

Kokkonst 1914–1916 – samling av trycksaker – 12

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Utställning av kök och köksredskap i Stockholm 12—28 nov. 1915.

»Kvinnans århundrade», »Barnets århundrade» — vem känner ej dessa tvänne uttryck — och förstår dem! Men månne ej därur kunde framanalyseras ännu ett tredje, med de förra icke blott liktydigt, utan även samhörigt: *hemmets århundrade*? Ty motsättningarna, verkliga eller måhända endast skenbara, till trots, är det nog inte så alldeles utan, att detta senare begrepp bakom de förra anas och skönjes som dessas bärande och sammanhållande kraft. Tyda också inte många yttre tecken härpå?

Hemmets renässans är nämligen nu inte bara litterärt slagord. Det är livfull och kraftig verklighet. Icke så att förstå, som skulle hemmet återta och få sin forna plats. Med sådan reaktion vore inte så värst mycket vunnet. Utan så, att det alltmer centraliseras till den arkimediskt fasta punkt, från vilken rörelsen, den sociala såväl som den ekonomiska, utgår och till vilken den också återvänder. Hemmet har upphört att vara en isolerad värld. Det har blivit kraftcentrum för vårt samhälles utveckling, i förhållande till vilken det lika mycket är givande som tagande. Och häri just är det, som dess nutida stora betydelse ligger. Kort sagt: hemmet står ej längre som bekämpare, ej ens som konkurrent till yttre inflytelser och idéer, utan fastmer som dessas förstående och medarbetande intressent.

Endast så har det vunnit och endast så kan det vidmakthålla den centralt bärande betydelse, som utvecklingen fordrar och livet — Ellen Keys ovan citerade, bevingade ord ej att förglömma — i mer än en mening kräver.

Bättre exempel på sådan växelverksamhet mellan hem och samhälle kan näppeligen ges än genom den *hushållsutställning*, som Nådhammarhemmets styrelse i höstas anordnade till förmån för sitt vilo- och konvalescenthem och som den 12 sistlidna november av H. M. drottning Victoria öppnades i Enskilda Bankens nya lokal, Trädgårdsgatan 10, Stockholm, där den sedan under stark anslutning och aldrig slappnanande intresse fortgick till den 28 november.

Ekonomien, vars ofrånkomlighet i all verksamhet, ideell som materiell, numera väl till fullo börjat inses, var här, jag skulle vilja säga: lysande ledande princip. Men det var ingalunda hushålls-ekonomi i detta ords trängre mening. Det var nationell hushållning på rationell grundval, enligt moderna arbetsmetoder och så målmedvetet planlagd och genomförd, att den för alla, som ville se, pekade hän på det mål, som i synnerhet i dessa tider borde vara den enskildes så väl som det allmännas: ekonomisk självförsörjning, där och i den mån så möjligt är.

Att detta mål också på förelagt område kan nås, det framgick inlysande klart av denna utställning: det förenade verket av svensk jords alstringskraft, svensk industriell och merkantil tidsenlighet och svenska kvinnors nedärvda intelligens.

Svenskhetens bevarande förnams också överallt som sporrande, besjälande motto, buret av ändamålsenlighetens, tidsenlighetens och koncentrationens starka treklang. Och svenskt var det intryck som genast mötte i de enkla, men stilfullt kraftiga dekorationerna av rönn, en och tall, som bildade fond, ram och valvbågar för utställningsföremålen, antingen dessa utgjordes av *konserver* eller av moderna *kök* och *köktekniska hjälpmedel* — de två, rättare tre stora grupper, vilka här bildade ett så inom sig fortlöpande och fullständigt helt.

Denna infattning hade ock en särskild förmåga att fånga, fasthålla och sedan inom de olika montrerna vägleda blickarna. Men för resten, låt oss försöka att i tankarna rekapitulera den givande och intressanta vandringen genom de två utställningssalarna. Svårt blir det ej. Ty tack vare den lika systematiska som praktiska anordningen har minnesbilden bevarats så stark, att vi även så här efteråt böra kunna leta oss fram bland kollektioner och detaljer och däribland ta fasta på det viktigaste.

Vi välja då den för tankarna klaraste vägen: från grund till följd, från förutsättningar till resultat. Det faller sig också allra naturligast. Ty vem kan väl undgå att, trots så många kulinariska lockelser från konservområdet, nästan tvärstanna inom den stora avdelningen för *köks- och hushållsteknik*, där man genast får intrycket, att en icke vanlig erfarenhet och sakkunskap varit regie. Denna prövande och maktpåliggande uppgift har också varit anförtrord åt föreståndarinnan för en av vårt lands betydelsefullaste ekonomiska institutioner, fröken *Ida Norrby*, som dessutom vid sin sida haft två av denna institutions förnämligaste krafter, fröknarna *Anna Schenström* och *Lisa Biberg*, vilken sistnämnda förmåga dock egentligen tagits i anspråk för konservavdelningen. Vi befinna oss således här inte bara på det i föreliggande avseende högsta, utan även säkrast utexperimenterade plan. Ej under då, att vi här gärna stanna.

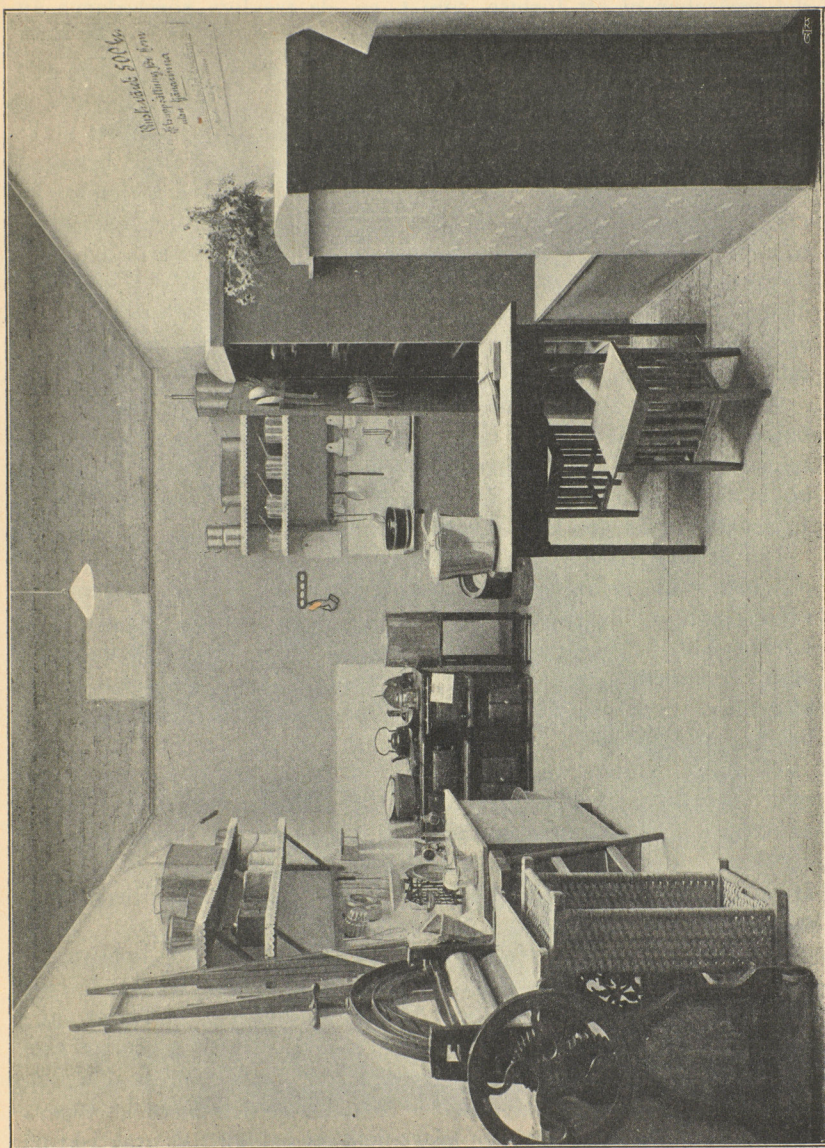
Köksavdelningen är emellertid, som förut antytts, uppdelad på två grupper: en kollektivutställning bestående av fem kök med inredning, och en denna kompletterande separatutställning, där föremålen, många och upprepade till lång fil, måste tilldra sig uppmärksamhet. Av lätt förklarliga skäl kunde ju ej allt hithörande rymmas i de här befintliga köken och ej heller där så i detalj skärskådas för att såsom riktigt nödvändigt inpräntas i allmänna medvetandet. Vilket starkt pedagogiskt drag kommer därför ej i en sådan parallellanordning till synes, ett drag som också allmänheten — av många tecken att döma — visat sig tacksamt beakta!

Framför det största köket »lyxköket», beräknat för en familj med omkr. 10,000 kronors inkomst och för 1,500 kronors värde uppsatt av *A. B. Nordiska kompaniet*, stanna vi först för att lägga märke till några särskilt viktiga anordningar i själva köksarkitekturen. Visserligen återfinna vi dem sedermera, men de falla då ej så starkt i ögonen som i detta kök med dess större dimensioner. Först och främst *väggarnas avrundade i stället för vinkliga hörn*, och *skåpens välvda tak*, som ingendera medgiva den minsta fristad för det sig eljest så lätt lagrande och bofasta dammet, och av samma skäl båda mycket lättare att rengöra. Vidare panelskåpens närmast golvet *inåtgående urholkningar*, i vilka tåspetsarna lika lätt som listigt infångas och hållas i styr tillika med deras eljest osvikliga tatueringsförsök på den fina oljefärgen. Till efterföljd vid blivande inredning manar också kökshyllornas placering så pass lågt, att de äro

inom räckhåll, liksom även de inom skåpen befintliga *spjälade* hyl-lorna, där luften lätt passerar kring möjligen ej fullt torra vispar, slevar och skärbräden.

Vad den övriga utstyrseln här beträffar, kunna vi ganska lugnt gå den förbi, då dels, som ju även detta köks namn anger, en del lyx-föremål här förekomma, dels och egentligast emedan de allra flesta här befintliga köksredskap alltid återfinnas i något av de andra köken och finnas till salu i de flesta bosättningsaffärer. Så t. ex. är kok-lådan, som fröken Norrby här lika insiktsfullt som diplomatiskt insatt — ej från Nordiska kompaniet — utan från *A.-B. Julius Slöör*, Järntorget, Stockholm, vars tillverkning denna präk-tiga typ är. Den finnes i olika storlekar med en eller flera av de aluminiumkärl med tätt slutande lock och fällbara handtag, som numera kunna sägas vara normerande för alla koklådor, kokugnar eller sparaskar. Kärt barn har många namn. Ty huvudvillkor för dem alla är, att värmen *väl* bibehålles inom kokkärlet. Så om-tyckt har denna typ visat sig, att en tredje variant därav med plats även för en större stekgryta i dagarna utsläppts från samma firma. Såsom påvisats: bland alla köksrekvisita, således också lyxkökens, borde en sådan koklåda med ovanbeskrivna aluminiumkärl vara självskriven. Ty man torde erinra sig, att den ej blott är besparare, utan även kulinarisk befrämjare. Det grekiska och jag skulle tro det turkiska kökets charm lär ju i huvudsak vara beroende på kokarnas insikt om betydelsen av långsam och sakta kokning.

Vi gå alltså vidare till nästa kök, »*normalköket*», som jag på grund av dess lika koncentrerade som specialiserade utstyrsel skulle vilja benämna *idealköket*. Det är beräknat för en familj med 6,000 kronors inkomst och för 800 kronor levererat av *Carl Djulstedts bo-sättningsmagasin*, Drottninggatan 30. Kopparkastrullernas långa och *Skultuna*-glänsande rad bär i synnerhet i dessa tider genast vittne därom. Men även om man från dessa något sänker både blickar och pretentioner, möter en hel del önskade ting: vridmaskin och stryk-bräda, konserveringsapparat och saftstol, glace- och passermaskiner, förutom allt annat som hör till ett extra väl ordnat kök. Se på den där eldfasta formen av porslin med tätt slutande lock, så lätt att hålla fin och ren! Och försök ett slag den allra modernaste ostkniven med ståltrådsblad, som hejdar även den lösaste ost från söndersmul-ning. Nog är den värd 3 kronor! Och fågelsaxen med insvängt bett, för att stycket ej skall glida undan vid avklippningen — en hel



del småsaker ej att förbise, som t. ex. de trevliga rörskedarna av syréntträ, härliga ersättare för snart släppande vispar, och de små behändiga grytskurlapparna för 25 öre, goda besparare av såpa och kraftskurpulver i dessa tider.

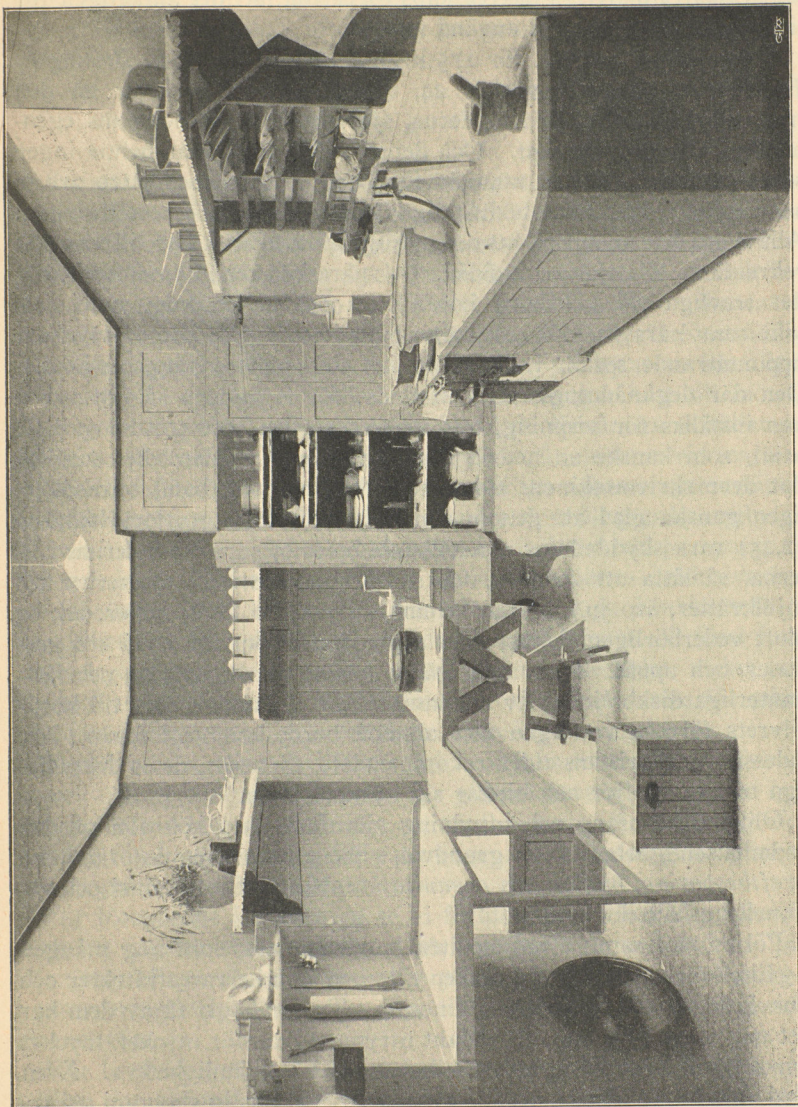
Då emellertid detta kök genom sin praktiska fullständighet verkligen står för namnet *normalkök*, har jag med utgivarens benägna tillstånd härtill som bilaga 1 fått vidfoga den inventarieförteckning — upptagande 197 olika föremål, som för detta kök uppgjorts och enligt vilken husgerådsartiklarna av Djulstedts bosättningsaffär levererats och fortfarande levereras. Ty jag är alldeles viss, att denna förteckning vid blivande bosättningar och inredningar tack-samt kommer att rådfrågas, naturligtvis med de förändringar som tid och utveckling sätta.

Gå vi så till nästa granne, där husmodern med 4,000 kronor själv tänkes utföra alla sysslor, befinna vi oss i ett kök, vars utrustning synbarligen skett efter principen: tid är pengar. Leverantör är här bosättningsfirman *Johan Sandberg*, Storgatan 7 & 9, Stockholm. Priset därför är 500 kronor.

Det är som fröken Norrby i detta kök särskilt givit av sin rika och beprövade erfarenhet. Nästan ingen huslig syssla saknar här representanter. Tvättmaskin och mangel, konserveringsapparat och korkmaskin, bakhord av modernaste typ, köttkvarn och passermaskin, stenmortel och brödgaller, allt finns, omgivet av formar och kastruller samt de mindre köksredskapens lika outhärliga och hjälpsamma attiralj.

Men frågar man sig kanske, hur skall en ensam husmor mitt under de vanliga kokbestyren kunna tillgodogöra sig all den hjälpsamhet, som från så många håll erbjudes? Svaret kommer strax och klart: Medelst koklådan naturligtvis! Ja, just i ett sådant kök är den omistlig, då den förutom bränslebesparing möjliggör så många andra sysslor.

Nästa kök i ordningen, för omkring 300 kronor, uppsatt av *A.-B. Julius Slöör*, Järntorget, Stockholm, är avsett för ett burget arbetarhem. Av dem det vederbör har det redan fått mycket stort erkännande, vilket är helt naturligt, så efter syfte avpassat som det är. Rymlig matvrå med vil- och arbetsplats, välförsedda hyl-lor och skåp samt — självfallet — koklåda av den Slöörska typens mindre nummer, och sist men icke minst ett bakhord så praktiskt på samma gång som föga skrymmande, med skiva som uppfälld liksom



Arbetsköket.

bildar skåp för övriga bakredskaps förvaring, att det antagligen för litet var kommer att bli använd modell.

I sista köket i raden, för 175 kronor uppsatt av *A.-B. Brising & Fagerström*, Regeringsgatan 24, Stockholm, stå vi inför en den nya tidens skapelse: den moderna, självförsörjande kvinnans egenhändiga köksdepartement. Och denna miljö påtvingar henne ingen som helst metamorfos, utan är för henne och hennes yttre arbete helt enkelt den lika nödvändiga som naturliga förutsättningen. Allt synes ock anlagt på att om möjligt göra arbetet här till vila och rekreation. Gasspis och koklåda (= sparasken med aluminiumkärl), det trevliga till köksbord hopfällbara bakhordet, våg, mått och vikt samt särskilt kloka diskanordningar tala alla sitt oförtydligt uppmuntrande språk, i vilket en hel del smärre ting instämma. Den där degknådningsmaskinen t. ex. för 8,50, som så lätt också kan inställas för vispning, hur motverkar den inte tröttheten i en hand, som kanske en hel dag hållit fast om pennan eller rastlöst ilat över skrivmaskinens tangenter. Och samma hand blir säkerligen ganska glad att genom den lilla behändiga grytlockshållaren (1,25) vara skyddad för vanställande brännblåsor. Och lerkastrullerna, så lätta att rengöra och så förtjusande i all synnerhet till mjölkrätter, äro ju här som hemma. Dyra äro de ej heller, om de blott vederbörligen skötas, från 2,40, just lagom för en å två personer, och uppåt. Detsamma gäller om de prydliga, lätta och lätthanterliga diskbaljorna av trämassa (från 3 kronor), som till bordsilvrets förmån verkligen mer allmänt borde komma i bruk. Nå, i dessa metallbristens tider rekommendera förresten dessa förträffliga trämassebaljor och hinkar sig nästan själva.

Olika till omfång och inredning vila dessa fem kök alla på den ändamålsenlighetens fasta grundval, vilkens hörnstenar äro *tids- och kraftbesparing, hygien och organisation*, bärare för all sund och rationell hushållsekonomi.

Följer så i samma rad en liten handkammare, som nog mången — förgäves — önskar sig maken till, men som herrar arkitekter och husvärdar borde ta särskilt ad notam. Ty för högst få av dem har det nog ännu gått upp, att sådant utrymme framför mycket, mycket annat borde ingå i begreppet »alla nutidens bekvämligheter». Även med allra bästa vilja, t. o. m. förmåga, är god huslig ekonomi otänkbar utan förrådsrum, som möjliggöra större inköp. Skall verkligen

en så naturlig fordran icke kunna tillmötesgå förr, än vi få kvinnliga arkitekter, i vilkas utbildning en grundlig husmoderkurs ingått?

* *

*

Återstår den parallella *separatutställningen*, som instruktivt anordnats mitt emot den långa köksfilen. Och det är många ting, som fröken Norrbys vidsynta och erfarna omdöme och, vad konserveringsartiklarna angår, även direktör Lind här samlat till särskilt beaktande också för dem, som på ett eller annat område önska extra specialisering. Att konserveringsartiklarna här äro väl företrädde, faller av sig själv, liksom att den firma, som på detta område alltid visat sig gå i spetsen och allmänhetens önskningar bäst till mötes, *Brising & Fagerström*, här märkes bland de förnämsta utställarna. Så iaktta vi därifrån genast den i mitt tycke, åtminstone vid marmeladberedning i något större skala, outhärliga »passeringsmaskinen med tre bottnar», vilken naturligen i smärre hushåll gott kan utbytas mot en mindre för 5,50, båda dessutom användbara vid passering av fisk och kött. Vidare den alldeles förträffliga *päron-*(inklusive äppel-) *skalaren* till 15 kronor och den mindre till 5,50, *bönskäraren* (i synnerhet lämplig vid saltning av bönor) samt främst och först *konserveringsapparaterna* av olika metall (förtent bleckplåt, nickel och koppar) och pris, med glasuppsättningar och dubbel insats för arbetets förenkling genom tid- och även bränslebesparing.

Bredvid dessa större artiklar märkas sådana mindre som *kärnuttagare* och *äppelklyvare*, *borstar* för glasens rengöring, *spadar* och *stötar* för produktens packning, samt till sist en liten behändig *nickeltång* (65 öre), även den för packningen och anordningen i glasen, och en ytterst praktisk *siltratt*.

För föregående ångkokning se vi förutom den större *ångkokaren* även en mindre ståltråds-korg. För eventuellt intresserade följer här (som bilaga 2) en förteckning på de bästa och mest behöfliga konserveringsredskapen, vilka alla tillhandahållas hos *Brising och Fagerström*.

Här bredvid utställer *A.-B. Johan Sandberg* några verkligen ypperliga don för matens, i synnerhet ostens skyddande mot damm och flugor, kupor av gelatin med aluminiumkant, men tyvärr på grund av metallbristen ännu så länge hit importförbudna. Och slutligen

stå vi inför den kollektion, som bär ett av den svenska industriens mest betydande namn, *Huskvarna*. Begrundande stanna vi strax framför de *gaskök med sparbrännare*, som utlova 25 % besparing — en god vinst just nu till dags! — i vilkas närhet deras fränder *gasstrykjärnen*, befinna sig, dessa besparare av tid, utrymme och — allra bäst — kraft, lätta och dock kraftiga som de äro. Och som ytterligheterna gärna beröra varann, finna vi som deras närmaste grannar *Huskvarna* med rätta beprisade *glacemaskiner*.

Måne de färgglada konditorsglacerna ens i dyrtiden äga en så kraftig konkurrent som i »*Nordpolen*» (= »H. V. A.») och »*Polaris*», därav den förra kan betraktas som gammal god vän, på vilken man vid festliga tillfällen tryggt kan lita, den senare med sin »tre-faldiga rörelse» ännu ej är fullt så mycket känd? Bådas arbete torde i allra egentligaste mening kunna betecknas som utmärkt gott, trots att det säkerligen nedbringar omkostnaderna med omkring 50 %.

Skulle dessa sistnämnda redskap ändock av många uppföras på lyxkontot, så kan det då omöjligen bli fallet med *hushållskvarnarna*, som här också ta vid i lång, lång rad, ett talande bevis på den betydelse fröken Norrby tillmäter dessa finskärare av kött, typ »*Enterprise*», och av kött och fisk, frukt och grönsaker, typ »*100—103*» samt »*amerikansk modell*». Låt nu vara, att de kanske mindre komma till användning för frukt — men det bör man kanske på en konservutställning tala tyst om — så i vilket rättskaffens hushåll mal man numera ej köttet till pastejer och färser, ja till de enkla köttbullarna själv? Åtminstone *borde* vi ha kommit så pass långt i kulinarisk hygien. Dessa ypperliga kvarnar kunna ju dessutom genom olika knivar och skivor inställas både till korvberedning och bakning. I utlandet ha de också väckt berättigat uppseende, och det är inte blott önskligt, utan även i hög grad troligt, att den svenska marknaden för dem betydligt kommer att stiga efter den framskjutna plats, fröken Norrby med rätta här anvisat dem. Vad till sist *taffelvägarna* beträffar, så kan väl ingen gärna tveka i valet mellan dessa och vanliga s. k. hushållsvågar, som efter en tids tjänstgöring betänkligt slappas och missvisa. En *taffelväg* håller livet ut, trots deras maximalbelastning kan gå ända till 20 kg. För att inte tala om de förtjusande »*borddecimalvägarna*»!

I sådan omgivning och med sådana redskap, underlättande såväl som sporrande, ökas möjligheterna och vidgas blicken t. o. m. för yttre förhållanden. I den mån nämligen till hemmet återbördas myc-

ket av det arbete, som under gångna tiotal ofta tanklöst överlätits till fabriker, bli vi även mer i stånd att gagna det allmänna. Icke genom produkterna, de förbli hemmets egendom — men genom verksamheten själv. Ty genom mer allmänt återupptagande i nya former och med nya arbetsmetoder av byk, bak, varför inte även brygd, slakt och korvberedning samt i all synnerhet konservering, inte blott stödja vi vår ekonomi och rikta oss själva, utan även den industriella företagsamheten och den rent merkantila omsättningen.

Och sist, men icke minst, för den nu i uppsving varande trädgårdsoodlingen bli hemmen en faktor att räkna med genom de avsättningsmöjligheter, de erbjuda för allt vad trädgårdsprodukter heter. På så vis är det den förutnämnda växelverksamheten kommer till stånd; i sanning *nationell ekonomi med huslig ekonomi* som förutsättning och utgångspunkt!

* * *

För att emellertid genast få detta faktiskt fastslaget behöva vi blott vända oss om och ta en överblick av utställningens *konserveravdelning*, även den uppdelad på två grupper: 1) för *frukt och grönsaker* med sitt lilla vackra, löftesgivande bihang, »färsk frukt i lådor och korgar», samt 2) för *kött och fisk*. Ledare för första gruppen ha varit fröken *Lisa Biberg*, Uppsala, och herrar *Gustaf Lind* och *John Gréen*, Experimentalfältet. Inom denna trio har arbetet så fördelats, att herrar Lind och Gréen — tack vare deras stora kännedom om produktionsorterna — insamlat konserverna och fröken Biberg med praktisk kunskap om deras betydelse, samhörighet och dekorativa egenskaper anordnat dem. Och vare det genast sagt: såväl produkternas beskaffenhet som deras estetiska effekt vittna väl om det val, utställningens styrelse även på detta område träffat.

Men titta först på den utställning av färsk frukt, som sänts från Sollidens trädgårdar och av herr Rudolf Billström med känd smak anordnats bland blommor och grenar i salens ena hörn! Sådana Signe Tillisch och sådana Doyenné de Comice, världens erkänt finaste päron! Aldrig kunde Sveriges klimat och jordmån fått förnämligare representanter.

Låt oss sedan gå till höger och börja med fru *Öhrmans* fina och vårdade inläggningar, däribland plommon och tomater tilldra sig särskild uppmärksamhet. Men varför saknas både här och annor-

städes det just som konservplommon så ypperliga och aromstarka Belle de Louvain? Över huvud taget synas plommonen förekomma jämförelsevis i minoritet. Sannolikt står det i samband med det — intuitivt kika vi in i framtiden — i sista numret av pomologisk tidsskrift av Carl G. Dahl påvisade förhållandet, att tyvärr »odlingen av plommon varit förbisedd inom landet», och att plommon ej kunnat »uppvisas på fruktutställningar så lätt som äpplen och päron», missförhållanden som vi måste råda bot för, om vi skola kunna utnyttja våra pomologiska möjligheter. Deras räckvidd är större, än man anar. Men för att återgå till de konserverade, varför förekomma de nästan alla här skalade, förutom Reine-Claude-sorterna? Det svaras, dels att skalen så lätt brista, dels att de i allmänhet äro ganska beska. För det första behöva de, behörigen behandlade, ej brista; för det andra, även om så skulle ske, betyder det mindre, då plommonens charm — trots allt — ligger just i skalet, i skalets arom och färg med undantag möjligen för någon strävarare sort och — känsligare gom. Att emellertid den dekorativa stimuleringen vid servering går förlorad genom skalets borttagande, är tämligen säkert.

Vad så tomaterna angår, kan jag ej undgå att glatt påpeka, att dessa sällsynt vackra konservprodukter här ha behandlats som eftermognade och ingalunda, som många tro är nödvändigt, tagits från växande planta, något som borde bringa dessa tacksamma frukter i allt större och större åtanke till såväl odling som konservering. Smakens bibehållande vid eftermogning beror på *när* de intagas och *hur* de läggas att mogna.

Vända vi oss så till fönstret mittemot, se vi, hur konserveringtanken här tagit annan form, *torkningens*. *Svenska Medicinalväxtföreningens* små prydliga paket av blåbär och lingon göra sig där trevligt gällande. Men mest intressera kanske ändå två alldeles nya produkter av svensk jord och svensk företagsamhet, skänkta av statsrådinnan *Wallenberg*, nämligen *smultron* och *lindblommor*. Osökt föra de tanken till Paris och Londons fashionabla afternoon teas, och med denna kontinentala fläkt över sig få de nog lätt att bryta väg även genom svenska fördomar.

Till höger från ingången möta *Strängnäs frukttorkerier*, vilkas arbete in i minsta detalj kännetecknas av omsorgsfull prydighet. I sättet att i konservglasen anbringa produkterna avgå de ovillkorligen med första priset. Se bara på de tegellikt lagda morötterna!

Man kunde nästan önskat litet mindre hantering, och med tanken på använd tid blir det ej heller billigt, i synnerhet då det gäller eget bruk.

I nästa monter utställer fru *Bovallius* (Odengatan 42) en särdeles vacker samling svamp. Det är nästan, som de vattniga franska champignonerna dunstade bort ur tanken inför dessa svenska bläcksvampar och pudrade trattskeivlingar. Men hur många bläcksvampar, så ofta så lätt åtkomliga, få ej ruttna bort på våra gräsplaner och gårdar! Kanske dock inte hädanefter?

Svänger man så runt denna monters hörn, strömmar det liksom friska fläktar till mötes, hälsningar sända utan påtryck av odlarehand. Slån och rönnbär, nypon och vildapel ha här givit sin tribut åt modern konserveringskonst. Särskilt märker man de små burkarna med äppelgelé, som utan täckande papper, endast med en liten fin parafinslöja — låta innehållet skimra igenom, ljuvligt bedårande, med något av opalens trolska glans i sin ljusa skiftning. Av detta har givarinnan, fröken *F. Petterson*, Holma, Bohuslän, all heder. Strax nedanför faller fru *Elna Pehrsons* stolta rad av Moltkepäron genast i ögonen, en samling som väl torde kunna hålla »fina franska päron» stängna.

Bland dessa utställare träda dock *Adelsnäs trädgårdar* i förgrunden med en fulltalig samling av frukt och grönsaker. Som typ för förstklassigt förfarande torde deras blomkålskonserver kunna anses, dessa provostenar på skicklighet och omdöme i konserveringskonstens många fordringar och delvis mysterier. Fasta, klara och vita tyckas de gå i borgen för alla de konserveringsalster, som terrassformigt ordnade här omge dem. Och samma utställares litet längre bort utställda safter tala inte blott om lika omsorgsfull behandling, utan som t. ex. den rubinröda rabarbern även om rätt val av sort. Jag tror mig ej ta miste, då jag etiketterar den: *Crimson perfection*, en sort, som sannerligen borde utmota och ersätta den numera allestädes närvarande, ganska sura och fadda Victoria.

Vända vi oss så slutligen till den andra gruppen »kött- och fiskkonserver» med fröken *Ida Norrby* och fru *Märta Silfverhjelm*, Bålsta, som anordnare, vet man redan, innan det fastslagits av de ståtliga montrerna, att sakkunskapen här kröner verket, vad gäller både de konserver, som utställts av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala, och de vilka bära fru Silfverhjelm på detta område öfverträffade namn. Bägge dessa kollektioner illustrera i ögonen fal-

lande och ypperligt metoden att vid konservering av *stekta fågel* ej låta mer än en fjärdedel täckas av jus, och denna helst starkt koncentrerad. Därmed torde väl en del anvisningar att även i fråga om stekta konserver låta »spadet stå över fågeln» vara förvisade från såväl teori som praktik, något alldeles nödvändigt, om konserveringsmetoden genom *gott* resultat skall vinna vidsträcktare anslutning. *Lax- och hummerkonserver* bryta färgglatt den imponerande räckan av vilda och tama fåglars olikartade insats. Dessa kollektioner fullständigas nämligen genom à-la-dauber och pastejer — förutom buljong- och sköldpaddsuppa med annat ursprung — av sådan kvalitet, att den sedvanliga importen av dylika varor borde, när den en gång åter tillåtes, kunna få vidkännas ett ganska kraftigt svenskt spär. Och därmed skulle då en av de många möjliga uttrycken för den kraftsamling inom egna gränser, som varit denna utställnings allt bärande och besjälade idé, komma att träda i gällande kraft.

Med detta önskemål och framtidshopp, som vår retrospektiva vandring välgrundat ingett oss, ha vi från tankarnas värld förts tillbaka till verklighetens. Männe för att där finna allt, vad vi nyligen sett och förnummit som ett minne blott, prisgivet åt nya intryck och andra intressen? För visso ej! Mycket därav har visserligen skingrats, en del som vinster i det med utställningen förbundna Nådhammarlotteriet, men då för att vart och ett på sin ort praktiskt tala om den ansvars känsla och sakkunskap, varmed exempelvis just det huserådet valts. Men mest verksamt och bestående är likväl det omedelbara intrycket, denna utställning gav av sträng organisk enhet, i vilken varje detalj var nödvändig beståndsdel för det helas fasthet och styrka.

Genom tron på hemmets förmåga kom denna utställning till stånd. Genom det bevis den härför gav har den blivit ett led i arbetet för den ekonomiska själv tillräcklighet, som nu mer än någonsin är enskild såväl som allmän plikt. Måhända skall det ock bli vårt århundrade förunnat att framsynt och fördomsfritt insätta hemmet på den kulturellt betydelsefulla plats, som med rätta tillkommer det ej blott i förhållande till individ och samhälle, utan även till folk och land.

Villa Nordenstreng, Uppsala januari 1916.

Ellen Nordenstreng.

Bil. 1. Förteckning över normalkökets innehåll, som levererats och fortfarande levereras av Carl Djulstedts bosättningsmagasin, Drottninggatan 30 (se sid. 4, 5!).

4 kopparkastruller.	1 buljongskopa.	1 brödsåg.
1 kopparkittel.	1 hålslev.	1 köttyma.
1 buljongkittel.	1 fiskspade.	1 spänthniv.
2 kaffepannor.	1 sand-, 1 soda-, 1	1 fiskfjällare.
1 fiskkittel.	såpa- och 1 skur-	1 rivjärn.
2 syltkittlar.	pulverhängare.	2 skalknivar.
1 gröt- och potatis-	1 tvålköpp.	1 potatisskalare.
kokare.	1 grönsaksskärare med	1 kruskniv.
1 järngryta, rund.	bräda.	2 legymjärn.
2 stekgrytor.	3 knivar.	1 äppelpipa.
2 stekpannor.	3 gafflar.	1 bakelsesporre.
1 flöttyrpanna.	3 matskedar.	1 sardinöppnare.
1 omelettpanna.	3 teskedar.	1 korkskruv.
1 äggförlorare.	1 kaffeburk.	1 ispigg.
1 munkpanna.	1 kaffemått.	2 späcknålar.
1 pannkakslagg.	1 bricka.	1 fågelnål.
1 plättlagg.	1 knivlåda.	1 köttgaffel.
1 väffeljärn.	1 sopskyffel.	1 skärpstål.
1 rostbiffpanna.	12 nyckelskyltar.	1 potatissöt.
1 smörpanna.	1 lykta.	1 köttkvarn med till-
2 grytundersatser.	1 tändsticksställ.	behör.
1 spiselringsställ.	1 mortel.	1 brödkorg.
2 kransformar.	1 äggskärare.	1 kaffekvarn.
1 puddingsform.	1 tvålvisp.	1 mandelkvarn.
2 à-la-daubeformar.	1 sax.	1 hushållsvåg.
1 savarinform.	1 brödnagg.	1 knivskurare med
12 bakelseformar.	2 hackknivar med låda.	pulver.
1 tårtform med lös	1 saftstol.	1 passermaskin.
botten.	1 krustadjärn.	1 korkmaskin.
2 brödformar.	1 brödhäster.	1 glacemaskin.
1 slät rund form.	1 spritsspruta.	3 skärbräden.
1 gläceform.	1 skurhink.	1 brödkavel.
6 kakmått.	2 sophinkar, målade.	1 passersikt.
1 handfat.	1 d:o omålad.	1 passerspade.
1 bunke hög, emalj.	2 diskbaljor.	2 smörspadar.
2 d:o låga.	1 purépress.	1 smörsked.
1 litermått.	1 buljongsil.	6 träskedar.
1 decilitermått.	1 såssil.	2 träslevar.
1 mjölkflaska, emalj.	1 majonnäsvisp.	1 slevställ.
1 gräddflaska.	1 äggkorg.	1 rörspade.
1 durkslag.	1 stekspade.	6 vispar.
1 vattenskopa.	1 stålvisp.	1 ägghylla.
1 tratt.	4 förskärarknivar.	1 handdukshängare.

1 biffklubba.	1 brödpensel.	1 tvättbalja.
1 brödgaller.	6 flata och 6 djupa	1 tvättbräda.
3 trekanter.	tallrikar.	24 klädnypor.
1 putslåda.	6 assietter.	1 torgkasse.
1 plåstställning.	2 karotter.	6 grytlappar.
1 handdukstorkare.	2 fat.	6 skurdukar.
1 trappstol.	3 par kaffekoppar.	6 disktrasor.
1 grytborste.	1 tillbringare.	1 väggklocka.
1 karaffborste.	1 spilkumssats.	3 buntar hyllremсор.
1 porslinsborste.	1 sockerskål, 1 grädd-	1 vridmaskin.
1 lampborste.	kanna.	1 strykbräda, klädd.
1 silverborste.	3 vattenglas.	2 smörkrukor.
1 dammborste.	3 syltkrukor, låga.	2 möbelpiskare.
1 d:o med	1 d:o hög.	2 rottingar.
långt skaft.	3 stenfat.	1 diskbalja för silver.
1 panelborste.	1 degbunke.	2 mjölkfat.
1 spiselborste med på-	1 degknädare.	1 äggvitsseparator.
strykare.	1 skärbräde, porslin.	2 mjölskopor.
1 skalborste.	1 smörform.	1 konserveringsapparat
1 påstrykare.	2 omelettlådor.	med glas.
1 smutsborste.	1 citronpress.	1 koklåda.
1 skoborstlåda.	2 pajformar.	1 torkställning för glas.
2 skurborstar.	Förrådsburkar med	1 arbetsbord.
1 borstställ.	hylla.	2 stolar.
2 sämskskinn.	6 strykjärn.	1 rökgaller.
1 ask silverpulver.	2 strykfötter.	1 hög köksstol.
1 burk putsmedel.	1 klädstreck.	1 bakhord.

Bil. 2.

Konserveringsartiklar erhållas från firman A.-B. Brisning och Fagerström, Stockholm, Regeringsg. 24. (Se sid. 9.)

Konserverings-(steriliserings-)apparat med glasuppsättning och dubbel insats.

Ängkokare för grönsaker.

Passeringsmaskin med olika bottnar (större eller mindre).

Siltratt och sil.

Päron- inkl. äppelskalare.

Saftpress, mindre (Huskvarna märke).

Äppelklyvare.

Kärnuttagare.

Korkmaskin.

Slevar, stötar av trä, borstar för rengöring av glaset

Silstol.