

Hufvudvilkoret för att kunna göra hemmet trefligt äro: Ordning, renlighet noggrannhet och sparsamhet. Så inleds denna Oumbärliga Rådgifvare, ursprungligen utgiven år 1888.

I denna bok får vi lära oss allt en duktig husmoder bör känna till för att sköta hemmet väl. Fru Laura G. Fr. lär oss inte endast hur råvaror konserveras och hur fläckar borttages utan ger oss även insikter i kvinnans roll och samhällets struktur åren innan industrialiseringen riktigt tar fart i Sverige.

Boken behandlar matmoderns relation till tjänstefolket. Hur en makes otrohet bör behandlas. Vi får råd angående sällskapslivets plikter och etikett. Kunskap om hur sjukdomar förebyggs och behandlas, m.m.

Kort sagt innehåller boken allt vad en husmoder bör veta för att sköta sitt hem. En hemkunskapsbok från en tid som passerat men ännu ej helt försvunnit, som både underhåller och upplyser.

Författarinnan skriver själv i sitt förord:

Att vara en dugtig husmoder skall alltid förblifva hustruns förnämsta kall här i lifvet. Då qvinnan åtager sig att sköta ett hushåll, vill hon utan tvifvel göra detta förträffligt, med ordning och omtanke; men det är tyvärr icke alla, som göra sig reda för eller förstå huru de skola vinna detta mål.

Med ett ord, "Oumbärlig rådgifvare för hvarje hem" skall blifva ett stöd för husmodren som hon i kinkiga fall kan rådfråga och som skall upplysa henne om, huru hon med omsorg och sparsamhet skall kunna sköta sitt hus, så att hennes man ingenstädes känner sig lyckligare än i sitt hem, och familjens välstånd förökas.

Görling Förlag



GF

Fru Laura Grubb
Oumbärlig Rådgifvare för hvarje hem

Oumbärlig Rådgifvare för hvarje Hem

—
En lättfattlig Handbok
för hvarje husmoder att rådfråga

af
Fru Laura G. Fr...

Görling Förlag

Oumbärlig Rådgifvare för hvarje Hem

En lättfattlig Handbok
för hvarje husmoder att rådfråga

af

Fru Laura G. Fr...



Görling Förlag

Detta är en bok från Görling Förlag

Görling Förlag är ett litet förlag som fokuserar på bokutgivning i mindre upplagor med hjälp av modern teknik.

Vi arbetar med projekt som uppfyller minst en av tre följande kriterier:

1. De är väldigt roliga.
2. De gör världen bättre.
3. De är väldigt lukrativa.

Utgivningen av denna bok har bedömts tillhöra kategori 1.

15 kronor av varje sålt exemplar av denna bok går oavkortat till
förläggarens välmående.

För mer information se

<http://www.gorling.se/forlag>

© Görling Förlag 2008
Distribution: iVisby AB
Tryck: iVisby AB, Visby

ISBN 978-91-977484-0-7

Varför läsa denna bok?

Varför köpa en hemkunskapsbok från sent 1800-tal? Varför ta sig an en text skrivet på gammalt språk med bitvis krångliga formuleringar? Vad får jag som läsare ut av lägga ner detta arbete?

Fru Laura Grubbs *Oumbärlig rådgifvare* gavs ursprungligen ut år 1888 och blev snabbt en väl spridd bok. Under åren kring sekelskiftet gavs den ut i minst 5 upplagor och blev en naturlig del av många svenska hem. I dess ursprungliga version innehöll denna bok även en andra del vilken utgjorde en komplett kokbok. Boken kan jämföras med dagens standardverk såsom *Hemmets kokbok*.

Boken är inte unik för sin tid, det cirkulerade flera böcker med liknande innehåll, bland annat Mathilda Langlets bok *Husmodern i staden och på landet : en fullständig handbok i hushållningens alla grenar*, men få finns allmänt tillgängliga idag.

Detta är inte en av de idag mest kända hushålls och matlagningsböcker från förr. Inte i samma bekantskapskrets som Cajsa Wargs kokbok (som kom i förstaupplaga år 1755). Däremot är den intressant eftersom den beskriver en tid som passerat, men ännu inte helt försvunnit. En bok från mitten av 1700-talet är svår att tillgodogöra sig på grund av språkets och samhällets skiftningar, men en bok från 1900-talets tidiga dagar kan vi fortfarande förstå och relatera till.

Språket är bitvis utmanande, men i utbyte mot den extra mödan får vi en unik insikt i livet precis innan urbaniseringen tar fart och det moderna samhället på allvar börjar växa fram i Sverige. Vi får en insikt i hur mycket samhället har förändrats, men samtidigt hur lite. Många råd som ges är kanske än mer relevanta idag, andra avsnitt bör betraktas med viss distans.

Boken är skriven i en brytningstid. Å ena sidan har gaffeln som ätredskap nyligen blivit allmänt vanligt förekommande i vårt land (som serveringsredskap användes den långt tidigare), å andra sidan börjar moderniseringen ta fart, och många av våra tekniska entreprenörer L.M. Ericsson, Gustaf de Laval, Gustaf Dalén, m.fl. etablerar sina företag. Strindberg har nyligen slagit igenom med Röda rummet.

Denna bok representerar en av de sista populära hemkunskapsböckerna skrivna av en enskild författare. *Hemmets kokbok* och många efterkommande böcker under 1900-talets första halva utgavs inte av en enskild författare, utan genom redaktörskap, genom större organisationer såsom KFs provkök. På så sätt har flera av dessa kokböcker utkommit i upp emot 50 upplagor, att jämföra med denna sjätte.

Efter hand övertrumfas visdom av vetenskap, och hushållsläran lärs ut allt mer från lärare till elev i formella utbildningar för aspirerande mödrar, snarare än att spridas

från mor till dotter. Under 1920-50-talet ges en stor mängd läroböcker i hushållslära ut och ersätter mångt och mycket dessa strikt normativa, erfarenhetsbaserade, böcker.

Parentetiskt kan vi notera att trenden återigen har svängt och vi idag huvudsakligen ser individuella skribenter vars glädje och drömmar sprids i de böcker som ges ut inom detta segment idag. Detta ofta i likhet med denna bok som utgår utifrån författarens iver att uppfostra. Här är det författarinnan som utgör auktoriteten och den är skriven i dåtidens anda att försöka uppfostra och påverka tänkande och värderingar genom det skrivna ordet.

I denna volym väljer vi dock att enbart ge ut bokens första del med råd kring skötsel av hemmet. En bok som bäst kan beskrivas som en av våra första hemkunskapsböcker. Bokens andra del utgjordes av en fullständig kokbok, som har utelämnats dels eftersom recepten är mycket utmande då exempelvis receptet på hjortstek börjar med att djuret flås, men även eftersom denna typ av receptbok redan finns återutgiven i modernt format genom nytugivningen av C.h. Haghdahls samtida kokbok och därmed måste anses mindre historiskt intressant.

Vem var då fru Laura Grubb? Trots att boken fick stor spridning, och gavs ut i många upplagor vet vi lite om henne. Hon är inte omskriven i någon av våra stora uppslagsverk. I Täby kommun utanför Stockholm finner vi en *Laura Grubbs väg*. Hembygdsföreningens bok om kommunens vägnamn säger att vägen är uppkallad ”Efter Laura Grubb, som ägde Hästängens gård under åren 1860-1866. Hon var en märklig och viljestark kvinna, som bl.a. grundade en flickskola i Örebro. Hästängen var hennes sommarnöje.”

I en bok om Gribbylund lär vi oss återigen att ”*Laura Grubb var en för den tiden märklig kvinna, fränskild och självförsörjande, driftig och viljestark.*”

I Örebros stadsarkiv finns notering om tre flickskolor från den tiden, men utan några direkta kopplingar till Fru Grubb. Mycket längre än så kommer jag inte i min jakt. Istället får vi lära känna författarinnan genom de ord hon här har lämnat efter sig.

En bok om, kort sagt, allt vad en husmoder bör veta för att sköta sitt hem. En hemkunskapsbok från en tid som passerat men ännu ej helt försvunnit, som både underhåller och upplyser.

Med hopp om trevlig läsning!

Stefan Görling
Fjätervålen, februari 2008

Översikt över bokens innehåll

Då boken i dess ursprungsform till viss del kan förefalla rörigt organiserad följer här en kortare översikt över bokens olika delar för att ge vägledning och tips om nedslagspunkter för den som inte önskar läsa boken från början till slut.

“Hufvudvilkoret för att kunna göra hemmet treftigt äro: Ordning, renlighet noggrannhet och sparsamhet.”

Den inledande delen **”Husmoderns skötsel av hemmet”** beskriver övergripande hur arbetet i hemmet bör organiseras. Vi lär oss huvuddraget kring hur det dagliga arbetet i hemmet bör skötas. För att hålla huset vid god ordning, och maken vid glatt humör krävs hårt arbete och disciplin.

“Husmodren bör först och främst uppstå tidigt om morgonen. »Morgonstund har guld i mun!» Detta medförer glädje och helsa, hvilket är mera än guld. Sofver husmodren länge om morgonen, kan hon hela dagen icke tillgodogöra sig den förlorade tiden.”

Allmänna riktlinjer för hur tjänstefolket bör rekryteras och ledas och vid behov disciplineras beskrivs för att sedan giva råd kring **“Humodrens förhållande till sin man”**.

I detta avsnitt beskrivs hur den nyblivne hustrun övertar ett stort ansvar – övertagandet av ansvaret för mannen från modern till hustrun. Hustrun bör ej bli förvånad över att när äktenskapet ingåtts upphör ofta den uppvaktning hon tidigare upplevt från maken. Hon bör även veta och att äktenskapet kräver offer av henne för att möjliggöra att manen kan uppfylla sin plikt – att skaffa brödet.

“Trött efter dagens arbete återvänder mannen icke sällan efter en eller annan motgång, i en uppretad sinnesstämning till hemmet. I detta fall är det nödvändigt att hustrun visar tålmod, saktmod och lugn. Det skulle vara i högsta grad oförståndigt att icke säga enfaldigt under sådana omständigheter att förbittra sin man med onyttiga frågor, hvilka förvärra hans dåliga lynne.”

Trots att denna underkastelse idag kan förefalla vara förkastlig i dagens ögon finns en underton av kvinnlig list och styrka i texten, mannen, som ofta beskrivs som ett oförståndigt barn skulle aldrig klara sig utan en kvinna som styrde hans liv. Avsnittet behandlar även otrohet, sminkning (toilettfrågan), klädsel och ekonomi.

När vi nu lärt oss grunderna hur vi bör föra oss övergår boken till att behandla hemmets skötsel i detalj och ge konkreta råd kring de olika arbetsuppgifterna. Fler råd kring sällskapslivet återkommer senare i kapitlet **”Angående sällskapslivet.”**

”En egenskap, som husmodren måste i hög grad lägga sig vinning om, så framt hon vill behaga sin man är renlighet. Renlighet är ordningens tvillingsyster och bör som en god ande herska i hela huset.”

I det längre följande avsnittet kring **“Tvätt och rengöring”** inleds med en övergripande beskrivning om hur tvätt bör förvas och sorteras, hål lappas och hur den långa tvättproceduren organiseras. Därefter lär vi oss hur olika typer av fläckar kan angripas för att sedan återvända till tvättens upphängning och torkning.

“En ordentlig husmoder bör dessutom tillse att öfriga kläder hvilka ej tvättas, äfvensom allt husgeråd och möbler väl förvaras och vidmakthållas. “

När tvätten har blivit ren är det dags att gripa sig an **“Vården om kläder, husgeråd och möbler”**. Vi lär oss ta hand om våra ägodelar, och genom att bevara dem väl spara pengar i hushållet.

”Hon bör aldrig anskaffa något öfverflödigt och bör vara mycket noga med att ingenting går förloradt eller blir förderfvat; förfaras får ingenting, ingen brödkant, ingen knappnål, ingen bandstump.”

I avsnittet om **“Fläckar på möbler och husgeråd”** beskrivs därför olika metoder att få bort olika typer av fläckar från möbler. Här lär vi oss även hur problem med råttor, möss, myror, loppor, vägglöss, mal, hussvamp och lukt ifrån toaletter hanteras.

När huset har städats är det tid för husmoderns andra huvudsyssla, att förbereda måltiden. Inledningsvis presenteras **“Allmänna regler för bordets dukning och servering”** i vilken vi får en första insikt i hur ett kalas förbereds, bordet dukas, gäster placeras och huruvida den ryska, franska eller engelska middagsmetoden är att föredra.

”Äfven om god musik ej förmår att förvandla en dålig mat till att blifva god, så kan det dock inte förnekas, att musik vid bordet i hög grad kan bidra till en glad stämning. Musiken bör helst placeras i ett sidorum, osynlig för gästerna, för det att instrumenternas klang ej skall förstöra konversationen.”

Inget uppdukat festbord är komplett utan en vackert vikt servett, varför några varianter demonstreras i **“Om servietternas hoppläggning vid fester”**. Senare presenteras även en fördjupning kring **“Garnering, dekorerings och underlag”**.

Under denna allmänna del berättas vad vi bör tänka på när vi planerar en flytt (**“Om flyttning”**) samt vad vi bör tänka på kring inomhustemperaturen (**“Om bostadens uppvärmning”**).

Slutligen får vi i **“Några husråd vid förkylning och andra mindre åkommor”** veta hur enklare åkommor behandlas, som sår, tandvärk, huvudvärk, förfrusna kroppsdelar,

näsblod, solsting etc.

Av de huskurer som inte längre äga popularitet idag kan noteras potatisens universellt helande roll. Riven potatis i en näsduk runt pannan motar huvudvärken. Hela potäter nära kroppen utgör ett utmärkt medel mot reumatism. Bstryker du vårtan med rå potatis försvinner den ganska snart, o.s.v.

Efter dessa visdomsord inriktas boken mot kökets aktiviteter. I **“Kok konstens filosofi, eller huru vi lefva af den föda, som vi förtära”** presenteras allmän näringslära och kunskap om vårt behov av olika näringsämnen. Både spädbarnets och de vuxnas behov av näring beskrivs samt kunskap om matsmältning och olika produkters näringsinnehåll. Ett särskilt avsnitt (**“Vattnet såsom näringsämne och dess användning i hushållet”**) avdelas till vårt behov av vatten och hur kroppen behöver detta näringsämne.

“Köket, köks-sakerna och skafferiet” informerar om de förnämliga Sweitziska spisarna som innehåller allt en modern husmoder kan tänkas önska – tre hål till kokning, stekugn och övrig inredning. Dessutom erbjuder de jämn värme, är bränsl effektiva och lätta att rengöra.

Avsnittet innehåller nödvändig kunskap för att införskaffa alla de många redskap ett välutrustat kök kräver samt en anmodan kring vikten av renlighet. Men även skafferiet måste utrustas *”ty ingenting är mera störande, än då under matlagningen det fattas än det ena än det andra, hvarefter man först skall sända bud.”*

1800-talets skafferi innehöll många av de varor som dagens skaffrier innehåller, men i jämförelse med dagens diskussioner om kvalitet på butikernas råvaror måste nog konstateras att viss utveckling har skett. Förvaring av livsmedel vållar större problem när fryn inte finns tillgång och varornas tillgång är säsongsberoende.

Den upplyste hustmodern måste givetvis vara uppmärksam när denne handlar så att endast varor av prima kvalitet inhandlas, varför olika kännetecken på färska respektive dåliga varor utgör nödvändig kunskap.

”Man bör söka att erhålla mjölken av bekanta, samvetsgranna och renliga personer, då man har all grund att antaga, att ej allenast mjölken blir propert behandlad.”

Utspädning av mjölk var ett av tidens stora problem, och blott några år innan uppfinnare som de Laval och Dahlén uppfinnar sina olika mätinstrument för att mäta detta på ett betryggande sätt lär vi oss en del knep. Men även djurens hälsa är en viktig fråga, att köpa mjölk av någon vi litar på garanterar att vi vet att korna vårdas väl.

Förmågan att avgöra huruvida kött är friskt eller sjukt är även detta en stor fråga, både för att undvika att bli lurad vid inköpstillfället, men även för att avgöra om det som

skafferiet erbjuder fortfarande är hälsosamt att inmundiga. Under det senare avsnittet kring **“Hantering af livsmedel”** lär vi oss även olika konserveringsmetoder samt hur olika grönsaker bör förvaras för att överleva vintern.

Avsnitten om de livsmedels beskaffenheter vittnar om en relativt stor tillgång på olika typer av produkter. Kryddor, oliver, soja och andra produkter förefaller vara allmänt förekommande. Till och med parmesanosten är känd, även om den *“begagnaas hufvudsakligast vid servering av makaroner”*.

”Det är lika nödvändigt för en ungarl, som för värden, att känna förskärarekonsten. Måhända sitter den förstnämde brevid värdinnan och kan ej afslå hennes uppmaning att bistå henne med att skära en fogel.”

En god husmoder behärskar även bordsskicket, och när maten väl är lagad är det viktigt att servering och uppskärning sker på rätt sätt varför olika sätt att skiva kött och fågel presenteras och illustreras (**“Om Förskärarekonsten - regler vid sönderdelning”**).

I **“Angående vin och vinförfalskning”** beskrivs vinets tillverkningsprocess, olika sorters vin och dess serveringssätt samt fyra vanliga metoder för “vinförfalskning”. Under rubriken **“Drycker”** beskrivs hur öl bryggs, olika typer av sockerdricka, körsbärsvin, champagnevin av björklage m.m. framställs. Här behandlas även **“Drycker för dagen”**, nämligen den engelska limonaden, saft och underligt nog även tillverkning av punsch.

Bakningen och recept för olika typer av bröd, bullar och kringlor beskrivs i **“Om brödbakning”**. Efter att kökets olika plikter har avhandlats diskuteras vävningen (**“Råd angående väfning”**). Processen börjar med hur ullväxten hos fåren stimuleras till blekning och färgning av garn.

Ett kortare avsnitt beskriver djurens skötsel (**“Råd angående djurskötsel”**). Dessa råd är på intet sätt allmängiltiga skötselråd utan husmoderns nödvändiga kunskap om boskapen. Hur kon stimuleras att ge god mjölk i rikliga mängder, hur grisar, kalkon- och gåsungar göds inför kommande slakt.

I bokens tredje större del lämnar vi hushållet och köket för att få en insyn i det sociala livet vid 1800-talets slut.

”Af utomordentligt stor vigt för hvarje qvinna, gift eller ogift, af högre eller lägre stånd, är valet af de personer som hon bör umgås med. Man kan i detta afseende aldrig vara nog försiktig.”

Den längre avdelningen med råd kring sällskapslivet (**“Angående sällskapslivet”**) betonar vikten av vem man umgås med. Man kan i detta avseende aldrig vara nog

försiktig. Även om barn av olika samhällsklass möjligen kan umgås på lika villkor uppstår snart slitningar med relationer över klassgränser. En ung flicka måste givetvis vara extra uppmärksam med sin umgängeskrets och sitt uppförande. Däremot bör utvecklingen kring kvinnans långsamma frigörelse bejakas.

“Det skulle visserligen i hög grad vara oförenligt med den goda tonen och med vår tids framåtskridande, om unga kvinnor skulle innesluta sig likasom nunnor, för att undvika manligt sällskap, eller om de visa förlägenhet och tafatthet, under ett samtal med herrar.”

Efter allmänna råd kring uppförande beskrivs sällskapslivets plikter (såsom att en ung dam bör aldrig gå in genom en dörr före en äldre), hur vänskapsrelationer underhålls och när sjukbesök är lämpliga.

De stora festerna, gästabuden uppstår vanligtvis av två skäl, antingen av verklig glädje och smak för sällskapslivet, eller skyldigheten att bjuda åter. Men hur genomför man ett gästabud om man inte förfogar över stora eleganta rum och saknar möjligheter att mäta sig med lyckligare lottade bekanta? Misströsta icke, råd gives under rubriken **”Gästabud.”**

Det sociala livets krav på samtalets egenskaper diskuteras, med betoning på kvinnans roll i detta sammanhang, så även **”Konsten att äta”** och **”Sällskaplighet vid bordet”**. Olika tidsfördriv såsom sällskapslekar, dans, musik och sång och de olika aktiviteternas förväntan på uppförande diskuteras för att ge en bred kompetens i socialt uppförande.

Rustade med förmågan att väl föra oss i sociala sammanhang återvänder vi till de mer generella råden (**”Diverse råd 1.”**). Vi lär oss hur lampan och ugnen bör skötas, den bundna hunden bör uppfostras, fåglarna födas om vintern och hur isblommor framställs.

”Den som har tillfälle dertill, bör åtminstone en gång i veckan taga ett bad. Små barn under ett år böra dagligen bada och dessutom flera gånger om dagen tvättas.”

Yllets förträffliga egenskaper som klädesmaterial avhandlas även, samt behovet av renlighet, varefter vi närmar oss nästa större avsnitt, hälsovården.

Denna del börjar med mer allmänna **”Helsoråd.”** såsom andningen i sången, faran med cigarrer (vilken huvudsakligen förefaller komma från de orena tillverkningsomständigheter som råder) samt faran med att dricka för mycket vatten.

Avsnittet **”Lefnadsregler”** erbjuder en lista med regler vilka bör styra livet för hälsa och välmående - sov minst sju timmar, stig upp och börja arbeta så snart du vaknar. Ät långsamt, tag promenader. Tala endast då det är nödvändigt, och säg aldrig mer än hälften av vad du tänker. osv. En tidlös lista för ett lyckosamt liv. Ytterligare råd ges i det senare avsnittet **”Regler för arbetet och hvilan.”**

I det lite udda avsnittet **“Om att kyssa barn - En varning till mödrarne”** varnas vi för att utsätta barn för för mycket kyssar och smekningar då de värnlösa barnen riskerar att få rubbade hjärnfunktioner eller skadat nervsystem. Dessa råd förtydligas sedan under det senare avsnittet kring **“Förebyggandet av sjukdom”** som bland annat beskriver just hur man ska behandla barn med svaga nerver.

Den avslutande delen **“Om sjukdomar”** bidrar med nödvändig kunskap för att identifiera och behandla olika sjukdomar. Fru Grubb beskriver hur sjukdomar sprids och hur anlag påverkar vår benägenhet att bli smittade. Fördelar och nackdelar med behandlingsformer så som varma och kalla omslag. Vattenkurmetoderna diskuteras samt problemet med homeopaternas fagra löften men bristfälliga resultat.

Häri ryms ett av bokens mer anmärkningsvärda kapitel **“Död och skendöd”** som med en nästan obehaglig detaljrikedom beskriver hur man avgör att en avliden inte enbart är skendöd så att denne inte begravs levande. De olika stadier i vilken kroppen bryts ned och vad som sker med människokroppen strax efter personen avlidit presenteras. Som komplement till detta erbjuds inte mindre än fyra olika metoder att fördriva liklukt ur ett rum i det tidigare avsnittet om rengöring och fläckborttagning.

För att göra genomgången komplett diskuteras även läkaren. Vi lär oss hur vi ska behandla läkaren, följa dess råd (såsom att sätta iglar) och vad vi bör tänka på vid betalning av densamme. Avsnittet avslutas med försiktighetsmått under tillfrisknandet och förebyggande av sjukdommar.

Sedan följer ytterligare en rad råd som inte rymts under något annat kapitel (**“Diverse råd II.”**), att undvika att bli slavinna under modet, skydda sig mot parasiter etc.

“Några råd angående gifter” berör behandling av personer som inmundigat giftiga örter, blivit bitna av en huggorm eller inmundigat för mycket alkohol (*“Till en början hafva sprithaltiga drycker en lifvande verkan på båd kropp och själ. Men snart följer på detta tillstånd en allmän förslappning”*). Sist i denna volym ryms **“Matsedlar”** med förslag på menyer till större bjudningar eller mindre familjemiddagar.

Avsnitten behöver inte läsas i ordning, Fru Grubb gör som denna beskrivning visar många nedslag i olika ämnen – det sociala livet, skötseln av hemmet, matlagning, sjukvård, etc. och inte alltid i en givande ordning. Däremot är denna bok inte ett uppslagsverk utan snarare en vägledare, och läses därför med stor behållning i sin helhet från början till slut.

Detta för att uppnå författarens övergripande syfte:
”Med ett ord, “Oumbärlig rådgifvare för hvarje hem” skall blifva ett stöd för husmodren som hon i kinkiga fall kan rådfråga och som skall upplysa henne om, huru hon med omsorg och sparsamhet skall kunna sköta sitt hus, så att hennes man ingenstädes känner sig lyckligare än i sitt hem, och familjens välbstånd förökas.”

Referenser / Mer läsning

- Bergström, Nancy (1997), *Mat i skrift. Recept och kultur i kokböcker*
- Fjellström, Christina (1990), *Drömmen om det goda livet. Livskvalitet och matvanor i ett uppväxande industrisamhälle: Stocka sågverk 1870-1980*
- Hagdahl, Charles Emil (1896, 2004), *Kokkonsten som vetenskap och konst : med särskilt avseende på hälsolärans och ekonomiens fodringar.*
- Hirdman, Yvonne (1983), *Magfrågan: Mat som mål och medel - Stockholm 1870-1920*
- Mårdsjö, Karin (2001), *Kokböcker*, <http://www.studentlitteratur.se/o.o.i.s/329>

Innehållsförteckning

Husmoderns skötsel af hemmet.	21
Ordning i huset.	21
Renlighet.	22
Förhållandet mellan matmodern och tjänstfolket.	24
Husmoderns förhållande till sin man.	26
Tvätt och rengöring.	30
Tvätt.	30
Fläckars borttagning.	34
Mer om tvättens utförande.	40
Tvättens upphängning och torkning.	42
Vården om kläder, husgeråd och möbler.	44
Om sparsamhet.	46
Fläckar på möbler och husgeråd.	47
Allmänna regler för bordets dukning och servering.	65
Om servietternas hopläggning vid fester.	69
Om flyttning.	79
Om bostadens uppvärmning.	80
Några husråd vid förkylning och andra mindre åkommor.	82
Kok konstens filosofi.	89
Dibarnets näring.	89
Vuxna personers näring.	91
Vattnet såsom näringsämne och dess användning i hushållet.	99
Köket, köks-sakerna och skafferiet.	103
Om Skafferiet.	106
Om förvaring af lifsmedlen.	107
Kännemärken på lifsmedlens goda eller dåliga beskaffenhet.	116
Grönsaker.	127
Näringsämnena från växtriket.	131
Fisk.	133
Foglar.	139
Friskt och sjukt kött.	145
Diverse andra födoämnen.	155
Till tvätt och upplysning.	161
Spirituosa.	164
Angående tiden till att begagna kött, fisk m. m.	168
Om Förskärarekonsten - regler vid sönderdelning	169

Angående vin och vinförfalskning.	175
Behandlingen af viner, som förskrifvas direkte utifrån.	176
Angående de olika vinsorternas behandling innan de skola serveras.	177
Garnering, dekorering och underlag.	179
Garnering.	179
Utsmyckning.	183
Underlag.	184
Dekoration.	184
Hantering af lifsmedel.	185
Behandling af fogel.	185
Om späckning.	186
Behandling af fisk.	187
Behandling af grönsaker.	189
Om saltning och förvaring af matvaror öfver vintern.	191
Hermetisk inkokning.	195
Om slagtning och insaltning.	197
Drycker.	201
Om brygd.	201
Angående buteljers korkning m.m.	208
Drycker för dagen.	208
Om brödbakning.	215
Råd angående väfning.	227
Att bleka garn och väf.	227
Att befodra ullväxt hos får.	228
Att färga garn och väf.	228
Råd angående djurskötsel.	236
Några råd angående mjölk-kor.	236
Hur man kan göda svin.	237
Hur man skall sköta om kalkonungar.	238
Hur man må behandla gåsungar.	238
Angående sällskapslifvet.	239
Hvem man umgås med.	239
Sällskapslifvets pligter.	242
Gästabud.	246
Samtal.	249
Tidsfördrif i sällskapslifvet.	254
Konsten att äta.	256
Sällskaplighet vid bordet.	259
Diverse råd 1.	260
Ett råd vid skötandet af lampan och ugnen.	260

Bandhundens ställning.	262
Om foglarnes vinterfodring.	263
Anvisning att framkalla oförgängliga isblommor.	263
Några råd angående helsovård .	264
Regler för bostaden.	269
Helsoråd.	271
Sången sedd ur helsosynpunkt.	271
Cigarrer och tuberkulos.	271
Om vatten som dryck och om törst.	272
Lefnadsregler .	273
Om att kyssa barn. - En varning till mödrarne.	273
Regler för arbetet och hvilan.	275
Om Sjukdomar.	277
Indirekta sjukdomsorsaker.	277
Yttre tillfälliga anledningar till anlag för sjukdomar.	281
Sjukdomarnes kännetecken.	284
Sjukdomens utbredning.	284
Sjukdomarnes förlopp.	287
Sjukdomarnes utgång.	288
Död och skendöd.	289
Åtskilliga medel till sjukdomars fördrifvande.	293
Om det ömsesidiga förhållandet mellan läkaren och allmänheten.	303
Allmänhetens pligter emot läkaren.	305
Utförandet af läkarens föreskrifter.	307
Vården under tillfrisknandet.	311
Försigtighetsmått efter tillfrisknandet.	311
Förebyggandet af sjukdom.	312
Diverse råd II.	315
Några råd angående gifter.	316
Matsedlar.	321

Förord till 1:sta upplagan.

Konsten att väl sköta ett hushåll eger uti sig sjelf ett stort behag. Ju högre insigt och ju mer möda dervid användes ju större besparingar vinnas. Huru lycklig och tillfreds måste icke den qvinna känna sig som gör detta arbete till en angenäm pligt.

Att vara en dugtig husmoder skall alltid förblifva hustruns förnämsta kall här i lifvet. Då qvinnan åtager sig att sköta ett hushåll, vill hon utan tvifvel göra detta förträffligt, med ordning och omtanke; men det är tyvärr icke alla, som göra sig reda för eller förstå huru de skola vinna detta mål.

Och äfven bland de qvinnor som bemöda sig om att nära sitt bästa finnas många, hvilka förlora tålamodet, då hinder uppresas i deras väg, eller då motgångar inträffa. De blifva liknöjda genom de ofta misslyckade försöken och följden deraf blir att husfriden störes.

Den goda viljan, i förening med tålmod och erfarenhet, underlätta utan tvifvel den samvetstgranna husmoderns bemödanden; men hon behöfver icke sällan ett godt råd. Lycklig den som då har en erfaren och förståndig mor, eller en praktisk och uppriktig vännina att vända sig till.

Men alla de, som icke hafva en mor att vända sig till, för dessa bör "Oumbärlig rådgifvare för hvarje hem" blifva af stor nytta, ty den skall omfatta allt det, som man af en husmoder har rätt att fordra för vidmakthållande af trefnaden i hemmet, hvarom en hustru först och sist måste beflita sig, såframt hon vill skapa såväl sin egen, som sin familjs lycka.

Ett gammalt ordspråk säger: Vägen till en mans hjerta går genom hans mage! De flesta husmödrar ana ej hvilket stort inflytande en god måltid har på mannen, och hon gör derföre klokast uti, att fästa afseende härpå. Hennes finkänsla bör uppfordra henne att hafva omsorg för, att maten kan smaka honom riktigt godt, sedan han slutat sitt arbete. Detta är dessutom af vigt i ekonomiskt hänseende, ty mannen föriedes då ej, att utom huset förskaffa sig hvad han saknar i hemmet.

Med ett ord, "Oumbärlig rådgifvare för hvarje hem" skall blifva ett stöd för husmodren som hon i kinkiga fall kan rådfråga och som skall upplysa henne om, huru hon med omsorg och sparsamhet skall kunna sköta sitt hus, så att hennes man ingenstädes känner sig lyckligare än i sitt hem, och familjens välstånd förökas.

I November 1888.

L. G. Fr

Förord till 2:dra upplagan.

För 3 år sedan utkom denna bok första gången. Redan då var jag förvissad om att en sådan bok som denna, hvars hela uppgift är att undervisa, skulle öfverallt med välvilja blifva mottagen. Tillfölje deraf lät jag trycka en ganska stor upplaga, viss som jag var om, att den nog skulle finna omsättning. Mina förväntningar ha heller, icke, som det nu visar sig, kommit på skam. Efter blott 3:ne år ser jag mig nödsakad att låta trycka 2:dra genomsedda upplagan af "Oumbärlig Rådgifvare".

På samma gång jag begagnar tillfället af denna nya upplagas utgifvande till att betyga min tacksamhet för det förtroende, hvarmed mitt arbete hlifvit emottaget vill jag så mycket i min förmåga står, motsvara detta smickrande förtroende. Af fullt kompetenta och sakkunniga personer har såväl innehållet som språket blifvit underkastadt en noggrann revision, hvilken jag hoppas icke skall förringa bokens värde.

I Juli 1891 - FÖRLÄGGAREN.

Förord till 3:dje upplagan.

Samtidigt som tredje upplagan nu föreligger färdig till att ut-sändas i bokmarknaden begagnar jag tillfället, att på det förbindligaste tacka firade läsarinnor för den uppmuntran min bok rönt, öfvertygad som jag är oatt den mången gång varit och äfven kommer att bli en sann vän och rådgivare i hvarje hem, och hoppas jag att den 3:dje upplagan måtte röna samma välvilliga emottagande och starka efterfrågan som kommit de 2:ne första stora upplagorna till del.

I Maj 1896 - FÖRLÄGGAREN.

Förord till 4:de upplagan.

Den ovanliga efterfrågan af denna bok rönt och det gynsamma bifall med hvilket den emottagits i de hem, hvilka redan förskaffat sig densamma, gifver mig anledning att utgifva ännu en upplaga, den fjerde, förvissad om att äfven denna upplaga skall med glädje intagas i de svenska hemmen. Under denna förhoppning öfverlemnar jag arbetet till den ärade allmänheten, lifligt öfvertygad om att de råd och upplysningar boken innehåller skola bereda många husmödrar både nytta och trefnad.

1 Januari 1899 - FÖRLÄGGAREN.

Förord till 5:te upplagan.

Femte upplagan af denna bok utgår nu från trycket. Den ofantliga spridning Rådgifvaren rönt och det lifliga erkännande med hvilken den mottagits synes visa att "den bör finnas i hvarje hem".

FÖRLÄGGAREN.

Förord till denna nyutgåva

När min nyblivne fru fick ett exemplar av denna bok i julklapp av min mormor (en gåva som nog bör beskrivas som huvudsakligen humoristisk) fastnade jag omedelbart för dess innehåll, form och stil. Efter att ha spenderat flera kvällar högläsandes för min hustru kring hur husmodern bör förhålla sig till sin make, utan synbara framsteg, insåg jag att något ytterligare krävdes, varför denna nytgåva nu framställts.

Boken är huvudsakligen baserad på den femte upplagan av Grubbs bok, med viss kontroll och korrigerings från den andra upplagan. Texten är återgiven i originalform och i denna volym ingår bokens första del.

Förlagans andra del, innehållandes en fullständig receptsamling kommer eventuellt att ges ut i en separat volym framöver men dess huvudsakliga innehåll finns redan idag representerad genom nytgåvan av C. Hagdahls samtida kokbok.

Det äldre språket har förorsakat viss problematik med korrekturläsning, varför vissa tryckfel kan kvarstå, vilket givetvis är förläggarens och inte författarens ansvar.

Innehållsförteckningen har modifierats något för att underlätta för läsaren, samt en inledande text med en översikt över utgåvan adderats. Allt för att förhöja läsupplevelsen.

Under arbetets gång har många bistått med praktisk hjälp och glada tillrop. Ett stort tack riktas till Restauranghögskolan i Grythyttan i allmänhet, och till dess bibliotekarie Barbro Stanley i synnerhet, då de bistått med ett elektroniskt inscannat exemplar av den femteupplaga som stått som huvudförlaga. Även biblioteken vid Göteborgs universitet och Nordiska museet har genom sina förträffliga samlingar bidragit till denna bok.

Dessutom riktas ett stort tack till de kommuner, bibliotek och hembyggsföreningar runt om i landet som bistått i arbetet med att reda ut mer kring Fru L. Grubbs historia och bakgrund

Fru U. W. Bergvall har bistått med en oumbärlig introduktion till förlagsbranschen.

Slutligen ett tack och en tillägnan till de två kvinnor i mitt liv som är orsaken till att jag introducerades till detta verk. Min fru, och min mormor.

I Februari 2008
FÖRLÄGGAREN.

Husmoderns skötsel af hemmet.

Ordning i huset.

Hufvudvilkoret för att kunna göra hemmet treftigt äro: Ordning, renlighet noggrannhet och sparsamhet. Ordning underlättar arbetet. Då hvarje sak ställes på sin bestämda plats, så vet man, hvar man skall finna den och derigenom sparas mycken tid; tid är penningar säger ett ordspråk. En duktig husmoder skall derföre, om äfven blott för att spara tid, som i de flesta fall kan sägas vara människans enda kapital, icke allenast sjelf vinnlägga sig om att vara punktlig och ordentlig, men äfven fordra detta af de personer, hvilka skola bistå henne. Oordning och liknöjdhet gnaga som en mask på vår stora eller lilla förmögenhet. Små orsaker hafva ofta stora verkningar. Den största punktlighet måste också iakttagas i alla husliga angelägenheter. Om vi uppskjuta något förehafvande, något arbete, bör endast de mest tvingande skäl förmå oss härtill. Vanan att uppskjuta verkar dessutom förslappande på vår energi.

En husmoder, som förstår att indela sin tid är i stånd att alltid hålla sitt hus i fullkomlig ordning och har dessutom tillräcklig tid öfrig till något arbete, som kan förskaffa henne inkomster, eller om detta icke är nödvändigt, att samla krafter genom uppfriskande förströelser eller själens utbildande. De, som ej förstå indela sin tid, blifva aldrig färdiga med arbetet, äro alltid bekymrade, hafva hvarken rast eller ro och ingen frihet.

Det ligger större vikt vid hemmets regelmessiga ordnande, än mången ung husmoder i allmänhet är benägen att tro. Det är jordmånen, hvarur hemmets fröjder och trefnad skola uppspira. Men om dessa unga plantor ej få en för sin växtlighet passande näring, så kunna de ej heller bära riklig och god skörd. Husmodren måste fylla sin uppgift af böjelse och intresse, samt förstå sprida trefnad i sitt hem. Detta allt är visserligen icke lätt. För att kunna lösa problemet fordras allvarlig eftertanke, god vilja och en oafslätlig uppmärksamhet.

Husmodren bör först och främst uppstå tidigt om morgonen. »Morgonstund har guld i mun!» Detta medförer glädje och helsa, hvilket är mera än guld. Sofver husmodren länge om morgonen, kan hon hela dagen icke tillgodogöra sig den förlorade tiden.

Då man har satt vatten öfver elden till thé eller kaffe, och om vintern gjort eld i kakelugnarne, bör man, medan vattnet kokar, vädra och damma rummen. Frukostbordet bör husmodren sjelf ordna så inbjudande som omständigheterna tillåta det, och det är hennes pligt att hafva omsorg för en bestämd tid till måltiderna.

De kläder, som man den föregående dagen begagnat skola borstas, trapporna rengöras. Då sängarne uppbäddas, bör detta ske vid öppna fönster, och husmodren eller tjenstflickan bör vid detta tillfälle hafva rent förkläde och rena händer, på det att sängkläderna ej skola smutsas. Sängkammaren måste alltid vara i fullkomlig ordning

innan man begynner koka i köket. Det öfriga af förmiddagen användes till ordnandet af middagsmaten, diskning af de redan begagnade kärlen, rengöring af lampor och ljusstakar från den föregående aftonen.

Framförallt måste husmodern tillse, att maten kan vara färdig vid den bestämda middagstiden, ty mannen väntar ej gerna men blifver otålig och sätter sig till bordet vid dåligt lynne då det bestämda klockslaget är öfverskridet och följderna af det dåliga lynnet blir ofta en kritik öfver maten, som i annat fall hade uteblifvit.

Efter måltiden bör bordet genast afdukas, smulor borttagas med en bordborste, duken hopläggas ordentligt, platsen omkring bordet sopas, samt alla de begagnade kärlen diskas och ställas på deras plats. Derefter tvättas köksbordet och golvet.

Hvad aftonbordet beträffar följer man i allmänhet samma regler. Husmodern skall sålunda hafva tid, om sommaren före och efter aftonmåltiden, att kunna företaga en promenad i fria luften och att om vintern kunna sysselsätta sig med något handarbete eller uppfriska sig med läsning af en god bok.

Renlighet.

Med ordningen följer naturligtvis renlighet, hvilken är matens bästa krydda, den är äfven nödvändig för att den tillagade maten skall kunna motsvara helsans fordringar. Spara således aldrig på vatten ej heller på besväret, utan se till att kärlen äro blankpolerade.

Alla redskap, som helt och hållet eller till en del bestå af bly, böra alldeles undvikas. Bly angripes lätt af syror, hvarvid det bildas lätt upplösliga och mycket giftiga forbindelser, hvilka öfvergå i födoämnen. Kär! af koppar och messing böra brukas med mycken försigtighet; aldrig till sura saker, utan att nyss förut vara blankskurade, och då innehållet är färdigkokadt bör man ögonblickligen uppstjelpa det på ett fat eller i en skål af glas eller porslin, samt derefter ånyo skura kokkärlet. Tennkär! och förtenta pannor angripas äfven af syror. Kär! af jern afgifva ej giftiga ämnen, men meddela deremot maten en svartaktig färg. Kär!, hvaruti man förvarar mjölk eller köttsoffa, måste ofta sköljas i kokande vatten och derefter en dag ställas i frisk luft, om möjligt under solens inverkan.

Ett rent, blankskuradt kök bör vara husmoderns och hvarje tjenares stolthet. Knifvar, hvarmed man har skurit lök, persilja och dylikt böra genast rengöras, på det att den skarpa saften af dessa plantor icke skall öfverföras på andra ting, som icke böra hafva denna lukt eller smak. Samma försigtighet bör iakttagas med skedar och slevvar.

Det kött, som ej skall tvättas, måste man noga undersöka, att derpå icke finnes hår eller borst qvarsittande, eller ock annan orenlighet. Om sommaren bör man dessutom skydda allt kött mot flugor, hvilka gerna lägga sina ägg deruti; man förebygger detta

derigenom att man alltid har köttet liggande under en kupa af galvaniserad ståltråd.

Man bör helst rensa grönsaker vid dagsljus, emedan det måste göras med mycken omsorg. Kål och sallat måste man framför, allt noga efterse och aflägsna alla insekter och maskar, som gömma sig i bladen; detta sker lättast derigenom att man lägger dem i ett fat med salt vatten, som genast drifver dessa små djur ut ur deras gömställen. I spenat, rödbetor o.s.v. finner man ofta sand och jord, hvilket måste bortsköljas i 2 l vatten.

Renlighet är som sagdt hufvudsaken i köket och detsamma gäller äfven för boningsrummen, hvilka dock äro lättare att hålla rena. Rummen böra ofta sopas, alla möbler dammas och en gång i veckan gnider man möblerna med ett mjukt skinn doppadt i kylslaget, rent vatten, hvaruti man har upplöst ett stycke soda af en ärts storlek, och derefter aftorkas de val, fönstren rengöras och golfven skuras minst en gång i veckan.

Fönsterrutorna blifva vackra om man gnider dem med en skinnlapp doppad i rifven krita, upplöst i bränvin och derefter aflägsnar detta med en handfull blå och slutligen afgnider dem med makulatur. Man kan äfven använda ett stycke mjukt papper, doppadt, i fotogén eller karbolvatten, till rutornas rengöring, men då måste de derefter putsas med ett rent linnestycke.

Finnes piano i huset, måste man noga iakttaga att det ej får sin plats vid en yttervägg, ej för nära kakelugn eller fönster, och helst i ett rum utan matta på golfvet. Locket bör vara öppet medan man spelar. Fuktighet är mycket skadlig emedan strängarne då lätt rosta, och pianot måste derför stå i ett rum, som eldas hela vintern. Man måste noga skydda och tilltäcka det under rengöringar. Då mal ofta göra stor skada på klädet, som finnes i instrumentet, bör man lägga kamfert (i papper) uti hörnen och förnya detta ofta. Damm måste man befria det ifrån, detta dämpar eljest klangen och kan lätt bringa mekaniken i olag.

För att fördrifva mal ur mattor och dylikt bör man doppa en grof handduk i vatten, urvrída denna mycket väl och utbreda den helt slätt på mattan. Stryk derefter öfver den med ett varmt jern och upprepa detta om det är nödvändigt. Den varma ångan skall genomtränga mattan utan att borttaga färgen och dräpa larver, och ägg.

Oaktadt ordning och renlighet äro nödvändiga i hvarje hus, så bör dock husmodern ingalunda göra sig eller tjenstefolket till slafvar af en öfverdrifven properhet. Att alltför ofta skura och tvätta medför en evig oro och gör hemmet till ett verkligt plågeställe för familjen, medan husmodern sjelf måste sakna den välgörande frid och harmoni, som hon framför allt måste söka bibehålla inom hemmet. Det finnes för öfrigt människor, som drifna af en inre oro, oafbrutet begynna än ett arbete än ett annat, öfvertygade om att detta är nödvändigt, och tänka aldrig på att göra ett arbete färdigt. De äro alltid sysselsatta och skulle man döma efter deras brådska skulle man tro att de utträttade

mycket, men detta är ingalunda fallet. Denna sjukliga svaghet är ett slags nervositet; som ej kan botas med läkemedel, utan endast genom moraliskt tvång på sig sjelf, att alltid rätta sig efter klockan och aldrig begynna ett arbete förrän det föregående är färdigt.

Förhållandet mellan matmodern och tjänstfolket.

Förhållandet mellan matmodern och tjänstfolket är numera ej såsom det var i vår ungdom, det har undergått en stor förändring, som hvarken är fördelaktig för ena eller andra parten. Fordom åtföljde det trofasta tjänstfolket husbondens barn från vaggan till altaret och stod derefter hjälpande vid barnbarnets födelse. Den tiden då spinnrocken var ett oundgängligt inventarium i hvarje hus, betraktades tjänstflickan som en medlem af familjen, invigdes i dess angelägenheter, delade dess glädje och sorg, hon var husmoderns trofasta medhjelperska, barnens förtroigna, hon älskades och ärades under sin lefnad och hon begrets och saknades vid sin död.

Sättet, hvarpå en husmoder bör umgås med sina tjenare, är icke lätt att strax kunna säga. Det ena är beroende af det andra, och en verkligt god insigtsfull och förständig fru brukar i allmänhet, oafsedt smärre obetydligheter, icke klaga öfver sitt tjänstfolk.

Klagomål öfver lättja, olydnad, försumlighet samt öfver stegrade anspråk hos nutidens tjenare, isynnerhet de qvinliga äro visserligen allmänna och icke alltid obefogade. Två ting bör man emellertid beakta, nemligen om vederbörlig hänsyn tages till tjänstfolket och deras rätt, samt om alla deras billiga kraf tillgodoses. Hvad åter deras stegrade anspråk beträffar, så får man icke glömma, att en mängd sociala förhållanden på de 4:a sista decennierna undergått en oerhörd omstörtning. Huru många människor, företrädesvis kvinnor, hvilka så sällan komma i beröring med det offentliga lifvet, förblifva ej omedvetna om tidens strömningar.

Vid valet af tjänstfolk borde man mera låta det personliga intrycket än orloffsedeln vara bestämmande. Husmodren måste genast i begynnelsen noga och bestämdt meddela sin tjenarinna, hvad hon har att göra, och låta henne veta att allt skall utföras med ordning och punktlighet. Hennes lön måste äfvenledes bestämmas, på det att intet tvifvel måtte herska i något afseende.

Man kommer i allmänhet längst med ett vänligt och höfligt sätt. Att ständigt klandra och visa missnöje leder icke till målet, utan bör man lugnt, klart och begripligt utdela sina befallningar. Om man alltjemt tilltalar tjenarinnan i befallande ton, blir hon å sin sida hvarken vänlig eller ödmjuk.

En husmoder bör intressera sig för sina underhafvandes väl, och gifva dem goda råd. För att visa dem sin tillfredsställelse med deras flitiga och ärliga uppförande bör man gifva dem en oväntad, nyttig och passande gåfva, bereda dem ett nöje o. s. v. hvarigenom en bra tjenarinna blir sitt husbondefolk mera tillgifven och mera villig till

arbete. Men husmodern må äfven i detta afseende ej gå till öfverdrift, ty då bidrager hon till, att denna anser sig berättigad till sådan uppmuntran.

Har man någon anmärkning att göra bör detta ske med lugn i enrum. Om upprepade tillrättavisningar icke hjälpa, och de påpekade olägenheterna äro af den beskaffenhet, att de inverka störande och således ej få behandlas med öfverseende, är det bättre att afskeda tjenaren än att låta hänföra sig till vredesutbrott. Genom förolämpande tilltal framkallar man naturligtvis förolämpande svar. Den föda och lön, som en tjenare mottager, förpliktgar denne till ett motsvarande vederlag af arbete, men icke till uppbärandet af smädelser och äreröriga beskyllningar.

Dessutom bör man icke nagelfara för strängt med småsaker, om man har anledning att vara nöjd med deras uppförande i öfrigt.

Framför allt måste tjenstflickan aldrig vara vittne till husliga tvister inom familjen. Tyvärr begås ofta det stora felet att husbondfolket grälar i hennes närvaro, ja till och med röjer förhållanden, som borde hållas hemliga. Husmodren bör aldrig dölja något för sin man och begagna sig af hennes bistånd dermed. Ett sådant förtroende medför många ledsamheter.

Husmodern bör alltid föregå sina tjenare med ett godt exempel. För att ej gifva nyfikenheten, sqvaller eller förtal näring, bör husmodern aldrig tillåta dem att framkomma med några nyheter angående grannar och vänner och alltid själf af hålla sig att i deras närvaro fälla dom öfver andra. En klok husmoder bör ej, heller i sällskap beklaga sig öfver sitt tjenstfolk, ty detta väcker endast förbittring. Men husmodern bör låta tjenstflickan förstå; att hon öfvervakar hennes uppförande och är mycket noga beträffande hennes sedlighet.

Tjenstfolket bör alltid hafva tillräcklig, god och sund föda, för att kunna ega tillräckliga krafter att utföra sitt arbete, och hafva lust dertill. Att ej blott söndagar, utan äfven under veckans lopp bevilja tjelstflickan så mycket ledighet, att hon kan hämta frisk luft och vederqvickelse är nödvändigt, emedan hon är i lika stort behof deraf som vi själfva. Men man måste vara nogräknad dermed att hon på utsatt tid punktligt är hemma igen.

Har husmodern mer än en tjenare måste arbetet indelas så, att hvar och en har sin bestämda del att utföra, för att ej den ene skall lita på den andre och följden bli att ingenting uträttas. Alla skola punktligt förrätta sitt arbete, men äfven om det är nödvändigt, efter husmodrens befallning bistå hvarann. Husmodern bör behandla alla sina tjenare lika; hon måste noga iakttaga, att ej visa partiskhet. Skulle strid uppstå mellan dem så skall hon på ett värdigt sätt mäkla mellan dem och söka åstadkomma fred.

Matmoderns förhållande till sitt tjenstfolk är i och för sig långt viktigare än mången föreställer sig, ty hennes uppförande utvisar hennes egen grad af bildning. En tid ansåg

man sig böra behandla den tjenande klassen strängt och med stolt öfverlägsenhet, ja till och med med ett visst förakt. Denna tid är lyckligtvis förbi. Hvad som under alla omständigheter strängt bör iakttagas och vakas öfver, det är, att husets barn alltid behandla tjenstefolket höfligt och aldrig antaga en befallande ton. Det är ingenting, som i den grad gör ett obehagligt intryck, som då man i ett ansedt hus, hvars fru annars visar sig som en sann verldsdame, och hvars döttrar galla för mönster på fin smak, ofrivilligt får höra frun gråla på tjenstflickan och använda allt annat än ett bildadt språk, eller bli vittne till döttrarnes vrede öfver, att denna ej varit henne till nöjes.

Tjenarne blifva för öfrigt liknöjda och slarfviga, då de aldrig få höra ett mildt och vänligt ord. Ett beröm, i rättan tid, för ett väl utfördt arbete uppmuntrar tjenaren till flit och punktlighet, då deremot beständigt klander och missnöje, småningom föder bitterhet och ovilja.

En matmor kan ej göras ansvarig för sitt tjenstfolks moralitet, emedan hon dels icke är i tillfälle att så noga öfvervaka den, dels icke har rätt att blanda sig i deras personliga angelägenheter. Deremot kan hon, om en lastbar eller lättsinnig person befinner sig i hennes tjenst, och upprepade förmaningar blifvit utan verkan, afskeda denna. Mången husmor går härvidlag för långt, i det hon ej tillåter sina tjenarinnor att hafva några manliga bekantskaper, äfven om dessa äro hyggliga och dugliga personer. Detta är lika orättvist som oklokt och leder till hemlighetsmakeri och svek. Tjenstflickan har en lika liflig längtan efter eget hem, som den lyckligare lottade unga damen, eller som husmodern sjelf en gång hade. Hon bör på bestämd, ej för sen timma, gå till sängs, i synnerhet om hon följande morgon tidigt skall börja sitt arbete.

Husmodrens förhållande till sin man.

Det torde här vara på sin plats, att äfven vidröra husmoderns förhållande till sin man, i den händelse att hon har en sådan, ty hela trefnaden i huset, beror i hög grad på den aktning, som de äkta makarne visa hvarandra.

I äktenskapet inträder hustrun i nya förhållanden och hon öfvertager ett stort ansvar. Mannen skall, såsom sin familjs försörjare, vara husets herre, men han bör tillika vara sin hustrus vän och beskyddare, sina barns vägledare. Då emellertid hvarken mannen eller qvinnan äro fullkomliga varelser, så finna de unga qvinnorna sig ofta, förr eller senare, besvikna i sina förhoppningar, då de inbillat sig att alla goda egenskaper måste vara förenade och verkliggjorda hos den man, som de skänkt sitt hjerta och sin tro.

Före äktenskapet är den unga flickan mannens afgud. Den klippa, hvarpå mången ung hustrus lycka strandar är, att hon af sin man väntar oförminskad fortsättning af alla de små uppmärksamheter, som han visade henne den tid då de voro förlovade. Hustrun kan ej dölja för sig sjelf att äktenskapet kräver stora offer af henne. Hon måste frivilligt underkasta sig den bjudande nödvändigheten, på det att mannen skall kunna uppfylla sin pligt: *att skaffa brödet*.

Hon bör alltid erinra sig, att mannens naturliga sfer, hvarest han kan använda sina krafter och göra sin förmåga fruktbringande, är den yttre världen. Mannens kall, hans stolthet, äregirighet och längtan efter timliga fördelar för honom naturligtvis ofta bort från hemmet och utöfvar tyvärr ofta ett skadligt inflytande på hans privata lif.

Trött efter dagens arbete återvänder mannen icke sällan efter en eller annan motgång, i en uppretad sinnesstämmning till hemmet. I detta fall är det nödvändigt att hustrun visar tålmod, saktmod och lugn. Det skulle vara i högsta grad oförståndigt att icke säga enfaldigt under sådana omständigheter att förbittra sin man med onyttiga frågor, hvilka förvärra hans dåliga lynne. Hon bör vänja sig att tåla mycket och uppfatta lifvet med dess omvexlingar med en viss humor; på detta sätt vinner hon mycket mera än om hon öfverlemnar sig åt smärtan och förbittringen. Den ansträngning som det kostar henne, att öfvervinna sig sjelf, belönar sig sjelf liksom dygden.

Eftergifvenhet är en af de pligter äktenskapet ålägger hustrun och som hon bör beflita sig om att iakttaga. Hårdnackadt motstånd framkallar ofta missämja. Sammanlefnaden sätter kärlek och vänskap på prof. Så länge tvenne personer lefva hvar för sig, kunna de ögonskenligen öfverensstämma i mången vigtig fråga, i sinnelag och grundsatser; men då de dag ut och dag in skola bo under samma tak, kan den obetydligaste sak föranleda en skiljaktig mening, och upprepandet deraf kan medföra olyckliga följder för begge parterna, då husfreden derigenom störes.

För att värna om denna och tillika bevara sin mans kärlek måste en finkänslig hustru ofta försaka mycket hvartill hon annars skulle kunna hafva lust; detta ligger i hennes eget intresse, såframt mannen icke delar hennes åsichter. Tycker mannen om sällskap, så bör hon, äfven om hon föredrager en liten krets utvalda vänner i stället för de ofta upprepade besöken af mannens högljudda bekanta, likväl aldrig med köld eller ovänlighet mot någon af hans gäster förnärma honom utan alltid mottaga dem vänligt.

Skulle hon hafva anledning frukta, att hans gifmildhet och åtrå efter nöjen, vore farligt för hans ekonomiska bestånd, så bör hon afvakta ett lägligt ögonblick att varna honom och dervid använda största vänlighet för att öfvertala honom att lemna den bana han beträdd och hvilken slutligen skulle medföra hans egen och hans familjs ruin. Visar hustrun eftergifvenhet i obetydliga saker, så skall hon i vigtigare angelägenheter lätt få inflytande på mannen, och göra sin mening gällande, framförallt då det rör gemensamma intressen.

Sysselsätter mannen sig med bokliga studier, bör hustrun finna sin glädje i skötet af sin familj och ej alltför ofta tillbringa sitt lif utomhus; ty der är måhända ingen som har större behof af små handräckningar och uppmärksamheter än just den lärde mannen. Hon bör, om äfven med uppoffring försaka allt, hvad hennes man ogillar, eller som kunde störa honom i hans stilla och tillbakadragna lif. Det är en olycklig böjelse hos många hustrur, att vilja begagna hvarje tillfälle att nedsätta mannen såväl i hans egen

som i andras aktning.

Ett annat fel som kan medföra betänkliga följder, för den unga frun är den i sig själf ej klandervärda benägenheten, att ordna hemmet så prydligt som möjligt. Hon skulle helst se det utpyntadt som ett dockskåp, hvilket visserligen tar sig bra ut, men tyvärr ej är lämpligt att bebo. Med hvilken ängslan vakar hon ej öfver alla dessa dyrbara småsaker, som hon lyckats komma öfver. Huru missnöjd rynkar hon ej pannan, då hennes hänsynslöse herre och man hvilken, liksom alla andra män, värderar sin bekvämlighet mera än sina möbler sans facon kastar sig på soffan, skrynklar till bordduken, eller till och med lutar sitt pomaderade hufvud mot tapeten, soffkudden eller något dylikt.

Den man som största delen af dagen är skiljd från sin familj och måste lefva och verka utomhus gör räkning på att vid sin hemkomst finna hvila och vederqvickelse samt någon gång en liten glädje eller öfverraskning. En god man, som ej allenast sörjer för familjens underhåll, utan äfven då och då låter den njuta af lifvets glädje, alltefter som inkomsterna medgifver, den har rätt att vänta sådant och det är hvarje god hustrus pligt att hafva omsorg för, att han icke bedrages i sin förväntan. Hon måste göra sitt bästa, för att han skall kunna tillbringa tiden i hemmet så behagligt som möjligt; derigenom bidrager hon att vidmakthålla sitt inflytande öfver honom och bibehålla hans oförminskade tillgifvenhet.

Toilettfrågan spelar en vigtig roll i qvinnans lif. En smaklös eller oordentlig dräkt, hvars detaljer icke passa tillsammans, kan vanställa till och med en skönhet, då de emot en harmonisk sammansättning i färger och snitt kan förvandla en ful kvinna till en behaglig uppenbarelse.

Dessutom framträder i toaletten bärarinnans smak, ordningssinne och karakter, så att man med rätta kan bedöma henne efter hennes klädedrägt. Toaletten är endast mönstergill, då hvarje detalj deraf är i harmoni med det hela, och detta återigen är lämpadt efter utseende, figur, ålder, årstid, tillfälle och lefnadsförhållanden. En mycket dyrbar, eller i ögonen fallande dräkt, då man blott förfogar öfver små tillgångar, gör ett lika ofördelaktigt intryck som om man kläder sig för ungdomligt. Det förra är klandervärdt, det senare löjligt.

Hemdräkten bör vara enkel men smakfull. En fru bör aldrig underlåta att nätt och prydligt uppfästa sitt hår. Att om morgonen uppträda med okammat, oordentligt hår gör alltid ett obehagligt intryck på mannen. I allmänhet förstår denne sig ej på enskildheterna i damtoiletten, men hans blick är desto mer skärpt för oregelbundenheter och oordningar i afseende på klädseln i dess helhet.

Ingen hustru bör förvåna sig öfver sin mans dåliga lynne, då hon visar likgiltighet i sitt uppförande mot honom, ej vårdar sin klädsel, eller öfverlemnar sig åt lättja och genom vresighet förbittrar hans vistande i hemmet med upprepade klagomål öfver hushållets

besvärligheter, öfver tjenstfolkets uppförande m.m.

Under sådana omständigheter undandrager han henne sitt sällskap så mycket som möjligt och söker den förströelse utomhus som han icke kan finna i hemmet.

Unga hustrur, som äro så olyckliga att hafva en ömtålig eller sjuklig konstitution, skola taga sig i akt för att vid hvarje obetydlig opasslighet fordra bevis på mannens medlidande och deltagande, hvarigenom de blott trötta honom och utsatta sig sjelfva för att ej finna hos honom uppriktigt deltagande, då de blifva allvarsamt sjuka. De flesta män önska att ega en rask och kraftig hustru, en frisk själ i en frisk kropp.

Det som otvifvelaktigt lättast förstör den äktenskapliga lyckan är svartsjukan. En förnuftig hustru bör aldrig känna sig sårad om en annan qvinna visar hennes man någon uppmärksamhet, hon måste tvärtom känna sig smickrad deraf. Då hon beständigt förblifver oförändrad och beflitar sig om att vara kärleksfull emot sin man, så skall aktningen för henne och en viss hederskänsla afhålla honom från att göra henne orätt.

För en trofast hustru måste andra sidan vissheten om hennes mans otrohet vara en af de svåraste pröfningar. Med afseende härpå är det ej lätt att gifva henne något råd, då hon härvid helt och hållet har att rätta sig efter omständigheterna. Genom ett häftigt utbrott af smärta skall måhända den djupt kränkta hustrun stundom kunna återföra mannen på rätta vägen och sönderslita de ovärdiga banden men följderna af ett så dant handlingssätt äro mycket olika, och detta gör ej den åsyftade verkan, då hustrun sjelf har gifvit mannen anledning att visa köld och ligkiltighet. Hvad hon emellertid under inga omständigheter bör försöka är att uppväcka mannens svartsjuka genom att beredvilligt mottaga någon uppmärksamhet af en af husets vänner, för att på detta sätt återväcka mannens slumrande kärlek.

Ett lättsinnigt uppförande från hustruns sida sätter ej allenast en skamfläck på hennes egen person utan tillika på hennes man, hvaremot mannen, som inlåter sig i brottsliga förbindelser, visserligen nedsätter sig sjelf och sårar sina barns moder, men deremot aldrig nedsätter hennes värde, d hon ej sjelf gör det

Det bästa råd man kan gifva en sådan kränkt hustru är måhända, hon skall bära sin sorg inom sig och ej utan noga öfvervagande företaga sig några steg, som kunde hafva något olyckligt inflytande på hennes framtida lif och lycka. Att göra en tredje person till sin förtrogna är ej rådligt; detta kan åstadkomma många obehagligheter. En hustru bör så mycket som möjligt dölja mannens fel för andra menniskor. Då hustrun uppför sig värdigt och med tålmod föredrager den henne tillfogade skymfen samt fortsätter att uppfylla sina husliga pligter, visar hon sig derigenom ega den själens storhet, som skall förskaffa henne aktning af hennes omgifning och måhända småningom återvinna sin man, om han förtjenar det.

Skulle mannen ångra sitt uppförande och allvarligt lofva bot och bättring, så måste hustrun utan ringaste betänkande vara färdig till försoning utan några betingelser. Om denna regel följdes oftare än fallet är, huru många olycka skulle ej derigenom undvikas inom det privata lit vet. Är aktningen förbi och makarne stå oförsonliga emot hvarann, så, ligger felet hos dem begge, äfven om hustrun har fört ett exemplariskt lif.

Med afseende på mannens karakter hör qvinnan ej visa sig förnärad, ännu mindre ond, då icke allt går efter hennes önskan, men deremot om sorger och pröfningar inträffa efter bästa förmåga lätta hans börda medelst ömhet och tålmod. I olyckan visar mannen ofta modlöshet, han blir lätt förkrossad och förmår ej snart att åter resa sig, hustrun visar vid sådana tillfällen mycket större mod och själsstyrka samt föregår derigenom sin omgifning med ett godt exempel.

I det hela taget bör hustrun under alla lifvets förhållanden efter bästa förmåga sprida ljus och derigenom lif och värme öfver hemmet. Det gäller i lifvet icke blott att bära sitt öde utan att besegra det. På hustrun hvilar den ekonomiska förvaltningen och det husliga ansvaret, och huru gerna lemnar ej mannen detta åt en praktisk och klok fru. Det planmessiga ordnandet af hela samlefndaden är hennes uppgift. Men mannen bör å sin sida förstå att hustrun är hans jemlike: Han bor derföre aldrig met henne visa sig öfverlägsen eller uppföra sig despotiskt, detta bevisar blott dålig uppfostran. Mot henne bör han vara mild, öfverseende och kärleksfull. Vill han att hon skall blifva högaktad, måste han sjelf visa henne högaktning.



Tvätt och rengöring.

Tvätt.

En egenskap, som husmodren måste i hög grad lägga sig vinning om, så framt hon vill behaga sin man är renlighet. Renlighet är ordningens tvillingsyster och bör som en god ande herska i hela huset.

Alla män och de flesta kvinnor plågas vid tanken på den blifvande klädtvätten och de dermed förbundna extra arbetena; har man derför råd lemnas kläderna till en tvättinrättning, eller en bepröfad tvätterska. Erfarenheten har dock visat, att tvätten i hemmet blir billigare. Denna vinst kommer hushållet till godo, då tvätten verkställs i hemmet. Dessutom har man den fördelen att sjelf kunna tillse huru kläderna behandlas. Linne, som tvättas hemma, håller längre än det som tvättas borta, der det ofta förstöres af skadliga kemiska ämnen, som användas för att hastigare och billigare få kläderna rena.

Smutsiga kläder böra aldrig förvaras i sängkammaren eller i de rum, som begagnas, emedan afdunstningen från dem är högst skadlig, ej heller böra de läggas i tillslutna kistor eller på golfvat, emedan de då lätt blifva mögliga och derigenom skadas.

Huru ofta man bör tvätta beror på hushållets hela inrättning men helst bör det ske en gång i månaden, emedan smutsigt linne, som ligger en längre tid, blir skört af den ingrodda svetten. Innan kläderna läggas i vattnet, bör husmodern räkna dem och uppskrifva antalet af hvarje slag. Finnes hål på något plagg, bör detta lagas innan det lemnas i tvätten, emedan det annars blir större.

I hvarje tvättstuga måste det finnas en stor panna med lock; det sistnämnda är mycket nödvändigt, emedan derigenom sparas icke så litet bränsle, ty en tilltäppt panna kommer fortare i kok. Är man i tillfälle att kunna samla regnvatten, är detta en stor fördel.

Att man har i ordning de kärl som erfordras, faller af sig sjelf, tvättbunkar, såar, baljor, korgar, rep o. s. v. Man måste tillse att repen äro fullkomligt rena innan man begagnar dem, emedan de i annat fall åstadkomma smutsiga ränder på de rentvättade kläderna. Kärlen böra fyllas med vatten ett par dagar innan man ämnar företaga tvätten, på det att de skola hålla tät. Att om sommaren förvara tomma träkärl längre tid är mycket svårt då man ej har någon källare eller annat fuktigt rum, och man bör derföre omedelbart efter att hafva brukat dem lägga hvarje för sig med botten i vädret i ett ruin, helst med sten eller lergolf der de ej utsättas för solstrålarne, eller för mycket drag, och derefter bör man hålla så mycket vatten öfver den uppåtvända botten som den uppstående kanten kan behålla och hålla friskt vatten på, så ofta det andra har intorkat.

Ehuru man på de flesta ställen har vatten, som duger till tvätt, så händer det dock ibland, att man får vatten, som är helt och hållet obrukbart. Detta är fallet med vatten från pumpappar, hvilka erhålla vatten från en cistern och ej från en källa; men man finner äfven hårdt vatten i rinnande källor, hvilket snart visar sig, emedan såpan då ej förenar sig med vattnet eller sku:vrar sig, men klumpar sig och afsätter sig på botten af kärlet, eller lägger sig som ett tunnt lag på vattenytan.

Vanligt brunsvatten innehåller alltid kalk: finnes så mycket deraf, att såpa alls icke upplöser sig i vattnet, är detta ett bevis på att vattnet ej passar till att upplösa smuts och följaktligen är obrukligt. Man måste då taga sin tillflykt till flodvatten, sjö . vatten eller vatten från en damm, helst bör man dock hopsamla regavatten i träkärl, hvilka ställas under takrännorna.

Kan man ej utan stort besvär eller stora omkostnader skaffa lämpligt vatten, måste man först befria det hårda vattnet från kalken. För detta ändamål skall man fylla tvättgrytan med vatten och koka detta med en tillsättning af cirka 1 hektogram (1/4 skålp.) soda hvarigenom kalken frångiljes, och lägger sig på botten, hvarefter vattnet försigtigt afhålles och grytan sköljes väl. Ju mindre kalk vattnet innehåller, ju mindre såpa

behöfver man till tvätten.

Det torde måhända ej vara allmänt bekant, att man kan begagna potatis i stället för såpa till smutsiga kläder. Man kokar potatis, så att den ej strax går sönder då man klämmer den i handen, och ingnider kläderna dermed såsom med vanlig såpa. Kulörta tyger, västar, näsdukar, sidentyg m. m. blifva bättre med potates än med såpa, de förlora ej färgen deraf. Rårifven potatis (blott tvättad, ej skalad) är alldeles utmärkt till tvättning af ylle och stramaljbroderier, hvilka efter två gångers genomtvättning blott behöfva sköljas i litet ättikevatten.

Man kan för öfrigt sjelf fabricera såpa på följande sätt: Allt orent fett eller härsken olja samlas i en kruka, hvilken då och då sättes på elden för att smälta i hop. Det betyder ingenting att det är möjligt och dåligt, tvärtom, af gammalt flott blir bättre såpa än af färskt; ju mera talg af får eller oxar desto bättre.

Dröjer det för länge innan man får hopsparat 11/2 kilo fett så kan man ersätta det felande med ren linolja. Såpan löddrar sig bättre af linoljan. Man köper en flaska såplut, blandar alltsammans med 34 2/3 liter rent, hett, men ej kokt vatten och deraf erhåller man mjuk, hvit såpa, som liknar gelée och kan användas till allt, i stället för vanlig såpa. Man bör hela tiden röra i kitteln.

Denna såpa kostar ungefär 2 öre för 4 1/4 hektogram; är den ej så dryg som grön såpa, så lönar det sig i alla fall. Innan man kokar såpan bör man hafva de kärl i beredskap, hvaruti den skall afkylas och dertill kan man begagna två smörfjerdingar hvilka äro fullkomligt täta.

Broderade saker, hvita gardiner och dylikt skola alltid tvättas särskildt; äfvenså ylle. Den fina tvätten måste skiljas från den grofva. Till den förstnämnda hörer: Bomullstyg, skjortor, kragar, manchetter, blekt duktyg, hvita näsdukar m. m. Den grofva tvätten består af strumpor, handdukar, oblekt duktyg, lintyg, kalsonger, lakan o. s. v.

Dagen före tvätten skall man lägga alla de smutsiga kläderna i vatten och noga iakttaga att vattnet står öfver alltsammans, och allt eftersom vattnet sjunker, derigenom att kläderna insupa det, måste man fylla mera vatten derpå. Omfattar tvätten blott cirka 200 plagg måste man begynna om morgonen vid fyratiden. Behovet af såpa och soda dertill är ungefär 8 1/2 hektogram grön såpa, 2 1/8 hektogram hvit tvål och 4 1/4 hektogram soda.

Den dyraste tvålen är alltid den bästa och ingen husmor bör låta förleda säg att köpa billigare och följaktligen sämre tvål eller såpa, hvars elaka lukt ofta är omöjlig att aflägsna från de tvättade kläderna, att icke nämna, att dålig såpa eller tvål ofta klimpar sig och fastnar på kläderna, hvilket förorsakar tidsspillan och besvär innan man får den bort. Dylik såpa eller tvål kan äfven fläcka tyget i stället för att rensa det.

Broderade och fina saker böra tvättas i kokande vatten, hvaruti man vispat tvålen till skum. Dessa böra tvättas med stor försigtighet; man bör härtill icke använda tvättbrädet och ej gnida eller vrida föremålen, men endast draga dem genom vattnet och lätt pressa dem mellan händerna.

Gardiner, som utgöra mången husmoders stolthet, böra, sedan de stått tolf timmar i kallt vatten, för att blifva befriade från dam, tobaksrök m. m. uppdragas derur långsefter och försigtigt tvättas i varmt vatten med en stark upplösning af tvål eller såpa. Sedan man äfven derur uppdragit dem långsefter, böra de stå i en dylik såpvattenslösning till påföljande dag, hvarefter de sköljas i rent, kallt vatten, stärkas i kokt stärkelse och upphängas till torkning.

Hvad gardiner, mössor, spetsar, broderade eller virkade saker beträffar, är det alltid rådligt, att hvarken öfverlemna denna tvätt till hjälphustrur eller tjenstpigor, men att husmodern sjelf handterar dessa ömtåliga föremål, om de ej inom ganska kort tid skola blifva obrukbara.

Det gifves naturligtvis flera olika sätt att tvätta kläder på; men det fördelaktigaste är följande: sedan man eldat under tvättgrytan, som till kanten skall vara full med vatten, blandat med soda, tages till hvarje ämbar vatten så mycket soda, som en valnöts storlek. Denna kokas med vattnet och då detta sjuder ilägger man kläderna, som dessförinnan ingnidats stycke efter stycke med såpa, åter läggas i baljan och öfvergiutas med varmt vatten, som tages ur grytan, hvilket man under tiden beständigt måste hålla kokande.

Kläderna tvättas nu hvar för sig i rent vatten ur grytan; hvarefter man lägger 2 1/8 hektogram tvål i det kokande vattnet och då detta är upplöst lägger man kläderna i grytan och låter dem koka omkring 20 minuter, hvarefter de upptagas, vridas och ännu en gång tvättas i varmt såpvatten. Derefter vridas de åter och öfverhållas med kallt eller varmt vatten utan någon tillsättning och förblifva deruti till påföljande dag, då de 2 gånger sköljas i kallt vatten, sista gången med en liten tillsättning af blånelse, hvarefter de vridas väl och upphängas till torkning.

Man bör noga iakttaga att kläderna ej läggas i grytan förr än vattnet sjuder, eljest blifva de lätt gula. Lakan, dukar och handdukar böra aldrig vridas på längden, blott på tvären, ty derigenom uppstå aldrig sidoveck. Strumpor dragas först på längden och vridas derefter hårdt. Hvad kläder af ylle beträffar, så böra dessa icke stå i blöt, innan man begynner tvätta, utan man kan då använda det varma såpvattnet, som man sista gången använde till det tvättade linnet.

Då yllekläderna deruti blifvit befriade från den värsta smutsen måste de tvättas 1 å 2 gånger i frisk, varm, men ej kokande, såplösning, sköljas några gånger i ej alltför varmt vatten och upphängas till torkning. På det att ylle ej skall krympa i tvätten, gör man bäst uti, att låta något guayaquilträ ligga i vattnet 24 timmar förut; men framför allt bör

man underlåta att ingnida ylle med såpa.

Ett recept, hvarefter man kan tvätta både linne och ylle, silke, broderier m. m. då det tvättade knappt kan skiljas från nytt meddelas här: Till 4 1/2 hektogram hvit tvål tages 2 1/4 hektogram pottaska och cirka 13 liter vatten. Detta allt sättes öfver elden och blir der tills allt blifvit upplöst; tvålen bör helst först skäras i tunna skifvor, i annat fall dröjer det för länge innan den blir upplöst. Nu sätter man lösningen att afkylas och kan den, om man så önskar det, förvaras någon tid. Då man vill begagna den tager man deraf en full matsked i ett fat, håller derpå så mycket kokande vatten, som man behöfver för att vispa tvålen; I annat fall måste man spåda den med kallt vatten tills man har så mycket som erfordras till det stycke man vill tvätta. Man sköljer detta derefter i ett ämbar vatten, hvaruti man blandat ett vinglas ättika.

Många begagna numera så kallad qvillabark till tvätt. Till 5 1/3 liter vatten tager man 1 hektogram qvillabark. och kokar detta. I denna varma lut kan man tvätta alla slags kläder af ylle, silke eller bomull med de ömtåligaste färger. De smutsigaste filthattar blifva såsom nya då de rengöras dermed, äfven som herrarnes rockkragar. Men man får ej begagna någon slags såpa eller tvål dertill, blott luten allena.

De sista åren har den framåtskridande industrien äfven gjort sig fördelaktigt gällande på tvättningens område, till följe hvaraf husmodern kan vinna tid och besparing af materialer och arbetslön. Först må här nämnas tvättmaskinen som likväl blott passar i mycket stora hushåll, då denna praktiska maskin kan på en gång tvätta 18 á 20 skjortor, 40 om 50 handdukar, 70 par strumpor o. s. v.

En annan maskin, som är billigare och i hög grad förtjenar att rekommenderas är det amerikanska tvättbrädet, som förträffligt passar till mycket smutsiga kläder; såsom kökshanddukar, strumpor m. m. På denna af zinkbleck bestående maskin lägges det blötta, smutsiga plagget, ingnides med apa och tryckes fram och åter derpå. Kläderna skadas mindre deraf an af att gnuggas med händerna och arbetet går fortare. Man kan t. ex. taga 2 strumpor på en gång i stället för en.

Fläckars borttagning.

Innan påstrykningen af såpa måste man noga efterse om på plaggen finnes fläckar af frukt, vin, rost, bläck, o. s. v. och måste dessa först aflägsnas. Man befriar linne från rostfläckar då man håller litet kallt vatten i en flat skål och lägger det fläckade tyget deruti samt derefter gnider fläcken med saltsyra, hvarefter det förblifver i skålen någon tid. Då rosten försvunnit urtvättas stället väl. Tyget skadas ingalunda här af.

Oljefläckar på ylletyg borttagas genom att gnidas med ett stycke torf. Äldre fläckar borttagas bäst med en yllepapp doppad i terpentin eller benzin.

Vill man befria svart tyg från fläckar, bör man gnida fläckarne med en blandning af

kallt kaffe och bränvin. När detta torkat äro fläckarne borta.

Frukt och vinfläckar aflägsnas lättast med litet blekvatten.

Tjärfläckar bestrykas med smör och äfvenledes med benzin.

Bläckfläckar borttagas med saltsyra; sedan man först har doppat fläcken i vatten, gnider man derefter med saltet och sköljer den i rent kokande vatten. Fina tyger och spetsar kan man ej gnida, man lägger då syret några ögonblick på fläcken och sköljer strax, på det att syret ej må fräta hål. Innan saltsyran användes, måste hvarje spår af såpa eller soda aflägsnas från tyget medelst varmt vatten, i annat fall gör saltet ingen verkan.

De medel, hvilka användas till fläckars borttagning, böra alltid endast nyttjas med största försigtighet, om man ej ofta vill göra mera skada än nytta.

Är tyget genomskinligt och färglöst på det fläckiga stället, så har man med flott att göra. Är fläcken deremot ej genomskinlig, men färgad och liggande ofvanpå tyget, så är det i allmänhet tjära eller kåda.

Vin-, frukt- och bläckfläckar igenkännas genast på deras färg. Sockerfläckar känner man på den hvita kanten och på den söta smaken, då man berör dem med tungan.

Fläckar af svett visa sig derigenom, att färgen på tyget förändras eller helt och hållet försvinner. Syror deremot förändra den ursprungliga färgen till rödaktig.

Benzin, som kan brukas till nästan alla tyger, bör i främsta rummet nämnas. Detta medel borttager fläckar af *olja, oljefärg, talg, vax, vagnsmörja, lack, tjära m.fl.* Man väter en yllelapp med benzin, hoprullar den och gnider fläcken dermed, sedan man under denna har anbragt en linnelapp; men gnidningen måste alltid ske från midten af fläcken och utåt. Derefter skall man med en ren yllelapp aftorka stället, som nu är fullkomligt rent. Med undantag af anilin, lida de ömtåligaste färger ingenting vid denna behandling, och man kan utan fara använda den på alla sidentyger.

De tyger som tåla vatten, bör man slutligen gnida med kallt vatten, och vill der visa sig en kant efter benzinen, så försvinner denna med tillhjälp af litet Eau de Cologne.

Handskar skola utspännas på ett bord eller dragas på händerna och lätt afgnidnas med benzin. Man bör aldrig använda benzin vid ljus, ty den är en mycket eldfängd vätska. Den bör ej heller förvaras i flaska utan kork, ty då bortdunstar den ganska snart. Den benzin man får köpa är tyvärr ofta mycket svag, hvarföre man bör hafva i beredskap fläckvatten som kan beredas på följande sätt:

Man håller i en liten vinflaska 8 gram ren benzin och 250 gram spiritus vini. Så snart benzinen har upplöst sig, blandar man 80 gram salmiak spiritus deruti och skakar

flaskan väl, på det att innehållet må blandas riktigt. Med detta fläckvatten kan man lätt borttaga fläckar af olja, talg, vagnssmörja, kåda, vax, stearin, beck m. m.

Klorkalkvatten (blekvatten). Detta tillredes på följande sätt: i del frisk klorkalk blandas med 9 delar vatten i en flaska, som korkas väl och derefter omskakas. Då flaskan derefter någon tid har stått stilla och innehållet blifvit klart, är blekvattnet färdigt att brukas.

Då det skall begagnas hälles en del deraf i kokande vatten, hvaruti de fläckade sakerna nedläggas tills fläckarne försvunnit, hvarefter man måste intvåla tyget grundligt och skölja det väl i hett vatten, på det att det icke skall skadas af blekvattnets inverkan.

Fläckade näsdukar kan man gerna lägga i utspädt blekvatten och äfvenledes plagg som blifvit gula af att längre tid hafva varit obegagnade.

Kaffefläckar äro ofta svåra att borttaga, men utspädt klorvatten eller en lösning af vinsyra och derefter sköljning i vatten, benzin eller stark alkohol, brukar göra nytta.

Fläckar af kaffe eller mjölk på siden borttages på följande sätt: man blandar en del glycerin med 9 delar vatten och 1/4 salmiakspiritus. Innan man begagnar denna blandning, bör man dock pröfva på en sidenlapp om färgen förändras deraf. Skulle detta vara fallet, får man ej använda salmiakspiritus. Men har lappen ej förändrat färgen sedan den blifvit torr, skall man stryka ofvannämnda blandning öfver fläcken med en mjuk pensel och låta den qvarblifva 6 á 8 timmar hvarefter man afgnider den med en ren lapp. Det öfriga intorkade ämnet aflägsnas försigtigt med en knif, hvarefter man gnider stället med torrt franskt bröd. För att återställa glansen, stryker man en tunn gummilösning eller litet öl på fläcken med en pensel, och då fläcken torkat stryker man den försigtigt med ett varmt strykjern. På detta sätt kan man äfven borttaga fläckar ur ylletyg.

Flottfläckar på siden borttagas om man doppar en lapp af linne eller ylle i litet potatismjöl och gnider fläcken dermed, samt derefter gnider den med en ren linnelapp. Ett annat förfaringsätt är att blanda i del ren citronsaft med 5 delar terpentinspiritus och dermed gnida fläcken med en linnelapp. Är tyget mycket flottigt kan man begagna piplera, som skrapas och påläggas mycket tjockt. Efter 3 á 4 dagars förlopp har pipleran dragit fett till sig. Man borttager då denna och gnider stället med vatten.

Fläckar af thé behandlas på samma sätt som kaffe eller mjölkfläckar.

Mjölkfläckar borttagas äfvenledes med benzin eller aether, hvarefter tyget sköljes i vatten och om tyget kan tåla det, med såpa eller tvål.

Chokoladfläckar på en ren duk aftvättas lätt med tillhjälp af kall mjölk eller såframt

fläcken ännu ej hunnit torka genom att flere gånger doppa den i kokande vatten.

Fläckar af bayerskt öl behandlas på följande sätt: man köper för 10 öre qvillajabark, håller derpå 1 å 2 koppar kokande vatten, låter denna blandning draga 5 minuter öfver glöder, hvarefter den måste stå tills den kallnat. Man gnider då fläcken med en yllelapp doppad häruti och fläcken skall försvinna.

Vagnssmörja och tjära aflägsnas på följande sätt: Från lärft medelst såpa och terpentinolja omvexlande med vatten; från ylle och bomullstyg medelst ingniddning af svinfett och derefter såpa samt efter någon tids förlopp med behandling af omväxlande terpentinolja och vatten; från siden på samma sätt, blott med den skilnad att man bör använda benzin i stället for terpentinolja och att man låter en vattenstråle från en passande höjd nedfalla på fläckens baksida.

Kåda på svart kläde aflägsnas med tillhjelp af benzin eller stark sprit.

Kåda och vaxfläckar på sammet. Man fuktar fläcken med terpentinspiritus eller benzin, lägger läskapper derpå och håller tyget öfver koleld eller öfver ett varmt strykjern. Då det feta insugits i papperet, stryker man lätt öfver tyget med en lapp som är doppad i vinspiritus och borstar det lätt.

Oljefärg och fernissa borttagas ur lärft, kulörta ylle- och bomullstyger genom behandling först med terpentinolja eller benzin och derefter med såpa eller tvål; sidentyg gnides försigtigt med benzin, aether och såpa. Tål sidentyget ej såpa, så kan man taga fin, slammad krita eller magnesia, blandad med benzin till en grönaktig massa. På kläde borttages dessa fläckar med nafta, som erhålles på apoteket. Då man gnider starkt med en yllelapp försvinner fläcken utan tvifvel.

Fläckar af pomada på kläde eller ylletyg borttagas då man öfver och under fläcken lägger tjockt, rent läskapper, dryper benzin eller aether på fläcken och stryker öfver den med ett varmt strykjern. Detta förfaringssätt upprepas med sprit, hvarefter stallet sköljes med hett vatten. Om fläcken då ej skulle vara borta öfverhålls den med klorvatten och sköljes i kallt vatten.

Det bästa sättet att borttaga *stearinfläckar på kläder, möbeltyg eller annat tjockt tyg*, är att hålla några droppar kallt vatten på fläcken, hålst så kallt som möjligt. Detta upprepas några gånger, hvarefter stearinen brukar skifva sig och lossna från tyget. Skulle då återstå en hvit fläck, håller man en glöd eller ett varmt jern öfver fläcken, men utan att beröra den. Fläcken bortdunstar under inflytelsen af värmen.

Man kan äfven borttaga fläcken då den är kall, genom att med en hvass knif afskrapa det öfversta lagret och derefter ingnida fläcken med en uti spiritus vini (15 - 16°) aether eller benzin doppad lapp. Stearinfläckar aflägsnas äfven då man närmar tyget till en varm panna eller kakelugn med ett läskapper mellan dessa och tyget; stearinet smälter

och papperet suger det sig.

Fläckar af lack på kläde aflägsnas på följande sätt: Med ett uppvärmt knifblad borttager man så mycket som möjligt, lägger derefter läskpapper, doppadt i pottaskelösning, på fläcken och bortgnider lacket med en lapp, hvarefter fläcken sköljes med rent vatten.

Fläckar af kalk aflägsnas genom att fukta fläcken och derefter drypa litet ättika eller utspädd saltsyra derpå samt gnida den hastigt och ögonblickligen skölja den väl i vatten.

Flott, vin och punschfläckar borttagas äfven om man köper för 10 öre qvillajabark, håller derpå 1 å 2 koppar kokande vatten, låter detta draga 5 minuter öfver glöder, hvarefter det skall stå till nästa dag. Man doppar då en yllepapp eller en mjuk borste i denna vätska och gnider dermed tyget helt lätt, och fläcken försvinner genast.

Oljefläckar på duktyg härledande sig t. ex. från en sardindosa borttagas derigenom att man genast håller genever derpå, lägger ett stycke läskpapper deröfver och gnider duktigt på detta med en linnelapp.

*Fläckar af grädd*e på ett brunt yllebordtäckte borttagas medelst oxgallettvål eller utmärkt god fläcktvål. Man kan äfven tvätta hela bordtäcktet med qvillajabark. Till 4 hektogram qvillajabark tages cirka 14 liter kokande vatten, som skall stå natten öfver i en varm ugn, så att kraften kan dragas ur barken, hvarefter barken bortsilas.

Qvillajabark kan äfven brukas på samma sätt som fläcktvål. Man ingnider då fläcken dermed medelst en borste och fortsätter dermed tills fläcken är borta. Derefter sköljes den så länge med kallt vatten tills detta afrinner aldeles klart. Slutligen gnides den med en torr lapp på avfigsidan tills allt är väl torrt.

Rostfläckar kunna äfvenledes aflägsnas från linne på följande sätt:

- 1) Man blöter fint, stött vinstenssalt, bstryker fläcken dermed och gnider den derefter sakta bort. Fina tyger behandlar man med saltsyra på samma sätt.
- 2) Man klämmer citronsaft i en silfversked, som man derefter håller öfver ett ljus eller hålst en spritlampa, tills citronsaften kokar och håller då fläcken nere i den kokande saften.
- 3) Man upplöser uti ett glas 8 gram saltsyra, 8 gram citronsaft, 8 gram koksalt i 60 gram regnvatten och filtrerar denna blandning. Af denna upplösning dryer man litet på rostfläcken och håller den i ett med kokande vatten fylldt, förtent eller emaljeradt kärl, hvarefter fläcken genast försvinner, man sköljer stället derefter med såp- eller tvålatten.
- 4) Man upplöser litet saltsyra med några droppar hett vatten, luktar dermed fläcken och låter tyget ligga orördt ett par minuter. Derefter gnider man fläcken med en silfversked, hvaruti ligger en glöd och sköljer hastigt stället flere gånger i vatten, hvarefter plagget lemnas i tvätten för att förebygga gula ringar, detta förfaringssätt

måste upprepas om fläckarne äro mycket gamla.

Siden kan man ej befria för *rostfläckar*. Men ylle och bomullstyg kan befrias derifrån om det är äkta i färgen genom upprepade sköljningar i utspädd citronsyra.

Fläckar af rödt vin på duktyg m. m. borttagas, då man doppar fläcken i rent, ljumt vatten och derefter dryer några droppar svafvelsyrligt vatten och låter denna vätska inverka några minuter på fläcken. Nu sköljer man tyget väl i rent vatten, utan såpa och fläcken skall då vara försvunnen. Att vilja borttaga fläckar af rödt vin medelst tvål är ett stort fel, ty fläckarne blifva af tvålen liksom fixerade. Alldeles friska fläckar försvinna oftast vid användandet at några droppar citronsaft eller starkt bränvin i rent vatten eller ock derigenom att tyget ögonblickligt lägges i kokande mjölk.

Ett annat medel är att gnida fläckarne på begge sidor af tyget med oxtalg, derefter med grön såpa och lägga detta derefter i blöt uti vatten. Efter ett par dagars förlopp tvättas fläckarne lätt och de försvinna då helt och hållet om man lägger tyget i solen att blekas.

Fläckar af frukt och rödt vin aflägsnas äfven om man före tvätten håller tyget öfver några kläder, hvarpå man har strött litet stött svafvel. Men man måste taga sig i akt; att ej komma för nära öfver ångan från svaflet, då den är obehaglig att inandas.

Ättika och starka syror fläcka ej på hvitt tyg, men man bör dock genast tvätta det. Kalk fräter, hvarför man så fort som möjligt måste afborsta kalkstenen, och om det är hvitt tyg fukta stället med ättika eller citronsaft. Färgade tyger deremot måste doppas i vatten och fläckarne bestrykas med upplöst pottaska eller utspädd salmiakspiritus.

Att borttaga vin, ättike- och urinfläckar. I 3 kvarter rent vatten håller man för 5 öre benzintinktur, skakar blandningen väl och fuktar fläckarne några gånger dermed. Är tyget grönt, rödt eller gredelint skall man deremot lägga pottaska af en hasselnöts storlek i rent vatten och då pottaskan är fullkomligt upplöst smörja deraf på fläcken och klämma tyget i rent linne, tills det blir så torrt som möjligt. Skulle fläcken ännu ej vara borta så upprepas detta förfaringssätt, tills tygets ursprungliga färg åter visar sig. Urinfläckar borttagas äfven med ättika, citronsaft eller mycket stark sprit, men tygets färg lider ofta deraf.

Bläckfläckar aflägsnas från hvitt tyg om man fuktar fläcken med vatten, strör saltsyra derpå och gnider detta lätt bort, eller håller det ingnidna stället öfver ångan från en panna med varmt vatten; tyget måste derefter sköljas med kallt vatten. Ett annat sätt är att doppa bläckfläcken ned i varm, upplöst talg och derefter lemna tyget i tvätten då fläckarne försvinna. Fläckar af alizarinbläck på färgade tyger samt siden aflägsnas med vinsyreupplösning, såframt tygets färg tåler denna behandling. Bläckfläckar försvinna äfven om man pressar smultron öfver fläcken och derefter tvättar den såsom vanligt.

Svedda fläckar, förorsakade genom strykningar aflägsnas då man fuktar stället

omvexlande med klorkalk och rent vatten samt slutligen med en svag alkalisk lut. Enklare och oskadligt för tyget är att blott fukta det med rent vatten, derefter lägga det i solen, åter fukta det, då fläcken torkat, och att upprepa detta så länge, tills fläcken är borta.

Mer om tvättens utförande.

Vi återvända till den egentliga tvätten. Hvita tyger böra blånas förrän de upphängas till torkning. Om de skola blifva vackra, så måste det sista vattnet, hvaruti de sköljas, hafva en svag blåaktig färg, som man erhåller medelst «blåkula». Man lägger ett hektogram af detta pulver i en vit, ren lapp, sammanbinder den och nedlägger bundten i sköljvattnet som genast antager en blå, färg, hvarefter blåkulan upptages. För att pröfva om färgen är tillräckligt stark, doppar man en näsduk i vattnet. Förstår man att blanda detta riktigt så blifver det mest gulaktiga tyg mycket vackert hvitt.

Man doppar hvarv plagg för sig i det blånade vattnet, uppvrider detta och lägger det i en korg, hvars botten och sidor äro belagda med gammalt, rent, nytvättadt linne; kläderna böra deremot aldrig ligga i vattnet, ty de blifva då lätt randiga eller fläckiga.

Hvitt ylle tvättas häst då man upplöser några skedar hvetemjöl i ljumt vatten och tvättar det deruti, samt sköljer det i kallt och upprepar detta förfaringssätt tills yllet har fått en ren, hvit färg.

Eller: man gör en tjock deg af vatten och fint rifven, hvit krita, hvarmed. ylleplagget tvättas i varmt vatten med spa och blifver en stund liggande i vattnet; derefter utsköljes kritan fullkomligt med rent vatten. Om yllet än är aldrig så gult, blifver det dock hvitt genom detta behandlingssätt, all smuts aflägsnas, och det skall hålla sig hvitt en längre tid.

Ljusa ylleklädningar och dylikt tvättas på följande sätt: Tyget uppsprättas och tvättas i hvit tvål, som är vispad i kokande vatten, hvilket dock måste något afkylas innan tyget lägges deruti derefter sköljes det i vatten med litet blånelse uti. Tyget får ej vridas, men upphängas på ett snöre, för att vattnet skall afrinna. Derefter manglas det, medan det ännu är temligen fuktigt, insvept i linne, och strykes innan det blifvit torrt. Om man håller litet ättika i vattnet, så blifva färgerna klara.

Schawlar och mörka ylletyger tvättas på följande sätt: Man upplöser qvillajabark i så mycket kokande vatten, att man har tillräckligt till tyget i två omgångar. Då vattnet har blifvit kallt silas det så att det blifver riktigt klart och så tvättar man tyget 2 gånger deruti. Är tyget svart så sköljes det i tunt ammoniakvatten, i annat fall uti rent kallt vatten och strykes på avfigsidan.

Siden kan tvättas på följande sätt: Man vispar hvit tvål i brännvin, då den är upplöst lägges sidentyget på ett bord. Man doppar en yllelapp i bränvinsblandningen och

stryker dermed fram och tillbaka öfver tyget tills alla fläckar gått bort, sköljer med kallt vatten och stryker med ett varmt jern, sedan man först betäckt det med något tunnt tyg (moll). Band, halsdukar och alla mindre föremål blifva härigenom såsom nya.

Svart siden och svarta sidenband uppfriskas då man fuktar dem med en i öl, krusmyntavatten eller bränvin doppad svamp, hvilken alltid måste strykas åt samma håll på tyget. Derefter lägges det mellan två stycken linne och strykes halftorrt på avfigsidan.

Sidenband på annat sätt: 1 liter vatten hälles för 10 öre benzoentinetur; banden tvättas i denna blandning tills de blifva rena, hvarefter de två gånger dragas genom rent vatten, men alltid längsetter och strykas mellan fingrarne. Derefter läggas de i en ren handduk och då de hafva något torkat stryker man dem med ett hett strykjern.

Silkesammet, som blifvit klämdt eller skrynkligt, bör man fukta med en våt svamp på avfigsidan. Derefter skola tvenne personer hålla tyget i hvar sin ända helt stramt, och på detta sätt strykes det lätt och hastigt med ett mycket hett jern, hvarefter det blifver slätt och vackert.

Att uppfriska svarta spetsar. Af svarta spetsar, hvilka ej äro alltför smutsiga, afborstar man först allt dammet; man upplöser arabisk gummi i ättika, doppar spetsarna deruti, lägger dem på ett bräde och stryker dem släta med en svamp, hvarefter de hastigt torkas i solen eller vid en varm ugn. Man kan äfven tvätta dem i vatten med en tillsättning af oxgalla och skölja dem väl. För att få dem styfva kokar man några husbloss i vatten, tillsätter något bränvin och doppar spetsarne deruti.

Smutsiga spetsar eller sådana, som hafva fått ett rödaktigt utseende, behöfva deremot färgas på följande sätt: Man uppkokar i vatten för 10 öre blåspån för 10 öre fint stött husbloss och för 10 öre fint stött gummi, detta ställes till att afkylas; härigenom drages spetsarne, afgnides på ett bräde med en svamp och behandlas derefter som ofvan. Att tvätta hvita spetsar. Då spetsar blifvit gulare, eller gråare än man önskar, lägger man dem på, något rent, hvitt tyg i solen, helst på gräset. De måste aktas för regn, hvaremot dagg är mycket fördelaktig. Äro de smutsigare än spetsar bruka vara, då är det bäst att några gånger öfverspola dem med brunnsvatten ur en sprutkanna.

Då de äro tillräckligt hvita, strykas de torra, och man behöfver ej utplocka dem, detta sker af sig sjelf under det icke alltför varma stykjernet och spetsarne blifva derefter såsom nya.

Vill man hafva spetsar och kragar m.m. allra bäst, så bör man linda dem ordentligt omkring en flaska, då de skola tvättas. Man kan gerna lägga fyra lag på hvarann och fästa det sista väl. Sedan man två gånger har tvättat det i vispat tvålvatten, sköljer man dem, beständigt på flaskan, trycker vattnet väl af och upphänger den till torkning. Först då allt är fullkomligt torrt, tager man dem af flaskan, utpetar spetsarna om det är

nödvändigt och de äro färdiga utan stärkelse och utan strykning. Vill man hafva dem hvita lägger man litet blånelse i vattnet, vill man hafva dem gula litet kaffesump. Svarta spetsar kunna tvättas på samma sätt, men då blandar man utom blånelsen äfven litet ättika i sköljvattnet.

Svarta flor öfverhåller man med varmt vatten, hvaruti man har upplöst oxgalla, låter dem ligga deruti en timma och sköljer dem derefter med kallt vatten. För att få dem styfva, drager man dem genom gummivatten, klappar dem halftorra mellan händerna och utspänner dem till torkning på ett strykbräde med tillhjälp af knappnålar. Att stryka dem är ej rådligt.

Att tvätta hvit moll. Man klagar så ofta öfver att hvit moll, sedan den är tvättad, blir för tät och lätt skrynklig. Detta har sin grund deruti att den ej blir tillräckligt stänkt innan den strykes. Tyget bör vara nästan alldeles vått och skall strykas med ett mycket varmt jern, så blir det nästan såsom nytt.

Tvättens upphängning och torkning.

Då de tvättade kläderna blifvit sköljda i kallt vatten, skola de upphängas på snören eller streck, på det att kläderna ej skola vidröra jorden eller golvet och derigenom blifva smutsiga; då strecken sträcka sig, under dess tyngd, måste dessa hållas uppe medelst läkten, hvilka upptill äro gaffelformiga. Man måste äfven vid nedtagningen vara mycket försiktig, att kläderna ej smutsas, men hopläggas ordentligt i en ren korg, samt genast öfvertäckas med ett lakan eller dylikt för att hindra damm att intränga.

En del af tvätten bör ej strykas, men blott manglas. Härtill hör: lakan, örngott, dukar, servietter, handdukar, näsdukar, dammtrasor, strumpor m. m. Dessa saker skola dragas ut, och med undantag af strumporna, stänkas med litet kallt vatten, derefter vackert hopläggas, så att hörnen alltid passa mot hvarandra (servietter, näsdukar, handdukar 4 å 5 tillsammans, af kalsonger 2 par, men dukar helst allena). Derefter manglas de; rullas riktigt fast på stocken och mangeln går 4 å 5 gånger öfver dem, hvarefter de borttagas och läggas ordentligt på ett bord bredvid mangeln. Äro dessa saker ännu något fuktiga böra de utbredas i solen eller i ett varmt rum innan de inläggas till förvaring. Har man icke tillgång till någon mangel, måste strumpor, handdukar, lakan m. m. utdragas riktigt väl på längden och derefter hopläggas mycket ordentligt. Till de större sakerna måste 2 personer hjälpas åt dermed.

De kläder, som skola stärkas böra läggas i en särskild korg och ofördröjligen stärkas. Stärkelse tillagas på följande sätt: Man kokar i ett förtennt eller emaljeradt kärl cirka 4 liter rent vatten och tillsätter detta med 13 gram borax och 8 1/2 gram vax. Efter 10 minuters förlopp håller man deruti under oafbruten omröring 4 hektogram fin hvetestärkelse väl upplöst i kallt vatten (klimpar måste utpressas med fingrarna), hvarefter man låter hela massan koka öfver svag eld under fortsatt omröring i cirka 10 minuter. Derefter tages stärkelsen af elden och silas då den blifvit afkyld genom ett

stycke rent linne. Ju förr stärkelsen brukas, desto bättre verkar den, hvarföre man aldrig bör låta den blifva en dag gammal. Skulle stärkelsen vara för tjock, kan den spädas med kokande vatten, under oafbruten omröring, hvilket dock ej behöfver ske öfver eld. Till 50 plagg beräknas 2 å 2 1/2 hektogram stärkelse. Att köpa dåligare och följaktligen billigare stärkelse, är ingen fördel, ty den goda stärkelsen höjer sig mycket mera och blir derigenom drygare.

Det första man bör stärka är skjortorna, emedan de fordra den styfvaste stärkelsen. Man tager nedre delen af skjortbröset i den venstra handen och ingnider den duktigt med varm stärkelse på baksidan; derefter behandlar man krage och manchetter på samma sätt, såframt de äro fastsydda vid skjortan. De stärkta delarne vridas så mycket som möjligt, hvarefter de gnidas så länge mellan händerna, att de ej längre kännas klibbiga. Lösa kragar och manchetter behandlas på samma sätt.

Omedelbart efter stärkningen böra kläderna upphängas, helst i fria luften, emedan de då torka fortare och blifva vitare. Måste man torka dem på vinden, så måste man iakttaga att der ej dammar och insläppa så mycket frisk luft som möjligt.

Då kläderna blifvit torra, bör man efterse om på dem finnes hål eller annan skada, och då iståndsätta det skadade innan strykningen påbörjas. Framför allt bör man noga efterse, att herrarnes skjortor äro försedda med behöriga knappar, då en sådan bagatell, om den idas, ofta kan förorsaka en husmoder obehagligheter.

De kläder som skola strykas måste man den föregående aftonen stänka med kallt vatten (om vintern med ljumt vatten), ingenting bör blifva alltför vått, men hvarje stycke öfverallt fuktigt. Man hoprullar hårdt hvarje plagg och lägger det i en korg. Spetsar, broderier och virkade saker böra doppas i kall stärkelse, hvilken afstrukes med handen och dessa böra ej hoprullas men inläggas löst i ett hvitt lärtfsstycke.

Då strykjernen ej mera skola begagnas, böra de innan de hunnit kallna tvättas med kallt vatten och gnidas fullkomligt torra. För att beskydda dem mot rost kan man smörja deras botten med ett tunnt lager tal eller vax, hvilket är lätt att aflägsna då man ånyo skall begagna dem. De böra naturligtvis alltid stå på ett torrt ställe.

För öfrigt kan man aflägsna *rost på jern och stål* genom följande enkla medel: Hvitt vax upplöses vid sakta eld med lika vigt terpentin, Man ingnider denna salfva och polerar derefter jernen med en yllepapp,

På fuktiga platser kan man förvara jern och stålsaker mot rost, då man invecklar dem i papper eller lärft, som blifvit ingnidet med kalkmjöl.

Strykbordet får hvarken vara måladt eller lackerad, icke heller för högt. Ju mjukare underlag af rena mattor, öfvertäckta med ett stycke rent lakan, desto bättre. Dessa böra fästas väl fast vid bordet eller strykbrädet. Strykning kan blott läras genom öfning. Man

måste ut breda hvarje plagg slätt, utan veck och alltid låta strykjernet följa trådarnes riktning. Till strykning af moll och broderade saker fordras mycken öfning.

Broderier, hvars skönhet framförallt består uti, att det broderade synes upphöjdt, böra alltid strykas på afvigsidan öfver ett mycket mjukt underlag. Öfver sådana föremål som ej böra vara glansiga, bör man under strykningen lägga ett stycke rent velinpapper.

Flor strykas på följande sätt: I stället för ett varmt strykjern, hvilket gör floret mjukt, kan man begagna en kokande thékittel, man håller i floret med bägge händerna slätt ut öfver ångan, men blott ett ögonblick och ett stycke deraf i sender; derefter nästa stycke tills det hela blifvit genomångadt och torrt; hvarefter det hoplägges slätt i en fyrkant och hålles ännu ett ögonblick öfver ångan. Det blir alldeles såsom nytt.

Skjortor böra strykas i följande ordning: 1) Besparingskragen, 2) bakstycket, 3) manschetterna, 4) ärmarna, 5) kragen och linningen (den senare måste utdragas väl, afgnides starkt med en fuktig lapp och strykas i rundel efter urringningen), 6) framstycket och 7) bröstveckan.

Man bör ej inlägga de färdiga kläderna i lådor eller skåp innan de blifva torra, ty i så fall blifva de hastigt sköra. Efter tvätten bör husmodern efterse på listan om allt är i ordning; saknas då något stycke bör det genast eftersökas.

Vården om kläder, husgeråd och möbler.

En ordentlig husmoder bör dessutom tillse att öfriga kläder hvilka ej tvättas, äfvensom allt husgeråd och möbler väl förvaras och vidmakthållas.

Kläder böra ofta befrias från damm och smuts. Så ofta man tager dem af böra de borstas innan man hänger dem bort. Äro de våta bör man vänta med borstningen tills, de blifvit fullkomligt torra.

Borstarne skola naturligtvis hållas alldeles rena. Detta sker på följande sätt: Man tager ett ark rent papper, fasthåller detta mot en skarp bordkant och låter borsten glida deröfver. Man upprepar detta och flyttar emelletid papperet så att ett rent ställe deraf kommer att hvila på bordkanten och förtfar att glida deröfver med borsten, tills den ej mera efterlemnar några smutsiga ränder.

Kläder af siden bör man, om de ej skola blifva fläckiga, alltid hänga i ett skåp, aldrig hafva dem liggande.

Kläder, som hänga intill hvarann, böra ofta vädras. Yllekläder bevaras mot mal, då man lägger små bitar af papper, mättade med terpentinolja eller små kamfertsbitar, mellan dem. Starkt luktande granvedsstycken, ryssläder eller mysk samt benzin göra äfven god verkan.

Pelsar, muffar och dylikt förvaras på samma sätt emot mal. Om våren bör man piska dessa saker väl, och sedan man uti dem inlagt ofvannämnda starkt luktande ämnen, inlindas de i ett stycke lärft, eller ändå bättre ett tidningspapper, som väl tillimmas om kläderna (malen sky neml. trycksvärtan) och läggas i en väl tillsluten kista eller låda, på ett kyligt men ej fuktigt ställe. Ett talgljus är äfvenledes ett mycket verksamt medel till att fördrifva mal. Om sommaren bör pelsverk då och då läggas i solen och piskas. Tillklistras med papper alla öppningar på kistan, i hvilken man har inlagt kläderna, så intränger ej mal.

Hattar böra borstas med en fin borste af kamelhår och hållas blanka; då de icke behandlas omsorgsfullt få de snart ett luggslitet utseende. Då luft och damm gifva dem ett rödaktigt utseende, så måste de hattar, som man sällan begagnar, ställas i hattaskar. Då en hatt har blifvit våt, bör man torka len med ett mjukt stycke lärft eller siden och derefter borsta den slät. Har en herres hatt blifvit så våt att håren klibba fast, måste man låta hattmakaren afstryka den.

En god och förståndig husmoder skall emellertid icke allenast förstå anordna tvätten och att hålla kläderna i ordning, hon bör äfven kunna förfärdiga nya. Genom flit och öfning kan hon uträtta mycket härvidlag, och glädjen och tillfredsställelsen öfver att sjelf kunna åstadkomma ett och annat, som antingen hade medfört svårigheter att anskaffa, eller i alla fall större utgifter, uppväga utan tvifvel många gånger det besvär, som är förenadt dermed. Numera låter det sig göra ganska lätt. För ett billigt pris lemna mönstertidningarne flere hundrade afbildningar hvarefter man kan klippa alla slags kläder, så att äfven ovana händer utan svårighet kunna lära sig att tillverka nya saker, och genom öfning vinnes stor färdighet häruti.

En ovärderlig hjälp har hon dessutom i symaskinen, som på senare tiden blifvit oundgänglig i alla hus. Den symaskin som sättes i rörelse med handen är mycket att föredra framför den som sättes i rörelse med foten, för hvars skadlighet för den kvinliga organismen många läkare hafva lemnat vittnesbörd. Men en symaskin fordrar äfven renlighet om den skall kunna göra verklig tjänst. Alla delar böra menligen hvarje gång den skall begagnas och hvarje gång den är begagnad, afgnidas med ett stycke läskpapper eller en fin linnelapp, och vid behof skola de äfven smörjas med äkta maskinolja, som ej innehåller syre och aldrig blir härsken. Man bör ej sjelf försöka att reparera eller plocka sönder maskineriet men öfverlemna detta till en, som förstår sig derpå.

För att *hålla sängen i ordning* måste man hvarje morgon skaka sängkläderna, utbreda dem öppna fönster på stolar åtminstone 1/4 timme. Då det emellertid lätt bildar sig klumpar på fjädern, bör man för att få dessa söndrade, åtminstone 1 å 2 gånger om året, en klar, vacker sommar dag, utlägga sina sängkläder på gården, på bord eller bordställningar, med något groft lärftunderlag, skaka dem hvarje timme och vända dem så att solen kan verka på begge sidorna af dem. Vid denna behandling blir det

liksom lif i fjädern, den befrias från svett och från damm, all fuktighet utdrages och den blir åter luftig och lätt. Vid samma tillfälle böra sängkläderna efterseas och skador på dem lagas eller stoppas.

Innan sängkläderna inbäras, piskar man och borstar dem grundligt. Madrasser, som varit länge begagnade och derigenom blifvit sammanpressade, böra uppsprättas och taglet plockas; är något deraf obrukligt ersättes det med nytt, hvarefter man ånyo stoppar och hopsyr dem.

Angående bevarandet af annat husgeråd, återkomma vi senare till detta ämne med många goda råd, hvilka kunna vara nyttiga. Genom att följa dessa föreskrifter kan man med små hjälpmedel bevara och återställa mycket och man kan dermed spara många kronor.

Om sparsamhet.

I ett ordentligt hushåll kommer det icke blott an på att arbeta, men också på att *beräkna* allt och på att *spara* med förnuft.

Men *huru* kan och bör man spara?

Mången husmoder vakar, gråter och grubblar, utan att dock finna denna fråga besvarad förnuftigt.

Hon försöker spara på köttet, på kaffet m.m, Mannen blir då missnöjd, kött måste han äta då han arbetar och kött måste barnen hafva för att blifva starka. Hon vill spara på kläderna, men då blir mannen åter vid dåligt lynne, ty man måste ju visa sig ute i sällskapslifvet, och för att stärka krediten och anseendet måste man vara klädd som de andra.

Husmodern är godsinnad och tålig. Hon säger ingenting men förstår att inskränka på barnens musikundervisning. »Spara på allt annat men ej på barnens undervisning», svarar mannen, »ty det är det enda, som vi kunna gifva dem i arf och det är ett kapital för lifvet.»

Och likväl ser mannen gerna att utgifterna minskas. Hon måste således bjuda till att spara litet på allt der det låter sig göra och der det blir omärklig. T. ex. om hon dagligen köper 2 hektogram mindre kött än hon brukat, så kan blott detta bespara årligen 100 å 110 kronor.

Hon bör aldrig anskaffa något öfverflödigt och bör vara mycket noga med att ingenting går förloradt eller blir förderfvadt; förfaras får ingenting, ingen brödkant, ingen knappål, ingen bandstump.

Den engelske nationalekonomen Smiles lernnar för sparsamhet 3 regler: Gif alltid ut mindre än du får in! Betala allt kontant och försaka ståndaktigt hvad du ej kan betala! Betrakta ingen osäker inkomst såsom redan erhållen och förfoga icke öfver den på förhand! Lycklig den som har styrka att kunna följa dessa regler!

Man bör under de goda dagarne alltid spara något till de onda. Hvad man för öfrigt först och främst bör spara på är tiden, ty den kan man aldrig få igen.

Men sparsamheten kan aldrig stå allena. Om den gjorde detta, vore den blott ett ändamålslost sammanhopande af gods och penningar, som man kallar vinningslystnad, hvilken är ett armod och en brist midtuti öfverflödet, nemligen med girighet. Nej, den äkta sparsamheten står aldrig allena. Sparsamheten måste ledsagas af ordningssinne, renlighet och klokhet.

Men det vill mera till än blott ögonblickligt beslut och ingen kan lyckas att i en handvändning blifva sparsam.

Anskaffar man aldrig något öfverflöd, så skall man sällan lida brist på det nödvändiga, framförallt då ordning, renlighet och klokhet göra hvad de förmå för att upprätthålla hvad man har.

Nu vill måhända en och annan husmoder, då hon läser ofvanstående, utbrista: Detta är nog allt mycket godt och väl men huru skall väl tiden räcka till? Och i sin ifver för att uppfylla sina husliga pligter vill hon arbeta utan rast eller ro. Detta vore emellertid ett stort fel; hon bör aldrig låta förleda sig till oafbruten eller forserad verksamhet, så att man ej kan få tala med henne ett ord för bara kokning, tvättning, strykning eller rengöring m. m. Hon måste utföra allt med lugn, utan något väsen och framför allt uträtta allt på bestämd tid. Derigenom kan hon gerna hinna med allt och likväl hafva tillräcklig tid öfrig, för att kunna fylla sin plats i huset såsom maka och moder.

Fläckar på möbler och husgeråd.

Till vidmakthållande af sin egendom och till sparsamheten hörer naurligtvis att man iakttagar renlighet och, så vid möjligt är befriar allt från fläckar. Jag vill därför i sammanhang härmed gifva några råd beträffande fläckars borttagning på husgeråd m. m.

Bläckfläckar på golf Man håller utspädd salmiakspiritus på fläcken och tvättar den derefter med sand, soda och sånvatten. Har man fått mycket bläck på golfvet, så dryper man droppe efter droppe 60 gram vitriololja uti 1/3 liter vatten, låter den derigenom uppkomna värmen svalna och håller sedan man först har tvättat det fläckade stället på golfvet väl med varmt vatten och litet sand denna upplösning öfver fläcken så långt den räcker. Efter några minuters förlopp skola bläckfläckarne vara borta och golfvet måste då sköljas ett par gånger med vatten. Äfven saltsyra är mycket användbart.

Bläckfläckar på bord borttagas liksom ofvanstående, men stället aftvättas slutligen med vinättika i stället för med vatten.

Bläckfläckar på elfenben aflägsnas medelst saltsyra eller vinsyra.

Bläckfläckar på papper aflägsnas på följande sätt: Man lägger under fläcken flera läskpapper och under dessa ett stycke vaxpapper. Derefter fuktas fläcken med ljumt vatten och dryper derpå en blandning af 1 del ren saltsyra och 10 delar vatten. Då denna blandning har verkat några minuter, aflägsnar man den med en fuktig svamp, sköljer flere gånger mycket försiktigt med rent vatten och låter nu papperet till hälften torka i luften, medan man flere gånger lägger nytt läskpapper under och borttager det förra. Då papperet på detta sätt blifvit halftorr, stryker man det fullkomligt torrt med ett måttligt varmt strykjern och gnider derefter stället blankt, om det behöfves, med litet gummi.

Fläckar af rödt bläck aflägsnas från papper på samma sätt som ofvanstående, men i stället för saltsyra använder man en blandning af en del chlorvatten och 2 delar rent vatten.

Röda bläckfläckar på linne borttagas med svafvelånga och varmt chlorvatten. På kulörta ylle- eller sidentyger borttagas de medelst tvättning med varmt tvål eller salmiakspiritus.

Fläckar af märckbläck aflägsnas med jodkalium. Fläcken fuktas med vatten och öfverströs med litet krossad jodkalium, som måste verka en half timma, hvarefter stället sköljes väl med kallt vatten.

Fläckar af fotogen på golf borttagas genom att gnida dem med varma, torra trasor, då fläckarne småningom försvinna.

Målade golf bibehållas vackra och rena, då man en gång i veckan tvättar dem med sur mjölk och alltid begagnar skurtrasor af ylle, emedan de vanliga skurtrasorna af linne eller bomull taga glansen af målningen.

Flottfläckar på golf borttagas lättast då man insmörjer dem med piplera, som blifvit upplöst i vatten, brännvin eller ättika såsom en tjock gröt, låter denna blifva på fläcken öfver natten och derefter aftvätter den med sand, soda och såpvatten. Då fläckarne äro mycket gamla eller starka och således insupet sig i golfbräderna, bör man fukta dem med terpentinspirituss och tvätta dem med asklut. Mycket smutsiga golf skuras med chlorkalkvatten

Rostfläckar på golf aflägsnas bäst genom att hyfla dem; man kan äfven grundligt skura dem med saltsyra och derefter med tennsaltlösning.

Rostfläckar på glasvaror aflägsnas med benzin.

Mögelfläckar på linne eller andra kläder. Dessa visa sig såsom otaliga små gråa prickar och uppkomma genom fuktighet efter tvätten. För att aflägsna dylika fläckar behöver man blott blanda en matsked stött koksalt med en thesked pulvriserad salmiak och mycket vatten deruti, att dess beståndsdelar upplösas. Fläckarne skola bestrykas dermed, utsättas några timmar i luften och tyget derefter urtvättas.

Svedda fläckar, som härröra från strykning. Man fuktar fläcken omväxlande med upplöst chlorkalk och rent vatten samt slutligen med en svag alkalisk lut. Enklare och oskadligare för tyget är att endast fukta det med rent vatten och derefter lägga det i solen, fukta det ånyo, då fläcken blifvit torr, samt upprepa detta förfaringssätt så länge, tills fläcken är borta.

Fettfläckar på lampkupor, mattslipade glas och dylikt borttagas, såframt de ej kunna aftvättas med såpa, medelst en mjuk lapp, doppad i benzin eller terpentinolja.

Fettfläckar i böcker, album m. m. aflägnas genom att lägga hvitt läskapper öfver och under bladet med fläcken, derefter droppa aether derpå och låta ett ljumt strykjern gå öfver det fläckade stället. Man kan äfven stundom begagna torr piplera eller borttaga fläcken med magnesia, svagt fuktad med benzin, som påsmörjes och först aflägnas med försigtighet, då den är fullkomligt torr. Har fläcken då ej gått alldeles bort, måste man upprepa detta behandlingssätt. Fullkomligt ren, klar benzin är äfven användbar. Eller ett annat sätt: Man kan betäcka fläcken på begge sidor med fin, skrapad piplera och derofvanpå lägga läskapper hvarpå man några minuter håller ett varmt strykjern. Man afgnider pipleran derefter med gummi elasticum. Till bläckfläckar användes utspädt skedvatten,

Att rengöra möbler af ek. Flottfläckar aftvättas med varmt öl. För att gifva möblerna glans kokar man litet vax och socker i öl, borstar dem med denna blandning och då de blifvit torra afgnider man dem med en yllepapp.

Att polera möbler. Dessa gnidas med tillhjälp af en yllepapp så länge med en blandning af fotogen och vatten, tills de blifva rena och blanka. Eller ock gnider man dem med ett mjukt skinn doppadt i rent vatten, hvaruti man har upplöst soda af en ärts storlek till i liter vatten. Möblerna gnidas derefter med en ren mjuk linnelapp. På begge dessa sätt erhålla möblerna ett mycket vackert utseende och bevara länge glansen.

Stearinfläckar på polerade möbler och ringar efter varma fat kunna borttagas då man använder en blandning af sprit och lampolja. Fläckarne bestrykas dermed och man gnider fram och tillbaka öfver dem med en ylletrasa tills de äro försvunna.

Att rengöra lackerade möbler. Man håller för 25 öre lavendelolja i en liten kruka,

blandar deruti för 10 öre hvitt vax, som är sönderbrutet i små stycken, öfvertäcker krukan väl och sätter den till värmes tills vaxet har smält. Derefter tager man en yllelapp, doppar den i blandningen och ingnider möblerna dermed sedan de först blifvit rentvättade och har fått torka. Derefter gnider man med en annan ren yllelapp och slutligen med en linnetrasa.

Man kan äfven bestryka möbler med gummilacka upplöst i vinspiritus och gnida dem derefter duktigt med en linnetrasa tills de synas torra och blanka. Eller ock kan man öfverstryka möblerna med bomolja, strö pulvriserad stärkelse deröfver och polera dem med ett stycke fint lärf.

Fläckar efter vatten på polerade bord gå bort, då man låter vått salt ligga på fläcken en stund och derefter torkar stället med ett kläde samt gnider det litet med en kork. Fläckar på marmor försvinna, då man väter fläcken med litet utspädd svafvelsyra, håller den våt i 6 å 8 minuter och derefter afgnider marmorn med en ren lapp af ylle eller silke.

Vinfläckar på marmorbord afgnidas med tennaska och poleras derefter med krita, hvarvid fläckarne helt och hållet försvinna.

Att rengöra speglar. Man doppar en svamp i hvit vinättika eller sprit och gnider glaset dermed; svampen måste flera gånger urkramas och doppas igen. Derefter tager man en hvit linnetrasa och gnider riktigt väl dermed. Eller ock kan man tillreda en välling af fin pulvriserad krita och vatten, smörja glaset dermed och derefter gnida det torrt med en ren trasa.

Saker af brons, såsom ljuskronor, lampetter, skrifttyg och andra lyxartiklar, som hafva blifvit smutsiga och dunkla eller fläckade af flugor, kan man rengöra med varmt såpvatten, hvaruti man har blandat 3 matskedar salmiakspiritus, då man doppar en borste i blandningen och borstar föremålen dermed. På detta sätt aflägnas all smuts och bronssakerna återfå den ursprungliga glansen. Men de måste torkas mycket väl och för att hindra att ingen fuktighet stannar i vrår och vinklar, lägger man föremålen på ett varmt ställe, antingen på en icke för varm kakelugn eller på köksspisnen.

Gipsfigurer befrias från damm, som har satt sig fast, derigenom att man håller öfver dem tjock, kokt stärkelse. Då denna har torkat och derefter aflägnas, följer all smuts med. Gipsfigurer hvitmenas bäst genom att öfverstrykas med zinkhvitt upplöst i skummad mjölk.

Marmor och alabasterfigurer tvättas bäst med kallt vatten hvaruti man har hållt litet citronsaft.

Att rengöra tapeter. Dessa befrias från damm med tillhjälp af en fin borste och derefter gnidas, uppifrån nedåt, med franskt bröd som bör vara några dagar gammalt. Fläckar

på tapeter borttagas med en svamp, som är doppad i rectificerad terpentinolja eller benzin, då man gnider försigtigt tills de äro borta.

Oljemålade väggar. Bästa medlet att befria dessa från smuts är att tvätta dem med en ylletrasa och lut af bok eller björkved aska. Man tager 6 liter aska till 1/2 ämbar vatten, låter detta koka en timme, håller det upp och späder det med 3 å 4 ämbar vatten. Bottensatsen får ej komma med. Då man tvättar väggarna dermed så behålla de både färg och glans. Begagnar man deremot soda så blekna väggarna.

Oljemålad panelning bör man tvätta med en svamp eller ylletrasa med ljumt vatten, hvaruti man har upplöst litet soda, och derefter torka mycket väl med rena, mjuka linnetrasor.

Fönsterglas rengöras på samma sätt eller ock genom att gnidas med ett stycke mjukt papper doppat i fotogén eller karbolvatten, och torkas derefter med en ren, torr linnetrasa.

Frusna fönster upptöas lätt om man öfverstryker dem med en i salt doppad svamp.

Oljefärg på fönsterglas. Fläckarne smörjas grundligt med såpa, som skall qvarsitta 24 timmar, hvarefter man med största lätthet aflägsnar de uppmjukade oljefärgsfläckarne.

Kitt till golf. Härtill användes en blandning af en del ockra, och en del Kölner lim och en del sågspån. Limmet lägges på ett flått fat och öfvergjutes med så mycket vatten, att det nått och jemt står öfver det och skall stå i 24 timmar då det har blifvit liksom gelée, och derefter lika med vattnet som står öfver det, röres tillsamman med ockran, som först måste vara blandad med vatten till en tunn gröt. Detta värmes nu under flitig omröring till limmet är alldeles upplöst. Derefter iröres sågspånorna småningom; är det nödvändigt kan man tillsätta något mera vatten, att det blir lagom tjockt. Det måste vara kallt innan man begagnar det. Sprickorna i golfvet måste först renskrapas med en knif. Äro de mycket breda så gör man bäst uti att stoppa till dem med gammalt tidningspapper, innan man använder kittet. Man pressar detta väl ner, stryker deröfver med en knif och slätar slutligen öfver med en linnetrasa. Efter några få dagars förlopp blir det stenhårt och sågspånorna göra att det icke spricker.

Vax till bonade golf. Man upplöser 4 1/2 hektogram gult vax i svag värme, och då det är flytande blandar man 2 flaskor terpentin deruti; medan denna blandning ännu är ljum, doppar man en linnetrasa deruti och gnider golfvet dermed tills det är torrt, hårdt och blankt. Då vaxet blir för kallt tillfölje af att det är för tjockt, kan man ej så lätt gnida dermed. En tillsättfling af sprit gör det åter flytande och gifver en vacker glans. Då man blandat terpentinen i vaxet så går det ej an att sätta blandningen öfver elden på grund af sin eldfångdhet.

Bonade golf skola aldrig tvättas, emedan vattnet gör eketrä svart. Bäst rengör man dem

med en stor, vid en temligen tung sten fästad och med ett skaft försedd borste. Man använder den vanligtvis en gång i veckan, då man går öfver hela golfvet och bortgnider smuts och damm. Derefter upptages dammet med en vanlig dammborste och man bortplockar trådar och annan smuts, som satt sig fast på borsten, ingnider den starkt med torr, hvit tvål och låter den glida öfver golfvet med kraft. Då detta är gjordt, lägger man ett fyrdubbelt yllekläde under borsten, och gnider dermed hårdt, tills golfvet blir blankt. Man kan äfven någon gång använda det ofvannämnda golf vaxet, som man ingnider med borsten utan tvål och gnider efter med yllekläde.

På sista tiden har man begagnat vanlig jernfilspån, hvarmed golfven grundligt gnidas, så att de blifva fullkomligt rena och spegelblanka, hvarefter man begagnar ofvannämnda vax.

Golf skuras vackert hvita, om man dertill ej använder såpa då detta skadar grunden, men deremot begagnar en del upplöst kalk och 3 delar sand, som sammanblandas. I denna blandning doppar man borsten eller viskan och skurar dugtigt del med, hvarefter man sköljer med vatten och torkar med trasor. Detta förfaringssätt är mycket billigare än att använda såpa och dessutom dödas insekter derigenom, och golfven hålla sig hvitare.

Fernissa till golf beredes på följande sätt: Två dagar innan man skall begagna fernissan, upplöser man hektogram schellack uti 2 liter vinspiritus och låter det stå öfvertäckt, men man bör då och då omröra blandningen. Innan man skall använda den rörer man deruti 4 1/4 hektogram gulockra, 1/2 hektogram terpentin (icke olja) litet vinspiritus och blandar detta med schellack lösningen. Detta lack torkar fort, har en vacker glans och kan tvättas med vatten. Blandningen måste påstrykas tvenne gånger; ju tjockare och jemnare man stryker den, desto vackrare och varaktigare blir golfvet.

Möbelfernissa tillredes af en del linolja och lika mycken vinspiritus, som man korkar och omskakar väl, framförallt innan man begagnar den. Man ingnider möblerna med tillhjälp af en yllepapp eller en mjuk sidenlapp, tills glansen fullkomligt framträder.

Polérpulver till speglar och fönsterrutor. En half hektogram krita, en fjerdedels hektogram trippel och en åttandedels hektogram fin lera stötes till pulver och blandas. Då det skall begagnas, fuktas glaset litet, en linnetrasa doppas i pulvret, och glaset gnides så länge tills det är fullkomligt rent.

Glasögon och kikare rengöras bäst, då man först aftorkar dammet, derefter tager ett stycke fnöske, som man riffer i stycken och hvars invändiga sida man doppar i torr, mycket fin trippel och gnider glaset dermed.

Dricksglas rengöras på följande sätt: 1) Man gnider dem med läskpapper och sågspån och sköljer dem i rent vatten, eller 2) man sköljer dem i varmt vatten, hvaruti man har

upplöst litet soda, derefter i rent, kallt vatten. I begge dessa fall torkas de omsorgsfullt med rena linnedukar, hvarmed de gnidas tills de äro blanka, men man måste alltid begagna tvättadt linne, eljest afsätter det fjun på glaset. Dunkla glas kunna åter blifva klara då de hållas öfver vattenånga och derefter skoljas i rent vatten.

Flaskor, hvaruti vin har aflagrat bottensats, kan man snart få rena, då man i dem lägger stötta äggskal, rå, sönderskuren potatis, fin sand eller små flintstenar tillika med vatten och omskakar dem väl, samt derefter sköljer dem i rent vatten. Deremot bör man aldrig använda hagel, då det lätt kan blifva något qvarsittande i flaskans botten, och derigenom lätt bildar sig blyförgiftning när vin påfylles.

Vattenkaraffiner rengöras i 1 å 2 gånger i veckan med äggskal, hvarpå man håller ljumt vatten och omskakar väl. En droppe polérvatten är äfven ett godt medel i vattnet. Såsom ett förträffligt medel till karaffiner som hafva blifvit dunkla, kan rekommenderas sönderskurna brännässlor. Man tager vanliga nässlor, antingen stjelkar eller blad, skär dem i stycken och fyller dem tillika med litet vatten i den karaffin, som skall rengöras. Efter att hafva omskakat karaffinen några minuter, skall den vara alldeles blank.

Glas beskyddas för att ej spricka. För att förebygga att glas skola spricka då man håller något varmt i dem, bör man omlinda dem med halm, sätta dem i en kittel med kallt vatten öfver elden och låta vattnet koka en stund; derefter skola de förblifva deruti tills vattnet har blifvit kallt. På samma sätt kan man behandla porslin. Man kan emellertid, utan sådana försigtighetsmått, hålla varma, flytande saker i ett glas, utan att det spricker, då man blott iakttager att alltid sätta en thesked i glaset och håller den varma vätskan så att den icke plötsligt träffar glaset på ett bestämdt ställe; theskeden skall såsom en god värmeledare alltid mottaga den mesta värmen och glaset blifver småningom uppvärmt.

En uppfinning, som för öfrigt bör förskona en sparsam husmoder från mången förargelse är det härdade glaset, som väl ännu blott brukas till ljusmanschetter, lampglas och kokkärl.

Att rengöra lampor. Dertill använder man kokande vatten med litet upplöst pottaska. Upplöses ej de fasta delarne med häftig omskakning, måste dessa försigtigt afskrapas med en knif. Lampans delar böra skruvas från hvarandra och rengöras väl och alla mindre öppningar rensas t. ex. med en nål, ty då en del hål äro tillstoppade, osar lampan eller brinner dåligt. Lampglas blifva klara då man tager litet stött krita, doppar deruti en trasa, sätter denna omkring en pinne och gnider glaset dermed invändigt.

Att rengöra koppar, messing, tenn, bleck och jernsaker och bibehålla dem vackra. Alla metaller skuras bäst med filspån af koppar på kopparkarl, af tenn på tennsaker o. s. v. Tenn blifver äfvenledes mycket vackert, då man sköljer det väl i lut och derefter gnider det med Wienerkalk eller krita, blandad med bränvin eller ättika. Jernpannor blifva

spegelblanka invändigt, då man skurar dem med varm ättika, vatten och sand. Messing skuras man med trippel och bomolja med tillhjälp af en skinnlapp eller ock med ett pulver af brända, fint stötta lameller kalfben.

Messing blir dock vackrast, då man gnider det med en af svafvel, krita och ättika blandad deg. Bleckkärl blifva vackra, då man låter dem stå en fjerdedels timme i vatten, hvaruti man har upplöst en handfull soda och derefter gnider dem väl med en blandning af björkaska och olja. Man kan äfven begagna Wienerkalk i stället för aska. Äfven den s. k. gasaskan, som man erhåller på gasverken, gifver bleck, tenn och messing en vacker glans; en våt lapp doppas i askan, och sedan man har gnidit sakerna väl dermed, torkas de mycket noga.

Gnider man koppar och messing först med vatten, hvaruti man har upplöst litet syresalt och derefter med gasaska, få de en vacker varaktig glans. För öfrigt kan både messing och koppar skuras med Wienerkalk och sterinolja, trippel och polérvatten (utspädd svafvelsyra). Messing som är mycket grön, bstrykes först med svafvelsyra, som är utspädd med lika mycket vatten, hvarefter man gnider med tillhjälp af ett stycke skinn med Wienerkalk eller trippel och bränvin. Dessutom kan både till messing och brons användas pulvriserad krita, som man blandar med ättika till en gröt, hvarmed man gnider metallen, som man derefter afputsar med torr krita.

Det bästa och tillika billigaste medel till att rengöra gröfre föremål af metall är fotogén. Till och med om dessa äro mycket smutsiga och rostiga, blifva de dock snart rena, då man lägger dem i fotogén och derefter borstar dem.

Då *symaskiner* äro mycket smutsiga, håller man blott fotogén i smörjhålen, detta borttager allt det tjocka och sega i vråna.

Då *messingsstakar eller andra metallsaker* stå länge utan att nyttjas, anlöpa de lätt och förlora glansen. Man gör derföre klokt uti att öfverstryka dem med en blandning af parafin och fotogén. Till 1 del parafin, upplöst i litet varmt vatten, tager man 3 delar fotogén, omskakar väl och öfverstryker sakerna dermed; det mesta af vätskan afgnides derefter. De skola sedan kunna stå mycket länge utan att anlöpas.

Lackerade blecksaker få aldrig komma i mycket varmt vatten, emedan lacket då lossnar; man skall deremot rengöra dem med en svamp och ljumt såpvatten. Är en eller annan sak mycket smutsig, skall man strö mjöl derpå och gnida derefter med en yllepapp eller litet bomolja.

Att rengöra guldsaker. Man doppar en ren, mjuk borste eller en yllepapp i varmt såpvatten eller vinspirit, gnider guldets dermed och afgnider det derefter med pariserrödt, fint pulvriserad blodsten eller Engelska guidpolérklutar, helst med tillhjälp af ett mjukt skinn, t. ex, en gammal handske. Många slags polérpulver förstöra ofta smyckena.

Silfver och nysilfversaker. Till 1 1/4 liter ljumt vatten tager man 2 skedar salmiak och litet såpa; härmed tvättas och borstas sakerna och få deraf en vacker glans. Eller ock gnider man sakerna med upplöst, fint pulvriserad krita med tillhjälp af en mjuk skinnlapp. Eller ock rengöras de i ättika och gnidas derefter med en blandning af 4 delar slammad piplera och en del vinspirit.

Silfver hålles fritt från rostfläckar och blankt då man lägger det i askar, som äro fodrade med simpelt, gult skinn; man kan till större saker sy påsar deraf. Silfver bör aldrig ligga i närheten af linnekläder, ty deraf får det en matt och blyaktig glans som det icke lätt befrias ifrån.

Silfversmycken gulna lätt och förlora glansen då de blottställas för luftens inverkan, hvarföre de böra förvaras i askar fyllda med puder; då smyckena skola begagnas, afskakas pudret eller afborstas med en mjuk borste.

Lut till silfver. Mycket gammalt och i lång tid ej begagnadt silfver kokar man i vatten, blandadt med litet vinsten och fint koksalt, eller ock i riktigt stark asklut, hvaruti man har upplöst litet alun, men i detta fall måste silfret slutligen gnidas dugtigt med luten, blandad med såpvatten.

Förgyllda saker gnidas med en borste med såpvatten och borstas derefter med brändt, fint stött bröd.

Fläckar efter ägg på silfverskedar försvinna då man gnider skeden med sot.

Förgyllning på trä rengöres genom att försigtigt aftvätta den med såpvatten eller salmiakspiritus, men användes det sistnämnda måste man genast skölja med rent vatten. Man bör aldrig aftorka trä, ty då tager förgyllningen lätt skada. Förgyllning, som blifvit mörk af rök, rengöres bäst med bränvin.

Äkta stenar rengöras med vinspirit och spansk hvitt på en mjuk borste och förvaras i bomull på ett torrt ställe.

Koraller rengöras bäst genom att använda spansk tvål och vatten samt borsta dem med en liten fin borste och derefter gnida dem med fin krita och en yllelapp.

Gulnade perlor skola ligga några minuter i en kopp med varm, god vinättika och derefter sköljas flera gånger i kallt vatten.

Gult elfenben blir hvitt då man inlindrar det i gammalt linne, som är smordt med fett och låter det ligga deruti 2 á 3 timmar på ett icke för varmt ställe samt derefter koka det en stund i vatten, hvaruti man blandat vinsten och pottaska, lika mycket af hvarje slag, eller ock uti lut blandad med vinspirit. Man kan äfven få elfenben hvitt, då man fuktar det med kallt vatten och utsätter det under en glaskupa för solens inverkan. Man kan äfven gnida det med fin pimpsten upplöst i vatten, skölja det väl med vatten och

derefter bleka det under glaskupa. Man kan härtill använda en ostkupa, ett glas eller dylikt.

Att skura knifvar eller gafflar. Då dessa äro rensköljda, gnidas de med filspån. Det bästa sättet är att skaffa sig ett bräde, öfverklädt med läder, som man beströr med filspån. För att dessa ej skola qvarsitta på knifvarne, måste man aftorka dem väl med en ren handduk. Ännu vackrare blifva de, då man bestryker lädret med svinfett eller bomolja och strör derpå en del smergel och tre delar *Crocus martis*. De amerikanska knifskurningsmaskinerna äro ypperliga.

Knifvar, saxar m.m. skuras äfven blanka i pulvriserad kalk. Man tager då endast en kork, doppar den i kalken och gnider knifvarne dermed. Till och med rostfläckar kunna borttagas på detta sätt. Knifvar böra strax, innan de aftorkas, medan de ännu äro våta af ättika eller andra syror, sättas i torr sand ty då angripas de ej af syrorna, ej heller rosta.

Att aflägsna rost från stål. Man bestryker stålet med flytande vinsalt, afgnider det efter en timmes förlopp med en yllelapp och upprepar detta tills stålet är rent. Eller ock stöter man glasskärfvor mycket fint och gnider stålet dermed med tillhjälp af en fin linnelapp, hvarigenom rostfläckarne försvinna. Eller ock kan man bortgnida fläckarne med fint smergelpapper eller med afskrapad blyerts; äro fläckarne stora, bör man först ingnida dem med olja och derefter gnida dem med blyerts.

Strykjern befrias från rost, då man medan de ännu äro riktigt varma ingnider dem väl med vax eller stearin och derefter afgnider detta med en yllelapp.

Att rensa smutsig eller af sjukdomsämnen genomdragen sängfäder. Man gör påsar af papper så stora som möjligt, fyller dem med fjädern, lägger påsarne i en varm bakugn och låter dem ligga der tills ugnen är fullkomligt kall.

Handskar tvättas på följande sätt: Man lägger handskarne i ett théfat, öfverhåller dem med benzin, så att de blifva helt våta, tilltäcker det väl, att benzinen ej måtte fördunsta, och låter dem förblifva sålunda en timme. Benzinen klämmas då väl ur dem, de öfverhållas derefter med ren benzin och gnidas med rena linnelappar. Derefter tagas de på händerna och gnidas fortfarande med rena klutar. De torka då mycket fort på handen och blifva alldeles såsom nya. Är det hvita handskar, så kan man strö litet pulvriserad talkum på dem, hvarigenom deras utseende förbättras. Man måste noga iakttaga att ej stå för nära ljus och eld, då man tvättar dem, emedan benzin är mycket eldfångd. Alla slags *kulörta sidenband* kunna tvättas på samma sätt.

Hvita fjädrar tvättas bäst på följande sätt: Man vispar yenetiansk tvål i kokande vatten till starkt lödder. Fjädern fuktas i löddret, men vattnet får den ej komma i beröring med; man stryker den derefter flere gånger mellan fingrarne tills den är ren; den sköljes då i ljumt vatten och strykes lätt af med handen, lägges derefter i ett rent linnekläde,

då den är nästan torr. Derefter håller man den öfver glöder, hvarpå man har strött litet finstött svafvelblomma. Man måste naturligtvis taga sig i akt, att ej topparne komma i beröring med glöden och derigenom blifva svedda. Man måste icke heller sjelf komma för nära svaflet, då inandningen deraf är skadlig.

Smuts på kläder, förorsakade af håret. Ljusa klädningar skall man gnida med inkråmet af färskt hvetebröd. Sidenklädningar bör man deremot gnida med bomull, som är doppad i svafvelaether.

Att rengöra golfmattor. Då man vill tvätta dessa ingnider man dem med tvål, sköljer efter med en ren trasa, doppad i kallt vatten, och gnider dem slutligen duktigt med torra trasor för att fullkomligt aflägsna all smuts och fuktighet.

Man håller eljest mattor rena med att piska dem väl med rottingar, utan att de skadas deraf. För att då och då uppfriska mattans färger, blöter man begagnade och torkade theblad i vatten, utkramar detta och beströr mattan med bladen, hvarefter man sopar den väl.

Filthattar rengöras bäst med i blandning af 1 del salmiakspiritus och 2 delar vatten. Med denna vätska rengöres hatten med tillhjälp af en yllelapp, och när den är torkad är den så godt som ny.

Rockkragar rengöras då de uppsprättade läggas i en blandning af en del ammoniak och 10 delar vatten, piskas duktigt och borstas derefter. Äfven med benzin kan man rengöra dem.

Behandling af skodon. Kokt linolja är ett förträffligt medel till sulorna, då de få lof att insuga så mycket linolja som de kunna mottaga, hålla de dubbelt så länge som andra sulor, hvilka ej hafva blifvit preparerade på detta sätt. Men för att konservera öfverlädret och göra skodonen vattentäta, bör man begagna varm ricinolja, hvilken ej allenast fyller porerna i lädret, men tillika gör detta mjukt och smidigt. För större familjer är skodonen en icke ringa utgiftspost årligen och därför bör man ej sky den ringa kostnad som är förenad med att preparera sina nya skodon med ricinolja eller med linolja.

Då vattenstöflar blifva våta, hopdraga de sig gerna och blifva för små samt klämma fötterna. Det mest praktiska och billigaste mediet deremot är att fylla stöflarne med sad, framförallt korn, som sjunker fast ihop, då man stöter stöfvcin ett par gånger i golfvat. Utom att draga all fuktighet ur lädret förhindrar kornet stöfveln från att krympa ihop, och livad som, är en stor fördel, stöfveln bibehåller fotens form såsom den hade då den drogs af. Man kan göra på samma sätt med skor. Kornet måste då och då torka eller helst ombytas.

Mot *knarrande stöflar* gifves det knappt något annat medel än att väta sulorna;

bäst är det att man håller så mycket vatten i en balja, att blott sulorna, men icke öfverlädret nås deraf då skodonon sätts den. Knarrandet kan med lätthet förhindras då skomakaren mellan sulans olika lag lägger en yllelapp. Men detta medel kan blott användas då skodonon äro under arbete eller då de skola halfuslas

Då skodonon hafva varit våta och tillfölje deraf svåra att få på fötterna, rekommenderas att strö talkum uti dem, så skall foten lätt glida ned. Ett förträffligt medel till att bevara skodon, som ej kunna borstas är att doppa en yllelapp i smält mörj och gnida lädret dermed. Lädret blir derigenom mjukt och behåller sin glans.

Att beskydda händerna, under syltningen. Innan man begynner dermed, tvättar man händerna i stark ättika och torkar dem väl; ättikan skall då föranleda att händerna ej blifva svarta som de annars så lätt blifva. Då man vid syltning har fått saft af körsbär eller svarta vinbär på händerna, kan man befrias derifrån genom det enkla medlet, att gnida händerna med ett par klasar röda vinbär. Deras sura saft skall borttaga fläckarne.

Försigtighetsmått vid lampornas tändning. Lamporna få ej vara så fulla att de rinna öfver, veken bör hvarje gång afklippas och den förkolnade delen aflägsnas. Sätter man en ny veke uti, bör man doppa denna i oljan, så att den kan blifva mättad dermed. Uti kall väderlek bör lampan sättas in i värmen en stund innan den tändes, på det att glaset ej skall vara immigt och följaktligen lätt spricka. Lampan, får aldrig tändas med ett ljus, helst med en svafvelsticka eller en fin vaxstapel om denna ej dryper.

De från veken nedfallande svarta partiklarne måste man omsorgsfullt aflägsna och i det hela taget, strängt vaka öfver att lampan hålles fullkomligt ren. Fotogén brinner mera luktfri och klarare, då man fyller en matsked koksalt i behållaren saltet drager emaljen all smuts till sig, så att veken blir ren och förbränningen till följe deraf blir klarare.

Att uppdraga glasproppar ur flaskor. Man smörjer med en fjäder 1 å 2 droppar bomolatätt vid flaskhalsens öppning, rundt omkring proppen, och håller det efter denna del af flaskan vid elden på en half alns afstånd. Då flaskan har blifvit varm, stryker man den med en uddig träpinne omkring proppen och försöker draga den upp. Lyckas detta ej första gången, måste man upprepa förfaringsättet. Eller också gnider man flaskhalsen väl med en liten nyckel och slår sakta på glasproppens hufvud tills den af sig sjelf lossnar ur flaskan.

Äfven korkar, som ej vilja gå upp med korkskrufven, kan man få upp genom att försiktigt värma flaskhalsen, hvarigenom den utvidgas och gifver plats för korken. Då en kork sitter mycket fast är det rådligast att omlinda flaskan med en serviett, på det att man ej, i händelse flaskan skulle spricka, skall blottställas för att få glasskärfvor i handen.

Den obehagliga lukten af knifvar och gafflar, som man begagnat till rök och framförallt salt fisk, aflägsnas hastigt genom att gnida dem med lut och aska.

Mask i gamla möbler kan man bäst fördrifva genom att bestryka de maskstungna ställena med benzin eller fotogén. De krypa då ut och kunna följaktligen lätt dödas.

Vatten i lökglas vill i varma rum lätt ruttna, hvilket dels förorsakar en obehaglig lukt och dels skadar blommans färg. Läger man ett litet stycke träkol i vattnet, hålles det alldeles friskt och man behöfver blott sällan förnya det.

Mot fuktiga väggar rekommenderas följande: Väggen bestrykes med en varm lösning af 18 hektogram Castiliansk tvål i 6 1/2 liter vatten och efter 24 timmars förlopp öfverstryker man den åter med en lösning af 50 gram alun i 6 1/2 liter vatten. På detta sätt kan man äfven göra linne och annat tyg vattentätt. Har man ingen Castiliansk tvål, kan man använda annan god tvål.

Mysklukt aflägsnas med hjälp af chinin. En obetydlig dosis chinin blandad med mysk gör denna alldeles luktfri. För att befria händerna från mysklukt tager man en smula svafvelsur chinin i handen, upplöser den medelst några droppar vatten, blandar detta med litet svafvelsyra och gnider händerna dermed.

Gummigaloscher bibehålla bäst glansen då de tvättas i kallt vatten och derefter ingnidas med olja.

Vill man *smörja lås* är ricinolja bättre än alla andra oljor. Då den har stått någon tid är den i alla fall obrukbar såsom medicin och kan då med fördel användas till alla slags lås.

Till *eldtändning* passa torra grankottar förträffligt; dessutom spånor omlindade med ett stycke segelgarn doppade i smält kåda.

Då man sönderrifver sina kläder, är det ej alltid möjligt att förbättra skadan med nål eller tråd. I dylika fall kan man göra på följande sätt: Man lägger ett tunnt blad af guttaperka på baksidan af tyget, der sprickan är, hoppassar de sönderrifna styckena noga och låter ett varmt strykjern glida deröfver. I samma ögonblick smälter guttaperkan och förenar de sönderrifna styckena sålunda med hvarann, att sprickan derefter ej skall kunna upptäckas.

Att hålla dricksvaror kalla. Då man om sommaren icke har is, bringas dricksvarorna ned under vattnets värmegrad, då man omlindar flaskorna med en lungvåt handduk, utsätter dem helst mot norr, för korsdrag och öfvergjuter handdukarna då och då med kallt vatten.

Fönster blifva dragfria. då man klipper smala pappersremсор och klistrar dessa, antingen med mjöl och vatten eller med gummi öfver alla öppningar. Detta sätt är billigt och alldeles ogenomträngligt för blåsten och bevarar således värmen i rummet.

Stensättning i kokkärl. Har så mycket sten samlat sig i thépannan eller théköket, att man ej kan lyckas att skrapa dessa rena, så har man ett gammalt godt råd, nemligen att koka potatis i pannan. Derigenom blir stenen skör och detta ökas ännu mera, då man, medan vattnet ännu kokar, hastigt nedsätter pannan eller théköket i kallt vatten.

Frusen jord. Vill man upptöa frusen jord för att tränga genom jordytan till vattenrör eller gasrör, eller för att utföra något annat jordarbete, skall man bete sig på följande sätt: Man lägger om aftonen osläckt kalk mellan snöhögarna på den jordyta som man vill upptöa. Kalken läskas då och uppvärmer den inunder varande jorden, så att denna påföljande morgon lätt kan uppgrävas, äfven om det är den strängaste köld.

Att bereda rosentinktur. Man fyller en flaska till hälften med blad af den vanliga trädgårdsrosen och häller derpå $\frac{3}{4}$ vatten och $\frac{1}{4}$ alkohol; derefter korkar man flaskan väl, låter den stå i solen 4 veckor och omskakar innehållet då och då.

Spindlar fördrifver man med att bestryka hörn och vrår med en upplösning i vatten af finstött kopparvitriol.

Bladlöss dödas då man sprutar på dem med en upplösning af i hektogram såpa i 1 $\frac{1}{2}$ liter vatten, eller om plantan kan tåla det, neddoppar den i denna vätska.

Afskurna blommor hålla sig friska längre än vanligt, då man ställer dem i fuktig sand, eller lägger litet salt i vattnet och hvarje morgon skär ett stycke af stjelen. Då man lägger något stött träkol i vattnet, förhindrar man detta från att hastigt ruttna. Häller man 3 - 5 gram salmiak i vattnet, uti hvilket blommorna stå, kunna de hålla sig friska i 14 dagar. Då man i botten af blomsterglaset lägger ett hvarf mossor, som hålles mycket fuktigt, och sätter de afskurna blommorna deruti kunna dessa hålla sig friska i många dagar.

Afskurna blommor kan man blott en kort tid hålla friska i varmt vatten och efter 24 timmars förlopp vissna de. Redan för längesedan har man iakttagit, att blommor som hade vissnat blefvo friska och liksom lefvande, då de sattes i vatten från varma källor, och man såg häruti ett bevis på en upplifvande kraft hos det af jorden uppvärmda vattnet. Men allt vatten som är uppvärmdt har samma verkan.

Man kan lätt öfvertyga sig härom genom att sätta en vissnad blomma i kokande vatten sålunda, att ungefär tredjedelen af stjelen står i vattnet. Blomman skall då, medan vattnet kallnar, åter uppresas sig och antaga sitt förlorade, lifliga utseende. Derefter afskar man den del af stjelen, som har blifvit angripen af det kokande vattnet och sätter blomman i friskt, kallt vatten. På detta sätt kunna blommor som hafva varit afskurna en hel dag, men ännu ej hafva blifvit alldeles torra, återfå sitt forna utseende.

Lägger man om vintern en vissnad blomsterbukett, som man t. ex. hållit i handen en

hel afton på en bal, vid hemkomsten i ett oeldadt rum på en marmorskifva; skall den snart uppfriskas och inan kan finna den ännu efter 8 dagars förlopp ligga på samma plats så frisk, som om den samma dag vore afplockad och man kan ännu en gång begagna den på en bal.

Kanarifoglar kunna befrias från sina snyltgäster, då man om natten öfvertäcker buren med ett stycke hvitt tyg och borttager detta mycket försigtigt om morgonen; man varseblifver då de nästan osynliga insekterna såsom små röda prickar på det hvita tyget.

Karbolvatten. Det mest ekonomiska sättet att bereda karbolvatten, som man så ofta vid sjukdomsfall behöfver i hus, är att blanda för 10 öre karbolsyre, som fås på alla apotek, med 2 koppar vatten och omskaka detta väl.

Att fördrifva liklukt eller lukt af färg ur rum. Då lukten i nymålade rum både är obehaglig och skadlig för helsan, bör man hvarje afton sätta ett ämbar rent, kallt vatten i rummet. Vattnet drager då den osunda luften till sig, hvilket man kan se i vattnet om morgonen, ty det är då öfverdraget med en malt flottig hinna. Rummet skall sålunda snart kunna bebos.

Man kan äfven ställa nybrändt kaffe på en tallrik i rummet tills man ej längre märker någon dålig lukt. Eller ock kan man lägga några enbär på glödande kol och svänga dessa några gånger fram och tillbaka i rummet. Eller man låter apotekaren tillaga en blandning av 90 gram koksalt och 30 gram brunsten, hvaröfver man håller 60 gram rå, koncentrerad svafvelsyra och 60 gram vatten. För att nu med tillhjälp häraf rensa luften, ställer man helt simpelt den okorkade flaskan i rummet, hvarefter en svag lukt af chlor utbreder sig. Då denna lukt försvagas och man ånyo känner lukten af liket, behöfver man blott skaka flaskan eller röra uti den med en sticka så rensas luften.

I likrum kan man eljest sätta något med vatten fuktad chlorkalk. Sönderskuren rödlök lagd i rummet är äfven välgörande.

Lukten från klosetter aflägsnas, då man upplöser en handfull grön vitriol i 3 liter kokande vatten, låter detta svalna och tvättar det invändiga träverket dermed och håller det öfriga af vattnet i kärlet så skall lukten aldrig intränga i träet. Karbolvatten passar äfven förträffligt härtill.

Medel mot hussvamp. Ett mycket billigt medel, som ofta användes med fördel, framförallt i mjölkställare, tillredes på följande sätt: I ett rymligt trä eller stenkärl blandar man rå saltsyra med saltpetersyre och fotogén; deruti lägger man uti små portioner något zinkaffall, som kan erhållas hos bleckslagare, och som man låter ligga tills det blir upplöst. Tillredningen måste företagas i fria luften, ty det utvecklar illaluktande och för helsan skadliga ångor. Till 4 1/2 kilogram saltsyra räknar man 1 kilo 7 hektogram zink 1/4 liter fotogén och 8 1/2 kilo saltpetersyre. Då zinken är

upplöst tillsätter man blandningen med fyra gånger så mycket vatten. Då blandningen, som blir varm, åter har afsvannat, öfverstryker man dermed allt träverk och murarne. Träverket bör man bestryka flere gånger. Efter tre veckors förlopp öfverstryker man väggarne med solut biciliat natrici (en sorts fernissa).

Medel mot mal. Man lägger blad och stjelkar af lavendel mellan kläder eller man fuktar pappersremсор med terpentinjula. Stark tobaksrök fördrifver äfven mal ur rummen. Ett af de bästa medlen är dock, att ofta piska kläderna och lägga temligen stora stycken kamfer, helst inknutna i linnelappar, mellan dem. Pelsverk, hvaruti man funnit mal, böra hvarje vecka uthängas i friska luften och piskas omsorgsfullt. De varma sommardagarne utbreder malen sig, men de dö lätt om man håller varm ättika på en het sten eller en eldskiffel och låter ångan deraf intränga på de ställen der mal finnes. Förekommer mal i föremål som kunna tvättas, bör man lägga dessa i varmt vatten, då insekterna utan tvifvel dö. Som ett osvikligt medel, hvarmed man kan fullkomligt befria sig från mal, är att man i det rum, hvarest man förvarar yllekläder eller ludna saker, sätter en stor kruka med frisk koltjära, ty mal kan ej tåla lukten af tjäran.

Medel mot mott i mjöl. Man utsätter mjölet i så mycket som möjligt frisk luft; man tager några friska lönnqvistar, repar bladen af dem, lägger dem en half dag i luften och sticker dem derefter ned i mjölsäcken eller bingen. Det kommer aldrig mal i gryn, då man, innan säcken tillknytes, sticker en torr träkäpp ned genom grynen ända till botten.

Medel mot myror. Dessa insekter blifva i högsta grad besvärliga då de inkomma i boningshusen, ty de samla sig i stor mängd uti socker, honung och andra sötsaker. För att få makt öfver dem, måste man taga mycket stark asklut, blanda den med stött socker och hålla den på en flat tallrik, som derefter skall sättas i närheten af myrornas vistelseort. Efter några få timmars förlopp skall golfvet vara liksom öfversålladt med myror och de öfriga skola ofördröjligen fly.

Ett ofelbart medel mot myror erhålles då man blandar lika mycket chlorkalk och perugvano med 1/10 finstött peppar. En handfull af denna blandning strös öfver myrstackarne och derigenom tillintetgöres såväl myrorna som deras ägg.

Då myrorna vilja besöka bikupor, är det ett säkert medel mot denna olägenhet, att ställa benen, som äro under bikupan, i små skålar hvilka alltid äro fyllda med vatten. Myrstackar kan man äfven ödelägga genom att strö kakelugnssot öfver dem eller med kokande vatten.

Medel mot loppor. Att förhindra denna ohyra från att föröka sig sker bäst genom att ofta tvätta golfven, ty loppornas ägg tillintetgöras derigenom. Hafva de inqvarterat sig alltför talrikt i något rum så bör man taga det varma blodet af ett nyss slagadt djur, blanda detta med fint socker och sätta det i ett flått fat, på golfvet. Lukten drager lopporna till fatet och man skall snart se dem simma omkring i blodet. Det bästa

medlet mot dessa plågoandar är dock att strö Persiskt insektpulver i sprickorna på golvet, i sängar och kläder.

Medel mot vägglöss. Dessas naturlige fiende är spindeln, som utsuger och eftersträfvat dem på det högsta. Man skall därför aldrig tillintetgöra spindlar i de rum der det finnes vägglöss.

Dessutom finnes det många medel till deras utrotande, såframt de icke redan halva tagit bostad i väggarna, då det ej är så lätt att komma åt dem. I detta fall är intet annat att göra än att afrifva tapeterna och bestryka väggarna med en lösning af rysk terpentin och en chlorlösning. Man kan bestryka dem med myntvatten, som man kan få köpa för detta ändamål på det kgl. myntet i Stockholm. Då väggarna derefter hafva stått någon tid och man har öfvertygat sig om, att ohyran är försvunnen, kan man ånyo tapetsera väggarna eller måla dem med olja. För att aflägsna denna ohyra från sängar lägger man friskt hö under madrassen och förnyar detta ofta.

För öfrigt kan man åtskilja möblernas olika delar, tvätta dem väl med varmt vatten samt bestryka alla sprickor och sammanfogningar med saltsyre eller fotogén, icke med quicksilversalva, då utdunstningen deraf är skadlig för människans helse. Vill man vara riktigt förvissad om, att hafva tillintetgjordt alla ägg, så bör man bestryka alla sammanfogningar med sprit och antända den, som kan göras utan att skada sängen. Då man upplöser 4 1/4 hektogram alun i 6 liter vatten och bestryker väggar och möbler dermed, så försvinna vägglössen ögonblickligt och återvända aldrig. Ej heller flugor uppehålla sig i rum, hvars väggar äro öfversmorda med kalk, hvaruti man har blandat alun, detta ämne har intet skadligt inflytande på människans helse.

Man kan äfven koka en stark lake i vatten med hälften röktabak och hälften snus, blandad med litet kumminbrännvin, och fukta sprickorna några gånger. Ett mycket lätt och billigt medel mot vägglöss är, att fylla sprickor och öppningar med grön såpa då både lössen och äggen deruti qväfvas och tillintetgöras.

Vill man åtminstone om natten vara i fred för dessa besvärliga gäster, bör man stänka lakanen med stark vinättika och tvätta händer och armar i ättika. Persiskt insektpulver kan äfven in i sprickor och fogningar i och omkring sängen, bestrykas dessa härpå med kokande draglim dödas både djur och ägg. Låter man ett ljus brinna bredvid sängen så våga vägglössen ej komma fram.

Medel mot råttor och möss. Man blandar fint rifven strandlök med smått skurna fläskstycken och litet mjöl, denna blandfling gräddas på en panna till tunna kakor. Dessa skäras i remsor och läggas på de ställen, hvarest råttorna hafva sin gång. Kakorna, som äro ett radikalt medel mot ohyra, äro fullkomligt oskadliga för husdjur.

Råttor fördrifvas strax, då man sätter chlorkalk i små portioner omkring, men man bör ej hafva silfversaker i närheten emedan de anlöpas deraf.

I de hål, hvarest råttorna hafva sin gång, håller man cirka 1 liter tjära. Råttorna komma då antingen genast ut, eller de qväfvas om der ej finnes något annat hål. De råttor som framkomma kan man gerna låta löpa, ty öfversmorda som de äro med tjära, dö de inom loppet af några dagar. Kom de deremot till sina kamrater så nedsmörja de äfven dessa med tjära eller fördrifva dem.

Det är derföre fördelaktigast, att ej döda de tjärade råttorna. Tjäran har äfven den fördelen; att den icke snart torkar, och hålen blifva derför i längre tid otillgängliga för råttor och dessa vilja helst aflägsna sig.

Man kan äfven stöta glas helt fint, blanda det med hälften så mycket stött socker, nymjölkad mjölk och rågmjöl, hvaraf man formar små kulor, steker dessa i litet flott, strör dem med socker och lägger dem på de ställen man har sett råttorna. Dessa kulor hålla de mycket af, men dö omedelbart derefter.

Samma verkan hafva kulor, som man format af osläckt kalk med lika mycket socker och smör. Man kan äfven steka små korkbitar i flott och öfverströ dem med socker.

Det så kallade råttgiftet, som erhålles på apoteket, är äfven ett verksamt medel. Men man måste vara mycket försigtig dermed emedan det innehåller fosfor, som äfven är mycket giftigt för menniskor.

Det är dessutom ej rådligt att lägga råttgift i rum der man bor, då det icke är möjligt att undanskaffa de döda djuren, emedan de oftast uppehålla sig under golfven eller i väggarne och då de således gå till förruttnelse utsprida en odräglig lukt i rummen. Man kan dessutom doppa bomull i benzin och stoppa i råtthålen.

Råttornas naturlige och farligaste fiende är katten. Har man en god katt besvärar man ej af råttor. De så kallade råtthundarne äro ej heller att förakta, ej heller en god råttfälla.

Medel mot flugor. Man bstryker, en slät, afhyflad pinne med fogel lim blandad med honung och anbringar den lodrätt och fritt stående. Flugorna samla sig omkring pinnen och fastna,

Eller man fyller ett glas till hälften med bränvin, täcker detta med en brödskifva, hvars nedåt vändande sida är smord med honung eller socker, och i hvars medelpunkt man har gjort ett hål. Flugorna begifva sig härigenom ned i glaset, bedöfvas af bränvinslukten, falla ned och dö.

Man kan äfven ställa théfat med lagerbärsolja här och hvar i rummen eller i stallet, och ställa fönsterna på glänt, då flugorna, som ej kunna föredraga denna lukt, så fort som möjligt aflägsna sig. I kök och skafferier kan man fördrifva flugor genom att bstryka väggar, hyllor och dylikt med omnämnda olja eller genom att blanda denna i oljefärgen,

då man målar dessa rum. Vill man fördrifva flugor från möbler, taflor o. s. v. skall man lägga hvitlök i vatten 4 - 5 dagar och dermed tvätta möblerna. Flugorna undandra sig genast denna lukt.

Hästar och kor, hvilka om sommaren lida mycket af flugor och bromsar, bör man tvätta med sönderskuren malört som legat i vatten.

Medel mot myggstick. Man bör hafva litet såpa med sig då man går ut, och öfverstryker genast sticket dermed. Så snart såpan intorkat är smärtan och klådan borta. Ett annat sätt är att genast sammanpressa stället der myggan stuckit; en klar vätska flyter då ur hålet, som myggans gadd åstadkommit, och klådan skall genast upphöra. Stänker man några droppar lavendelolja på kläderna innan man går ut närma sig ej myggen emedan denna lukt är dem motbjudande.

Att rengöra gamla tapeter. Man gnider dem med gammal råglimpa, från hvilken ytterkanten först är bortskuren. Finnas flottfläckar afgnidas dessa med piplera.

Att rengöra gamla kor/wc. Man kan använda gamla korkar såsom nya om de behandlas på följande sätt: Man håller varmt vatten öfver korkarne och låter dem förblifva deruti öfver natten. Påföljande morgon sköljas de i flera vatten (kallt) och läggas derefter i en blandning af 15 delar varmt vatten och i del saltsyra. Korkar, som behandlas på detta sätt, göra samma nytta som nya.



Allmänna regler för bordets dukning och servering.

I gamla tider var det vanligt att äta middag mellan kl. 12 och 2, men i de sista 30 - 40 åren har man ansett att middagens servering midt på dagen hindrade den dagliga verksamheten och hindrade embetsmän och affärsmän från att efter måltiden kunna njuta den ro och vederqvickelse som är så nödvändig för helsan. Ty lika säkert som att det är skadligt att äta mycket fort, eller som man i dagligt tal säger, ej gifva sig tid att äta, lika farligt är det då man ännu ej hunnit svälja sista biten, att vara nödsakad stiga från bordet för att omedelbart börja arbeta.

Efter måltiden behöfver kroppen ro för att kunna hafva nytta af födan. Till följe häraf serveras nu middagarne kl. 4-6, hvarigenom arbetstiden blifvit så lång som, möjligt, och qvällsvarden bör inskränkas till thé och några lätta förfriskningar.

Ett villkor vid ett dukadt bord är, att husmodern eftersett att ingenting fattas af de småsaker, som höra till rätterna hvilka skola serveras, ty det är i hög grad obehagligt, att behöfva requirera än det ena än det andra som fattas, och det är alltid förargligt att vänta på dessa ting, som man stundom icke erhåller förr än maten är nästan kall eller uppäten.

Är frågan om att göra anordning för en större eller mindre bjudning, så bör husmodren först och främst arrangera allt i rättan tid, noga öfvertänka och notera hvilka gäster som skola bjudas. Dessutom bör hon hafva anskaffat allt hvad som erfordras till bordets dukning och tillse att glas, porslin och silfver blir polerad samt att duktyget är i ordning. Hon bör äfven i god tid hafva lamporna i ordning samt förse ljusstakar och kandelabrar med ljus och manschetter. Då dagen för festen är inne och allt är ordnad på det bästa, bör husmodren ej glömma att i behörig tid ordna sin toilette, så att hon utan att röja hastverk eller förlägenhet, kan mottaga sina gäster med ett gladt och förnöjdt sinne.

Matsalen bör vara ljus men icke mycket varm. Spegelr passa icke derstädes; stolarna skola stå lika långt från bordet och så långt ifrån hvarann, att uppassningen kan ske utan besvär och att gästerna lätt kunna intaga sina platser.

Bordduken bör hänga en half aln nedanför bordkanten. Till hvarje person sättes en flat tallrik, på hvilken servietten med ett derunder lagt franskt bröd placeras; knif, gaffel och sked lägges till häger om tallriken, knifven med eggen närmast denna, derefter gaffel och sist skeden med ryggen uppåt.

Vid större fester anser man midten af bordet såsom medelpunkten för hela anordningen. Platserna till gästerna måste ordnas så, att det vid bordets långsidor ej finnas tomma platser. Glasen till de olika vinerna, som skola serveras, måste stå framför hvarje couvert. Vinflaskorna på deras brickor ställas vid hvart annat, hvart tredje, hvart fjerde couvert; sätter man rödt och hvitt vin samtidigt på bordet, skola begga sorterna stå bredvid hvarann på bordet och buteljerna alltid uppdragna.

Behöfves mera ljus än som erhålles från kronan i taket eller lampetterna på väggarna, så kan man anbringa några bordlampor på bordet, en till höger, en till venster, på lika stort afstånd från bordets midt. *Plat de menage* med olja, ättika, peppar och senap måste placeras på flera ställen, äfvenså saltkar, de senare om möjligt mellan hvartannat couvert. Finnes i matsalen ingen skänk, måste man duka ett särskildt bord, hvilket rikligen måste förses med tallrikar, knifvar, gafflar, skedar, glas och karaffiner (med friskt vatten) samt slutligen bröd och några servietter.

Vid större middagar för herrar och damer, förer värden den förnämsta damen i sällskapet till bords, och den förnämste herrn bland gästerna förer naturligtvis värdinnan. De herrar, som ej skola föra damer till bords, måste vänta tills alla damerna lemnat samlingsrummet.

Värden intager midtersta platsen vid den ena sidan af bordet och värdinnan platsen midtemot, hvarefter de öfriga följa par efter par. I de sällskaper, hvarest rangen ej har så mycket att betyda, låter man åldern afgöra, hvilken som skall hafva hedersplatsen. Vid middagar allenast för herrar, skola de fyra förnämste herrarne placeras vid sidorna af värden och värdinnan.

Vid bröllop skola de nygifta intaga de midtersta platserna vid bordets ena långsida; brudparets föräldrar eller andra vid festen betydelsefulla personer placeras då bredvid brudparet, utan afseende på rang.

Taffelmusik har begagnats redan i forntiden. Redan Homeros yttrar med hänryckning, att harpan har blifvit gifven till menniskorna såsom gästabudets bästa väninna, och den lärde juden Syrach, som lefde i Jerusalem omkring 200 år f. Kristus, säger i sina skrifter: »Liksom en rubin lyser i fint guld, sålunda förskönar sängen måltiden».

Äfven om god musik ej förmår att förvandla en dålig mat till att blifva god, så kan det dock icke förnekas, att musik vid bordet i hög grad kan bidraga till en glad stämning. Musiken bör helst placeras i ett sidorum, osynlig för gästerna, på det att instrumenternas klang ej skall förstöra konversationen.

Vid middagar hör man blott tillåta få och så korta tal som möjligt. I senare tiden hafva skåltal blifvit en mani och på samma gång en olycka för anrättningen, som så ofta på detta sätt måste ätas kall eller då den mistat sin egentliga delikatess.

I förbindelse härmed vilja vi omnämna sköljningen af mun och tänder vid bordet. Den österrikiske statsmannen v. Kaunitz (född 1781 död 1849) var i Tyskland den förste som in förde bruket af sköljkopparne. Hans omsorg för sin egen person, och hans fåfänga var så stor, att han vid bordet lät bringa sig spegel och svamp, på det att han så bekvämt som möjligt kunde rengöra sin mun och sina tänder. Dessa sköljkoppar bestå af en kristallklar eller färgad glasskål med tillhörande glas med ljumt, ofta vällyktande vatten med en citronskefva. Med afseende på helsan och renligheten kunna de rekommenderas, men en annan fråga är, om deras användande kan öfverenstämma med skönhetens fordringar. Låt vara att man presenterar vattnet i de skönaste koppar gurglandet är dock rysligt, och de icke alltid eleganta manér, hvaraf ett större sällskap betjenar sig, gör aldrig något behagligt intryck efter en lukullisk måltid.

Af samma orsak hörde det icke heller höra till den goda tonen att begagna tandpetare vid bordet. Det är mycket som kan vara ganska behagligt och välgörande för den enskilde, som dock kan vara obehagligt för andra.

Efter dessa anmärkningar öfvergå vi till sjelfva dukningen af bordet.

Som ofvan nämndes utgör bordets midtparti dess glanspunkt. Många bruka midt på bordet hafva en större uppsats af kristall eller silfver med flere slags frukter eller med blommor, lefvande eller artificiella, då deremot andra tycka att denna uppsats borttager den fria utsigten öfver bordet.

Man har derföre på senare tiden arrangerat blommor och frukter, alltefter årstiden i mycket låga bordplatåer midt på bordet. Begagnar man deremot de höga borduppsatserna, så passa de förträffligt framförallt om hösten till vindruffvor, hvars rankor man låter nedhånga och till körsbår, färska valnötter, päron, äpplen, fikon samt apelsiner. Uppsatsen blifver då stående på sin, plats och då desserten skall serveras, aftager man frukten och lägger den på mindre skålar.

Har man öfverflöd på frukt, kan man äfven låta uppsatsen förblifva orörd, men bör då vid begge bordändarne ställa mindre fruktskålar eller korgar, som bjudas rundt kring bordet. Omkring uppsatsen ställer man glas eller porslinstallrikar med sylt, candiserade frukter m. m.

Med afseende på sjelfva serveringen, kan denna verkställas på 3 olika sätt:

1) Den engelska serveringen, som delar måltiden i 3 anrättningar. All mat befinner sig då till hvarje anrättning på en gång på bordet, den första rätten redan innan man begynner måltiden. Rätterna kringbjudas ej af tjenstfolket, men bjudes af den eller de gäster, framför hvilka rätterna äro placerade. Dessutom finner man der små bord, från hvilka tjenstfolket på begäran serverar.

2) Den franska serveringen delar äfvenledes en dinér i 3 anrättningar, som närmare skola anges här nedan, men ställer blott Entrées (första rätten efter soppan), Entremets (mellanrätter) och Relevés (skarp, aptiten retande) på bordet, deremot hufvudrätterna på ett annat bord eller skänk, och alla dessa rätter bjudas omkring af tjenstfolket.

3) Den ryska serveringen. Här står blott desserten på bordet, men från måltidens början. Rätterna blifva alla utan undantag bjudna omkring af tjenstfolket.

De tvenne sistnämnda metoderna hafva den fördelen, att man befrias från att skära för sig vid bordet. En stor olägenhet har den engelska metoden dessutom deruti att måltidens långvarighet ofta blir tröttande och utöfvar ett olyckligt inflytande på gästerna och man har derföre i England mer och mer i den senaste tiden adopterat den franska eller ryska metoden.

Vi vilja derföre nu blott uppehålla oss vid de begge sistnämnda. De hafva begge sina fördelar och sina brister, sina ljus och sina skuggsidor, som det står hvar och en fritt att sjelf bedöma och derefter sjelf träffa sitt val.

Den franska metoden består i 3 anrättningar, hvaraf de två tillhöra köket och den tredje konditorn. Den första omfattar alla de rätter från och med soppan som gå före steken. Med steken begynner den andra anrättningen, som omfattar alla de söta och starka saker, som lemnas från köket, äfvensom grönsaker. Den tredje anrättningen omfattar uteslutande hvad som hör till desserten, glace eller gelée, konfekt, frukt m.

m. Då t. ex. den ena anrättningen innehåller 6 á 8 rätter så bör den andra innehålla lika många, för att ej störa symmetrien. Men antalet rätter sig för öfrigt efter gästernas antal eller efter värdfolkets inkomster.

I privata hus bör man otvifvelaktigt gifva den ryska metoden företrädet. Enligt denna ställas faten på bordet. Rätterna ordnas och skäras i köket och serveras genast. Härvid undgår man den olägenheten som medföljer då faten skola tagas från bordet och bjudas omkring.

Betjeningen. Denna spelar en ganska vigtig rol. Har man icke öfvade personer, så bör man instruera dem mycket noga innan de börja deras tjenstgöring.

Först och främst bör tjenaren vara ordentligt klädd och försedd med lätta skodon. Fat och sässkålar skola bjudas på en serviette. Man måste alltid bjuda fatet till venster om gästen och med vänstra handen, emedan derigenom gästen minst generas, och det måste ske med försigtighet så att ingenting spilles. Tallrikarnes borttagning skall deremot ske med högra handen och till höger om gästen. Då sopptallrikarna borttagas bör uppassaren hafva en tallrik i venstra handen, hvarpå han kan lägga skedarne, medan tallrikarne från bordet fasthållas med armen emot kroppen och ställas på hvarandra, dock icke för många. Finnas damer vid bordet skall det alltid begynna hos en af dem.

Hvad som hörer tillsammans, t. ex. stek, grönsaker, sås, bör bjudas af tvenne personer så hastigt efter hvarann som möjligt, för att icke en del skall blifva kall innan man erhåller den andra delen.

Till hvarje rätt skola tallrikar, knifvar och gafflar ombytas.

För öfrigt bör tjenstefolk taga sig i akt för att förorsaka något buller, allraminst tappa något på golfvet, dörrar skola öppnas och stängas tyst, och något samtal med hög röst i matsalen eller angränsande rum förbjudes. Så snart man har hunnit till desserten skall allt tjenstfolket lemna matsalen.

Efter måltiden följer värdinnan alla damerna in uti ett kabinett, hvarest kaffet serveras, medan herrarne af värden föras till ett annat rum, der de dricka kaffe med tillhörande kognac eller likör och röka cigarr.

Om servietternas hopläggning vid fester.

Redan här ofvan har det blifvit anmärkt, att servietten placeras på tallriken i en eller annan form och ehuru på många ställen man i hvardagslag ännu lägger den blott i en trekant, med brödet instucket deruti, så har dock numera bruket att lägga servietten mer eller mindre artistiskt banat sig väg till många hem, framförallt vid större fester.

Och det kan ej nekas att det gifver bordet ett högtidligt utseende, då de uppställda serviettema, försedda med större eller mindre blomsterbuketter bilda likasom en ram kring bordets kant.

Konsten är ej så stor, som det vid första anblicken skulle tyckas det fordras visserligen någon öfning och eftertanke, men å andra sidan gifver det husmodern en angenäm förströelse, då hon inom sin familjekrets använder några timmar en vinterafton till att lösa dessa »Gordiska knutar».

Fordom var denna konstfärdighet ovanlig, så att man vid bröllop eller andra fester måste anskaffa en särskild taffeltäckare, på det att han skulle smycka bordet med de mer eller mindre konstiga formerna på servietterna. Husmodern bör ej vara beroende häraf, hon bör sjelf kunna utföra äfven detta arbete, för att med odelad glädje kunna känna sig såsom husets värdinna, som fullkomligt förstår att arrangera det hela.

Innan vi emellertid lemna anvisningar och illustrationer till hopläggning af servietter, måste några regler iakttagas.

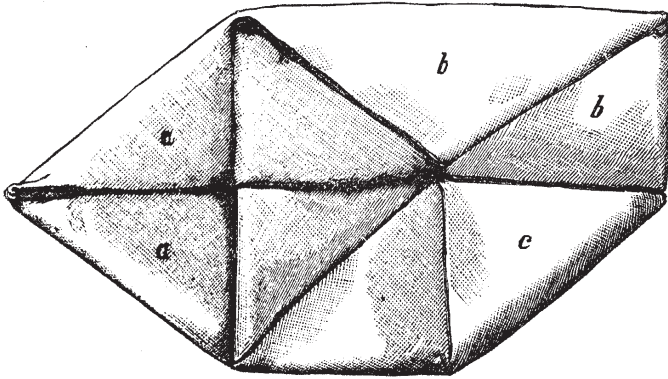
1. Servietterna måste vara fyrkantiga, hvarken théservietter, hvilka på grund af fransarne ej egna sig till hopläggning, ej heller de små middagsservietterna, hvilka ej kunna läggas i många veck, men blott passa till att lägga i en vanlig trekant.
2. Servietterna böra ej vara alltför torra, snarare litet fuktiga.
3. Servietterna få ej heller vara stärkta; skulle detta vara fallet bör man stänka dem med litet vatten, på det att de skola kunna hålla sig.
4. Vid hopläggningen måste man beflita sig om den största noggrannhet samt draga omsorg för, att hörnen alltid framkomma så skarpt och bestämdt som möjligt. Man bör först utbreda servietten fullkomligt, utsläta alla veck, som hafva blifvit i manglingen. En fullständig kvadrat är icke alltid nödvändig, man kan i många fall omvika den ena sidan för att få servietten fyrkantig.

Hvarje hopläggning måste, liksom vecken på ett hoplagdt bref, vara helt skarp; härtill fordras en lätt strykning med handen. Ju mera man iakttagar denna regel, desto bestämdare framträder serviettens form och desto säkrare och fastare kan man uppställa den,

Vi öfvergå nu till diverse detaljerade anvisningar.

”Brödkorgen”.

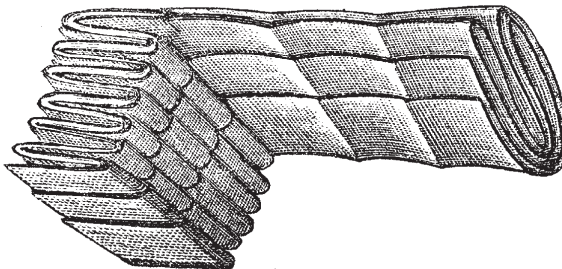
Då man enligt teckningen, böjer spetsen a in till midten, uppkommer sidan b, och de nybildade hörnen omvikas åter till midten, då servietten vid alla sidor får utseende som vid c.



Sedan man på detta sätt har erhållit en fyrkant, hvars uddar vända in mot midten, bör man först försigtigt omvända denna fyrkant, derefter på den nu uppåt vändande ytan lägga de fyra hörnen in mot midten, och upprepa detta ännu en gång med de dervid uppkomna hörnen. Då man derefter omvänder figuren och böjer de nu nedåt lagda hörnen ut från hvarann, bildas derigenom korgens fotstycke. De nu uppåt liggande tredubbla spetsarna viker man derefter något från hvarann, utdrager de två hörnen, som till höger och venster skola föreställa korgens handtag, viker deremot de andra hörnen inåt med spetsarne, gör detsamma med de i den invändiga delen varande ursprungliga hörnet på servietten och lägger slutligen brödet midtuti korgen.

“Prinsessan Alexandra”.

Servietten utbreddes först helt slätt på bordet utan något veck, derefter viker man den ena sidan öfver mot den andra, men så att den är 2 1/2 centimeter från kanten. Då detta är gjort, tager man serviettens öppna sida, vänder servietten om och lägger derefter den öppna sidan hän mot ytterkanten, äfven med ett afstånd derifrån af 2 1/2 centimeter. De veck, som sålunda uppkommit, fördubblas, men alltid kant efter kant, hvarigenom de på afbildningen fastställda 8 vecken uppstå.



Derefter lägger man efter afbildningen servietten från sidan i 9 veck, hvilket måste göras med säker och kraftig hand, och hvarje veck strykes eller pressas grundligt, för att konstruktionen måtte blifva

regelbunden och fast. Då detta är gjordt, tager man med venstra handen i den starkaste det vill säga den tjockaste delen, och med den högra handen begynner man der efter böja och klämma det öfversta, tillslutna hvarfvet på servietten framåt (fig. 3) derefter det andra och dernäst det tredje hvarfvet och dermed är figuren färdig; man ställer den då på tallriken och förenar sidkanterna, så att den kommer att stå i en rundel och bör man smycka det öfversta partiet med en blomsterbukett.

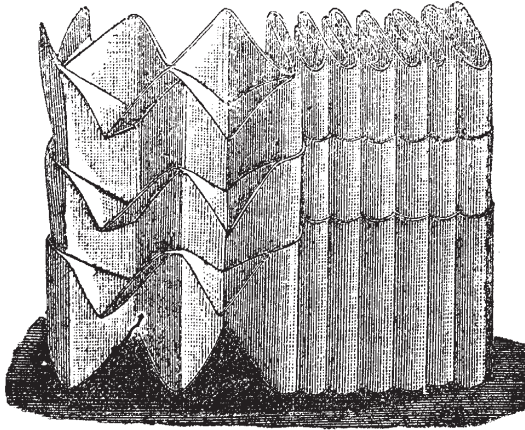


Fig. 3.

“Ymnighetstornet”

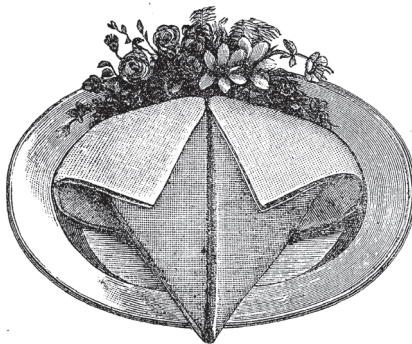


Fig. 4.

Denna form är så enkel att den lätt kan göras utan öfning. Då man har utbredd servietten helt slät, hoplägger man den två gånger på längden; derefter lägges från hvarje sida en fjerdedel in emot midten enligt afbildningen som följer.

Genom denna hoppläggning uppkommer således ett öppet och ett slutet lag af vikningar. Den slutna sidan betecknas på afbildningen i ena hörnet med a, och den punkterade linien angifver en fjerdedel omvikes mot den nedersta, ej synliga sidan och tillknipes fast, hvarefter man tager snibben b och med en enda omvridning rullar denna del till en tuta eller en strut.

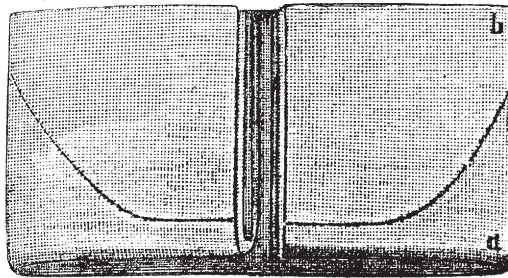


Fig. 5.

På samma sätt ordnar serviettens andra sida och de begge strutarne hopfästes med nål.

“Brud servietten”.

Man utbreder servietten helt slätt och den får icke vara för styf. För att få vecken riktigt noggranna är det måhända rådligt att fukta den något, men blott så mycket, som fuktig luft skall kunna åstadkomma. Vecken måste läggas med fast och säker hand, samt strykas skarpt i deras olika riktningar.

Först hoplägger man den på längden, derefter vikes servietten, från ena sidan inåt så

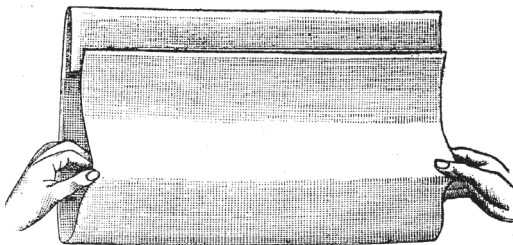


Fig. 6.

mycket som en hand bredt och deröfver lägger man så mycket från andra sidan om ett par finger bredt. Fig. 6 utvisar huru man härefter skall handtera servietten samt angifver de skarpa veck, hvilka skola föras uppåt i samma afstånd från

serviettens andra kant.

Vidstående fig. visar den nedra slutna sidan på servietten, om lagd upptill till det fjärde partiet. Nu börjar man inknipa vecken solfjäderaktigt, hvilket icke är så lätt gjort, men det viktigaste är, att alla vecken blifva lika djupa och beräknade på en indelning af 8 å 9 lag.

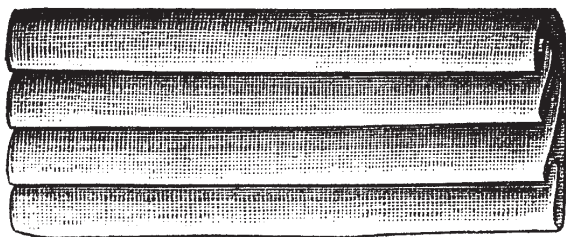


Fig. 7.

Nedanstående (fig 8) framställer såväl de ännu icke lagda som de fullt färdiga vecken. Då alla vecken blifvit inordnade med fast hand, begynner man inknipa öfversta raden, såsom servietten "Prinsessan Alexandra" och så som afbildningen tydligt utvisar och härmed fortsättes på samma sätt genom alla raderna. Då detta blifvit gjort mycket noggrant, sätter man blommor i alla de framstående strutarne och anbringar upptill i midten en större bukett.

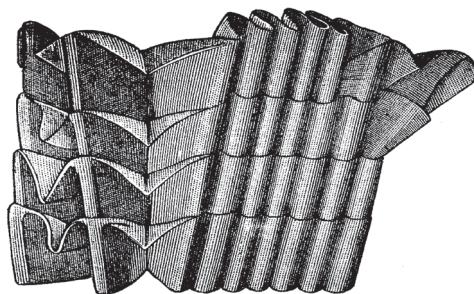


Fig. 8.

“Vattenliljan”.

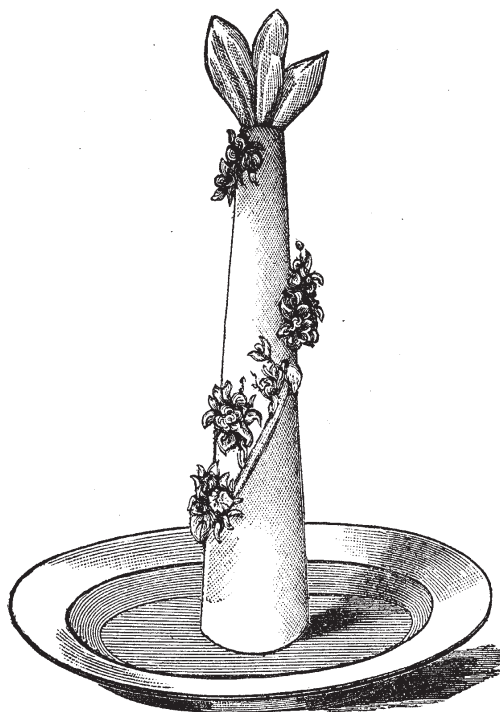


Fig. 9.

För att kunna lägga servietten i denna högst imponerande form fodras någon öfning; men det är dock ej så svår, som det vid första påståendet skulle tyckas, då hemligheten hufvudsakligast beror derpå, att man noga följer anvisningen (fig. 10 a). Fig. framställer den utbredda servietten, hvars venstra öfre snibb är hoplagd till det första liljebladet. Midten af servietten, utmärkt på längden medelst punkter, hopvikes uppifrån längs den kretsformiga punkterade linien till det andra bladet i nästa hörn på servietten, som äfvenledes är punkterad på samma sätt till det tredje bladet.

Fig. 10 b visar alla tre bladen tillbakalagda på den motsatta sidan af servietten, hvilka efter att ha blivit ombundna, bilda grundvalen till den öfriga hopläggningen. Det venstra hörnet böjes derefter på sned in under bladen (fig. 11) och derefter upprullar man med kraftig hand på sned, i det man börjar vid de tre bladen, hvilket måste ske på ett fast underlag (t. ex. ett bord), samt så att omvikta delen blir alldeles inrullad.

Derigenom uppstår den kant, hvaruti de små blommorna anbringas, hvilka framställas på figuren 9. Ojemnheter som kunna uppkomma vid rullningen, kan man släta ut eller instoppa.

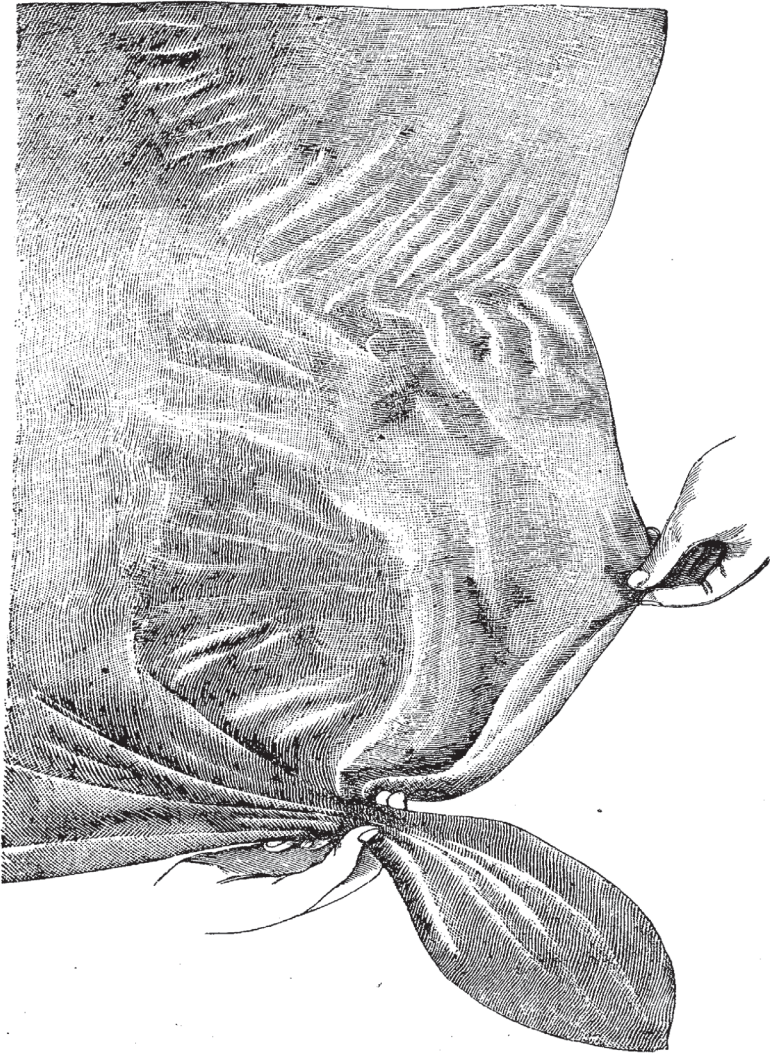


Fig. 10 a.

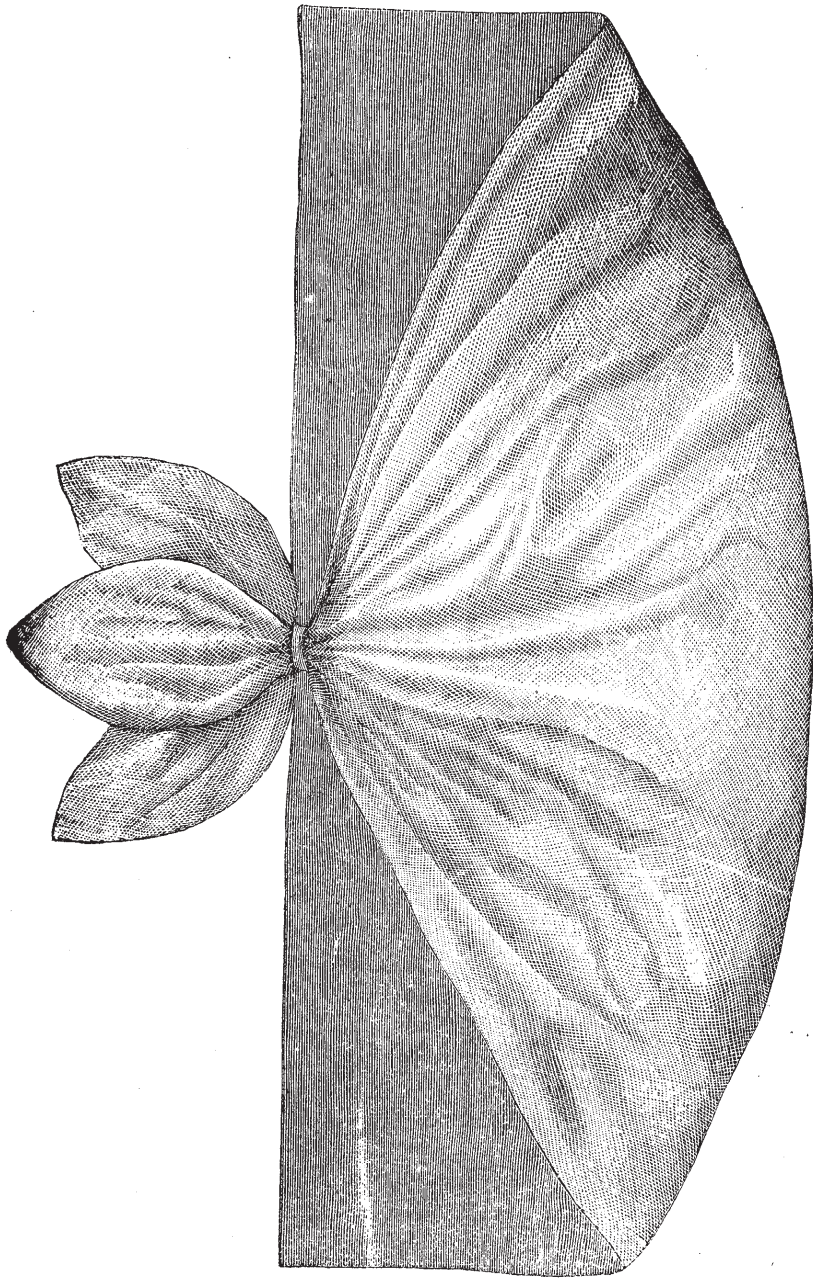


Fig. 10 b.

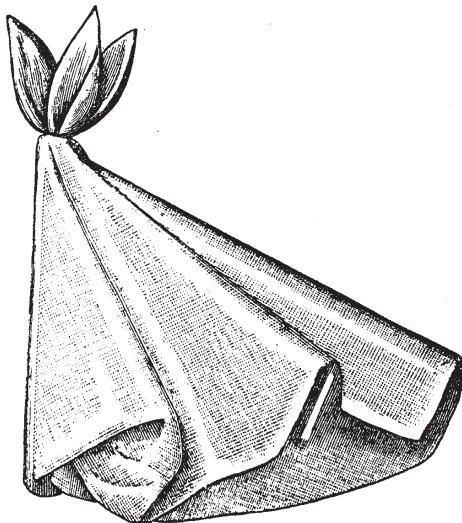


Fig. 11.

“Brefkuvert”.

Man lägger servietten dubbel och omböjer från den öppna sidan uppåt så mycket deraf som fullkomligt två fingers bredd, derefter omböjer man den sistnämnda afdelningen till baksidan. Man tager nu fatt i serviettens begge sidor på det sätt att vecket koommer att utgöra det mellersta partiet. Derefter vänder man den andra sidan uppåt, hoplägger servietten för att finna den mellersta linien, men viker den strax ut igen och hoplägger derefter från begge sidorna mot midten.

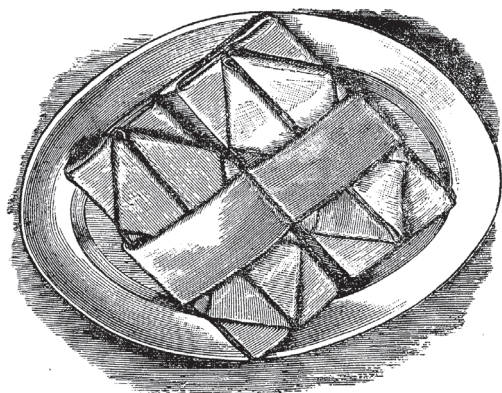


Fig. 12.

Till detta ändamål lägger man först uppefter ett cirka två finger bredt omslag, indelar den återstående delen af hälften i 4 lika stora delar och viker derefter servietten 3 gånger, första gången uppåt, andra gången bakåt och tredje gången åter uppåt.

Då man har följt denna föreskrift från serviettens båda ändar, har man en figur såsom nedanstående afbildning. Man tager nu

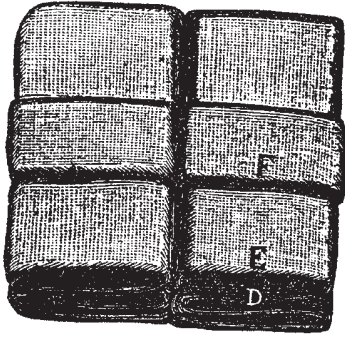


Fig. 13.



Om flyttning.

Hvarje husmoder, som varit i tillfälle att leda en flyttning, känner nog de större eller mindre besvärligheter, som äro förbundna med en sådan. Icke sällan byter man ut en lägenhet, hvari finnes stora rum, mot en, som har flere men mindre rum, en förändring, som kanske i och för sig är bättre för familjen; men som vållar husmodren, hvilken nu skall inreda dessa rum otroligt bryderi.

Rullgardinerna passa icke, mattorna äro för stora, möblerna passa hvarken här eller der, hvilket senare är det odrägligaste och det mest för den unga husmodren, som ledt inköpet af möblerna till sin utstyrsel; ty hon kan säga sig sjelf att om hon då hade offrat en tanke på nedanstående regler, skulle hon kunnat bespara sig obehagligheter och utgifter i många fall, der hon nu måste söka hjälpa sig så godt hon kan utan att ställa allt för stora fordringar på sin mans börs.

När utstyrseln köpes bör man komma ihåg:

1) att helst taga möblemanget till de olika rummen af samma träslag och möjligen samma stil, enär man då lättare kan inreda tre små rum med möblemanget från två större eller omvänt. Den invändning, som kan göras häremot, att en lägenhet då lätt blir enformig, håller icke streck; i moderna våningar är det icke så mycket möblemanget som utgör omvexlingen, utan fast mera sjelfva rummets inredning och montering; det är den som påtrycker rummet den egentliga stämpeln och gifver det dess särskilda pregel.

2) Att icke taga mattor med bård och allför stora mönster, helst mattor i hvilka mönstret upprepas många gånger i hvarje bredd, och att icke taga olika mönster i rummen (det brukar man för öfrigt icke heller så mycket nu, då mattorna i större lägenheter merändels föras öfver dörrtröskeln mellan två dörrar och alltså bör vara lika). Äro mattorna sådana, är det lätt att göra tre á två eller två af tre och derigenom undgå denna förlägenhet.

3) Rullgardiner äro icke riktigt praktiska, därför, att såväl tygets bredd som stängen alltid äro i vägen vid ny montering af ett rum. De nu brukliga höga draggardinerna af tätt, rutigt tyg äro mycket bättre och kunna med en liten förändring användes nästan öfverallt. Kommer man i en lägenhet som har höga fönster, kunna dessa gardiner lätt förlängas med en vacker bård, och får man en lägenhet, hvars fönster äro lägre och smalare, gör det ingenting att de hänga ned öfver karmen och rullas mera veckrikt i hopa.

4) Hvad som sagts om mattorna gäller på sätt och vis också om gardinerna; äro de alla af samma tyg, är det ytterst lätt att förlänga, förkorta eller på annat sätt drapera dem; äro de brokiga i ett rum, gråa i ett annat och möjligen gröna i ett tredje, skall det bli ytterst svårt för husmodern att behandla dem sedermera. Det samma gäller om hvita gardiner; tager man dessa med ett vackert litet mönster, lika för flere rum, är det lätt att arrangera sig vid en flyttning; tager man storrutigt i ett rum, smårutigt i ett annat och afpassade i ett tredje, möter man öfverallt samma ofvan omtalade svårigheter.

Om bostadens uppvärmning.

Då i vårt klimat luftens värme en stor del af året är alltför ringa att våra kläder skulle kunna beskydda oss tillräckligt mot förlusten af värme, och då blott få sysselsättningar kunna bidra till att föröka den personliga värmen genom kroppens rörelse, medan man vid lättare arbete och vid stillasittande ej kan uppnå detta, är det en påträngande nödvändighet, att vi under den kalla årstiden förskaffa oss konstgjord värme, för att kunna uppvärma luften i våra bostäder så mycket att vi kunna utföra vårt dagliga arbete samt kunna finna behag och hvila i hemmet.

Den värmegrad, som åstadkommes genom uppvärmning bör först och främst afpassas efter invånarnes lefnadsordning och sysselsättningar. För personer som sitta stilla och öfverallt der det icke utföres något ansträngande arbete, som framkallar värme, bör det i allmänhet vara 16 á 20 grader Celsius. Ju mera ansträngande arbetet är, desto mindre varmt bör rummet vara; till och med under strängt intellektuellt arbete bör man hållre kläda sig något varmare än hafva rummet mycket varmt.

De, som hela dagen hafva uppehållet sig i fria luften, t. ex. landtbrukare, jägare o. s. v., vilja om aftonen hafva riktigt varmt i rummet, emedan de i ett mindre varmt rum begynna frysa och lätt kunna förkyla sig. För öfrigt har vanans makt äfven här så

mycket att säga och man bör alltid som regel iakttaga att det ej är varmare i rummet än som fordras, för att man skall finna det behagligt. Sängkamarne böra vara något kyligare än de öfriga rummen.

De rum, hvarest små barn vistas, som i allmänhet leka mycket på golvet och sitta vid låga bord, böra deremot vara varmare, emedan luften alltid är kallare vid golvet än uppe i rummet.

Luften i rummet bör hvarken blifva för torr eller blandas med skadliga beståndsdelar, såsom rök, dam, kolsyra m.m., hvaremot eldningen skall bidraga till att förbättra och förnya luften. Man bör naturligtvis draga så stor fördel som möjligt af bränslet och ej utkyla rummen medelst öppna fönster eller spjäll.

Ett af de mest utbredda missförhållanden i boningshus är dess fuktighet. Fuktiga murar och fuktig luft i rummen verka absolut skadligt på helsan, och det af mer än ett skäl. För det första hindrar murarnes fuktighet luften från att ombytas, i det den ju hvarken tillåter den dåliga luften att tränga ut eller den friska att tränga in, och vidare beröfva fuktiga murar luften i rummen, och följaktligen äfven dem som bebo dem, oupphörligen en ganska betydlig quantitet värme, enär fuktigheten vida bättre är i stånd att binda (sluka värme) än luften.

Ett mycket enkelt förfaringssätt, som afser att utröna, huruvida en synbarligen fuktig bostad är tjenlig att bebo, består i att stänga hvarje rum och ställa en viss mängd stött osläckt kalk midt rummet, 24 timmar derefter väges kalken ånyo och skilnaden beräknas. Är kalken mer än 1 procent tyngre är rummet för fuktigt att bebo.

Kolos utvecklas genom ofullständig förbränning af kolstoffer, på grund af ofullständigt luftdrag. Så länge det drager blott i kakelugnen behöfver man ej frukta, att denna farliga luftblandning skall utbreda sig i rummet, men blir spjellet så att luftdraget hämmas, innan alla kolen äro fullkomligt utbrända, så kommer os ut i rummet och luften blir förgiftad, hvartill ej behöfves mer än 5 procent. Ja äfven ringare mängd kolsyra är tillräcklig att förgifta, då den inverkar temligen oblandad på andedräkten.

I senare tider inträffa ofta dylika förgiftningar. Faran för kolsyreförgiftningar ligger hufvudsakligast deruti att os uppkommer så långsamt och omärkligt, att man ej, såsom vid rök får hosta, nysningar eller tårar i ögonen, men deremot utan att ana någonting angripes deraf. Den i blodet genom andedräkten mottagna kolsyran, påverkar framförallt nervsystemet, och dess verkningar äro fullkomligt lika med det narkotiska (bedöfvande) giftet. Vid mindre grad inträder blott hufvudvärk, yrsel, däsighet och susning för öronen, då deremot vid högre grad följer förlust af medvetandet, känslolöshet, någon gång kramp och slutligen upphör hjertat att slå och döden inträder. För att förebygga dylika olyckor bör man aldrig skjuta spjellet, innan man har öfvertygat sig om, att i kakelugnen ej finnas obrända eller glödande kol.

Personer, som hafva blifvit bedöfvade af kolos, skola ögonblickligen transporteras in i ett annat rum eller ut i fria luften, eller måste man öppna dörrar och fönster för att införa frisk, ren luft, dessutom bör man lösa alla band och dylikt, samt låta eden sjuke intaga en till hälften sittande ställning, stänka kallt vatten i ansigtet och på bröstet samt dermed öfvergjuta hufvud och nacke, för att med tillhjälp häraf få andedräkten åter i gång. Man skall äfven gnida patientens händer och fötter dugtigt, hålla ättika eller salmiakspiritus under näsan och om han eller hon kan svälja, gifva honom eller henne små portioner starkt kaffe.

Emellertid bör man ej försumma att tillkalla läkaren, då det genom en fortsatt passande behandling eller med medicin har lyckats, då allt hopp har varit förbi att återuppväcka den svaga lifsgnistan.



Några husråd vid förkylning och andra mindre åkommor.

En *hårdnackad* och *långvarig hosta* kan lindras på följande sätt. En matsked hamprö stötes, blandas med en matsked rågmjöl och utspädes med litet kall mjölk till en tunn välling. 1 liter söt mjölk upkokas, vällingen hälls deruti att koka en god stund hvarefter den silas. Deraf tager patienten under dagens lopp då och då en del. Fortsättes härmed en längre tid skall förkylningen häfvas.

Brännskada bör man bstryka med ren glycerin och upprepa detta flera gånger om dagen, hvarigenom man förhindrar att der bildar sig blåsa. Man kan äfven begagna collodium.

Ett annat medel: Bladen af de stora hvita liljorna torkas och fylles i en flaska med provenceolja. Man lägger ett sådant blad på brännsåret och det läkes inom kort. Eller man smörjer äggolja på såret och betäcker det med en linnelapp. Eller man omlindar det brända stället med bomull. Härigenom uppstår ögonblickligen starka svidande smärtor, men det blir aldrig blåsa och såret läkes hastigt,

Karbololja är äfven ett utmärkt medel mot brännskada. Man tager ett så stort stycke bomull att det betäcker såret och blöter detta i oljan, samt lägger det så fort som möjligt på såret och binder hårdt deromkring med ett band dock utan att hindra blodomloppet. Först efter en veckas förlopp aftages detta omslag. Såret är då vanligtvis läkt. I annat fall pålägges ett nytt omslag.

Ett enkelt och förträffligt medel mot brännskada, som ögonblickligen häfver smärtan och förhindrar blåsa, är hvitt ofärgadt oblat. Man väter detta godt med spott och lägger det på det brända stället, hvarest det qvarligger af sig sjelft, tills såret är läkt.

Ägghvita, som man genast pålägger är äfven ett verksamt medel mot brännsår. Svedan upphör och efter några timmars fortsättning härmed lägger sig en tjock hinna öfver såret. Linnelappar doppade i honung äro äfven mycket bra.

Vaselin, som fås på apoteket är ett godt medel då man bränner sig Detta strykes på en linnelapp, lägges på såret och förnyas hvar tredje timme. Det befriar från smärtan och läker hastigt.

Sår hotas då man derpå lägger blad af svarta vinbärsbusken dessa förhindra nemligen att materia bildas och gifva köttet den röda färg, som antyder förbättring. De friska bladen hachas fint såsom persilja och lägges på såret. Äro bladen deremot torra uppkokar man dem i ljumt vatten och hackar dem derefter då de blifvit mjuka. Amykos på en linnelapp har deremot visat sig såsom ett förträffligt medel, då man bränner, hugger eller skär sig. Men lappen skall ofta fuktas dermed.

Medel mot tandvärk. Ett utmärkt medel mot smärtor i en ihålig tand är en blandning af pulvriserad alun och vanligt salt, som man förer ned i tanden på ett stycke bomull. Eller ock köper man på apoteket för 10 öre vallmoskal och håller 1 1/2 liter kokande vatten deröfver samt låter detta stå och draga i 24 timmar, hvarefter det silas och man sköljer munnen med det tunna och håller litet mot den tanden som värken. Tandvärken skall dervid upphöra och aldrig återkomma. Följande medel hotar den svåraste tandvärk, så framt den ej härrör från reumatism: 2 delar alun, stött till fint pulver och 7 delar svafvelaether. Detta blandas och lägges på den sjuka tanden.

Medel mot begynnande tandvärk. Munnen sköljes flere gånger, med en blandning af 24 droppar ren karbolsyra och 6 droppar pepparmyntsoija, omskakade i 1 1/2 kopp vatten. Ett mycket uppfriskande, rensande och billigt tandpulver är vanligt koksalt.

Medel mot tandvärk och hufvudvärk. Man torkar ålskinn i fria luften och insyr dem i ett stycke siden, hvilket man bär om halsen och hälst beständigt.

Medel mot hufvudvärk. Man lägger sig utsträckt på ryggen och anbringar bak i nacken något rifven pepparrot. Till och med de häftigaste smärtor upphöra efter 10 å 15 minuters förlopp. Skulle svedan blifva för stark, kan man en stund derefter lägga pepparrotten i en linnelapp och lägga denna i nacken. Ett utmärkt medel mot lättare hufvudvärk är Hoffmans droppar. Man dryper 2 å 3 droppar på hufvudet; det verkar genast, men man bör akta sig för att drypa för många, ty då verkar det en smula bedöfvande.

Ett annat medel mot hufvudvärk. Man värmer ättika och lägger ett par strumpor deruti, hvarefter man tager dessa på fötterna, så varma som det är möjligt, och lägger sig derefter en stund att hvila. Efter en qvarts förlopp är hufvudvärken försvunnen.

Då man tager en matsked ättiksyrad natron (upplöst på apoteket) upphör äfvenledes hufvudvärken inom 10 minuters förlopp, om man samtidigt håller sig stilla.

Man kan lägga rå, rifven potatis i en näsduk och binda denna på pannan och den starkaste hufvudvärk upphör inom en half timme.

Ett mycket enkelt medel mot nervös hufvudvärk, hvaraf så många qvinnor lida är koksalt. Tages detta då värken är i antågande, förhindrar det dess utbrytande och tages det sedan hufvudvärken brutit ut, lindras den och förjagas genom detta simpla medel. Den lidande tager en rågad thésked koksalt och nedsköljer det med ett glas vatten; verkan deraf skall ej uteblifva.

Medel mot frusna kroppsdelar. Man bör ej strax utsätta dessa delar för stark hetta, emedan då lätt kan uppstå inflammation. Deremot böra de helst i ett kallt rum gnidas med snö, i annat fall med iskallt vatten och derefter med linne, som är doppadt i dylikt vatten.

Medel mot ömkyla. Man bör dagligen tvätta de af kylan angripna delarne med ljumt vatten, hvaruti man kokat råskalad potates. Ett utmärkt medel äfven mot gammal inbiten frost är smultronsaft. Om sommaren, då man har tillgång på smultron, bör man innan man går till sängs, klämma några hela, friska smultron på de ställen der man har knölar efter frosten. Denna saft urdrager det onda och man bör i alla hushåll förse sig med smultron till vintern; antingen förvara dem i väl korkade flaskor eller gifva dem ett uppkok och förvara dem i en burk, för att hafva dem till hands vid behof under den kalla årstiden.

Lider man i allmänhet af kalla fötter, bör man springa ett par hvarf omkring i rummet på tåspetarne, hvarigenom en betydlig värme uppstår.

Ett annat medel mot frostkknölar, som rekommenderas, är pepparrot, som man rifver och öfverhåller med 3 gånger så mycket kokande vatten och låter det stå tilltäckt någon tid. Medan vattnet ännu är varmt, badar man de frusna lemmanne deruti och låter dem förblifva der, tills vattnet är kallt. Stundom är man tvungen att upprepa detta några gånger.

Man kan äfven tvätta sig i ljumt bränvin eller begagna omslag af varm stärkelse.

Medel mot överansträngda ögon. Har man ansträngt ögonen med för mycken läsning eller ock arbete vid ljus, hjälper det att tvätta ögonen 3 gånger dagligen med en blandning af en del kognac och två delar vatten eller ljumt thé. Efter tvättningen måste ögonen torkas mycket väl och de första 10 minuterna ej blottställas för köld eller drag.

Det är för öfrigt mycket nyttigt och stärkande för ögon i allmänhet att om morgonen

tvätta dem med så kallt vatten som möjligt. Några finna sig mycket väl af, att innan de lägga sig om aftonen, insmörja ögonlocken med litet ren, osaltad fartalg, som är skirad.

Har man fått sand eller något annat generande i ögat och man har svårighet vid att blifva det qvitt så bör man drypa en droppe olivolja i ögat, så lyckas det.

Medel mot öronvärk och susning för öronen. Man värmer glycerin och då den ej är varmare än att man kan hålla fingret deruti, håller man deraf i örat och lägger litet bomull deröfver. Att drypa kamfertolja på bomull och lägga i örat, är äfven mycket bra.

Medel mot sömnlöshet. Har patienten ett nervöst, häftigt temperament skall han eller hon vara mycket noga med sängens ställning i rummet. Sömnens blir lugnare, då hufvudet vänder mot norr och fötterna mot söder. Detta är ett medel, som redan var känt för öfver 100 år sedan.

Medel mot sofvande lemmar. Man har ibland en obehaglig, surrande känsla i ben och armar, hvilken genast upphör, då man väter en handduk och lägger den på senorna under knäet och i armvecket.

Medel mot solsting. Häremot bör användas varma fotbad, omslag af kallt vatten kring hufvudet och flitigt frotterande af kroppens nedre delar.

Eller: Så snart de första symptomerna visa sig, upplöser man en thesked koksalt i en matsked vatten och dryper denna blandning droppe efter droppe i den sjukes begge öron. Inom kort inträder förbättring. Beduinerna begagna sig alltid af detta medel och anse det ofelbart.

Medel mot solbränna. Man tvättar ansigte och händer i vatten, hvaruti man har kokat en knippa persilja, men vattnet måste vara kallt innan man begagnar det, Persiljevatten gör alltid huden mjuk och gifver en god färg.

Det enklaste medel att bevara en vacker och fin, är att hvarje afton tvätta sig i ljumt vatten med hvit karbol eller glycerintvål. Om sommaren då man så ofta är utsatt för solens inverkan, kan man bibehålla hyn frisk och vacker genom att hålla, några droppar vinättika i tvättvattnet, innan man använder det om aftonen, eller ock ingnida huden med sur mjölk och låta denna blifva sittande till morgonen, och då blott skölja sig med klart, kallt vatten.

Medel mot spruckna händer. Om hösten hafva händerna ofta benägenhet att spricka och att blifva röda. Tvätta dem blott med kaffesump och de blifva strax mjuka och småningom äfven hvita.

Tvättar man dagligen händerna i honungsvatten, då man har sysselsättning i köket, så

bibehålla sig händerna hela och mjuka. En skedfull honung är tillräckligt till i 1/2 liter vatten.

Att tvätta händerna med grof sand och grön såpa är äfven mycket fördelaktigt. Ett godt medel till att få hvita händer är äfven att blanda litet salt i limonsaft och tvätta händerna dermed. Vätskan bör torka in i huden och får ej afgnidas. I brist på limonsaft kan man begagna citronsaft med samma fördel. Ett ofelbart medel mot spruckna händer är äfven att man om aftonen ingnider dem med frisk, okokt grädde. Enbärsolja är äfven ett mycket godt medel.

Medel mot fotsvett. Köp på apoteket för 20 öre salicylsyra och för 10 öre vinsyra, blanda detta riktigt väl och strö litet deraf både i skorna och i strumporna. Detta fördrifver den elaka lukten och är fullkomligt oskadligt.

Blodstillande medel. Köp på apoteket saltsura jerndroppar, blanda en thesked deraf med 8 theskedar vatten. Denna vätska måsten antingen hällas på såret eller på charpi, som lägges uti såret. Snart metallen kommer i beröring med blodet, bildar det sig en svart skorpa, som tilltäpper ådran.

Vid lindrigare tillfällen gör ett stycke gråpapper, som man har blott i bränvin, stor nytta då man lägger det på det blödande stället. Häftplåster, fnöske och spindelväf hafva äfven visat sig välgörande vid blödningsar.

Medel mot näsblod. Man klyfver en lök i två delar och lägger den ena halfvan på kinden och den andra på handleden. Den skarpa, eteriska oljan verkar i hög grad afledande.

Ett annat medel mot näsblod. Har man stark näsblod kan man få den att upphöra på följande sätt: Man badar ansigtet och framförallt nacken med kallt vatten, lyfter derefter ansigtet uppåt, sträcker begge armarne upp öfver hufvudet, stödjer händerna mot en vägg och står i denna ställning 5 minuter.

Mot bloduppkastning rekommenderas att gifva patienten in en thesked salt tills läkaren hinner anlända, detta plägar stanna blodet.

Ett utmärkt medel mot gikt och reumatism äro råa, hela potäter. Man bör gå med dem så nära kroppen som möjligt, och då de begynna vissna bör man taga nya.

Ett annat medel mot gikt. Köp på apoteket för 10 öre terpentin, 10 öre spikolja, 10 öre bensprit och för 10 öre lager olja allt på samma flaska. Detta skakas väl och man smörjer dermed morgon och afton på de ställen der gikten sitter.

Ett annat förträffligt medel mot reumatism och blodstigning åt hufvudet. Man upplöser en handfull salt i en flaska fylld med vatten. Då detta har stått en stund silar man det klara genom ett stycke linne. I en flaska som rymmer 1 liter håller man 2 likörglas

kaustik ammoniak och ett halft glas kamferspiritus och härtill hålles nu saltlösningen, omskakas väl och är så färdig. Har man hufvudvärk lägger man en näsduk fyrdubbel och blöter den väl i ofvanstående blandning, binder den öfver pannan och bättring inträder snart.

Medel mot kolik. Då man besväras af häftiga smärtor i magen bör man taga in en kastanje, som blifvit stött så fin som pulver.

Magkramp botas på följande sätt. 1/2 liter hafre rostas torra på en panna, hålles derefter i en liten påse och lägges under hjertgropen, så varm som patienten kan tåla den. Eller man blöter en yllelapp i varmt bränvin och lägger den om aftonen då man går till sängs, på magen och betäcker den med ett annat mjukt kläde till morgonen.

Magsyra botar man lättast, då man hvarje morgon dricker så mycket friskt källvatten som man kan och derefter promenerar i fria luften samt endast förtär lättsmält föda.

Mot skörbjugg och sjösjuka har en engelsk läkare föreskrifvit, att man skall äta bröd som är doppadt i hafsvatten, hvilket dessutom skall smaka temligen godt.

Fikon hafva ett mycket läkande inflytande på mage och inelfvor och användas med framgång mot sådana sjukdomar, som äro en följd af rubbad matsmältning.

Turkiska läkare använda fikon som medel till att förekomma kolera. Men fikon kan äfven rekommenderas till alla som lida af hosta och lungsjukdomar. Man kokar ett välgörande bröstthé på följande sätt: Vanligt korn kokas till samman med 5 fikon och en handfull russin och silas derefter. Af detta thé dricker man några koppar dagligen. Fikon användes äfven såsom yttre läkemedel, t. ex, på tandbölder, men då skall det klyfvas. Några bruka först lägga det i varm mjölk innan det lägges på bölden.

Medel mot svår hosta. 1/2 hektogram osaltadt smör, 4 äggulor 1/2 hektogram honung och lika mycket rifven ingefära arbetas väl tillsamman, tills det blifver som en slags pepparkaksdeg. Denna massa får ej värmas. Häraf tages en thesked morgon, middag och afton.

Medel mot bleksot. 1 hektogram pomeransskal, 1/2 hektogram millefolium, 3/4 hektogram engelsk lakrits kokas i 3 liter vatten så länge tills blott i 1/2 liter återstår, derefter silar man det och låter det svalna. Sedermera håller man deruti för 40 öre malörtsdroppar och för 40 öre jerndroppar, fyller detta på flaskor och korka dessa väl. Häraf tages en matsked morgon och afton en fjerdedels timme innan man äter.

Medel mot hicka. Den häftigaste hicka upphör genast, då man med högra handen trycker på venstra handledens pulsåder 1 á 2 minuter.

Ett annat medel mot hicka. Man tager några droppar ättika på en sockerbit, Eller man

håller begge armarne upp öfver hufvudet så länge som möjligt.

Medel mot törst. Då man ej får dricka, skall man tvätta bröstet med kallt vatten, eller gurgla halsen med vatten.

Medel mot finnar. Man köper, på apoteket för 5 å 10 öre kamfertsspiritus och tvättar finnarne dermed morgon och afton.

När naglar växa in i köttet på tårna, bör man försigtigt skrapa med en hvass knif ofvanpå nageln, alldeles på midten, från nagelroten utåt, så att nageln blir tunn derstädes. Sedan man har gjort detta några gånger morgon och afton skall det hjälpa. Skulle en nagel spräckas på längden skall man fila med en liten fil en rand på tvären, då nageln därefter blir mera regelbunden.

Medel mot vårtor. Man har salpetersyra i en flaska med glaspropp och vänder flaskan, då man skall begagna syran, sålunda att proppen beröras af vätskan, och ingnider så vårtan med det som är på proppen. Då man har gjort detta några gånger med passande mellantider, kan man utan smärta bortskära ett stycke af vårtan och man fortsätter dermed vexelvis (betrykning och skärning) tills vårtan är borta.

Eller, man lägger ett stycke spansk fluga, som ej är större än vårtan, på i 2 dagar. Vårtan blir då hvit och mjuk, och man kan afklippa den utan att det blöder. Man lägger derefter ett stycke vanligt engelskt häftplåster på hålet och efter ett par dagars förlopp är allt bra. Det återstår ett litet obetydligt ärr, men detta försvinner efter en månads tid. Ett annat medel mot vårtor är ättika, som användes på samma sätt som salpetersyra. Dessutom är en stark lösning af kromsyra ett verksamt medel, då det påstrykes med en mjuk pensel. Då denna syra användes 3 å 4 gånger blir vårtan svart och faller af. Man kan äfven bränna bort vårtor med lapis.

Men det billigaste och enklaste medlet är att bestryka vårtan flera dagar å rad med en klufven, rå potatis, så att saften kan intränga uti vårtan, som ganska snart försvinner.

Medel mot liktornar. Är en liktorn hård och skarp skall man ej skära något bort deraf, men slå en droppe ättika eller citronsaft på en liten pensel och smörja på den (icke utomkring ty då svider det). Då syran intorkat, håller man en ny, droppe och fortfar härmed ännu några gånger. Man lägger omedelbart derefter ett stycke lärt öfverstruket tjockt med ympvax på liktornen och låter det ligga tills det faller af sig sjelft, då all hård hud quarsitter på iärfvet.

Ett annat medel är att skära lök uti tunna skifvor och låta dessa ligga ett dygn uti ättika. Då man derefter går till sängs, lägger man en af dessa skifvor på liktornen, ombinder en liten yllepapp och lindar ullgarn omkring för att quvarhålla fuktigheten. Följande morgon är liktornen så mjuk, att man lätt kan bortplocka den.

Skrofler hos barn botas då man i längre tid låter dem sofva på friska ormbunkeblad, hvilka läggas i hufvudkudden och ombytas så ofta som möjligt; äfvenledes i madrassen. Dessutom böra de dricka thé, som kokas på svarta vinbärsblad. Dessa blad böra samlas om sommaren och torkas för att kunna hafva dem att tillgå då det behöfves.

Vattusot botas genom följande medel: Man kokar en hel timme: fläderthé, rötter af enbusken samt enbär till starkt thé och gifver patienten deraf så ofta som möjligt, åtminstone 2 gånger om dagen, morgon och afton. Efter ganska kort tid är patienten rask.

Medel mot bistick utspädd salmiakspiritus. Smärta och svullnad upphöra, då man lägger kompresser (hoplagda linnelappar) doppade i en blandning af 1 del salmiakspiritus och 3 delar kallt vatten. Kompressen bör ombytas hvar 10:de minut för kunna vara kall. Kall, fuktig jord på såret är mycket välgörande. Man kan äfven gnida såret med honung, smör, bomolja samt koksalt upplöst i sprit m. m.



Kok konstens filosofi.

eller huru vi lefva af den föda, som vi förtära.

Dibarnets näring.

Då man undersöker naturfolkens lefnadsätt skall man se, att dessa aldrig hålla sig uteslutande till samma födoämnen utan af naturlig instinkt välja olika slags ämnen. Eskimåen t. ex, håller tillgodo med hvalfisktran under den 6 månader långa vintern och finner denna välsmakande, medan Hinduen lefver af ris och frukter; då Samojuden äter cirka 4 1/4 kilo kött om dagen, kan den vandrande Araben lefva flera månader uteslutande af mjölk.

Kroppen behöfver utom de ämnen, som tjena till dess vidmakthållande och till att ersätta förbrukningen, äfven sådana, som inskränka denna förbrukning, och andra, hvilka likt kolen i en ångmaskin, äro nödvändiga för andedräkten och arbetet. Fett är ett sådant brännämne, äfven stärkelse och socker. Förbrukningen af de egentliga kroppsbeståndsdelarne inskränkes genom tillförseln af lim, fett och kolhydrat (socker och stärkelse), under det att sjelfva kroppen uppbygges af ägghviteämnen, vatten och åtskilliga salter.

Vi måste prisa dibarnets lycka, som i modersmjölken erhåller, hvad det behöfver för att lefva och kunna växa. 1000 delar modersmjölk innehålla nemligen:

19/5	delar	ägghvit och ostämne.
66/4	»	socker.
35/9	»	fett.
2/2	»	salter.

Men huru många dibarn måste icke undvara denna naturliga näring, och blifva deremot proppade med hårdsmälta näringsämnen, hvilka blifva en orsak till, att en stor del af dem förstöras, tillintetgöras. Bland dessa näringsmedel spelar mjölgröten en stor rol. Har man blott proppat barnets mage med detta klister, hvaraf blott en ringa del kan smältas, och derefter stoppar en sudd i barnets mun så anser man sig hafva gjort riktigt väl, medan tvärtom den hårdsmälta gröten blott tjänar till att utspänna tarmarne och åstadkomma oregelbundenhet i matsmältningen; suddnen förorsakar syrebildningar i mun och mage samt utvecklar torsk.

Försigtigare mödrar pröfva andra ämnen, för att ersätta modersmjölken, nemligen flera sorter så kalladt barnmjöl, som visserligen innehålla en del näringsämnen, men likväl taga alltför stor plats i barnets mage.

Då en mor af en eller annan orsak ej kan gifva sitt barn di är det bäst att gifva det en amma. Men en sådan står icke alltid att finna och hon kostar icke så litet; därför måste man i nödfall hjälpa sig med det medel, som framför andra kan anses ersätta modersmjölken. Vi mena mjölken af kor, som ej få rofvor, men om möjligt torrt foder.

Men man måste komma ihåg, att komjölken innehåller nästan dubbelt så mycket ägghvita, mera fett och flera salter, men mindre socker än modersmjölken, och att den därför skall spädas med vatten och tillsättas med socker. Tills barnet blir 3 månader, spädes mjölken, till hälften med vatten, men efter den tiden med en tredjedel vatten.

Svaga barn som hafva anlag för diarrhé kan man gifva kokt kornvatten i mjölken, i stället för bara vatten. Dessutom bör man alltid koka mjölken strax för att tillintetgöra de syror och andra skadliga ämnen som kunna finnas i den, derefter korka flaskan och sätta den på ett kyligt ställe.

Vid hvilken tid man skall börja med annan föda, visar naturen bäst vid utvecklingen af de så kallade mjölkttänderna. Men det är icke allenast tänderna, som alltifrån 4:de månaden gifva anvisningen på en annan föda; ännu mer visar den förökade afsöndringen af spott derpå. Före den fjerde månaden tåltes ej stärkelsehaltig föda, emedan spotten, som skulle förvandla stärkelsen till dextrin och derigenom göra den tjenlig till matsmältning, icke afsöndras i tillräcklig mängd. Men härefter kan man utom mjölken gifva någon fastare föda. Småningom kan man öfvergå till kötsoppa, och redan i det 2:dra året kan man gifva barnet fint skuret eller skrapadt kött. Framför allt måste man iakttaga att ej gifva barnen för mycket socker, då detta icke allenast skadar tänderna, utan äfven magen.

Intressant är den beräkning, som blifvit gjord (af Fleischmann) angående barns behof af näring och tillökning i vikt från 1:sta till 12 månaden.

Ett medelmåttigt barn behöfver nemligen under 24 timmar i 1:sta månaden 600 gram

i 1:sta	månaden	600	gram	
i 3:dje	»	840	gram	
4:de-12:e	»	1,050	gram	

Antager man nu att vigten från begynnelsen är 3,560 gram tilltager barnet.

i 1:sta	månaden	dagligen	35	gram,	hela	månaden	1,050	gram
i 3:dje	»	»	28	»	»	»	840	»
i 6:te	»	»	14	»	»	»	420	»
i 9:de	»	»	10	»	»	»	300	»
i 12:te	»	»	6	»	»	»	180	»

Barnet väger således vid slutet af 12:te månaden 9,600 gram.

Vuxna personers näring.

Mjölken är det enda af naturen färdigbildade stoffet, hvilhet ar bestämdt till fullständig näring för den djuriska organismen, då mjölken innehåller, utom vatten, hufvudsakligen ostämne, fett och socker, hvilka tre ämnen man äfven, beträffande de för menniskan nödvändiga konstgjorda näringsämnen alltid blandar till och med i våra utsöktaste läckerheter, ty smör, socker, mjöl och ägg i deras mångfaldiga former och beståndsdelar, äro blott efterapningar af mjölken, sådan som naturen lemnar den.

Bland de former, hvaruti mjölken erbjudes oss, är den friska, nymjolkade, den så kallade söta mjölken, den bästa, emedan den innehåller alla mjölkens näringsämnen, smälter lättast och är mest välsmakande. Dess näringsvärde är mycket stort 4 1/2 liter söt mjölk innehåller lika mycket ägghviteämne som 4 1/4 hektogram oxkött och dessutom mera fett än köttet, och cirka 1 hektogram socker.

Då 4 1/2 liter söt mjölk är billigare än 4 1/4 hektogram oxkött, bör man kunna inse, att det är fördelaktigt att använda den i hushållet. Ännu tydligare framträder denna fördel vid skummad mjölk som mest köpes af obemedlade. Genom skumningen har denna mjölk blifvit beröfvad största delen af sitt fettämne, men de öfriga närande stofferna finnas der i oförminskadt antal. Näringsvärdet af den skummade mjölken är derfore i förhållande till priset mycket stort och öfverträffar vida det som finnes i många andra brukliga födoämnen, såsom kaffe, thé, saftsoppa, vattgröt o. s. v.

Den skummade mjölken bör derfore mycket rekommenderas i alla hushåll, men först och främst hos obemedlade der det är af vigt, att erhålla den nödvändiga födan så billig som möjligt.

Att undersöka fullvuxna människors föda är temligen svårt, men nyare tiders forskare

hafva dock gjort det möjligt att någorlunda kunna bestämma hvad, huru mycket och huruledes vi skola äta,

Med afseende på hvad vi skola äta, så veta vi i allmänhet att menniskan behöfver en blandad föda, då man utom ägghvitestoffer och lim äfven behöfver fett, socker, stärkelse m. m. Dessutom veta vi, att ägghvita i synnerhet finnes i kött och ägg, lim i brosk och senor, att fett erhålles både ur djur och växtriket samt att stärkelse och socker finnas i födoämnen från växtriket, framförallt i säd. Men för att känna lagarne för lifsmedlen, är det nödvändigt att veta i hvilket förhållande dessa finnas i de olika Födoämnena, och huru mycket tarmkanalen kan uppsuga deraf.

Enligt professor Voit's beräkning finnes

118	gram	ägghvita	uti	272	gram	ost.
»	»	»	uti	520	»	ärter.
»	»	»	uti	538	»	fettfritt kött.
»	»	»	uti	796	»	hvetemjöl.
»	»	»	uti	905	»	ägg = 18 st.
»	»	»	uti	989	»	majs.
»	»	»	uti	1,430	»	rågbröd.
»	»	»	uti	1,868	»	ris.
»	»	»	uti	2,905	»	mjölk.
»	»	»	uti	4,575	»	potates.
»	»	»	uti	7,625	»	hvitkål.
»	»	»	uti	8,714	»	hvita rofvor.

Enligt denna jämförelse af de olika lifsmedlen med afseende på deras innehåll af ägghvita, kan det svårligen falla någon in att tillfredsställa sitt behof af ägghvita med några kilogram potates eller hvita rofvor, då ett stycke ost vore tillräckligt. Men såsom ersättning innehålla dessa lifsmedel ur växtriket andra nödvändiga födoämnen, som följande tabell (af Moleschott) utvisar:

Uti tusen delar af nedanstående lifsmedel finnas nemligen:

	Kött af.						
Ämnen	Dägg-djur.	Fogel.	Fisk	Höns-ägg.	Mjölk.	Mjöl.	Potates.
Vatten	728	730	741	735	862	150	760
Ägghvita	174	203	137	194	39	133	10
Lim	32	14	44	-	-	-	-

	Kött af.						
Ämnen	Dägg- djur.	Fogel.	Fisk	Höns- ägg.	Mjölk.	Mjöl.	Potates.
Fett	37	19	46	116	50	17	-
Kolhydrater	-	-	-	-	43	688	220
Extractivstoffer	17	21	17	4	-	-	-
Salter	11	13	15	11	6	13	10

Mycket svårare än dessa undersökningar angående den mängd olika näringsämnen, som finnas i födan, äro undersökningarne angående huru mycket af födan som kan uppsugas af tarmen. Utom att veta huru mycket af ett visst födoämne införes i matsmältningskanalen, måste vi äfven veta, huru mycket som uppsugas af kroppen, och i allmänhet böra vi föredraga de näringsämnen, som efterlemna minst exkrementer.

Dylika undersökningar äro gjorda af professor Voit med följande resultat:

Födan	Förtärd		Torra exkrementer.	Procenten af torra substanser i exkrementerna
	frisk	torr		
Blandad	-	615	34	5,5
Kött	2150	518	17	3,3
Ägg	948	247	13	5,2
Mjölk	2438	224	25	11,1
Ris	638	576	27	3,9
Majs	750	645	49	6,6
Rågbröd	800	437	51	11,5
Hvetebröd	736	439	25	5,6
Potates	3013	819	94	9,3

Af denna tabell se vi, att af de ägghvithaltiga födoämnena efterlemna kött och ägg, af de öfvervägande stärkelsehaltiga ris, hvetebröd och majs, minst exkrementer, under det att mjölk, potates och rågmjöl efterlemna mest. Ju flere exkrementerna äro ju mera föda måste man hafva, och ju mera matsmältningsprocess måste ju ega rum.

Enligt Voits beräkningar behöfver en vuxen person dagligen 118 gram torr ägghvita, som till en del kan ersättas med lim, 56 gram fett och 500 gram stärkelse och socker.

Då vi nu efter denna beräkning vilja jämföra lefnadssättet i städerna och på landet, så måste vi, oaktadt det prisade sunda lifvet på landet, onekligen tillerkänna städerna företrädet. Ty med undantag af de många njutningsmedlen, som vi senare skola anföra, så tillfredsställer stadsbon sitt behof af ägghvithaltig föda medelst kött, och han erhåller stärkelse och socker genom hvetebrödet, medan folk på landet företrädesvis lefva af mjölk, rågbröd och potates, hvilka alla efterlemna 9-11,5 % osmältbara rester. Då nu, till följe af det hårdare arbetet, landtmannens behof af stärkelse och socker är större än stadsbons, och han minst behöfver lika mycket ägghvita, så måste han antingen äta mycket mera, alltså i förhållande dertill lefva dyrare eller ock blir hans kost otillräcklig.

Detsamma gäller om Vegetarianerna, hvilka företrädesvis taga deras ägghvit- och stärkelsehaltiga föda ur växtriket och aldrig äta kött, men blott förtära de produkter af djuren, som dessa i lefvande tillstånd kunna lemna dem, nemligen mjolk, smör, ägg, ost o. s. v. De påstå nog att de lefva sundare och billigare än andra, men deras påstående håller icke streck; ty då köttet blott efterlemnar 3,3 % torra exkrementer, efterlemna äggen 5,2 % och då till det dagliga behofvet af 118 gram ägghvita kräfvos 538 gram kött = 18 ägg, så kostar köttet 1/3 mindre än äggen.

Men fullständigt otjenligt, både ohelsosamt och dyrt, är det bröd som vegetarianerna äta. Detta bröd innehåller nemligen alla sädens beståndsdelar till och med kli, i groft malet tillstånd. Degen får ej jäsa, mjölet blandas helt enkelt med vatten och bakas. Följaktligen blir brödet ej allenast tungt utan äfven hårdsmält, emedan spotten och magsaften blott långsamt och otillräckligt kunna inverka på denna massa. Och då kli icke kan smälta och dessutom rifver värdefulla beståndsdelar af födan med sig måste förtärandet af detta bröd anses nästan för en lyx.

Matsmältningens och födans värde beror i hög grad på matens tillagning. Afsigten med matlagningen är att göra de i maten varande näringsämnen tillgängliga för matsmältningssvätskorna, framförallt behöfva de från växtriket hemtade födoämnen detta, emedan ägghvitan, stärkelsen och sockret hos dessa äro inneslutna i celler och först måste frigöras på mekanisk eller kemisk väg, medelst malning, kokning, bakning o. s. v.

Det andra vigtiga födoämnet, köttet, är äfven underkastadt flera tillagningssätt, hvilka brukas ännu i dag likasom fordom, för att göra köttet mörkt och att derigenom underlätta matsmältningen. Man kan visserligen smälta fint hackadt, rått kött, och barn tåla det väl, men det medför så många faror, att man alltid, innan man äter det (till och med rökt kött), bör utsätta det för eldens inflytande. Huru olika man än kan tillaga köttet så kan man dock indela tillagningen i två stora grupper.

Antingen bidar man (genom stekning o. s. v.) då man sätter fett till köttet och låter elden hastigt inverka derpå, en utvändig skorpa, som hailer saften qvar, eller ock kokar man det i vatten, hvarigenom värdefulla beståndsdelar såsom lim, fett och salter öfvergå i vattnet och bilda köttsoffa. Tillsätter man nu köttet blott kokande vatten, så

har man ingenting att invända emot den i små hushåll vanliga köttkokningen, ty köttet blir fortfarande saftigt och lättsmält, ehuru soppan blir tarflig. Men då husmodern lägger det dyra köttet i kallt vatten och under den långa kokningen afskummar de stelnade ägghvitflingorna, så handlar hon icke blott oklokt men äfven slösaktigt, ty resultatet blir segt kött och en soppa, som hon hade kunnat koka mycket billigare på ett köttben.

Vi skola dock ej förakta köttsoppan. Den är icke så mycket närande, men den intager en hög rang såsom njutningsmedel. Med njutningsmedel menar man sådana stoffer, hvilka val ej innehålla någon näring för kroppen, men som likväl, då man äter måttligt deraf, fördelaktigt inverka på matsmältningen och välmågan.

Njutningsmedel äro således alla kryddor, ättika och andra syror; vidare koksalt då det icke brukas i större mängd än som erfordras till blodets bildande. Alla kryddor gagna oss derigenom att de sätta smak på maten, hvarigenom de föröka spottens och de öfriga matsmältningsvätskornas afsöndrande. Hit räknas äfven kaffe, thé eller chokolad; vidare spirituösa drycker med deras värmande och lifvande inflytande på hela kroppen samt tobak.

Den berömda professor Petenkoffer yttrar om njutningsmedlen: »Menniskan kan lefva utan köttsoppa; hon kan äfven lefva utan thé och kaffe, utan öl och vin, utan socker utan salt och peppar, men fråga henne blott ej huru hon lefver!». Menniskokroppen behöfver icke endast det till lifvets uppehälle nödvändiga antalet ägghvita, fett, stärkelse och socker, hon behöfver häraf öfverskott.

Vi hafva här ofvan sett, huru Vegetarianerna skryta med att lefva i öfverenstämmelse med naturen, emedan de hvarken förtära kött eller njutningsmedel; men betrakta vi naturfolken, så finna vi att de redan i forntiden brukade krydda sin mat, att de tillagade jätta drycker och att de tuggade och rökte stoffer, som måttligt brukade hafva ett behagligt inflytande på nervsystemet.

Jemte de egentliga födoämnen bör man sålunda all värda de mest olikartade njutningsmedel för att skaffa omväxling uti maten, och detta gäller icke blott för den rike i staden men äfven för husmodren på landet; denna har ju allt efter årstiderna olika trädgårdsprodukter till hands.

Men det är ej tillräckligt, att bordet är rikligt försedt; det erfordras mera. Det faller af sig sjelf att ingen skämd mat får komma på bordet: ty sådant inverkar alltid skadligt hö matsmältningsorganerna och kan, äfven om den icke ätes, förstöra aptiten för en längre tid.

Men ännu värre än skämd mat inverkar en dålig sinnesförfattning. Ingenting är mera hårdsmält än förargelse, och det finnes ingen mer förfelad spekulation än att äta bort sin förargelse. Deremot verkar fullkomlig ro och ett förnöjt sinne, att äfven den

enklaste måltid blir en njutning. Huru ofta ser man ej folk från staden småle, då de på landet se en bondfamilj sysselsatt med att äta på deras högtidliga allvarsamma sätt, men här är ingen orsak till att håna. »Allt skall hafva sin, tid» säger landtmannen, och likasom hans landtbruk erfordrar lugn och besinning för att lyckas, så vill han ej heller sluka maten och öfverlasta sin mage med varm, halftuggad föda, utan han tuggar hvarje hit omsorgsfullt, innan han sväljer den. I stället för att le häråt, skulle man taga denna långsamma och högtidliga måltid till ett föredöme, och framförallt böra gamla människor tugga kött och annan fast föda dubbelt så mycket, då dessa äro mest utsatta för besvärligheterna i matsmältningsorganerna.

Men för att kunna tugga måste man hafva *tänder*. Det är derföre måhända nu på sin plats att yttra något om dessas vård, så mycket mera som den meningen är mycket falsk, ehuru mycket vanlig, att folket på landet skulle hafva privilegium på goda tänder. Detta är alldeles icke förhållandet, och att man hos landtboar finner flera dåliga än vackra tänder, det kunna provinsialläkarne intyga. Detta förhållande är äfven lätt att förstå; ty då munnens sköljning med ljumt vatten och borstning höra till dagens ordning i de flesta hus i städer, så försummar man till den grad begge delarne på landet, att en tandborste sällan finnas i böndernas hem. Och likväl borde sköljning och borstning af tänderna. dagligen vara nödvändig äfven för bonden.

Luften ar nemligen enligt noggranna undersökningar, uppfylld med en oäknelig mängd individer hörande till djur och växtriket, hvaraf en hel massa vid hvarje andedrag inkomma i näsa och mun. Visserligen tillintetgöras de flesta inom kort tid men några af dem finna en gunstig jordmån i munnen, och bland dessa framför allt en slags svamp, som gerna håller sig till tänderna Sköljes munnen aldrig, så föröka sig svamparne och kunna antingen lossna tänderna, eller då de intränga i emaljens finaste sprickor, fullkomligt förstöra dem (»maskätna tänder»). Tänderna kunna således förstöras antingen på det ena eller det andra sättet. Men den olycklige egaren af dylika tänder plågas dessutom af den olidligaste stank ur munnen, hvilket är odrägligt både for honom sjelf och hans omgifning.

Man kan bäst aflägsna svampen och den elaka andedräkten med en lösning af salicylsyra (1-30 delar alkohol), hvaraf man tager 15 - 20 droppar i ett glas ljumt vatten och sköljer munnen flitigt dermed. Tänderna rengöras bäst med tandborste och något pulver; några bruka salt, andra finstött träkol. Är tanden redan angripen, kan den måhända räddas genom plombering af en tandläkare.

Ingen är på landet eller i staden förskonad från *sjukdomar i matsmältningsorganerna*. Visserligen tål landtmannen, så länge han arbetar hårdt i fria luften, sin hårdsmälta föda: rågröd, potatis, mjölk, kål och fläsk, ost och hårdkokta ägg. Men då krafterna med åldern aftaga, och han mer och mer håller sig inom hus, så blir han blottställd för svåra plågor i matsmältningskanalen. Han förstör visserligen ej sin mage med läckerheter, men han skadar sig sjelf, genom att fortsätta med den hårdsmälta husmanskosten i trots af den försvagade matsmältningen.

Den, som sjelf kan arbeta ute på marken, och det kan mången äldre bonde, kan fortfara med den vanliga födan; men den som har blifvit gammal och svag, bör icke förundra sig öfver, att magen icke längre är densamme som förr. Han måste därför företrädesvis lefva af mjölkmat, af hvetebröd i stället för rågbröd, löskokta ägg o. s. v. Men framförallt måste den gamle akta sig väl för att öfverlasta magen med för mycken mat.

Men hvad menas med »för mycket»? På landet brukar man ej portionera ut maten såsom i ångkök och arbetsinrättningar.

Hvar och en äter så mycket han orkar. En behöfver mera än 118 gram äggghvita, 56 gram fett och 500 gram kolhydrat, en annan med mindre kropp och mindre arbete kan vara belåten med ett ringare quantum.

Men då man uppställer denna regel för en arbetare i sin bästa ålder, att han skall upphöra att äta, då de första tecknen på mätthet infinna sig, så gäller denna regel dubbelt för äldre folk, som sitta stilla och halva dålig matsmältning.

Det torde här vara på sin plats att anmärka, att smältningen af de olika födoämnen i magen varar som oftast 3 å 4 timmar, ja, hvad det beträffar en del menniskor, ända till 6 timmar, men varierar vanligtvis betydligt efter de olika lifsmedlen.

Mycket intressant är följande tabell, hvaruti en timme är minimums och sex timmar är maximums tiden för matsmältningsprocessen.

Födoämnen	Tid till matsmältningen	Födoämnen	Tid till matsmältningen
Kokt ris	1 tim. 10 min.	Råa ägg	1 tim. 35 min.
Ägggröra	1 tim. 30 min.	Stekt oxlefver	»
Korngrynssoppa	»	Kokta, sura äpplen	»
Stekt vildbråd	»	Kokt stockfisk	»
Stekta äpplen, päron	»	Oskumm. rå mjölk	2 tim. 15 min.
Äpplegröt	»	Kokt kalkon	»
Spenat	»	Stekt dito	»
Sparris	»	Stekta vildänder	»
Sellerie	»	Kokt lamkött	»
Ärtpurée	»	Stekt potates	»
Korngrynsvälling	»	Turska bönor	»

Födoämnen	Tid till matsmältningen	Födoämnen	Tid till matsmältningen
Hafregrynsgröt	1 tim. 35 min.	Ärter och linser	2 tim. 45 min.
Kalfbräs	»	Pudding af ägg och mjölk	»
Kokgt sago	»	Stekt oxkött	»
Kokt mjölk	»	Hönsfricassée	»
Ostron	2 tim. 45 min.	Hvitkål	3 tim. 45 min.
Löskokta ägg	»	Kokt, pepparrot	»
Griljerad hammel	3 tim. 45 min.	Kokt lök	»
Rökt skinka	»	Kokt, fett oxkött	»
Biffstek	»	Kokt, tam fogel	»
Stekt, magert oxkött	»	Stekt dito dito	»
Bakelse	»	Stekt hammel	4 tim. 45 min.
Rostbiff	3 tim. 45 min.	Kalfstek	»
Kokta morötter	3 tim. 15 min.	Bouillon	»
Grön salat	»	Salt lax	»
Stekt svinkött	3 tim. 30 min.	Vilda foglar	4 tim. 30 min.
Färskt, salt svinkött	»	Svinkött med grönsaker	»
Smält smör	»	Kokt surkål	5 tim. 30 min.
Hårdkokta ägg	»	Mycket hårdkokta ägg	»
Gammal ost	»	Stenfrukt, körsbr plommon	»
Fläskkorf	»	Russin, mandel	»
Kokt oxkött	»	Champignoner	»
Salt dito	»	Nöttter	6 tim. 30 min.
Kokt potates	»	Salt, rökt kött	»
Kokta Rofvor	»		
Färskt hvetebröd	»		

Vattnet såsom näringsämne och dess användning i hushållet.

Då man dagligen måste medgifva, att det är absolut nödvändigt till lifvets uppehälle att äta, kan man utan tvifvel påstå, att många menniskor äro i okunnighet om, att dricka icke är mindre nödvändigt för den menckliga organismen; att icke nämna, att mången aldrig under hela sin lefnad har kommit på den tanken, att vattnet ingår under begreppet näringsämne, och likväl är delta verkliga förhållandet. Våra näringsämnen hänföras efter deras beståndsdelar i olika grupper, nemligen de organiskt qväfvehaltiga och de icke qväfvehaltiga samt de oorganiska.

Med afseende på det oorganiska näringsämnet: vattnet, kunna vi strax anföra det oemotsägliga påståendet att *vatten är ett ovilkorligt nödvändigt näringsämne.*

Derom måste hvar och en blifva öfvertygad, då han eller hon erfar, att vatten utgör största delen af menniskokroppen, en upplysning, som säkert skall förmå de flesta att tviflande skaka på hufvudet, ja till och med anse ett sådant påstående för galenskap och likväl är det sannt, att vattnet utgör tre fjerdedelar af vårt kära jag, då nemligen vårt kött innehåller 2/3 ända till samt blodet 4/5 vatten. En del af denna vattenmassa, i regeln något öfver 3 liter i 24 timmar, utgår genom huden, lungorna, njurarne, tarmarne, och behöfver på samma gång ersättning, och tillfredsställer man icke detta behof, kan man vara förvissad om, att törsten skall infinna sig såsom en omutlig fordringsegare, som i den händelsen att afsöndringen af vatten och den dermed i förbindelse varande stoff vexlingen förminskas, på grund af brist på vatten, måste bringa organismen under ökade qual att afstanna eller med andra ord att försaka döden.

Då dessutom vattnet är den absolut nödvändiga drifvande kraften, på det att stofferna måtte kunna omvexla, då näringsämnena genom dess tillhjälp dragas ur maten och öfverflyttas till blodet, hvilket åter aflemmar de nödvändiga safterna till den menckliga väfnaden och organerna, samt vattnet slutligen bidrager till att aflägsna nervernas och musklernas qväfverikhaltiga upplösningsämnen, måste orsaken sökas deruti, att man kan uppehålla lifvet en längre tid utan mat än utan vatten, då nemligen detta äfven hos den hungrande, föranleder en, om än begränsad omvexling af kroppens beståndsdelar och aflägsnandet af de frånskilda delarne, medan denna sjelfförtäring, då uttorkning på grund af vattnets frånvaro har hunnit till en viss grad, efterhanden blir mindre och mindre, för att slutligen helt och hållet upphöra.

Att många menniskor emellertid ej behöfva dricka vatten för att med dettas tillhjälp bidraga till den omnämnda stoff-vexlingen, ligger helt enkelt deruti, att vår föda nästan alltid innehåller en stor mängd vatten. Således t. ex. kokt kött, som innehåller så mycket, att det utgör cirka två tredjedelar af dess vikt, stekt kött ännu mera; i en äggula består omkring hälften af dess vikt och i ägghvita sex sjundedelar af vatten.

Minst vatten finnes i torra skidfrukter, nermigen blott omkring en sjundedel af dess

vigt, i bröd något mindre än hälften. Ris, som serveras till soppa, innehåller $\frac{4}{5}$ vatten och $\frac{1}{5}$ fasta beståndsdelar, hvaremot kokta grönsaker blott 9 högst 18 gram fasta beståndsdelar på 100 gram och slutligen gurkor blott tre delar fasta beståndsdelar mot 94 å 97 delar vatten. Det är sålunda tydligt, vi af de mest närande födoämnen tvingas mest till att dricka, och harföre vi blifva nödsakade att i förbindelse med dylik närande föda, äta vattenhaltiga soppor och att dricka. Mycket intressant är det derföre att veta, att kraftig köttsoppa t. ex. blott af fasta ämnen innehåller $\frac{1}{40}$ af dess vigt; mjölk består af $\frac{1}{7}$ fasta beståndsdelar och $\frac{6}{7}$ vatten, öl och vin bestå högst af $\frac{1}{10}$ sprit och fasta beståndsdelar (hvilka för öfrigt ej en gång alla äro näringsämnen) men deremot af $\frac{9}{10}$ vatten.

Såsom hufvudregel kan uppställas, att rent vatten är det basta medlet under alla förhållanden att frångilja och upplösa lifsmedlen och måste följaktligen hafva företrädet framför alla andra dryckesvaror, emedan det såväl för den friska som för den sjuka onekligen erbjuder det bästa och ett fullkomligt läskande medel mot törst.

Men finnes i verkligheten rent vatten i naturen? Detta är en fråga som måste besvaras nekande, hvilket dock för vårt behof icke i och för sig är af så stor betydelse, som det skulle synas, då nemligen fullkomligt rent vatten ej drickes af oss, åtminstone ej gerna, då dylikt vatten, som erhålles genom t. ex. destillation, har en mycket äcklig smak och ej vederqvicker. Det naturliga vattnet förekommer aldrig fullkomligt rent, men innehåller alltid en mängd fasta och luftformiga stoffer, med hvilka det har kommit i beröring; sålunda innehåller hafsvattnet, framförallt i de stora hafven, många fasta ämnen, förnämligast koksalt.

Det är emellertid icke endast hafsvattnet, hvars salta smak dessutom tillräckligt bevisar dess betydliga saltupplösning, som är rikt på oorganiska stoffer, utan detta är äfven förhållandet med alla öfriga naturliga vatten, såsom de så kallade mineralvattnen samt brunnsvatten och källvatten, hvilka i form af regn eller snövattnen hafva sipprat genom flera jordlag och framförallt genom att passera mullen hafva upptagit kolsyra, med tillhjälp af hvilken de hafva kunnat upplösa en massa fasta ämnen, och slutligen flod och regnvatten.

Då vi emellertid till dricksvatten hufvudsakligen begagna brunns och källvatten eller vatten från floder och insjöar, är det särdeles viktigt att känna de fordringar, som kunna ställas på ett godt dricksvatten.

Först och främst måste då anföras, att det måste vara fullkomligt klart, utan färg och utan lukt. Dernäst måste dess temperatur, hela året blott variera inom trånga gränser, det måste blott innehålla en ringa mängd organiskt stoff och inga ruttnande organiska sammansättningar, dessutom ej innehålla ammoniak, kolbundet väte, fosforsyra eller salpetersyrighet, just icke derföre att dessa stoffer i och för sig äro skadliga i en så ringa mängd, utan emedan de antyda, att vattnet har varit i beröring med ruttnande organiska ämnen ej heller större mängd af salpeter, svafvel eller saltsura salter, och

slutligen får det ej vara för hårdt, d. v. s. icke innehålla alltför mycket kalk-salt, och framförallt ej magnesiassalt.

Nu kan det visserligen tyckas, att dessa fordringar äro alltför talrika, att det vore nästan omöjligt att få dem uppfyllda, men vid närmare undersökning våga vi dock utan öfverdrift påstå, att det ingalunda är förhållandet. Emellertid utöfvar vanan ett mäktigt inflytande i detta afseende på människans organer, och vi behöfva ej gå långt för att öfvertyga oss derom ty huru många människor hafva icke under hela sitt lif brukat, annat än dåligt vatten.

Dessutom tvinga omständigheterna ofta att man med begärlighet släcker sin törst med vatten, som man vid ett annat tillfälle skulle afsky vandraren på den ensliga heden, soldaten på sin långa marsch och under fäktningen, arbetaren på fältet alla dessa skola utmattade och pustande öfver sommarsolens glödande strålar, med glädje hålla tillgodo, kanhända prisa sin lycka, då de kunna släcka sin törst i en pol med stillastående vatten, hvars blotta åsyn borde afskräcka.

Men orsaken härtil måste sökas i den omständigheten, att munnens torkade slemhinna vid detta tillfälle är så godt som känslolös för smaken af det, som glider hän öfver den.

Men det är ej allenast under dylika förhållanden att människan låter sig nöja med mindre godt, ja till och med dåligt vatten. På många ställen, icke blott i byar, som ligga vid sumpiga träsk, men äfven i stora, blomstrande och rika städer erhålla ofta människorna dricksvatten af en sådan beskaffenhet, att det långt ifrån kan kallas godt utan snarare anses dåligt och bliva en af de orsaker, hvilka framkalla allahanda febersjukdomar, såsom t ex. frossa, tyfus o. s. v. icke att nämna dess betydelse och skadliga inflytande under epidemier.

Utom den mer eller mindre skadliga inverkan på helsan, som dåligt dricksvatten medför, har brist på godt vatten flere andra svåra följder, då många människor till följe häraf af all makt afhålla sig från att dricka, hvilket såsom ofvan nämndes, inverkar högst skadligt på hela människokroppens utvecklingsprocess, medan andra deremot af brist på godt dricksvatten söka ersättning uti öl och brännvin, som ofta blifva deras farligaste fiende, försvagar deras arbetslust och lifskraft, förstör deras timliga lycka och är en orsak till, att samfundet förlorar mången god och nyttig medborgare.

Dessa och många andra faror, hvilka dåligt vatten kunna förorsaka, har man mer och mer kommit till visshet om, och man har gjort till en pligt för de större städernas styresmän, såväl som för större godsegare, fabrikanter och familjfäder i allmänhet att fästa afseende på vattnets beskaffenhet.

Ett vittnesbörd om denna frågas betydelse, se vi onekligen uti de öfverallt träffade föranstaltningar och de betydliga arbeten som blifvit med stor kostnad gjorda, djupa

borrningar och anläggningar af goda brunnar, samt storartade vattenledningar med ändamålsenliga rensningsapparater.

Der, hvarest vatten ej finnes i närheten utan med stora omkostnader måste anskaffas, kan man äfven uträtta åtskilligt. Man bör se till att dynghögar och gödselvatten alltid samlas i djupt liggande behållare, från hvilka de ej kunna få tillträde till brunnarne, och i det hela taget bör man vaka öfver och om möjligt förhindra organiska, med ruttna ämnen blandade vätskor att få nedtränga i jorden, samt att genom torrlägnings af sumpig mark bidraga till att erhålla om ej utmärkt, så åtminstone godt dricksvatten på samma gång som man blir befriad dengonom från de öfriga för helsan farliga fiender, som härröra från utdunstningen från fuktig, sumpig mark.

Det kan stundom hända att plötsligt och alldeles oväntadt i vattnet komma såväl animaliska som vegetabiliska ämnen och vattnets beskaffenhet derigenom förändras, ty de föröka sig i en sådan mängd, att de utöfva stort inflytande såväl på vattnets smak samt dess lukt och färg.

Dylika olycksfall inträffa efter kortare eller längre tids uppehåll i nästan alla större städers vattenledningar och en naturlig följd deraf har varit, att i hela Europa äfvensom i Amerika har anstälts försök, att finna medel, hvarigenom man kunde afhjelpa dylika besvärligheter, i synnerhet genom att använda filtrering i hvarje hushåll.

I Sverige har man lyckats genom firman Kuntze & Comp., att framställa en flitreringsapparat, som såväl på grund af dess fördelaktiga inflytande på vattnets rensning som på grund af dess billiga pris har erhållit de bästa vitsord af hufvudstadens kemiska auktoriteter och en motsvarande betydlig utspridning. Under skydd af patent har denna apparat funnit väg till Ryssland, Tyskland, Frankrike m. fl. länder i Europa, samt till Amerika.

En sådan apparat, som dessutom blott medelst ett kort rör sättes i förbindelse med vattenledningen i köken och utan ringaste besvär kan begagnas i hvarje hushåll, då nemligen vattnet genom det vanliga trycket passerar apparaten, som anbringas öfver slasken, befriar vattnet *fullkomligt* från organiska ämnen, beröfvar vattnet dess gula färg och reducerar syret betydligt.

Man kan således härigenom erhålla godt dricksvatten och på det att landets innevånare, som ej hafva vattenledningar att tillgå skola kunna förbättra vattnets beskaffenhet, har firman äfven konstuerat s. k. »transportabla (flyttbara) apparater».



Köket, köks-sakerna och skafferiet.

Spislar äro af mycket olika beskaffenhet och kunna ofta vålla besvär; då emellertid husmodern vanligtvis måste hålla till godo med den spis, som finnes i hennes bostad, är det icke nödvändigt att här påpeka, huru en dylik bör vara beskaffad, ehuru man onekligen måste föredraga de Sweitziska spislarne med tre hål till kokning, stekugn och öfriga inredningar, emedan de blifva tillräckligt varma genom en vanlig, jemn eld och dessutom utmärka sig såsom bränslebesparande och lätta att göra rena. Yttersidorna kunna hållas rena antingen medelst fin sand eller blott med tillhjälp af en fuktig trasa.

På det att ett kök skall kunna anses för att vara väl inrättadt bör det vara försedt med många olika redskap, med ett ord, allt hvad som erfordras till matlagningen. Någon förteckning på dessa föremål är ej lätt att gifva, då detta är beroende af de större eller mindre fordringar, som köket skall tillfredsställa, om det är ett större eller mindre hushåll, om det är hos välmående folk eller hos arbetsklassen. Men hvad som i alla hushåll kan gälla såsom *hufvudregel* och som borde stå skrifvet med stora bokstäver i hvarje kök, det är *renlighet*.

Renlighet bör iakttagas i både stort och smått, och likasom tjenstflickan själf bör vara rent påklädd och hela hennes person bära vittne om hennes ordningssinne, sålunda bör allting, som begagnas i köket vara fullkomligt rent och ingenting sättas på dess plats utan att först vara alldeles rengjort.

En husmoder bör alltid vaka öfver, att hennes kök från golf till tak är propert, att den största möjliga renlighet iakttages, både hvad som angår matvaror, eller de kärl, hvaruti dessa antingen tillagas eller förvaras, samt allt, hvad som nyttjas till matlagning och servering.

Det hvarest *kopparpannor* ännu begagnas i köket, måste man framförallt vaka öfver, att dessa alltid invändigt äro väl förtenta utan någon blandning af bly. Kännetecknet härpå är, att förteningen har en glänsande, nästan silfverklar färg, medan den högst skadliga, för helsan farliga förtening med tillsättning af bly har en matt glans och en blåaktig färg. Äfvenså kan man öfvertyga sig om blyets närvaro genom att starkt gnida på förteningen med ett finger, hvilket då får en blåaktig färg. Då tennet efter längre tids nyttjande slites och kopparn här och der framtittar, måste man ofödröjligen låta, förtenna detta kärl ånyo.

I alla hus, der kopparkärl begagnas, måste husmodern noga tillse, att mat aldrig blir stående i kärlen tills den kallnat, eller att mat förvaras i dem. Ny, såväl som nyförtentt koppar måste, innan den begagnas, utkokas väl med klivatten och derefter, hvarje gång den har varit nyttjad, af gnidas med hett vatten och en trasa samt derefter väl aftorkas.

Med afseende på *messingskärl* kan man icke nog rekommendera försigtighet. Dessa

kärl måste hvarje gång de hafva varit i bruk, rengöras noga och aftorkas, då den allra ringaste fuktighet förorsakar att det uppstår spanskgröna som är ett mycket farligt gift, äfven rök åstadkommer ett giftigt lag derpå, hvarföre alla messingskärl, innan de begagnas, måste noga afgnidas. Messingsskopor eller skumskedar, som begagnas under kokningen, måste man emellanåt lägga i en skal med vatten då de ej begagnas, på det att derpå ej skall bilda sig spansk gröna. I messingskärl får aldrig kokas syrliga saker, ej heller värmas eller smältas smör eller flott, likasom man aldrig bör låta smörsås blifva stående i den.

Kökssaker af *nysilfver* förtjena icke heller att rekommenderas, emedan kompositionen hufvudsakligast består af tenn, zink och koppar, som är öfverdargen med en tunn, ej varaktig, galvanoplastisk försilfring, hvilken upplöses af den ringaste syrlighet, och hvarigenom det bildas Spansk gröna.

Porslin duger ej att koka uti, emedan det spricker af värmen och husrnodren bör derföre efterse, att ej tjenarne bruka tallrikar och fat till att deruti uppvärma maten.

Kokkärl af lera äro visserligen billiga, men denna besparing är dock endast relativ, då man jemför dem med deras ringa varaktighet, äfven då de äro beklädda med bleck. Dertill kommer att de efter någon tids begagnande antaga ett oaptitligt utseende, och man kan utan öfverdrift påstå, att de äro de osnyggaste kokkärlen, emedan de på grund af glacyrens dåliga beskaffenhet, insuga af alla de substanser som kokas i dem.

Den enda fördel de erbjuda, är den, att maten i dem blott mycket långsamt kommer i kokning, hvilket stundom kan vara fördelaktigt. Ofta innehåller glacyren äfven bly och är således skadlig för helsen. För att förebygga detta måste lerkärl, innan det för första gången begagnas, skuras grundligt med sand eller aska och vatten, derefter fyllas med vatten, rikligt blandadt med kökssalt och ättika och man låter nu denna blandning koka. Då kärlet derefter riktigt skuras, motstår glasyren all mats inverkan. För att förebygga att det skall spricka, då det sättes öfver elden, måste man passa, att det småningom uppvärms och ej plötsligt sättes öfver stark eld.

Att förvara sura eller starka matvaror i dylika kärl är ej rådligt. Då man köper dem bör man hufvudsakligast efterse att de ej hafva sprickor, att de äro tillräckligt brända och att glasyren öfverallt är likadan och af en liflig glans. För att öfvertyga sig om, att de ej halva någon dold spricka, bör man taga den så lätt som möjligt i venstra handen och låta den nedhånga fritt, medan man knackar på den med knogen på högra handens pekfinger. Är kärlet helt och väl brändt, hör man då en klar ton, i motsatt fall är ljudet doft och ihåligt.

Kärl af gjutet eller smidt *jern* kunna användas till stekt eller bakad mat samt till kokning af kött. Gryn, frukt, sura saker, potates och de flesta grönsaker böra alldeles icke kokas deruti, emedan de deraf blifva färgade blåaktiga då nemligen dessa ting upplösa något af jernet, hvilket ej är nyttigt för helsen. De smidda kärlen äro i detta

avseende värre än de gjutna. Nya smidda jernpannor skola väl utkokas med klivatten och då de skola användas till stekning eller bakning, måste man först gnida dem med en fläsksvål, för att kakan ej skall fastna i dem.

Gjutna jernkärll måste, då de äro nya, först gnidas invändigt med sand och tegelstenspulver så länge, tills de blifva blanka, hvarefter de skola urkokas 6 timmar med stark lut. För att hindra gjutna jernpannor att färga, skall man fylla dem med vatten, tillsatt med 50 gram fett och koka denna blandning i pannan, som då insuper fettämnet. Eller man gnider pannan med fettet och kokar derefter vattnet deruti.

Gjutna jernpannor böra aldrig sättas öfver stark eld, emedan de då lätt spricka. Rostfläckar borttagas lättast då man gnider med bomolja och talg, som äfven användes till långpannor.

Gjutna, *emaljerade jernkärll* äro numera de mest brukliga och hafva de senare åren mer och mer aflägsnadt alla metallkärll från köket. De rengöras med klivatten och gnidas en gång i veckan med en pottaskelösning med tillhjälp af en yllelapp. Innan man begagnar nya emaljerade kärll, skola de fyllas med vatten hvaruti man upplöst koksalt, blandadt med litet ättika. Denna blandning bör koka 1/2 timme i kärlet, som derefter sköljes och gnides.

Kökskärll af *bleck* kunna blott användas till sådana saker hvilka ej utsättas för stark hetta, då eljest lödningen hastigt smälter och blecket genombrännes.

Mindre kärll och lock af *starkt, emaljeradt jernbleck* äro mycket varaktiga. De rengöras såsom emaljerade jernsaker.

Såsom en hufvudregel vid alla kökssaker af metall gäller det, att alltid hålla dem fullkomligt rena och att tvätta dem hvarje gång de skola begagnas, äfven då de blott några dagar stått obegagnade, samt att aldrig låta någon mat blifva stående uti dem.

Skulle man det oaktadt kunna frukta, att mat, som blifvit kokad i ett kärll af metall, har upptagit skadliga ämnen, så behöfver man endast hålla en blankskurad knif stilla en stund i maten. Visar den blanka ytan sig efter 20 minuters förlopp betäckt med ett rött öfverdrag, så har maten upptagit koppar och kan ej ätas.

Till vatten brukar man ofta i senare tiden spann och kannor af bleck, hvilka äro oljemålade. Detta kan ej rekommenderas, emedan vattnet upptager något af det i oljefärg varande giftiga ämnet blyhvitt.

Alla träkärll, hvaruti man vill förvara något, måste innan de begagnas, vattnas och skollas väl, tills trälukten försvinner. Bäst är att utkoka dem en timme i stark lut, som upplöser kådan och att derefter skölja dem väl i kallt vatten.

Ämbar bör man ofta utsätta i frisk luft och sol, då de annars ofta vilja blifva mögliga.

Uppstår deruti skämd lukt, måste man deruti hålla varmt bränvin, eller ättika och låta detta stå så länge, tills den elaka lukten försvunnit, hvarefter man sköljer med lut och låter det torka i solen.

Alla *träkärl* böra en gång i veckan skuras med hvit sand, sköljas väl i rent vatten och torkas i luften.

Likasom köket måste vara försedt med de nödvändigaste saker, hvilka höra till matlagningen, så måste äfven skafferiet vara försedt med det nödvändiga förrådet, ty ingenting är mera störande, än då under matlagningen det fattas än det ena än det andra, hvarefter man först skall sända bud.

Om Skafferiet.

Hvad som i hvarje ordentligt skafferi icke bör saknas är: smör, flott, späck, salt, peppar, ättika, olja, muskot, kand, nejlikor, citroner, muskotblomma, lagerbärsblad, lök, socker, kaffe, thé, mjöl, ägg och mjölk.

Då inkomsterna medgifva det, gör husmodern klokast uti att anskaffa större partier på en gång af fett, kaffe och mjöl, ej allenast derföre att dessa varor ej så lätt förderivas, utan äfven derföre att hon vid större inköp kan erhålla det billigare, än då hon köper sitt behof för dagen.

Att köpa kryddsaker i större mängd är ej rådligt för andra än dem, som bo på landet, hvilka äro nödsakade att hemta dessa varor i aflägsset liggande städer, emedan de förlora sin lukt och till en del äfven smaken, då de icke förvaras med omsorg.

Husmodern på landet bör dessutom förse sig med gryn, russin, mandel, lagerbärsblad, kummin, anis, o. s. v.

Af *smör, mjöl, kaffe och dylikt* bör husmodern antingen dagligen eller en gång i veckan lemna tjenstflickan en bestämd portion, som man mycket lätt kan beräkna efter antalet af de till huset hörande personerna, och dermed bör tjenstflickan om det är möjligt hushålla till den bestämda tiden. Genom förständig uträkning och punktlig anordning kan man spara otroligt mycket i det dagliga hushållet, och likväl kan maten vara både god och välsmakande.

Der hvarest man begagnar mycket *mjölk*, kan man dagligen skumma något grädde, så att man alltid kan hafva till hands både söt och sur grädde. Från Februari månad till Augusti bör husmodern aldrig inköpa flera ägg, än hon kan använda under loppet af en vecka, för att på detta sätt alltid få dem färska. I Augusti eller September gör man bäst uti att samla ett litet förråd till vintern, hvilket låter sig göra utan ringaste skada.

Den bäst passande tiden till att smälta *svinfett* är från början af November till slutet af

Februari, då svinen denna tid äro fetast och ofta billigast.

De förråd, som man på grund af kölden i November stälde i källaren måste man i Mars månad åter upptaga, då deras förvaring längre derstädes lätt kunde förorsaka skada. I fuktiga källare bör man ej förvara fett.

I slutet af Oktober måste frukten, som man har plockat i torrväder, läggas i ett fullkomligt torrt rum, hvarest frosten ej kan intränga.

Potates bör man; i slutet af Oktober eller början af November inlägga i källaren på sand.

Större förråd af *mjöl* förvaras bäst i en torr handkammare i en lår, hvaruti man ofta, framförallt om sommaren, rör med en torr träslaf ända till botten af lären eller säcken. En och annan gång bör man äfven sikta mjölet, ty eljest blir det så lätt tnott eller mjölmaskar deruti, hvarigenom det blifver oaptitligt, ja till och med får en elak smak och är skadligt för helsan.

Salt bör ej stå der det är fuktigt och skall ofta omkastas med en skyffel.

Skafferi och handkammare måste alltid vara kyliga och torra. Äro de blottställda för solen, böra fönsterluckorna vara tillslutna om dagen och öppnas först om aftonen tillikamed fönstren för att insläppa frisk luft. För att undvika flugor är det mycket ändamålsenligt att hafva hårdüksfönster eller ett fint ståltrådsnät för fönsteröppningen. Möblerna i handkammaren bestå af ett skåp med draghåll, ett bord samt flere längs väggarne löpande hyllor och en mängd större och mindre krokar i taket och väggarne.

Om förvaring af lifsmedlen.

Innan vi anföra de många olikartade sätten till att förvara katt, fisk, ägg, frukt, grönsaker m. m. vilja vi först påpeka den i närvarande tid så mycket omtalade och med så utomordentligt godt resultat använda salicylsyran.

Oaktadt uppfinningen af denna värdefulla kemiska produkt redan är af en äldre datum, har dock dess stora spridning och användande först i den senare tiden antagit det betydliga omfång, som gör den förtjent af att närmare omtalas, en uppfinning, för hvilken vi hafva att tacka den utmärkte kemikern, prof. Kolhe i Leipzig.

Medan mannen helgar vetenskapen sina forskningar angående detta antiseptiska medel, är det qvinnans sak att lära känna salicisyrans praktiska nytta i kök och skafferi, likasom det bör vara för hvarje husmoder maktpåliggande att känna kemiens betydelse äfven inom den lilla verlden, som utgöres af köket.

Salicylsyra erhålles på alla apotek; den måste vara snöhvít och fullkomligt ren; 1 del

syre måste blandas med 300 delar vatten. Dessutom blir begagnandet af salicylsyra anfördd vid efterföljande anvisningar.

Kött kan förvaras till och med om sommaren en vecka eller längre, då man hänger det upp, omlindar det med kläde doppadt i ättika eller vassla och ännu bättre i sur mjölk, hvilket dagligen förnyas.

Skinkor och annat rökt kött bevarar man mot mask, då man väl rengör det utvändigt och omlindar det med papper och derefter lägger det i torr björkaska. Färskt kött sönderstyckas då det är nyslagadt och lägges i en lerkruka, som öfvertäckes med lärf, hvarpå man strör ett hvarf salt och deröfver pulvriserad träkol 1 å 2 finger tjockt.

Hjortstek och rådjurskött konserverar man bäst genom att strö malet kaffe deröfver. Kött, som har fått »en tanke», skall man låta ligga en timme i salicylsyre lösning (3 gram syre till 1 1/2 liter vatten), samt derefter tvätta och skölja köttet väl.

En *salt, nyrökt skinka* kan man förvara mycket länge, då man syr groft lärf omkring den och derefter bstryker detta med gips, upplöst i vatten. Då detta första öfverdrag efter ett dygns förlopp har stelnat fullkomligt, upprepar man detta förfaringssätt, och då man derefter upphänger skinkan, så fritt som möjligt, kan den hålla sig öfver ett års tid och likväl bevara sin delikata smak och lukt. Om det vid lärfkets borttagande skulle visa sig något ludet, aflägnas detta med lätthet med tillhjelp af litet vatten och salt.

Ister kan bäst förvaras, då det har blifvit fullkomligt befriadt från ådror och dylikt samt väl sköljd i kallt vatten, om man skär det i små tärningar, som sättas i en gryta öfver en icke för stark eld (ty i detta fall skulle istret blifva brunt, hvilket ej är afsigten) och kokas 1/4 timme, hälls derefter genom en sikt uti ett djupt lerfat och sättes på ett kyligt ställe.

Talg till fjärs. Sedan man har tillredt en saltlake, så stark att den kan bära ett ägg, lägger man, sedan laken har kallnat, talgen ned uti den och lägger en tyngd öfver för att hålla den nere i laken. Talgen håller sig på detta vis frisk hela vintern. För öfrigt kan den äfven hålla sig då den ligger i mjöl.

Fisk. Skall man förvara fisk måste man skära den upp och rensa den samt beströ de köttiga sidorna invändigt med socker; fisken kan då hålla sig i 1 å 3 dagar, då den ligger våg så rätt att sockret kan intränga. Fiskens smak lider ej af denna behandling den förbättras snarare. En matsked socker är tillräcklig till en fisk på 2 å 2 1/2 kilogram.

Ägg kunna hålla sig friska mycker länge på följande sätt: Färsta ägg förvaras i en fjerding med groft salt i botten och ställes deruti med spetsen nedåt hvarfals med salt emellan. Då fjerdingen blir alldeles full, påsättes locket och den vändes, på det man skall kunna använda de äldsta äggen först, Det är naturligt att fjerdingen alltid måste stå på ett fullkomligt torrt ställe, för att saltet ej skall laka sig. För öfrigt kan man äfven

förvara ägg, då man lägger dem en kvarts timme i en stark blandning af vatten med salicylsyra, låter dem derefter torka i fria luften och sedan ställer dem på en ägghylla.

Mjölk beskyddar man mot att blifva sur, då man i 1 1/2 liter mjölk blandar en half thesked kolsyradt natron eller då man, ännu medan mjölken är varm i 1 1/2 liter mjölk blandar 1 gram salicylsyra. Under vanliga förhållanden skall mjölken då kunna hålla sig söt i 56 timmar.

Då man ej vill skumma grädden af mjölken, bör man alltid hålla den i höga, tränga kärl, då mjölken i dessa är mindre utsatt för luftens inverkan och följaktligen derigenom mindre utsatt för att blifva sur. I vida, öppna kärl samlar sig deremot grädden lättare på ytan och dessa senare användas derföre öfverallt der man vill hafva fördel af grädden.

Smör, som har blifvit härsket, kan förbättras genom att knådas med en blandning af en del salicylsyra till 300 delar vatten. För att bibehålla färskt smör godt, är det tillräckligt att tvätta det med en dylik lösning.

Den obehagliga smaken hos smöret, till följe af foderämnena, oren mjölk eller orena kärl, kan aflägsnas genom att smälta och skumma det.

Äpplen. Då man länge vill förvara äpplen, lägger man dem hvarfals i torr sand, så att de ej beröra hvarann. På detta sätt bevaras de från att ruttna och blifva ej heller rynkiga. På landet brukar man lägga äpplen i jordkulor, likasom potatoes, och de hålla sig på detta sätt bra till midt i vintern.

Ett annat sätt, som äfven har visat sig vara förträffligt, är följande: Då äpplena äro plockade och torkade, läggas de vackraste och felfriaste i ett torrt, tillstängt rum, hvarest man derefter röker med torrt ris i 3 å 4 dagar, helst af vinrankor, der sådant är tillgängligt. Då de rökta äpplena hafva blifvit torra, läggas de hvarfals ned i lårar med hackelse, så att de icke beröra hvarann och locket på låren öfvertäckes med halm.

Sparris, hälst plockade vid midsommartiden, bör man tvätta och torka omsorgsfullt; derefter blandar man mycket torrt mjöl med 16 delar torrt, fint salt och beströr hvarje sparris dermed, då man framförallt bör beströ det afskurna stället. 50 stycken sparrisar hopbuntas och omlindas med bast, som öfverströs med salt och derefter rullas i en knådad rågbrödsdeg. Då denna har torkat, ställer man bundten i en lerkruka och håller svinfett deröfver. Sparris, som behandlas på detta sätt, håller sig frisk ända till julen. Vill man förvara sparris endast några dagar, skall man lägga dem ostskrapande i kallt vatten, som dagligen förnyas.

Vindrufvor kan man förvara länge, då man, innan de blifva fullmogna, afskär stjelkarne med en knif, doppar den afskurna stjelken i flytande lack och upphänger dem i trådar så, att den ena klasen ej berör den andra. Rummet bör om möjligt beständigt

hafva samma temperatur, några grader öfver fryspunkten och i samma rum bör ej förvaras någonting, som visar ringaste spår af jäsning eller förruttnelse. Drufvorna kunna sålunda hålla sig ända till April påföljande år, men man måste under den tiden omsorgsfullt aflägsna alla drufvor, som visa ringaste spår af att vilja skämmas.

Frusna frukter eller grönsaker skall man lägga i en balja med vatten, blandadt med snö, som ställes på ett kyligt ställe; vattnet borthålles efter 4 timmars förlopp och derefter torkas frukterna väl med en handduk; grönsakerna deremot skola torka i fria luften eller i ett rum med luftdrag. Derefter böra de förvaras i ett rum, hvarest de icke åter blottställas för att frysa.

Förtorkade valnötter skall man lägga uti kokande vatten, hvaruti lägges salt i proportion till valnötternas antal och deruti låta dem förblifva en half dag. De återfå då den friska smaken och det fina inre skalet kan lätt bortplockas.

Nötter. Nyplockade nötter förvaras bäst, då man, genast efter hylsans aftagning, lägger dem i sand.

Syltade frukter hålla sig förträffligt, då man ställer det fyllda glaset med korken nedåt och först vänder det efter någon tids förlopp. Korken blir på detta sätt genomträngd af sockerämne, hvilket under luftens inverkan snart torkar och då luft tätt tillsluter alla korkens porer.

Pepparrot, som egentligen blott duger från hösten till påföljande Februari månad, kan likväl förvaras till sommaren, då man om våren klyfver rötterna midt itu, torkar dem hastigt i ugnen, stöter dem till pulfver och derefter fyller detta på fullkomligt torra flaskor och korkar dessa. Då man vill använda pepparoten, behöfver man blott att fukta så mycket man behöfver med friskt vatten, då pulvret strax visar sig ega pepparrotens egendomliga skarphet.

Att förvara frisk frukt. Hvad som angår kärnfrukter skola vi först och främst taga i betraktande:

a) Äpplen och päron böra sitta på trädet tills kärnorna mognat, d. v. s. deras kärnor böra hafva en mörk färg, och stjelen måste vid plockningen lossna från grenen, utan att man har besvär dermed; i annat fall vissna frukterna mycket snart, se skrupna ut och förlora den goda smaken. Skulle det hända att frukten icke fullkomligt mognat på trädet, kan man hjälpa detta genom att lägga den på ett ställe, hvars temperatur varierar mellan 20 å 15 grader Celsius. Omogen frukt kan hastigt mogna, då man lägger en och en, insvept i papper.

b) Vid plockningen och den vidare behandlingen måste man noga iakttaga, att icke trycka eller på annat sätt tillfoga frukten någon skada.

- c) Äpplen och päron böra, innan de läggas i förrådsrummet för vintern, först ligga 14 dagar på halm i ett luftigt rum för att svettas och derefter omsorgsfullt torkas. Vid inträffande köld bör frukten täckas med halm. Den varma tiden skall man deremotakta sig för att lägga dem i hög och svettas, emedan den då mognar för tidigt och följaktligen ej håller sig så länge.
- d) Då frukten skall inläggas till förvaring, måste detta helst försiggå på en dag med klar himmel och hvad man nödvändigt bör iakttaga är, att den aldrig blir inlagd fuktig.
- e) Den mogna frukten måste förvaras i ett rum med en värmegrad under 7 grader Celsius. Är den varmare, så bibehåller frukten sig ej så länge. Den måste skyddas för frost. Frukten lider sällan skada af 1 1/2 graders köld, då det blir töväder strax derefter.
- f) Luften i förvaringsrummet måste vara ren och så torr som möjligt. Fuktiga rum passa derföre alldeles icke, så framt fuktigheten ej kan förjagas genom att ofta öppna fönstren. I varma källare bör man åstadkomma korsdrag.
- g) Man bör passa väl på, att solstrålarne ej intränga i förvaringsrummet och finna vägen till frukten, som derigenom vissnar och får en fadd smak.
- h) Frukten får ej komma i närheten af skämda saker, ty den får då en elak smak.
- i) Frukten bör alltid läggas så, att stjelken vänder uppåt, framförallt om man lägger 2 å 3 hvarf frukt ofvanpå hvarann. Ju friare frukten för öfrigt kan läggas, ju mindre tryck den utsättes för, desto bättre och längre håller den sig.
- k) Frukten måste väl skyddas för råttor och möss.
- l) Man måste efterse frukten hvar tredje eller fjerde vecka oftare i fuktiga än i torra rum aflägsna de vissna och använda de fullmogna. En del frukt gifver till känna sin mogenhet genom lukten; på andra blifva skaln likasom flottiga, men för alla frukter gäller den regeln, att fruktköttet kännas mjukt och lätt gifver efter för ett tryck med fingret, då frukten är mogen.
- Sättet, på hvilket man kan förvara frukt, sönderfaller i två klasser, nemligen den, då man bjuder till att utestänga luften och den, då frukten ligger fritt i frostfria rum.
- Till frukt med tunnt, ömtåligt skal och fint, löst kött passar det första förfaringssättet bäst, hvaremot frukt med ett hårdt läderaktigt skal och fastare kött nog kan förvaras på det sistnämnda sättet. Att förvara frukt, utan att luften skall inverka på den, låter sig göra dels i jordkulor eller gropar, dels i tunnor eller lärar.
- Hvad *gropar* beträffar vilja vi anmärka, att dessa alltid böra vara belägna på ett torrt ställe, icke blottställda för vattendrag, hafva ett djup af 1 meter, bredd efter behag, men

aldrig större än att högst 10 á 12 tunnor der kunna hafva plats, och i samma grop bör blott läggas en slags frukt. I botten och längs sidorna skall man bekläda gropen med torr, frisk hafrehalm samt vid inträffande frost beklädas med 50 cent. högt jordlag och till aflopp för regnet öfvertäckas med en hufva af halm. Snö, som smälter, måste ögonblickligen aflägsnas och fuktighet hålles borta genom ett djupt dike ungefär 1 meter derifrån.

Vill man förvara frukt i *tunnor* eller *lårar* väljer man de vackraste äpplen och påron af den finaste frukten, torkar den väl med en handduk och inlindar hvar och ett i fint, hvitt tryckpapper, så att dettas ändar kunna vridas omkring stjelken. Frukten lägges derefter hvarfals ned i tunnan eller låren, så att stjelkarne vända uppåt, och mellan hvar ett tunnt lag med kli, agnar, torr flodsand, malen krita eller pulvriserade träkol. Med dessa ämnen måste man äfven fylla rummen mellan hvarje frukt, och hvilken af dessa sorter man begagnar, måste vara fullkomligt torr. Slutligen pålägges ett tätt slutande lock och man ställer dem i ett kyligt rum eller i en torr källare. 7 graders köld intränger ej. Utanpå hvarje tunna skall man skrifva namnet på fruktsorten, som finnes deruti. Hvar fjerde vecka måste frukten ompackas, de mogna frukterna borttagas och användas, de dufna bortkastas.

På detta sätt kan god frukt länge bevara sin goda smak och vackra utseende.

Om förvaring af torkad frukt. Den mogna frukten aftorkas först noga med en ren, mjuk handduk och lägges derefter på renskurade plåtar, med stjelken uppåt samt sättes i en varm ugn, t. ex. efter en brödbakning. Då frukten har stått och torkat 3 á 4 timmar, tages den ur ugnen och förvaras i lådor eller påsar på ett torrt, frostfritt ställe så att den ej blottställles för damm eller råttor.

För öfrigt kan man konservera all slags frukt, då man inlindar hvar och en i bomull och derefter lägger dem i bleckdosor eller glas, hvilka kunna hermetiskt tillslutas.

Vill man på detta sätt förvara vindrufvor, måste man först låta dem hänga på vinstocken så länge som möjligt, aflägsna alla dåliga eller klämda drufvor med tillhjälp af en sax och derefter hänga klasen några dagar i ett kyligt rum innan man inpackar den.

Ananas. Man bortskär stjelken och sätter frukten ned i frisk jord i källaren. Den håller sig på detta sätt en månad.

Aprikoser. Man sköljer hvit sand i vatten så länge, tills vattnet står fullkomligt klart öfver sanden. Derefter torkar man sanden och fuktar den i stället med rent franskt brännvin och betäcker dernied botten af ett träkärl. De ännu ej fullmogna aprikoserna torkas lätt med ett fint kläde, inlindas i papper och nedläggas i kärlet så att de ej beröra hvarann. Då man har lagt ett hvarf frukt, fyllas mellanrummen med den fuktade sanden, kärlet tillslutes tätt och ställes på ett ställe, som är hvarken för varmt eller för

fuktigt.

Meloner böra gömmas på ett kyligt, men torrt ställe. Vill man gömma dem till vintern, så måste man taga dem innan de äro fullmogna, aftorka dem väl med en ren handduk, ställa dem några dagar på ett fullkomligt torrt ställe och derefter inpacka dem hvarftals i ett kar eller en tunna, hvars botten är betäckt med siktad aska. Mellan hvarje hvarf meloner måste man äfven strö aska och tunnan måste ställas på ett ställe, der man kan vara förvissad om, att frost ej intränger.

Plommon. Man afskräp plommonen så försigtigt som möjligt med en hvass sax, hela stjelen måste medfölja, och för att ej på minsta vis skada frukten måste man helst vid nedplockningen hafva handskar på händerna. Frukten måste visserligen vara mogen men ej inskrumpen vid stjelen. Hvarje plommon måste inlindas i rent, mycket mjukt papper, läggas försigtigt i en väl bränd, glaserad kruka och på alla sidor omgifvas af torra blad. Då man derefter med en dubbel svinblåsa har tillslutit krukan, ställer man den i ett cirka 1 meter djupt hål, som man gräver i trädgården på ett torrt, högt liggande ställe, lägger en tegelsten öfver krukan och tilltäcker hålet med jord.

Eller man lägger de, på ofvan beskrifna sätt plockade plommonen 3 á 4 dagar i ett luftigt, torrt rum bredvid hvarann inpackar dem derefter i en kruka eller en glasburk uti hvetekli, men så att hvarje plommon omgifves af kli och ej det ringaste kommer i beröring med de öfriga, och tilltäcker öppningen med ett tätt lock eller binder en svinblåsa deröfver. Då man vill begagna dessa plommon, lägger man dem på en sikt och håller denna i ångan öfver kokande vatten, hvarigenom de fullkomligt återvinna sitt goda utseende.

Gurkor. För att kunna hålla dessa friska en längre tid böra de läggas i en torr källare, aldrig ofvanpå, utan bredvid hvarann så att de ej beröra hvarandra. Skola de hållas friska 3 á 4 veckor, ställas de med den ändan, hvarest stjelerker har varit, ned uti brunnsvatten, men detta får ej räcka högre upp än 5 centimeter och måste dagligen förnyas.

Gurkor kunna dock hålla sig ännu längre, om man dessförinnan doppar dem i ägghvita eller collodium. Till vinterns behof kan man förvara gurkor i en kruka med tätt lock, i hvilken de läggas i ren, fin, torr sand, och som derefter nedgräves i torr jord, 1 meter djupt.

Vinbär. För att kunna hålla dessa friska bör man, innan de äro fullmogna, lägga omkring buskarne en betäckning af halm så att solstrålarne ej kunna inverka på bären. Då man går tillväga på detta sätt, kan man länge hafva friska och välsmakande vinbär.

Potates. Man förvarar potates dels uti källare, dels i jordhål. Vill man hindra potates från att gro, skall man i källaren lägga dem på ett lag träkol. Man kan äfven lägga dem ned i källaren öfver en meter högt och betäcka dem med ett 35 centimeter högt lag af

halm. Den öfre halmen blir då snart våt medan den under liggande likasom potatesen förblir torr. Då frosten inträder måste källaren skyddas väl, och i början af Mars månad bör källaren vädras och halmen borttagas. Denna är då starkt angripen af fuktigheten, medan potatisen är fullkomligt torr och väl behållen.

Frusna potates böra ej upptöas innan de kokas, ty derigenom förderivas de. Man skall lägga dem i kastrullen uti kallt vatten, låta dem långsamt uppvärmas, men derefter hastigt koka, hvarigenom de bibehålla sin goda smak och blifva mjöliga.

Morötter. Med afseende på dessa måste man iakttaga, att de hvarken tåla värme eller köld. De förvaras antingen i jordhålor eller i källare i sand.

Smultron kunna hållas friska några dagar, då man lägger dem i ett nytt lerfat, så att icke alltför många bär ligga på hvarann, och derefter ställer man detta fat i ett kar med kallt vatten

Rädisor. Vinter-rädisor skall man i början af oktober upptaga ur jorden, skära bladen bort men skona hjertbladen och deretter gömma dem öfver vintern antingen i en källaren eller i en Jordhåla.

Lök. Sedan löken är upptagen ur jorden och några dagar har legat i trädgården på sängen, torkar man den och utbreder den från hvarann i ett torrt och luftigt rum. Då lökarne blifvit riktigt torra, bortskäres toppen och rötterna och man upphänger dem i små påsar eller nät på ett fullkomligt torrt och frostfritt ställe, ty de tåla ingalunda att angripas af den ringaste frost.

Sallat. För att kunna förvara hufvudsallat några veckor, måste man afskära den vid foten, då den har mycket fast hufvud, och sätta den i sand i källaren.

Blomkål afskäres om hösten, innan frosten infinner sig, tätt vid jorden, de yttersta bladen borttagas, de som sitta uppe vid blomman hopbindas och hufvudet nedsättes i källaren på fuktig sand. Eller man tager blomkålen upp med roten ur jorden och nedsätter den på samma sätt i jord i källaren.

Ärter. Man spritar ärterna, fyller dem på en butelj som korkas och öfverbindes väl samt ställes derefter på ett kyligt, torrt ställe.

Bröd kan gömmas på ett torrt, luftigt ställe, hvarest man ställer dem bedvid hvarann, såframt man ej har djupa fat med lock. Om sommaren kan man, för att förhindra bröd från att mögla, direkte från bakugnen anbringa dem i en mjölsäck, vid hvilken det ännu invändigt hänger mjöl. Bröden läggas då med öfverskorpan mot hvarann, säcken tillknytes och upphänges fritt på ett luftigt ställe. Då brödet skall begagnas, måste man en dag förut taga det ur säcken, öfverpensla det med vatten och lägga det i källaren.

Thébröd förvaras bäst en längre tid, utan att blifva torra, i en bleckdosa eller en glasburk med lock på. I brist deraf kan man använda en soppskål med lock.

Ost bör förvaras i torrt rum, som är skyddadt mot insekter. För att utestänga luftens och insekternas inverkan kan man omlinda osten med en linnelapp eller lägga den i agnar eller humle.

Anjovis. Om laken är bortrunnen, tager man till en anjoviskagge en matsked pudersocker, upplöser detta i en liten kopp kokande vatten, hvilket, då det har kallnat hälls öfver anjovisen.

Citroner. Dessa måste läggas på ett kyligt ställe och omgifvas med agnar eller sand. De få icke beröra hvarann.

Citronskal kunna förvaras då man skär dem i små stycken blandar dessa med pudersocker, och pressar dem ned i en burk eller en kopp.

Kaffeböner måste, omedelbart efter att de hafva blifvit brända och kallnat, fyllas i tätt tillslutna bleckdosor eller glasflaskor.

Vanilj. Det mest ekonomiska sättet, att alltid hafva vanilj till hands, är att skära vaniljstängan i små stycken, lägga dessa i en flaska och hålla deröfver så mycket vinsprit, att detta står öfver dem, och derefter korka flaskan väl. I stället för sprit kan man äfven använda rom eller cognac.

Att förvara is. Hvarje sjuksköterska skall kunna intyga, att det ofta inträffar, att hon under utöfvandet af sitt besvärliga kall har efter läkarens föreskrift varit nödsakad att använda is, antingen till kalla omslag åt den sjuke eller, för att med tillhjälp deraf, hålla vatten eller andra drycker så kyliga som möjligt, framförallt under den varma årstiden, och hon erinrar sig utan tvifvel hvilket besvär det medförde att förhindra isen från att smälta, att icke nämna svårigheten att erhålla ny is, då den först anskaffade var slut.

Det bör derföre onekligen vara nyttigt, att lära känna ett ganska enkelt medel, som redan lär vara känt på flera hospital och som utan svårighet kan användas i hvarje hushåll.

Den härtill nödvändiga apparaten består af en helt vanlig kruka eller glasburk af passande storlek, hvaröfver man binder ett stycke flanell, som är tillräckligt stort till att kunna nedtryckas trattformigt, tills det räcker ned i halfva krukan eller glaset. I denna tratt lägger man de sönderhuggna is styckena som skola användas och krukan eller glaset betäckes med ett stycke flanell. Ju billigare flanellen är och ju glesare den är väft, desto bättre uppfyller den ändamålet, nemligen att bortleda vattnet från isen, och hålla den så torr som möjligt. Begagnar man dyr och tätare flanell, bör man deruti skära små hål, på det att vattnet kan hastigt af rinna.

Resultatet häraf är öfverraskande. Vid fyra samtidigt anställda försök med isstycken af samma storlek smälte det fritt liggande, i glaset varande stycket (således metoden icke använd) på 2 timmar 55 minuter, i det andra glaset, som var försedt med tät flanell, varade smältningen 5 timmar 15 minuter och likväl återstod der efter denna tids förlopp många små isbitar. I det tredje glaset, med samma slags flanell som ofvannämde, men i hvars botten var en liten öppning, höll isen sig 8 timmar 48 minuter, men i fjerde glaset der det var gles flanell, dröjde det 10 timmar 10 minuter, innan isen fullkomligt smälte.

Alla dessa experimenter företogs i ett sjukrum och resultatet lemnar ett slående vittnesbörd för metodens förträfflighet.

Kännemärken på lifsmedlens goda eller dåliga beskaffenhet.

samt anvisningar hvad husmodern har att iakttaga vid hennes olikartade inköp till köket och skafferiet.

Då många husmödrar ingalunda förstå att kunna skilja goda varor från dåliga eller måhända till och med skämda och då klagomålen beträffande lifsmedlens förfalskning i de senare åren hafva varit kraftigare än någonsin förr och alltför ofta hafva visat sig vara fullkomligt berättigade, antager jag att det bör vara nyttigt att här anföra åtskilliga kännetecken på hvilka man må kunna förlita sig vid inköp af de dagliga behofven.

Naturligtvis är det ej meningen att gifva en på kemiska undersökningar beroende detaljerad analys. Vi vilja först och främst bedja alla husmödrar, att alltid hafva ögonen öppna; en väl utvecklad smak är i många fall äfven af stor vikt; men för öfrigt vinnes ingen fullkomlighet i detta afseende utan genom en längre tids öfning och genom erfarenhet.

Husmodern bör sjelf göra sina inköp, åtminstone vara närvarande då de göras, ty hon kan då alltid bestämma hur hon vill hafva det och ofta förebygga att mindre goda varor inköpas och derigenom vinna mycket i ekonomiskt afseende.

Inköpes mindre goda varor lider helsan derigenom ofta och det är därför maktpåliggande, att husmodern vakar öfver inköpen, då hon dessutom måhända kan erhålla goda varor billigare än tjenstflickan erhåller de dåliga.

Husmodern bör alltid, innan hon gör sina inköp, göra sig underrättad om, på hvilka ställen hon kan erhålla de saker, som hon är i behof utaf. Hon bör ej alltid handla hos samma köpman, som derigenom blir trygg och ej gör sig besvär med att tillfredsställa köparen, och snarare fäster mindre afseende på den faste kunden än på den nykomne.

Husmodern måste vara mycket försiktig då något utbjudes till salu med ögonskenlig

ifver, ty detta rekommenderar ej särdeles varans godhet, och hon bör aldrig fästa afseende vid bekantskap, då denna förr eller senare visar sig vanligtvis mindre fördelaktig för köparen.

Mjölk är ett af de viktigaste och nödvändigaste näringsämnen. Vi behöfva den dagligen. Det späda barnet kan ej undvara den och för den vuxna människan är den bland de helsosammaste lifsmedlen af denna orsak är det naturligt, att mjölken spelar en utomordentligt stor rol, och vilja vi derfor här uppehålla oss något längre vid detta ämne. Några folkslag (Arabiens beduiner, Kurderna m. fl.) lefva nästan uteslutande af mjölk; hvartill grunden måste sökas deruti, att den innehåller nästan alla de nödvändiga näringsämnen, som en vuxen människa behöfver.

Äfven såsom läkemedel har mjölk en stor betydelse då främmande ämnen, hvilka blodet kan innehålla, genom riklig förtäring af mjölk blifva bortsköljda och blodet derigeriom rensadt, medan mjölken samtidigt tillförer friska näringsämnen och befördrar utvecklingen af den menskliga organismen. Ett slående bevis härpå lemnar Scrofulose (skrofler); intet barn angripes af denna sjukdom då det förtär mjölk rikligt, och intet barn som redan har sjukdomen, kan blifva friskt utan att förtära ymnigt med mjölk.

Undersökt med mikroskop består mjölken af små runda kroppar, omgifna af en tunn kapsel, hvilka innehålla det fettämne (smör), som gifver mjölken dess färg. Dessa simma omkring i vattnet, ostämne, ägghvita, mjölksocker och åtskilliga salter. Vegetarianernas mjölk innehåller i synnerhet ostämne, Mängden af de fasta beståndsdelarne i mjölken varierar i hög grad ej allenast hos olika slags djur, utan ock hos olika individer af samma slag, ja till och med hos samma individ under olika tider på dygnet och vid samma mjölkning är den sista mjölken rikare på fasta beståndsdelar än den första.

Komjölakens beståndsdelar äro således högst olika, hvartill orsaken icke allenast måste sökas i de olika racer af kor, utan äfven i fodrets beskaffenhet, djurets värd och skötsel samt många andra omständigheter, hvilka i större eller mindre grad medverka härtill.

Då mjölken står stilla stiga fettkulorna uppåt och samla sig ofvanpå såsom grädde. Denna innehåller vanligtvis 60 å 64 procent vatten, 30 - 34 smör, 3 - 4 socker, 2 - 4 ostlimne och 1 - 3 salter. Genom skakning förena fettkulorna sig till stora klumpar och den vätska, som skiljes från smöret, den så kallade tjärnmjölken, innehåller gräddens öfriga beståndsdelar (omkring 89 proc. vatten, 1 - 2 smör, 3 - 5 socker, 3 - 4 ostämne och omkring 1 proc. salter).

Då mjölken blir sur frånskiljes ostämnet, hvilket äfven eger rum då mjölk uppvärmes tillika med den inre slemhinnan i kalfmagen (löpen). Man kan förhindra och fördröja detta genom tillsättning af helt lite (1/1000) kolsyradt natron i mjölken.

Då mjölken, i synnerhet i större städer, ofta förfalskas, har man uttänkt åtskilliga medel för att kunna pröfva den, hvilket dock, emedan mjölkens beskaffenhet såsom ofvan nämndes, betydligt varierar har sina stora svårigheter, och der hvarest förfalskningen blott består uti tillsättningen af vatten, endast kan lemna ett säkert resultat, då bedrägeriet göres i stor skala.

Man kan sålunda bestämma vigten, d. v. s. förhållandet mellan mjölkens vigt och vigten af lika mycket vatten. Men då mjölkens vigt består af flera olika sammansättningar, då den förökas genom en större mängd ostämne och socker, men förminsas genom en större mängd fettämne kan vigten blott bestämma de två förstnämnda beståndsdelarne och knappast detta.

Bland de öfriga apparater som användas till undersökning af mjölk vilja vi blott här nämna: Cremometern, ett smalt, nertill tillslutet och graderadt glaströr, hvaruti man låter mjölken stå stilla i 12 timmar och derefter läser derpå, huru mycket grädde den innehåller: Lactobutyrometern, som har samma ändamål, men här upplöses fettämnet först i aether och bortdunstar samt slutligen Donnés Laktoskop, hvarigenom man bestämmer huru tjockt lag mjölk som erfordras för att göra en på ett visst afstånd anbragt ljuslåga osynlig.

Alla dessa metoder äro dock ingalunda tillräckliga, ty det är endast fettämnets mängd man får kännedom om och detta allena bestämmer ej mjölkens värde.

Innan vi öfvergå till att närmare redogöra för mjölkens beskaffenhet, så att det kan sägas vara ett värdefullt lifsmedel, vilja vi blott nämna att kondenserad mjölk är frisk mjölk, som upplöses i dunster i det tomma kärlet med tillsättning af omkring 10 procent råsocker.

Mjölken, som ursprungligen innehåller cirka 12 proc. fasta beståndsdelar, innehåller i kondenseradt tillstånd 75, hvaraf omkring hälften är socker. Kondenserad mjölk håller sig mycket länge i lufttäta kärl eller dosor och gifver en mycket god mjölk då den upplöses i vatten, men är naturligtvis sötare än vanlig mjölk.

Den nyare tidens vetenskapliga forskningar hafva konstaterat att tuberkulose (bröstsjukdom eller lungsot) uppstår genom förtärandet af mjölk från sjuka kor, hvarför försigtighet vid inköp af mjölken måste vara husmodern mycket maktpåliggande.

Man bör söka att erhålla mjölken af bekanta, samvetsgranna och renliga personer, då man har all grund att antaga, att ej allenast mjölken blir propert behandlad såväl under sjelfva mjölkningen som senare vid försäljningen, utan äfven att korna väl vårdas och att försigtighet iakttages så snart någon ko visar spår af sjukdom, att veterinärläkare tillkallas och att hans föreskrifter följas. Lungsot är en mycket farlig sjukdom, som smittar antingen från den ena menniskan till den andra eller smittar från djur till

menniskor, hvarför hornboskapen, som är sjuk, måste anses farlig, dess kött bör ej ätas, dess mjölk ej drickas, åtminstone ej utan att vara kokad.

God oförfalskad mjölk måste vara vit, litet gulaktig hafva en mild, söt smak och lukt, samt kännas fettaktig på fingrarna. Låter man den stå stilla i 12 timmar, skall på dess yta visa sig ett icke alltför tunnt lag grädde, hvars tjocklek rättar sig efter djurens utfodring. I städerna får man tyvärr ej alltid sådan mjölk, dels på grund af lokala förhållanden i de vid brännerierna varande ladugårdarne och kreaturens fodringssätt, dels äfven emedan mjölken ofta förfalskas. Med afseende härpå har man utom de ofvannämnda, mera vetenskapliga metoderna, i hvardagslivet åtskilliga andra sätt, genom hvars tillhjälp man kan upptäcka, huruvida förfalskning eger rum. Doppar man t. ex, en blank strumpsticka lodrätt ned i frisk mjölk och uppdrager den långsamt i samma ställning, så skall alltid någon mjölk qvarsitta på stickan om den ej är blandad med vatten. Dryper man en droppe mjölk på tummens nagel, så får denna droppe ej sprida sig utan hålla sig hvälf, sprider den sig är mjölken blandad med vatten.

Dryper man mjölk i ett glas vatten, så bör mjölken långsamt sjunka deruti. Alla dessa kännemärken äro säkrare och tillförlitligare än mjölkvigten, då mjölken ju är lättare desto fetare den är, och temperaturen dessutom spelar en vigtig roll vid vägningen af mjölken.

Såsom hufvudregel kan för öfrigt uppställas följande norm: god mjölk, fylld i ett högt dricksglas, får ej låta en långsamt anbragt mjölkvigt sjunka djupare 32 - 26. Den mjölk, som visar på 32, är bättre och tyngre än den, som visar på 26, ju lägre numret blifver, desto lättare och mera vattenhaltig är mjölken.

Den kokta mjölken igenkännes på dess egendomliga lukt.

För att förvissa sig om att grädden kan tåla uppkokning utan att ysta sig behöfver man endast taga litet af den okokta grädden i ett glas och drypa några droppar bränvin deruti ystar sig grädden då man skakar denna blandning, så tål grädden ej koka.

Erfarenheten har tyvärr visat att husmödrarne äfven om de betala mera än det vanliga priset dock blott en kort tid erhålla god mjölk, och denna snart blir sämre på grund af mjölkförsäljarens begifvenhet på att återfalla i den gamla vanan: att uppblanda mjölken. Det kan derföre icke nog inpräglas, att husmodern alltid måste vaka öfver beskaftenheten af denna vigtiga i det dagliga hushållet oumbärliga vara.

Med afseende på den vigtiga rol mjölken spelar såsom näringsmedel, torde det ej vara utan intresse att har anmärka, att en vuxen i verksamhet varande människa dagligen behöfver under 24 timmar minst 118 gram ägghvitestoff och 450 gram kväfvefria, organiska födoämnen. 1 1/2 liter komjölk innehåller cirka 50 gram ägghvitestoff, 45 gram fettämne och 42 gram mjölksocker. Här af följer således, att 3 1/4 liter mjölk lemna tillräckligt ägghvitestoff till en arbetare under 24 timmar.

Likasom allt lefvande behöfver menniskokroppen näring för att kunna vidmakthållas och utvecklas, och denna näring måste innehålla en passande blandning af ägghvita, fett, kolhydrat, vissa salter och vatten. Alla dessa ämnen finnas i modersmjölken. Denna är sålunda barnets bästa. och naturligaste föda nästan hela det första året.

Emellertid kan tyvärr icke alltid modersmjölk anskaffas på grund af olyckliga förhållanden (modrens död, sjukdom, brist på di eller ock osund di), och då man ej heller är i stånd att kunna gifva barnet en amma, måste man taga sin tillflykt till mjölken af djur, ty mjölk passar bättre för dibarnet än någon annan föda. Hos oss kan det ej vara talet om någon annan mjölk än af ko eller get. Åsnemjölk, som är mycket god till dibarn kunna vi knappast erhålla och fårmjölken tyckes icke riktigt passa bra. Getmjölk brukas mycket i de sydligare länderna.

Komjölken innehåller samma ämnen som qvinnans mjölk dock ej i samma proportion, då den har mera ägghviteämne och salter, men mindre socker. Härtill kommer att komjölken i barnets mage löger ihop i stora klumpar och följaktligen blir hårdsmältare än qvinnomjölken, som ystar sig i små gryn. Till ett nyfödt barn måste man därför spåda komjölken och tillsätta den med socker. Man begynner med att tillsätta 1 å 2 delar vatten till en del mjölk, och efterhand tillsätts mindre och mindre vatten, tills man, då barnet är cirka 1/2 år, kan gifva det mjölken oblandad.

Mjölken måste alltid gifvas ljum och det är af stor vikt, att den mjölk man gifver dibarn är god, att kon är frisk, får godt foder och god skötsel. Då man ej flera gånger om dagen kan erhålla nymjölkad mjölk från kor, som man kan förlita sig på, så måste man koka mjölken strax då man får den, på det att deruti ej måtte vara smittosamma ämnen, som kunna skada barnet. Äfvenledes bör man koka mjölken om sommaren, då den vid denna tid lätt surnar och då åstadkommer svårigheter för matsmältningen. För att motverka komjölakens benägenhet att ysta sig i större klumpar kan man i stället för att spåda den med vatten, spåda med ett tunnt och siladt afkok på korngryn.

Tills barnet blir 10 å 11 månader gammalt, är mjölken dess bästa föda. Efter denna tid kan man gifva annan föda jemte mjölken, men öfvergången måste ske småningom, så att barnet ej lider af den förändrade matordningen. Man bör begynna med välling, skorpor, löskokta äggulor, grynsoppa, bouillon och derefter gifver man barnet mera närande lifsmedel.

Naturligtvis är det blott fråga om friska barn. Fattas dem något, bör men rådgöra med läkaren.

Väger man ofta barnet, så kan man lätt se om födan är passande och nyttig. Tilltager barnet ej i vikt bör läkaren rådfrågas.

Med mjölk till dibarn menas alltid nymjölkad, oskummad mjölk. Är det omöjligt att

kunna anskaffa dylik mjölk, kan man i nödfall hjälpa sig med skummad mjölk genom att tillsätta den med grädde, utom det nödvändiga kokta vattnet och sockret; men man måste vara mycket noga med, att mjölken ej är syrlig och alltid koka den.

Medan således oskummad mjölk innehåller allt hvad det späda barnet behöfver och följaktligen måste betraktas såsom dess egentliga näringsämne då barnet är friskt, innehåller den äfven de ämnen, som tjena till föda för större barn och fullvuxna människor, men icke i så stor mängd eller i sådant förhållande, att dessa i normalt tillstånd kunna trivas väl med mjölken allena; hvilket de ej heller kunna medelst något annat ensamt lifsmedel. Men gifver mjölken ej allt hvad de vuxna behöfva till sin näring, så är den likväl ett utmärkt lifsmedel som borde användas myckes mera än hittills, då den i förhållande till sitt värde såsom närande är ett af de billigaste och bästa medel som vi ega.

Mjölken måste dock för att uppfylla detta ändamål; hafva följande egenskaper:

- 1) Den måste komma från friska kor, som fodras med godt, närande foder, och skötas med omsorg.
- 2) Den måste vara ren, oblandad ock ej det ringaste syrlig.
- 3) Den får ej komma från ett ställe der någon, Smittosam sjukdom finnes bland menniskorna

Den okokta mjölken har många fördelar, förnämligast med afseende på smaken; men då man ej noga känner förhållandet på det ställe hvarifrån mjölken kommer (i synnerhet i stora städer), bör man koka den innan den begagnas.

4 1/4, liter mjölk innehåller nästan lika mycket agghviteämne som 4 1/4 hektogram oxkött och dessutom mera fett än köttet, och omkring i hektogram socker. Då nu 4 1/4 liter mjölk är billigare än 4 hektogram oxkött, inser man lätt huru fördelaktigt det är att använda mjölken i hushållet. Ännu mera visar sig detta vid skummad mjölk, som på grund af dess billigare pris är den mjölk som mest köpes af obemedlade. Genom skumningen har denna mjölk blifvit beröfvad största delen af sitt fett, men de öfriga närande ämnena finnas der ännu oförminskade. Den skummade mjölkens värde såsom näringsämne är derföre i förhållande till priset, ganska stort och öfverträffar mycket det, som finnes i många andra födoämnen, såsom kaffe, thé, söt soppa, vattgröt o. s. v.

Den skummade mjölken säljes dels afkyld med is, dels såsom centrifuge mjölk. Den sistnämnda är mindre fet och innehåller derföre mindre näring än den andra och bör derföre kunna säljas billigare, men lemnar dock ett godt och billigt födoämne, då den blott ej är syrlig. Såsom den emellertid nu ofta erhålles från flere mejerier, hvarest mjölken hemtas lång väg och från många olika håll, och hvarest centrifugering blott sker en gång om dagen, kan det tyvärr ej påstås, att köparen erhåller mjölk som tåler

koka, då den har stått litet.

Tjärnmjölken innehåller föga eller intet fettämne och något mindre ägghviteämne än annan mjölk, och dessutom är en del af sockret förvandladt till syre. Den okokta tjärnmjölken måste därför förtäras med försigtighet, då den eljest lätt åstadkommer oordning i matsmältningen. Men i kokt tillstånd och tillsatt med socker är den ett godt och billigt näringsämne.

Vi vilja ännu nämna, att mjölk vid många sjukdomsfall är outhärlig, ja nästan ett oersättligt näringsmedel.

Smör är det i mjölken varande fettämne, som finnes deruti i form af små kulor. Då mjölken står stilla uppstiga dessa, på grund af deras lättare vikt, till ytan och samla sig till grädde, hvaraf man vanligtvis kan erhålla smör. Då grädden emellertid utom smöret äfven innehåller en del af mjölkens vatten och de deruti upplösliga beståndsdelarne, begagnar man för att frångilja smöret, tjärnor af olika beskaffenhet, men alla med det ändamålet att sätta vätskan i en regelbunden rörelse, som förorsakar att smörkulorna samla sig i klumpar. Temperaturen bör vara för söt grädde 12°, för sur grädde 13 1/2 á 14°, och för vanlig, oskummad mjölk 14 1/2° varm. Under dessa förhållanden samlar smöret sig snart; det skiljes från tjärnmjölken och Klädas ihop. För att befria det från den återstående tjärnmjölken bör man använda så litet vatten som möjligt, då detta både förändrar smörets färg och arom. För att konservera smöret, saltar man det.

Smör, som icke beredes omsorgsfullt, blir efter någon tid *härsket*. För att afhjelpa detta kan man knåda det härskna smöret i kalkvatten och derefter i rent vatten.

Godt smör bör vara fast, det bör hafva en ljus, gulaktig färg, det bör smälta genast, då man gnider det mellan fingrarne, samt får ej vara grynigt, torrt, vällingaktigt eller trådigt. Då man trycker derpå, bör det ej afsöndra för mycket vatten eller tjärnmjölk, och om det är saltadt, bör ej saltet synas deruti.

En husmoder bör aldrig försumma att smaka på smöret, ty det säkraste kännetecknet på godt smör är, att det med lätthet flyter ut på tungan, smakar mildt och sött, samt hvarken har någon salt eller bask eftersmak, ej heller efterlämnar torra, mjöliga eller slemmiga rester.

Bönderna bruka ofta, för att öka smörets vikt, tillsätta värdelösa ting, såsom: salt, soda, mjöl, potates och mera dylikt, äfvenså bruka de gifva gammalt och dåligt smör ett friskt utseende genom tillsättning af saffran, morötter m. m. eller genom att inkåda ägghvita i smöret.

Smör som är mycket saltadt har alltid en ojemn färg, knastrar under knifven och tänderna. Smör, som är blandadt med soda eller pottaska är torrt, smular sig lätt och

smakar mycket bäskt. Smör blandadt med mjöl och potates är torrt och fläckigt samt kännes ej fett då man tager det mellan fingrarna. Det med ägghvita förfalskade smöret luktar gammalt och då smöret smältes, löper ägghvitan ihop. Blandas smöret med talg får det mörkare fläckar och ränder samt får en obehaglig lukt af talg. Smörets färgning visar sig då man lägger det en längre tid i vatten eller då man knådar det väl; vattnet antager då samma färg, medan rent smör aldrig är i stånd att gifva vattnet färg.

Ost. Osten är det näringsmedel som innehåller mest qväfve i en till födan passande förbindelse, då den ända till en tredjedel af sin vikt består af ett ägghviteaktigt ämne. Den göres af mjölk såväl af kor, som af får och getter samt renar, men erhåller alltefter mjölkens art, betets beskaftenhet och beredningssättet, olika egenskaper, utseende och smak ehuru den dock alltid hufvudsakligast består af det i djurets mjölk varande albuminstoff (oststoff), fettstoff och salter, tillika med vatten tillsatt med salt.

Den pressade ostmassan står antingen vid vanlig temperatur (Roquefort) eller uppvärms först till 40 - 45° (Gruyère, Chester). I begge fallen undergår den en jäsningsprocess, om hvars detaljer vetenskapen dock ännu ej har kommit riktigt underfund med. I Roquefort, Gruyère, Chester och Holländsk ost finnes samma beståndsdelar ungefär i samma förhållande, nemligen af ägghviteämne 26 - 30 procent, af fettämne 24 - 30 proc. och af vatten 34 - 40 proc.; hvaremot den magra parmesanosten blott innehåller 16 proc. fettämne 28 procent vatten, men deremot 44 proc. ägghviteämne.

Ostar, som göras af sur mjölk, äro deremot fattiga pa fettämne och salter, ty de förstnämnda hafva blifvit aflägsnade vid skumningen och salterna aflösta genom mjölksyran i vassla.

Stundom blandas osten under tillredningen med mjöl eller kokad potates, för att genom denna värdelösa blandning blifva tyngre. Denna förfalskning röjes dock lätt genom smaken, hvarjemte den äfven visar sig vid ostens söndersmulande beskaftenhet. Kokar man sådan ost i tillräckligt kötsoppa lika så lång tid, som man behöfver för att koka ägg, så upplöses den fullständigt och mjölet sätter sig på botten af kärlet, såsom sett slemmigt, vaxaktigt bottenfall.

I den goda osten smälter fettstoffet lätt i munnen och smakar hvarken bäsk eller vidbränd, men deremot ganska pikant.

Ehuru det mycket sällan inträffar, att ost blir så giftig, att den kan verka på samma sätt som giftig korf, bör man dock noga iakttaga, att osten ej har en gulröd eller smutsgul färg med gröna prickar, att den ej luktar unken eller likasom bedöfvande, samt att den ej smakar såsom härsket fett. Ej heller bör man äta möjlig ost, utan noga bortskära de angripna delarne.

Det är af stor vikt att veta, huru man skall kunna förvara osten, så att den ej förlorar

sina goda egenskaper. Feta ostar förvaras bäst i en kylig, men ej för fuktig källare; magra ostar, som äro väl torkade, förvaras bäst i torra, luftiga, mot söder vändande rum.

Så länge osten ligger i förvar, måste man oafbrutet efterse den. Den måste ofta vändas och om sommaren gnidas 3 gånger i veckan, om vintern 2 gånger i veckan, på det att den ej skall mögla utvärdigt. För att förebygga detta, har det äfven visat sig fördelaktigt att tvätta väggarna uti rummet, hvarest osten förvaras, samt brädet eller bordet, hvarpå den ligger, äfvensom sjelfva osten med en blandning af en del calicylsyra i 500 delar vatten, eller att gnida osten, sedan den blifvit afborstad, med olja.

För att förhindra ost att blifva härskan eller att antaga någon obehaglig smak, kan man vid ostens tillredning, till 11 liter om aftonen mjölkad mjölk, hvaraf nästa dag skall göras ost, strö en matsked koksalt på botten af mjölkkräset.

Den värste fiende för osten är ostmasken, som äter osten då den börjar torka. Den är så mycket farligare, som den fortplanter sig i osten och sålunda utbreder sig och gör stor skada. Man kan dock förebygga detta, om man med omsorg afborstar osten, derefter aftorkar den med en handduk och tvättar brädet eller bordet, der osten skall liggja, med kokande vatten. Det säkraste mediet är dock att noga passa på, att ingen fluga intränger i förrådsammaren.

För öfrigt kan man för att utestänga maskarne ingnida osten med saltlake, låta denna torka och derefter öfverstryka den med olja. Mindre ostar kan man lägga mellan friska blad af alträdet eller uti humle; man kan äfven tvätta den 2 gånger med varmt vatten, blandadt med finstött peppar.

Ostar angripas för öfrigt äfven af larfverna af den gulgröna flugan, af den vanliga flugan och af spyflugan. Dessa flugor inkrypa i osten och anställa der stor skada. Dessa larfver i osten bevisa att den är mycket skämd och visserligen äro de icke få, som värdera osten mest i detta tillstånd, emedan den då har en skarp och pikant smak; men det är icke rådligt att bjuda magen sådan föda, som för många är skadlig och för ingen helsosam.

Bröd. Framförallt användes hvetemjöl och rågmjöl till bröd, emedan dessa innehålla den största mängden äggghvitestoff, som gör degen seg och elastisk. Mjölet blandas med vatten, cirka af dess vikt, samt med jäst och litet salt, hvarefter det knådas till en jemn massa. Denna knådning, som är ett ansträngande arbete, gjordes förre med händerna, men utföres numera i de större bagerierna medelst maskiner.

Då degen är färdigknådad, skall den stå några timmar på ett varmt ställe för att jäsa, i det att uti jästen bildas socker och detta omsättes till vinsprit och kolsyra, hvars bubblor göra degen porös. Derefter knådas och formas brödet på ett bord samt gräddas i ugnen.

Till rågbröd användes som jäsningsämne den så kallade surdegen, det vill säga gammal jäsende deg, hvartill blandas mjöl och vatten för att underhålla jäsningsprocessen. Under bakningen sätts de formade bröden i ett, mycket varmt rum. Ugnen, hvilken ännu vanligtvis är af samma konstruktion om i forna tider, fylles med torr ved och den har blifvit tillräckligt varm, borttages kol och aska.

Man har dock de senare åren i de större bagerierna inrättat ugnar, hvilka antingen uppvärmas genom en från en ångpanna utgående, rundtomkring ugnen löpande rörledning med varm luft, eller äro sålunda konstruerade, att sjelfva förbränningsprodukterna cirkulera i rör rundtomkring ugnen, genom hvilka begge metoder man vinner den fördelen, att man i stället för ved kan använda kol och koks.

Innan brödet sättes i ugnen öfverstrykes det ofvanpå med vatten, på det att öfverskorpan ej skall spricka af den starka hettan.

Hvarje godt bröd bör hafva höjdt sig så mycket, att dess öfre yta är temligen hvälfd, skorpan måste vara brunaktig, slät och glänsande. Då man knackar under botten så skall det gifva ett klart, icke doft ljud; skär man det itu skall inkråmet vara pipigt och hvarken smuligt eller klabbigt, ännu mindre innehålla mjölklimpar. Alltför pipigt bröd har tvungits till att jäsa medelst konst och blir alltid torrt och kraftlöst; hvetebröd bör aldrig lukta syrligt; rågbröd måste lukta kraftigt, något syrligt och vara fuktigare än hvetebröd.

Allt bröd, som ej har jäst tillräckligt och ej är, genomgräddadt, är fast, tungt och i hög grad ohelsosamt.

Bröd, hvaruti man har blandat mjöl af korn eller hafre, visar ett svartaktigt inkråm, torkar fort, spricker och har en bäsk smak. Tillsättes potatis blir brödet gulaktigt, fuktigt, smakar godt, men håller sig ej länge; begagnas mycket potates blir brödet fläckaktigt.

Ägg. Hönsägg utgöra, som vi veta ett vanligt födoämne. Blott någon gång använder man ägg af duvor, ankor, gäss och kalkoner. Ägg af ripor höra till sällsyntheterna och anses som en delikatess af gourmänder.

Konsumtionen af hönsägg är enorm. I Paris räknar man i genomsnitt 130 ägg om året för hvarje menniska. Ett hönsäg väger cirka 50 - 55 gram, hvaraf 7 gram faller på skalet, 27 gram på hvitan och 16 gram på gulan. Skalen består hufvudsakligen af kolsur kalk, hvitan och gulan af följande ämnen:

	Vatten %	Qvävestoff %	Fett %	Öfriga qvävfefria ämnen %	Salter %
Ägghvitan	85,75	12,67	0,25	-	0,59
Äggulan	50,82	16,24	31,75	0,13	1,09

Häraf kan man se att gulan är mycket mera födande än ägghvitan, då den innehåller mera qvävestoff och mycket mera fett. Ägghvitans salter bestå hufvudsakligen af svafvelsurt natron och alkali samt chlornatrium och chlorkali, medan i äggulan fosforsura salter äro de rådande. Då äggen ruttna, är det de fosforsura salterna, som åstadkomma den motbudande lukten. Då ägghvitan stelnar vid 60 - 70 graders värme, stelnar äggulan först vid 70 - 80 grader.

Näringsvärdet af ägg är ungefär det samma som af kött; men ej större, som man vanligtvis antager.

Med afseende på matsmältningen måste man föredraga löskokta ägg framför hårdkokta, hvilka blott långsamt och med svårighet kunna upplösas, hvarigenom ofta opassligheter uppstå, hvilket deremot nästan aldrig händer då man förtär råa eller löskokta ägg. Framförallt bör man noga iakttaga att ej gifva barn hårdkokta ägg, då de olyckliga följderna deraf nästan alltid gör sig gällande på ett eller annat sätt.

Då man lägger ägg i kokande vatten, så utvidgas deras innehåll plötsligt, att skalén följaktligen ofta ej kunna emotstå det inifrån kommande trycket, utan spricka. Sätter man deremot äggen öfver elden i kallt vatten, så uttränger genom den långsamma uppvärmningen något af ägghvitan tillika med salterna genom skalén, medan samtidigt något af vattnet intränger i äggen. Det är således tydligt att man ej bör koka ägg i orent vatten. Eger, man icke fullkomligt rent vatten, så är det fördelaktigt att lägga äggen i så mycket kokande vatten, som är nödvändigt för att betäcka dem, hvarigenom först blott det yttersta lagret af ägghvitan stelnar och hindrar vattnet från att intränga, medan ägget dock ej så hastigt uppvärms, att skalet spricker. Äggen böra oafbrutet koka i tre minuter för att vara löskokta.

Med afseende på denna viktiga artikel igenkänner man de i kalklut förvarade ägg, de så kallade kalkäggen, därpå, att deras skal är mer än vanligt hvitt och att de ej äro smutsiga såsom friska ägg. Kalkäggen hafva alla mycket tunnt skal och en mycket tunn nästan vattenaktig ägghvita.

Färska ägg sjunka genast till botten i kallt vatten, hvaremot skämda ägg och de som hönan legat på, äfven då de blott äro 8 dagar gamla, simma ofvanpå. Färska ägg svettas, då man håller dem nära elden, gamla ägg deremot icke. Då man håller ett ägg upp mot solen eller mot en klar ljuslåga, är det klart och nästan genomskinligt då det är friskt hvaremot det i annat fall är dunkelt.

Grönsaker.

Torkade skidfrukter bör man pröfva, innan man inköper af dem för vintern. För detta ändamål lägger man dem i regneller brunnsvatten hvaruti man har blandat en thesked dubbelt kolsyradt natron. Blifva de under kokningen efter en timmes förlopp mora och mjöliga, äro de goda och kunna rekommenderas. Man bör aldrig köpa skidfrukter, som äro skrumpna eller mjöliga, ej heller sådana, som hafva grott, lukta sötaktigt, visa hål på skidorna och invändigt äro hvita.

Af *linser* äro de ljusgröna de bästa. Af ärter äro de gråaktiga bättre än de helt gula; de hvita äro dåliga. Af *bönor* äro de hvita, släta, runda de bästa; ju friskare de äro, desto klarare och blankare se de ut.

Potates. Denna planta härstammar från Peru och Chile och lär blifvit öfverförd till Irland 1565; men det dröjde dock, på grund af fördomar, omkring 200 år, innan den allmänt blef odlad i Europa. Nu odlas den öfver hela världen och är en af de viktigaste kulturplantorna. Sedan år 1845 har potatessjukdom anrättat stor skada. Denna sjukdom uppkommer genom en liten svamp, som angriper och förstör bladen, hvarest den först visar sig i form af bruna fläckar, och gör plantan oduglig till att utföra sina funktioner.

Potates är, som vi veta, en mycket viktig artikel, det är derföre rådligt att pröfva den, innan man förser sig med vinterförrådet, och detta sker genom att koka den. En god potatoes behöfver ej lång tid för att spricka och bör då hafva en behaglig smak och lukta godt. Till vinterförråd passar endast höstpotates (sent mogna), och större inköp bör derföre ej ske förrän midten eller slutet af Oktober månad. Vanligtvis är den potatoes, som har skrofligt skal, mjöligare än den som har slätt, tunnt skal. Vid inköp måste man framför allt granska, om den är fullkomligt mogen, hvilket kan ses på de utvecklade broddbildningarne. Dessutom bör man pröfva om den är fast och ej svampaktig då man känner på den, att den ej har bruna fläckar och då man skär den i stycken samt håller en tunn skifva deraf upp mot dagsljuset, så får denna ej vara alltför genomskinlig. Är man tvungen vid vinterns slut att köpa mera, måste man först och främst iakttaga, att man ej köper potatoes med afbrutna broddar, hvarigenom det finaste kraftmjölet redan har förändrat sin karakter, ej håller bör man köpa vissen eller frusen potatoes; de sistnämnda halva en sötaktig lukt, och äro högst skadliga för helsan till följe af den redan inträdda jäsningsprocessen samt särdeles hårdsmälta.

Kål. Den vanliga kålen har i tusentals år varit en trädgårdsplanta och odlas af flera slag, men växer för ofrigt vild i det vestliga Europa vid kusterna. Trädgårdsmästare skilja mellan

- 1) Blomkål, hvars hufvud begagnas, innan de begynna utveckla sig.
- 2) Bladkål, hvaraf bladen brukas såsom grönkål och brunkål.
- 3) Hufvudkål hvars blad sammansluta sig till större eller mindre fasta hufvuden.

Den sistnämnda klassen delas åter uti a) Hvitkål, b) Savoykål, c) Rödkål, d) Brüsselkål. Med undantag af bladkål och gul vintersavoykål måste alla de öfriga slagen upptagas om hösten och förvaras öfver vintern på ett frostfritt ställe.

Kål måste hafva ett fast, tungt hufvud, hvars blad skola vara hvitaktiga eller klart gröna och ligga vexelvis öfver hvarann, så att kålhufvudet då det genomskäres, visar en fast, sluten massa. Hufvuden, hvilka invändigt äro ihåliga eller lösa, kunna kännas på vigten, då de alltid äro lättare än de fasta. Ett litet, men fast hufvud bör derföre föredragas framför ett större hufvud af samma vikt. De kålhufvuden, som hafva halfvissna ytterblad, äro dåliga, äfvenså de frusna, som man lätt kan känna på deras gulhvita, vattenaktiga färg och deras obehagliga, sötaktiga lukt.

Blomkål. Af dessa bör man välja de vitaste och fastaste, och man bör föredraga ett mindre men fast hufvud för ett större med långt från hvarann sittande blommor, hvarför man ej heller bör besinna sig på att betala mera för ett mindre, men riktigt fast hufvud, då detta är mycket drygare än ett stort men löst hufvud. Grönaktig blomkål, eller den som har mörka fläckar och mjuka stjelkar, skall man ej köpa, emedan dessa äro sega och trådaktiga.

Hvitkål måste vara gulhvit, mycket frisk, halva fina blad, som ej äro vissna i spetsen, men framförallt måste den vara fast och hafva en frisk lukt.

Savoykål. Ju mera ljusgröna och krusade bladen äro, desto finare är denna kål.

Brüsselkål. Af denna bör man köpa vackert gröna, fasta små hufvuden; då de äro gula eller utsprungna äro de ej så goda.

Kålrabi höra till kålsläkten. Man odlar 1) *Kålrabi ofvan jord*, som utgör ett köttigt hufvud öfver jorden och hvaraf man har tidiga, sena och varieteter af olika färg, som vanligtvis begagnas till stufning, och 2) *Kålrabi under jorden*, nemligen: kålrötter och rofvor med en mycket tjock, köttfull rot, som kan väga ända till 4 kilogram och begagnas uteslutande till kreatursfoder.

Den till hushållningen brukliga kålrabin får hvarken vara dvergaktig eller alltför stor, då den i detta fall är träaktig. De som äro breda, äro att föredraga framför de långa.

Rödbetor. Denna planta växer vild vid Medelhafvets kuster samt vid det sydvästliga Europas kuster. De odlas nästan öfver allt i Europa och Nordamerika. För att vara god, måste rödbetan vara purpurröd, fast och köttfull.

Selleri växer vild i Norra Europa vid kusterna bland hafstång, men är i vildt tillstånd giftig. För rotens och bladens skull odlas den i våra trädgårdar såsom köksväxt. De mellanstora äro de bästa, temligen släta och få hvarken hafva utväxter eller taggiga

knölar.

Rädisor växa vildt vid Medelhafvet framför allt i Grekland. Hos oss odlas denna planta i köksträdgården och dess rot är allmänt känd för sin skarpa, retande smak. De måste vara fasta då man känner på dem och ej svampaktiga då man skär dem itu, i detta fall kunna de icke ätas. Rädisor, som i längre tid legat i luften, äro vissna och hafva förlorat mycket af sin smak.

Pepparrot. Denna planta odlas öfver allt här i landet. Man måste då man köper den iakttaga, att roten bildar en rak cylinderaktig, ej för tunn stängel, utan många sidoskott eller knölar och utan rödaktiga fläckar.

Sparris växer vildt nästan öfverallt i Europa, framför allt vid kuster, men odlas i allmänhet både i Europa och Nordamerika, på grund af dess välsmakande, underjordiska skott.

Med afseende på dessa, bör man hufvudsakligast lägga märke till att de äro nyss uppkomna, som kan ses på den släta, genomskinliga, icke rynkade och icke gulaktiga stängeln.

Nästan fingertjocka sparrisar med ej för mycket utvecklade hufvuden, äro de bästa. De, som hafva fläckiga eller vissna stänglar, eller de som redan visa begynnelsen till små blad, äro alltid dåliga.

Palsternackan är en två årig planta, hvars rot är ätlig första året från Oktober till nyårstiden; efter den tiden är den skadlig för helsan. Denna rot måste vara gulhvit öfverallt och saftig samt hafva en aromatisk lukt, hvarigenom den lätt skiljes från. vallmoroten, hvilken sistnämde har en nästan berusande lukt. Man är säkrast, då man väljer sådana palsternackor, hvilka ännu blott halva ett hjertblad.

Spenat blef i det 8:de århundradet af araberna införd i Spanien, hvarifrån den har utbredt sig öfver hela Europa och odlas i köksträdgårdarne.

För att vara god måste den hafva en frisk, grön färg, bladen cå ej vara för mycket utvecklade eller vissna och den skall ej hafva gått i frö.

Bönor. Dessa odlas af många slag i alla verldsdelar; de härstamma sannolikt från orienten och voro redan kända af greker och romare.

Turkiska eller turska bönor. De bästa äro de unga, som ännu ej visa någon kärna.

Sockerbönor hafva gråa, hvita eller röda kärnor och bevara sin utmärkt goda smak ända till frosten inträder. Det säkraste kännetecknet på deras godhet är, att man lätt kan bryta dem itu och att de då visa en saftig mærg.

Köper man torra bönor, måste dessa vara helt smala, mörkgröna och likasom vridna, samt böra lätt gå sönder.

Spritärter äro goda så länge de hafva fulla ljusgröna och möra skidor, hvarföre man ej bör köpa dem då de äro sega ej håller alltför späda, innan de äro fullt matade. Sockerärter Dessa böra håller icke vara alltför späda. De måste åtminstone hafva en längd som ett lillfinger, för att kunna vara smakliga. De förblifva goda så länge som deras kärnor ej äro fullt utvecklade.

Ärtskockan är en tistelaktig planta, som odlas framförallt i Frankrike för blomkronans skull. De röda äro att föredraga framför de gröna. De kunna först ätas, då de äro fullkomligt mogna, hvilket man kan se derpå, att de vid bägarens öfversta del, der hvarst vanligstvis är en eller två piggar, synas gulaktiga.

Sallat är en ettårig köksväxt, som odlas för bladens skull nästan öfver hela jorden, der klimatet tillåter det. Man känner ej dess ursprungliga hemort, då den har odlats från de äldsta tiderna. Man bör alltid välja riktigt fasta hufvuden med fina och friska blad.

Lök. Hos oss växa flera slag vildt, men dessutom odlas, denna planta i våra köksträdgårdar, då den spelar en vigtig rol i köket, nemligen rödlök, charlottenlök, hvitlök, purjolök. Af *rödlök* är den röda den skarpaste, den helt hvita den finaste den gula står midt emellan. De måste vara fasta och ej hafva, ruttna ställen.

Charlottenlök har en finare smak än vanlig lök och är derföre bättre till sås och sallat.

Körvel är söt och luktar nästan som anis.

Persiljans rötter och blad lukta då man gnider dem emellan fingrarne, mycket stark och skiljes derigenom, äfvensom genom bladens gulaktiga, mattgröna färg från den giftiga, svagt luktande vilda persiljan, som har mörkgröna, på öfre sidan glänsande blad.

Vid inköp af *fenkol* eller *dill* måste man efterse, att den är frisk, grof, rund, väl rengjord och grönaktig, samt att den har en behaglig och söt smak.

Af *timjan*, finnes två slag, den vanliga och citron timjan, hvilken sistnämnda är den bästa och som skiljes från den vanliga genom dess starka citronluk; men den måste vara späd.

Moroten växer vild i Europa, men genom odling blir den köttigare, saftigare och brandgul, samt är ett välsmakande näringsmedel. Den vilda duger ej att äta.

Scorzonera (svinrot) är en två årig, 2 - 3 fot hög planta med gula, vällyktande blommor; dess tjocka långsträckt rot, som utvändigt är svart, invändigt hvit, är ett behagligt och

helsosamt födoämne.

Krassen härstammar ursprungligen från Orienten, men odlas nu ofta i våra köksträdgårdar på grund af dess skarpa blad, hvilka likasom persiljan brukas att krydda bönor, ärter m. m. och som gifva en aromatisk smak. Af indiansk krasse användes frukten inlagd i ättika till sås m. m.

Gurkor. Den vanliga gurkan, som redan odlades af greker och romare, härstammar från mellersta och södra Asien, odlas öfver hela Europa på grund af de smakliga, aflånga, i yngre tillstånd skrofliga och gröna, men mogna nästan släta och gula frukterna.

Melon. Denna tillhör samma släkt som gurkan och var likasom denna känd redan i forntiden. Man skiljer dem i två slag: de som halva ett tjockt, med liksom vårter betäckt skal, och hvilka äro mycket välsmakande, samt nätmelonerna, som äro mera lättsmälta och hvars skal äro öfverdragna med ett nät.

Näringsämnena från växtriket.

Näringsämnena från växtriket, vegetabilierna, innehålla samma stoffer som de från djurriket, ehuru i olika mängd, nemligen *ägghvita*, *fett* och *salter*. Utom dessa tre stoffer innehålla vegetabilierna stärkelse och det dermed beslägtade *gummi*et och *dextrin* samt *cellulose* (cellväf), det ämne hvaraf växternas celler bildas hvilka näringsämnena från djurriket ej innehålla.

Som det på vidstående tabell visar sig, innehålla alla vegetabiliska näringsämnen utom de quäfvafria substanserna en större eller mindre mängd quäfvestoffhaltiga delar samt fettstoff, och i synnerhet äro ärtor, linser och bönor mycket rika på quäfvestoff.

Man kan uppställa såsom *hufvudregel* att till *människans näring är riktigast, då födan består af ämnen såväl från växtriket som från djurriket*.

Honung är en produkt, som bina afsätta i sina vaxceller, och som består af drufsocker, fruktsocker och litet vax. Den bästa honungen är hvit och flyter af sig sjelf ur vaxkakorna. Sedan pressas och kokas dessa med vatten, men man erhåller då en mörkare och mindre ren honung. God honung måste vara något tjock, men dock utmärka sig genom att vara klar och hafva en vacker, ljusgul färg. Den måste hafva en behaglig lukt och halva en skarp söt smak. Brunaktig, rödaktig, grumlig, seg eller mjölig honung, som smakar eller luktar sur eller bäsk är dålig och tyder på förfalskning, hvilket vanligtvis sker med tillhjälp af sirap eller mjöl, Förfalskning medelst mjöl visar sig af den ojemna, hvitgula färgen, de hvitaktiga ränderna, och den fadda smaken, medan deremot den honung, som är förfalskad med sirap är mörk, luktar såsom pudersocker, har en skarp, litet bäsk eftersmak och förblifver flytande, medan deremot den oförfalskade med tiden blir kornig såsom socker och litet tjock.

Den kemiska sammansättningen af de vigtigaste vegetabiliska näringsämnena är i medeltal följande:

Näringsämnen.	Vatten. %	Qväfve stoff- substanser %	Fett. %	Socker. %	Rör- socker. %	Frukt- socker. %	Qväfvefria extrakt- stoffer %	Gummi och dextrin. %	Stär- kelse %	Cellu- losa. %	Aska. %
Finaste hvetemjöl	14,86	8,91	1,11	2,32	-	-	-	6,03	65,93	0,33	0,51
Groft hvetebrod	12,18	11,27	1,22	1,88	-	-	-	5,16	66,61	0,84	0,84
Fint hvetebrod	38,51	6,82	0,77	2,37	-	-	40,97	-	-	0,38	1,18
Rågmjöl	14,24	10,97	1,95	3,88	-	-	-	7,13	58,73	1,62	1,48
Rågbröd	44,02	6,02	0,48	2,54	-	-	45,33	-	-	0,30	1,31
Ris	14,41	6,94	0,51	-	-	-	77,61	-	-	0,08	0,45
Bönor	13,60	23,12	2,28	-	-	-	53,63	-	-	3,84	2,47
Ärtor	14,31	24,63	1,72	-	-	-	53,24	-	-	5,45	2,65
Linser	12,51	24,81	1,85	-	-	-	54,78	-	-	3,58	2,47
Potates	75,77	1,79	0,16	-	-	-	-	-	20,56	0,75	0,97
Morötter	87,05	1,04	0,21	-	2,51	4,23	2,60	-	-	1,40	0,90
Kålrahi	91,24	0,96	0,16	4,08	-	-	1,90	-	-	0,91	0,75
Sparris	93,32	1,98	0,28	0,40	-	-	2,34	-	-	1,14	0,54

Fisk.

Fisk, som köpes lefvande måste naturligtvis föredragas framför död fisk. Då man likväl icke alltid kan erhålla lefvande fisk så bör man endast köpa sådan, som ej varit för länge upptagen ur vattnet hvilket man finner deraf, att den ännu är fast i köttet, har röda gälar och mellan dessa ett hvitt, steladt, ägghviteltigt stoff, samt att ögonen äro klara och ej infallna.

Lax. Denna fisk har en långsträckt form, ett naket hufvud med temligen stort gap beväpnadt med tänder, samt små, silfverblanka fjäll, mörkast på ryggen; svarta fläckar äro spridda på sidorna och på ryggen. De träffas i de nordiska hafven, från Nordkap till Bretagne samt uti alla i dessa haf utfallande floder, emedan de vandra från hafvet till grundare vatten för att forplanta sig och derefter ut i hafvet igen samma väg, men då är den utmagrad och otjenlig till födoämne. Den kan väga ända till 13 kilogram, sällan deröfver.

Vid inköp af lax måste man lägga märke till, att det ej på huden visar sig sjukliga blåsor, och att köttet ej är brunfläckigt. Man bör framförallt köpa denna fisk så frisk som möjligt, och detta ser man deraf, att den är styf, fjällen mycket klara, gälarne starkt röda samt buken tjock och köttet har en vacker, röd färg. Fisken är aldrig bäst, då den mellan fjällen är hvitaktig. Hanlaxen, hvars kött anses finast, skiljes från honan därigenom, att hans nos är långsträckt, medan den hos honan är krokig. Ju större laxen är desto fetare är den, och de laxar, som hafva små hufvuden och äro tjocka omkring halsen, äro de bästa. Då rommen begynner sätta sig, är laxen bäst, men aftager i godhet, då rommen tilltager; då förlorar laxen silfverglansen längs sidorna, dessa få en kopparfärgad glans och ryggen antager en smutsgå färg, medan samtidigt under käken på hanen blir betydligt större. Laxen är för öfrigt bäst från midten af Maj till slutet af September.

Laxöring eller foreller kallas dels de mindre laxarterna, dels laxens yngel.

Gädda. Den vanliga gäddan, som förefinnes i de flesta Europas insjöar och äfven i Östersjön utmärker sig för sin långsträckt smala form, sin breda mun försedd med starka och talrika roftänder. Den uppnår 1 1/2 meters längd och 8 - 9 kilogram i vikt.

Den är utomordentligt sniken och begärlig efter rof. Den lifnärer sig af andra fiskar. Dess kött är hvitt, något fast och groft. Den är fetast i Februari, men mindre god i Mars och April. Att den är frisk, kan man se därpå, att fjällen på ryggen äro blåaktiga och ej torra; samt ögonen mycket klara.

Ålen saknar fjäll och bukfenor; kroppen är lång, huden slät och slemaktig, ögonen små, munnen rikligt försedd med tänder. Hafsålen kan uppnå en längd af nära 2 meter. Den är bäst från slutet af vintern till början af Augusti. För att kunna döda den, måste man med en linneduk taga den bakom hufvudet och

afskära detta med en skarp knif, hvarefter man skär den upp längs buken, tager fatt i skinnet upptill medan man håller väl fast med venstra handen och flår den ända ned.

På många ställen brukar man ännu den gamla seden att beströ ålen med salt och låta den löpa slemmet af sig, hvarefter man skurar den med salt och sand, tills skinnet antager en blåaktig färg; derefter skäres den i stycken och kokas eller stekas med skinnet på.

Makrill. Dess hud är nästan naken, endast betäckt med mycket fina fjäll, vackert blågrön med en mörk vågig teckning på ryggen med silfverglänsande buk. Köttet är ytterst fint, hvitt, mjukt och utmärkt smakligt så länge det är friskt men det förderfvas mycket snart.

Såsom en kuriositet vilja vi blott omnämna den till makrillens familj hörande Peterfisken, som finnes i Medelhafvet och hvilken på hvarje sida har en stor, svart fläck, som efter folksägnen skall härröra därifrån, att aposteln Petrus, då han fiska de i Genezareths sjö, skall halva tagit denna fisk upp ur garnet med 2 fingrar, som voro så smutsiga, att intrycket deraf ännu i dag kan ses på fisken.

Makrillen är bäst i Maj, juni och juli, men återvinner stundom sin goda smak i Oktober, sedan den har ynglat. Den kan ej hålla sig frisk mer än 2 dygn. Då den är frisk, har den sin sjögröna färg, gälarna äro starkt röda, ögonen guldgula, den mörka teckningen på ryggen mycket framträdande och buken lysande.

Hornfisken går hvarje vår in uti Östersjön och åter ut om hösten, vid hvilken tid den är mycket fet. Såsom näringsmedel intager den ingen hög rang, ehuru den på många ställen ätes mycket. Denna fisk dör omedelbart efter att vara fångad. Då de äro friska måste de vara styfva och blanka, gälarna mörkröda och ögonen klara.

Karp. Denna fisk har en kort och tjock form, har stora fjäll, naket hufvud, tjocka läppar med skäggstrån och Järn ryggfena. Dess färg är olivgrön med gul buk. Vill man hafva en god karp bör man lägga märke till, att gälen är starkt röd och fast, ögonen klara och att fjällen på buken hafva en gulaktig färg. Då de om vintern ofta borra sig ned i gyttjan, lär deras kött lätt smak af den, men detta kan man tillintetgöra genom att låta den lefvande fisken några dagar gå i en så, eller i ett ämbar med rent vatten och under denna tid lifnära den med brödsmlor.

Braxen är bäst vintertiden. Den har en hög hoptryckt form och mörka fenor. Den uppnår en längd af 3/4 meter, fångas lätt, är mycket seglifvad och särdeles smakfull. Den är sötvattenfisk. Den förvexlas ofta med Id, som ej är så god och har en flatare form.

Lindaren har en klumpig, temligen hög form, 2 skäggstrån, små, slemmiga fjell; den är olivgrön, men svartaktig på ryggen, hufvudet och fenorna. Den intager ingen hög rang

såsom näringsämne, är utbredd öfver nästan hela Europa. Den är trög och uppehåller sig i botten af stillastående vatten, hvarest den rotar i gyttjan. Den bör nyss vara fångad och så snart som möjligt slagtas och rensas för att kunna vara smaklig.

Aborren finnes ej allenast i sött vatten, utan äfven i Östersjöns ej mycket salta vikar. Den är bäst om våren, i Mars, April och Maj. Att de äro friska ser man derpå, att ögon och gälar äro rödaktiga.

Det är svårt att få fjellen af dem, hvartill man bör begagna antingen en ostronknif eller ett gammalt rifjern. Är fisken liten kan man koka den med fjällen på och först aftaga dem efter kokningen.

Helgflundran är en stor, aflång, slät flundra med lena fjäll, den kan uppnå en längd af nära 3 meter. Den lefver i de Nordiska haiven, äfven i Kattegat, vanligtvis i mycket djupt vatten, men då den leker går den upp i grundare vatten. Den är bäst då den är tjock och ej har rom. Nyss fångad är den bäst, men 4 å 5 dagar kan den dock hänga utan att taga skada, men blott på ett kyligt ställe.

Rödspettan. Denna fisk är olivbrun, med röda fläckar på den färgade sidan, slät med undantag af en rad benknotor på hufvudet. För att vara goda och välsmakande måste de vara styfva och blanka samt tjocka har buken ett hlåaktigt utseende och äro de slappa, så duga de ej. »Då skogen är grön, är rödspottan skön».

Piggvar. Denna har sitt namn af de piggar, som finnas på dess mörka sida. Den är på den färgade sidan marmorerad med grått och olivbrunt. Den är en af de bästa flundrorna och kan vara mycket stor, ja, man har fångat dem, som hafva vagt ända till 80 kilogram.

Tungan är äfven en slags flundra af gråbrun färg med svarta fläckar och uppstående benknotor, som går, upp i grundt vatten och trifes väl i sött vatten.

Torsk bör då den är frisk hafva utstående ögon med rosenfärgade små veck, genomskinliga ögonstenar, fina, vackert röda gälar och skäggsstrån under hakan. Färgen är vanligtvis gråaktig, olivgrön eller brun med gula fläckar; buken är hvit. Af de många slagen är den korta och tjocka den bästa. Torsken måste helst vara nyfångad och quick; vill man låta den ligga från morgon till afton bör man slagta den om morgonen med att skära tvärs öfver den vid stjerten så att blodet får afrinna. Denna fisk är bäst från början af Oktober till slutet af April, emedan den om sommaren har mask. Det kan äfven inträffa under milda vintrar, att torsken redan i Mars och April har mask och således ej kan förtäras af menniskor.

Den stora torsken kallas Kabiljo; köttet är hvitt, närande och lättsmält. På bankerna vid New Foundland fångas årligen 4 å 500 millioner kabiljo och icke mindre än 20,000 man äro sysselsatta dermed.

Klippfisk kallas torsken sedan den blifvit beröfvad inelfvor och hufvud, blifvit klufven, saltad, pressad och torkad. Af denna föredrages den hvita långt framför den rödaktiga.

Sill skall hafva en bred, fet, köttrik rygg, och är den är färsk, hafva blodiga ögon, röda gälar, blanka fjäll samt vara styf och fast att känna på. Sill som har en röd buk och luktar tranig, bör man ej köpa. Sillen är bäst om våren och hösten, den senare är den fetaste. Sillen dör nästan i samma ögonblick, då den kommer ur vattnet. Rökt sill, som börjar mögla eller lukta härsken, är obruklig.

Strömmingen är bäst och finast i köttet, då den är liten.

Hvittling är bäst om sommaren, köttet är hvitt och fett samt har en mycket fin smak. Om vintern och i lektiden (maj månad) äro de deremot magra.

Stenbit, eller såsom den äfven kallas *Sjuryggsfisk*, är lätt att känna på dess korta, klumpiga form, dess fula yttre och den slemmiga huden, som är beväpnad med 7 rader benknutor. Honans färg är mörk, gråbrun eller gråsvart med ljusare bukhänen är under lektiden gråblå med vacker, orangegul buk. Den finnes från Grönland till Englands södra kust, äfvenså långt upp i Östersjön. Såsom näringsmedel är hanen bättre än honan med hennes lösa kött.

Hafsfisken uppblåses ofta under skinnet med afsikt, att den skall blifva stor och tung; man bör derföre trycka den på buken så går luften at genom den lagade öppningen, om fisken är uppblåst

Kräfta. Dessa höra till de lägsta af de fyra djurklasser, som räknas till de högre leddjuren. De äro af mycket olika hyggnig och utseende äfvensom storlek, då några äro nästan mikroskopiska medan andra, som t. ex. hummern och den japanska kämpekrabban äro af betydlig storlek. Några vistas i sött vatten, andra i salt vatten, ja, dessa djur uppträda till och med såsom landt-djur och snyltdjur.

Den vanliga kräftan, flodkräftan, är aflång och långhalsad, har 10 ben, hvaraf dess största, starkt utvecklade fotpar bildar ett par starka kniptänger eller saxar, och de 2 följande paren äfvenledes sluta med svaga tänger. Skalet är temligen tjockt och hårdt, och skölden, som täcker kroppen, är ganska rund och utlöper framtill i ett kort, pannhorn. Honan bär sina rom (cirka 200) under stjerten, fästad vid stjärtfötterna med trådar, som äro bildade af stelnadt slem. Flodkräftan ömsar hud och växer mycket efter hvarje hudskifte Den skall kunna lefva 20 år. Den lefver i floder och bäckar med rinnande vatten, hvarest den vanligen uppehåller sig under stenar eller i jordhål, der den sitter gömd om dagen och först om natten framkommer den för att uppsöka sniglar, larver små fiskar och dylikt. Flodkräftan simmar baklänges, men kryper både rakt fram och baklänges. Den finnes nästan öfver hela Europa och i norra Asien.

Talrika arter finnas äfven i de öfriga verldsdelarne. Kräftan är bäst från April till slutet af Oktober. Hanen igenkännes derpå att hans klor är större och stjerten smalare; hans kött är bättre än honans. De tyngsta äro de bästa, de mellanstora de delikataste.

Hummern hör till kräftornas slägt. Den finnes i Europa från Finnmarken till Medelhafvet, längs Nordamerikas kuster och vid Caplandet i Afrika. Ymnigast förekommer den vid Norges kuster, hvarest äfven det vigtigaste hummerfisket finnes och hvilket för kustboarne är en mycket betydlig inkomstkälla, som bäst bevisas deraf, att utförseln till England har ett år inbragt nästan 2 millioner kronor. Den lefvande hummern är svartgrön, uppehåller sig i grundt vatten, är icke hastig i sina rörelser, men rofylsten, och förtär fiskrom, död fisk, små kräftor och sniglar.

Den friska hummern känner man derpå, att stjerten har sin fulla spänstighet och klorna deras fulla kraft. Ett säkert bevis på, att hummern länge har uppehållit lifvet genom konstiga medel, har man deruti, att den ligger stilla utan att röra sig, då man med fingret sakta trycker den på ögonen. Den blankaste och tyngsta hummern är den bästa, hvaremot den som har fjunitigt skal är gammal. För öfrigt föredrager man hanen, som man igenkänner derpå, att dess 2 öfversta stjertfenor äro större och styfware än hos honan. Att längre tid hålla hummern vid lif, förlorar den betydligt på i smak. Köper man kokt hummer, skall man känna på stjerten; då den är så styf, att den löper tillbaka, har hummern varit lefvande då den koktes. Den är bäst från April till slutet af Oktober.

Räkor. Dessa höra till de långstjertade, tvåbenta sköldkräftorna och finnas i de flesta salta haf och äfven i sött vatten. De äro mycket omttyckta för sin fina smak. De böra hälst kokas lefvande; man bör åtminstoneakta sig för att köpa räkor som blifvit mjuka i skalen; ty detta bevisar att de ej äro friska.

Krabbor, eller de kortstjertade kräftorna, hafva en kort, bred och flat sköld, stjerten är ej ett redskap att simma med men deremot en obetydlig plåt, som bäres under buken i en dertill passande fördjupning. De äro mycket talrika i de tropiska hafven. Dess kännetecken äro desamma som flodkräftans.

Musslor. Dessa höra till sniglarne och kännas lätt på de två sammansatta skalen; dessa äro i regeln förenade liksom med ett gängjern och ett elastiskt band, som tjenar till att öppna dem de hållas tillslutna af en eller två starka muskler, hvilka gå från skal till skal. De flesta musslor äro hafsdjur, dock förekomma flera arter i sött vatten. Med afseende på byggnad och storlek äro de mycket olika; många äro ätliga, andra lemna perlor och perlemor, en del äro giftiga, en del äro mycket skadliga att förstöra skepp och bålverk m. m.

Ostron. Dessa finnas i stor mängd i de tempererade och varma hafven. Skalen äro runda eller aflånga, vanligtvis tjocka och bladiga. Det höga, hvälfda skalet är vanligtvis fastsittande vid hafsbotten, vid stenar eller andra ting, medan deremot det flata skalet

bildar liksom ett lock för djuret som medelst »bandet» kan öppna och stänga för sig.

Vanliga ostron förekomma i Nordsjön och Medelhafvet på de så kallade ostronbankarne, emedan de på dessa sitta eller ligga i större mängd än annorstädes. Består hafsbotten af sten sitta ostronen fast derpå, hvaremot de, då botten består af sand och lera, ligga fritt på botten eller fästade i högar vid hvarandra. Dylika ostronbankar finnas vid norska kusten, äfvensom vid franska och engelska samt Jutlands kuster. Ostron äro mycket omtyckta såsom födoämne och de fiskas därför i stor skala medelst en skrapa, ett vid en jernram fästadt nät af samma metall eller af mycket starkt garn, som släpar efter båten. För öfrigt äro ostronen på många ställen föremål för en planmässig, fredad utveckling och det finnes vid Englands och Frankrikes kuster större anläggningar för ostronafvel, beräknade på att uppsamla och uppföstra det yngel, som kommer från bankarne i hafvet, och sådana ställen längs kusten, der man beqvämt kan efterse och vårda dem.

Grekerne viste redan att värdera dem, ehuru de ej såsom romarne hade inrättadt särskilda anstalter för att göda dem. Ostronen kunna blott brukas då de äro lefvande; har skalet öppnat sig är detta ett bevis att djuret har dött, och det ruttnar genast samt utvecklar då en afskyvärd lukt och smak. Denna lukt visar sig äfven hos friska ostron, då man är oförsigtig vid öppnandet af skalen, att skada det invändiga, tunna perlemorslaget, bakom hvilket nästan alltid finnes ett med skämdt vatten fylt rum. Ju fastare skalen hopsitta och ju kallare väderleken är, desto säkrare kan man vara på att ostronen äro friska och goda.

Sköldpaddor. Dessa höra till krypdjuren, deras kropp är kort och bred, halsen i förhållande dertill lång, hufvudet litet och platt, stjerten vanligtvis kort. Det egendomliga hos dem är, att i den tjocka huden på sjelfva kroppen utvecklas benplåtar eller sköldar, som växa så fast ihop med hvarann och med djurets ryggrad och rebben att det bildar en fast sköld omkring dess kropp. Denna sköld består åter af två på sidorna med hvarann förenade stycken: ryggskölden och bukskölden, hvilka hafva öppningar såväl framtill som baktill, hvarigenom djuret vanligtvis kan indraga hufvud, hals och stjärt mer eller mindre fullständigt och dermed göra ett passivt motstånd mot sina fienders angrepp.

Vi vilja här blott omtala de ätliga, tångätande sköldpaddorna, hvilka höra till de största, nu lefvande arterna. Deras fötter hafva en form som en skarpkantig åra; de träffas ofta långt från land och komma blott dit för att lägga sina talrika ägg i hål, som de gräfvat i sanden. Det är vid dessa tillfällen man fångar dem, t. ex. i Vestindien, genom att vända dem på ryggen. De måste vara lefvande då de slaugas, på det att köttet, som anses för en delikatess, skall kunna användas. På vägen hit, förlora de betydligt af sin vikt.

Foglar.

Gåsen. Gåsen hör till ankornas släkt. Näbben är i förhållande till det öfriga kort, halsen temligen lång och benen sitta nästan midt under kroppen. Gässen äro större än ankorna men mindre än svanarna. De lefva sällskapligt, uppehålla sig på låg, fuktig mark och äta gräs och ny säd. Hanen och honan hafva samma färg. Vår vanliga, tama gås härstammar från vildgässen. Den lägger sina ägg på många ställen vid insjöar och klippor i skandinavien.

Vill man köpa gäss till gödning, måste man iakttaga att de äro unga, det vill säga födda om våren samma år. Man ser detta lätt på den blekröda näbben och äfven derpå att vingarne på gåsungarne äro mjuka och lufröret lätt kan tryckas in. Då gaskarlen har segare kött, föredrager man naturligtvis honan och man igenkänner henne derpå, att hon har kortare ben, tunnare och kortare hals. Gäss med blek, gråhvit näbb, drypande, djupt liggande ögon, trasiga fjädrar och hängande vingar, bör man ej köpa.

Köper man gödda gäss, så är det naturligt att man väljer de största och fetaste; en väl gödd gås har under vingarne klumpar af fett så stora som nötter. Gamla gäss blifva ej feta.

Köper man gässen slagtrade bör man tillse att huden är gulaktig, fettat ljust och nästan genomskinligt, näbben gul och lätt att knäcka, köttet på vingbenen böjligt och fötterna böjliga. Naturligtvis måste man iakttaga att gåsen ej är sjelfdöd, utan att såret är gapande och blodigt.

Ankan. Denna fogel har kort hals, är mindre än gåsen och har vaggande gång, samt en bred och flat näbb. Ankbonden har under fortplantningstiden en vacker, brokig fjäderdräkt, hvaremot honan vanligtvis har en tarflig brun eller grå färg. Vår vanliga tama anka härstammar från vildanden. Med afseende på inköp, gälla samma regler som ofvan är sagt om gässen.

Dufvor. Dessa utgöra en sjefständig ordning af foglarnes klass, och kännas på deras mjuka fötter, hvaruti de för öfrigt likna hönsen, hvilkas klor och baktå dock långt ifrån äro så utvecklade som hos dufvorna. Näbben är ej lång, vid roten tunn och beklädd med en mjuk hud, i spetsen hård och krokig. Vingarne äro i regeln långa och spetsiga, hvaraf det kommer att dufvan flyger så utmärkt, de finnas nästan öfver hela jorden, de flesta dock i Ostindien. Man känner öfver 200 arter.

Det kan ej vara utan intresse, att här omtala de så kallade bredufvomna. Dessa utgöra ej någon särskild art, då alla arter kunna begagnas härtil, genom att föras längre och längre bort från sina hem och derefter lössläppas. Ju längre afståndet är, desto färre dufvor lyckas det att hitta hem. Då de skola begagnas, håller man dem i mörkret, och utan föda i åtta timmar samt binder brefvet under vingen eller om de mellersta styrfjädrarne. De stiga då upp i luften för att orientera sig och styra derefter i rak linje

till deras hem, oftast med en förvånande hastighet. Konsten att göra dufvorna till budbärare var redan känd i forntiden och begagnades stundom för att bringa bref till en belägrad stad, hvilket äfven senare användes under belägringen af Paris 1870 - 71, framförallt sedan man hade upfunnit att fotografera depescherne med mikroskopisk finhet.

Då dufvorna äro färska, hafva de mjuka fötter och en fast gump, hvaremot denna är mjuk och har förlorat sin naturliga färg, då dufvarna äro gamla.

Höns. Dessa finnas nästan i alla länder, till och med i polarländerna och i Alpreigionen, men de äro för öfrigt mycket olika i storlek, färg m. m. I vildt tillstånd finnas de i barrskog och löfskog, på fjellslätte, äfvensom på åkrar. Många af dem äro tama och passa förträffligt till husdjur, då de af naturen äro sällskapliga och ej tycka om att flyga; dessutom äro de lätta att föda, köttiga och produktiva. Till äkta höns höra: påfågeln, kalkonen, perlhönsen, fasaner och de egentliga hönsen, hvilka man känner på deras nakna kinder, den nakna kammen på hufvudet och den nedhängande huden vid näbben, den korta stjerten samt på tuppens sporrar bakpå foten öfver baktån. Det är osäkert hvarifrån de tama hönsen härstamma, men deras ursprungliga hem lär vara Ostindien.

Då hönsen fälla fjädrarne äro de obrukliga. Man bör ej köpa dem, då de ännu äro allt för unga och lätta samt så magra, att man lätt kan känna deras bröstknotor, ty då har man sedan de blifvit plockade endast ben och skinn. På goda höns är bröstet tätt och fast, då man känner derpå. Gamla höns känner man deremot på deras storlek och deras magra hals; köttet på låren är det blåaktigt och spetsarne då hårda och oböjliga.

Unga höns äro lätta att plocka, hvilket ej är fallet med gamla. Är köttet vid sidorna hvitt mellan fjädrarne, så äro de feta; finnas inga gulaktiga hår på halsen, bröstet eller buken mellan fjädrarne, så äro de ej längre unga och således ej särdeles delikata.

Kycklingar äro bäst, då de äro 4 - 5 månader gamla och feta. En mager kyckling lönar det ej mödan att tillaga, hvaremot en fet kyckling är bättre än en höna, då köttet är läckrare och mera lättsmält.

Höns och Kycklingar böra slaktas dagen innan de skola användas. De måste vara fullkomligt kalla, innan man använder dem. Så snart de äro slagtrade, skola fjädrarne afplockas och inelfvorna urtagas, men de skola ej skollas. Om man låter inelfvorna kvarblifva, sedan de äro slagtrade, kommer köttet att lukta illa.

Kapuner äro medelst konst gödda tuppar, d v. s. ej allenast genom bättre föda itu vanligt, utan äfven genom att djupt ingripa i den djuriska organismen. Erfarenheten har visat, att de misshandlas af tuppar och föraktas af hönor, men dermot äro De förträffliga i spetsen för en flock kycklingar, hvilka de anföra och beskydda med en hönas moderliga omvårdnad. Deras kött är mycket finare, fetare och läckrare än

tupparnes. En god kapun skall halva en tjock buk, en stor bak kropp, en lång kam, samt ett mycket fylligt bröst.

Åkerhöns. Dessa äro gråbruna; hanen och honan äro nästan lika vackert tecknade, de äro naturligtvis bäst då de äro unga och feta. På de gamla äro de stora fjädrarne runda, medan de de unga äro spetsiga. En ung, frisk åkerhöna har gula ben, mörk näbb och styf gump, medan en gammal har gråa ben. Då åkerhönan ej är frisk, blir köttet grönaktigt och fjädren lösa,

Kalkon. Denna fogel, som ännu i vildt tillstånd bebor Nordamerikas skogar från Canada till Mexiko, är den största och, om än icke den finaste, dock den mest välsmakande af våra foglar. Vid Mexikos eröfring 1519 - 29 var kalkonen der en högst vanlig fogel. Några år senare kom den till England. I Frankrike anlades af Jesuiterna stora anstalten i Bourges till kalkonafvel, och derifrån utbreddes de öfver hela Frankrike, hvarest nu årligen förtäres 360,000 stycken, hvilka beräknade till 20 fr. stycket, representera en omsättning af 5,194,000 kronor. Numera är kalkonen utbredd såsom husdjur öfver hela jorden ända till polarkretsen.

Den behöfver värme, sol och stark rörelse i fria luften för att kunna trivas; den tål ej regn och framförallt ej oväder.

Kalkonerna skola vara hvita, både kött och fett; låren få ej hafva blåaktigt kött och böra ej vara långa. För öfrigt äro ögonen klara och fylliga, fötterna fuktiga och smidiga, så länge fogeln är frisk. Honan är bäst och bör helst vara ett halft år gammal. Den bästa tiden att slagta dem är från Oktober till Mars och de böra derefter hänga några dagar innan de skola begagnas

Fasaner. Fasanen hör till hönsens släkt och härstammar från Södra Asien. Hanen är blågrön på halsen och hufvudet med en högröd ring omkring ögonen; bröst och buk äro rödbruna med violetta tvär-ränder, vingarne brun- och rödfläckiga. Honan är, så länge hon är ung, brun med svarta och gula fläckar; men då hon blir gammal liknar hon hanen. Fasaner underderhållas i stora parkanläggningar, och fasanjagten är mycket prisad af förnäma herrar. Denna fogel intager, såsom delikatess, en mycket hög rang och gastronomer föredrager den framför alla andra foglar. Då fasanen förtäres under loppet af de första 3 dagarne efter dess död, är det icke något utomordentligt hos den, den är då ej så fin som en kapun. Men så snart som fasanen begynner »att få en tanke», d. v. s. begynner att lukta något, då smakar köttet fint och den öfverträffar alla andra foglar. Först då bör den plockas och späckas. Är gumpen grönaktig, är fogeln skämd.

Beckasinen utmärker sig genom lång näbb och en kort hals i förhållande dertill, den har mörka brunspräckliga fjädrar.

Hjerten lefver i bergiga skogar i Skandinavien och i mellersta Europa, men saknas på slättlandet i Södra Sverige och Danmark. Hanen och honan äro nästan lika;

hufvudfärgen är brun med grå, svart och hvit teckning.

Tjädern bebor norra Europas skogar. Hanen är betydligt större än honan. Hanen är svart med metallglans, medan honan deremot är brunspräcklig. Den är en af nordens praktfullaste foglar.

Orrar finnas dels på heden, dels i skogar. Hanen, som är något större än honan, är svart med blå glans och två hvita ränder öfver vingarne. Den gamle hanens sommardräkt liknar något honans, som är svart och gulbrun, spräcklig.

Att *hjerpar*, *tjädurar* och *orror* äro unga, derom öfvertygar man sig lättast, då man öppnar fogelns näbb. Sönderbrytes undernäbben ögonblickligt, så kan man vara säker att fogeln är ung, hvaremot den är gammal, då näbben är seg.

Skottet måste hälst hafva träffat halsen eller invid vingen, så, att det ej har berört bröstet.

Foglar kunna alltefter värmegraden hänga från 2 till 30 dagar, men man bör, ofta undersöka, att det ej bildar sig mögel under vingarne, hvarigenom köttet får en obehaglig bismak.

Harar. Dessa tillhöra enligt naturläran gnagarnes talrika släkt. De hafva långa bakben och öron, kort svans och klufven öfverläpp. De uppehålla sig både i skog och på öppna fält, men gräfva aldrig hål och klättra icke. Om vintern uppehålla de sig helst i skogen. De äro rädda och snabba samt eftersträfvast af rofdjur och roffoglar. Deras föda består af allt grönt, men kålen är deras älsklingsföda. Den skada, som de förorsaka i trädgårdar, genom att afgnaga barken af unga träd, är stor, och så väl på grund deraf, som emedan deras kött är läckert, jagar man dem ifrigt. Det finnes harar ända ifrån polarländerna till Caplandet i Afrika, på Java och i Brasilien.

Då man köper harar, bör man först och främst efterse, hvar skottet har träffat, för att öfvertyga sig om, att djuret ej är själfdödt eller har blifvit ihjälslaget, emedan endast köttet af skjutna harar är godt och välsmakande. Haren bör helst vara skjuten i frambenet eller i hufvudet. Unga harar smaka bättre än gamla och kännas derpå, att skinnet, då man långsamt drager öronen från hvarann, kan lyftas och läggas i veck, hvilket ej är fallet med gamla harar, hvars skinn har vuxit fast och på hvilka man lätt kan afriöra öronen. Unga harar igenkännas äfven derpå, att frambenet lätt kunna brytas, att knäna äro tjocka och halsen kort; ett alldeles säkert kännemärke på att en hare är ung, är det spetsiga hufvudet, hvilket på en gammal hare alltid är bredt och tjockt. Då en gammal hares kött ofta är mycket segt och nästan obrukbart, bör man undvika att köpa en dylik.

Kaniner. Dessa höra till harsläkten och åtskiljas från haren derigenom att de äro mindre, samt hafva kortare öron och bakben. Den vilda kaninen är rödgrå med hvit buk; den tama är grå, svart, brokig eller hvit. Från södra Europa har den utbredt sig

öfver hela Frankrike och Tyskland, der den på många ställen lefver i vildt tillstånd. Då de hastigt föröka sig och förorsaka skada, genom att systematiskt underminera den odlade marken, äfvensom skogssträckningar, bjuder man till att hämma den öfverhandtagande mängden genom att jaga dem.

Köttet blir orättvist föraktadt, ty det hvita köttet af en ung kanin och framförallt af de vilda, smakar rätt godt. I Frankrike har man fått ögonen upp för kaninens nytta i hushållet, hvarför de nu uppfödas öfverallt i landet, ja äfven i Tyskland har man den sista tiden i stor skala uppfödt dem i närheten af Berlin, i Würtemberg, i Sachsen, m. m.

Då en kanin är ung och frisk, är dess kropp styf, öronen kunna lätt sönderbrytas, klorna äro släta och hvassa; det motsatta är fallet, då den är gammal eller har hängt för länge.

Oxkött. Oxfamiljen var redan långt tillbaka i tiden utbredd öfver största delen af gamla världen, dels såsom slagtkreatur, dels såsom lastdragare och dels såsom mjölkgifvande. Först efter Amerikas upptäckt (1492) öfverfördes den till denna verldsdel, hvarest den nu på flera ställen finnes i vildt tillstånd. I några skogar i Skottland förekommer ännu en halfvild, hvit race. Den tama oxen förekommer af flera slag och skilnaden visar sig med afseende på hornen.

Då den bekante franske statsmannen, Furst TalleyrandPerigord (född 1754, död 1838), en gång tillfrågades af en ung dame, huru tjuren, oxen, ko'n och kalvnen voro beslägtade, svarade han: tjuren är kalvens far, ko'n dess mor och oxen dess onkel.

Inköp. Det är temligen vanligt, att en husmor har en eller två slagtare, som lemna det behöfliga köttet till hushållet. Hon bör dock helst hålla sig till en slagtare, som har en större handel, och der hon kan hafva tillfälle att få välja. Det är ju naturligt att man der blir lättare försedd, då deremot i en mindre bod hvarest kreaturen ej hafva varit af första klassen, och der varorna, till följe af den mindre omsättningen, kunna vara gamla.

Men äfven hos första klassens slagtare kan man stundom erhålla kött af tjur, ko eller qviga, i stället för verkligt oxkött. Alltför nogräknad behöfver man ej heller vara, ty köttet af, unga tjurar eller välfödda qvigor kan ofta vara mycket godt och ofta bättre än köttet af gamla oxar.

Godt oxkött måste hafva en liflig, högröd färg, med ljus, kraftigt fett. Gult fett härstammar alltid från gamla kreatur; mycket mörkrödt, magert kött är af gamla tjurar. Gammalt kokkött är äfven mycket mörkrödt och fettet mycket gult; dess lukt är äfven skarpare än oxens.

Har man nedslagtadt djuret för sjukdoms skull, är köttet mycket mörkt och löst.

Kalkfött. Ju hvitare (men ej löst) köttet är, desto bättre, finare och mera välsmakande är det. Fettet bör vara klart, nästan genomskinligt. Rött kalkfött är torrt och utan kraft, *Lungorna* måste vara ljusröda och få ej hafva gula eller blåa fläckar; *lefvern* skall vara fast, ådrorna hafva ljus färg och skola vara öfverdragna med fint fett. Magert kalkfött är alltid dåligt. Kött, som blifvit uppblåst, igenkännes lätt, ty då man trycker derpå med fingret, blir det snart ånyo fylldt. För öfrigt måste man lägga märke till njuren: är denna helt omgifven af fett, så är köttet otvifvelaktigt godt. På bröstet finnes en ådra, hvars färg visar köttets friskhet; är denna ljusröd eller blåaktig är kalfen nyligen slagtad; har den deremot grönaktiga eller gula fläckar, så är det sannolikt att köttet har hängt för länge, i hvilket fall talgen äfven är slapp och njuren har en obehaglig lukt.

Fläsk. Tama svin finnas nästan öfver hela jorden; På Söderhafsöarna voro de infödingarnes enda husdjur vid européernas ankomst. Till Amerika kommo de först med européerna. Till husdjur passa de förträffligt genom sin fruktsamhet, genom den lätthet man har att göda dem och genom deras goda aptit, som tillfredställes med hvilka lifsmedel som helst. Den indokinesiska racen med långa ben, spetsigt tryne, hög panna och uppstående öron anses för den bästa.

Godt fläsk måste hafva en mycket ljus färg; både det feta det magra; huden bör vara tunn och slät, men ej klabbig, i vilket sistnämnda fall fläsket är gammalt, hvilket äfven är fallet då det är mörkrödt eller svålen är tjock och ljusgul. Om det feta är fullt af fläckar eller körtlar, i stället för att vara rent och hvitt, bör man ej kapa fläsket, då detta ger anledning förmoda, att svinet har varit sjukt. Svin, som äro gödda i ett mejeri lemna det bästa fläsket. Härsket fläsk har gula ränder.

En skinka pröfvar man bäst med att insticka en skarp knif ända till benet och lukta på knifven, då man dragit ut den igen, är knifven derefter ren och lukten behaglig, är skinkan god, hvaremot den icke duger, såframt knifven blir flottig och man känner en obehaglig lukt. Fläsk är bäst från Oktober till Mars.

Lamkött. Fåren finnas tama nästan öfver hela den bebodda jorden; redan Abel var ju fåraherde. Fåret är ett viktigt och lättfödt husdjur, då det håller tillgodo med det kortaste gräs. Det är ett fromt och enfaldigt djur, som i stora flockar med lätthet låter leda sig af endast ett par hundar. Det lemmar ull, skinn, kött och talg. Vanligtvis klipper man det två gånger om året, vår och höst.

Lamkött bör man alltid köpa så färskt som möjligt. Är halsådran ej blå på en framdel, har den hängt för länge, och har njuren matt och svag lukt på bakdelen, är det ett säkert kännemärke på, att den är gammal.

Hammel har mycket ljust kött; ju hvitare fettet är, desto mera välsmakande är köttet. Den är bäst från Maj månad till hösten.

Utom det egentliga köttet finnas flera delar på kreaturen, hvilka passa till födoämnen. Många delar innehålla mycket fett, andra deremot lim, cellväf o. s. v.

Hjertat är, oaktadt det nästan uteslutande består af muskeltrådar, torrt och osmakligt, framförallt af större djur.

Tarmarne innehålla så mycket senig väf, att de blott genom speciel tillagning kunna förtäras och smältas.

Lefvern, som är kroppens största körtel, innehåller mera cellväf, men något mindre ägghvitestoff än köttet och nästan lika mycket fett. På grund af dess täthet, hör lefvern till de mest hårdsmälta köttträtterna, framförallt då den är fet.

Kalfbräs innehåller af alla lifsmedel den största mängden af fritt ägghvitestoff. Det anses för särdeles lättsmält och födande.

Njurarne äro äfven mycket rika på ägghvitestoff.

Hjernen är mycket rik på vatten samt på fett, hvilket dock är fosforaktigt och derföre ej fördelaktigt för matsmältningen.

Ryggmärgen och nerverna bestå af detsamma, men spela ingen vigtig roll, på grund af att de förekomma i så ringa mängd.

Friskt och sjukt kött.

1. Mycket blek färg är ett kännetecken på att djuret har varit fattigt på blod och att köttet ej är kraftigt. Orsaken till denna fattigdom på blod kan hörröra från farliga sjukdomar.
2. Mörk, purpuröd färg bevisar, att djuret ej är slagtadt, utan sjelfdödt.
3. Ett marmoradt utseende, härledande sig från det mellan köttfibrerna liggande fett, har endast välgödda och goda kreatur.
4. Fettet hos friska djur är hvitt och hårdt; hos sjuka deremot gulaktigt, mjukt, vattenaktigt eller geléartadt.
5. Friskt kött är fast att känna på och fingret blir knappast vått, sjukt kött är deremot mjukt och fuktighet utsipprar.
6. Godt kött luktar nästan ingenting; dåligt luktar deremot mögel, äfvensom det ofta luktar arsenik, härstammande från den af läkaren, under djurets sjukdom, föreskrifna medicinen.
7. Godt kött krymper mycket litet under kokningen och förlorar föga af sin vigt. Dåligt kött krymper mycket och blir betydligt lättare, emedan fett, och muskelsubstanserna hafva minskats under djurets sjukdom så att den limhaltiga väfven och vattnet komma att spela en framträdande rol.

Rökt oxkött och rökt fläsk måste hafva en vacker röd färg och måste vara mörkt. Det allför hårda, förtorkade rökta köttet duger lika så litet, som det ruttna och invändigt grönaktiga. Detsamma gäller om rökta *oxtungor*.

Skinkor skola utvändigt vara gulbruna, invändigt lifligt röda och fasta, fettett hvitt. För att kunna veta om skinkan är frisk inuti behöfver man blott sticka med en hvass knif ända in till benet; knifven får icke då man åter utdrager den, lukta möglig eller syrlig. Utrinner deremot vattenaktigt fett eller är svålen ovanligt tjockt, köttet hårdt, torrt, mörkt eller gulaktigt på det stället der knifven var insatt, så är ej skinkan god.

Fläskkorf, köttkorf, blodkorf och lefverkorf. Angående dessa bör man förvissa sig om, att de begagnade tarmarne äro friska och luktfria. Med afseende på *blod-* och *lefverkorf* bör stor försigtighet iakttagas. De få ej hafva sötaktig eller sur lukt, tarmarne böra ej visa mjuka, uppblåsta ställen, och fläsket i dem får ej vara kvarken grönaktigt, rödaktigt eller blåaktigt. Då korfvar med dylikt utseende ligga någon tid, utvecklar sig lätt ett dödande gift.

Rökt korf skall vara fast och hafva samma färg öfverallt; det får ej finnas fläckar eller mjuka ställen. Är korfven afskuren kan man på lukten öfvertyga sig om, huruvida till rökningen har användts ved eller torf. I sistnämnda fall är korfven nästan omöjlig att förtära. Det har ännu ej kunnat bestämmas hvarifrån detta giftämne härstammar, som på många ställen har föranledt sjukdom och dödsfall ibland menniskorna.

De första symptomerna inträda vanligtvis under loppet af första dynet, sedan man har ätit af denna giftiga rätt. Man känner sig illamående, får tryckning under bröstet, kräkning och svåra anfall af kolik. Efter ett par dagars förlopp eller ända från begynnelsen klagar den sjuke öfver svindel, öfver synens försvagande och har svårt för att svälja, andtappa och trötthet besvära, ögonmusklerna förlamas, så att patienten ser dubbelt och börjar skela, äfvensom ögonlocken nedhånga utan att af sig själfva kunna lyftas.

Döden, som skördar hälften af de angripne, inträffar under loppet af första eller andra veckan. Efter denna tid brukar faran vara öfverstånden, men vanligtvis räcker det flera månader innan helsan fullkomligt återvinnes.

Numeri iakttages mera försigtighet vid korfvens tillagning, men i alla händelser bör husmodern aldrig köpa korf som luktar illa.

Godt *späck* skall vara fast, kraftfullt o. riktigt hvitt. Späck, som är dallrande, gult, bäskt eller härsket duger naturligtvis icke.

Ister skall vara rent hvitt utan lukt och så fett, att det likasom smör, smälter mellan fingrarne. I stelnadt tillstånd bör det ej vara så fast sort oxtalg, men man må icke kunna trycka vattendroppar derur genom att pressa det med baksidan af en sked ej heller bör

det innehålla salt eller ådror och får hvarken vara randigt eller hafva någon bismak.

Mjöl är en produkt, som erhålles genom malning af åtskilliga slags säd mellan ett par stenar eller refflande jernvalsar. Ju finare mjölet är desto drygare är det äfven. Mjöl bör vara fullkomligt hvitt och sammetsaktigt, då man känner derpå. De mindre goda sorterna hafva en mer eller mindre gulaktig eller gråaktig färg och hafva ej det fina mjölets glans. Man kan lättast skilja de olika slagen på färgen, då man lägger dem bredvid hvarann på ett blåaktigt papper och trycker på hvarje slag med fingret, då man på samma gång ser finheten. Ju tydligare fingret ses i mjölet, desto finare är det.

Mjöl förfalskas ofta; hvetemjöl uppblandas med ärtmjöl eller till och med kornmjöl. Hoptrycker man en hand mjöl, och derefter sätter denna klump på bordet, så blir den hopsittande om mjölet är godt, hvaremot dåligt mjöl genast sprider sig på bordet. Det är naturligt att man ej bör köpa fuktigt mjöl som klimpar sig, ej heller möjligt eller skämdt sådant samt mjöl som har en bäsk smak eller är blandadt med svarta prickar.

Gryn. En del af dessa äro skalade, någorlunda hela korn, medan andra deremot äro krossade med eller utan skal.

Ris är en ettårig gräsart, som odlas i den varma delen af Asien, nemligen Indien, China och Japan hvarest den värderas högt som näringsämne. Plantan förekommer der af två slag; såsom växande på sumpig mark (vanligast) och såsom bergplanta, hvilken ej behöfver så mycken fuktighet för att kunna trivas, men ej heller gifva så rik afkastning som den förstnämnda. Omkring 3,000 år före Kr. infördes den från China.

Ris befrias lätt från det yttre, lösa skalet, hvaremot den inre sega, gula hinnan, som betäcker kärnan sitter fastare. För att aflägsna denna, måste man krossa riset, efter att hafva blandat det med tomma risskal, hvilka genom deras ojemnheter afrifva hinnan. Dessutom rensas risgrynen derefter medelst siktning och vindmaskin.

Risgrynen böra vara aflånga, fullt utvecklade och af samma form, hårda och likasom genomskinliga. Sköra och maskätna eller blandade med skal och damm, äro dåliga risgryn. Bästa sorten äro de så kallade *Carolina-risgrynen*, som utmärka sig genom de klara, släta och likformiga kornen. Efter dessa följa Java risgrynen, som ha långa korn, försedda med små ringar. Risgryn från Majland äro äfven mycket goda och lättkokta. Gulaktiga risgryn äro mindre goda.

Korngryn. Korn är den sädesart, som är mest utbredd på jorden, ty den tål såväl köld som värme. Korn mältas och användes hufvudsakligast till ölbryggning, men dessutom maler man det till gryn. Goda korngryn böra ej vara alltför fina, men fullkomligt fria från sand, skal och annan orenlighet. De gröfsta äro de fetaste. Då kornet går genom en finare qvarn, erhålles de så kallade *perlgrynen*, hvilka äro finare.

Hafvregryn. Hafren är ett mycket viktigt sädesslag i de nordliga länderna, emedan den

kan växa på dålig jord. Den brukas endast i Sverige, Norge samt i en del af Skottland och Sibirien såsom näringsmedel, d. v. s. till bröd och gröt. För öfrigt brukas den till hästfoder. De bästa hafregryn äro gulaktiga och torra samt fria från sand, damm och dylikt.

Hvetegryn. På hvetet är icke något yttre skal och för att tillreda grynen aflägsnas hinnan (kli) genom siktning och vridning. Hvetegryn böra vara fullkomligt hvita och skarpa att känna på, då de i motsatt fall hvarken äro välsmakande eller dryga.

Kaffe. Kaffebönan är frukten af ett träd som växer i de tropiska länderna; det har beständigt gröna blad, blommorna äro hvita och små, frukten är röd och innesluter 2 kaffebönor.

Trädet blomstrar 8 månader om året, så att man kan skörda 3 gånger årligen, men då frukterna mogna ojemnt och således förekomma på högst olika utvecklingsstadier, måste man vara mycket noga med plockningen. Bären befrias från huden, som om sluter dem, med tillhjälp af maskiner, ligga derefter att jäsa, hvarigenom köttet upplöses och skiljes från sjelfva bönorna, hvilka derefter torkas.

Det är mycket svårt att skilja mellan de många olika slagen då man ser de råa bönorna och att kunna veta, af hvilken sort man kan laga riktigt godt kaffe. Lukten måste hufvudsakligast bestämma detta, ty på bönornas färg eller utseende kan man ej förlita sig. Ett fint utveckladt luktsinne bör alltid kunna urskilja den finare aromen, då man håller i hvarje hand olika slags bönor.

Kännemärket på äkta, goda kaffebönor är, att de skola vara hvarann lika i storlek och färg och att de sjunka till botten i vatten. Deremot få de ej färga vattnet då man sköljer dem, ej heller smutsa det, då man gnider dem. I motsatt fall kan man vara vis på, att bönorna äro färgade, för att gifva dem utseende af att vara af bättre slag, än de verkligen äro.

Då man lägger obrända kaffebönor 12 timmar i vatten, skola de, om de äro goda, färga detta citrongult och gifva det en smak såsom af thé.

Kaffebönor färgas ofta för att de skola få ett bättre utseende; dessa färger upplöses dock alltid i varmt vatten. Äfvenledes förfalskas kaffe med konstgjorda bönor, lagade af mjöl; dessa sjunka till botten och upplöses vanligtvis i vatten. För att gifva gröna bönor en gul färg brukar man i Holland först att skolla dem och derefter färga dem med en lösning af ockra. Sakkunniga påstå sig kunna känna denna förfalskning redan på lukten. Ett annat sätt att gifva gula bönor en blåaktig färg är att skaka dem tillsammans med pulvriseradt jern.

Brändt och malet kaffe förfalskas på många sätt. Rötter och rofvor gifva kaffepulvret den egenskapen, att det lättare suger fuktighet till sig, så att ett derined blandadt kaffe,

då man i handen blandar det med vatten, kan rullas, medan oblandadt kaffe förblir kornigt och löst. Utrörer man en dylik blandning med vatten, sjunker den till botten, medan oförfalskad, malet kaffe flyter ofvanpå.

Är kaffet blandat med rostadt korn, skidfrukter eller ändra stärkelsehaltiga ämnen, upptäckes detta lätt, om man i sådant kaffe sedan det är kokt och derefter kallnat dryper några droppar jodtinktur. Visar sig då en blå färg eller en blå bottensats, är förfalskningen bevisad, då kaffet ej innehåller någon stärkelse och därför ej i förening med jod kan visa en blå färg.

Det bästa kaffet tilredes af Mockaböner. Dessa små, nästan runda, gulgröna, hafva mycket fin lukt och äro ofta blandade med fruktskidor, hvilka måste bortrensas innan bönorna brännas.

Bästa sorten Javakaffe har bruna, stora böner. De mycket mörka, gröna bönorna äro dåliga. Nästefter ofvanstående kommer Ceylonoch Domingokaffet samt Brasilianskt kaffe, hvilket intager lägsta rangen. Domingoböner äro aflånga, mest gula eller brunaktiga, ofta omgifna med en rödaktig hud och blandade med små stenar, men hafva en ren och kraftig smak. De Brasilianska sorterna hafva en egendomlig skarp och syrlig lukt och stora, gula böner.

Husmodern bör aldrig välja det billigaste kaffet, ty af de bättre böner behöfver hon aldrig använda så mycket för att erhålla godt kaffe.

Att köpa brändt kaffe kan ej tillrådas, då man ej kan med säkerhet veta hvad slags kaffe man får. Många husmödrar påstå att det brända kaffet blir billigare emedan böner förlora i vikt då de brännas, men denna förlust äfvensom besväret med bränningen måste naturligtvis köpmannen hafva godtgjord, och kunderna få betala det. Dertill kommer att man ej kan vara säker på, att de malda böner ej äro blandade med cichoria, brända rofvor eller annat dylikt.

För att pröfva om man har rent, oförfalskad malet kaffe, bör man knåda litet i vatten; rent kaffe faller då pulveraktigt till botten. Obrändt kaffe håller sig oförändradt, då man blott icke utsätter det för fuktighet. Brända böner deremot förlora mycket af den flyktiga oljan, hvilket bidrager i hög grad till deras lukt och smak då de blottställas för luftens och ljusets inverkan. Man bör därför omedelbart efter att de äro brända, anbringa dem i bleckdosor med tätt åtsittande lock eller i glas med slipad propp.

Begagnar man dertill glas, bör man utvändigt öfverkläda detta med papper eller med mörk färg för att beskydda kaffet mot ljusets skadliga inverkan.

Då kaffet skall lagas kommer det först och främst an på, att böner äro väl rensade och befriade från främmande beståndsdelar samt att de skadade eller odugliga böner fränkiljas; de återstående böner befrias från damm, då man torkar dem

med ett fuktigt kläde. Afsigten med att bränna dem är blott att göra dem sköra för att derigenom lättare kunna krossa dem och i förbindelse dermed att utveckla den aromatiska olja, som spelar en så viktig roll med afseende på kaffets smak.

Man bör hafva stor erfarenhet för att veta, då rätta ögonblicket är att upphöra med bränningen, då nemligen oljan är mycket flyktig och följaktligen lätt går förlorad vid stark värme. Konsten är derför att man ej utsätter bönorna för fortfarande värme så att kraften går bort. Bönorna få ej blifva svarta, ty då är kraft och saft förbi, och till och med de bästa kaffebönor kunna i detta fall ej motsvara sitt ursprungliga värde.

Om man vill förebygga, att bönorna förlora sin arom, behöfver man blott efter bränningen, då de ännu befinna sig på den varma pannan, beströ dem med fint, hvitt socker. Detta smälter genast och blandar sig med bönorna då man skakar pannan, och dessa öfverdragas med ett tunnt, för luften ogenomträngligt lag karamell. Bönorna få derigenom ett glänsande utseende och hafva nästan förlorat sin lukt, men denna återkommer vid målningen, emedan då sockerbeklädnaden spränges.

Då man har blandat bönorna tillräckligt med sockret, böra de genast utbredas på en kall bleckplåt för att kallna, och derefter skola de förvaras på ett torrt ställe, emedan sockret lätt drager fuktighet till sig.

Bönorna böra för öfrigt malas strax efter bränningen då de hunnit kallna; men man bör undvika att hafva större quantitet malet kaffe, då det förlorar sig efter någon tids förlopp.

Kaffe surrogater. Af dessa intager en, oförfalskad lejontand första rummet och har den i senare tiden mer och mer utträngt cichorian. Begge delarne höra till ogräs och växa vildt öfver nästan hela Europa, men äfven odlas för rötternas skull, då det nämligen är roten, som torkas och brännes för att ersätta kaffe.

Man begagnar äfven ofta korn, råg, hvete, ris, bönor, ärter, ekollon, kastanjer m. m. såsom surrogater för kaffe och dessa spela en stor rol vid förfalskningen af malet kaffe, då alla dessa slag brännas och malas på samma sätt. På flera ställen på landet kan man se den lägre befolkningen baka långa strimlor af rågbröd deg, hvilka skäras så små som kaffebönor och derefter brännas, torkas och malas, för att brukas i stället för det alltför dyra kaffet.

Men att surrogaterna ej på något vis kunna ersätta kaffe är tydligt, emedan de sakna dess viktigaste beståndsdelar nemligen: kaffein, kaffeoljan, kaffegarfsyran.

Enligt uppfinningarnes bok upptäcktes kaffebusken på det sättet, att en gumse, som hade ätit af den, ej hvilade hela den påföljande natten, utan gjorde muntra och lustiga språng.

Thé. Denna buske har vackra, hvita blommor och glänsande, alltid gröna blad, hvilka innehålla ämnet théin Dess ursprungliga hem är China, och detta land äfvensom Japan äro de enda ställen hvarest den odlas och hvarifrån hela den enorma exporten eger rum. Man har försökt att odla den i Brasilien, men utan framgång. De olika slagen bero på olika jordmån, olika ålder samt på sättet vid skördandet och den senare behandlingen. I Europa började man dricka thé för något öfver 200 år sedan,

De hos oss vanligaste sorterna äro: *brunt thé*, *grönt thé* och *parfurmeradt thé*. De *bruna* äro: *Kongo* tillagadt af äldre, fullt utvecklade blad, luktar kraftigt och gifver thévattnet en mörk färg. *Souchong* har något större, svartbruna blad, kraftig lukt. *Pecco* har små blad, litet ludna, vid kanterna små vippor mer eller mindre blandadt med helt små, hvita blommor. Lukten behaglig, något liknande lukt af hö, smaken mindre kraftig, thévattnet guldgult. Billiga *Pecco* sorter äro ej att rekommendera. *Odong* luktar mycket starkt, men färgar vattnet obetydligt. Nyttjas mest i blandningar. *Karavanthé* räknas till de bruna sorterna, men många anse det höra till de gröna. Detta skattas mycket högt; införes till Europa öfver Ryssland, undgår följaktligen sjöluftens inverkan och kommer ej i jäsning. Det är dyrt emedan endast små quantiteter hinna till oss.

Af de *gröna* thésorterna kan nämnas: *Imperial* eller *kejsarté* det finaste och dyraste, med stora, ljusgröna blad; tillsättes ofta med *Chusanthé* och får derigenom en svagare, men förtjusande lukt. *Hysonthé* är ett ringare slag med långa, tjocka blad, nästan spiralformigt rullade, med ljusgrå färg och lukt af hö; thévattnet gulgrönt, har kraftig och behaglig smak. *Perlthé*, unga, fina, som små kulor rullade, brungula blad luktar behagligare än Hyson och thévattnet blir något mörkare. En simplare sort är *Tonkay* med små, gröna, ofta afbrutna blad, blandade med många stjelkar.

Parfurmeradt thé. Detta är blandadt för att förbättra lukten, men på bekostnad af dess rena smak.

Sagan om théets uppkomst förtäljer: En from botgörare i China hade gjort ett löfte att bedja oäfbrutet natt och dag. Då sömnen under denna tid öfvervåldigade honom afskar han sina ögonlock. På den plats der han kastade dessa uppväxte thébusken, hvars blad likna ett ögonlock och hvars inneboende kraft egde förmågan att fördrifva sömnen.

Vid inköp af thé bör man hufvudsakligen gifva akt på, att bladen äro hela, icke mycket stora, lätta att sönderbryta, ej blandade med damm och annan smuts, att de hafva en behaglig lukt och en liten bask, men dock god smak.

På det gröna théet böra bladen vara blågröna; det brunas blad skola alla hafva samma färg. De, sorter, som färga vattnet mörkgult eller svartaktigt, äro dåliga. Det bruna théet är ej så hettande som det gröna och föredrages därför af nervsvaga personer.

Man blandar äfven ofta grönt och brunt thé. En god blandning består af 1/3 *Pecco*, 1/3

Souchong och 1/3 Hyson.

Thé förfälskas ofta genom att blandas med andra blad. Låter man en kopp thé stå tills det kallnat visar sig på ytan ett fettaktigt öfverdrag, som skiftar i regnbågens färger i den händelse att théet liten gren med frukt. är rent, och oförfalskad.

Eftergjort thé blir ofta färgadt grönt med tillhjälp af en lösning kolsur koppar i ammoniak, hvarigenom théet dessutom blir giftigt. Denna förfälskning kan bevisas, då man låter det vackra gröna théet stå och draga i saltsyrehaltigt vatten, silar detta och håller en blank knif deruti en stund; är det kopparhaltigt, så blir knifven fint kopparröd.

Är théet färgadt med kampschträd eller dylikt, så lemna det en blåsvart fläck på hvitt papper, då man dermed gnider théet efter att hafva luktat det litet. Dryper man några droppar svafvelyra i dylikt thé, så blir det genast rödt, hvilket ej eger rum då théet är oförfalskad. Indigo, berlinerblått, m. fl. färger, upptäcker man för öfrigt nästan alltid, genom att blott skölja dylikt thé i riktigt kallt vatten, som då färgas deraf. Huruvida thébladen redan äro afkokta kan endast med säkerhet konstateras genom kemisk undersökning.

För att förhindra att théet mister sin arom, måste man alltid förvara det i tätt tillslutna burkar.

Kakao är frukten af ett högt träd, som härstammar från Syd Amerika, men som för öfrigt odlas i de varmare trakterna i Asien och Afrika. Frukten har ett citrongult, läderaktigt skal, invändigt fylldt med ett saftigt, hvitaktigt kött, hvaruti de talrika, stora kakaobönorna ligga ordnade i långa rader. Då det utvändiga skalet antingen genom att jäsa eller genom nedgräfnings i jorden, har ruttnat, befrias bönorna från skidornas sega massa och torkas i solen.

Chokolad. Man uppvärmer de afskalade kakaobönorna, hvarigenom de, på grund af det i dem varande kakaosmöret, blifva mjuka och derefter rifves den grötaktiga massan, antingen i en varm skål eller mellan uppvärmda valsar eller på annat sätt, tills massan är fin och jemn och ej gryinig, hvarefter den fylls i formar, stelna och kommer i handeln.

Den helsosammaste chokoladen är den som ej är blandad med några kryddor eller annat. Vanlig chokolad är blandad med socker, vanilj, kanel m. m.

Ju mera kakao som chokoladen innehåller, desto finare, fetare och mörkare är den.

God chokolad skall vara blank och då man bryter den sönder, bör den alltigenom vara lika mörkbrun. Är den deremot invändigt randig och mycket torr, är detta ett bevis på att den är uppblandad med mjöl, och då är den ej fin. Den måste smälta lätt, såväl då

man tager den i munnen, som då den sättes öfver elden och ej efterlemna grums, samt hafva en söt, behaglig smak och lukt. Billig chokolad är alltid blandad med mjöl eller andra ämnen.

Mandlarne äro hemma i Norra Afrika och Orienten, men finnas numera äfven i Södra Europa både odlade och i vildt tillstånd, Det finnes 2 slag, söta och bittra hvilka dock begge härstamma från samma träd.

Goda mandlar äro stora, tjocka, släta och ljusbruna, inuti glänsande hvita, med en mjölkaktig, söt, något kryddad smak. Rynkiga invändigt äro de obrukbara, äfvenså de gula och härskna. Bittermandlarne äro mindre och böra blott i ringa antal blandas med de söta; emedan de äro skadliga för helsan, då man förtär många af dem. I fuktig luft blifva mandlar lätt härskna, harför man bör förvara dem på ett torrt ställe.

Russin äro drufvor, vanligtvis mycket sockerhaltiga, hvilka äro torkade antingen i ugnen eller i solen. Smyrna russin anses för de bästa, men man får äfven goda russin från Frankrike, Italien och Spanien. Då russin äro friska äro de nästan genomskinliga, släta, aflånga, köttfulla och mycket söta.

Korinther äro en art drufvor, stora som arter, runda och torra, utan kärnor. Man måste framförallt undersöka, att de ej innehålla alltför mycken smuts, sand eller små sten. De minsta äro att föredraga framför de större, emedan de äro sötare. Goda korinther böra vara svartblåa och af en ren, söt smak. De rödaktiga, som lukta syrligt och smaka mögel äro dåliga.

Russin och korinter böra helst förvaras under tätt lock, emedan de genom luftens eller värmens inverkan hastigt förlora sin goda smak.

Fikon. Fikonträdet härstammar från Mindre Asien, men odlas mycket i norra Afrika och södra Europa. Blommorna sitta i stort antal uti runda eller päronformiga blomhölster. Den egentliga frukten äro de små grynorna hvilka ligga inuti fikonet, medan den köttfulla delen, som vanligtvis antages för frukten, endast är blomstängeln ax. De bästa torkade fikonen äro från Smyrna. De så kallade Marseille fikonen, som för öfrigt äro söta och fina, äro små, runda och gulaktiga.

Kastanjer. Kastanjeträdet växer öfver nästan hela södra Europa. I norra Italien och södra Frankrike äro kastanjer ett viktigt näringsmedel för den fattiga befolkningen.

Ju större kastanjerna äro desto bättre äro de. Skalet måste halva en vacker brun färg; kärnan måste vara vit och med en mild, söt smak. De få ej vara maskätna eller fläckiga.

Citronen är frukten på ett träd, som hör till Orangefamiljen och härstammar från den tropiska delen af Asien, men numera odlas i andra varma länder.

Citroner, som man strax vill använda, böra vara mycket gula, med tunnt skal och mjuka, då man känner på dem. Vill man deremot gömma dem en längre tid, bör man välja de hårda och ljusgula. De, som hafva tunnt skal innehålla mera saft än de med tjockt skal. Grönfläckiga eller frusna citroner äro dåliga.

Citronsaft pressas af citroner och sändes omkring i handeln stora kärl, men har långtifrån den behagliga smak, som den friska, utpressade saften, likasom den alltid är blottställd för att komma i jäsning och afsätter då en slemmig bottensats.

Socker erhålles, utom från andra plantor förnämligast af sockerröret. På de Vestindiska öarna pressas rören emellan flera valsar, hvarigenom dock långtifrån erhålles det quantum socker, som rören innehålla; ty dels pressas de icke fullständigt, emedan det öfriga skall begagnas såsom bränsle, dels ombildas en del af rörsocker under bearbetning till okristalliseradt fruktsocker.

Den erhållna saften blandas med litet kalk och afdunstar i metallkittlar, vanligtvis fem. I den första löper ägghviteämnet ihop, blir fast och utflyter på ytan tillikamed en del orenligheter, der det bortskummas; i de följande kittlarne koncentreras saften mer och mer tills den är så tjock, att den kan utdragas mellan fingrarne till en tjock tråd, hvarefter saften tömmes i kristalliseringskärien, omröres och får derefter stå ett dygn.

Nu öppnas åtskilliga hål i botten på det att sirapen skall kunna rinna ut; då detta har skett, är sockret råsocker. Detta rensas väl, dels omedelbart efter produktionen, dels vanligtvis först i Europa medelst raffinering med tillhjälp af benmjöl och blod.

Det som erhålles af hvitbetor innehåller 14 á 17 % socker. Fabrikationen deraf är nu utbredd öfver hela Europa, hvarest odlas hvitbetor på vidsträckta fält.

Socker bör man helst köpa i toppar, då det derigenom blir billigare än då man köper i mindre partier.

I handeln förekommer *Melis*, *Raffinad* och *Farm*. Raffinad är mycket finare, vitare och mera glänsande än melis.

Godt socker utmärker sig genom en vit, ren färg, genom hårdhet och stark kristallisering; hvaremot socker, som lätt smular sig har en gulaktig färg eller är randig, icke är tillräckligt rensadt och följaktligen ej är så sött, som det borde vara. Icke heller det socker, som är blandadt med kalk, är synnerligen sött; det upplöser sig ej fullkomligt i vatten, men gifver detta en dunkel färg, hvilket ej inträffar med godt socker.

Sockertoppar af raffinad äro bländande hvita, något genomskinliga, mycket fasta och släta. Det socker som har en blåaktig färg kan man ej riktigt lita på; ej heller bör man

köpa toppar, på hvilka sjelfva toppen är borthuggen.

Då det i rent vatten upplösta sockret ej afsätter något bottenfall eller på vattenytan visar något orent skum, måste sockret anses vara oförfalskadt.

Farin eller *pudersocker* är billigare och består af olikartade kristallkorn. Man bör ej köpa deraf då det luktar möjligt eller fuktigt.

Kandisocker gifvas flera slag. Det vanligaste är det gula eller ljusbruna. Det bör bestå af regelbundna kristaller, och ej vara fuktigt och lätt låta söndersmula sig.

Sirap är en vid sockerfabrikationen fränskild tjock, söt saft som ännu innehåller mycket sockerämne. Den är gulbrun eller brun och har ofta en något skarp, vinaktig smak. God sirap måste, då man låter den droppa på en kall tallrik och derefter skiljer den med ett knifblad, icke genast löpa ihop. Tunn, oren, surt lukande eller i jäsning varande sirap duger ej.

Husbloss är den inre huden på simblåsan hos åtskillig fisk. Husbloss måste vara fin, utan fläckar, genomskinlig och halva en ren lukt. Är den deremot gul och luktar obehagligt, är den obrukbar. Man får den antingen preparerad i tunna blad eller opreparerad i hopvridna små kransar, i hvilket fall man måste sönderslå den med en träklubba.

Gelatine är ett surrogat för husbloss och begagnas mycket på grund af sitt billiga pris, men måste alltid vara mycket klar och genomskinlig.

Diverse andra födoämnen.

Anjovis och *Sardiner*. Anjovis räknas till sillen, men skiljer sig från sillen derigenom att trynet går ett långt stycke utanför munnen. Dess rätta hem är Medelhafvet, hvarest den finnes i mängd och nedsaltas, sedan hufvudet och inelfvorna blifvit aflägsnade. Den fisk, som erhålles i Nordsjön och, Kattegat, hvilken saltas i Norden, hör äfven till sillen men är mindre.

Sardinen (*sardellen*) är en liten fisk, som liknar den föregående mycket. Den finnes vid Frankrikes vestkust och i Medelhafvet, samt är föremål för ett viktigt och mycket inbringande fiske. Såväl anjovis som sardiner förekomma i handeln nedlagda i lake i små kaggar, eller i olja i små glas eller bleckdosor.

Till kokning behöfver man endast använda anjovis, som är packad i kagge. De omgifvas af rödaktiga, salta beståndsdelar, men efter många sköljningar blifva de silfverhvita utvändigt och vackert röda invändigt. Köttet måste vara helt fint och fast, hvaremot de som äro lösa i köttet eller hafva en obehaglig tranig lukt och smak icke hafva något värde.

Makaroner och *makarongryn* bestå af starkt knådad hvetemjöldeg, stundom tillsatt med ägg och andra ingredienser, oftast pressad genom runda eller kantiga hål, så att de anta trådform, hvaremot rörformen frambringas antingen genom sammanfogning af strimlor eller genom att draga tunna rör genom degen, hvilken då fäster sig derpå och derefter upphänges till torkning, hvarefter röret urdrages.

De härstamma från Italien, hvarest de ännu äro en favoriträtt. I Amalfi och Neapel göras de bästa. Men för närvarande finnes det fabriker i Wien och i flera tyska städer.

Parmesanost kommer förnämligast från Lombardiet och begagnas hufvudsakligast vid servering af makaroner. Den har sitt namn efter staden Parma.

Kapris äro de i salt och ättika nedlagda blomknopparne af en i medelhafsländerna växande buske *Capperis spinosa*. *Kapris* skall likna gröna arter till utseende, storlek och färg; skall vara nedlagd i god ättika och hafva en ren, syrlig smak. Ju större de äro desto sämre äro de, hvartill kommer att de små förblilva hela, då de kokas. De måste förvaras så, att de ej blottställas för luftens inverkan.

Kaviar är saltad fiskrom. Den ryska kaviaren, som tillredes af störens rom, är, som man vet, den bästa. I Tyskland användes dertill rom af karp, gädda m. fl. slag. Ju större kornen äro, desto bättre anses kaviaren vara.

Champignoner äro af de ätliga svamparne de bästa och användas mycket i den finare matlagningen. Goda champignoner hafva en mycket behaglig lukt; de äro runda, upptill något flata. Den korta, filtaktiga stjelen är nertill smalare än upptill. Då den uppkommer ur jorden, är hatten så stor som en flöt och har en ljus, slät yta; dess kant fastsitter vid stjelen, men befriar sig derifrån, då plantan växer och utvecklar sig, hvarigenom den för öfrigt förlorar mycket af sin godhet.

Den understa sidan är besatt med en mängd tunna, små blad, hvita eller köttfärgade, så länge champignonen är ung och användbar i köket. Köttet är äfven hvitt eller köttfärgadt och innehåller en hvitaktig saft.

Det finnes emellertid äfven giftiga *Champignoner*, som skilja sig från de äkta och ätliga derigenom, att hatten på dem icke är slät, utan försedd med små fjäll, att de antingen äro bländande hvita eller grönaktiga, att de, då man bryter sönder dem snart att äga en blyktig färg på de brutna ställena, då deremot den äkta champignonen förblifver vit, samt slutligen derigenom att stjelen slutar med en lökaktig kopp. Vanligtvis hafva de oäkta dessutom en motbudande lukt.

Då man köper champignoner bör man ej helt och hållet förlita sig på säljaren, utan rätta sig efter sin egen eller andras erfarenhet.

Bruket af champignoner till mat, har egt rum sedan lång tid tillbaka. De skattades mycket högt af romarne, hvars naturforskning hufvudsakligen gick ut på, att finna något godt att äta. Framförallt var det en slags champignoner, *Agrarius caesareus* kallade, som spelade en så vigtig rol, att man lättare kunde undvara guld, silfver och kärlek än dessa. Man hade särskilda fat till denna rätt, som man åt med knifvar af silfver eller en blandning af guld och silfver.

Vanligtvis brukad man steka dessa champignoner i aska och äta dem med salt och olja, hvilket ännu brukas på många ställen i Italien. Äfven den tiden visste man, att det fanns giftiga champignoner, och man kan med säkerhet påstå, att dessa vid flera tillfällen tjenade till att befrämja mordiska planer eller hafva varit orsak till en oväntad död.

Platsen, hvarest champignonerna växa, har en vigtig betydelse, och framförallt måste män vara mycket försiktig med dem, som växa på fuktiga ställen. Hafva insekter tagit bostad i champignonen, bör man akta sig för den, och har den begynt att upplösas, är den bestämdt skadlig. Till och med vilda djur försmå den då.

Det är ett fullkomligt misstag att giftiga champignoner kunna göras oskadliga genom att torkas.

Tryffel hör till svamparnes släkt och då de innehafva en hög rang i den finare matlagningen, torde det icke vara utan intresse att göra närmare bekantskap med denna, för Frankrike högst vigtiga exportartikel.

Den triffes bäst i kalkblandad mergeljord. I de skogstrakter i Frankrike, hvarest det under sommaren sällan regnar, förekommer den mesta tryffeln. Den skördas från midsommartiden till hösten.

Som en märkvärdighet bör det anmärkas att tryffel uppsökes genom dertill dresserade hundar eller svin. Så länge tryffeln är späd är den hvit, men senare blir den svart och då är den allra bäst. Man har förgäfvets försökt att odla tryffel.

Den tryffel, som erhålles i handeln, är oftast skuren i stycken och torkad. Man kan äfven erhålla dem inlagda med olja uti glasburkar eller små dosor. God tryffel måste hafva en hård, stark och egendomligt luktande märm.

Smaken är olika, Den Piemontesiska smakar något liknande hvitlök. Tryffel som är bäsk, maskäten eller gammal duger icke mycket.

Oliver äro frukterna på det vanliga olivträdet, hvilket i vildt tillstånd är en buske med taggar; odlas det, så uppnår det en anseelig höjd. Oliver kunna vara så stora som ett dufägg och hafva alltefter arten svart, gredelin, rödaktig, hvitaktig eller grön färg.

Oliver säljas dels inlagda i saltlake, dels i fin olja. De måste hafva en frisk, grön färg, den köttfulla delen måste vara hård och får ej smaka bäsk. Ljusgröna oliver äro dåliga; bruna eller svarta, fläckiga, mögliga eller bäska äro ohelsosamma.

Pickles bör en god husmoder aldrig köpa, då hon lätt kan åtaga sig besväret med att sjelf inlägga dylikt, hvarigenom hon äfven skyddar sig mot den fara för helsan, som ej sällan eger rum hos den till salu varande pickles, emedan denna ofta tillredes i kopparkärl, för att erhålla en vacker grön färg.

Kanel finnes egentligen af två slag, den ceylonska och den indiska. Den äkta eller ceylonska erhålles af kanelträdet, hvilket på Ceylon växer vildt, men nu äfven odlas i flera varma länder, bland annat i Vestindien. Trädet hör till lagerbärsträden, med beständigt gröna, läderaktiga blad och små, gulhvita blommor. Den Indiska kanelen, som är billigare än den äkta och derföre oftast förekommer i handeln, erhålles deremot af ett träd, som växer vildt i China men odlas på Java och de öfriga Ostindiska öarne.

Då man köper kanel bör man helst köpa af den bästa och dyraste, då en kvifsudd fin kanel gör större verkan än tre gånger så mycket af den sämre. Köper man kanel i stänger, måste man framförallt gifva akt på, huru dessa äro hoprullade. De finaste sorterna, nemligen från Ceylon och från Java, bestå af små blad som ej äro tjockare än skrifpapper och som ligga flata i hvarann, vanligtvis rullade från begge sidor in mot midten så att de bilda långa rör, hvilka med lätthet kunna sönderbrytas. Dessa äro lätta, hårda, träaktiga, in och utvändigt gulröda, lukten är balsamisk och behagligt uppfriskande; den minsta bit deraf har, då man tuggar den, en söt, något pikant smak, men bakefter hopdragas läpparne. Ceylonkanelen har ett finare utseende än Javakanelen. Kanel med hård, tjock, brun skorpa, som har svag lukt och smak eller en skarp, brännande och bäsk eftersmak är dålig.

Köper man stött kanel måste lukt och smak afgöra, om den är äkta och oförfalskad. Man bör aldrig köpa af den billigaste, då denna vanligtvis är blandad med stött mandelskal och dylikt.

Muskot är ett torkadt frö af muskotträdet, hvars frukt äro bär, hvilka öppna sig såsom klaffar och innesluta ett frö, som är omgifvet af en stor, köttig, purpurrod kapsel. Den holländska muskotnöten är den bästa. Den doppas i kalk för att kunna motstå insekternas angrepp.

De runda äro de bästa, de aflånga deremot sämre. Vid inköp bör man dessutom efterse att de äro tunga och flottiga, att de hafva en genomträngande vällukt; och en något bitter, aromatisk smak. De måste endast hafva blifvit obetydligt kalkade; för mycken kalk förråder att man har velat dölja något fel. Lätta, ihåliga, maskätna, med svag lukt bör man alldeles icke köpa.

Muskotblomma är den köttiga, röda frö kapseln, som om gifver muskotnöten. I torrt tillstånd är muskotblomma hoptryckt, flottig att känna på, seg, orangegul och af behaglig smak och lukt.

Kryddnejlikor äro de torkade blomknopparne af kryddnejliketrädet, som hör till myrthenträdet och växer i Ostinden på Moluckerna, men för öfrigt odlas i flera tropiska länder.

Om kryddnejlikor skola vara goda böra de vara mörkbruna, stora och köttfulla, upptill försedda med blombagarens blad, och kunna lätt sönderbrytas. Då man klämmer dem mellan fingrarne, skola de visa en oljaktig fuktighet; de måste halva en skarp, aromatisk smak, som länge bibehåller sig på tungan. Små, söndriga, mycket mörka eller dammiga nejlikor, hvilka äro lätta och fattiga på oljestoff, äro dåliga. Goda nejlikor äro ofta blandade med andra, hvarur man redan utdragit oljan. Dessa kännas derpå att de hafva mörk, nästan svart färg, äro mycket skrupna, rynkiga och små; nästan alla hafva förlorat hufvudet och hafva ej längre någon lukt eller smak. Dylika nejlikor utbjudas ofta till salu af kringresande handlande.

Stötta nejlikor, som sätta fläckar på papper äro förfalskade och äro blott parfymerade med tillhjälp af nejlikeoljan för att gifva dem lukt.

Med tillhjälp af en skickligt konstruerad maskin förfärdigas i Amerika falska nejlikor af mjukt trä, hvilka fullkomligt likna de äkta. Dessa impregneras sedan med en lösning af nejlikeoljan och kunna således vid ett flyktigt betraktande ej skiljas från de äkta. De transporteras till Zanzibar och blandas der med verkliga nejlikor.

Peppar är frukten på den i Ostindien växande pepparplantan, som har mycket små blommor samlade i ax. Då frukten plockas omogen, torkas och stötes eller males, erhålla vi den svarta pepparn (starkpeppar). Men plockas den mogen, sköljes i vatten, derefter torkas och genom gnidningen beröfvas sitt skal lemnar den hvit peppar.

Pepparkorn skola vara hårda, rynkiga, gråa, af en ärts storlek, och så tunga att de sjunka till botten i vatten. Peppar måste lukta starkt och halva en brännande smak.

Stött peppar. Huruvida denna är äkta eller förfalskad kan blott afgöras då man smakar derpå.

Hvitpeppar är svagare och mindre hettande än den svarta. I den finare matlagningen föredrages den hvita.

Cayennepeppar är frukten af den i Sydamerika, i Franska Guyana växande pepparplantan. Den kommer nästan alltid i handeln pulvriserad och därför mycket blottställd för förfalskningar, framförallt med mjöl, ockra, ja till och med mönja, för att förstärka färgen.

Kryddpeppar är frukten af en i Sydamerika växande planta. Skalet är rödbrunt och smakar mycket starkt, hvarför den begagnas såsom krydda.

Ingefära växer i de tropiska länderna. Det är roten, som torkad användes såsom krydda och medicin, hvaremot den otorkad insyltas med socker.

Den bästa är den s. k. hvita ingefäran, som är mycket stark, både i lukt och smak, den mindre men tjocka har alltid starkare arom än den större; gammal ingefära har alltid förlorat mycket af sin smak och är rynkig, träaktig samt af en mörkare färg. Man bör aldrig köpa lätt, mjuk, maskäten eller snöhvít ingefära, hvilken sistnämnda har blifvit blekt medelst chlor. Pulvriserad ingefära fås säkrast oförfalskad på apoteket.

Kardemumma är kapseln med deruti varande frön af åtskilliga plantor i de varma länderna, förnämligast vid Malaharkusten, hvarifrån vi erhålla den, lilla kardemumman, som brukas hos oss.

Soja erhålles af en frukt, som hör till ärtblommornas slägt; i Japan spelar den en vigtig roll som födoämne, och derifrån exporteras den äkta sojan till Europa. Den tillredes dock äfven i stora quantiteter i Europa af champignoner, stark bouillon, morötter o. s. v.

Indigo är ett vackert, äkta blått färgämne, som erhålles af åtskilliga plantor (indigofera, isatis och nerium) genom att låta dessa plantor undergå en jäsningsprocess. Den indigo, som finnes i handeln, är ej ren, utan blandad med många ämnen.

Hjorthornssalt erhålles genom destillation af hjorthorn, men tillredes för öfrigt numera genom att blanda kolsur ammoniak med rensad hjorthornolja.

Vanilj är en slingerväxt i de heta och fuktiga trakterna i Mexiko och nordliga Sydamerika. Dess kapslar innehålla svarta runda frön, som omslutas af en besynnerlig cellväf, hvaruti det utvecklas en vällyktande olja.

Skalet på god vanilj är något flat tryckt, svartbrunt samt har invändigt en oljaktig, mörkbrun märm med en mängd små, runda, glänsande, svarta frökorn. Den äkta vaniljen har en mycket behaglig smak och lukt. Den sämre vaniljen har ej denna fina lukt och är mera torr, ljusbrun samt hård i skalet.

Vanilj måste förvaras på ett mycket torrt ställe och under mycket tätt lock.

Lagerbärsblad härstamma från mindre Asien, men har derifrån spridt sig öfver alla länder kring Medelhafvet. Detta träd är af medelmåttig höjd, har läderaktiga blad och frukten består af bär. Ju grönare bladen äro, desto friskare och starkare äro de. De böra vara hela och välutorkade.

Sago är mårgen på sagopalmen, som växer på de Ostindiska öarne. Äkta sago var fordom mycket sällsynt och blef nästan utträngd af den tyska sagon, hvilken tillverkades af potatesstärkelse. Den tyska är emellertid lätt att skilja från den äkta.

Den oäkta är hvit, kan lätt söndersmulas mellan fingrarne, sväller icke i kallt vatten, men blir mjuk som gröt och smälter i kokande vatten, hvaremot den äkta sagon i kokt tillstånd utgör en geléeaktig massa, upplöses ej i kallt vatten, men vid påhållning af hett vatten sväller den, utan att mista sin form och genomskinlighet.

Olja, kallad Provence olja, är den olja, som pressas ur olivträdets frukter strax efter insamlingen. Detta träd härstammar sannolikt från Orienten, men odlas nu i hela södra Europa. I vildt tillstånd är det blott en buske med taggar, men odladt uppnår det en höjd af cirka 10 meter.

Oljan är ljusgul, genomskinlig, ren, nästan utan lukt och har en mild smak. Vid den ringaste kölds inverkan stelnar den såsom en kornig massa med klara oljedroppar.

De simplare sorterna, hvilka i Provence brukas som matolja, hafva en stark gul eller grönaktig färg, en skarp lukt och något amper smak. Dessa erhållas af sesamplantan.

Vallmo-oljan är mera gul än de ofvannämnda slagen, den är sämre än den förstnämnda, men bättre än den sistnämnda.

Till tvätt och upplysning.

Tvål och såpa. Man kokar härtill upprepade gånger åtskilliga fettstoffer, såsom: tran, olja, m.m. tillikamed kali-lut i egendomliga pannor, medan man småningom tillsätter starkare lut och ersätter det bortdunstade vattnet.

Grön såpa är egentligen kokad af hampolja. Denna såpas färg är grön i sig sjelf. Men mycken såpa tillverkas äfven af rapsolja, tran och oljesyra från stearinljusfabrikerna. Denna såpa är gul medelst litet indigo.

Marseille tvål, venetiansk tvål, m. m. tillverkas i de södra länderna af oliv olja blandad med linolja, vallmo olja och dylikt.

Stärkelse. Härmed menas i synnerhet den handelsvara, som erhålles af hvete, potates och ris. Den stärkelse, hvilken användes såsom näringsmedel är alltid af potates (potatesmjöl). Till tvättning deremot begagnas alltid stärkelse af hvete eller ris; likaledes till kuster.

Lampolja kan endast användas såsom belysningsämne. Ju mera raffinerad den är, desto bättre motsvarar den ändamålet. Den raffinerade brinner med gul, den icke raffinerade

med röd låga. Den rena, hvita färgen kan åstadkommas på bekostnad af fettstoff medelst svafvelsyra och är ej något bevis för bedömandet af varans godhet. Dålig olja luktar illa och bör detta vara en varning för husmodern vid hennes inköp af nämde artikel.

Fotogén. Aldrig förr har ett belysningsämne vunnit en så stark afsättning, som bergolja eller jordolja.

Stenoljan är en naturlig blandning af kol och väte, som hufvudsakligen räknas till sumpgasen. Alltsedan 1859 har den varit ett lysningsämne af första rangen, men den var äfven känd och begagnad före den tiden. Grekerna försågos dermed från de södra Joniska öarne; äfvenså brukades stenolja på Sicilien under namn af Siciliansk olja, och tjockare oljor från källorna vid Euphrat brukades i Babylonien. I den nyare tiden har man funnit stenolja på många ställen, både i Europa och i Asien, men de rikaste källorna finnas dock i norra Amerika, framför allt i de vestra delarne af staterna New York och Pensylvanien, i Ohio samt i Canada och Kalifornien. Största massan finnes i underjordiska hål uti kalksten från en tidigare jordformation, men om denna formations ursprung herrska för öfrigt delade meningar.

Den råa stenoljan är af olika beskaffenhet; en del är lätt flytande, genomskinlig och obetydligt färgad; en annan del är tjock, mörk, nästan svart; men alla slag äro brännbara, ouplösliga i vatten och hafva en genomträngande lukt. Innan denna olja kommer i handeln, undergår den många destillationer.

Lågan af fotogén är skinande vit och täflar i ljusstyrka med gaslågan, hvartill kommer, att fotogén lyser helt stilla och ej är skadlig för ögonen, hvilket ej kan sägas om gasen.

Fotogén är billigare än lampolja, men den förra exploderar lätt och är följaktligen farligare, samt fordrar stor försigtighet. Det är ej rådligt att förvara denna i glasflaskor, men deremot i bleckflaskor hvilka väl korkas.

Vill man att fotogénlampan skall lysa riktigt klart, måste man sköta lampan ordentligt och hålla den fullkomligt ren.

Lampan bör aldrig fyllas i förmaket, på grund af lukten och bör det helst ske vid dagsljus för att förebygga olyckshändelser. Man skall aldrig fylla olja på lampan medan den brinner.

Man bör hålla en sked koksalt i behållaren innan oljan fylles på, ty detta gifver en mycket klar låga. Brännaren bör emellanåt rensas i vatten med soda och med tillhjälp af en strumpsticka. Den förkolnade delen af veken aflägsnas bäst genom att gnida den med ett stycke papper, och blott när det är ytterst nödvändigt, klippes den mycket noga med en lampsax.

Behållaren skall aldrig fyllas upp till kanten; der måste vara ett luftrum, så framt lampan ej skall brinna sömnigt i början. Försummar man att i rätt tid fylla lampan och låter den brinna tills oljan är slut, så kan det lätt hända, att de i behållaren utvecklade gaserna förorsaka en explosion, som kan medföra stora olyckor.

Lampglaset måste omsorgsfullt gnidas med papper och stundom rengöras med vatten och soda.

Då man vill släcka en fotogénlampa bör man iakttaga den försigtigheten att icke blåsa uppifrån och ned på lågan, ty derigenom uppstår ofta explosioner; man skal deremot långsamt nedskrufta veken och derigenom småningom förminska lågan, tills det blott återstår några spridda, blåa, små lågor, hvilka slockna at sig sjelfva.

För öfrigt är ej faran så stor, då man endast nyttjar väl konstruerade lampor och god fotogén.

Man bör ej släcka fotogénlampor i sängkamrarne, emedan den heta lampan ännu länge efter släckningen afsöndrar starkt luktande ångor, hvilka lätt kunna förorsaka hufvudvärk, andtappa, darning och kramp.

Då man köper fotogén skall man hälst taga den, hvilken är klar som vatten, emedan den är renast; man bor ej låta förleda sig att köpa den billiga, gulaktiga oljan, som är odrygare.

Stearinljus, vaxljus och talgljus. Ehuru numera ej brukas så ofta ljus, torde det dock vara riktigtast att här omtala äfven dessa. Stearinljusen äro visserligen en half gång till så dyra som talgljusen, men brinna mycket klarare, äro torrare och hvitare, behöfva ej putsas och sprida ingen obehaglig lukt. För öfrigt är priset på stearinljus mycket olika, alltefter som de innehålla mer eller mindre talg. Vill man pröfva stearinljus, behöfver man blott skrapa litet med nageln i ett ljus; visar då det afskrapade stället ett mjölkaktigt pulver, är ljuset godt, men visar det sig som krusigt hoprullade spån, så är ljuset uppblandadt med allt för mycken talg.

Goda stearinljus böra ej vara flottiga då man känner på dem, men vara riktigt hårda, hvarom man lätt öfvertygar sig, då man slår det ena ljuset mot det andra. Ett riktigt godt stearinljus får icke heller rinna då det brinner, ej heller röka och osa, då det släckes.

Stearinljusen ersätta de långt dyrare vaxljusen. Angående de sistnämnda bör man erinra, att de genomskinliga ej brinna så bra som de, vanliga, samt att de färgade alltid lysa mindre och utbrinna fortare än hvita ljus, emedan färgen inverkar skadligt på lågan genom att ej förbränna, men blott utveckla sot.

Paraffinljus äro äfven billigare än vaxljus. De hafva en vacker låga, men böra hälst stå

stilla under det de brinna, emedan de gerna vilja rinna; äfvenså böja de sig då de stå i mycket varma rum.

Talgljus äro, på grund af det billiga priset, mycket användbara i hushållet; men det är naturligt, att ju, smalare ljuset är, desto sämre lyser det.

Vid jemförelse mellan de olika belysningsmaterialierna, kommer man till följande resultat: i vaxljus kostar att bränna i timme 5 öre, i stearinljus 3 öre, lampolja med en ljusstyrka lika med 2 stearinljus, 2 1/2 öre och fotogén med en ljusstyrka lika med 3 stearinljus, 2 öre.

Gas. Innan vi lemna belysningsstofferna, skola vi i korthet omtala den nyare tidens viktigaste och i alla stora städer mest använda belysningsmedel. 1792 - 96 gjorde engelsmannen Murdoch försök dermed. 1798 inrättades gaslysningen i en fabrik i Birmingham, 1812 upp lystes London dermed, 1815 Paris.

Gasen utvecklas oftast af stenkol, då dessa upphettas i retorter af lera eller gjutet jern. Vanligtvis afkyles gasen i en condensator, befrias ytterligare från tjära och rensas från allehanda skadliga luftformiga inblandningar. Gasen ledes derefter genom rör in uti stora behållare (gasklockor), hvilka stå med nedersta kanten i vatten, och stiga och sjunka alltefter gasmängden i dem. Från denna klocka ledes gasen genom andra rör till de behöriga platser, som skola upplysas.

Spirituosa.

Bränvin, som är en blandning af vatten och sprit, tillverkas dels af stärkelsehaltiga, dels af sockerhaltiga och spritämnen. Då man begagnar stärkelsehaltiga ämnen, såsom säd och potates, ombildas den i dessa produkter varande stärkelsen först till drufsocker med tillhjälp af malt, hvars begagnande beror derpå, att uti densamma uppkommer ett särskildt stoff, diastase, som har den egenskapen att kunna ombilda stärkelse först till en blandning dextrin och drufsocker och derefter helt och hållet till drufsocker.

Derefter åstadkommes jäsning med tillhjälp af jäst, sockret fördelas i sprit och kolsyra, och då denna ombildning har egt rum, destilleras bränvinet.

Bränvin måste vara klart som vatten, får ej vara surt eller sötaktigt, ej heller smaka bäskt eller brännande.

Genever är kornbränvin, som man har tillsatt med enbär. I Södra Holland finnes en massa dylika brännerier.

Arrack tillverkas i Ostindien af ris, med eller utan palmsaft. Den är klar som vatten eller, då den är aflagrad, något gulaktig. På flera ställen i Europa eftergöres arrack, men denna är alltid brännande stark i smaken.

Rom är ett slags brännvin, hvaraf den bästa erhålles genom jäsning och påföljande destillation af sirapen (melass), som under sockerfabrikationen utrinnes från kristallisationskärlen, medan simplare sorter härröra från sockerskummet och annat affall från kerkokerierna i de asiatiska och amerikanska kolonierna. Den har egendomlig, aromatisk lukt och smak, som antingen härrör från vissa, före destillationen tillsatta kryddor eller från beståndsdelar af sockerröret och från produkter derutaf, hvilka bildas under jäsningen. Den som tillverkas i Europa kan långt ifrån, mäta sig med den äkta.

Äkta god rom måste hafva en gul, genomskinlig färg och en stark spiritus-smak. Ju äldre den är, desto bättre. Rom, som är mörk till färgen, är alltid oäkta. Den vanligaste förfalskningen är att späda äkta rom med fuselfri sprit och litet rom ether.

Ättika. Denna vara förekommer i handeln af 3 slag: vinättika, ölättika och bränvinsättika.

Vinättika uppkommer derigenom att man låter vin eller ett utdrag af torra druvvor gå till jäsning, hvarigenom den i vinet varande spriten förvandlas till ättiksyra. Vinättika utmärker sig genom sin arom, innehåller mera socker och slemstoff än annan ättika, hvarföre den har en mildare smak och föredrages till bordättika.

Ölättika borde egentligen tillredas på samma sätt som öl, men den i handeln varande ölättikan, äfvensom ofta vinättika, är blott bränvinsättika utspädd med vatten, hvarmed man blandat till ölättikan något öl.

Bränvinsättika bildas genom syrsättning af brännvin, som man låter drypa genom höga med hyfvelspånor fyllda fat, medan man låter varm luft rikligen tillströmma.

För att kunna bedöma ättikans godhet måste man hålla sig till dess utseende, lukt och smak. God ättika måste vara fullkomligt klar och genomskinlig, den måste lukta rent sur, och smaken skall vara stark, men hvarken bitter eller hopdragande. Dålig ättika blir snart möjlig på ytan.

Konjak är ursprungligen ett slags franskt brännvin, som destillerades af vin och af bottensatsen från vinets jäsning. Härigenom fick brännvinet en behaglig, kryddad lukt och smak; genom att ligga på ekkärl upptog den något färgstoff och garfstoff af dessa. Nu är det temligen svårt att erhålla äkta konjak; men den oäkta, som tillredes af utspädd, fuselfri sprit med tillsättning af ättik ether, kryddor och litet brändt socker, kan oftast icke, skiljas från den äkta.

Öl. Då i vår tid ingen dryck spelar så vigtig rol öfver en stor del af Europa, som ölet, torde det vara i sin ordning att vi här meddela några intressanta anmärkningar angående dess historia.

Öl är en jäst dryck, som vanligtvis tillredes genom att lägga malt i varmt vatten, derefter koka maltet med humle, sila detta och bringa vätskan i jäsning. Man kan emellertid tillverka öl på många sätt, alltefter maltets beskaffenhet och mängd, äfvensom efter den method som användes.

Långt tillbaka i tiden förstod man redan att tillverka och sätta pris på ölet. Denna dryck omnämnes redan på de gamla Egyptiernas minnesmärken, sedan 4,000 år före Chr.

Att ölet likasom nu dracks utan måtta, ser man deraf, att en lärare ett bref på Papyrus, gifver sina lärjungar stränga förebråelser, emedan han gick från den ena ölstugan till den andra och derigenom försummade sina studier. »Den, (skrifver läraren) som luktar af öl, föraktas af alla; ölet gör dig känslolös, du är som ett skepp med krossat roder, som ett tempel utan altare, som ett hus utan bröd» o. s. v.

Den gamla tron, att guden Osiris skulle hafva varit den förste som lärde människorna att brygga öl, torde höra till sagornas område. Herodotus berättar emellertid uttryckligt, att Egyptierna drucko ett slags vin, som gjordes af korn, emedan vinrankan ej fans i landet.

Grekerna lärde utan tvifvel känna ölet genom Egyptierna men hos den förra ansågs ölet som en barbarisk dryck, som blott kunde begagnas af den lägsta befolkningen de fint bildade athenarne drucko sitt vin och någon egentlig nationaldryck blef ölet aldrig hos grekerna. Förhållandet var nästan det samma hos romarne, hvilka äfven ansågo ölet för en dryck, som passade barbarer.

De skaror, som på folkvandringens tid öfversvämmade Europa medförde primitiva redskap för att kunna tillreda deras nationaldryck, ölet, hvilket sannolikt blef känt i Européernas asiatiska moderland, genom samqväm med egyptierna.

Hos germanerna och hos de nordiska folkslagen, i hvilkas mytologi ölet intager en framstående plats, behöll det sitt herravälde såsom njutningsmedel och födoämne, och i de tyska skogarne flammade elden under ölkittlarne.

Tacitus berättar om germanerna att de ej ville importera vin, utan tillagade en dryck af korn och hvete, hvarigenom de vid deras sammankomster lifvades, »likasom själen då blott vore i stånd att fatta en stor och klar tanke». Vid dylika dryckeslag afgjordes nemligen oftast de viktigaste angelägenheter, frågor angående krig och fred o. s. v.

I början af medeltiden omtalas humle vid tillverkningen af öl. I flera hundra år erhöll ölbryggningen, likasom de flesta handteringar en säker tillflyktsort i klostren, hvarst de goda fädren väl kände, hvilken vederqvickelse en kylig kannan öl var för hjerta och strupe, och de förstodo äfven förträffligt att skilja mellan »Pater öl» och »Konvent öl», det förra starkt och kraftigt, det senare svagare samt bestämt för de tjenande bröderna.

För öfrigt var deras öl vida berömdt, och namn såsom Benediktiner, Augustiner och Franciskaner öl erinras ännu med vördnad af kännare. Vanligtvis var klostrets bryggeri i ekonomibyggningarne och var ofta anordnad i stor skala. Källrarne befunno sig då under de egentliga klosterbyggningarne.

Utanför klostren funnos de egentliga bryggarskråen i städerna, hvarest de hade sina egna lokaler, der medlemmarne samlades om aftnarne, då de efter dagens ansträngningar sökte vederqvickelse och förströelse. Här fann den vandrande gesällen logis, här höllos rådslag om gemensamma fester, här dyrkades Gambrinus (Johan den förste af Burgund), skråets skyddspatron.

Men det var dock först under renaissancen, som öltillverkningen nådde sin högsta utveckling och betydelse.

Ölfloden utgjöt sig då ej blott öfver Tyskland, utan äfven öfver Belgien och England, öfver Norden och öfver Amerika. Det utskeppades årligen 800,000 fat till England, Rostock och Lubeck; Braünschweigermumman var vida berömd, och Eimbecker ölet transporterades i vagnar till Lombardiet och vidare till Alexandria och Kairo. På den tiden läppjade man ej på ölet i fint slipade glas, man tömde väldiga krus med välbehag. Detta gälde såväl om borgaren som om studenten, om soldaten och den adliga damen.

Vid de furstliga hofven konsumerades vid högtidliga tillfällen otroligt med öl. Det fanns till och med den tiden individer, som reste från hof till hof för att visa sin förmåga i konsten att dricka. Vid dessa tillfällen slutade det vanligtvis med att vederbörande blefvo liggande under bordet.

Denna Gambrinusdyrkan bar emellertid undergången i sitt sköte. Efter ölkännans gyllene tid följde nemligen en annan med en helt ny smak, då kaffe och thé intogo ölkrusets plats.

Ryttarstöflarne ombyttes mot skor och silkesstrumpor och ölet betraktades af den tongifvande klassen såsom en simpel dryck. Blott hos den lägre befolkningen bibehölls ölet, som först på den senaste tiden åter har blifvit modernt.

I början af innevarande århundrade lades nemligen i Bayern grunden till den kraftiga utvecklingen af ölindustrien, hvilken nu har nått sin glansperiod.

I allt slags öl, äfven i det bästa, träffar man en eller annan form af de för den menskliga organismen ingalunda lyckliga bakterierna och svampar, och dessas inflytande förorsakar, att ölet börjar gå sin undergång till mötes.

Angående tiden till att begagna kött, fisk m. m.

Det är en antagen regel, att intet kött med undantag af lamkött bör användas till matlagning samma dag, som djuret har blifvit slagtdt, ty det vinner ej så litet i smaken genom att hänga någon tid. Huru länge det bör hänga, kan ej bestämmas då detta först och främst beror på årstiden och väderleken. Men hvad som naturligtvis måste undvikas, är att köttet blottställs för solens inverkan, äfvensom för värmen från elden. Långvarig väta och fuktig luft skadar äfven köttet, hvarföre det alltid måste hänga på ett luftigt och torrt ställe.

Har man en god iskällare och tillräckligt af ren is, kan man mycket väl förvara oxkött och fogel 14 dagar å 3 veckor.

Fördelade efter krets månader kunna köträtters användande bäst ordnas på följande sätt:

I Januari: Oxkött, kalf, hammel, fläsk, kaniner, kapuner, höns, dufvor och nästan allt slags vildt.

I Februari och Mars: Detsamma som i januari men med tillägg af ungt lamkött.

1 April och Maj: Oxkött, kall, hammel och lamkött, unga kaniner, kycklingar, andungar, höns och dufvor.

I Juni: Detsamma som i sistnämnda två månader.

I Juli och Augusti: Likasom i Juni med tillägg af unga kalkoner.

I September: Likasom i Juli och Augusti med tillägg af grisar och unga gäss.

I Oktober: Säsom ofvan, men lamköttet är nu gröfre i köttet; deremot äro gäss och ankor mycket aptitliga.

I November och December: Likasom i Oktober med tillägg af gödda gäss och kalkoner.

Hvad fisken beträffar är det vanligtvis, lättare att se om den nyss är fångad och frisk, än att se på köttet, huru längesedan djuret har blifvit slagtdt. I regeln ser man på fisken om den är frisk, då gälarna äro öppna och röda, då fisken ej luktar, illa samt då ögonen äro klara och utstående.

Ålen är god hela året, med undantag af Februari och Mars samt till midten af April.

Aborrar äro magrast från slutet af Mars till mediet af Maj.

Braxen, liksom aborrarne.

Gäddan dito dito.

Helgeflundran är hela året nästan lika god, men den varma årstiden tål den ingen lång transport.

Hummer. De norska äro de bästa och äro nästan hela året köttfulla.

Hvitling är magrast i April; de största äro de bästa.

Karp är magrast i Maj, juni och juli.

Krabban är köttfullast i December och januari.

Kraftan är dåligast i juni och juli.

Laxen är god nästan hela året; sämst från midten af September till slutet af November.

Makrill finnes blott till salu om sommaren; de största äro vanligtvis de bästa.

Piggyvar är magrast från slutet af Maj till midten af juni.

Rödspottor. Dessa äro goda, utom den tiden då de yngla.

Sillen är bäst i Augusti och September.

Stenbitar äro magrast i Mars.

Torsk är bäst från Oktober till Maj, utom i Mars månad, då den är mindre god. Hela sommaren lider den af mask.

Om Förskärarekonsten - regler vid sönderdelning

Förskärarekonsten är en gammal, värderad bedrift, hvars utöfning icke många hafva förstått; och likväl bör man kunna fordra, att såväl husmodren som husbonden borde kunna skära före vid sitt eget bord. Denna konst kan visserligen hafva sina svårigheter, men genom öfning lär man den snart.

Alla yttre tecken på att man anstränger sig, äro här icke på sin plats, ty detta vittnar först och främst om, att förskäraren ej är öfvad och för det andra visar det, att köttet är segt och ej så läckert, som man hade väntat sig.

Första villkoret är, att man bör sitta bekvämt, så att man hvarken på den ena eller andra sidan besväräs af någon. Fatet måste vara så stort, att stycket som skall skäras, med lätthet kan vridas och vändas derpå, och det bör ej vara sås eller garnering på fatet, på det att man ej skall öfverstänka sina grannar eller duken.

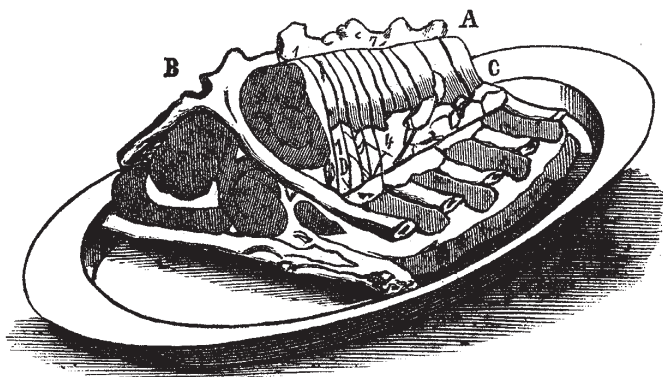
Naturligtvis bör man hafva en solid och säker gaffel samt en stor och hvass förskäreknif, begge med goda skaft. Dessutom bör man hafva en vanlig, god bordknif tillhands, för att med dennes tillhjälp kunna afskära de led, hvilka man ej gerna kan nå med, den stora knifven, eller hvarigenom dennes blad kunde skadas.

Den som skär före måste framförallt halva reda på, huru köttets tråda löpa, emedan man alltid bör skära tvärs öfver dessa, och man bör ej skära mera än som åtgår till gästerna.

Att skära fisk är så enkelt, att några regler härför ej äro nödvändiga. Man bör dock helst nyttja knif och gaffel af silfver, då fisken ej gerna må beröras af stål.

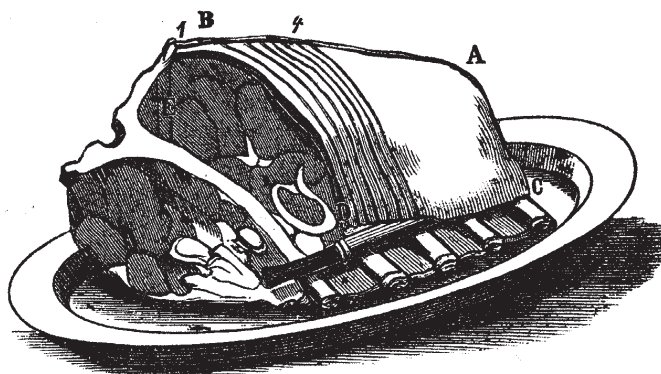
Det är lika nödvändigt för en ungkarl, som för värden, att känna förskärekonsten. Måhända sitter den förstnämnde bredvid värdinnan och kan ej afslå hennes uppmaning, att bistå henne med att skära en fogel. Är han okunnig i denna förrättning, så griper han knif och gaffel; han vet att en vinge är god, att en skifva af bröstet är en läckerhet, ett lår äfvenledes.

Med denna kännedom såsom utgångspunkt sticker han gaffeln på måfå uti fogeln, hugger med knifven lös på vingen, men träffar icke leden, hvarvid han mumlar något om, att knifven ej är hvass, bjuder till att se glad ut och skämtar öfver fogelns ålder.

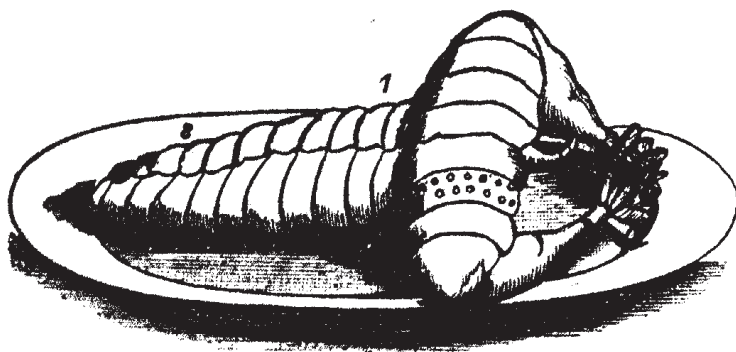


Slutligen inser han, att vingbenet ej med godo låter skilja sig från kroppen och han använder därför hela sin styrka vingen lossnar häftigt och far öfver fatets kant ut på duken, medan resten af fogeln hotar med att fara åt den motsatta sidan, för att äfvenledes hamna på duken eller på golfvet.

Men icke nog härmed. Den bredvid honom sittande damen får sin dyrbara klädning öfverstäinkt af den på fatet varande köttsaften. Han är tvungen att göra många ursäkter, vetten perlar på hans panna och rodnande af blygsel fortfar han med att sönderhacka den stackars fogeln.



Då hans arbete slutligen är förbi, sätter han sig på sin plats otröstlig öfver sin tafatthet, missnöjd med sig sjelf, med fogeln, med knifven och med hela världen, han har förlorat aptiten; kan ej hålla god min med ett ord nöjet är förstördt för hela dagen.



Han har måhända dessutom den oturen, att vid andra ändan af bordet se en förskärare som förstår saken. Denne blir sittande lugn på sin plats, sätter gaffeln i fogeln och delar, såsom genom ett trolleri, vingar, lår, bröst och hals; alla styckena se mycket inbjudande ut, och mannen har hvarken blifvit varm eller ansträngd, utan tvärtom så lugn, som om ingenting hade passerat.

Och hvaruti består denna konsts hemlighet?

Helt enkelt deruti, att han har insett nödvändigheten af att lära sig denna konst och har begagnat alla tillfällen till att öfva sig härmed.

Husmödrar och damer i allmänhet borde öfva sig häruti; de äro ju hemmets bästa prydnad och böra derföre vara skickliga uti att utföra en sak, som ganska säkert hör till deras departement.

Att man innan köttet kokas eller stekes bör knäcka de större benen är. ju naturligt.

Rostbiff.

En rostbiff bör skäras vid matbordet eller vid skänken i matsalen, ty köttet förlorar hastigt både sitt gode utseende och sin saft.

På nedanstående teckning se vi en stek med den stora oxfilét en vänd uppåt, hvilken såsom varande den bästa delen, bör skäras först. Man gör ett insnitt längs rygghvirveln från A till B ända in till benet, skär köttet från i till 7 i tvärskifvor, och skiljer dem fullkomligt från benen, i det att man sticker knifven in vid C och för den tätt på refbenen ända in till ryggbenet. Skifvorna böra läggas på varma tallrikar och vid hvarje skifva bör något af det feta qvarsitta.

Är den stora filet'en ej tillräcklig, så vänder man steken på fatet med tillhjälp af gaffeln så att ryggmuskulerna och den lilla filet'en komma uppåt, såsom teckningen här nedan utvisar.

Hare.

Af hare användes egentligen blott ryggen och låren Den kan skäras på två sätt, då man antingen skär ryggstyckena och låren tvärs öfver så att kött och ben följas åt, eller ock hvilket är det vanligaste och bästa, skär de begge filetstyckena på sned i 6 å 8 bitar, alltefter harens storlek, så som linierna 1-8 på tvären utvisa på teckningen, och utan att benen medfölja, hvarefter man styckar låren på samma sätt.

Den tunna filet som ligger under ryggbenet, är en läcker bit, äfvensom det så kallade jägarstycket, köttet närmast svansen.

Denne filet skäres alldeles såsom den förstnämnde, då man först gör snittet från A till B ända in till benet vid E, derefter skär tvärskifvorna 1 - 4 och skiljer dessa från benen med ett snitt från C - D.

Gås och anka.

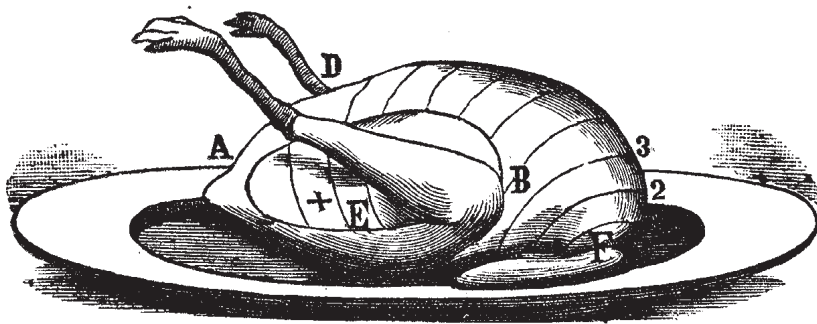
På det att man med lätthet skall kunna skära en gås, bör den läggas på fatet med bröstet uppåt. Bröstet skäres i någorlunda tjocka skifvor på längden, och om, gåsen är ung, skäras äfven låren och vingarne från skrofvat samt serveras till gästerna. Är det färs eller äpplen i den, lägger man litet deraf på hvarje stycke.

Ankor skäras på samma sätt. Äro de små, skäras de i fyra stycken.

Kalkon.

Att skära denna fogel erfordrar icke så liten öfning, framförallt måste man noga iakttaga att träffa leden, då låren blott der kunna frångiljas, hvarför man helst bör hålla sig till bröstet.

För att skära en kalkon sticker man med venstra handen gaffeln uppifrån in uti venstra baklåret eller fattar i benet med venstra handen och gör, i det man begynner vid A, ett snitt in mellan bröstet och låret, följande dettas omkrets, A, B, C. Der efter böjer man låret från kroppen, tills höftleden som ligger blottad vid F, är genomskuren, gör ännu ett undersnitt från C till A, hvarigenom låret fullkomligt befrias, och sedan man har genomskurit det i leden, skäres det såsom linjerna på teckningen angifver.



Då detta är gjordt, begynner man med bröstet, i det att man från D, gör ett snitt längs med bröstbenet ända ned till vingleden vid F, afskärer denna och skärer bröstet i skifvor, begynnande vid vingstycket, följande riktningen 1, 2, 3. Den andra halfva fogeln skäres på samma sätt.

Är kalkonen fylld, öppnar man för färsen, innan man skärer bröstet.

Tjäder.

Behandlas på samma sätt som kalkon.

Dufvor.

Unga dufvor skäras blott på längden. På stora dufvor skiljes bröstet från bakersta delen och begge skäras i två stycken.

Höns och Åkerhöns.

Dessa skäras på många sätt. Då de äro små, delas de blott på längden, hvaremot de större delas så, att en del af fileten följer med läret och öfversta delen af bröstet med sjelfva skrofvat.

Det enklaste sättet att skära stora åkerhöns är för öfrigt, att blott skära dem i kors, uti 4 delar.

Hjerpar och beckasiner.

Dessa skäras blott midtitu på längden.

Kycklingar och Pipor.

På samma sätt såsom hjerpar.

Orrar.

Hvad dessa beträffar är det en regel, att man skall skära bröstet i spetsiga skifvor.

Lax.

På laxen gör man en linje längs sidan från hufvudet till stjerten; derefter skäras styckena på tvären. Köttet bredvid ryggraden är fastare än köttet på buken, som deremot är mycket fetare, hvarföre äfven en liten skifva deraf bör medfölja.

Karp.

På denna fisk är hufvudet och framförallt tungan det delikataste, hvarför detta först afskäres och serveras särskildt. Med fiskskeden aftager man derefter skinnet, gör med skeden ett snitt på längden, begynnande mellan gälarnes plats och sträckande sig ner till stjerten, och från detta längdsnitt gör man derefter flera lodräta tvärsnitt.

Piggvar.

Denna och alla stora, flata fiskar skäras på följande sätt: Man gör först 2 snitt längsefter, det ena på midten genom benen från gälen till stjerten, och det andra parallelt dermed, på den halfva bredden, hvarefter man mellan dessa 2 snitt gör tvärsnitt. Nu uttager man mellanstyckena med udden af skeden utan att medtaga benen, och först sedan dessa stycken, som äro de bästa, äro fräntagna, serveras ryggen. Den understa sidan af ryggen serveras först.

Rödspottor.

Dessa skåras antingen midtöfver eller i tre stycken på tvären.

Gädda.

På gäddan gör man snitt längs med ryggen och buken, uttager derefter styckena, och på detta sätt undviker man de många benen.

Makrill.

Denna fisk bör alltid serveras hel och man skiljer benen längsmed ryggen. De öfverta styckena äro de bästa.

Små fiskar serveras alltid hela.



Angående vin och vinförfalskning.

Vin erhålles genom jäsning af den utpressade saften af vin drufvor eller andra sötsura fruktsafter.

Det viktigaste vid tillverkningen består deruti, att man med omsorg plockar och utväljer drufvorna, derefter krossar dem och låter den utpressade saften stå och jäsa. Krossningen eger visserligen numera rum med tillhjälp af maskiner, men sker dock ännu på många ställen med att trampa på drufvorna med fötterna i ett dertill passande kärl. Till de röda vinsorterna skiljes saften ej genast från skalen och de öfriga fasta delarne i drufvorna, men alltsammans fylles på dels öppna, dels mer eller mindre täta kärl, hvaruti jäsningen försiggår, under hvilken drufsaftens sockerämne skiljes i sprit och kolsyra.

På det att jäsningsprocessen skall kunna försiggå så jemnt och fullständigt som möjligt, är det af stor vikt att temperaturen är den samma; med låg temperatur kan det stundom behövas 8 å 10 dagar till jäsningen medan den deremot vid en passande högre temperatur kan tillvägabringas på 1 å 2 dagar. Den förstnämnda jäsningen gifver ett bouquet rikt vin, den sistnämnda gifver ett hettande vin. Största delen af Frankrikes och Österrikes norra vinländer hålla medelvägen af dessa två jäsningsprocesser.

Under jäsningen erhåller vinet färg af skalen, aflägsnas dessa genast, och jäsningen försiggår i tillslutna kärl, erhålles ljust vin.

Det sålunda jästa vinet måste emellertid underkastas en senare jäsning då det aftappas

och får ligga i tillslutna kärl, harifrån dock den under jäsningen utvecklade kolsyran måste kunna slippa ut. Det omtappas flera gånger på andra kärl, som alltid böra vara fulla, och häruti fortsättes jäsningen, som stundom räcker mycket länge.

Sedan vinet blifvit aftappadt på flaskor jäser det vanligtvis ännu en gång, hvilket förändrar de flesta vinsorterna. Men det finnes några sorter, som ej tåla gömma länge, då de lätt blifva syrliga genom bildandet af ättiksyra.

För att klara vinet användes vanligtvis ägghvita eller husbloss.

Mousserande viner (champagne) aftappas så tidigt på flaskorna att deruti genom efterjäsning kan bildas en myckenhet kolsyra. Den mesta champagnen tillredes dock med konst, genom att pressa kolsyra i det redan jästa vinet.

Alltefter drufvornas beskaffenhet, platsen der de halva vuxit tillredningssättet, jäsningsprocessen, lagringen o. s. v., erhåller vinet högst olika egenskaper, smak och sammansättning. Man indelar viner i tunga och lätta (efter sprithalten), i söta och torra (efter sockermängden), i lugna och skummade (efter kolsyremängden), dessutom efter färgen, efter orten, efter drufvorna hafva odlats o.s.v. Vinets bouquet härrör från de hittills ofullkomligt kända etherarterna.

Resterna vid vinfabrikationen användas till cognac, då skalén ännu innehålla aromatiska ämnen och färgämnen.

Innan vi omtala huru man bör behandla införskrifna viner, vilja vi här i korthet omnämna den s. k. vinlusen, en bladlus, som lefver på vinrankans blad och rötter, hvilken först 1860 uppträdde i Frankrike och derifrån har utbredt sig och förorsakat stor skada.

Det är sannolikt att denna farliga fiende ursprungligen härstammar från Nordamerika och har blifvit öfverförd till Europa med de amerikanska vinplantorna, Rotlusen, som förökar sig hastigt, angriper rötterna, hvilka då ruttna och förorsaka hela plantans död. Ännu har det ej lyckats att kunna besegra denna farliga fiende som från Frankrike hotar att vilja utbreda sig öfver Europas öfriga vinländer.

Behandlingen af viner, som förskrifvas direkte utifrån.

Då vinet har anländt och sprundet befinnes vara tätt, lägges oxhufvudet eller pipan på bjelkar, 12 å 14 cent, från jorden på samma ställe, hvarest aftappningen sedan skall ske. Detta ställe måste vara skyddat mot väderlekens omvexlingar, äfvensom för stötar m. m. Kärlet måste luta litet åt sidan så att sprundet beständigt täckes af vinet, hvarigenom luftens beröring med innehållet förhindras.

Efter 15 å 20 dagars förlopp i samma ställning kan derefter aftappningen ega rum.

Flaskorna böra aldrig hafva innehållit något som kan skada vinets bouquet, såsom ättika, olja m. m. Nya flaskor äro naturligtvis de bästa, men i alla händelser måste de vara väl sköljda, antingen samma dag eller dagen förut, uti friskt, godt vatten och fullkomligt hafva utrunnit.

Kärlet får på inga villkor flyttas hvarken före eller under aftappningen, då den minsta rörelsen kan förorsaka att vinet ej blir klart. Då man derfor hinner till slutet af innehålllet är det nödvändigt att med största försigtighet luta kärlet för att kunna få det sista aftappadt.

Det är naturligt att då man har begynnt att aftappa ett kan, måste man fortsätta tills kärlet är tomt. Det ringaste afbrott häruti kan fördärfva det öfriga vinet.

Då flaskorna blifvit fyllda, måste de ögonblickligen förses med nya korkar af god kvalitet. Om dessa äro långa eller korta betyder ingenting. Derefter läggas flaskorna horisontalt, så att korkarne fullständigt täckas af vinet.

Korkarne böra ej ligga på ett fuktigt ställe, då följdén deraf kunde blifva att vinet möglade.

Erhåller man deremot vinet uti packlårar, bör man genast upptaga flaskorna, så att vinet kan få hvila minst 14 dagar innan det skall begagnas.

Då det i allt gammalt vin finnes bottenfall, hviket, då det kommer i rörelse, förderfvar vinets bouquet och smak, är det viktigt att skänka i glasen försigtigt. Flaskorna böra stå upprätt i 6 timmar innan vinet skall begagnas.

Angående de olika vinsorternas behandling innan de skola serveras.

Champagne. Champagne måste stå uti is innan den begagnas, om den innehåller föga vinstoff och mycken sötma, uti cirka 4 timmar, hvaremot champagne af verklig styrka, utan stor tillsättning af likör, behöfver stå högst 2 timmar i is. Korken får aldrig uttagas förrän vinet skall begagnas.

Mousserande Burgunder och Rhenska viner. Dessa vanligtvis starka viner, behöfva endast stå 2 timmar i is.

Rödt Bordeaux vin. Detta vin bör om vintern stå 3 á 4 timmar innan det skall begagnas i ett varmt rum, men dock aldrig nära kakelugnen. Om sommaren bör man passa noga på att vinet ej utsättes för solstrålarnes inverkan. Kölden beröfvar Bordeauxvin dess bouquet, och af för stark värme blir det matt och smaklöst.

Dessutom är det af stor vigt, att Bordeauxvin skänkes i glasen mycket försigtigt, då

detta vin vid längre tids lager på flaskor afsätter färgämne, som vid omskakning åter blandar sig med vinet, hvilket derigenom förlorar mycket af sin goda smak. Af samma orsak bör man ej heller tömma flaskan, helt och hållet.

Rhenskt vin och hvitt Bordeaux vin. Dessa smaka bäst då de hafva den vanliga källartemperaturen, som man om sommaren kan åstadkomma genom att lägga flaskan en liten stund på is.

Förfalskningar af vin äro så vanliga och vidsträckta, samt på samma gång så svåra att upptäcka. Den ädla drufsaften tillredes ofta af russin, sviskon, plommon, hallon, äpplen, socker, sprit m. m. Det kan derföre lätt inträffa, att då man på sitt bord har en flaska, hvars präktiga etikett visar på långt aflägsna länder, kan vinet dock vara tillverkad i samma stad, ja vid samma gata der man bor.

Produktionen af äkta champagne skulle ej kuna räcka till att tillfredsställa behovet af denna vinsort vid några af de större europeiska hofven, och likväl är champagne en ganska vanlig dryck, hvaraf dagligen konsumeras stora quantiteter öfver hela världen.

Hufvudsakligen använder, man 4 metoder till vinförfalskning, och dessa utgå på att gifva vinet en annan karakter än den ursprungliga, att förbättra den mindre goda produkten eller förminska den syrliga smaken för att derigenom förskaffa sig ett högre pris för vinet än det egentligen är värdt.

De fyra methoderna äro följande:

1. Gallisera. Dr. Gall i Trier hade först anvisat denna efter honom uppkallade method, som ofta användes. Naturlig drufmust, som på grund af ofördelaktig väderlek innehåller mera syra och mindre sockerämne än under goda år, tillsättes med så mycket vatten och socker (oftast orent potates socker), att vinet derigenom efter slutad jäsnings kommer att innehålla syra och sockerämne i samma förhållande som i de goda åren. Naturligtvis blir äfven under goda vinår de sura och dåligare vinerna förbättrade.

Använder man till galliseringen rörsocker, så är det mindre skadligt för hälsan än för penningpungen, hvaremot detta ej är tillfället, då det billigare drufsockret begagnas, hviket ofta förorsakar hufvudvärk, magsjukdomar o. s. v.

2. Petiotisering har fransmannen Petiot infört. Detta förfaringsätt har samma ändamål som ofvan beskrifna, men med den skilnaden, att vatten och socker ej tillsättes drufmusten, men deremot skalen, och detta underkastas en ny jäsningsprocess, hvarigenom man ofta erhåller ett behagligt, lätt och bouquetrikare vin än det ursprungliga, som förorsakas derigenom att skalen äro mycket rika på vinets luktande stoffer. Det ursprungliga eller egentliga vinet blandas dermed.

3. Chaptalisering. Detta förfaringssätt är uppfunnet af den berömde franske kemikern

Chaptal och har till ändamål, att till sockerfattig must sätta drufsocker och derigenom, då detta under jäsningen ombildas till vinspirit, att erhålla starkare vin. På detta sätt förändras mycket vin i Frankrike.

4. Gipsadt vin. Den utpressade druftsäften tillsättes genast med en del gips, som under jäsningen småningom upplöses och upptager vinets jäsningssämnen, så att man erhåller fullkomligt klart vin, som ej innehåller vinsten eller fosforsur kall. Detta sätt användes mycket i södra Frankrike.



Garnering, dekorering och underlag.

Det har blifvit i vår tid brukligt, att efter råd och lägenhet garnera rätterna, som skola serveras, och det är blott undantagsvis och i hvardagslag, att man numera anrättar kött, utan att det är garneradt med några grönsaker. Men dessutom garneras med kalvbräs, champignoner, tryffel, ostron, kräftstjertar, ägg, o.s.v.

Dekoreringen deremot är ej alldeles nödvändig, men det lönar onekligen mödan att gifva rätterna ett, fördelaktigt utseende. Efter följande anvisningar fordras blott någon öfning för att med lätthet kunna verkställas och medföra obetydlig kostnad.

Garnering.

Gröna ärter. Späda, gröna ärter kokas, sedan de blifvit spritade, strax innan de skola serveras i häftigt kokande vatten med litet salt, omröras derefter med ett stycke färskt smör och en liten smula hvitt, stött socker.

Turska bönor. Dertill använder man de breda, som gå i handeln under namn af svärdsbönor. Dessa rensas och skäras derefter på tvären i aflånga stycken, som äfven kokas i kokande vatten med litet salt, tills de blifva möra, hvarefter man rör dem i kallt smör, hackad persilja och litet peppar.

Bryssel kål. Sedan man har bortskurit stängeln och de lösa bladen, så att blott de fasta knopparne återstå, kokar man kålen riktigt grön i kokande vatten med salt, och omrör den sedan väl med godt smör, peppar och litet hvit smörsås.

Gurkor. Ej alltför mogna gurkor skalas, skäras i 4 delar, befrias från alla kärnor och skäras i smala skifvor, 2 cent tjocka. Derefter afrundas skifvorna med knifven och de förvällas några ögonblick i kokande vatten med salt: hvarefter de skola afrinna i ett durkslag. Derefter fräses ett stycke smör gult i en kastrull gurkskifvorna omskakas

deruti, man blandar litet ättika, ett par skedar brun sky och ett stycke socker deruti och låter det koka öfver en rask eld, tills gurkorna blifva öfverdragna med en glänsande, brun sås.

I stället för brun sky kan man taga några skedar bouillon och ett par droppar sockerfärg. Man kan äfven afreda gurkorna, sedan de hafva inkokt, med något potatesmjöl som är utrördt i vatten.

Äro *gurkorna* gula så omskakar man dem i smält smör, kokar dem möra i bouillon, litet ättika och hvitpeppar samt afreder dem, under det man vispar, med några äggulor blandade med litet ättika och mjöl.

Selleri. Selleriera sköljas och skäras först i 4 delar och dessa ånyo i 2 delar, som man med knifven formar såsom en halfmåne. Derefter förvällas bitarne några ögonblick i vatten och kokas derefter möra i god bouillon, litet brun sky, salt, socker och smör. Då styckena blifvit möra, kokas de mycket häftigt tills de blifva blanka; eller också kan man fränsila soppan, afreda denna med litet fräst mjöl och deraf koka en simmig sås, som man genom en sikt håller öfver selleristyckena, och blandar med dessa.

Morötter. Äro morötterna ännu spåda, putsar man dem riktigt rena, lemmar en liten topp af det gröna, hvilket gifver morötterna ett vackert utseende. Derefter förväller man dem ett ögonblick, kokar dem möra med bouillon, något smör, socker och salt och gifver dem slutligen ett hastigt uppkok, tills de blifva glaserade.

Äro morötterna deremot fullvuxna skär man dem i skifvor och faconerar dem i figurer med en bleckform, förväller dem derefter och kokar dem möra med bouillon, socker, smör och salt, tills de få glans.

Kålrabi. Man väljer riktigt unga och fina, skär dem i 4 delar, formar dem med knifven såsom halfmånar och förväller dem i kokande vatten. Derefter smälter man ett stycke smör, lägger litet stött socker deruti; så snart smöret har antagit en brun färg, röres deruti litet mjöl. och derefter så mycket bouillon eller sky, som erfordras till en lagom simmig sås. Häruti lägger man nu kålrabi styckena och låter dem koka långsamt, tills de blifva mjuka.

Sparris. Så snart man har skrapat sparris, skär man den så långt som den är mjuk i 2 1/2 cent. långa stycken, kokar den strax innan den skall anrättas mjuk i vatten med salt och omrör försigtigt en matsked ej för tjock hvit sås, ett stycke smör och litet socker.

Små lökar. Man tager det yttersta skalet af hvita, små lökar, hvilka halva ungefär alla samma storlek, förväller dem ett ögonblick och kokar dem derefter möra i några skedar sky eller bouillon, färgad med socker, samt litet socker och smör, tills de äro riktigt bruna och blanka.

Potates. Äro de små, skalar man dem så att de blifva runda, äro de deremot större, så formar man dem i lika stora kulor med tillhjelp af en potatesborr, kokar dem derefter i vatten med salt, tills de blifva 3/4 kokta och låter dem derefter stå några minuter i kastrullen med lock öfver, sedan man fullständigt har afhållt allt vattnet.

Skall potatesen stekas, så formar man den på samma sätt, tvättar den, och torkar den på en ren handduk. Derefter bryner man godt smör i en kastrull, stjelper potatesen deruti och steker dem under litig omröring samt beströr dem, då de alla fått en vacker, gulbrun färg, med litet salt. Innan de anrättas, hållas de i ett durkslag, för att smöret skall kunna rinna af dem.

Blomkål. Blomkål är antingen hel eller skuren i ej alltför små stycken; den putsas riktigt ren och mörkokas, men ej alltför mjuk, i vatten med salt. Då den skall anrättas, bor den först väl afrinna på ett durkslag, hvarefter man håller smält smör öfver den.

Hvitkål. Denna kål skäres i 4 lika stora delar, som förvällas och derefter mörkokas i bouillon och sedan pressas uti en ren handduk. Man bildar nu häraf små cirka 7 cent. långa korfvar, som man genomsteker i någon brun sås.

Champignoner. Dessa rensas och putsas, uppkokas några gånger med smör, citronsaft och salt, samt anrättas derefter i små högar omkring köttet.

Hackade champignoner. Sedan man har rensat champignonerna och bortskurit alla bruna delar, hackar man dem så fina som möjligt och rör dem derefter öfver elden tillsammans med smör, citronsaft och salt, så länge tills all vätska har afdunstat, hvarefter man tillsätter några skedblad hvit sås (se vid såser). Vid anrättningen röres mera smör deruti.

Tryffel. Rå tryffel bör ställas i ljumt vatten öfver natten för att blifva mjuk. Den följande dagen rengöras de mycket noga med tillhjelp af en styf borste och läggas derefter i ljumt vatten. De kokas nu under lock 4 å 5 timmar med bouillon och madeira eller champagne. Serveras i en serviette och ätes med kallt smör. Tryffel, som köpes i dosor eller glas, värmes i bouillon madeira eller champagne.

Kastanjer. Sedan de begge yttersta skaln äro aftagna, kokar man dem mjuka med några skedar sky, ett stycke smör och salt, men hastigt, att de blifva riktigt blanka. Då de äro färdigkokade tillsättes litet socker.

Kastanje purée. De skalade kastanjerna kokas mjuka i bouillon med litet socker och salt, pressas genom en sikt, förtunnas med bouillon eller grädde och röras varma öfver elden med ett godt stycke smör.

Sockertoppskål. Kålen rensas, sköljes och skäres i klyftor, samt kokas i vatten med salt. Då kålen är kokt, anrättas den på fatet omkring stekt oxkött.

Diverse rätter till garering. Gula rötter skäras i skifvor och kokas mjuka i vatten, derefter upptagas de och läggas på en ren handduk. Man skär dem i hvilken form man behagar: i trekanter, i stjerner, i halfmånar, eller såsom blad m. m., och steker dem gulbruna i smör och garnerar dem med allt slags kött.

Brynta rofvor. Rofvorna urtagas med rotjern, på samma sätt som kålrötter, och derefter brynas de i smör och stufvas i bouillon med litet peppar och salt, socker och några droppar soja samt omskakas väl. Passa bäst till färgkött och till kokta gäss.

Kronärtskockor. Sedan kronärtskockorna äro sköljda, förvällas de i kokande vatten med salt och ättika. Då de gröna 10 bladen lossnat, läggas ärtskockorna i kallt vatten, hvarefter bottenarna putsas och kokas med hälften vin och vatten, saften af en citron, 1 hektogram smör, salt och en knippa persilja samt gräslök. Detta får koka en timme med glöder på locket, hvarefter ärtskockorna serveras hela eller skurna i stycken.

Kroketter af risgryn. Man kokar 2 hektogram rensade, och i vatten en gång förvalda risgryn mjuka i bouillon, i hektogram smör, salt och en lök, men grynen måste förblifva hela. Nu tager man bort löken och blandar grynen, sedan de blifvit kalla, med i hektogram rifven parmesanost och en hackad purjolök, formar deraf små släta, ovala kroketter, doppar dem i ägg, rifver bröd och parmesanost samt kokar dem ljusgula i god flottyr eller smör.

Potatesbullar. Cirka 3 liter skalad potates kokas mjuka i vatten med något salt. Man borthåller derefter allt vatten och pressar dem genom en sikt, blandar dem med 1 hektogram smör, litet muskot och 3 á 4 äggulor. Af denna massa rullas på ett mjöladt bord små kulor, stora som valnötter, eller också flata kroketter, som doppas i ägg, rifvebröd och parmesanost och kokas ljusbruna i flottyr.

Kalfbräs. Sedan kalvbräset har blifvit väl urtvättadt och har stelnadt i varmt vatten, pressas. det litet och späckas riktigt tätt med fina fläskstrimlor; derefter lägges det med en morot och en lök i en flat kastrull, öfverhålles med några skedar ej för mörk kalfsky och kokas mjukt i ugnen, öfvertäckt med ett smordt papper. Då det understa är nästan färdigkokt, aftages papperet, och man låter kalvbräset, under flitig påhållning, blifva glaseradt vackert brunt. Mindre stycken behöfver man ej späcka.

Kräfter. Sedan kräftorna halva blifvit sköljda kastar man dem ett ögonblick i kokande vatten. Så snart de hafva dött, afhåller man två tredjedelar af vattnet, tillsätter salt, en handfull persilja och en lök, och härmed få nu kräftorna uppkoka. Derefter upptagas de och man skalar dem såsom vanligt; men innan de anrättas böra de värmas väl i bouillon med ett stycke smör.

Utsmyckning.

Den vanligaste och tillika smakfullaste är onekligen omkantningarne, hvarmed man bekransar de större faten. Dessa lagas på flera sätt: af hvetebröd, smördeg eller af grönsaker och kunna formas dels på fri hand med en knif, dels med tillhjälp af dertill konstruerade bleckapparater.

Kant af bröd. En dags gammalt hvetebröd skäres i skifvor, så tjocka som baksidan af en knif, delas i strimlor, 2 cent. breda och af dessa skäres liksidiga trianglar, i hvars midt man gör ett litet rundt hål med en form eller något annat passande instrument, och dessa trianglar stekas gulbruna i smör.

Derefter sättes fatet öfver en kastrull med kokande vatten, man doppar ett af de stekta brödstyckena i en ej för tjock deg af ägghvita och mjöl och fasttrycker stycket tätt upp till fatets inre kant och fortsätter härmed hela fatet omkring. Man kan steka hälften ljusgula och sedan lägga hvarannan brun och hvarannan ljus omkring fatet.

Man kan äfven forma dem såsom små halfmånar eller ringar af olika storlek.

Kant af smördeg. Man utkaflar smördegen så tjock som baksidan af en knif, skär den i samma faconer som ofvanstående, lägger styckena på en våt bleckplåt, bestryker dem med ägghvita och låter dem torka i en varm ugn; eller man bestryker dem med ett helt, vispadt ägg och låter dem få en vacker guldgul färg i ugnen; eller man kan hafva det ena stycket hvitt och det andra brunt; liksom ofvan. Man bör särskildt iakttaga att smördegen skäres 3 gånger större än man vill hafva den, då den hopkrymper betydligt under bakningen.

Kant af makarondeg. Af 3 äggulor och mycket fint hvetemjöl göres en fast deg och man bildar deraf med handen en lång rulle, som man gör så tunn som möjligt med tillhjälp af ett rullträ och skär deraf ett långt band, som måste vara 3 cent. bredt, och så långt som 3 gånger diametern af fatets invändiga kant. Derefter upprullas degen likasom en bandrulle, lägges på papper och ändan upprullas ett stycke, hvarefter man vackert uthugger den med något instrument af bleck, hoprullar degen genast på det att den ej skall torka och på grund deraf gå sönder, och fortsätter härmed tills hela degen är uthuggen och åter hoprullad.

Nu bestrykes fatet tätt intill kanten, med kuster af ägghvita och mjöl, man trycker nedersta, icke utuddade kanten af degen med högra tummen mot klistret, medan man med venstra handen upprullar degen, hopklistrar de begge ändarne och omböjer öfre kanten af degen utåt mot fatets kant, så att degen derigenom får formen af en korg.

Kant at grönsaker. Dessa äro på grund af de brokiga färgerna och de vackra former man kan gifva dem, de smakfullaste utsmyckningarne, men begagnas blott vid anrättning af stora stycken kött eller fisk.

Det enklasta sättet är att man med en potatesborr formar små kulor, stora som nötter, af tjocka morötter och persiljerötter, förväller dessa ett ögonblick i kokande vatten och torkar dem på ett klade, hvarefter man skär den ena sidan på hvarje kula flat, bestryker den med kuster (ägghvita och mjöl) och sätter omvexlande en gul och en vit kula bredvid hvarann med den flata sidan ned mot fatets kant, hvilket senare måste stå öfver ett kärl med kokande vatten.

I stället för morötter kan man äfven förvälla små, lika stora hufvuden af brysselkål riktigt gröna i vatten och fastklistra dessa omvexlande med persiljerötter. Dessutom kan man skära morötter och persiljerötter i skifvor, 1/2 cent, tjocka, och forma dessa i trekanter, ringar eller halfmånar.

Underlag.

Till stora stycken använder man ofta underlag af bröd, risgryn eller färs, som tjena till att gifva köttet ett bättre utseende, samt gifva fatet en till dess bredd motsvarande höjd. Man skär hvetebröd i skifvor, två finger tjocka, formar deraf, alltefter som fatet är rundt eller ovalt, ett stycke som passar till fatets botten, och detta fästes vid fatet med kuster (ägghvita och mjöl), öfverpenslar brödet med vispade ägg och låter det torka i ugnen.

Till *underlag af risgryn* kokas sköljda gryn långsamt mjuka, med salt, litet smör och vatten; de bearbetas med en träsked så länge tills de blifva som en deg, hvaraf man formar en rund eller oval botten, passande till fatet, stryker denna slät med en knif, doppad i vatten, öfverpenslar den med äggula och bryner den i ugnen, eller ock kan man låta den förblifva vit.

Underlag af färs gör man efter behag af hvilken som helst rå färs, som icke är alltför lös, bildar häraf en passande botten i fatet, täcker den med ett papper, som är smordt med smör, och sätter fatet strax före anrättningen så lång tid i en varm ugn, att färsen blir fast.

Dekoration.

a. *Dekorations-spjut.* Dessa speja en stor rol i de finare köken, då de kunna användas både till kalla och varma rätter.

Spjuten äro oftast af silfver, dock har man numera äfven nysilfver, galvaniskt försilfrade, hvarigenom de ej blifva så dyrbara att anskaffa. Man kan smycka dem med kräfter, tuppkammar, utskurna figurer af morötter, champignoner och tryffel m. m,

Vidfogade illustration är dekorerad med en tryffel och med ett med ägghvita och tryffelskifvor inlagdt köttgelée, samt med en utskuren champignon.

Spjutet instickes, då maten är upplagd på fatet, antingen i sjelfva köttet, eller vid fatets ändar uti fastklistrade brödcrustader.

b. Papiljott. En dekoration på stekar, för att dölja det utstående benet. Ett halft ark skrifpapper hoplägges på längden och derefter ännu en gång i 1/2 cent. bredt. Derefter klipper man i hela papperets längd så tätt som möjligt, rullar papperet omkring ett finger eller något, som kan vara tjockt som köttbenet, hvilket skall smyckas, hvarigenom papperet får utseende af en tott, och denna fästes nu på benet, antingen medelst en påklistrad pappersremsa eller med en bladformig manchett af papper; sådan man stundom brukar kring ljus.



Teckningarna utvisa en färdig papiljott samt papperet då det klippes.



Hantering af lifsmedel.

Behandling af fogel.

En fogel bör vara slagtad åtminstone en, men helst några dagar innan den skall användas, så framt den ej skall vara allt för seg och trädig. Då man på torget köper fogeln lefvande bör man behandla den på följande sätt:

Man bortplockar några fjädrar strax nedanför hufvudet och på det nakna stället afskäres halsen ända till halshvirfveln med en hvass knif; blodet måste väl afrinna och derefter, medan fogeln ännu är varm, bortplockar man alla fjädrarne, dock utan att skada skinnet.

En annan method, som ofta användes på landet, består deruti, att man efter

slagtningen låter fogeln ligga någon tid i kallt vatten, afskakar detta väl och doppar fogeln flera gånger ned i kokande vatten, tills fjädrarne med lätthet lossna. Men äfven vid detta förfaringsätt bör, man vara försigtig på det att huden ej skall sönderrifvas.

Derefter svedes fogeln öfver en spritlåga eller öfver brinnande papper, för att aflägsna alla små fjädrar och hår, som kunna qvarsitta. Man gnider derefter fogeln väl med handen eller med ett stycke papper, om den har blifvit något svart och torkar den slutligen med en ren handduk. Skall man använda fötterna bör man hålla dem så länge öfver lågan, att det yttersta skinnets med lätthet kan afdragas.

Vill man, såsom med gäss och ankor, använda blodet, så måste man låta det drypa i ett fat, hvaruti man oupphörligt vispar och hvaruti man har hållt litet ättika.

Då man vill rensa fogeln, lägger man den med bröstet ned mot bordet, hoptrycker med venstra handens tumme och pekfinger huden under halsen, begynner derefter mellan vingarne att göra ett snitt med en hvass knif till midten af halsen och uttager kräfvän och strupen, derefter vänder man fogeln om på ryggen, klyfver gumpen (så litet som möjligt) och sticker pekfingeret in i fogelns kropp genom denna öppning, lossar inelfvorna från bröstet och ryggen samt uttager dem, men utan att sönderslita dem.

Då fogeln derefter har blifvit tvättad (kan äfven afgnidas med litet mjöl och vatten), afhugger man hals och klor, hvarefter man bör gifva fogeln en så vacker form som möjligt, i det att man trycker låren upp mot bröstet, genomsticker dem tätt vid knäledet med en stoppnål med segelgarn, som man hopknyter öfver ryggen, medan man böjer de yttersta vingleden emot ryggen.

På detta sätt blifva låren hoptryckta tätt upp mot gumpen, hvarigenom bröstet riktigt framskjutes, och nålen stickes då först genom det öfra lårstycket och tillbaka igen genom det nedra, hvarefter de begge garnändarne hopknytas riktigt hårdt.

Skall fogeln kokas, böjer man fötterna, sedan klorna äro afhuggna, tillbaka mot låren och fäster dem i denna ställning, då man deremot vid stekningen låter benen, tätt tryckta mot hvararmn löpa ut öfver gumpen. Har fogeln ett skarpt bröst, bör man krossa detta med en träsked, men måste dock först lägga ett mångdubbelt kläde deröfver, för att icke skada huden.

Om späckning.

Späckningen tjänar till att ersätta det saknade fettet på kött. Späcket fördelas lika på den yttre, och inre ytan, hvarigenom köttet dels får ett bättre utseende och dels erhåller bättre smak. Det första villkoret för att kunna späcka ordentligt, är, att späcket är hårdt och fast samt skuret så att det passar i späcknålen. Längden på fläskstrimlorna är naturligtvis olika alltefter köttets eller fogelns storlek. Man bör alltid tillse, att späcket kommer att följa samma riktning, som köttets trådar (fibrer).

Späcknålen bör helst vara af jern eller stål. Är den af messing måste den vara förtennad och alltid hållas fullkomligt ren, då det lätt bildar sig spanskt grönt. Man bör hafva 4 å 5 stycken af olika storlek.

Behandling af fisk.

Fisken är i regeln bäst då den tillagas strax efter den har blifvit fångad. Får man den lefvande bör man slakta den så fort som möjligt genom att afskära nackbenet eller att strax ofvanför halsen göra ett snitt intill benet, så att blodet kan komma ut. På detta sätt dör fisken genast, så att den ej plågas under rensningen.

Då den är slagad gör man ett tvärsnitt i buken uppe vid hufvudet från den ena fenan till den andra, tager härigenom ut inelfvorna, och fisken kan nu merändels tåla att ligga en dag eller två (antingen på is eller i en kall källare) utan att skämmas eller förlora i smaken. För att om sommaren skydda den mot flugor kan man fullstoppa friskt gräs i den.

Skall fisken kokas eller stekas hel, skär man deremot hål i buken nedifrån och upp mot hufvudet och tager derigenom ut inelfvorna; men man måste noga iakttaga att ej sönderrifva lefvern och gallen; sedan dessa äro uttagna måste man utskära eller bortdraga det sega vid ryggraden fästade skinnet och bortskrapa det derunder varande blodet. Derefter bortrifvas gälarna och fisken tvättas i så många omgångar kallt vatten, att detta slutligen förblifver alldeles klart, hvarefter den upptages då den förlorar i smaken genom att ligga i vatten.

Får man fisk, som har dött under transporten och följaktligen är mer eller mindre lös i köttet, skall man, sedan man har slagat och rensat den, lägga den en timme uti ett kärl med friskt vatten, hvaruti man har blandat så mycket ättika att vattnet har fått en syrlig smak, och först derefter beströ den med salt.

Flata fiskar, såsom piggar, rödspetta m. m. skrapas blott och kokas ofta hela, sedan hufvudet är afskuret och inelfvorna urtagna. Man tvättar dem i kallt vatten, skrapar dem fullkomligt rena, afskär fenorna, tvättar fisken ånyo och beströr den med salt, hvarmed den får ligga en timme; derefter lägges den på ett durkslag, då slemmet afrinner. Skall nu fisken kokas, lägger man den som den är i vatten, men skall den deremot stekas lägger man den uti en ren handduk, och klappar saltet och slemmet af deruti.

Fisk med hårdt sittande fjäll, såsom *aborrar m. fl.* rensas på ett annat sätt. Då man afhuggit fenorna, aflägsnar man fjällen med ett rifjern som man gnider fisken med nedifrån och uppåt.

Lax, karp, gädda m. fl. fjällas (då man vill koka fisken med skinnet på) på följande sätt:

Man håller fisken, hvilken ej bör vara aftorkad, i stjerten med ett kläde, och fjällar med en mycket hvass knif i långa rader, utan att skada skinnet, hvarigeno fisken får ett vackert utseende.

Alla stora fiskar med skinnet på och ej sönderskurna skola sättas öfver elden i kallt vatten; men all fisk, som är sönderstyckad deremot i kokande vatten, med en stark eld under innan fisken lägges deruti, ty derigenom hopdragas hastigt fiskens yttersidor och den urvattning förhindras, som annars eger rum, då man sätter fisken öfver elden i kallt eller ljumt vatten.

Är fisken hel bör vattnet blott stå 5 å 6 cent. öfver den, då skinnet i motsatt fall lätt spricker och fisken derigenom förlorar sitt vackra utseende och äfven smakar sämre, då den till följe deraf blir lös och mjuk i köttet i stället för hård och fast.

Till alla sorters fisk kan man räkna 3 theskedar salt till 1 1/2 liter vatten, så framt man ej ingnider fisken med salt, hvilket är det fördelaktigaste då den är sönderskuren, innan den lägges i kastrullen.

Kokar man fisken hel, måste man, då vattnet kokar, aflyfta locket vid den ena sidan och sörja för att det kokar utan afbrott tills fisken är färdig. Kan man lätt skilja benen från köttet har fisken kokat tillräckligt.

Under kokningen bör vattnet skummas väl, och då fisken upphör att afsätta skum, är den i allmänhet färdigkokt. Den tages då af elden och man håller så mycket kallt vatten i kitteln, att kokningen genast afstannar, hvilket föranleder att fisken hänger ihop då man anrättar den på fatet. Derefter upptages den och vattnet frånges; men fisken bör hållas varm tills den skall ätas, hvilket kan ske dermed, att man sätter fatet öfver en kittel med kokande vatten och öfvertäcker det med en dubbel handduk, som är doppad i kokande vatten.

Då fisk ofta kan smaka af gyttja, framförallt den som lefver i stillastående vatten, är det godt att veta, att man fullkomligt kan borttaga denna olägenhet genom att lägga ett litet stycke rågbröd i vattnet, då man kokar den. Rågbrödet tilldrager sig nemligen helt och hållet denna gyttesmak.

För att kunna få stora fiskar hela och på en gång ur vattnet, är det nästan nödvändigt att hafva en sil, som passar i kitteln, hvarpå man lägger fisken och nedsätter den i vattnet. Men då man i de fiesta hushåll emellertid icke eger en sådan sil och man måste hjälpa sig så godt man kan, låter detta sig göra, om man i kitteln lägger en handduk, hvars fyra hörn fästas vid kittelns kant.

På denna lägges nu fisken och då den är kokad upplyftes handduken vid hörnen, som man dock ej bör hålla tillsammans, ty då går fisken sönder. Litet persilja i det kokande vattnet, hvaruti man lägger fisken är mycket fördelaktigt.

Då man vill steka fisk, måste man först aftorka den väl på begge sidorna, derefter doppa den i vispade ägg och vända dem i fint rifvebröd. Innan fisken lägges i pannan måste denna vara mycket het, och der bör vara rikligt med godt stekflott, men deremot aldrig smör, då fisken derigenom får en mindre vacker färg.

Fettet måste vara så kokande hett, att det ej längre bubblar sig. Stekningen bör ske långsamt och icke gerna öfver lågeld. Fisken får ej tagas ur pannan, förrän den är färdigstekt, då den i motsatt fall lätt kan sitta fast; pannan bör derföre skakas, och då fisken har lossnat, är den tillräckligt stekt på den sidan, hvarefter den vändes.

Man kan äfven stufva fisk eller laga den som filet, i hvilket fall man måste skilja köttet från skinnet och benen, hvilket lättast sker på följande sätt:

Då man har rensat fisken, gör man på begge sidorna om ryggraden ett djupt snitt från hufvudet till stjerten, sticker derefter en spetsig knif genom buken tätt vid hufvudet in uti detta snitt, låter knifven löpa längs ryggbenet ned till stjerten och skiljer på detta sätt köttet från benen.

På samma sätt går man tillväga på fiskens andra sida, derefter borttagas de öfriga stora benen; begge halfvorna läggas nu på bordet med fjällsidan nedåt och nu lossnar man, med en knif, medan man håller i stjerten och låter knifven löpa på sned, allt kött från skinnet, utan att något af detta medföljer.

Behandling af grönsaker.

Dessa utgöra, näst efter köttet, de vigtigaste beståndsdelarne vid ett middagsmål och bidraga, framförallt i hvardagslag, att tillfredsställa aptiten.

Såsom regel kan man påstå, att grönsakerna äro bäst den tid af året, då de enligt naturens ordning hafva fått utveckla sig utan konstiga hjälpmedel, samt att omogna grönsaker äro lika ohelsosamma som omogna frukter.

Medelmåttigt stora grönsaker äro alltid att föredraga framför alltför stora eller alltför små, och husmodern bör iakttaga att aldrig köpa dem som äro vissna, ty dessa hafva förlorat sina goda egenskaper, och äro äfven i kott tillstånd mycket skadliga för vår matsmältning.

Såsom näringsämne intaga grönsaker ingen hög rang, då de hufvudsakligast innehålla blott en ringa del fasta beståndsdelar, ungefär 10 procent. Skidfrukterna utgöra blott ett undantag; ärter och bönor anses derföre stå mellan kött och säd i rang.

Med afseende på grönsakers kokning, måste man skilja mellan dem som skola läggas i kallt vatten, och dem som skola läggas i kokande vatten. Till förstnämnda slaget

höra: potates, örter, bönor och linser, hvaremot alla andra böra läggas i vatten som är kokande, hvarigenom de bibehålla både sin färg och sin saft, och alltid hälst uti vatten som är blandadt med litet salt, och som man derefter har skummat innan grönsakerna läggas deruti.

Innan grönsakerna skola användas, böra de först väl tvättas och sköljas, på det att sand och smuts måtte kunna aflägsnas; alla vissna blad skola äfven bortplockas.

Vattnet, hvaruti man har kokat potates, får aldrig användas till något annat i hushållet, utan skall alltid slås bort.

Såsom den vigtigaste af alla vegetabilier, hvilka användas till födoämne böra vi särskildt omtala potates. En riktigt väl kokad potates är nästan att anse för något, som ingen människa förstår! Och hvarföre?

Emedan all potates kokas på samma sätt, utan att man fäster något afseende derpå, att det finnes potates, som på samma fält, dock kan vara mycket olik den ena den andra, till följe af jordmånen och gödningsämnenas beskaffenhet.

Likasom man måste behandla de olika köttstyckena på samma kreatur på olika sätt, så är förhållandet detsamma med potates. Några måste koka hastigt, andra deremot långsamt; några i mycket vatten, andra i litet; en del blir bäst då den kokas oskalad, stor potates bör klyfvas, andra icke; en del ny potatis bör kokas genast efter skalningen, då deremot andra halva bäst af att först läggas i vatten.

Man kan således blott uppställa såsom regel, att man, då potates ej blir god när man kokar den på ett sätt, måste pröfva ett annat förfaringssätt, och på detta sätt måste det slutligen lyckas att vinna insigt häruti, hvilket otvifvelaktigt är lönande.

Vill man inkoka potates, måste man först lägga salt i vattnet, innan potatesen kommer deruti och genast taga kastrullen af elden, då potatesen har blifvit mör.

Då man skall använda potates till en rätt bör man välja dem, att alla äro ungefär lika stora och hafva slät skal, samt genast borthålla vattnet då potatesen är kokt och begynner spricka, i annat fall förlora de sin goda smak. Derefter kan man låta dem stå i närheten af elden, öfvertäckta med en dubbel handduk, tills de skola serveras.

Salt måste man lägga i vattnet genast i begynnelsen. Är potatesen vattnig, måste man koka den hastigt och hälst i kokande vatten. Äro de mycket vattenhaltiga och ej vilja blifva mjöliga under kokningen, böra de kokas oskalade, och man kan då lägga i vattnet ett stycke kalk, så stort som en nätt, hvilket åstadkommer att de blifva mjöliga.

Ny potates bör man sedan den är väl sköljd, afgnida med ett groft kläde och om skalet visar sig vara torrt, strö litet salt derpå. Hafva de ännu ej fått den goda smaken och

äro de vattenhaltiga, är det bäst att lägga dem i mycket hett men ej kokande vatten; de blifva då färdiga på 15 å 20 minuter, om de äro mycket små redan på tio minuter, hvarefter vattnet genast måste afhållas intill sista droppen. De beströs med litet salt innan de serveras.

Om saltning och förvaring af matvaror öfver vintern.

Att salta spenat. Man tager den senaste man kan få om hösten, plockar den fri från stjelkar och frön, hvarefter den nedlägges i en ren bytta, och derefter hålles så mycket stark saltlake, att den står öfver spenaten, hvarpå man lägger en träbotten med tyngd som håller spenaten nere.

Då man om vintern skall begagna något deraf, förvälles den i flera vatten, tills sältan är riktigt utdragen, och lagas derefter aldeles såsom färsk spenat.

Att salta turska bönor. Rensa bort fnaset på turska honor och skär dem helt fint på snedden; men efterhand som de skäras strör man fint salt på dem, eljest torka de och förlora både sin grönska och saft. Då alla bönorna äro skurna, saltas de ner hvarftals i en ren bytta, som ej har någon osmak och är väl tät.

Då byttan blir full, bör sista hvarfvat beströs med salt; en botten lägges deröfver med en tung sten på. När de hafva stått några dagar, kan man påfylla mera bönor, så att byttan blir riktigt packad, men ej så mycket att laken rinner bort, ty då hålla de sig ej.

Då bönorna hafva blifvit hoppressade, kan man borttaga den tunga stenen och ditlägga en liten i stället som bör ligga så länge tills laken står öfver bönorna utan press hvarefter lock sättes på byttan. Dessa bönor kunna hålla sig till våren om de förvaras i källaren. Då man vill begagna af dem, sköljas de väl i flera vatten och förvällas derefter tills de blifva mjuka. Äro de för salta, så ömsas kokt vatten på dem några gånger, och derefter stufvas de såsom färska.

Skulle bönorna vara mycket hårda och sega, så blifva de både möra och gröna, då en liten askpåse lägges i kastrullen när de förvällas, men då måste sältan först vara riktigt urdragen, i annat fall hjälper det ej. Äro de förvällda med askpåse, sköljas de derefter väl med uppkokt vatten.

Att torka turska bönor. Bönor, som ej äro grofva och sega, skäras helt fint på snedden. Man uppkokar färskt sjövattnet med litet salt, deruti lägges en knippa persilja och då vattnet kokar, lägger man bönorna deruti blott för att få ett uppkok hvarefter de läggas på ett durkslag att väl afrinna, och persiljan borttages; sedan lägger man bönorna på tork ållor i ugnen med svag värme. Bönorna böra komma i ugnen medan de ännu äro varma, och aktas att de ej blifva för hårdt torkade.

Att torka turska bönor på annat sätt. Störbönor tagas innan de äro fullvuxna, rensas

som vanligt och läggas i en kasse, som nedsänkes i en kokande vattengryta, att blott få ett uppkok. Då upptagas bönorna och utbreddas på linne, hvarpå de få ligga tills mesta hettan är afgången. De skäras nu på snedden såsom vanligt, samt utbreddas på torkållor hvilka insätts i svag ugnsvärme, att långsamt torka, hvarefter de utbreddas på ett bord, der de få ligga några dagar. De förvaras sedan i papperspåsar. Dessa bönor kokas alldeles såsom färska.

Att torka hela turska bönor. Härtill tagas spädare bönor än till föregående, och förvällas såsom dessa, hvarefter de trädas på trådar och hängas under taket i ett varmt rum eller på en dragig vind, der ingen sol inkommer på dem, hvarefter de utbreddas att ingen böna vidrör den andra. Då de äro väl torra nedtagas de, inläggas i papperspåsar, samt förvaras till vintern, då de tillagas som färska.

Att inlägga turska bönor till sallat. Rensa små, unga bönor, som nyligen äro afplockade, och lägg dem i en kruka med litet salt, hel peppar, sönderbruten kanel, lagerbärsblad, några nejlikor, litet hel muskotblomma och skuren pepparrot i tärningar, som strös här och der mellan bönorna.

Man uppkokar vinättika och håller nu denna så het den är öfver bönorna, öfvertäcker krukan med mångdubbelt linne och sätter en tallrik deröfver, och får det nu stå till följande dagen, hvarefter det lägges i glasburkar, som öfverbindas med papper.

Dessa bönor hålla sig hela året, då de förvaras i en god källare. Vill man använda dem kort efter att de äro inlagda, så sker inläggningen på det sätt, att de först läggas i kokt vatten och derefter på ett durkslag och sedan utbreddas på ett linnekläde, för att vätskan skall kunna fullkomligt bortrinna; då de äro riktigt kalla, nedläggas de i en glasburk med ofvan beskrifna kryddor, och deröfver hålles kokt ättika, sedan denna först blifvit kall.

Att torka wälska bönor (så kallade bondbönor). Bönorna tagas innan de börja mogna, spritas och förvällas, hvarefter skalen afdrages; derefter utbreddas bönorna på torkållor, eller i brist deraf på plåtar, hvarpå man utbredt hvitt papper och insätts i en ej för varm ugn att torkas, men uttagas och omrörs ofta. Då de kannas torra förvaras de i påsar och då man vill begagna dem, bör man låta dem ligga i vatten öfver natten. De kokas derefter såsom färska.

Att torka sockerärter. Sabelärter plockas medan de ännu äro helt späda, rensas och uppträdas på långa, grofva trådar, samt läggas i en kokande vattenkittel, men upptages genast då vattnet börjar koka och läggas mellan rent linne, tills den mesta hettan är afgången; då upphängas de i ett mörkt, om en luftigt rum eller på en vind, och utbreddas så att ärtskidorna ej beröra hvarandra, ty då blifva de mögliga och duga ej.

Efter 2 á 3 dagars förlopp pläga de, vara torra, då de dragas af trådarne och förvaras i påsar till vintern. När de skola användas, läggas de i ett djupt fat och öfvergjutas med

kokt vatten 3 timmar innan de skola kokas, och tillagas såsom färska ärtskidor.

Att torka spritade sockerärter. Ärtskidorna afplockas innan de hunnit blifva fullt matade, förvällas litet, spritas derefter och torkas i svag ugnsvärme eller på en varm vind, utbredda på tork ållor. Lagas sedan såsom färska.

Eller ock: Sprita helt unga sockerärter och beströ dem med litet fint rifvet socker, sätt dem derefter genast i ugnen att torka i svag värme på tork ållor men akta noga, att de ej blifva för hårda.

Att torka gröna åkerärter. Sprita gröna åkerärter medan de äro helt unga och små, lägg dem i en gles lärftspåse, koka upp vatten; då detta kokar lyftes det af elden och ärterna läggas deruti, hvarest de böra ligga till de blifva genomheta; då upptages påsen och man låter vattnet väl afrinna, hvarefter ärterna utbreddas på tork ållor, medan de äro varma, och sättas genast i en ugn, som är mycket varm, att långsamt torka, men få ej blifva hårda, blott så att de ej mögla då de läggas tillsammans.

Hafva de ej blifvit tillräckligt torra kunna de derefter utbreddas på ett bord i ett varmt rum, der ej solen kan skina på dem. Då dessa ärter skola begagnas, böra de hälst först ligga i kallt vatten några timmar, hvarefter de läggas i kallt vatten (som ej är hårdt) att koka sakta med en liten bit socker, tills de blifva mjuka. Sedan stufvas de såsom färska, gröna ärter.

Att insalta blomkål. Täta hvita blomkålshufvuden rensas såsom vanligt och förvällas blott så mycket, att kålen blifver genomhettad; då upptages den och lägges mellan linne, att vattnet får väl urdragas. Då kålen har blifvit alldeles kall, lägges ett tjockt hvarf torrt salt på botten i en torr bytta, deröfver lägges ett hvarf blomkål; men så glest, att hufvudena ej beröra hvarandra, derpå ett tjockt hvarf salt, och sålunda fortsättes tills all kålen är nedsaltad, hvarefter byttan förvaras på ett torrt ställe utan tyngd.

Men vid byttans botten bör det vara ett litet tapphål, som lemnas öppet så att i händelse någon lake skulle bilda sig på kålen, den genast kan få bortrinna. Härtill fordras mycket salt, men samma salt kan användas flera år till samma bruk, om det utbreddes och torkas hvarje gång. Då kålen skall begagnas, skakas den ur saltet och sköljes med kokhett vatten; och man sätter en stor kastrull på elden med vatten, att kålen har god plats; men den ilägges först när vattnet kokar, och blir liggande deruti, tills det åter riktigt kokar. Då fränsilas kålen och annat vatten påsättes, hvaruti kålen lägges, men upptages då det kokar. På detta sätt fortfares tills all sältan är ur kålen, då den stufvas såsom, färsk och är nästan lika så god.

Att insalta hufvudsallat. Tag hårda hufvuden, så sent på året som möjligt, och plocka bort de yttersta bladen som äro gröna, koka upp vatten och lägg hufvudena deruti, och låt dem koka litet mera än förvällda och så att sallaten ej går sönder, derefter

upplägges sallaten på ett såll, att vattnet får väl afrinna och får sallaten blifva derpå öfver natten. Då nedläggas den med en silfversked (den får ej vidröras med händerna), uti en glas eller stenburk, som är glaserad både in och utvändigt och man saltar litet först i botten, derefter ett hvarf hufvuden och ånyo salt och på detta sätt fortfares tills burken är full.

Hufvudena böra skjutas väl till samman med skeden. Nu lägges en träbotten deröfver med en sten, som går ner i burken, hvarmed den blir stående 3 å 4 dagar eller något mera. Derefter smälter man smör och rör deruti tills det vill stelna, då det slås i burken, men naturligtvis borttagas först stenen och botten. Då sallaten skall användas lägges den i vatten ett dygn eller mera, och förvälles derefter innan den stufvas såsom färsk.

Att torka päron. Då denna frukt är väl mogen, kokas den mjuk i vatten och skalas nätt, derefter skäres ett djupt kors vid den tjocka ändan och den ställes på tork ållor helt tätt, och insättes i en lagom varm ugn. Efter en stunds förlopp lägger man den på sidan att stjelken ej blir bränd, och vändes derefter ofta, så att den blir jemnt torr öfverallt.

Att torka päron på annat sätt. Stora, söta päron förvällas, skalas och skäras i kors i den tjocka ändan temligen djupt, samt insättes på torkållor i svag ugnsvärme. Derefter kokas skalén i vatten tills all musten är urkokad, då de frånsilas och saften hopkokas till en sirap. Då päronen blifvit väl genomvarma i ugnen, uttagas de och doppas hastigt i ofvan nämnda sirap, hvarefter de genast åter insättes i ugnen. På detta sätt fortfares tills sirapen är slut, hvarefter päronen fulltorkas.

Har man ej tork-ållor kan man sätta frukten på ren halm i en långpanna.

Att torka äpplen. Härtill tages lös frukt, som skalas och skäres i halfvor, kärnhusen borttagas och halfvorna utbredas på tork ållor eller halm, samt insättes i svag ugnsvärme, hvarest de blifva stående tills de kännas torra.

Att torka krusbär. Bären rensas medan de ännu aro mogna och läggas derefter på tork ållor eller i brist deraf på rent papper i långpannor, att torka i en lagom varm ugn. Körsbär och blåbär torkas på samma sätt.

Plommon, att begagnas såsom sviskon. Då plommonen äro väl mogna, läggas de på tork ållor, som sättes i svag ugnsvärme, men omröras ofta, att de blifva jemnt torra på alla sidor. Värmen bör vara så svag, att de kunna tåla stå i ugnen 2 dygn, ty de blifva då bäst.

Att förvara krusbär, öfver vintern. Bären tagas medan de ännu äro gröna och ej för stora, hvarefter de rensas och torkas med ett rent linnekläde, samt läggas i buteljer, som blifvit väl sköljda och ej hafva för trånga halsar, samt äro riktigt torra invändigt.

Buteljerna korkas derefter löst, sättas i en gryta med hö emellan och deruti hälles

vatten, som räcker upp till halfva flaskhalsen, och får vattnet nu sakta koka att det ej når upp till korkarne. Då detta kokat en stund upptager man en flaska och efterser om bären hafva bleknat, när man vänder den på alla sidor, ty då hafva de fått nog. De få ej vara gröna, ty då äro de ej goda, men de få ej heller gå sönder.

Då flaskorna äro upptagna och kalla korkas de väl och hartsas, samt förvaras väl i källaren. Då man vill använda dem, plockas de ur buteljerna med en smal sticka, och lagas derfter på det sättet, att man tager ett godt stycke socker, som doppas i vatten och lägges på bären i en kastrull; då sockret har smält, sättes kastrullen att koka med lock öfver. De som behagar, kan lägga fint skurna citronskal derpå medan det kokar, och då bären anrättas, strör man stött kanel och socker deröfver.

Hermetisk inkokning.

De säkraste och bästa dosorna äro de, som skola lödas ihop sedan de äro fyllda, hvaremot de dosor, som hafva påskrufvade lock, aldrig motsvara ändamålet.

Då dosorna hoplödass, måste man hafva en gryta öfver elden med kokande vatten, hvaruti dosorna läggas efterhand som de blifva färdiga med lödningen. Uppstiger då en enda luftbubbla genom vattnet, är detta ett bevis på, att det är någon otäthet, som man först måste afhjelpa. Uppstiger ingen bubbla, sedan dosan har kokat 10 minuter, så är dosan fullkomligt tät. Den kan då upptagas och förvaras på ett kyligt ställe. Koka dosorna längre, skadas derigenom lätt innehållet.

Nedanför uppräknade vegetabilier böra koka 1/2 minut i rent, osaltadt vatten i en emaljerad gryta, hvarefter de försigtigt läggas i dosorna med så mycket af spadet, att det når till kanten af locket; då de blifvit något afkylda lödas de ihop. Alla saker, som skola hermetiskt koka måste vara utsökt goda och friska.

Sparris. Dosorna böra vara cirka 14 centimeter långa, 12 centimeter höga och 5 cent. breda, och kunna de då rymma 60 å 70 sparrisar. Sparrisen rensas såsom vanligt, hvarefter den skall afpassas efter dosan; är den för lång afskäres den vid rotändan, derefter hopbindas de i knippor och kokas såsom ofvan beskrifves. Då de skola användas uppklippes dosan, litet salt upplöst i vatten tillsättes, dosan ställes i en gryta, der den kan stå säkert utan att stjelpa, och grytan fylles med kokande vatten till dosans kant; 5 å 6 minuter innan sparrisen skall anrättas, sättes grytan öfver elden, och då den har blifvit genomvarm, upptages dosan ur grytan, och sparrisen serveras sedan man har hållt vattnet af på ett fat med serviette.

Blomkål. Härtill utväljes vackra, fasta och hvita hufvuden, hvilka sönderplockas, sköljas och behandlas såsom ofvan beskrifves.

Champignoner. Dessa rensas och sköljas samt kokas i vatten såsom ofvan.

Gröna ärter. Till inkokning passa bäst de fina engelska af medelmåttig storlek. De spritas och behandlas såsom ofvan.

Morötter. De små äro de bästa. De skrapas och formas, att de få ett vackert utseende, samt kokas såsom ofvan anføres.

Ostron tagas ur skalen, skägget bortrensas, hvarefter de kokas såsom ofvan anføres med litet vatten utan salt.

Att förvara färska körsbär. Då de vanliga, bruna körsbären äro väl mogna, plockar man dem en klar solskensdag af trädet, med handskar på händerna stjelman afklippes helt nära vid bären, hvilka derefter läggas i sköljda och väl torra buteljer, som hafva vida halsar, hvilka korkas och hartsas, samt ställas i en god källare, då de kunna förvaras till efter jul, när de inläggas om hösten.

Att förvara lingon. Man rensar och sköljer lingonen mycket väl i flera vatten, håller derefter litet vatten i en nyskurad malmgryta och låter detta genast komma i kokning, att det ej blir ergigt. Nu lägger man grytan full af de rensade bären och dessa skola nu koka med smått skurna citronskal, några stycken hel kanel, 3 å 4 nejlikor, allt under flitig omröring.

Då de blifvit tjocka som en gröt, uppösas de i glasburkar, och följande dagen lägges vaxat papper på dem och annat rent papper bindes öfver burkarne, hvilka ställas i källaren. Dessa lingon kunna hålla sig hela åtet. Då de skola begagnas, uppblandar man dem blott med socker eller sockersirap.

Att torka allehanda slags gröna kryddor. Mejram, timjan, körfvel, basilika, salvia och dill, bindas hvar slag för sig i knippor, och upphängas att torka i ett varmt rum, som eldas. Då de äro väl torra, gnuggas de tre förstnämnda, i händelse de skola användas till korf, helt fina och siktas samt förvaras i bleckdosor eller glasburkar, och man fäster en lapp på hvarje burkmed uppskrift på hvad den innehåller. Salvian, dillen och basilikan förvaras i knippor.

Persilja plockas från stjelman och bladen torkas i mycket svag ugnsvärme på tork ållor eller plåtar, söndergnuggas då den är väl torr och förvaras i glasburkar. Den kan äfven hopbindas i knippor, utan att borttaga stjelman, och dessa knippor hängas öfver ett snöre i närheten af elden i köksspiseln, tills de äro fullkomligt torra, då knipporna läggas i papperspåsar för att ej blifva dammiga.

Att tillreda surkål. Man bortplockar alla gröna blad af hvitkålen, stockarne bortskäras och den öfriga kålen hackas fin. Nu tager man en tunna, som ej har någon smak och som är tät, hela kålblad läggas i botten och derpå lägges den tackade kålen litet efter hand och nerstötes med en träklubba, att den saftar sig.

Här och der lägger man några berberisbär, litet salt och dillqvistar, hvarifrån man bortplockar fröet; då kålen är nedstött och tunnan eller byttan full hålles något ättika och strös litet brödkummin deröfver, hvarefter man öfvertäcker allt med kålblad och derpå lägges en träbotten, som kan gå ner i kärlet, med tunga stenar ofvanpå som nedpressa kålen väl och kärlet ställes i ett rum, der det eldas ibland, att jäsa. Men det får hvarken stå för varmt eller frysa. Då jäsningen upphört, borttagas stenarne, botten upptages och torkas ren, men nedlägges åter och lock sättes på kärlet, som derefter förvaras i kallt rum.

Att från vintern till sommaren förvara hjerpar. Färska och hvita hjerpar plockas, urtagas och torkas väl invändigt med en ren handduk, samt uppsättas som vanligt. Derefter sättes en kastrull på elden med 2 hektogram smör, och häruti fräsas några hjerpar i sender, tills blott ryggarne blifvit väl genomheta, då de upptagas och andra illäggas tillika med en bit smör. På detta sätt fortfares tills alla hjärparne äro frästa, då de utbredas på flata fat, för att blifva fullkomligt kalla. Emellertid smältes så mycket smör, att det kan stå öfver hjerparne.

Det röres till det svalnar och blir som en tjock välling, hvilken då öses öfver hjerparne, sedan de förut äro nedlagda i en djup burk, hvilken derefter sättes i en iskällare, hvarest de kunna förvaras till midsommar. I brist af iskällare kan burken ställes i ett is-skåp.

Om slagtning och insaltning.

Då köttet. är sönderhugget, hvilket helst bör ske dagen efter kreaturens slagtning, gnider man hvarje stycke med salt; man tager en stark och tät tunna, hvaruti man först strör salt i botten och derefter nedpackas köttet, med skinnsidan nedvänd, så hårdt tillsamman som möjligt, och saltas mellan hvarje hvarf.

Det gifver god smak, då man lägger svarta vinbärsblad, lagerbärsblad och kryddpepparkorn mellan hvarven. Då tunnan blir full, lägges en träbotten med stora stenar derpå, att det kan pressas väl ned.

Då 8 dagar derefter saltet har väl smält, kan man upptaga köttet och koka laken. Köttet nedlägges åter i tunnan med den andra sidan nedåt vänd och saltas obetydligt mellan hvarven; den uppkokta laken som emellertid fått riktigt kallna, hålles nu öfver köttet i tunnan.

Vill man behålla köttet i laken hela året, behöfves så stor tyngd derpå, sedan köttet väl blifvit sammanpressadt, utan blott en botten med en liten sten, så att laken står väl öfver.

På samma sätt behandlas fläsk och fårkött. Men då fläsk nedsaltas, frångäres alltid refbenspjällen och ryggen frångugges på stora svin. Fårkött hugges blott i 4 delar och 3 refben lemnas alltid vid bakdelen.

Så snart fötter och mule äro afskurna från oxen, läggas de i kallt vatten och tvättas väl rena, skollas derefter i kokhett vatten, men får ej koka, de böra dock ligga deruti så länge, att håren lossna, då de genast upptagas och man bortplockar håren med fingrarne, och skrapar styckena väl rena med en knif, hvarefter de läggas i kallt vatten.

Efter en stunds förlopp läggas de i en gryta med friskt vatten för att koka tills de kännas mjuka och man skummar vid första uppkokningen. Derefter läggas de genast i kallt vatten, upptagas, sedan de blifvit kalla och skrapas ånyo samt sönderskäras, och nu läggas bitarne på ett linnekläde, att vattnet väl urdrages och derefter nedsaltas de med den öfriga syltan.

Då inelfvorna äro tagna ur oxen, öppnas hjertat, hufvudet klyfves och hjernan tages derutur, lefvern och lungan tillika med det föregående läggas i vatten. Vill man begagna hjertat och hufvudet till syltan, så skola dessa kokas, derefter skäras i tjocka skifvor och tillika med ofvan beskrifna fotsylta nedsaltas.

De smala tarmarne befrias nätt från talgen, hvilken med all våmm och plocktalg tillvaratages, körtlarne borttagas, tarmarne vändas försigtigt, våmmen lägges på halm och uppskäres rundtomkring, tömmes och sköljes mycket väl.

Emellertid värmes vatten och de smala tarmarne skollas deruti och skrapas derefter väl rena med träknifvar, hvarefter de läggas i kallt vatten; våmmskinnet skollas nu, men vattnet får ej koka, derefter hopläggas det på ett bord, och skrapas öfverallt med träknifvarne och framförallt bör slarfsyltan eller den så kallade mångfållan efterses, att den blir väl ren.

Man kan stryka öfver den med oxtunga så medföljer allt fnask. Då dessa skinn nu blifvit rena, läggas äfven de i friskt vatten; man ömsar vatten flera gånger, hvarefter skinnen få ligga deruti öfver natten. Den del af våmmen, som kan användas till korf, skäres i passande stycken och sys ihop, men lemnas en öppning till korfmatens in stoppning.

Till syltan tages mångfållan och alla öfriga bitar af våmmen samt ändtarmen. De hoprullas och omlindas hårdt med segelgarn, derefter läggas de i kallt vatten att kokas och skummas väl. Då de äro så mjuka, att fingret går genom, då man klämmer på dem, halva de fått nog och läggas derefter i kallt vatten. Då de hafva blifvit riktigt kalla, upptagas de och segelgarnet upplöses.

De stora styckena skäras mindre och alltsamman lägges på ett linnekläde; då det är torrt nedsaltas det med litet brödkummin och fint gnet salt. Detta hoppackas i en bytta, och deröfver nedlägges en träbytta med sten.

Talgen, som ej åtgår till korfven, hackas fin och bultas väl med en yxa uti ett tråg; den

får derefter koka med litet vatten öfver sakta eld, och då den har riktigt smält, silas den genom hårsikt uti en kittel, hvarest den förblifver tills den är fullkomligt stel. Man värmer nu kitteln blott så mycket, att talgen lossnar och den utstjelpes genast på ett vått linnekläde, och allt det grumliga i botten bortskrapas.

Oxhudarne utdragas och hängas på en stång med hårsidan inåt, för att torka. Oxblåsan uppblåses, hopknytes och hänges äfven till torkning.

Att salta oxkött med socker. Då köttet är sönderhugget, knäckes det väl och alla låsa ben borskåras. Derefter ingnides köttet med följande blandning (till en tunna kött): cirka 6 liter salt, 8 1/2 hektogram stött socker, 2 händer söndernuggade lagerbärsblad, 1 hektogram salpeter och en half handfull stött peppar; hvarefter köttet nedlägges och packas så hårdt som möjligt i en med enbärsblad väl rengjord tunna, hvars botten först beströs med salt.

Då tunnan är full pålägges en träbotten och dagen derefter påhålles 3 liter skarp saltlake, tillredd af krossadt salt och kokt vatten, hvarefter stenar läggas på. Tunnan bör vara försedd med tapphål nära botten, på det att laken må kunna hvar 14: dag aftappas och åter hällas öfver köttet, hvilket på detta sätt håller sig lika länge friskt, som det ofvan hårdare saltade köttet.

Att salta fårkött. Då fåren äro slagtrade, böra de hänga, tills de blifva fullkomligt kalla; derefter klyfvas de i ryggen och bakdelen skiljes från frambiden, hvarifrån dessutom bogen bortskåres, benen knäckas i köttet, så att detta blir mjukt och böjligt, hvarefter det ingnides med salt och nedpackas i ett träkärl med tapphål vid botten samt öfvergjutes med saltlake, allt efter köttets myckenhet. Derefter pålägges en träbotten med tyngd på, men en gång i veckan aftappas laken och hålles öfver detta kött som håller sig länge.

Att salta renkött till rökning. Den som behagar kan bortskära benet nätt från köttet, som ingnides med sammanblandadt: en thesked salpeter, en dito stött peppar, en dito ingefära några söndernuggade lagerbärsblad och en stor thekopp fint salt till 10 kilo kött och derefter nedlägges köttet i ett passande kärl, hvarest det får ligga 14 dagar om benet är bortskuret, i annat fall 3 veckor, efter hvilken tid det upptages och rökes lindrigt. På samma sätt behandlas äfven hjortkött som äfven blir ganska godt.

Då man vid *oxslagt insaltar köttet*, afskåres alla lösa ben, hinnor, senor, källappar samt läggar, hvilka senare väl knäckas; allt sköljes och tillika med 2 skollade kalffötter, en rödlök och en nypa salt till 10 kilo kött, nedlägges uti en förtent kittel med tätt lock, att koka till en stark bouillon. Men källapparne eftersers noga, att de ej koka sönder, utan upptagas i god tid.

Bouillonon uppsilas och ställes att kallna, hvarefter allt fett borttages och bouillonon sättes åter på elden, att koka ihop tills den blir simmig. Då aflyftes den och upphålles

i en kruka, som förvaras i ett kallt rum. Häraf kan man, under de kyliga årstiden, i 3 månader hafva färsk bouillon, hvilken kan nyttjas såväl till soppor som till såser m. m.

Skall man hafva en större slag, måste man i tid bereda sig derpå. Kreaturen böra svälta sista dygnet, på det att magen och tarmarne ej skola vara öfverfyllda. Kärnen hvaruti köttet skall nedsaltas måste vara i ordning; man måste hafva tillräckligt med salt, salpeter och stötta kryddor till hands o. s. v.

Slagtningen bör alltid begynnas tidigt om morgonen, på det att man under dagens lopp skall kunna hinna rengöra tarmar och inelfvor. Då kreaturet stickes, låter man blodet rinna i ett fat, hvaruti först hålles litet kallt vatten och man vispar starkt deruti, medan blodet rinner och sedan tills det svalnar, i annat fall stelnar det. Skulle fatet vara otillräckligt, tömmer man det i en balja, hvaruti äfven är litet friskt vatten, och i den måste äfvenledes vispas. Då blodet är fullkomligt kallt blandar man deruti salt samt mjöl eller gryn, i händelse man vill använda det till korfmat. Svinblod anses för det bästa, dernäst blodet af fåren, hvaremot oxblodet är det tarfligaste.

De slagtrade kreaturen böra hänga öfver natten på, ett kyligt ställe. Följande dag kokas inelfvorna och köttet nedsaltas (se ofvan).

Att slagta gäss. Innan man slaktar gäss, hvilka helst böra vara feta och köttfulla, är det bäst att först goda dem 2 å 3 veckor i en stia, i stället för att låta dem fritt promenera omkring. De skola under denna tid fodras med hafre och de sista dagarne dessutom med korn, som förorsakar att fettet blir fastare. Skola de saltas och rökas, är det bäst att slagta dem vid jultiden.

Gäss slagtas på det sätt, att man sticker dem i halsen; blodet låter man rinna i ett fat med litet friskt vatten, under det man flitigt vispar deruti, och då det kallnar silas det genast.

Fjäder och dun plockas af gåsen medan den ännu är varm, hvarefter den skollas och torkas med en handduk, som först uppvrides ur varmt vatten, tills gåsen är fullkomligt ren, byarefter den svedes öfver en spritlåga. Den upphänges nu i ett band som knytes om halsen, uti ett kallt rum till påföljande morgon.

Då gåsen skall uppskäras, lossnar man först halsskinnet vid bröstet, halstarmen och strupen utdragas, halsen afskäres, ett snitt göres tvärs öfver gumpen, inelfvorna uttagas, fettet plockas af tarmarne och gälan skäres försigtigt från lefver. Då detta är gjordt rengöras hufvud, hals, vingar, fötter samt hjertat och kråset.

Fettet (istret) smältes stundom med liter svinister då det derigenom lättare stelnar.

Lefvern användes till gåsleferpastej, blodet och halskinnet till blodkorf.

Gäss kunna saltas och rökas hela och blifva då bättre än när man röker bröst och lår hvar för sig. Vill man blott röka bröstet, måste man frångå lären och vingarne och derefter utskära bröstet så stort som möjligt från ryggen. Bröstbenet kan urtagas och köttet hoprullas tillika med litet salt, salpeter och stött peppar, samt hopsys med några styng. Då det har varit saltadt några dagar, omlindas det med papper och upphänges i kall rök 3 á 4 dygn.

De öfriga delarne af gåsen kokas och kunna användas i gelée. Kokar man dem i kraftig kalkköttbouillon och öfversmälter med fett, så kunna de förvaras en längre tid.

Kalkoner, ankor och höns slaugtas på samma sätt som gäss, men kalkoner böra gödas tiden före slagtingen med klimpar af mjöl och vatten, som sammanknådas och rullas på ett bord; deraf bilda 7 cent, långa stycken med 2 1/2 cent. i genomsnitt, och dessa stycken nedstoppas råa i kalkonens hals flera gånger om dagen. Höns deremot böra gödas de sista 5 dagarne med förvällda risgryn, köttet blir då hvitt och vackert. Men både kalkoner och höns blifva bäst, då de några timmar före slagtingen jagas omkring gården, i stället för att låta dem stå stilla såsom gäss och ankor.



Drycker.

Om brygd.

Att bereda malt. Kornet slås uti ett kar med så mycket vatten, att det står väl öfrer, och man låter det stå 2 dygn i stop. Om vattnet under denna tid minskas i karet, derigenom att kornet sväller, så måste man fylla på mera vatten att det, alltid står öfver kornet. Efter de 2 dygnens förlopp aftappas vattnet och kornet lägges i en hög på golfvet, hvarest det får ligga tills man känner att det är ljumt, då man insticker armen i högen.

Nu vändes det och lägges ånyo i hög. När man ser att kornet börjar springa, så tvättas kornet der det ligger på golfvet, hvilket tillgår sålunda, att något vatten hålles deröfver af en person, medan en annan omrör kornet, tills, allt är sköljdt och omrördt. Man lägger åter maltet i hög men aktar noga att det ej blir varmt, utan kastas eller omröres 2 gånger om dagen och fortfarande härmed tills man ser ålarne begynna. Då, föres maltet till kölnan att torkas, sedan det föregående afton har blifvit öfverstänkt med vatten. Under torkningen omröres det flitigt.

Till brygd fordras 30 - 40 rostkäppar, alltefter, karetets storlek. Käpparne äfvensom alla kärl, hvilka skola begagnas till brygden, måste vara väl rengjorda. Då karen ej längre brukas sköljer man jästen väl ur dem, och de läggas med botten uppåt, på det att vattnet må kunna fullkomligt borttrinna. Derefter torkas de med, rena trasor invändigt och ställas att torka på en vind med korsdrag eller ock i fria luften, men i skuggan, att solen ej når dem.

Då de äro väl torra och helt gistna, lägger man i hvarje kar en qvist friskt granris, derefter sprundas de väl och läggas i källaren, tills de skola begagnas; då de åter upptagas, aftages sprundet och granriset bortkastas. Äro då några band lösa, påsättes nya och derefter fyllas kärnen med vatten tills de blifva täta, samt rengöras.

Nu hålles kokt enlag i hvarje kärl, hvarmed de böra ligga med öppet sprund tills enlagen har kallnat. Derefter sköljas de mycket väl och fyllas åter med vatten, hvarmed de få ligga i 1 å 2 dygn. Då detta vatten tömmes, gnider man kärnen med friskt granris och sköljer dem åter samt torkar dem både ut och invändigt med rena trasor, då drickat skall fyllas derpå.

Man bör noga iakttaga med alla träkärl, att varm enlag aldrig hålles i dem innan de först äro väl rengjorda i kallt vatten, ty i annat fall få de osmak. Har karet redan fått osmak, bör man, sedan det blifvit rengjordt med kallt vatten, fylla det med varm drank, som måste stå deruti att kallna, men alltid med öppet sprund, och derefter sköljas med vatten och med varm enlag.

Maltet, som, bör vara groft malet, lägges i ett kar och derpå slås en skopa vatten, hvilket med rena händer blandas med så mycket malt, som derf kan blifva fuktigt, hvarefter en skopa vatten åter ditslås, och härmed fortfares tills allt maltet är på detta sätt syftadt.

Nu öfvertäckes karet med en duk, samt deröfver en yllefilt, hvarmed det får stå 6 timmar. Emellertid nedlägges rosten i ett annat kar, som är uppställt på ett par bockar och som har vid ena ändan ett tapphål nära bottnen. I detta kar lägger min 3 å 4 hvarf rostkäppar korsvis, men något tätare vid den ändan, hvarest tapphållet är.

Nu hopvrider man af halm ett långt band, så tjockt som en arm och detta lägges rundt omkring i karet ofvanpå rostkäpparne. Derefter lägges ett lika tjockt halmband i kors midt uti karet, hvars alla fyra ändar räcka ut öfver karets bräddar, och i de öppningar, som blifvit mellan korset och bandet, läggas små halmkransar. Deröfver lägges korsvis en tunn bädd af långhalm i karet.

Nu uppkokar man vatten och deraf hålles småningom på maltet, som sakta kringröres med ett passande ror tills det blir lagom tjockt, eller som en tunn gröt, hvilket då klappas och arbetas starkt med röret en timme. Emellertid uppkokas mera vatten, hvaraf så mycket röres i mäskan, att den blir tunn som en välling, hvilken omröres och öfvertäckes.

Nu slås några stäfvor kokhett vatten öfver halmen i rostkaret, hvilket strax får afrinna, hvarefter mäskan genast öses i rostkaret, vid hvars tapphål man har ställt en så, i hvilken vörten får rinna. Då något afrunnit i denna så, slås det i pannan för att uppkoka och öses derefter på rosten, då annan värt i dess ställe hålles i pannan att koka och sedan öses på rosten. På detta sätt fortfares med all vörten, tills den blir klar.

Då slås vatten i pannan att uppkoka och deraf öses på rosten, så länge man känner att någon söt smak finnes i den. vört som afrinner.

Den som behagar kan af den första vörten aftaga till vörtbröd.

Vill man hafva öl, slås den öfriga hufvudvörten i pannan, och deruti lägges, med hett vatten först afsköljd humle, alltefter som man vill hafva ölet bäskt. Då detta börjar koka (det får ej koka öfver), spådes ofta med en skopa vatten, men skummet aftages under kokningen, och hålles till den svagare vörten. Då ölet sålunda kokat en god timme, silas det uti en så och ställes att svalna. Emellertid kokas den svagare vörten, med något mindre humle i hvarje panna, samt silas och ställes att svalna.

Man passar noga på när ölet är lagom svalt att jäsa, hvilket bäst synes, då man af ett tändt ljus låter en droppe falla i ölet. Om droppen sprider sig och försvinner, då är ölet för varmt; men om talgdroppen genast stelnar, så att den som en hinna kan borttagas med fingret, då bör man strax ilägga 3 liter god, färsk jäst till en tunnså öl, hvarunder ölet jäses väl, att det kommer i arbete, hvilket påskyndar jäsningsen.

Derefter får det stå väl öfvertäckt, tills det hvitnat och börjar höja sig något på midten. Då hålles det genast i väl rengjorda och svaflande dricksfat, (se ofvan) hvilka böra vara upplagda på en dertill gjord ränna, hvaruti jästen får rinna.

Med svagdricka göres på samma sätt; men om deruti hållas några stäfvor öl kommer det förr i jäsningsen, hvarefter det tunnas likasom ölet. Derefter påfyllas kärnen, i början en gång i timmen, och sedan något längre emellan, men så mycket att faten alltid äro fulla, hvarmed fortfares tills drickat är nästan utjäst. Då sätter man sprundet helt löst uti och då man finner det fullkomligt utjäst, fylles hvarje kärl med en skopa kallt vatten; man lindar blår omkring sprundet, hvarefter man bultar dem väl till och kärnen sättas i källaren, hvarest drickat sommartiden blir stående 3 å 4 dagar, vintertiden 8 dagar, men ölet minst en månad, hvarefter 1 1/2 liter eller något mera tappas af hvarje kärl, som derefter får stå några dagar.

Om nu hvarje kärl aftappas på en gång på buteljer, som korkas väl, blir drickat mycket bättre än då man tappat litet i sender af kärlet.

Dricka af brun sirap. Till 75 liter vatten, hvilket först väl uppkokas, tages 1/2 liter brun sirap, som tillika med i hektogram humle lägges i vatten att koka 2 timmar, samt spades med friskt vatten i stället för det som inkokar, att alltid samma mått bibehålles. Derefter upphålles det att svalna, och då det är ljumt ilägges 1 1/2 liter god jäst, hvarefter drickat öfvertäckes.

Nu får det stå tills det är nära utjäst och börjar lägga sig; då fylles det på ankare med både jäst och humle, samt sprundas genast. Då detta nu stått i 8 dagar tappas det på

buteljer, hvilka korkas väl och läggas i källaren.

Om man, då jäsningen nästan har upphört, silar drickat och genast tappar det på buteljer, så bornerar drickat bättre när man begagnar det, men det blir ej så klart som då det har legat på ankare några dagar. Detta dricka är mycket godt, surnar ej så hastigt, och kan användas såsom annat dricka.

Honungsdricka. hektogram honung och i hektogram humle kokas i 1/2 timme med 21 1/2 liter brunns- eller källvatten. Då detta svalnat och humlen blifvit fränsilad, ilägger man ett dricksglas jäst, och då detta väl utjäst, vispas deruti 4 ägghvitor, hvarefter det hälles på ankare och får ligga 8 dagar innan det aftappas.

Af 1/2 ankare erhålles 18 buteljer dricka, som bornerar bättre då man lägger ett russin i hvarje butelj.

Honungsvin. Man uppkokar 33 liter vatten i en kittel och under kokningen iläggas cirka liter god honung, hvarefter det får koka tills en fjerdedel deraf inkokat. När det derefter svalnat tömmes det på ett rent ankare, tillika med 3 å 4 skedblad jäst och detta sättes att jäsa 4 å 5 veckor. Nu måste man noga observera då honungsvinet begynner få en spirituös lukt och smak; man aftappar det då och filtrerar det, hvarefter det åter hälles i ankare, som då bör vara väl sköljdt och deruti lägges ett helt muskot, ett skedblad sönderskuret husbloss, hvarefter, ankaret väl sprundas. Efter fyra veckors förlopp aftappas det ånyo, ankaret sköljes åter och vinet hälles tillbaka deruti, sprundas väl och får derefter ligga minst 9 månader, hvarefter det tappas på buteljer. Ju äldre detta vin blir, desto bättre är det.

Mjöd. Till 3 liter honung tager man 27 liter vatten, som hälles i en kittel tillika med honungen, som sönderröres deruti. Man skummar väl under kokningen och ilägger derefter en handfull humle, hvarmed det får koka en god timme, eller tills en fjerdedel har inkokat, hvarefter det silas genom en hårsikt i ett rent tråkär, som ej har någon osmak, der det blifver stående tills mesta hettan har gått utaf.

Nu ilägger man 4 å 5 skedblad jäst, hvarefter kärlet mycket väl öfvertäckes och får stå 4 dagar, efter hvilken tid det silas genom en ylleduk och tömmes på ett ankare, uti hvilket lägges 2/4 hektogram rensade, tvättade och på ett rent linne torkade russin, skalet af 4 citroner och ett par händer af de gula blommorna uti nyss plockade oxlåggar (guldvifvor), då sådana äro att tillgå.

Ankaret sprundas väl och får ligga i källaren 14 dagar, då mjödet derefter tappas på buteljer, som korkas och hartsas väl.

Sockerdricka. Till 33 liter brunsvatten tages 8 1/2 hektogram socker och 3/4 hektogram humle hvilket kokas väl tillsamman och derefter tömmes uti en så att svalna tills det är lagom jäsvarmt, då 1 dricksglas jäst iläggas.

När det börjar hvitna tappas det på krus, då en bit socker och en droppe citron olja lägges i hvarje krus som korkas väl, hvarefter det får stå i källaren 14 dagar, då det är färdigt att begagnas.

Sockerdricka af bayerskt öl. Till 3 liter friskt brunnsvatten tages en halfbutelj bayerskt öl och 1 hektogram brunt krosssocker. I hvarje hel butelj drypes 2 droppar jäst, i hvarje half butelj 1 droppe samt några korn ingefära. Nu ihålles blandningen och buteljerna korkas och hartsas. Buteljerna måste naturligtvis först vara sköljda och fullkomligt torra. Flaskorna förvaras i källaren och drycken är färdig inom några dagar.

Sockerdricka af svenskt öl. Till 11 liter brunnsvatten tages tre halfbuteljer svenskt öl och 3 liter färsköl, som är i jäsning. I hvarje butelj lägges ett krukrussin och en krossad sockerbit; blandningen påhålles och buteljerna korkas väl. En vecka derefter är det färdigt. Man bör ej göra mycket på en gång, ty blir det 3 á 4 veckor gammalt, så springa buteljerna lätt sönder.

Ingefärsdricka. Tjugutva liter vatten, 2 hektogram krossad ingefära och 12 3/4 hektogram gult farinsocker kokas en god timme pa frisk eld och skummas väl. Lagen uppsilas i en väl rengjord så af trä som ej har någon osmak. Då lagen har svalnat något ihålles 1/2 thékopp jäst samt skalén och saften af 3 citroner jemte 1/2 kopp arrak, eller rom. Såen öfvertäckes. Ett dygn högst åtgår till jäsningen, hvarefter skummet borttages och drickat tappas på buteljer, genom en fin hårsikt uti tratten. Efter 14 dagar kan drickat användas. Man observerar, vid all brygd att flaskorna äro väl rengjorda och torra.

Körsbärsvin. 17 kilogram bruna körsbär sönderstötas, att kärnorna äfven krossas. 17 liter käll- eller brunnsvatten kokas tills 1/3 är inkokad. Då detta blir ljumt, hålles det i en ren så eller bytta på de krossade bären, hvilka öfvertäckas och få stå 3 dygn. Då fransilas bären genom hårsikt och saften blandas med 6 kilo groft pudersocker, hvarefter det hålles i ett rent halfankar; men detta får ej blifva riktigt fullt, der måste blifva plats till jäsning. Sprundet påsättes löst och ankaret får nu stå några dagar; men hvarje dag öppnas sprundet och man lyssnar om det susar i ankaret, och så länge man kan höra detta måste sprundet ligga löst. Men deremot då susningen upphör, tillslås sprundet, en tapp sättes i tapphålet, och ankaret bör nu ligga stilla minst 9 månader, hvarefter vinet tappas på buteljer, utan att ankaret röres ur stället, ty deraf skulle vinet blifva grumligt.

Champagne vin af björklage. Om våren, då björkarne börja knoppas, borrar man små runda hål genom barken, och tappar ur dessa medelst en lerpipa eller annat smalt rör saften, som framsipprar ur trädet; en kruka ställes under röret. Man bör ej taga mycket af hvarje björk, men plugga igen alla hål med en träpinne då man slutar. För att erhålla ett halfvt ankare vin, tages 24 1/2 liter god björklage och 4 1/2 kilogram pudersocker ett stycke kanel och det gula skalet af 6 citroner.

Detta allt inkokas till en tredjedel. Under kokningen skummas väl, byarefter saften silas genom ett kläde uti det ankare, hvaruti den skall förvaras. Man kan äfven klara saften med 8 á 10 ägghvitor vispade till, skum, och då den skär sig silas den. Då saften är sommarljum i kärlet, lägges deruti 2 á 3 skedblad färsk jäst och 3 liter franskt vin.

Ankaret får ej vara fullt. Derefter ilägger man 9 skalade citroner skurna i skifvor. Då jäsningsen är förbi tillsprundad ankaret väl, och får ligga orördt. en månad i en god källare, hvarefter vinet tappas på champagnebuteljer. men ej riktigt fulla, som derefter väl korkas och hartsas.

Champagnevin af oxläggor. Till 6 liter rensade oxläggor tages 17 1/2 liter godt källvatten, som uppkokas och afsvanar tills det blir ljumt, då det hällas på blommorna, som tillikamed vattnet böra 4 dagar stå i en lerkruka, mycket väl öfvertäckt. Derefter fränsilas blommorna och lagen fyller på ett ankare, hvaruti man först tömmer en butelj gammalt franskt vin. Deruti lägges slutligen 2 matskedar jäst och 2 1/2 kilo socker, samt 6 citroner skurna i 4 delar, hvarefter alltsamman blir stående 4 á 5 veckor och sedan tappas på champagnebuteljer, som korkas och hartsas.

Att raffinera honung, till att begagna i stället för socker. Honungen väges och till 4 1/4 hektogram tages 2 skedblad brännvin, hvilket kokas tillsammans och derefter ställs att klarna och sedan skummas väl. Nu glödgas en ny, grof spik eller jernten, som afkyles i honungen, och detta förnyas 5 á 6 gånger, hvarefter honungen åter uppkokas och skummas. Härigenom försvinner den vaxaktiga smaken fullkomligt. Bär, som syltas härmed, blifva nästan lika goda som med socker.

Hvitt vinbärsvin. Till ett halft ankare vin tages 9 3/4 kila ljusröda eller hvita vinbär och 4 1/4 kilo pudersocker eller lumpsocker. Ju brunare sockret är, ju större nytta gör det härvidlag. Bären pressas så mycket som möjligt och sockret upplöses i 14 1/2 liter käll- eller brunnsvatten, hvilket tillika med sockret uppkokas och väl afskummas. Då denna lag någorlunda afsvannat, slås deraf några skorpor på de redan utpressade bären, hvilka derefter ånyo pressas. Den saft, som nu erhålles, jemte den man fick efter första pressningen blandas tillsammans och slås i kärlet jemte den öfriga sockerlagen. Skulle ankaret blifva fullare än till omkring två tvärfinger nedom sprundet, hopkokas sockerlagen ånyo.

Kärlet lägges på ett varmare ställe tills jäsningsen inträder då det flyttas till ett sommarljumt rum, samt, efter fulländad jäsningsen, väl tillsprundad och hartsas samt nedsättes i en god källare, dådet efter 5 á 6 månader aftappas på buteljer och kan nu begagnas. Aftappningen sker med vanlig kran och på en gång. Man upphör dermed så snart ringaste grums visar sig.

Rödt vinbärsvin. Till ett hälft ankare tages 12 3/4 kilogram väl rensade, röda vinbär, som pressas väl sönder med en trästöt i en stor balja. 6 liter källvatten sättes på elden

att koka tills en tredjedel är inkokad. Då detta svalnat till samma värme som spenvarm mjölk, hälls det på de krossade bären. Då detta är väl omrördt täckes baljan först med ett linnekläde och derofvanpå en skinnfäll eller tjock filt, som med rep väl fast surras, så att det luftfritt kommer i god jäsning, hvartill åtgår 4 dygn. Derefter silas och kramas bären genom en gles lärtspåse, och pressas mellan 2 bräden, hvilka äro hopbundna i den ena ändan, om man ej har någon bättre press.

Saften blandas med 6 1/2 kilo grof raffinad eller lumpsocker, och då detta är hoprördt, tömmes det genast på ankaret och ställes i boningsrum, som kan eldas något, hvarest det bör stå 10 å 12 dagar. Några gånger om dagen öppnas sprundet litet, på det att ångan kan få gå ut; men, mellan hvarje gång tilltappes sprundet väl och så länge man hör något koka eller susa derinne, måste man fortfara med sprundets öppnande, äfven om det skulle räcka längre än 12 dygn.

Derefter tillslås sprundet väl samt hartsas, och kärlet nedsättes i källaren, der det måste ligga orördt till medio af Maj, och i samma läge försigtigt aftappas, på buteljer, som korkas väl och är då färdigt att begagnas, men blir mycket bättre om det får ligga, någon tid, om möjligt 3 å 4 år.

Färskt dricka får ej ligga i samma källare, ty det kunde förorsaka ny jäsning.

Krusbärsvin. Till 8 1/2 kilo väl mogna, friska krusbär tages 3 liter friskt käll- eller brunnsvatten. Bären krossas i en så med en trästöt, samt blandas med vatten och hälls sedan i tunna väfpåsar, hvilka läggas hvarfals och korsvis i en hög träbytta. Denna bytta bör vara försedd med tvenne bottnar. I den öfversta, som sättes i midten af byttan, bör finnas små hål att saften må kunna afrinna, och vid den understa bör vara ett tapphål.

Då bären i påsarne blifvit lagda i byttan, lägges en botten deröfver med stor tyngd. Då saften är väl utpressad, tages till 8 1/2 kilo bär 8 1/2 hektogram pudersocker, hvilket bringar saften i jäsning. Då saften är väl jäst, hvilket sker efter 2:ne dygn, fylles den på ankare, hvilket sprundas mycket väl och öfversmetas med deg, samt nedsättes i källaren der ankaret bör ligga minst ett år orördt och derefter aftappas på en gång på buteljer, som korkas och hartsas.

Krusbärsvin på annat sätt. Bären böra vara väl mogna innan de afplockas, och väl rensade från stjelkar och fnas. Till 35 1/2 kilogram bär tages 8 1/2 kilogram pudersocker. Ut i en ny och väl rengjord så stötas bären väl sönder med en trästöt. Man har då tillhands uppkokt källvatten som blifvit ljumt, hvaraf tages en fjerdedel emot bärens rymd, och omröres väl med en spade samt hålles derefter tilltäppt med ombundet linne uti ett svalt rum.

Efter denna tids förlopp silas saften från bären, hvilka åter stötas och pressas, hvarefter den erhållna musten slås till den förra saften. Sockret tillblandas nu och omröres tills

det hunnit smälta, hvarefter alltsammans silas, hälst i ankare, hvaruti man förr haft vin, men ej fullare än att 6 liters rum ännu är öfrigt, hvarefter ankaret med löst sprund nedsattes i en god källare, men efterses dagligen, ty det jäser starkt.

Efter 8 dagars förlopp påfylls mera af samma slags saft, hartsas väl och får nu ligga minst månader, innan det tappas på buteljer. Ju längre det får ligga på ankaret desto bättre blir vinet.

Russinvatten. Till ett halft ankare tages 2 1/4 kilogram russin, hvarifrån man rensar alla stjelkar, och torkas de derefter väl med ett kläde samt läggas i ankaret tillika med 3 sönderskurna citroner, hvarefter ankaret nästan fylls med källvatten, och 3 skedblad god jäst lägges deruti. Sprundet lägges löst på och det får stå 3 dygn i ett svalt rum.

Derefter sprundas det väl till och sättes uti källaren hvarest det bör stå 8 dagar, då det aftappas på buteljer, men ej fullarean till halsen, korkas väl samt hartsas. Då det aftappas silas det genom nettelduk. Sedan buteljerna legat 2 á 3 dagar kan det drickas, och bör man då först lägga litet stött socker i glaset.

Smultron vin. Till 22 liter friskt källvatten tages 2 1/4 kilo socker, som kokas en god timme. Då lagen har kokat slås den i en ren bytta tills den blir sommarlj urn; då tages i liter smultron, som äro väl, mogna och rensade, dessa tömmas nu i byttan med lagen, täppes väl öfver och får stå i 8 dygn, men omröras hvarje dag; sedan silas blott det tunna på ett ankare 1 1/2 liter franskt bränvin hälls deruti och man sprundar väl, hvarefter det får ligga 8 dagar i källare och sedan tappas på buteljer, hvilka korkas och hartsas väl.

Angående buteljers korkning m.m.

Buteljerna böra väl sköljas och ställas derefter upp och ned, att vattnet får fullständigt utrinna och de blifva alldeles torra innan man tappar något i dem. Då de blifvit fyllda korkas de på följande sätt, såframt man ej har en dertill gjord maskin till sitt förfogande: Man tager till buteljen en större kork än flaskhalsens vidd, biter med framtänderna rundt omkring korken längsefter, tills den blir mjuk, då den aftorkas med ett kläde, hvarefter man tvingar den med handen ett stycke in i buteljhalsen och bultar den sedan ned med en träklubba, då man under bultningen måste hålla buteljen med venstra handen, ty den får ej ställas mot något hårdt under denna operation.

Skall buteljen hartsas så tillgår det på följande sätt: Man tager något mindre vax än harts och smälter dem väl tillsamman. Då det är riktigt smält, och den starkaste hettan svalnat doppar man buteljhalsen deruti.

Drycker för dagen.

Svalkande dryck af bär. Man kan använda körsbär, krusbär, smultron, hallon, mullbär

eller vinbär. Till 8 hektogram krossade bär tages 1 1/2 liter vatten som sammanblandas, och vrides derefter genom en ren linneduk, hvarefter man blandar det med socker och filtrerar lagen genom en ylesilduk. Denna saft bör stå i iskällare tills den skall serveras.

Har man en glace dosa och vill låta detta frysa till sorbet (se nedanför), bör man lägga mera socker.

Limonad. Till 3 liter uppkokt vatten tages 4 1/4 hektogram socker samt 1 hektogram Mosel eller hvitt franskt vin, jemte saften af 2 citroner. Då detta är väl blandadt och sockret har smält, kan limonaden serveras antingen varm eller kall.

Engelsk limonad. Denna göres af citronsaft, madeiravin, socker, nejlikor, kanel och några droppar ambra essenée. Den är mycket nyttig i stark värme, emedan den förhindrar en starkare utdunstning och stärker musklerna.

Kokad limonad. Man skalar citroner och torkar det gula skalet, den hvitahinnan invändigt borttages val och bortkastas, ty den gifver en bäsksmak. Man skär citronerna i skifvor, borttager kärnorna och kokar skifvorna i vatten (3/4 liter vatten till en stor citron eller två små) 15 minuter, hvarefter kitteln aflýftes och citronskalerna läggas. Detta får nu stå och draga en half timme vid en mycket svag eld och derefter silas lagen genom en ylesilduk, sockras och ställes att kallna. Denna limonad är mycket helsosam.

Kallgjord limonad. Till 3/4 liter vatten tages en stor eller två små citroner, hvilka skäras midtuti, och saften urkramas väl, sedan man först har afrifvit det gula skalet på ett stycke socker.

Granat eller sorbet. För att få sockrad frukt eller fruktsaft frusen, eller för att använda den till glace eller sorbet bör man först lägga den i en liten cylindrisk pläter eller tennskål, i form af en vinkylare, äfven kallad sorbетиére. Har man den af silfver bevaras fruktens färg så mycket bättre. Man lägger locket på och ställer den i en träbytta samt omgifver den med en blandning af 6 delar sönderhuggen is och 2 delar koksalt, hvaruti man kan blanda litet chlor calsium för att påskynda frysningen. Då detta är ordnad, vrider, man flitigt sorbетиéren på det att innehållet fort må stelna. Då saften börjar isa sig, rör man deruti emellanåt med en sked med långt skaft, tills hela innehållet har frusit. Skulle man ej omröra, så skulle ytterkanten frysa alltför hårdt och det mellersta ej frysa det ringaste.

Då det är färdigt, gnistrande som isflingor, serveras det i höga, smala glas, och serveras genast innan det hinner smälta. Denna läskande dryck kan även göras af sherryvin och vatten med socker.

Mandelessence. Man skållar och skalar 4 hektogram sötmandel, tillika med några bittermandlar, stöter dem i en stenmortel och under stötningen fuktas de då och då

med vatten, derefter vridas de genom en linneduk och saften pressas väl ur dem.

Man kokar nu 8 1/2 hektogram socker till en simmig lag och deruti lägges den urvridna mandel essencen tillika med mandeln, som måste vara inknuten i en gles linneduk, att all must kan urdragas. Vid första starka uppkok aflyftes kitteln, hvarefter mandelmjölken silas genom en hårsikt, får kallna och tappas på butelj. Mandelessence bör vara temligen simmig, men den kan vid serveringen spädas med vatten efter behag.

Mandelmjolk. 4 1/2 hektogram sötmandlar och 1 hektogram bittermandlar skållas, skalas och stötas helt fint tillsamman med 4 1/2 hektogram socker. På denna massa hälls 3 liter brunnseller källvatten och omröres. Då detta stått några timmar, silas det genom en hårsikt. Denna mandelmjolk kan sedan spädas med mera vatten och mera socker, alltefter som man vill halva den stark och söt.

Stark punsch. Till en half butelj vatten tages 3 hektogram socker, hvilket kokas till en simmig lag, som sedan silas genom tät nettelduk; får derefter stå att kallna och afsätta bottensats. Då sockerlagen är fullkomligt klar blandas den med lika mycket fin arrak, och öses derefter en hel timme med ett durkslag. Den silas nu ånyo och får stå en stund att klarna. Då den legat en längre tid, oljar den sig och är behaglig att dricka.

Gammaldags punsch. Till hvarje butelj arrak, 7 á 7 1/2 grader stark tages 4 hektogram hvitt socker, 11, citron och 3/4 liter kokhett vatten. Citronerna skalas mycket väl innan de med en citronklämmare kramas på sockret, hvarefter det kokheta vattnet påhålles. Då sockret är riktigt smält, dithålles arraken. Vill man halva punschen kall, bör bålen antingen genast sättas i is eller tappas på buteljer och nedsättas i källaren.

Kallgjord punsch. Till hvarje butelj arrak tages 4 hektogram socker, som lägges i bålen och öfverhålles med blott så mycket kallt vatten, att sockret blir genomblött, hvarmed det får stå en stund att smälta, derefter påhålles arraken, äfvensom saften af en half citron. Då detta är väl omrördt, spädas hälst med sodavatten tills punschen blir lagom stark. I brist af sodavatten tages friskt brunnsvatten. Om denna punsch tappas på buteljer och förvaras, blir den klarare och finare ju längre den ligger.

Dragon punsch. 6 buteljer moselvin, 3 buteljer Champagne, 3 á 4 citroner samt 1/2 kilo socker. Detta blandas väl, men citronerna borttagas sedan de äro riktigt urkramade.

Kardinalpunsch. 2 buteljer Bourgogne, 1 butelj Champagne, en butelj arrak, saften af en citron och pomerans essence efter smak.

Varm rompunsch. Man kramar saften af 4 citroner; det gula skalet af 2 citroner rifves på socker; detta blandas med rom och med i vatten doppadt socker. Lagen silas genom försikt och derefter påhålles kokande vatten tillsatt med något urdraget thé.

Denna punsch serveras varm. Man kan utesluta théet och endast taga varmt vatten om man så vill.

Glace punsch. Denna tillagas och fryses såsom punschglace (se glacer), blott med den skilnad, att ingen arrak slås i glacedosan. I bålen, hvaruti punschen skall tillagas, hälls en butelj arrak och en half butelj Moselvin samt 4 1/4 hektogram socker. Då detta väl smält, och punschen serveras, tages glacen skiftals med en sked och lägges i bålen.

Bruleau. I en förtent kastrull hälls 1 1/2 liter Champagne, cognac eller fin fransk cognac, med 6 å 8 stötta kardemummor, 2 hektogram krukrussin, ett stycke hel kand och skalet af en liten citron. Ett halster, hälst af silfver, lägges öfver kastrullen och derpå 8 1/2 hektogram socker, hugget i temligen stora bitar. Cognaken antändes och vid denna låga smälter sockret och drypar ned i bruleau'en. Då allt sockret har smält på halstret, påsätter man ett lock för att släcka lågan. Derefter öser man en stund med en förläggareslef, likasom med punsch, hvarefter bruleau'en upphålles i en bål.

Bischoff. 4 buteljer godt Bordeauxvin, 2 färska pomeranser, hvaruti man skär med en knif, 8 1/2 hektogram socker, eller mera efter smak. Detta öses en stund. Till denna dryck kan äfven tagas en butelj Moelvin, som gör den mildare i smaken; men då tages mera socker.

Röd Carolina. 4 buteljer fint Bordeauxvin, 2 buteljer Mosel vin, i butelj fin Malaga, 1 butelj Champagne, citroner och 1 1/2 kilo hvitt socker.

Då saften i citronerna är väl urkramad, borttager man dem och Champagnen slås ej i bålen förrän drycken skall serveras

Hvit Carolina. 4 buteljer Mosel vin och 4 buteljer Rhenskt vin, eller 6 buteljer ungt franskt vin och 2 buteljer Champagne, samt 12 1/2 hektogram hvitt socker och 2 å 3 pomeranser uti hvilka man skurit; allt detta blandas väl i en bål.

Carolina med ananas. En ananas med blomkrona sköljes väl och man uttager försigtigt det lösa köttet, dock ej så nära att frukten går sönder. Denna ställes nu i en bål med 8 1/2 hektogram hvitt socker, som är doppadt i friskt brunnsvatten. Man lägger sockret så mycket som möjligt i den urhålkade frukten och håller derpå 2 buteljer hvitt vin, Graves, Mosel eller Rhenskt.

Det urtagna köttet skäres i tunna skifvor och läggas hvarftals med 4 1/4 hektogram rifvet socker i en skål eller i en burk, hvilken såväl som bålen öfvertäckes. Då detta stått ungefär ett halft dygn, blandas alltsamman i bålen tillika med 2 buteljer Madeira.

Slutligen när drycken skall serveras, ihålles en butelj Champagne, och bålen bör stå uti is, så att drycken hålles sval.

Hvit bål på ananas. Två buteljer extra gammalt Moselvin, 8 1/2 hektogram socker som doppas i vatten innan det hålles i bålen, der det får ligga till det begynner smälta; den urdragna ananasen jemte sitt vin slås först i bålen på det smälta sockret och derefter det andra vinet, hvarefter bålen väl öfvertäcket och sättes på ett kyligt ställe tills den skall serveras, då man ihåller en butelj Champagne 10 á 12 timmar innan bålen skall tillredas skäres en ananas i skifvor, hvilka läggas i en glas, eller porslins skal med lock; och derpå hålles en butelj vin af det som skall begagnas till drycken, hvarefter skålen får stå öfvertäckt ett halft dygn.

Röd bål på ananas. Härtill tages 3 buteljer fint Bordeauxvin, 1 butelj Bourgogne och 8 1/2 hektogram hvitt socker. Vill man hafva drycken stark, tages 2 buteljer Bourgogne och mera socker. Tillredes för öfrigt såsom ofvanstående hvita bålen.

Hvit bischoff. Till 2 buteljer hvitt Bordeauxvin tages en pomerans, som skäres itu och lägges i bålen tillika med 6 3/8 hektogram hvitt socker. Då sockret har smält, och dycken har fått tillräcklig smak af pomeransen, borttages denne och en butelj Campagne hålles i bålen.

Hvit bischoff på annat sätt. En vanlig pomerans skårras tätt och man tager 2 buteljer Mosel och en butelj Sauternes, som hålles i bålen på pomeransen, tillika med 8 hektogram socker, hvarefter bålen öfvertäcket och får stå tills sockret har smält. Då kramas musten ur pomeransen, att drycken får lagom smak deraf.

Glödgadt vin. Till en butelj ordinärt rödt vin tages en half butelj vatten, hvilket får koka en stund med några stötta kardemummor, en bit kanel och ett stycke socker, som först doppas i vatten. Detta serveras varmt i en tillbringare af porslin.

Navarino. Till 4 hektogram socker tages en butelj Madeira vin; då sockret har smält, ihålles en butelj Champagne.

Trafalgar. Tillagas såsom det föregående, men i stället för Madeiravin tages portvin.

Ägg-toddy. En äggula skiljes väl från hvitan och lägges i ett glas eller i en kopp tillika med 2 á 3 théskedar stött socker, der det arbetas med en thésked så länge tills det höjer sig; då ihålles under omröring kokhett vatten och derefter rom, arrak, cognac eller punsch efter smak.

Alla sammansatta dryckesvaror utom punsch, böra ej tillredas förrän högst 2 timmar innan de drickas, och bålen eller buteljerna böra, om möjligt ställas på is, tills drycken skall serveras.

Sockerlag. I allmänhet tages till kompotter: 4 1/4 hektogram socker till 1 liter vatten. Till sockerlag att glacera frukt med, tages 9 hektogram socker till 33 centiliter vatten och måste detta koka tills lagen är så tjock att den trådar sig mellan fingrarne.

Till sockerlag till likörer tages 8 1/2 hektogram socker till 33 centiliter vatten. Detta skummas väl och ihålles under kokningen ännu 33 centiliter vatten. Då denna lag har kokat och är simmig, rensas den med. vispad äggghvita och låter man äggskalet medfölja. Då detta nu har fått ett uppkok, silas lagen genom en ylesilduk.

Aprikoser i cognac. Man väljer vackra, ej fullt mogna aprikoser och låter, dem koka hela uti renad sockerlag. Då de börja koka, ihålles 66 centiliter cognac; de få nu uppkoka, men tagas derefter genast af elden och fyllas på glasburkar med lagen öfver sig. På samma sätt kan man sylta små päron och alla slags plommon.

Körsbär i cognac. Till 66 centiliter cognac tages 33 centiliter hallon- och mullbärssaft, silad genom ylle eller hårsikt och detta blandas med 8 1/2 hektogram socker. Då sockret har smält har man tillreds vackra, mogna och friska klarbär; stjelkarne bortklippas till hälften och sedan läggas de i höga och smala glasburkar. Man håller nu cognacslagen öfver bären så att den står väl öfver dem. Nu korkas glasen och får stå att draga 2 månader, hvarefter bären äro färdiga att ätas.

På detta sätt inlagd frukt tål dock ej att förvaras mycket länge, ty då blir den lös och svampartad. Har man ej mullbär kan man använda hallonsaft allena.

Likör af enbär. 4 1/2 deciliter enbär läggas i 3 liter godt, Franskt brännvin, tillika med 8 1/2 hektogram socker. Detta får stå öfvertäckt, att draga sig, 15 å 16 dagar, hvarefter det filtreras och tappas på buteljer.

Likör af svarta vinbär. Man lägger 2 kilo väl mogna och från kärnor befriade svarta vinbär uti en stenkruka. Litet hallon och 2 kryddnejlikor inknytas i en linnelapp och härpå håller man 4 1/2 liter Franskt brännvin. Detta får stå öfvertäckt 2 månader, hvarefter lagen öfverhålles och silas. Man håller den derefter i en större glasflaska eller hög burk tillika med 12 3/4 hektogram kross socker, Då detta har stått några dagar, filtreras det och tappas på buteljer.

Anisette. 2 3/4 hektogram anis, hälst färsk, lägges i 2 3/4 liter 21 grader sprit, tillika med det gula skalet af 2 eller 3 citroner och litet kanel. Detta får stå att draga en månads tid, derefter silas extrakten och blandas med 2 1/4 liter vatten och 17 hektogram socker, kokadt till sockerlag, klaradt och kallnadt.

Då denna blandning blifvit öst såsom punsch en timme, tappas den på buteljer.

Absinth. Man tager 3/4 hektogram malört, hälst de öfversta spetsarne på frisk, blommande malört; dessa läggas i 6 liter 21 gradig Fransk sprit eller också franskt brännvin, och detta får stå öfvertäckt att draga 8 dagar tillika med 3 kryddnejlikor och ett stycke kanel. Derefter silas och filtreras extrakten, och nu kokas en sockerlag af 8 1/2 hektogram socker till 33 centiliter vatten.

Denna lag rensas med vispad ägghvita. Man blandar nu af maltörtextrakten i sockerlagen, men ej mera än att absinthen blir simmig som en olja och lagom stark. Denna blandning arbetas en timme såsom punsch, silas derefter, tappas på buteljer och kallas då *cremé d'absinthe*.

Angelika likör. Man plockar bladen af en eller flera qvistar angelika, skär dem i små stycken och lägger dessa i god sprit, blandad med socker, som är upplöst i vatten, några kryddnejlikor och litet kanel. Detta får stå att draga 6 veckor, hvarefter det filtreras och tappas på buteljer.

Satsen härtill är: 2 1/8 hektogram angelika, 1 1/2 liter 21 gradig sprit, 1 kilo socker 1 liter 6 deciliter vatten.

Citron-extrakt. Tag 1/2 hektogram friska citronskal, 16 centiliter silad citronsaft och i kilo raflneradt socker, samt 5 deciliter vatten, koka detta på sakta eld till en simmig lag, och sila lagen medan den är varm. Då den har kallnat, tappas den på buteljer.

Ättika. Till två liter 3 deciliter källvatten tages 8 1/2 hektogram honung, 1 hektogram hvit vinsten och 1 liter bränvin.

Vattnet uppkokas, och då det har blifvit ljumt, fylles det på ett halfankare, tillika med det öfriga, hvarefter ankaret väl sprundas och sättes sommartiden i salen, men vintertiden vid en varm kakelugn, der man omskakar det de första dagarne, får derefter ligga stilla 3 månader, hvarefter ättikan aftappas.

Vinättika. Till 94 liter 62 centiliter vatten tages 8 1/2 hektogram hvit vinsten, 6 1/2 kilo honung, 13 1/4 liter odestilleradt bränvin, 4 kilo russinstjelkar och 1/2 liter jäst. Vattnet uppkokas och hålles i ett ankare; då det har blifvit ljumt, ihålles det öfriga, hvarefter det väl omröres och ankaret tillsprundas; 8 dagar omskakas det en gång om dagen; derefter skall det ligga stilla 6 månader bredvid en varm kakelugn, hvarefter ättikan är färdig att aftappas.

Ättika på annat sätt. Till 2 liter 3 deciliter vatten tages 8 1/2 hektogram honung, 1 1/2 liter bränvin och 2 hektogram Vinsten. Vatten och vinsten uppkokas, och då det har blifvit ljumt fylles det på ett halfankare, hvaruti man derefter blandar honungen, bränvinet samt några limpkanter. Derefter sprundas ankaret och sättes i ett varmt rum, hvarest det bör ligga ett fjerdedels år, hvarefter ättikan aftappas, och kan i godhet jemföras med vinättika.

Fransk kryddättika. Tag basilika, timjan, rosmarin och dragon en hand full af hvardera, 2 händer mejram, krusmynta, salvia och lagerbärsblad tillsammans, 2 skedblad krossadt dillfrö, ett skedblad kryddpeppar, ett dito starkpeppar och nejlikor, tillsammans groft stötta. Lagg allt detta i en stor butelj med vid hals, slå 4 1/2 liter god

vinättika derpå och ställ det i ett varmt rum 2 á 3 veckor, då ättikan fränsilas och väl öfvertäckt förvaras. Ett par skedar här af i ragout eller steksås gifver god smak, och sparar mycket kryddor. Men alla kryddor böra först vara torkade, ty annars möglar ättikan.

Dragon ättika. Dragon utbreddes eller upphänges i knippor, och torkas i ett rum, der solen ej intränger. Här af söndernuggas så mycket, att man dermed kan till hälften fylla en butelj, hvarpå hälls vinättika. Buteljen korkas och sättes på en varm kakelugn 14 dagar, hvarefter ättikan är färdig att silas.

Ättika af skämd frukt. All skämd frukt, samt skal och afskräde efter rensad frukt, samlas i en tunna som sättes i källaren eller i ett annat rum; der det icke fryser. Då tillräckligt deraf är samladt slås det uti ett tråg, och de äpplen eller päron som äro hela, sönderstötas, hvarefter saften utpressas och silas genom handduk. Denna saft är söt men har en unken smak, hvilken alldeles försvinner då saften får stå 2 á 3 dagar, hvarefter den skummas väl och tömmes på ett ankare, som sprundas och sättes på ett varmt ställe.

Efter 5 veckor aftappas ättikan, som då ej allenast är mycket stark, men äfven af en behaglig smak. Då saften hälls i ankaret, tillsättes några skedar honung för att befordra ättikans jäsning.

Dillättika. Plocka bladen af dill medan den är grön, och lägg dem i rena, torra buteljer, slå sedan god ättika derpå, så att flaskorna blifva fulla, och korka dem väl, Då man vill använda deraf, blandas den med mera ättika, och passar att ta till dillkött eller någon sylta.



Om brödbakning.

Jästens behandling. Till rågbröd röres rågmjöl i litet lujmt vatten till en tunn gröt, hvarefter tillräcklig jäst till bakningen iröres och detta ställes på ett varmt ställe att jäsa.

Då detta har jäst nog, arbetas det in, uti degen.

Till fin hvitedeg uppblandas jästen med söt mjölk. Till en hvitedeg af 3 liter mjölk blandas 3 skedar god jäst med 33 centiliter mjölk eller också ett stycke pressjäst, som blandas med 15 centiliter söt mjölk. Till rågbröd bör man taga dubbelt så mycket jäst som till hvetebröd.

Sötsura limpor. Dagen före bakningen insättes mjölet i ett varmt rum, hvilket bör ske

vid alla brödbakningar. 4 1/2 hektogram surdeg sönderplockas och lägges i en kruka tillika med 33 centiliter ljumt vatten, hvilket omröres och öfvertäckes. Då det börjar jäsa, inarbetas så mycket mjöl och så mycket ljumt vatten, att deraf blifver en tunn gröt, hvilken öfvertäckes med mjöl, och krukan öfverhöljes med en serviette samt sättes på ett varmt ställe att jäsa.

Derefter tages till 8 1/2 kilo *finsiktadt* rågmjöl 4 liter hett, men ej kokande vatten, hvilket hastigt sammanblandas med en dertill gjord träspade i ett djupt tråg; men det måste vara så mycket mjöl, att deraf blir en lös deg, hvilken betäcket med mjöl och öfverhöljes väl. En timme derefter arbetas degen och klappas med spaden tills den endast är ljum. Nu ilägger man den uppjästa surdegen, alltsamman omröres väl och öfverströs med mjöl samt öfvertäckes med linne, och får stå tills degen börjar jäsa, då inarbetas med händerna så mycket mjöl, att degen blir stadig, hvarefter den öfverhöljes och får ånyo jäsa.

Emellertid uppkokas 3/4 liter brun sirap tillsammans med 16 centiliter i små tärningar skurna pomeransskal, 8 centiliter krossad fenkol, en matsked stött ingefära. Då detta svalnat till ljumhet, inarbetas det i degen, tillika med mera mjöl, att degen blir stadig.

Derefter formas deraf lagom stora limpor, som läggas omstjelpta på kuddar, hvarpå man har lagt servietter. Då limporna äro lagom jästa, omstjelpas de, piggas och öfverstrykas hastigt med varmt vatten, hvarefter de genast insätts i en ej alltför het ugn, hvarest de böra stå nära en timme. Då de uttagas öfverstrykas de genast med hett vatten för att blifva blanka.

Tjärnmjölslimpor. 4 1/2 liter tjärnmjöl ljummas och arbetas tillsammans med fint skrädt rågmjöl i ett djupt tråg, hvarefter några skedar god jäst ilägges; degen öfvertäckes nu och får stå att jäsa. Emellertid kokar man 8 1/2 hektogram sirap tillsamman med 8 centiliter i små tärningar skurna pomeransskal, 4 centiliter krossad fenkol och en thesked stött ingefära.

Då detta är ljumt och degen väl uppjäst, inarbetas sirapen deruti tillika med mera mjöl, att degen ej blir för lös. Nu formas deraf limpor som läggas på kuddar. Då limporna hafva jäst nog, vändas de, piggas, öfverstrykas hastigt med hett vatten och insätts genast i en ej för het ugn att gräddas. Då de uttagas, öfverstrykas de ånyo med varmt vatten.

Vört-bröd. Vörten uppkokas att den blir stark och mustig. Emellertid göres en deg af 1 1/2 liter ljum mjölk och fint, skrädt rågmjöl, samt några skedar god jäst. Då denna deg är väl uppjäst, lägges dertill mera mjöl samt 3 liter af den kokta vörten, som då måste vara ljum, och arbetas väl tillsamman, hvarefter degen öfverhöljes. Då den nu för andra gången jäser, iknådas 3/4 liter brun sirap, hvilken förut är kokad med kryddor (se sötsura limpor).

Derefter bakas nu häraf limpor eller bullar, som stjelpes på kuddar. Då bullarne hafva jäst tillräckligt, omstjelpas de och öfverstrykas hastigt med varm vört, samt insätts genast i ugnen, som man först måste pröfva med att inkasta en nypa mjöl hvilket endast får blifva mörkrunt. Bullarne tåla stå i ugnen nära en timme. Då de äro gräddade öfverstrykas de genast med uppkokt vatten, och läggas bredvid hvarann att svalna, samt öfvertäckas med en duk.

Fint knäckebröd. Hårtill tages hälften skrädt rågmjöl och hälfter hvetemjöl, hvaraf man gör en deg af 3 liter ljummad mjölk samt så mycket mjöl att degen blir stadig. Deraf utkaflast tunna kakor, som krusas och piggas samt böra väl jäsa innan de sättas i ugnen.

Gröfre knäckebröd. Rågmjöl sättes till värmes och vatten värmes, men ej hetare än man kan handtera det. Deruti lägges litet salt och vattnet hålles på mjölet i tråget samt knåda väl tillika ned något kummin. Derefter iblandas några skedar god jäst, allt efter degens storlek, och arbetas väl, hvarefter degen öfverströs med mjöl och täckes först med en ren handduk och derefter med en kudde, på det att värmen må bibehållas och degen komma i full jäsning. Då arbetas den ånyo i tråget med varmt mjöl och öfverhöljes åter på samma sätt.

När sedan degen har väl jäst, uppbakas kakorna och kaflas helt tunna, ett hål göres uti dem med en passande bleckform eller i brist deraf med ett korfhorn, och de ställas sedan att jäsa. Då hela degen är upp-bakad och fått riktigt jäsa, och ugnen är lagom varm, naggas eller piggas kakorna på begg sidor och insätts i ugnen. Då brödet är gräddadt, sopas hvarje kaka med en vinge, hvarefter man träder kakorna på stänger under taket i ett varmt rum för att torkas.

Kryddskorpor. Af godt hvetemjöl och 3/4 liter ljum mjölk samt 16 centiliter god jäst, göres en så kallad jäsdeg, som bör vara något stadig, och öfvertäckes med varmt linne.

Då degen är väl jäst arbetas i andra ändan af tråget 4 hektogram urvattnadt smör med något hvetemjöl, 2 1/4 liter ljum mjölk slås derpå, hvarefter allt arbetas tillsamman med jäsdegen, som derefter öfvertäckes och får jäsa. Nu iknådas 6 1/2 hektogram sirap, som först kokas med 16 centiliter, i små tärningar skurna pomeransskal, 8 centiliter fenkol och anis tillsamman, samt en thesked stött ingefära.

Deraf bakas skorpor, hvilka sättas på plåtar, som äro smorda med smör; skorpona skola dock vara väl jästa innan de insätts i ugnen. Då de blifvit gräddade och äro riktigt kalla, klyfvas de och insätts åter på plåtar i ugnen att torkas.

Sockerskorpor. Till dessa skorpor göres en dylik jäsdeg, som till föregående Då den är uppjäst, knådas 5 1/4 hektogram urvattnadt smör med något hvetemjöl samt 8 ägg, vispade med 2 hektogram stött socker, hvartill hålles 2 1/4 liter ljum mjölk samt några stötta kardemummor och stött kand, hvilket allt arbetas väl tillsamman med jäsdegen,

hwarefter degen upplägges på bordet och knådas, deraf uttages skorpor antingen med horn eller ock afskåras degbitar, som rullas på bordet under händerna, hwarefter de sättas på smorda, varma plåtar, der de få stå att jäsa, och sedan insättas i någorlunda varm ugn att gräddas.

Då de fått vacker färg uttagas de, tagas genast af plåtarne och få svalna. Derefter klyfvas de och insättas i ugnen på plåtar att torka.

Mandelbröd. Jäsdegen göras som till kryddskorpor, af $\frac{3}{4}$ liter mjölk, 16 centiliter jäst, och godt hvetemjöl.

Då den jäser knådas i andra ändan af tråget $4\frac{1}{4}$ hektogr. urvattnadt smör med litet mjöl, samt 4 å 5 ägg, vispade med 2 hektogram socker och $2\frac{1}{4}$ liter ljum mjölk, tillika med så mycket mjöl att deraf blir en lös deg, som arbetas väl med jäsdegen; en thesked stött kanel ilägges, äfvensom lika mycket fint stötta kardemummor, $\frac{1}{4}$ hektogram skollad och finstött mandel samt i hektogram skållad och i strimlor skuren sötmandel, samt 5 å 6 droppar cedroessence.

Då denna deg, som bör vara lös, är väl arbetad, kan deraf bakas såväl bullar som hetvägs semlor, hvilka sättas på smorda plåtar, och sedan de derpå hafva jäst, insättas i lagom varm ugn att gräddas. Då de uttagas öfverstrykas de hastigt med hett vatten för att blifva blanka.

Om man vill beströ bullarne med hackad mandel, naggas de och penslas, strax innan de insättas i ugnen med äggula och vatten, då man strör öfver dem med litet stött socker och derefter tjockt med groft hackad mandel.

Finare mandelbröd. Samma deg och behandling, som den föregående. Men man bakar degen i stora kakor, endast i $1\frac{1}{2}$ cent, tjocka, och jemna som en brödkaka. Kakorna naggas med fina pennor ur en fogelvinge, och ställas öfverbredda att jäsa.

Man har nu tillredt mandelmassa af $2\frac{1}{8}$ hektogram sötmandel, skållad, skalad och torkad på en ren handduk. Sötmandeln finstötes i en stenmortel tillsammans med ett par äggulor och helt litet vatten, jemte $2\frac{1}{8}$ hektogram krossocker.

Är massan för hård uppblandas den med mera vatten, ty den måste vara så lös, att den lätt kan utbredas på kakan. Då kakorna äro half gräddade, framdrages plåten och kakorna öfverstrykas så hastigt som möjligt med äggula, vispad i litet vatten och utbredes derefter innanför kanten på kakan ett lag mandelmassa, som öfverpenslas med äggula. Detta bör ske hastigt och plåten inskjutes åter genast i ugnen, att kakorna blifva fullgräddade.

Man kan äfven beströ dessa kakor med finstött kanel, blandad med gult farinsocker, innan de insättas att gräddas; de öfverpenslas då först med vatten.

Saffransbröd. Af godt hvetemjöl och 3/4 liter ljum mjölk göres en jäsdeg med 16 centiliter jäst. Då den jäser knådas 4 1/4 hektogram tvättadt smör med litet mjöl, 5 å 6 ägg vispade med 2 hektogram socker; derpå hälls 2 1/4 liter ljum mjölk, samt inknådas mera mjöl tillika med 1/8 hektogram saffran (som först. är torkad på en varm kakelugn, derefter fint söndergnuggad och blött i en matsked brännvin), 2 hektogram rensade russin, 1 hektogram väl tvättade korinter, hektogram skollad och finstött bittermandel, 8 centiliter rosenvatten och några droppar cedroessence, samt något succat, skuren i bitar.

Då allt detta derefter blifvit blandadt med jäsdegen, tillika med så mycket mjöl att deraf blir en lös deg, bakas deraf bullar, som sättas på smorda plåtar att väl jäsa, hvarefter de öfverpenslas med vispade ägg och öfverströs med socker, och kanel innan de gräddas.

Kokta kringlor. Till 4 kilo godt hvetemjöl tages 2 1/4 liter kokt mjölk, som upphålles varm i ett litet tråg med 6 1/4 hektogram tvättadt smör, 4 1/4 hektogram socker, en thesked stött kanel, en knifsudd stött ingefära, 4 å 5 fint stötta kardemummor, samt då mjölken blifvit ljum ilägges 6 ägg, 2 å 3 skedar god jäst, och så mycket hvetemjöl att den blir en stadig deg, som knådas 1/2 timme, hvarefter den får stå öfvertäckt 2 timmar eller till den börjar jäsa, då den upplägges på bordet och åter arbetas 1/2 timme.

Sedan bakas deraf små kringlor, som läggas på mjölade bräden, der de få ligga tills de börja jäsa. Derefter lägger man 3 å 4 i sender i en kastrull med kokande vatten, att koka tills kringlorna uppflyta från botten, då de genast upptagas med en hålslef och läggas på en smord plåt eller på ren halm i en lagom varm ugn; och härmed fortfares tills alla kringlorna äro förvälda och gräddade. Dessa kringlor hålla sig längre än andra kringlor.

Mjuka sockerkringlor. 33 centiliter grädde, 33 centiliter söt mjölk, lika mycket smält smör, 2 hektogram socker 4 å 5 fint stötta kardemummor, litet stött kanel, 7 ägg ett skedblad färsk jäst och godt hvetemjöl knådas till en lös deg, hvaraf hakas små kringlor, som sedan de börjat jäsa, smörjes med sammanvispad äggula och vatten, samt öfverströs med sammanblandadt groft stött socker och skollad, skalad och finhackad sötmandel, hvarefter de gräddas i en varm ugn.

Små äggkringlor. 20 äggulor och 10 hvitor vispas med 4 1/4 hektogram rifvet socker, deruti hälls 24 centiliter tjock grädde och det rifna skalet af en citron. Derefter knådas 2 hektogram tvättadt smör med godt hvetemjöl och blandas med det öfriga tillika med mera mjöl, att deraf blir en lagom hård deg; hvaraf bakas små kringlor, som sättas på smorda plåtar att gräddas i svag ugnsvärme.

Thekringlor. Till 1 1/2 liter mjölk tagas 6 ägg, 3 hektogram smör, 4 hektogram socker och några skedblad god jäst. Härav göres med godt hvetemjöl en lös deg och då den har jäst, bakas deraf små kringlor, som sättas på plåtar, hvarpå de ej böra jäsa mycket,

innan de sättas i ugnen. Då de uttagas smörjas de hastigt med en fjäder, doppad i kokt vatten.

Viborgskringlor. 1 1/2 liter söt mjölk, 1/3 hektogram väl urtvättadt smör, 3 matskedar god jäst, 2 theskedar ej alltför finstött kardemumma, en thesked muskotblomma, 6 ägg, 6 1/4 hektogram socker samt 3 kilo bakelsemjöl knådas i ett tråg och får derefter stå att jäsa, inbäddad i kuddar oh en serviette öfver. Då degen har riktigt jäst bakar man deraf genast kringlor, så stora som en porslinsallrik. De läggas derefter att jäsa på en mjölad serviette, men få ej stå för nära stark värme, ty då blilva de blåddriga. Då de hafva väl jäst, lägger man en i sender i en kastrull med kokande vatten, samt nedtryckas med en hålslef, och upptages dermed då de äro kokta, samt läggas på halm eller på en smord plåt och insättas i ugnen att gräddas. Då kringlorna höjt sig och blifvit bruna, uttagas de och öfverpenslas med kokande vatten, hvarefter de åter införas i ugnen för att blifva mjuka. De äro nu färdiga att serveras till the eller kaffe.

Sockerkringlor. Till 4 1/4 hektogram mjöl tages lika mycket stött socker, hälften så mycket smält smör, 3 ägg, en theshed stött kanel och lika mycket kardemumma och detta knådas med godt hvetemjöl till en fast deg, som utrullas och bakas till kringlor vid måttlig värme.

I stället för ofvannämnda kryddor kan man taga blott hälften så mycket socker; samt tillägga litet rom och pottaska, men då skola kringlorna doppas i socker och ägghvita.

Gräddkringlor. 4 hektogram mjöl knådas med 33 centiliter ljum grädde och 1/2 hektogram stött socker, 1 ägg och 3 skedblad jäst. Då detta jäst bakas deraf kringlor, som gräddas i ej för varm ugn.

Veilekringlor. 4 hektogram mjöl, hälften så mycket smält smör, 1 hektogram socker och 4 kokta, hackade äggulor knådas först, derefter med 4 råa ägg. Häraf rullas kringlor som doppas i ägghvita och socker och insättas i ugnen att gräddas.

Finare kringlor till the eller chokolad tillägger man stötta mandlar.

Mandelkringlor. Till 1 hektogram skollad och fint stött mandel tages 3 hektogram stött socker, 3 hektogram tvättadt smör, 8 äggulor, 4 hvitor och 6 1/2 hektogram fint hvetemjöl. Detta knådas väl och ställes en half timme i kallt rum. Sedan bakas deraf små kringlor, som sättas på smorda plåtar och öfverpenslas med sammanvispad äggula och vatten, samt beströs med fint hackad sötmandel och socker, hvarefter de gräddas i svag ugnsvärme.

Små mandelbröd. Till 4 1/4 hektogram skollad och fint stött sötmandel och lika mycket florsiktadt socker tagas 7 äggulor och en hvita, hvaruti sockret först röres, derefter mandeln, rifna skalet af en citron och ett skedblad hvetemjöl. Af denna deg rullas fingers tjocka, 5 centimeter långa bullar, hvilka läggas på väl smorda plåtar att gräddas i

ej för varm ugn.

Mjuka pepparkakor. 1 1/2 liter brun sirap hälls i en kastrull med 1 1/4 hektogram tvättadt smör och sättes på elden att koka 10 minuter. Nu tager man siktadt rågmjöl och lika mycket hvetemjöl och detta lägges i ett tråg, hvarpå den heta sirapen hälls, och omröres med en liten träspade, samt handteras sedan med händerna till en lös deg, som får hvila 2 á 3 dagar. Då pepparkakorna nu skola göras, tages 1/2 hektogram hvit pottaska, som fuktas med några droppar vatten och gnides med en knif, att den blir fin och slät. Derefter utkaflas degen på ett bord och pottaskan strykes med knifven här och der öfver degen, att all pottaskan kommer deruti. Nu arbetas degen en half timme med så litet mjöl som man kan handtera den med, hvarefter den utkaflas, och deraf utskäras pepparkakor i hvad facon man, behagar, sättas på mjölade plåtar, smörjas med sammanvispad äggula och vatten samt beströs med skollad och i tunna skifvor skuren sötmandel samt gräddas i svag ugnsvärme

Uti sirapen kan äfven kokas fin, stött ingefära, nejlikor samt fint skurna pomeransskal, Hvita pepparkakor. Till 4 1/2 hektogram siktadt socker tages 5 äggulor, 8 skedblad tjock, söt grädde, 6 skedblad skiradt smör, 1/8 hektogram renad pottaska, litet rifven citronskal, en thesked stött kanel och så mycket hvetemjöl att deraf blir en tjock deg, hvilken utkaflas på ett mjöladt bord, samt utskäres i hvad faconer man behagar, hvarefter pepparkakorna sättas på plåtar och gräddas i ugnen.

Mjuk, tjock pepparkaka. Tolf äggulor vispas en half timme med 2 1/8 hektogram stött socker. Emellertid uppkokas 33 centiliter sirap, hvaruti man lägger kryddor efter smak, stött ingefära, nejlikor, anis eller fenkol och fint skurna pomeransskal. Då sirapen har svalnat hälls den på äggen, som röras ännu 1/9 timme; derefter iläggas hvetemjöl, cirka 3/4 hektogram, och med rörningen fortfares ännu 1/4 timme, slutligen iläggas ägghvitorna vispade till hårdt skum, hvarefter blandningen genast hälls i en väl smord form, som insättes i ugnen att i svag värme gräddas, hvarefter den uppstjelpes ur formen. Då den skall serveras, skäras skifvor deraf.

Finare pepparkakor. Dagen innan pepparkakorna skola bakas, göres en lös deg af 33 centiliter brun sirap, 1 hektogram stött socker, 2 hektogram tvättadt, godt smör, en thesked pulvriserad pottaska, 5 äggulor, 5 skedblad tjock, sur grädde, hvetemjöl och samma slags kryddor som i föregående. Då pepparkakorna skola bakas, arbetas degen med mera mjöl, hvarefter den utkaflas, och deraf utskäras pepparkakor i hvad facon man behagar, hvilka sättas på smorda plåtar och gräddas i svag ugnsvärme.

Ingefärspepparkakor. 4 1/4 hektogram kross socker, 6 äggulor, 16 centiliter söt grädde, lika mycket skiradt smör, en matsked finstött och siktadt ingefära samt 1/8 hektogram renad pottaska blandas med fint hvetemjöl till en stadig deg. Denna utkaflas och bakas häraf såväl små pepparkakor på plåtar, som pepparkakor i blecklådor att skäras mjuka, men i senare fallet göres degen läsare.

Norrländska pepparkakor. 33 centiliter brun eller mellan sirap kokas helt litet med finskurna och hackade pomeransskal, hvarefter den upphålles i ett stenfat och man ilägger kardemummor, nejlikor och ingefära, allt finstött, 4 1/4 hektogram godt, skiradt smör hälle i sirapen, hvarefter man knådar hvetemjöl deruti, att det blir en stadig deg, som får stå ett dygn och derefter utkaflas med så litet mjöl som möjligt. Man utskar pepparkakorna, som man vill hafva dem och gräddar dem i ugnen. De böra förvaras i ett varmt rum för att hålla sig möra.

En annan sorts pepparkakor. 33 centiliter brun sirap uppkokas och rres tills den blir sval, då den blandas med hvetemjöl, 2 ägg, 3 matskedar skiradt smör, en matsked tjock, sur grädde, 1/8 hektogram pottaska samt fint skurna pomeransskal, kardemummor, nejlikor och ingefära, en nypa af hvarje sort. Då allt detta är blandadt till en lagom tjock deg, ställes det ett dygn att jäsa i ett varmt rum, hvarefter det handteras som annan deg på bordet och utkaflas till pepparkakor, som gräddas i svag ugnsvärme.

Honungskaka. 8 1/2 hektogram skirad honung och 4 1/4 hektogram socker blandas med 15 äggulor och 8 till skum vispade hvitor, och blandningen arbetas en, god timme.

Derefter iröres 6 1/4 hektogram godt hvetemjöl, litet i sender samt finskurna citronskal, stött kardemumma, nejlikor och ingefära. Man har nu aflånga former af tjockt skrifpapper, cirka 21 centimeter långa 10 1/2 cent. breda och 7 1/2 cent. höga, eller någon annan storlek efter behag.

Dessa smörjas med kallt smör, hvarefter smeten öses deruti, men blott halffulla, och de insätts i någorlunda varm ugn. För att pröfva om de äro färdigbakade sticker man en vispqvist uti dem, och då den utdrages torr är kakan gräddad.

Godrån. 1 hektogram rifvet socker röres med 9 äggulor, tills sockret har smält, då ilägges 3 skedar skiradt smör, något hvetemjöl 16 centiliter tjock, söt grädde och gula skalet af en citron, derefter iblandas så mycket godt hvetemjöl, att smeten blir som en lös deg, hvaraf tages med en knif och breddes på godrånsjernet, sedan detta först blifvit riktigt varmt och smordt med vax. Derefter vändes jernet på elden att rået endast blir gult.

Tunnrån. 33 centiliter söt; grädde, 1 hektogram stött socker och en handfull hvetemjöl vispas tillsammans. Emellertid upphettas jernet och smörjes med hvitt vax, hvarefter ett skedblad af smeten ihålles och jernet vändes öfver elden tills rået synes gulaktigt, då man putsar med en knif kring kanterna på jernet, hvarefter det öppnas oh en tjock, rund pinne lägges på rået, som rullas derpå, hvarest det blir sittande tills det har kallnat, då det försigtigt aftages. På detta sätt fortfares tills smeten är slut. Jernet vaxas blott första gången.

Småbrödiskakor. 2 hektogram rördt smör blandas med 2 vispade ägg, 1 hektogram

‘socker, hektogram bittermandel och 1/2 thesked hjorthornssalt. Ut i detta arbetas 3 hektogram hvetemjöl, hvarefter degen ställes i kallt rum öfver natten. Följande dagen utkaflas litet i sender, och man tager med ett dricksglas små runda kakor, hvaruti man gör ett litet rundt hål vid ena kanten, att de se ut som små brödkakor, hvarefter man piggar dem med pennor ur en fogelvinge och gräddar dem i ugnen.

Småbröd kan man för öfrigt beströ med hackad succat, mandel, syltade pomeransskal, korinter eller kanel efter smak.

Annat småbröd. 6 ägg vispas starkt; 4 1/4 hektogram socker, 3 droppar pomeransessence, en nypa vaniljsocker samt 2 theskedar hjorthornssalt röres häruti. 16 centiliter skiradt smör röres nu tills det höjer sig och då iröres blandningen, tillika med 8 centiliter gräddde. Man rör nu alitsamman med 6 1/4 hektogram hvetemjöl, och får det derefter stå i kallt rum till påföljande dag. Litet i sender utkaflas då på det mjölade bordet och uttages med pepparkaksformar, hvilka façonerna man önskar. Dessa öfverpenslas med äggula blandad med vatten, och doppas i strösocker samt gräddas i ugnen på smorda plåtar.

En annan sorts småbröd. 6 vispade ägg, 1/4 hektogram skollad och stött bittermandel, en thesked hjorthornssalt, skalet af en citron och 4 1/4 hektogram florsiktadt socker röres tillsammans. 4 1/2 hektogram färskt smör röres till hvitt skumm och arbetas sedan inuti blandningen; slutligen iröres 8 hektogram hvetemjöl. Denna deg för stå i kallt rum öfver natten och utkaflas sedan och behandlas såsom föregående.

Brioche. Man knådar en deg af 5 1/4 hektogram mjöl, 4 1/4 hektogram smör, 6 á 7 hela ägg, litet socker, salt och helt litet mjölk. Man tager först 1/4 af mjölet, litet ljunst vatten och jäst, hvaraf man gör en lös deg, som man sätter på ett varmt ställe att höja sig. Det öfriga mjölet lägger man på bordet, gör en fördjupning i midten, lägger smöret sönderskuret i små stycken, öfver mjölet, tömmer äggen i fördjupningen tillika med sockret, saltet och mjölken samt knådar alitsamman till en mycket fin deg.

Då den andra degen har höjt sig, blandas den härmed och knådas väl ihop, hvarefter man lägger den i en med mjöl beströdd kruka, strör litet mjöl deröfver, lägger en fyrdubbel serviette derpå, och låter det stå orördt i ett kyligt rum 12 - 18 timmar.

Degen skall då hafva höjt sig och tömmas på ett med mjöl beströdt bord, utbredes, hoplägges åter och skäres i små stycken, som man med tillhjälp af mjöl rullar till runda bullar af ett äpples storlek. Dessa bullar läggas ej för nära hvarann på en plåt, tryckas litet flata, hvarefter man med fingerspetsen gör en liten fördjupning i hvarje brioche och öfverstryker dem hastigt med vatten. Derefter rullar man af samma deg helt små kulor med en spets på, sätter dem ofvanpå bullarne, öfverpenslar dem med ägg och gräddar dem i en måttligt varm ugn.

Vaniljbröd. 6 äggulor och lika många hvitor vispas hvar för sig till skum, hvarefter

de vispas tillsammans; derefter iröres 1 1/2 hektogram florsiktadt socker och 1/2 hektogram vaniljsocker (se här nedan) uppblött i en desertsked vatten. Efter ännu en stunds vispning iröres 2 3/4 hektogram hvetemjöl, hvarefter vispen afstrykes och ett lock lägges öfver smeten, som får stå en timme. Man lägger derefter smeten i små ovala eller runda plättar på smorda plåtar att gräddas i lagom ugnsvärme. De lossas med en tunn knif från plåtarna och förvaras, sedan de kallnat, i glasburk.

Kanelbröd. 2 hektogram florsiktadt socker röres i 3 hårt ägg; 1 hektogram färskt smör röres till skum och arbetas sedan tillsammans med sockret och äggen, slutligen iröres 2 3/4 hektogram finaste hvetemjöl. Då degen är väl arbetad, ställes den i kallt rum öfver natten. Häraf rullas fingertjocka stänger och skäras i bitar 5 centimeter långa Dessa tillplattas litet, smörjas med vispad ägghvita och doppas i en blandning af finstött kanel och kross socker, samt gräddas i svag ugnsvärme.

Olivas småbröd. 3 hela ägg vispas väl, 3/4 hektogram stött mandel, 2 hektogram brunt kross socker, 4 1/4 hektogram mjöl, några droppar cedroessence, samt några stötta kardemummor, litet finstött kanel och en thesked hjorthornsalt röres väl tillsammans; slutligen iröres 4 1/4 hektogram färskt smör, som först är rördt till skum. Häraf lägger man, på smorda papper eller plåtar, små runda plättar, hvilka öfverpenslas med blandadt vatten och äggula, samt beströs med socker och kanel.

Små åttor. 6 äggwhitor vispas till hårdt skum, deruti röres sakta 3/4 hektogram florsiktadt socker, 6 äggulor och hektogram fint hvetemjöl, att det blir som en stadig gröt. Vaxadt eller smordt skrifpapper lägges på plåtar. Genom en tratt bildas derpå små runda plättar, 2 och 2 bredvid hvarann, att de se ut som åttor. De gräddas i svag ugnsvärme och lossas med knif.

Baba. Man gör en jäsdeg, som till brioche, men endast något lösare. 2 hektogram mjöl blandas med 60 gram stött socker, 60 gram muskatell russin och korinther hackade tillsammans, litet insockrad citron och litet torkad och söndermalen saffran arbetas väl tillsammans och degen behandlas för öfrigt såsom vid briochen (se ofvan), med tillsats af 2 hektogram smör och 4 ägg.

Känns den ej nog lös, tillägger man ytterligare några ägg. Den blandas derefter med jäsdegen och lägges i en smord form, att vidare jäsa. Formen får endast fyllas till halften, och ställes i varmt rum. Då degen har höjt sig tillräckligt, insättes den i ugnen att gräddas ungefär en timme. Anrättas varm eller kall.

Sockerbröd. 2 hektogram socker rifves och siktas, dertill blandas 7 á 8 äggulor och 5 whitor, hvilket arbetas tillsammans tills det börjar höja sig; då tillägges 2 1/8 hektogram fint hvetemjöl. Af denna blandning lägger man, på smorda och väl afgnidna plåtar, med en thesked lagom stora sockerbröd.

Franska sockerbröd. 12 äggwhitor vispas till hårdt skum, hvarefter 3/4 hektogram socker

och derefter 12 äggulor röras deruti med en träsked. Derefter inarbetas 3/4 hektogram hvetemjöl, att det blir som en tjock gröt. Smeten öses nu i en tratt och man bildar deraf på papper hvad fåconer man behagar, samt översiktar med socker. Men det socker, som faller på papperet, bortblåses väl, hvarefter det på en plåt insättes i svag ugnsvärme. Då sockerbröden äro gräddade tagas de med en tunn knif nätt af papperet.

Smörkringlor. 3/4 liter söt mjölk värmes och deruti slås 33 centiliter smält smör samt 3/4 hektogram socker. 4 ägg arbetas med godt hvetemjöl i ett litet tråg eller ett stenfat, som stått för elden, och deruti hålles nu den värmda mjölken samt så mycket mjöl, att det blifver stadigt och slutligen inknådas äfven 2 skedblad god jäst, hvarefter det får stå att jäsa. Häraf bakas sedan ringlor, som ställas på mjöladt papper, och då de nu åter jäsa, sättas de med papperet i ugnen, som ej bör vara så varm, att papperet brännes. Dessa ringlor få ej jäsa så att de spricka, ty då blilva de ej goda.

Fina thekinglor. 2 1/2 hektogram skollad och med några droppar vatten fint stött mandel blandas med lika mycket stött socker och lika mycket tvättadt smör samt 4 hektogram godt hvetemjöl. Af denna deg bildas små ringlor, som öfverpenslas med äggula och doppas genast i sammanblandadt stött socker och fint hackad sötmandel, hvarefter de sättas på smorda plåtar och grädda i ugnen.

Rostadt thebröd. Till 4 1/4 hektogram florsiktadt socker tagas ägg af samma vikt, som vispas med sockret, tills det blir tjockt, då lika mycket fint hvetemjöl iröres. Då detta är väl blandadt, hålles smeten midtpå en liten mjölad plåt och insättes i svag ugnsvärme att gräddas. Då den öfvrallt har höjdt sig är den färdig, uttages och får kallna, hvarefter den skäres i skifvor, hvilka läggs på halster, att litet rostas i någorlunda varm ugn.

En annan sorts rostadt thebröd. 6 ägg röras åt en led med 4 1/8 hektogram florsiktadt socker, 2 1/8 hektogram skollad och fint stött sötmandel, med några få bittermandlar, tills det börjar höja sig; då ilägges en knifsudd fint stötta nejlikor, en knifsudd stött kanel och 4 1/4 hektogram fint hvetemjöl.

Då detta är väl blandadt, hålles smeten i cirka 15 centimeter långa papperslådor som sättas på plåtar och gräddas i svag ugnsvärme. Då de hafva väl höjdt sig uttages de, papperet aftages nätt och bröden skäras i skifvor, hvilka antingen insätts på halster i en het ugn att rostas, eller glaseras med sammanrörd äggghvita och socker, hvarefter de insätts i svag ugnsvärme, att glasyren får torka.

Vanilj socker. 1/2 hektogram vanilj dippes i småbitar och kokas i en såspanna med lock, i 33 centiliter vatten. Man rörer ofta under kokningen och då vattnet hopkokat till en tredjedel, silas det genom fint linne i ett glas eller en porslinskopp.

Då mesta hettan är afgången vrider man all must ur vaniljen. Derefter lägges denna tillbaka i pannan och afkokas ånyo i 33 centiliter vatten, tills blott en tredjedel återstår. Det silas och urvrides i en annan kopp. På detta sätt afkokas vaniljen fyra gånger, och

kan derefter ännu en gång begagnas i substans till blanc mangé, eller något annat der vanilj erfordras.

Af den första starkaste lagen göres vaniljsocker på följande sätt: Hvitt florsiktadt socker lägges mycket tjockt midt på ett stort porslinsfat, härpå stänkes vaniljlagen varsamt, litet i sender och en annan person rör under tiden omkring sockret, att det icke smälter. Då all lagen är påstänkt, kringbredes sockret tunnt på fatet, som ställes på en varm spishäll eller i en ugn, som är ljum efter eldning. Då sockret är fullkomligt torrt lossas det från fatet, stötes i en ren stenmortel, siktas och fylles på torra, rena flaskor, som korkas och förvaras på ett varmt ställe. Detta socker håller sig i årtal.

De tre andra afkoken hällas tillsamman i pannen och kokas med 6 hektogram socker till en simmig sirap. Då den har svalnat, hälles den i väl rengjorda och, torra buteljer, som förvaras i kallt rum.

Att tillreda löpe. Två timmar innan kalfven skall slagtas bör den få en god portion söt mjölk att dricka. Då kalfven sedan uppskäres tages osten ur magen och rengöres väl, skinnet vändes och sköljes i flere vatten, äfvenså osten, som derefter saltas och lägges i skinnet. Detta hopfästes med en tråd, lägges i en skål och beströs med salt. Så får det nu ligga i tre dygn, hvarefter det upptages och får hänga att torka. Då löpen skall användas vattenlägges den dagen förut.

Att tillreda pottkäs. Man tager gammal, stark ost, skär kanterna i små bitar och lägger alitsamman i en spilkum, håller den så mycket blandadt öl och porter, att det står öfver osten, och det får nu stå tills kantbitarne kännas mjuka. Massan stötes då fin i en stenmortel och passeras genom en sikt, hvarefter den blandas med fin cognac samt litet smält smör och lägges i små burkar eller glas och deröfver smältes en smörbotten.

Att luta spillångor eller annan torr fisk. Till 3 liter sållad björkaska tages 33 centiliter ren, hvit kalk samt 12 liter sjövattnen och deraf kokas en stark lut, som ställes till påföljande dag att klarna. Fisken sönderhugges då i cirka 35 cent långa bitar, hvilka nedläggas i ett tillräckligt stort träkarl, att fisken får plats att svälla, botten bör först beströs några centimeter tjockt med kalk. Sist dithålles den klara luten, som bör stå öfver fisken, hvarpå en, botten och någon tyngd lagges, som haller den nere i luten. På detta sätt skall fisken ligga 4 å 5 dagar eller tills den börjar svälla.

Då upptages den, lägges i friskt sjövattnen, som ömsas hvarannan dag i cirka 10 dagar, hvarefter den kan kokas. På detta sätt lutad, blir fisken hvitare och förr all då den lägges i aska.

Att tillreda soja. Salt lake efter kött och flask kokas och skummas tills den är fullkomligt klar, hvarefter den upphålles och får afsätta bottensats. Emellertid kokas stark bouillon af 4 oxläggår tillika med hektogram ingefära, litet hel starkpeppar och 3 å 4 nejlikor, några blad muskotblomma, 2 å 3 lagerbärsblad, 1 rödlök, 2 purjolökar, timjan, mejram

och salt. Allt detta kokas i tillräckligt vatten, tills lagen blott utgör 1 1/2 liter.

Man bryner 12 3/4 hektogran brunt farinsocker, torrt, i en liten jernpanna; då sockret börjar brynas, påhålles litet vatten i sender, under flitig omröring. Detta hålles i 3 liter af den klara saltlaken, som i förtennt panna sättes på elden. Bouillonon, som bör vara så hård, att man kan skära den med knif, lägges häruti och alltsamman får koka en stund, hvarefter denna soja hålles på väl torra halfbuteljer, som korkas och hartsas väl.

Att inlägga champignonor. Då champignonerna äro plockade, sköljes och rensas all smuts bort; på de små afdrages huden och stjelkarne skrapas, hvarefter de kastas i friskt vatten, upptages sedan och lägges på rent linne, att vattnet urdrages. God vinättika sättes på elden; till 1 1/2 liter ättika tages 1/8 hektogram starkpeppar, hälften så mycket lagerbärsblad och dito muskotblomma. Då allt detta kokar, iläggas champignonerna att få ett uppkok. Derefter tömmas de på flaskor och öfverbindas sedan de blifvit riktigt kalla.

Att tilreda bröstsaft af althea rot. Man renskrapar och sköljer 1 1/2 hektogram torkad althearot, klyfver den i smala strimlor och skär den i små bitar. Detta sättes på elden med 1 1/2 liter vatten och får koka friskt en fjerdedels timme. Då lagen blir limartad, silas den genom hårsikt och häruti smältes 8 1/2 hektogram sönderhugget socker. Då detta uppkokar, klaras det med några till hårdt skum vispade ägghvitor.

Det får derefter koka tills lagen trådar sig mellan fingrarne. Då den har kallnat, hålles den på flaskor som korkas.



Råd angående väfning.

Några råd till de husmödrar som vistas på landet och sysselsätta sig med väfning.

Att bleka garn och väf.

Att bleka väf på kort tid. Väfven lägges i en bykså strax efter den har kommit ur väfstolen, och bykes i 2 dygn med kokhett vatten både dag och natt: derefter utlägges den på marken i 4 dagar och vattnas alla dagar, om det icke regnar. Nu upptagas den och lägges ånyo i byk karet, och ett groft lakan lägges deröfver, samt derpå lägges skalade och hackade svarta rättikor.

Derefter bykes den åter i 2 dygn med god björklut hvarefter rättikorna aftagas och kunna förvaras till en annan gång. Nu upptages väfven, sköljes och klappas vid sjön, och lägges sedan ut på bleket igen, men vattnas flitigt, framförallt om det är starkt solsken. Då väfven efter andra bykningen har legat 8 dagar på bleket, så bykes den åter

i 2 dygn, hvartill då nyttjas de förvarade rättikorna att koka i luten, och man lägger nya på ett groft lakan öfver väfven i stället, som åter kunna gömmas till nästa bykning.

Väfven sköljes och klappas åter vid sjön och utlägges derefter på bleket. På detta sätt fortfares till den är fullkomligt blekt. Aska af ormbunkegräs är ganska god, såväl till bykning af väfvar som till kläder. Den samlas på det sätt, att en bakugn lägges full af ormbunkar, och då dessa blifvit litet torra tänder man eld på dem, och då all är utbrändt sopar man ut askan.

Att bleka bomullsgarn. Garnet lägges en natt i lut och kokas derefter 3 timmar i såpa och vatten (till 4 1/4 hektogram räknas 1/4 hektogram såpa); man sköljer det sedan i rinnande vatten och utlägges det marken.

Efter 8 dagars förlopp kokar man det ånyo och lägger då, förutan såpan, lika mycket glasgalla uti vattnet, hvarefter det åter utlägges på marken för att blekas tillräckligt.

Obs! Såpan söndervispas i vattnet innan garnet lägges uti, och glasgallan sönderstötes fin.

Att befodra ullväxt hos får.

Ett sätt att befodra ullväxten hos får. Strax efter klippningen tvättas fåren öfver hela kroppen med kärnmjölk eller i brist deraf med söt mjölk, som då blandas med litet koksalt och vatten. Ullen blir derigenom mycket bättre, växer fortare och tätare. Färlössen fördrifvas och fårskabb botas äfvenledes härmed.

Att färga garn och väf.

Att färga hvitt, fint ullgarn grönt. 1 hektogram brun bresilja och för 6 öre finstött alun lägges i vatten och kokas en half timme. Garnet utbredes en fingerborg af den förut blötta blåfärgen hålles uti och omröres flitigt, hvarefter garnet iläggas och vandes flitigt, och detta får nu koka en half timme, då det är färdigt. Vill man hafva det mörkare tager man mera blåfärg. Denna gröna färg är mycket vacker.

Att färga ullgarn på annat sätt. Tag björklöf, antingen medan det växer, vid midsommartiden, eller torrt löf, men det färska är bäst; koka det med så mycket vatten att det står öfver garnet, och till 4 1/4 hektogram tages rikligt 1/4 hektogram alun.

Då löfven äro så mycket kokade att vattnet blir gult, uppkramas löfven och garnhärfvorna läggas uti, som redigt utskakas, och får koka litet medan man vänder och omrör det flitigt. Då garnet har fått vacker gul färg upptages det, eller ock kan det ligga tills det har blifvit kallt, då det upptages, utskakas och sköljes, upphänges och torkas väl.

Derefter lägges det i den blå färgen, som man har tillredt på följande sätt.

Tag urin, hälst efter den som dricker starka drycker; håll den i en kruka och lägg ett kläde öfver samt derpå ett lock, som håller väl täppt; ställ den derefter i en varm, men ej het ugn 3 eller 4 dagar, hvarefter det klara afhålles men det tjocka kastas bort, krukan sköljes ren och det klara tömmas åter deruti. Nu stöter man indigo helt fint och lägger den i en tät, sydd påse af tunnt lärft, och denna lägges i den klara urinen, der den får ligga 4 å 5 dagar, men gnuggas en gång oro dagen. Derefter lägger man en ullgarnsända deruti för att pröfva färgen. Är denna grön då den legat deruti ett halft dygn, så är färgen god. Man doppar nu härfvorna deruti, den ena efter den andra som urvridas; sedan utskakas de väl samt nedläggas åter i krukan.

Då de nu legat från morgonen till middagen, uppvridas de åter, utskakas och nedläggas ånyo i krukan, der de få ligga 2 å 3 dagar tills det blir tillräckligt mörkt, men morgon och afton upptagas de, utskakas och läggas jemnt ned, då påsen gnuggas hvarje gång garnet röres. Skulle garnet visa sig vara fläckigt, kramas det och upphänges att väl torka, men lägges åter i färgen, så tager den bättre. Är garnet deremot jemnt färgadt så sköljes det i kallt vatten och upphänges att torka och nu är det färdigt. Denna gröna färg tåler tvätta och förlorar sig ej.

Grön färg på bomulls- och linnegarn. Garnet färgas först blått (se här nedan angående blått bomullsgarn) hvarefter det sköljes, upphänges och torkas väl. 9 liter kallgjord björklut sättes på elden i en förtennt kopparkittel, och deruti lägges ett hektogram skillingräs eller så kallad ängskär, hvilket köpes torrt på apoteket. Detta får koka i luten en half timme, hvarefter kitteln lyftes af elden och gräset upptages. Då lägges deruti 3 1/2 gram spanskgrön som först legat en stund i blöt och omröres samt får koka litet. Derefter tages kitteln af elden, garnet lägges uti, och man låter det ligga en fjerdedels timme, hvarefter det upptages, sköljes och upphänges att torka, och nu är det färdigt. Proportionen af den gröna färgen är till 4 1/4 hektogram garn.

Blå färg till bomulls- och linnegarn. Man uppkokar vatten och slår deruti god björkaska, detta bör nu stå tills luten blir så stark att den biter på tungan; då af hålles det klara och slås i en förtennt kopparkittel att koka. Nu stötes indigo helt fin, siktas genom en hårsikt och lägges deruti att koka en fjerdedels timme; derefter tömmas färgen i en god, stark ekbytta, hvaröfver lägges ett kläde, och derpå ett lock som håller väl tätt; byttan sättes i en varm spis eller bakugn, att färgen håller sig ljum. Dagen derefter lägges ett stycke surdeg deruti som sönderplockas helt smått, byttan öfvertäckes åter väl, och hon får stå der hon kan hålla jemn värme 4 å 5 dagar. Då pröfvar man färgen med att stoppa en ny tändsticka deruti.

Blir stickan grön så är färgen riktig, men är detta ej fallet bör färgen stå tills den håller profvet. Då doppas garnet deruti, den ena härfvan efter den andra, och gnuggas väl att de taga färgen till sig; derefter få de ligga 2 å 3 dagar, hvarefter de böra vridas ur färgen

och sedan hänga ett dygn att torka på ett ställe hvarest solen ej skiner. Derefter läggas de åter i färgen der de böra ligga tills de blifva så mörka som man önskar. Men byttan måste alltid vara väl öfvertäckt med kläde och lock samt jemn värme, eljest fastnar färgen ej derpå, och så länge garnet ligger deruti, näste det en gång om dagen upptagas och gnuggas. Då det har fatt tillräckligt färg, upphänges det till torkning i 2 á 3 dagar, att det blir fullkomligt torrt, derefter tvättas det i het lut, upphänges, torkas och är nu färdigt.

Den öfriga färgen kan nyttjas till att färga ljusare blått, den först uppkokas och slås i byttan. När den blifvit ljum lägges garnet deruti och behandlas såsom ovanstående. Proportion till den mörkblåa färgen är: Till 4 1/4 hektogram garn, 6 liter lut, 1/4 hektogram indigo och så mycket surdeg som ett litet hönsägg.

Blå färg till ullgarn. Se ofvan »Att färga ullgarn grönt på annat sätt», Garnet behandlas på samma sätt med undantag af björklöf och alun, och den första tillredelsen, för att få garnet gult.

Att färga ull , bomulls eller linnegarn grått. Till 4 1/4 hektogram garn tages 11 1/2 liter vatten, eller så mycket att det står öfver garnet, 40 gram galläpple, 40 gram röd vinsten och 53 1/4, gram alun, hvilket alltsamman stötes och siktas genom ett fint durkslag lägges derefter i en kittel och vattnet påhålles. Då det kokat en timme till ullgarn, men till bomullsgarn en fjerdedels timme, så lägges garnet deruti; ullgarnet får koka en fjerdedels timme, men bomulls- och linnegarn en hel timme, hvarefter det upptages, upphänges att kallna, vrides och utskakas. Emellertid rengöres kitteln väl och sättes ånyo på elden med lika mycket rent sjövattnen; häruti lägges 1/4 hektogram vitriol, och detta får blott uppkoka, då det genast aflyftes och garnet doppas deruti upp och ned, så länge tills det blir så mörkt som man önskar det.

Att färga äkta rödt ullgarn. Till 4 1/4 hektogram ullgarn tages hektogram konsjonell, som stötes helt fin och uppblötes med litet vatten om aftonen innan man ämnar färga. Dertill tages 1 hektogram skedvatten i en flaska med godt utrymme, hvartill hålles lika, mycket rent sjövattnen och deruti lägges 1/2 hektogram engelskt tenn som klipptes helt smått, och flaskan korkas väl samt får stå ett dygn. Vill man då färga, sättes en väl förtennt kopparkittel öfver elden med 8 liter sjövattnen och då detta uppkokar lägges 1/4 hektogram fint stött vinsten deruti, som får koka litet. Emellertid blötes 1/4 hektogram hvit stärkelse i litet vatten, som sedan vispas i kitteln med en alldeles ny visp, och då detta uppkokar slås den blötta konsjonellen deruti, samt litet derefter skedvattnet, som hålles sakta ur flaskan genom en netteldukslapp att det tjocka ej medföljer som ligger på botten.

Nu lägges garnet deruti, men utskakas först riktigt och man låter det koka jemnt under det man beständigt rör det och vänder det med en tråspade tills spadet blir riktigt klart och garnet har dragit all färg uti sig. Då upphänges garnet tills det blir kallt, sköljes derefter väl, urvrides och upphänges att torka, och derefter är det färdigt.

Man får ej till denna färg begagna annat än godt sjövattnen, som ej är salt, eller ock regnvatten. Det tenn som erfordras, kan köpas hos tenngjutare, affall efter deras svarfning, som är lätt att sonderklippa.

Man pröfvar skedvattnet dermed att man dryper en droppe deraf på en kopparslant; kokar det då liksom en vattendroppe som drypes på ett glödgat jern, så är det riktigt. Det beror så mycket på tennets och skedvattnets godhet, om denna färg skall blifva bra.

Innan man färgar garn bör man alltid först tvätta det och urskölja såpan väl, samt låta det ligga 1 å 2 dagar i vatten sedan det är sköljdt, samt ombyta vattnet några gånger och derefter vrida och torka det.

Att färga mörkrödt linnegarn. Till 4 hektogram linnegarn. eller tråd tages 1/4 hektogram hvit pottaska, som stötes helt fin och härpå slås 6 liter sjövattnen med 7 1/2 gram orleana. Detta får uppkoka i en förtennt kopparkittel, hvarefter det lyftes af elden, garnet lägges deruti och får ligga tills det är nästan brandgult då det upptages, sköljes och hänges till torkning. Derefter göres en alunbeta af 80 gram alun, och 8 liter vatten, som får uppkoka, tages sedan af elden och garnet lägges deruti, samt får ligga öfver natten; påföljande dag uppvrides det, kitteln sköljes och sättes på elden med 11 liter vatten, hvaruti lägges 1 hektogram äkta fernbock, och detta bör koka en timme, hvarefter kitteln lyftes af elden och det klara hället utaf på garnet, men härfvorna utskakas och få ligga dermed tills det blir kallt, då de sedan vridas och upphängas att torka, men sköljes ej.

Obs! Denna färg håller ej att tvätta.

Äkta karmosin på ullgarn. Till 3 1/4 hektogram garn tages 1/4 hektogram hvit vinsten, 1/4 hektogram röd vinsten, 1/4 hektogram romersk alun och 4 händer hvetekli, hvilket allt kokas uti 11 liter vatten och omröres väl. Garnet lägges deruti att koka halfannan timme, under ständig omröring. Det upptages sedan och hänges öfver natten på en stång; följande dagen sköljer man det.

Samma dag då man kokar garnet, blötes 1/4 hektogram stött konsjonell i 1 1/2 liter vatten, följande dagen slås detta i en kittel med 8 liter vatten 3 1/4 gram hvit vinsten och lika mycket röd arcenicum. Detta får uppkoka tillsammans, hvarefter garnet lägges deruti för att under ständig omröring koka en timme, derefter upptages det, och sköljes sedan det kallnat.

Brandgult på ylle. Till 4 1/4 hektogram garn tager man 3/4 hektogram hvit pottaska och 7 liter vatten, hvaraf man gör en lut som göres het; då rifves 1/2 hektogram oljana helt fint deruti och så får den uppkoka. Nu tager man kitteln af elden, omrör väl och lägger garnet uti, der det får ligga så länge tills det blir kallt, då man sköljer garnet.

Citrongult på ylle. Till 4 1/4 hektogram garn tages 1/2 hektogram alun, 2 händer hvetekli och 8 liter vatten, hvilket allt slås i en kittel och får uppkoka under ömröring. Häruti lägges garnet att koka en timme, hvarefter det upptages och sköljes då det har kallnat. Dagen förut lägger man 4 1/4, hektogram franskt gräs i 10 3/4 liter vatten, med 40 gram hvit pottaska, som får stå öfver natten. Påföljande dag kokas färgen i timme, derefter upptages gräset och bortkastas, och garnet lägges uti för att koka en half timme. Skulle garnet ej hafva fått tillräcklig färg bör det koka ännu en fjerdedels timme, hvarefter det upptages, svalnas och sköljes.

Svafvelgult på ylle. Vill man hafva svafvelgult, så lägger man dubbelt så mycket garn i ofvanstående färg, låter det koka en fjededels eller en half timme och sedan sköljes det. *Guldgult på ylle.* Till 4 1/4 hektogram garn tager man 40 gram hvit pottaska och gör deraf en lut med 5 1/2 liter vatten, låter detta blifva kokhett, rifver 26 1/2 gram oljane helt fint här uti och låter det uppkoka. Derefter lyfter man kitteln af elden, rör väl om och lägger garnet deruti och låter det blifve kallt innan man sköljer det.

Ljust kaffebrunt på ylle. Till 4 1/2 hektogram garn tages 1/4 hektogram alun, lika mycket röd vinsten, 8 liter vatten, hvilket uppkokas, hvarefter garnet ilägges och får koka 1/4 timme, derefter kallna och slutligen sköljas. Nu lägger man 1/4 hektogram gul bresilja i en liten påse tillika med en sten, som jemte 50 gram stött galläpple lägges i en kittel att koka 1/2 timme med garnet, hvarefter man aflyfter kitteln, slår bort spadet och fyller ånyo 8 liter vatten i kitteln, samt 53 gram blött krapp och låter detta blifva kokhett, då garnet lägges uti, som under flitig ömröring får koka sakta 1/2 timme och upptages derefter. Härtill kan läggas 13 á 26 gram vitriol, allt efter som man vill hafva garnet ljust.

Mörkt, kaffebrunt ullgarn. Man tager 1 hektogram krapp och behandlar färgen såsom den föregående. Derefter upptages garnet, då 1 hektogram vitriol lägges uti och ömröres, hvarefter garnet ånyo lägges deruti att koka timme under ömrörning. Derefter upptages det och sköljes sedan det har kallnat.

Kastanjebrunt ullgarn. Vill man hafva kastanjebrunt, tager man 80 gram krapp i sjelfva färgen och låter detta koka 1/2 timme. Sedan tagar man garnet upp och sköljer det, då det har blifvit kallt.

Violett på ullgarn. Till 4 1/4 hektogram garn tages 1/2 hektogram alun och 2 händer fulla hvetekli; detta får uppkoka i 8 liter vatten under ömröring, hvarefter garnet lägges uti att koka en god halftimme, då det upptages, kallnar och sköljes. Nu fyller 11 liter rent vatten i en kittel med i hektogram brun bresilja och får koka en timme, då kitteln aflyftes och det klara hålles i en annan kittel. Då färgen har svalnat värmes den åter, och garnet får ligga deruti tills det kallnat, hvarefter det sköljes.

Olivgrönt på ullgarn. Till 4 1/4 hektogram garn tages 1/4, hektogram röd vinsten och lika mycket alun, som får koka med 8 liter vatten. Garnet lägges nu deruti och får koka

1/2 timme under flitig omrörning, hvarefter det upptages och sköljes sedan det har kallnat. Nu fylles åter i kitteln 8 liter vatten, 1/2 hektogram gurkmeja, 1/4 hektogram fint stött galläpple och detta får koka under omrörning, hvarefter garnet lägges att under flitig omrörning koka en god half timme tills det är riktigt gult, då det upptages och 1/4 hektogram vitriol lägges, hvarefter garnet åter lägges för att koka 1/4 timme. Derefter upptages det, får kallna och sköljes.

Svart på ullgarn. Till 4 1/4 hektogram garn tages 1/4 hektogram galläpple och lika mycket gul bresilja, som får koka 1/4 timme i 11 liter vatten, (men bresiljan skall ligga i en påse) garnet lägges nu deruti för att koka en timme, hvarefter det upptages och man lägger 1/3 hektogram brun bresilja i samma påse och påfyller ytterligare 3 liter vatten samt låter detta koka en god halftimme. Garnet lägges ånyo deruti och får koka en timme då det upptages, och man lägger i kitteln, i brist af engelsk vitriol, i 60 gram annan vitriol, hvilken väl omröres och får koka 1 timme tillika med garnet. Men först lägges 1/4 hektogram spanskgröna i litet vatten, och då garnet har kokat tillräckligt, upptages det och spanskgrönan lägges. Man omrör väl och låter garnet åter koka deruti 1/2 timme helt sakta, under flitig omrörning. Derefter upptages det och sedan det kallnat sköljes det.

Blågrått på ullgarn. 4 1/4 hektogram garn sköljes i litet tvålatten: derefter sättes en kittel på elden med 8 liter vatten och 13 1/4 gram bresilja, som får koka 1/4 timme och deruti lägges sedan 6 1/2 gram vitriol. Detta omröres, garnet lägges deruti och vändes så länge tills det har fått nog färg, hvarefter det upptages och sköljes.

Silfvergrått på ullgarn. Till 4 hektogram garn tages 13 1/4 gram alun, lika mycket röd vinsten och lika mycket stött galläpple som får koka i 8 liter vatten, derefter upptages garnet och 1 hektogram vitriol lägges, hvarefter garnet ånyo lägges deruti, att under flitigt doppande upp och ned koka tills det blir silfvergrått. Vill man hafva det mörkare lägger man ytterligare 1/4 hektogram vitriol uti, och låter det koka 1/4 timme, hvarefter man upptager garnet, och sköljer det sedan det har kallnat.

Celadongrönt på ullgarn. Till 4 1/4 hektogram garn tages 1/2 hektogram spanskgröna, hvilken stötes och blötes i 33 centiliter sur öllättika öfver natten. Följande dag tages 3 liter god sur ättika och den blötta spanskgrönan lägges deruti, omröres väl i kitteln och får blifva så varm, att man kan hålla handen deruti; då aflyftes kitteln och garnet lägges uti, för att ligga 1 å 2 timmar medan man flitigt vänder det, och drager det så länge tills färgen är torr. Derefter tages 1/4 hektogram venetiansk tvål, som sönderskåres helt tunn och lägges tillika med 4 å 5 liter vatten i en kittel, men vattnet måste först uppkoka. Vattnet vipas i kitteln att tvålen löddrar sig väl. Häruti skakas nu garnet och sköljes derefter i kallvatten.

Körsbärsrödt på ullgarn. Till 4 hektogram garn tages 1/2 hektogram alun, som lägges i en kittel med 8 liter vatten och en handfull hvetekli att koka. Deruti lägges nu garnet att koka en timme, hvarefter det upptages, fr kallna och sköljes. Nu tages r hektogram

vitriol, fernbock, som man dagen förut har blott i varmt vatten, och 8 liter vatten som allt får koka en timme. Derefter silas det klara i en annan kittel och garnet lägges deruti, vändes flitigt tills det blir kallt. Då fylles 8 liter rent vatten i kitteln med 1/2 hektogram brun bresilja och får koka timme. Det efter aflyftes kitteln och garnet doppas några gånger upp och ner.

Skall färgen blifva mörk så tag blott 1/4 hektogram brun bresilja och skölj garnet sedan.

Tre gröna färger på ullgarn. Vill man halva dunkelt grönt, mellangrönt eller papegojgrönt, så måste man först afkoka garnet i 8 liter vatten, med 1/2 hektogram alun och 2 händer hvetekli en timme, och derefter upptaga det, skölja, det och upphänga det öfver natten. Den dagen då man afkokar garnet, tager man 4 1/4 hektogram schorda, eller så kalladt grönskär, 1/2 hektogram kalk och lika mycket grå pottaska, lägger detta tillsamman i en kittel, och öfver gräset antingen små käppar eller en sten, att det hålles nere. Derpå slår man 11 liter vatten och följande dagen kokas det en timme, hvarefter man upptager gräset, och lägger så mycket nytt gräs deruti, som man vill hafva färgen grön. Men detta måste äfven först vara afkokt i alun; detta får nu koka en timme. Nu upptages det och garnet lägges deruti att koka 1/4 timme, hvarefter det upptages och sköljes.

Vill man hafva det grönare, värmer man blå färg (se ofvan), lägger garnet deruti och låter den ligga så länge tills det blir som man vill halva det; ty ju längre det ligger, ju mörkare blir det. Derefter sköljes det på samma sätt som den blåa färgen.

Röd färg på bomull och linne. Man lägger safflor i en ny lärftspåse, som ställes i en kruka med regn celler sjövattnen och vändes ofta. Vattnet ömsas dagligen tills påsen blir rosenröd och vattnet klart; dessutom bör man slå på påsen med ett klapprä och skölja den väl i vatten. Derefter tagas färgen ut och lägges i ett stenfätk och deröfver hålles pottaskelut. Då detta har dragit ett halft dygn, frånsilas färgvattnet och deruti hålles några skedblad ättika, hvarefter garnet eller tyget ilägges och får ligga tills det blir tillräckligt färgadt. Derefter upptages det, och sköljes i vatten blandadt med ättika.

En vacker brun färg på linne- och bomullsgarn. Man samlar tallkottar om hösten då de äro fullmogna, men ännu hafva sin kåda kvar, som förvaras i ett torrt rum. Man lägger dem derefter i en kittel att koka i sjövattnen tills det blott är tillräckligt kvar att räcka öfver garnet som skall färgas; då silas spadet och garnet lägges uti att koka tills det blir så mörkt man vill hafva det, då det upptages och sköljes, men kokas ännu en gång uti stark, kallgjord lut, hvarefter det åter uppkokas i det första spadet. Härmed kan man fortfara flera gånger så blir färgen så mycket klarare och garnet kan vid afsköljningen äfven tvättas med såpa.

Sandel brunt. 80 gram sandel, 13 1/4 gram galläpplen eller några händer mjölbärsris tages till 4 1/4 hektogram garn, som kokas i 1 1/2 timme, hvarefter garnet upptages och 13 1/4 gram vitriol ilägges och omröres garnet vändes och kokas derefter häruti timme.

Vill man hafva det mörkare tages mera vitriol.

Ljusblått. Man köper 53 gram vitriololja samt 6 1/2 gram blåfärg som stötes helt fin. Denna blåfärg lägges i oljan och omröres väl med en träpinne, derefter får flaskan stå väl korkad till påföljande dag, då det är färdigt att begagna. Man tager till 4 1/4 hektogram garn, som först är genomblött i hett vatten och riktigt utbredd, en fingerborg full af den tillsatta färgen samt för 6 öre aluin. Färgen omröres väl i vattnet innan garnet ilägges. Sedan vändes garnet flitigt med en käpp tills det kokar, då det är färdigt. Vill man hafva det mörkare, så lägger man mera färg uti.

Oäkta mörkblått. 4 1/4 hektogram garn betas i 53 gram alun och 13 1/3 gram fin, stött vinsten en timme, hvarefter garnet upptages och får blifva halftorrt, derefter hälls rent vatten i kitteln med, 1 hektogram brun bresilja och får koka en half timme. Sedan sköljes det alunbetade garnet, och utredes, derefter vändes det flitigt med en käpp i färgen och får koka 1/4 timme, då garnet upptages och ren aska lägges deruti hvarefter garnet åter vändes deruti några gånger och så är det färdigt.

Att koka lin- och blågarn. Härfvorna skakas ut, är det fint garn, så sättes redtrådar på dem; derefter läggas de mycket ordentligt ned i en så och derpå hälls så mycket vatten att det står öfver dem och detta får nu stå 2 dygn, hvarefter härfvorna upptagas, den ena efter den andra och allt vatten urvrides. Nu lägger man i en stor gryta eller kittel, 2 stora, öppna tunnband i kors på botten, på det sätt att ändarne nå upp öfver kittelkanten, och derefter lägges utbredd halm öfver korset så att den skyler hela kittelbotten.

Nu har man god, sållad björkaska på ett bord och deraf strör man tunnt på halmen, sedan skakas härfvorna redigt, den ena efter den andra och sölas i den sållade askan. Så mycket aska som då fäster sig på garnet, får quarsitta och de läggas nu hvarfals i kitteln med något fett eller gammal talg. Har garnet ej tagit tillräckligt med aska till så kan man strö litet mellan hvarfven. Då allt garnet nu är nedlagt, hälls kitteln så full med vatten, att det har plats att koka. Det bör nu stå sålunda öfver natten; följande morgon helt tidigt lägges eld under kitteln, att den kokar jemnt, men garnet kringföres beständigt, hvilket tillgår på det sättet, att man håller i ändarne på tunnbanden. Man efterser dessutom ofta, om vatten behöfver påspådas. Då man upplyfter en härfva och den likasom blänker eller glittrar, så har garnet fått nog, men detta brukar ej ske förrän eftermiddagen. Nu bäres kitteln med garnet till sjön, sköljes mycket väl och klappas med klappträ, men ej för hårdt. Derefter lägges det i ljumt vatten öfver natten, sedan upptages det, vrides väl, utskakas och upphänges till torkning,

Vill man spara på talgen då man kokar garnet, så lägges här och der mellan hvarfven, i stället för talgen, tallqvistar som äro kådiga, hvilket gör samma nytta; dessutom blir garnet segt deraf.

Då tråd skall blekas kokas den först på samma sätt som garnet, och då den har legat i ljumt vatten öfver natten utsättes tråden på bågar i solen och vattnas flitigt, samt bytes ibland så blir den snart hvit.

Att tvätta ull. Hälften vatten och hälften urin uppkokas. Man lägger litet i sänder af ullen i en så, och det uppkokt, vattnet hålles deröfver att det står väl öfver ullen som sakta omröres med en träspade. Då den är något omrörd upptages den och lägges i en annan så, och vattnet, hvori den låg, uppkokas och spädes med samma blandning, att det blir tillräckligt. Annan ull lägges nu i sån och det uppkokta vattnet hålles deröfver och omröres på samma sätt; denna ull upptages nu, och sålunda fortsattes tills all ullen är tvättad. Men observeras, att ej för mycket af ullen lägges i såen, då det kokade vattnet slås derpå.

Då allt detta är färdigt lägges ullen i ett såll och omskakas väl i sjön tills den är ren, derefter får vattnet afrinna och man kramar litet derpå. Nu utbredes den antingen på grofva lakan eller på ett rissel att torka. Då ullen är halftorr, utbreder man den litet, så torkar den fortare. Då fin ull af spanska får, hvilka ej klippas mer än en gång om året, tvättas på detta sätt, så filter den ej ihop sig, utan förblifver lika redig.



Råd angående djurskötsel.

Några råd angående mjölk-kor.

En ko bör ej stå högre med framdelen än med bakdelen, ty deraf kan hon taga skada vid kalfvningen, framförallt om hon är gammal.

Ingen ko bör släppas ut i bete om morgonen, innan hon fått litet sammanblandadt salt och mjöl, ty daggen skadar lungorna om de ej preserves med salt.

Då nyburen ko mjölkas första gången, bör hon dricka 33 centiliter af sin egen mjölk. En ko bör aldrig drika drank; den ökar nog mjölken, men denna blir i stället osmaklig och grädden ännu värre.

Goda husmödrar hafva funnit det nyttigt att koka enris och nässlor tillsamman, och sedan blanda detta med mera vatten samt gifva detta till kreaturen.

Då kon går med kalf, måste hon aktas att kon ej för länge är utan vatten, ty då dricker hon sedan för häftigt och detta förorsakar henne många olägenheter, på lungorna och vid kalfningen.

Då en ko har burit, bör hon strax få litet ljumt vatten med mjöl, salt, fenkol och hvitlök uti, dock ej för mycket första gången. Fenkolen bör kokas i vatten. Med denna dryck kan man fortfara några dagar, ty derigenom rensas kon och mjölkådrorna öppnas.

Man bör aldrig gifva en ko något varmt att dricka, endast ljumt, ty i annat fall lossna tänderna och inelfvorna förslappas.

Visar sig kons urin blodblandat, så skall man doppa en sill i tjära, och gifva henne in, men hon får ej dricka strax derelter.

Både vår och höst bör kon rensas i munnen af någon som förstår det. De hvita taggarna som sitta vid tänderna måste bortklippas, ty de förhindra kon att äta.

Så mycket nässlor, som man kan samla om sommaren, är mycket nyttigt att torka och om vintern koka tillika med höfrö. Denna lag blandas med litet salt, som man gifver kon ibland att dricka. De kokade nässlorna kunna dessutom blandas med foder, som kon får äta, ty detta bidrager att öka mjölken.

Hur man kan göda svin.

Huset eller stian, hvaruti svinen insättes till gödning, bör vara torr och hafva frisk luft.

Man måste iakttaga att gifva dem äta flera gånger om dagen, men litet hvarje gång.

Man kan begynna med att gifva dem sönderskurna rofvor, som äro sönderkokade till mos, så mycket som möjligt. Men då de börja ledsna härpå, strör man något hafregrope derpå, och när man finner att de ej längre äta flitigt deraf så gör man en deg af detsamma och kallt vatten. Då de sålunda hafva förtärt hvar sin tunna hafre, böra de vara fullgödda om de ej varit för magra i begynnelsen.

Då man insätter dem i stian bör man strax gifva dem antimonium crudum hvilket beskyddar dem för dynt, nemligen 6 1/2 gram till ett gammalt svin, och mindre i proportion till ett yngre.

Är det vinter och det fryser i deras ho, så gör man deras dryck ljum, men ej för het, ty det skulle skada dem.

Man kan stundom gifva dem torkad hafre, som rensar deras tänder. Äfven är det nyttigt blanda urin i deras mjölkdryck, samt att släcka brinnande björkved deruti, hvilket äfven bidrager att förhindra dynt.

Svin må äfvenledes väl af rönnbär, hvaraf litet kan läggas i deras mat.

Hur man skall sköta om kalkonungar.

Så snart ungarne efter kläckningen blifvit torra, tager man det lilla hvita fröet, som sitter ytterst på näbben, och stoppar det i hvar och en tillika med ett helt pepparkorn, som först vätes.

Derefter få de, när de begynna äta, fint hackade; hårdkokta ägg, som beströs med stött peppar, samt söt mjölk att dricka. Därmed förtfares 2 å 3 dagar, derefter gifver man dem korngryn förvälda i vatten, hvilka blandas med fint skuren gräslök. Då och då strös litet stött peppar derpå, och nu kunna de få sur mjölk att dricka.

När de blifva 8 dagar gamla, beströs de förvälda grynen ibland med fint hackade brännässlor och ibland med gräslök, så äta de så mycket bättre, då de få ombyte. Man kan äfven gifva dem ost, som ystas af söt mjölk med sur.

Skulle någon af ungarne se svag ut, får den åter hackade, hårdkokta ägg med peppar på. De första 14 dagarne böra de ej utsläppas, om det ej är mycket varmt, och då endast några timmar midt på dagen.

I deras rum måste det vara torrt och rent, alla dagar strös med ren sand, och deras bo hvarje dag ombytas med ren torr halm. På det att modern ej skall uppäta ungarnes mat, bindes hon med segelgarn om benet, och detta fästes i väggen; hennes mat sättes då närmare och ungarnes längre bort; men man måste ofta efterse att hönan icke snärjer sig.

Ungarne få aldrig vara ute då det regnar, ty det skadar dem mycket att blifva våta. Då hönorna börja ligga måste man efterse att de gå upp för att äta, ty de äro så trägna att ligga så de glömma bort maten; de böra också ofta få friskt vatten.

Då kalkoner svullna i hufvudet, hvilket ofta händer, doppar man en linnelapp i varm urin, hvarmed deras hufvud tvättas. Derefter stoppar man uti dem en knifsudd senap sammanstött med hvitlök, och med tvättningen fortsättes några dagar å rad.

Hur man må behandla gåsungar.

Då gåsungarne halva blifvit riktigt torra efter kläckningen, kunna de vanligtvis strax äta. Man gifver dem då korngryn blötta i vatten; då de äro två dagar gamla, skäres smått gräs, som strös bredvid grynen. Man sätter till dem små hoar med vatten, som alla dagar måste vara friskt.

Är luften varm, kan man utsläppa dem då de äro några dagar gamla men först smörjer man deras öron med bomolja, hvilket förhindrar mygg att sätta sig der, hvilket annars ofta förorsakar ungarnes död.

Angående sällskapslifvet.

Hvem man umgås med.

Af utomordentligt stor vigt för hvarje qvinna, gift eller ogift, af högre eller lägre stånd, är valet af de personer som hon bör umgås med. Man kan i detta afseende aldrig vara nog försigtig.

Unga flickor äro sällan i stånd att fritt kunna välja, då förhållandet i skolan eller i hemmet bestämmer häröfver. I stora städer måste äfven afståndet mellan de olika bostäderna tagas i betraktande, äfvensom alla de med vistan i en stor stad förenade särskilda omständigheter göra sitt inflytande gällande på detta område, och lägga hinder i vägen för sådana vänskapsförbindelser, hvilka kunna ega rum i mindre städer och samhällen.

»Säg mig hvem du umgås med och jag skall säga dig hvem du är.» Detta är ett gammalt ordspråk och verlden faller sin dom härefter. Det är derföre bäst, att man till sitt umgänge väljer personer, som med afseende på bildning, stå minst lika högt som vi sjelfva och som möjligtvis kunde gifva oss tillfälle att lära hvad vi hafva att iakttaga såväl i det dagliga lifvet som i sällskapslifvet. Dessutom har umgängeskretsen ofta en stor och vigtig betydelse för vår själs utveckling.

Härmed vilja vi dock ej påstå, att man uteslutande bör rätta sig efter ofvanstående sats, ty hvad vi fordra af andra, nemligen att de skulle höja oss upp till sig, måste vi ju äfven vara beredda på att gifva dem, som äro oss underlägsna, af vår erfarenhet och vår upplysning, då vi i motsatt fall försynda oss mot humanitetens fordringar.

En ung flicka bör, om hennes egen vilja kommer i fråga, välja sin förtrogna väninna efter att ha rådfrågat sitt eget hjerta, men då äfven noga iakttaga, att personen i fråga verkligen förtjenar hennes förtroende; med andra ord: att hon är dygdig rättänkande och hvarken ytlig eller lättsinnig.

Det gifves dock ingen regel utan undantag, men det vore lyckligast om blott de unga flickor, som uppväxa i nästan samma lefnadsförhållanden, närma sig hvarandra i mera innerlig vänskap; ty en flicka, som lever i beständigt öfverflöd, och i det hela taget från morgon till afton blott har rikedom med alla dess herrligheter för ögonen, och en flicka, som på grund af föräldrarnes små inkomster, måste vänja sig vid att sakna mycket, de skola ej kunna fullkomligt förstå hvarandra, och den ena skall ofta, utan att veta det, ja till och med utan att vilja det, komma att sära den andra. Det erfordras en hög grad af bildning och, takt, för att man icke ömsesidigt skall sära hvarann, genom lefnadsvilkorens olikhet.

Samma regel gäller, då en af dem tillhör den högre adeln och den andra tillhör

borgarklassen, äfven då finnas klippor, som ett barn lätt öfverser, men som för den unga flickan ofta kan gifva anledning till obehagligheter.

Men framförallt måste hvarje flicka undvika att umgås med sådana som visa sig fränstötande, som äro råa och obildade i sitt uppförande, som med sin klädsel söka att tilldraga sig mängdens uppmärksamhet och dylikt, äfven om dessa flickor höra, till en fin familj och långtifrån tillhöra den samfundsklass som hvarje ärbär flicka bör aflägsna sig ifrån.

En ung flicka bör undvika det minsta sken, ty det finnes många unga flickor, om hvilka man ej har skäl att säga något kränkande eller ärerörigt, men som likväl göra sig mycket bemärkta såväl på gatan som i sällskaper på grund af deras ogenerade uppförande, deras mer eller mindre fria blickar, eller genom deras sätt att gå, deras sätt att tala och skratta; ja äfven genom deras sätt att kläda sig; med en sådan flicka är det icke förmånligt att visa sig för ofta.

En ännu större försigtighet och tillbakadragenhet är naturligtvis nödvändig i den unga flickans uppförande mot männen.

Det skulle visserligen i hög grad vara oförenligt med den goda tonen och med vår tids framåtskridande, om unga kvinnor skulle innesluta sig likasom nunnor, för att undvika manligt sällskap, eller om de visa förlägenhet och tafatthet, under ett samtal med herrar.

Tvärtom lika säkert, som att unga karlar vinna på att umgås hos bildade familjer, och att i sällskap med aktningvärdas kvinnor få tillfälle att iakttaga mera försigtighet i sitt uppförande och lägga band på sin tygellöshet, hvilket ingalunda är fallet då män uteslutande umgås med män, lika säkert är det, att det är af stor vikt för kvinnans andliga utveckling att hon sammanträffar med bildade män och hör dessa samtalsvis förklara ett och annat, hvarigenom mången ensidig uppfattning måste lemna rum för en korrektare och sundare lifsåskådning.

Men naturligtvis bör hvarje ung flicka noga vaka öfver att ej gränsen öfverskrides för den bildade underhållningen eller att moralens lagar åsidosättas, och det är föräldrars och målsmäns pligt, att endast öppna sina dörrar för män, som hafva ett godt rykte om sig och som ätnjuta människors aktning, samt aldrig emottaga någon som kunde genom lättsinniga samtalsämnen förgifta den unga flickans själ och måhända blifva en orsak till att husets lycka och frid blef störd eller satt på spel.

Ett anspråkslöst sätt att vara, passar bäst den unga kvinnan, i hvilken samhällsställning hon än må befinna sig, men likväl måste hon ej visa sig förlagen eller tafatt.

En bildad kvinna, äldre eller yngre, måste vara i besittning af så mycken sjelfständighet och öfverlägsenhet, att hon kan förstå, att hålla hvar och en på tillbörligt afstånd.

Oförsämdhet visar man sällan den, som förstår att iakttaga sin värdighet, men snarare de tafatta och ohjelpiga, äfvensom de, hvilka uppfordra dertill genom koketteri eller opassande förtrolighet.

Lika försigtigt som den unga flickan, böra äfven de gifta kvinnorna vara i valet af sin umgängeskrets, hvilken för öfrigt hufvudsakligast måste rätta sig efter hennes mans förhållanden och ställning i samhället, och detta så mycket mera, som det är nödvändigt att fästa afseende på en viss likhet och öfverensstämmelse uti lefnadssättet.

Det är ej allenast plågsamt för en familj att emottaga inbjudningar från rika eller förnåma bekanta, utan att vara i stånd att återgälda detta, men det är ännu plågsammare att försöka detta, och att i denna täflan känna sin vanmakt och ruinera sig sjelf. Sådant befrias man ifrån, då man blott umgås med personer, som innehafva samma ställning i samhället och lefva under samma villkor som en sjelf.

Mången hustru anser sig dock skyldig, för sin mans skull att inrätta sitt hushåll och framförallt att kläda sig långt öfver sina tillgångar, ehuru hon först och främst bör fästa afseende på dessa och undvika all onödig lyx, som ej är förenlig med hennes mans inkomster, och således på intet villkor kan försvaras.

Det är under alla omständigheter snarare särande och dessutom taktlöst emot de bättre lottade, att vilja efterapa allt hvad de ega; man bör långt häldre visa, att man med glädje och förnöjsamhet kan undvara all sådan lyx, och man kan göra detta utan att uppoffra något af sin värdighet, och utan att synda mot den goda tonen.

En gift kvinna bör noga iakttaga, att hon i sitt uppförande ej gifver anledning till missförstånd. Det visar föga bildning och brist på ömsesidigt förtroende mellan de äkta makarne, då en hustru, i sin mans frånvaro, råkar i förlägenhet då hon får besök af någon bekant man, hörande till husets umgängeskrets, eller hon till och med nekar mottaga honom.

Den hustru, som, emedan hon befann sig allena, skulle blygas öfver att mottaga en herres besök, skulle blott derigenom göra sig löjlig och tydligt ådagalägga, att hon hvarken hade lefnadsvett eller qvinlig takt.

Måhända har hon tvärtom stort skäl att vara mycket försiktigare vid valet af sina väninnor, ty det gäller alldeles detsamma för den gifta hustrun, som för den unga flickan, och den förre har dubbel orsak att vara på sin vakt, nemligen ej blott för sin egen skull utan äfven för sin mans.

Sällskapslifvets pligter.

Den sällskapskrets inom hvilken vi lefva, den må vara liten, anspråkslös eller stor, vidlyftig eller förnäm, ålägger oss vissa pligter, som vi ej kunna åsidosätta, om vi ej vilja visa brist på lefnadsvett eller försynda oss mot sällskapslifvets lagar.

Hafva vi en gång fått en umgängeskrets, till hvilken vi vilja hålla oss, så böra vi ej göra oss skyldiga i att visa någon försumlighet eller ligkiltighet emot dessa personer, och minst af allt åsidosätta de pligter som höfligheten kräfver.

Vi måste således vid alla tillfällen visa, att vi sätta värde på att umgås med dem, och att vi lifligt intressera oss för allt hvad som händer dem och deras familj.

Hvad en ung dam beträffar, så bör hon aldrig gå in genom en dörr före en äldre, ej heller, på gatan gå vid den äldre damens högra sida. I en vagn bör äfvenledes den unga taga plats till venster, och åker hon i sällskap med två äldre damer måste hon åka baklänges. Emot sina jemnåriga bör hon visa den artigheten, att erbjuda dem hedersplatsen, men dessa böra då ega tillräcklig takt, att icke krusa allt för länge, hvilket ofta blir plågsamt och löjligt.

På gatan bör den yngre först hälsa på den äldre af sina bekanta, hvaremot hon ej bör tilltala henne först, men blifva stående om hon får en vink derom.

Man bör ej försumma att aflägga besök hos hvarann, utan att likväl göra detta alltför ofta. Unga väninnor kunna ju icke veta, om de göra väninnornas familj olägenhet med de ofta upprepade besöken; och dessutom är det ej passande, att den ena damen helt och hållet lägger beslag på den andra och dengenom måhända afhåller henne från annat umgänge eller sjelf intränger öfverallt.

Dessutom erfordras det vid särskilda tilldragelser att man antingen man är ung eller gammal, aflägger ett besök. Detta bör då ske före middagstiden.

Man är skyldig, då man vill resa bort på en längre tid, att aflägga besök, för att anmäla detta och taga afsked. Det skulle vara ohöfligt att underlåta detta, ty för det första bör man tillkännagilva, att man före sin afresa, önskar ännu en gång se sina vänner, och dessutom är det en skyldighet att underrätta dem om att man icke är hemma någon tid, och att det således ej lönar mödan att besöka oss eller sända bud till oss.

Till och med, då resan kommer oväntadt, bör man skriftligen taga afsked och bedja om ursäkt, att man på grund af brådskan var hindrad att personligen infinna sig.

Vid hemkomsten är man äfvenledes skyldig att aflägga ett kort besök för att anmäla sin återkomst, och göra detta skriftligen skulle vara mycket ohöfligt, ty det kunde då synas, att man väntade att den andra först skulle besöka eller inbjuda oss; då deremot, då man

sjelf gör besöket, det till en del sker för att underrätta sig om, huru vederbörande har haft det under den tid då man har varit borta.

Kontrabesök äro äfven nödvändiga. Då t. ex. en i vårt grannskap inflyttad dam eller ett nygift par hafva aflagt besökt får man ej försumma att besvara det.

Äfven sjukbesök höra till god ton, äfven om vänskapen ej påbjuder dem. Huru ofta dessa besök skola afläggas beror på sjukdomens beskaffenhet, och på närmare bekantskap med den sjuka.

Då vänskapen är mycket intim, är det naturligt att man går så ofta som hjertat påbjuder det, och såframt den sjuka eller hennes familj gerna mottaga besöken. Erhåller man tillåtelse att inträda i sjukrummet, kan man visa sin välvilja allt efter sjukdomens natur dermed att man medbringa några blommor, frukt eller annat, som kan vara välkommet och tjenligt.

Men i intet fall bör man uppehålla sig längre i sjukrummet än läkaren tillåter, och det kan vara välgörande för patienten. Är någon annan sjuk i familjen än vår väninna, böra vi ej alltför ofta göra besök eller förfrågningar, som lätt kunna lägga hinder i vägen för den sjukas omsorgsfulla vård eller oroa patienten med beklagande. Man bör vid sådana tillfällen, liksom för öfrigt hos alla sjuka, visa lugn, äfven om sjukdomen tyckes vara betänkelig för att icke genom sitt uppförande beröfva patienten både hopp och mod; men å andra sidan akta sig för att synas ligkiltig, ty det förorsakar alltid dåligt lynne då man ej tyckes vilja tro på patientens lidanden, hvartill ytterligare kommer, att det äfven gör patientens släktingar förstämde, om man ej tillräckligt deltagit i deras sorg, och ej till fullo uppskattat deras uppoffringar vid den sjukas vårdande.

Är den sjuka ej bland intimaste umgängesvänner, så sänder man någon af sina tjenare, för att efterhöra patientens befinnande och aflemnar på samma gång sitt visitkort.

En dam bör äfvenledes vid sjukbesök iakttaga åtskilligt med afseende på samtalet. Hennes röst bör vara mild och svag; hvarje skrattsalfva bör undvikas, äfvensom gråt och klagan, allt skämt är äfven högst opassande, ty allt detta irriterar och sårar både patienten och dess anhöriga.

Man kan visserligen omtala hvad man har upplefvat, eller någon nyhet som man erfarit, för att dermed underhålla och förströ patienten, samt sålunda komma den ett ögonblick att glömma sjukdomen och dess följder. Man bör ej omtala några nöjen eller njutningar, hvilka den sjuka måste försaka, och hvilken saknad kunde vålla patienten smärta.

En ung dam, som gerna hade önskat att kunna vara på en viss bal, men genom sjukdom förhindrades derifrån, för henne bör man ej skildra denna bal uti alltför lysande färger. En konstnärinna bör man aldrig tala med om teatrar, konserter eller

tafelutställningar, som hon nödgas försaka, o. s. v. Med ett ord, man måste vara finkänslig och försiktig i sitt samtal med sjuka. I stället för att låta dem förstå att de förlorat något, bör man hållre gifva dem den föreställningen, att detta icke har varit händelsen.

Hvarje sjuk är efter tillfrisknandet skyldig att göra återbesök, så snart omständigheterna tillåta, det, hos dem som under sjukdomen visat deltagande.

Slutar sjukdomen deremot med döden, så är man skyldig familjen ett besök för att beklaga sorgen. Står man sorgehuset nära, skall man genast efter att hafva mottagit budskapet, begifva sig dit för att visa släktingarne sitt deltagande. Är man deremot ej intimt bekant med familjen, bör man först besöka de efterlemnade sedan begrafningen har egt rum, och dessförinnan aflemna sitt visitkort. Att uppskjuta besöket är högst opassande emedan man vid ett sådant tillfälle alltid ånyo uppväcker smärtsamma minnen.

Det är naturligt att man vid dylika besök, alltid måste vara svartklädd.

Underrättelsen om ett dödsfall sker vanligtvis till vänner och bekanta genom tryckta bref eller kort, hvilka äro försedda med svarta kanter, samt genom tillkännagifvande i tidningarne; stundom blott genom sistnämnda.

Såsom tack för uppmärksamheten, och såsom ett bevis på deltagande bör man sända en krans till likkistan, äfvensom infinna sig vid jordfästningen.

Begravningsceremonierna äro så olikartade på olika ställen och så beroende af religionen, till hvilken den döda bekände sig, att man härvidlag ej kan bestämma några regler. Man måste underrätta sig om skick och bruk och rätta sig derefter; ty medan det anses för en pligt, på ett ställe, att äfven damer infinna sig vid begrafningen, såväl i kyrkan som på kyrkogården, anser man detta på ett annat ställe för opassande och ej öfverensstämmande med qvinlighet och djupare känslighet.

Sänder man kransar och dylikt bör man alltid låta sitt visitkort medfölja, såframt man ej föredrager att skrifva några deltagande rader.

Vid besök i ett sorgehus får man naturligtvis icke glömma i hvilken anledning man är kommen. Är den döde en person som stått oss nära så bör sorgen, som vi känna, visa sig på uttrycket i vårt ansigte, i vår röst och hela vårt uppförande, och då behöfves ingen annan föreskrift än den, att vi skola lägga band på oss sjelfva, för att ej ytterligare föröka sorgen och smärtan i sorgehuset. Det passar i detta fall bättre, att visa fattning och ej genom vårt deltagande uppskaka de sörjande, men tvärtom att söka mildra sorgen genom att visa dem vår sympati och för öfrigt leda deras tankar på en allvis försyn.

Ofta är man dock tvungen att aflägga condoléance-besök, ehuru man aldrig har sett den aflidna, eller då denna var oss alldeles likgiltig, ja, då man till och med har orsak att anse dödsfallet som en verklig lycka och att man inom sig har en känsla af, att till och med de efterlevnade i grunden icke sörja, i alla dylika fall fordrar dock den goda tonen, att vi, utan att hyckla bedröfvelse, uppträda med värdighet och allvar, undvika skratt och skämt, samt framförallt ej tala om andra ämnen än dem som angå den sorgliga händelsen.

Så snart de efterlevande gå ut, är det deras pligt att göra återbesök och ej uppskjuta detta alltför länge. Det är icke behagligt att träffa personer som man är skyldig besök, hos någon annan.

Innan man begifver sig ut för att besöka någon bör man taga visitkort med sig, på hvilket vederbörandes namn står. För några år sedan var det modernt, att framför namnet stod: fru eller fröken. På sista tiden har man upphört dermed, men fruar bruka då i stället, med mindre bokstäfver att tillsätta sitt familjenamn.

Visitkortets storlek och beskaffenhet äro underkastade modets växlingar och man gör derföre bäst uti att rådfråga boktryckaren, hos hvilken de beställas, för att få korten efter nyaste modet.

Man lemnar sitt kort till den som öppnar tamburdörren. Är herrskapet, som man besöker ej hemma eller ej visibelt, så viker man kortet i hörnet på den framför namnet varande sidan; för att derigenom tillkännagifva, att man personligen har varit der för att aflägga besök.

Har man glömt att medtaga kort, eller är det intimare bekanta som man vill besöka och gerna önskade träffa, så skall man i tamburen uppgifva sitt namn, och bör ej knacka eller inträda, förrän man uppfordras dertill.

Lyckönskningsbesök brukar man aflägga hos släktingar och vänner, på födelsedagar, namnsdagar, vid nyårstiden, äfvensom hos nygifta, eller efter ett barns födelse m. m.

Härvidlag har man endast att rådfråga sitt eget hjerta; att man gerna deltagar i sina vänners glädje, är ju naturligt.

Men innan vi lemna detta kapitel, hafva vi ännu två viktiga skyldigheter, hvilka man i sällskapslifvet aldrig bör försynnda sig emot nemligen: punktlighet och ordhållighet.

Har man aftalat med någon att möta på bestämd tid, bör man ställa sig det till efterrättelse, så att man är på det bestämda stället vid den fastsatta tiden. Har man lofvat att hemta någon på bestämd tid, då är det dennes pligt att vara färdig, ty hvarken den ena eller den andra bör låta vänta på sig.

Då någon kommer på besök bör man skynda sig och ej låta någon vänta på sig i salongen, ännu mindre låta den eller dem vänta i tamburen.

Har man lofvat att komma till ett sammanträde, till ett spelparti eller något annat, eller man har mottagit en inbjudning, bör man ovilkorligen hålla sitt ord. Blir man förhindrad på grund af något oväntadt som har inträffat i följd af sjukdom eller något annat, bör man sända återbud i god tid, samt senare göra sin ursäkt, antingen skriftligen eller personligen. Såsom hufvudregel gäller det, att man ej bör uraktlåta att infria sina löften. Många människor, hvilka hafva åsidosatt att infinna sig i ett sällskap, hvarest de voro väntade, hafva derigenom förskaffat sig bittra ovänner.

Gästabud.

Man gör vanligtvis gästabud af två skäl, antingen af verklig glädje och smak för sällskapslifvet i det hela taget eller ock på grund af skyldighet, med ett ord man gör kontra bjudningar likasom man gör kontra besök.

De sistnämnda ega rum hos familjer, som ej hafva råd att bra ett stort hus, oftare se gäster hos sig, hafva en bestämd dag i veckan eller byar fjortonde dag, då huset står öppet för alla vänner och bekanta, eller som ej kunna gifva middagar, soupéer och baler, men dock gerna vilja lefva sällskapligt, om ej af annan orsak, så för att kunna vänta inbjudningar från andra.

Gästabud måste under dylika förhållanden anses som en tvungen plikt; man gör således rättast uti att ej arrangera dem, ty de höra sannerligen icke till den goda tonen.

Familjer som ej hafva stora och eleganta rum till att disponera öfver, och ännu mindre kunna mäta sig, beträffande trakteringen, med sina lyckligare lottade bekanta, till hvilka de stundom inbjudas, böra taga sig till vara för att arrangera stora sällskap, hvarigenom de vilja bjuda till att efterapa de förnäma och rika, medan de tvärtom på allt sätt förråda, att deras hushåll ej är inrättadt till dylika större fester.

Under sådana omständigheter, är det mycket bättre att se sina bekanta hos sig i små cirklar, då hela tillställningen kan vara anspråkslösare och mera hvardagslik, samt bristerna på ett eller annat sätt ej så i ögonen fallande.

Ett gammalt grekiskt ordspråk säger: att antalet af de personer, som man inbjuder till gästabud, aldrig bör vara mindre än gracernas antal, men heller aldrig öfverstiga musernas alltså 3 eller 9.

Men utom att hafva sin uppmärksamhet fäst på denna gyllene regel, måste man noga passa, att ett så fåtaligt sällskap ej kommer att omfatta olikartade elementer, ännu mindre några personer, hvilka stå i ett spändt förhållande till hvarann, eller till och med fiendtligt.

Om i ett sällskap skulle finnas några som ej känna hvarann, det betyder ingenting, då man blott vet, att de, med afseende på bildning och lefnadsförhållanden, stå hvarandra ungefär lika.

Såsom värdinna, är det hennes första skyldighet, att presentera gästerna för hvarann, då man nämner deras namn, hvarefter dessa helsa på hvarann. Äro de af olika rang eller härkomst, och man vill presentera dem för hela sällskapet, måste man först nämna namnet på den förnämsta eller äldsta, eller på damen; hvaremot man, i händelse presentationen blott omfattar två personer, alltid nämner den underordnade och kavaljeren först. Den goda tonen kräfver då, att desse begge vexla några ord.

I större sällskap på 30 eller flera personer undvikes denna presentation: men den sker ofta på det sätt: att betjenten, som öppnar dörren till våningen, utropar den inträdandes namn.

För öfrigt är det vid sådana tillfällen ej så noga, då man har en rad rum att röra sig uti och kan sitta vid olika bord kan man ju lätt undvika de personer, med hvilka man ej vill hafva något att göra. Vid dylika tillfällen bör värdfolket ej begå det misstaget, att dirigera deras gäster, ty det är bäst att låta dem sköta sig sjelfva, då man ej känner dessas inbördes förhållanden.

Bjuder man både damer och herrar, är det bäst, att man har ungefär lika många af hvart slag. Till baler deremot, bör man alltid hafva flera herrar än damer, emedan många af de förnämde ej äro ifriga dansörer, och hvarje dam, som nödgats sitta en dans, anser detta som en skam och lätt blir förnärmad deröfver.

Inbjudningar till gästabud böra helst ske skriftligen, med noggrann uppgift på om man bjuder till frukost, middag, soupé eller bal, samt bestämdt klockslag.

Alltefter sällskapets storlek kringänder man inbjudningarne antingen med en betjent och anhåller om svar, eller med kosten men i detta fall bör man ej begagna ett öppet brefkort, men blott ett skrifvet eller tryckt kort, i försegladt kuvert, och med påskrift nere till venster, o. s. a. (om svar anhålles).

Att bjuda alltför långt förut strider äfven såväl mot den goda tonen, som att bjuda omedelbart före gästabudet. I det första fallet ser det ut som man vill tilltvinga sig och lägga beslag på den inbudne; i det senare fallet kan det lätt få utseendet af, att man alldeles icke är angelägen om vederbörande eller att man fått återbud från andra och således har plats öfrig.

Till viktiga och stora familjefester kan man låta inbjudningarne utgå långt förut, d. v. s. bröllop, silfverbröllop, kristningar och dylikt vanligtvis 8 å 15 dagar på det att de nya toaletterna kunna hinna ordnas. Till en mindre bjudning på thé eller kaffe är det

tillräckligt att sända inbjudningen dagen förut. Till ett större sällskap 2 eller 3 dagar förut, alltefter omständigheterna, samt till en bal 8 å 10 dagar förut.

Har man bestämt en timme, böra inbjudna infinna sig senast en halftimme efter det utsatta klockslaget. Det är obehagligt att vara den första, men det är också löjligt att bemöda sig om att komma sist. Till en middag bör man infinna sig på bestämd tid. Att komma så sent, att värdinnan dessförinnan har sett sig tvungen sätta sig med de öfriga gästerna till bordet, är i högsta grad stötande och väcker alltid ett obehagligt uppseende.

Värdfolket har också skyldighet mot sina gäster att visa punktlighet vid deras mottagande. Det är alltid högst obehagligt för gästerna, då de vid ankomsten kunna märka, att allt ännu icke är i ordning, att ljusen i samma ögonblick tändas, att en af husets damer ännu ej är färdigklädd, att man ropar på betjeningen eller att man springer fram och tillbaka med oroliga miner, med ett ord, gästerna böra ej få tillfälle att se någon förberedelse, hvilken förorsakar arbete och besvär.

Då sällskapet består af damer och herrar, bör man, hafva tillräckligt stor klädhängare, på det att gästerna skola kunna aftaga ytterplaggen och få dem upphängda sålunda, att de utan svårigheter kunna finna dem, då de skola begifva sig hem. Om vintern böra dessa rum vara uppvärmda, och der bör vara att tillgå spegel, hårborste, kam, klädesborste, hårnålar, knappnålar m m.

Det är naturligt, att man till en elegant dräkt äfven måste hafva passande ytterkläder, och om man ej åker i smutsigt väder hafva galoscher.

Då man inträder i ett sällskap, bör man först hälsa på värdinnan, som å sin sida är skyldig att mottaga gästerna med några vänliga ord, och att införa dem till de redan anlända, anvisa plats och i förbindelse dermed presentera de närmast varande. Det är derföre den nykomnas skyldighet, att genast inleda ett samtal med dessa, ty hvarje grupp af tysta personer i ett sällskap, gör alltid ett plågsamt intryck, och man bör derföre ej med sin egen tystnad bidra till att föröka dessas antal.

Vid middagar och soupéer äro herrarne skyldiga att, på ett gifvet tecken, föra damerna till bordet, och ingen dam har då lof att afslå den henne erbjudna armen. Värdinnan gifver detta tecken, då hon uppmanar den förnämste af de närvarande herrarne eller hedersgästen, att föra henne till bordet och hennes exempel efterföljes derefter af det öfriga sällskapet. Hon skall hafva sin plats i midten af bordet och hafva de begge förnämsta herrarne bredvid sig derefter följa damer och herrar omvexlande.

Värden skall föra den förnämsta damen till bordet och han skall taga plats midtemot sin fru.

Det är på många ställen brukligt, att på förhand ordna platserna till hvar och en, och anbringa ett kort med hans eller hennes namn på ett af vinglasen framför vederbörandes couvert, hvarigenom värdfolket kan bestämma, hvilka personer som skola sitta bredvid hvarann.

Det är i högsta grad opassande och visar brist på lefnadsvett, då en gäst antingen uppenbarligen väljer en annan plats eller i smyg ombyter korten.

Värdinnan har blott rättighet att först resa sig ifrån bordet. Man bugar sig nu först för dem, bredvid hvilka man satt vid bordet. Derefter bjuder man sin bordsdam armen och ledsagar henne in i förmaket. Är trängseln ej alltför stor omkring värdinnan och värden, så närmar man sig dem för att göra en bugning, eller om man är intim vän i huset, att trycka deras hand, såsom bevis på erkänsla för undfången välfägnad. Men det är alldeles opassande att hålla loftal öfver maten, ännu mindre att säga värdinnan något smickrande i anledning deraf.

På hvad sätt en gäst aflägsnar sig från, sällskapet är ej mindre viktigt än ankomsten: Är man nödsakad att gå tidigare än det öfriga sällskapet, eller om man ej vill gifva anledning til allmänt uppbrott, så kan man helt tyst draga sig tillbaka efter soupéen. Men i allmänhet bör man säga farväl till värd och värdinna, räcka handen till närmare bekanta och göra en bugning till det öfriga sällskapet.

Det är hvarken passande att uppbryta för tidigt, då man dermed tillkännagifver att man har tråkigt, eller att vara den aldri siste, emedan man då kan anses vara omätlig eller påträngande.

Samtal.

Äfven samtalet är en konst, som man måste utöfva. Dertill erfordras både talang och takt.

Genom ett behagligt sätt att kunna underhålla andra, kan man lätt göra sig omtyckt; men å andra sidan kan man göra sig sjelf afskydd, genom en opassande konversation. Man bör hufvudsakligast fästa afseende på, med hvem man talar, och på hvilket ställe man är, för att derefter lämpa ej allenast sjelfva orden, men äfven hela formen.

Damer blifva lätt ansedda för pratsjuka och sladderaktiga äfvensom de ofta anses för, att ej kunna underhålla ett samtal eller ej veta något att tala om. Det är derföre mycket viktigt för unga damer, att i tid bevisa orättfärdigheten af dylika förutsättningar.

Till och med bland väninnor är sladdersjuka klandervärd. Ett samtal, om äfven blott mellan två personer, bör vara sådant att begge få tillfälle att meddela hvarandra sina egna upplefvade händelser, eller sina omdömen angående ett eller annat. I utbytet af tankar ligger just samtalets hela nöje och nytta samt dess tilldragningskraft.

Det är ensidigt, egoistiskt och ohöfligt, att endast tala om sina egna förhållanden och ej vara lika beredvillig, att med samma uppmärksamhet åhöra en annans berättelse. Vi äro skyldiga sällskapet att gifva och att mottaga, och man måste vara lika villig till begge delarne. Unga damer, som sysselsätta sig mycket med sig sjelfva, begå lätt det felet, att aldrig tala om annat, än hvad som rör dem personligen, och deras klädsel, nöjen o. s. v.

De damer, som redan hafva utspelat första kapitlet af sitt lifs drama, tröttna ej gerna att upprepa hvarje obetydlig händelse från den tiden med den största utförlighet. En godmodig och väl uppfostrad väninna är då en uppmärksam och tålig åhörarinna, äfven om hon dervid skulle nödgas sucka, hon kan ju ej veta om, ordningen en gång skall komma till henne, och vara i samma belägenhet att hehöfva lätta sitt hjerta och hafva någon som med tålmod och deltagande lyssnar till hennes berättelse.

Visar väninnan deremot ej denna uppmärksamhet, så ådadalägger hon derigenom brist på takt och finkänsla, ja till och med på verklig vänskap, och kan följaktligen ej göra räkning på att kallas en bildad qvinna.

Men det är icke blott de unga, ogifta qvinnorna som synda, emot sällskapslifvets lagar; en gift qvinna, som oupphörligt talar om sin mans nöjen, om det präktiga hemmet och dylikt, en mor, som ej tröttnar på att berömma sina barn och att omtala små, anekdoter om dem, hvarje husmoder, som talar om sin egen hushållning, som om den vore ett mönster för andra, eller som beklagar sig öfver sitt tjenstfok; en qvinna, som mycket sysselsätter sig med litteratur och utan uppmaning dertill lägger sin kännedom i detta ämne för dagen, de blifva allesamman, då deras samtalsämne endast går ut på deras egen kära person, mindre och mindre välkomna.

De begå äfven det felet, att de aldrig hafva lust att höra på dylika berättelser af deras umgängesbekanta. De, som blott sysselsätta sig med sig sjelfva och endast och allenast intressera sig för sin egen person, visa sig ej hafva tillräckligt god uppfostran, och göra sig genom sitt anspråksfulla uppträdande, ovärdiga att vara i godt sällskap, göra sig hatade och löjliga.

Anspråkslöshet äfven i samtal, är icke allenast en af de första fordringar, som man ställer till den bildade, utan är tillika ett vittnesbörd på bildning. Den visar sig äfven uti den uppmärksamhet som vi skänka andra, såväl då samtalet blott sker mellan två personer, som då det föres i en större sällskapskrets.

Äfven att höra på är en konst. Den, som t. ex. endast låtsar vara uppmärksam, men hvars tankar i sjelfva verket äro långt borta derifrån förråder detta genom sitt likgiltiga utseende, ofta äfven med ord som ej passa till meningen, hvarigenom man råkar i en plågsam förlägenhet, att ej nämna, att detta alltid måste såra den som talar.

Då någon berättar ett eller annat, bör man med några ord, hvilka dock ej få afbryta berättelsen, låta förstå att man med intresse följer med. Man bör till och med visa uppmärksamhet vid sådana tillfällen, då det omtalas något, som man för länge sedan känner, och ej föra samtalet på något annat ämne, innan den berättande har slutat.

Samtalets grundelementer bestå dock förnämligast i frågor och svar. Att fråga alltför mycket är lika taktlöst som att alldeles ingenting fråga. Det sistnämnda visar brist på intresse, det förstnämnda urartar lätt till nyfikenhet och indiscretion, likasom det tröttrar och pröfvar tålmodet, då man ej inskränker sina frågor inom passande gränser.

En mycket ful vana är att fråga utan att invänta svar; håller icke är förenligt med den goda tonen, att man till någon ställer flera frågor omedelbart efter hvarann, eller oafbrutet fortsätter samtalet i denna form. Oupphörliga frågor trötta och förhindra dessutom, att ett flytande samtal kommer i gång, medan deremot ofta ett samtal, som har afstannat, mycket lätt ånyo kan komma i gång, genom en lämplig fråga.

Att blott svara ja och nej är opassande, man bör åtminstone tillägga några få ord, och man bör helst anmärka något i sitt svar, hvarigenom samtalet kan erhålla ny näring.

Att fråga för att omedelbart derefter själf afgifva svaret är i och för sig så löjligt, att det nästan förefaller omöjligt att någon kan göra sig skyldig till en sådan taktlöshet, och likväl är denna så kallade konversation ej sällsynt, men alltid föremål för skämtsamma anmärkningar.

Samtalets kärna är emellertid det ömsesidiga utbytet af meningar och tankar. Medan höfligheten visserligen föreskrifver att t. ex. unga damer ej motsäga de äldre, men endast deremot vid sådana tillfällen, då de ej kunna dela deras mening, antingen tystna helt och hållet eller anspråkslöst och i passande ordalag yttra sig. Det kan dock ej alltid uppställas såsom regel, att man skall bifalla andras meningar.

Med värdigt allvar äfvensom behagligt skämtande, kan en bildad qvinna, såväl i sällskap med damer som herrar tillkännagifva sin tanke angående ett och annat, men hon bör aldrig förifra sig ännu mindre visa häftighet och trots, eller visa sig bitter och sårande.

Qvinlig takt och ett behagligt ätt i förening med värdighet och lugn, bör alltid karaktisera en bildad qvinnas uppträdande under konversationen.

Om man i sällskapslifvet alltid skulle bifalla andras meningar, andras åsikter, så skulle naturligtvis samtalet inom kort blifva dödande ledsamt. Men det är onekligt, att man genom oupphörliga motsägelser att vid alla tillfällen ställa sig till opposition, att gifva sårande svar, eller icke hålla sig till ämnet, hvilket lätt kan gifva anledning till förstämning, ja till och med förorsaka att sällskapet skingras. I stället för att lemna sällskapet med ett lätt lynne och glad till sinnes, så blir ofta följden, att en betryckt

stämning kommer att hvila öfver hvar och en.

Då en sådan stämning, som är i högsta grad plågsam och obehaglig, hotar med att göra sig gällande, ligger konsten deruti att man genom en eller annan passande vändning, söker att bringa en af de stridande parterna till att, medan tid är, sträcka vapen och att förhålla sig passiv, eller att lemna sällskapet. Det är vid dylika tillfällen värdigt och vackert handladt af damerna, hvilka för öfrigt vanligtvis hafva stor benägenhet till att blifva häftiga och försynda sig emot sällskapslifvets lagar.

Damer böra dessutom undvika att tala flera på en gång, och samtalet bör aldrig handla om en person, som är närvarande eller befinner sig i omedelbar närhet af de samtalande.

Det är äfven klandervärdt att tala högre än de andra närvande eller att ej lemna dessa tillfälle att yttra sig, antingen genom att själf oafbrutet fortfara med sitt högröstade tal, eller genom att framkalla väsen eller skrål, så att man »ej kan höra hvad man själf säger».

Lika så säkert, som att detta är opassande i ett sällskap, lika säkert är det å andra sidan i högsta grad plågsamt, då det i ett sällskap oupphörligt hviskas och talas i en vrå af rummet, eller då de närvarande personerna uteslutande underhålla sig med de närmast sittande. Sådant strider mot det passande, och man gifver derigenom lätt anledning till, att det öfriga sällskapet skall tro, att man ej vill hafva något med det att göra, och man sårar naturligtvis närvarande damer och herrar, genom att låtsa såsom de alldeles icke existerade.

Dessa kunna äfven i dylika fall lätt komma på den tanken, att man talade något om dem, framförallt då under det tysta samtalet mellan tvenne personer blandas småleende eller skratt, som kunde hänföras på en eller annan af sällskapet.

Det bästa sättet att underhålla ett sällskap består just deruti, att flere personer samtala om samma ämne, hvilket bäst sker i en lätt, själfull, med allvarsamma och skämtsamma anmärkningar kryddad konversation, men icke uti långvariga tal, hvarunder man knappast har tid att draga andan, och hvilka alltid äro ledsamma för andra att höra på, och ännu mindre uti forvrjdna talesätt eller pathetiska utgjutelser, som se ut att vara instuderade och oftast äro detta.

Det är mycket mera passande i ett sällskap, att uttala sin mening med lugn, utan att använda några konstiga uttryck, som ej äro på sin plats, hvarken i hvardagslag eller i sällskapslifvet.

För att kunna välja ämne måste man ega erfarenhet. Vid lyckönskingsbesök eller condolancebesök är det naturligt att orsaken till vårt besök äfven blir föremålet för vårt samtal. Men äfven vid dessa tillfällen bör man noga iakttaga, att ej begagna

högtrafvande, instuderade eller utslitna talesätt och blott inskränka sig till att visa sitt deltagande, antingen det är glädje eller sorg, då man i detta fall kan vara förvissad om att vara välkommen och att hafva uppnått afsigten med sitt besök.

Man bör noga iakttaga, att ej göra obetänksamma frågor, som t. ex. hos nygifta, att tala om den gifte mannens inkomster, eller om familjefadern har aflidit, att fråga huru nu familjen ämnar arrangera för sig. Ingenting visar större brist på takt än att framställa dylika frågor, och ingenting är mera sårande, än just dessa påträngande frågor och illa använda råd vid dessa tillfällen. Den verkligt bildade och finkänsliga gifver endast råd, då man anlitar henne derom.

I hvarje annat samtal hör det till god uppfostran, att man lämpar sig efter dens intressen som man talar med. Det är t. ex. mycket opassande att tala med damer, som ej längre dansa, om baler, äfvensom att öfvertala sådana, som lefva ett indraget, stilla lif, att deltaga uti en bal. Det är ej heller på sin plats att tala om konserter och theatrar med personer, hvars ekonomiska förhållanden neka dem att njuta af dylika förströelser, eller att leda samtalet på musik, till personer som ej halva kännedom om musik.

Men det är lika opassande att vilja afhandla husliga angelägenheter eller vilja tala om barn, då den dam som man talar, till, hvarken intresserar sig för hushållsgöromål eller har några barn att uppfostra.

Hvad som ovilkorligen måste klandras, är en stor del kvinnors lust till att göra tjenstfolket till föremål för samtalet, och ej mindre klandervärdt är det att fördöma frånvarande personer och deras handlingssätt, äfven om detta kan ske på ett spirituelt sätt eller kan gifva anledning till qvicka anmärkningar, eller det erbjuder sig ett tillfälle att kunna visa sin talang uti att härma, hvarmed man ofta kunde roa ett helt sällskap.

Ty oberoende af, att det alltid är orätt att göra sig lustig på andras bekostnad, kommer dertill ännu den omständigheten, att man, då man har aflägsnat sig utsätter sig för att sjelf blifva klandrad, baktalad eller förlöjligad. Och beträffande de personer, som visserligen ej hafva deltagit uti att klandra den frånvarande, men genom tystnad indirekt gifvit sitt bifall, så kan man med allt skäl lägga dem till last, att de hafva varit med om att svärta andras goda namn.

Man bör äfven taga i betraktande den omständigheten, att man genom att klandra en frånvarande person, eller genom ett skämt, som man tillåter sig på dennes bekostnad, ofta lätt kan komma att sära någon af de närvarande, då man aldrig med säkerhet kan kanna de personers släktförbindelser eller andra förhållanden med hvilka man sammanträffar. Man bör derföre vara ytterst försigtig i sina omdömen om andra.

Damer, som göra anmärkning öfver allting, eller som klandra alla menniskor, blifva fruktade och ej tålda, då deremot de damer, som berömma allting och tala med hög

röst om gud och alla menniskor, göra sig ej allenast löjlige, men väcka tillika den misstanken, att de ej mena upprigtigt eller ärligt.

Att lemna andras företräden helt och hållet obemärkta och att blott taga kännedom om deras svagheter och fel, röjer lika stor brist på god uppfostran, som otidigt smicker och högljudda loftal.

Man bör i samtal visserligen gifva sitt bifall tillkänna och beundra ett och annat, men aldrig låta det blifva en vana, att säga folk smickrande grannlåter, lika så litet som att beständigt göra det motsatta, hvilket senare nästan alltid väcker missnöje och efterlemnar en bitter känsla.

I samtal mellan unga damer och herrar bör den unga damen framförallt undvika förvirring och oro äfvensom för mycken djerfhet. Hon måste alltid söka att hålla sig på ett passande afstånd och noga iakttaga, att det ej får utseende af, att hon vill draga kavaljeren till sig, ännu mindre att vinna honom.

Frimodighet och ett ogeneradt sätt att vara hjälper bäst till att man ej strandar på någon klippa, och medan man å andra sidan tager sig noga i akt att ej visa sig konstlad och tillgjord, bör man dock bevara sann qvinlighet i sitt uppträdande, hvarigenom damerna alltid äro i stånd att hålla män, af hvilken beskaffenhet som helst, inom behöriga gränser.

En qvinna, som eger många kunskaper, bör ej skryta dermed, men vid de tillfällen, då ett eller annat högre ämne kommer på tal, bör hon visa sin förmåga, på det att männen ej skola inbilla sig, att de af artighet mot damerna äro nödsakade att hålla sig till de hvardagliga, utnötta samtalsämnena, hvilka likasom ett långsamt smygande gift dräper all verklig konversation och derföre kan anses som sällskapslifvets värsta fiende.

Tidsfördrif i sällskapslifvet.

Det gifves, som vi veta, utom konversation, många andra sätt att underhålla sällskapet, såsom t. ex. kortspel, musik och sång, deklamation, dans, sällskapslekar o. s. v.

I mindre sällskap, som bestå af intelligenta personer med samma bildningsgrad, är samtal den behagligaste förströelsen; i större sällskap måste man taga sin tillflykt till andra förströelser, de äldre personerna kunna sysselsättas med kortspel, de yngre med en annan lek o. s. v.

Förstår en dam att spela kort, och det fattas tredje eller fjerde person vid ett spelbord, utan hvilket spelet ej kan ega rum, så fordrar artigheten, såväl mot dessa personer, som äfven mot värdinnan, att hon tager plats vid spelbordet. Under spelet måste man naturligtvis vara uppmärksam, artig och skämtsam och framförallt ej låta någon märka, att man blir vid dåligt lynne i händelse att man förlorar något.

Äfven med afseende på sällskapslekar, bör man med beredvillighet gå in på de af andra framställda förslagen och deltaga i leken med uppmärksamhet och förnöjelse samt hela tiden följa spelets regler, äfven om det i sjelfva verket ej roar. Man bör alltid med beredvillighet och en glad uppsyn uppoffra sina egna önskningar samt rätta sig efter sällskapets och värdinnans anordningar.

Då det sjunges eller musiceras, är det en pligt att alltid lyssna dertill med uppmärksamhet, äfven om prestationerna ej intressera oss eller tillfredsställa våra anspråk, äfvensom att undvika allt, som kunde tillkännagifva detta, eller hvarigenom vi kunde störa vederbörande i utöfningen af deras konst eller vår omgifning att kunna njuta deraf.

Det är högst opassande, att under sådana förhållanden föra en högröstad konversation eller att hviska till sina grannar. Lika fördömligt är det att göra miner, att småle föraktligt eller genom sitt uppförande förmå andra att utbrista i gapskratt o. s. v.

Öfvertalas en dilettant att spela ett stycke på piano, att Sjunga eller att Accompanera till sång o. s. v. så bör hon sjelf bäst veta hur långt hennes förmåga sträcker sig och med afseende på af hvilka sällskapet består, om det är t. ex. konstkännare närvarande, bestämma om hon vågar uppträda.

Den som redan flere gånger har vunnit bifall i sällskapskretsar och har tillräcklig öfning, bör utan att låta bedja sig allt för länge efterkomma värdinnans eller andra närvarandes uppmaning, att förströ sällskapet med litet musik; ty tillgjord blygsamhet och krus gör ej något godt intryck.

Men lika så litet bör man visa sig angelägen om att låta höra sig, eller utan uppmaning erbjuda sig sjelf, då man dengenom föreställer sig att ega en förmåga, som måhända flera andra i sällskapet ega i mycket högre grad.

Hvad dansen beträffar är det en stor skilnad om ändamålet är dans, det vill säga en bal, eller om den endast blir improviserad. I sistnämnda fallet kan det lätt inträffa, att endast få herrar äro närvarande, och det kan då gerna låta sig göra, att två damer dansa med hvarann.

Vid en riktig bal iakttages naturligtvis strängare etikett. Unga damer måste vara klädda i lätta och ljusa klädningar, helst hvita, vara smyckade med blommor och band samt vara försedda med solfjäder och en blomsterbukett. Solfjädern bäres nu vanligtvis i en snodd eller ett sidenhand och bör endast begagnas till viftning, men aldrig såsom skärm för att bakom den öfva ögonspråket med sin kavaljer; damen lägger buketten. helst på en stol. För öfrigt bör en dansande dam hafva hvita handskar och hvita sidenskor.

Det är alltid ändamålsenligt att hafva ett par handskar och en näsduk med sig i reserv, för att senare visa sig comme il faut, äfvensom knappnålar och hårnålar m. m., då man ofta under dansen får sin toilette derangerad.

Hvad parfymen beträffar bör man vara mycket försiktig. Att välja stark parfym är obehagligt och att hålla dylik på sin näsduk är alldeles stridande mot den goda tonen.

Att en dam söker att behaga på en bal är helt naturligt, men denna hennes önskan bör aldrig urarta till koketteri; hon bör aldrig söka att göra sig bemärkt genom att tränga sig fram genom utmanande ögonkast och ställningar, genom en frivol toilette, genom ett fräckt uppförande o. s. v. Utan tvifvel tilldrager hon sig måhända för en kort tid en del herrars uppmärksamhet, men hon förlorar vanligtvis snart deras aktning, och af det öfriga sällskapet betraktas hon såsom ej tillhörande ett aktningsvärdt sällskap.

Är en dam uppjuden till en dans, och hon derefter blir uppjuden af en annan kavaljer, så får hon aldrig manquera den förste, äfven om den senare är henna mycket käre.

Händer det att en dam får »sitta öfver» en dans, bör hon finna sig i sitt öde med en förnöjd uppsyn, och ogeneradt samtala med de andra damerna, äldre eller yngre, hvilka äro underkastade detsamma.

Hos unga flickor är dansen ofta medfödd, och undervisning i denna konst hörer numera till uppföstran; vi behöfva således ej närmare redogöra för sättet att dansa.

Det är ej riktigt fint att qvarblifva i ett sällskap och ännu mindre på en bal ända till slutet, man bör helst aflägsna sig, innan sista dansen är slutad. En ung dam bör derföre aldrig bortlofva den sista dansen, hvarigenom hon dess utom vinner den fördelen, att hon kan hinna svalka sig och ändå lemna balen, under det att dansen ännu pågår.

Dansen är ett nöje, som företrädesvis tillhör ungdomen, hvaremot äldre damer, hvilka antingen äro gifta och längesedan mödrar, eller som äro öfver 35 år, ej böra dansa, i alla fall blott då det är brist på dansande damer och de derigenom ej beröfva de yngre glädjen att få dansa. I alla andra förhållanden böra de äldre hafva företrädet men härvidlag är ej detta på sin plats god ton och grannlaghet påbjuda i detta fall att lemna platsen till de unga.

Konsten att äta.

Kokboken anvisar huru maten tillredes, den anvisar äfven på hvad sätt den skall serveras men på hvad sätt skall den förtäras?

Också sättet att äta är, om icke en konst, så likväl en konstfärdighet, hvartill det fordras öfning och ett passande uppförande. Det sätt på hvilket man äter, är ofta högst

karakteriskt, och vid table d'hôte i ett hotell kan man oftast få ett begrepp om sina bordskamraters standpunkt eller bildningsgrad.

Den första skyldigheten såväl vid sitt eget bord, antingen det är främmande personer närvarande eller ej, som äfven på främmande ställen är att man visar sig ordentligt klädd; att ej hemma hos sig sätta sig vid bordet med köksförklädet på sig, eller med ett ansigte glödande af kökselden, eller med smutsiga händer.

Är man på en resa och är nödsakad att visa sig vid middags-bordet resklädd, så drager man dock omsorg för, att alla andra spår af resan äro aflägsnade.

Man går till ett middagsbord med handskarne på händerna, men aftager dem genast, då man har intagit sin plats, och innan man rör något af det som är på bordet.

Man bör vara öfivad, att med samma lätthet begagna den venstra handen, som den högra, och man hör t. ex. aldrig taga gaffeln i högra handen med undantag af till fisk, som ej bör beröras med knifven. Personer, som vanligtvis taga gaffeln i högra handen, eller hvilka, äfven om de ej göra detta, bruka föra grönsaker m. m. till munnen med knifven, anses icke höra till den fina klassen.

Detsamma gäller om personer, som tugga eller dricka på ett sådant sätt, att det kan höras, eller som frambringa åtskilliga ljud med läpparne eller med tungan.

Man bör hvarken äta för fort eller för långsamt. Det förstnämnda ser ut som glupskhet, det sistnämnda såsom tafatthet; i begge fallen är man besvärlig för sina grannar och för värdinnan, hvars pligt det är att ej sluta före gästerna, emedan det i annat fall skulle se ut, som om hon ville tvinga dem att skynda sig och derigenom föranleda, att de ej försåge sig med ännu mera.

Då tjenare bjuda omkring rätterna i en bestämd ordning, är det mest passande att man af hvarje rätt blott tager ett stycke och ej sitter länge för att välja detta, men deremot tager det strax.

Lemnas faten af den ena gästen till den andra, utan tjenaresh medverkan, så bör man iakttaga att värdinnan alltid begynner och är ingen ordning nödvändig, så bör man tillse, att de äldre först blifva anmodade att taga för sig.

Är det någon rätt, som är sällsynt för årstiden och ej kan serveras i stor kvantitet, bör man aldrig taga mycket deraf.

Begagnar man bröd till maten kan man skära ett stycke deraf som man kan använda i stället för knifven till såser, grönsaker m. m. men man bör undvika att söndersmula brödet på duken.

Det är alltid opassande att tvinga sina gäster att äta, och dessa böra ej heller vänta på att värdinnan skall nödga dem dertill. Naturligtvis bör hvarje värdinna bära omsorg för att det alltid finnes så mycket mat och dryckesvaror, att det vid måltidens slut finnes något kvar, äfven om gästerna hafva god aptit, och dessa böra alltid taga för sig med måttlighet, så framt de ej vilja ställa sig i ett ofördelaktigt ljus.

På de ställen hvarest man ej sitter till bords, men der kaffe, tbe och andra dryckesvaror kringbjudas, och man ej har något bord tillhands eller måste äta och dricka på stående fot, måste man taga sig till vara för att spilla på sig sjelf och ännu mera för att spilla på andra, eller att föranleda andra att göra det.

Man bör noga gifva akt på sin omgifning, aldrig ställa sig mot en dörr, som möjligtvis kunde blifva öppnad, aldrig spärra vägen för betjeningen, icke trampa på någon dams släp eller fastna i hennes spetsar och fransar m.m.

Man bör ej heller sätta sin tomma kopp eller sitt glas på något opassande ställe, på ett piano, en stol och annat sådant, för att ej åstadkomma fläckar eller rispor, ej heller på golvet, under stolar eller i hörn, hvarest föremålen svårligen kunna återfinnas och der de blottställas för att blifva stjelpta och skadade.

Mottager man ett kortare besök, är det opassande, att genast bjuda ett eller annat, hvaremot det är helt naturligt, att bjuda en kopp kaffe eller thé, då den besökande just kommer vid den tiden, då man är sysselsatt med att servera denna dryck.

Det visar lika stor brist på lefnadsvett, att af falsk blygsel neka att mottaga, hvad som erbjudes som att bedja om något. Äfvenså är det opassande att gå strax efter man har förtärt något, eller då man kommer vid tiden för en måltid, att uppehålla familjen och hindra dem från att gå till bords.

Serveras thé eller kaffe på det sättet, att sockerskålen, brödet m. m. blifva stående på bordet, och värdinnan blott ber sina gäster att taga för sig deraf, så är det ej passande, men tvärtom ohöfligt, att låta dessa ting stå orörda, ty man föranlåter derigenom att det öfriga sällskapet får vänta, hvarigenom théet eller kaffet kallnar, och värdinnan bringas dervid ej sällan till förtviflan.

Finnes en sockertång bör man begagna den, men deremot är det alldeles gammalmodigt att taga socker med sin thésked.

Man bör aldrig dricka ur théfatet, och ej lägga thésmeden bredvid, men uti koppen, hvilket betyder, att man ej önskar mera.

Önskar någon ett glas vatten, bör detta aldrig bringas uti handen, men bjudas på en liten bricka, eller i brist deraf på en tallrik.

Hvad man bjuder någon bör alltid framräckas sålunda, att vederbörande bekvämt kan taga det med högra handen.

Händer det missödet, att vi blifva öfverhålda med något, eller våra kläder på annat sätt fläckas, äfven om det är genom tjenstfolkets förvållande, bör man aldrig göra väsen i anledning häraf, men tvärtom så tyst och obemärkt som möjligt torka sig med servietten, eller med sin näsduk. Äfven om den vackraste sidenklädning skulle på detta sätt blifva förstörd, så röjer det den största brist på bildning, att beklaga sig deröfver eller uttala några förebräelser; man bör heldre småle och visa resignation och bedja de herrar och damer, som befinna sig i närheten, och som hafva varit vittne dertill, att ej göra saken till ett samtalsämne.

På samma sätt bör värdinnan uppföra sig, om ett eller annat föremål skulle blifva sönderslaget i sällskapet, äfven om det var mycket dyrbart. Att förebrå den skyldige skulle vara en oförlåtlig brist på finkänslighet; icke den ringaste klagan öfver det inträffade missödet bör höras, ty derigenom skulle lätt den goda stämningen i sällskapet störas, och härtill bör värdinnan, mycket mindre än någon annan, gifva den ringaste anledning.

Sällskaplighet vid bordet.

»Menniskan bör ej vara allena» ej heller vid bordet. Detta påstående är riktigt, och dock äro många öfvertygade om, att de bättre äro i stånd att känna smaken på god mat, då de helt allena kunna glädja sig deröfver och kunna njuta den i ro, utan något störande.

Andra deremot påstå: nemligen Jean Paul, att blott genom samtal vid bordet blir åtandet menskligt. Kant rekommenderade sällskap vid bordet, emedan genom samtal befordras matsmältningsorganernas peristaltiska rörelser och derigenom sjelfva matsmältningen. Wagner meddelar, att gemensamma måltider vid alla tider och hos alla folkslag hafva blifvit ansedda såsom en utmärkt föreningslänk mellan olikartade individer, och detta har sin orsak i sjelfva den menskliga naturen. Många hafva, djupt gripna af den menskliga naturens höghet, sökt att frambringa det religiösa lifvet vid bordet under bordsbönens form och ej få äro de familjer, hos hvilka denna plägsed ännu dagligen iakttages såväl före som efter måltiden.

Sjelfva måltiden är en hvilotid från det dagliga lifvets ansträngningar, således på sätt och vis ett festligt ögonblick af tillvaron, och den récréation, som kroppen njuter genom mat och dryck, åtföljes helt naturligt af ett behof af andras sällskap, för att kunna samtala med dem om sina åsikter. Men hufvudsaken är och blir likväl sjelfva ätningen, samtalet deremot en bisak.



Diverse råd 1.

Ett råd vid skötandet af lampan och ugnen.

Men hvad är detta för en afskyvärd lukt lampan osar ju alldeles förfärligt! utbrister husmodern, så snart hon inträder i rummet. Medan hon störtar bort och slår upp fönstren, frågar hon jungfrun som är sysselsatt derinne: Men kan du då inte märka den förfärliga röken? Du har ju varit härinne en lång stund.

Jungfrun, som vid matmoderns utrop förundrad tittat upp och skyndat sig att skrufva ned lampan, skakar på hufvudet och försäkrar, att hon verkligen inte märkt det minsta, en ursäkt, som frun inte på minsta sätt vill taga för god och som kanske utom förebråelsen för ouppmärksamhet tillika inbringar jungfrun beskyllningen för handgriplig osanning. Och dock har jungfrun sagt rena sanningen, hon har verkligen icke märkt den elaka lukten, och orsaken härtill är uteslutande den, att hennes sinnen äro mindre mottagliga för sådant icke af naturen utan af vana.

Våra tjenstflickor komma i allmänhet från samhällskretsar, i hvilka familjerna mestadels bo mycket inskränkt och der man trots all berömvärd sträfvande efter ordning och renlighet icke förmår hålla luften så ren som man kan i en lägenhet, der ett mindre antal personer hafva flera rum till sitt förfogande. Blir flickans luktsinne på detta sätt från barndomen föga utveckladt, så blir det sedermera än mera förslöat på grund af det eviga vistandet i köket, brygghuset, strykrummet o. s. v. der luften beständigt är full af många olikartade ingredienser.

Alldeles på samma sätt som med lampan förhåller det sig med värme och köld. Om sommaren rullas persiennerna eller rullgardinerna aldrig ned i rätt tid, och om vintern äro rummen mer eller mindre bristfälligt uppvärmda. Och hvarför? Emedan tjenstfolket måste tillbringa en stor del af dagen i lokaliteter, som icke kunna vara lämpligt och jemnt uppvärmda och der de därför icke kunna känna skillnaden på några grader mer eller mindre.

Det har varit en ovanligt kall dag, men rummen hafva icke varit tillräckligt uppvärmda. Frun har tilldelat jungfrun en sträng tillrättavisning därför, och man har varit nödsakad att ännu en gång tända upp. Jungfrun lofvar sig sjeif, att sådant icke skall hända en gång till.

Nästa morgon fyller hon ugnen bräddfull med kol vi tänka härvid närmast på de nu så moderna magasinugnarne eller mitraljösorna. Men under nattens lopp har vinden vänt sig, det har blifvit töväder, och denna dag kan man rentaf icke stå ut med värmen. Beklagar man sig deröfver, skall jungfrun nästa dag, oaktadt termometern då kanske står under fryspunkten, blott lägga jernförelsevis litet i ugnarne, frun grälar åter, jungfrun blir otålig och sålunda kommer beständigt missnöje att råda å båda sidor.

Först af allt bör man derför sörja för att jungfrun vid uppvärmningen rådfrågar termometern.

Men äfven detta är icke tillräckligt. Man måste pröfva sig fram och derigenom skaffa sig bestämda regler: Vid såoch så många köldgrader lägger man så och så mycket i kakelugnen, vid starkare köld mera, vid mildare väderlek mindre. Hvarje quantitet bör vara så bestämd som möjligt, så att jungfruns urskilningsförmåga får minsta möjliga spelrum. Bäst skulle naturligtvis vara, om man hela dagen igenom sjelf kunde sköta ugnen, lägga på, vrida ventilerna till och ifrån eller skjuta och öppna spjelet.

Ett råd af samma natur skulle man kunna gifva med hänsyn till behandlingen af lamporna.

Skötseln af ugnarne och lamporna är ett arbete, som icke under några omständigheter får utföras på mekaniskt vis, det erfordrar större vaksamhet och omtanke än något som hälst annat husligt arbete men hur ofta syndas icke mot denna regel?

Ett väl uppvärmdt rum och en god belysning är i ett klimat; i hvilket man är hänvisad att tillbringa en stor del af året inomhus och vid konstgjord belysning, ett hufvudvilkor för en behaglig existens. Det är detta för hvardagslivet, och det är detsamma för sällskapsumgänget; men hvem af oss har icke »med en rysning» måst känna, hur mycket som ännu återstår att önska i detta afseende.

En dam bland mina bekanta lät en gång följande yttrande undslippa sig: Man skall aldrig hyra flera rum än man kan uppvärma och belysa. Jag vill visserligen icke fullständigt underskrifva detta yttrande, men det kan å andra sidan icke nekas, att de ouppvärmda och obegagnade rum, som ligga mellan sjelfva boningsrummen, beröfva dessa senare en stor del af sin hemtrefnad, liksom de också sluka en icke ringa mängd värme; fördelade man derför bränslematerialet på alla lägenhetens ugnar, skulle man utan synnerligen större omkostnader kunna erhålla en jemn värme i alla rummen.

Om man har ett eller flera rum, som blott uppvärmas då man väntar besök eller har bjudning, måste man, isynnerhet om man icke har gasbelysning, som bidrager med en temligen betydlig värme, minst en dag i förväg låta uppvärma rummen väl, i det man ju nämligen måste ihågkomma, att det mest gästfria mottagande och den bästa servering alldeles förfela sin verkan, då man på samma gång får lof att sitta och frysa eller generas af en dåligt brinnande lampa.

Men det värsta onda är dock en osande lampa, och märkvärdigt nog skall det gerna vara så, att lampan isynnerhet visar tendens till att osa då man har främmande.

Orsaken härtill ligger för resten temligen nära till hands; saken är ju nemligen uteslutande den, att man vid dylika tillfällen ställer större fordringar på lampornas produktionsförmåga än vanligtvis är fallet och att man icke på förhand proverat denna

större lysförmåga.

Det enda rätta skulle därför vara att man i det dagliga hushållet skiftesvis begagnar alla de lampor man har till sin disposition, och ifall man har några, som man icke gerna kan använda annat än vid högtidliga tillfällen, att då alltid vara så omtänksam att man qvällen före festen anställer en allmän belysningsexamen.

Då allt på festaftonen blifvit så ordnad som det skall vara, rummen uppvärmda och lamporna tända bör husmodern göra en rund i lägenheten för att öfvertyga sig om, att lamporna icke osa, ty få saker torde vara så störande och obehagliga som att i gätsternas närvaro nödgas öppna dörrar och fönster för att få ren luft in i rummen.

Den hård husmodern i våra dagar har att vakta kalla vi lampa och ugn.

Bandhundens ställning.

När bandhunden, hvilken som hvarje annat djur hyser ett naturligt frihetsbehof, såsom en fjettrad förbrytare år ut och år in måste ligga bunden framför gårdsporten, så är detta, särdeles om vintern, en i högsta grad sorglig tillvaro, men det gifves tyvärr ännu flera omständigheter, som hjälpa till att göra hundens beklagansvärda ställning ännu outhärdligare. Ser man närmare på saken, skall man snart göra den iakttagelsen, att bandhundens vård i allmänhet lämnar mycket öfrigt att önska.

Den koja, som skall skydda hunden mot storm och nederbörd, befinner sig icke sällan i ett mer eller mindre förfallet tillstånd och är så orenligt, att uppehållet den icke ens för en hund kan var godt nog. För det första blir platsen utanför hundkojan icke alltid rensopad, hvilket måste vara till stort förfång för ett med så stort renlighetssinne som hunden begåfvadt djur, och för det andra är det tyvärr i allmänhet fallet, att bandhundarne äro behäftade med ohyra, sällan erhålla friskt vatten, att deras dryckeskärl och matho gerna befinna sig i ett högst orenligt tillstånd, att det ligger rutten halm inne i hundkojan och slutligen, att de bli försummade med afseende på mat och dryck.

Att bandhundarne så ofta äro ondsindta, är sannerligen intet under, icke heller att man temligen ofta har konstaterat utbrott af hundgalenskap hos dem.

En koja af bräder, sådan man nu får se den rundt omkring på landet, kan icke ens erbjuda skydd mot regn och snö, då nederbörd ofta af vinden drifves in i sjelfva hundkojan, och mot köld lemnar den också blott ringa skydd. För så vidt görligt är att afhjelpa dessa missförhållanden, våga vi anmoda ärade hundegare att vid vinterns inträdande låta öfverhölja hundkojan med hästgödsel eller annat dertill passande material och hänga ett stycke säckduk framför ingångshålet. Hur ofta hör man icke bandhunden tjuta! Egaren af ifrågavarande hund finner kanske icke någonting märkvärdigt häri emedan han redan är van dervid, men ingen djurvän kan

undgå att känna sig oangenämt berörd deraf.

Vi hemställa denna sak till alla hundegares och djurvänners närmare öfvervägande.

Om foglarnes vinterfodring.

Angående fodringen af de hos oss öfvervintrande foglarne, såsom mesar, hackspettar, finkar, koltrastar o. a. kan man gifva följande råd och regler:

1) Fogelvänner, som önska fodra foglarne i fria luften, måste för att vänja dem vid fodringsstället begynna redan vid efterhöstens början. Ligger snö på marken, och strös fodret ofvanpå denna eller på en rensopad plats, vid hvilken foglarne ej äro vana, anse de vilda foglarne af medfödd instinkt fodringsplatsen vara en fälla och skola hur mycket hungern än plågar dem hellre dö af svält än röra fodret. Erfarenheten har nogsam bekraftat detta.

2) Som foder äro krossade hampfrön det tjenligaste. Hvad trastarne angår, så är deras fodring som bekant något mera invecklad: alla slags bär och fint hackadt fett eller torkadt och smuladt kött. Härvid kunna vi icke underlåta att göra den anmärkningen att fläder och rönnbär, om vintern och på hösten det hufvudsakliga näringsmedlet för så många foglar, tyvärr låter använda sig i industriens tjenst och därför afplockas och inbergas, och vi anmoda därför alla de jordegare, på hvilkas mark rönn och fläder växa, att bortse från den ringa vinst som försäljningen af dessa bär kunna inbringa dem och icke störande ingripa i den bestämmelse naturen en gång gifvit dem.

Anvisning att framkalla oförgångliga isblommor.

När Bores iskalla hand brutit den sista, bönfallande blomman, tyckes han ångra sin, vandalism och framtrollar därför på våra fönsterrutor blommor, hvilka änskönt de sakna de verkliga blommornas färgprakt, dock äfven förmå fångsla ögat med sin fina formrikiedom. Men de äro tyvärr af kort varaktighet; en ringa grad af värme är tillräcklig att komma dem att försvinna igen.

Det gifves dock ett sätt, hvarpå man med konst kan framkalla dessa isblommor.

Man tager nemligen blott ett stycke glas och öfverstryker detta med en koncentrerad lösning salt och dextrin eller också med svafvelsyrad magnesia, svafvelsyrad tennoxid, ättiksyradt natron, glaubersalt, svafvelsyrad kalkjord och dylikt. Vattnet dunstar då bort och lemnar efter sig kristalliska nålar, som bilda figurer liknande isblommorna.

Dessa konstgjorda isblommor äro dock ej heller af stor varaktighet och förstöras lätt af fuktighet. Vill man hafva varaktiga isblommor, måste man öfverstryka en horisontelt placerad glasyta på den uppåtvärande sidan med mönja, som upplösts i vatten, och derefter utsätta ytan för frostens inverkan. Vid frysningsprocessen upptagas

mönjedelarne i de iskristaller, som nu bildas, och de bekanta isblommorna uppstå, hvilka, när vattnet afdunstat, visa sig på glaset. Dessa blommor af is kan man då göra mer eller mindre oförgängliga genom att öfverstryka plåten med tunnt lack.

Några råd angående helsovård .

Helsan betraktas tyvärr ofta såsom någonting, hvilket följer af sig sjelf, och hvars värde man först riktigt uppskattar då man har förlorat den.

En sjuk människa kan ej arbeta och således ingenting förtjena, men måste ofta underhållas på sin familjs bekostnad. En sjuklig familj har föga utsigt att kunna taga verksam del i samhällslifvet. Ett folk, som är svagt i fysiskt afseende, måste i striden med annat friskt folk snart duka under och gå sin undergång säkert till mötes.

Allt hvad som är öfver eller under det normala tillståndet kan ej göra anspråk på namnet »helsa»; bestämmelserna för helsans vårdande hafva följaktligen blott till ändamål att visa, huru det normala tillståndet bör vidmakthållas.

Människans lif beror på födan, beklädnaden, bostaden, luften, arbetet och hvilan. Men det är icke nog, att vi äta, andas, arbeta m. m. för helsans vidmakthållande, det beror mycket på sättet, huru vi göra detta.

Angående födoämnen och den näring kroppen behöfver hafva vi redogjort i begynnelsen af detta arbete, nemligen första delen under rubriken: Kokkonstens filosofi, eller huru vi lefva af den föda som vi förtära.

Vi hänvisa således nu härtill och öfvergå här till beklädnaden och kroppens yttre vård. »Som man är klädd, blir man hädd», säger ett gammalt ordspråk.

Det är ett besynnerligt, men obestriddt faktum, att kroppsvärmen hos en frisk människa är lika öfver hela jorden. Vid Polen såväl som i Afrikas öknar visar den friska människokroppen beständigt en temperatur af cirka 37° Celsius.

Strax efter en måltid stiger den visserligen till 37,5° Celsius, för att efter matsmältningsprocessen sjunka till 36,25° Celsius. En temperatur under 36° Celsius betecknar ett svaghetstillstånd, stiger den deremot öfver 38° Celsius utvisar detta ett febertillstånd.

Källan till denna värme ligger i sjelfva kroppen. På samma sätt som i en ångmaskin ånga uppkommer genom koleld och värmen derigenom omsättes i mekaniskt arbete, likaså blifva i människokroppen de intagna näringsämnen genom beröring med det syrehaltiga blodet utsatta för en förbränningsprocess.

Den derigenom alstrade värmen kan emellertid ej kvarblifva i kroppen, såframt kroppen ej skall hafva skada af förbränningsprocessen; men på samma gång värme alstras, måste värme aflemnas. Ungefär 7 % af den aflägsnade värmen omsättes i mekaniskt arbete, andra 7 á 8 % åtgå till värmandet af andedräkten, afsöndringarne af de upptagna näringsämnen, medan den största delen (ända till 77,5 % af den aflemnade värmen) bör tillskrifvas utdunstningen.

Då nu det är bevisadt, att människans blodvärme är lika öfver hela jorden, men stor skilnad med afseende på lefnadsvanorna eger rum, att negern i Afrika går naken, då deremot grönländaren insveper sig i tjocka skinn, så härrör detta från det klimatiska förhållandet, d. v. s. luftens olika värmegrad.

Befinner kroppen sig i en låg yttre temperatur, så lämpar den sig derefter, blodkärlen i huden draga sig tillsamman och låta sitt innehåll strömma tillbaka mot kroppens inre, en starkare muskelverksamhet och mera upptagande af näringsämnen (brännmaterial) eger rum.

Men blir kölden för stark bortdomna småningom de yttre delarne och döden inträder. För att förebygga detta har människan alltsedan urminnes tider alltid bemödat sig om att beskydda sin nakna kropp, och att medelst dåliga värmeledare förhindra en allt för stark afkylning af huden.

Hvilken klädedrägt uppfyller nu bäst detta ändamål?

Mången skulle kunna föreställa sig att huden bäst skyddades om man beklädde den med tätt åtsittande, kläder af skinn, hvilka ej tillåta någon kroppsvärme att utslippa. Men detta är ett stort misstag, och derom kan man vintertiden öfvertyga sig, då man i trots af tätt åtsittande handskar och skodon dock fryser ganska mycket om händer och fötter.

Man bör aldrig välja sådana kläder som äro dåliga värme-ledare men tillika porösa att de kunna lemna luften genomgång

Kläderna böra ej ligga tätt intill kroppen. Kläder af lärf äro mycket porösa och lätta att tvätta, men de upptaga hastigt hudfuktigheten och låta den fördunsta, hvarigenom förorsakas en oangenäm af kylning af huden.

Bomull är mindre varaktigt än lärft, dock talar för, densamma dess prisbillighet och dess egenskap, att långsammare upptaga och åter släppa fuktigheten ifrån sig, hvarigenom en alltför hastig afkylning förebygges.

Yllekläder äro dock i sanitärt hänseende de allra bästa Dessa ega den stora fördelen, att de genom en lindrig gnidning mot huden uppvärma denna; de upptaga och aflemna fuktigheten så långsamt att huden aldrig kan plötsligt blifva kall genom

svettens fördunstning. Dessa goda egenskaper hafva nog länge varit kända, men det jemförelsevis höga priset torde dock hafva afhållit från ett allmännare bruk af yllekläder.

Numera får man dock köpa dessa billigare än förr och personer som hafva arbete i hvad väder som helst böra nyttja yleskjorta eller ylletröja närmast kroppen. Men läkaren bör dervid noga inskräpa, att man ofta bör ombyta dessa plagg, ty väfnadens porer tilltäppas alldeles af smuts och dess förmåga att långsamt uppsuga svetten går helt och hållet förlorad.

Yllekläder passa för hvarje stånd och för alla åldrar, särskildt för små barn, som så väl behöfva värme. I stället för att flera veckor insvepa de små stackarne i bylten, bör man redan efter 14 dagars förlopp lemna dem fritt bruk af sina lemmar, hvilka endast böra klädas i ylletyg.

En yleskjorta som ej får sluta tätt till, och en bäckklädnad af ylle äro alldeles tillräckliga så länge barnet bäres omkring i rummet; ingen hufvudbetäckning är nödvändig. I sängen behöfver barnet blott sin yleskjorta och en blöja. Att lägga ett barn fullt påklädt ned i sängkläderna är bestämdt skadligt, då hudenderigenom tvingas till alltför stark svettafsöndring.

Under ynglingaåldern är menniskan minst ömtålig för köldens inverkan. Ju äldre hon deremot blir, behöfver hon likasom barnet mera värme. Upptagandet af näring, muskelarbetet och derigenom förorsakade kroppsvärmen minskas, blodets kretslopp blir långsammare, huden tillföres mindre blod och blir för hvarje år mera slapp och vissen. Gamla personer böra därför kläda sig mycket varmt, helst i yllekläder, och omsorgsfullt undvika hvarje plötslig temperaturvexling.

Det fästes ofta intet afseende vid fotbäcklädnaden. Ingenstädes finner man flera liktornar, ingrodda naglar och förkrympta tår än på landsbygden, och detta af samma skäl som i staden. Icke allenast trånga skodon kunna nemligen åstadkomma dessa lidanden utan äfven alltför stora, emedan fötterna deruti ej ha någon styrsel, utan beständigt stöta emot det hårda lädret. Skall fotbäcklädnaden sitta bekvämt måste den noga motsvara fotens hvälfning och svängning, och man bör alltid taga mått af hvarje fot, men af den på marken stående. Hade skomakare förr insett, huru mycket bredare fotsulan blir, då man trampar på den, hade menskligheten vunnit mycket derpå. Ingenting är svårare att öfvervinna och utrota än gamla vanor, framförallt då de egt bestånd i århundraden.

Stadsbon sofver vanligtvis på madrass och höljer sig om sommaren med ett tunnt, stickadt täcke eller en lätt flit, om vintern med ett tjockare täcke. Landtmannen ligger, såsom för århundraden sedan, sommar och vinter på fjäderbolster och med en tjock fjäderdyna öfver sig. Han är således helt och hållet begravnen i fjäder.

Dylika bäddar äro i högsta grad obehväma och mycket ohelsosamma. I stället för att låta kroppens muskler framförallt ryggmuskulerna, hvila i utsträckt läge, är man i denna fjädersamling tvungen att ligga hoprullad som en igel. Den stegrade värmen kan ingenstädes utslippa, och delas denna bädd dessutom med en annan, är ångbadet färdigt, och följden deraf blir förslappning, ej vederqwicklung för kroppen.

Det gäller i ännu högre grad om barnens bäddar. Inga fjäderbolstrar, en madrass med halm eller tagel och en enkel hufvudkudde af samma slag. Begagnas halm bör denna stundom förnyas, på det att den ej skall blifva fuktig. Guttaperkaunderlag till skydd mot vätans inträngande, böra ej användas alltför länge utan ombyte, emedan de lätt reta huden. Lakan böra ofta ombytas och få aldrig läggas fuktiga på sängen.

Skall hudens verksamhet fortgå ostörd, så är det ej tillräckligt, att man genom passande kläder skyddar den mot temperatures vexlingar, man måste dessutom dagligen egna den en omsorgsfull vård, aflägsna svetten och dammet samt hålla dess porer öppna. Ingenting är lättare, ty hårtill begagnas blott vatten, en svamp, ett stycke tvål samt en handduk, så grof som möjligt.

Den som en gång om dagen kammar hufvudet och tvättar ansigte och händer tror sig hafva gjort hvad som behöfves; den som dessutom sträcker denna uppfriskande välgärning till öron och hals gäller för ett mönster af renlighet, och den, som en eller två gånger om sommaren tager ett bad är öfvertygad om att hafva fullgjort alla skyldigheter mot sin kropp och låter sedan ett helt år all smuts och damm samla sig.

Offentliga badanstalter inrättas på många ställen, men tills dessa blifva mera allmänna och mera anlitade äfven af landtbefolkningen, bör man ej i hemmet försumma, hvad man der kan uträtta för kroppens tillbörliga skötsel. Man bör besinna, att en daglig tvagning af händer och ansigte, är en stor försummelse mot den öfriga kroppen.

Den som har tillfälle dertill, bör åtminstone en gång i veckan taga ett bad. Små barn, under ett år böra dagligen bada och dessutom flera gånger om dagen tvättas. Blifva de hudlösa beströr man dessa ställen med puder, eller öfverstryker dem med vaselin för att skydda dem mot urinens frätande inflytelse.

I sammanhang härmed är det måhända på sin plats, att omnämna de smutsskorpor, som åtskilliga mödrar, dels af likgiltighet, dels af öfverdrifven ängslan ofta låta samla sig på barnets hufvud. Hvarför smutsen skall få lof att samla sig på hufvudet, kan intet skäl anföras. Det bidrager ej att försköna barnet. Man bör derföre med flitiga tvagningar förhindra att dylika skorpor bilda sig, och der de redan finnas, böra de först ingnidas med fett och derefter så fort som möjligt aflägsnas med vatten, svamp och tvål.

Varma bad verkar i allmänhet förslappande på vuxna personer, man bör derefter om möjligt taga en kall dusch. Den slappa huden retas derigenom till verksamhet och

stålsättes emot luftens inverkan.

Ålderstigna personer böra likväl, om de ej äro särdeles kraftfulla af naturen, hålla sig till de varma baden allena.

Den lämpligaste tiden att bada är den, då blodomloppet försiggår i fullkomligt lugn. Detta gäller både barn och vuxna. Då vi nu veta att de inre kroppsorganernas temperatur stiger efter hvarje måltid på grund af det ökade blodtilloppet, och hvarje bad i begynnelsen alltid förorsakar en tillströmning af blod till de inre kroppsdelarne, så bör man helst bada, då magen är relativt tom. Den bästa badtiden är således en timme före måltiden.

Det är orätt att afhålla sig från att bada emedan man är svettig; men är deremot hjertat, till följe af häftigt gående eller springande försatt i ovanligt hastig verksamhet, och lungorna således öfverfulla med blod, kan ett bad lätt medföra svåra följder, till och med döden. I dylika fall är det rådligast att svalka sig.

Hufvudhåren bilda det förträffligaste skydd för hufvudets blodrika hud och äro af samma nytta för menniskan, som hår och fjädrar för djuren, d. v. s. de äro dåliga värmeledare. Men liksom katten tvättar och slickar sin pels och likasom hönan putsar sina fjädrar, så måste äfven hudhåren och huden derunder underkastas en omsorgsfull rengöring, såframt huden ej skall betäckas med smuts och håren tofva sig samman. Skägget är väl egentligen blott en prydnad för det manliga släktet och borde för den skull ej bortrakas; men det har äfven en annan betydelse, det skyddar nämligen halsen från förkylningar.

Naglarne förbises och ringaktas af många menniskor. De tjena till betäckning för de blod och nervrika finger och täspetsar och skydda, såsom dåliga värmeledare, dessa för förkylningar. Men då finger och täspetsar äro säte för den finaste känseln, böra naglarne ej skjuta alltför långt ut, då derigenom känseln betydligt hämmas. Detta är ett skäl hvarföre naglarne böra klippas.

Ett annat skäl är, att under långa naglar allehanda smuts samlar sig, hvaruti man ej sällan funnit ägg till åtskilliga intestinaldjur. Blir denna smuts ej aflägsnad, kunna dessa ägg med födan lätt nedföras i magen och der skadligt utveckla sig. Det är därför af stor vikt att klippa naglarne och genom tvättning och borstning hålla dem rena.

Att låta naglarne på tårna blifva alltför långa, förbjuder sig sjelft. Klippas ej dessa naglar i rätt tid, så kan man lätt ådraga sig inflammationer vid nagelrötterna eller framkalla förvridningar och plågsamma bulnader.

Regler för bostaden.

Behovvet af en bostad är gemensamt för alla människor, äfven om den endast skulle bestå af en håla. Ju längre man kommer mot södern, ser man hur det dagliga lifvet, ja till och med utöfningen af handtverk, försiggår på gatan. Ju längre vi deremot komma mot norr, dess mera hålla sig invånarne inom hus och dess varaktigare är bostaden uppförd.

Vår korta sommar tillåter oss visserligen att tillbringa största delen af dagen i det fria, men under den långa vintern måste vi taga vår tillflykt till våra bostäder, hvarest vi äro skyddade mot väder och vind.

Vi måste naturligtvis erkänna att vistelsen i fria luften är att föredraga framför hvarje uppehåll i instängda rum, ty, äfven i de bäst bygda hus samlar sig beständigt förbrukad och alltså skämd luft.

Detta oakadt fasthålla många människor hårdnackadt den vanan, att ej vädra sina bostäder. Ventilation i sängkammaren om morgonen företages blott i få hus på ett tillfredställande sätt. Den samlade nattluften kommer alltså att bilda grundlaget för den kommande dagens stugluft. Under dagens lopp anrättas stekt fläsk, kål, ost och andra doftande matvaror i bostaden, utan att rummen vädras. Man stänger fönster och dörrar för barn och sjuka, och dessa behöfva dock framförallt luftvexling.

Oförklarligt är det sannerligen, att landtmannen, som ofta tillbringar hela dagen i fria luften, vid sin hemkomst kan vänja sig vid att inandas en luft som är så dålig, att den till och med ger lukt åt hans kläder.

Första villkoret för en sund bostad är, att boningsrummen hafva den tillbörliga storleken. Minsta qvantum luft för en vuxen, eller 2 barn, måste i ett rum beräknas till 10 kubikmeter. Man bör framförallt ej anse sängkammaren som en bisak eller blott som ett bihang. Sängkammaren bör tvärtom vara minst så stort som förmaket, ja, betydligt större, om det är möjligt.

På landet är det ej nödvändigt att förlägga gödselhögen omedelbart framför näsan. Den, som vill hafva ren luft, bör äfven sörja för, att smutsigt vatten från köket ej må samlas bakom huset, utan hastigt bör kunna bortrinna i en stenlagd rännsten. Annat köksaffall bör ej samlas för att förpesta luften.

Rökande eldstäder af äldre konstruktion böra ersättas med nya.

Ost och andra starkt doftande matvaror böra ej förvaras i köket och ännu mindre i boningsrummen.

Kattor och hundar böra inskränkas till minsta möjliga antal. Har golfvet orenats af små barn, bör sådant genast aflägsnas, och nattkärl få under inga omständigheter stå här och der i rummen.

Luften förbättras ingalunda genom att upphänga våta saker till torkning i rummen, och derföre bör man helst välja sin torkplats på gården eller på vinden.

Att bränna ljus och fotogén i lampor utan brännare, förekommer ofta på landet. Denna belysning blir dyr, emedan materialet blott ofullständigt förbrinner, men den är tillika högst ohelsosam, emedan utom kolsyran vid denna förbränning, utvecklas en annan giftig gas, nemligen koloxid.

Den billigaste och vackraste belysningen lemnar en väl konstruerad, med glas försedd fotogénlampa. Men denna bör ej nattetid nedskrufvas för att brinna med half låga, ty äfven den bästa lampa utvecklar, genom ofullständig förbränning, skadliga gasarter. Vill man hafva nattlampa, bör man antingen begagna en mindre fotogénlampa med brännare och glas, eller ännu bättre ett af de små nattljusen, som simma på olja.

För en riklig ventilation är det ej tillräckligt, att man sommartiden, då sängarne bäddas, öppnar ett fönster; alla fönster i sängkammaren böra hela dagen stå öppna om sommaren, och några timmar om vintern. Under sommarnätterna är det fullkomligt oskadligt, ja, till och med för helsan nyttigt, att ett och annat fönster står öppet, vintertiden bör detta dock ske med försigtighet, och aldrig tillåtas i sofrum, hvarest barn befinna sig.

Om vintern, då hela familjen ofta samlas i ett rum, är luftvexling dubbelt nödvändig. Men att, såsom om sommaren, låta fönsterna stå öppna hela dagen, går icke an, dertill äro våra vintrar allt för skarpa och stormande. Men efter måltiderna bör man dagligen öppna ett fönster, för att ersätta ångorna från den varma maten med ren, frisk luft.



Helsoråd.

Sången sedd ur helsosynpunkt.

Sången utöfvar ett synnerligen gagneligt inflytande på människokroppen. Detta faktum är icke så allmänt känt som det borde vara. Det första sången lär är att draga andan på rätta sättet ty dessförutan kan man aldrig vänta att blifva någon god sångare.

Man urskiljer mellan två sätt att draga andan att andas högt och att andas djupt, eller andning med bröstkorgen och refbens eller bukandning. För sångare är det af mycket skadlig verkan att andas högt, hvilket man gör, då man lyfter refbenen. och bröstkorgen och derigenom drager lungorna uppåt. På detta sätt kommer nemligen blott en jemförelsevis ringa mängd luft in i lungorna, och sången kommer att låta staccato och bruten.

Det enda riktiga sättet att andas är der för den djupa eller bukandningen. Härmed förstår man, att man låter lungorna hänga slappt ned, drager underlifvet kraftigt in och så småningom utvidgar bröstkorgen. Vid denna andnings-metod blifva äfven de yttersta och minsta luftkanalerna fyllda med luft och komma derigenom att deltaga i andhemtningsverksamheten. Att lungan sålunda fylles fullständigt, är af god verkan i mer än ett afseende. Lungorna styrkas deraf, och anlag till lungsot kunna derigenom häfvas. På det hela taget är vid bröstsvaghet lunggymnastik ett viktigt, om än icke det enda medlet att styrka bröstet.

Hos barn, hos hvilka alla organ äro stadda i utveckling, är det af största vikt att draga andan på rätta sättet, emedan bröstkorgen utvidgar och utvecklar sig alldeles i samma mån som lungorna användas.

Det är ett faktum, att hos sångare är bröstomfånget större än hos icke sångare, och man torde hafva gjort den erfarenheten, att hos barn, som tidigt lärt att sjunga, utvecklar sig bröstkorgen i vida starkare grad än hos barn, som icke idka sång. Som bevis på, att sången och det deraf framkallade andhemtningssättet är af gynnsamt inflytande på lungornas hela funktionsförmåga och lifskraft, kunna vi anföra, att struphufvudkatarr är vida vanligare hos icke sångare än hos sångare, liksom äfven dödlighetsprocenten hos dessa senare, i synnerhet på grund af lungsot, är öfverraskande ringa.

Den som sjunger tjenar samtidigt och med framgång två herrar: helsan och konsten. Derfor, föräldrar, vänjen edra barn tidigt vid att sjunga och andas på rätta sättet.

Cigarrer och tuberkulos.

Läkarne hafva ofta fäst uppmärksamheten på, att efterhand som cigarr-rökningen tilltager, har man iakttagit en viss stigning i antalet af struphufvudtuberkulos hos

män, och det har blifvit påvisadt, att denna sjukdom i en mängd fall stått i påvisligt sammanhang med cigarr-rökningen, men deremot samma sjukdom varit sällsynt hos piprökare.

Orsaken härtill måste närmast sökas i, att cigarrfabrikationen såsom ett jemförelsevis lätt yrke till stor del utöfvas af svaga, ja till och med bröstsjuka personer af båda könen. Icke få af dessa lida af tuberkulos. Arbetarne spotta på golfvet, spottet intorkar, hvirflar upp som damm, sätter sig fast på cigarrerna och tobaksbladen, tränger kanske in i porerna och rullas med i cigarren.

Den af många cigarrarbetare omtyckta men synnerligen förkastliga vanan att vid öfverrullningen våta fingrarna med spott och dermed glatta spetsen af cigarren eller kanske till och med rulla denna mellan läpparne, kan likaledes vara orsak till öfverförandet af mycket smittämne, och det är därför högst sannolikt, att läkarne hafva rätt, då de påstå, att man under vissa omständigheter kan ådraga sig frön till sjukdom och död genom att röka en cigarr. Hvad här sagts, gäller förnämligast om fabriksindustrien; värre är det, om den cigarr man rökar är från den mindre husindustrien, och hvarje cigarrökare borde därför göra sig till regel att aldrig röka cigarr utan munstycke.

Om vatten som dryck och om törst.

Man hör ofta uttalas det påståendet, att det är helsosamt att dricka vatten, och många menniskor rätta sig till den grad efter denna lärosats, att de dagligen dricka mycket ansevärdiga kvantiteter vatten. Men å andra sidan kan man också finna personer, som antingen alls icke dricka vatten eller åtminstone i mycket ringa mängd.

Men det märkvärdigaste är dock, att dessa senare i allmänhet kunna fånga sig åt en ganska god helsa, liksom det ju äfven är ett faktum, att djuren, med undantag af hästen, hvars föda uteslutande, består af torra växtdelar, äro ytterst måttliga i fråga om bruket af vatten. Den föda vi menniskor intaga, är redan i sig själf så rik på salter, att den i allmänhet ej kräver någon tillsats af vatten; det fins vatten i soppa, mjölk, grönsaker, frukt, öl och vin, ej ens brödet är fullständigt torrt, och kroppen kan därför alltid genom maten få tillräcklig vätska.

För friska menniskor, som föra ett regelbundet lif är det alltså onödigt att dricka vatten. Men ej heller den, som af vana eller därför att han tycker det smakar honom, morgon och qväll dricker ett glas vatten, ådrager sig något men deraf. Annorlunda förhåller det sig deremot med personer, som vissa tider af dagen förtära stora kvantiteter vatten, därför att de tro att det är helsosamt, och dessutom hålla före, att man före och efter måltiden bör dricka ett eller flera glas vatten. Sådant skadar i längden deras mage och för öfrigt hela konstitutionen. Men när man är törstig? Mången gång är törsten ej annat än en vana, som efter några dagars måttlighet går bort af sig själf och efterföljes af ett större välbefinnande.

Dessutom kan törst härröra af värme och öfveransträngning, därför att kroppen vid sådana tillfällen låter en stor del af sin saftvolym bortdunsta som svett och därför kräfver ersättning för det förlorade. Men om man äfven i detta fall visar sig afhållsam och söker uthärda pinan, skall man komma att göra den iakttagelsen, att svettafsöndringen blir mindre och det allmänna välbefinnandet större.

Slutligen kan törsten också vara sjuklig och härröra af feber. I sådant fall bör man väl icke vara fullkomligt återhållsam, men dock ådagalägga mycket stor urskiljning i hvad man dricker; kroppen kämpar bättre mot en sjukdom, när den icke är öfverlastad med vatten. I enstaka sällsynta fall kan törsten härröra från en smygande sjukdom, och gentemot all sådan påfallande törst, som tvingar oss att dricka upprepade gånger, kan man icke visa sig nog försiktig, och man bör oförtöfvadt låta läkaren undersöka urinen, då den ständiga törsten möjligtvis kunde vara symptom på en börjande sockersjuka.

Lefnadsregler.

Sof hvarje natt sju timmar.

Stig upp så snart du vaknar.

Börja arbetet så snart du stigit upp.

Ät långsamt och aldrig längre än till din hunger stillats.

Gå dagligen minst två timmar.

Tala blott då det är nödvändigt och säg aldrig mera än hälften af hvad du tänker.

Skrif icke annat än hvad du kan sätta ditt namn under.

Tag dig ingenting före, som du skulle blygas öfver att omtala.

Tänk alltid, att andra böra kunna förlita sig på dig, men att du icke kan förlita dig på andra.

Värdera efter omständigheterna penningar högre eller lägre än de äro värda. De äro en användbar tjänare men en dålig herre.

Om att kyssa barn. - En varning till mödrarne.

Det är en så helt naturlig och till en viss gräns fullt berättigad önskan att genom yttre tecken visa sin kärlek och sitt tycke för en person, och ingen har rätt att göra narr åt de

oskyldiga smekningar, som medlemmarne i en familj tilldela livarandra.

Under det dagliga samlifvet lär man dessutom snart känna hvarandras såväl barnens som de vuxnas olika sinnelag och lär sig taga nödig hänsyn härtill; ty det är ju nu en gång så, att icke alla människor känna samma behof af att mottaga smekningar, och dessa sålunda af hvarje individ dragna gränser bli naturligtvis alltid bäst respekterade af familjen och dess närmare umgängeskrets.

Helt annorlunda förhåller det sig deremot med de ömhetsbetygelser, som små barn i synnerhet dibarnet äro utsatta för. Jag säger »utsatta för», ty sådana spåda barn äro ju alldeles värnlösa gentemot dessa som oftast högst häftiga ömhetsbetygelser, mot hvilka de blott kunna skydda sig genom att skrika och göra motstånd med sina små händer, och hvilkas närmaste följd blir den, att barnet blir trotsigt och egensinnigt.

Men ännu skadligare i sina verkningar äro dessa häftiga smekningar, då de små till utseendet ha roligt deråt, när de därigenom komma att skratta och af glädje försöka tala. Ty detta är ingalunda ett tecken till välbehag; utan snarare ett tecken till en onaturlig retning af nervsystemet, hvilken till och med kan öfvergå till krampfall och framkalla försvagning eller rubbning af hjernfunktionerna.

Att förebygga detta är därför en mycket viktig faktor i barnaskötseln och liksom den samvetsgranna modern vakar öfver barnets förplägning, så bör hon också i detta afseende göra användning af sin auktoritet gentemot andra barn och barnpigan samt sorgfälligt tillse, att dessa icke störa eller reta barnet genom tanklös lek, genom kyssar och andra smekningar. Inom familjens egen krets kan detta säkerligen lätt genomföras med tillhjälp af en smula energi och äfven noga bli iakttaget, men svårare är det deremot, när det gäller främmande människor, i synnerhet damer; ville modren också här kategoriskt fordra iakttagandet af detta förbud, skulle hon i nio fall af tio vara säker på, att såra eller kränka de besökande.

Meningen med dessa rader är derföre att befria modern från den obehagliga pligten att fästa husets och barnens vänners uppmärksamhet på de faror, för hvilka det otillbörliga kyssandet utsätter de små. Som oftast äro alla sådana smekningar dessutom blott ett konventionellt smicker, som uteslutande gäller föräldrarne, men som barnet tyvärr måste böta för.

Men äfven om det icke sker af triviell konvens, äfven om det är barnets egen skönhet och tacksamhet som framkallar vår ömhet och så att säga tvingar oss att kyssa det vackra leende lilla barnansigtet, så fins det dock vissa fall, då vi böra vara oegennyttiga nog att kunna lägga band på vår böjelse i detta afseende. Sålunda böra till exempel de människor, som lida af sjukdom i andedräftsorganen eller annan invärtes sjukdom, absolut afhålla sig från att, kyssa andra, antingen det nu är barn eller vuxna, åtminstone icke på munnen, ty det händer icke så sällan, att sjukdomsfröet derigenom öfverföres och fortplantas från den ena människan till den andra, och det är tyvärr ett sorgligt

faktum, att en lätt halsinflammation genom att öfverföras på ett barn icke sällan utvecklar sig till lifsfarlig difteri.

Lika farlig är allt slags feberjuk andedrägt, då denna synnerligen ofta kan innehålla fröet till en smittosam sjukdom. Men alldeles särskildt farligt för barnen är kyssande och smekningar af personer som lida af någon lungsjukdom.

Den sorglösa moder eller barnvän kunde väl tänkas, som skulle finna denna varning öfverdrifven eller le åt den; men erfarenheten har tyvärr allt för ofta visat, hvilka sorgliga följder oaksamhet i detta afseende medfört, och mången moder har sent begråtit, att hon af falsk hänsynsfullhet och eftergifvenhet utsatte sitt barn för den största fara.

Regler för arbetet och hvilan.

Den som mycket umgås med människor, får ofta höra huru de rika afundas, emedan de ej behöfva göra annat än äta, dricka och sofva, och denna afund har väl aldrig visat sig häftigare än just i vår tid, då hatet mellan de olika samhällsklasserna ger sig på ett förskräckligt sätt tillkänna.

Endast den, som ej känner arbetets välsignelse, kan missunna den rike hans dagdrifveri. Den kloke förstår bättre att värdera den oändliga tillfredsställelse som arbetet medför, och dettas inverkan på det allmänna helsotillståndet. Men arbete och hvila måste ställas i ett passande förhållande till hvarann.

Ett arbete, som föga anstränger den fullvuxne mannen, kan inverka förstörande på den halfvuxne ynglingen. Qvinnan är af naturen utrustad med svagare muskler och benbyggnad än mannen, och en fabriksarbetare, hvars kost hufvudsakligast består af kolhydrat (se avsnittet: huru vi lefva af den föda vi förtära), kan mindre hålla ut och blir fortare trött, än bonden, som på sitt bord ej saknar de för näringen så nödvändiga ägghviteämnena (ägg, kött m. m.)

Menniskan kan blott glädja sig öfver en god helsa, när emellan upptagandet af näring och den rörelse kroppen åtnjuter herrskar en innerlig vevsverkan. Blott vid tillräcklig rörelse förrätta matsmältningsorganerna sin fullkomliga tjänst och kroppen bibehåller då sin arbetsduglighet, när de genom arbetet förbrukade ämnena tillräckligt ersättas.

Öfveransträngning vid arbetet förlamar matsmältnings-förmågan lika så väl som för mycket stillasittande, och en alltför riklig föda verkar lika förslappande som en alltför klen.

Det gamla ordspråket »Öfning ger färdighet» gäller lika mycket om musklernas arbete, som om hjernans. Öfningen gör de arbetande organerna starkare och kraftfullare. Den grekiske atleten bar dagligen den uppväxande kalffen på skuldrorna tills han slutligen

kunde bära en fullvuxen tjur. Genom daglig öfning af handen förvärfvar konstnären mästerskap uti att bruka penseln och blott genom oafbruten öfning lyckas det den lärde forskaren att utföra sin ansträngande sysselsättning.

Men kropps och själsförmögenheter måste på samma gång utbildas. Den ena får ej utveckla sig på den andras bekostnad Om man endast vinnlägger sig om kroppskrafternas utveckling, måste nödvändigt hjernans verksamhet komma till korta, och om den sistnämnda endast vårdas och odlas, aftynar kroppen.

Det är derföre af stor vigt, att barn de första 6 åren få i frihet använda alla krafter till likformig, harmonisk utveckling af kroppen och att man under deras skoltid jemte andens utbildning tillika låter dem stärka kroppen genom lek, gymnastik och passande arbete. Men vilan är äfven nödvändig, såväl för hjernan, som för musklerna.

En välgerning af oberäkneligt värde för menskligheten är sömnen, detta ännu icke utforskade tillstånd, då kroppen ej längre är under inflytelsen af den yttre världen, då hjernans och musklernas verksamhet hvilar och blott de för lilvet nödvändiga, processerna, andedräkten, hjertverksamheten och matsmältningen, icke upphöra.

Beträffande tiden för sömnen lemnar naturen sjelf den bästa upplysningen, om vi blott alltid ville lyssna till dess röst, i allmänhet kan man säga, att tiden för att sofa är inne, då om aftonen en känsla af trötthet gifver sig tillkänna hos hjernan såväl som hos musklerna, och att slutet af sömnen betecknas genom hjernverksamhetens återuppvaknande och genom känslan af nyväckt kraft hos muskulaturen.

Barn behöfva sofva mera än fullvuxna, ja, dibarn vakna oftast blott vid känslan af hunger, för att genast ånyo somna då de blifvit mättade.

Sömnen inträder så mycket säkrare, ju mindre magen är öfverfylld af mat och dryck och ju mindre sinnet besväras af griller och sorger. För yngre och äldre bör det derföre städse vara en regel att blott intaga en lätt aftonvard och denna minst en timme före sängdags.

Blodfattiga personer som lida af sömnlöshet kunna dock, innan de lägga sig, dricka ett glas vin, hvilket ofta har visat sig välgörande.



Om Sjukdomar.

Indirekta sjukdomsorsaker.

Det ligger ju i sakens natur, att då vi en gång klart inse att den dyrbaraste egendom vi ega är helsan, böra vi anstränga oss får att ej förspilla denna egendom.

Till yttre, skadliga ämnen måste först och främst räknas allt, som mekaniskt söndrar kroppsväfnadens sammanhang eller kemiskt förändrar dess beskaffenhet. Hit höra förändringarne i temperatur, hvarigenom å ena sidan uppstår förkylning och förfrysning, å den andra sidan upphettning och förbränning; vidare skadliga dunsters och gasers inblandning i den luft, som vi inandas, hvarigenom den nödvändiga förnyelsen och omsättningen af blodets syre förhindras.

Det är emellertid ett faktum att den ene kan utan fara för helsa och lif utsätta sig för en sjukdomsorsak, under det en annan knappast blottställer sig för en dylik, förrän han häftigt angripes.

Grunden till denna olikhet, hvilken bäst iakttages under en herrskande farsot, ligger deruti, att den ena människan är oemottaglig för vissa sjukdomar, medan en annan deremot just för dessa sjukdomar eger särskilda anlag. Dessa anlag äro grundade såväl i inre kroppsliga förhållanden, som äfven i yttre, tillfälliga omständigheter.

Man kan till en viss grad med skäl påstå, att hvarje människa medför i världen egendomligheter, hvilka hufvudsakligen göra henne till det hon sedermera blir, och som öfverväga inflytelsen af yttre omständigheter.

Bland dessa lifvets gåfvor må vi i främsta rummet nämna kroppskonstitutionen.

Den starka kroppskonstitutionen är oftast ett arf från föräldrarne. Muskler och benbyggnad äro kraftfullt utvecklade; matsmältningen, andedräkten och hjertverksamheten äro normala och ingenstades förmärkes någon rubbning i de särskilda organernas harmoni. Dylika personer hafva blott ringa anlag för sjukdomar, och angripas de någon gång, går sjukdomen vanligtvis lindrigt och fort öfver.

Den svaga konstitutionen är äfven oftast ett arf som man ej kan förneka, att under uppväxten skadliga inflytelser göra sig gällande.

En dylik svag individ är beständigt tillgänglig för allehanda skadliga inflytelser utifrån, då icke alla organer utvecklas och verka i harmoni med hvarann. Grundvalen för en svag konstitution är alltid att söka i en bristfällig utveckling af blodet, då brist på blod och dess dåliga beskaffenhet föranleda skrofler och svåra rubbningar i nervsystemet och ganska ofta lungsjukdomar.

Anlaget till vissa sjukdomar ligger ofta i en viss sjuklig kroppsbyggnad. Personer med långa, smala ben i extremiteterna, lång hals, platt bröstorg och utstående skulderblad ega anlag till lungrot, under det att kortvuxna, bredaxlade gestalter med kort hals af många läkare anses ega anlag för hjernslag.

Temperamentet betingar mindre ett anlag för vissa bestämda sjukdomar än formen för dessa, och viktigast är dess inflytelse på den sjukes eget förhållande till sina plågor.

En person med lugnt (flegmatiskt) temperament förhåller sig mera stilla och jemn gentemot alla intryck utifrån, likasom äfven gentemot sina plågor; han känner dem mindre häftigt och angripes han af sinnessjukdom, uppträder denna vanligtvis i en mild form.

Annorlunda förhåller det sig med det oroliga temperamentet, hvilket mycket starkare afficeras af alla intryck och derför äfven häftigare kämpar emot dem. Hos en person med koleriskt temperament, hvilket företrädesvis är benäget för vrede och förbittring, blifva sjukdomarne mycket häftiga och en sinnessjukdom urartar lätt till våldsam galenskap.

Sangvinikern med sin förherrskande känsla af lust röner visserligen ett ganska häftigt intryck af sina smärtor, men känslorna vexla hastigt, och en sinnessjukdom hos honom visar sig med snabbt hvarandra jagande idéer.

Melankolikern är mera böjd för olust och lifsleda, men om äfven hans känslor äro ganska starka, förblifva de dock dolda inom honom, och föranleda derför lätt ett sjukligt svärmod.

Många menniskor hafva en påfallande ömtålighet för vissa intryck; hvilka för andra menniskor äro fullkomligt likgiltiga, eller till och med angenäma. Så insjukna personer efter förtärandet af smultron, kräftor eller musslor ganska häftigt och illamående gifver sig till känna genom kräkningar, diarrhé eller hudutslag.

Andra angripas i hög grad af vissa läkemedel. Andra åter råka i den häftigaste oro genom vissa ljud, (skrapningar af en griffel mot en stentafla, pipande m. m.), kunna ej se en katt, en råtta eller en spindel, utan att få konvulsioner, samt falla i vanmakt vid anblicken af blod.

En dylik motvilja för vissa ting är ofta medfödd, och ärftligheten spelar en större roll än de flesta menniskor ana.

Beträffande många sjukdomar känner man ej, huruvida de kunna gå i arf, men i fråga om andra sjukdomar, t. ex. kräfta, är deremot en benägenhet i denna riktning omisskänlig, och vid lungrot, fallandesjuka, sinnessjukdomar m. fl. förekommer

ärfthigheten mycket ofta, ja motsatsen är till och med att betrakta såsom ett undantag.

Det gifves äfven fall och dessa äro ingalunda sällsynta, då sjukomen, med förbigående af barnen, som befrias derifrån, fortplantas på barnbarnen från far eller morföräldrarne.

Antingen ärfthigheten kommer direkte från föräldrarne eller genom dem ledes öfver till nästa generation, så träder den ifrågavarande sjukdomen ej alltid i dagen genast efter födseln, men anlaget slumrar ofta ganska länge för att, märkvärdigt nog, ofta först frambryta vid samma lifsperiod, i hvilken föräldrarne befunno sig vid barnets födelse.

Hvarje lefnadsålder är med afseende på kroppens verksamhet och ytterverldens inverkan skiljaktig från den andra; derföre har också hvar och en af dem sina särskilda anlag för bestämda sjukdomar.

Redan de sjukliga missbildningarne, som försiggå i moderlifvet, der barnet får sin första växt, äro af stor inflytelse på den ej ringa dödligheten i barnaåren.

Från födelsen till tandsprickningen i sjunde månaden äro barnen ännu mycket ömtåliga. Företrädesvis är det rubbningar i matsmältnings och respirationsorganerna, af hvilka så många barn angripas och för hvilka de äfven duka under. Benägenheten för dessa sjukdomar räcker ända till sjunde eller åttonde året, och farorna under denna lifsperiod ökas än ytterligare genom hastigt uppträdande hjernsjukdomar och mottagligheten för de smittosamma barnsjukdomarne.

Skrofier (körtelsjukdomar) och engeska sjukan (rachitis) äro sjukliga förändringar i blodet:

Barnaåldern från 8:de till 14:de året betingar en tilltagande utveckling af kroppskrafterna, dock äro sjukliga irritationer i nervsystemet just särskildt egendomliga för denna ålder och försvinna ofta först vid utvecklingsperioden,

Denna begynner med det fjortonde året, hos flickor ibland ännu tidigare och afslutas vid uppnåendet af den fulla kroppsstorleken, i det 21:sta å 23:dje året. Under denna lefnadsperiod inträffa hos begge könen talrika lungsjukdomar. Qvinnokönet är dessutom särskildt utsatt för underlifslidande, bristfällig blodblandning och rubbningar i nervsystemet.

Från tjugotalet till midten af fyrtiotalet befinner sig kroppen, som nu är fullvuxen, på höjden af sin utveckling, och har derföre, med undantag af några få sjukdomar såsom t. ex. sinnessjukdomar (hos qvinnan rubbningar i underlivets funktioner), endast föga benägenhet för någon särskild sjukdom.

Deremot från midten af fyrtiotalet till midten of sextiotalet, på grund af krafternas

aftagande, blottställes människan för åtskilliga faror. Gikt, lung- och hjertsjukdomar samt elakartade svulster äro under denna period icke ovanliga.

Med det 65:te lefnadsåret inträder människan i ålderdomen och med detsamma i den period som näst den första lefnadsåldern utmärker sig för mottaglighet af allehanda sjukligheter. Då ämneomsättningen och blodomloppets kraft äro stadda i aftagande och till följd af en förändring i blodkärlen, kroppen afmagrar, blifva gamla personer ytterst känsliga för väderlekens inflytelser, angripas lätt af förkylningar och dö ofta af slag, på grund af kärlsbristningar i hjernan

Könet företer äfven olikhet, med afseende på sjukdomsanlagen. Detta beror ej blott på olikheten i den manliga och qvinliga kroppens byggnad och verksamhet, utan äfven på olikheten i sysselsättning, då mannens arbete i allmänhet är mera ansträngande än qvinnans och han följaktligen är mera utsatt för skadliga inflytelser.

Mannen har mera anlag för hjern- och hjertsjukdomar, för gikt, ryggmärgslidande, sockersjuka och blåssten, medan qvinnan är mera blottställd för sjukdomar i fortplantningsorganerna, blodet och nerverna.

På denna olikhet i sjukdomsanlagen beror äfven olikheten i dödligheten hos de begge könen.

Då det talas om sjukdomsanlag såsom orsak till sjukdomar böra samhällsförhållanden ej alldeles förbigås, då dessa äfvenledes stå i nära samband med människan. Hvarje människa bär prägeln af sin samhällsställning och i synnerhet gör sig skilnaden i förmögenhetsvillkor ganska märkbar med afseende på det allmänna helsotillståndet.

Fattigdomen är ofta orsaken till bristfällig näring och följaktligen mångfaldiga sjukdomar. Barnen framförallt lida af armodet och den deraf betingade dåliga födan.

Oäkta barn, som vårdslöst uppfodas af sina egna mödrar eller af qvinnor, som för en ringa penning åtaga sig detta värf, och dock hafva det till födkrok. På dylika ställen dö de stackars små af sjuklighet och nöd, såsom flugor. Men förhållandet är tyvärr ej mycket bättre hos de ärbara, men fattiga arbetarefamiljerna. Under svåra tider dö äfven derstädes barnen i mängd af brist på den vård de såväl behöfva och som föräldrarne ej äro i stånd att skaffa dem. Lyckas barnen öfverleva denna första period hafva de dock derifrån hemtadt frön till sjukdomsanlag, hvilka sedan följa dem genom hela lifvet.

Jemföra vi de fattiga med de folkslag, som ännu lefva i det råa naturtillståndet, så finna vi att de senare ej kunna glädja sig åt någon särdeles god helse. På grund af bristfällig vård och otillräcklig föda är dödligheten bland deras barn mycket stor. För en farsot duka naturfolken under, mycket förr än civiliserade nationer, och vanliga sjukdomar finna hos dem mycket mindre motstånd än hos människor, hvilka lefva i goda ordnade förhållanden.

I zigenarnes resvagnar kräfver lungtuberkulosen mycket talrikare offer än man efter deras härdade lefnadssätt skulle vara böjd för att antaga.

Mycket beror äfven på sysselsättningen. Den som lefver ur hand i mun, den som måste sträfvä hvarje minut för att förtjena dagligt bröd åt sig och de sina, kan ej vara så frisk och kan ej uppnå en så hög ålder, som den, hvilken med måttlig ansträngning kan upplägga ett öfverskott.

Om arbetet sker med hufvudet eller med händerna kommer först i andra rummet i betraktande; dock bör man anse den åsigten grundfalsk, hvilken håller före, att arbete med hufvudet skulle framkalla bättre förhållanden beträffande helsan.

Allt beror på, huru långt ansträngningarne drifvas.

Angående handtverken har erfarenheten visat, att de osundaste äro de, som antingen tvinga vederbörande att beständigt sitta stilla eller äro för bundna med starka omvexlingar i luftens temperatur eller med stora yttre faror.

Af alla kroppsarbeten anses med skäl fabriksarbetet såsom det osundaste, landtmannens arbete såsom det helsosammaste.

Till och med inom de högre klasserna, hvilka lefva i gynsamare förhållanden, göra sig vissa skilnader gällande mellan de olika samhällsställningarne. Mest gynnade äro köpmän, prester och andra embetsmän. De blifva äfven i genomsnitt 60 år, presterna till och med 65 år. Advokater, konstnärer, lärare och läkare äro mindre gynnade; medelåldern för dessa när ej det sextionde året, ja, läkare med deras för själ och kropp lika ansträngande sysselsättning, hinna i genomsnitt endast till 57 år.

Yttre tillfälliga anledningar till anlag för sjukdomar.

Den oss omgifvande, olikartade luften, utöfvar ett bestämdt, om äfven blott omedelbart inflytande på vår helsa.

Hvad först beträffar luftens temperatur, så aftager i varm luft-värmeutdunstningen, men tilltager deremot i kall, och matsmältningens, andningens och pulsens hastighet äfvensom nervverksamheten äro svagare i värmen än i kölden.

Varma trakter utmärka sig derföre genom talrika och häftiga matsmältnings- och nervlidanden, medan deremot förkylningar af alla slag samt sjukdomar i hjertat och lungorna äro vanligast i de kalla länderna.

Af stort inflytande äro vexlingarne i luftens temperatur. Ju närmare man kommer equatorn, dess mindre är skilnaden mellan den varmaste och kallaste månadens

medeltemperatur.

Då fråga är om värmens och köldens inflytelser på människokroppen, måste man äfven lägga en betydlig vikt på luftens fuktighet. Det är ingalunda likgiltigt, om värmen och kölden äro torra eller fuktiga. I torr värme är utdunstningen genom huden och värmeafsöndringen betydligt starkare än i fuktig värme, hvarigenom förklaras, att en med fuktighet mättad varm luft hela stoffvexlingen, således äfven musklernas verksamhet förminkas, medan samtidigt nervsystemet befinner sig i ett tillstånd af retlig svaghet. Omvänt lider kroppen, framförallt lungorna, mera i torr köld än i fuktig, emedan den torra kölden stegrar vattenutdunstningen och värmeförlusten och derigenom gör huden mera ömtålig. Under kalla och torra vintrar äro derföre sjukdoms- och dödsfallen mycket talrikare än under kalla och fuktiga.

Då emellertid äfven ett öfvermått af fuktig värme är osundt, så måste medelvägen sökas, en lag, hvars riktighet bevisas på ett lysande sätt af de gynnsamma sundhetsförhållanden, som herrska vid kuster och på öar, t. ex. på ön Madeira.

Såsom bärare af värme och köld, fuktighet och torka måste äfven vindarne tagas i betraktande. Den vid equatorn uppvärmda luften stiger uppåt och kommer, på grund af jordens rullning från vester till öster, att taga sin väg till Europa från sydvest till nordost. På denna väg möter dem en annan luftström, hvilken kommer från nordpolen och äfven på grund af jordens rullning drager fram i motsatt riktning.

I norra delen af mellersta Europa är än den ena än den andra af dessa vindar herrskande; men på färden blifva de ofta genom dalar och höjder så bortförda från den ursprungliga kursen, att de blott sällan bibehålla den egentliga hufvudriktningen, men uppträda såsom vindar än från norr och öster, än från söder och vester.

Hos oss äro sydvest, sydost och sydvindarne varma vindar; medelvarma äro åter de som komma från vester och nordvest,

under det att vindarne från norr, nordost och öster äro kalla. Om vintern är östanvinden fuktigare än vestanvinden, om sommaren deremot medför östanvinden torka, vestanvinden deremot regn.

Det är denna olika grad af värme och fuktighet, som förlänar vindarne deras betydelse för vårt helsotillstånd. Men om äfven den ena eller den andra luftströmmen är mindre lämplig för vår helse, så måste dock i allmänhet vindarne anses såsom mensklighetens välgörare, emedan de bortföra och förtunna de utdunstningar, som äro förknippade med de organiska kropparnes lif och undergång, och emedan de beständigt tillföra nya luftmassor, och sålunda förhindra luften från att vara i stillhet hvilket skulle vara alldeles förderfligt för de lefvande.

Huru lätt än luften, vid ett dylikt bedömande, tyckes vara, så har den dock en

tyngd som till och med kan vägas på vågskål. Följaktligen måste den vårt jordklot omgifvande atmosfären, utöfva ett tryck på alla föremålen på jorden och således äfven på människan. Äfven lufttrycket kan mätas, och är det så starkt att det kan lyfta en vattenpelare 9 meter 6 decimeter i höjden.

Då man numera hör så mycket om lyckliga färder i ballong samt bestigningar af höga berg, skulle man kunna tro, att det olika lufttrycket icke utöfvade något inflytande på människan. I själfva verket eger också människan en märkvärdig förmåga att kunna finna sig i de mest olika grader af lufttryck; men helt och hållet utan inverkan på kroppen blir dock ej ett godtyckligt öfverskridande af det vanliga lufttrycket.

De förändringar i lufttrycket, som inträffa på en och samma plats, framkallar visserligen knappast någon märkbar förändring i vår kropp, men om vi lemna vår vanliga hembygd och plötsligt begifva oss till andra, lägre eller högre belägna platser, så gör sig strax en betydlig skilnad gällande i vårt befinnande.

På lägre belägna platser, der lufttrycket med ens ökas, finna vi ögonblickligen, att vi andas långsammare och lättare, att blodkärlen i vår hud blifva tommare och hudutdunstningen mindre, men deremot våra muskelrörelser lättare och lifligare.

Ornvändt då vi bestiga höga berg, blifva andtagen, ju högre vi stiga och dermed lufttrycket minskas, allt hastigare och djupare, tills slutligen andnöd inträder. Emedan kroppen befinner sig under ett svagare lufttryck, fylla sig hudens blodkärl mer och mer, utdunstningen tilltager, slutligen inställa sig blödningar ur ytligt liggande blodkärl samt hufvudvärk, svindel och vanmakt, sedan musklerna redan visat krafternas aftagande.

Dermed är dock ingalunda sagdt att inbyggare på högt belägna orter äfven skulle lida af dylika svåra rubbningar. Tvärtom kunna bergsbor i allmänhet glädja sig åt fullkomlig helse och kraft, hvilket slättbor med skäl kunna afundas dem. De hafva nemligen vant sig vid det förminskade lufttrycket. Deras bröstkorg är bred och starkt hvälfd, och lemna deras lungor plats att utvidga sig och riktigt fylla sig med luft. Tillförseln af blod till hudens kärl gifver dem ett blomstrande utseende, och hergsboarna äro berömda för sina musklers fylliga afrundfling och kraft.

Om vi slutligen sammanfatta alla luftens olikartade inflytelser, förorsakade af dess olika grad af värme och köld, fuktighet och torka, samt dess större eller mindre tryck, så erhålla vi en summa af omständigheter, ur hvilken de olika årsideinas inflytelse på vårt helso tillstånd låter sig beräkna, om man ej förglömmar, att i denna beräkning äfven beakta olikheten i näring, sysselsättning och i allmänhet lefnadssätt.

De flesta skadliga atmosferiska förhållandena hopa sig om vintern, hvarföre äfven antalet af dödsfall är störst vid midten af denna årstid. Om våren aftager detta småningom, är lägst i högsommaren och tilltager ånyo emot vintern.

De flesta sjukdoms- och dödsfallen om vintern komma på lungsjukdomarnes räkning, om våren blifva dessa sällsyntare, ännu mindre är deras antal om hösten och minst om sommaren. Deremot är sjukdomar i tarmkanalen, smittosamma sjukdomar deruti inbegripna, talrikast sommar och höst men sällsyntast om vintern.

Sjukdomarnes kännetecken.

De olika sjukdomarne igenkännes på bestämda tecken (symptomer) Visserligen har läkarevetenskapen på den senaste tiden gjordt oerhörda framsteg, men huru mycket återstår icke ännu att göra med afseende på utforskningen af sjukdomarne, det visa alla de mångfaldiga tillfällen, då vid obduktion (liköppning) läggas i dagen sjukligheter, hvilka bestått under lång tid, utan att hafva blifvit uppdagade.

Läkaren måste först väl skilja emellan det, hvaröfver den sjuke klagar, och det, som han med egna ögon kan se, med egna öron höra och själf med handen känna. Han måste öfvertyga sig om, huru pulsen är beskaffad, om kroppsvrämen ökats eller minskats och i hvad mån kroppens näring lider under sjukdomen. Dervid har han äfvenledes att taga i beräkning de redan intagna läkemedlen och deras verkan på kroppen.

Är han kommen så långt är dock dermed själfva sjukdomen ingalunda känd, ty endast få sjukdomar hafva ett så noggrannt signalement, att man vid första ögonkastet kan skilja dem från hvarann. Läkaren måste derföre vid sjukbädden söka bedöma hvarje enskildt sjukdomstecken efter deras närmare eller fjärrare orsaker.

Antaga vi, att han t. ex. besöker en person, som lider af vatten i magen, så skall han ej låta sig nöja med kännedomen om den närmaste orsaken till detta lidande, nemligen ett hopande af blodet i de venösa blodkärlen i underlifvet, utan han måste forska efter de längre tillbaka varande anledningarne och söka afgöra om blodstockningen härrör från ett hjertlidande af en sjuklig förändring i lefvern, af trycket af en underlifssvulst m. m. Och först då sjukdomstecknens orsaker äro sorgfälligt öfvervägda, är den samvetsgranne läkaren i stånd att kunna gifva sjukdomen sitt namn.

Då är halfva arbetet undangjordt.

Sjukdomens utbredning.

Lätta att följa och lätta att behandla, äro de sjukdomar, som ej öfverskrida gränserna på den kroppsdel, hvarest de ursprungligen uppkommit. Men då rubbningen i ett organ snart sträcker sig öfver till ett annat, så att till slut hela organismen lider, då måste ej allenast den sjukes natur, utan äfven läkaren anstränga sig till det yttersta för att kunna bekämpa det onda.

Vid smittosamma febersjukdomar är i regeln hela kroppen angripen. Men det gifves

menniskor med så ömtålig natur, att de vid hvilken sjukdom som helst lida i hela kroppen.

Ju vidsträcktare rubbningarne utbreda sig, desto mera sammansatt blir sjukdomsbilden, ja, de senare uppträdandena, rubbningarne kunna till den grad träda fram i förgrunden, att den ursprungliga sjukdomsbilden alldeles utplånas; men de träda i regeln åter tillbaka eller försvinna alldeles, då det lyckas att häfva den första åkomman.

Såsom naturprocesser gå sjukdomarne sin egen gång och fråga lika litet som väderleken efter människornas goda och dåliga stämning.

Samma orsaker framkalla samma verkningar. Det kan således ej väcka förvåning, att i motsats till de sjukdomar, som uppträder enstaka, det gifves andra, som utbreda sig till många individer, antingen såsom endemier, bundna vid vissa platser, eller såsom epidemier, inskränkta till tider.

Endemierna äro alltså bundna vid bestämda orter; Ön Ile de France är t. ex. bekant för sina ofta förekommande njurbldningar. Men det är derföre icke sagdt att detta alltid skall vara på ett enda ställe. Endemiska sjukdomar kunna tvärtom herrska på olika ställen af jordklotet, då blott orsakerna öfverallt äro de samma.

Såsom orsaker kunna nämnas: alla luftens och jordgrundens inflytelser, vidare näringsmedlen och sättet för deras beredning samt slutligen befolkningens seder, sysselsättningar och civilisationsgrad.

För att bestämma, huruvida en sjukdom är endemisk eller ej, bör man blott lägga märke till sjukdomsfallens talrikhet och regelbundenhet.

Då nu dessutom inträffar, att sjukdomsfallens antal blir så stort, att sjukdomen öfverskrider gränserna för sitt vanliga utbredningsområde, så blir af den endemiska sjukdomen en epidemi.

Alla sjukdomar, hvilkas orsaker utveckla sig i stora massor, kunna gestalta sig som epidemier. Vi finna derföre ibland dessa, ej blott de smittosamma och miasmatiske sjukdomarne, utan äfven sådana, som bero af parasiter eller ogynnsamma väderleksförhållanden; ja, till och med sinnesrubbningar kunna under särskilda omständigheter utbreda sig från land till land. Så uppträdde t. ex. dansraseriet epidemiskt öfver hela Europa i slutet af 14:de århundradet, då sinnena voro i högsta grad uppskakade af »svarta döden».

En lycka att epidemierna ej alltid uppträda med samma häftighet, men på olika tider, ja, vid samma tid hos olika människor visa sig i olika grad farliga. Man har i sistnämnda hänseendet, under herrskande farsoter tillfälle att göra de märkvärdigaste

iakttagelser. Läkaren möter stundom menniskor, hvilka oakadt de äro smittade gå omkring med skenbart ostörd helse; andra klaga öfver, lättare sjukdomsföreteelser utan att sätta dessa i förbindelse med den herrskande epidemien; andra åter ligga till sängs med flera eller färre tecken till en epidemisk sjuklighet, under det att andra ligga, utan att det fattas dem det minsta, af blott oro och försigtighet.

Återstoden af befolkningen, de svårast angripna, hafva att genomgå alla sjukdomens grader i hela dess häftighet. Då nu de enstaka individerna visa en så ögonskenlig olikhet i anlagen för bestämda sjukdomar, och då olikheten i de anledningar, som framkalla dessa, likaledes är så stor, kan det säkert ej väcka förundran, att antalet af sjukdomsfall under den ena epidemien är stort, under den andra litet, eller att den ena epidemien hastigt utbreder sig öfver hela länder, ja, öfver hela verldsdelar, under det att den andra endast utvecklar sig långsamt och inskränker sig till ett obetydligt område.

Med dessa förhållanden och med sjelfva sjukdomens olika natur sammanhänger äfven olikheten i varaktigheten, i det att enstaka, t. ex. miasmatiska sjukdomar, vanligen fort fara blott några veckor, under det att andra, såsom de egentliga smittosamma sjukdomarne, ofta fort fara flera månader, i synnerhet i de trakter, der befolkningen är mera sammanträngd.

De noggranna iakttagelserna öfver epidemiernas gång äro först en frukt af den nyare tiden. Vi hafva visserligen från de äldsta tider meddelade berättelser om epidemiska sjukdomar hos åtskilliga folkslag, men dessa gifva så till vida ingen noggrann bild af sjukdomarne, som af antalet sjukdoms- och dödsfallen i förhållande till folkmängden ej låter beräkna sig.

Dessa beräkningar, som angifva de angräpnas mängd i procent af befolkningen, äro icke blott af vigt för läkaren, utan deras offentliggörande tjena äfven till allmänhetens upplysning och lugnande.

I allmänhet iakttaga man vid alla epidemier, att procentantalet af sjukdomsfallen så småningom stiger och, efter att hafva nått sin högsta punkt, gradvis aftager, då deremot procentantalet af dödsfallen icke håller jemna steg med sjukdomens gång utan oftast följer sin egen, oregelbundna bana.

Det märkligaste resultatet af beräkningarne, hvilket äfven bekräftats af tidigare epidemiernas historia, är den upptäckten, att under en svårare farsot sundhetsförhållandena i den ifrågavarande trakten en lång tid äro påfallande goda, och att folkmängden, i följd af dödlighetens aftagande och nativitetens tilltagande, snart åter uppnår sitt förra antal.

Grunden till denna öfverraskande företeelse kan ej vara någon annan än den, att, sedan ett stort antal af de stridande i kampen för lifvet äro döda, de återstående under någon tid befinna sig under absolut gynnsammare förhållanden.

Sjukdomarnes förlopp.

Likasom alla andra företeelser inom det organiska lifvet, så hafva äfven sjukdomarne sin egendomliga, utveckling, sin början och sitt slut, Men varaktigheten hos de särskilda sjukdomarne är mycket olika och belöper sig hos de hastigt öfvergående (akuta) ofta blott till några timmar eller dagar, hos de långsamt uppträdande (kroniska) åtminstone till några veckor eller månader.

Många sjukdomar hafva redan från begynnelsen benägenhet för ett hastigt, andra för ett långsamt förlopp, i andra fall är förloppet beroende på åtskilliga yttre och inre förhållanden, hvilka ligga såväl i sjukdomens egen, som i den sjukes natur.

Då. t. ex. sjukdomen uppträder med häftig feber hos en kraftfull individ, kan man förutse ett hastigt förlopp af densamma, under det att svaga, feberfria sjuka erbjuda alla betingelser för en smygande gång af sjukdomen.

Under alla omständigheter måste läkaren alltid skänka sjukdomen sin fulla uppmärksamhet. Redan sjukdomens utbrott, sedan patienten, utan att ana någonting, redan någon tid ha burit fröet till densamma inom sig, blir alltid en öfverraskning, ej blott för den sjuke, utan äfven för läkaren, så snart ej den sjuke kan förklara vid hvilket tillfälle han har ådragit sig sjukdomen.

Då slutligen sjukdomen framträdtt märker man först vissa symptomter förelöpare hvilka ej alltid strax låta förklara sig. Den sjuke klagar öfver allmänt illamående, förlorad matlust, lindrig feber, tyngd i lemmarna, ökad retlighet i nerverna, hufvudvärk och dålig sömn. Först då dessa sjukdomstecken varat en eller flere dagar, visar sjukdomen vanligen sin rätta fysionomi, så att den kan igenkännas, stiger derefter mer eller mindre hastigt till sin höjdpunkt och aftager åter tydligt.

Men innan den sjuke har återvunnit fullkomlig helsa, måste han, framförallt efter svårare sjukdomar, genomgå ett stadium, hvilket särskildt gäller att åter skaffa sig krafter (den så kallade rekonvalescenstiden) under hvilken tid han visserligen ej längre lider af sjelfva sjukdomen, utan af dess följder, då han känner sig mycket försvagad, såväl i fysiskt, som i psykiskt hänseende.

Blodmassan är förminskad, fettet försvunnet och musklerna ofta så svaga att vederbörande stundom åter måste lära sig att gå. Men då matlusten hastigt återvänder, matsmältningen åter inställer sig och sömnen gifver kroppen tillräcklig hvila till samlandet af nya krafter, så ser man ofta dylika patienter med förvånande hastighet återvinna sin helsa, förutsatt att den nödiga försigtigheten iakttages med mat och dryck, till undvikande af ett recidiv af sjukdomen.

Icke i alla sjukdomar uppträda fenomenen ihållande, i många sjukdomar deremot

visa sig egendomliga afbrott under hvilka symptomerna skenbart slumra, för att efter förloppet af en viss tid åter framträda med ny styrka. Redan sjukdomar med oregelbundna afbrott, såsom t. ex, fallande sjukan äro intressanta.

I högsta grad märkvärdiga äro de sjukdomar, då anfallen antingen bestämdt inträffa på samma timme hvarje dag, eller hvarannan, hvar tredje dag, stundom äfven en timme förr eller senare.

Att framhålla inflytelsen af månen eller diverse atmosfäriska förhållanden visade sig vara fullkomligt godtyckligt och jemförelsen med den friska kroppens regelbundet återvändande funktioner, af ej heller någon upplysning.

Först sedan man lärt sig känna små organismer (svampar), såsom orsaker till dylika sjukdomar kan man förmoda att sjukdomsfenomenernas upphörande och återvändande är grundad i dessa små kroppars egen lifsprocess deras alternativa bortdöende och uppträdande på nytt.

Sjukdomarnes utgång.

Lycklig den läkare, som redan vid sitt första besök kan förutsäga sjukdomens gynnsamma utgång. Den sjukes tacksamma blick och anhörigas beredvillighet att efterkomma alla hans ordinationer göra, att han med glad tillfredsställelse kan gå till sitt arbete, sjukdomens egentliga behandling. Med dessa förutsägelser angående utgången, som för patienten själf och för valet af lämpliga läkemedel äro så oändligt viktiga äro ej alltid för läkaren så lätta att samvetsgrannt uttala.

Då emellertid sjukdomen är lindrig och äfven i svårare fall, då patienten har en kraftfull natur, samt har att glädja sig åt en sorgfällig vård och för öfrigt goda lefnadsomständigheter, är det ej svårt att förutsäga en lycklig utgång.

Då deremot ingen af dessa omständigheter eger rum och läkaren ser sig bedragen af sjukdomen, måste patienten stundom låta sig nöja med ett ofullständigt tillfrisknande, dervid visserligen den hufvudsakliga sjukdomen har gått öfver, men vissa obehagliga rester kvarstannat. Dessa rester kunna ofta för den tillfrisknade vara besvärliga nog, men i regeln störa de dock föga det allmänna helsotillståndet och äro i alla händelser bättre än de eftersjukdomar, hvilka efterfölja den ursprungliga sjukdomen omedelbart eller medelbart.

Den af den första sjukdomen redan försvagade kroppen dukar då lätt under för eftersjukdomen.

Recidiv, återfall, d. v. s. då patienten ånyo insjuknar med samma symptom, som de hvilka först gäfvit sig till känna, anses för mycket farliga anbud. Drabbar dessa recidiv, hvilket ofta inträffar, en svagare natur, ett barn eller en ålderstigen, så kan läkaren

ingalunda gå i borgen för en lycklig utgång.

Emedan vid förbättringar i allmänhet ofta inställer sig svettning, en fällning i urinen eller ett utslag på läpparne, ansågs fordom dessa afsöndringar såsom orsaker till förbättringen. Men man förveklade härvidlag orsak och verkan.

Det enda säkra tecknet till förbättring är i verkligheten feberns aftagande, hvilket gifver sig tillkänna genom pulsens minskade hastighet samt förbättring i det allmänna befinnandet. Ju mera kroppsvärmen närmar sig den vanliga temperaturen, desto bättre. Stundom sjunker den på en enda dag hastigt under den vanliga gränsen, för att sedan blott långsamt uppnå denna; men vanligtvis går den långsamt nedåt.

Att feberkrisen i några sjukdomar gerna är bunden vid ett visst antal dagar, skall ej kunna förnekas, och att mången gång dervid talet 7 spelar en rol, men någon grund till en vidskeplig räddhåga för detta tal förefinnes ej. Hvarje organiskt frö behöfver för sin utveckling ett visst antal dagar. I denna mening blifva äfven de så kallade kritiska dagarne en gång begripliga, då utvecklingen och lifvet hos de svampfrön, som ligga till grund för många sjukdomar, hunnit blifva bättre utforskade.

Död och skendöd.

Vi hafva förut omtalat sjukdomarnes utgångar, men vi hafva ej omnämt den utgången, som förestår oss alla, nemligen döden.

De gamle grekerne och romarne framställde döden såsom en vänlig yngling, hvilken i sin högra hand bar en upp- och nedvänd fackla, hvars eld håller på att slockna. Mot vår egen, från förfäderna ärfda åskådning svarar det emellertid bättre, att framställa döden såsom ett ohyggligt benrangel, som med sin lie, utan forskoning afmejar allt lefvande.

Dessa olika åskådningssätt motsvara fullkomligt de olika former, under hvilka döden visar sig, i det att den träder oss till möte än såsom ett långvarigt utslocknande, än såsom ett häftigt afbrytande af lifsfunktionerna.

I det första fallet föregås den af häftiga eller smygande sjukdomar, hvilka redan på förhand låta förmoda den dödliga utgången. I senare fallet visar sig måhända blott ett hastigt illamående, eller ock inträder döden midt under det bästa välbefinnandet, antingen genom plötsliga, inre orsaker (bristningar i stora blodkärl, hjertat o. s. v.) eller efter inverkan af yttre skadliga inflytelser (inandning af skadliga gasarter, luftens inträde i blodkärlen, stöt på hufvudet, åskans nedslående m. m.

Om orsakerna till döden har redan mycket blifvit tänkt och skrifvet. Man kan bäst iakttaga dessa, då döden framkallas genom förblödning eller genom förhindrad luft tillförsel. I begge dessa fall är blodets och det deruti inneslutna syrets inflytelse på hufvudorganen så tydlig, att man äfven till andra dödssätt måste såsom orsak antaga en

stark minskning af blodet eller dettas försämring.

Med rätta heter det ju redan i Gamla Testamentet, att kroppens själ (lifvet) har sitt säte i blodet. Af detta bristfälliga blodomlopp, af den ofullständiga inverkan af det livsväckande syret, och upphopandet i blodet af den skadliga kolsyran låta sig äfven fenomenen vid den långsamt inträdande döden förklara, antingen vi hafva att göra med gamla personers stilla dödssömn eller med yngres dödskamp.

Sällan är medvetandet orubbadt ända till sista ögonblicket och ännu sällsyntare äro de fall då medvetandet, efter att hafva varit borta, återkommer under de sista timmarne. Vanligtvis iakttagas ett gradvis försvinnande af medvetandet; den döende förlorar småningom förmågan att bedöma sitt eget tillstånd och att igenkänna sin omgivning.

Denna slöhet sammanhänger med ett försvinnande af sinnesförmögenheterna: lukt, smak och känsel gå förlorade, efterhand slocknar synförmågan och slutligen, förloras afven hörseln. Stundom kan man på den sjukas kropp iakttaga andra viktiga förändringar; isynnerhet ojemnhet i fördelningen af kroppsvärmen.

Ansigte och lemmar blifva allt kallare och betäckas med en klibbig svett, medan bälens värme, vid svåra febersjukdomar, tilltager ända in i sista ögonblicket, ja, till. och med tre timmar efter döden kan den ännu stiga några grader.

Ett af de osvikligaste tecknen till döds kampen är slutligen den alltjämnt fortskridande förlamningen af musklerna, såväl musklerna i lemmarne, som svalg och andedrägtsmusklerna.

Angripas dessa senare af förlamning, blir andedräkten mera oregelbunden samt till slut, på grund af det hopade slemmet, pipande och rosslande. Slutligen blifva äfven hjertmusklerna beständigt svagare, pulsen blir oregelbunden och upphör stundom helt och hållet, ännu en sista höjning af bröstet och hjertat står stilla.

Sömnen är blott en bild af döden, men en verklig broder till döden är skendöden, då lifsyttningarne till utseendet äro försvunna utan att lifvet är utsläckt.

En hängd, en förfrusen, en som träffats af ett åkslag, en af kramp angripen, ett barn, som kommit till verlden under svårt födelsearbete, erbjuda i flera afseenden en fullkomlig bild af döden, men kunna dock återföras till lifvet, om det lyckas åter sätta andedräkten i gång.

Oftast är hjertats slag, om äfven ytterligt svaga, icke alldeles afstannade, hvaremot kroppen vanligtvis är kall och medvetandet med få undantag försvunnet.

Se vi oss omkring efter något liknande fenomen, träffa vi inom djurriket mycket, som öfverensstämmer dermed. Många däggdjurs vintersömn företer den största likhet med

skendöden. Grodor, hvars hjerna utsättes för en hög grad af värme, råka i ett tillstånd af styfhet och känslolöshet, hvarur de först uppvakna när de läggas i kallt vatten; och slutligen kan man försätta unga däggdjur i ett tillstånd af skendöd, om man genom bröstorgans sammantryckande beröfvar dem andedräkten.

Vi se således att det skendöda tillståndet hos människan ej är någonting ovanligt och att man har noggranna igenkänningstecken, hvarpå man skiljer det från den verkliga döden. Deremot återstår oss ännu att närmare taga i betraktande tecknen på den verkliga döden, hvarigenom denna ställes i bestämd motsats till skendöden.

För att förebygga möjligheten att någon skulle kunna blifva lefvande begravnen, hafva allt sedan de äldsta tider läkare såväl som lekmän forskat efter tecken till döden och dervid gjort den erfarenheten, att det väl gifves många dödstecken, men blott få som äro fullt tillförlitliga.

Betrakta vi de särskilda dödstecknen efter deras värde, komma vi först till tecknen på huden. Hvarje barn vet, att om det håller sin hand upp mot ljuset, skimrar den rosenröd mellan fingrarne. Denna egenskap hos huden att vara till en del genomskinlig går hos de fleste döde snart förlorad; men dock är hudens ogenomskinlighet ej något fullt osvikligt dödstecken, emedan huden hos dem som t. ex. lida af vattusot, kan bibehålla sin genomskinlighet ännu en å två dagar efter döden. Å andra sidan kan denna hudens egenskap redan före döden försvinna under svåra febersjukdomar.

Ej heller andra hudprof hålla alltid streck. En droppe varmt lack t. ex. framkallar, som vi veta, på den lefvande huden en med en röd ring omgifven blåsa; men på den dödes hud skall ej en gång en rodnad dervid uppstå. Detta är i vanliga fall riktigt, men dels kunna hos nyss aflidne blåsor uppkomma, dels kunna de framförallt hos ålderstigna personer uteblifva äfven före livets uteslocknande.

På samma förutsättningar hvilat profvet med konstlad förtorkning of ett bestämt ställe på huden, som man först genom gnidning med en våt yllelapp eller med en borste beröfvat dess öfversta lager (öfverhuden). I regeln fortfar den sålunda blottade huden på en lefvande människa att hålla sig fuktig och röd, Under det att den deremot på ett lik efter 6 - 12 timmar blir gul och skruppen. Men äfven här gör den af vätskor genomdränkta huden hos ett vattusigtigt lik ett bestämt undantag och manar alltid till mycken försigtighet.

Af större vikt äro de iakttagelser som kunna göras på ögat. Den på den lefvande människan utåthälfda hornhinnan sjunker i döden tillsammans och slocknar, det vill säga förlorar sin förra glans.

Hvad pupillens orörlighet angår, är denna ej något säkert dödstecken, alldenstund den äfven kan förekomma hos lefvande, under vissa sjukdomar i hjernhinnorna. Deremot, att ögongloben som hos skendöda alltid bibehåller sig hård och spänd, hastigt

uppmjukas och att på densamma efter livets bortflyende uppträda svartaktiga fläckar, hör onekligen till de värdefullaste dödstecknen, då dermed antydes en börjande sönderdelning af kroppens väfnader.

Såsom ofvan nämndes, äro vid skendöd, hjertats slag, pulsen och andedräkten, så svaga, ja, ofta alldeles afstannade, hvarföre man ej med säkerhet kan afgöra huruvida döden verkligen inträdd, genom dessa lifsfunktioners upphörande.

Ja, ej heller blodprovet håller streck, ty ehuru i de flesta fall en åderlåtning på en död ej gifver något blod, så kan dock i undantagsfall äfven från ett lik blodet strömma med en svag stråle, och tvärtom kan åderlåtning på en skendöd, hvars hjertverksamhet hvilat, visa sig vara fullkomligt fruktlös.

De flesta af de anförda dödstecknen hafva, som vi se, blott en mer eller mindre sannolikhet för sig, utan att absolut kunna utesluta misstanken om skendöd. Osvikligt säkra äro blott de tecken, som härleda sig från en börjad förruttnelse eller upplösning af kroppen. Redan ögonglobens uppmjukande och de svartaktiga fläckarne på densamme visa på ett otvetydigt sätt, att lifskraften är utesluten och att kroppen är på väg att upplösas i sina elementära beståndsdelar.

Med dödens inträde följa kroppens safter hvilka förut under nervernas herradöme gingo bestämda banor de enkla naturlagarne, hvarvid kroppen tydligt upplöses under påverkan från ytterverlden.

De blåroda fläckar som vi se uppstå på de underst liggande kroppsdelarne och som bildas derigenom att blodet efter tyngdlagarne sjunker till de lägst befintliga punkterna, äro ett ofelbart tecken till en börjande förruttnelse, och bära såsom sådana med full rätt namnet »likfläckar».

Ingen skendöd får sådana fläckar. Dessa uppkomma 10 å 15 timmar efter döden; de äro i begynnelsen små och spridda, men sammanflyta mer och mer efterhand som de blifva större, tills de betäcka hela ryggen.

Ett annat tecken till inträdd upplösning är, att temperaturen sjunker till samma nivå som den omgifvande luftens värmegrad.

Och slutligen föregås den ofelbara förruttnelsen af en förändring i kroppens muskler som man kallar likstelhet. Sa länge detta tillstånd varar, äro musklerna (köttet) till utseendet tjocka och stela, samt lemmanne så styfva, att de endast med svårighet kunna böjas.

Likstelheten inträder hastigare hos magra lik än hos fylligare, vanligtvis 8 - 20 timmar efter döden, begynner i tugg- och halsmusklerna och gör derifrån nedåt, för att i samma ordning upphöra, efter att hafva varat från några timmar intill flere dagar.

Efter förgiftningar med bedöfvande ämnen uppträder likstelheten blott i ringa grad, och saknas alldeles hos frusna och derefter upptinade lik, äfvensom dö döden för orsakats genom askslag. I annat fall är likstelheten ett osvikligt dödstecken, som ej kan förväxlas med stelkrampen hos skendöde. De senares lemmar hafva, trots stelheten en vaxartad böjlighet. Lemmarne på frusna lik deremot äro så styfva som ett stycke trä.

Då dessutom liklugten gifver sig tillkänna så är intet tvifvel längre möjligt; då är det på tiden att återgifva till jorden hvad jorden tillhör.

Åtskilliga medel till sjukdomars fördrifvande.

Den lidande menskligheten fordrar af läkaren, att han skall kunna bota dess sjukdomar, ja, detta ändamål skattades redan i forntiden så högt, att läkarne åtnjöto samma ära som presterna.

Man påträffar ännu i dag hos många folkslag ansedda familjer, der läkarekonsten, såsom fordon, fortplantar sig från slägte till slägte på det sätt, att familjen såsom sitt arfgods besitter en hemlighet vid behandlingen af vissa sjukdomar.

I den önskan att bota sjukdomar hafva alla tidens läkare varit eniga, men angående sättet, hafva åsigheterna beständigt varit mycket skiljaktiga.

Huru mycket bör naturen och konsten vara verksam?

Grunden till denna olikhet i åsichter är tydlig. Man hade länge iakttagit, att många sjukdomar hotades af sig sjelfva, utan någon läkares mellankomst och man hoppades derföre, att naturen alltid skulle vara verksam. Men å den andra sidan ansåg man detta otillräckligt och sökte derföre medelst konst att inleda de helande processerna och att understödja dem, der de visade sig otillräckliga. En ärlig läkare måste medgifva att han endast söker understödja naturens sträfvan och aflägsnar de skadliga förhållanden som kunna motverka detta.

Hotar någon verklig fara, eller den sjuke lider outhärdliga plågor, så är det hans pligt såsom menniska, att oförtöfvadt göra hvad han förmår, för att lindra plågorna och afvärja faran.

En samvetsgrann läkare skall utan tvifvel finna sin största tillfredsställelse uti, att söka förebygga människornas sjukdomar. Han skall ej gifva sig någon ro, förrän hans patienter utbyta ett oförnuftigt lefnadssätt mot ett mera välgörande; han skall af alla krafter understödja statens bemödanden till förebyggande af smittosamma sjukdomar.

Genom oafslätlig omsorg förvärfvar sig den samvetsgranne läkaren rättighet, att ej blott blifva hemtad vid inträffande sjukdomsfall, utan att äfven betraktas såsom husets vän

under alla förhållanden.

Det saknas ej både män och qvinnor rundt om i landet, som föregifva sig att kunna bota allehanda skröpligheter medelst sympati kurer. Dessa qvacksalvare uppläsa stundom besvärjelseformler eller tillblanda en medicin af 7 sniglar och 7 daggmaskar, blandade med den utpressade saften af hästspilling o. s. v.

Dessa blifva åtalade och bestraffade, men tilloppet af lidande stackare hos dem blir beständigt större.

Vidskepelsens historia är lika gammal som mensklighetens. Mången ovanlig tilldragelse, ett plötsligt sjukdomsfall inom familjen eller bland husdjuren föranleda den ännu råa, okunniga naturmermiskan, att tänka sig öfvernaturliga inflytelser. I brist på andra föremål för misstanken, måste de närmaste grannarne bära skulden för olyckan och stämplades som trollkarlar eller hexor, hvilka betraktades såsom stående i förbindelse med onda makter.

Kristendomen gaf blott en ny form åt hedendomens uppfattning och tron på hexor förde tusental både skyldiga och oskyldiga på bålet. Denna vidskepelse kunde ej med våld utrotas och kan ej helt och hållet försvinna utan medelst en ökad allmän upplysning.

Naturen har för hvarje menniska, huru ondskefull hon än måste vara, satt vissa gränser, hvilka hon ej kan öfverskrida, nemligen naturens egna lagar. Ingen kan göra sig osynlig, ingen förmår förvandla sig till ett djur.

Sympatikurerna hvilade på grof okunnighet, hvarföre de, om äfven i sig sjelfva oskadliga, måste bekämpas. Trolldomsväsendet åter, kan ej nog starkt bestraffas, emedan det aflägsnar den obildade från möjligheten att med lugn bedöma fysiska förändringar såväl hos honom sjeif, som hos andra, och slutligen derföre att det föranleder människorna till vanvettigt hat mot hvarann.

Så kallade »kloka män» och »kloka gummor» hafva vi ännu godt om, men de egentliga sympatikurerna äro dock ej länge riktigt i ropet. Man fordrar nu för sina penningar något reelt, och detta erhåller man äfven af nutidens »kloka». Salfvor och dekokter utlemnas i riklig mängd. Litet vidskepelse blandad med »medicinen» verkar ytterligt godt. En liten påse med örter på bröstet, en liten mätning med en ullgarmsända m. m. har en otrolig verkan och »underdoktorerna» stå sig i allmänhet godt. Ett och annat åtal och påföljande bötesstraff stärker endast krediten och ökar inkomsterna.

I Tyskland har mycket blifvit taladt och skrivit om den så kallade naturkurmetoden. I en skrift, som innehåller metodens program, framhålls origtigheten af den gamla satsen: »allt jordiskt är förgängligt»; grundämnena förblifva evigt desamma, det är endast formen som vexlar.

Denna sanning tillämpas på den menckliga kroppen, hvars väfnaders beståndsdelar genom ståndigt upptagande af nya näringsämnen och genom aflägsnandet af förbrukade delar i trots af skenbar beståndighet äro underkastade en oupphörliq vexling. Ämnesvexling, som kommit i oordning, är sjukdom. Upphörandet af ämnesvexlingen i den form, under hvilken vi bestå såsom menniskor, är död.

Då nu enligt naturläkarens åsigt, kroppen lider lika mycket, då den får för många, som alltför få och osmältbara ämnen och sjukdom uppträder öfverallt, der ämnen, hvilka äro bestämde att afsöndras, blifva qvarhållna i kroppen, så fäster naturläkaren hela sin uppmärksamhet på ämneomsättningens ordentliga förlopp.

Han vill, med en kraftigt uppdrifven ämneomsättning framkalla nytt blod och nya krafter hos den sjuke, och finner i denna metod allena det verkliga medlet till att förnygra hela kroppen, sedan alla skadliga och obrukbara beståndsdelar, vare sig att de hafva inträngt utifrån (smittämnen, läkemedel, gifter) eller alstras i kroppen, blifvit afsöndrade.

Vid den första, regenerande (förnyande) kuren, då safterna skola helt och hållet ombildas, och de obrukliga afsöndringsämnena skola aflägsnas och ersättas af nya, blir patienten genom ångbad eller fuktiga inpackningar bragt i riklig svettning och måste stilla sin hunger med gammalt franskt bröd, samt dricka så litet som möjligt.

Vid restaurations (återställelse) kuren då kroppen endast skall stärkas, huden härdas och matsmältningen uppdrifvas, bör den sjuka förses med en kraftig, men lättsmält föda, huden påverkas genom bad och kroppen stärkas genom en passande »rörelsekur».

För en naturkuranstalt lämpa sig således alla sjukdomar som bero på »förderfvade safter», svaghetstillstånd hos kroppen som har sin grund i blod- eller saftförlust, hvarje irritationstillstånd hos nerverna, alla kroniska slemhinnekatarrher eller reumatiska lidanden, vidare skrofler eller syfilis, diverse hudsjukdomar, rubbningar i matsmältningen m. m.

Sinnessjuka, epileptiska och tuberkulösa patienter äro från anstalten uteslutna. Kurgästerne i en sådan naturkuranstalt tillbringa sin tid ungefär på följande sätt:

Om natten hafva de ett vått Priesnitzomslag (se vattenkurmetoden härefter) kring underlifvet. Detta aftages följande morgon för att lemna plats för en fullständig inpackning i vått linne med åtskilliga ylltäcken hvarmed man måste hålla sig i sängen 3 timmar. Då derefter denna inpackning blifvit aflägsnad gnides patienten öfver hela kroppen med ett kallt, vått lakan, hvarefter han åter tillbringar en stund i sängen.

Derefter kommer frukosten som afpassas efter sjukdomens beskaffenhet och består

antingen af ett löskokt ägg med ett glas varm vinmust med socker, eller en kopp mjölk eller chokolad; vid en strängare kur deremot ej annat än torrt, gammalt franskt bröd.

Mellan kl. 9 och 10 ångbad med gradvis skeende afkylning, allt efter fordringarne, i förening med elektricitet, hvarefter man efter behag kan sysselsätta sig, tills samma behandling åter skall taga sin början.

De, hvilka genomgå den restaurerande (stärkande) kuren erhålla en ordentlig middag med vin, de andra endast svagt saltade grönsaker med obetydligt smör till, eller kokad frukt, då deremot de, hvilka hållas mycket strängt, måste för att stilla hungern nertvinga sitt 4 å 6 dagar gamla hvetebröd, utan något vått dertill, och erhålla blott två gånger i veckan middag med en klunk vin för att trösta sig öfver de öfriga dagarnes elände.

Denna metod ar således mycket ensidig och i vissa fall ej utan fara, hvarföre man ej bör begifva sig till en sådan kuranstalt utan att först hafva rådfrågat sin läkare.

I sammanhang med ofvan anförda, vilja vi något närmare redogöra för, hvad man i allmänhet menar med *vattenkurmetoden*.

Af vattnets betydelse till inre och yttre bruk för den friska kroppen framgår äfven dess betydelse vid behandlingen af vissa sjukdomar,

Då vatten, efter sitt upptagande i blodet, bringar kroppens salter i omlopp är naturligtvis njutningen af kallt och ännu hellre varmt vatten öfverallt på sin plats, der det gäller att framkalla en ökad ämneomsättning, alltså, vid hvarje tröghet i matsmältningen och vid hvarje benägenhet för fetma. Brösthéets lösande verkan vid katarrher i åtskilliga slemhinnor är mindre att söka i örten än i det varma vattnet.

Vattnet verkar nemligen i kroppen ej allenast på slemhinnorna, men framkallar äfven en förökad verksamhet i huden under form af svett, afsöndring, och denna svett är i stånd att aflägsna många sjukdomsämnen.

Kallt vatten i fast form det vill säga is, har för inverkan på kroppen att tacka sin kyla, hvilken invärtes bringar äfven de minsta blodkärl i de ifrågavarande slemhinnorna att draga sig tillsammans, hvarigenom blodmängden på dessa ställen förminskas och dessa för en stund afkylas. I febersjukdomar använder man därför is invändigt, ej för att väsentligt nedsätta febern, utan dels för att framkalla en behaglig afkylning, dels för att bekämpa lokala inflammationer i magen och tarmkanalen.

På samma grundval hvilar äfven det utvärtes användandet af kallt vatten och ännu mera af is. Likasom på slemhinnorna förorsakar kylan i den yttre huden en sammandragning af de finare blodkärlen och en förminskning af blodmängden.

Långt innan man visste detta, har man användt kallt vatten och is i form af omslag, såsom medel mot blödningar, brännskador och inflammationer i huden, ja, man har till och med gripit till kalla omslag för att lindra inflammationer i de inre organerna.

Då den förökade kroppsvärmen snart höjer temperaturen hos omslagen, måste dessa förnyas hvar femte minut och isblåsorna så snart isen är smält.

Annorlunda är förhållandet, då man vill verka fördelande på inflammationen. I sådana fall föreskriver uppfinnaren Priesnitz, att man ofvanpå det våta omslaget bör lägga en torr ylleduk, och att alltsamman bör ligga 2 å 3 timmar, tills det kalla och fuktiga omslaget blifvit varmt och nästan torrt.

Vill man framkalla eller underhålla en varbildning, så gör vattnet i form af omslag lika god tjenst som grötomslag.

Kalla tvagningar af enskilda kroppsdelar eller hela kroppen användes öfverallt, der hudens, musklernas och ledbandens kraft och motståndsförmåga äro slappade, då kroppen redan vid lätt arbete blir hastigt uttröttad, der huden är benägen för öfverdrifven svettning och musklerna lida af rheumatism.

I motsats till kalla tvagningar och bad verka varma bad förslappande på hudnerv, muskler och ledapparater. Deremot öfva dessa senare ett välgörande inflytande på vissa smygande sjukdomar, hvilka förorsakats af nervernas förlamning eller af en aflagring af skadliga ämnen i muskler och ledband, emedan de återkalla den domnade nervverksamheten till lif, befria de af rheumatism angripna musklerna från deras sjukdomsämnen och fördrifva styfheten i lederna, då de uppmjuka de af inflammationen förkortade ledbanden.

I forntiden, i synnerhet hos romare och greker, stodo de varma baden i högt anseende och badanstalterna nådde den högsta grad af fulländning.

Vid hvarje svettbad, vare sig att svettningen framkallas genom vistelse i het, torr luft eller på det ryska sättet i fuktig luft (ånga), sättes svettkörtlarne i en oerhörd verksamhet, och denna starka svettafsöndring kan vara nyttig i många sjukdomar.

Men då genom svettningen nerverna och musklerna slappas och då för öfrigt den genom badet uppmjuknade huden blir mera mottaglig för förkylningar, har det af ålder varit en regel, att ej kläda på sig eller gå ut omedelbart efter svettningen, utan i stället småningom härda huden med öfversköljningar (duscher) och tvagningar med, från och med ljumt, till och med ganska kallt vatten.

Förtjensten af att hafva användt kallt vatten fullt metodiskt i ändamål att gagna sina medmenniskor, tillkommer framförallt en simpel bonde, Vincent Priesnitz i Grüfvenber i Österrikiska Schlesien.

En *kallvattenkur* enligt denna metod tillgår på följande sätt: Den sjuke får, före den egendomliga kurens början, några bad 18 å 19 grader Celsius och efter det sista badet gnides patienten med vatten af 8 1/2 grader Celsius.

Efter denna förberedande kur måste den sjuke, en eller flera gånger om dagen genom att insvepas i varma yllefiltar eller genom omlindning med våta lakan och derutanpå yllefiltar, bringas uti svettning, och denna svettning stegras ytterligare genom rikligt förtärande af kallt vatten. Har svettningen varat en half intill en hel timme, aftorkas den sjuke och kommer nu, alltefter sin kropps och sin sjukdoms beskaffenhet i ett kallt bad 1/2 å 6 minuter, derunder han måste antingen sjelf duktigt gnida eller låta någon annan göra det.

Hela kroppen blir ej alltid utsatt för det kalla badet, men alltefter det ondas säte gifves det helbad eller halfbad, sittbad, arm och hand, ben- och fotbad. Dessa bad blifva, under vissa omständigheter, ersatta af vissa duscher.

Är hela badproceduren avslutad och den sjuke åter har tagit på sig sina varma kläder, förmanar man honom att röra sig i fria luften.

Kallvattenkuren är ett förträffligt botemedel för många sjukdomar, som bero på minskning i ämnesomsättningen, således för dem, hvars matsmältning är i oordning, hvars nerver äro skakade och hvars lynne är nedstämdt. Den är äfvenledes välgörande för gikt och hårdnackad rheumatism.

Men kräfte, lungsot, hjertlidande m.m. kunna ej botas dermed och allmänheten varnas strängt för att begagna denna kurmetod, utan att först hafva inhemtat sin läkares råd.

Huru *homöopatien* söker att bota sjukdomar, har nu för tiden hvar och en tillfälle att iakttaga, då homöopater uppträda nästan öfverallt, framförallt på landsbygden.

Sjelfva ordet härstammar från grekiskan och betyder: *enahanda tillstånd eller lidande*, det vill säga: *sjukdomens botande* genom sådana medel, som hos en frisk människa skulle framkalla ett tillstånd, liknande det, i hvilket den sjuke befinner sig.

Enligt denna metod är det läkares uppgift, att genom läkemedel framkalla ett liknande eller hälst samma tillstånd, som den sjukdom, hvilken skall bekämpas.

Denna lära förskrifver sig från början af det förra århundradet och härstammar från en läkare vid namn S. Hahnemann, hvilken år 1700 intog en dosis kinabark och derefter, enligt sitt påstående, angreps af en feber, som liknade frossa, hvilken sjukdom annars bekämpas med detta läkemedel.

Med afseende på medicin kom han till den slutsatsen, att dennas egentliga väsen var

likaså outgrundligt som beskaffenheten af sjukdomarne, och att det öfver hufvud taget ej fanns någon allmän helande egenskap hos något läkemedel. Dessutom äro sjuka personer, enligt hans förmenande, inga lämpliga experimentalfält för undersökningar rörande läkemedel, man bör snarare välja friska, då sjukdomens yttringar svårigen kunna särskiljas från läkemedlets verkningar. Hos friska personer, som intaga läkemedel, visa sig nemligen samma företeelser, som annars kallas symptomer af en sjukdom, hvaraf följer den bekanta slutsatsen: »Sjukdomar kunna endast botas genom sjukdomar».

Sedan grundläggaren af homöopaten kommit så långt i sina påståenden, utgjorde de satser, som följde derefter, blott de nödvändiga slutstenarne i hans lärobyggnad.

Då nu emellertid icke tvenne sjukdomar kunna ega bestånd vid sidan af hvarann i en och samma kropp, måste nödvändigt den svagare vika för den starkare, och den starkare är enligt Hahnemanns mening alltid den homöopatiska.

Användandet af dessa lärosatser är i hög grad enkelt. Homöopaten har ej att fråga efter sjukdomens orsaker, utan endast efter dess symptomer. Han behöfver då endast slå upp läkemedelslexikon och derstädes välja det medel, hvars verkningar bäst passa. Sålunda kunna de olika symptomerna småningom genom en hel serie på hvarann följande läkemedel bringas att försvinna, tills slutligen hela sjukdomen är aflägsnad.

I begynnelsen gaf Hahnemann, likasom i allmänhet läkarne på hans tid, sina läkemedel i stora portioner. Men då han en gång var nära att förgifta en man, ordinerade han sedan endast små portioner och framställde senare den läran, att verkan beständigt förökades ju mera förtunnadt det upplösta läkemedlet är. Derifrån härrör sig den homöopatiska benämningen »potens» kraft) för förtunnandet af läkemedlen. Med första potens förstår man då förtunnandet af en droppe af det upplösta läkemedlet medelst 100 droppar vinsprit. Andra potensen uppkommer, då man åter förtunnar en droppe af första potensen med 100 droppar vinsprit och så vidare ända till den trettionde potensen.

Huru mycket af det ifrågavarande läkemedlet, som innehålles i denna trettionde potens, öfverlemna vi åt läsaren sjelf att uträkna, likasom vi äfven hemställa till hans eget bedömande, huru mycket verksamt läkemedel kan innehållas i ett strösockergryn, då 500 å 1000 sådana gryn fuktats med en droppe af den trettionde potensen = en deciliondel af det ursprungliga ämnet.

Med dylika sockergryn, af hvilka homöopaterna i febersjukdomar, hvar 5 - 10:de minut taga ett på tungan, skola förändringar i kroppen kunna åstadkommas, ja, till och med sjukdomar botas!

Men homöopaterna sjelfva tyckas dock inse det otillräckliga i sina läkemedel, då de dessutom med obeveklig stränghet föreskrifva en bestämd diet.

Enligt dessa föreskrifter äro nästan alla retnings- och njutningsmedel förbjudna under en homöopatisk kur, framförallt kaffe och spirituosa, starka kryddor, inandning af starka dofter, tobaksrökning. Endast undantagsvis tillåtes en lång pipa och dertill ett glas godt öl.

Beträffande de egentliga näringsmedlen, öfverensstämma homöopaterna med andra läkare deruti, att de under sjukdomen och rekonvalescensen ordinera sådana ämnen, som utom att de äro lättsmälta dessutom äga ett högt näringsvärde, t. ex. mjölk, råa eller löskokta ägg, samt allt slags kött med undantag af svin- och gåskött. Skinka rekommenderas dock såsom i hög grad lättsmält; vidare torr fisk; men ost anses äfven af homöopaten för mycket hårdsmält. Först i andra rummet rekommenderas vegetabiliska ämnen, och detta med skäl, då alla födoämnen ur växtriket kräfva mycket större matsmältningsarbete, och en sjuk mage måste förskonas.

Betrakta vi nu hela homöopatens läkemethod så finna vi att den består af en underlig blandning af sanning och dikt.

Det är tyvärr sannt, att vi ej äro i stånd att uppgifva orsaken till alla sjukdomar, men det är äfvenledes sannt, att det sedan Hahnemanns tid har lyckats vetenskapen, att utforska nya sjukdomsorsaker. Det är därför i hög grad förvånande, att homöopatien ännu beständigt förblifver på sin gamla ståndpunkt, att endast bekämpa sjukdomarne i deras enstaka symptomter, under det att för den vetenskapligt bildade läkaren ej gifves något förnuftigare och mera lönande än att söka aflägsna sjukdomen genom att aflägsna dess orsak.

Huru förhåller det sig nu med den af Hahnemann antagna likheten mellan dessa sjukdomssymptomter och verkningarne af läkemedlen?

Läkemedlens inverkan på en bestämd organ kan visserligen ofta framkalla en serie af företeelser, hvilka likna vissa sjukdomssymptomter, men denna likhet är blott skenbar och ytlig, under det att de inre processerna ingalunda kunna jemföras med hvarann. Hahnemanns försök med kinabarken, som hos honom skall hafva förorsakat feber beror på ett misstag. Den, som nu vill göra detta försök, får efter ett stort quantum kina en dålig mage utan feber, men ett litet homöopatiskt quantum skall icke bekomma honom det ringaste.

Den läran »att bota sjukdomar genom liknande sjukdomar» dömer sig sjelf, så snart den underkastas ett prof.

Huru vill väl homöopaten bota en blodförgiftning som uppkommit genom införandet af elakartadt var i blodet? Enligt hans lära skulle det ju tillgå sålunda, att man gifve patienten ett medel, som på ett liknande sätt verkade dekomponerande på blodet men ett sådant medel eger han ej i sitt förråd. På hvad sätt skall homöopaten behandla

skabb, om ej med ett medel, som verkar lika irriterande på huden, som skabbdjuret?

Men derom står ingenting att läsa i homöopaternas böcker. Men om homöopati ej gör något godt med sina små portioner af medicinen, så gör den heller ingenting ondt.

Hvarje ärlig och uppriktig läkare skall medgifva, att en mängd sjukdomar med hastigt eller smygande förlopp kunna botas utan medicin, men att sympatikurer, vattenkurer och homöopati lika litet som allopati är allena orsak till denna lyckliga utgång, som måste tillskrifvas patientens natur i förening med åtskilliga yttre gynsamma omständigheter.

Hvarje klok människa vet äfven att det gifves många sjukdomar i hvilka, utan en vetenskapligt bildad läkare åtgöranden aldrig skulle kunna botas, och att i dessa fall är det läkarens förtjenst att framförallt hafva uppdagat sjukdomens natur och att derefter hafva upp gjort sin plan för behandlingen.

Homoöpatien har en förtjenst, som ej kan bestridas: den sorgfälliga regleringen af sjukdieten.

Hvarje läkare, som erfarit patienternas dåraktiga begär efter vissa maträtter skall veta att vardera detta omsorgsfulla val af mat och dryck till de sjuka. Likväl gå homöopaterna för långt, då de absolut förbjuda syror (ättika och citron), samt alla retelse- och njutningsmedel.

Syrorna bör man blott undvika, då på grund af bristfällig matsmältning, benägenhet för syrebildning i allmänhet förekommer. Men i många febersjukdomar är citronsyra i form af limonad onekligen ett ganska svalkande medel mot febern.

Starka kryddor böra ej heller absolut förbjudas, utan blott inskränkas till sådana fall af svag matsmältning, då de kunna verka upplifvande.

Homoöpaterna förbjuda kaffe så strängt, att de föreskrifva alla sjuka, såsom ersättning, så kalladt sundhetskaffe (cichoria och korn).

För nervsvaga personer, för dem som lida af lung- och hjertsjukdomar eller visa benägenhet för blodkongestioner eller blodhostningar, är utan tvifvel kaffe i högsta grad skadligt. Men i tillstånd af svaghet är starkt kaffe ett förträffligt upplifningsmedel, och i många fall af trög matsmältning, till följe af syrebildning medför kaffet en förträfflig verkan.

Om patienten bör röka tobak eller ej, beror naturligtvis på hans sjukdom. I de flesta mag- och lungsjukdomar bör läkaren bestämdt förbjuda all slags tobak, då den hindrar matsmältningen och irriterar lungans slemhinna. Men i alla andra sjukdomar och särskildt under rekonvalescensen är det ett glädjande tecken.

Då patienten åter tillgriper sin pipa eller röker en katt-cigarr naturligtvis med måttlighet. Att i hvarje fall vid illamående förbjuda en van rökare all tobak, är hvarken nödvändigt eller i allmänhet nyttigt.

All slags spirituosa, med undantag af godt öl, förbjudes absolut af homöopaterna, men äfven detta är oriktigt. Öl är för sådana personer, som lida af njur- och blåssjukdomar skadligt, bör vid oodningar i matsmältningen i allmänhet undvikas, men är i många sjukdomar alldeles icke förkastligt, tvärtom en aptitgifvande och stimulerande dryck.

Vin kan i många fall vid sjukdomars behandling alldeles icke undvaras, emedan det, likasom arrak och rom, förståndigt använt verkar stärkande och upplifvande på hjertat och genom att göra ämnesomsättningen långsammare bereder kroppen möjlighet att återfinna de förlorade krafterna. Derföre ordinera läkarne vin i alla utmattande sjukdomar, till och med under den starkaste feber, då vetenskapliga experimenter hafva ådagalagt, att febern ej förökas genom vin eller öfver hufvud spirituösa drycker, utan tvärtom dermed förebygges, att kroppen alldeles aftäres till följe af febern.

Då vi nu sysselsatt oss med homöopati och dess viktigaste lärosatser, återstår oss ännu att lära känna den kurmetod, som i motsats af homöopati kallas: »**Allopati**». Dermed menas det behandlingssätt, *som genom sina medel söker att bringa den sjuka kroppen i ett tillstånd som är olika sjukdomen eller till och med motsatt denna*. Denna kurmetod motsvarar visserligen ett följdriktigt tänkande, men den vidlades ännu många brister, hvilka först med tiden kunna häfvas.

Läran beträffande läkemedlen har genom noggrann undersökning och genom experimenter på lefvande djur och människor hunnit så långt, att ordinationen af läkemedel ej längre är blott en erfarenhetssak, utan har blifvit ett fast bestående resultat af vetenskapliga rön. Ännu kunna dock ej alldeles bestämda bevis lemnas på att ett läkemedel verkar i motsatt riktning af en bestämd sjukdom, då man ofta icke fullkomligt känner hvarken medlets verkan eller sjukdomens natur. I många fall måste den allopatiske läkaren låta sig nöja med att halva upphäft enstaka sjukdomssymptomer genom sina läkemedel, men gentemot det höga mål, till hvilket den vetenskapliga läkekonsten sträfvat, kunna dessa resultat blott betraktas såsom en vaxel på framtiden.

Läkekonstens högsta mål är att så noga utforska sjukdomarnes orsaker, att det kan blifva möjligt att redan på förhand göra uppdagade skadliga inflytelser och förhållanden oskadliga eller att efter sjukdomens utbrott, förstöra dem i kroppen.

Beträffande många sjukdomar och just dem, som äro människans värsta fiender, tyckes uppnåendet af detta höga mål ej längre ligga så långt borta.

Redan har kirurgien och den dermed i nära samband stående förlossningskonsten i karbolsyran och andra dylika ämnen funnit medel, att vid sjelfva härden för deras invandring tillintetgöra de skadliga, i luften varande små organismer, som förorsaka de svåra sjukdomarne och blodförgiftningarne.

Den inre läkekonsten har visserligen hittills blott gjort svaga försök att följa med i kampen mot smittämnen, men den skall icke och kan icke blifva långt efter. Den skall säkert finna medel att tillintetgöra smittämnen äfven i den sjukes inre den skall gå ännu längre, den skall utforska de sjukdomar, hvars orsaker ännu äro en hemlighet.

Ju mera den vetenskapliga läkekonsten närmar sig detta mål, desto enklare skall sjukdomarnes behandling med läkemedel blifva. Redan nu har i detta afseendet en glädjande början blifvit gjord. Under det att de gamle läkarne satte apotekets hela arsenal i rörelse för att bekämpa sjukdomarne och vid hvarje besök föreskrefvo ny medicin, inskränker sig nutidens läkares förråd af läkemedel till några och tjuo stycken, hvilka ordineras i så enkel form som möjligt, och den sjuka förskonas, så vidt möjligt är, från medicin.

Detta är ett af den nyare läkekonstens mest glädjande framsteg, att den lösgjort sig från den ensidiga behandlingen med mediciner och lärt sig inse vigten af andra förhållanden och villkor, hvilka kunna understödja naturens egna sträfvanden till helse.

En vetenskapligt bildad läkare är säkert den siste, som vill förneka naturkurmetodens enkla medel, dess olika användningsformer, såsom varma och kalla bad, trängningar och omslag användas af honom i passande fall, och ingen skall ifrigare än han erkänna vigten af en på vetenskapliga grunder för ordnad sjuktid.

Men derför behöfver han ej vara någon ensidig naturläkare, vattenläkare eller homöopat. Hans grundsats är »pröfva allt och välj det bästa.»

Han bör låta sig nöja med att reglera huvudverksamheten, ämnesomsättningen och näringen. Men derjemte förbehåller han sig rätt, att i lämpliga fall använda bepröfvade, inre och yttre medel, och under vissa omständigheter, att aflägsna det onda med knifven.

Om det ömsesidiga förhållandet mellan läkaren och allmänheten.

Läkarens pligter mot allmänheten.

En läkare, som håller på sin värdighet, bör aldrig lofprisa hemliga medel mot någon sjukdom. Anser han sig hafva upptäckt ett nytt läkemedel, är det hans pligt, att till mensklighetens gagn offentliggen i någon tidskrift eller på annat sätt bringa saken under diskussion.

Läkaren bör helst icke, och blott då han är förvissad om, att dermed kunna göra den stora allmänheten en verklig nytta, utfärda attester såsom rekommendationer för hemliga läkemedel eller dietiska fabrikater. Anser läkaren medlet vara godt, kan han ju, om han så tycker, söka skaffa det användt i sin praktik eller på annat sätt, hvaremot han, genom att utsätta attester, lätt misstänkes för att vara medintressent i affären.

Likasom läkaren aldrig utan skäl bör vägra en sjuk sin hjälp, så bör ock den sjukes yttre förhållanden ovillkorligt träda i bakgrunden, och han således behandla alla, fattiga och rika, med samma vänlighet och takt.

Har läkaren åtagit sig behandlingen af en patient, är han bestämdt skyldig att göra allt hvad han förmår för att bota sjukdomen. Antalet af hans besök bör rätta sig efter sjukdomens beskaffenhet, och äfven, då enligt hans öfvertygelse, den sjukes tillstånd är hopplöst, bör han ej upphöra med sina besök, såframt ej den sjuke sjelf eller hans omgifvning önskar det.

Om läkaren är oviss med afseende på sjukdomen eller dess behandling, bör han under vissa förhållanden föreslå, att få taga med sig en annan läkare till konsultation, och ingalunda vägra detta, äfven om konsultationen, blott har till ändamål att lugna patienten och dennes familj.

Den ene läkaren bör bistå den andre.

Om husläkaren hänvisar patienten till en specialist, bör man ej förebrå honom detta, utan tvärtom tacka honom för hans samvetsgrannhet. Ej heller bör man af denna anledning hafva minsta skäl att förlora tilliten till sin husläkare, ty, det är ju naturligt, att till och med den flitigaste och dugligaste ej är i stånd att noga följa med på alla områden, och med godt samvete kan åtaga sig behandlingen af alla sjukdomar. Det är derföre just ett bevis på husläkarens duglighet, då han i tid inser sjukdomens vanskliga beskaffenhet och öfverlemnar dess behandling till en i denna gren mera sakkunnig.

Läkarens pligt är äfven att vara tystlåten, diskret. Oafsedt sådana sjukdomar och förhållanden, som genom att blifva allmänt kända kunde kasta ett ofördelaktigt ljus öfver vederbörande, bör han vid omtalandet af allt hvad han hör och ser, under sin samvaro med patienten, visa den största tillbakadragenhet.

I sin egenskap af samhällsmedlem bör hvarje läkare med råd och dåd, så mycket som möjligt bidra till det allmänna bästa. Ej blott den i statens tjänst anstälde läkaren utan äfven den private läkaren är pligtig att uttala sig i frågor, som angå den allmänna helsovården, angifva hvad som bör göras för att förhindra epidemier, och då sådana utbryta, af alla krafter uppträda emot dem.

Om läkaren utan skonsamhet ådagalägger kvacksalfveriets faror för allmänhetens

ögon, uppfyller han dermed en pligt.

Allmänhetens pligter emot läkaren.

Allmänheten bör visa läkaren den aktning, som han i följd af sin bildning och sitt människovänliga kall kan hafva rättighet att fordra.

Den sjuke bör genast vid sjukdomens början söka råd hos läkaren och ej vänta dermed, tills han först försökt sin lycka hos quacksalfvare och »kloka» gummor.

Att läkaren umgås inom familjen såsom en vän, har sina stora fördelar. Läkaren är bättre i stånd att vaka öfver familjens lekamliga välbefinnande, då han är invigd i dess förhållanden.

I hvarje sjukdomsfall bör läkaren, om han skall riktigt kunna igenkänna och bekämpa sjukdomen, underrättas om orsakerna och sjukdomens förlopp, fullt öfverensstämmande med sanningen.

För att kunna riktigt utforska sjukdomen och uppgöra en riktig plan för behandlingen, är det under alla omständigheter bäst för den sjuke, om han antingen sjelf kan komma till läkaren eller denne kan aflägga ett besök i hans hem. Kan den sjuke ej lemna sängen, kan läkaren fordra, om hans hjälp begäres på afstånd, en tydlig och fullständig beskrifning på sjukdomen.

I många familjer möter det säkert ingen svårighet att finna en person, som kan lemna en tillförlitlig, muntlig eller skriftlig beskrifning öfver sjukdomens förlopp, men bland mindre upplyst folk, särskildt på landsbygden, är det deremot ofta svårt att få de frågor besvarade, som läkaren dock måste hafva klargjorda innan han kan bilda sig ett omdöme om sjukdomen.

I stället för att skicka en dräng till läkaren, med fara för att han på vägen skall glömma det viktigaste af hvad han skulle säga, bör man, om man ej vågar hoppas, att han personligen skall inställa sig den närmaste tiden, söka att genom en dertill lämplig person få uppgjord en sjukrapport, hvilken då alltid bör affattas på grundvalen af följande frågor:

Hvad är den sjukes namn?

Huru gammal är han?

Är han gift eller ogift?

Hurudan är hans kroppsbyggnad, kraftig eller svag?

Hvilka sjukdomar har han tidigare genomgått och med hvilken utgång?

När och huru började den ifrågavarande sjukdomen?

Har den börjat med fross skakningar, med häftiga smärtor på något ställe af kroppen, med uppkastning, med förlust af medvetandet o. s. v.?

Huru länge varade de första sjukdomstecknen?
Hur har sjukdomen sedan förlupit?
Äro sjukdomssymptomerna fortfarande oförändrade?
Hafva de för någon kortare tid eller oafbrutet ökats?
Hafva dertill slutit sig nya symtom af en eller annan art?
Huru befinner sig den sjuke för närvarande?
Hurudant är hans utseende?

Är pulsen hastig, huden het, tungan torr?
Lider han af sömnlöshet eller fantiserar han? Har han hufvudvärk?
Är tungan belagd eller har han qvälningar, brist på aptit?
Lider han af diarrhé eller förstoppning?
Hurudan är urinen?
Hostar han och hurudan är upphostningen?
Lider den sjuke af hjertklappning?

Är det en qvinna, som är sjuk, bör läkaren dessutom hafva särskild upplysning om månadsreningens förhållande, om inträffade barnsängar och deras förlopp, om möjligen förekommande hafvandeskap och huru långt detta framskridit.

Gäller sjukrapporten ett barn, bör den innehålla noggrann uppgift på dess ålder, sättet på hvilket det uppfödes och huru många tänder det har fått. Dessutom bör läkaren veta om det skriker mycket, om det har kramp, om det har utslag på huden och hurudana dess uttömningar äro beskaffade.

Slutligen är det af stor vikt för läkaren att erfara, om redan läkemedel blifvit använda mot sjukdomen och i denna händelse hvilka.

I många fall är det af stor vikt att få ett prof af den sjukes urin, förvarad i en ren, väl tillkorkad liten flaska.

Allmänheten bör alltid betänka, att läkaren, om han är mycket anlitad, är nödsakad att hushålla med sin tid för att kunna räcka till öfverallt, der det är hans pligt att infinna sig. Om man frånräknar sådana fall, som ovilkorligt fordra läkarens närvaro vid hvilken tid af dygnet som helst, är det viktigt för honom, att kunna på ett lämpligt sätt indela dagens timmar. Att derföre begära, att han vid hvarje bud ifrån en sjuk, omedelbart skall vara färdig att medfölja, måste anses orimligt och ogörligt.

Men läkaren bör kunna fordra, att bud från sjuka hos hvilka hans närvaro ej ögonblickligen erfordras, inträffa hos honom i så tid på morgonen, att han kan på ett förnuftigt sätt fördela dagens arbete.

Önskar en sjuk tillkalla ännu en läkare, fordrar både takt och rättskänsla att han derom uppriktigt underrättar den, hvars hjälp han först sökt och ej bakom dennes rygg

tillkallar en ny, för hvilken han måhända döljer, att han redan rådfrågat en annan.

Hvarje rättänkande läkare måste känna sig djupt sårad af ett sådant uppförande, då deremot en öppet uttalad önskan, angående en annan läkares biträde, bör med välvilja respekteras.

Hvarje arbete är sin lön värd och den samvetsgranne och nitiske. läkaren ej minst. Då läkaren ofta lemnar sin hjälp till dem som ej äro i stånd att betala honom för sitt besvär, bör den som kan betala, ej vara alltför nogräknad, men besinna, att vetenskapsmannens handräckning ej är en handelsvara, som kan eller bör prutas på, utan oftast eger ett värde, som är större än det som i regeln i penningar beräknas.

Utförandet af läkarens föreskrifter.

Den sjuke bör noga följa läkarens föreskrifter angående användandet af läkemedel till utvärtets och invärtets bruk, diet, beklädnad o. s. v. och ej låta öfvertala sig af vänner och grannar, att förhålla sig annorlunda. Äfven skenbart oskyldiga medel kunna, använda bakom läkarens rygg, på ett olycksdigert sätt förhindra tillfrisknandet och ännu svårare kunna följderna blifva genom afvikelser i fråga om dieten.

Näst en passande diet finnes ingenting, som i så hög grad bidrager till det gynsamma förloppet af en sjukdom, som ro och stillhet. Den sjuke måste halva lugn i såväl kroppsligt som andligt hänseende. Bullrande barn passa ej i ett sjukrum, ej heller sångfoglar, hundar eller andra djur. Grannars besök böra uppskjutas tills patienten är så mycket på bättringsvägen, att samtal med dem ej kan förorsaka skada.

Framförallt måste man sörja för, att den sjukes sömn ej störes, då nemligen en timmes god sömn är bättre än något läkemedel.

All medicin till invärtets bruk bör gifvas den sjuke på de tider och i den mängd, som läkaren föreskrifvit och apotekaren efter receptet skrifvit på flaskan eller asken. Utom jernmedel och lefvertran, som måste tagas omedelbart efter maten är det vanligt att ingifva medicinen en timme före och en timme efter måltiden och man gifver då mixtur i matsked med en mun full vatten efteråt; droppar deremot räknade i vatten, sockervatten eller thé; pulver rörda i vatten eller, om de äro obehagliga, inlagda i fuktade oblater; piller kunna, hela eller styckade, sväljas med litet vatten, eller, om detta faller sig svårt, tillsammans med litet gröt och dylikt.

Trots läkares förbud ingnidas ofta skarpa salvor och oljor med blotta handen, i stället för att dertill använda en linne- eller yllepapp.

Plåster bör litet uppvärmas innan det strykes på underlaget, för att kunna blifva lika jemnt och smidigt öfver hela lappen.

Senapsdeg tillagas sålunda, att man stöter senapen i en mortel och rör den i ljunnt vatten till en tjock gröt. Denna lägges derefter såsom en platt kaka in uti ett stycke tunnt linne, men kan äfven, om man önskar en kraftigare verkan, läggas omedelbart utanpå huden. Man låter senapsdegen ligga så länge, tills huden under den blir riktigt röd; på barn ej längre än några minuter.

Skall en blåsa på huden uppdragas, fästes dragplåstret, jemnt utbreddt på ett stycke mjukt skinn, medelst några remsor häftplåster, hvilka läggas kors och tvärs på plåstret sedan detta blifvit lagt på vederbörligt ställe på huden, der det får ligga så länge (8 å 10 timmar) tills blåsa blifvit uppdragen. Om läkaren det föreskrifver, kan man dereltes med en sax bortklippa den af vätskan lossnade öfverhuden, eller ock sticker man endast med en nål här och der på blåsan, på det att vattnet må kunna afrinna.

Vill man hafva såret läkt genast, består *den efterföljande förbindningen* af en med en mild salfva t. ex. zinksalfva bestruken linnelapp eller af charpi (linneskaf), som ombytes 1 å 3 gånger om dagen. Vill man deremot bibehålla supurationen (afsöndringen af materia), kan såret förbindas med basilksalfva, spansk flugesalfva eller andra retmedel.

Vanliga varma *grötomslog* beredes antingen af hafregryn som kokas i vatten, eller af rågmjöl, som ej kokas, men blott utröres i kokande vatten. Men af det senare slaget måste då hvarje gång tillagas nytt när ombyte skall ske. Gröten lägges emellan linne. Såframt grötomslaget skall användas på vätskande eller flytande sår, så måste gröten naturligtvis kasseras hvarje gång omslaget ombytes och gröten väl tvättas ur linnet i kokande vatten.

Dr Leivres franska omslag består af en 20 centimeter lång, 12 centimeter bred, på begge sidor med tunn flit öfverklädd ruta af torrt växtgelé. Den kan äfven efter behag skäras i stycken och man behöfver endast, då den skall användas, doppa den i varmt vatten, för att den skall svälla upp till en mjuk, en centimeter tjock kaka. Om ett sådant omslag betäckes med guttaperkatyg och ett stycke flanell, håller det värmen mycket längre än ett vanligt grötomslog

Enklast och billigast äro de *varma vattenomslagen*. Ett stycke 6 å 8 gånger sammanviket linne doppas i varmt vatten och urvrides, hvarefter det lägges på vederbörande ställe af kroppen, och betäckes med ett stycke guttaperka samt med flanell, och ombytes hvarannan timme.

Till *Priesnitzska omslag* (de så kallade, Neptunigördlarne) användes ej varmt utan kallt vatten på samma sätt som ofvastående, men dessa böra ligga 3 timmar eller tills de blifvit så varma att det ryker af dem då de borttagas, i hvilket fall de göra samma nytta som varma grötar.

De vanliga *kalla omslagen*, hvilka skola beröfva den ifrågavarande kroppsdelens så.

mycken värme born möjligt, måste deremot ombytas hvar tionde minut, efter att hafva uppvridits i kallt vatten.

Till *isomslag* begagnar man särskilda isblåsor af kautschuk eller torkade, invändigt med olja smorda oxblåsor, som fyllas med sönderhuggen is. Så snart isen har smält måste blåsorna fyllas ånyo. Har man ingen isblåsa, kan man fylla en flaska med is och låta vanliga, kalla omslag frysa derunder. Dessa äro på grund af sin lätthet, ofta behagligare för den sjuke än isblåsorna, men måste oftare ombytas.

I den nyare tidens feberbehandling, spelar användandet af köld en stor roll, dels under form af kalla tvagningar, kalla inpackningar eller kalla bad.

Kalla tvagningar öfver hela kroppen företager man efter läkarens föreskrift med en stor badsvamp och vatten, som man upphemtar friskt ur brunnen. Efter tvagningen, som ej får räcka för länge, måste patienten väl torkas och derefter taga en ylleskjorta på.

Kalla inpackningar äro något omständigare; man behöfver härtil två bredvid hvarann stående sängar. På den lediga sängen utbredes, på ett vattentätt underlag, ett i kallt vatten uppvridet lakan. Den sjukes af feber glödande kropp insvepes hastigt deruti och gnides derefter dugtigt, hvarpå patienten, väl öfverhöljd, må blifva liggande i lakanet omkring 10 minuter, för att etter denna tids förlopp underkastas samma behandling i den första sängen, som emellertid blifvit för detta ändamål beredd.

Hela denna process varar således 20 minuter och måste beständigt upprepas, så snart kroppsvärmen hotar att uppnå den af läkaren betecknade, farliga höjden.

Kalla helbad äro verksammast vid behandlingen af feberhettan, och härtil behöfves endast ett badkar af passande storlek, tillräckligt med kallt vatten, en skål varmt vatten och en termometer för att kunna iakttaga den riktiga temperaturen. Har vattnet fått den af läkaren föreskrifna värmegraden, lyftes patienten af några kraftfulla personer ned i badet och bör förblifva der, allt efter läkarens ordination, 10 å 15 minuter. Derefter torkas kroppen väl och lägges åter i sängen, sedan ylleskjortan är iklädd.

Användandet af kalla bad kräfver dock mycken försigtighet och bor ej gerna anförtros till okunniga personer. Bäst är, att läkaren sjelf ar närvarande. Skulle den sjuke under eller efter badet visa tecken till svindel eller plötsligen sarnmansjunka, bör man, om ej andra omständigheter tala deremot, söka uppfryska honom med ett glas portvin, litet cognak eller dylikt.

Ljumma, (tempererade) bad hafva en temperatur af 28 å 32 gr. Celsius; *varma bad* 33 å 36 grader.

Saltbad hvilka i regeln hafva samma temperatur som de varma, tillredas sålunda, att man till en vuxen person upplöser 1 1/2 å 6 kilogram, till barn 1/2 å 1 kilogram koksalt

i varmt vatten och derefter blandar detta med badvattnet.

Svafvelbad användas sällan i hemmet. Man låter på apoteket uppväga den nödiga kvantiteten svafveleter, så mycket i hvarje packe, som behöfves till hvarje bad, nemligen 60 á 120 gram till vuxna, 15 á 20 gram till barn.

Fotbad, som afse att drifva blodet från hufvudet, tillredes af varmt vatten, (35 á 37 grader Celsius) i ett ämbar eller en balja, att vattnet går öfver fotknölen. Man lägger en filt omkring benen, att ångan ej går ut i rummet. Man bör ej hafva fötterna deruti mera än 15 minuter. Verkan af badet förstärkes med tillsats af litet senap eller med aska efter björkved.

Sittbad tages i dertill särskildt konstruerade sittbaljor, och begagnas antingen kalla (20 á 26 gr. Celsius) mot retlighet och blodöfverfyllnad i underlifsorganerna, eller ock ljumma eller varma (31 á 35 gr. Celsius) för att verka fördelande på utsvettningen i underlifvet. Ett sådant bad bör ej räcka mer än 20 minuter.

Lavemang använder man antingen *varma* eller *kalla*. I förra fallet tillreder man dem af varmt vatten eller af kamomill-thé med tillsats af en matsked olivolja. Till kalla lavemang, som verka ojemförligt starkare på tarmrörelserna, man vanligt kallt kallvatten med tillsats af litet olja.

Man beräknar till ett barn 1/4 liter, till en vuxen 1/2 liter vätska, som kan insprutas antingen medelst klyso pump, då man med venstra handen insticker den i olja doppade benspetsen i ändtarmsöppningen (när patienten ligger på sidan) och med den högra handen sätter pumpstången i rörelse) eller med en vanlig lavemangspruta.

Till barn kan man använda antingen en mindre lavemangspruta eller en påronformad gummiballong med benspets, Men hvarken den senare, eller andra apparater af kautschuk tåla dock komma i beröring med olja.

Att »*sätta iglar*» vållar ofta många menniskor stort besvär och likväl är ingenting enklare, såframt iglarne äro friska.

Sedan man har tvättat det af läkaren angifna stället med ljumt vatten, torkadt det väl, framförallt om man förut på samma ställe ingnidit oljor, kamfer eller dylikt, samt froterat detsamma tills det blifvit rödt, tager man iglarne i en väl torkad skål eller på en torr linnelapp samt för dem till huden, der man qvarhåller dem genom att öfver dem stjelpa ett vinglas eller helt enkelt med en torr linnelapp, som man håller i handen.

Man har äfven särskilda igelglas för iglars placering t. ex. på tandköttet.

Då iglarne halva fallit af, befordrar man efterblödningen hos vuxna personer genom att fukta igelbetten med en svamp, doppad i ljumt vatten; hos barn afstår man deremot

från all efterblödning.

Blödningen upphör vanligtvis af sig själf, om den ej på ofvan beskrifna sätt vidmakthålles, derigenom att blodet lefrar sig i såren; men stundom kan dock blödningen vara mycket ihållande. Man stillar den då genom kallt vatten, gråpapper doppadt i bränvin eller ättika, spindelväf, fnöske eller alun, hvaröfver man lägger en fyrdubbel linnelapp, som fasthålles med häftplåster.

Vården under tillfrisknandet.

Då den sjuke begynner återställas till helsan, är hans omgifning nog i behof af hvila efter de ansträngningar, som patientens vårdande medfört, men det är dock maktpåliggande att ännu följa honom med ett vaksamt öga, då detta stadium mellan sjukdom och fullständig helsa ännu kräfver särskild uppmärksamhet på många områden.

Den som är på bättringsvägen, återfår aptiten och längtan efter åtskilliga maträtter. Han måste oftare och med kraftigare måltider stilla sin uppvaknande hunger. Men om man tillåte honom att äta för mycket på en gång eller att njuta af hårdsmälta födoämnen, gjorde man sig derigenom skyldig till en försummelse, som skulle ådraga ett svårt ansvar, om patienten just var på väg att komma sig efter en svår mag- eller tarmsjukdom.

Blott småningom bör man tillåta konvalescenten att lemna sängen, sitta i en länstol och gå omkring i sjukrummet. Hvad som detta fall är för mycket kan förorsaka honom skada och ånyo kasta honom på sjuksäng. Konvalescenter hafva ett särskildt behof af värme och förkyla sig följaktligen lätt, om de ej förutom den outhärliga yleskjortan, kläda sig väl och varmt.

Behovet af sömn, som under den första tiden näst efter hungern, är det mest framträdande draget, bör konvalescenten i fullt mått tillfredsställa, då derigenom hans krafter stärkas bäst. Man bör sålunda låta honom sofva äfven om dagen, så länge han vill, och sörja för det största möjliga lugn och endast tillåta korta besök af slägt och vänner. För öfrigt väcker lifligt samtal och föreläsning af goda, lifliga böcker, sinnet till ny lifskraft.

Försigtighetsmått efter tillfrisknandet.

Att de under sjukdomen begagnade kläderna äfvensom lakan och örngått bära underkastas en omsorgsfull tvätt, är naturligt.

Om sjukdomen varit smittosam, bör rengöringen utsträckas vida längre, i det att själfva sängen och alla sängkläderna, utom tvättning skola underkastas den desinfektion, som läkaren i ifrågavarande fall föreskrifver. Mången husmoder skakar måhända

på hufvudet öfver ett dylikt försigtighetsmått, men hon kan vara förvissad om, att smittosamma sjukdomar ofta hafva fortplantat sig genom begagnandet af sängar, som ej hafva blifvit rengjorda och desinficerade.

Sjukrummet kräfver äfven särskildt omsorgsfulla åtgärder, om det efter en sjukdom skall kunna bebos af friska menniskor. Har sjukdomen ej varit smittosam, är det tillräckligt att skura golvet och att vädra, rummet i 12 timmer; alla sjukdomsdunster aflägsnas derigenom. Men om det deremot har varit en smittosam sjukdom bör den sjukes säng först aflägsnas och rummet grundligt desinfeceras innan det åter kan bebos, och läkaren föreskrifver utan tvifvel huru detta bör tillgå, hvarföre vi ej behöfva vidare redogöra härför.

Förebyggandet af sjukdom.

Man påstår kineserna göra upp det kontraktet med sin husläkare, att de icke betala honom det året då någon af familjen har varit sjuk; men hafva alla familjens medlemmar varit friska under årets lopp, då betala de honom rikligt.

Detta är ett mycket förnuftigt bruk, som borde efterföljas våra civiliserade länder, då i annat fall läkaren just är intresserad af, att man är så ofta sjuk som möjligt.

Men då denna ordning ännu ej iakttages, så böra vi så att säga pröfva oss sjelfva, då man snart inser, hvad som skadar kroppen eller ej. Ett engelskt ordspråk säger: Då man hunnit 40 årsåldern, är man antingen en dåre eller ock sin egen läkare (A man about 40, is either a fool or his own doctor).

Det finnes ju så otaligt många menniskor, som inbilla sig vara sjuka, utan att det fattas dem någonting, och som aldrig låta öfvertyga sig om, att de någonsin kunna blifva friska. Dessa individer äro omöjliga att bota och blifva slutligen riktigt sjuka. Här ser man hvad tron och inbillningen kunna åstadkomma.

Hvarföre ej hellre inbilla sig, att man är fullkomligt frisk? En sådan tro vore sannerligen ej skadlig.

En genialisk man i Stockholm, som under hela sin lefnad aldrig varit sjuk och aldrig hade rådfrågat någon läkare, plägade alltid säga, då han hörde någon beklaga sig öfver något ondt: »Känn icke efter!» En dag jemrade sig ett af hans barnbarn, »Känn icke efter, barn!» förmanade den gamle. »Ja, men morfar, det kniper i min mage!» förklarade den lilla, »Så knip då igen!» sade morfadern.

Mannen hade ofta med fördel använt, hvad man numera kallar massage, på flere af familjens medlemmar. Ännu i dag finnas bland hans afkomlingar några, som hafva hans råd i friskt minne, och aldrig hafva varit sängliggande sjuka eller förtärt medicin.

Men detta exempel kan blott följas af den, som ej hafva en ärvd, medfödd sjukdom, eller genom yttre omständigheter blifvit skadade.

Det skrives så många böcker, hvilka afhandla sättet att kurera sjukdomar, med det finnes ingen, som afhandlar konsten att förebygga sjukdomarne. Att lära känna sig sjelf att värdera sina krafter, att beskydda och starka de svaga organerna, att förlänga lifvet så mycket som möjligt och att använda det till glädje och nytta för sig sjelf och andra detta är ett mål, som vi alla borde eftersträfvat.

På samma sätt som vi i moraliskt afseende skola pröfva oss sjelfva, lära att känna våra fel och brister för att kunna vara rustade till lifvets moraliska strider; på samma sätt böra vi äfven pröfva oss sjelfva i fysiskt afseende, så att vi äro väpnade mot sjukdomar.

Ordet rheumatism härleder sig från grekiskan, och betyder bölja. Man har valt detta namn, emedan dessa smärtor bruka flytta sig från en del af kroppen till en annan. Då urinsyran produceras i för stor mängd eller icke bortskaffas ordentligt, uppsamlas den i blodet, och vi blottställas för att få rheumatism eller stensmärter.

Den som dricker starka saker eller äter för mycket kött, får anlag till för stark produktion af urinsyra. Antingen kristalliserar sig urinsyran i njurarna eller i de kanaler, hvarigenom urinen passerar, samt bildar grus eller sten, eller ock afsättes den såsom ren syra i brosk, ledkapslar, senor och muskler, vilket framkallar gikt eller rheumatism,

Då vi känna orsakerna, hafva vi ej svårt att bekämpa dess verkningar. Det rheumatiska profvet är mycket lätt: Härstamma vi från föräldrar, hvilka hafva lidit af sten, rheumatism eller gikt? Känna vi smärtor i lederna och musklerna vid temperaturförändringar? Besvaras dessa frågor bejakande, så gäller det att vara försigtig.

Den omåttliga produktionen af urinsyran förhindras eller förminskas derigenom, att man aldrig äter för mycket, och att man är i rörelse och verksamhet. Födan bör vara lättsmält och starka drycker begagnas så sparsamt som möjligt. Frukter, framförallt smultron, är särdeles välgörande. Linné åt smultron för att befria sig från podager.

Att dricka mycket vatten är särdeles nyttigt. Araberna dricka stora massor ljumt vatten mot rheumatism.

Att bada sjöbad är ej rådligt. I ungdomen har rheumatismen fallenhet för att angripa hjertats yttre och inre beklädnad.

Att hålla fötterna varma och undvika drag är maktpåliggande. Att man bara nyttja ylle närmast kroppen är naturligt.

Nervsjukdomar grundläggs ofta i barndomen, Undersöker man så kallade nervsvaga (hysteriska) personers lefnadshistoria, så kommer man till den öfvertygelsen, att de antingen redan i ungdomen, på grund af ärftliga anlag varit ovanligt retliga och nervösa, eller ock att deras nervers irritations- och svaghetstillstånd uppstått genom en förvärd och bortklemad uppfostran.

Ett nervöst barn är mycket lättretligt och kan till och med utan någon orsak blifva häftigt uppbragt, samt öfvergår ögonblickligt från sorg till glädje. Det tjenar ingenting till att slå eller hårdt bestraffa ett sådant barn, ty derigenom ökas blott retligheten. Men det är ännu mera ändamålslost, att ögonblickligt låta barnet få sin vilja fram derföre, att det skriker.

Barnet inser genast, att man fruktar dess skrik, och det tilltvingar sig slutligen på detta sätt makten i huset. Vill man senare trotsa barnet, så är det försent ty dess skrik kan då lätt komma att åtföljas af ett krampanfall eller en förlamning, som kan hafva menliga följder för hela lilvet.

Det är mycket lätt att förebygga dessa utbrott om man blott från första stunden aldrig gifver vika, då barnet skriker.

Ser barnet att detta medel icke hjälper, bortlägger det snart denna vana. Det är derföre af mycken vikt, att då man sagt nej en gång till ett barns begäran, ej låta öfvertala sig att säga ja, eller låta skrämman sig dertill genom skrik och krampanfall. Man behöfver aldrig hårdt aga ett barn, blott man från begynnelsen visar sig bestämd, och derigenom förstår att sätta sig i respekt.

Man, kan ej nog eftetryckligt varna mot faran af, att öfverlemna vården, om nervösa barn till kvinnor, hvilka sjelfa hafva ett irritabelt nervsystem.

Nerverna böra dessutom stärkas medelst kroppsöfningar (gymnastik), kallt vatten och vistelse på landet.

Kallvattensbehandlingen spelar här den största rollen, emedan den icke blott lifvar ämnesomsättningen och dermed stärker de fysiska krafterna, utan dessutom gifver den sjukligt försvagade viljan hos vuxna personer sin förra styrka.



Diverse råd II.

Många elakartade sjukdomar kunde lätt förebyggas hos damerna, om de redan i den tidigaste åldern förbjödos att nyttja snörlif. Men så länge läkarne tillåta sina egna hustrur och döttrar att snöra sig, och dermed i grund missbilda de invändiga kroppsdelarne, så är det ej att hoppas att de kunna öfvertyga andra menniskor om, att de utsätta sig för stora faror.

För öfrigt qvinnan oftast slafvinna af modet och underkastar sig gerna verklig tortyr, blott för att kunna visa sig till sin fördel. Hon målar sig t. ex, under ögonen med färger som hon vet äro starkt giftiga, och förspiller på detta sätt inom kort tid sitt lif.

Att skydda sig mot parasiter låter sig svårligen göra, då de intränga i vår organism med vattnet, som vi dricka, med köttet som vi äta, med luften, som vi inandas. Ingen storm är i stånd att förjaga dem. Framförallt äro de att finna på de mest befolkade ställen, d. v. s. i stora städer. Ett ihållande häftigt regn kan måhända rensa luften, men endast för en kort tid.

Emellertid bör man efter bästa förmåga väpna sig emot dessa snyltgäster. Man kan undvika att äta katt, fisk och fläsk, som ej är väl stekt eller kokt, icke dricka vatten, som stått inne, åtminstone ej utan att blanda det med några droppar cognak, ej hafva munnen öppen onödigtvis, allraminst då man sover; icke låta slicka sig om munnen af katter och hundar, hvilka ofta slicka rännstensvatten. Samt först och sist hålla sin kropp ren medelst tvagningar och flitigt ombyte af kläder.

Magen måste noga skyddas, ty det är der, som trådarne spinnas till livvets väf.

Erfarenheten lär oss bäst, hvilken föda som är oss nyttigast »hvad som passar för skräddaren passar ej för skomakaren». Den ene kan t. ex. utan olägenhet äta mycket smör till alla måltider, då en annan deremot ej kan fördraga smör o. s. v.

Det är konstateradt att flera äta ihjäl sig, än de som dricka ihjäl sig. Måttlighet i begge fallen är att rekommendera.

En bekant svensk målare skref från Spanien: »Stockholm är, efter allt hvad jag kan minnas, den ort der man för det unaturligaste lefnadssättet. Vintern tillbringas mellan heta kakelugnar i en instängd atmosfär bestående af giftiga dunster, der infödingarne komma tillsamman på stora gästabud, för att likasom i kapp hafva i sina magar de befängdaste tillredelser och de tokroligaste kompositioner.

Det gifves naturer, som temligen länge kunna uthålla detta lefnadssätt, men icke alla äro så lyckliga, och hvad jag vet är, att jag skattar mig lycklig, som så länge varit fredad från dessa hemska sammankomster, kallade kalas, der mordenglarne smyga omkring,

för klädda till uppassare med svarta frackar och hvita halsdukar.

Drottninggatan hvimlar af herrar i kapprockar, galoscher och paraplyer till soupéernas glada fester, der polkans förföriska guppningar och spelbordens ljuva gnabb endast afbrytas då matbordet är dukadt, och derefter bacchanaliska fester med punsch och brorskålar, munterhet och sång och Bellman!»

Men att predika for ungdomen om måttlighet, det är som att tala till döfva öron, och då de hinna den åldern, att de sjelfva inse det oförnuftiga i sitt lefnadssätt, då är det försent att återvinna helsan måhända.

Men hvad de böra vinnlägga sig om är, att alltid hålla mage och fötter *varma*. Omkring magen är det särdeles fördelaktigt att nyttja en gördel eller en bindel, som sluter tätt till.

Hufvudet deremot bör aldrig klädas varmt. Håret går af då man nyttjar nattmössa eller annan varm hufvudbeklädnad.

Lefversjuka disponerar till melankoli, ja ofta ända till förtviflan. Och i motsatt fall inverkar moraliska lidanden på lefvern, så att den blir sjuk. Följaktligen är ett gladtt sinne, ett godt humör, ett utmärkt medel till skydd mot lefversjukdom.

Att öfva rösten skall äfven vara af stor nytta, ty prester och sångare angripas nästan aldrig af lefversjuka.

Hudssjuka. Många menniskor äro ytterst ömtåliga om halsen, de behöfva blott blifva våta om fötterna, eller befinna sig i ett rum der man röker tobak, så vakna de påföljande morgon med smärtor i halsen.

Genom att dagligen gurgla halsen med kallt vatten eller en upplösning af klorurt kali, kan man stärka halsen, att den blir mindre ömtålig.

Några råd angående gifter.

Bedöfvande gifter verka dödande genom blodöfverfyllnad i kroppens viktigaste organer, framförallt hjernan, ryggmärgen, hjertat eller lungorna. Den förgiftade angripes af medvetelslöshet. Pupillerna äro till en början förminskade, men vidgas sedermera, i synnerhet då döden närmar sig, och andedräkten blir långsam och oregelbunden. Ofta inställa sig dessutom häftiga, ihållande krampanfall, som slutligen lemna plats för en fullständig lamhet, hvilken föregår dödens inträde.

Opium är ett sådant gift och följaktligen morfin. Opium är den torkade mjölksaften af vallmons omogna frökapslar.

Den första verkan af opium är upplifvande, men denna åtföljes snart af slöhet och i

svåra fall af medvetlöshet, hvarefter döden kan inträda.

Då symptomerna icke alltid genast infinna sig, bör man i händelse af behof genast sända bud efter läkaren och till hans ankomst hålla sig till följande regler: Det viktigaste är att befria ifrågavarande person från giftet medelst uppkastning. Den nästa, ej mindre viktiga uppgiften, är att hålla patienten vaken. Detta åstadkommes genom att gifva honom svart, starkt kaffe, bestänka honom eller tvätta honom med kallt vatten och promenera omkring med honom, då ett par starka personer taga honom under hvar sin arm samt, om det är nödvändigt, slå honom på baksiden. Såsom motgift kan man gifva dekokt på galläpplen eller ekbark.

Skulle bedöfningen redan hafva nått en sådan höjd, att medvetlöshet hotar att inträda och svårighet uppstår vid andningen, bör man, då patienten i ett sådant tillstånd icke kan svälja, skyndsamt gifva honom ett lavemang af starkt kaffe, 37 ° Celsius varmt. Vin, cognak, kamferdroppar eller Hoffmans droppar kunna äfven användas, såväl direkte genom svalget, som i form af lavemang.

Att använda iglar på hufvudet bör i regeln undvikas.

Belladonna växer allmänt i mellersta och södra Europas skogar, samt förekommer en och annan gång förvildad äfven i sydliga Sverige. Hela växten är giftig, men framförallt de för barn så lockande bären. Den användes dock i små portioner till indrypning i ögat under vissa ögonsjukdomar.

Den vidgar pupillen derigenom att den förlamar den muskel, som förorsakar dess sammandragning; men bör alltid med försigtighet användas, emedan i annat fall förgiftning lätt uppstår. Har detta redan skett, vare sig genom missbruk af sjelfva giftet eller genom förtäring af bären, inställer sig snart en brännande känsla i matstrupen och svalget, samt mycken torrhet i munnen. Snart följer svårighet att svälja, stark hufvudvärk svindel, yrsel, pupillerna stå orörligt vidgade och kroppen genombäfvad af kramp. Slutligen förloras medvetandet, andedräkten påskyndas och döden följer, på grund af allmän förlamning.

Hvad man först och främst bör göra vid denna förgiftning är att framkalla uppkastning, samt, i händelse symptomen det oaktadt visa försämring, genom kraftiga lavemang, eller om patienten ännu kan svälja, genom hastigt verkande afsöndringsmedel söka aflägsna giftet. För att hålla krafterna uppe kan man använda starkt vin och den häftiga hufvudvärken bör lindras medelst isomslag kring hufvudet (på inga vilkor iglar).

Bolmörten är väl ej så frestande, som den vackra belladonnaväxten, men förorsakar dock ofta förgiftningar, framförallt genom sin köttiga rot, som lätt förväxlas med en palsternacka. Den stinkande växten, med håriga, klibbiga blad, växer öfverallt på torra ställen, grushögar, landsvägsgropar och sluttningar samt har en tjock, utvändigt brun,

invändigt hvit rot.

Denna rot framkallar, vid ymnigare förtärande snart häftiga brännande smärtor i munnen och svalget, svindel, utvidgning af pupillerna samt slitning i magen och tarmarne. Farligast är dock dess bedöfvande, förlamande verkan på andedrätsorganerna och hjertat.

Patientens behandling är den samma som vid förgiftning af belladonna; först om möjligt uppkastning eller starka afförings-medel, derefter stärkande medel, vin, cognac, kaffe o.s.v.

Spikklubban är en växt med utspärrade grenar; hvita, rätt stora blommor och bruna, taggiga frukter som innesluta svarta, rynkiga frön (liknande svartkummin) och växer templigen allmänt på grushögar. Den utöfvar samma verkan på människan, som de ofvan anförda gifterna, och patienterna behandlas på samma sätt.

Vanliga *nattskattan* är en på grusbackar ofta förekommande ört med hvita blommor och svarta bär, stora som ärter samt med en smak liknande bläck. Dessa bör helst undvikas.

Tobaksplantan, som odalas till och med i Sverige, innehåller ett skarpt gift, *nikotin*, som är nästan lika giftigt som blåsyra.

Dess skadliga inflytelser beror dock mycket på huru tobaken användes. Vid rökning af cigarrer är verkan deraf starkast. På ovana rökare, t.ex. barn gifva sig giftets verkningar till känn i form av yrsel, äckel, och en rusande bedöfning, åtföljd af rubbningar i matsmältningen och darrningar i muskulaturen.

Även en van rökare erfar stundom dylika verkningar. Visa sig symptomerna mycket häftiga, böra de behandlas med kalla öfvergjutningar på huvudet samt på samma gång stimulerande medel, såsom starkt kaffe, vin eller cognac.

Odört, *vildpersilja* och *sprängört* innehålla skarpt bedöfvande gifter. Egentligt motgift mot dessa finnes ej. Att framkalla uppkastning är nödvändigast.

Stryknin är det fruktansvärdaste af alla växtgifter. En mycket ringa kvantitet är tillräcklig att framkalla döden.

Märker man förgiftningen tidigt, bör man genom de starkaste kräkmedel t. ex. Såpvatten, söka aflägsna giftet. Såsom motgift bor genast intagas tannin i lösning eller pulver i riklig mängd. Blifva krampanfallen tätare, bör tagas morfin eller kloral genom svalget eller i lavemang, morfin äfven till insprutning. Äfven inandning af kloroform är att rekommendera,

Förgiftning af mjöldrygor uppträder stundom i vissa trakter epidemiskt. Den uppstår alltid genom förtäring af bröd, som bakats af mjöl blandat med mjöldrygor. Förgiftningen ger sig först tillkänna, då man en tid fortsatt med förtäringen af sådant skämdt bröd, då den förgiftade erfar en obehaglig känsla af krypning i lemmanne, hufvudvärk, svindel, kräkning, diarré och krampanfall. I svårare förgiftning blifva händer och fötter kala och blåsvarta, samt framvisa rosartade brandbölder, hvilka medföra döden.

Såsom medel häremot bör man framkalla uppkastning genom stora quantiteter ljumt vatten samt gifva afförande medel.

Koloxid uppstår i kolgrufvor, och i rum, der kakelugnsspjället skjutes innan kol eller annat bränsle utbrunnit. Dess, verkan gifver sig tillkänna genom illamående, susning för öronen, svindel, samt slutligen sanslöshet, och, om ej snar hjälp tillkommer döden genom blodförgiftning.

Om medvetslösheten fortfar, då den sjuke blifvit förd ut i fria luften, måste läkaren genast tillkallas.

Att *alkohol* är ett mycket farligt gift kan enhver, som en gång sett en berusad menniska, lätt förstå. Till en början hafva sprithaltiga drycker en lifvande verkan både på kropp och själ. Men snart följer på detta tillstånd en allmän förslappning.

Behandlingen af en dylik patient är såsom ofvan: uppkastning och afförande medel, njölk, eller starkt kaffe, samt öfvergiutningar med kallt vatten. Har ifrågavarande person fallit i sömn är det klokast att låta honom sofva.

Det fruktansvärdaste af alla nervförlamande gifter är *blåsyran*, som finnes i bittermandlar, samt i kärnorna af körsbär, plommon och persikor. Ett par droppar häraf förorsakar döden.

Den största skyndsamhet är här nödvändig, för att rädda lifvet. Innan läkaren hinner anlända, bör man gifva den sjuke så mycket saltvatten som möjligt att dricka samt öfvergiuta hufvud och rygg med kallt vatten.

Arsenik ingår som en vigtig beståndsdel i åtskilliga färgämnen, hvilka användas till färgning såväl af tyger, som tapeter. Sådana färger äro t. ex, mineralgrönt, Schweinfurtergrönt m. fl.; äfven en mängd bruna, gråa, hvita och röda färger, framförallt de mycket omtalade cinilinfäryerna.

Arsenikhaltiga tapeter och möbeltyger förgifta långsamt, men säkert, luften i det rummet der de finnas, och utöfva på personer som dagligen uppehålla sig i dylika rum, ett beständigt förökadt, skadligt inflytande.

Förgiftningen gifver sig tillkänna genom tilltagande afmagring, minskad matlust, stark spottafsöndring, torr hosta, hufvudvärk, m. m. Blå ringar visa sig under ögonen, den friska färgen efterträdes af en sjuklig blekhet.

Har giftet ej alltför starkt angripit personen, så hjälper naturen ofta sig sjelf, sedan orsaken till lidandet blifvit undanröjd och rummen vederbörligen vädrats. I annat fall bör läkaren oförtöfvadt rådfrågas.

Bett af huggormar är icke dödande, såvida såret ej vårdslösas eller andra missgynnande omständigheter inträda. Då gifttänderna blott äro 6 millimeter långa, äro de af kläder betäckta kroppsdelarne nästan skyddade, och bettet är sålunda betydligt farligare, då det träffar handen eller en naken fot. Det framkallar en häftig smärta och två små, obetydliga sår visa sig. Efter några minuters förlopp svullnar den sårade delen, och samtidigt inträder inflammation, som oafbrutet ökas i häftighet. Härmed följer häftigt illamående, kräkning, osläcklig törst, yrsel, tryckning för bröstet samt tilltagande kraftförlust.

Det är farligt om den, som träffats af ett sådant bett, är alldeles ensam. En bandage strax ofvanom såret är ganska bra, men framförallt bör giftet aflägsnas ur såret, hvilket kan ske genom söruppsugning med ett koppglas, en kritpipa eller dylikt. Uppsugning med munnen är ej farligt, blott man är säker på att ej hafva det ringaste sår i munnen.

Om möjligt bör såret genast tvättas med kallt vatten, helst saltvatten, brännas med glödande jern eller bestrykas med lapis infernalis, samt den omgifvande delen tvättas med varm mjölk eller bomolja. Har någon tid förflutit efter bettet, kan man lägga varmt grötomslag och till invärtes bruk rent, starkt bränvin.

Biet, humlan och getingen hota äfven människan med gift. Den smärta som åtföljer dessa sting lindras genom ingnidning af salmiaksprit förtunnad med mycket vatten, och genom kalla vattenomslag, äfven med att hålla kall och fuktig jord emot det sårade stället, men gadden bör alltid först aflägsnas.

Det finnes äfven fisk med starkt utvecklade giftkörtlar. Men lika litet som man känner fiskgiftets natur, lika litet vet man, hvaruti det så kallade korfgiftet består. Verkningarne deraf gifva sig tillkänna genom magsmärtor, benägenhet för uppkastning, svårighet att svälja, hufvudvärk, svindel och smärtor i ögonen. Kräkmedel är härvid framförallt att rekommendera, äfven som afföringsmedel. Krafterna stärkas med vin, starkt kaffe, Hoffmans droppar m. m.

Skämd ost, kan äfven, omåttligt njuten, föranleda förgiftningar, likasom alla skämda födoämnen.

Giftiga svampar böra äfven undvikas. Misstänkta äro de som växa hastigt, tidigt rodna samt blifva blåa och svarta, då de torka eller kokas. Innehålla de mjölk eller rikligt

flödande saft, äro de farliga. Flera timmar efter förtärandet, inställa sig magplågor, uppkastning, törst, kramp, kallsvett.

Hussvamp, som bildar sig på timret, inverkar äfven mycket skadligt på husets innevånare, och bör följaktligen skyndsamt aflägsnas.

För öfrigt kan i de flesta fall af förgiftning socker användas såsom motgift, då man äter det ena stycket efter det andra torrt.

Skulle händelsevis, af misstag, ett skadligt medikament hafva blifvit intaget, br man tvätta patientens hufvud och händler rikligt med ättika, låta honom lukta derpå och stänka deraf omkring honom, ty ättika tillintetgör verkan af medicinen.



Matsedlar.

Smörgåsbord till större middagar eller soupéer.

Hvetebröd och rågbröd skuret. Knäckebröd. Rostadt bröd. Färskt smör, Flera slag af ost.

Sardiner. Kaviar. Rökt lax. Anjovislåda. Rökt och salt tunga. Kall, skuren kalfstek. Ål i gelé. Små köttbullar. Kall, skuren, salt oxbringa. Medwurst, skuren. Fogel, kall, skuren i tunna skifvor. Gåsbröst, rökt, skuret. Skinka, dito dito.

Kräftstjertar. Stekta kastanjer. Holländsk sill, skuren. Små, runda, kokta potäter. Små kalfkotletter. Stufvad kalfhjerna.

Rädisor. En rättika. Halstrad eller stekt strömming. Graflax. Varma, små pastejer. Sillsallat med skarp sås. Kryddsill. Renstek, skuren i tunna skifvor. Brynt, portugisisk lök.

Bränvin, bayerskt öl, porter, sodavatten, likör.

Ofvanstående kan naturligtvis varieras efter behag samt efter råd och lägenhet.

Déjeuner dinatoire.

Bouillon med bullar af hönskött, Crustader. Lamkotletter med gröna ärter. Hummer i marjones. Orre med sallat och sylt. Frukter. Smör, ost, cakes. Dessert. Kaffe. St. Julien, Portvin, Sherry, Bordeaux vin, Champagne, Muscatel.

Déjeuner.

Biffstek med stekt potates. Kotletter med gröna ärter. Ål i gelé. Rökt skinka. Stektripor, sylt och sallat. Smör, ost, cakes, rostadt bröd. Apelsingelé. Kaffe.

Déjeuner.

Kalfbräs kroketter. Hare. Hummerpastej. Kaltstek med sallad och sylt. Kaviar, sardiner, räkor, smör, cakes. Plumpudding. Vin crème. Kaffe.

Déjeuner.

Oxstek med makaroner. Ugnstekt gädda. Hjerpar. Rökt skinka. Ål i gelé. Sallad af höns. Kräftor. Oxtunga, Holländsk sill, sardiner, smör, ost, cakes, rostadt bröd. Vanilj glace med marenger. Kaffe.

Déjeuner.

Crustader med räkor och sparris. Kalkött med oliv sås med rördt smör. Kyckling med sylt och sallad. Förlorade ägg. Sardiner, kaviar, Holländsk sill, smör, ost. Cakes, rostadt bröd. Kräftor. Jordgubbar med grädde. Kaffe.

Déjeuner.

Griljeradt lamkött, med spenat och hvita bönor. Stekt lax med kapris sås. Kalfstek. Sallad med dill och diverse. Hummer. Ost, smör, sardiner, rädisor. Omelette. Halloncrème. Kaffe.

Déjeuner.

Små pastejer med ostron. Kalfbringa med gurkor. Hummer. Skinka med grönsaker. Kyckling. Smör, ost, cakes, kaviar, rädisor. Kaffe.

Mindre middagar.

Sköldpadd-soppa. Kroketter med kalfbräs. Helgeflundra. Hjortstek med kastanjer. Ärtskockor med rördt smör. Rapphöns med sylt och sallad. Ost, smör, rostadt bröd, cakes. Saft glace. Frukt.

Kräftsoppa. Ostron. Lamkött med grönsaker. Kotletter med kastanje puré. Kyckling. Ost, smör, cakes. Apelsinglace. Dessert.

Ostronsoppa. Crustader med champignoner. Pigghvarf med potates och tomat sås.

Skinka med oxtunga och brüsselkål. Stekta kapuner, sylt och sallad. Ost, smör, cakes. Vanilj glace. Dessert.

Oxsvanssoppa. Små pastejer med ostron. Lamfrikassé med hvita bönor. Rökt lax med spenat och skinka. Kalkon med sylt och sallad. Ost, smör, cakes. Smultronglace. Dessert.

Klar bouillon med makaroner. Kromgädda med smör och pepparrot Kalfbringa med gröna ärter. Sparris med rördt smör. Kyckling med sylt och sallad. Rhabarbergröt med grädde. Ost, smör, rostadt bröd. Gelé och bakelse. Dessert.

Ärtpurée med små prinskorfvar. Crustader med champignoner. Kokt Rödspotta med potates. Kyckling med sylt. Hallon crème. Ost, smör, cakes. Dessert.

Grönsoppa. Pigghvarf. Griljerade kycklingar. Hummer. Kalkon med sylt och sallad. Vingelé med bakelse. Ost, smör, cakes. Dessert.

Hummersoppa. Kroketter af fisk. Oxfilet med grönsaker. Sparris. Stekta dufvor med sylt. Ost, smör, cakes. Jordgubbar. Vaniljglace.

Bouillon med ris. Små pastejer med kräftstjertar. Kalfbringa med spritärter. Makaroner med tomat sås. Orrstek med sylt och sallad. Rompudding. Ost, smör, cakes. Ananas glace.

Sköldpaddsoppa. Kokt lax. Haminel. Rökt skinka med förlorade ägg. Sparris. Dufstek med sylt. Ost, smör, cakes. Citron och smultron glace. Dessert.

Soupe a la Reine. Ostron. Kokt harp och pepparrot. Lamkotletter med grönsaker. Sparris. Kalkon med sylt och sallad. Ost, smör, cakes. Glace a la Nesselrode. Dessert.

Hönspurée. Fiskfilet. Rostbiff med potates och stekt lök. Sparris. Harstek med sylt. Ost, smör, cakes. Ananasglace. Fukt.

Soupe a la Julienne. Små pastejer med kalvbräs. Helgeflundra med ostronsås. Biffstek med grönsaker. Höns med chainpignoner. Stekt orre med sallad. Spritärter; Plumpudding med arrakssås. Gelé med bakelse. Ost, smör, rostadt bröd. Dessert.

Bouillon med vindtböjtlar. Riskroketter. Foreller, kokta med Bourgogne. Höns. Äpplepudding med vaniljsås. Renstek med sylt och sallad. Gelé med bakelse. Ost, smör, cakes. Dessert.

Bouillon med ris. Färserad gädda. Griljerad lambringa med grönsaker. Omelette på champignoner. Hjerpar med sallad. Glace marenger. Ost, smör, cakes. Fukt, russin och mandel.

Bouillon med pastejer. Hummer. Lamkotletter med blomkål. Filet på höns. Kalfbräskroketter, Kalkon med sallad. Spritärter. Äpplegelé med bakelse. Ost, smör, rostadt bröd. Dessert.

Hönsbouillon med smörbakelse. Gös med tryffel. Kalla hjerpar i gelé. Omelette med sparris. Ärtskockor. Prinsen af Wales pudding. Ost, smör, cakes. Dessert.

Ostron. Soupe a la Julienne. Kokt lax. Hönskroketter. Sparris med rördt smör. Kalkon med sallad Glace med tårta. Ost, smör, cakes. Dessert.

Större middagar.

Sköldpaddsuppa. Små pastejer med ostron. Kokt karp med pepparrot. Hjortstek med grönsaker. Kapuner med champignoner. Hummer i majones. Oxtunga med spenat. Strassburger gåslefterpastej. Stekta orrar med sylt och sallad. Karamellsuppa. Ost, smör, cakes. Frukter glace. Dessert.

Grönsoppa. Pastejer med chainpignoner. Kokt lax. Elgstek eller skinka. Lamkotletter med grönsaker. Hummer i marjones. Nesselrodepudding. Kyckling med sylt och sallad. Crème brulé. Ost, smör, cakes. smultronglace. Dessert.

Kräftsoppa. Crustader med kalfräs. Lamkött, griljeradt, med hvita bönor. Helgefundra med ostronsås. 1 läns med tryffel. Spritärter. Strassburger lefterpastej. Stekta hjerpar med sylt. Ost, smör, cakes. Blandad glace. Dessert.

Sköldpaddsuppa. Ostron Skinka med grönsaker. Färserade höns med kastanjer. Spritärter. Sparris. Kalkon med sylt och sallad. Champagne gelé. Ost, smör, cakes. Ananas glace. Dessert.

Soupe a la Reine. Crustader a la Pompadour. Kokt lax. Oxfilet med grönsaker a la Olivia. Kalla hjerpar i gelé. Galantine på kalkon. Stekt morkulla med sylt och sallad. Tryffel med champagne. Apelsingelé med bakelse. Ost, smör, cakes. Dessert.

Purée på höns. Riskroketter. Kokt gös. Oxfilet med madeira. Kyckling med tryffel. Gåsbröst med förlorade ägg. Stekta raphöns med sallad. Kronärtskockor med rördt smör. Maras quin crème Vaniljglace med krokan. Ost, smör, cakes. Dessert.

Kejsarsoppa. Crustader med champignoner. Helgefundra med kräftsås. Glacerad skinka, garnerad med sparris. Kramsfågel. Ärtskockor. Äppelpaj, garnerad med syltade aprikoser. Ost, smör, cakes. Glace marenger. Dessert.

Bouillon med smörbakelse. Riskroketter med stufvade kräftstjertar. Halmstadlax med spenat och förlorade ägg. Filet på höns. Hummerpastej.

Marjones på rapphöns. Stekta hjerpar med sallad och sylt. Sparris. Prinsen af Wales pudding. Glace med tårta. Ost, smör, cakes. Dessert.

Sköldpaddsuppa. Gös á la Soto Major. Griljeradt lamkött med kastanjer. Hare garnerad med kramsfogel i gelé. Kalkon med sallad och sylt. Strassburger gåslefver. Sparris. Nesselrodeglace. Ost, smör, cakes. Dessert.

Soupe a la Reine. Kalf frikadeller med champignon purée. Rökt lax med spenat och ägg. Hummer. Lamkotletter med grönsaker. Skinka. Rapphöns med tryffel. Gåslefverpastej. Kyckling med sallad och sylt. Kronärtskockor. Gelé och bakelse. Smör, ost, cakes. Dessert.

Soupe a la Julienne. Kokt gös. Vol au vent på kött. Fiskfars med hummer och hummersås. Kalfstek med oliver. Lamkotletter med tomat sås. Tjäder med sallat och sylt. Sparris med rördt smör. Kall syltpudding. Josefinatårter. Ost, smör, cakes. Dessert.

Grönsoppa. Riskroketter. Ugnstekt gös med imkokad potatoes. Kalfflår med tryffel. Lamkotletter med fina ärter. Champignon omelette. Hummer i marjones. Kyckling med sylt och sallad, Sparris. Citron soufflé med mareng. Champagne gelé med bakelse. Ost, smör, cakes. Nesselrodeglace. Dessert.

Bouillon med makaroner. Små pastejer med stufvade. kräfter. Halmstadlax med spenat. Rostbiff med grönsaker. Kyckling med tryffel.

Enkla middagar i hvardagslag.

Hummersoppa. Kokt pigghvarf, inkokt potatoes. Hjortstek med sylt och sallad. Nesselrodepudding.

Grönsoppa. Stekt kalflefver, stufvad potatoes. Harstek med sylt. Äpplemos med grädde.

Bouillon med makaroner. Ragout på dufvor. Kapun med stekt potatoes. Brödpudding.

Sköldpaddsuppa. Små pastejer med champignoner. Kalfstek med grönsaker. Crème brûlée.

Krässoppa. Kokta aborrar med potatoes. Griljerad kalfbringa med spritärter. Blanc mangé med bakelse.

Grönkål med förlorade ägg Helgeflundra med potatoes. Rapphöns med sylt. Citronfromage.

Hönsbouillon med fiskbullar. Stufvad Helgeflundra. Anka med stekt potatoes. Arrakspudding.

Soupé a la jardinière. Oxtunga med blomkål. Kalfstek med sylt och sallad. Äpple compote och bakelse.

Potatessoppa med ägg. Kokt lax med potates. Kramsfogel med sylt. Citron crème

Purée med rostadt bröd. Hummer. Lamstek med grönsaker. Mapdelpudding

Holländsk kräftsoppa. Kromgädda, imkokt potates. Oxstek med spritärter. Prinsesspudding.

Drottning Viktorias soppa. Kokt lax med potates. Stekt orre, med sylt. Wienertårta.

Bouillon med köttfrikadeller. Ugnstekt gädda med potates. Lamstek med grönsaker. Omelette med sylt.

Hvitkål med prinskorfvar. Fiskruletter. Höns med champignoner. Sagopudding.

