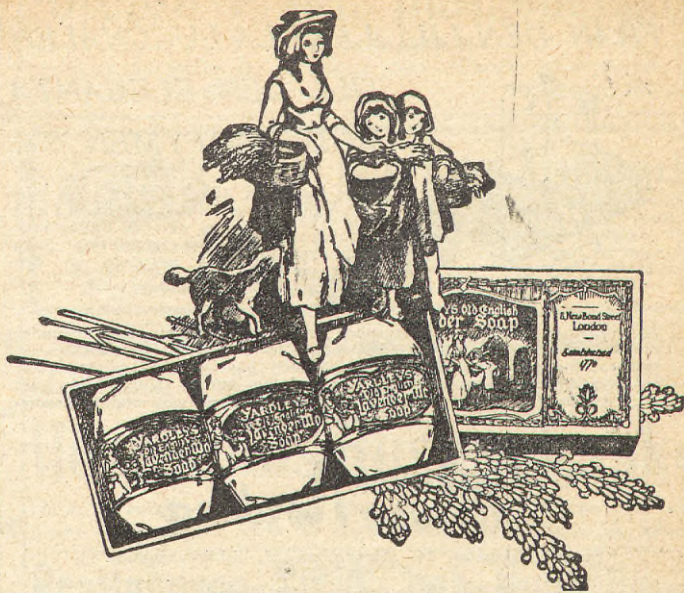
Fisken rensas, flås och befrias från ben. Filéerna gnidas in med en blandning av salt och ättika, och läggs i en väl smord eldfast form (kopparlåda, låg "pukex"-form eller vanlig porslinsform). Mjölken kokas upp, får svalna och vispas tillsammans med äggen. Äggblandningen hålles över fiskfiléerna, och formen sättes in i medelvarm ugn, tills blandningen stannat.

### FRÅGOR OCH SVAR

*Fråga:* Var god giv adresser å några helpensioner för unga flickor i Sverige. M—r.

*Svar:* S:t Botvids Skola å Saltsjöbaden, Teleborgs skola nära Växjö, helpensionen i Tyringe i Hindås och Herrsättra skola vid Södertälje. E. E.

*Fråga:* Vad är det för fordringar för att komma in vid Högre ärarinneseminarium i Göteborg. Margareta.



## Yardley's Äkta Lavendel Tvål

sammansatt av de mest utsökta oljor, förlänar huden den mjukhet och ungdomliga friskhet som är första betingelsen för vacker hy och kvinnlig charm.

Varje tvål efterlämnar den friska doften av den äkta lavendelblomman, som kvarstannar på huden långt efter användandet.

Anspråksfulla damer uppskatta den.

Säljas i alla välsorterade affärer inom branchen.

Pris Kr. 1: 50.

**YARDLEY & CO., LTD., LONDON W. 1**

### PERSSENS STICKMASKINER



Svensk tillverkning. Gulmedalj å alla utställningar. Erkänt bästa maskin för tillverkning av alla sorters stickade artiklar, såsom strandkofor, jumpers, sweaters, underkläder strumpor m. m.

A.-B. Per Perssens Väv- & Stickmaskin.  
Fabrik: Kontor & Utställning  
Fabriksgränd 3. Drottninggatan 21 B.  
STOCKHOLM.

### Praktiska Julklappar

Jumpers i ylle och silke sammansatt, Halvlång ärm ..... Kr. 12: 75  
D:o Jumpersgarn " 10: 75  
D:o Kamelhårsgarn " 9: 50  
Exp. efter önskad färg, enfärgade eller sammansatta två färger. Smakfullt utfört arbete i handvirkning. Garanteras.

### DAMEINDLAR.

Handstickade stora tredubbla, mjukt lättvättat garn. .... Pr duss. Kr. 8:—  
Erkänt välgjort arbete är Industrikompaniet, Svenljunga.

# Arboga margarin



## Smakar

som smör. Arboga smörblandning »Mejerit» och Växt äro delikata på smörgåsbordet. Obs! Dessa kvaliteters goda, rena smak och delikata smörarom!



## bryner

som smör. Det är ett nöje att steka i Alfa-Ko och Växt, som bryna bättre än något annat margarin! Det stekta blir vackert brunt och doftar som stekt i smör.



## bakar

som smör. Alfa-Ko till bakning kan ej nog värdesättas. Baka med Alfa-Ko och Ni får ett delikat bröd av läckert utseende och väl uppbakat. Till bakning är Arboga Alfa-Ko minst lika bra.

SOM SMÖR



10 ÅRS SKRIFTLIG GARANTI

Svensk tillverkning!

LÄMPLIG JULKLAPP!

Priset gäller incl. 2 mtr. sladd.  
Sändes mot postförskott!

SVENSKA  
VELOCIPEDBOLAGET  
STOCKHOLM

Begär alltid

## MAIZENA

Oöfverträfflig

såser,  
bakning,

maizenagröt  
etc.



FRU

ODA BERG

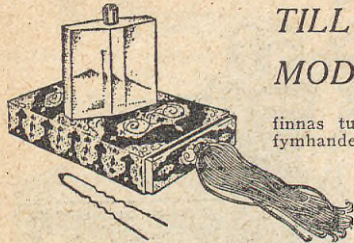
KALMAR.

Pr korrespondens besvaras heminrednings- och möbleringsfrågor. Adresser lämnas på inköpskällor och kostnadsförslag ombesörjes, prover anskaffas och fördelaktiga inköp förmedlas.

Taxa för enkel förfrågan kr. 3:—.

## FRÅN DEN LILLA ENKLA LUGGNÅLEN

### TILL DEN ELEGANTA MODEPARFYMEN



finnas tusentals olika artiklar i en parfymhandel. Hur välja den bästa sorten, när den billiga kvaliteten ofta gives ett mera tilltalande utseende än den goda? —

På grund av min firmas erfarenhet och varukännedom, samlade under mer än 75 år, samt direkta förbindelser med förstklassiga fabrikanter, kunna mina affärer hålla det största och bäst utvalda sortiment av kvalitetsvaror. Sakkunniga råd och ledning kunna lämnas vid valet av just den för kunden mest lämpliga sorten bland alla otaliga kosmetiska preparater etc.

**Parfumeri Nordin**  
Antoinette W. Nordin

Birger Jarls gatan 16, Hamngatan 12, Biblioteksgatan 11.  
STOCKHOLM.

Till landsorten mot postförskott.

## Det är rörande

alt se med vilken omsorg denne unge man hjälper till i hushållet. Han har förstått att **Colman's senap** intar främsta platsen bland bordets finesser.



Önskas färdigblandad senap, försök **Colman's "Savora"**.

Repr.: Gust. F. Bratt & Co., Göteborg.

## Mustads recept N:o 9.

# Njure à la piff

En delikat frukosträtt,  
synnerligen uppskattad.

- ¾ kg. kalvnjure
- 1 lök
- 4 msk. "Mustads Bästa-Växt"
- 3 tomat
- Salt, vitpeppar
- 4 ägg

Njuren skäres i skivor och brynes jämte löken. Läggas i en eldfast form och tomaterna skurna i skivor läggs ovanpå. Saltas och peppras samt insättes i ugn tills tomaterna börja falla sönder. Äggen slås ovanpå utan att vispas och anrättningen insättes ånyo i ugnen tills äggvitan stannat. Serveras mycket varm.



## Modernisera hushållet:

Smöret är ej längre nödvändigt för matlagningen. Mustads Solo-Grädd och Bästa Växt har smörets bästa egenskaper men är vida billigare.

Det stänker icke och bränner icke fast vid pannan, utan skummar och bryner som smör.

Krantz

**Svar: Inträdesfordringar:** avgångsbetyg från 8-klassigt läroverk eller styrkande av motsvarande kunskaper samt examen i ett fåtal ämnen. **Inträdesålder:** sökanden bör ha fyllt eller under året fylla 18 år. Ansökan ställd till styrelsen insändes jämte läkare- och frejdebetyg före dag i juni, som närmare angives i tidningarna. E. E.

**Fråga:** Hur skall man borttaga bläckfläckar på golv. **Husmor.**

**Svar:** Ett säkert medel är att drypa några droppar svavelsyra på fläckarna, skura dem med sand och vatten och skölja med svag sodalut. Man bör iakttaga stor försiktighet vid hantering av nämnda syra. E. E.

**Fråga:** Hur kunna rengöra byster av parian. Tacksam för recept härpå är **Rådvill.**

**Svar:** Tvätta bysten med vanligt ljumt såpavatten. E. E.

**Fråga:** Finns i Sverige någon Coué-efterföljare? Vad är natur-äkare Haugens adress och hur är hans metod.

**Sjukling, tacksam för svar.**

**Svar:** Vi kunna tyvärr icke uppgiva, om det i Sverige finns någon Coué-efterföljare. Natur-äkare Marcello Haugens adress är Store Ullevolds Allé, Kristiania. Hans metod kunna vi icke ttra oss om. E. E.

**Fråga:** Tänker ha en supé utan in för 12 personer i början av december och vore därför tackam om Idun ville giva ett förslag till matsedel. **Nybörjare.**

**Svar:** Vi föreslå eder att först äva ett "gående" smörgåsbord ned smör, bröd, ost, sill, kall skinka, någon omelette, t. ex. hummer-, purjo- eller sparris-, färsk omater, italiensk sallad m. m., om ni själv kan hitta på. Till jävla supén föreslå vi fågel, exempelvis orre eller raphöns med relé och brynt potatis. Med ett mindre rikligt smörgåsbord kan ni äva stadig efterrätt, t. ex. Alexandertårta eller ris à la Malta el. dyl.; med rikligare smörgåsbord torde vara lämpligare med en lätt fruktefterrätt — färsk frukt eller blandad fruktkompott — marängsuisse el. dyl. Vill ni ha en enklare supé än denna, kan ni i st. f. efterrätt servera te med goda kakor. Vill ni ha en finare supé, kan ni före fågeln ha en fiskrätt, exempelvis fisksnäcka, fiskfärs med hummersås eller dyl. E. E.

**Fråga:** Har hört att det lär finnas en nybildad affär i Stockholm för inköp eller försäljning av finare, föga begagnade damtoiletter, och vore mycket tacksam att få veta adressen. **M. N.**

**Svar:** I telefonkatalogen över Stockholm står en förteckning över samtliga damgarderober. Någon nyöppnad känna vi icke till. E. E.

**Fråga:** Ur vilken opera är följande: "Lilla blomman, du är för mig så kär" o. s. v. **Vadhållare.**

**Svar:** Faust.

**Fråga:** 1) Vart skall man lämpligast vända sig för att få undervisning i ornamentsnickeri eller träskulptur? Och har man utsikter att kunna försörja sig med det? 2) Skulle bokbinderi vara mera lönande, och var skulle man i så fall få förstklassig utbildning? 3) Och hur vore det att bli boktryckare? Hur långt kunde en energisk och händig människa komma på det området och hur stor inkomst ungefär kunde man påräkna?

**Nittonåring.**

**Svar:** 1) Vid Tekniska Skolan, Mästersamuelsgatan 44, Stockholm, kan ni erhålla undervisning i ornamentsnickeri och träskulptur. Begär prospekt. Det är alldeles omöjligt att yttra sig om edra utsikter att kunna försörja eder med detta arbete. Det beror på eder yrkesskicklighet, möjligheten för eder att skaffa eder kundkrets m. m. dyl. E. E.

## Kontorsflickans lön



är inte stor, men ändå måste nog en del avsättas till sötsaker.

Det blir billigare att köpa Pix. Denna lilla delikata pastill förtar Eder längtan efter andra, dyrare godsaker. PIX är minst lika välsmakande, mera uppfriskande och dessutom nyttigt för Eder hals.

Pix är bra, Pix är bäst!

Men

# Cerebos Salt

**NI** använder så litet salt så Ni bör alltid använda det bästa. Cerebos Salt är garanteradt af Brittiska Hälsovårdsanstalten som absolut rent och hälsosamt. Och det håller sig torrt i alla väder.



Se hur jämnt det rinner.

# SOUTHALL'S

## BINDOR OCH SPECIAL-ARTIKLAR FÖR DAMER

**SOUTHALL'S DAMBINDOR**, absorberande, aseptiska och mjuka som dun. Olika storlekar, i blåa paket på 1 dussin.

**SOUTHALL'S KOMPRIMERADE DAMBINDOR**, i fyra storlekar. Sarskiilt lämpliga för damer på resor.



Rekommenderas att användas tillsammans med **SOUTHALL'S justerbara (elastiska) BÄLTE.**

### SOUTHALL'S SANITÄRA BYXOR,

i diverse modeller, med löstagbart foder av rent gummi äro en välgärning för damer.

### Ävenså SOUTHALL'S KJOLSKYDDARE

av rent gummi.



Tillverkade av

**SOUTHALL BROS. & BARCLAY LTD.,**  
CHARFORD MILLS, BIRMINGHAM, ENGLAND.

I lager hos Buttericks Mönsteraffär, Stockholm, Göteborg, Malmö och Hälsingborg, Nordiska Kompaniet (Sjukvårdsavdelningen) Stockholm, Au Corset Gracieux, Drottninggatan 66, Stockholm, ävensom hos alla förstklassiga sjukvårdsaffärer.

ENGROS: Carl Stangenberg, Hötorget 10, Stockholm; Gustaf Hjelms & Co., Norrtullsgatan 8 A, Stockholm; Sederholm & Co., Östermalmsgatan 69, Stockholm.





# Baka själva Edert bröd

med hjälp av H. E. Ekströms jästmjöl.



## Smörgåsbröd.

½ kg. vetemjöl, som förut väl blandats med 2 rågade teskedar Ekströms jästmjöl, sammanröres med drygt 1/3 liter mjölk och gräddas genast i smord form. Åtgår omkring 20 minuter. För höjande av smaken kan, om så önskas, tillsättas ½ tesked salt och 1 tesked socker.

## Frukost-snibbar.

Av ½ liter mjöl (vari inblandas 2 teskedar Ekströms jästmjöl), 1 kkp mjölk, 1 å 2 matskedar socker och 1 å 2 matskedar smör, göres en deg, som utbakas i runda kakor, vilka naggas och sporras i tresnibbar. Gräddas i stark värme.

## Formlimpa, grov.

3 kkp. grovt rågmjöl och 2 kkp. vetemjöl blandas väl med 2 fulla teskedar Ekströms jästmjöl och sammanknådas sedan med 2 kkp. mjölk och 2 matskedar

sirup. Salt och pomeransskal tages efter smak. Gräddas i smord form i god ugnsvärme under 3/4 timme.

## Formlimpa, fin.

½ kg. vetemjöl blandas väl med 3 teskedar Ekströms jästmjöl och sammanknådas sedan med 1/3 liter sur mjölk, 1 deciliter sirup och 1 matsked stötta pomeransskal. Gräddas i smord och bröad form under 40 å 45 minuter.

## Allmänna regler vid bakning med H. E. Ekströms jästmjöl.

Obs! Då det är av stor vikt, att jästmjölet blir väl blandat med mjölet, bör denna blandning helst ske medelst sammansiktning. All bakning sker på kall väg. Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten. Degen bör genast utbakas och insättas i ugnen. En god stekugn kan med fördel användas.



## EKSTRÖMS JÄSTMJÖL OCH VANILIN-SOCKER

2) Samma omöjlighet för oss att yttra oss om försörjningsmöjligheten. Utbildning i yrket kan erhållas hos Fröken Kerstin Key, Villagatan 12, Stockholm.

3) För att bli boktryckare, är det nog nödvändigt att börja på ett boktryckeri som lärning och sedan tjäna sig upp i graderna.

Typografyrket anses i allmänhet vara ett av de bäst betalade yrkena.

*Fråga:* Vill Idun vara så snäll och säga mig, hur mycket hushållspengar jag behöver till hushållet i månaden, inberäknat såpa, tvål och tvätt och även annat smått. Min man har 18,000 kr. i

lön och vi äro herre och fru, jungfru och 3 pojkar i åren 12, 14 och 16 och vi ha god aptit och lever gott.

*Svar:* Under förutsättning att ni lever på vanlig kost med prima varor och utan att man inberäknar många eller stora bjudningar men däremot enstaka gäster i vardagslag samt under förutsättning av att såväl kaffe som matbröd bakas hemma, vilket alltid blir billigare, torde ni kunna beräkna omkring 300 kronor till mat inberäknat rengöringsmedel och dylikt men icke tvätt. Det är svårt att fixera en summa för tvätt, enär utgifterna för denna ställer sig mycket olika beroende på om tvätten försiggår hemma eller borta. Beräknas ersättning för tvätt efter vikt, beror ju denna på hur pass tjockt eller tunnt linne såväl vad beträffar kläder som duktyger familjen använder.

E. E.

*Fråga:* Hur isolera bjälklag mot ljudöverföring? "En pinad."

*Svar:* Att fullt effektivt isolera bjälklag mot ljudöverföring är så gott som omöjligt. Endast betongbjälklag med tung fyllning, varpå golvunderslagen vila, kunna be-tecknas som någorlunda tillfredsställande. Där såväl takpanel som golv äro fästade i samma träbjälke och därtill lätt fyllning använts, blir bjälklaget en utmärkt resonansbotten. Inläggning av tyngre fyllning (kalkgrus, torr lera eller koksaska) förutsätter upprivning av golven i övre våningen och torde i detta fall ej

**Trötthet och huvudvärk** beroende på överansträngning eller förkylning motverkas effektivt och snabbt medelst Nevrosine, pastill av marmeladkonsistens, utan acetylsalicylsyra; säljes å alla apotek å kr. 2:10 per ask samt kr. 8:25 för sexdubbel sats.

gå för sig, såvida ej dess invånare "pinas" i lika hög grad. Eljest finns endast ett sätt, nämligen att uppsätta ett nytt innertak på regler, fästade i de nuvarande bjälkarna med bandjärn e. d. och hängande 10—15 cm. under dessa. Reglarna underpanelas med råspånt och mellanrummet fylls

med koksaska allt efter panelningen sker. Under panelen spikas tunna cementasbestplattor, som kunna målas direkt. Men även detta arbete är ju ej nöjsamt att ha i en behodd lägenhet och det medför ej utestängning men väl en kraftig dämpning av ljudöverföringen. J. Gate.



En delikatess — Örebro Kex-fabriks utsökta kex "Gustaf" och ett gott glas vin.

För alla dagens olika måltider, för smörgåsbordet och desserten, för morgonchokladen, kaffet och eftermiddagsteet, till allt finnes en eller flera särskilt utvalda sorter av Örebro Kex, alla lika utsökta och välsmakande.

Välj bland de många en sort! Och denna enda skall, genom det överlägsna sätt på vilket den uppfyller Edra anspråk på fin och läcker arom, fresta Eder att köpa alla våra andra tillverkningar.

## ÖREBRO-KEX

## Kreditfrågan är löst!

**Bosättning Kan ordnas genom Allmänna Intressekontorets bosättningskredit**

Bliv medlem av Kontoret.

Endast 1/12 av köpeskillingen kontant.

Amorteringstid 1—4 år, beroende på köpesummans storlek.

Ni kan genom oss erhålla full uppsättning av Möbler, Gardiner, Mattor, Sängkläder, Linne, Glas, Porslín, Husgeråd, Silver och Armatur.

Gör ett besök å vårt Kontor eller ring Tel. 27 24.

**Allmänna Intressekontoret**

KUNGSGATAN 17 - STOCKHOLM

Tel. 27 22, 27 24, 27 25

Norr 113 22, 113 34

## Salubrin omslag

giva

lagda enligt bruksanvisningen  
**överraskande effekt**

### INFÖR JULBAKET.

Smörbakelser, vörtkugar- och saffransfåglar.

Smördeg.

Mitt första minne av smördeg är en mycket kladdig deg och en synnerligen besvärlig procedur. Det var kanske inte så underligt, om äldre husmödrar fann smördegen svårhanterlig. De hunno aldrig få så stor vana att tillreda den, då smördeg i de flesta hem användes en enda tid på året — nämligen vid julen, men då måste den finnas. Smörbakelserna och smörtårtan hade sin givna plats på juldorset, och har det ännu. Smördeg är emellertid en mycket användbar deg, den behöver icke räknas till lyxmaten, och om man endast känner några vissa regler för huru smördegen bör behandlas, så blir den också lätt att hantera. Då därtill kommer, att rätter och bakverk av smördeg i alla tider ansetts som en läckerhet, så borde den komma till flitigare användning än vad som nu är brukligt i hemmen — åtminstone under den kalla årstiden. Det måste medges, att degen blir svårare att hantera under sommar-månaderna.

Vid tillagning av smördeg bör ihågkommas, att resultatet skall bli ett bakverk, som är poröst och — vad som just är det karaktäristiska — skivigt eller "bladigt" (tyskarnas Blätterteig är ett mycket sägande uttryck). Hela tillredningen av degen går ju också ut på att få in smöret i degen i så jämna lager som möjligt. För att smöret skall bibehålla sig fast bör den arbetas på kallt ställe, och kavlingarna måste gå raskt. Blir smöret genom värme mjukt och löst, så kommer degen ohjälpligt att kladda.

När man skall tillreda en smördeg, kan man gärna taga till en stor sats, så den räcker till en del olika bakverk. Dessa hålla sig nämligen mycket bra, om de läggs i en med tätt lock försedd bleckburk. De skola sedan hettas upp, innan de användas, så bli de som nygräddade igen — nota bene om man vänt äkta smör.

Den råa degen kan för övrigt gärna få ligga 2—4 dagar, om man lindar in den i en ren duk och lägger den på kallt ställe.

Recept på fin smördeg.

1 kg. smör, 1 kg. vetemjöl, ½ dcl. brännvin, 4 dcl. kallt vatten, 1 ägg.

Drygt hälften av mjölet lägges i en bål.



Smördegsvikningar.



Smörbakelser.

Brännvin, vatten och det söndervispade ägget tillsättes, och degen arbetas tillsammans med det övriga mjölet på bakkbordet till en smidig deg. Den kavlas då ut till en fyrkant, smöret, som bör ha ungefär samma konsistens som degen, lägges på mitten, och de fyra hörnen vikas över. Med kaveln plattar man sedan till degen och kavlar ut den till en avlång fyrkant. Denna vikas i fyra delar (se bilderna), klappas till och vikas sedan från andra hållet i 3 delar. Degen lägges sedan ut på kallt ställe att vila minst 15 min., gärna längre. Degen lägges härefter åter på bakkbordet, och kavling och viking fortgår som förut. På detta sätt arbetas degen tre till fyra gånger med minst 15 minuters vila emellan, eller tills den ser jämn ut.

### Kom ihåg,

att för söndersprucken och kyld hy är LEDOLINSALVAN bäst. Finnes i alla affärer.  
Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 2662.

## Vem vill magra

sakta men säkert?

Det behagligaste sättet att få den modärna, slanka figuren är genom att dricka det angenäma och välsmakande

**BANT-TÉET**

A. KREUGER, Storg. 24, Stockholm.  
Tel. Ö. 6393.

Ändamålet med dessa vikningar är att smöret kommer i så jämna lager som möjligt och att under tiden ständigt få in kanterna, där påfrestningen blir starkast, och smöret annars gärna kryper ut, vilket skulle göra, att degen "kladdar", och bladigheten kommer att minskas. Det är på denna grund även av vikt, att man vid utkavlingen hela tiden håller degen fyrkantig och med så raka kanter som möjligt.

När degen vilat sista gången, kavlar man ut den och sporrar den i olika former. Härvid måste man först se till, att degen icke sitter fast vid bakkbordet. Vidare måste man beräkna, att smördeg vid gräddningen visserligen höjer sig avsevärt men också krymper i vidd; för att hindra formförändring vid gräddningen bör man när det gäller stora figurer, tårtor, vol an venter m. m. pensla plåten med kallt vatten, innan degen lägges på.

Gräddning av smördeg bör alltid ske i varm ugn.

Smörtårta.

Smördegen, som bör vara tunt utkavlad (c:a 2 mm.), sporras ut i runda bottnar av drygt en tårtskåls storlek, lägges på plåt, naggas och gräddas. När tårtan skall serveras upphettas först bottarna. De lägges sedan på varandra med hallonsylt eller äppelmos emellan och garneras rikligt med vispad grädde och sylt.

Smörbakelser.

Dessa brukas i många olika former; (här några olika prov):  
Sporras i fyrkant av 10 cm. storlek, flikas upp i hörnen, sylt lägges på mitten, och varannan flik vikas över.  
Sporras i runda kakor av en tekopps stor-

## Julmaten måste smältas

för att människan skall må bra!

## Ingenting

underlättar matsmältningen i så hög grad som ett dagligt bruk av

## ESKILSTUNA MESOST



## Skultuna Kockkärl

Under de senaste åren ha våra kockkärl då de bringas i handeln varit försedda — utom med

### "Kronmärket"

varigenom den goda kvaliteten garanteras — med i vidhängande snöre försedd facsimile av sigill i rött. Detta har nu efteråtats av konkurrensen, varför vi nödgas uppmana kundkretsen att alltid övertyga sig om befintligheten av

### "Kronmärket"

å kärlen, innan köp äger rum.

Västerås i nov. 1923.

Skultuna Bruk

SUPERIOR  
IMPERIAL  
SPECIAL KINA

# Drick Sundgren's Thé

FRIMÄRKS  
SPECIAL  
INDISKT

# THERMIA

patenterade

## Kokspisrost,

passande för vanligast förekommande spisar, samt

## Kakelugninsatser

spara intill 1/3-del av bränslet.



Illustrerad beskrivning på begäran.  
A.-B. THERMIA-VERKEN.  
Tel. 611. Arvika. Tel. 611.

**Baka med BORWICKS Bakpulver**

Det bästa av allt.

**Wundermanns Senap** rekommenderas

WUNDERMANN'S FABRIKER  
NORRKÖPING

**SOLO-KAFFE**

AB. MALMÖ KAFFEKOMPANI

## SPARSAMHET

är tidens lösen. Beakta detta även vid inköp av Koks & Kolbränslen och rekvirera från

## OLAUS OLSSONS NYA KOLIMPORT A.-B.

där Ni får största möjliga valuta för Edra pengar i form av verkligt prima varor till dagens lägsta priser.

Telefoner:

Namnansrop: "Olaus Olssons"

**CRÈME de menthol**

I 30 år beprövat hudmedel mot köld och solbränna. Säljes på alla apotek och hos handlande i tuben à 60 öre o. 1 kr.

I parti hos  
**LARS MONTÉN, Stockholm.**

**Kockums VÄFFELJÄRN**

med extra långa handtag äro de bekvämaste att baka väfflor på.

Försäljes av Hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57, 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

lek; sylt eller mos lägges mitt på, och degen vikes dubbel över. Kanterna tryckas noga till och uddas sedan med baksidan av sporrén.

Sporras i c:a 5 cm. breda remsor och dessa i sneda rutor. En klick hallonsylt lägges på mitten, och kakan gräddas.

Sporras i avlång fyrkant c:a 3 cm. bred och 10 cm. lång. Fyra till fem flikar sporras upp. Kakan penslas med ägg, beströs med socker och mandel och gräddas.

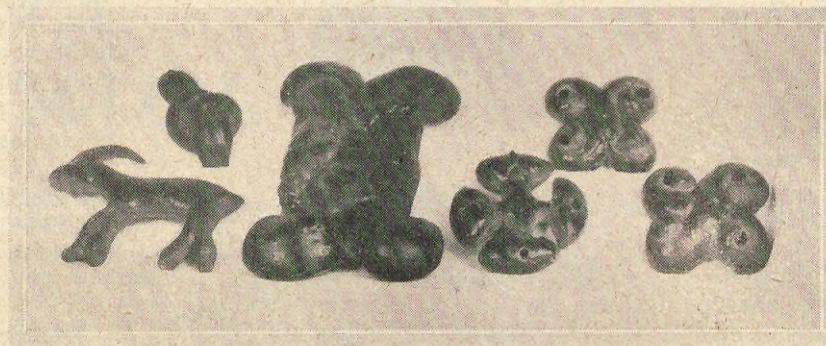
Sporras i avlång fyrkant c:a 3 cm. bred och 15 cm. lång. Remsan vrides några gånger på mitten, penslas sedan med ägg, beströs med socker och mandel och gräddas.

Vol au vent, pastejer, bouchéer, tarteletter, kanapéer, skarpskyttar och andra läckra bakverk av smördeg återkomma vi till en annan gång.

### Vörtbröd.

3 lit. vört hopkokad till 1 liter, 100 gr. jäst, 1/2 msk. salt, 4 del. sirap, 1 msk. ingefära, 1 msk. nejlikor, 2 msk. kokta finhackade pomeransskal, 100 gr. margarin, 1 1/4 kg. rågsikt, 3/4—1 kg. vetemjöl.

Större delen av rågsikten och saltet lägges i degbunken; den ljumma vörten hålles på jämte den i litet vört upplösta jästen. Degen arbetas smidig och blank och ställes väl övertäckt att jäsa. Sirapen ljummas tillsammans med margarin och kryddor. När degen jäst till sin dubbla storlek, inarbetas sirapsblandningen



### Jultullbullar.

och så mycket mjöl, att man kan arbeta degen på bordet. Sedan den är grundligt arbetad täckes den väl med bakduk och får ånyo jäsa upp. Då arbetas degen åter och bakas ut i sex limpor. Dessa läggas på mjukt underlag, en filt med bakduk över. Limporna läggas intill varandra med den väl mjölade bakduken uppdragen mellan varje bulle, så att de tvingas jäsa i höjden. Det hela täckes väl, och när brödet är färdigjäst, vändas bullarna och läggas försiktigt på smord plåt. Man penslar dem sedan med vört, naggar dem med en gaffel och sätter in dem att grädda i medelvarm ugn.

I stället för vört kan man taga en blandning av 1 fl. maltextrakt, 1 fl. porter och resten dricka.

Likasom det mesta av julbrödet i de olika hemmen får sin speciella form, så brukar man på en del håll baka ut vörtlimpan i form av en kuse, (se bilden av saffranskusarna). Som barn skulle jag knappast kunnat tänkt mig en jul utan den traditionella vörtkusen på jultullbullar; var och en märkte den på sitt sätt för att skilja den från de andra utom en och annan storätare som åt upp den genast tillsammans med övriga "julgotter".

### Saffransbröd.

1/2 lit. mjölk, c:a 1 kg. vetemjöl, 1/2 tsk. salt, 50 gr. jäst, 1 kkp. socker, 1 ägg, 150 gr. margarin, 1 tsk. saffran, 3/4 kkp. russin, (2 msk. skållad och hackad sötmandel).

Saffransdegen behandlas som vanligt. När den har jäst andra gången bakas den ut i olikformade bullar. Särskilt lämpliga för julen äro de figurer som synas å bilderna, och vilka lätt kunna kopieras.

### IDUNS KÖKSALMANACKA, (16—22 dec.).

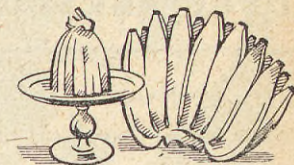
SÖNDAG. *Frukost*: Färsfyllt selleri; smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té, saffranskrans. — *Middag*: Sparrissoppa med ostkex. Stekt späckad oxhare med legymer. God efterrätt.

MÅNDAG. *Frukost*: Stekt sill med grädde och brynt lök och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Fiskpudding (rester från lördag) med stekt svamp, smält smör, potatis. Päron i vaniljkräm.

TISDAG. *Frukost*: Parisersmörgås; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag*: Stekt kalvlever i skivor med persiljekulor och potatis. Snöbullar med äppelmos.

## EN INHIBERAD LUNCH

ersättes allra lämpligast av ett par Jamaica-bananer, skriver den kända författarinnan på hushållsområdet fru Ida Högstedt. För direkt hushållsbruk knyter sig huvudintresset till efterrätter och allahanda desserter. Här skapas ständigt nyheter än i form av tårter och bakelser eller annat bakverk, än i skepnad av kalla och varma puddingar, chartrouser, gelée, glacé, fromage och en oändlighet av andra goda saker, där bananen antingen bildar huvudingrediensen eller och utgör en värdefull tillsats. För att inte påminna om de nu så populära fruktsalladerna.



Av **SANGALLA** té rekommendera våra kända märken.

"Pekoe Souchong"  
"Imperial", "Ordinary"

i originalförpackningar.  
**PERCY F. LUCK & Co.**

**WOCO**

Motala

Begär offert!

**CARL BROSTRÖMS**

Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommitt i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär

**BROSTRÖMS**  
ÄTTIKA  
hos Eder handlande.

**Frälsningsarméns Handelsdepartement**

Östermalmsgatan 24, Stockholm  
Filial: Sia Allégatan 9, Göteborg

Musikinstrument-, Bok- och Pappershandel. Manufaktur- och korta varor. Res-effekter m. m.

Förstklassiga kvalitéer:  
Kaffe. Teer. Kakao. Armé-tvål. Skokräm.

## Bal- och Supé-Klädningar

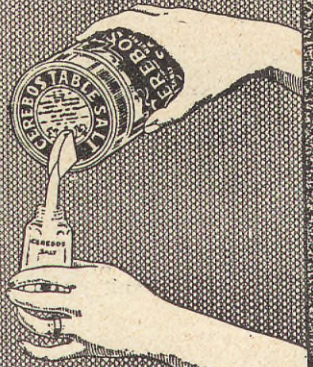
tvättas kemiskt och omfärgas bäst hos

**LUNDBY**

Skönfärgeri & Kemtvättanstalt, Göteborg

KUNGL. HOVLIVERANTÖR

# Cerebos Salt



I NY PATENTERAD  
UTTÖMNINGSHÄLLARE

ONSDAG. *Frukost:* Sillsallad, plättar med sylt; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Mid-dag:* Kokt fläskkorv med brynta rötter och potatismos. Nyponsop-pa med vaniljskorpor.

TORS DAG. *Frukost:* Kalvsylta med rödbetor och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag:* Får i kål. Risgryns-kaka med sylt.

FREDAG. *Frukost:* Ström-mingläda med tomatpuré och po-tatis; smör, bröd, ost; kaffe, eller té, vetebröd. — *Middag:* Kokt, brynt oxbringa med rötter och po-tatis. Fyllda mördegformar, med grädde.

LÖRDAG. *Frukost:* Stekt ris-gryns pudding med sylt; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag:* Avredd buljong med sockerrötter, (spadet från bringan, fredag). Flottyrkokt rödspotta, brynt smör med hackad persilja och potatis.

*Ostke*x, (för 6 pers.). *Mördeg:* 100 gr. smör, 1 äggula, 20 gr. soc-ker, 190 gr. vetemjöl.

*Ostmassa:* 50 gr. smör, 40 gr. riven ost.

Smöret röres till det blir vitt och pösigt, då äggulan och sockret samt vetemjölet tillsättes. Degen arbetas på bakbordet och sättes ut att kallna. Den utkavlas sedan till en 2 millimeter tjock kaka, som utsporras i avlånga fyrkanter, dessa naggas och gräddas i medelvarm ugn.

Till ostmassan röres smöret vitt och pösigt, den rivna osten tillsät-tes och alltsammans arbetas ytter-ligare till det blir som rört smör.

Då keken är alldeles kall läggs de tillsammans två och två med ostmassa emellan.

*God efterrätt,* (för 6 pers.). 150 gr. sötmandel, 200 gr. socker, 6 äggvitor.

*Krä*m till fyllning: 4 äggulor, 100 gr. socker, 1 dcl. grädde, 150 gr. osaltat smör.

*Till gar*nering: 25 gr. rostad sötmandel.

Mandeln skällas, males och blandas med sockret. Äggvitorna slås till skum och nerskåras i blandningen. Tre tårtbottnar gräddas i smorda pannkakslaggar. Till krämen vispas äggulorna, sockret och grädden tillsammans i en kastrull och få under vispning sjuda, till det tjocknar. Krämen vispas till den är kall, och röres då ner i det osaltade väl rödda smöret. En del av krämen lägges emellan bottnarna och med resten garne-ras tårtan. Över det hela strör man den skällade och i fina flin-gor skurna, rostade mandel.

*Fisk*pudding, (för 6 pers.). 50 gr. smör, 150 gr. vetemjöl, 5 dcl. mjölk, 5 dcl. kokt. finhackad fisk, 3 ägg, salt, socker, vitpeppar, stekt svamp.

*Till form*en: ½ msk. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Smör och mjöl fräsas tillsam-sammans i en kastrull, mjölken tillsättes och stuvningen får koka, tills den är tjock. Då den något avsvulnat arbetas äggulorna in en i sänder jämte den finfördelade fisken och kryddorna. Äggvitorna slås till hårt skum och tillsätts sist. Smeten slås i väl smord och bröad kransform och gräddas i god ugnsvärme. Puddingen stäl-pes upp på runt fat, och den stek-ta svampen lägges i mitten.

*Snö*bollar, (för 6 pers.). 150 gr. vetemjöl, 2 ägg, 1 stor tsk. bak-pulver, 2 tsk. socker, 1 dcl. mjölk, ½ tsk. salt.

*Till kok*ning: Flottyr.  
De torra ingredienserna blandas. Ägg och mjölk vispas tillsam-mans, blandas med det övriga till en lös smet, och degen ställes på svalt ställe ½ timma. Under ti-den skalar man 2 stora äpplen, skär dem i fina tärningar och blandar in dem i degen. Flottyrn sättes på, och när den är het iläg-ges 1 msk. av smeten. Bollarna kokas gulbruna och rullas sedan

# I var mans mun

nära nog är numera Pix-pastillen — herremän som dagakar! — fruga som piga — gubbe som barn — pojk som tös — Alla använda Pix. Pix har — kort sagt — trängt in i allmänna medvetandet. —



Sen

Använd alltid

## Möllers Hydroxylfria Fiskleverolja

Ett utmärkt stärkande medel, som tillför kroppen de erforderliga

### Vitaminerna

i rikt mått

varvid krafterna hastigt stärkas.

Till salu på apoteken samt hos färg- och kemikaliehandlare.

Nedsatt pris Kr. 1:80.



## Nordens Julrosor

sjuksköterskornas julhälsning,

utgiven av Uleåborgs sjuksköterske-förening, Finland, söker energiska agen-ter i Sverige. Pris 1 kr. 25 öre. Säljes till förmån för föreningens sjukhjälp-s-kassa. 20—30 % rabatt vid beställning av resp. 20 eller 50 st. och kontant bet-alning.

För Jul och Nyår!

### Rosor från Rivieran

Kartong med 12 st. vackra rosor eller nejlikor i betryggande exportförpack-ning sändes mot kr. 3:— i svenska frimärken. Skriv på svenska 8 dagar, innan Ni önskar mottaga blommorna. Esp. Fiori, Casella 12, Alassio, Italien.

## Chesebrough's Vaseline

uttalas Tjehsbros

är er hjälp vid tusen svårigheter. Chesebrough's Vaseline verkar lä-kande och förhindrar uppkomsten av kvisslor och utslag. Chese-brough's Vaseline är världens mest använda, billigaste och verksam-maste medel för att få en frisk, smidig och ungdomlig hud. Fin-nes i 25- och 45-öres askar samt i glasflaskor för 70 öre och 1:25.

Begär Chesebrough's Vaseline på apoteken och i färg- och kemika-lieaffärer.



Nu är rätta tiden att köpa  
Den fulländade Pianolampan

VILAR UNDER DET ÖVRE PIANOLOCKET  
FJÄDER SOM SITTER INUTI  
PIANOT.



Blankpolerad mässing  
Svartoxiderad mässing  
Brunoxiderad mässing

Värdefull present.

Kr. 17:50 pr st. komplett med  
glödlampa.

Till landsorten mot postförskott.  
Uppgrv villtalet och önskad färg.  
Illustrerad broschyr sändes på begäran.  
GEORG GRANSTRÖM  
Stockholm Va. Tel. Vasa 27 67

# Det finnes nog med tidningar

som tillfredsställa behovet av nyheter,  
förströrelseläsning, bilder o. s. v. —

**Men** lantbefolkningen bör hålla  
en tidning som aldrig sviker  
i det avgörande ögonblicket.

Och då är det endast **VÅRT LAND**  
**OCH FOLK** man kan lita på.

Prenumerera genast!

Prenumerera genast!

Det är fastslaget  
att

Beckers  
Linoleum-  
fernissa

gör mattorna outslitliga.  
Säljes hos alla färghandlare.

# Arboga margarin



## Smakar

som smör. Arboga smörblandning  
»Mejerit» och Väst äro delikata på  
smörgäsbordet. Obs! Dessa kvaliteters  
goda, rena smak och delikata smörarom!



## Tryner

som smör. Det är ett nöje att steka i  
Alfa-Ko och Väst, som bryna bättre  
än något annat margarin! Det stekta blir  
vackert brunt och doftar som stekt i smör.



## Bakar

som smör. Alfa-Ko till bakning kan ej  
nog värdesättas. Baka med Alfa-Ko och  
Ni får ett delikat bröd av läckert utseende  
och väl uppbakat. Till bakning är Arboga  
Alfa-Ko minst lika bra.

SOM SMÖR



# ÄKTA VITAMIN JÄST

är den billigaste, drygaste och mest hygieniska

**PRESSJÄST**  
till  
**BRÖDBAKNING**  
**MATLAGNING** och  
**BAKVERK**

## ÄKTA VITAMIN JÄST

är tillverkad av finaste spannmål utan tillsats av potatismjöl. Hygieniskt förpackad i staniol i bitar om c:a 45 gram. Finaste intyg från Fackskolan för Huslig Ekonomi i Upsala. Observera vårt inregistrerade varumärke. Begär vår receptbok.



**VI VARNA FÖR EFTERAPNINGAR.**

Begär alltid färsk ÄKTA VITAMIN JÄST. Levereras dagligen färsk omedelbart efter order genom våra återförsäljare eller direkt från

TEKN. AKTIEBOLAGET BRAMIN, STHLM. Tel.: Kontoret 3581.  
Exped. 1557.

så de bli vita i florsiktat socker. Serveras heta med äppelmos.

*Vaniljskorpor*, (för 6 pers.). 18 små skorpor, 2 kkp. mjölk, 2 msk. vaniljsocker, 2 del. tjock grädde.

Mjölken ljummas. En msk. av vaniljsockret löses upp i densamma och blandningen slås över skorparna i den skål där dessa skola serveras. När skorparna äro alldeles uppmjukade, vispas den tjocka grädden till skum tillsammans med vaniljsockret, och en sked härav lägges i topp på varje skorpa.

*Fyllda mördegsformar*, (för 6 pers.). 100 gr. smör, 90 gr. socker, ½ ägg, 180 gr. vetemjöl.

*Fyllning*: 2 lit. äpplen, 150 gr. socker, ½ lit. vatten.

*Maräng*: 4 äggvitor, 200 gr. socker.

Smör och socker röras, ägget tillsättes och sist vetemjöllet. Små veckade formar penslas med smör och beklädas med degen. Kakorna gräddas i god ugnsvärme och stjälpas ur formen. Äpplena skalas, skäras i klyftor och kokas mjuka i sockerlagen. Då de äro kalla, läggas de i mördegsformarna. Äggvitorna slås till hårt skum, sockret röres ner försiktigt, och smeten slås i klippt strut och spritt ut över äpplena. Marängen gräddas i svag ugnsvärme.

## BOKNYTT

Från Svenska Andelsförlaget kommer i år bl. a. ett stort representativt verk av *Zorns etsningar*, som utgives av prof. Axel L. Romdahl under titeln *Anders Zorn som etsare*. Arbetet innehåller 100 utmärkt väl utförda reproduktioner av *Zorns etsningar* och dessutom en inledande text. Det är ett verkligt praktverk och dock billigt, det billigaste Zornverk som hittills utkommit. Två andra konstpublikationer, som säkert komma att väcka intresse äro *Aug. Brunius' Kätterier i konst, litteratur och teater*, och museiintendent *John Kruses* posthuma verk *Rembrandt*, bägge arbetena rikt illustrerade.

Om man skall räkna *Evert Taubes* och *Kurt Jungstedts* nya bok *På kryss med Ellinor från Stockholms ström till Kosterfjorden* till konst, litteratur eller musik är en smaksak. *Det är en rolig seglarbok* framförallt.

Av skönlitterära saker nämna vi en rad svenska nyheter:

*Eira Hellbergs* äktenskapsroman *När gränsen glider*, och *Carl-August Bolanders* tidsroman *Kandidat Faust*, vari många av tidens reformatorer och reformer mer eller mindre omilt karrikeras.

*Sir Roger de Coverley*. En liten roman av Joseph Addison och Richard Steele. Översatt och med inledning och noter försedd av K. G. Ossiannilsson. Wahlström & Widstrand.

Ossiannilsson som förra året skänkte oss en synnerligen angenäm bekantskap i den ofrivilligt komiske Mr. Pepys, presenterar nu åter en annan engelsk gentleman, Sir Roger de Coverley. Sir Roger är en av dessa humoristiska, litet egna, litet barska, men i grunden godmodiga och hjärtevarma gamla herrar av vilka vi redan mött så många både inom pärmar och på scenens bräder. Det är en roman i samma stil som "Pickwick-klubben" eller Reuters "Livet på landet". Det är den engelske lantjunkaren som odödliggöres i denna roman och vi se honom levande framför oss. Han har många fel, men han vinner oemotståndligt genom sin älskvärda frispråkighet. Komisk och tragisk i samma person, i samma konflikt, i samma situation — det är så litteraturens mäktigaste figurer blivit formade och levande och det är på detta dubbla intryck hos läsaren Sir Roger lever och skall leva.

# Hemmets och familjens tidning är SVENSKA DAGBLADET

framför alla andra.

Oavbrutna äro också Svenska Dagbladets framsteg hos landets bildade och kulturellt intresserade publik.

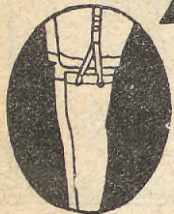
HEMMETS OCH FAMILJENS SPECIELLA INTRESSEN har Svenska Dagbladet ytterligare velat tillgodose genom sin lördagsbilaga "HUS OCH HEM", som redan tillvunnit sig den största popularitet.

Det högsta betyg har också publiken själv givit åt **SVENSKA DAGBLADETS SÖNDAGSBILAGA**: "Står obetingat främst bland våra dagliga tidningars söndagsbilagor genom sitt värdefulla innehåll, sin rika omväxling och goda illustrationer."

# SVENSKA DAGBLADET

är de svenska hemmens tidning, den är rikstidningen.

## Kleinert's



### STRUMPHÅLLAREN

»Buster-Brown» är världsberömd

(Försäljas endast till grossister.)

I. B. Kleinert Rubber Company  
North European Agency: St. Kirkestr. 1, Köbenhavn

# Falu-ättika



Den bästa inläggnings-, mat- och bordsättika som finnes i marknaden!

Tillverkas av

Stora Kopparbergs Bergslags A.-B.

Mustads recept N:o 10.

# Snabb-tårta

Lätt och behändigt gjord medan kaffet kokar.

100 gr. "Mustads Solo-Grädd"  
100 gr. vetemjöl  
1 kkp grädde  
1 msk. socker och mandel

"Mustads Solo-Grädd", mjölet och grädden röres tillsammans till en smidig deg, som med en kniv bredes ut på en smord plåt, så att den täcker densamma. Socker och mandel strös över. Gräddas i medelvarm ugn och skäres i fyra bottnar, medan den ännu är varm.

Till garnering:

4 dl. tjock grädde  
1½ dl. sylt

Grädden vispas till hårt skum. Mellan bottarna lägges varvats sylt och grädde. Garneras med grädde samt överströs med smulor av smördegen.



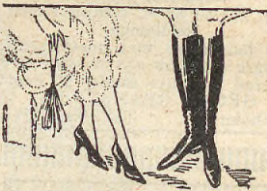
Klipp ur och samla Mustads Receptannonser! De införas varje vecka.

## Reformera köket:

Husmoderns resurser att laga god mat ökas genom användandet av Mustads Solo-Grädd och Bästa-Växt, som är billigare än smöret men som i bruket är lika bra.

Krantz

## Lacking



En sann njutning bereda Eder Edra lackskor, om de behandlas med Lacking.

LACKING-FABRIKEN  
ÖREBRO



Lätta och slitstarka,

vattentäta, släta — så att de icke samla smuts — men icke hala äro

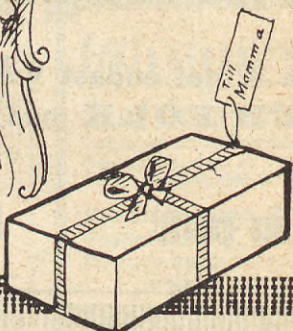
TRELLEBORGS GUMMISULOR

De hålla 3 ggr så länge som lädersulor och kosta endast resp. Kr. 2:—, 2:25 och 2:50 för barn-, dam- och herr-. Till salu hos läder- och skohandlare.

TRELLEBORGS Gummifabriks A.-B.



Rena porer — hudens hälsa.



## ELFSTRÖMS SVAVEL-TJÄRTVÅL N:o 1

är det bästa en mamma kan önska sig, både för sin egen del och för barnens bästa. Husfadern sätter icke mindre värde på dess uppfriskande behag o. utmärkta egenskaper.

Säljes överallt å 1 Kr.

ELFSTRÖMS TEKNISKA FABRIK  
GEFLE



# Baka själva Edert bröd

med hjälp av H. E. Ekströms jästmjöl.



## Smörgåstårter.

½ kg. vetemjöl, som förut väl blandats med 2 rågade teskedar Ekströms jästmjöl, sammanröres med drygt 1/3 liter mjölk och gräddas genast i smord form. Atgär omkring 20 minuter. För höjande av smaken kan, om så önskas, tillsättas ½ tesked salt och 1 tesked socker.

## Frukost-snibbar.

Av ½ liter mjöl (vari inblandas 2 teskedar Ekströms jästmjöl), 1 kkp mjölk, 1 å 2 matskedar socker och 1 å 2 matskedar smör, göres en deg, som utbakas i runda kakor, vika naggas och sporras i tresnibbar. Gräddas i stark värme.

## Formlimpa, grov.

3 kkp. grovt rågmjöl och 2 kkp. vetemjöl blandas väl med 2 fulla teskedar Ekströms jästmjöl och sammanknådas sedan med 2 kkp. mjölk och 2 matskedar

sirup. Salt och pomeransskal tages efter smak. Gräddas i smord form i god ugnsvärme under 3/4 timme.

## Formlimpa, fin.

½ kg. vetemjöl blandas väl med 3 teskedar Ekströms jästmjöl och sammanknådas sedan med 1/3 liter sur mjölk, 1 deciliter sirup och 1 matsked stöta pomeransskal. Gräddas i smord och brödform under 40 å 45 minuter.

## Allmänna regler vid bakning med H. E. Ekströms jästmjöl.

Obs! Då det är av stor vikt, att jästmjölet blir väl blandat med mjölet, bör denna blandning helst ske medelst sammansiktning. All bakning sker på kall väg. Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten. Degen bör genast utbakas och insättas i ugnen. En god stekugn kan med fördel användas.



# EKSTRÖMS JÄSTMJÖL OCH VANILIN-SOCKER



Köp  
"Extra-Askén"

Väg. 400 grm.

Kronor 3:25 pr ask

Delikataste Choklad  
PERCY F. LUCK & Co.

Divi-  
Hudcrème-Tvål

den nya hudförsköningstvålen håller vad den lovar — ren och vacker hy vid daglig användning. Vi garanterar det och Eder egen erfarenhet skall bekräfta att så är förhållandet.

M. Zadig's



Pris 75 öre.

CRÈME SIMON

den moderna kvinnans favoritkräm gör ansiktshuden sammetslen, smidig och mjuk och ger hyn den vitet, som varje kvinna har rätt att fordra av ett förstklassigt hygieniskt toalettkräm.

Ett Idealmedel mot frostsador, hudsprickor och all slags retning.

SIMONS PUDER OCH SIMONS TVÅL



Etablerad 1847.  
**Allcock's**

Inregistrerat handelsmärke: 25176

Plåster

EAGLE BRAND.

Världens Mest

Betydande Utvärtes

Läkemedel.



### Smärtor i Ryggen.

Intet plåster kan jämföras med Allcock's. Förmår starka klena ryggar mer än någon annan.

### Smärtor i Sidorna

lindras hastigt av Allcock's Plåster på samma gång som det stärker sidan och återställer energien.

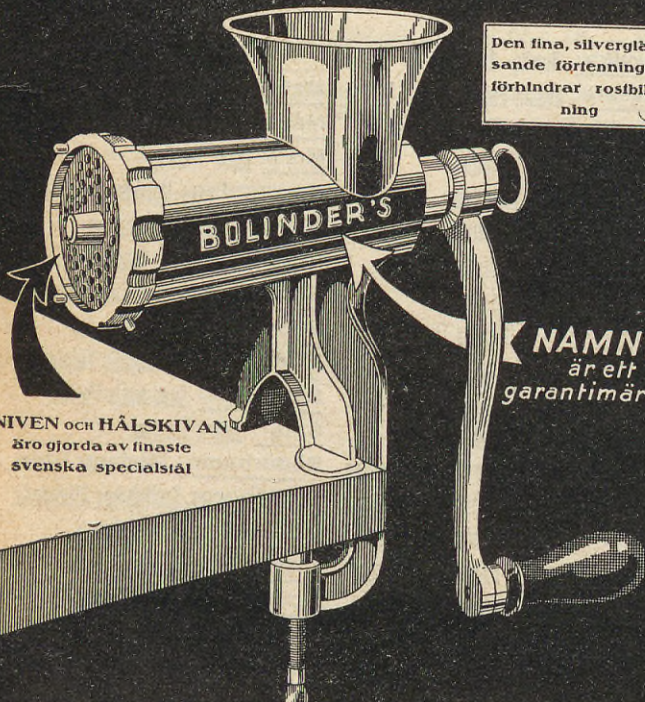
Allcock's är ett ursprungligt och äkta poröst plåster. Det är ett Universalmedel, som säljes i alla apotek över hela den civiliserade världen. Kan påläggas varhållst smärtor finnas.

Skulle Ni vara i behov av ett piller,

TAG DA  
UTAV

Brandreth's Piller (Est. 1752.)

Inregistrerat handelsmärke: 26622.  
Vid förstoppning, gallsjuka, huvudvärk, svindel, dålig matsmältning, etc.  
Försäljas hos alla Apotekare.  
726 a ALLCOCK MANUFACTURING Co., Birkenhead, England.



Den fina, silverglänsande förtenningen förhindrar rostbildning

NAMNET  
är ett  
garantimärke

KNIVEN och HÅLSKIVAN  
äro gjorda av finaste  
svenska specialstål

**BOLINDER'S**

Misspyrdande hårväxt

vårtor, födelsemärken m. m. avlägsn. m. elektrol. behandl. Fru H. Hjertstrand, Österportsgat. 6 B, Malmö. Tel. 5693.

Den mest lämpliga sängresår är

SPRINGMADRASSEN



Begär prislista.  
SKAND. SÄNGRESÅRFABRIKEN  
Karlstad 1.

# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV ANNA SCHENSTRÖM, GUNILLASKOLAN, UPPSALA.



## Skultuna Kockkärl

Under de senaste åren ha våra kockkärl då de bringas i handeln varit försedda — utom med

### "Kronmärket"

varigenom den goda kvaliteten garanteras — med i vidhängande snöre försett facsimile av sigill i rött. Detta har nu efteråtats av konkurrensen, varför vi nödgas uppmana kundkretsen att alltid övertyga sig om befintligheten av

### "Kronmärket"

å kärlen, innan köp äger rum.

Västerås i nov. 1923.

Skultuna Bruk

## ETT PEPPARKAKSHUS TILL JULEN.

Nog tar det litet tid att bygga detta, ett av barnadrömmarnas och sagornas bostadshus, men någon så stor konst är det ej. En lämplig pepparkaksdeg är följande: 425 gr. sirap, 150 gr. smält smör, 110 gr. socker, 12 gr. pottaska, 2 äggulor, 1 tsk. pomeransskal, 1 tsk. ingefära, 1 tsk. kanel, 1 tsk. nejlikor, 1 tsk. kryddpeppar, 750 gr. vetemjöl.

Sirapen kokas upp och röres tillsammans med smöret, tills blandningen blivit kall. Då tillsättes sockret, äggulorna, den i litet ljumt vatten upplösta pottaskan, de malda kryddorna och sist mjölet. Degen arbetas mycket väl på bakbordet, får stå till följande dag och är sedan färdig att baka ut.

Pepparkakshus kan byggas i olika storlekar. Först bör man i papper klippa ut mönstret: gavel, långsida, tak och skorsten, se bilden. Degen kavlas ut ganska tunt, pappersmönstret lägges på, och två gavlar, två långsidor, två tak och fyra skorstensbitar skäras ut och läggas på smord plåt. Fönster och dörrar skäras nu ut; härvid uteslutes dörrarna på den ena långsidan, och degen gräddas i god ugnsvärme. När "väggarna" kallnat, klipper man ut lagom stora fönster av röd eller vit gelatin och klistrar fast dem på baksidan genom att pensla på ljumt vatten. Väggarna sättas sedan ihop med smält socker. Hörnen doppas i det heta sockret och klistras på detta sätt ihop. Tak och skorsten fastsättes på samma sätt. Dörrarna klippas ut i oblat och sättas fast med smält socker. Sist garneras huset med kristyr.

Till kristyren rör man sönder en äggvita och arbetar in så mycket fint siktat pudersocker, att massan blir fast, så den fastnar

Vår av kännare högt uppskattade

**Klass II**

**Pilsner**

ALLM. TEL. SÖDER 33164 RIKSTEL. 7247

**A. B. HEMBRYGGERIET**

Heleneborgsgat. 15. STOCKHOLM.

Hembäres direkt till privatshushåll.

på skeden, när man håller den uppe. Om man så vill, kan man färga kristyren skär med karmmin. Massan föres sedan genom en pappersstrut ut på stugans väggar och tak, som synes å bilden.

KARIN GERLE.

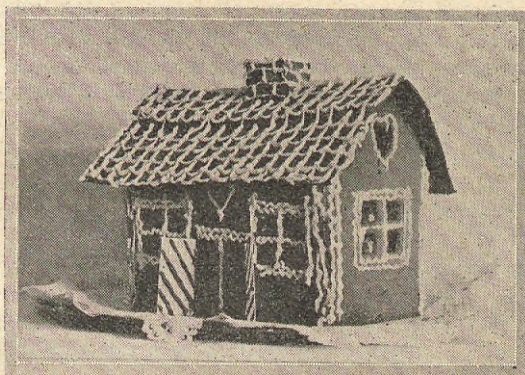
## IDUNS KÖKSALMANACKA,

(23—29 dec).

**SÖNDAG. Frukost:** Gris à la-daube med rödbetor och varm potatis; smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té. — **Middag:** Kokta jordärtskockor med rört smör. Slottstek med legymer. Citronfromage med nötkransar.

**MÅNDAG. (Julafton.) Frukost:** Havregrynsgröt, ägg, smör, bröd; kaffe och saffransfåglar. — **Lunch eller tidig middag:** Dopp i gryta, smör, vörtbröd, julöl; varm potatis och "julmat". — **Middag eller supé.** Lutfisk med mjölsås, smält smör, gröna ärter och potatis. Risgrynsgröt med mjölk. Klenäter med sylt.

**TISDAG. (Juldagen.) Frukost:** Av julmaten. Griljerade grisfötter med rödbetor och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, "julkaka". **Middag:** Grönkål med förlorade



Pepparkakshus.

ägg och mäg (kokta skalade grönkålsstjälkar). Kalkon med salader och legymer. Smörtårta.

**ONSDAG. (Annandagen.) Frukost:** Av julmaten. Stekt risgrynskorv med lingonsylt; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Klar buljong med osttarteletter. Marinerade fiskfiléer med dvärgpotatis. Ris à la Malta, rester av julgröten med plommonsås.

**TORSDAG. Frukost:** Stekt sill i kapprock av julmaten; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Brynt fläskkorv med kokta rötter, (kålrötter, morötter, potatis, tärningar med smält smör och persilja). Nyponkräm med grädde och kakor.

**FREDAG. Frukost:** Ragu på kalkon av julmaten; smör, bröd, ost; kaffe eller té; vetebröd. — **Middag:** Tomatpuré med skivor av kokt fläskkorv från föregående dag. Lutfiskpudding med smör.

**LÖRDAG. Frukost:** Stekt hackkorv med rödbetor och potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — **Middag:** Färsrullader med persilja och potatis. Fyllda strutar.

BÄSTA MEDEL mot ekzem och skrofler är Ledolin. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes å alla apotek. Tekn. Fabr. Ledolin, Sthlm. Rt. 26 62



## LUNDGREN'S THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millionerpaket Lundgrens Thé säljas årligen.

**Nötkransar.** 140 gr. pudersocker, 140 gr. knäckta hasselnötter, 2 äggvitor.

**Till garnering:** 100 gr. hasselnötter.

Hasselnötterna malas och stötas i mortel tillsammans med sockret och äggvitorna, tills massan blir sammanhängande. Av smeten utspritsas små kransar på väl smord plåt. I mitten av varje krans lägges en hasselnöt. Karkorna gräddas i medelvarm ugn, skola vara sega inuti.

**Julmat.** Vid julaftonens första huvudmål får husmodern tillfälle att visa, vad hon åstadkommit i matväg och låta familjemedlemmarna smaka av alla de speciella rätter, som höra julen till. Med julmat mena vi här: julkinka med tillbehör av äppelmos och katrinplommon, pressylta med rödbetor, bräckt korv, medvurst, fläskkorv, leverpastej, revbenspjäll, svinhuvad.

**Klenäter.** 3 äggulor, 1 msk. grädde, 2 msk. socker, ½ dcl. brännvin, 250 gr. vetemjöl.

**Till kokning:** Flottyr.

Äggulor, grädde, socker och brännvin röres tillsammans, och vetemjölet arbetas in. Degen sättes på kallt ställe att vila 3 timmar. Den kavlas sedan ut mycket tunn, sporras ut i remсор av 2½ cm:s bredd. Dessa skäras i sneda rutor av c:a 8 cm. längd. Mitt på sporrar man längs med remsan ett 2 cm. långt snitt. Genom detta hål drager man fram den ena ändan av remsan, och så bildas klenäten. De kokas i flottyr, sockras över och serveras med sylt.

**Julkaka.** 200 gr. smör, 200 gr. strösocker, 5 ägg, 150 gr. fikon, 200 gr. hasselnötter, 200 gr. vetemjöl.

**Till formen:** 1 msk. smör, 2 msk. st. skorpor.

En ny Nitorprodukt!

**"Glitto"**

Aluminiumpulv

Tekn. Fabr. NITOR, Stockholm

Skilnaden mellan smör och



Växt Margarin märkes endast i Hushållskassan.



# Thermia

patenterade

## Kokspisrost,

passande för vanligast förekommande spisar, samt

## Kakelugnsinsatser

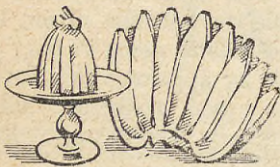
spara intill 1/3-del av bränslet.



Illustrerad beskrivning på begäran.  
A.-B. THERMIA-VERKEN.  
Tel. 611. Arvika. Tel. 611.

## EN INHIBERAD LUNCH

ersättes allra lämpligast av ett par Jamaica-bananer, skriver den kända författarinnan på hushållsområdet fru Ida Högstedt. För direkt hushållsbruk knyter sig huvudintresset till efterrätter och alla andra desserter. Här skapas ständigt nyheter än i form av tårter och bakelser eller annat bakverk, än i skepnad av kalla och varma pudingar, chartrouser, geléer, glacé, fromage och en oändlighet av andra goda saker, där bananen antingen bildar huvudingrediensen eller och utgör en värdefull tillsats. För att inte påminna om de nu så populära fruktsalladerna.



**SOLO-KAFFE**  
A.-B. MALMÖ  
KAFFEKOMPANI  
KA DIT ÖFRÅ  
JAVAKAFFE

**Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias**

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar TOGAL snabbt och säkert. Togaltablettorna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindras omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Togal. Tillhandahålls av apoteken.

## Fördärva ej Edra

dyrbara kläder genom försök med hemfärgning, utan sänd dem till

**LUNDBY**  
Skönfärgeri & Kem  
Tvättanstalt, Göteborg  
KUNGL. HÖVLEVERANTÖR

Giv barnen plättar!  
**Kockums PLATTJÄRN N°2**  
släta, fina o. starka, med lagom stora hål  
Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57, 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22.

Smöret röres till skum, då äggulorna och sockret tillsätts. Det hela arbetas ytterligare en stund. Fikonen skäras i bitar och tillsätts jämte de hela hasselnötskärnorna. Mjölet nerblandas och äggvitorna slagna till skum tillsätts sist. Smeten slås i en smord och bröad form och gräddas i god men ej för het ugnsvärme, då kakan måste stå inne ganska länge för att bli färdiggräddad. *Oststarteleter. Smördeg:* 150 gr. smör, 150 gr. vetemjöl, 4 msk. vatten, 1 msk. brännvin.

*Till pensling:* 1 ägg, 4 msk. riven ost.

Smördegen beredes på vanligt sätt (se föregående nummer) och kavlas ut till 3 mm. tjocklek. Man sporrar ut degen i rutor (varje sida c:a 8 cm.), dessa penslas med ägg och beströs med ost. Alla fyra hörnen vikas upp mot mitten och kakan gräddas på plåt i varm ugn.

*Marinerade fiskfiléer*, (för 6 pers.). 2 kg. gädda, gös eller sjötunga, 1 1/2 msk. salt.

*Marinad:* 4 msk. citronsaft (eller ättika), 4 msk. olja.

*Till panering:* 1 ägg, 2 kkp. st. skorpor.

*Till kokning:* Flottyr.

*Beredning:* Fisken rensas och sköljes, filéerna skäras ut och befrias från skinnet. De gnidas med salt och lägges i marinaden 1—3 dagar. De paneras med ägg och st. skorpor och kokas bruna i het flottyr. De läggas upp på hett fat övergjutas med brynt smör och garneras med persilja och citron.

*Lutfiskpudding*, (för 6 pers.). Rester av kokt lutfisk (c:a 1 lit. fisk i bitar), 1 vetebröd, 4 ägg, 4 kkp. mjölk, salt, vitpeppar.

En elffast form smörjes med smör. Vetebrödet skäres i tunna skivor och lägges i botten på formen, ovanpå lägges ett lager av den kokta lutfisken och så förfares till formen blir full. Det översta varvet skall vara bröd. Ägg och mjölk sammanvispas, smaksättes rikligt med kryddor och puddingen får stå en timme, så att brödet blir väl uppmjukat, innan den gräddas i god ugnsvärme. Rätten serveras med mjölksås och skirat smör.

*Färsrullader med persilja*, (för 6 pers.). 800 gr. kalvkött, 2 kkp. mjölk, 1 msk. potatismjöl, 1 msk. salt, 1/2 tsk vitpeppar.

*Till fyllning:* 1 knippa persilja, 50 gr. smör.

*Till stekning:* 75 gr. smör, kok. vatten, 1 dcl. grädde.

Köttet ansas och drives 3 gånger genom köttkvarnen, arbetas sedan väl tillsammans med mjölk, potatismjöl och kryddor. Färsen bredes ut i fyrkanter på en skärbräda. En klick persiljesmör lägges på, och färsen rullas ihop. Rullarna brynas i smör, spådas med grädde och få långsamt koka färdiga c:a 15 min.

## "Min favoriträtt".

Vi återge här ytterligare recept, som Aug. Ahlfeldt, chef för Kungl. Dramatiska Teaterns Restaurang A.-B., lämnat på sina favoriträtter.

### Boeuf à la Mode.

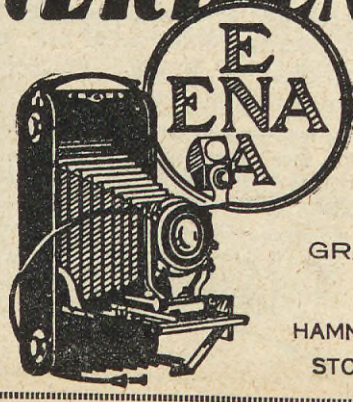
Den tillagas sålunda: Hårtill användes helst ländstycket, insidan befrias från senor och späck, så tillaga en marinad av rödvin, en liten morot, ett lagerbärsblad, några korn vitpeppar, en klyfta vitlök, en rödlök, en liten kvist mejram, dito timjan, litet salt. Köttet får ligga i denna marinad omkring ett dygn, upptages och får avrinna, brynes hastigt i matolja, mjöl och smör fräses, spådes med marinaden, några färska tomater hackade och en god köttjus, köttet lägges i, kokas färdig i kastrull med tätt slutet lock, såsen silas och befrias från fett, smaksättes med en god madeira & cognac, små glacerade morötter och syltlökar blandas med såsen.

### Raphhøns Chartreuse.

Ett fast savoy kålhuud kokas tillsammans med en bit lättrimmat magert fläsk i kort spad i en kastrull med slutet lock, helst i elffast lergryta. Unga



## NERLIENS



"ALLT FOTO-GRAFISKT"

HAMNGATAN 26  
STOCKHOLM



SE MED EDRA EGNA ÖGON  
ATT NI FÅR MAZETTIS ÖGON

Ett hälsosamt och kraftigt  
näringemedel för ung som gammal

**Baka med BAKPULVER**  
BORWICKS  
Det bästa av allt.

**Wundermanns Senap**  
rekommenderas  
WUNDERMANN'S FABRIKER  
NORR ÖPING

**ADA ZINK-GLANS**  
OERSÄTTLIGT PUTSMEDEL FÖR DISKBRÄNNER OCH DYLIKT  
**ADA ZINKGLANS**  
RINGA ARBETE  
SPEGELBLANKA DISKBÄNKAR  
APPROVAT I GODKÄNT HUSMODERNS PROVKÖK

**Duktyger, Handdukar Vita vävnader**  
till fabrikspriser.  
Prover sändas till landsorten på begäran franko.  
**ALMEDAHL'S FÖRS.-MAGASIN**  
OBS.! 55 KUNGSATAN 55. OBS.!  
GÖTEBORG.

Av **SANGALLA té** rekommendera våra kända märken "Pekoe Souchong" "Imperial", "Ordinary" i originalförpackningar.  
**PERCY F. LUCK & Co.**

**CARL BROSTRÖMS**  
Ättiksprit och Orléansättika  
är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär BROSTRÖMS ÄTTIKA hos Eder handlande.



# TRE OÖVERTRÄFFADE PREPARAT FÖR BARNVÅRD

## Syster Ellas Barnpuder.

Barnets ömtåliga hud måste hållas torr enär eljest sårader och hudlöshet lätt kan uppstå. Ett av de allra bästa medlen mot hudlöshet är Syster Ellas Barnpuder, som nu utsläppts i marknaden såsom ett komplement till våra tidigare preparat. *Pris pr burk Kr. 1.-*



## Syster Ellas salva.

**A. Hudcrème:** som barnsalva är denna hudcrème oöverträffad. Läkare och barnmorskor rekommendera denna för barnets ömtåliga hud så välgörande salva. Syster Ellas salva innehåller icke ämnen, som förstöra kläderna. Tänk på Edert barn. Det behöves och vill ha Syster Ellas salva. *Pris pr burk Kr. 2.-*



Se här några av våra intyg:

På begäran intygas att »Syster Ellas salva» är på grund av alla sina samfälliga goda egenskaper väl anpassad för skötseln av späda barn. *Constance Hageman, Ex. barnmorska.*

På begäran har jag noga prövat en salva kallad »Syster Ellas salva», och kan nu rekommendera denna, då den i varje fall av min praktik visat sig som en synnerligen lämplig komposition. *Majken Jeansson, Barnmorska.*

**B. Sårsalva** (med Burows lösning). Alla mödrar stå vid ett eller annat tillfälle inför uppgiften att hjälpa sin pojke eller flicka, som skurit sig, klämt sig, bränt sig eller ådragit sig någon annan yttre skada. Syster Ellas salva är då oersättlig. Se därför till, att Ni alltid har denna utmärkte sårsalva till hands. *Pris pr burk Kr. 2.50*



## Syster Ellas Barntvål (överfettad).

Barnets hud är ömtålig och irriteras lätt av vanliga tvålar, som innehålla skadliga och frätande ämnen. Syster Ellas Barntvål är mild och behaglig, med utsökt frisk doft. Syster Ellas Barntvål är bästa tvål för alla, som hava ömtålig hud. *Pris pr tvål Kr. 0.60*

Ensam tillverkare:

**Fabriks A.-B. Ellas, Stockholm**  
Rikstelefon 82762

Varning för värdelös efterapning!

Tillverkas under överinsende av apotekare Yngve Funcke.



**FRU  
ODA BERG  
KALMAR.**

Pr korrespondens besvaras heminrednings- och möbleringsfrågor. Adresser lämnas på inköpskällor och kostnadsförslag ombesörjes, prover anskaffas och fördelaktiga inköp förmedlas.

Taxa för enkel förfrågan kr. 3.—.

## Vävskedar

jämte övriga tillbehör för handvävstolar. Vävspannare, Skyttlar, Skedkrokar och Spolmaskiner köpas förmånligast hos

A.-B. Borås Mek. Vävskedfabrik, Borås. Rikstelefon 1028. Exp. till landsorten mot postförskott.

## Svält ej

Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. växt-näringsalt. Erhålles på bleckburkar hos Frö-, Färg och Kemikaliehandlare. Begär originalförpackning.



## LÄDER-ARMBAND

Märke: "MIDGET" (Patent o. lagl. reg. varumärke)

KR. 2 KR.

Världens mest praktiska läderarmband

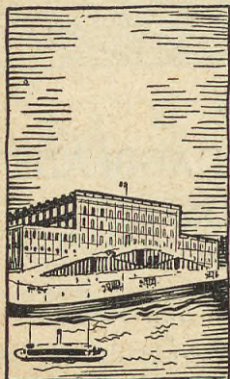
Klockan sitter absolut stadigt och kan icke glida av armen

Syddas remmar av bästa engelska kvalitet. Se prov på äkta Midget hos urmakaren.

Engros:

**SVERIGES URMAKARE A.-B. STOCKHOLM**

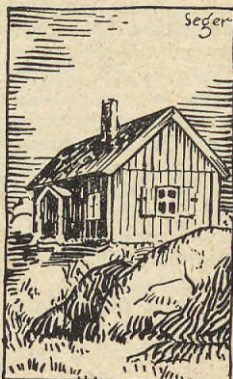
# I slott och i koja



användes numera på grund av dess oöverträffade kvalitet endast

**Pellerin's**  
margarin

Kunigl. Hovleverantör.



rapphöns stekes 12 à 15 minuter. Bekläd en form med tunna skivor av fläsket och små skivor fläskkory, dela rapphönsen i fyra delar och placera dem i grytan, kälhuvudet skäres i bitar och nedpressas försiktigt i formen, uppställes på fat med jus.

*Tête de veau en tortue.*

Den tunna delen av kalvhuvudet skäres i bitar, täckes med ett garnityr bestående av tuppkammar och njurar, små queneller av hönsfärs, små champignoner, fyllda oliver, serveras med tortuesås, garneras med i het matolja helförlorade små ägg, saltgurka, kalvtunga och även små i smör stekta brödcroûtons.

*Pilau à la turque.*

Riset sauterar sakt i smör, litet finhackad lök spådes med dubbelt så mycket ljus buljong, kokas i varm ugn i 12 minuter, då buljongen skall vara inkokt, litet kallt smör blandas med riset, hönslever och kokt höns skäres i bitar, kryddas, brynes hastigt i smör och matolja, samt blandas med riset.

## IDUNS SKÖNHETS- INSTITUT

N:r 94. Finns något medel mot genomskinlig hy? Så snart jag fryser eller sover dåligt, avtecknar sig alla fräknar och flammor i huden mycket tydligt och skämmar i hög grad mitt utseende. — I huden, som förr varit jämn och skär, har nu börjat bli skarpa, röda strimmor och flammor. Vad skall jag göra för att få bort dessa och förebygga uppkomsten av nya? Huden blir dessutom lätt vitfjällig. — Är det bra med borax i tvättvattnet, när det är mycket hårt? — Finns något effektivt medel mot fräknar? — Så snart jag går ut och luften är det minsta kylig, känner jag mig kall över näsan och kinderna. Finns något medel därför? Tacksam för svar *Billie.*

Att eder hy är sådan som ni beskriver tyder på dålig cirkulation och dålig ämnesomsättning. Inga yttre medel hjälpa enbart därvid. — Ni skall lägga er tidigt om kvällarna, slå bort alla sorgsna eller mindre behagliga tankar, så att ni somnar fort. På morgonen tar ni en kall eller ljum avtvättning över hela kroppen och utför därefter en serie gymnastiska rörelser, som sätter blodet i rörelse och gör kroppen smidig. Rörelserna behöva ej vara många men skola utföras 10 min. varje dag under djupandning och helst i närheten av ett öppet fönster. Tag sedan god motion i friska luften och håll en förständig diet utan alltför hetsiga saker i mat och dryck. Drick ett glas het vatten varje morgon på fastande mage. Håll er varm om fötterna och använd ej för trånga skodon, vilket ofta kan vara orsak till ojämn hy. — Borax i tvättvattnet är nästan nödvändigt, om detta är hårt. — Att massera huden med någon fin creme om aftnarna efter tvättningen stimulerar hudens verksamhet. — Här ett medel mot fräknar och bör det användas från tidigt på våren för att förekomma fräknarnas framträdande: Ichtyol 0,5 gr., gelanthi 50,0 gr. Anbringas på huden till skydd mot solen. — Innan ni på vintern går ut i kyla, bör ni smörja in ansiktet med kamfersalva.

N:o 95. Kära Idun! Giv mig ett råd i min stora sorg. Det är nämligen så, att jag har så lätt för att rodna. Jag rodnar utan minsta orsak. Undrar om något kan göras? Känner mig ej blyg eller förlagen men rodnar ändå. Jag är närmare 30 år och van att umgås med folk. Vore tacksam



## Eder's själv

eller någon av Edra bekanta bör Ni förära en flaska

## Gouttes D'Aurore,

den äkta Franska kvalitetsparfymerien med den verkligt förnäma och diskreta doften. Sändes i finfin presentförpackning mot postförskott av Kr. 8:75 från

**Parfumerie Royale,**  
Vasagatan 42 - - - Stockholm  
Lämplig julklapp!  
Aberopa denna tidning.

## Vid valet

av tidning för nästkommande år bör man se till att man för sin prenumerationsavgift får bästa möjliga valuta. Välj därför

## STOCKHOLMS- TIDNINGEN

och Ni blir fullt belåten. Ni får då en stor rikstidning, som håller eder underrettad om allt av intresse som sker, såväl här hemma som i utlandet. Ni får vidare det bästa politiska upplysningsmaterial, som i svensk press kan åstadkommas, samt i övrigt gedigen, omväxlande och trevlig läsning. Ståse de bästa följetonger. Varje vecka gratis en stor, illustrerad söndagsbilaga med bidrag av de förnämsta författare och konstnärer.

## Prenumerera i tid!

PRENUMERATIONSPRIS:

Stockholmsupplagan:

	I huvud-	I lands-
	staden:	orten:
Helt år	32.—	28.—
Halvt år	16.50	15.—
Kvartal	8.50	7.75
Månad	3.—	2.75

Landsortsupplagan:

Helt år	11.—	Halvår	6.—
Kvartal	3.25	Månad	1.25

## FRÅGA OCH SVAR

**Fråga:** Var kan man köpa 180 cm. bred tyll (slät), lämplig till sängöverkast? Jag tänker nämligen brodera något vackert mönster därpå, samt infälla spetsar jämte volanger. Ställer det sig billigare att köpa färdiga sängöverkast i tyll? Var kan sådana billigast erhållas. *Madame X.*

**Svar:** Ni kan erhålla 180 cm. slät tyll i olika grovlekar fördelaktigast från Aktiebolaget Sturemagasinet, 15 Stureplan, Stockholm. Billigast ställer sig att köpa sängöverkast i trädkval. Från nämnda firma kan Ni erhålla sådana från 7.— kr. pr st. Men vill Ni ha något extra vackert, kan Ni också därifrån erhålla eleganta sängöverkast i broderad tyll från 25.— kr. pr st. Sängöverkast finnas för såväl en som två sängar samt med eller utan volang. Priset på 180 cm. slät tyll rör sig omkring 4.50 pr m. Tillskriv nämnda firma för Ni de bästa upplysningar och råd. (Annons) *A. J.*

# ÄKTA VITAMIN JÄST

är den billigaste, drygaste och mest hygieniska

**PRESSJÄST**  
till  
BRÖDBAKNING  
MATLAGNING och  
BAKVERK



**ÄKTA VITAMIN JÄST**  
är tillverkad av finaste spannmål utan tillsats av potatismjöl. Hygieniskt förpackad i staniol i bitar om c:a 45 gram. Finaste intyg från Fackskolan för Huslig Ekonomi i Upsala. Observera vårt inregistrerade varumärke. Begär vår receptbok.

**VI VARNA FÖR EFTERAPNINGAR.**

Begär alltid färsk ÄKTA VITAMIN JÄST. Levereras dagligen färsk omedelbart efter order genom våra återförsäljare eller direkt från

TEKN. AKTIEBOLAGET BRAMIN, STHLM. Tel.: **Kontoret 3581. Exped. 1557.**

för svar, som kunde hjälpa mig från mitt obehag, då jag lider mycket därav.

*Sjulförsörjande flicka.*  
Försök att ej alls tänka på er åkomma, som troligen är nervös, utan intala er att obehaget rätt snart går över. Troligen äro orsakerna ungefär som i föregående fråga, vars svar ni torde beakta. Se åxen sv. på fr. 90 i n:r 46.

N:r 96. Underteknad vädjar härmed till Fru Skönhetsdoktors godhet för att om möjligt erhålla ett gott och hjälpande medel. Är på grund av mitt arbete tvungen att vistas 6—8 timmar i lokal, där det eldas med värmeledning, och är luften mycket torr, vilket haft till följd, att jag totalt förstört min hy. Den är nu alldeles visnen och torr; särskilt kring ögonen och i pannan är det fullt med rynkor. Trots att jag masserar mig om kvällarna, ser det ut att bli värre och ej bättre. Om dagen känner jag mig alltid torr och sträv i huden. — Tacksam även för råd mot magerhet. Särskilt under hakan har huden blivit hålig och ful. Kan den av eder rekommenderade salvan för magerhet vara till någon nytta? Tacksam för råd är *32-åring.*

För magerhet är det bästa att föra en närande och fettbildande diet, taga motion i friska luften, så att aptiten blir god, gå tidigt till sängs och om möjligt vila ostört en stund på dagen. Försök att vara lugn till sinnes, och låt ej tankarna dröja vid bekymmerfulla eller oroande saker. — Salvan för magerhet kan ni använda omväxlande med någon god hudcrème, som masseras in i ansiktet och på halsen om aftnarna efter tvättningen. Även på dagen kan ni ingnida huden med crème, så att den ej kännes torr. En hudcrème, som genast absorberas av huden, är den som omnämnes i sv. på fr. 70 i n:r 36.

N:r 97. Snälla Skönhetsdoktor, finnes något tillförlitligt medel, absolut verksamt och ej skadligt, mot pormaskar och vita fettkuler i ansiktet och på bröstet och ryggen? Besvärar mycket därav, och vore därför tacksam för ett recept på ett enkelt medel däremot. Beror ej på orenlighet, emedan jag tvättar mig morgon och kväll och badar mycket ofta. *Olycklig 19 år.*

Tag in något blodrenande medel. — Efter tvättning med tvål och vatten samt torkning skall ni badda de angripna ställena med *hett* kamomillte, som får torka in. Hur redan befintliga pormaskar borttagas, ser ni i sv. på fr. 75 i n:r 42, och hur vita fettkuler avlägsnas står i sv. på fr. 64 i n:r 33.

N:r 98. Jag förfrös i fjol vinter mina kinder rätt grundligt. Skötte dem med heta baddningar och smorde in dem med benzoëster, men benägenheten att förfrys igen höll i sig, och första blåsiga kalla dag jag var ute nu i höst, blev det likadant med kinderna. Mina kinder äro ganska feta, huden fräsch men ömtålig för kyla. Vad skall jag göra? *15-åring.*

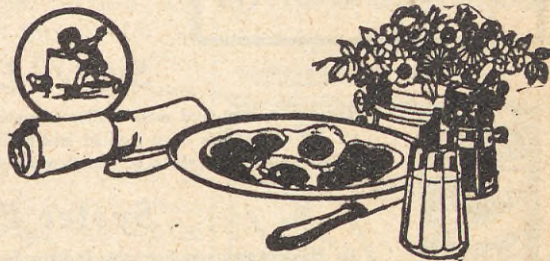
Efter tvättning med varmt vatten om aftnarna skall ni badda kinderna med så hett vatten ni tål, tillsatt med alun. När kinderna äro genomheta, sköljas de hastig med kallt vatten, baddas igen med det varma riktigt grundligt, och så åter det kalla. Dessa växelbad kunna upprepas en tredje gång, men om det varma vattnet svalnat, måste det påspådas med nytt varmt. Kinderna torkas sedan med en mjuk handduk och insmörjas med kamfersalva. Undvik att tvätta ansiktet om mornarna (utom ögon, näsborrar och mun) och gnid in kinderna med kamfersalva, innan ni går ut i kyla.

N:r 99. Vad skall jag göra med mitt hår? Det formligen

# CEREBOS-SALT

**HUSFRUN** bedömmes efter huru smådetaljerna på bordet äro arrangerade. Glittret af silfver och glas, de välskurade knifvarne, de väl ordnade blommorna. Och saltet—Cerebos Salt—det faller af sig själf.

Håller sig torr i alla klimat.



## Det finnes nog med tidningar

som tillfredsställa behovet av nyheter, förströrelseläsning, bilder o. s. v. —

**Men** lantbefolkningen bör hålla en tidning som aldrig sviker i det avgörande ögonblicket.

Och då är det endast **VÅRT LAND OCH FOLK** man kan lita på.

Prenumerera genast!

Prenumerera genast!

Mustads recept N:o 1.

## Ryska Plättar

ätas med förtjusning av både små och stora. Här är ett gott recept:

1 hg. "Mustads Solo-Grädd"	4 ägg
1 hg. mjöl	3 dl. tjock grädd
1 dl. vatten	2 msk. socker

Margarinet smältes i en kastrull, mjölet iröres och vattnet tillsättes så småningom. När smeten är kall iröras äggulorna, sockret, den till skum vispade grädden och sist vitorna. En plättpanna smörjes och här i gräddas plättarna ljusbruna. Serveras med sylt.



Klipp ur och samla Mustads Receptannonser! De införs varje vecka.

### Ekonomisera matlagningen:

Genom att använda Mustads Solo-Grädd och Bästa-Växt i stället för smör, inbesparar varje husmor pengar, som kunna komma matlagningen till godo på annat sätt.

Grantz

## Nerkingar!

Kom ihåg att

# Nerikes Allehanda

är Örebro stads och läns äldsta och mest kända tidning. Pigg och vaken, meddelar den snabbt sina läsare vad som händer och sker i hemorten och i hela vida världen. Modärn utstyrel. 6—12-sidigt format. Rikhaltigt och värdefullt textinnehåll. Illustrationer till dagskrönikan. Ortens förnämsta annonsorgan.

Underlåt ej att snarast för 1924 prenumerera på

**NERIKES ALLEHANDA!**

Dej är så långsamt att vänta.

**DIVINIA** **PARFYM**

Men har han med sig, som han lofvade en flaska M.ZADIG: Divinia, då förläter jag o!!

**STALRESARMADRASSEN IDEAL**  
Hygienisk — Billig — Hållbar  
Prislista gratis och franco.  
AKTIEBOLAGET RESAR  
Tel. 780 Karlstad Tel. 780  
Obs! Våra madrasser äro ugnslackerade.



Läs

**SYDSVENSKA DAGBLADET  
SNALLPOSTEN**

Malmö.

Sydsveriges största och förnämsta  
Nyhets- och Annonstidning

## LEDIGA PLATSER

### TVÅ FLICKOR

sönskas d. 10 jan. till bättre hem, såsom kokerska & barnhållare (2 barn, 11 år 7 år). Egna rum. Endast flickor med goda hem och rekomm. samt fullt friska börja reflektera. Svar m. foto på löneanspr. t. "Östra Skåne", Iduns exp. f. v. b.

## Damer!

Finns det någon flicka 25-35 år, enkel och flärdfri med ädel och god karakter, sund och frisk till kropp och själ, glatt sätt och trevligt utseende, samt något musikalisk och naturvän och som med ordning och praktisk samsamhet vill och kan sköta ett litet hushåll men idealiskt ungarhus hem får tillräckligt snarast. Utförligt svar med lägsta löneanspråk, foto samt referenser fordras och givas. Svar till "Affärsman", Iduns exp. f. v. b.

## Befattningen

En instruktionsskötterska och husmoder vid Karlskrona lasarett är ledig till tjänst. Denna bör vara inlämnad till lasarettensdirektionen senast den 10 inst. jan. Löneförmånerna äro: lön 1,200 kronor pr år med trenne ålderstillägg på 150 kronor efter 3, 6 och 10 års tjänst, fri kost samt bostad (två rum) med uppvärmning, belysning och tvätt semester under 30 dagar samt efter 6 års tjänst 45 dagar per år med konstant ersättning för under semester vistade natura förmåner. A den konstanta lönen utgår dyrtidstillägg efter samma grunder som för statens befattningshavare. Pensionsrätt kommer att säkas.

Vidare upplysningar lämnas av lasarettsläkaren.  
Karlskrona den 10 dec. 1923.  
LASARETTSDIREKTIONEN.

## Lid Forshaga Förlösningshem

Barnhem och Sköterskeskola,  
Adr. Forshaga.

Börjar ny kurs i barnvård den 1 mars 1924. 15 elevplatser lediga. Prospekt skickas omgående mot porto.

## Osby Hushållsskola

Undervisning i finare matlagning, bakning av finare småbröd och tartor, konserving m. m. Slöjd valfri.

Nästa kurs börjar den 8 jan. Kostnader i ett för allt 232 kr. Prospekt fritt på begäran.

Rektor E. Brodin, Osby.

## PLATSSÖKANDE

Gihls Sjuksköterskebyrå,  
Jungfrug. 31, Stockholm.

Ansk. såväl exam. sjuksköterskor som anspråksl. vårdarinor och sjukskötare. Obs! Ändrad adr. och tel. n. r. Rikstelefon 72075.

## Elementarbildad

En något sjukvårdsk. flicka, som genomgått kurs i kläd- och linnesöm, önskar på nytt sätt plats som hjälp åt sjukl. person. Deltager gärna i husl. göromål. Svar till "Intresserad", Iduns exp. f. v. b.

## Kvinnlig gymnastikdirektör

med flera års praktisk såväl i Sverige som utomlands (behärskar franska och tyska språken) önskar anställning på nytt sätt. Svar under sign. "S. G. S. 15" till Iduns exp. f. v. b.

## Bildad Tysk, 35 år,

önskar plats i familj på landet att giva undervisning och läsa med barn, synn. i franska, engelska, tyska. Svar till "Blygsam", Iduns exp. f. v. b.

## Språkkunnig 30-årig dam

önskar medfölja till Södern som hjälp och sällskap. Svar under sign. "Resvan", Iduns exp. f. v. b.

## Döva höra



Den amerikanska elektriska **hörapparaten ACOUSTICON**, som är världens förnämsta, kan nu regleras i 6 styrkegrader efter örats olika hörselörförhållanden. Förordad av öronspecialister. Oumbärlig för lomhörda i kyrka och teater. För efterrapningar varnas.  
**Öronmassageapparaten MASSACON** botar sjuining för öronen. ACOUSTICON är den enda elektr. hörapparat som är patenterad, o. lämnas 5 års skriftlig garanti. ACOUSTICON är tillerkänd guldmedalj i St. Louis o. den engelska kröningsmedaljen i guld. Användes av H. Maj:t Ankedrottningen av England o. Prins Carl av Sverige. Begär katalog och intyg. Ensamförs. för Sverige: **MALMÖ BANDAGE ETABLISSEMENT**, Per Veijersgatan 9, Malmö l. Telefon 4975.

## Sydsvenska Banken

Ställning den 30 nov. 1923.

Tillgångar:		Skulder:	
Kassabehållning .....	4,847,139: 58	Aktiekapital .....	34,000,000: —
Obligationer .....	9,203,296: 37	Depositions- och kapi- talräkningar .....	77,057,813: 12
Fastigheter .....	8,790,795: —	Sparkasserräkning .....	42,398,644: 18
Inventarier .....	100: —	Giro- o. löpande räkn. .....	32,803,809: 31
Låneräkning .....	93,964,916: 55	Postremissväxelräkning .....	3,771,649: 59
Växlar .....	39,706,483: 39	Inhemiska banker .....	9,686,513: 23
Kreditiv- och löpande räkningar .....	25,166,526: 82	Utländska banker .....	3,018,062: 19
Inhemiska banker .....	1,106,203: 42	Andra räkningar .....	15,214,022: 45
Utländska banker .....	5,813,459: 64		
Andra räkningar .....	29,351,593: 30		
Kronor	217,950,514: 07	Kronor	217,950,514: 07

**GRANSHOLMS FINPAPPERSBRUK**  
ANLAGT 1803 - GEMLA - ANLAGT 1808  
Specialbruk för finare papperssorter  
**LEVERANTÖR AV IDUNS PAPPER**  
OMBUD och PARTINEDERLAG I STOCKHOLM:  
**R. W. STARE**  
R. T. 40 44 59 KUNSGATAN 59 NORR 192 30

**Vävkurser Hemslöjdskolan**  
längre och kortare vid  
Några hushållselever emottages. Kurserna börja den 22 jan. Grundlig undervisning. Hemtrevnad. Högst, vackert läge. Trevliga utflykter. Prospekt mot porto. Adress Insjön (Dalarna). Rikstel. 95.

**Kurs i matlagning för storkök**  
börjar i Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala i mitten av jan. 1924. Kursen avser utbildning av ekonomiföreståndarinor vid hospital, sjukhus och andra större anstalter. I kursen ingår 8 veckors teor. och prakt. undervisning i sjukmatlagning. Goda platser. Friplatser finnas. Skolans program sändes gratis och franco.

**Såsom sällskapsdam och lektris**  
önskar 27-årig, elementarskolebildad, något musikalisk flicka plats i Stockholm eller dess närhet. Gärna hos äldre dam. Intresserad av sjukvård, handarbete o. sömning. Goda referenser. Svar till "1 jan. 1924", Iduns exp. f. v. b.

**Slöjdlärlärlinna**  
önskar plats i affär, eller i familj som hjälp med handarbete, sömning och vävning m. m. Svar till "Julen 1923", Iduns exp. f. v. b.

**Enkel, bättre flicka**  
önskar plats i Stockholm 1 januari eller senare, att på egen hand sköta mindre hushåll eller vara husmor behjälplig. Ej familjemedlem. Svar t. "Eget rum 1924", Iduns exp. f. v. b.

**Som huseföreståndarinna**  
söker 33-årig dam anställning. Kunnig i alla hushållssysslor, i sömning, all slags strykning, sjukvård etc. Kompetens och erfarenhet i att fullt självständigt sköta ett hem. Bästa ref. Svar till "Kunnig", Iduns exp. f. v. b.

**DIVERSE Grassendale, England.**  
Privat högskola för unga damer av god familj, vilka önska utbildning i engelska språket. Skolan är vackert belägen vid sjön med öppna lekplatser och tillfälle till sport såsom Tennis, Lacrosse, Ridning, Simning, Svensk Gymnastik etc. Vetenskaplig hushållsskola. Referenser nödvändiga.  
Miss Lumby, Grassendale school, southbourne, Bournemouth.

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

**D:r A. Karsten Mediciniskt Elektricitets-, Ljus- och Röntgeninstitut**  
Kungsgatan 60, Stockholm  
Behandling av reumatiska åkommor.

**Gymnastikdirektörsexamen**  
avlägges efter 2-årig kurs av kvinnliga elever vid **Sydsvenska Gymnastik-Institutet**.  
Ny kurs börjar 15 sept. Prosp. Major J. G. Thulin, Lund.

**Missprydande hårväxt**  
vårto, födelsemärken m. m. avlägsn. m. elektrol. behandling. Fru H. Hjerstrand, Österportsgat. 6 B, Malmö. Tel. 5693.

**Furuhems Husmodersskola**  
Malen—Bästad  
börjar ny kurs den 21 jan. (3-6 mån. kurser). Grundlig undervisning i såväl hushåll som slöjd. Ex. lärarinor. Gott hemliv. Nutida komfort. Skolan har härligt läge vid västkusten. Begär prospekt. Sändes mot porto. Tel. 109 Bästad.

**All slags finare linnesöm,**  
märkning, hålsöm och handbroderi mottages.  
**HELWI KRONBERG,**  
Kungstensg. 22, I. V. 11532.

**Bröderna Påhlmans Handelsinstitut**  
Statsunderstött handelsläroverk under statsinspektion. 43:e läsåret. Vårterminen börjar den 15 januari.

**Johanna Brunssons Vävskola.**  
KUNSGG. 70, STOCKHOLM.  
(Förest. Alma Jacobson.)  
Vårterm. 15 jan.—15 juni.  
Kurser för:  
Utbildn. av vävlärarinor, Arbetsförestånderskor, Yrkesväverskor, Hemvävning. Praktiska vävkurser ..... 15 jan.—15 juni  
Teoretisk vävkurs ..... 15 febr.—7 april  
Mönsterritningskurs tisd. 7-9 e. m. .... 15 febr.—15 maj  
Föreläsningkurs i textilhistoria, fred. 7-9 e. m. .... 15 febr.—15 maj  
Telef. 133 63, Norr 437. (Närm. g. prospekt).

**Vid Hösterums Husmoders- och Handarbetskola**  
antagas elever från 15 jan. 1924. Prospekt och upplysningar mot porto till Fru Häradshövding af Ekenstam, SÖDERKÖPING.

**Filip Holmqvists Handelsinstitut**  
Statsunderstött och under statsinspektion.  
Fullständig och modern fackutbildning genom pedagogisk, koncentrerad undervisning. **Student-, Bank-, Korrespondent- och Handeldskurser. Gymnasialavdelning.** Kontorstekniska övningar. Platsförmedling.  
Nya kurser börja den 14 jan 1924.

**Kristinehamns Praktiska Skola.**  
Husmoders- och Slöjdskolan.  
Husmoderskurs 3 eller 5 mån. börjar 10 jan. Undervisning i enkla och finare matlagning, bakning, linne- och klädsöm, handarbete och vävning.  
Slöjdskolan, längre och kortare kurser, inträde 10 jan. Undervisning i handarbete, linne- och klädsöm, konstvävning m. m. Prospekt sändes från Praktiska Skolan, Kristinehamn. Tel. 115.

**Nobynäs Hushållsskola**  
Vårkurs från den 20 jan. till den 20 maj. Bildade flickor mottagas å Nobynäs Herrgård, belägen i vacker och frisk trakt. Grundlig undervisning i hushåll, vävning och övriga handarbeten. Gott och angenämt hem. Närmare meddelas av föreståndarinnan fru E. von Kothén, Nobynäs, Stjärneborg, Östra St. ban.

**Strengnäs Husmodersskola.**  
Ny kurs 24 jan.—24 maj. Grundlig undervisning. Gott hem. Modern villa med badrum m. m. Prosp. och ref. mot porto gen. Fru M. Braune, Strängnäs.

**Örebro Prakt. Husmodersskola**  
Engelbrektsgatan 19,  
börjar sin vårtermin den 22 januari 1924. Grundlig teoretisk och praktisk undervisning. Prospekt på begäran.  
Helena Fritzsche.

**Utmärkta organ för annonsering i landsorten:**

<b>Arvika:</b> Arvika Nyheter.	<b>Luleå:</b> Norrbottens-Kuriren.
<b>Avesta:</b> Avesta-Posten.	<b>Malmö:</b> Skånska Aftonbladet.
<b>Borlänge:</b> Borlänge Tidning.	<b>Mariestad:</b> Tidning för Skaraborgs län
<b>Borås:</b> Borås Tidning.	<b>Mora:</b> Mora Tidning.
<b>Eksjö:</b> Eksjö-Tidningen.	<b>Norrköping:</b> Norrköpings Tidningar.
<b>Engelholm:</b> Engelholms Tidning.	<b>Nässjö:</b> Nässjö-Tidningen.
<b>Eskilstuna:</b> Eskilstuna-Kuriren.	<b>Piteå:</b> Norrbottens Allehanda.
<b>Falun:</b> Falu-Kuriren.	<b>Skövde:</b> Skaraborgs Läns Annonsblad
<b>Filipstad:</b> Filipstads Tidning.	<b>Sollefteå:</b> Sollefteå-Bladet.
<b>Gävle:</b> Gefle-Posten.	<b>Strängnäs:</b> Strengnäs Tidning.
<b>Göteborg:</b> Göteborgs Dagblad.	<b>Sundsvall:</b> Sundsvalls-Posten.
<b>Halmstad:</b> Hallandsposten.	<b>Säter:</b> Sätters Tidning.
<b>Hedemora:</b> Södra Dalarnes Tidning.	<b>Söderhamn:</b> Söderhamns Tidning.
<b>Hudiksvall:</b> Hudiksvalls-Tidningen.	<b>Trelleborg:</b> Trelleborgs Allehanda.
<b>Hälsingborg:</b> Hälsingborgs Dagblad.	<b>Uddevalla:</b> Bohuslänningen.
<b>Härnösand:</b> Härnösands-Posten.	<b>Umeå:</b> Västerbottens-Kuriren.
<b>Jönköping:</b> Smålands Allehanda.	<b>Upsala:</b> Tidningen Upsala.
<b>Kalmar:</b> Barometern.	<b>Visby:</b> Gotflänningen.
<b>Karlskrona:</b> Karlskrona-Tidningen.	<b>Västervik:</b> Västerviks-Tidningen.
<b>Katrineholm:</b> Katrineholms-Kuriren.	<b>Västerås:</b> Westmanlands Allehanda.
<b>Landskrona:</b> Landskrona-Posten.	<b>Växjö:</b> Nya Växjöbladet.
<b>Linköping:</b> Östgöten.	<b>Örebro:</b> Örebro Dagblad.
<b>Ludvika:</b> Ludvika Tidning.	<b>Östersund:</b> Östersunds-Posten.

# Baka själva Edert bröd

med hjälp av H. E. Ekströms jästmjöl.



## Smörgåsbröd.

½ kg. vetemjöl, som förut väl blandats med 2 rågade teskedar Ekströms jästmjöl, sammanröres med drygt 1/3 liter mjölk och gräddas genast i smord form. Åtgår omkring 20 minuter. För höjande av smaken kan, om så önskas, tillsättas ½ tesked salt och 1 tesked socker.

## Frukost-snibbar.

Av ½ liter mjöl (vari inblandas 2 teskedar Ekströms jästmjöl), 1 kkp mjölk, 1 å 2 matskedar socker och 1 å 2 matskedar smör, göres en deg, som utbakas i runda kakor, vika naggas och sporras i tresnibbar. Gräddas i stark värme.

## Formlimpa, grov.

3 kkp. grovt rågmjöl och 2 kkp. vetemjöl blandas väl med 2 fulla teskedar Ekströms jästmjöl och sammanknådas sedan med 2 kkp. mjölk och 2 matskedar

sirup. Salt och pomeransskal tages efter smak. Gräddas i smord form i god ugnsvärme under 3/4 timme.

## Formlimpa, fin.

½ kg. vetemjöl blandas väl med 3 teskedar Ekströms jästmjöl och sammanknådas sedan med 1/3 liter sur mjölk, 1 deciliter sirup och 1 matsked stötta pomeransskal. Gräddas i smord och bröad form under 40 å 45 minuter.

## Allmänna regler vid bakning med H. E. Ekströms jästmjöl.

Obs! Då det är av stor vikt, att jästmjölet blir väl blandat med mjölet, bör denna blandning helst ske medelst sammansiktning. All bakning sker på kall väg. Ugnsluckan bör under gräddningen hållas väl tillsluten. Degen bör genast utbakas och insättas i ugnen. En god stekugn kan med fördel användas.



# EKSTRÖMS JÄSTMJÖL OCH VANILIN-SOCKER

ramlar av huvudet och minskar märkbart varje dag. Har försökt många av de olika hårmedel, som finnas i handeln, men de tyckas ej hjälpa. Vore mycket tacksam för något råd.

Bekymrad 21-åring.

Först och främst skall ni sköta håret med regelbundna tvättning

gar, så som beskrives i sv. på fr. 7 i n:r 6. I början tvättar ni håret en gång i veckan, sedan varannan för att slutligen övergå till en gång i månaden. Följer ni noga föreskrifterna, minskar håravfallet så småningom, upphör alldeles efter 2 å 3 månader och nytt hår växer fram. Om ni önskar

emellanåt använda någon inktur för att uppliva hårväxten, kan ni ta den, varpå recept finnes i sv. på fr. 44 i n:r 27.

N:r 100. Vore så tacksam att än en gång få infört hur man blir av med hår på överläppen samt isynnerhet hur det bruna skinnnet därunder kan blekas.

Ung husmor.

3½ gr. osläckt kalk, 7 gr. kolsyrat natron och 28 gr. skirat svinister röras väl till en jämn och smidig salva, som förvaras i burk. Litet av salvan bredes ut över de hårbevuxna ställena, får sitta på omkr. 10 minuter och avskrapas med en slö kniv, då håren följa med. Behandlingen måste upprepas vid behov. — Det bruna på skinnnet blekes med följande salva: 20 gr. lanolin, 20 gr. vaselin och 10 gr. 12 % vätesuperoxid. Fettämnen smältas i en burk, stående i hett vatten. Rör noga, och vid svalnandet tillsättes vätesuperoxiden så småningom. Salvan röres flitigt, tills den blir jämn och smidig. Behandlingen sker bäst om kvällar-

na efter tvättningen. Renad vadd kan läggas över, så att salvan ej smetar av.

N:r 101. Skönhetsdoktorn. Var vänlig och gif mig ett råd! Mitt vänstra pekfinger lider av någon hudåkomma. På själva fingerspetsen bildas små fjäll, och under dessa bildas ny hud. Den nya huden är spröd och håller ej vid

arbete, utan den förvandlas nytt till fjäll. Jag har försökt med zinksalva men utan resultat. Vore därför mycket tacksam, om något medel kunde uppgivas, så kunde bota det onda.

H—n.  
Bäst vända er till en läkare.  
Fru Skönhetsdoktorn.



Albert — en utsökt fin smörgåskex.

För alla dagens olika måltider, för smörgåsbordet och desserten, för morgonchokladen, kaffet och eftermiddagsteet, till allt finnes en eller flera särskilt utvalda sorter av Örebro Kex, alla lika utsökta och välsmakande.

Välj bland de många en sort! Och denna enda skall, genom det överlägsna sätt på vilket den uppfyller Edra anspråk på fin och läcker arom, fresta Eder att köpa alla våra andra tillverkningar.

## ÖREBRO-KEX

Varje husmors bästa julklapp blir

## IDUNS KOKBOK

I varje bokhandel

# Alcock's

Etablerad 1847.

Inregistrerat handelsmärke: 25176

## Plåster

EAGLE BRAND.

Världens Mest

Betydande Utvärtes

Läkemedel.



Hosta, Förkylningar, Klena Lungor. Alcock's Plåster verkar såväl preservativt som läkande. Förhindra förkylningar att fatta för djup rot.



Reumatism i Skuldrorna förhindras genom användande av Alcock's Plåster. Atleter använda detsamma som medel emot styfhet eller ömhet i musklerna.

Allcock's är ett ursprungligt och äkta poröst plåster. Det är ett Universalmedel, som säljes i alla apotek över hela den civiliserade världen. Kan påläggas varhållst smärtor finnas.

Skulle Ni vara i behov av ett piller,

TAG DA UTAV

## Brandreth's Piller

Fullkomligt vegetabiliska. (Est. 1752.)

Inregistrerat handelsmärke: 26622. Vid förstoppning, gallsjuka, huvudvärk, svindel, dålig matsmältning, etc. Försäljes hos alla Apotekare.

727 a ALLCOCK MANUFACTURING Co., Birkenhead, England.

# IDUNS HUSHÅLLSSIDA

REDIGERAD AV ANNA SCHENSTRÖM, GUNILLASKOLAN, UPPSALA.



FINARE

BORDSERVISER

OCH

VINSERVISER

utförsäljas till ytterst reducerade priser.

Gör ett besök eller begär prisuppgift!

BRISING & FAGERSTRÖM A/B  
REGERINGSG. 24 - STOCKHOLM

## FÖRSLAG TILL EN FINARE MIDDAG.

Då man önskar se sina vänner på middag eller lunch eller kanske en liten bridgesupé, så vällar ofta matsedelns sammansättning husmodern en del huvudbry. Vi ha tänkt oss, att det kunde intressera våra läsarinnor, om vi en tid framåt inkomma med förslag på matsedel till veckans bjudning i form av en liten matsedel i ett hörn å hushållssidan. För dagen börja vi med en utförlig sådan.

### Matsedel.

Smörgåsar, ost, kaviar, lax.

Klar buljong med små ärter och tryffel.

Sjötungsrullader à la Finesse med kokta dvärgpotatis.

Färserad stekt gås med sås, potatis och salader.

Haricots-verts och stekta kastanjer med rört smör.

Glacé i krokankorg.

Ost och kex.

Frukt och konfekt.

Kaffe.

### Sjötungsrullader à la Finesse, (för 12—15 pers.).

4 kg. sjötunga, vatten, salt, ättika.

Stuvning: 150 gr. smör, 300 gr. vetemjöl

3 dcl. grädde, fiskspad, i liten burk tomatpuré, citronsaft, 4 äggulor, salt, socker, vitp.

Garnering: 400 gr. räkor, persilja.

Krustadsvampar: 4 msk. mjölk, 1 ägg, 75 gr. vetemjöl, 1 msk. potatismjöl, 1 tsk. socker.

Till kokning: Flottyr.

Sjötungan ränsas, sköljes och flås. Filerna skäras ut, så man får fyra av varje fisk. De gnidas in med ättika och salt, rullas ihop och kokas i kort späd.

Till stuvningen sammanfråsas smör och mjöl, grädde och fiskspad spådes på, och stuvningen avsmakas med tomatpuré, citronsaft och kryddorna. Äggulorna tillsätts en i sänder. De kokta rulladerna ställas på ett fat,



Sjötungsrullader à la Finesse.

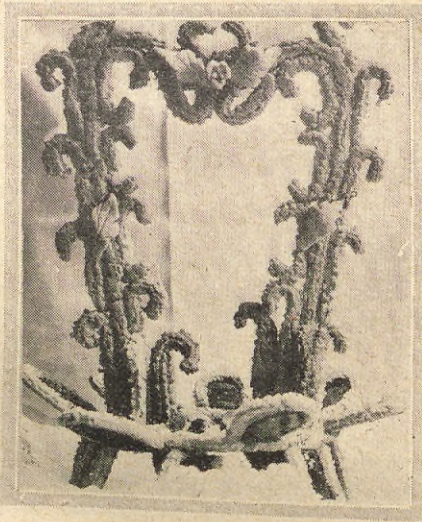
stuvningen slås över och på varje rullad lägges en räkstjärt och en liten kvist persilja.

Krustadsvamparna tillagas som beskrivits å Iduns hushållssida i nr 49, och rätten garneras med dessa, (se bilden).

### Färserad stekt gås, (för c:a 15 pers.).

1 gås, 1 höns, 5—600 gr. benfritt kalvkött, 150 gr. salt kokt oxtunga, 1 burk tryffel, 200 gr. smör, 6 ägg, 5—6 dcl. grädde, salt, vitpeppar.

Panad: Vetebröd, 6 dcl. kokande mjölk (= halv vikt mot färsen).



Krokankorgen färdig att fyllas med glacé.

Till stekning: 30 gr. smör, kokande vatten. Gåsen öppnas på så sätt, att man med kött-såg gör ett snitt längs ryggraden, och inälvorna tagas ur. Gåsen sköljes nogga, och sedan befrias den försiktigt från alla ben, så att skinnet med fastsittande kött blir så helt som möjligt.

Hönan ansas och flås. Allt kött skrapas nogga från benen och males tillsammans med kalvköttet 5 gånger genom köttkvarnen. Det malda köttet bultas med stöt tillsammans med smör och äggulor. Färsen lägges sedan i en

Den förnämsta Toilettvålen är Ledolintvålen emedan den gör en fin, narig och ful hy slät och fraiche. Rekommenderas av framstående läkare. Finnes i alla välso-terade affärer. Tekn. Fabr. Ledolin, Stockholm. Rt. 26 62.



LUNDGREN'S  
THÉER

Äro de mest efterfrågade och mest omtyckta i Sverige.

Millioner paket Lundgrens Thé säljas årligen.

stor bål och blandas med panaden. Vetebrödet befrias från alla kanter, skäres i tärningar och kokas tillsammans med mjölk till en tjock gröt, som får kallna. Av denna tages hälften så mycket som höns- och kalvköttet väger. Färsen blandas med grädde litet i sänder under flitig rörning, och passeras sedan. Oxtunga och tryffel skäres i jämna tärningar och tillsätts och färsen smaksättes med salt och vitp. Sist inblandas de till hårt skum slagna vitorna.

Gåsen sys ihop, där det finns några hål, även en bit i ryggen. Endast så stor öppning lämnas, så att man kan med en sked fylla i färsen och härefter sys den noga till. Den får ej stoppas för hårt.

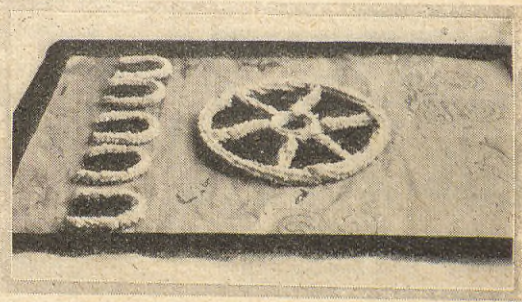
Gåsen stekes sedan i en långpanna i ugnen, spådes och öses som vanligt.

Den serveras varm eller kall med avredd sås (med eller utan hackad tryffel i).

### Haricots-verts och stekta kastanjer, (för 12—15 pers.).

3 burkar konserverade haricots-verts, 1½ kg. kastanjer, 75 gr. smör.

Kastanjerna kokas 10 min. i saltat vatten, skalas och stekas i smör tills de bli mjuka och få vacker färg. Bönorna hettas upp, läggas



Delar av krokankorgen fyllas med nougat.

Har Ni ej sett våra förnämliga modeller av bordbestick m. m., så inbjuda vi Eder att bese vår nyöppnade utställning av

Dirigold

Hamngatan 5, Stockholm.

Egna utställningar i Stockholm, Hamngatan 5; Göteborg, Ö. Hamngatan 27; Malmö, Södergatan 10; Helsingborg, S. Storgatan 9; Örebro, Storgatan 23. Dessutom försäljes Dirigold av välso-terade affärer. Alla våra tillverkningar äro stämplade "DIRIGOLD" A.-B. ALCOMETALLER, Örebro.



Skultuna Kockkärl

Under de senaste åren ha våra kockkärl då de bringas i handeln varit försedda — utom med

"Kronmärket"

varigenom den goda kvaliteten garanteras — med i vidhängande snöre försett facsimile av sigill i rött. Detta har nu eftertratts av konkurrenten, varför vi nödgas uppmana kundkretsen att alltid övertyga sig om befintligheten av

"Kronmärket"

å kärlen, innan köp äger rum.

Västerås i nov. 1923.

Skultuna Bruk

EN VÄLKOMMEN  
PRESENT

är den nya upplagan av

IDUNS KOKBOK

TOLFTE UPPLAGAN

NEDSATT PRIS 8 KR.

Fullst. omarbetad och utvidgad.

# THERMIA

patenterade

## Kokspisrost,

passande för vanligast förekommande spisar, samt

## Kakelugnsinsatser

spara intill 1/4-del av bränslat.



Illustrerad beskrivning på begäran.  
A.-B. THERMIA-VERKEN.  
Tel. 611. Arvika. Tel. 611.

**SOLO-KAFFE**  
AB. MALMÖ  
KAFFEKOMPANI  
FR. DET ORSÅ  
SÄVAKAFFE

**Wundermanns Senap**  
rekommenderas

WUNDERMANN'S FABRIKER  
NORRKÖPING

**WOCO**  
Motala  
Begär offert!

VITRUMS  
**FERROL**

är det kraftigast aptitgivande och mest stärkande av alla moderna organiska järnpreparat. Synnerligen lättsmält föredrages det av den ömtåligaste mage. Vid blodbrist och svaghet av största verkan. Dess angenäma smak gör att det med lätthet tagas av såväl barn som vuxna.

Tillverkas å  
**APOTEKET VASENS DRUG-  
HANDELS LABORATORIUM  
STOCKHOLM**

Originalflaskor om 500 gram.  
Fås å alla apotek.

## KÖP ALLTID

Edert behov av Antra-cit, Hushållskol och Koks från

## OLAUS OLSSONS NYA KOLIMPORT A.-B.

som alltid levererar högsta kvalitéer till lägsta dagspriser i poster om 1 hl. eller däröver

Telefoner:

Namnanrop: "Olaus Olssons"

## CARL BROSTRÖMS Ättiksprit och Orléansättika

är i alla avseenden det mest fulländade fabrikat som någonsin förekommit i handeln och bör ej saknas i något hushåll. Begär

**BROSTRÖMS  
ÄTTIKA**  
hos Eder handlande.

# Kockums STEKPANNOR

äro lätta men dock starkast. Fint gutgods med slät yta.  
Försäljas av hrr Järnhandl. o. Bosättningsaffärer, Kockums Jernverk, Kallinge. Försäljningskontor: Stockholm, Drottninggatan 57 3 tr., Göteborg, Magasinsgatan 22. A

högt på ett fat, och kastanjerna läggas i krans omkring. Rätten serveras mycket varm med rört smör.

### Krokankorg.

500 gr. sötmandel, 5 bittermandlar, 500 gr. pudersocker, 2 à 3 äggvitor.  
Nougat: 300 gr. strösocker, 30 gr. sötmandel.  
Sockerlag: 250 gr. socker, 1/4 del. vatten, 1/2 tsk. ättikssprit.  
Mandeln skällas och males två gånger genom mandelkvarn och stötes med äggvitorna och pudersockeret i stenmortel tills massan blir fullkomligt smidig (så att en kula lätt kan formas av degen).

På smörpapper uppritas de konturer man önskar, papperet smörjes väl, och massan spritsas ut genom stjärna (på köttkvarn) och lägges i de ritade linjerna. I mycket svag ugnsvärme gräddas figurerna, tills de få en svagt ljusgul färg. De få kallna på papperet, lossas försiktigt och läggas på nytt smort papper för att fyllas med nougat.

Till nougaten smältes sockret i en stekpanna, där den skällade och hackade sötmandeln tillsättes och massan hålles försiktigt i krokandelarna.

Korgen hopsättes med karamellag.  
Till karamellagen kokas socker, vatten och ättikssprit, tills det håller karamellprov, d. v. s. lagen stelnar i kallt vatten och kännes knaprig; så länge den är seg är den icke färdig.

När korgen är hopsatt, kan man av en del ogräddad mandelmassa forma blad och blommor varmed korgen medels karamellag dekoreras, se bilderna.

Glacen serveras uppskivad i korgen.

### IDUNS KÖKSALMANACKA, (30 dec.—5 jan.).

**SÖNDAG.** *Frukost:* Mors ägglåda, smör, bröd, ost, ansjovis; kaffe eller té, russinkaka. — *Middag:* Stuvning av kalvbräss och murklor i snäckor. Rostbiff med lök och potatis. Frusen fruktpudding.

**MÅNDAG.** *Frukost:* Stekt revbenspjäll med potatis och äppelmos; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag:* Lutfisk med mjölsås, gröna arter, smält smör och potatis. Risgrynsgröt. Sandbakelser med sylt.

**TISDAG.** (Nyårsdagen.) *Frukost:* Kall rostbiff med potatissalad; smör, bröd, ost; kaffe eller té, sockerkaka och småkakor. — *Middag:* Juliennesoppa med äggbullar. Stekt rökt svinkarré med brysselkål, kastanjer och pressad potatis. Nyårstårta.

**ONSDAG.** *Frukost:* Sylta med rödbetor och stekt potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag:* Ugnstekt röding med holländsk sås och potatis. Chokladkräm.

**TORSDAG.** *Frukost:* Stuvad lutfisk i krustader; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag:* Får i kål. Mannagra.

**FREDAG.** *Frukost:* Bräckt rökt kolja med brynt smör och persilja; stuvad potatis; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag:* Sjömansbiff. Soppa på blandad frukt.

**LÖRDAG.** *Frukost:* Köttkroetter med svampsås; smör, bröd, ost; kaffe eller té, vetebröd. — *Middag:* Gratinerad sjötunga med potatis. Fyllda petits-choux.

*Mors ägglåda, (för 6 pers.).* 6 ägg, 200 gr. bräckkorv.  
En stor omelettelåda smörjes väl med smör. Två rader med korvskivor läggas tvärs över lådan, och äggen läggas hela på sidorna av korvränderna. Lådan sättes försiktigt i ugnen, som ej får vara för varm. När äggvitan börjar stanna tages rätten ut och serveras mycket varm.

*Julienne-soppa, (för 6 pers.).* 2 små morötter, 2 små palsternackor, 1 liten selleri, 1 purjolök, 2 stora kålblad, 2 msk. smör, 1 tsk. socker, 2 lit. buljong, salt, vitpeppar.

*Beredning:* Kålbladen sköljas och skäras i fina strimlor, rotsakerna ansas och skäras på samma sätt. De brynas därefter i smöret samt sockras, buljongen tillsättes, och soppan får sakta koka omkring 1/2 timme. Den skummas därefter, avsmakas och serveras mycket het.

*Nyårstårta, (för 8—10 pers.).* 6 ägg, 200 gr. strösocker, 200 gr. hasselnötter, 70 gr. potatismjöl, 2 dcl. tjock gräde.

*Glasyr:* 1 kkp. flytande socker, 1 1/2 msk. vatten.  
Äggulorna och sockret vispas till det blir vitt och pösigt. Hälften av nöterna hackas grovt, och den andra hälften males fint. — De malda nöterna blandas ner i smeten tillsammans med potatismjölet. Äggvitorna slås till hårt skum och tillsätts. Smeten slås i smord och bröad form och gräddas i ganska god ugnsvärme. Kakan klyves och fylles med grädden slagen till hårt skum, blandad med de hackade nöterna.

Till glasyren röres pudersocker och vatten tillsamman och härmed bestrykes hela tårtan. När glasyren torkat, garneras tårtan med kristyr (äggvita hoprört med pudersocker) eller frukt och gelé. Mitt på tårtan bör det nya årtalet skrivas och däromkring placeras önskingar i form av fyrväpplingar, hjärtan, penningpåsen, ringen m. m.

Tårtan serveras med vispad gräde.



## DEGEA

Marknadens **ELEGANTASTE**  
**HÅLLBARASTE**  
och **BILLIGASTE** strykjärna

**Pris** för järn med strykjärnsfot, eleg. dubbel-förnicklat, 380 watt, vikt 2 1/2 kg. Kronor **8 50**  
För komplett sladd med helt förnicklad DEGEA-kontakt (praktiskt konstruerad med ledningen avlastad så att brott eller fel i sladden undviks) tillkommer Kr. 2.—  
**2 års garanti.**

Finnes hos varje välsort. Elektrisk Installationsfirma, Järnhandel eller Bosättningsaffär.

Ensamförsäljare för mellersta och norra Sverige:

Elektriska Aktiebolaget Skandia  
STOCKHOLM - Butik: Tunnelg. 14. Avd.-kont.: Umeå, Sundsvall, Gävle och Karlstad.

Av **SANGALLA** té rekommendera våra kända märken "Pekoe Souchong" "Imperial", "Ordinary" i originalförpackningar.  
**PERCY F. LUCK & Co.**

**Vid Reumatism, Huvudvärk, Gikt och Ischias**

såväl som vid influensa, och smärtor av alla slag, verkar **TOGAL** snabbt och säkert.

Togaltabletterna utskilja starkt den skadliga urinsyran ur kroppen och går sålunda till själva roten av det onda. Togal anbefalles varmt av många läkare och kliniker i Europa. Det efterlämnar inga skadliga biverkningar. Smärtorna lindras omedelbart, och även sömnlöshet bekämpas med Togal. Tillhandahålles av apoteken.

**CRÈME de mentholpalmine**

I 30 år beprövat hudmedel mot köld och solbränna.  
Säljes på alla apotek och hos handlande i tuber à 60 öre o. 1 kr.  
I parti hos **LARS MONTÉN, Stockholm.**

**Svalt ej** Edra krukväxter. De leva ej enbart av vatten. Giv dem plantagen, ett på vetenskaplig grund sammansatt konc. växt-näringsalt. Erhålles på bleckburkar hos Frö-, Färg och Kemikaliehandlare. Begär originalförpackning.

**Bal- och Supé-Klädningar**

tvättas kemiskt och omfärgas bäst hos

**LUNDBY**  
Skönfärgeri & Kem  
Tvättanstalt, Göteborg  
MUNGL. MOVLEVERANTÖR