

För Ung och Gammal



Litet huvudbry för de unga.

Logogryf.

10. 8. 2. 12.
Mig har man jämt förtrampat
alltsedan gamla dar
och sköningslöst utnyttjat,
till dess jag knappt fanns kvar.

1. 8. 2. 4.
En härske på Jordan
jag är med väldig makt,
och stora skror har jag
för mina fötter lagt.

10. 11. 12. 2. 4.
Förutan rätta ådran
jag stode mig nog slätt,
och till mitt namn härövan
jag ägde knappast rätt.

13. 8. 4. 6. 2.
Ett litet troget sällskap
och snäll, tillgiven vän
du sköter mig finner,
Säg, känns jag nu igen?

2. 12. 11. 6. 5.
Då mina många tjänster
min herre jag skall ge,
jag ofta plär uppträda
i grant och fint livr.

Hur man rest i gamla tider

Att resenastigheten i gamla tider
alla icke var så ringa, torde framgå
av följande. Med stäpposterna till-
ryggade man en sträcka av 150 ge-
ografiska mil från Antiochia till Kon-
stantinopel på sex dagar, alltså om-
kring 100 km. pr. dag. Cesar reste
från Rom till Rhone på icke fullt 8
dagar, följandes alltså 150 km. pr.
dag, vilket med rätta, med hänsyn
till det stora avståndet, ansågs my-
cket snabbt. Rent av förvånande
hastigt red kuriren, som på knappt
fyra dagar — naturligtvis med om-
byte av hästar — från Aquileja till
Rom förde underrättelsen om mordet
på Maximinus. Han tillryggade
saledes minst 200 km. pr. dag, en
prestation, som varje kavallerist så-
kert finner förvånansvärt hög. Men
t. o. m. om han färdades i vagn, nå-
got som enligt underrättelserna är
möjligt, skulle han framgångsrikt
kunna konkurrera med nutidens
sportbedrifter. Distansfärderna under
sommaren 1908 från Berlin till Mün-
chen krävde 4 dagar.

Kurirerna, som mitt under vintern
år 69 e. Kr. förde underrättelser om
resningar i Belgien till Rom, tillryg-
gade under nio dagars tid omkring
240 km. om dagen! Men utan tve-
löst måste man antaga, att det var med
ombyte av hästar. Den snabbaste
kända resan är den Tiberius gjorde
till den inlojande Drusus, från Pa-
via till Germanien. Genom de nya
besegrade chattrernas land red han
med endast en följeslagare — natu-
rligtvis med hästombyte — på 24 tim-
mar omkring 200 km. Detta var na-
turligtvis möjligt endast, om man
länga sträckor galopperade och hän-
synslöst red ihjäl hästarna. Trots
dessa erbjuder sista århundradets his-
toria ingenting analogt. I genom-
snitt tillryggade den i vagn resan-
de på romartiden på långa avstånd
omkring 60-70 km. om dagen, me-
dan dagmarschen i den tidiga me-
deltiden endast utgjorde 20-30 km.

— Tank er, min fröken, i New
York blir en karl överkörd var
femte minut.
— Arma karl!

— Nj har ett bildskönt ansikte
fröken Persson, det skulle vara
roligt att få modellera en någon
gång.

— Ja, bara det inte gör ont.
— Har fröken varit i Nizza?
— Nä, det har jag inte.
— Då kanske fröken känner min
bror, han har inte heller varit där.

— Vad barn fråga om.
— Säg, mamma, lägger iselkot-
ten ägg, eller får den följungar
liksom korna?

— Mamma, tar hästarna också
av sig skorna på kvällarna, när
dem lägger sig?

ARO SKOTTARNA SNALA?

En skotte kom en dag in till
en skräddare för att låta sy en
kostym.

— Vad kostar det, frågade skot-
ten.

— Så och så mycket, svarade
skräddaren.

— Om jag vore en fet högre —
skulle ni ta mera för det?

— Nej, det blev samma pris.
— Hur mycket mer tyg skulle
det gå åt?

— Tre kvarta meter.
— Tack, då vill jag gärna ha
det tyget på köpet — jag kan an-
vända det till ett par byxor till
min son.

En hund kan vara både rätt-
hund och bönsnand. Det beror
på hur hungrig han är.

Mången vet allting, men förstår
ingenting. Andra vet ingenting,
men förstår allt.

7. 3. 9. 4.

Om vila du behöver
och ostörd ro en stund,
kom till mitt mjuka sköte
och tag en liten blund.

13. 5. 3. 10.
Du på teaterns tillor
belt visst mig skåda far,
men ock på spelets rutor
jag härs och tvärs framgar.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13.
Om livet mörkt och dystert
ibland kan synas dig,
du dock med största fägnad
alltjämt mottager mig.

Hur läser man en logogryf?
Nog av. Ovanför varje liten
vers står ett antal siffror. Des-
sa siffror beteckna bokstäverna i
ett ord, som förklaras av versen.
När man funnit ett ord, som ni an-
ser passas, använder ni samma
bokstäver för samma siffror i de
andra orden, och när ni så funnit
alla har ni också lösningen. Sam-
ma bokstav kan emellertid ibland
betecknas av olika siffror. Det gör
det litet krävigare. Tappa bara
inte modet.

HUMOR och RUMOR

En hustru bör beakta sin mans
steg, men det kan vara svårt, om
han är brevbarare.

Med en droppe honung fångar
man flera flugor än med en tunn
ättika.

Vid denna tiden på året kan
man gott förstå varför somliga av
våra förfäder voro soldyrkare.

Även om man blir en annan
människa, bör man komma ihåg
sina tidigare skulder.

Pensionatsvärdinnan: Na, var
det inte en god höna?
— Inackordingen: Jo, moraliskt
sett, kanske.

— Var har frökens vagga stått?
— Den har stått på vinden i tju-
go år!

— Tank er, min fröken, i New
York blir en karl överkörd var
femte minut.

— Arma karl!

— Nj har ett bildskönt ansikte
fröken Persson, det skulle vara
roligt att få modellera en någon
gång.

— Ja, bara det inte gör ont.

— Har fröken varit i Nizza?
— Nä, det har jag inte.

— Då kanske fröken känner min
bror, han har inte heller varit där.

— Vad barn fråga om.
— Säg, mamma, lägger iselkot-
ten ägg, eller får den följungar
liksom korna?

— Mamma, tar hästarna också
av sig skorna på kvällarna, när
dem lägger sig?

EN BREVVAXLING.

Högt ä-
rade hr redaktör! Vill ni vara
så god att låsa medföljande dik-
ter och så fort som möjligt säga
mig er uppriktiga mening därom.
Jag har andra mening därom.

SPARVAGNSHISTORIA. Lilla
Elsas och hennes mamma åker i
spärvagnen förbi Sturebadet.

Lilla Elsa: — Mamma, varför
får jag aldrig gå och bada i Stu-
rebadet.

Mamma: — Tytt, Elsa, du får
ju bada hemma i badkaret.

Lilla Elsa efter en kort pens-
— Mamma, var står det badka-
ret?

Bo: — Vad är en häxa, pappa?
Fadern: — Om du säger ett
ord till om mor din, så klär
jag upp dig!

Pappa, nu vet jag alltsam-
mans. Det är du som är både
jultanten och storken.



MOR

Ditt huvud grånat genom åren, kära,
din rygg har blivit böjd och handen svag,
din blick är skum, ack, det är ålderns lag,
du slappar stel, ty du är graven nära.

Hur kunde du de tunga bördor bära
i världen blir det aldrig armt och kallt,
var fick du kraft i alla hårda slag,
var fick du mod att livets törnen skära?

Diå kärlek, mor, din himmelska fasta tro
på barnets blick, på fattigdomens bo,
gar dig en skön och oavärdlig styrka.

Hav tack i dag, min vita mor, för allt!
I världen blir det aldrig armt och kallt,
när jag har DIC att älska och att dyrka...

P. NILSSON-TANNER.

MIN EGEN FEST.

Det är julekväll. Ater lyder dast de första nätterna — och da-
den gamla berättelsen om de gamla. Om vi ha hopp och tro att
tre vise männen, som sökte livets tanka längre än för dagen endast,
lycka och följde stjärnan — på Om vi ha förmåga att göra jul-
himmels fäste. Det är en vae-
kvällen till vad den är och bör
ker och poetisk skildring, och den
innehåller så mycket av värde,
hur ute i Vasterled — var egen
hur än tiderna skifta och växla.

Stjärnan är alltid där, och den
bör så vara. Ty ingen människa
kan vinna något ur livet, om hon
icke söker efter stjärnan, om hon
icke söker ljuset i vardagslivets
halvmörker.

Det är så mycket här i livet, som
är ont. Människorna äro dessvär-
re icke alltid goda och icke alltid
lika goda. Men det finns likväl så
mycket gott innerst inne, hur
smått man än har det, hur hart
än livet pressar den enskilde in-
dividen.

Det är så mycket, som är tungt
här i livet. Och idag är livet tungt
för oss alla här ute. Ingen går
fri. Alla ha vi fått bära vår del
av bördan. Och därför äro vi också
nu mer än för tvingade att
söka efter stjärnan. Det gäller nu
om vi skola ha förmågan och vil-
jan att vilja se längre än till en-
fest.

Ty vad är icke vår barndom?
och vad trodde vi icke på när vi
voro små? Vad var väl tryggare

än drommarernas välvda bro? Den
brast! Vi äro alltid, allena här
ute. Det är Vasterlens hårda lag
dette. Och dock: dessa dagar —
drommar. De ha givit oss kraft
och mod att leva livet, och de
bästa stunderna — ha vi haft i
barndomens tid, då vi i mors famn
fingo lyssna i spänning till sagor-
nas äventyr.

Men stjärnan lyser där ovan.
Och om vi icke finna vägen är
icke stjärnans skull. Det beror
mer eller mindre på oss själva.
Det har blivit vår tur att berä-
ta om julen, om äventyren — och
sagorna. Det är vår plikt att gö-
ra festen till vår egen. Och vi
äro väl ej heller alldeles utan
hopp och tro, eller hur?

I stort äro vi alla som barn,
som kunna le åt livet och glädja
oss åt framtidens löften. Och på
en kväll som denna, som för man-
gen icke skiljer sig från andra
kvällar, kunna vi också komma
till klarhet om oss själva. Sker
sa, blir julefesten i sanning vår
egen fest — ty som sagt, det är
mycket gott i var och en av oss.

ETT JULRIM

Dele finns väl knappast ett ord som mer bringar minnen
An ordet "Jul" uti svenska hjärtan och sinnen.
Det bringar tanken på barndomstiden tillbaka
Då första sötnan av livets fröjd man fick smaka!

Vi minna väl alla bad' baket, brytet och brygden,
Och julekakten i husen hemma i bygden.
Och stök och brådska av alla olika slag,
Och svar och klappor och ljus och "dopparedagen".

När julen stundar är dagen skyttung och kulen,
Men barn och ungdom dock alltid längta till julen.
De sugas högtid — då vill man glädjas och hoppas,
Snart skingras mörkret — snart skall det varas och knoppas!

Man frukt julen allt sedan barnens tider,
Men rätta fröjdet skall nog komma emoder.
När den dess ursprung och rätta mening fått lara,
Då skall som lufslad vi högt den hålla i ara.

Jag hellet vörda den gamla "hedniska" skiken
Till "Dagens drottning" vid jul man får sända blicken.
Och bad till henne att skingra mörkrets skyn
Och sända ljus till oss alla under julen.

Med därför julen en verklig solstid för oss,
Och natta livet de mörka maktens fordror.
Må i dess stolar rättvisan samling, hämnas,
Ty då först kunna vi julen värdigt följa!

Tand tänds i husen uti palats och i biter,
Låt vinterkylan bli lätta smäl i biter.
Tand tänds i världen, tand tänds i hjärta och sinne!
Tand tänds i stulen, tand tänds i hjärta och sinne!

CHARLEY ERICKSON.

Kring Hemmets Härd



För jultbordet.

Några sätt att koka kalkoner och tidigt på vintern, fåglar från mars till juni och vårkycklingar från maj till oktober.

För en husmor finns det knappast någonting mera nödvändigt att veta än hur att skilja mellan en god eller dålig, ung eller gammal fågel. Noga granskning är nödvändig vid valet av alla slags fjäderfä, ty om det är för gammalt eller har varit slaktat för länge är det varken välsmakande eller hälsosamt att äta.

Det finns flera säkra sätt att finna ut åldern och kvaliteten av de olika slagens plockade fjäderfä. Den bästa sorten höns och fågel har gula ben, feta kroppar, ljusgult skinn, utan fläckar eller andra ofullkomligheter. Köttet bör vara av fin kvalitet och icke så fett att det är löst. Höns med en viss fasthet äro att föredraga.

För att finna ut om fjäderfäet är ung eller gammalt, pressa skinet under vingen eller benet. Om det lätt brytes och spetsen på vingen lätt böjes, eller om bröstbenet är mjukt och böjligt, kan man vara säker på, att fågeln är ung. En gammal kalkon igenkännes alltid på den mörka färgen å ben och rygg. Kalkoner äro bäst när de ätas på hösten och vintermånaderna, gas från maj till

RAD och RÖN

Syft bevaras för mjögel genom att be-
täckas med ett tunt lager honung.

Fotogenlukt försvinner
från händerna, om dessa tvät-
tas med senapsblandat vatten.

Speglar och glasögon
hindras från att bli imiga go-
nom att bestrykas med något gly-
cerin, varefter de putas klara.

Spara alla brödkanter
och torra skivor och maj med so-
dan på kottkvarn så har ni alltid
färdig rivebröd till hands vid
matlagningen.

Porslinsformar som blivit mörka
av värme.
Fat och formar av porslin, som
blivit mörka av värmen i ugnen,
böras sättas i blöt i varmt vatten
tillsatt med borax, det borttager
fläckarna.

Silverputs.
Om man hastigt vill rengöra
bordsilver kokar man silvret i vat-
ten tillsatt med några teskedar av
lika delar kremor tartari, koksalt
och alun. Torkas sedan med linne-
trasor och det ser ut som nytt.

Kallt vatten.
tar i många fall bort fläckar
bättre än andra medel. Så är fal-
let med fläckar av blod, kottsaff,
aggvita och andra äggviterika
ämnen, då man alltid först tvättar
bort så mycket man kan med eller
blötlägger i kallt vatten.

Håll det mjuka brödet färskt!
För att hålla brödet färskt lög-
ger man ned det i en kruka, över-
vilken lägges en hårt urvriden
handduk varefter brödet lägges
på. Dukens fuktighet förmedlas
då ned till brödet och hindrar
dette från att torka.

Vitkålslukt.
Det finns väl knappast en mera
obehaglig lukt än den som ut-
vecklas när vitkål kokas. Men
den utesluts så gott som alldeles,
om man lägger en grov handduk
fyrdubbel mellan kastrullen och
locket. När kålen är färdig kastar
man handduken omedelbart i vat-
ten.

Sticka under nageln.
Har ni haft den oturen att få
en sticka under nageln, så försök
inte att peta eller krasa ut den,
dette är ett både smärtsamt och
ofta lungt arbete. Fyll i stället
en fingerborg med olja, matolja
till exempel, och trä denna med
ett innehåll på det skadade fing-
ret. Låt sedan fingerborgen sitta
på omkring en timme, tag så bort
den, och ni skall då finna att ni
nått och utan att det gör det min-
sta ont helt enkelt kan klämma
ut stickan från dess gömställe.

"Fruen norrbagge".
Allra finaste norrk fetsall rensas
och urbeasas, skäres i smala strim-
lor på smuden, lägges upp i en
ett stycke is, garneras rikligt med
ull. Serveras med nykott potatis
och rört smör eller tjock sur grädd.

Kola.
2 dl. grädd, 2 dl. sirap, 2 dl. stro-
socker, 1 msk. kakao.
Alla ingredienserna blandas, vare-
fter massan under flitig omröring
får koka 20-30 minuter. När mas-
san tjocknat tillräckligt upphäles den
på en smord plåt och skäres i cen-
timeterstora bitar. När de stelnat
inläggs de i små smörpapper.

God knäck.
2 dl. sötmandel, 2 dl. strösocker, 2
dl. sirap, 2 dl. tjock grädd, 1 dl. fin-
stötta skorpor.
Mandel skällas, skalas och hackas
tänligen fint. Grädd, socker och si-
rap blandas och får under flitig om-
röring koka ca 35 min. Häll då ock
då en droppe smet i kallt vatten.
Stelnar den genast är massan färdig-
kokt, då fröas skorpemulorna och
massan får ytterligare koka ett par
minuter. Mandeln fröas hastigt och
sedan slår man fort upp massan i
formarna, annars stelnar den i pan-
nan.

Is på fönstren.
Isiga fönster bli klara, om man
bestryker dem med stark saltlös-
ning. Fönstren torkas omedelbart
därefter med en linnetrasa.

Avprova ägg.
Genom att följa detta lilla ex-
periment kan man med lätthet
utröna hur pass gamla de ägg
äro som man köper; man uplöser
120 gram koksalt i vatten och
lägger däri de ägg som skall
prövas. Det färska ägget sjunker
till botten, ett tre tre dagar gam-
malt ägg kan nått och jämt hålla
sig flytande, ett mer än tre da-
gar gammalt ägg flyter — ovan-
på.

Mången pappa förfasar sig över
att hans son gör öppet, vad han
själv skulle gjort, när han var
ung, om han bara vågat.

Det finns två ledstjärnor i livet
— för individer såväl som för fol-
ket: instinkten och inikten. När
laggs två fördunklas, ligger va-
garne mörka.

Större delen av bråket och oro-
gheterna i världen är en följd
av människornas benägenhet att
göra raka motsatsen till vad de
sars samveten bjuda dem att göra.