



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

This work has been digitized at Gothenburg University Library and is free to use. All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text. This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.





# IDUN

PRAKTISK VECKOTIDNING  
FÖR  
KVINNAN OCH HEMMET

Stockholm, Iduns Tryckeri Aktiebolag

N:r 34 (349)

Fredagen den 24 augusti 1894.

7:de årg.

<b>Prenumerationspris pr år:</b>	<b>Byrå:</b>	<b>Redaktör och utgivare:</b>	<b>Utgifningstid:</b>	<b>Annonspris:</b>
Idun ensam ..... kr. 5:—	Klara v. Kyrkogata 7, 2 tr.	<b>FRITHIOF HELLBERG.</b>	hvarje helgfri fredag.	35 öre pr nonpareillerad.
Iduns Modetidning jämte kolporterade planscher..... 4: 50	Allm. telef. 61 47.	Träffas säkrast kl. 2—3.	Lösnummerpris 15 öre	För »Platssökande» o. »Lediga platser» 25 öre för hvarje påbörjad tiotal stafv.
Iduns Modet. utan kol. pl. ... 3:—	Prenumeration sker å alla postanstalter i riket.	Redaktionssekr.: J. Nordling.	(lösn:r endast för komplette,ingar.)	Utländska annons. 70 öre pr nonp.-rad.

## Mathilda von Hartmansdorff.



I nom kort mötas nordens folkhögskolevänner, män och kvinnor, till »en vandrande jubelfest» — man kommer att resa från den ena till den andra af Danmarks folkhögskolor — för att fira halfsekelminnet af den första folkhögskolans grundläggning år 1844 i Rödning (Slesvig). För visso kommer man därvid att i främsta rummet framkalla i erinringen bilderna af folkhögskolans fäder, den märklige, i Danmarks folklif så djupt ingripande skalden och häfdateknaren, biskopen *N. F. S. Grundtvig* och den originelle skolföreståndaren *Kristen Kold*, hvilken äfven var den förste, som år 1861 samlade kvinnliga lärjungar till den ungdomsskola i Ryslinge på Fyen, som han grundat och hvars elever ännu i dag med rörelse tala om den underbart gripande kraften i hans religiösa och historiska föredrag.

Svenska folkhögskolan är som bekant mycket yngre än den danska system — den firade silfverbröllop i fjol, under det att man i Danmark redan har guldröllop i år — men äfven därutinnan sin frände lik, att den ursprungligen grundades



närmast för den *manliga* ungdomens medborgerliga uppfostran och att det var först senare, som man fattade den obestridliga sanningen, att det var af ej mindre vikt för de *unga kvinnorna*, de blifvande hustrurna och mödrarna, att få en andlig och praktisk utbildning, som ställde dem jämbördiga med männen.

Visserligen funnos äfven den tiden för flickor här och hvar i städerna så kallade pensioner, i hvilka de burgna allmogedöttrarna ofta sattes, och syskolornas antal vardt utan tal — ja, jag tror man enbart hade virk-skolor? — men den ytliga pensionsfennissan passade föga för de blifvande dannekvinnorna och, syning och virkning i all ära, men icke voro de tillräckliga bildningsmedel för de unga kvinnorna, hvilkas stadvistelse för öfrigt ofta var farlig nog, om ej för annat så för den lockelse den innebar att efterapa stadsdamernas pynt och grannlät.

Detta insågs äfven af de mera klarseende inom allmogens egen krets. Så t. ex. vid en diskussion i jan. 1879 i norra Kalmar läns folkhögskola i Södra Vi framhöllo nio

Hjärta, o, hvi suckar du och klagar?  
Gläds åt mognadens och fruktens tid!  
Fröjda dig åt sommarns sista dagar,  
Svalka njut i aftonskuggans frid!

Blef ej skörden riklig, som du tänkte,  
Gläds dock åt den vinning, han dig skänkte,  
Tacksam var att trägen mödas sådd  
Ej förvissnat redan i sin brodd.

Charlotte Lindholm.

talare, unga män från olika delar af Småland och södra Östergötland, det tvingande behöfvat af lämpliga ungdomsskolor för allmogeflickorna. När nu för den manliga ungdomen ordnats lämplig undervisning, så skulle en alltmör vidgad klyfta uppstå mellan män och kvinnor, om icke också de senare finge något motsvarande; de ville, att deras systrar, fästnör och hustrur skulle förstå dem, med dem kunna njuta af historiens, litteraturens och sångens skatter, med dem glädjas öfver naturens skiftande mångfald.

På grund af denna direkta uppmaning beslöto folkhögskolans lärare, kapten von Nauckhoff och undertecknad, att redan samma år upprätta en folkhögskola för kvinnor. I skolans styrelse voro särskildt de bekanta kvinnliga bildningsvännerna, riksdagsmännen Emil Key och C. J. Svensén intresserade för saken. Erfarenheter inhämtades från andra håll, då man förut på några andra ställen inrättat liknande skolor (först på Hvilan i Skåne 1873), men mycket berodde på att få en för denna undervisning passande lärarinna, och de hade den lyckan att då med sig få associera en, som alldeles särskildt lämpade sig härför, fröken Mathilda von Hartmansdorff.

Härstammande från en i vår nyare politiska historia välbekant släkt (fadren var först borgmästare i Eksjö, sedan häradshöfding i Kinda och Ydre domsaga, en frände var den fräjdade statsmannen J. A. Hartmansdorff), hade hon, af naturen rikt utrustad, fått en god uppfostran och hägad för själfständig verksamhet med framgång bestyrt en flickskola i Vimmerby samt därvid förvärfvat sig undervisningens ingalunda lättlärd konst.

Sålunda väl förberedd och varmt intresserad för sin uppgift, skred hon till sitt arbete och hade den sällsporda lyckan att genast vinna sina elevers obetingade förtroende. Det var hufvudsakligen öfver skolans direkt praktiska arbete hon hade ledningen. Själf ovanligt kunnig i olika arter af kvinnlig slöjd, ägde hon därtill förmågan att utvälja och anordna, hvad som kunde vara till nytta och prydnad i ett enklare hem, att aflygsna grannlätsartiklar, men låta lärjungarne med smak och omsorg utföra hvad de behöfde för sin egen och hemmets räkning.

Under följande kurser deltog hon ofta i den teoretiska undervisningen, skildrade för eleverna Sveriges natur och folk samt läste samman med dem våra skalders bästa arbeten. Och hennes arbete inskränkte sig icke till timmarna å skolschemat. Ständigt voro elever i hennes rum för att spörja och få råd om olika ting, än om handarbetet, än om hälsans vård och icke sällan i rent personliga ärenden. Man var viss att städse få ett godt råd, och om hvad hon sagt, fanns ej ringaste tvekan, att det icke var rätt och riktigt.

Åt sina elever och närmaste vänner meddelade hon på detta sätt gärna af sin rika erfarenhet, men utom denna krets och i allmänna sammanhållningen för öfrigt var hon en nästan blyg natur och, i motsats till icke så få af våra dagars kvinnor, kunde därvid på henne lämpas de vackra orden om Odins maka: »Hon vet allting, men hon tiger».

Emellertid, icke minst genom fröken v. Hartmansdorffs medverkan, fick folkhögskolan ett

godt ry och dit strömmade i början af 1880-talet unga kvinnor ej blott ur allmogehemmen, utan äfven af andra samhällsklasser från olika delar af Småland och angränsande bygder, ofta flere än skolan kunde rymma.

Men så, till medlärarens och lärjungars djupa sorg, drabbades fröken v. H. af ett svårt lidande, en äfven af läkarne knappast förstörd muskel- och ledsjukdom. Trots smärtorna fortsatte hon dock en tid undervisningen, men ofta nödgad att intaga sjukbädden, måste hon med saknad lämna sina kära flickor i andras händer. Med exemplöst tålmod fördrog hon i öfver tio år den bittra lidandets kalk, som för andra syntes outhärdlig. Den 7 sistlidne augusti kom omsider döden-befriaren. Hon var då nära 40 år gammal.

Andra hafva längre och mer än hon fått verka för den kvinnliga ungdomens fostran, men ingen har mera plikttroget, mera samvetsgrant och därför också ingen mera framgångsrikt utfört sin gärning. Därför må dessa enkla rader varda hennes eftermäle; på hennes grift kan med full sanning ristas: en god och ädel kvinna!

Gustaf A. Aldén.



## Notturmo.

Här vid bergets vägg står bänken  
på den luftiga platån,  
Där man skådade fjorden från.  
Här den svärmiskt glada länken  
utaf ungdom ned sig satt  
i en ljuf augustinatt.

Månens silfverhvita strålar  
öfver fjorden slå ett band,  
glimtande från strand till strand.  
Skogens trån han mystiskt målar,  
Där ej vindfläkt nu sig rör  
och man fotstegs ljud ej hör.

Under oss vid bryggan skiner  
ångaren, så smal och fin,  
med sitt skrof utaf porlän.  
Fjordens glittrande delfiner,  
maktillar i stimmar gå  
och i ljusa ringlar slå.

Eljes tyst kring stränder, vatten.  
Forsen bara, midt emot,  
skummar brädt till klippans fot,  
sjunger i den stilla natten  
sömnlös vakas kväfda skri.  
Fjorden sist han stupar i.

Sitter stum vår unga skara,  
ynglingar och mör i led,  
rychta utaf stämning med.  
Natt, du ljufva, underbara,  
full af oskuld och kristall,  
brus af snöljust vattenfall!

Hvad jag sökt i dagar långa,  
midt i solens heta glans,  
men hvad aldrig af mig fanns,  
här jag fick det saligt fånga  
i en kyss af mun så len  
uti månens marmorsken.

Fredrik Nycander.



## »Jag har glömt det.»

»Jag har glömt det» — i hvilket hem hör man ej dessa slagord, med hvilka man söker urskulda sig för underlåtenhet af allehanda art, både i stort och smått.

»Jag har glömt det,» svarar barnet skyggt på moderns förebrående fråga, hvarför det ej lärt sina lexor. Den lille syndaren vet mycket väl, att denna undflykt finner föga nåd inför den otillfredsställda modern, och han låter skuldmedveten den nu följande straffpredikan gå öfver sitt hufvud utan vidare försök att förklara sig. Kvintesensen af densamma är ungefär följande: »Det är inte santt att du kunnat glömma dina lexor, men har du verkligen gjort det, så vore det så mycket värre, ty ingen god och flitig människa får glömma att uppfylla sin plikt.» Vackert sagdt, kära moder, men rättar du dig äfven själf efter dina ord?

Några timmar senare kommer kanske din man och frågar dig, om du utträtt ett uppdrag, som han i morse bad dig ändtligen utföra, och du svarar med största tänkbara frimodighet: »Ack, det har jag verkligen glömt.»

Är det också bokstafligen sant? Har du inte fastmer från timme till timme med vett vilja skjutit upp att göra hvad du varit ombedd? En ursäkt måste man väl hafva, något måste man väl svara. Hvad är väl då bekvämare och ligger närmare till hands än den korta satsen: »Jag har glömt det.» Och ingen förnuftig människa kan väl klandra en husmoder, hvars dagsverke är sammansatt af tusentals olika bestyr, om hennes minne inte räcker till för en eller några af dessa många småsaker.

Hem- och sällskapslifvet ställer så många fordringar på husmodern, att den eller den småsaken lätt kan förbises under dagens brådska. Men ha vi därför någon rätt att vara glömska eller ge oss sken af att vara det? Hvad är väl glömskan, om vi närmare skärskåda den? En svaghet, som härrör antingen af inskränkthet, distraktion eller tanklöshet. Den första af dessa tre egenskaper

vill väl ingen gärna taga i anspråk för sig själf, med den andra önskar visserligen en och annan dåraktigt nog skryta, men för den tredje borde en hvar blygas, ty den är bevis på ett ytligt väseu. Den, som därför vid alla möjliga tillfällen föregifver sig vara glömsk, den faller öfver sig själf en dålig dom, och hvem det än må vara, bör han eller hon uppbjuda allt för att alltmera bli herre öfver denna svaghet. Glömska människor äro opålitliga varelser och löpa mer än andra faran att af sin omgivning bli ansedda som kärlekslösa. En alltför ofta upprepad glömska hos den ena eller den andra parten inom äktenskapet har mången gång blifvit orsaken till långvarigt missförhållande, och om mannen eller hustrun af verklig eller föregifven tanklöshet oupphörligt försummar att taga hänsyn till den andras önskingar, kan det ju ej bli tal om den äkta oegennyttiga kärlek, på hvilken ett lyckligt äktenskap måste vara bygd.

»Jag har glömt det» — måtte vi vänja oss att taga dessa ord mindre lätt än hvad som i allmänhet sker! Och när vi en gång sanningsenligt måste uttala dem, måtte de då icke komma som en tanklös fras, utan som en ångerfull bekännelse från våra läppar. Isynnerhet om man lefver inom en barnakrets, bör man noga akta sig för en tom undanflykt, af hvad slag den vara må.

Undanflykter ha alltid prägeln af en viss osannolikhet. Men något liknande en osanning hos uppfostrarne genomskådas snart af barnen, minskar deras respekt och förleder dem till samma fel. Bort därför med ditt tanklösa, osanna »jag har glömt det», och mycket skall därigenom bli bättre både i hemmet och familjen.

A. P.



## Dofternas harmoni.

Efter Henri Coupin.

**F**ör att bereda våra luktnerver en angenäm retning är det icke nog att i hvilka proportioner som helst och på hvilket sätt som helst sammanblanda olika dofter, som taga hvar för sig, verka angenämt. Man vinner härigenom lika litet sitt syfte som man genom att på måfå trumma på ett piano lyckas spela en harmonisk melodi. Det finnes en oktav dofter likasom det finnes en oktav noter; vissa parfymers stämman såsom vissa toner från ett musikaliskt instrument. Sålunda låta mandelns, heliotropens, vaniljens, skogsrefvans dofter mycket väl förena sig. De framkalla alla ungefär samma intryck, ehuru i olika grad. Å andra sidan hafva vi citronens, apelsinskalets, verbenans dofter, som bilda en högre doftoktav och likaså kunna förenas. Analogin blir fullständig genom de s. k. halfdofterna, sådana som rosens doft med geraniums såsom halfton.

Egendomligt är att man genom att i bestämda proportioner blanda ett litet antal vällukter kan erhålla de flesta blommors dofter, med undantag likväl af jasminens, som är ensam i sitt slag. Med mycken öfning lyckas man, om man så får uttrycka sig, uppfostra sin näsa, och man blir kompositör af vällukter på samma sätt som musikerne blifva musikkompositörer. Vissa specialister kunna särskilja ända till öfver fyrahundra dofter och utan svårighet sammansätta dem

på lämpligt sätt. Men desse utgöra undantag. Man har också för att underlätta tillverkningen af parfymers haft den sinnrika idén att utvälja de dofter, som mest användas i parfymfabriker, och att ordna dem i en skala upptagande namnet på hvarje doft på den plats, som motsvarar dess verkan på luktsinnet.

De uti nedanstående skala icke förekommande dofterna kunna utan svårighet inpassas emellan de här upptagna. Vissa af dem antaga hvarken kors eller B'n; andra kanske på grund af sina varieteter bilda en särskild skala för sig. Då en parfymfabrikant vill göra en parfym sammansatt af flere enkla dofter, bör han taga dofter, som med hvarandra bilda ett ackord; då blir parfymen harmonisk. Genom att kasta en blick på skalan ser man hvad harmoni och missljud hos dofterna vilja säga. På samma sätt som en målare sammanblandar färgerna bör en parfymör blanda dofterna. Då man gör en parfym sammansatt af flere dofter, måste man omsorgsfullt blanda dessa, på det att intrycket af dem skall blifva enhetligt likasom intrycket af en färgblandning.

### Skala för vällukterna.

F.	—	Gräslök.
E.	—	Verbena.
D.	—	Citronellojla.
C.	—	Ananas.
H.	—	Pepparmynta.
A.	—	Lavendel.
G.	—	Magnolia.
F.	—	Ambra.
E.	—	Cederolja.
D.	—	Bergamott.
C.	—	Jasmin.
H.	—	Mynta.
A.	—	Tonkaböna.
G.	—	Vild jasmin.
F.	—	Gul narciss.
E.	—	Portugalolja.
D.	—	Mandel.
C.	—	Kamfer.
H.	—	Åbrodd.
A.	—	Nyslagent hö.
G.	—	Orangeblomma.
F.	—	Tuberos.
E.	—	Nimosa.
D.	—	Viol.

### Diskant.

C.	—	Ros.
H.	—	Kanel.
A.	—	Tolubalsam.
G.	—	Luktärt.
F.	—	Mysk.
E.	—	Violrot.
D.	—	Heliotrop.
C.	—	Geranium.
H.	—	Nejlila.
A.	—	Perubalsam.
G.	—	Pergularia.
F.	—	Castoreum.
E.	—	Rotting.
D.	—	Skogrefva.
C.	—	Sandel.
H.	—	Kryddnejlika.
A.	—	Storax.
G.	—	Amerikansk jasmin.
F.	—	Benzoe.
E.	—	Löfkoja.
D.	—	Vanilj.
C.	—	Patschuli.

Bas.

Vi gifva här ett exempel på huru parfymers komponeras enligt harmoniens lagar.

Bas.

G.	Pergularia	} G-parfymackord. (C-dur, dominantseptimackord).
G.	Luktärt	
D.	Viol	
F.	Tuberos	
G.	Orangeblomma	
H.	Åbrodd	

Diskant.

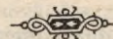
Denna skalmetod är sinnrik och gör mycken nytta, men man kan icke ur vetenskaplig synpunkt sedt förneka, att den är ganska konstlad. Ett godt steg framåt till en mera vetenskaplig klassificering af vällukterna har tagits genom den af hr Mesnard upfunna metoden att uppmäta vällukternas intensitet. Denna metod består hufvudsakligen däri, att man i en glasklocka uppsamlar luft mättad med en känd vällukt och luft som passerat öfver ett annat luktämne, nämligen terpentin. Om luktsinnet, såsom man på förhand kan antaga, äfven icke är i stånd att i absolut mått uppskatta intensiteten hos en doft, så kan det dock göra stor nytta vid jämförelser. Man kan sålunda göra en blandning af terpentindoft och en parfym, hvori luktsinnet urskiljer endast en neutral doft, d. v. s. en sådan doft, att det vore nog att en smula variera proportionerna af de bägge luktämnen i en eller annan riktning för att känna antingen doften af parfymen eller af terpentinen; då kan man anse att de båda lukterna uppväga hvarandra. Det återstår nu blott att bestämma den kvantitet terpentin som blifvit använd. Förfarandet härvid grundas på terpentinenens egenskap att släcka fosfors fosforescens. Man kan lätt beräkna kvantiteten af terpentin, då man besinnar att man, för att hindra fosfor, som befinner sig inom ett kärl af en gifven rymd, att lysa, måste tillföra kärlet en desto större mängd luft, ju mindre denna luft är utblandad med terpentinånga. Parfymens intensitet är uppenbarligen i samma mån starkare som den mängd terpentinånga, som erfordrats för dess neutralisering, varit större.

Hr Mesnard har senare konstruerat en apparat grundad på samma princip som den ofvan beskrifna, men hvori mätningen utföres på annat sätt.

Apparaten utgöres af en liten låda innehållande tvänne valsar. Kring hvardera valsen är upplindad en tråd; den ena af dessa trådar impregneras med den vällukt som skall undersökas, den andra med terpentin. Experimentatorn håller sin näsa tätt intill en öppning i lådan och inför medels valsarna i den sistnämnda först en viss längd af den med vällukten impregnerade tråden samt sedan en så stor längd af den med terpentinen impregnerade tråden, att de bägge dofterna neutralisera hvarandra. Den i apparaten införda med terpentinen impregnerade trådens längd utgör ett mått på välluktens styrka.



Sen till, att *Idun* och *Iduns Modetidning* finnas hos alla edra bekanta!



## Kvinnöden och kvinnobilder.

Anteckningar för Idun

af

Birger Schöldström.

II.

## En svärmerska.

**O**är Styrmansgatan å Stockholms Östermalm nu går fram, funnos i medlet af 1600-talet endast trädgårdar och kål-land, ladugårdsbyggnader samt enstaka boningshus.

I en af egendomarne där — eller malmgårdarne, såsom de sedermera blefvo kallade — bodde vid den tid vi här ofvan anført en af sin samtids märkligaste kvinnor. Hennes namn var *Anna Owena Hoyer*. I något svenskt arbete har jag aldrig sett hennes verksamhet omtalas, ej ens hennes namn har jag upptäckt. Det är i hittills uteslutande utländska arbeten, utgifna i Danmark och Tyskland, man kan skåda denna verksamhet och finna några få biografiska uppgifter om henne. Ja, det är egentligen endast i ett arbete — Johannes Mollerus: *Cimbria Literata* (Havnæ MDCCXLIV) — dessa uppgifter förekomma, och därifrån ha de öfvergått till andra verk.

Och likväl vistades och verkade denna märkliga kvinna i Sverige i 23 år, under hvilken tid hennes litterära verksamhet i en religiös riktning väckte en stor och ovanlig uppmärksamhet inom vida kretsar i Danmark, Tyskland och England.

Hon var född år 1584 i Koldenbüttel, en liten ort i landskapet Eiderstedt. Hon tillhörde en gammal, rik och ansedd släkt. Modern förlorade hon i tidiga år. Fadern, Hans Owens, var en på sin tid mycket omtalad och ansedd astronom. »Hans Owens Tochter Anna» kallar hon sig själf i en af sina andliga sånger. Familjenamnet fortplantades i hennes andra dopnamn: *Owena*.

Måhända lade faderns sysslande med iakttagelser öfver himlakropparnes gång grund till den mystiska tron på stjärnornas inflytande på människornas öden, hvilken tro sedan blef utmärkande för dotterns sinnesriktning och litterära verksamhet. En direkt inverkan på astronomin visar särskildt hennes dikt »Posaunenschall», hvori hon bl. a. sammansätter sina barns lynnen med stjärnorna:

Lass deinen sinn  
Nicht, wie vorhin,  
Vom Scorpion regieren,  
Werff Martis stern  
Auch von dir fern,  
Lern dein Affecten zwingen — o. s. v.

Tron på stjärnornas inflytande var ju för öfrigt den tiden temligen allmänt utbredd och hystes af flere framstående personer — erinrom oss, för att nämna blott ett exempel, Wallenstein.

I Anna Owena Hoyers å Kongl. biblioteket i Stockholm bevarade handskrift (hvarom närmare härnedan) finnas bl. a. under öfverskriften »Die 12 Zeichen im Zodiaco» anvisningar, under hvilka aspekter vissa handlingar eller förrättningar utfalla »godt», »medelmåttigt», »dåligt», när man t. ex. må spela eller låta bli att röra vid kort eller brädspel, när man skall klippa håret, bada, ta på sig nya kläder, så åkrarne, ingå kärleks- eller vänskapsförbindelser o. s. v.

Femton år gammal ingick Anna Owena Hoyer äktenskap med Herman Hoyer, ståt-

hållare i hertigdömet Holstein och holsteiskt geheimeråd, och hon kom således in i en högförnam släkt, hvilken räknade frändskap med själfva danska konungafamiljen — Herman Hoyers farmoder var en dotter till konung Fredrik I af Danmark. I hemgift medförde bruden den för den tiden storartade summan af 100,000 lybska mark. Äktenskapet lär emellertid ej blifvit synnerligen lyckligt; i detsamma föddes dock tre söner och två döttrar.

Herman Hoyer dog 1622, och änkan satt nu härskarinnas å det stora godset Hoyersworth. Nu började hon alltmer hängifva sig åt den svärmiska verksamhet, hvartill hon redan under mannens lifstid visat böjelse, något som väl var orsaken till den anförda disharmonien makarna emellan. Hon slöt sig med brinnande trosifver till den inom protestantiska kyrkan redan under reformationens första tid uppkomna schwenkfeldianska riktningen — så kallad efter sin upphofsman, den schlesiske adelsmannen Caspar Schwenkfeld — hvilken skiljde sig från lutheranerna genom sina mystiska åsikter särskildt om

Anna



nattvarden, hvori ätandet och drickandet, enligt Schwenkfelds tanke, voro sinnebilder af Kristi andliga naturs tillägnande af Kristi mänskliga natur, som han ej betraktade såsom ett skapat ting, utan såsom en beståndsdel af treenigheten.

Som ett litet prof på Anna Owena Hoyers skriftställer i må här väljas en dikt till Schwenkfelds ära:

C.  
S.  
C. S. E. S. C.  
S.  
C.

Casparus Schwenckfeldius Est Sanctus Christianus.

Caspar Schwenckfeld Ein Seeliger Christ,  
Und Zeug der reinen Wahrheit ist:  
Sein Gedächtniss bleibt zu jeder Frist,  
Wird nicht gedämpft durchs Teuffels List.  
Der frommen Lob breitet aus mit Reden und Schreiben:

Der Gerechten Gedächtniss wird im Segen bleiben.  
Kein Teuffel, oder böser Mensch, wird sie vertreiben.

Hoyersworth blef nu samlingsplatsen för denna af lutheranerna som irlärlig betraktade religiösa riktningens anhängare i Holstein. Snart började Anna Owena äfven sluta sig till veder-

döparnes åsikter, och hon gaf särskildt å sitt gods tillflykt å en af denna läras förnämste »profeter», Nicolaus Teting. Denne, hvilken ursprungligen var läkare, hade först kallats till Hoyersworth under de Hoyerska barnens sjukdom. Då han lyckats rädda dessas lif, var grunden lagd till det förtroende modern fick, äfven i andliga ting, för Teting. Till sammans höllo de nu enskilda gudstjänster i Hoyersworth, dit skaror af proselyter drogo, samt profeterade, att 1625 skulle världen förgås och Kristi rikets begynnande inträffa. Sina lekamliga egodelar lät hon därför gå ifrån sig åt fattiga och nödlidande... och väl äfven åt egennyttiga bedragare... och efter några år stod den vid mannens död rika kvinnan, en af de rikaste i hela landet, på bar backe.

Under tiden hade, naturligtvis, myndigheternas missnöje och det statskyrkliga prästerskapets ovilja riktats mot henne, och denna ovilja öfvergick till förföljande fiendskap, då hon af trycket utgaf »De Denische Dörp-Pape», en längre versificerad straffdikt... eller, om man så vill, smädedikt... mot det danska lutherska prästerskapet.

I förbigående sagdt har denna dikt, hvilken gäller som ett af den platt-tyska diktningens på en gång äldsta och mera betydande litterära monument, flere gånger ånyo upplagts, senast så långt fram i tiden som 1885.

Så länge hennes rikedom och därmed följande sociala ställning varade, vågade man dock ej vända sig mot henne, men då denna skyddsmur af henne själf nedrivits, bröt förföljelsen ut på fullaste allvar, och hon blef landsförvist från sitt fädernesland. En välkommen anledning härtill gaf hon ock själf — hon fick nämligen, bland alla sina andra griller, för sig, att det vore synd att betala skatt till de världsliga myndigheterna, och kom således i rättgång med både den hertigliga regeringen och magistraten i Husum, där hon ägde ett hus.

I änkehertiginnan Augusta af Holstein hade Anna Owena emellertid förvärfvat en beskyddarinna, och då hon, alldeles utfattig, med sina fem barn måste begifva sig ut i vida världen, fick hon af denna beskyddarinna ett anbefallningsbref till drottning Maria Eleonora af Sverige. Denna mottog ock den landsflyktiga, då hon 1632 anlände till vårt land, med mycken nåd och hudhet. Sedan Anna Owena någon kortare tid vistats i Vestervik, köpte drottningen åt henne en å Ladugårdslandet belägen egendom, som af Moller kallas Sittwick — namnet har för länge, länge sedan försvunnit ur de stockholmska annalerna.

Här lefde hon nu i nära ett fjärdedels sekel, utvecklande en stor litterär verksamhet, i svärmisk religiös riktning. Bland de på sin tid mest omtalade voro: »Christi güldne Kron, treuer Kämper Lohn»; — »Posaunenschall vom Abendmahl, ins Königs Saal, nach Babels Fall»; — samt »Ein Schreiben übers Meer gesant, an die Gemein in Engelland, auss einer alten Frauen Hand, die ungenandt Gott ist bekandt», den sistnämnda dikten riktad mot de puritanska »hundhufvudena» i England, hvilka låtit halshugga konung Carl I.

Till drottningarna Maria Eleonora och Kristina skref hon af tacksamhet och tillgifvenhet inspirerade dikter.

En samling af hennes litterära alster utgafs — hos Elzevier i Amsterdam 1650 — af en hennes schwenkfeldianske trosförvandt, svenske gesandten i London Le Blond.

I en handskrift, tillfälligtvis funnen en gång på 1850-talet i Kalmar och nu befintlig i

Kongl. Biblioteket i Stockholm, finnes ett antal af hennes dikter; å innerpärmen af denna handskrift finnes ett af hennes son Fredrik Herman Hoyer graveradt porträtt af henne; det är här af vi bredvid meddela en kopia.

Under hennes senaste år omfattade hon äfven de pythagoreiska åsikterna om själavandringen och började föra ett vegetarianskt lefnadssätt; den enda föda hon ur djurvärlden ville förtära, var köttet af fisk, men detta skulle då vara i ruttnande tillstånd. Ja, hennes teorier öfvergingo i praktiken till rent af vanvett och af ett slag, som näppeligen för en bildad läsekrets kan på svenska berättas.\*

På Sittwick afled hon den 27 november 1655, 71 år.



## Regnvisa.

För Idun af Snorre.

*Vädrets gudom, bister vorden,  
Rynkar sina ögonbryn,  
Grå är himlen, våt är jorden,  
Regnet öser ned ur skyn.*

*Några sommardagar ljufva  
Sparsamt fallit på vår lott.  
Våta fötter, gikt och snufva  
Är hvad sommarn mest bestått.*

\* Det heter i Cimbria Literata bl. a.: — — — nullum animal auferet occidere, nec pisces alios, quam mortuos, foetidos et rancidos, comederet, canesque complures hoc solum fine aleret, quo pediculi ac pulices e cute humana, sospites ac illæsi, in istorum tergora possent transportari.

*Fuktig, smutsbebrämrad kjolen.  
Golfven svarta i en fart.  
Ett förtvifladt: »Gif oss solen!»  
Ropar jag med Osvald snart.*

*Men hon låter knappt förmå sig  
Lysa en och annan gång.  
Och så drar hon åter på sig  
Molnens gråa kapuschong.*

*Fåren genomvåta bräka,  
Ängsliga att höra på,  
Rännor skvala, taken läka,  
Bäckar ringla i hvar vrå.*

*Hvilket väder för poeter!  
Jag uti mitt stilla sinn'  
Tror, att när som himlen väter,  
Torkar poesien in.*

*Men — trots allt — till edert löje  
Säger jag, som jag är van:  
»Hellre våt på sommarnöje,  
Än att sitta torr i stån.»*



## Iduns skönlitterära pristäffing.

Inlämningstiden till denna pristäffing utgår den 1 inst. september, hvarom härmed erinras.



## En svamplektion.

Som ingen af våra läsare bör sitta öfver.

(Forts. o. slut.)

### Stufvade svampar.

Smör eller flottyr fräses som till vanlig steksås med mjöl. Mjöl eller gräddes tillsettes och får koka, så att man får en lagom tjock sås, hvaruti de förvållda och förut stekta svamparna läggas och på sakta eld koka en god stund, omkring 20 à 30 minuter. Då tillsättes något socker, icke så att sockret blir öfvervägande, utan så att smaken blir fin. Detta gäller för blandade svampar i allmänhet.

Samma stufning kan försiggå endast med mjölk, salt och peppar, icke förgätandes att svampsaften bör vara med, ty den innehåller den finaste beståndsdel af svampen.

### Griljerad svamp.

De kalla, förvållda svamparna doppas uti äggvisp eller gräddes. Beströs med salt och peppar och vältras uti rifvebröd, sönderstötta skorpor eller i brist däraf uti groft rågmjöl. Stekas sedan som när man griljerar kött. Ätas med skarpsås, om man så halva kan; annars som de äro.

Finare svampar kunna också på samma sätt anrättas; men därom längre fram särskildt.

Stufvad svamp tillsammans med potatis eller så kallad »pytt i panna».

2 delar kokt kall potatis skäres fin samt sammanblandas med 1 del finskuren förvåld svamp och stekes i smör eller flottyr, salt och kryddor efter behag. Litet persilja höjer smaken.

### Bullar af svamp.

3 delar kokt rifven potatis och en del förvåld svamp. Svampen hackas icke allt för fin, sammanblandas tillika med sin saft. Af denna massa göras bullar, salt och kryddor icke förgätandes.

För sammanhållning bör ägghvita tillsättas. Stekas som vanliga bullar i smör eller flottyr. Om man så vill, kan man göra en lämplig sås till bullarna. Märkas bör, att det skall vara svampsaft i såsen.

### Kroketter af svamp.

Tillblandningen som föregående! Den enda skilnaden är att kroketterna skola kokas i flottyr (icke stekas) och läggas på sugpapper att afrinna. Serveras med skarpsås, om man så vill.

### Pickles af svamp.

Härligt lämpa sig särdeles väl svafvelgula tickan, värmusseroner samt åtskilliga andra svampar, som äro fasta i köttet.

Den till pickles afsedda svampen saltas under 24 timmar i saltbad, hvarefter den upptages och hastigt afsköljes i kallt vatten; sedan kokas den omkring en timme uti svampgryta utan tillsats af vatten. När den kallnat, påhålls kokande god ättika, blandad med socker, nästan så mycket som ättikan kan upplösa, samt kryddor, helst hela nejlikor, hel kryddpeppar samt muskotblomma. Litet kajennpeppar är också lämpligt. Förvaras i glasburkar med inslipadt lock.

### Soja af allehanda svampar.

Rensade svampar läggas uti ett lämpligt kärl, salt på botten samt sedan undan för undan varfals med svamp och salt (mycket salt). Därofvän lägges ett lock eller en tallrik, som går in uti kärlet, med tyngd på; får stå sålunda på svalt ställe omkring 14 dagar. Man kan under tiden, om man så vill, dillägga mera svamp och salt; det bör också under tiden en och annan gång omröras, och man ser till, att den snart bildade laken står väl öfver svamparna.

Nu till den egentliga tillagningen af sojan. Svamparna med laken upptages och lägges uti en handduk; såmedels skiljes laken från svamparna genom vridning, som när man skiljer bärsaft från de sönderstötta bären. Har man laken väl skild från svampen, kokas och skummas saltlaken, hålles sedan uti något passande kärl för att kallna

## Något om maten i England.

För Idun af Ebba Ramsey.

(Forts. och slut.)

Vid bordet iaktages bordskicket på det allra noggrannaste — det engelska nämligen. Den, som ej redan i barndomen fått detta så inplantadt hos sig, att han i något stycke tager fel, syndar så ohjälpligt mot engelska sällskapslifvets grundreglor, att han eller hon förverkar rättigheten till att kallas »gentleman» eller »lady», namn som i England faktiskt äro oundgängliga för hvar och en som vill umgås i bildade kretsar. På sin höjd ursäktar man en utlänning, om han ej är alldeles inne i saken, men bäst är att denne skyndsamt lär sig att åtminstone i detta stycke taga seden, där han kommer.

Exempelvis nämnas något af det, som bör iakttagas. Åter man kött, bör man aldrig först skära köttet, lägga bort knifven och äta med gaffeln, utan man begagnar sig hela tiden af både knif och gaffel, utan att därför någonsin sticka den förra i munnen. Åter man däremot fisk, måste man noga akta sig för att ens taga knifven i handen, utan i stället begagna endast gaffel, ja, det dukas endast med gaffel, såvida ej eleganta så kallade fiskknivar af särskildt slag finnas. I så fall är det tillåtet att begagna dessa. Af brödet får man aldrig bita, utan skall det alltid brytas i lagom små munsbitar. Smörgås åter man med knif, det vill säga man lägger den på sin tallrik och skär af den små bitar undan för undan. Efterrätt ätes med gaffel och dessertsked, socker till kaffe och te bör man aldrig taga uti med fingrarna, utan med tång. Sparris ätes med knif

och afsätta bottensats af salt, som tillvaratages, ty den ger god smak åt såsen. När så saltlaken är skild från nämnda bottensats, lägges så mycket socker, som den salta laken förmår att upplösa. Därbland bör också brynt socker användas, men icke förr än möjligen oupplost socker är fränskildt. Nu tillsättes kryddor, såsom kryddnejlikor, kanel, lakrisrot (köpes på apotek) samt något kajennpeppar (bör inknytas i en lapp). Nu bör den åter kokas upp, får sedan kallna. Om något skum skulle förekomma, borttages detta, samt om någon bottensats skulle förefinnas, bör den varsamt undvikas. Tappas sedan på buteljer och korkas väl.

### Saltning af svampar.

Jag har försökt åtskilliga sätt att salta svamp. Att salta den som vanligt är, har jag icke funnit motsvara det åsyftade ändamålet. Ty skall svampen släppa till sin egen saft, blir den på längden för mycket urmustad, därför har jag anordnat ett så kalladt saltbad, som tillagas sålunda: Uti vatten lägges groft koksalt, att det blir en mättad saltlake och en god del oupplost salt äfven finns i kärlet, så att laken ej försvagas genom den saltade svamparne taga till sig. För min del har jag funnit bäst att låta svampen ligga kvar i saltbadet, ty emedan svampen icke behöft att vara beroende af sig egen saft, blir denna liksom tillbakahållen af det omgivande saltbadet. När sålunda saltad svamp skall användas, upptages så mycket som för gången åtgår, hvarefter locket, som nedtrycker svampen, åter pålägges, och det att inga svampbitar må komma i beröring med luften.

De till anrättning upptagna svamparna lägges i kallt vatten. Tiden härvid kan icke bestämmas, utan bäst är att efter en half timme smaka på svampen för att undersöka salthalten och så fortfara, tills man finner den vara lagom salt. All salt bör icke urdragas.

Denna sålunda urvatnade svamp behöfver icke före tillagningen förvållas, utom i det fall att den skall användas till omeletter och dylikt, ty då bör den förvållas eller fräses i smör. Denna urvatnade svamp kan nu användas på samma sätt som färsk, sålunda till stufning, stekning o. s. v. Vid stekning af svamp bör den först rullas i rifvebröd eller mjöl. Alla de olika sätt, hvarpå svampar

och gaffel, och man får aldrig doppa något i sin tekopp — med ett ord, det finnes småreglor i all oändlighet.

Och nu något om själfva den mat, som på lunch och middagsbord serveras. Hvaraf består den, och huru är den lagad? Se där frågor, som kanske intressera Iduns läsarinor, hvilka ej själfva redan farit öfver Nordsjön samt sett och smakat på den engelska maten.

I förnäma och förmögna hus är, som man lätt kan tänka sig, allting utsökt godt och fint. Det engelska köttet — rostbiffen och fårköttet i all synnerhet — är ju världsberömdt och finner väl näppeligen sin like, vare sig till kvantitet eller kvalitet. Storleken af de stekar, hvilka dagligen på ofantliga fat, betäckta med silfverlock, ställas framför herrn i huset, skulle komma mången svensk husmoder att häpna. Oftast synas de endast en eller två gånger på herrskapets bord, hvar efter de afslutas af tjänarne. Utan kött intages ingen middag, knappast någon måltid. Att göra soppa eller kött till hufvudrätt vore ett verkligt fattigdomsbevis och förekommer blott på barnhem och fattighus. Till och med arbetskarlen tycker sig ingen middag ha fått, om han icke ätit sin ordentliga kötttation, och man har förgäfvets sökt undervisa hans hustru uti konsten att efter franskt bruk koka god soppa med grönsaker uti till ett ombyte.

På färsk fisk finnes med de utmärkta kommunikationer England äger ypperlig tillgång äfven i de längst från kusten belägna städerna, och kalkoner, höns och ankor köpas feta och färdigplockade i bodarne och stå icke köttet efter. Frukt och grönsaker af alla slag förekomma i mängd året om, och tack vare det nära granskapet med Frankrike

säljas södra Frankrikes tidiga grönsaker nästan lika tidigt och lika billigt i London som i Paris. Äfven Holland lämnar mycket i denna väg, och vårt eget bästa smör säljes hos alla bättre specerihandlare, merendels under namn af danskt smör. Med ett ord sagdt, en förmögen engelsk familj ser på sitt bord en både kraftig och utsökt föda. Som efterrätt förekomma mera sällan krämer och blanc manger, oftast puddingar och pastejer. Den engelska plumpuddingen är traditionell, och då man ej behöfver spara på ingredienserna, utan kan lägga fullt upp af goda saker uti den, är den äfven utsökt god. Söta soppor begagnas icke, ej heller mjölkmat, och god mjölk är det ondt om. Ost ätes endast som dessert efter middagen eller lunchen, och frukt bjudes endast vid bordet. Rökt och salt mat förekommer sällan eller aldrig. Utom eftermiddagsteet brukar man vanligen icke bjuda besökande på något, och allt krusande och trugande förekommer icke till värdinnans och gästernas ömsesidiga lättnad.

Att de förmögna äta väl och godt brukar vara fallet i alla länder, och det är därför sant, att vill man rätt bedöma matlagningens ståndpunkt och födans hufvudbeständsdelar hos en viss nation, bör man företrädesvis studera dessa frågor hos den lägre medelklassen. Här skulle nu svensk smak och svenska magar otvifvelaktigt finna åtskilligt att anmärka och sakna.

Det första som frapperar är bristen på omvexling — kött, kött, kött — nästan uteslutande i form af stekar, hvilka ena dagen ätas varma, den andra kalla, uppstufvade eller förvandlade till så kalladt hackadt kött. Dessa rätter äro på långt när icke så smakliga som våra köttbullar, köttpuddingar eller kalopser. Råskalad potatis och den tunna

smaklösa köttsaften, hvilken ersätter våra goda såser, utgöra oftast den enda tillsatsen. Soppa vankas ej, och efterrätten består af någon tarflig pudding eller fruktpastej, däri hufvudbeständsdelarna äro mjöl och den slags flottyr, som blir då njurtalg nedsmältes. Faran för en vid denna diet ovan matsmältning är icke så liten, och faktiskt är att den engelska nationen i hög grad lider af dålig matsmältning. Man hör små sex- eller sjuåringar klaga öfver denna åkomma. Vid teet, som i dessa familjer utgör aftonens hufvudmål och merendels serveras half sju eller sju, ätes åter någon varm köttträtt, fårkotletter till exempel och en hel del olika slags tebröd, och sylter förekomma så väl som, om sommartiden, frukt. Detta är dock icke dagens sista mål. Vid nio eller half tiotiden serveras ännu en lättare supé (supper). Dess beständsdelar variera mycket, och den består i somliga hem endast af en lätt risgrönskaka, eller något dylikt, i andra åter, särdeles om herrar finnas, af kallt kött eller skinka, smör och bröd samt rester efter middagens efterrätt. Någon gång serveras äfven ett glas öl vid denna måltid — om middagarne däremot i de allra flesta fall endast vatten. Vin bjudes sällan, utom i hem, där sen middag intages, hvarvid Bordeauxvin (claret) äfvensom sherry äro favoritvinerna. Den ständigt sig allt mera utbredande, storartade nykterhetsrörelsen gör dock att i flere hus vinkaraffinen alldeles försvinner från bordet.

Det vore kanske äfven af intresse att kasta en blick ned i ett engelskt kök. *Ned*, säger jag, — det ligger vanligen alltid under jord i husets källarvåning och kommunicerar med dess bottenvåning medels en ofta ganska brant och mörk trappa. Från gatan leder äfven en särskildt trappa direkte ned i köks-

kunna tillagas, kunna för hvarje för svampanrättningar intresserad husmoder blifva nöjsamma nog att utfundera. Saltade svampar har jag använt att blanda tillsammans med korfmatt, köttbullar, kåldolma o. s. v., där de ge en behaglig smak. De behöfva då ej vattenläggas, endast afsköljas och klappas i handduk.

#### Sallad af svamp.

Härtill är oxtungsvamp mest lämplig, ehuru andra svampar kunna användas, såsom fina rörsoppor, färticka och bleka taggsvampen.

Svamparna rengöras väl, men tvättas icke i vatten, och skäras i tunna skifvor, läggas på ett fat, beströs med fint salt samt något socker. När det stått omkring en timme, påhålls god ättika och omröres. Salladen är nu färdig. Om man vill, kan ock god grädde tillsättas.

På tal om oxtungsvampen må nämnas, att den lämpar sig särdeles väl att blanda till köttbullar. Bör ej förvällas eller saltas förut.

#### Korfkaka af svamp.

Förvällda finhackade svampar tillsättas de förvällda grynen på samma sätt som då lever användes. Svamp och gryn, hälften af hvardera, salt och kryddor efter behag och som man begagnar det till vanlig korfkaka, icke förglömmas, att här bör ock svampsaften vara med.

#### Svamppudding.

Förvällda svampar finhackas, stekas eller kokas i flottyr, och tillsättes och blandas sålunda: 1 del svamp och 2 delar uppmjukadt hvetebröd sammanblandas uti en form med tillsats af äggvisp, socker och grädde, som strykes ofvanpå, samt salt och kryddor efter behag.

#### Pudding på enklare sätt.

Kan ock anrättas med kokt, kall potatis, som rivas eller sönderstötes. Med svampen förfäres som förut. Öfverströs med rifvebröd eller stötta skorpor; i brist på äggvisp kan grädde användas.

#### Omeletter af svamp.

Härtill passa champignoner, hvita bläcksvampen, Karljohanssvamp, fjällskilling, riskor. Till omelett böra svamparna förvällas på sätt som nämndt är, hur ädla de än äro.

#### Kaffesurrogat af svamp.

Af bittra, men icke giftiga s. k. mjölksvampar, såsom skäggiga pepparlingen, falska riskan kallad, vägiga pepparlingen, bruna brötlingen eller pepparkakssvampen, gropiga pepparlingen, skarpa pepparlingen kan ypperligt kaffesurrogat tillredas.

Svamparna rengöras som vanligt. Skifvorna böra sitta kvar. Tvättas i varmt vatten samt sönderskäras i läringar, ungefär så stora som kaffebönor. Tärningarna läggas därpå i tunna lager på säll eller hvad man hafva kan för att torka väl. Förvaras i påsar på torrt och fuktfrött ställe. Rostas som vanligt kaffe. Om man vill, kan då tillsättas en del verkliga kaffebönor.

#### Ostlöpe af svamp.

Angående saltningsmetoden af svampar uti saltbad, om hvilket förut är nämndt, kan sägas, att denna salllake, då den är väl mättad af den saft, som svamparna afgifva efter flera gånger förnyad inläggning af svampar, blir tjock och simmig samt har då förmåga att ysta mjölk som vanligt löpextrakt och gifver osten en utmärkt fin och angenäm smak. Då svamplaken till detta ändamål begagnas, bör den icke kokas och skummas, utan endast såsom rå silas genom duk, så att den blir så ren som möjligt.

#### Konservering af svamp medels förvällning uti svampgryta.

Som tidigare sagdt är, rengöras svamparna väl och tvättas i varmt vatten. De till konservering afsedda svamparne kokas i svampgryta\* eller annat kärl i vattenbad minst 1½ timme, men ses till, att grytan eller kärlet i dess ställe är väl tillslu-

\* Svampgrytor säljas i Stockholm bland annat hos J. Ericsson & C:o, Malmskilradsgatan 44.

tet, så att saften ej må dunsta bort. Ty nu är denna mer dyrbar än någonsin. För säkerhets skull kan man lägga en handduk eller dylikt emellan locket och kärlet, hvaruti svampen kokas. När svampen är färdigkokt, må jag hafva de käril redo, hvaruti den skall förvaras. Därtill äro mindre glasburkar lämpliga, icke större än som kan anses kunna åtgå till en anrättning. Ty sedan de äro öppnade, kan svampen icke länge förvaras, utan att skämmas. Dessa glasburkar böra vara i beredskap sålunda att de uppvärmas i kokande vatten, tills de bli väl varma. Den förvällda svampen tagas ur grytan, medan det omgifvande vattnet är i kokning, och påfyllas de i ordning ställda burkarna. Påfyllningen bör gå så fort som möjligt, och ses till, att saften står öfver svamparna. Så fort som möjligt påhålls nu i beredskap hållet smält smör eller flottyr, som, när det kallnat, bildar ett så kalladt smör- eller flottyrlock. Sedan öfverbindas burkarna, sedan de väl kallnat, med pergamentspapper. På detta sätt kunna de hålla sig ganska länge, men man må se väl till, att icke några svampbitar stiga upp öfver smörlocket. Smöret är icke förloradt, ty det kan med fördel användas vid den blifvande tillagningen af den konserverade svampen.

Till sist må anmärkas, att när de *ädla* svamparna *enbart* anrättas, behöfva de icke förvällas, utan stekas eller stufvas efter bästa förstånd. Men *först och sist* varnas för att använda vatten vid svampars tillagning.



*Hvad finns väl högst på denna jord ändå,  
Om ej ett hem, en liten egen vrå,  
Där undan lifvets storm du söker  
hamn*

*I modersarmar eller hustrufamn.*

*Daniel Fallström.*



regionerna, så att tjänare och matvaror därigenom kunna gå ut och in. I denna källarvåning inrymmer, jämte köket, äfven ett rum, där tjänstefolket äter och vistas om dagarne (de sofva nämligen i vindsrummen) samt nödiga skafferier, källare och skänkrum. Själva köket är nästan utan undantag ytterst pert och ordentligt — ett större hvitkuradt bord står midt på golfvet och själfva spisel vid ena kortändan. Bra olik en svensk spisel ter sig den engelska. Det är nämligen vid en öppen koleld, som här kokas och stekes, och det är rätt eget att se, huru de stora köttstyckena upphängas på krokar och vändas och vridas öfver densamma, under det att det drypande fett och köttsaften uppsamlas i en enkort därför afsedd panna. En ugn finnes dock i och för de många pastejernas och rusinkakornas skull, och ehuru det hela förekommer oss obekvämt nog, kunna de konservativa engelska kokerskorna svårligen vänja sig vid något annat. De regera för öfrigt egenmäktigt i husens nedre regioner, och få husfruar hafva mod att visa sig där nere eller trotsa dem i något afseende. Ännu färre lägga själfva någon hand vid matlagningen, utan gifva på morgonen sina önsknningar tillkänna och vänta att se dem utförda utan vidare. I ordentliga hus genomgås hushållets räkenskaper en gång i veckan, och det som blifvit taget på bok hos olika handlande betalas. Att gå på torget och köpa kontant brukas ej, ty något torg finnes ej och icke heller saluballar liknande dem man annars så ofta ser utrikes. Kokerskan rekviderar helt enkelt å sin matmoders vägnar de erforderliga matvarorna hos speceri-, fisk- och grönsakshandlaren med flere, och deras springpojkar hembära genast det begärda. Bagarens och slaktarens kärror stadna alla morgnar på visst klockslag utanför dörren.



## Från Iduns läsekrets.

Några ord till Kata Dalström.

(I anledning af hennes uppsats uti nr 31 af Idun).

Haf tack för eder maning till de svenska kvinnorna! Mätte den finna ett, eller rättare tusentals genljud i alla väderstreck i vårt gamla, kära Sverige, ty det är icke allenast vår rättighet, utan äfven *plikt* att vi arbeta för erhållande af rösträtt. Detta icke af egen nytta, ej heller af ärelystnad och maktbegär, såsom det torde antagas utaf mängden konservativ, utan af ren medkänsla för mänsklighetens lycka i framtiden. Det vill nu säga: att till en början få bort återstoden af de lagar, som i forntiden stadgades af den råa styrkans koryfée, utan hänsyn och utan rättvisa.

Man har tillvitit kvinnorna många fel. Många brister, tyvärr, icke utan giltiga skäl. Kvinnan är, säger man, ologisk, behagsjuk, listig m. m. d., men *hvaraf* alla dessa försyndelser uppstått — *det* har, efter hvad jag vet, ännu icke, åtminstone ej offentligent, utredts. Dock tyckes ju detta vara påtagligt nog, då hon genom svagare kroppskonstitution än mannen hindrades att begägra »näfrätten» och således från begynnelsen dömdes till slafvinna. Ty, det var helt gifvet i de starkares intresse att förbise något sådant, som att det svagare »kärilet» kunde innehålla någon intelligens, som förtjänade observeras. Männens vilje ej ens anse kvinnorna för människor på den tiden, och det fastän deras egen öfverlägsenhet icke räckte till att gifva oss något annat rimligt epitet, då det varit alltför vådligt att höja oss till änglärvärdighet och blef alltför bråkigt att finna en länk emellan dessa alternativ — ängel, människa. Slafvinna däremot, det stämde väl öfverens med männens egoism och deras bekvämlighet. Sålunda utstakades hennes verksamhet: koka ma-

ten, baka brödet, »stå på få» för mannen, vara hans rodocka, då han det behagade o. s. v.

Hvad under då, om hon tillgrep de enda vapen hon fann tillgängliga: koketteri och list. Sålunda uppkom bruket af smink och puder, snörlif och krinoliner, mod-fäneri och otaliga andra dårskaper, allt för att inverka på männens sinlighet och vinna terräng åt ett drägligare bemötande, då hon icke såg någon utväg för att få vara männens jämlike. Hon sålde sitt eget omdöme, sin redlighet, blef yllig behagsjuk och intrigant, dref på så sätt »skapelsens herrar» att le och buga inför henne och — att skratta på hennes ryggar.

Sent omsider, efter sekler, började gryningen till ett bättre: upplysning och dess broder humanitet inträdde i världen, mötta af många antagonist, mycket tvifvel, mycken misstro, envisa fördomar — allt svåra stötestenar på den nya vägen, hvilken dock med Guds hjälp kan och skall göras klar för och af kvinnorna.

Härtill fordras dock enighet, allvar och fasthet och såsom medel till målets uppnående: *kvinnornas rösträtt*.

Då den blir vunen, men först då, kunna vi hoppas att vinna segrar öfver osedlighet och onykterhet samt i och med detsamma införa hela mänskligheten i ett nytt, lyckligare skede än det närvarande.

Ja, de äro »lifsfrågor», dessa, som röra hemmet så djupt och nära, att alla småintressen borde vika för dem, men de röra icke endast enskilda familjer, utan hela den organisation, som kallas *nation*, uti hvilken hvar och en utgör en länk, om än obemärkt och ringa.

Må vi åtminstone vara länkar af *ren metall*, vi kvinnor! Intet bladgull, ingen komposition, som lätt faller af och visar sitt ringa värde! Och må dessa länkar blifva lika mångtaliga som fullödigas, på det att kedjan måtte räcka *rundt om fosterlandet!*

Inga Schenfeldt.



## Ur notisboken.

*En enastående familjefest* firades här om dagen hos jägmästaren R. von Hedenberg i Hernösand. Samtidigt med silfverbröllopet mellan jägmästaren och hans maka, född af Schmidt, firades bröllop mellan deras dotter, fröken *Gurli von Hedenberg* och ingenjören Torvald Fürst. Dagen var därjämte fru von Hedenbergs födelsedag, hvilken, egendomligt nog, äfven var svärsonens, brudgummens födelsedag. Familjen von Hedenbergs två trotjänarinnor, af hvilka den ena innehafte sin tjänst hos herrskapet i 25 och den andra i 20 år, hafva tillerkänts medalj för långvarig och trogen tjänst.

*I damernas egen bad- och siminrättning* vid Skeppsholmen i Stockholm var i fredags e. m. föranstaltad en uppvisning med så väl innevarande som föregående års elever. Innan själfva uppvisningen började, höll revisor F. af Klintberg ett kort hälsningstal, däri han bland annat erinrade om, att siminrättningen i år kan fira sitt 25 årsjubileum, samt i sammanhang därmed omnämnde de personer, som från början tagit initiativet till damernas deltagande i simsporten.

Därefter tog själfva uppvisningen sin början under ledning af badanstaltens föreståndarinna, fröken *Anna Laurent*. Till en början skedde uppvisning med årets elever i lilla bassängen; bland småtingarne togs priset af 9-åriga Sigrid Bergqvist, som från trampolinen gjorde ett vackert hopp ned i stora bassängen. Nu kom turen till de mera försigkomna, hvilka alla i stora bassängen rörde sig på ett om god ledning vittnande sätt. Uppvisningen avslutades med hopning från trampolinen, sedan de unga damerna därförut genom flytning i ring, stjärna och ankare förskaffat sig intensiva applåder, hvar af äfven fröken Laurent fick sin välförtjänta del.

»*Bitar af Snorre*», den i våras utkomna diktsamlingen af den populära författarinnan, ha rönt så ovanlig och strykande åtgång, att i dagarne *andra upplagan* måst utsändas.

*Porträttvisitkort* äro en elegant och tilltalande nyhet, som förts i marknaden af Porträttvisitkorts-fabriken i Göteborg, till hvars annons i dagens nr

vi hänvisa. De oss företedda profven kännetecknas af ett fint utförande och priset är habilt. Ej minst bland damerna torde intresse för den nätta lilla nouveautén vara att påräkna.



## Teater och musik.

Kungl. Operan inledde i måndags afton den nya säsongen med uppförande af Webers melodiosa opera »Oberon» inför en fullsatt och entusiastmerad salong.

Hvad som närmast gaf denna föreställning glans och högtidlighet var emellertid den omständigheten, att vårt lands obestridt yppersta sängerska, fru *Caroline Östberg*, efter en tvåårig frånvaro i främmande land, nu gjorde sitt återinträde på vår främsta sängscen. Hur saknad hon varit, bevisas bäst af det jubel, som hälsade Rezia genast vid hennes första entré. Och allt efter som den utmärkte artisten i det svåra och ansträngande partiet hann ådagalägga, huru som hennes konst så långt ifrån förlorat någon af sina glänsande egenskaper, att den fastmer just nu kan anses stå på sin högsta höjd, uppeldades salongens stämning till en grad, som varit mycket sällsynt på senare år. En rik gärd af blommor och löger ågnades den efterlängtade, som, tydligen gripen af åtsesendets hjärtlighet, otaliga gånger måste vända åter in att mottaga publikens hyllning.

Hr *Ödman* mottogs ock med synnerlig värme och sjöng sin *Huon* med mycken smak och bravur. Fröken *Karlsohn* var mycket godt på sin plats i *Fatimas* parti, och fröken *Holmstrands* Puck förtjänar äfven erkännande. I sin helhet gick operan med verklig kläm under kapellmästar Halléns ledning.

K. operans repertoar för den närmaste veckan upptager »Oberon», »Mefistofeles», »Aida» och »Faust».

Artistpersonalen för innevarande spelår utgöres af följande personer: hrr Brag, Bratbost, Bröderman, Grafström, Henrikson, Johanson, Lundmark, Malm-sjö, Nygren, Rundberg, Sällergren, Strandberg, Strömberg, Söderman, Vallenius och Ödman; fruarna Brag, Linden, Lindström, Strandberg och Östberg, samt fröknarna Almati, Frödin, Holmstrand, Karlsohn och Lindegrén. Premierdansöser äro fröknarna Flamand, Rosén och Brandt.

Förste regissörs- och instruktörsplatsen innehafves af hr Rundberg. Såsom kapellmästare och chormästare fungera samma personer som under föregående spelår.

K. Dramatiska teatern har nu ock begynt sin kampanj; till att börja med föras endast gamla »pjäser» i elden, medan man ännu kan påräkna främlingspubliken. Vid första föreställningen, i går torsdag, gafs Shakespeares »Trettondagsafton» eller *Hvad ni vill*. I dag gifves Esmanns lustspel »Kära släkten».



## Barmhärtighet.

Skiss af

Wilma Lindhé.

(Forts.)

Gråten satt henne i halsen, och hjärtat slog som ville det sprängas, men hon hade endast en tanke — att se glad och obesvärad ut.

Värden helsade henne, som hade hon varit den käraste gästen; och det kom liksom en gnista hopp i de sorgbundna ögonen. För värdinnan gjorde hon en djup nigning, hvilken denna, upptagen af andra gäster, ej tycktes märka.

Det var som om alla med ens blifvit när-synta, både herrar och damer; men friher-rinnan G. — som kom med sin son i släp-tåg — såg så mycket bättre och drog hastigt åt sig den frasande sidenklädningen liksom rädd att besmittas af den bleka kvinna, som stått i hennes väg — så satte hon sig i hög-sätet.

Rektorn och rektorskan kommo båda. Vär-dinnan såg ett ögonblick handfallen ut, så

Extra fin Marsala

(Qualité Inghilterra) härstädes lagrad sedan 1891. Vid undersökning af handelskemisten befunden, enl. intyg, fullgod. Gerontors utmärkt. Pris per 1.95 arbet. Finner i...

K. A. Nydahl & C:o  
Stockholm, 2 Stureplan 2



skyndade hon fram med ett förbindligt leende på läpparna.

»Det får jag säga var ett *särskildt* nöje! Jag vågade knappast hoppas att få se lilla rektorskan!»

Denna gjorde en artig, något ceremoniös komplimang, hälsade förbindligt till höger och vänster och försvann bland mängden.

Sedan te ändtligen druckits, under nästan tryckande tystnad, troppade man ut i salen för att i täta led ställa upp sig rundt väg-garna, lämnande endast en liten tom cirkel kring brudmattan och kullerstolarna.

Efter en stund af ängslig förbidan kom bruden, införd af fadern, hvilken var starkt upprörd, och strax därefter — från en annan dörr — brudgummen med majoren i faders ställe.

Elfrida Stenman hade kommit allra innerst vid väggen i ett hörn — en plats som hon redan förut likat på.

Det var denna stund hon fruktat mer än allt annat! Här — bland dessa människor, som dömde henne utan nåd och förskoning — skulle hon höra vigsselformuläret uppläsas, mot hvilket hon försyndat sig, och i hennes ansikte skulle de alla söka läsa bekräftelsen därpå.

Nej, hon fick inte gråta! Hon försökte göra sig döf, och dock trängde hvarje ord som knifstygn in i hennes hjärta. Hon hade gift sig enligt föräldrarnas önskan, med den förste man, som kommit i hennes väg, och varit färdig att älska honom af hela sitt hjärta — om han blott velat.

Hvarför han egentligen gift sig, kunde hon ej begripa, och en kort tid efter brölloppet återtog han alla sina gamla ungarlsvanor.

Kanske var det för att ha en fru — det kan ju stundom vara en täckmantel för mycket!

Hon hade knappast varit gift ett år, då det kom en ung läkare till staden. Från första stunden kände hon sig dragen till honom, och det var mannen som förde dem tillsammans genom att ständigt bjuda honom hem. Han var god sångare, och hon hade en vacker röst, och ehuru herr Stenman ej var det minsta musikalisk, ville han, att de skulle sjunga tillsammans vid alla möjliga tillfällen. Det var i alla fall roligt att ha en vacker talangfull hustru att skryta med.

Ja, det var sant, hon älskade den unge läkaren af hela sin själ, och de hade promenerat tillsammans på kyrkogården och utanför staden! Hon hade inte mött honom tillfälligtvis, utan med afsikt, och de hade stämt möte hos en gemensam vän till dem båda.

Nu hade han lämnat staden; men att det skett på hennes entragna begäran, visste ingen, och ännu mindre hur stort öfret varit.

Åter hörde hon några af de förfärliga orden: »Det Gud hafver förenat, skall människan därför icke åtskilja... Förgäten aldrig att edert äktenskapsförbund är oryggligt...»

Det svartnade för hennes ögon, och hon var nära att falla, då en arm stödjande lade sig öfver hennes skuldra. Förskräckt rätade hon upp sig med själfbevarelseinstinkts hela kraft och såg in i två varma vackra ögon, i hvilka låg en så öm medkänsla och på samma gång uppmaning till själfbehärskning, att hon med ens blef sig själf igen.

Lite hvar kände sig lättad, då kyrkoherden sade amen, och ännu mer då han slutat det långa salvelsefulla talet, i hvilket han trasslat

in sig som i en labyrinth, och där ingen visste mera vid slutet än vid början.

Nu vidtogo lyckönskningarna, med glaset i handen, först af föräldrar och anhöriga — sedan efter rang och ordning.

Elfrida var en af de sista, som gick fram till bruden, som stod strålande lycklig bredvid sin make, hvilken såg bra ut, men var flintskallig och tycktes ha lefvat om i sina dagar.

Thora Berggren och Elfrida Malm hade varit läskamrater, och det var med så allvarligt känd önskan om lycka och så varma ord på läpparna, Elfrida kom fram till barndoms-vännen, att hennes hjärta nästan stannade af smärta, då denna fullkomligt medvetet vände sig bort för att ordna brudslöjan.

Vin och konfekt bjödos ännu en gång omkring, hvarefter flertalet af herrarna försvann ner i trädgården, där punsch, cognac, cigarrer och frihet väntade.

Nu blef det också lifligt bland fruntimren, där grupp slöt sig till grupp under högröstadt samspråk.

(Forts.)



### Innehållsförteckning.

Mathilda von Hartmansdorff; af *Gustaf A. Aldén*. (Med porträtt). — Nottuno; poem af *Fredrik Nylander*. — »Jag har glömt det»; af *A. P.* — Dofternas harmoni; efter *Henri Coupin*. — Kvinnoöden och kvinnobilder, anteckningar för *Idun* af *Birger Schöldström*. II: En svärmeriska. (Med porträtt). — Regnvisa; för *Idun* af *Snorre*. — *Iduns* skönlitterära pristäfning. — Något om maten i England; för *Idun* af *Edna Ramsey* (Slut). — En svamplekion, som ingen af våra läsarinor bör sitta öfver; af *Mikael Hultqvist*. (Forts. o. slut). — Från *Iduns* läsekreter: Några ord till *Kata Dalström*, af *Inga Schenfeldt*. — Ur notisboken. — Teater och musik. — Barmhärtighet; skiss af *Vilma Lindhé*. (Forts.). Tidöfdrif.



## Tidsfördrif.

Redigeras af *Sophie Linde*.

Bidrag mottagas med tacksamhet.

### Logogryf.

För ett intet har jag blifvit  
Ansedd under all min tid.  
(Är dock trogen bild af lifvet,  
Med dess åfan, med dess strid.)  
Barn af flyktiga sekunden  
Och af elementerne,  
Var jag korta lefnadsstunden  
Skön och lysande att se.  
Genomträngd af himlaluset,  
Sol uti mitt öga låg.  
Trängande från jordegruset  
Uppåt stod min hela häg.  
O, jag kämpade som ingen  
Att det höga målet nå!  
Men för svag, för späd var vingen,  
Krafterna mig sveko så —  
Och jag måste hjälplös falla,  
Mål för hån och ömkan bli,  
Liksom de ju blifva alla,  
Hvilkas krafter ej stå bi. —  
Den du låtit för din pipa  
Dansa såsom jag, min vän,  
Kan jag mer än väl begripa,  
Att du genast känt igen.  
Låt mitt namn nu sonderfalla,  
Brista i atomer små!  
Du kan samla hop dem alla  
Ordna dem och kanske få:

En, som slår för dig, tills döden  
Med sin lie ned dig slår;  
Hvad de blifva, hvilka nöden  
Få till följeslage svår;  
Hvad du ej dig vill, ens sakta,  
(Det kan ingen undra på!).  
Hvad du fått att ömt betrakta,

Om det hänt ibland ändå;  
Någonting högst outhärligt  
För din framgång, kära vän,  
Fast det gör din (hur förfärligt!)  
Udgång mer säker än;  
Till hvad snart sagdt allting finnes —  
Löst och fast och stort och smått;  
Hvad sin första lärnan minnes,  
Så i hydda som i slott;  
Tonkonstnär, som går på djupet;  
Hvem fick säkert mången gång  
Innehållet sitt utsupet,  
Under skämt och glam och sång?  
Två som till de gröna höra  
(Högst nervös är en af dem;  
Hvad det ständigt måtte göra,  
Så den darrar i hvar lem?)  
Vapenrock för mödens söner;  
En preposition helt visst?  
Hvad det är som taket kröner?  
Hvad bestiges af turist?  
Nämn ett medel, hvilket renar!  
Och ett större käril också!  
(Båda efter hvad jag menar  
Man vid tvätt nog får bestä.)  
För hvad sina sista slantar  
Bachivännen offrar glad!  
Någonting som mången antar,  
Att man kan i kortens blad.  
Tvänne namn för tvänne skeden  
I en stor apostels lif;  
Hvad så tjuften såsom smeden  
Båda dyrka utan kif!  
Nu till slut jag skall berätta  
Något, som dit bifall får:  
För mitt pladder vill jag sätta  
Blott en bokstaf — du förstår!

L—a.

### Länkgåta.

Ur ett geografiskt namn fås, utan  
att man behöfver omkasta bokstäfverna:  
1) Någonting begränsadt.  
2) Verb i imperativ form.  
3) Dryck.  
4) Pronomen.  
5) Adjektiv.  
6) Jordområde.

### Charad.

Mången mitt andra,  
Som ej är mitt hela,  
Får heta mitt första.

Valborg.

### Triangelaritmogryf.

1	2	3	4	7
2	8	5	3	
3	5	6		
4	3			
7				

Orden beteckna: 1) En helig bok,  
2) substantiv, 3) något som man bör  
akta sig för, 4) ytmått, 5) konsonant.

John.

### Prokøp.

1—6 Någonting som alltid ligger »på  
vägen».  
2—6 Fruntimmersnamn.  
3—6 Hvad mor gjorde, när det var  
brådtom till jul.

### Fyrkantgåta.

A	H	K	D
S	R	L	T
S	Ä	T	K
T	A	L	K

Erna.

### Internationel bokstafsgåta.

Begynnelsebokstäfverna till följande  
ord, lästa nedifrån och uppåt, bilda  
en af våra nu lefvande svenska skal-  
ders namn:

En svensk tonsättare, tysk föfatta-  
re, svensk skald, finsk skald, norsk  
skald, tysk kompositör, fransk förfat-  
tare, svensk skald, engelsk skald, ita-  
liensk målare, dansk författare, spansk  
diktare.

7 a, 4 b, 1 c, 2 d, 14 e, 3 f, 3 g,  
3 i, 1 k, 8 l, 2 m, 10 n, 6 o, 9 r,  
5 s, 3 t, 2 u, 2 w, 1 y.

Erland.

### Lösningar.

Charaden: Ordgätor.

Ordförvandlingsgåtan: 1) Beresina, 2) Elisa-  
bet, 3) Stockholm, 4) Isidor, 5) Nikopoli, 6)  
nejlika, 7) Altenburg, 8) Kristianstad, 9) Ant-  
werpen, 10) Natalia, 11) Madagaskar, 12) Yt-  
terån, 13) Cremona, 14) Kostroma, 15) Eleo-  
nora, 16) Tagliamento, 17) Valparaiso, 18)  
idegran, 19) Nivernais, 20) Noresund, 21) Al-  
bertina — »Besinna kan mycket viana».

Palindromen: Elof — fols.

Aritmogryfen; *Thomas Thorild* — *Nya gran-  
skaren*. 1) Tsegedin, 2) Huniyady, 3) Ori-  
huela, 4) Meroving, 5) Ardenner, 6) Sragosa,  
7) Tybingen, 8) Horatius, 9) ohöfvisk, 10)  
ritskola, 11) ingenjör, 12) Lausanne, 13)  
Dahlgren.

Ifyllningsgåtan: Gudmund, teolog, August,  
Uganda, söndag, Ursila.

Sifferlogogryfen: *Influensa*; Elsa, Lisen, Fa-  
lun, Inne, Sune, ful, luns, uf, slaf, Nilen,  
Inn, finne.



# HULTMANS Cacao & Chocolad

rekommenderas som den bästa och vitsordas på det var-  
maste af professorerna hrr Joh. Lang, Seved Ribbing, Nils  
O:son Gadde, C. J. Ask samt doktor Olof Moberg.

Tandläkare dr Geo. Forssmans Tandpulver, två slag, Tandpasta, Tandinktur  
Bendix, Josephson & C:o, 11 Regeringsg.