

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliserings-projekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskernes Bibliotek: https://slaegtsbibliotek.dk
Danske Slægtsforskere: https://slaegt.dk

HAANDBOG

FOR

NUTIDSHJEM

Redigeret af

Esther Scheel

I Redaktionen

Loulou Lassen og Astrid Stoumann

I

Chr. Erichsens Forlag

1939



DET HOFFENSBERGSKE ETABLISSEMENT
KØBENHAVN

HAANDBOG FOR NUTIDSHJEM

FORORD

AF FORMANDEN FOR STATENS HUSHOLDNINGSRAAD

»Haandbog for Nutidshjem« ligner ikke det, man ellers forstaar ved en Haandbog. Man tænker sig noget i Retning af en Skolebog for viderekomne — og standser overrasket, naar man begynder at blade i første Bind — doktrinær er Bogen bestemt ikke.

Før man ved af det, er man fanget ind af det fængslende og originale Billedstof og den fornøjelige Tekst, og mens adskillige Haandbøger ellers bliver stillet ind i Reolen for kun ved meget sjældne Lejligheder at komme for Dagens Lys, tror jeg, at denne Hjemmets Haandbog ved sit levende og friske, helt moderne Syn paa Hjemmets Problemer har en større Chance for at blive lagt frem til Underholdning for Husets Beboere saavel som for dets Gæster, det være sig i nye Hjem, der er indstillet efter moderne Ideer, eller gamle Hjem, der trænger til nye Ideer.

Der er Stof til mange Diskussioner i et godt Vennelag. —

En træt Husmoder sagde engang til mig: »Ja, hvis bare man kunde købe Ideer, var det ingen Sag. Men naar jeg er træt og overkørt, faar jeg ikke en eneste Idé, hverken til Selskabelighed eller Middagsmad, eller til nogetsomhelst andet.« —

Jeg ved, at saadan føler Tusinder af Husmødre.

Husmoderens daglige Virke hviler paa en ubestemmelig Blanding af Fantasi og Faglighed, Inspiration og Teknik. Uden den sikre Ballast af faglig Indstilling, økonomisk Sans og teknisk Kunnen er Hjemmet hurtigt prisgivet til Planløshed og Mangel paa Balance. Men det er Fantasien og Inspirationen, der gør Husmoderen til Hjemmets Centrum, og som skaber ethvert Hjems særlige Atmosfære.

Det er derfor ingen daarlig Idé at udgive en Haandbog med — Ideer! Lidt Fornyelse trænger vi jo allesammen til, og med vor Tids anstrængte Tempo kan vi godt være bekendt at laane Inspirationerne hos hinanden.

Hvad mener de unge, der skal sætte Bo, f. Eks. om at faa et lille Vink om, hvordan de skal møblere den moderne To-Værelsers med det, han har og det, hun har, suppleret med de nødvendige Ting, som

derudover kan faaes for en vis beskeden Sum, — og dog faa et harmonisk Hjem ud af det?

Hele Hjemmets Indretning — set fra ethvert tænkeligt Synspunkt — er i første Bind, under ESTHER SCHEEL's Redaktion, behandlet i Billeder og Tekst — Hjemmets Montering, Udsmykning og hygiejniske Indretning, Køkkenets Transportbaands System, Belysningen, Ventilationen, og alt, hvad man ellers kan ønske at vide Besked med.

Og hvad vil ikke mangen ældre Husmoder give for en Række Forslag til Hjemmets jævne Selskabelighed? Der er faktisk lysende Ideer til billigt Brug. Prøv at læse om »Skovturen i Spisestuen«, om »Sammensværgelsen paa den runde Fødselsdag« og om »Kæmpemaderne til de unges Bal« — friske, fornøjelige og i Tilgift fordringsløse Forslag.

Men det hele er ikke gjort med at indrette Hjemmet, — det er paa Vedligeholdelsen man kender den dygtige Husmoder — meget kan ødelægges i ukyndige Hænder — og dersom man ikke hører til de faa udvalgte, der har gennemgaaet en huslig Uddannelse, vil man føle sig i sikre Hænder hos ASTRID STOUMANN, der paa den fornøjeligste Maade delagtiggør En i sin store Viden paa disse Omraader, og jeg tør hævde, at selv den, der mener at være særdeles øvet og erfaren, vil finde, at der er adskilligt endnu, som man kan høste Fordel af at vide.

I sidste Instans er Hjemmet dog kun en Ramme om Menneskene, der bor der, og om dem koncentreres Husmoderens hele Indsats og Omhu sig jo først og fremmest. Barnets Pleje — og de uundgaaelige Børnesygdomme, som kan bringe unge Mødre til Fortvivlelse, — Skolebarnet og dets Fritidssysler, den personlige Hygiejne og de almindelige Sygdomme, Medicinskabet, Forgiftninger og Modgifte, Erhvervsvejledning, Problemet om den huslige Medhjælp, er Spørgsmaal, som alle melder sig efterhaanden i ethvert Hjem. Kan man have nogen kyndigere Vejleder i disse Labyrinter end LOULOU LASSEN, som sammen med en Række kendte Navne — Professor KNUD O. MØLLER, Dr. med. ELISABETH SVENSGAARD, Dr. med. E. BRANDSTRUP, Skoledirektør FRANCK, Magister, Dr. phil. LIEBERKIND, Fru CAJA RUDE m. fl. behandler alle disse Problemer?

Første Bind foreligger hermed færdigt til Udgivelse, mens andet og tredje Bind vil udkomme med ca. fire Maaneders Mellemrum. Det er mit Indtryk, at Hjemmene her har faaet en Haandbog, som ikke blot giver en lang Række faktiske Oplysninger, men som ved sin livlige Form vil opnaa en virkelig Kontakt med Læserne, saa den i Ordets egentligste Forstand bliver en Haandbog.

Karen Braae.

HAANDBOG FOR NUTIDSHJEM

FØRSTE BIND

INDHOLDSFORTEGNELSE

HJEMMETS INDRETNING

Redaktør **Esther Scheel:** Side

Indledning 9
Hvad giver vi i Husleje 10
Hvad forlanger vi af vores Bolig 11
Skal vi have vores eget Hus 21
Hvad skal vi præstere for at faa eget Hus 22
Naar vi begynder forfra 26
To Mennesker, to tomme Stuer, Barndomsmøblerne og 1000 Kr. 30
Bord dæk dig 1937 36
Lejligheden rundt 38
Entreen 38
Om Opholdsstuen 40
Billeder og Nips og Gaver 51
Soveværelset 55
Børneværelset 60
Om Badeværelset 66

Konsulent **Agnete Lundstedt** og Arkitekt **Henning Karlby:**

Køkkenets Indretning 72

Arkitekt **Mogens Voltelen:**

Hjemmets Belysning 85

Redaktør **Esther Scheel:**

Om Farver 95
Om Stoffer 96
Om Tæpper 100

DET HUSLIGE ARBEJDE

Sekretær **Astrid Stoumann:**

Indledning 104
System i det hele 105
Plan for Husmoderens daglige Arbejde 109
Rengøring 111

Hvordan skal de forskellige Ting behandles: Side

Gardiner 112
Lamper og Lysekroner 114
Vægge 116
Træværk 120
Vaskekummer, Badekar 123
WC Kummer 124
Vinduesruder 125
Gulve 126
Tæpper 131
Møbler 133
Senge 139
Toiletrekvisitter 140
Spejle 143
Billeder og Malerier 144
Bøger 145
Nips 145
Opvask 152
Rensning af Køkkenredskaber ... 156
Rensning af Rengøringsredskaber 157
Vask 162
Storvasken 170

Almindelige Regler for Vask:

Kulørte Ting 173
Kulørte Bomulds- og Hørstoffer 173
Strømper og Sokker 174
Uld og Silke 175
Gardiner 179
Kulørte Broderier 181
Kniplinger 182
Skind 183
Efterbehandling af Vasketøjet ... 184
Stivning 187
Strygning 189

Materiallære:

Hvad skal man købe 195
Tekstilstoffer 196
Uld 196
Natursilke 198
Kunstsilke 199

Side

Bomuld 200
Hør og Blaar 201
Vævning 203
Stoppematerialer 203
Lervarer, Fajance, Stentøj og Porcelæn 204
Rengørings- og Vaskemidler 205
Børster og Koste 207

Konsulent **Agnete Lundstedt:**

Køkkenredskaber 211
Indkøbsliste for Køkkenudstyr ... 224

TEKNIK I HJEMMET

Indledning 226

Overassistent **Ellen Mathiesen:**

Regler for Brugen af Gas i Husholdningen 227
Regler for Brugen af Elektricitet i Husholdningen 232
Normalspænding eller Lavvolt ... 237

Ing. **P. A. Christensen:**

Køleskabet i Husholdningen 240
Brugen af Køleskabet 245

Konsulent **Agnete Lundstedt:**

Kan man undvære et Køleskab ... 247

Ing. **G. Bjarnø:**

Husholdningsvask paa Maskine ... 252

Ing. **Arthur Andersen:**

Boligens Opvarmning 260

Sekretær **Astrid Stoumann:**

Petroleumsapparater 268

SELSKABELIGHED

Redaktør **Esther Scheel:**

Indledning 274
Om Selskabelighed 275
Værtindens Indsats 276

Side

Før Gæsterne kommer 276
Hvordan man sætter til Bords ... 278
Mens Gæsterne samles 279
Før Gæsterne gaar 281
Om Borddækning 282
Om Bordpynt 288
Om Opvartning 289

Ved De, hvordan man spiser:

Kylling 293
Spaghetti 294
Grapefruit 294
Snegle 295
Slikasparges 295
Krebs 296
Artiskokker 298
Østers 299
Majs 300

Liggende Gæster 300
Frokoster 303
Eftermiddagens Selskabelighed ... 304
Eftermiddagste 304
Eftermiddagskaffe 305
Fødselsdagschokolade 306
Cocktailparty 307
Bridge Aftener 311
De hyggelige Komsammener 315
Pak en Skovturskurv 321
Lav til Fest 323
Naar Børnene skal have Selskab 327
Om Vin 340
Hvilken Vin til hvad 345
Punsch og Sommerbowler 345
Et Par Venner falder ind (long drinks) 351

Redaktør **Jørgen Bast:**

Om Tobak 353

BUDGETLÆGNING

Indledning 360

Husholdningslærerinde **Ingb. Wilcken:**

Budgetlægning 361

HJEMMETS INDRETNING

Det er et af Tidens store Problemer, hvordan vi skal indrette vores Hjem, hvordan vi bedst skal bo, for at vores Tilværelse kan blive saa behagelig, som vi nu engang er i Stand til at skabe os den.

Det er et Problem, der paa en Maade er forskelligt for de forskellige Mennesker, og alligevel til syvende og sidst ens. Det vil sige, Maalet er det samme, men Maaderne, vi naar det paa, uhyre forskellige.

Det gælder for os hver især om at blive tilfreds med det Hjem, vi skaber os, hvis vi overhovedet er født med den lykkelige Evne at kunne blive tilfreds.

Det er ikke Meningen her i Haandbog for Nutidshjem at gøre Forsøg paa at opstille nogen Norm for skematisk Indretning af Hjemmet. Vi vil bare forsøge at skille det store Spørgsmaal, der er saa vigtigt for os allesammen, i alle de smaa Problemer, det i Virkeligheden bestaar af, for at De skal se dem. Og saa vil vi efter bedste Evne prøve paa at give Dem et Par Raad og vise Dem de gode Ideer, vi selv har mødt rundt omkring i danske Hjem. Vi haaber, at De maaske kan finde eet og andet, som kan hjælpe Dem, naar De staar over for et af de smaa Problemer, der munder ud i det store Spørgsmaal:

Hvordan bor vi bedst?

Esther Sheel

HVORDAN LÆGGER VI BUDGET

En af vore store Nationaløkonomer har sagt, at man skal klæde sig under sin Stand, spise efter sin Stand og bo over sin Stand. Jeg gaar ud fra, at han med Stand mener Indtægt. Og de af os, som »bor moderne«, følger i hvert Fald nøje hans Forskrift, hvis vi skal regne med, hvad Statistikerne siger.

Lejespørgsmaalet.

Spørgsmaalet er, hvor stor en Del af vores Indtægt maa vi beregne til at bo for?

Hvis vi kigger lidt paa Statistikerne, fortæller de, at man i Danmark før 1930 gav gennemsnitlig 16 Procent af sin Indtægt ud til at bo for, og de fortæller ogsaa, at jo mere man tjener, jo mindre en Procentdel af sin Indtægt giver man ud paa sin Bolig.

Gamle Lejligheder og nye.

De sidste Statistiker viser, at Folk i gamle Lejligheder giver ca. 15 Procent af deres Indtægt i Husleje, mens Folk i nye Lejligheder — med alle moderne Bekvemmeligheder — giver fra 20 Procent og opefter. Og naar det sidste Tal ikke stiller sig højere, kommer det af, at Provinsen, huslejemæssigt set, ligger noget billigere end København og nærmeste Omegn. For hvis man gaar ud i et af de store nybyggede Kvarterer, hvor der er smaa Lejligheder med alle moderne Bekvemmeligheder, og tager et Par Stikprøver, finder man hurtigt ud af, at mange Lejere kommer op over 30 Procent af deres Indtægt i Husleje.

Husassistenten spares.

De fleste forklarer og forsvarer den høje Husleje med den Betragtning, at hvad de betaler for at have alle de moderne Bekvemmeligheder, Nutidens Teknik kan udstyre en Husmoder med i et Hjem, det sparer de ind igen ved ikke at holde regelmæssig huslig Hjælp.

Den sidste Statistik fortæller blandt andet, at Familier af Arbejderklassen og Familier af Tjenestemandsklassen, som har akkurat den samme Indtægt, giver gennemsnitlig henholdsvis 12 Procent og 18 Procent af deres Indtægt ud til at bo for. Det er faktisk for lidt, hvor det gælder Arbejderfamilierne.

For lidt i Husleje.

Nationaløkonomerne, i hvert Fald de socialt indstillede, kalder det nemlig forsvarligt at give 25 Procent af sin Indtægt ud til at bo for, hvis man lægger sit Liv an paa at have Hus med Have.

Hvad vi kan forsvare.

Og hvis man bor i en Lejlighed, har man Lov til at give 20 Procent og dog være paa den sikre Side.

HVAD FORLANGER VI AF VORES BOLIG

Den naturlige Udvikling har heldigvis i Dag bragt os saa langt, at vi — naar vi skal grundlægge og indrette os et Hjem — først og fremmest, ja udelukkende, tager Hensyn til os selv, der skal bo der, mens vores Forældre, da de stod i samme Situation, tog Hensyn til alle de andre.

Hensynet til os selv.

Dengang maatte man ifølge sin Stand og Stilling have saa og saa mange Værelser og saa og saa mange Møblementer efter de gængse Begreber. Det ventede Fru Dit og Fru Dat at finde, naar de kom paa Visit, og man vovede ikke at skuffe deres Forventninger. Det var Datidens Krav, naar man satte Bo. Hvad forlanger vi nu?

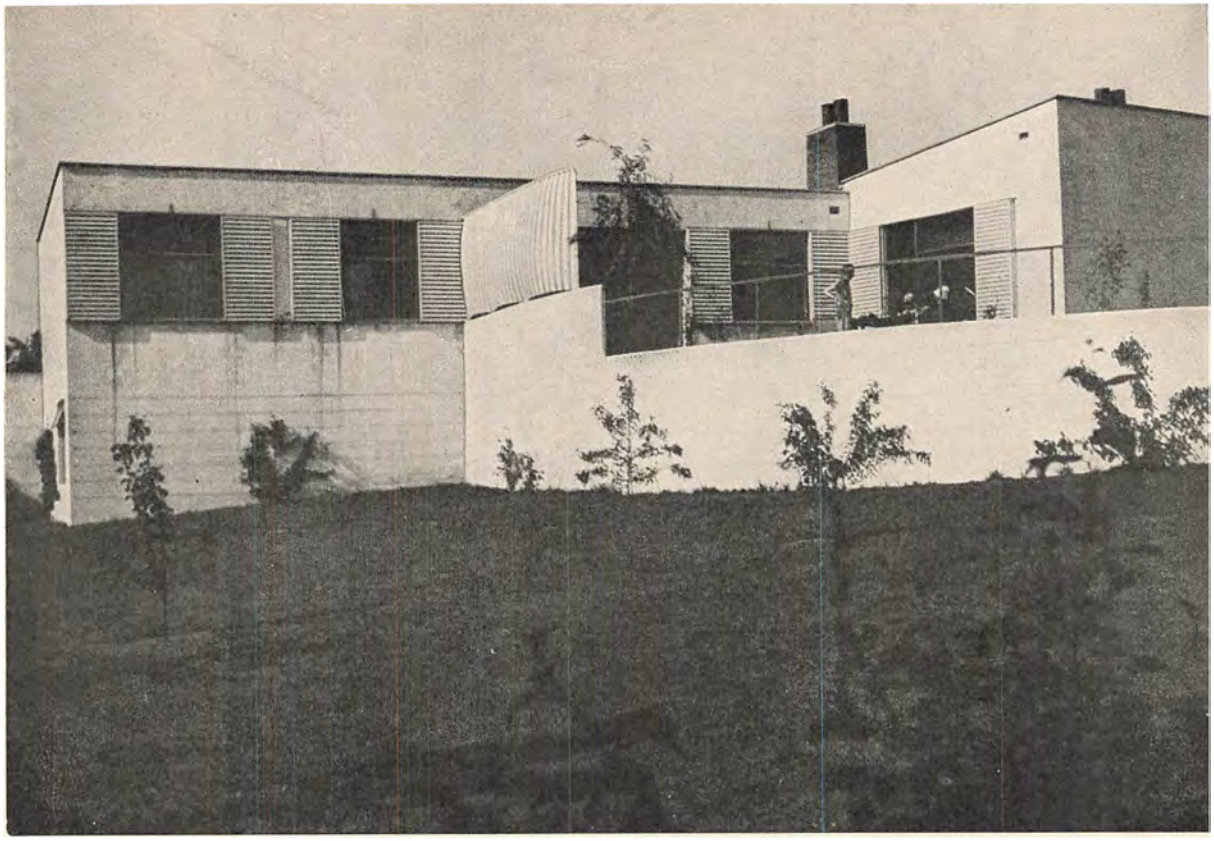
Hensynet til andre.

Selvfølgelig er det forskelligt for mange af os. Drømmen om det ideale Hjem er ikke ens for alle Mennesker, men selv om vi stiller individuelle Krav til Boligen i vore Dage, saa forlanger vi som Helhed, at den skal være en praktisk og bekvem, hensigtsmæssig Ramme om vores daglige Liv i Arbejde og Hvile.

Det ideale Hjem.

Frisk Luft og Sol er de første Betingelser for alt Liv, det er gaaet op for os, saa det er to absolutte Krav til Nutidens Bolig, og dem kan vi faa tilfredsstillet de allerfleste Steder i Dag, enten vi søger efter et lille eget Hus med Have eller bare en Lejlighed med Altan. Udviklingen gaar kun i den Retning. De bekvemme Forbindelser i Københavns Nærtrafik har her for Hovedstadens Vedkommende i høj Grad forøget Mulighederne for dem, der søger en moderne Bolig.

To absolutte Krav.



Udestue ved Dr. Hamburgers Hus i Gentofte. Tegnet af Ark. Johan Pedersen.

Udestuen

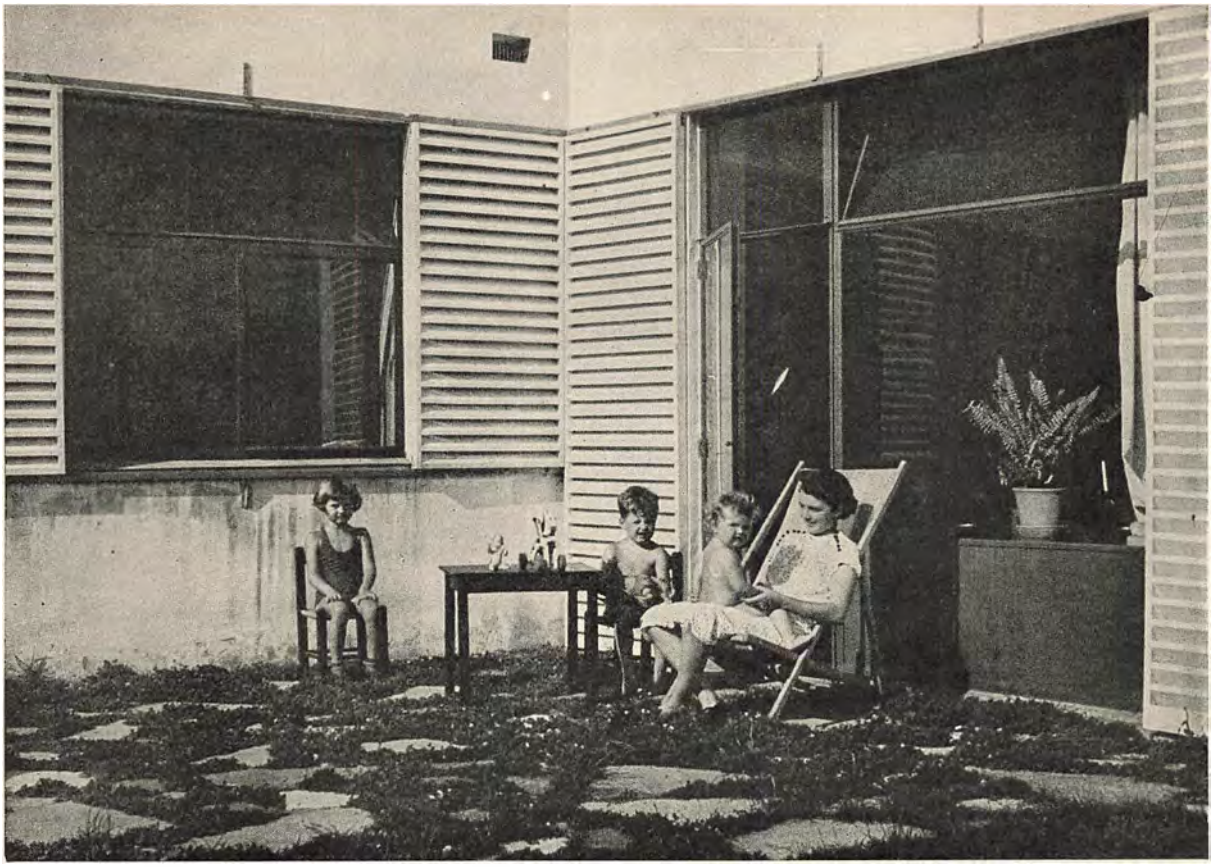
Har man sit eget Hus, kan man indrette en Sommerstue til Friluftsliv og Solbad, som kan blive Hjemmets værdifuldeste Element.

I den indre By.

Hvis man stiller det Krav til sin Bolig, at den absolut skal ligge i den indre By, maa man være forberedt paa at betale for det, hvis man ikke til Gengæld vil give Afkald paa de Lettelser, en tip-top moderne Lejlighed byder, og tage til Takke med en ældre, moderniseret Lejlighed.

Den dyre Kvadratmeter.

Hvis man stædigt holder fast paa, at man vil have god Plads efter gammeldags Begreber, bliver det nødvendigt at vælge en af de gode, gammeldags Lejligheder, hvor Rummenes Størrelse maa opveje deres upraktiske Beliggenhed og Indretning (Langeliniegangen fra Køkken til Spisestue!), hvis man — vel at mærke — ikke har Raad til at betale en ligefrem svimlende Husleje. Vi betaler jo pr. Kvadratmeter, og jo flere af Teknikens Vidundere vi bliver i Besiddelse af, jo dyrere er Kvadratmeteren.



Her ser De, hvordan Familien nyder godt af denne Sundhedskrog ved at bruge den til at tage Solbad i. Detaille fra Dr. Hamburgers Udestue.

Lige hvad vi skal bruge.

Men er det ikke ogsaa et Spørgsmaal, om vi i Dag, hvor det er saa vanskeligt at faa Hjælp til at holde de dyre Kvadratmeter, ikke staar os ved at have lige netop det Antal af dem, vi skal bruge, og ikke flere?

Hvad saa?

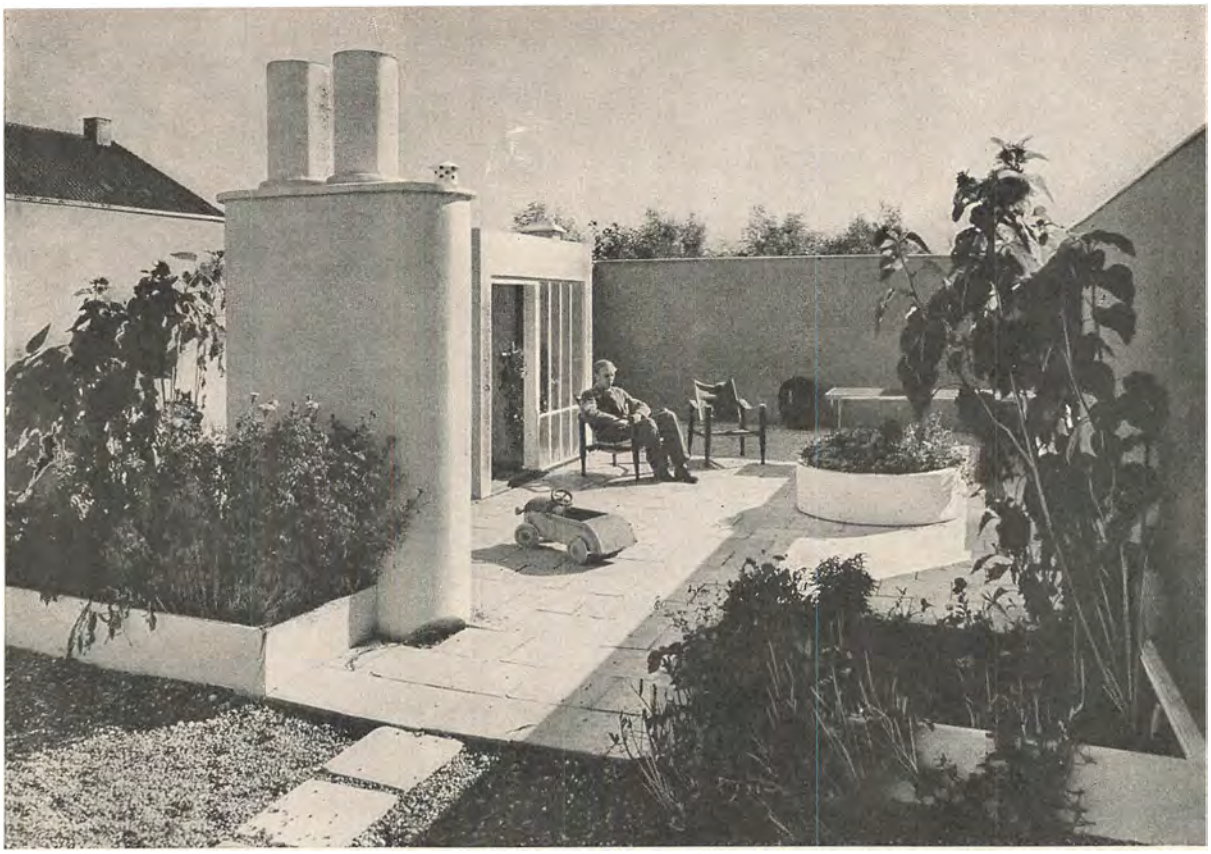
Faktum er, at hvis vi, naar vi har gjort vores Regnestykke op med Hensyn til, hvad vi har Lov til at betale i Husleje, og gjort vores Undersøgelser med Hensyn til, hvad vi kan faa for de Penge, er naaet til det Resultat, at vi staar til en Toværelserslejlighed med eller uden Kammer, men med Bad og Køkken, saa melder det næste Spørgsmaal sig straks: hvordan skal vi nu indrette os?

Kaos eller hvad?

Skal den ene af de to Stuer laves til Soveværelse med to rigtige Senge og hele Resten af Familiens Liv koncentreres i den anden Stue, hvor der altsaa skal spises, arbejdes, modtages Gæster og høres Radio? Vil disse forskellige Formaal mon ikke komme i Konflikt med hinanden?

Sove i Stuen?

Er det ikke mere hensigtsmæssigt, hvis man arrangerer sig,



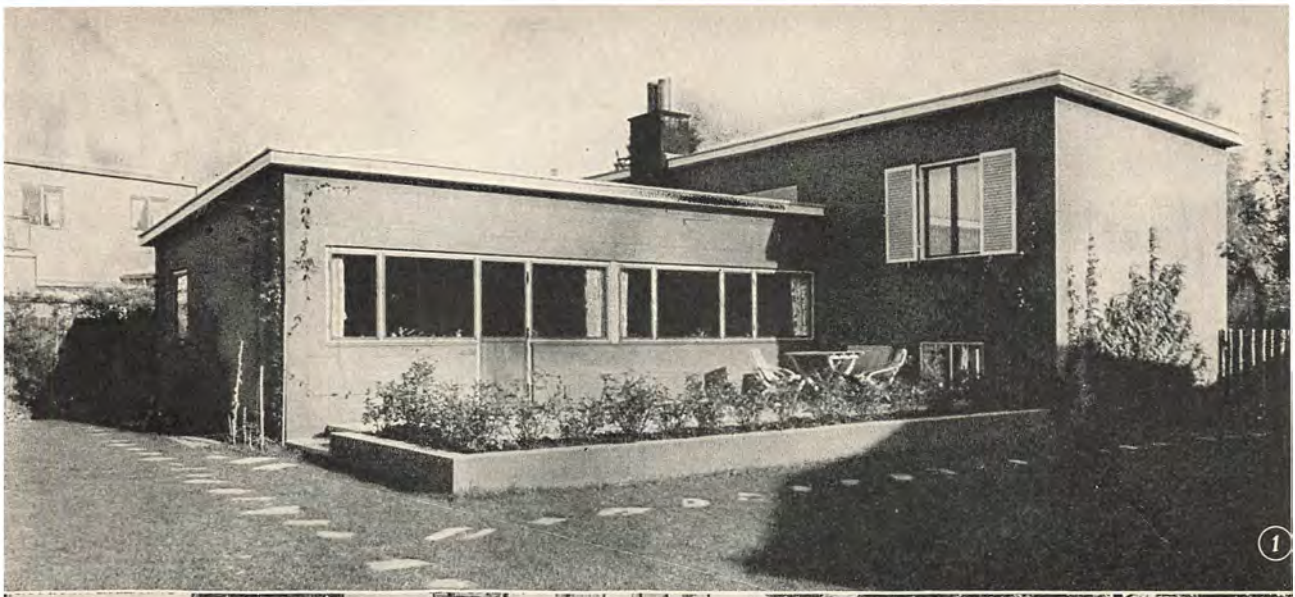
Udestue paa Taget af Arkitekt Mogens Lassens eget Hus. Fot. Rading
Alle nysgerrige Blikke er komplet udelukkede.

saa man kan opholde sig i begge Lejlighedens Rum? Nu om Stunder, hvor alt, hvad der hører under Paaklædning og Toilette, kan henlægges til Badeværelset, er der jo intet som helst til Hinder for, at man kan sove i en af sine Stuer eller i dem begge to, hvis man bare har den virkelig bekvemme Divan eller Ottoman og et let tilgængeligt Forsvindingssted til Sengeklæderne om Dagen.

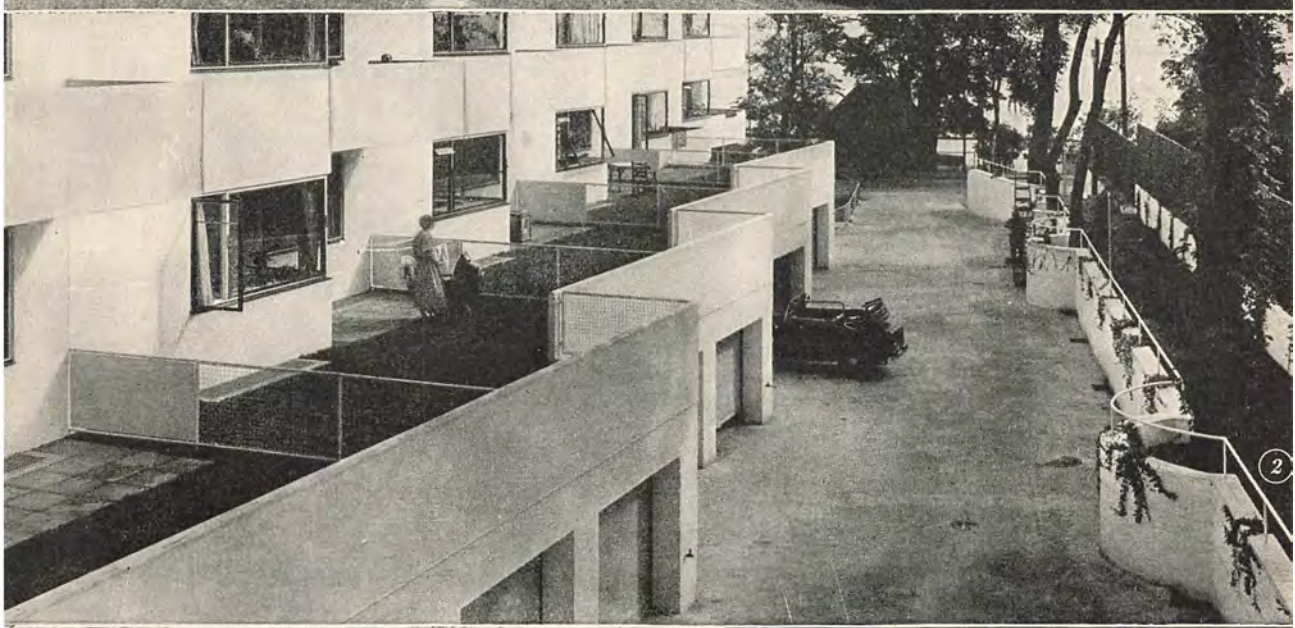
Sengen parat!

Eller er der det? Mange unge Koner, som i hele deres Ungpigetid har maattet sove i Fædrenehjemmets Opholds- eller Spisestue og maaske har lidt under, at de hver eneste Aften maatte lufte Tobaksrøgen ud og rede Divanen op, naar de andre var gaaet til Ro, før de selv kunde komme i Seng, stiller først og frem-

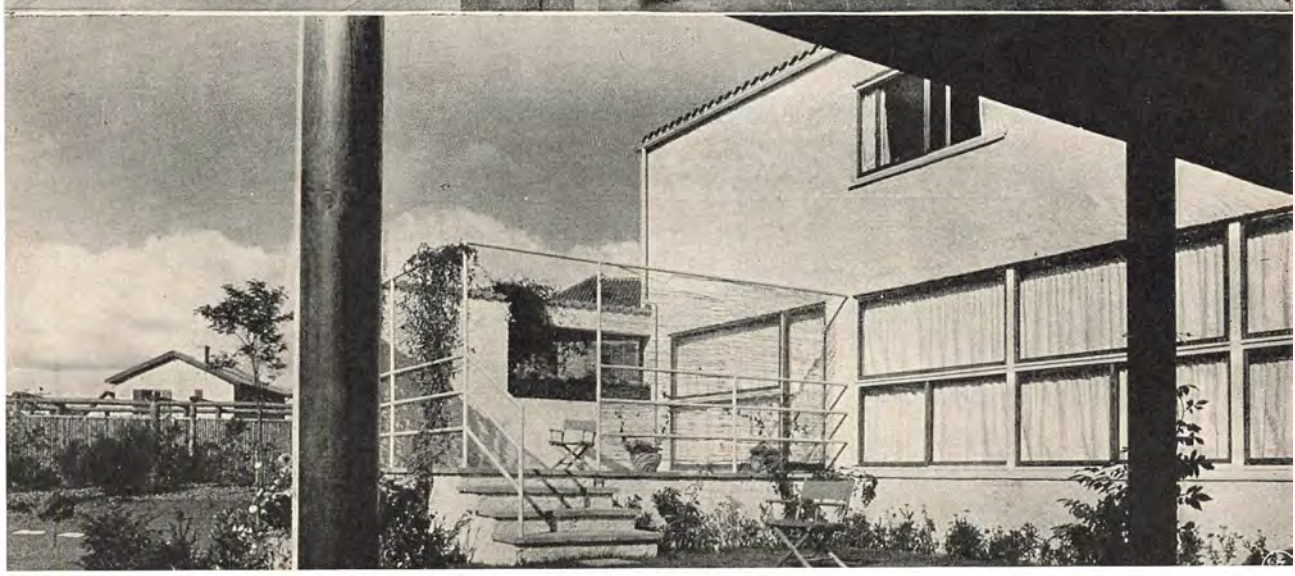
1. Det at bygge sit eget Hus giver den store Fordel, at man kan indrette sig en Udestue i en lun Lækrog, som De ser her. 2. Endnu er der kun meget faa Steder, man faar en Udestue i en Etagelejlighed, som her i Bella Vista. 3. Her er en Udestue helt beskyttet mod nysgerrige Blikke, saa den kan bruges som Solarium, selv for Nøgenkultur.



1



2





Hvis man vil sove i sin Stue, maa man indrette sig en god Seng, som man ligger godt i, og som ogsaa er anvendelig om Dagen. Har De en Kiste eller et andet Sted, hvor De kan opbevare Deres Sengeklæder om Dagen, kan De bygge Deres Seng af 6 smaa Fjedermadrasser, der sidder tæt sammen i en Ramme og er nemme at tumle med, naar de skal gøres rene. Som her.

mest det Krav til deres eget Hjem, at de vil have en rigtig Seng, der staar parat i et friskt udluftet Værelse.

Spise i Køkkenet.

Det gør ikke noget, selv om det er et Kammer, der er saa lille, at bare Sengen kan være der. Og er der ingen Kammer, foretrækker de at have et Soveværelse og saa spise i Køkkenet til daglig. Det er i alle Tilfælde et Problem, som mange maa tage Stilling til.

Ned med Stadsestuen!

Een Ting kan vi forhaabentlig allesammen være enige om at faa taget Livet af een Gang for alle, og det er Stadsestuen, som staar til Pynt og kun betrædes i rengørende Øjemed eller ved

---

Over dem lægges en stor god Madras betrukket med Møbelstof, her er Omgivelserne sort- og hvidplettet Kalveskind. Men man kan anvende, hvad man vil. Saadan ser den ud om Dagen.
Og saadan om Natten, naar den er redt op. →







Spisekrogen er her anbragt tilbage i Stuen, da ingen bruger Bordet ved Dagslys. Til Gengæld er der en god Arbejdslampe over Bordet, saa man kan se om Aftenen. Fruen er her alene hjemme hele Dagen og har sat sit Sybord, hvor hun tilbringer mange Timer, hen ved det store Vindue, der giver Stuen Lys og Sol. (Fra Snedkermester Peder Pedersen.)

højtidelige Lejligheder. Den er for dyr i vore Dage, hvor hver Kvadratcentimeter maa tages med i Betragtning. Vores Hjem skal være til at bo i og ikke noget Musæum.

Halvanden Time af fire og tyve.

Men selv for Familier, som indretter sig i en større Lejlighed, melder der sig mange Problemer. Kan man forsvare i vore Dage, hvor Kvadratmetrene som sagt er saa dyre, at indrette den ene af Stuerne som Spisestue, saa man faktisk kun bruger den højt regnet halvanden af Døgnets fire og tyve Timer? Er det ikke for flot?

Spisekrogen gør Nytte.

Er det ikke rimeligere at indrette et passende Hjørne af Opholdsstuen som Spisekrog? I en Familie med Børn vil Spisekrogen jo uden for Spisetiderne ogsaa kunne være til Nytte. Det store faste Bord er glimrende til Børnenes Lektielæsning eller Fritidsbeskæftigelse og uundværlig for den Husmoder, der giver sig af med at klippe og sy sit eget og sine Børns Tøj. Her finder de forhaabentlig det gode sunde Lys til at arbejde i.

Hver sin Hule.

Er Børnene i Familien blevet saa store, at de studerer, er det et stort Gode, at Udviklingen inden for Boligbyggeriet ogsaa har tænkt paa dem. At der findes To- og Treværelserslejligheder med to og flere Kamre, saa de voksne Børn, der skal have Ro til deres Arbejde, kan faa hver sin private Hule.

Det siger sig selv, at to Søskende, selv om Familien er saa



heldig, at det er to Brødre eller to Søstre, kan have saa vidt forskellige Interesser, at de er gladere for og har langt større Gavn af hver for sig at disponere over et Rum paa seks Kvadratmeter, det lovbefalede Minimumskammer, end for at dele et Værelse paa tolv Kvadratmeter.

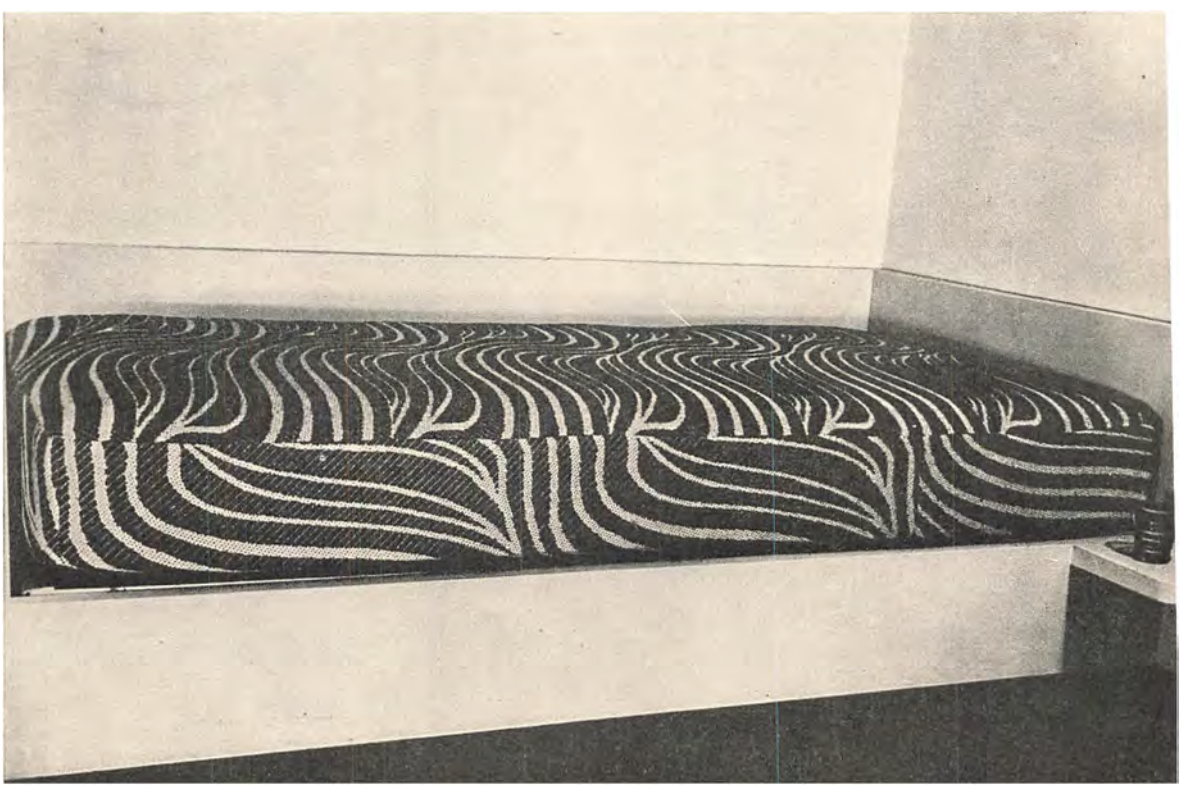
Naar det store Øjeblik er kommet, hvor et Barn faar sit eget Værelse, bør det ogsaa selv til en vis Grad udspekulere og bestemme Værelsets Indretning, for her at gøre sine første Erfaringer, selvfølgelig under de moderlige Vinger. Men Forældrene bør, hvor det gælder Anskaffelser, raade den opvoksende Generation til at gaa frem efter Princippet lidt men godt, og tænke paa, at Møblerne i Studenterhulen rimeligvis engang skal danne Grundlaget for et eget Hjem.

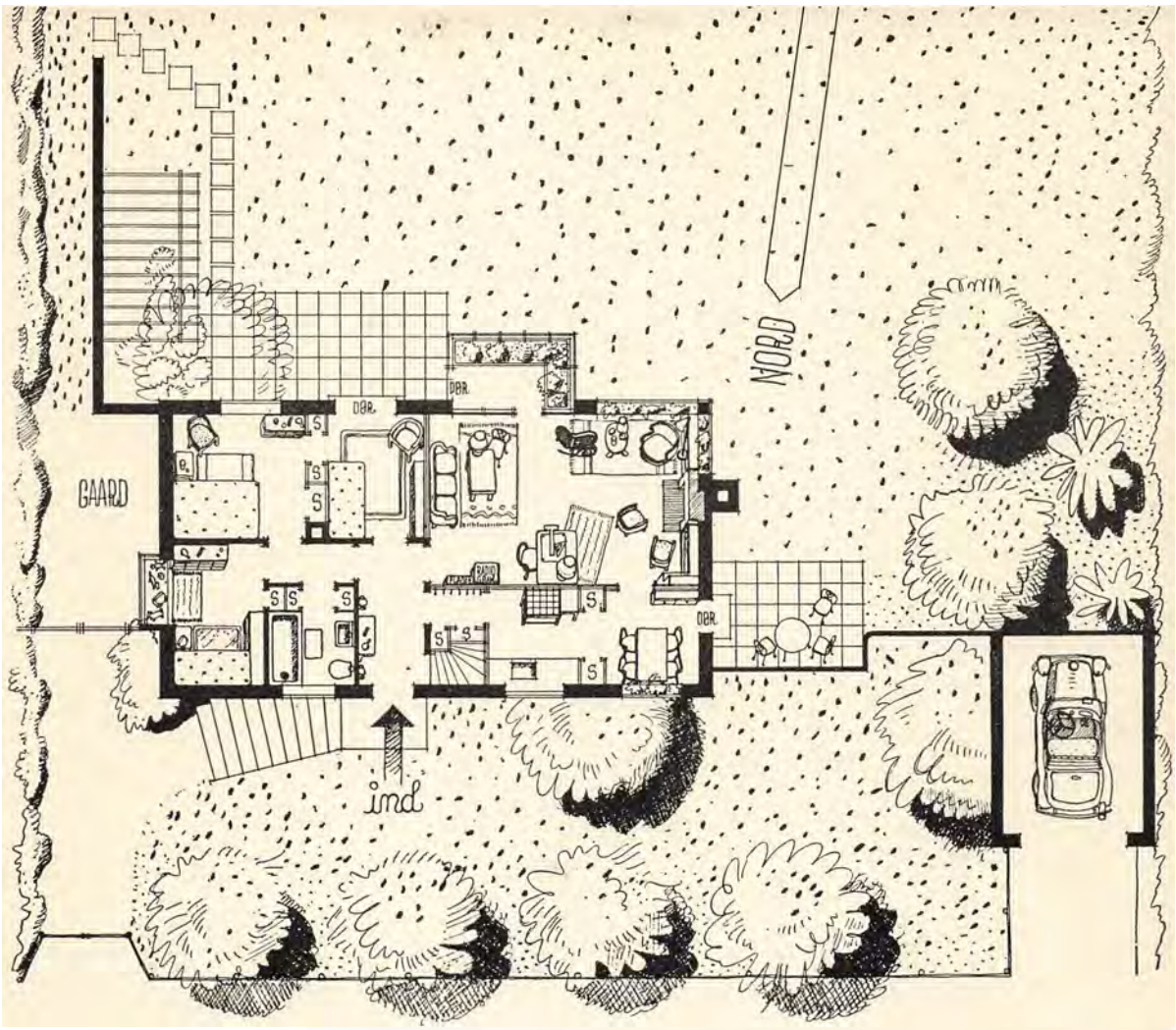
Henrivende Spisekrog ved Vinduespladsen i Sol og Lys mellem grønne Planter.
(Arkitekt M. Steffensen.)



Gammelt og nyt gaar godt sammen. Spisepladsen i Arkitekt Mogens Lassens Hus. Moderne Bord omgivet af gamle Stole, og moderne Porcelænsskab med Laage baade fra Køkken og Stue, flankeret af gamle Kellinghustallerkener.

En anden Maade at indrette sin Seng paa, hvis man vil sove i sin Stue eller opholde sig i sit Soveværelse, er denne Kasse, der gaar helt ned til Gulvet, og Laaget er Spiralmadrassen. Sengeklæderne puttes om Dagen ned i Kassen. — Forneden: Saadan ser Sengen ud om Dagen. Madrassen er betrukket med Møbelstof, og det lille Bord til højre er bekvemt at sætte fra sig paa.





Plan over Arkitekt Thorballs eget Hus: Naar De kommer ind ad Døren, fører Døren paa højre Haand ind i Køkkenet, hvorfra man kommer ind til Spisepladsen, der har Dør ud til Sommerspisepladsen i det fri. Gaar De helt frem i Entreen og ind til højre, kommer De ind i den store Opholdsstue, hvorfra man gennem Vinterhaven gaar videre ud i Haven. Lige ud for Entreen ligger hans Soveværelse, gaar De til venstre hen i Entreen, ligger Badeværelset paa venstre Haand, Barneværelset lige for og Fruens Soveværelse til højre.

SKAL VI HAVE VORES EGET HUS

Eget Hus.

Spørgsmaalet om, hvorvidt man kan faa Raad til at bygge sit eget Hus, er brændende i mange Familier. Adskillige Mennesker har maaske nok vældig Lyst til at faa eget Hus, men gør sig ikke rigtigt klart, hvor meget man skal kunne disponere over i Penge for at faa dette Ønske opfyldt.



For at skaffe en lille Orientering, ogsaa paa dette Felt, har vi bedt Arkitekt Knud Thorball oplyse os om, hvordan Forholdene stillede sig for ham, da han byggede sit eget Hus paa Grøndalsvej, som De her vil se i Tegning og Fotografier.

Selvfølgelig maa man gøre sig klart, at det har saavel For- som Bagdele at være Husejer. Det er ikke blot Forrentningen af de Penge, der staar i Huset, man maa regne i Husleje, men ogsaa, hvad der løber paa i Vedligeholdelse.

⟵ Kig fra Køkkenet ud til Spisepladsen. Læg Mærke til det praktiske Skab, som aabnes fra begge Sider, og Døren ud til Sommerspisepladsen.

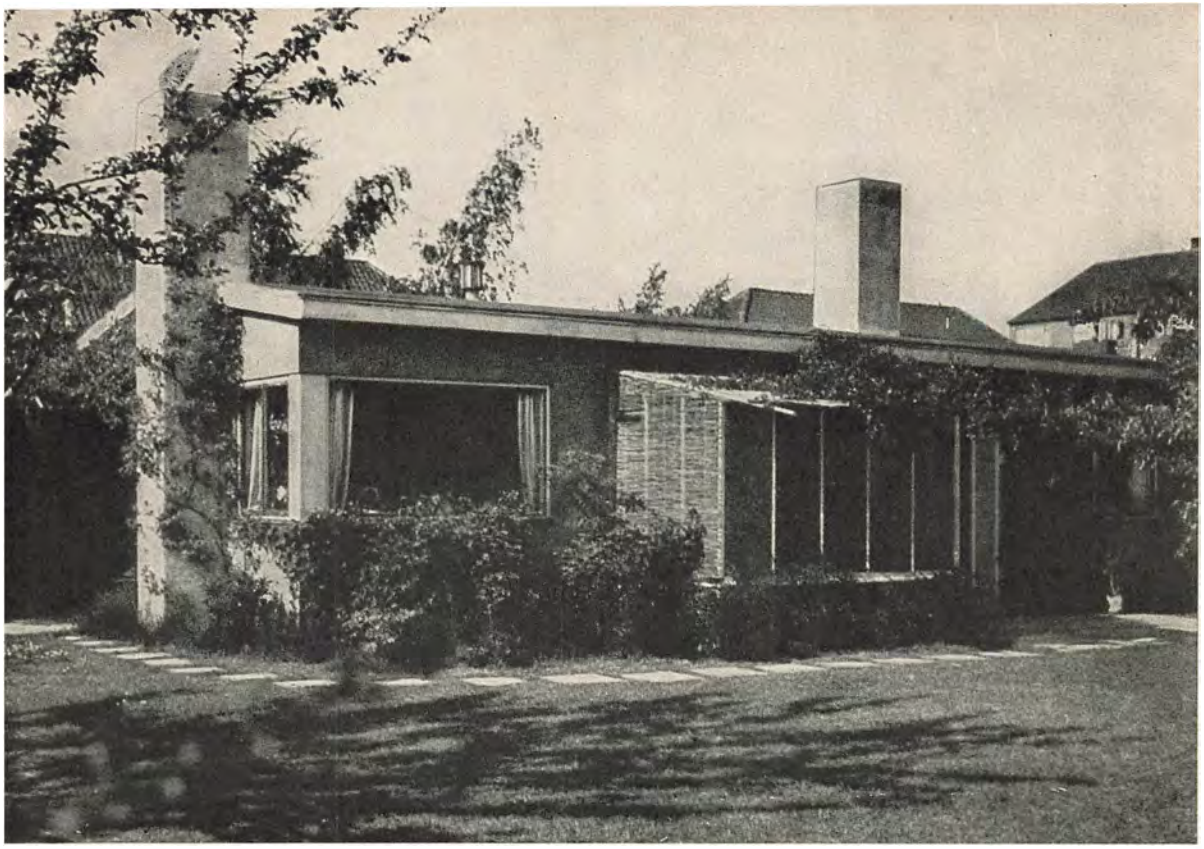
Hvad skal jeg præstere for at faa eget Hus?

Køb af Grund.

Det Spørgsmaal stillede vi Arkitekten. Her har De Svaret: Dersom De ikke har købt nogen Grund, vil jeg tilraade, at De beder Deres Arkitekt om Hjælp til dette for hele Byggeriet saa vigtige Punkt. Arkitekten er i mange Tilfælde



Kig fra Spisepladsen ⟶ ind i Køkkenet.



Arkitekt Thorballs Hus set fra Haven.

bedre klar over eventuelle Mangler ved Grunden, for Eksempel forkert Solretning, Servitutter og lignende.

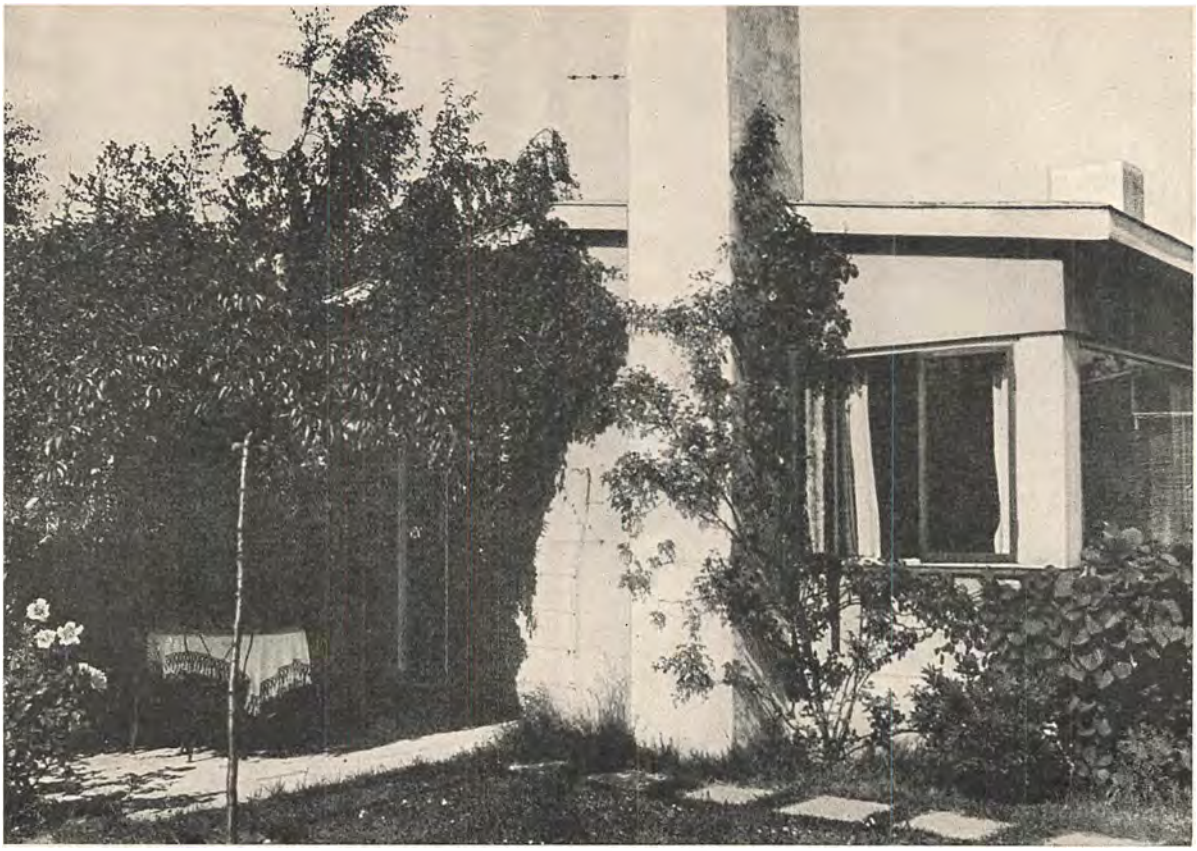
Selve Bydelen maa De naturligvis selv bestemme, jo længere ude i Byens Periferi, jo billigere bliver Grunden. Jeg selv besluttede mig til at bo centralt paa Frederiksberg, hvor Grundene dengang (1931) var forholdsvis billige, 4 Kr. Alen², ialt ca. 10.000 Kr.

Slot eller Hus?

Lad os nu antage, at De efter megen Søgen lige fra Amager til Rungsted endelig finder en Grund, der i alle Maader passer Dem og til 10.000 Kr. Hvad skal De saa have bygget? Et Slot eller et lille et-Etages Hus som for Eksempel mit eget?

Husets Pris.

Det har i Byggesummen kostet ca. 21.000 Kr. og indeholder: Opholdsstue med Drivhus, 3 Soveværelser, et til hver af Familiens Medlemmer, Spiseplads i Forbindelse med Køkken — Bad — WC — og i Kælderen en større Spisestue til Selskabsbrug, samt Vaskerum — Viktualierum — Tørrerum — Brændsels- og Fyrrum og Pulterkammer. Desuden indeholder Huset alle mo-



Et Hjørne af Arkitekt Thorballs Hus. Kaminskorstenen og Opholdsstuens Hjørnevindue ses til højre, Sommerspisepladsen til venstre.

derne Installationer og 1. Klasses Udstyr som Parketgulve — Mahognidøre m. m. Men til Byggesummen kommer der efter mine Erfaringer et Tillæg paa ca. 20 % til Dækning af øvrige Omkostninger som: Stikledninger (Vand, Gas, Elektricitet) — Honorarer — Tryk af Tegninger — Bygningsattest — Kurstab m. m., saa den samlede Sum til Huset bliver ca. 35.000 Kr. Den aarlige Udgift bliver ca. 2400 Kr., nemlig ca. 7 % af Husets samlede Pris.

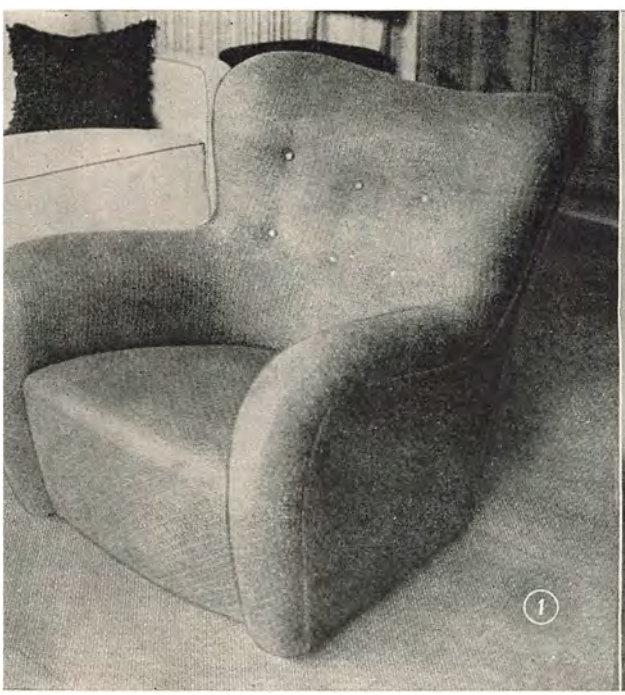
Kontanterne?

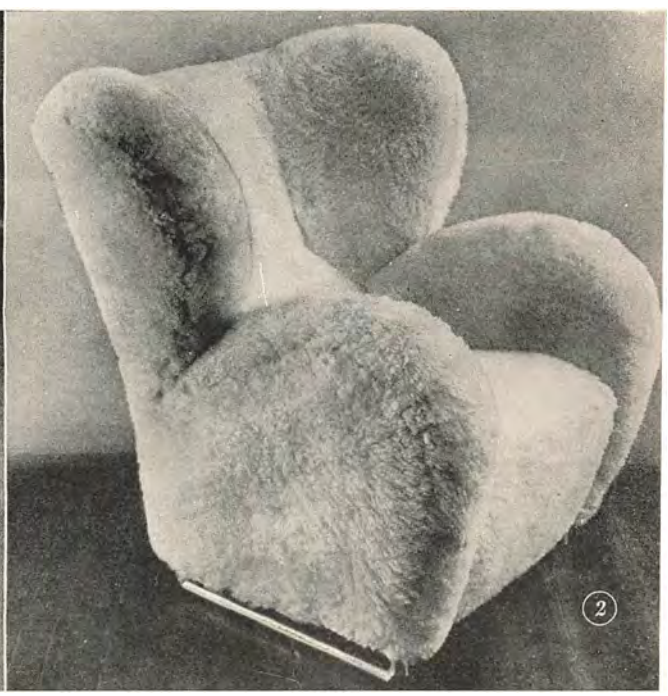
Men hvor mange kontante Penge skal der til for at bygge saadan et Hus, vil De spørge; ja, det er meget forskelligt, det afhænger meget af, om De kan faa Grunden med en lille Udbetaling — Prioritering — m. m. Men normalt skulde man kunne opnaa ca. 16.000 Kr. i saakaldte offentlige Midler (1. og 2. Prioritet); kan Grunden faas med ca. $^1/_3$ Udbetaling, saa har De et samlet Laan paa ca. 22.000 Kr. og skal saa selv udrede ca. 13.000 Kr.





Valget af magelige Stole er et vigtigt Problem i alle Hjem. Her ser De til venstre en meget magelig Stol med Træarme og ellers polstret og til højre en dejlig Hvilestol, som ikke fylder alt for meget i Stuen. Tegnet af Arkitekt Acton Biørn.





Til venstre en moderne polstret Stol og til højre et Vidunder i hvidt Lammeskind. Begge tegnet af Arkitekt Flemming Lassen. Alle fire Stole udført af Snedkermester A. J. Iversen.



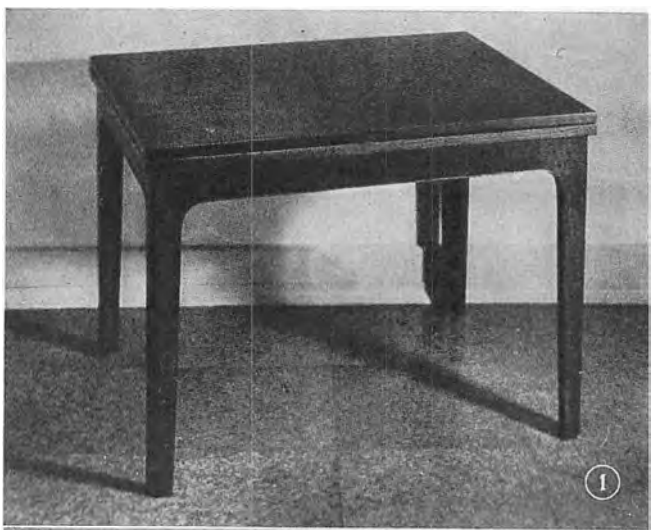
NAAR VI BEGYNDER FORFRA

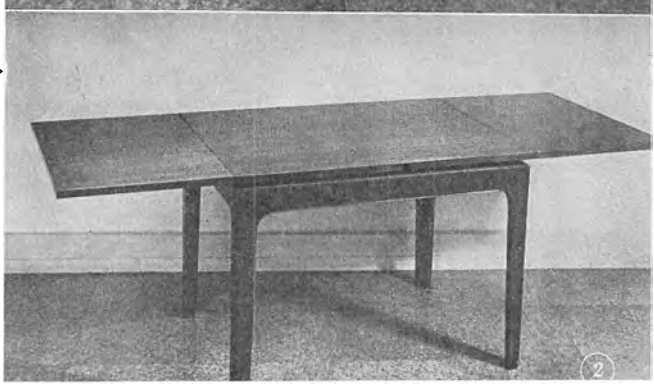
Det er virkelig en meget alvorlig Opgave, to unge uerfarne Mennesker, der skal indrette sig et Hjem sammen, staar overfor. Tænk, hvor meget der er at vælge imellem, og hvor vigtigt det er for dem, at de vælger rigtigt. Instinktmæssigt har de heldigvis en vis Skræk for at rette sig efter de sikkert velmente Raad fra den ældre Generation, men hvor kan de gaa hen og faa de kloge, gennemtænkte Raad, de føler, de trænger til?

Hvis det er lige meget, hvor mange Penge de bruger, kan de jo bare købe ind og kassere det, de efterhaanden finder ud af, de ikke har Brug for — kun Besvær med at holde. Men er det nogensinde lige meget?

Den økonomiske Basis for Starten af de allerfleste unge Hjem tillader jo sjældent mislykkede Eksperimenter, saa det er ikke saa underligt, hvis de føler sig lidt usikre.

← Spiseplads med moderne Bord, der kan stilles højere og lavere efter Behag, hvis man skifter Stole. (Fotograferet i Magasins Boligby. Arkitekt Mogens Lassen. Snedker Fritz Hansens Eftf.).





Saadan trækker man et Bord ud ← nuomstunder. Unægtelig baade nemmere og smukkere end det gamle Mas med at sætte Plader i.



Hvis man ikke har Raad til at købe en polstret Lænestol og ikke synes, man kan undvære en magelig Stol, kan man udmærket stille en smuk Kurvestol ind i sin Stue.

Begynd med det absolutte Minimum.

Det klogeste de unge Mennesker i denne Situation kan gøre, er ubetinget at gaa til s i g s e l v om Raad og Vejledning. De maa begynde med det absolutte Minimum af Møblering og saa efterhaanden som de synes de faar Raad til det og bliver klar over, hvad det egentlig er for Møbler, de vil b o i og l e v e i, bygger de lidt efter lidt deres Hjem sammen, saa det i videst mulig Udstrækning kommer til at svare til det Hjem, de ønsker sig. Det fuldt færdige Hjem ved Brylluppet rummer mange Farer for Fortrydelser og forsinker i bedste Tilfælde Forbedringerne.

Den bitre Fortrydelse.

Har man først købt et kolossalt kostbart Pragtstykke af et Skrivebord, maaske uden at overveje, om Skrivebordet som Livsbetingelse stod i Forhold til det Hul, det slog i den Kapital, man skal bygge sit Hjem sammen af, saa s t a a r det der, og det er for sent at fortryde, naar man efterhaanden, som man begynder at leve det daglige Liv i sit Hjem, opdager, at det jo i Virkeligheden var en magelig Sofa eller et Par rigtig gode Lænestole, man skulde have haft for de Penge.



Denne Bambusstol, som kun koster halvt saa meget som en Lænestol, er baade magelig og bekvem at sidde i, ogsaa med et Strikketøj.

De allerfleste af os har jo, før vi gifter os eller paa anden Maade faar eget Hjem, lidt jordisk Gods, som vi er kommen til ved Arv eller Gave. Og det er baade dumt og letsindigt, selv om det maaske ikke netop er de Ting, man kunde ønske sig, at kassere dem, i Stedet for at begynde sin første selvstændige Tilværelse med dem som Basis. De kan jo tidsnok blive ryddet ud, den Dag man med Sikkerhed ved, hvad det er, man vil have i Stedet for, og hvor man har Raad til at anskaffe sig det.

Vent paa det bedste.

Man vil mange Gange senere hen i Livet glæde sig over, at man ikke gik paa Akkord med sig selv og købte et billigt Surrogat for det Møbel, man ønskede sig, men havde det moralske Mod, som kaldes Taalmodighed, til at vente, til man kunde faa det bedste. — Mens vi taler om gamle og nye Møbler, er det selvfølgelig ikke min Mening, at man skal se hen til den Dag, hvor man kan smide alle sine gamle Møbler ud. Mange af dem har baade skønhedsmæssig og praktisk Værdi og hævder sig brillant mellem de



Har man ikke Raad til at købe moderne Stole straks, naar man faar sit moderne Bord, giver man de gamle Plydses Cretonnechemiser paa.

bedste Ting af i Dag. Men hvis man mangler seks Stole og ikke har Raad til at købe de Stole, man finder smukke og gode at sidde paa, saa gør man klogt i at klare sig med de seks Plydskadavere fra Mors Pulterkammer eller fra Sommerhuset, hvor den Slags afdankede Familiemøbel-Medlemmer jo plejer at komme paa Aftægt, til man faar Raad til at købe de Stole, man kan lide.

En lille Chemise.

I Mellemtiden giver man saa de Plydses en net og billig lille Cretonne-, Sirts- eller Chintzchemise paa, og saa kan de storartet gøre Fyldest ved det mest moderne Bord, til Afløsningens Time slaar.

Møbler — ikke Møblementer.

Det er et glædeligt Tidens Tegn, at vi hører Folk snakke om Møbler og ikke om Møblementer. For det er vel nok stik imod al sund Sans, at man skal tvinges til at købe et Par Medaillonstole og diverse smaa Stole, fordi man trænger til en Sofa. Den moderne Opholdsstue med sine forskellige Elementer: Arbejdspladser, Sludregrupper, Spisekrog og eventuelt Børnenes Legekrog, har i sin sunde, frodige Naturlighed sprængt alle Muligheder for Dagligstuemøblementer.

Vi samles i Sludrekrogen.

Og netop derfor finder vi os saa godt tilrette i Opholdsstuen, naar den er møbleret med god Smag, ud fra Forudsætningen: Stuen, som vi allesammen bor i. Det gaar med de moderne magelige Stole som med os selv: de optræder enkeltvis, personlige i Form og Betræk, men derfor samles de gerne i Sludre-



Huset hvor de to tomme Stuer laa.

krogen. Antallet af Møbler er blevet færre i vore moderne Stuer, men til Gengæld er de blevet bekvemmere og mere anvendelige. Saa vi, der bor der, har kun vundet ved Byttet.

TO MENNESKER TO TOMME STUER BARNDOMSMØBLERNE OG 1000 Kr.

Et Eksempel fra det daglige Liv.

For at vise Dem, at det ikke er en Umulighed paa en beskeden økonomisk Basis at skabe et smukt og hyggeligt Hjem, der tilfredsstiller de Krav, to unge Mennesker i Dag stiller til Tilværelsen, har vi faaet Lov til at gennemfotografere Havearkitekt Troels Erstads og hans Kones To-Værelserslejlighed. Samtidig viser vi Dem et detailleret Regnskab over de Møbler og Ting, de to unge Mennesker anskaffede til at supplere deres sammenbragte Ungkarleværelser fra de fædrene Hjem med.

Fakta. Lejligheden er en To-Værelserslejlighed paa Strandvejen nær S-Tog Stationen i Klampenborg med Bad og Køkken og alle moderne Bekvemmeligheder. Pris 1000 Kr. om Aaret plus 100 Kr. i Varme.

Foreliggende Fakta:

Hun ejer: En Elmetræsseng arvet fra Bedstemor, et Pæretræsbord med to Skuffer i og en enkel Reol af Elmetræ til at hænge paa Væggen, plus en morsom Gyngestol, ogsaa fra Bedstemor. Den er i sin Tid købt i Wien. Et Duntæppe.

Han ejer: En god Staalseng og et Skabsskrivebord. Et Duntæppe. Tilsammen ejer de 1000 Kroner.

Først bestemmer de sig til at gøre hendes smukke gamle Elmetræsseng til et af Dagligstuens Hovedpunkter ved at lave den om til Sofa. At købe en god Sofa vil slaa alt for stort et Hul i deres Kapital. Altsaa opstaar Problemet: Hvordan møblere Soveværelset? Det maa her lige bemærkes, at Mand og Kone begge er arbejdende Havearkitekter.

Det første Problem løses ved, at hans store Skabsskrivebord tages itu, saa de to Skabe bliver taget i Brug til at have Undertøj i, og samtidig til at fungere som Hovedendestykker for de to Senge og som Natborde med Lamper paa om Natten.



Hvordan Skrivebordet og Staalsengen blev til et Sovekammermøblement. Se Beskrivelsen i Teksten.

Sengeproblemet.

Staalsengens to ens Endestykker bliver de to Senges Fodstykker, der anskaffes en Spiralmadras og en stoppet Madras til den anden Seng, og de to Senge er færdige. Den oprindelige Skrivebordsplade kasseres og Skabene forsynes med to billige Asketræsmøbelplader.

Tegneplads.

Sengene stilles langs hver sin Væg i det smalle Soveværelse med



Naar Fru Erstad bruger Natbordene som Tegnebrætsunderlag.



Løber paa Gulvet imellem dem, med det Resultat, at hun faar en ypperlig Tegneplads ved at lægge sit Tegnebræt paa og imellem de to Skabe. Under den ene Seng anskaffes en Kasse til Duntæpperne. Sengetæpperne laves af Gulvkludestof til 3 Kr. Meteren, det krøller ikke, naar man om Dagen bruger Sengene til at sidde paa. De tætte Gardiner laves af samme billige Stof, til Gengæld flotter de sig med et smukt Trækgardin mønstret i en dejlig rød Farve af et dyrt Stof og køber praktiske brugbare Lamper.

I et Hjørne staar en magelig Kurvestol, ellers er der kun en lille Taburet. Gulvet i Soveværelset hol-

← Spisepladsen med det gamle Bord, Skomagerstolene og Straalampen.

der de hvidskuret, det faar en Omgang med Skurepulver en Gang om Ugen og er nemt at holde. Væggene er hvide, halvt Limfarve og halvt Kalk, som ikke smitter af, Loftet og Radiatoren er lavendelblaa. Det er det hele.

Døren af!

Begge Lejlighedens Stuer har kun en Dør ud til den lille Entré, hvor der er et rummeligt indbygget



Vinduespladsen. Læg Mærke til Urtepotteskjulerne af Straa og Missekattens enkle Kasse. ←



Den gamle Elmetræsseng med Clemenstæppet og det moderne Bord foran, Reolen over. Den ene af Thonetstolene ses paa Billedet.

Skab. Der hænger et Spejl med en Hylde under. Omkring Maalerne, som sidder paa Væggen, er der lavet en let aftagelig Kasse, og i Loftet hænger en P. H. Lampe. Døren fra Entreen til Opholdsstuen er revet af og erstattet med et Forhæng, der ind mod Opholdsstuen er af Silkecretonne i et morsomt gammeldags Mønster i smukke Farver, det er foret med et Stykke hjemmevævet Stof i en varm Koralfarve, der vender ud mod Entreen. Dørtrinet mellem Entreen og Opholdsstuen er ogsaa fjernet og Gulvet begge Steder fuldstændig dækket med naturfarvet Kokus.

Spiseplads.

Til venstre i Opholdsstuen, naar man kommer ind ad Døren, staar det gamle Pæretræsbord, der er Spiseplads. Som Stole omkring det staar fire hvidmalede Skomagerstole. Om Dagen falder Lyset fra det store Vindue ind over den, om Aftenen fra det ganske enkle Pendel: en Pære omgivet af en Straaskærm.

Sludreplads.

I et Hjørne af Opholdsstuen staar hendes gamle Seng — mon-



Naar Fru Erstad hygger sig i sin Bedstemoders 100-aarige Gyngestol fra Wien.

teret som Sofa med et quiltet Tæppe og to dekorative Puder. Over den hænger den Elmetræsreol, som de ønsker sig med Tiden at ombytte med en moderne Reol med indstillelige Hylder, der ogsaa skal sidde paa Væggen, eventuelt i Hjørnet.

Foran Sofasengen staar et moderne Bord med en enkel lille Lampe paa. Af Siddemøbler findes her Bedstemors hvidmalede Gyngestol og to Thonet-Stole.

Dekoration.

Paa Radiatoren hænger en enkel hvidmalet Hylde, som tilhører Familiens siamesiske Kat, der sammen med en lille Kaj Nielsen-Figur, en enkelt flot Plakat og et Par morsomme Planter plus en stor Kählerkrukke til Tegneruller og Linealer, er Stuens »Dekoration«.

Paa Gulvet foran Sofaen ligger et Clemens-Tæppe. Foran Vinduet hænger lange hjemmevævede blaagraa Gardiner og i Karmen et luftigt rustrødt Gardin. Tæt under Loftet sidder en stor Stjerne af hvidt Pergament med Lys i.

Anskaffelsesudgifter.

I Entreen.

Entré-Spejl	10	Kr.
Hylde	3	»
Kasse over Maalerne	5	»
P. H. Lampe	16	»
Tilsammen	34	Kr.

Opholdsstuen.

Kokus paa Gulvet	120	Kr.
Clemens-Tæppe	72	»
Forhæng til Entreen ialt	60	»
Stor Kählerkrukke	40	»
To Thonet-Stole à 24 Kr.	48	»
Quiltdække til Sofaseng	35	»
Een Pude, Gave, efter Ønske anden Pude	30	»
Bord foran Sofa	85	»
Kattens Hylde	5	»
Tykke Gardiner	90	»
Tynde Gardiner	15	»
En lille Staalampe	20	»
Anden Lampe	15	»
Straaskærmspendel	9	»
Stor Pergamentstjerne i Loftet	12	»
4 hvidmalede Skomagerstole	30	»
Tilsammen	686	Kr.

Soveværelset.

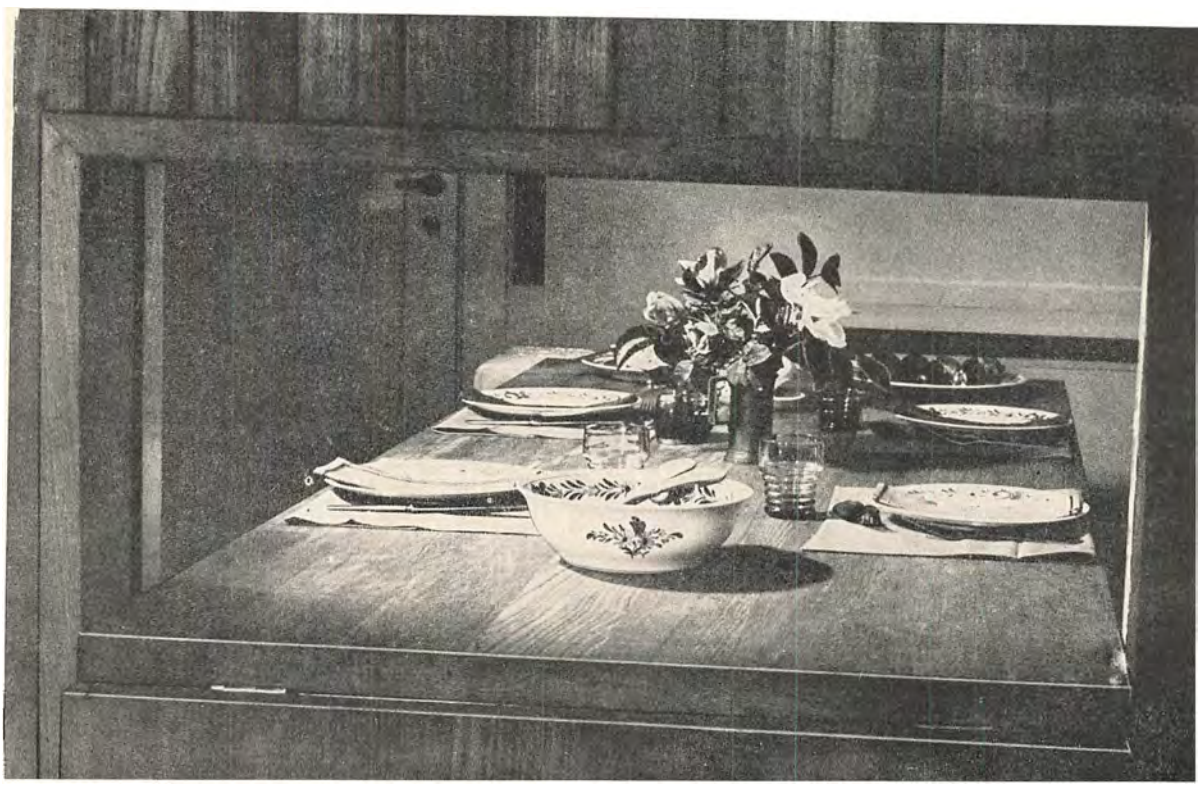
Spiralmadras	25	Kr.
Vegetabilmadras	20	»
Sengetæpper og Gardiner	22	»
Røde Gardiner	35	»
Kasse til Sengeklæder	15	»
Askeplader til Skrivebordsskabene	22	»
Sengeforligger	30	»
Stor Tegnelampe	44	»
Lille Lampe	20	»
Taburet	19	»
Kurvestol	50	»
Tilsammen	302	Kr.
Tilsammen ialt	1022	Kr.

Som Spisestel valgte de et ganske enkelt gulligt Fajancestel, hvor Tallerkenerne koster 70 Øre Stykket, og Standardspiseredskaber. Køkkenudstyr fik de i Brudegave.

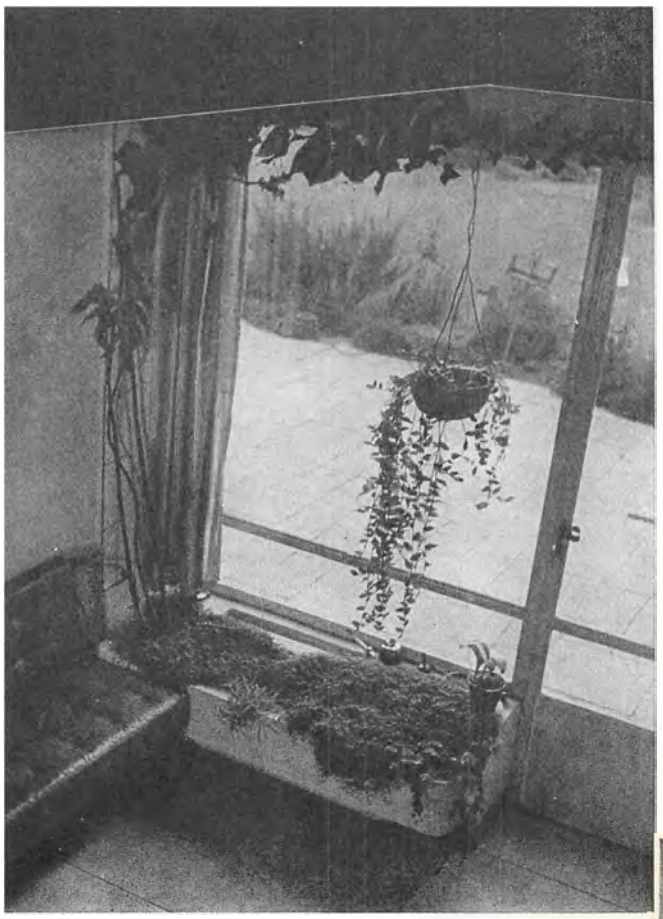


BORD DÆK DIG 1937

Her ser De et moderne Bord dæk Dig! I Køkkenet dækkes Bordet ved Siden af Porcelænsskab, elektrisk Komfur og Køkkenborde, saa skubbes Lemmen i Væggen op. De har et Kig fra Opholdsstuen ud til det dækkede Bord i Køkkenet, og saa faar Bordet et let Skub og glider ind i Spisekrogen. Lemmen lukkes. Bordet har altid sine to Ben i Opholdsstuen, de løber paa usynlige Ruller. (Arkitekt Acton Bjørn i Solodanserinde Else Højgaards Hus i Hornbæk.)







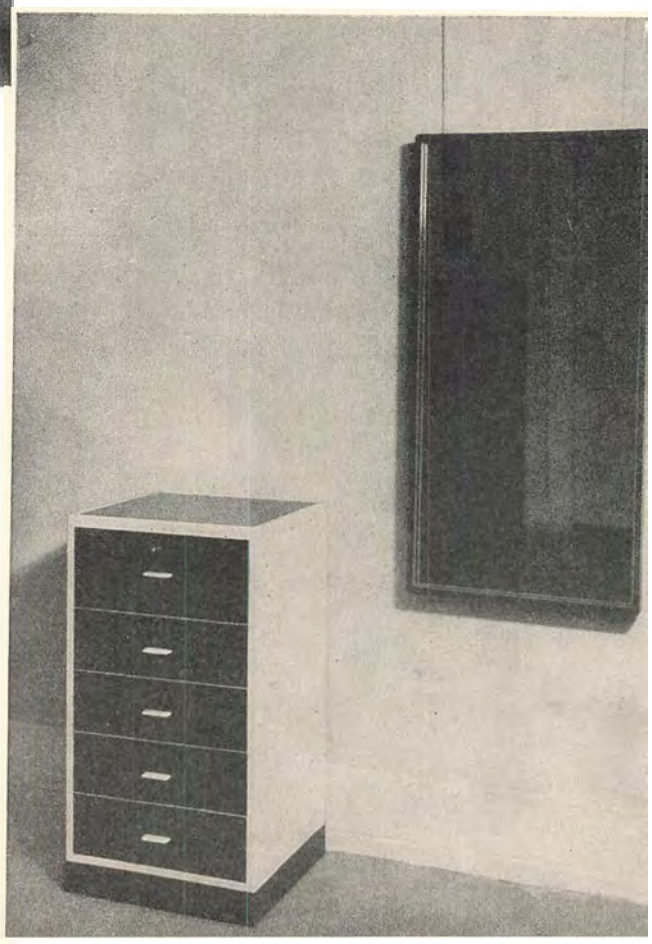
Naar man bygger sit eget Hus, kan man lave Entreen til et lille Paradis. Her ser De et Hjørne af en Forstue i en Villa i Charlottenlund. (Arkitekt Knud Thorball.)

LEJLIGHEDEN RUNDT

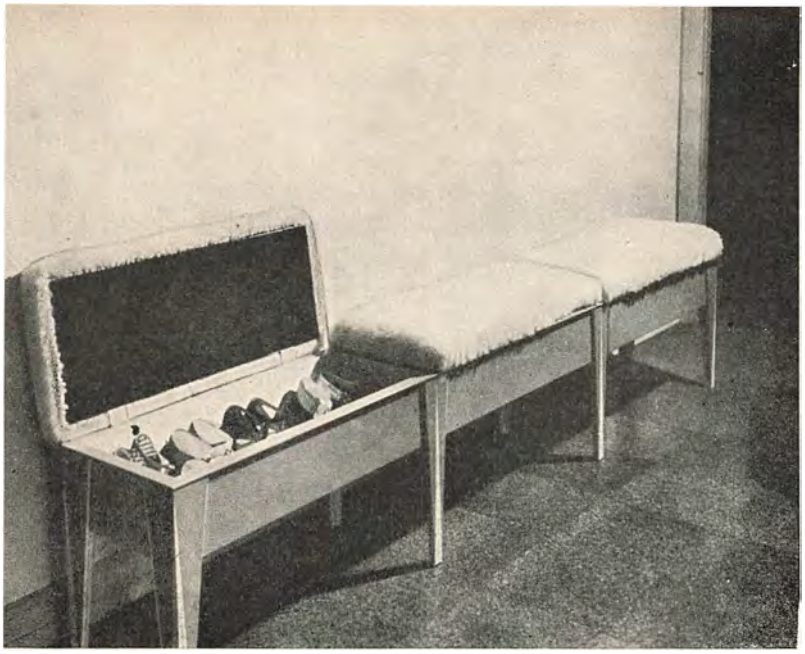
I den moderne Entré mærker man straks en af de gode Forandringer fra det gamle til det nutids: Knagerækken er forsvundet, den har trukket sig tilbage til et praktisk indbygget Skab med Hattehylde og et særligt Rum til Paraplyer og Stokke. Er det ikke dejligt? Der var jo ikke nogen særlig hyggelig Fornemmelse i de mørke gamle Entreer, hvor Paraplyerne hængte som triste Livsfanger i Paraplystativet eller i Hjørnerne, og Familiens Overtøj i Lag paa de grimme Knager. Hvordan fik man egentlig gjort rent i dem?

Lampe og Spejl.

Det er ogsaa dejligt, hvor Entrélampen er smuttet ud af den forlorent-romantiske Lygte med kulørt Glas, der dinglede i Loftet, og ned til Spejlet, hvor den vir-



En ganske enkel Entrékomode, hvor hvert Familiemedlem har sin Skuffe. Spejlet hænger ikke over Komoden men ved Siden af, saa man virkelig kan komme til at se sig i det. (Lavet hos Snedkermester Jacob Kjær.)



Praktisk Entrébænk med tre Rum til Fodtøj. Denne er luksuøst betrukket med Lammeskind, men selvfølgelig kan et hvilketsomhelst Møbelbetræk bruges. Bunden i Rummene er af Kurvefletning. — (Bænken lavet af Snedkermester Jacob Kjær, tegnet af Arkitekt Acton Bjørn.)

kelig gør Nytte. Og at Farverne i Entreen er blevet lyse og glade, i Stedet for leverfarvede og mørkeblaa.

Handsker og Tasker.

Entreen giver jo vores Gæster det første Indtryk af Hjemmet, og det kan ikke blive for godt.

Om Møblering af Entreen kan man i de fleste Tilfælde anvende det gamle Ord, for lidt og for meget fordærver alting. For det første maa der være et Møbel med Plads til Familiens Handsker og Tørklæder, hvor Gæsterne kan lægge deres Tasker, mens de tager Tøjet af, og vi selv vores Pakkenelliker, naar vi kommer hjem fra Byen.

Hvor sidder vi?

Saa maa der være noget, man kan sidde paa, mens man tager sine Galoschestøvler af eller paa. Dette noget kan varieres umaadeligt efter den Plads, der er i Entreen. Som Regel er den ikke overdaadig, og det er rart, hvis denne Siddeplads samtidig kan udnyttes paa anden Maade. Det kan være en gammeldags Slagbænk, hvor der er Plads til Plaider og Pelsværk, eller en flad Kiste til samme Brug.

Bænk til Fodtøj.

Det kan ogsaa være en lang smal Bænk paa Ben, hvor man kan lukke Sædet tilbage i to eller tre Afdelinger og finde et Rum, hvis Dimensioner egner sig ypperligt til at opbevare Skotøj i. Bun-

den i de »Kasser«, der findes under Bænkens Sæde, er af Straafletning eller Staaltraadsnet, saa Luften har fri Adgang til Fodtøjet.

En virkelig effektiv Klædesbørste maa findes i enhver velindrettet Entré og helst ligge fremme.

Regnvejrsrande.

Hvis man har gammeldags Knagerækker i sin Entré, er det ikke praktisk at have lyst Tapet under Knagerne. Paa Regnvejrsdage lider man de grusomste Kvaler, naar de vaade Frakker lader smaa Syndfloder drive ned ad det. Hvis det er Vasketapet, gør det selvfølgelig ikke noget, men ellers er det hensigtsmæssigt at betrække Væggen under Knagerne med et Stof eller et morsomt mønstret Voksdug eller Oilskin. Saa løber man ingen Risiko.

Kulørte Maatter.

Maatten foran Entrédøren er ingenlunde en Biting. Man kan faa nydelige kulørte og mønstrede Maatter nu, som frister enhver til at tørre Fødderne rigtig grundigt af og ikke slæbe Gadesnavset med ind i Stuerne.

Om Opholdsstuen.

Ikke Gennemgang.

Opholdsstuen spiller den allerstørste Rolle i moderne Hjem. Det er Familiens Spisestue og Dagligstue, hvor man modtager sine Gæster, enten de kommer for at spise Middag eller for at faa en Kop Kaffe eller en drink eller bare en Sludder.

Mod Vest.

Opholdsstuen giver faktisk Hjemmet sin Karakter, og den faar den af de forskellige Familiemedlemmer og det Liv, de lever i den. Her skal kunne arbejdes, her skal kunne sludres, spilles Kort, høres Radio, læses og leges. Hvis man paa nogen Maade kan undgaa det, maa Opholdsstuen ikke være en Gennemgangsstue. Saa hellere blænde en Dør.

Foroven: En veludnyttet Væg i en Opholdsstue, hvor gammelt og nyt gaar op i en højere Enhed. Fra Skrivepladsen kan man naa sine Bøger og sine Skuffer. Se de gamle Porcelænshunde og Terrinen og den smukke, gamle Lampe og læg Mærke til, hvor let det er at gøre rent under dette Møbel, der rummer en Verden af Plads. (Tegneren Kirsten Rodes Opholdsstue. Arkitekt Johan Pedersen.)

Forneden: Naar man bor i eget Hus, kan man bygge sine Møbler til Stuen, som Arkitekt Mogens Lassen har gjort det her. Læg Mærke til den lave aabne Reol for Enden af Sofaen, hvor Blade og Magasiner og laante Bøger har deres Plads.







Gamle Møbler i moderne Omgivelser. Et morsomt Kig ind i Arkitekt Mogens Lassens eget Hus, hvor man ser en gammel Stol og Hjørnet af en gammel Sofa i lyse moderne Omgivelser.

Foroven: Her mødes igen gammelt og nyt i et Hjørne af Arkitekt Mogens Lassens Stue. Det moderne lille Hornung & Møller Pianette med det skønne gamle Spejl over, belyst af den enkle moderne Lampe, og den store Philodendron danner et harmonisk Hele.
Forneden: Ogsaa en Effekt man kan opnaa med eget Hus. Man kan lade Stuen være i to forskellige Niveauer. Det giver mange Muligheder for en smuk Møblering. Fotograferet hos Kontorchef Hertzum. Arkitekt Knud Thorball.







Her ser De den præmierede Spisestuestol med det letaftagelige Vaskebetræk, som er meget praktisk i Hjem med mange Børn, hvor Spisekrogen er Børnenes Arbejdsplads.

Vi, der bor til Leje, gør klogt i at vælge en Lejlighed, hvor Opholdsstuen vender mod Vest, eventuelt mod Sydvest, saa de Familiemedlemmer, som først faar Tid til at være i den sent paa Eftermiddagen, ogsaa kan naa at se Solen.

Hvordan man vil møblere sin Stue, er selvfølgelig en Smagssag, men der er dog visse praktiske Ting, man staar sig ved at tage Hensyn til.

Hvor skal for Eksempel Skrivebordet staa?

Absolut ikke paa gammeldags Facon ind mod Væggen, saa man glor lige ind i Muren, naar man sidder ved det. Man skal kunne se ud i Stuen og Verden, det andet kan let virke afstumpende. I Familier, hvor Manden og Konen maaske begge to bruger det og er hjemme om Dagen, stiller man det ved Vinduet for at faa det mest mulige Udbytte af Dagslyset.

Skrivebordet.

Hvis kun Manden bruger Skrivebordet, og han kun er hjemme om Aftenen, skal Skrivebordet selvfølgelig ikke optage den gode Plads ved det lyse Vindue. Saa stiller vi det dybt ind i Stuen med en bekvem Arbejdslampe.

Spisekrogen.

Og hvor skal vi indrette Spisekrogen? Mange Steder er Spisekrogen paa Forhaand givet, enten ved en Lem ud til Køkkenet eller ved en Niche, hvor den naturligt passer ind. Hvis det ikke

Spisestuemøblerne som fik første Præmie ved Konkurrencen i Magasins Boligby. → Her er begge Borde slaaet ud og sat sammen, dækket til Fest. Nederst er eet af Bordene slaaet sammen efter det gamle Spillebordssystem og fylder ikke mere end saadan. (Arkitekterne Peter og Mogens Koch).





Foroven: Opholdsstue i Dr. Hamburgers Hus i Charlottenlund. I Forgrunden ses Kaminen med Sludrekrogen, til højre det mægtige Vindue, i Baggrunden Spisekrogen. (Ark. Johan Pedersen).

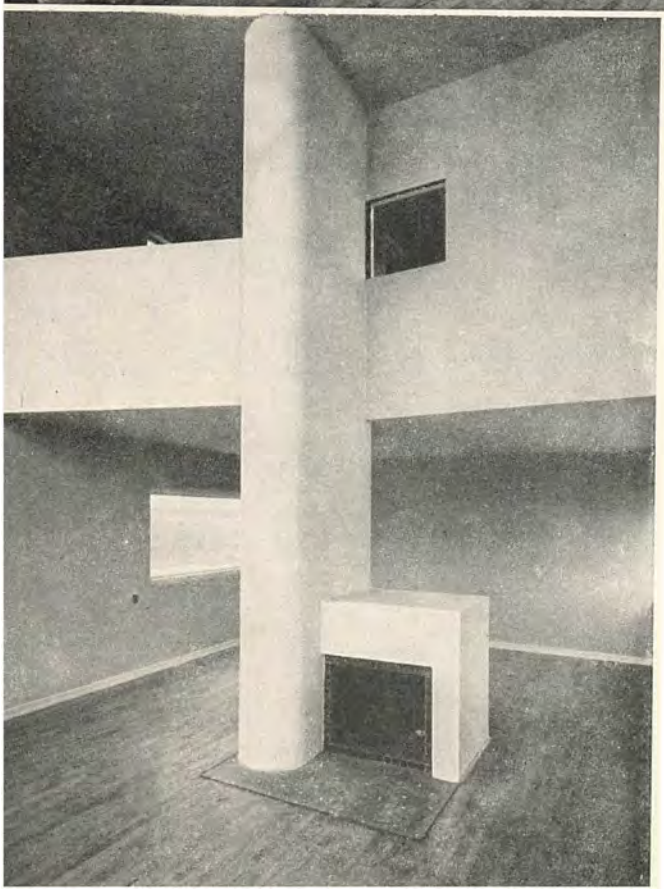


Forneden: Spisekrogen i samme Stue. Se det smukke Gulvtæppe og den pragtfulde Philodendron, som trives bedst i Stuens inderste Kroge.

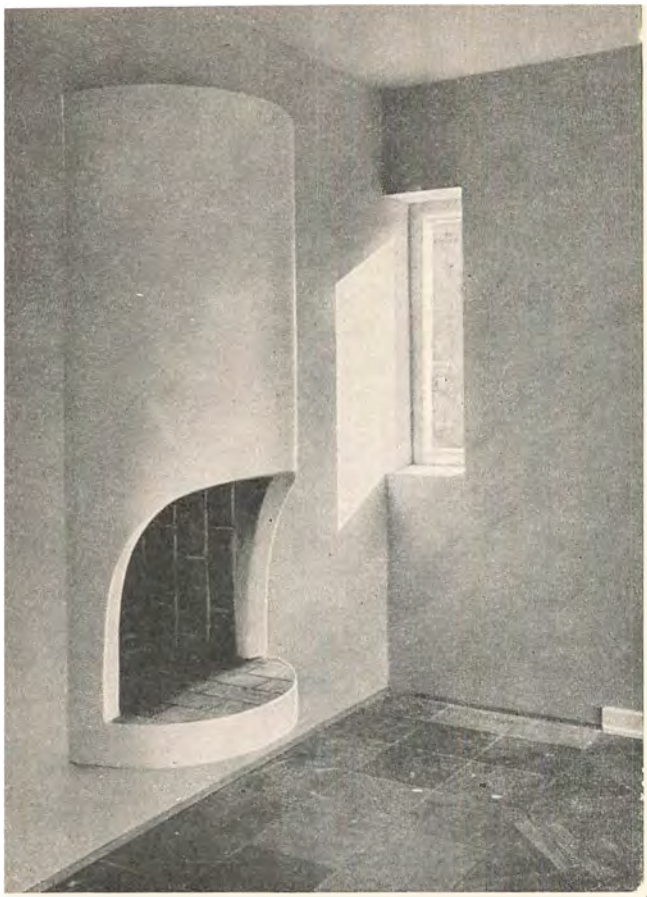


Foroven: Kaminen har holdt sit Indtog i mange moderne Hjem. Her ses en særlig Type midt paa Gulvet i en stor Stue hos Arkitekt Mogens Lassen.

Fot. Rading



Forneden: Den tomme Opholdsstue i en moderne Betonvilla, tegnet af Ark. Mogens Lassen. Den ene Halvdel gaar op gennem to Etager, og Kaminen staar midt paa Gulvet.



Fot. Rading.

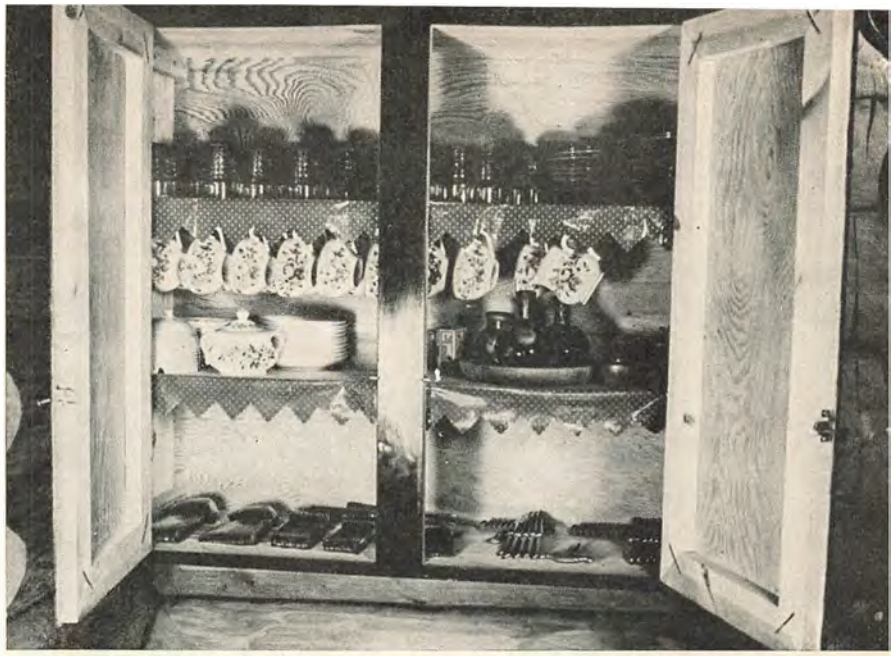
Foroven: En halvcylinderformet Kamin. (Tegnet af Mogens Lassen).

er Tilfældet, falder det af sig selv, at man vælger en Plads saa nær ved Døren ud til Køkkenet som overhovedet mulig. Det gælder om at spare Husmoderen for overflødige Skridt. Hvor der er Børn, og ikke Barneværelse, maa imidlertid tages Hensyn til, at Børnene maaske bruger Spisebordet som Legebord, og altsaa rykke det frem i Lyset. Den Placering rummer samtidig den Fordel, at Husfaderen maaske faar lidt af Aftensolen, mens han sidder og spiser til Middag, naar han kommer hjem fra Arbejde.

Sludrekrogen eller Opholdspladsen — det vil sige det Element i Stuen, som bestaar af Sofaen, Lænestolene og Rygebordet — anbringes ved Vinduet mod Vest, hvor



Forneden: Kamin i Solodanserinden Else Højgaards Soveværelse i hendes Sommerhus i Hornbæk. (Tegnet af Arkitekt Acton Bjørn).



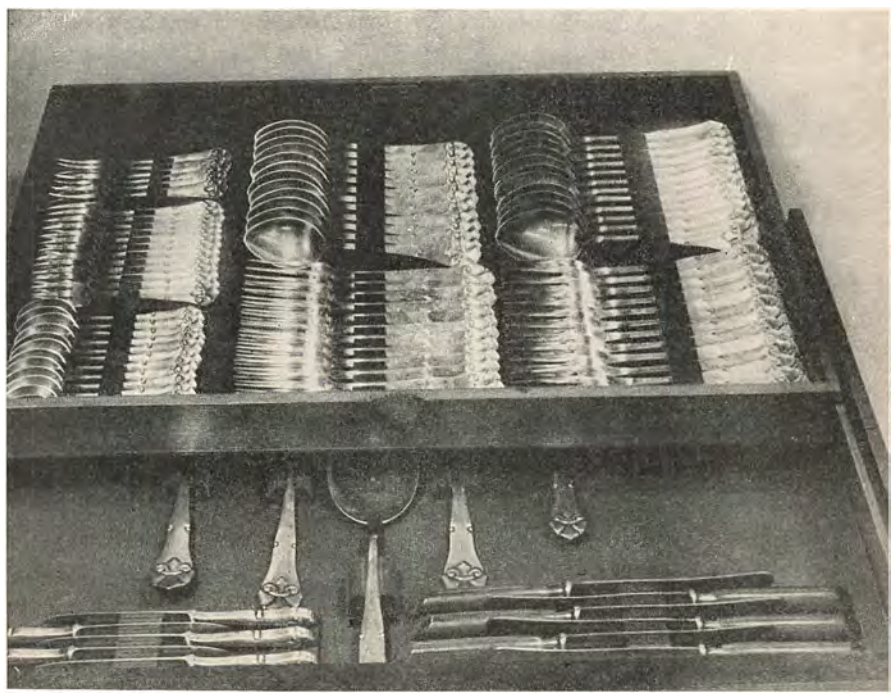
Der kan være meget mere i Deres Porcelænsskab, hvis De skruer smaa Kroge under Hylderne til at hænge Kopper og Kander i. Og det er langt lettere at holde Orden paa.

Husmoderen er hjemme hele Dagen, og Familien kan saa sidde med Aftenavisen i de sidste Solstraaler. I de fleste Hjem er det først sent paa Dagen, man har Tid til at sidde og sludre.

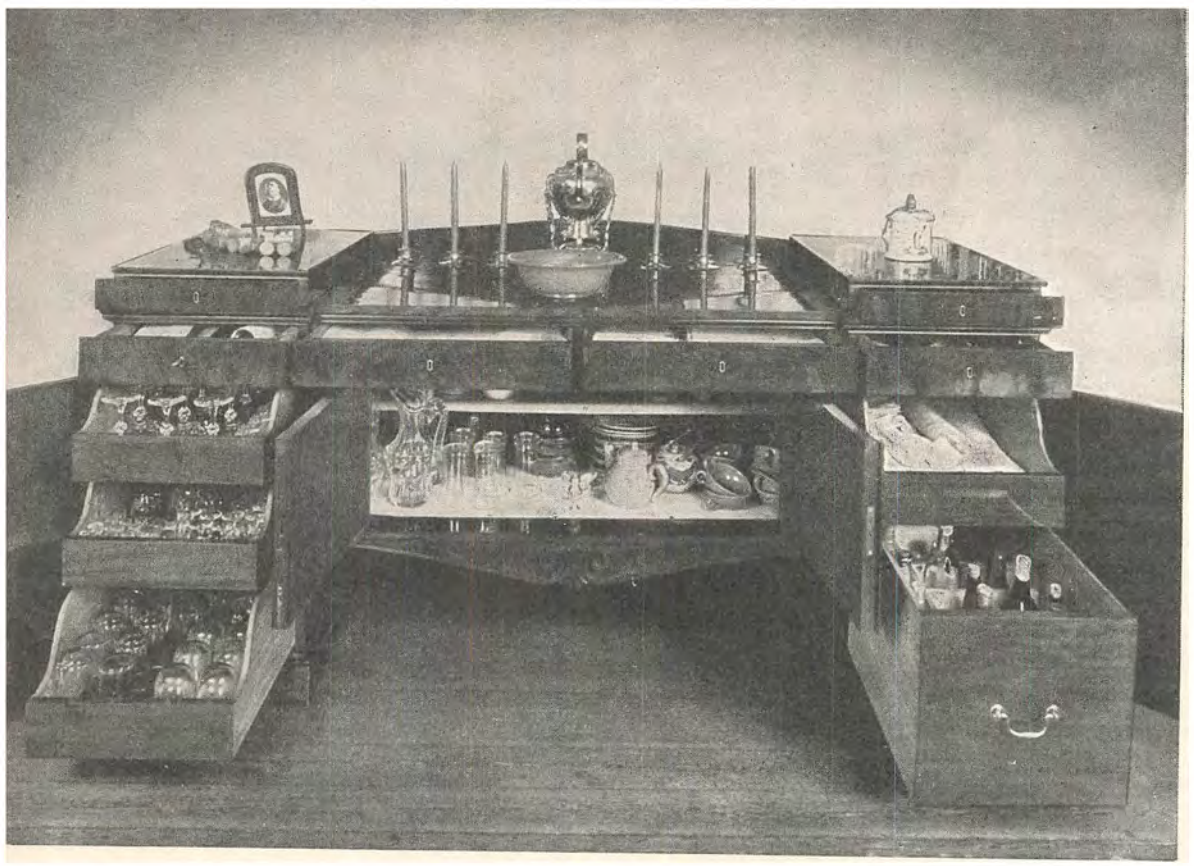
Hvis Stuen er lang og smal, gør man klogt i at samle Møblerne i Baase i Stedet for at stable dem rundt langs Væggene. Man skal aldrig være bange for at svinge en Sofa ud midt paa Gulvet, bare man ikke barikaderer den helt med et Bord foran. Det er i det hele taget en Uskik. Et Bord bag ved den, i passende Højde, vil derimod være meget bekvemt til at lægge Bøger og Blade paa og til at have en stor Lampe staaende paa, som kaster et praktisk Læselys over Skulderen paa dem, der sidder i Sofaen.

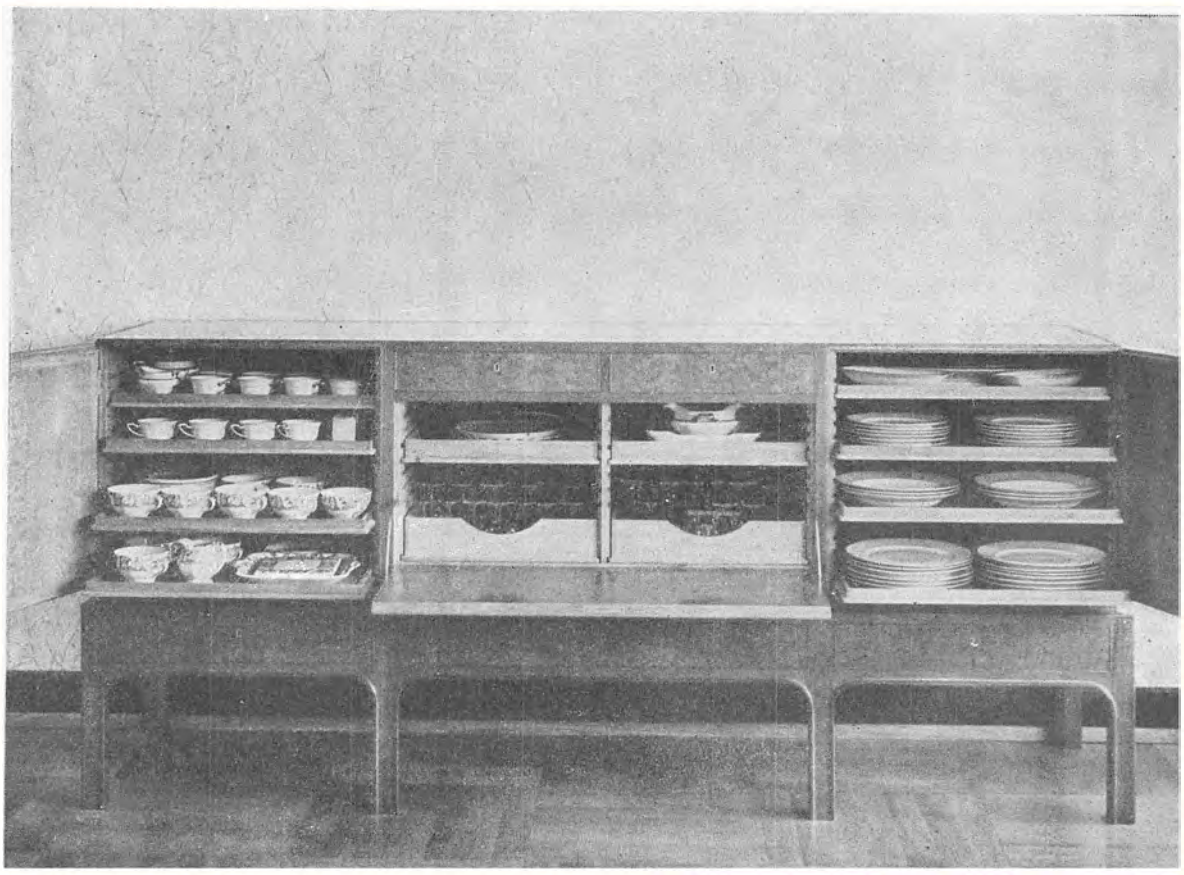
Reolerne.

Reolerne er gaaet deres Sejrsgang gennem de danske Hjem og har saa godt som fuldstændig forjaget de gamle Bogskabe. De helt lave Reoler har længe været paa Mode, men rare er de ikke, det falder jo ikke alle Men-



Vil man have Orden paa sit Sølvtøj, saa det ikke ligger og ridses i Skuffen, maa man lade sine Skuffer montere med Nordex Holdere, saa har man Tal paa Sølvtøjet, naar det er paa Plads.





nesker lige let at kravle omkring paa Gulvet, naar de skal finde den Bog, de vil læse i.

For høje Reoler er heller ikke rare. Hvorfor ikke anbringe sine Bøger i normal-tilgængelig Højde, nu hvor man kan faa glimrende praktiske Reoler, der sættes som Hylder paa Væggen. Bøgerne er jo i de fleste Hjem vores gode Kammerater, de skaber Hygge og Personlighed i Stuen.

Kamin.

Midt i vores travle Tid, som regeres af Tekniken, er der opstaaet en Reaktion henimod det primitive. Vi vil se Ild. Derfor bliver der i flere og flere moderne Hjem indrettet Kaminer. Det er i Virkeligheden ikke nogen særlig uoverkommelig Luksus, hvis man bare kan blive enig med Bygningsautoriteterne.

Billeder og Nips og Gaver.

Smag og Personlighed.

Billederne paa Væggene i Hjemmet er et Spørgsmaal om Smag og Personlighed — eller burde være det. I ældre Hjem er der jo tit en sand Overdaadighed af dem, nogen Steder faar man endda nemt det Indtryk, at de er hængt op paa de tilfældige Søm, der sad i Væggene i Lejligheden, da Beboerne flyttede ind.

Hvad for Billeder man skal vælge til sit Hjem, om det skal være moderne Malerier, som man ikke forstaar — ud fra Motivet, at de virker opdragende paa En — eller den sikstinske Madonna i Kopi, som hang over Bedstemors Sofa og mindede om meget rart og godt, det maa hver især afgøre med sig selv.

Underkanten.

Men hvis man vælger at have mange Billeder paa sin Væg, saa maa man for sin egen Skyld og for de Menneskers Skyld, som kommer i Ens Stue, hænge dem op, saa der bliver en vis Ro i Foretagendet. Man gør klogest i at lade Billederne holde Underkant, samme vandrette Linie langs Rammernes underste Kant, hvis de hænger i Rad og Geled. Smaa-Billederne maa hænge under de store, saa man kan se, hvad de forestiller.

Familievæggen.

Har man en Sofavæg og en Masse gamle Familiebilleder og smaa Daguerreotypier, for mange til at hænge i en lige Linie, ser det smukt og gammeldags ud at arrangere dem i Medaillonform, helst i Bredden.

← Fortid og Nutid. Foroven ses en Skænk, som er lavet i Odense 1836 og unægtelig rummer en Masse af de Ting, man bruger i Spisestuen til daglig og Fest. Forneden ser De en moderne Skænk lavet i 1936 af Snedkermester Jacob Kjær.



En morsom Hjørneklaring af Arkitekt Mogens Lassen, der ogsaa viser, hvor virkningsfuldt Landkort kan anvendes som Vægdekoration.

Fot. Rading

Som sagt, det man hænger paa sine Vægge, hænger man op som en Dekoration, ikke for at skjule en tom Plet paa Væggen, saa det skal være noget, man kan li'e. I vore Dage kan man forresten bruge mange forskellige Ting til at dekorere Væggene i sine Stuer med, ikke bare Malerier og gamle Stik, som tager sig godt ud paa lyse Vægge, men en flot Plakat eller et Landkort kan være en ypperlig Dekoration.

Hvad kan det hjælpe at udspekulere med Flid og Omhu, hvordan man bedst og smukkest skal indrette sit Hjem, naar Tante Amalie, den Dag, man har naaet sine Drømmes Virkeliggørelse, kan ødelægge det hele ved at overvælde En med en kostbar Gave, en grusom Porcelænslampe med Chiffonsskærm, som hun absolut gaar ud fra, at man giver Hæderspladsen i sin Stue? Naar det drejer sig om Gaver til Hjemmet, maa man stille sig groft og brutalt, hvis man virkelig sætter Pris paa den Skønhed og Hygge, man selv synes, man har skabt. Det er nu engang et Hjems egne Beboere og deres Smag, der skal præge det, hvad saa end alle de andre mener.

Censur af Gaver.

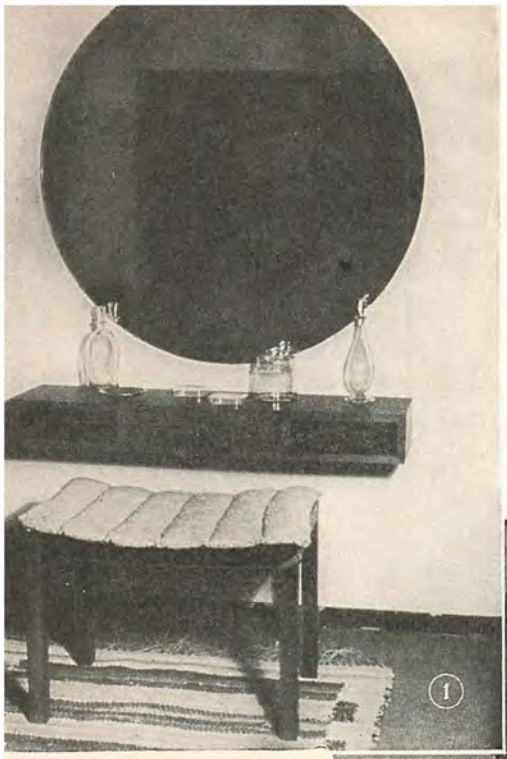
Man maa bestemt forlange selv at være med ved Valget af Ting, der skal anbringes i Ens Stue.

Gavekonto.

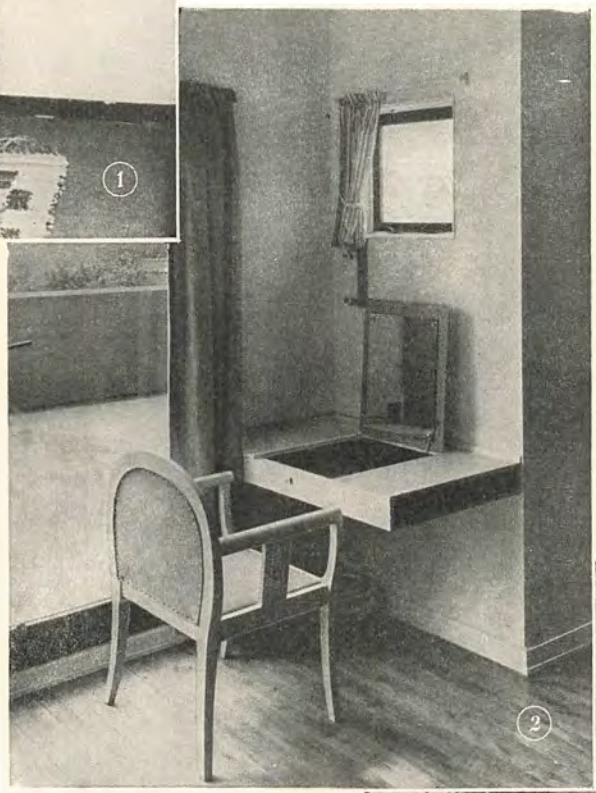
Hvis de glade Givere ikke synes om det Ultimatum, saa er der jo saa mange andre Ting, de kan give. Silkestrømper og Røgtobak. I unge Hjem, der er under Start, vil det være dejligt, hvis Giverne kunde se praktisk paa Tingene og indbetale Beløbet paa en Gavekonto til de Unge, saa de selv kunde afgøre, hvad de mest trængte til eller højst ønskede sig.

Gæstesømmet.

Og saa er der jo Historien om Gæstesømmet. En Mand med

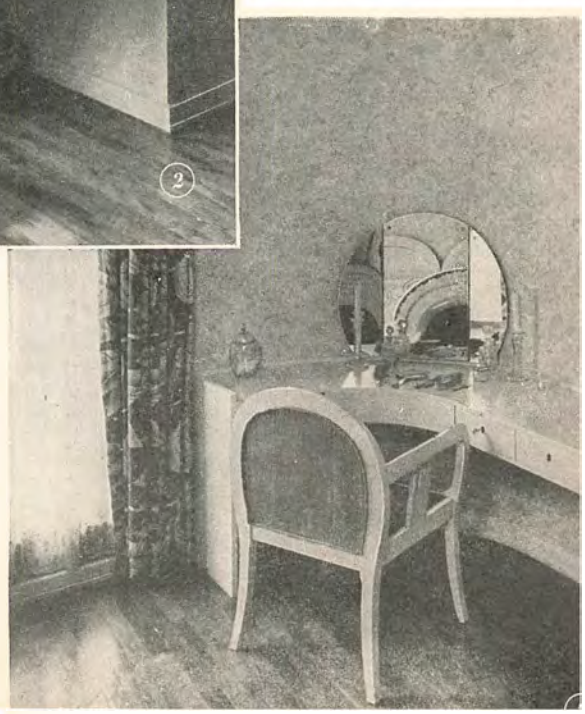


Toiletbordet spiller en stor Rolle for Nutidens Kvinder og findes i alle Afskygninger. Her ser De den ganske enkle Hylde med Rum og Skuffer under det store Spejl. (Fotograferet i Bo).



Her er det bygget ind i et lyst Hjørne med skjult Spejl i Laaget over Rummet til Toiletsagerne, saa Pladsen ogsaa kan bruges til Skriveplads. Ideelt til Gæsteværelse. (Tegnet af Ark. Mogens Lassen).

Fot. Rading.



Her er Toiletbordet bygget fast ind i Hjørnet med Skuffer. (Ark. Mogens Lassen).

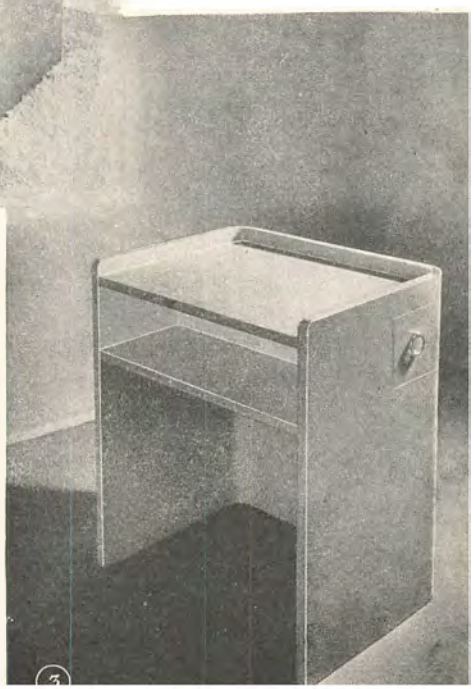
Fot. Rading.



Yderst raffineret Toiletbord med indstillelige Spejle, som viser Ansigtet fra alle Sider paa een Gang. Indirekte Lys under den tykke Glasplade. Lille sort Jalousieskab til Krukker og Flaconer. Tegnet af Arkitekt Acton Bjørn til Baronesse Else Wedell-Wedellsborg. Udført af Jacob Kjær.



Kommoden, som hører til samme Soveværelse.



Natbord som svarer til Toiletbordet og ogsaa er i svagt lyseblaat Matlak. Tilhører samme Soveværelse.

Fot. Rading.

mange Kunstvenner var blevet beriget med adskillige Skilderier. som han, for at sige det blidt, ikke havde ønsket sig. Derfor slog han et Søm i sin Væg, som han kaldte Gæstesømmet, og hver Gang en af Vennerne kom paa Besøg, var det h a n s Værk, der paraderede paa Gæstesømmet.

I gammeldags Lejligheder med stor Plads kunde man tillade sig at gemme uønskede Gaver til sit Hjem og tage dem frem, naar Giverne kom. Det tillader Pladsforholdene i moderne Lejligheder ikke. Her maa vi holde paa streng personlig Censur af Gaver til Hjemmet.

Problemet Nips eller ikke Nips volder uhyre Vanskeligheder. Mon det ikke gaar de fleste, som det gaar mig: jeg v i l være praktisk og ikke have Nips i mine Stuer, fordi det giver for meget Ulejlighed. Men d e n lille Pruhest og d e n lille Sølvfisk, dem holder jeg nu engang saa meget af — — **Nips eller ikke Nips.**

Dermed være det hele sagt.

E e n Ting er uundværlig i alle Stuer med Centralvarme. En rummelig Papirkurv.

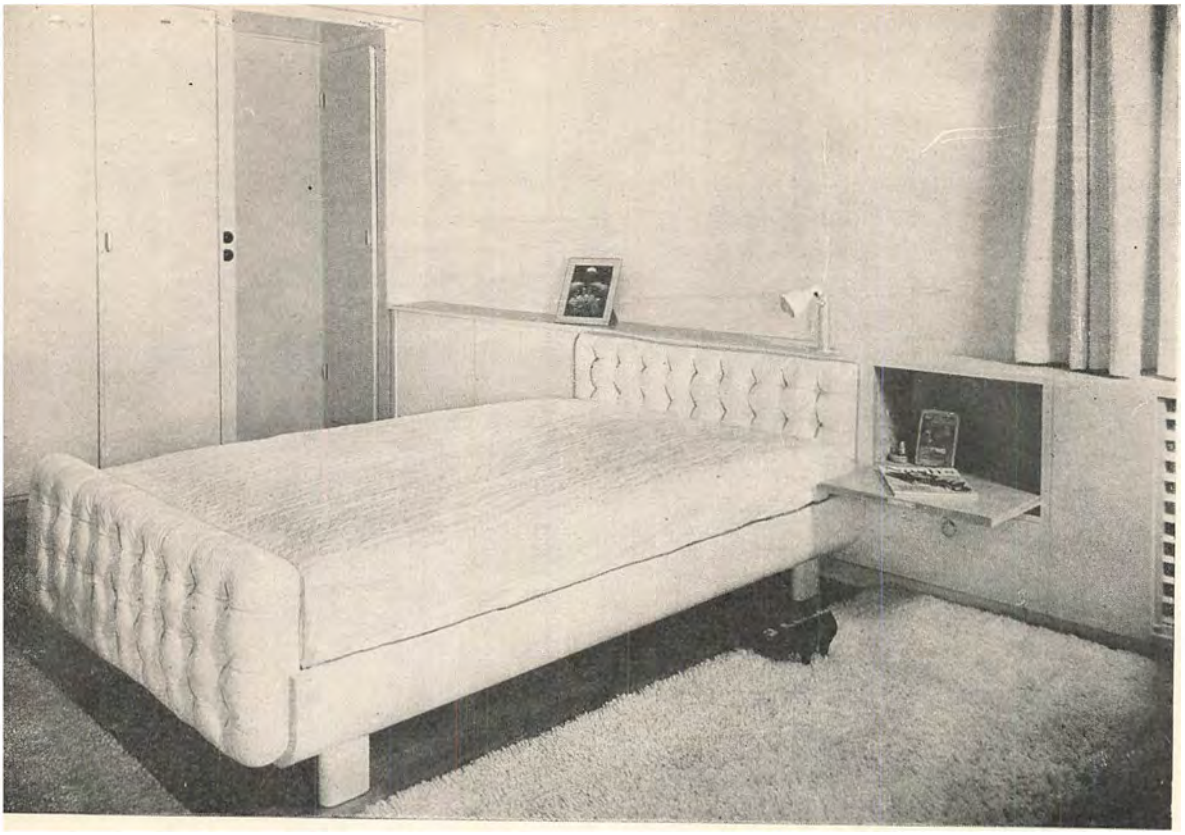
I Soveværelset.

For alle Mennesker er en god Seng af stor Betydning. De af os, der er normale, tilbringer en Trediedel af vores Liv i Sengen, saa det er nok værd at ofre en særlig Omhu paa at finde den allerbedste Løsning. Det vil sige, den Seng der passer En selv, for det er selvfølgeligt ogsaa forskelligt, hvad man forstaar ved en god Seng. **Den gode Seng.**

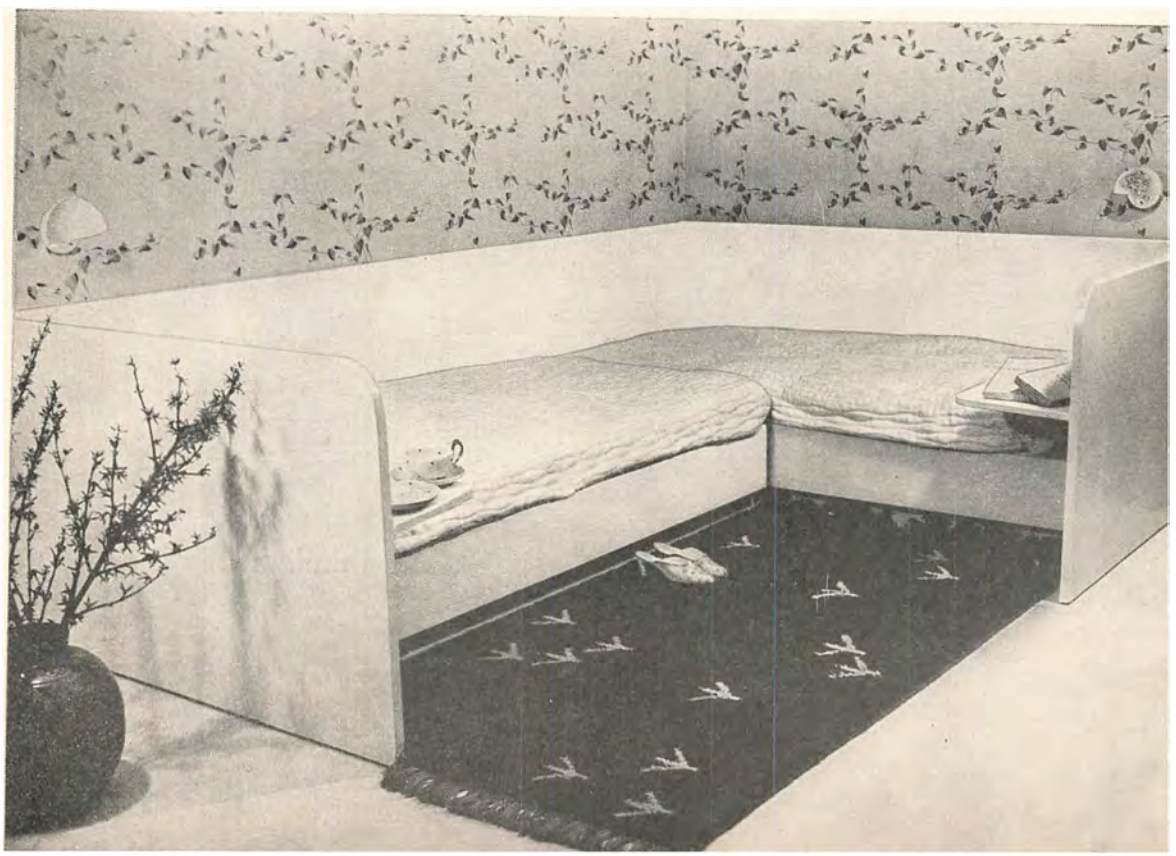
Nogle vil ligge haardt, andre blødt. Lang nok maa Ens Seng først og fremmest være, selv om man er nok saa meget over Garderhøjde. Om man saa vil have Himmelseng eller Mahogni eller Staal maa blive en Smagssag. Vi har jo endda set Senge af Glas. Det vigtigste er Madrassen og Spiralbunden, og der er nogen fortrinlige Madrasser at faa i vore Dage. **Lang nok.**

Hvis Soveværelset er meget lille, og der skal staa to Senge, er det en Gevinst at samle Gulvarealet ved at stille Sengene langs med Væggen, enten i Forlængelse af hinanden, overfor hinanden eller i et Hjørne op mod hinanden. **Skil Sengene.**

Soveværelsemøblementerne e r et Fortidsstadium. Vi kommer mere og mere ind paa at have saa faa Møbler som muligt i Sove- **Universalklædeskabet.**



Fot. Maarbjerg.





Her er den unge Piges lette Toiletbord med indstilleligt Spejl og skjulte Rum til Krukker og Flaconer. (Fotograferet i Magasins Boligby. Tegnet af Arkitekt Bodil Gøtsche).

værelset. Det hænger sammen med, at de moderne Klædeskabe, som man h a r, hvis man ikke har indbygget Skab, eller i hvert Tilfælde stræber imod at faa, naar man har lært dem at kende, paa een Gang gør det ud for det gamle Klædeskab og Kommoden og maaske endda Skufferne i det gamle Toiletbord. Hvis man er meget heldig, endda ogsaa for Skotøjsskabet.

Kammerhulen.

I de moderne Lejligheder med den store Opholdsstue og flere Kamre har hver Mand sit Soveværelse — i Kamrene altsaa — som samtidig er den private Hule, hvor man trækker sig tilbage med Arbejde, der ikke kan gøres i Selskab.

Derfor ser man i Nutidens Soveværelse tit en hyggelig Læseplads, en magelig Stol med en hensigtsmæssig Læselampe eller en Skriveplads.

Væk med Soveværelsepræget.

Hvor det tilhører Familiens Unge, der maaske gerne vil tage deres Venner med ind i deres »eget Værelse«, ønsker de tit, at Sengen ikke maa ligne en Seng. Vi bringer i Billederne flere Forslag til, hvordan man saa kan indrette den.

Men selv hvor Sengen her stadig ligner en Seng, har Værel-

←« Foroven: Sengen kan ogsaa bygges ind i Værelset, hvis man har eget Hus, som De ser paa Billedet her. Læg Mærke til den praktiske lille Lampe. (Tegnet af Arkitekt Vilhelm Lauritzen og udført af Snedkermester Jacob Kjær).

Forneden: Hvor Soveværelset er lille, er det praktisk at anbringe Sengene paa denne Maade. Fotograferet i Magasins Boligby. (Ark. Poul Ernst Hoff).

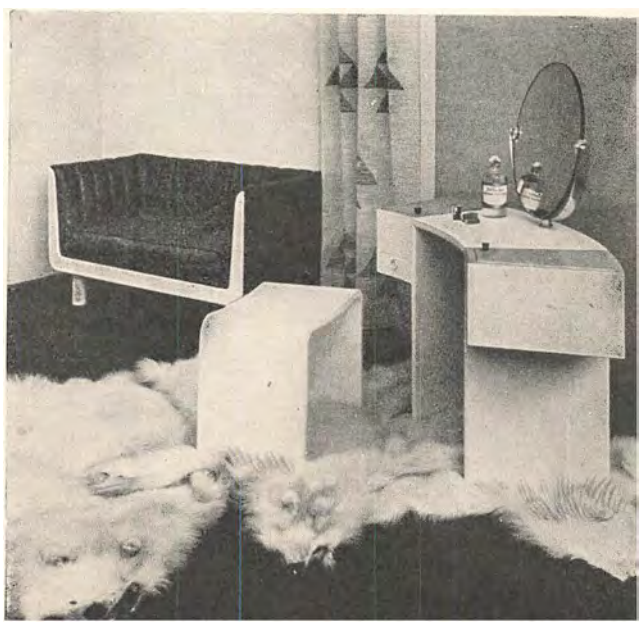
set alligevel mistet sit »Soveværelsepræg« i gammeldags Betydning, fordi man i alle Tilfælde giver Sengen et fornuftigt Sengetæppe, som kan taale, at man sidder paa det. Apropos moderne Senge, saa er lave Senge storartede, naar det med Lavheden ikke overdrives. Men de kan komme saa langt ned, at man maa foretage den samme Akrobatik for at rede dem som for at plukke Jordbær.

Toiletbordet. For en moderne Kvinde er Toiletbordet maaske til syvende og sidst Husets allervigtigste Møbel. Det falder i to Dele: Spejlet med den ubarmhjertige Belysning, og saa Resten, der kan varieres fra en enkel Hylde under Spejlet til de mest raffinerede Møbler. Det er et praktisk Krav at have et lettilgængeligt Rum til Krukker og Flaconer, saa man undgaar den forvirrede Opstilling, som gør den daglige Afstøvning til et indviklet Arbejde.

Fine Flaconer. Men selvfølgelig gives der lykkelige Ejerinder af Geleder af Flaconer og Dunder med Monogram paa Laaget, som kan lide at følge Herlighederne med Øjnene, naar de færdes paa deres Enemærker. Og at andre gør det. De kan jo lade dem blive staaende. Toiletbordet er strengt personligt, og det bør respekteres. Foran Toiletbordet er det rarest at have en let Taburet.

Papirkurven. Ganske uundværlig i ethvert Soveværelse er en rummelig Papirkurv til alle de odds and ends, som i fordums Tider gik i Kakkelovnen.

Det store Spejl. Et meget nødvendigt Led i Møbleringen er et Spejl, hvor man kan se sig selv fra Top til Taa. Det kan jo ikke nytte noget, man ser godt ud i Hovedet, hvis Ens øvrige Person virker sjusket. Og det er en Fejltagelse at kalde det en Forfængelighedssag i vore Dage, hvor et ulasteligt Ydre spiller saa stor Rolle i Kampen for Tilværelsen, at ville virke pæn og velklædt.

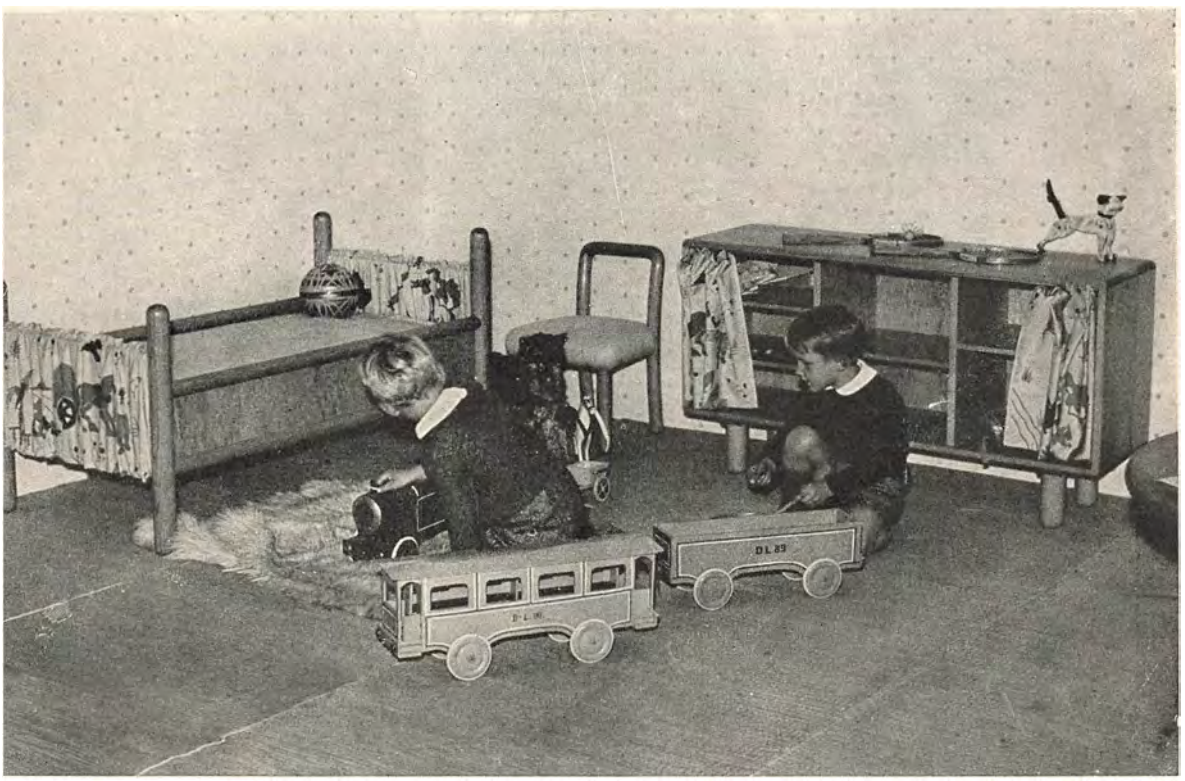


Her ser De et elegant Fruetoiletbord med drejeligt Spejl. Den ene Side til Dagslys, den anden til Aftenlys. Siderum til Krukker og Flaconer. Skuffer til Smykker. (Tegnet af Arkitekt Acton Bjørn. Udført af Snedkermester Christiansen, Aarhus).



Fot. Hakon Nielsen.

Moderne Barneværelse med runde Hjørner alle Vegne og Reol til at holde Orden paa. Tegnet af Arkitekt Flemming Lassen. Udført af Snedkermester Erhard Rasmussen.



Den anden Del af det samme Barneværelse.

Fot. Hakon Nielsen.

Har man eget Hus, kan man have indbygget Klædeskab i Væggen, som De ser her.

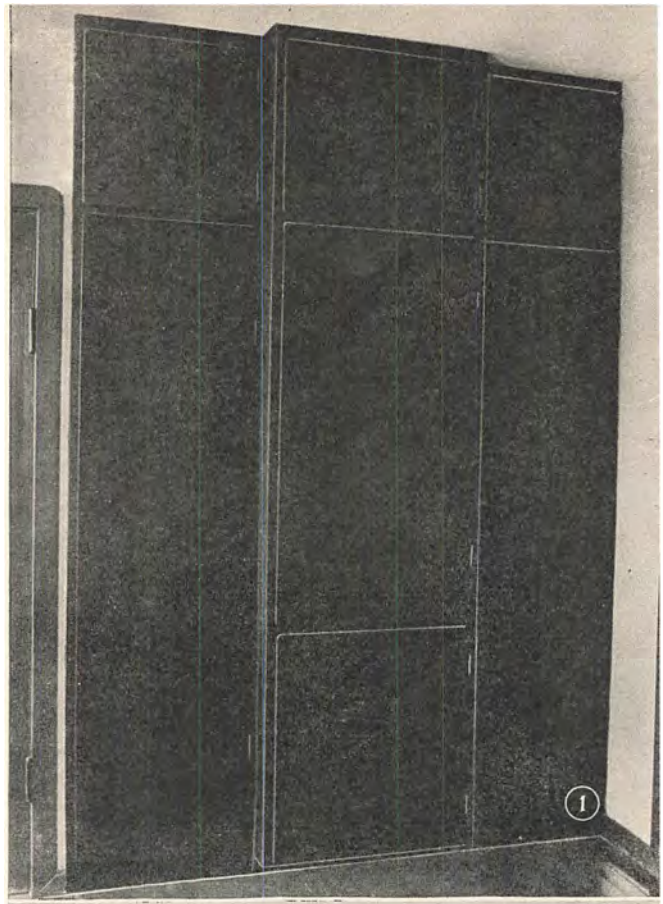
Til Børnene.

Barnets eget Værelse.

Vi kan let blive enige om, at det vilde være baade det bedste og det behageligste, hvis Børnene eller Barnet altid kunde have sit eget Værelse. Det lader sig desværre ikke gøre i alle Hjem, dels af praktiske Grunde —i en To-Værelserslejlighed vil det vel ogsaa være ubilligt at forlange, at det førstfødte Spædbarn helt skulde lægge Beslag paa den ene af Stuerne, — og dels fordi det endnu ikke er gaaet op for alle Mennesker, at begge Parter staar sig lige meget ved, at Børn og Forældre bor nogenlunde adskilt i en Lejlighed.

Puslebord med Bad.

Spædbarnet i den Toværelsers, og navnlig Spædbarnets Moder, er der sørget rigtig storartet for med lette, bekvemme Pusleborde, som ogsaa kan bruges til Badekar. Og naar den lille Verdensborger begynder at forlade sin Seng for at færdes





Her er det samme Skab aabent. Det rummer en Masse. Det tredje Rum er bag ved Dørene. (Tegnet af Arkitekt Johan Pedersen).



Detaille af Klædeskab. Fodtøjshylderne, hvor der kan staa 3 Par Sko ved Siden af hinanden, er til at trække ud, saa man let faar fat i de inderste Par. (Udført af Snedkermester Jacob Kjær).

mellem Mennesker, bliver han sat over i sin Kravlegaard, hvor han udmærket kan tilbringe nogle lykkelige Maaneder.

Er man naaet saa højt op, at Lejligheden har tre Værelser, gør man ubetinget bedst i at indrette det ene udelukkende til Barnet, saa det ikke generes i sin rolige, regelmæssige Tilværelse af Forældrene og omvendt. Kommer der flere Børn, kan de jo puttes i Køjer. Det er ikke de smaa Individers Isolation, det gælder, det er Generationernes.

Apropos Køjerne, har De tænkt paa, hvor meget nemmere det er at sy stramme Lærredsbetræk til Madrasserne end daglig at have Mas med at hoppe op for at stoppe Lagenet fast i Overkøjen. Saa vender man bare Madam Svendsen.

Linoleum.

En af de vigtigste Ting i Børneværelset er,

I en lille Lejlighed klarer man sig med disse adskilte Skabe, som er lette at anbringe.



Rikke kan ikke rigtig naa op i Kravleburet endnu, men hun er vældig glad for det.

at Gulvet er nogenlunde blødt og behageligt og holdes pinligt rent. Linoleum er vel nok det rareste, og saa kan man faa saa mange morsomme Mønstre, som sætter Barnefantasien i Sving, og som en Selvfølge glider ind som Baggrund i mange Lege.

Den sorte Tavle.

Mens vi er ved Linoleum, saa er det jo ikke ualmindeligt, at den ene Væg i Barnehøjde, eller noget af den, beklædes med sort Linoleum, saa Børnene har naturligt Afløb for deres frodige Tegnetalenter uden at fristes til at male paa Døre og Vindueskarme.

Hele Barneværelsets Udstyr og Møblering er et Spørgsmaal om, hvad man har Raad til. Det er glædeligt at se, at Nutidens Forældre synes at have stærkt udviklede Tendenser til at sørge først for Børnene. For Fortidens Barnekamre med kasserede Møbler fra hele Familien var jo ikke ligefrem det ideelle.

Børn er forfærdelig glade for at have Møbler, som passer til deres egen Størrelse. De føler sig veltilpas og suveræne i deres egen Verden. Barneværelsemøblerne maa være uden skarpe Hjørner og Faldgruber af nogen Art. Vi faar Buler nok i Panden endda.

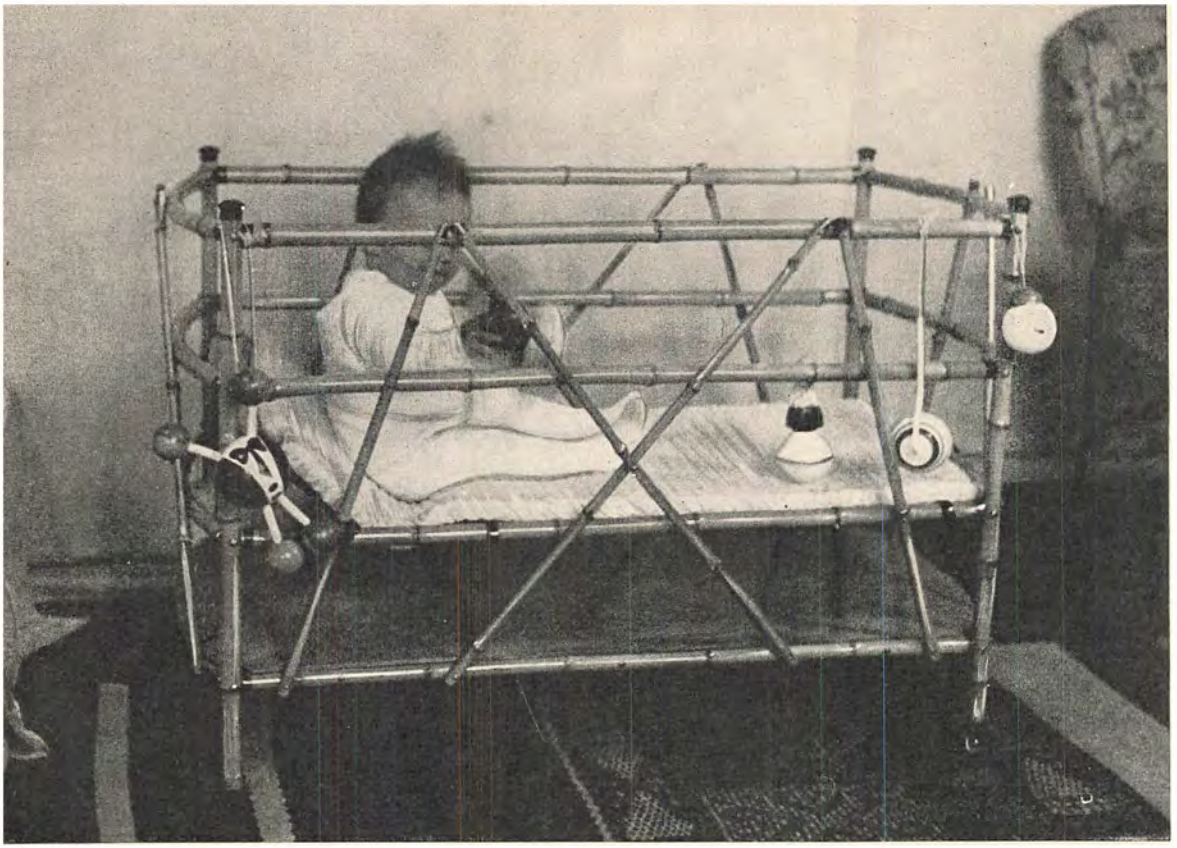
Af ligefrem pædagogisk Betydning er det, at Barnet faar et Skab eller en Reol med Hylder til at opbevare sine private Ejendele, selv om det kun er Kludedukker og Billedbøger. Saa lærer det, at de Ting man ejer, dem har man Ansvar for, og dem skal man holde Orden paa. Og det er en god Begyndelse, som

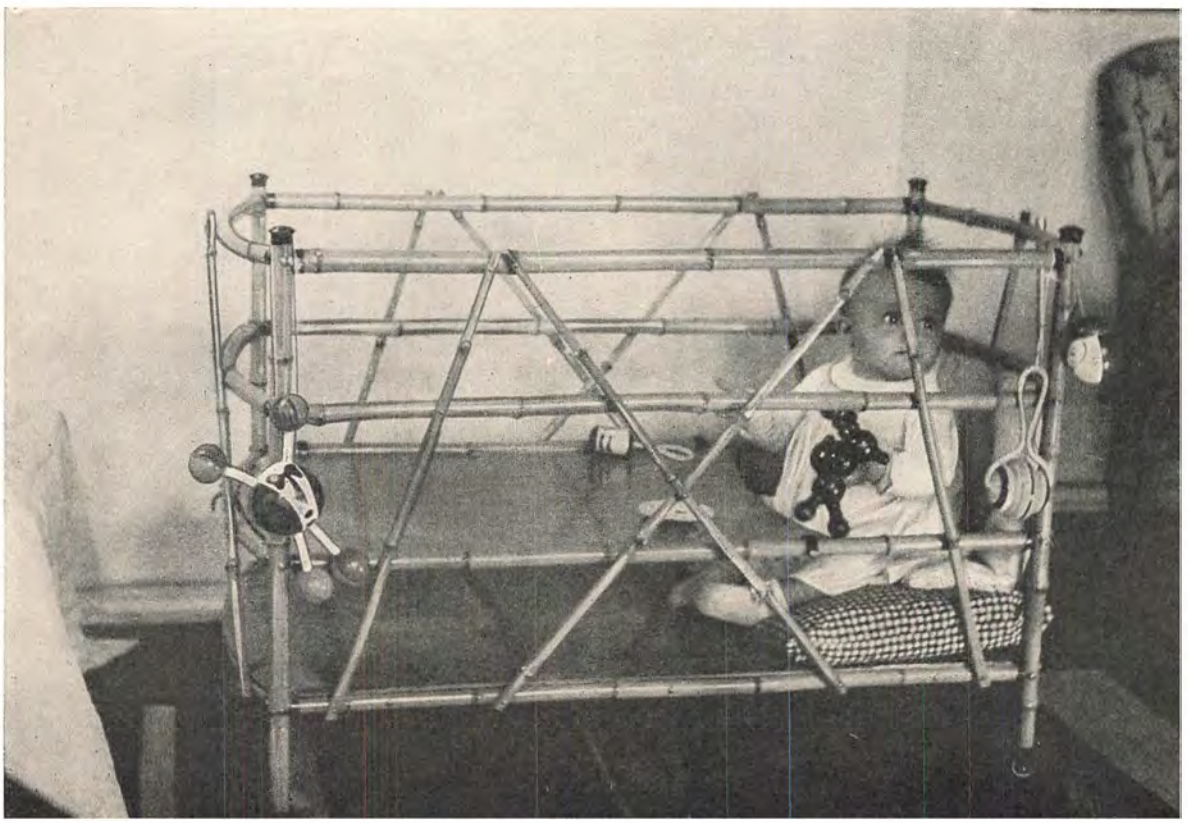


Dette Universal-Barnemøbel er fotograferet i Magasins Boligby. Her er det slet og ret Seng.



Her er det Puslebord. Og se næste Side.



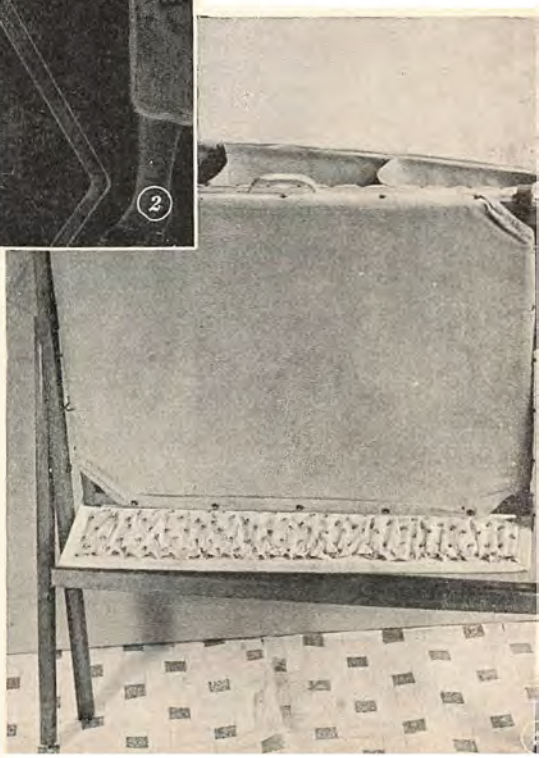




1. Svend Johansens lille Datter Rikke er meget tilfreds med sit dejlige Puslebord.

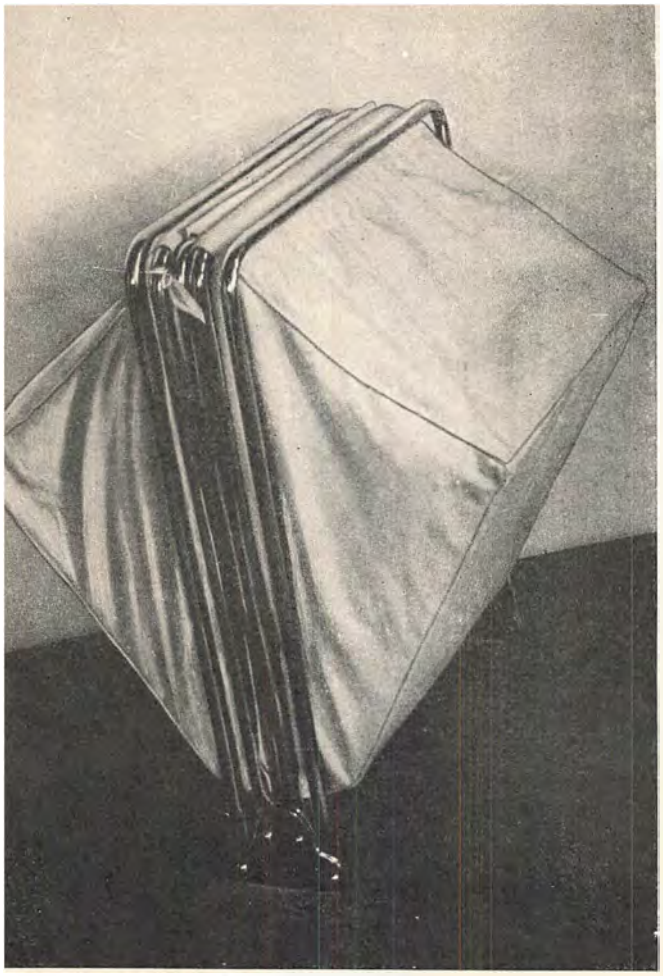


2. Og Rikke er ikke mindre tilfreds, naar Mor bader hende i det dejlige Badekar.



3. Det praktiske moderne Puslebord og Badekar i eet kan slaas sammen, saa det ingen Plads tager, naar det ikke er i Brug. (Fotograferet hos Fru Svend Johansen).

Foroven: Her er det en Slags Kravlegaard.
Forneden: Og her erstatter det det kendte gamle Legebord.

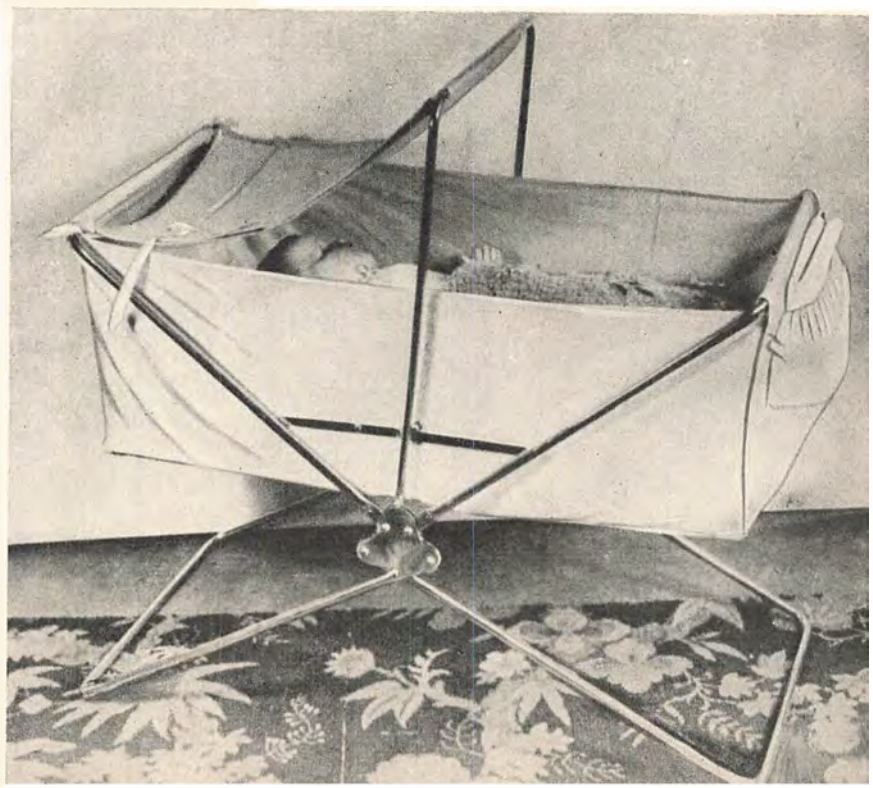


Som De ser her. Praktisk til Transport og Rejser. — Barnet sover dejligt i den bag i Bilen.

kan føre Barnet vidt i Verden. Et stort, fornuftigt inddelt Møbel til Barnets Tøj kan man ikke undvære. Selvfølgelig er De en fornuftig Moder, der lader Deres Barn klæde sig selv af og paa, saa tidligt det bare orker. Saa varer det heller ikke længe, før Barnet selv skal tage en Sweater eller et Forklæde op af Skuffen, og det gaar betydeligt nemmere med flere smaa Skuffer end med een stor, rent bortset fra, at de smaa er langt lettere at holde Orden i.

Om Badeværelset.

Badeværelset er ubestridt det ømme Punkt i mange Hjem. Her mødes alle Familiemedlemmernes Veje, tit helst paa samme Tid. Den Kendsgerning, at næste Herre banker utaalmodigt smaabandende paa Døren, mens man staar halvt bevidstløs under Brusen,



Naar denne let-transportable Genstand bliver slaaet ud, er den Barneseng.



Det komplette Luksusbadeværelse med alt til Faget henhørende.

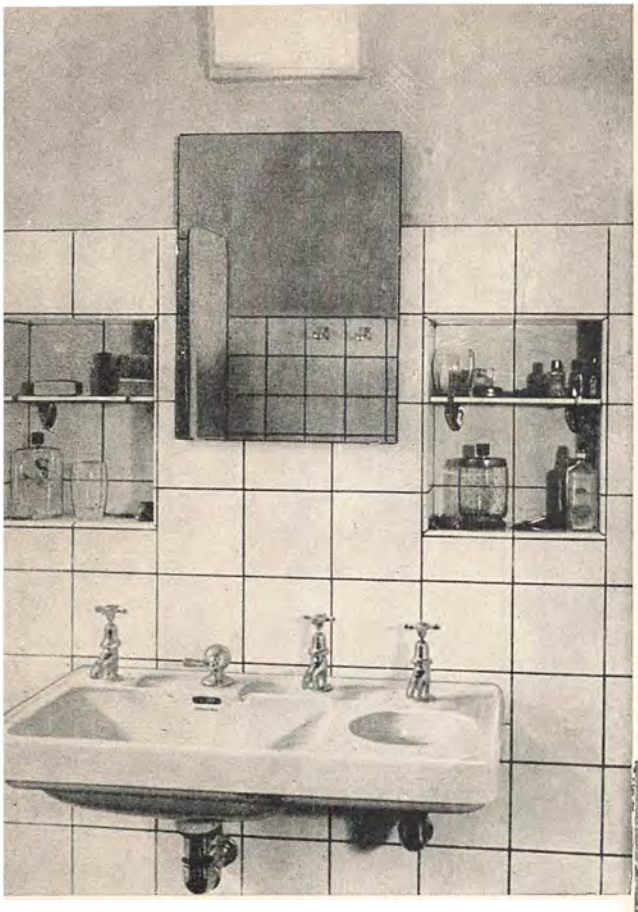
spreder let en Stemning af Panik mellem de flisede Vægge, som gør det uhyre vanskeligt at være lige saa ordentlig og pertentlig i Badeværelset, som vi er det i Husets andre Stuer. Og der er vel ingen Steder, hvor det er mere pinligt paakrævet.

Som Soldater.

Hvis vi ikke svæver i en Luksustilværelse med hver Mand sit Badeværelse, saa kommer Badeværelset af sig selv til at virke som et opdragende Centrum. Her lærer vi System, Orden og Præcision, som Soldaterne lærer det paa en Kaserne. For det første maa Familiemedlemmerne have deres bestemte Tider, Børnene kan bade om Aftenen, Husfaderen og eventuelt voksne Børn og Husmoderen, hvis hun er selverhvervende, maa til om Morgenen. Jo flere morgenbadende Familiemedlemmer man er, jo kortere maa Tiden være, og jo nøjere maa den overholdes.

Ulykkeshylden.

Det kan bedst ske, naar der hersker pinlig Orden i hver Krog af Badeværelset. Og det igen kan kun ske, hvis hver især har sit Domæne med Plads til sine Toiletgrejer. Hvordan man skaf-



fer det, afhænger af, hvordan Ens Badeværelse er indrettet. De en Gang saa brugte Glashylder under Spejlet over Vaskekummen har vi efterhaanden faaet en pinlig Skræk for. Enten ved at slaa os en Bule i Panden paa dem, naar vi børstede Tænder eller vaskede Haar, eller ved at rive en Barbermaskine ned i Vasken fra dem, saa Kummen fik en uhelbredelig Stjerne. Eller maaske, hvis vi har

Virkelig ideelle Badeværelsehylder er indbyggede i Nicherne, som De ser paa Billederne her. Den lille Kumme til højre er til at børste Tænder i, saa man ikke spytter i den Kumme, hvor man vasker sine Hænder. (Fotograferet hos Grosserer Follender. Arkitekt Johan Pedersen).

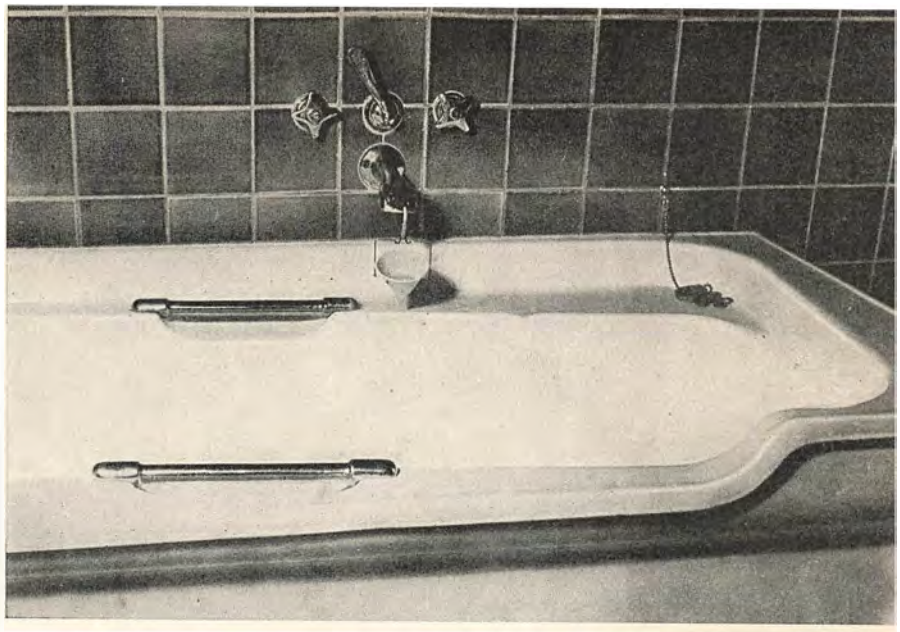


været rigtig heldige, ved at vælte hele Hylden med alle dens Herligheder af Krukker og Flasker ned af dens Knægte, saa alle Ulykkerne kunde ske paa een Gang.

Nicher — Reol.

De udvalgte, der er saa forkælede at have indbyggede Hylder i Fliserne, det vil sige smaa Nicher til at stille Tandkru-

Et andet Eksempel paa indbyggede Hylder i et Badeværelse. Spejlet er i Husherrens Ansigtshøjde fuldt belyst til Barbering.



Her ser De det Badekar, som gamle Mennesker kan komme ned i og op af uden at sætte Livet paa Spil.

sene og alt det der i, har faaet løst Problemet paa Forhaand. For os andre kan det løses med en dukolakeret Reol med lige saa mange Rum, som man er Familiemedlemmer. Der skal vi nok lære at holde Orden. Reolen hænger paa Væggen, helst saa den kan naaes fra Badekarret. Hvis Brusen generer den, kan den eller Brusen faa et Oilskinsforhæng.

Rigeligt med Knager.

Der maa være rigeligt med Knager til Haandklæder og Badekaabe. Hver skal have sin, mærk dem med Navn og respekter dem. Der maa ogsaa være en Knage eller to til Gæster, om muligt over Radiatoren.

Alt paa Plads.

Naar vi saa har vores bestemte Plads til alt, hvad vi skal bruge, er det en Selvfølge, at vi allesammen efterlader det i samme Stand, »som vi ønsker at forefinde det ved vores Indtræden«, som der staar paa et meget bekendt Sted. Derfor maa man altid i selve Badeværelset finde de Remedier, Børster og Klud og eventuelt Svaber til at gøre Kar og Kumme i Stand med, som skal bruges.

Oilskinsomhæng.

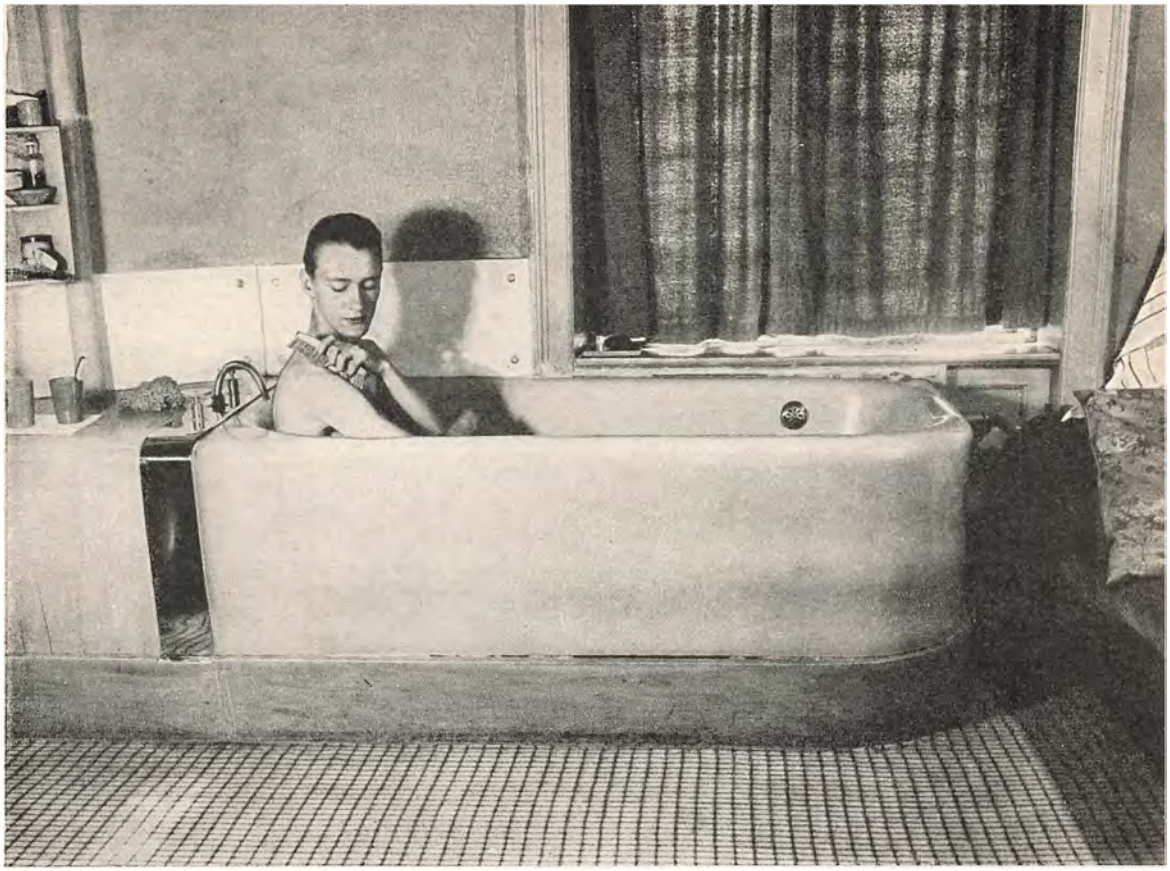
Svaberen er til — hvis hele Gulvet sejler efter Styrtebadet! Det med det skærmende Oilskinsomhæng er jo en Smagssag. Mange vil hellere svabre hele Gulvet bagefter, end de vil staa og slaas med Oilskinnet under Brusen. Bademaatten kan være en Korkplade, men ogsaa laves af vaflede Gulvklude, som syes sammen, eventuelt i to Lag, og broderes med et lille muntert Motiv, Korssting med sol- og vaskeægte Bomuldsgarn.

Snavsetøjet.

Apropos Badeværelset, saa er det i de smaa moderne Lejligheder et frygteligt Problem, h v o r man skal gøre af sit Snavse-







Selv om man bor i en gammeldags moderniseret Lejlighed uden Badeværelse, kan man godt faa installeret et Badekar i en af sine Stuer, og det giver ikke den mindste Gene. Moderniseret vil sige med Centralvarme og varmt Vand.

tøj. Hver Mand kan have sin Pose, men Poserne skal være et Sted, og det er de færreste, der har Energi nok til at løbe paa Pulterkammeret, hvor de faktisk hører hjemme — Poserne altsaa! Har De en Køkkengang, hvor der er Plads til en tæt Kasse, er det bekvemt. Man kan lade lave et tæt Skab under Vaskekummen i Badeværelset, helt fra Kummens Rand og ned til Gulvet. Her kan være ikke saa lidt Snavsetøj, som oven i Købet tørres, hvis der løber et Varmerør igennem.

Laboratorieglas.

I en Butik, der forhandler Laboratorieinventar, kan man have stort Udbytte af en lille Ekspedition. Der findes glimrende Glaskrukker til Vat, Pudder og Coldcream, og hvad man ellers har at

Selv i en lille bitte Lejlighed, bygget sammen af Loftskamre, kan man have sit Badekar — — i Køkkenet. Øverst ser man den unge Husmoder ved Køkkenbordet. Nederst har hun slaaet Køkkenbordspladen op langs Væggen, hvor den sidder fast med en Klemme, og Badekarret er parat. Der sættes Gummislanger paa Vandhanerne over Vasken, naar Karret skal fyldes. Afløbet er normalt.

fylde i dem, i alle Størrelser, de er smukke og billige og pynter ligefrem i Badeværelset — i Stedet for alle de uensartede Krukker og Æsker, man daglig skal bruge, og de er meget nemmere at holde Orden paa.

Bor man i en gammeldags Lejlighed u d e n Badeværelse, men m e d indlagt Vand, kan det lade sig gøre at installere et Badekar i en af sine Stuer, som man saa kan indrette til Familiens Paaklædningsværelse, og hvor der godt kan sove et Menneske. Det kan endda lade sig gøre at installere Badekarret i Køkkenet under Køkkenbordet, som De vil kunne se paa et af Billederne.

KØKKENETS INDRETNING

Af Konsulent Agnete Lundstedt og Arkitekt Henning Karlby

Let Arbejdet.

Nu til Dags er man ved at faa Øjnene op for, at Køkkenet i et Hus er et af de vigtigste Steder. Her har Husmoderen sin daglige Arbejdsplads, og her tilberedes den Mad, der lægger Grund til Familiens Sundhed. — Jo bedre et Køkken er indrettet, des lettere gaar Arbejdet for Husmoderen, og des mere Tid sparer hun. Heldigvis er det jo ikke mere saadan, at man betragter den Husmoder som dygtigst, der er beskæftiget hele Dagen. Tværtimod søger man at lette Husmoderen Arbejdet saa meget som muligt igennem rationelle Arbejdsmetoder, Arbejdsredskaber og sidst og ikke mindst gennem den bedst mulige Køkkenindretning. — —



I de smaa Spisekamre vil det være praktisk, at der nedenunder Spisekammerhylden er anbragt en Plade til at trække ud, saa man kan staa der og skære Brød. Herved slipper man for at flytte rundt med Brødmaskinen.



For blot tyve Aar siden sagde man: En staaende Sypige og en siddende Kokkepige duer ikke. Nu lyder Parolen, at man skal, saa vidt muligt, sidde ned til alt husligt Arbejde, idet man derved sparer Energi. For at faa den rette Magt over Arbejdet maa Stolene konstrueres ret høje, saa man paa een Gang baade »sidder og staar«. Den ene Stol er indstillelig, saa den kan drejes i den Højde, man ønsker den. Den anden, der er meget billigere, kan ikke indstilles, men er alligevel god.

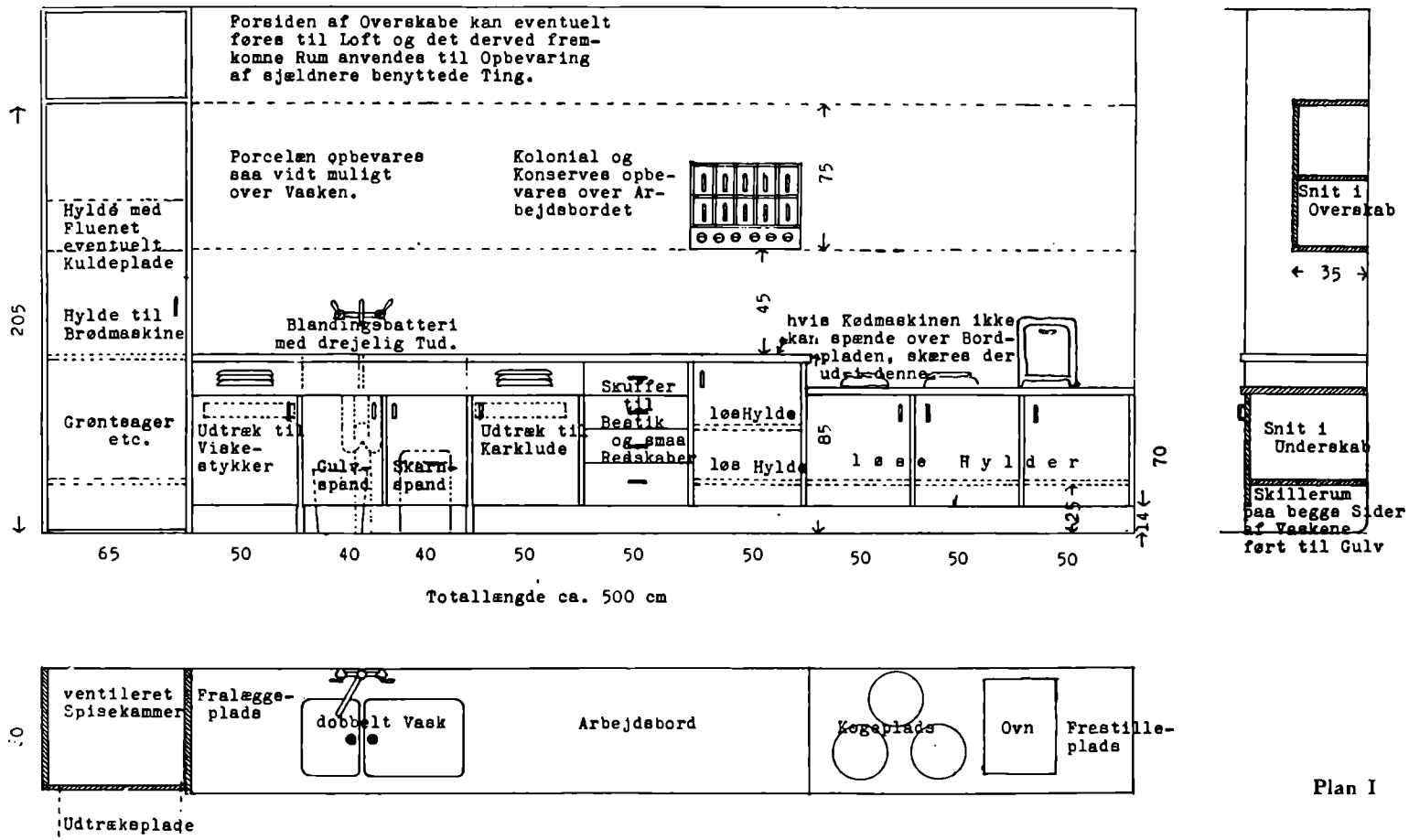
Som en Fabrik.

Man kan sammenligne et Køkken med en Fabrik. Raamaterialerne kommer fra Købmanden, Slagteren, Grønthandleren o. s. v., og de færdige Produkter ender paa Spisebordet. Og i dette Værksted maa man forlange, at de forskellige Ting er anbragt i praktisk Rækkefølge, saa man sparer saa mange Trin som muligt.

Hvis man rent skematisk kunde tænke sig at opstille et Køkken med de forskellige Arbejdspladser i den rigtige Rækkefølge, vilde det være muligt i omtrent alle Former af Køkkener at opstille »Samlebaand« blot ved at bøje det forskellige Steder (Plan I). Givet er blot to Ting, at Spisekammeret maa have Ventilation til den fri Luft, og at ingen Arbejdspladser maa have »Ryggen til Vinduet«. Herved kan Rækkefølgen maaske i de mindste Køkkener komme lidt i Fare.

Spisekammeret.

Vi begynder med Spisekammeret, der naar fra Gulv til Loft, og som har Ventilation gennem Muren; det har en Bredde paa ca. 65 cm og en Dybde paa 60 cm. Hylden, der ligger i Bordhøjde, er bl. a. beregnet til Brød og Brødmaskine, og da det af Pladshensyn vil være umuligt at skære Brød paa selve Hylden, er der nedenunder Hylden anbragt en Plade til at trække ud, saa man kan staa ved den og skære Brød. De fleste Husmødre nærer nemlig en indgroet Afsky mod at »bære rundt« paa Brødmaskinen; her er det undgaaet.


Forsiden af Overskabe kan eventuelt føres til Loft og det derved fremkomne Rum anvendes til Opbevaring af sjældnere benyttede Ting.
Porcelæn opbevares saa vidt muligt over Vasken.
Kolonial og Konserves opbevares over Arbejdsbordet
75
Hylde med Fluenet eventuelt Kuldeplade
Hylde til Brødmaskine
205
Blandingsbatteri med drejelig Tud.
45
hvis Kødmaskinen ikke kan spænde over Bordpladen, skæres der ud i denne
Grøntsager etc.
Udtræk til Viskestykker
Gulvspand
Skarnspand
Udtræk til Karklude
Skuffer til Bestik og smaa Redskaber
løseHylde
løs Hylde
85
l ø s e H y l d e r
70
25
14
65
50
40
40
50
50
50
50
50
50
Totallængde ca. 500 cm
Snit i Overskab
35
Snit i Underskab
Skillerum paa begge Sider af Vaskene ført til Gulv
ventileret Spisekammer
Fralægge-plads
dobbelt Vask
Arbejdsbord
Kogeplads
Ovn
Frastille-plads
Udtrækeplade

Plan I

Næste Hylde over »Brødhylden« er fortil beklædt med et Fluenet af fint masket Staaltraad; heri er sat en lille Laage. Den er beregnet til Fødevarer af forskellig Art; og om Sommeren, hvor man kan plages slemt af Fluer, vil den være til stor Nytte. Hvis man turde tænke paa noget saa utopisk som en Kuldeplade, vilde det være fortræffeligt at faa den installeret paa dette Sted. Endnu et Par Hylder til foroven er til de sjældnere brugte Ting. **Mod Fluerne.**

Under Brødhylden i Væggen indskrues en ret lang Krog til at hænge Kød paa, og nederste Hylde, der ligesom Skabshylderne sidder 25 cm over Gulvet og er aftagelig, er beregnet til Grøntsager, Kartofler o. lign. **Kødkrog.**

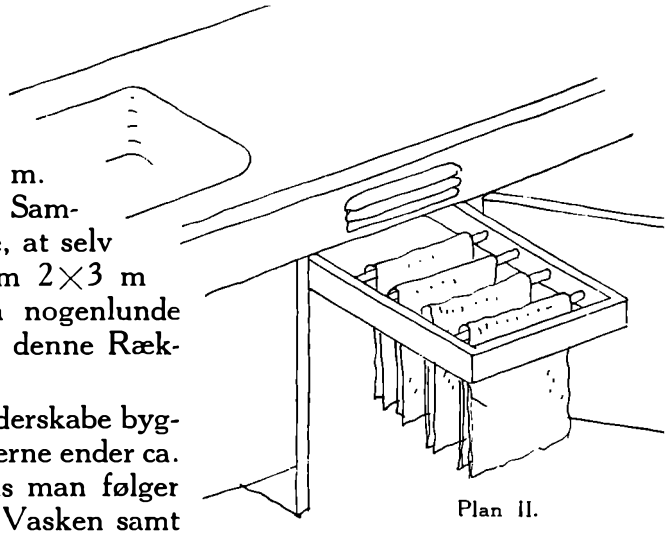
Fra Spisekammeret vandrer Maden hen paa første Del af Arbejdsbordet, der er ca. ½ m langt og, som Resten af Bordene, Kogepladsen inklusive, 60 cm bredt. — Bordhøjden er 85 cm; det vil være behageligt for Mennesker af Middelhøjde at arbejde ved en Bordhøjde, der ligger mellem 85 og 90 cm. Lavere Bordhøjde gør, at man maa staa bøjet til sit Arbejde, og det er altfor trættende. **Bordhøjde.**

Denne lille Bid Arbejdsbord er beregnet paa, at man f. Eks. om Morgenen kan smøre Frokostpakkerne herpaa, afveje og gøre Grøntsager i Stand, før de skal vaskes, og stille det skyllede Porcelæn paa, inden Opvasken skal begynde. **Frokostpakken smøres.**

Dernæst kommer en rustfri Vask med Udslagningsvask og Drejehane over til varmt og koldt Vand. Saa følger det 1,50 m lange Arbejdsbord. Naar man skal vaske op, stilles Balje med Skyllevand og Opvaskemaatte herpaa og det færdige, tørrede Spisebestik etc. til højre herfor. Ellers benyttes Bordet som Bagebord o. s. v., og der er, som man ser, beregnet rigelig Plads hertil. **Vasken.**

For Enden af Bordet er Plads til Kødmaskinen; eventuelt maa Bordpladen skæres lidt ud hertil; et Stykke Linoleum lægges til Beskyttelse af Bordpladen. **Til Kødmaskinen.**

Kogepladsen paa ca. 75 cm Længde er beregnet til 3 Gasapparater, 2 foran og 1 bagved. Den er forsænket ca. 15 cm, hvorved opnaas, at Gasapparaterne igen kommer op i Arbejdshøjde. Ved Siden af Ovnen og til højre herfor er afsat endnu et lille Stykke Bord til at sætte Bageplader paa, til de færdigbagte Kager etc. — Hvis man prøver at lægge disse Maal sammen, **Kogepladsen.**



Plan II.

giver de godt og vel 5 m. Og skal dette skematiske Samlebaand bøjes, vil man se, at selv i et saa lille Køkken som 2×3 m vil det være muligt saa nogenlunde at beholde disse Maal og denne Rækkefølge.

Skabe.

Selvfølgelig er alle Underskabe bygget saaledes, at Skabslaagerne ender ca. 14 cm over Gulvet. Hvis man følger Tegning I vil man se, at Vasken samt Afløbsrør er lukket inde i et Skab, hvis Vægge gaar helt ned til Gulvet og derved adskiller det fuldstændig fra de andre Skabe. Dette Skab er igen delt i 2 ved en Skillevæg, der ligesom alle de øvrige ender 25 cm fra Gulvet. I disse Rum er anbragt Skraldespand med Laag og Gulvspand; ved Gulvspanden er paa Væggen hængt Bøtter til Sæbe og Soda.

Udtrækksstativer til Viskestykker.

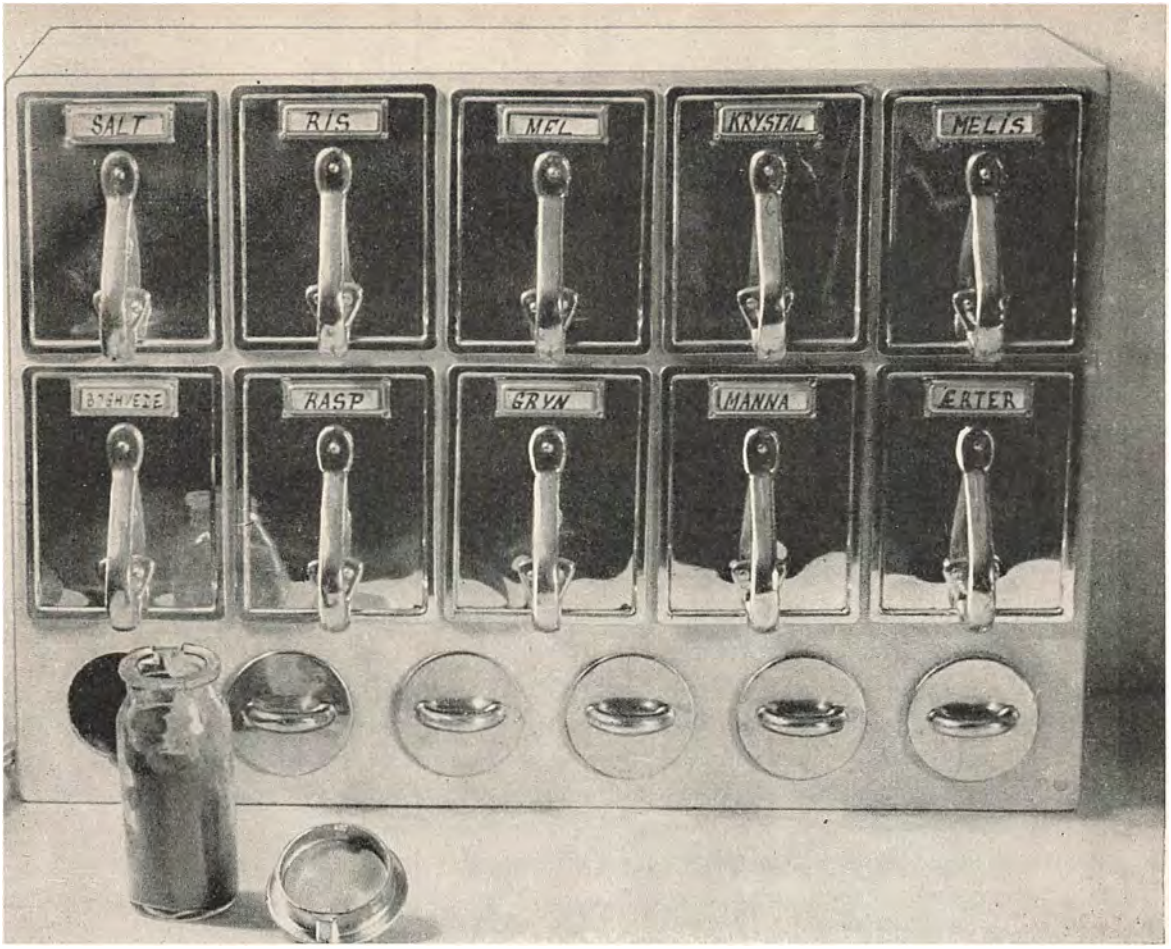
Ved saaledes fuldstændigt at adskille Gulvspand og Skarnspand fra de øvrige Skabe vil det være muligt til højre og venstre at have Udtræksstativer, eet til at tørre Viskestykker paa og eet til at tørre Kar- og Bordklude paa; selvfølgelig er disse Rum ogsaa ventileret med Gæller (Plan II). Man kan hænge Viskestykker op i deres fulde Bredde og Længde, hvorved de hurtigere tørrer, og man er fri for at se paa dem og Karkludene, naar man er færdig i Køkkenet.

Smaa Køkkengrejer.

Et Skuffedarium med fire Skuffer er beregnet paa mindre Køkkengrejer; den øverste Skuffe er delt i 3 Rum, et paa langs og to paa tværs, hvorved man bedre kan holde Orden paa Træskeer, Køkkenskeer og Piskeris. — —

Løse Hylder.

Og saa kommer de egentlige Køkkenskabe, der kun paa et lille Stykke har deres fulde Højde, idet Kogepladsen er forsænket. I alle Køkkenskabe hviler Hylderne paa Trælister, saa de kan løftes af og tages ud. Den nederste Hylde sidder 25 cm over Gulvhøjde, og der er frit inden under den. Den er med Vilje sat saa lavt, hvilket umuliggør at sætte Gryder og Pander ned paa Gulvet, men samtidig kan der alligevel vaskes ind under den; og da Hylderne som før nævnt er aftagelige, vil man, naar de er taget af, med Lethed kunne vaske inde i Skabet ved Uge-



Denne praktiske Husholdningshylde er, som man ser paa Billedet, beregnet til at opbevare Salt, Mel, Sukker etc. i. Skufferne er af Aluminium og lette og rummelige. Deres bekvemme Facon egner sig ypperligt til at hælde af. Krydderiglassene nedenunder er lukket med et lufttæt Skruelaag, saa Krydderierne ikke mister Aromaen.

rengøringen. Og er Væg og Gulv forbundet med en Hulkehl, findes der ingen Kroge, hvilket vil lette Rengøringsarbejdet betydeligt.

Fugt og Svamp.

I mange gammeldags Skabe er nederste Hylde i Skabet blot hævet nogle faa Centimeter over Gulvet og slaaet fast i Gulvet med en skraa Liste. Under denne Hylde kan der selvsagt ikke gøres rent, og flyder der Fugtighed ind under Hylden, er der Mulighed for Svamp i Gulvet etc. Derfor vil den ovenfor omtalte høje Hylde være meget praktisk og anbefalelsesværdig.

Skaale og Fade.

I Skabet nærmest Skuffedariet er to Hylder med Plads til Lerskaale, Fade og Forme. — I Resten af Køkkenskabene er der

kun een Hylde, men da Hylderne er ret dybe, og der er 3 Skabe med ialt en Længde paa 1½ m, turde der være Plads nok alligevel. For Resten vil det altid blive individuelt, hvad de forskellige Husmødre stiller i Skabene. —

Glas og Porcelæn.

Overskabene sidder ca. 45 cm over Bordet og er højst 35 cm udvendigt Maal i Dybden. Denne Højde over Bordet samt Skabenes Bredde giver fuld Arbejdsfrihed paa Bordet, uden at man føler sig generet af Skabene. Skabet gaar op i Dørhøjde og har 2 Hylder, idet man beregner Bunden af Skabet som den ene Hylde; Skabene er beregnet til Porcelæn, Glas og eventuelt. Det vil være uhyre nemt at sætte det afvaskede Porcelæn fra Arbejdsbordet lige op i Porcelænsskabet. Over Kogepladsen findes ingen Overskabe; her kan eventuelt anbringes den enkelte eller dobbelte Husholdningshylde med Skuffer.

Renholdelsen.

Over Arbejdsbordet er sat 3 Rækker Fliser, over Kogepladsen 4 Rækker, da den er forsænket; det er nemmere at afvaske Stænk fra Opvask o. s. v. paa Fliser end paa en Væg. — Vægfarven skal helst holdes i en lys Oliefarve, og Træværket, saasom Skabsdøre og Døre, skal ikke males, men blot ferniseres; det er en Selvfølge, at alle Lister og Ornamentering af Døre er banlyst, saaledes at den hele Flade er nem at holde ren. Og vil man endelig male Skabsdøre og Døre, bør det gøres med lyse Farver, der kan staa for Slid og Afvaskning.

Fliser og Staal.

Kogepladsen bør være lagt med Fliser eller helst være beklædt med rustfrit Staal, der er en brillant Bordbelægning. Det er nemt at holde rent og overflødiggør Bakker under Gasapparater og Ovnen; det ser smukt ud og er ikke saa haardt som Fliser og Terrazo.

Linoleum og Træ.

Af anden Bordbeklædning kan nævnes Linoleum, der ogsaa er godt; dog maa det nødig ferniseres, da det saa let sprækker. Men da det er et ret blødt Materiale, kan man let komme til at skære i det og derved faa det ødelagt. De sorte laboratoriebejsede Borde er nemme at holde rene, men mange Husmødre holder ikke af dem, da de ikke synes, de virker saa appetitlige som de lyse Borde. Et Bøgetræsbord, der fra først af er mættet med Linolie og saa poleret med Savsmuld, er et meget smukt Bord, der er let at vaske af og ikke skal skures; men det er ret kostbart. —

Til Slut kommer vi til det mest almindelige, nemlig Fyrretræsbordet. Det er besværligt at holde, hvis det skal være hvidskuret, og man er derfor mange Steder gaaet over til at fernisere det for at undgaa al den Skuren Bord. Men har man en Vask, der ikke dækker Bordets Snitflade, vil denne aldrig naa at blive tør mellem hver Opvask og følgelig let blive sort og jordslaaet. —

Vasken.

Af Vaske er den rustfri fortræffelig, nem at holde ren og ikke til at ødelægge praktisk talt, men desværre ret kostbar. En Porcelænsvask kræver en Rist i Bunden, da den let bliver slidt, og lige saadan gaar det med en emaljeret Vask. — Begge disse Vaske er nemme at holde, men slides med Tiden og bliver da knapt saa pæne. Flisevaske er meget haarde, og taber man et Stykke Porcelæn ned deri, gaar det uvægerligt i Stykker. Desuden taaler den Cement, der binder Fliserne, ikke Syrer; følgelig er Vasken ikke saa stærk.

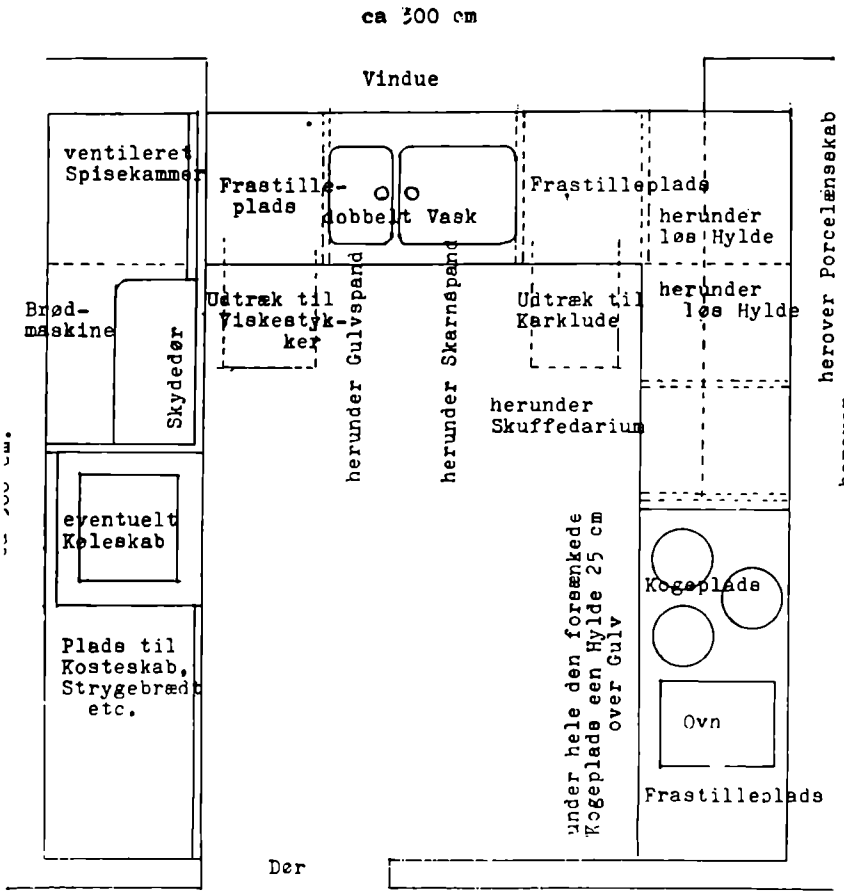
En Teaktræsvask er dyr, og staar den i nogen Tid ubrugt uden Vand, revner den og ødelægges. — De gammeldags Jernvaske er stærke, men ikke saa kønne af Udseende, og efterhaanden gaar man vel mere over til de ovenfor nævnte Forme paa Vaske. — —

Gulvet.

Og endelig et Par Ord om Gulvbeklædningen og Belysning. — Rent hygiejnisk set er et Flisegulv godt i et Køkken, men det er alt for haardt og uelastisk, og de Mennesker, der daglig skal færdes i Køkkenet, kan faa ødelagt Benene af at gaa paa det haarde Gulv. Paa samme Maade stiller det sig med Sten og Terrazzo Gulve, der er nemme at holde rene, men de er ogsaa alt for haarde. Magnesit, en Art Terrazzo, er meget nemt at holde rent, tilstrækkelig elastisk til at man vedblivende kan udholde at gaa paa det, og er en fortræffelig Gulvbelægning. — Blødere er Gummi-, Kork- og Linoleumsgulve; hvad der er bedst, er vel en Smagssag, dog egner Kork sig næppe saa godt til Køkkener som Linoleum og Gummi. Et ferniseret Trægulv er vel nok det mest almindelige, og i de første Aar er det nemt, om end ikke ideelt, at holde. Men bliver det gammelt, vil Fugerne mellem Brædderne uddybes, og da er et Køkkengulv af Træ vanskeligt at holde pænt og rent. — —

Lyset i Ryggen.

Enhver praktisk Husmoder kender, hvor irriterende det er at arbejde med Lyset i Ryggen, saaledes at man skygger for sig selv.



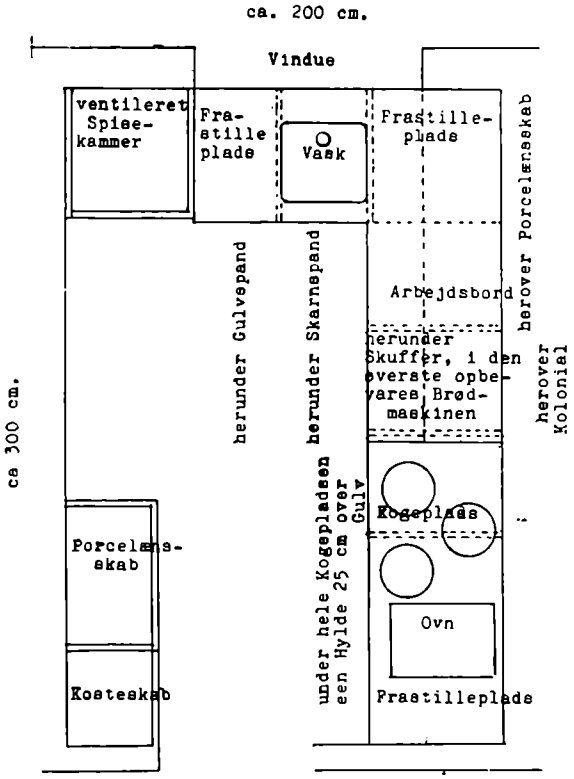
Plan III

Det gælder ligesaavel Dagslys som elektrisk Lys. I gammeldags Køkkener finder man ofte de mest haabløse Belysningsforhold, saa man ikke begriber, at Husmoderen ikke forlængst har strejket, til hun har faaet bedre Belysning. — — Det er bedst at have en generel Belysning i Loftet og lavtsiddende Belysning ved de enkelte Arbejdspladser; men dette er uddybet andre Steder. — —

Hvis man ser paa Plan III, vil man se et stort Køkken 3,00 × 3,10 m. De vil se, at »Samlebaandet« er bøjet 2 Steder. Vi begynder med et ret stort Spisekammer med Skydedør, det er saa stort, saa man kan gaa ind i det; Brød og Brødmaskine i Hylden i Bordhøjde. Dobbeltvasken med Drejehane over er anbragt foran Vinduet, der kun sidder en Flise over Bordhøjde. Der er Plads paa begge Sider af Vaskene til det brugte og det rene Porcelæn. Arbejdsbordet har en god Længde. Den forsænkede Kogeplads med Ovn og Plads til at stille Plader paa fuldender Samlebaandet. Viskestykker, Gulvspand, Skarnspand og Karklude findes som i »Samlebaandet«. —

Udnyt den ureelle Plads.

For at faa udnyttet den ureelle Skabsplads i Hjørnet saa praktisk som muligt aabnes Laagen til Skabet mod Udtrækket til Karkludene, og det vil være muligt uden større Besvær at komme ind i Skabet ved Hjørnet. Og da Hylderne er aftagelige og kan



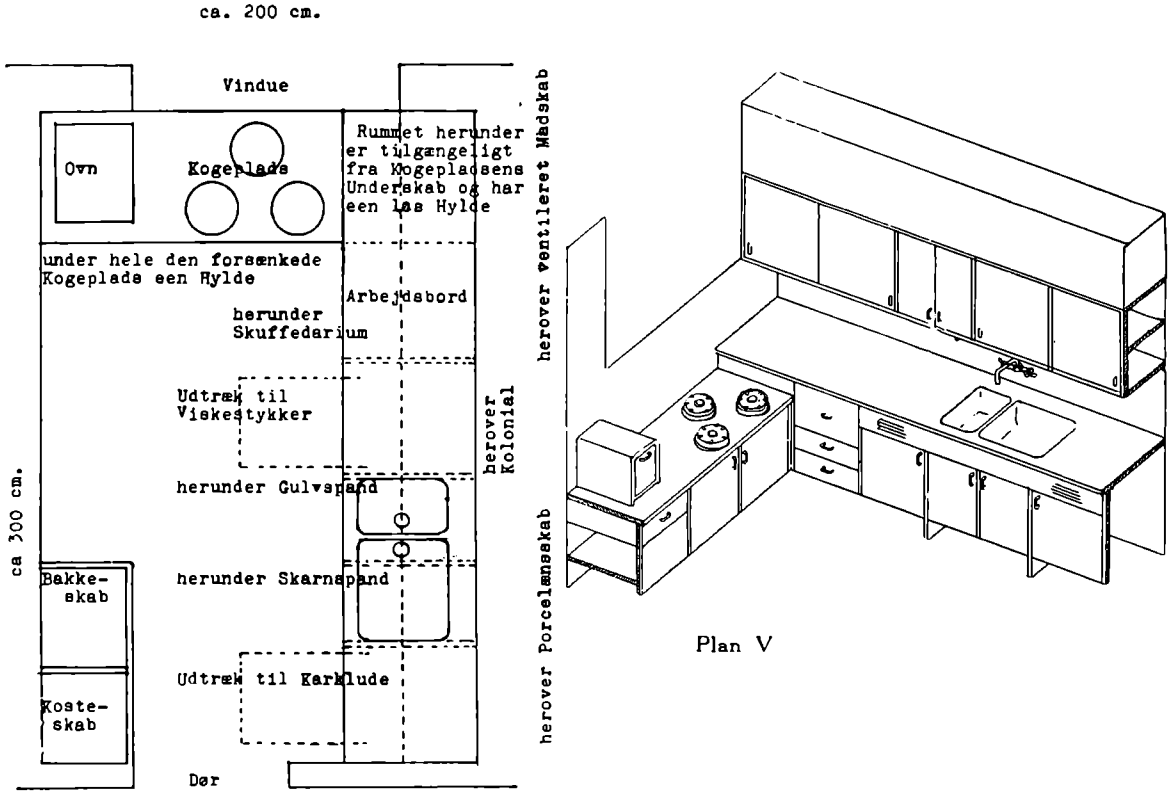
Plan IV

tages ud, volder det heller ingen Vanskeligheder at faa gjort rent i dette Skab. Saa følger Skuffedariet og Skabene til Gryder o. s. v. Overskabene, der først begynder ved det lange Arbejdsbord, er beregnet til Porcelæn. Over Kogepladen er ingen Skabe, blot den praktiske Husholdningshylde. — Paa den modsatte Væg er et godt stort Kosteskab og et elektrisk Køleskab. — — —

Det lille Køkken.

Plan IV viser et lille Køkken 2×3 m. Her begynder vi igen med et Spisekammer fra Gulv til Loft, smalt, og med Udtrækshylde i Bordhøjde til at skære Brød paa. Da Køkkenet er lille, beregnes kun en Enkeltvask, der er anbragt foran Vinduet, med Arbejdsbord paa begge Sider Vasken og et Stykke nedad Langvæggen. Dernæst den forsænkede Kogeplads samt Plads til Ovn og Plader. Gulv- og Skarnspand anbragt som sædvanlig under Vasken, Viskestykker og Karklude maa anbringes paa alm. Vis, idet her ikke er Plads til Udtræk.

Ved Siden af Grydeskabene er et Skuffedarium til Køkkenredskaber, hvorefter følger Resten af Køkkenskabene. — Overskabene er der kun Plads til over det lange Stykke Arbejdsbord, men til Gengæld bliver et Porcelænsskab, 40 cm i Dybden,



Plan V

ført helt op; og et godt Kosteskab er der ogsaa med Plads til Støvsuger etc.

Kogeplads under Vinduet.

I Plan V har vi anbragt Kogepladsen foran Vinduet, der grundet herpaa sidder 3 Fliser oppe — 45 cm over Bordhøjde. Derved undgaas, at Gasflammen slukkes af Træk fra et aabentstaaende Vindue. Vi begynder med Ovnen, saa Pladsen til Pladerne, dernæst Gasapparaterne og saa Arbejdsbordet, Dobbeltvasken samt Pladsen til at stille det skyllede uafvaskede Porcelæn paa. — Underskabene under Kogepladsen som sædvanlig med Undtagelse af en Bestikskuffe, og ligeledes benyttes det vanskelige »Hjørneskab« som ovenfor beskrevet. Skuffedariets øverste Skuffe er dyb, da den skal rumme Brødmaskine og Brød. — Brødmaskinen maa hver Dag, naar der skal skæres Brød, flyttes op paa Bordet. Under Vasken ventilerede Skabe til Gulvspand og Skarnspand og paa begge Sider ventilerede Udtræk til Karklude og Viskestykker.

Madskabet. Bakkeskabet.

I dette lille Køkken har vi maattet opgive et helt Spisekammer og maa nøjes med et ventileret Overskab som Madskab. Ved Siden heraf Skab til Kolonial og Konserves og Skab til Porce-

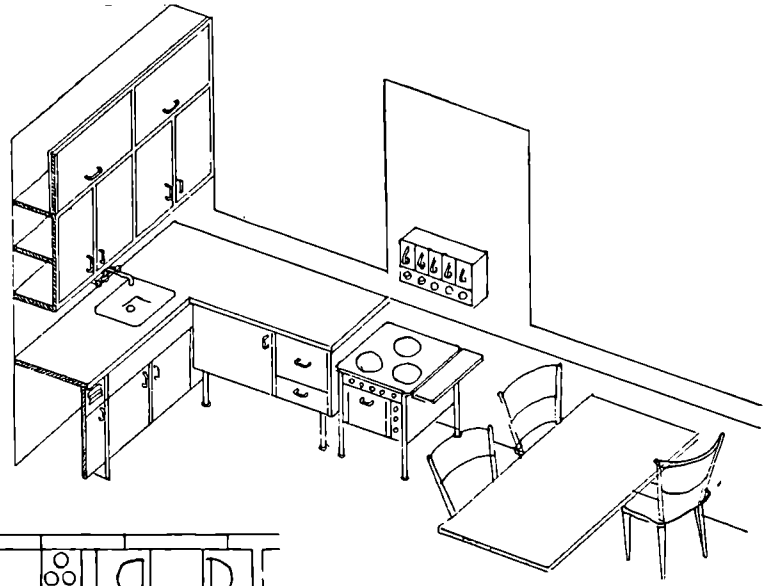


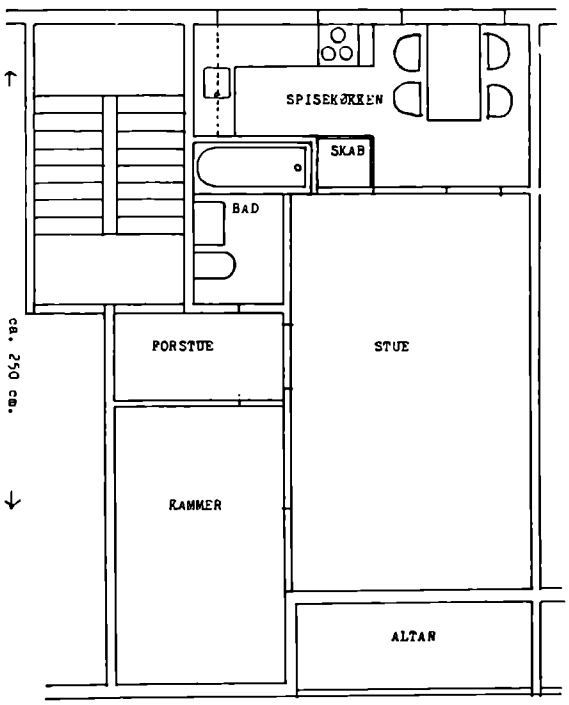
Billedet af Bakkeskabet, et Skab, hvor Hylderne hviler paa Trælister; Hylderne er aftagelige og tages ud som Bakker. Efter endt Opvask stilles vort Maaltids Porcelæn paa en Bakke, der skubbes ind i Skabet igen. — Herved spares Tid, idet man undgaar at lægge og sætte paa Plads i Skuffer og paa Hylder og igen tage det frem, naar Bordet skal dækkes.

læn. — Desuden findes paa modsatte Væg et Kosteskab og et saakaldt Bakkeskab. Dets Hylder er aftagelige, hviler paa Trælister og tages ud som Bakker. Efter Morgenmaaltidet stilles det afvaskede Porcelæn paa en Bakke, Frokostporcelænet har en anden Bakke og Middagsporcelænet og Sølvtøjet en tredie. Paa den Maade sparer man at lægge og sætte paa Plads i Skuffer og paa Hylder og kan, naar man skal til at dække Bord, hurtigt faa ordnet Borddækningen, da alt Service er samlet paa een Bakke. —

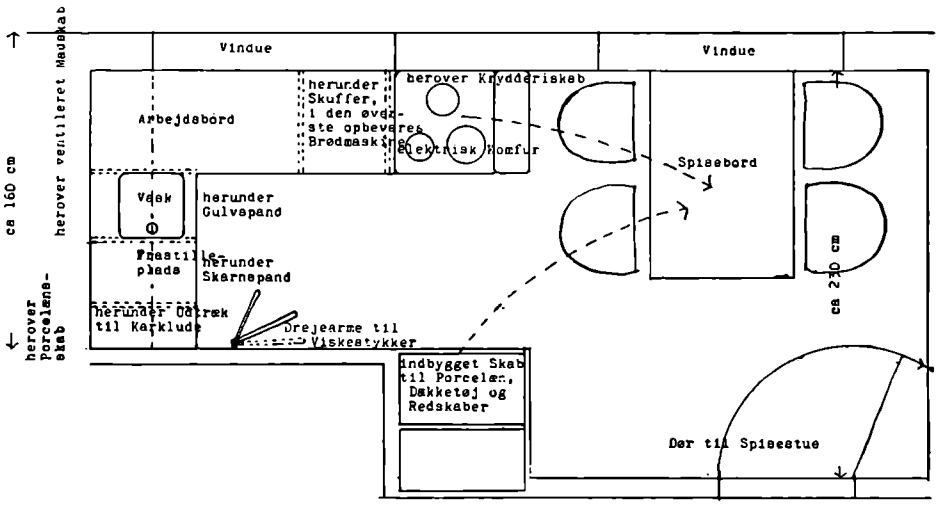
I Spisekøkkenet.

Plan VI er et Spisekøkken. Hvis man følger Planen, ser man, at Rækkefølgen stadig er fulgt paa Arbejdsbordet. Blot møder vi her det elektriske Komfur i Stedet for den forsænkede Kogeplads til Gasapparaterne. Vi mister en Del Skabsplads, men det




SPISEKØKKEN
SKAB
BAD
PORSTUE
STUE
RAMMER
ALTAN
ca. 250 cm.

Plan VI.


Vindue
Vindue
herover ventileret Mauskab
herunder Skuffer, i den øvrige opbevares Brødmaskine
herover Krydderiskab
Elektrisk Komfur
Arbejdsbord
Spisebord
Vask
herunder Gulvvaskand
Opstillingsplads
herunder Skærevaskand
herunder Dåsetræk til Karklude
Drejearme til Viskestykker
ca 160 cm
herover Porcelænsskab
ca 230 cm
indbygget Skab til Porcelæn, Dækketøj og Redskaber
Dør til Spisestue

bødes der paa ved det store Skab vis-à-vis Komfuret. — Der findes kun Udtræk til Karkludene. Viskestykkerne maa hænge paa et Stativ paa Væggen. — Her maa vi ogsaa nøjes med et ventileret Madskab. Overskabene er ført op i Loftshøjde. De øverste Skabe, som er vanskeligst tilgængelige, benyttes til Ting, der bruges sjældent. Arbejdsbordet og -krogen faar Lys fra to pæne Vinduer; over Kogepladsen hænger Husholdningshylden. For at forstaa Køkkenets Façon maa man se paa Planen af den Lejlighed, hvori Køkkenet indgaar. —

Norm for det rationelle Køkken.

Vi har bestræbt os paa ved disse Planer at opstille en Norm for Køkkener for at vise, at det ikke er de dyre Anskaffelser af moderne Køkkeninventar, der giver det bedste Køkken, men at man ved en saglig og gennemtænkt Plan for Anbringelse af Arbejdspladsen og Opbevaringssteder formaar at skabe et Køkken, der sparer en Husmoder for mange Skridt og meget unødvendigt Arbejde, kort sagt et Køkken, hun arbejder i med Glæde.

HJEMMETS BELYSNING

Af Arkitekt Mogens Voltelen.

Det kan godt betale sig at ofre Belysningen en lille Smule Overvejelse. Maaske endda noget mere, end man er vant til. Der er nemlig i Virkeligheden ikke meget, som betyder mere for vores Velbefindende end netop Lyset. Et urigtigt belyst Værelse vil let komme til at virke uhyggeligt, ligegyldigt hvor smukt det ellers er, men bare Lyset er helt rigtigt, kan der godt være mange Skavanker, som man slet ikke vil lægge Mærke til.

Arbejdet gaar meget bedre og trætter meget mindre i det rigtige Lys — saa er det ligegyldigt, om det gælder Urmagerarbejde — eller bare at stoppe Strømper eller læse en Avis. Og har De nogensinde tænkt paa, at her under vores Himmelstrøg tilbringer selv den, der gaar tidligt i Seng, henimod en Trediedel af sin vaagne Tid ved kunstigt Lys?

Ikke Lampen, men Lyset.

Naar De spekulerer paa Belysningen i Deres Stue, saa begynder De sikkert med at tænke paa L a m p e n, skønt De burde tænke paa L y s e t. Det er dog det, der er det vigtigste; og det er ikke enhver smuk Lampe, der giver et smukt Lys. Derimod skal man nok komme til at holde af den Lampe, som giver det rigtige, sunde Lys, navnlig da, hvis den er fornuftigt lavet og af gode og holdbare Materialer.



En praktisk Ophængning for en Lampe. Det lange Rør sidder fast paa Væggen i et Slags Kugleled, saa det kan dreje i alle Retninger, og selve Røret kan ligesom en Kikkert skydes sammen og trækkes ud. Lampen kan yderligere trækkes længere ud af Røret. Den er afbalanceret af Loddet. Paa denne Maade kan den samme Lampe med eet eneste Greb anbringes nøjagtig der, hvor man ønsker, og overalt i Rummet. Lampen er blændfri og lyser mest nedad. (Lampen fra kgl. Hofglashandler Fritzsche).

To forskellige Belysningsopgaver.

Det er praktisk at inddele Belysningen af et Rum i to Grupper: Almenbelysning af Stuen og Særbelysning af en Arbejdsplads eller Samtaleplads o. s. v.

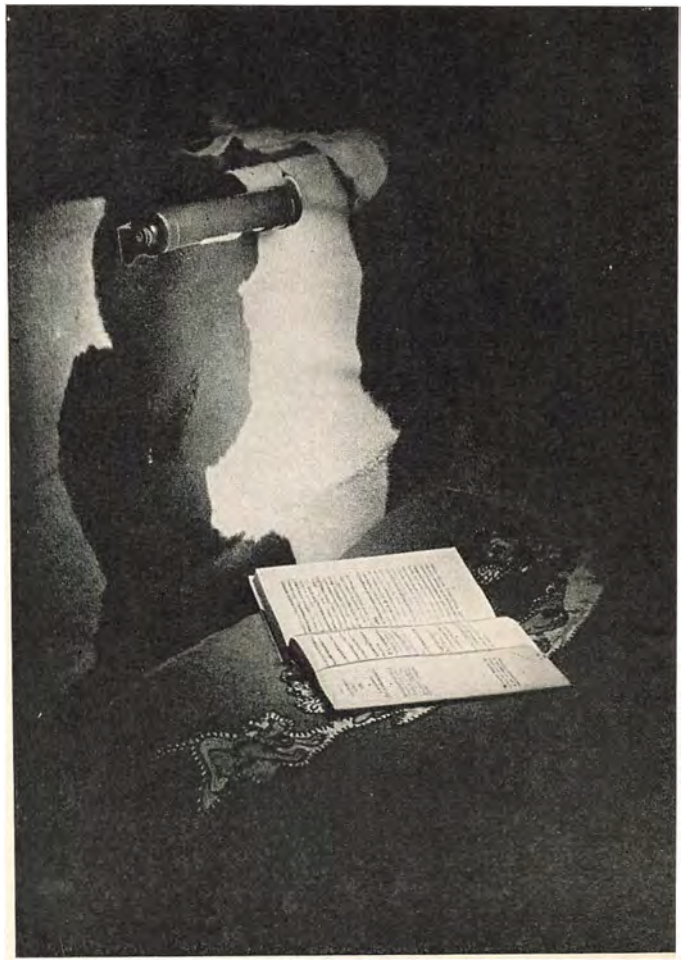
Derimod er det ikke altid nødvendigt, at det er to forskellige Lamper, der løser disse forskellige Opgaver. En Lampe over et Spisebord eller et Arbejdsbord midt i Stuen kan tit give tilstrækkelig Almenbelysning til hele Rummet.

Entreer og Korridorer.

I Rum, hvor man færdes meget, maa man navnlig lægge Vægt paa en god Almenbelysning. Dette gælder for Eksempel Entreer og Korridorer, hvor der i Reglen slet ikke forekommer Særbelysning, men det gælder ogsaa for Køkkener, hvor det allervigtigste dog er en god Arbejdsbelysning.

Opholdsstuen.

I en Opholdsstue, hvor man slaar sig ned og gerne vil have det rart i længere Tid ad Gangen, skal der ganske vist være tilstrækkelig Almenbelysning til, at man kan orientere sig, men det er slet ikke rart, hvis Almenbelysningen er for stærk. En tydelig Samling af Lyset om de Steder i Stuen, som er de vigtigste, Arbejdsbordet, Hvilestolen eller Sludrehjørnet, giver Stuen Karakter og gør den hyggelig. Naar man har flere forskellige Særbelysninger i Stuen, saa man kan tænde een Lampe, mens man spiser, en anden, naar man ligger paa Divanen og læser, og maaske en tredie, hvis man sidder og snakker sammen over en



I Soveværelset er det rart at have en særlig Læselampe over Sengen. Denne lille Lampe, som kun koster faa Kroner, kan tændes og slukkes ved et Tryk paa en Knap. Den lyser lige ned over Bogen uden at lyse i Øjnene, vel at mærke, hvis den er rigtig anbragt. Tilmed kan den drejes væk, saa Lyset kun falder op paa Loftet eller paa Væggen bag Lampen. Det er praktisk i Sygdomstilfælde.

Kop Te, saa faar man ligesom mange forskellige Stuer ud af den ene, man har, og Lejligheden bliver større og rigere.

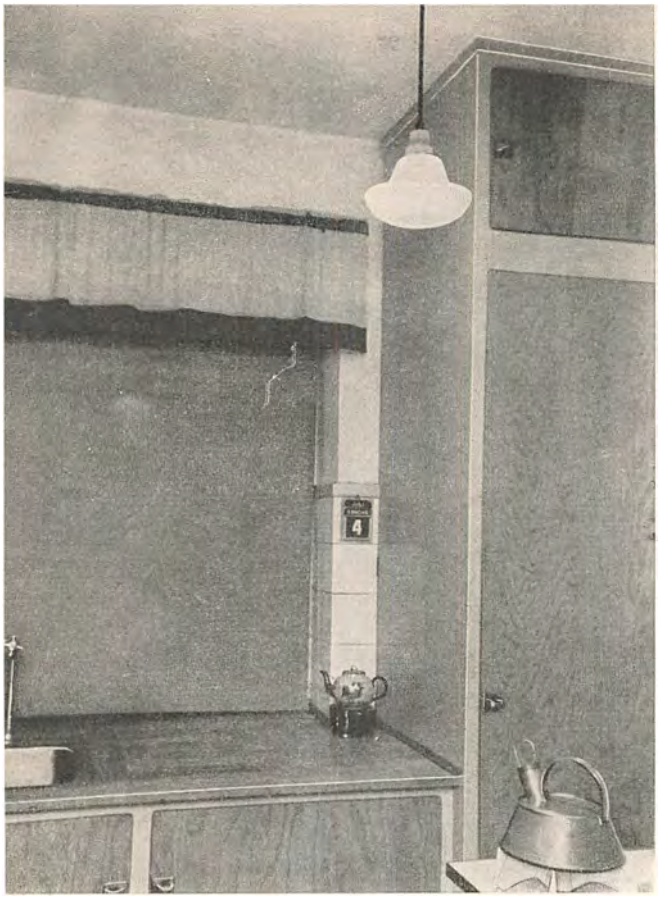
Man skal ikke lade sig tvinge af Kronerosetten i Midten af Loftet til altid at hænge sin Lampe dèr og saa løbe an paa, at Lyset nok paa en eller anden Maade naar hen til det Sted i Stuen, hvor man har Brug for det. I Almindelighed giver Særbelysningen dèr, hvor man i Øjeblikket behøver den, ogsaa Almenbelysning nok i Stuen. Hvis man ønsker det, kan man saa foruden have en Almenbelysning, som man kan tænde, naar man skal søge noget i Reolen, eller der gøres rent.

Rigtig Arbejdsbelysning.

Naar man anbringer Særbelysningen, skal man sørge for at faa den rigtig baade i Forhold til Øjnene og til det, man arbejder med. En Læselampe maa ikke kunne spejle i Bogens Blade, naar Bogen holdes paa en naturlig og bekvem Maade. En Arbejdsbelysning skal helst anbringes noget tilvenstre for Pladsen og aldrig for højt.

Soveværelset.

Belysningen i Soveværelset bør man gøre mere ud af, end det sædvanligvis er Tilfældet. Det skal være et indbydende og bekvemt Rum. Lyset maa ikke være som i et daarligt Sommerpensionat. I Loftet bør man have en god, kraftig og lysvaagen Lampe til Almenbelysning, og over Sengen en Læselampe, helst en, der kan blændes ned eller drejes væk, hvad der navnlig er



Belysningen i Køkkenet er særlig vigtig og bliver særlig tit forsømt. I Reglen er det nødvendigt at have mindst to Lamper, een over Komfuret og een over Køkkenbordet. Her er vist et lille Køkken, hvor det samme er opnaaet ved een Lampe, som bare ikke er hængt midt i Loftet, men henne til Siden, saa Lyset falder rigtigt ind paa begge Arbejdspladser: fra venstre Side ved Gasbordet, ovenfra, lidt fra højre over Køkkenbord og Vask. (Køkkenarmatur, Felix Lucas).

nyttigt i Sygdomstilfælde, og den maa kunne tændes og slukkes fra Sengen. Ved Spejlet skal der indrettes en praktisk Spejlbelysning, som kan give Lys over hele Ansigtet, ikke bare over Panden. Det bedste er een blændfri Lampe paa hver Side af Spejlet, noget ud til Siden, saa Lamperne ikke ses i Spejlet. Hvis Lampen hænger ovenover Spejlet, ligger hele Underansigtet i Skygge.

Køkkenet.

Ogsaa Køkkenet, som er Hjemmets vigtigste Arbejdsplads, bør være rigtigt belyst. Det er de færreste Køkkener, der er saadan indrettet, at de kan nøjes med een Lampe, og den maa ialtfald ikke hænge saadan (som den oftest gør), at Husmoderen har Lyset i Ryggen og skygger for sit Arbejde, ligegyldigt hvor hun staar. Det er mindre kostbart og mere velgørende, end man tror, at indrette en virkelig Arbejdsbelysning baade ved Køkkenbordet og ved Gasbordet. Hvis Køkkenet er lyst og ikke altfor stort, giver disse Lamper ogsaa en udmærket tilstrækkelig Almenbelysning.

Badeværelset.

I Badeværelset kan man ofte nøjes med en enkelt kraftig Lampe, hvis Rummet da er helt hvidt, og Lampen sidder tæt ved Spejlet. De hvide Vægge giver god Refleks, saa Lyset alligevel falder over hele Ansigtet.

Pergament er et udmærket Materiale, hvis man selv vil lave en Lampeskærm. Det sluger ikke meget Lys og er ret let at holde rent. Er man lidt fingernem, kan man lave mange forskellige Slags Lampeskærme. Denne her er bygget paa en gammel Wiskydunk, men mindre kan ogsaa gøre det.

Elektriske Lamper.

Elektrisk Lys har mange Fordele fremfor de mere gammeldags Lyskilder, men det er nu heller ikke bare Fordele. En Flamme kan man se lige i, uden at Øjet anstrenges, men en elektrisk Pære gør ondt i Øjnene. Derfor bliver det ved elektrisk Lys nødvendigt at indrette Lamperne, saa man ikke kan se lige ind i Pæren.

Lyset fra en Petroleumslampe virker blødt og varmt. Det kommer af Farven, som i Sammenligning med elektrisk Lys er meget rødlig, men det hænger ogsaa sammen med, at Lyset ikke kommer fra eet stærktlysende Punkt, men fra hele den svagere lysende Flamme. Derved bliver nemlig



Det bløde Petroleumslys.



I Entreen er en Kuglelampe udmærket. Det er ikke altid rigtigt at hænge den midt i Rummet. Her hænger den saadan, at den baade kan lyse hen ad Gangen til venstre og ned ad Trappen til Kælderen.



Standerlamper, der staar direkte paa Gulvet, er meget anvendelige. De kan flyttes rundt, hvor man netop har Brug for dem, og hvis man vil bruge dem til Bordbelysning, tager de ingen Plads op paa Bordet. Denne smukke Lampe er ved et Kugleled fuldstændig bevægelig i alle Retninger, den kan endda lyse lige op i Loftet og kan skydes op og ned. (Holger Grum).

Skyggerne, navnlig de allermindste Skygger (som f. Eks. fra en Naal eller en Blyant), bløde og let udviskede. Saadan et Lys med bløde Skygger virker meget mindre trættende end det haarde, kolde Lys med knivskarpe Skygger, som en nøgen elektrisk Pære udsender, og det er ogsaa behageligere end et Lys helt uden Skygger, som man for Eksempel ser det ved helindirekte Belysning. Det er nemlig Skyggerne, vi bruger til at opfatte de fleste Ting med, bl. a. til at se, hvordan Blyanten er ved at røre Papiret (prøv det engang selv!).

Lampen skal lave om paa Lyset.

Det har været nødvendigt at gøre hele denne Sammenligning med Petroleumslys og andre forhistoriske Ting for helt



En moderne, i alle Retninger blændfri Lampe, som sender sit meste Lys nedad, giver den allerbedste Arbejdsbelysning, som ikke trætter Øjet. Samtidig lyser den ud i Rummet, saa man ikke behøver nogen anden Belysning. (PH-Lampe, Louis Poulsen & Co.).



Een stor og kraftig Lampe i Midten af Stuen over Arbejds- og Spisebordet oplyser hele Rummet. Det er en blændfri Lampe, der sender sit meste Lys ned paa Bordet, men som ogsaa lyser udad og op paa Loftet. Desværre har Fotografiet tidt svært ved at vise netop Belysningen. Her bliver der naturligvis langt lysere ud i Rummet, end man kan se af Billedet. (PH-Lampe, Louis Poulsen & Co.).

at forstaa et af de vigtigste Problemer ved den elektriske Belysning: At Lampen maa lave saa meget om paa Pærens Lys, at det virkelig bliver godt at bruge. Der er nemlig mange, mange Lamper og (navnlig) Lysekroner i Handelen, som er helt uforsvarlige. Naar man køber Lamper, er man derfor nødt til selv at have en Smule Forstand paa dem, ligesom man maa have Forstand paa Kød for at kunne købe rigtigt ind. Det er jo ikke altid, man kan stole paa Slagteren. Og i Lampebranchen er det ikke, som det er for Slagterne, forbudt at sælge sundhedsskadelige Varer.

De forskellige forekommende Lamper kan man groft, men praktisk oversigtligt, inddele i nogen faa Hovedgrupper. **De, der opgiver Ævred.**

For det første er der desværre endnu en hel Del, som slet ikke forsøger paa at lave fornuftigt om paa Lyset, men bare er

pyntelige Ophængninger af Pæren eller Pærerne, som frit faar Lov til at sprede Rædsel og Ødelæggelse for Øjnene. De varierer lige fra »Funkiskroner« i stribet Glas og Forkromning til «antike« smedede Kroner med »Stearinlys« af Papmaché, hvor der bliver skruet en Pære i i Stedet for Væge og Flamme. Om disse Tingester er smukke eller ikke, det kan man skændes om, men nogen smuk eller rigtig Belysning giver de i alt Fald ikke, og de er skadelige for Øjnene!

De, der nedsætter Blændingen.

Saa er der en anden Type, som kun tilsigter at nedsætte Blændingen fra Pæren, men som ikke laver om paa Lysets Retning. Det er for Eksempel Opalglaskuglen, som er meget anvendelig til Almenbelysning, og der findes ogsaa en Del mere eller mindre lukkede Lamper af Pergament, som ogsaa maa regnes hertil. Disse Lamper er ikke skadelige for Øjnene, men til Arbejdsbelysning er de i Almindelighed ikke egnede.

De, der sender Lyset nedad.

Saa er der dem, der sender Lyset nedad, hvor man har mest Brug for det, og som undgaar Blændingen fra Pæren ved simpelt hen at skærme af for det Lys, der kunde ramme Øjet. Af disse Lamper findes der overordentlig mange, som er meget anvendelige. Mest typisk er de dybe Klokke- eller Keglelamper af Metal (se for Eksempel »Billardlampen« og Standerlampen paa Billederne. Sengelampen paa Billedet maa ogsaa regnes til denne Type). Der er ogsaa mange Lamper af denne Type, som er delvis gennemskinnelige, saa de faar noget til fælles med den lige omtalte fritlysende Type, det er de kegle- og klokkeformede Lamper af Opalglas eller Pergament og lignende. De fleste af disse Lamper udmærker sig ved at være baade billige og lette, saa at de ogsaa er nemme at anbringe paa det rette Sted og i den rette Stilling; men hvis man kan komme til at se ind i dem, hvad der ikke altid helt kan undgaas, er de ikke fri for at blænde noget. Ogsaa naar de spejler i blanke eller halvblanke Ting, som ligger i Lyskeglen, kan der komme nogen generende Blænding, og Skyggedannelsen er ofte lidt for skarp. Man bør i det mindste altid sætte matte Pærer i dem.

De, der sender Lyset opad.

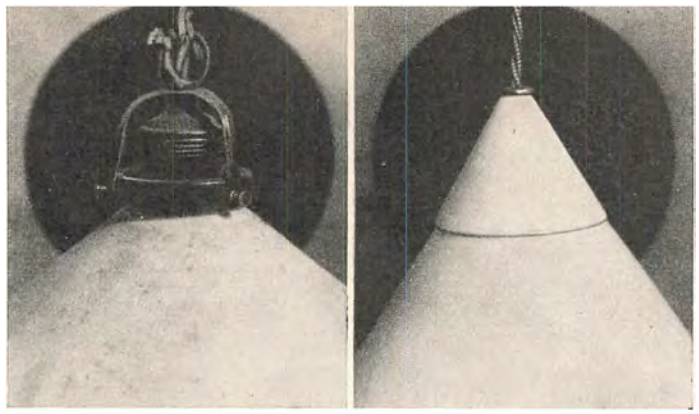
Der forekommer ogsaa en mærkelig Type Lamper, som sender Lyset opad, hvor man i k k e har Brug for det, i Haab om, at der saa vil dumpe noget ned igen, hvor det skal bruges. Det er den saakaldte indirekte Belysning, hvor Loftet bliver til den



Her er Belysningen opdelt. Over det lille Spisebord hænger der en saakaldt Billardlampe af Metal. Den er ganske billig, men giver et pragtfuldt Lys ned over Bordet. Den hvide Dug lyser den øvrige Stue op. Over Læsestolen hænger en anden enkel og billig Lampe. I et Rum med lyse Vægge er det i Reglen fuldstændig tilstrækkelig at have en enkelt saadan Lampe tændt, og det giver det hyggeligste Rum. Mens man spiser, har man Spiselampen tændt. Saa sætter man sig til at læse og tænder Læselampen. Det er, som Stuen straks bliver en hel anden, og den lille Lejlighed bliver meget større.

egentlige Lysgiver. Det er en meget uøkonomisk Form og mere og mere uøkonomisk, efterhaanden som Loftet bliver mørkere, og det bliver det altid. Lyset er heller ikke rart, det er næsten skyggeløst og derfor uden Karakter.

Endelig er der de Lamper, som paa een Gang nedsætter Blændingen i alle Retninger, og som ændrer Lysudsendelsen saadan, at det meste Lys sendes nedad, hvor man har Brug for mest Lys. Det er de moderne Opalglas- eller Matglaslamper, som findes i flere forskellige Udførelser og Fabrikater. De er næsten allesammen noget dyrere og noget tungere end de aabne Kegle- eller Klokkelamper, men de er i flere Henseender bedre. Det er dog ikke alle Mærker, der er lige fremragende. Ogsaa ved disse Lamper bør man se sig godt for, inden man bestemmer sig.



Et Eksempel paa, hvordan der ved en moderne, endda billig Lampe er taget Hensyn til de hygiejniske Fordringer. De støvsamlende Dele ved Fatningen, som man kender dem fra alle ældre Lamper, er helt dækket af en lille Porcelænskegle. Pendellampe. Kgl. Hofglashandler Fritzche.

Farvede Lamper.

Flere af de nævnte Lamper kan faas med farvet Glas eller Pergament, fordi de moderne elektriske Pærer som Regel giver et koldt og lidt uhyggeligt Lys. Man skal passe paa ikke at overdrive disse Farver. Et altfor kulørt Lys virker meget fristende lige straks, men man bliver led og ked af det i det lange Løb; en ganske let gullig Ravfarve er det bedste, naar man vil vælge farvede Skærme.

Glødelamper (Pærer).

Dekalumen-Lamper.

De mest almindeligt anvendte Pærer er de saakaldte Dekalumen-Lamper. De hedder saadan, fordi de er mærket efter deres Lysydelse, der maales i Dekalumen (DLm). De faas indvendigt matteret, hvad der er betydelig bedre end den tidligere udvendige Mattering, fordi den ikke samler Snavs, som nedsætter Lysudbyttet. Lystabet ved en saadan indvendig Mattering er mindre end een Procent i Forhold til den klare Lampe, og Blændingen nedsættes en Del. En lidt ældre Type er stemplet efter Strømforbruget, der maales i Watt. Man kan groft regne, at Lysstyrken i DLm svarer omtrent til Forbruget i Watt. De større Lamper laves dog som de saakaldte Halvwatt-Lamper, hvor Lysstyrken naar op til omkring 2 DLm pr. Watt, men disse Lamper har et saa haardt og hvidligt Lys, at de som Regel ikke er anvendelige til Belysning i private Hjem. Som en almindelig Regel gælder, at jo mindre Lysstyrke en Lampe har, des blødere og mindre grelt hvidligt er Lyset fra den. Det kan derfor være en Fordel, hvor man skal bruge meget Lys, at vælge flere mindre Pærer i Stedet for een stor, for Eksempel i en Lysekrone.

Valg af Pære-størrelse.

Hvor store Pærer man skal vælge, afhænger af mange Ting, blandt andet i høj Grad af Vægfarven, saa det er ikke saa let at give Regler. Har man først den rigtige Lampe, rigtigt anbragt,

er det dog ikke saa svært selv at bedømme, hvor meget Lys man behøver. Som en grov Rettesnor kan det angives, at en lille Læselampe (for Eksempel en Sengelampe) behøver fra 15 til 40 DLm, en Arbejdslampe fra 25 til 100 DLm, oftest 65 DLm. Belysninger, som skal være fælles for flere, for Eksempel over et større Arbejdsbord, behøver fra 100 til 200 DLm. Til Almenbelysning i Korridorer og lignende, og navnlig i Badeværelser, bør man ikke vælge for smaa Pærer, gerne fra 40 til 125 DLm. Det er som Regel ikke mange Minutter, de skal brænde, og Lys frisker.

OM FARVER

Det individuelle Problem.

Farveproblemet er et af de vanskeligste, naar man skal indrette et Hjem. Det kan ikke løses ens for alle Mennesker, da Farverne har en vis Indflydelse paa Sindet og Gemytterne, men den er ret individuel. For Eksempel virker en vis lys vandblaa Nuance dulmende paa nogen Mennesker, men irriterende paa andre.

Vanskeligheden ligger i, at det er et saa vigtigt Problem, hvilke Farver man omgiver sig med, fordi de som sagt paavirker Ens Underbevidsthed. Og det er godt nok at lære os, at Helhedsvirkningen skal være Harmoni, men naar nu Begrebet Harmoni i Farver ikke er ens for Dem og mig, hvor er vi saa henne?

Fagkundskaben vejleder.

Der er udkommet en Vejledning i Valg og Sammensætning af Farver i Serien Haandværkets Bog. Deres Malermester har den sikkert, og den vil i hvert Fald hjælpe Dem til at blive enig med Maleren om, hvilken Farve De vælger. Den siger mange kloge Ting om, hvordan man finder ud af Mængden af det Lys, der kastes tilbage fra Gulv, Vægge og Loft i et Rum og spiller en stor Rolle for Rummets Belysning, baade ved Dag og ved Aften. Altsaa bør man vælge Farver, som kaster tilpas med Lys tilbage, da man ellers kan blive Offer for ubehagelige Blændingsfænomener.

Ubrugelige Farver.

Fagkundskaben hævder, at visse Farver er komplet uanvendelige som Vægfarver, det er de blaa-røde, violette og blaa-grønne Farvetoner. Og at man bør undgaa nogen gul-røde, orange og grønlig-gule Farvetoner i Beboelsesrum.

Varme og kolde.

Gullige og rødlige Farvetoner regnes for at være varme og blaalige for kolde. Man tillægger ogsaa Farverne andre Egen-

skaber, som nok er værd at lægge Mærke til. Gult skal være stimulerende og blaat beroligende, men ogsaa her er Reaktionen individuel, saa det er farligt at opstille Regler.

Den farlige lille Prøve.

En Fare ligger der for den uerfarne ved Bedømmelsen af smaa Prøver. De vælger en gul Farve, som De er umaadelig tilfreds med efter den lille Prøve, Maleren viser Dem. Og naar De saa ser Stuen malet færdig, faar De et Chok. Den virker dobbelt saa gul, som De havde drømt om. Det er Dem ikke muligt at tro, at det er den samme Farve, De saa i Prøven. Men Maleren holder Prøven op til Væggen. Og Malermestre kan være saa paastaaelige.

Farvers Bedrag.

En Ting er dog ens for alle. Hvis man ønsker at faa et lille Rum til at virke større, gør man klogt i at male det ind i den samme Farve over det hele, Vægge, Døre og Træværk, og vælge en lys Farve. Omvendt faar en mørk Farve et stort Rum til at synes mindre.

Hvis man har lavt til Loftet, skal man male sit Loft saa lyst som muligt for at faa Rummet til at synes lidt højere. Og har man et Rum, hvor man synes, der er altfor højt til Loftet, skal man male Loftet mørkt, saa synes Stuen straks lavere.

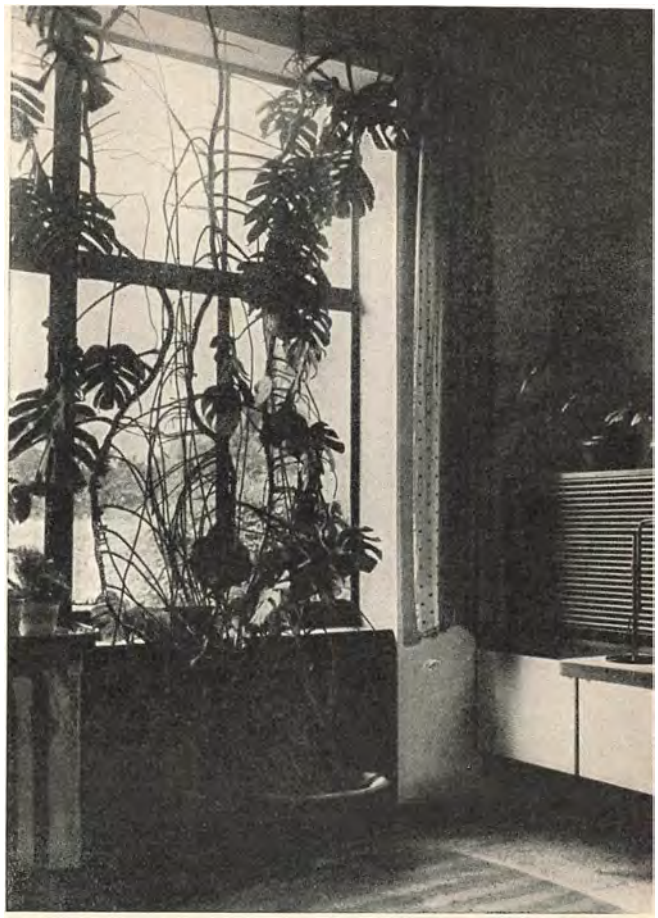
OM STOFFER

Reps over hele Linien.

Hvor er det fornøjeligt at leve i en Tid, hvor Valget af Stoffer til en Opholdsstue, et Soveværelse, eller hvad andre Stuer man nu har i sit Hjem, ikke indskrænker sig til vores Bedstemødres Parole: Mørkerødt Silkedamask eller resedafarvet Uldreps etc., uvægerligt det samme over hele Linien i hver sit Rum, helst ogsaa som Gardiner. Hvis man dengang kunde tænke sig den Formastelighed at flytte en Stol fra den ene Stue til den anden for at lade den blive staaende, saa maatte den hurtigst muligt betrækkes om til at passe til sit nye Opholdssted.

Gardiner.

Nuomstunder har vi et mægtigt Spillerum at boltre os i. Først Gardinerne. Vi bruger ikke nær saa meget Stof til vores Gardiner. som hænger enkelt og prunktløs i Ringe paa Stangen, saa de kan trækkes helt væk fra Vinduet om Dagen og lade Lyset slippe ind, som man tidligere brugte til kunstfærdige Falbeladeophængninger. Derfor har vi Raad til at købe dem af et af de



Man behøver jo ikke Rullegardiner for at skærme sig mod nysgerrig Indkiggen i sin Stue. Tegneren Kirsten Rode har klaret det med en Philodendron, hentet fra den mørke Urskov.

mange smukke hjemmevævede Stoffer, der er fremme i Nutiden, hvis vi har Lyst. Men i mange Tilfælde kan vi opnaa akkurat den samme dekorative Virkning med ganske billige Stoffer. Skønheden ligger jo ikke i Prisen.

Maaske er det dog paa sin Plads her at gøre opmærksom paa, at de billige Stoffer som Regel falder smukkest, hvis man forer dem eller syer dem dobbelt. En Undtagelse danner ganske almindeligt hvidt Badehaandklædefrotte, som egner sig ypperligt til Gardiner. Det kan indfarves i en hvilkensomhelst Farve, men køb det paa et billigt Lager, saa faar De den absolut billige Løsning paa Gardinproblemet.

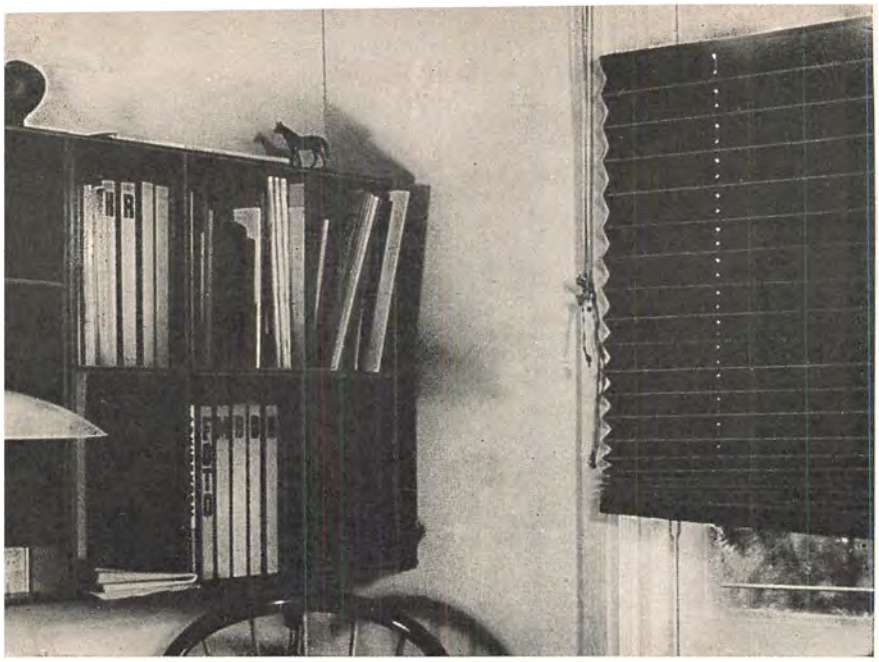
Hejseværk og Selvbeherskelse.

Skal De have Fortræksgardiner, fordi De bor i Stuen eller har generende Genboere, saa vælg dem af et luftigt, umønstret Stof, som forhindrer Folk i at kigge ind til Dem, men ikke Dem i at kigge ud i Verden. Hæng dem inde i Karmen og lad dem løbe paa Ringe. Undgaa for Deres egen Skyld Kniplingsstores og Hejseværker, som nemt kommer i Uorden og kan virke skrækkelig irriterende paa Humøret og anstrengende for Selvbeherskelsen. Husk: Forenkling er Gardinernes Lov!

Kun Lyntog.

Problemet korte eller lange Gardiner maa enhver løse efter sin Smag og sin Stue og sine Vinduer. Om praktisk Gardinophængning, se under Rengøring.

Begrebet Vintergardiner og Sommergardiner er vel forhenværende? Kappen har vi taget Afsked med, og de moderne Gardinstænger, der lader Gardinerne rutsche for og fra som et Lyntog, har umuliggjort alle andre Maader at hænge Gardiner op paa.



Den praktiske Persienne, som kan indstilles, saa den dækker det øverste, det midterste eller det nederste efter Behag.

Rullegardinerne har vi vel i og for sig ogsaa taget Afsked med i almindelige Hjem, hvis man ikke bruger dem som Dekoration, bemalet med Slotte og andre Stilleben'er.

Lys eller Spektakel.

Hvis det gælder om at holde Lyset ude i et Soveværelse, kan man nemlig vanskeligt vælge noget værre end et Rullegardin. I vore Dage, hvor vi allesammen sover for aabent Vindue, har det nemlig en Tilbøjelighed til, ved den mindste Vind, at gøre en grusom irriterende Støj. Saa er det altsaa et Spørgsmaal, om man helst vil vækkes af Lyset eller Spektaklet.

Ideelle Persienner.

Persienner er derimod dukket op igen til det Brug — at holde Lyset ude — oven i Købet med den store Fordel, at man efter Behag kan trække dem for den øverste eller nederste Del af Vinduet, og altsaa forhindre Solen i at skinne paa sit Skrivebord uden at lukke Lyset ude af Stuen, eller tillade sig at klæde sig om ved højlys Dag i en Stuelejlighed, eller hvor man har Genboer, uden at tænde det elektriske Lys.

Ved Indkøb.

Naar De skal købe Gardiner eller Møbelbetræk, saa gør først op med Dem selv, om De skal være i den Stue, Stoffet skal anbringes i, ved Dagslys eller ved kunstigt Lys eller ved begge Dele, og vælg med Flid og Omhu Stoffet derefter. Det hænder altfor tit, at Folk ved Dagslys gør sig vældig Umage med Farvevirkningen i en Stue, og den første Aften, hvor de trækker Gardinerne for og tænder Lyset, faar de en slem Forskrækkelse, fordi Helhedsvirkningen pludselig forandrer sig og bliver kold, saa den næsten tager Vejret fra dem.



Et Eksempel paa, hvordan mønstret Stof virker sammen og paa ensfarvet Baggrund: Tag to Bøger eller to Stykker Papir og hold for de to ensfarvede Felter, saa kun de mønstrede bliver tilbage. Virker det ikke rodet? Hold for det ene mønstrede og se paa det andet sammen med det ensfarvede. Det giver et andet Indtryk, ikke sandt?

Mønstret.

Selv om De sværmer for mønstrede Stoffer, saa brug dem med Smag og Forstand. Hvis De har Mønster alle Vegne, paa Vægge, Møbler og Gardiner og Gulv, bliver det et uroligt Roderi, mens et mønstret Stof paa en ensfarvet Baggrund kan være af en glimrende Virkning og omvendt.

Aar efter Aar.

Naar man vælger stærkmønstrede Stoffer, med et paatrængende Mønster i, maa man tænke paa, om det er et Mønster, man kan holde ud at se paa Aar efter Aar. Det er de færreste af os givet at kunne skifte Betræk og Gardiner med samme Fart, som vi skifter Kjoler.

OM TÆPPER

Den hjemlige Tæppe-industri.

Tæpperne i en Stue betyder ikke saa lidt for Hyggen og Helhedsindtrykket, saa man gør klogt i at tænke sig godt om, før man bestemmer sig til at købe det eller de Tæpper, man vil lægge paa sit Gulv. Det er jo ogsaa en af de dyre Ting, man ikke saadan kan faa byttet om i en Haandevending.

Tæppeindustrien er et Felt, der arbejdes meget energisk med herhjemme. Anerkendte Kunstnere tegner Motiverne, som genopstaar i Uld og Jute enten ad Industriens Vej eller paa de mange Vævestuer, hvor flittige Koner og Piger slaar Væven fra Morgen til Aften, saa der er meget at vælge imellem, hvis man vil holde sig til de hjemlige.

Store eller smaa.

Naar man skal købe Tæpper til sit Hjem, skal man til at overveje, om det skal være Tæppe over hele Gulvet eller smaa Tæpper eller baade og. Orientalske eller hjemlige.

Skal det være orientalske, skal det være de helt gode, og de er dyrebare og kræver enten at ligge paa et virkelig smukt Parketgulv — eller ogsaa paa et ensfarvet Velours.

Lyddæmper.

Bliver det til Tæppe over hele Gulvet, maaske i det forfængelige Haab, at det skal tage Lyden fra dem nedenunder, vælger man som Regel en meget neutral Farve og lægger et tykt Underlag under. Smaatæpper, som kan være slemme til at glide paa glatte Gulve, kan ogsaa fores med et Filtunderlag, saa de ligger bedre fast.

Kokus i Havestuen.

I en Stue, hvor man ustandseligt traver lige ind fra Haven, er det mest praktisk at vælge et Kokustæppe. Det har den vidunderlige Egenskab, at alt Snavs og Støv arbejder sig lige ned igennem det, saa man kan løfte Tæppet tilside og suge eller feje Snavset væk. Nu kan man ogsaa faa Kokustæpper i saa mange Farver og Mønstre, at enhver Smag ogsaa paa dette Felt vil kunne finde, hvad den søger.

Det viser sig hurtigt i Praksis, at lyse Tæpper er mindre sarte at bruge end mørke Tæpper, som straks viser enhver støvet Fod. Tæpper i sort og hvidt med forskellige Mønstre er fordringsfulde at vælge til en Stue. De kræver en vis Elegance i Møbleringen.



Skal man absolut have Bord foran sin Sofa, skal det være lille og let at komme udenom. Stolen til højre er ikke helt almindelig. (Snedkermester Peder Nielsen). Fotograf Maarbjerg.

Mal det gamle Gulv.

Synes man ikke, man har Raad til at faa det Tæppe, man ønsker sig, kan man simpelt hen male sit Gulv enten ensfarvet eller stribe det i et Par graa Nuancer — et Par Brædder ad Gangen. Det er navnlig, naar Gulvet er revnet og ujævnt, at det betaler sig at male det. Selvfølgelig gaar der Slid paa Malingen, men den er ikke saa uoverkommelig at forny en Gang imellem.

I mange af de moderne Lejligheder er Gulvene saa pæne, at man udmærket kan spare paa Tæpperne i første Omgang.

Der er jo ogsaa noget, der hedder Kludetæpper, de er ikke saa dyre, og de kan være smukke, men ogsaa det modsatte.

Mønstrede Tæpper.

Det gaar med Tæpper som med Stoffer, hvis man vælger et mønstret Tæppe, gør man klogt i at vælge et diskret og lidet paatrængende Mønster. Et Tæppe skal holde i mange Aar, og der er endnu et Problem der gør sig gældende. Medmindre Tæpper ligger ganske frit paa Gulvet som en Dekorationsgenstand, vil det kunne volde usigelige Kvaler for sensible Synsnerver, naar Stuens forskellige Møbler begynder at lege med i Mønsteret.

Indkøb af Tæpper.

Naar man staar over for det store Problem, som Indkøbet af et Tæppe er, maa man ikke lade sig narre til at falde for den Fristelse, det kan være at se et meget smukt Tæppe paa et Lager eller i et Stormagasin.

Køb det aldrig, før De har set det ligge paa den Plads, det skal have i Deres Stue! Det gale Tæppe har nemlig mindst lige saa stor en Indflydelse paa Helhedsindtrykket, Harmonien og Velværet i en Stue, som det helt rigtige.

Om man saa vil vælge fornuftige Gramtæpper eller tykke bløde smyrnaknyttede, hvor Fødderne stille synker i, bliver et Spørgsmaal om personlig Smag og hvad man har Raad til.

Familie-Symboler.

Spiller det ingen Rolle hvad man giver ud til Tæpper, kan man faa tegnet og vævet specielle Tæpper med morsomme Mønstre og Figurer, der symboliserer Træk fra Familiens Liv og Færden, men her maa man ogsaa i Forvejen prøve et meget lignende Tæppe paa Stedet, inden man bestemmer sig til Størrelse og Bundfarve, ellers kan man blive meget forskrækket over Resultatet, naar det dyre Tæppe foreligger.

DET HUSLIGE ARBEJDE

DET HUSLIGE ARBEJDE

I gamle Dage kunde man faa al den Hjælp til det huslige Arbejde, som man kunde sætte i Gang, tit og ofte endda gratis i Form af Tanter og Døtre. Men de Tider er forbi. I vore Dage maa mange Husmødre klare det hele selv, og det har hjulpet dem til at faa Øjnene op for, hvor stor Betydning det har, at Arbejdet gøres rationelt, paa den hurtigste og bedste Maade.

Det er ikke altid let at springe lige ind i den store Opgave, det er at gøre det huslige Arbejde i et Hjem paa en for alle Parter fuldt tilfredsstillende Maade, baade paa den kortest mulige Tid og saa enhver Ting i Huset faar den mest hensigtsmæssige Behandling. Man kan nok trænge til at have en Støtte, hvis man skal løse den forsvarligt, og den Støtte vil vi gerne give alle vordende og nuværende Husmødre her i HAANDBOG FOR NUTIDSHJEM. Her kan De ikke alene lære, hvordan det huslige Arbejde skal gøres paa langt Sigt, men ogsaa i enhver Situation, hvor De er i Tvivl om, hvordan en Detaille i det mangeartede Arbejde skal gribes an, slaa op og finde Svar paa det Spørgsmaal, der i Øjeblikket er det vigtigste for Dem.

SYSTEM I DET HELE

Af Astrid Stoumann.

ENHVER dygtig Husmoder har — bevidst eller ubevidst — System i sit daglige Arbejde. Uden en vis Plan vil Husets mangfoldige Arbejder virke overvældende og uforholdsmæssig trættende. Tyskernes Sentens: Husarbejde er Hovedarbejde, taler for sig selv og imod den gammeldags Opfattelse, at hvis man ikke kan klare andet her i Livet, kan man altid gaa den huslige Vej. Naturligvis skal der ikke større Intelligens til at skure Trapperne fra 4. Sal til Stuen, naar man først véd, hvordan det skal gøres; men forud gaar der dog Overvejelser — som unægtelig ofte negligeres: Hvad er Trappen af? Træ (malet, ferniseret eller bonet), Parket, Sten, Marmor, Gummi, Kork, Linoleum o. s. v. Og hvilket Rengøringsmiddel er det rigtige til det paagældende Materiale? Indrøm mig, her kræves straks nogen Intelligens. Og tænk saa paa de hundrede Smaaarbejder, som Husmoderen hver Dag skal igennem og hver Dag skal have til at passe ind i hinanden, for at hele Husordenen skal kunne klappe.

Er en Arbejdsplan nødvendig?

I Hjem, hvor der ikke er System i Arbejdet, hersker der som Regel altid umaadelig Travlhed, ofte Uorden, og i næsten alle Tilfælde finder man der en udslidt Husmoder og overtrætte Hjælpere, fordi der hverken bliver Tid til Frihed eller Hviletid. Den Ro og Orden, som en fast Arbejdsplan giver i Hjemmet, skaber en Tilfredshed, der breder sig fra Husmoderen og hendes Hjælpere til Husets øvrige Beboere.

Er Husmoderen ene om Husets Arbejde, og hvis hun har Oversigt over det, behøver hun naturligvis ikke Arbejdsplanen paa Papiret; men hvis det kniber med at samle Traadene, eller hvis hun har Hjælpere, hvad enten det er fast Hjælp eller Kone-

Arbejdsplan for en Dag

Kl. 7-8. Fodtøj pudses. Morgenmaaltid tilberedes. Frokostpakker.

Kl. 8-11. Reng. af Opholdsstue, Entré, Sove og Barneværelse, Badeværelse, W.C.

Kl. 11-12. Opvask. Tilberedning af Frokost

Kl. 12½-3. Opvask. Forberedelse til Middag Rengøring af Køkkenet. Event. Eftermiddagsmaaltid forberedes

Kl. 3-5. Omklædning. Under normale Forhold Spilletid. Naar der er Eksk arbejder indskrænkes Tiden til Omklædning til een Time

Kl. 5-6. Tilberedning af Middag.

Kl. 6½-7½ Oprydning, Opvask Event. Aftenmad forberedes

hjælp, er den nøje gennemtænkte og udarbejdede Arbejdsplan at anbefale.

Hvordan lægges Arbejdsplanen?

Næsten ethvert Hjem maa inddele Dagen efter de Tidspunkter, der dikteres udefra (Børnenes Skoletid, Mandens Arbejde o. s. v.). Indenfor disse fastlagte Rammer fordeles Husets Rengøringsarbejder — saavel de daglige som de ugentlige o. s. v. — samt Indkøb, Madlavning, og lad os ikke glemme Fritid og Hviletid. Kærnen i en fastlagt Arbejdsplan er egentlig, at man virkelig føler sig fri nogle Timer om Dagen. Betydningen af en daglig Hviletid — den være lang eller kort, dog mindst een Time — er i Virkeligheden uvurderlig saavel for Helbredet som for Humøret og Arbejdsglæden.

Fritid, Hviletid.

Daglige Arbejder.

Naar Husmoderen har bestemt, hvilke Arbejder der skal gøres hver Dag, og har bemærket, hvor lang Tid hvert tager, søger hun at kombinere dem saa praktisk som muligt, for at de kan klares paa kortest mulig Tid. Kan det lade sig gøre, er det f. Eks. utvivlsomt hurtigere først at støvsuge i alle Værelser, gøre alle Gulvene i Stand efter hinanden og til Slut tørre Støv af over hele Huset.

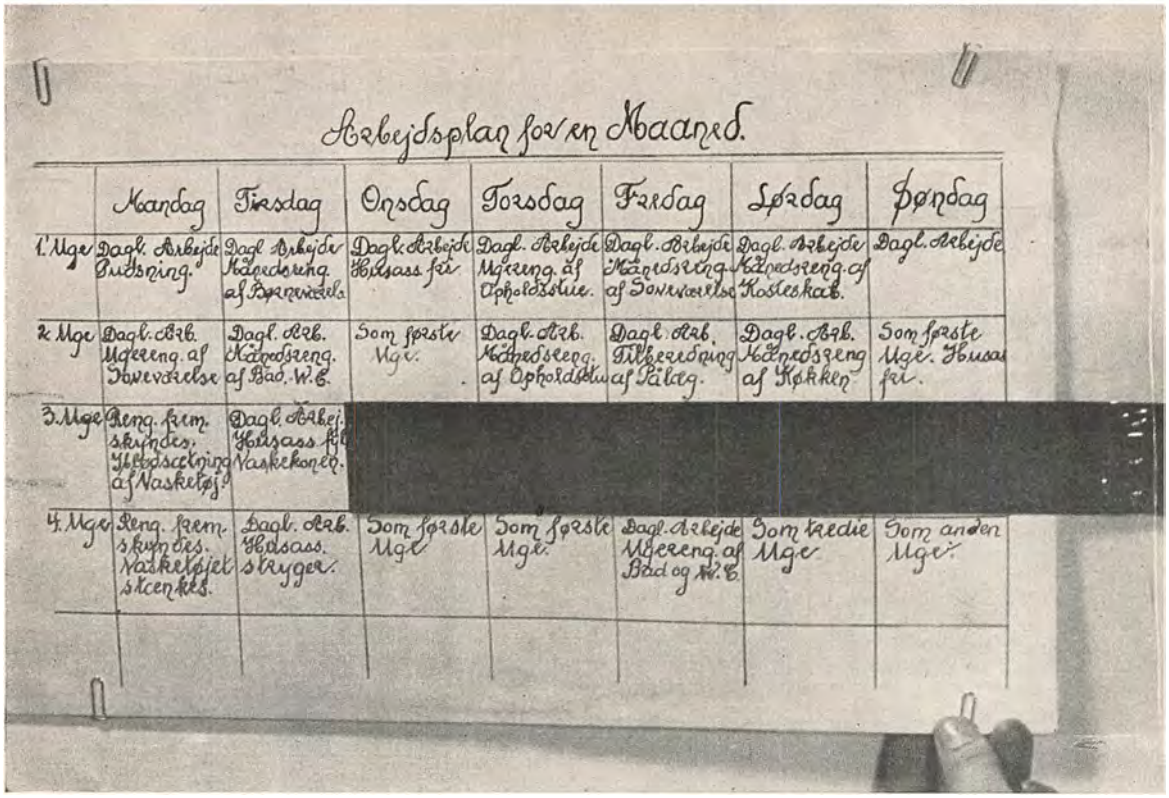
Ekstra Arbejder.

I ethvert Hjem kommer der forudsete — saa vel som uforudsete — Ekstraarbejder, og disse maa naturligvis ogsaa tages i Betragtning ved Planlæggelsen. De forudsete er bl. a. den grundige Rengøring, der maa til en Gang imellem, samt Storvask, »Klatvask« o. s. v. Den grundigere Rengøring vil det, saafremt man har fast Hjælp, eller hvis man skal klare sig helt uden Hjælp, være mest praktisk at fordele over Ugens Dage — hvorimod man naturligvis, hvis man tager Ekstrahjælp en Gang om Ugen, vil samle den paa een Dag. Hvis man vil gennemføre en større Maanedsrengøring, fordeles denne ogsaa paa de forskellige Uger i Maaneden. Storvasken kan ligeledes, hvis man ikke ønsker, den skal virke alt for overvældende paa Husets andet Arbejde, fordeles over to Uger, saa man vasker den ene Uge og stryger den næste.

En Arbejdsplan maa dog ikke være anderledes, end den let kan ændres, hvis der kommer Gæster, eller der indtræder Sygdom

---

Arbejdsplanen hænger paa et let tilgængeligt Sted, saa den stadig kan kontroleres. Begge Planer er for en Familie med to Børn, i en 4½ Værelsers Lejlighed.



Arbejdsplanen er her beskyttet med Cellofan; man kan saaledes let skyde en Ændring ind, f. Eks. i Tilfælde af liggende Gæster, Hovedrengøring o. lign.

eller andre uforudsete Ting. Ugerengøringen, Pudsning o. lign. kan maaske udskydes, og som Regel maa der i saadanne Tilfælde tillige files lidt paa Fritimerne.

Et Par Eksempler er bedre end alle Regler.

I en 4 Værelsers Lejlighed, hvor de to Børn og Husets Herre tager af Sted om Morgenen, og hvor det væsentligste Arbejde udføres af en Husassistent, kan Arbejdsplanen f. Eks. se ud som paa Planerne paa Side 106 og 108.

Naar Husmoderen skal klare det hele selv.

Mange Husmødre klarer sig nu til Dags uden fast Hjælp, og de forsikrer, at det har meget store Fordele. En dygtig Husmoder, der kun har Konehjælp een Formiddag om Ugen, har indvilget i, at hendes Arbejdsplan gengives her. Lejligheden er paa 4 Værelser og har Nutidens Bekvemmeligheder. Der er 3 skolesøgende Børn, der ligesom Husfaderen tager hjemmefra ved 8-Tiden om Morgenen.

Husmoderen syr desuden Børnenes og sit eget Tøj, klarer Storvasken uden Hjælp og dyrker endvidere forskellige Interesser.

Hun skriver selv følgende:

Jeg har fuldtud lært at forstaa Betydningen af en fast Arbejdsplan, maaske specielt for en Husmoder, der skal passe sit Hus selv. Nu til Dags — da der fordres mere af hende end blot at gøre rent og lave Mad, er det yderst vigtigt, at Arbejdet er saadan tilrettelagt, at der bliver Tid baade til Hvile og til personlige Interesser. Uden Planmæssighed vil Arbejdet taarne sig op og tage Mod og Kræfter fra hende. Der kan selvfølgelig komme Dage, hvor man maa suspendere noget af Fritiden og fire lidt af paa Planen, f. Eks. naar man har Gæster eller ved Storvask og Strygning; men i det daglige maa Planen overholdes til Gavn baade for Husmoderen og Familien, hvis Velbefindende i saa høj Grad afhænger af hendes eget.

Det kan lade sig gøre.

Selvfølgelig maa man tage alle de tekniske Hjælpemidler i Brug, som Nutiden byder En. Det er desuden meget vigtigt, at Familien opdrages til hver især at rydde op efter sig, ligesom hver bør pudse sit eget Fodtøj (det kan ethvert Barn lære, fra det kommer i Skole), og Pligter som at rede Seng og tørre af efter Opvask bliver i Aarenes Løb Selvfølgeligheder for dem.

Tag Teknikken til Hjælp.

En Formiddagshjælp een Gang om Ugen fra ca. 8—12 tager det værste Slid med den grundigere Rengøring.

Plan for Husmoderens daglige Arbejde:

Tag Tiden i Agt.

7—8: Frokostpakker og Morgenmad ordnes.

8—8½: Oprydning efter Morgenmad, Opvask.

8½—9¼: Støvsugning af Tæpper og af alle Gulvene; disse tørres bagefter over med en imprægneret Klud. Gulvene er lakerede og bevares godt ved denne Behandling.

9¼—10: Støvaftørring, Blomsterne vandes, afskaarne ordnes med frisk Vand o. s. v.

I Badeværelset har den sidste af Familiemedlemmerne tørret Badekar og Kumme af, saa det er hurtigt ordnet.

10—11: Eventuelle Forberedelser til Middag, Bagning af Franskbrød eller stor Kage, der passes, mens Køkkenet gøres i Stand. (Skal man bage Smaakager eller lave Paalæg, maa man bruge lidt af Fritiden til Hjælp).

11—11½: Frokost.

Maanedsplan for Arbejdet i en 4 Værelsers Lejlighed med Formiddagshjælp een Gang ugentlig.

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag
1ste Uge	Dagligt Arbejde, muligvis Opvask fra Søndag Aften. Til Gengæld som Regel let Middagsmad.	Dagligt Arbejde. Vask af Strømper og finere Ting, der ikke gaar i Storvask. Event. tages $^1/_2$ Time af Fritiden til Hjælp.	Dagligt Arbejde.	Dagligt Arbejde.	*Husmoderen* støvsuger meget grundigt og gør Møblerne i Stand. Gaar Døre og Vindueskarme efter. *Hjælperen* vasker Gulve, pudser Vinduer og gør Køkkenet ugerent.	Dagligt Arbejde. Forberedelser til Søndag.	Let Rengøring. Middag Kl. 12 Aften Kl. 7
2den Uge	Som 1ste Uge	Som 1ste Uge	Som 1ste Uge	Som 1ste Uge	*Husmoderen* som 1ste Uge. *Hjælperen* vasker Gulve, pudser Sølvtøj og Messing og gør Køkkenet ugerent.	Som 1ste Uge	Som 1ste Uge
3die Uge	Som 1ste Uge	Som 1ste Uge Iblødsætning af Vasketøj.	Let Rengøring. Storvask.	Som 1ste Uge	*Husmoderen* som 1ste Uge. *Hjælperen* vasker Gulve, pudser Vinduer og gør Køkkenet ugerent.	Som 1ste Uge	Som 1ste Uge
4de Uge	Som 1ste Uge	Som 1ste Uge	Let Rengøring. Sammenlægning og Strygning efter Vask.	Let Rengøring.	*Husmoderen* som 1ste Uge. *Hjælperen* vasker Gulve, gør Maanedsrengøring i Køkkenet og i Skabe.	Som 1ste Uge	Som 1ste Uge

11½—2: Hviletid og Fritid. Indkøbene besørges samtidig med Turen.
2—2½: Eftermiddagsmaaltid (Børnene kommer fra Skole).
2½—5: Syning, Reparation, Haandarbejde.
5—6: Forberedelser til Middag.
6—7½: Middag, Opvask.
7½—9½: Lektielæsning med Børnene, Haandarbejde, Læsning m. m.
9½: Aftente.

RENGØRING

Rengøring kræver Kundskaber.

Indtil for ganske faa Aar siden var Begrebet Rengøring ensbetydende med Vandpjaskeri, Skuren og Skrubben. Nu til Dags er Rengøring — saavel som Vask — Arbejder, hvor man lægger videnskabelige Resultater til Grund for de Metoder og Midler, man vælger. Dermed være ikke sagt, at en videnskabelig Uddannelse skulde være Betingelsen for at kunne passe et Hus; men det er Meningen, at man ligesaavel indenfor Husholdningen som indenfor Haandværk, Industri o. s. v. maa lære at drage den Nytte, man kan faa af Videnskabsmænds, Teknikeres og Praktikeres Resultater.

Rengøringen skal naturligvis gaa ud paa at rense Tingene — men det er ikke dens eneste Opgave. Rengøringen bør i mange Tilfælde bestaa i en Vedligeholdelse, der kan bøde paa det daglige Slid, og i hvert Tilfælde maa Rengøringen ikke ødelægge Tingene. Ved systematisk Omhu og Omtanke i Valg af Rengøringsmidler og Metoder vilde der kunne spares Formuer aarlig.

En Rationalisering af Rengøringsarbejderne er ligeledes tiltrængt i de fleste Hjem. Selvom megen unyttig Rengøring kan lægges Arkitekterne til Last, vilde Nutidens tekniske Hjælpemidler i Forbindelse med Husmødrenes Vilje til at lette Hjemmets Rengøringsarbejder kunne spare mange »skønne Kræfter«. Men en Del Overleveringer og Traditioner maa først kuldkastes.

Rengøringsarbejdernes Rækkefølge.

Den daglige saavel som den grundigere Rengøring er jo en Række af forskelligartede Arbejder, der hver især kan udføres paa mange Maader — og som alt efter de forhaandenværende Forhold maa udføres i en Rækkefølge, der passer for Husets Indretning, Husorden o. s. v. Men en Hovedregel er det natur-

ligvis, at Rengøringsarbejderne maa udføres i en saadan Rækkefølge, at det allerede rengjorte ikke snavses til ved de øvrige Arbejder. Dette gælder saavel i Valget af Rækkefølge for Rengøring af Værelser, Trapper, Entré o. s. v., som ved Rækkefølgen af de forskellige Arbejder ved Rengøring af de enkelte Rum.

De fire Grundpiller.

En Inddeling i følgende fire Grupper, hvad enten det drejer sig om en stor eller lille Rengøring, vil sikkert kunne klare de værste Skær for Dem.

I. Forberedende Arbejder.
Som Eks.: Lukke Vinduer op, samle Redskaber sammen, tage Tæpper, Lyseduge o. lign. Ting af, hæfte Gardiner op, evt. flytte Blomster, Smaating o. lign. ud o. s. v.

II. Støvende Rengøringsarbejder (der helst skal indskrænkes til det mindst mulige). Som Eks.: Gøre Kakkelovne i Stand, børste Gardiner, Lampeskærme, Møbler og Tæpper, banke Bøger o. s. v.

III. Ikke støvende Rengøringsarbejder.
Afsæbning, Støvsugning, Aftørring med imprægneret Støveklud, Gulvvask m. m.

IV. Oprydningsarbejder.
Lukke Vinduer, ordne Gardiner og Blomster, lægge Tæpper m. m. paa Plads — gøre Redskaber i Orden.

HVORDAN SKAL DE FORSKELLIGE TING BEHANDLES?

Gardiner.

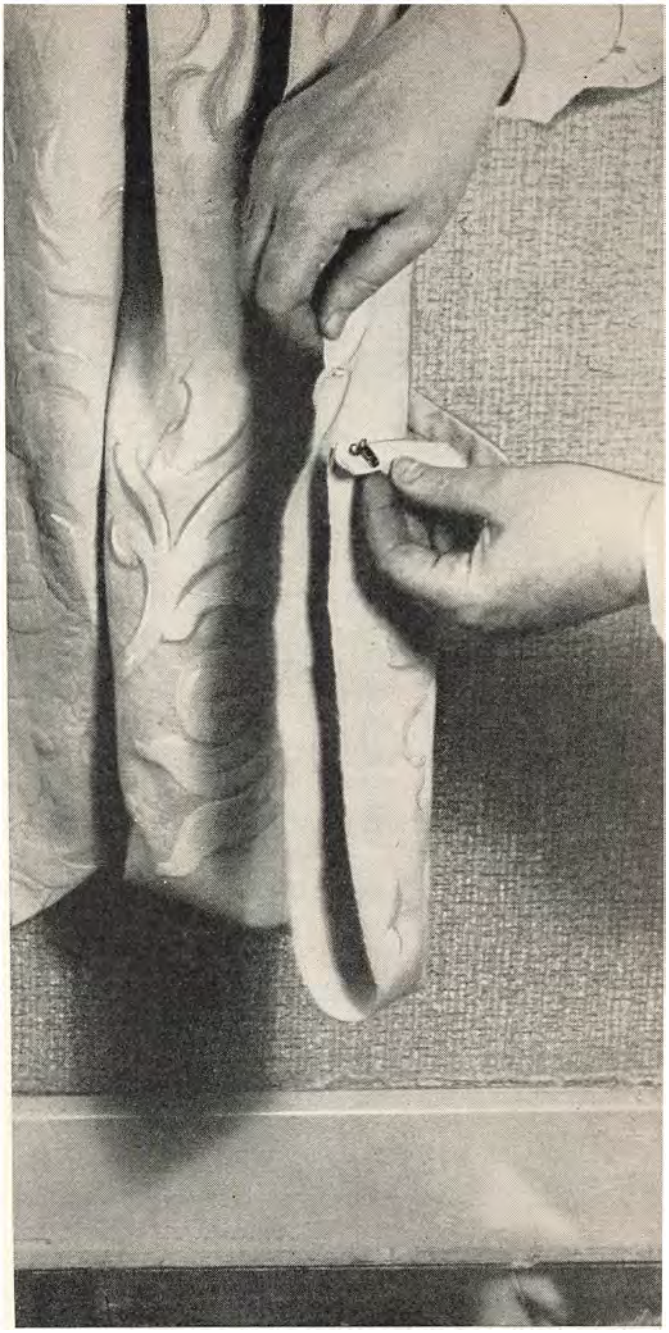
Gardiner.

Lette Gardiner rystes foran de aabne Vinduer og hæftes — hvis de naar Gulvet — op med et Par Knappenaale, saa længe Rengøringen staar paa.

En Hægte og en Strop i Gardinet er nok saa ordentligt som Knappenaalene, men der kan ogsaa sættes en lille Ring eller Strop i de nederste Hjørner af Gardinet, der saaledes kan hæftes op paa to smaa Kroge under Vindueskarmen.

Er man Tilhænger af at »puste« de tynde Gardiner med Støvsugeren, maa dette naturligvis gøres mod de aabenstaaende Vinduer og ikke ud i Stuen.

Naar Gardinerne skal tages ned til Vask, pilles de forsigtigt af Stangen og sammenlægges, for senere inden Vasken at rystes i fri Luft.



De lange Gardiner maa hæftes op inden Rengøringen, eller bedre endnu, som her, »hægtes« op.

Tykke Gardiner eller Portierer kan enten børstes — ligeledes for aabne Vinduer — eller de kan støvsuges med et Børstemundstykke.

Ved grundig Rengøring, og inden eventuel Hengemning, tages de ned, lægges paa et fast Underlag og støvsuges systematisk. Mundstykket maa endelig slutte ganske tæt til Stoffet.

Skal uldne Gardiner gemmes bort for længere Tid, maa dette ske straks efter, de er støvsuget. Det gælder naturligvis om, at eventuelle Mølæg og -larver er fjernet ved Støvsugningen, og dernæst ved Hengemningen at hindre Møllene i at trænge ind til Stoffet. Tætlukkede Papirposer kan anvendes, men en ganske tæt Kasse eller Kuffert, omhyggeligt tilklæbet med Papirstrimler, er betydelig bedre. Ængstes man for, at Mølæg eller Larver trods al Støvsugning er sluppet igennem, kan der hældes et Mølmiddel over Stoffet, lige inden Kassen klistres til.

Takket være den funktionalistiske Mode er Ophængning af Gardiner ikke det Problem, som det var for blot ti Aar siden. De relativ billige Patentstænger har paa en umaadelig snild og smuk Maade afløst de gammeldags Besværligheder. Med Patentstængerne følger der som Regel en Brugsanvisning, der tydeligt



Inden Vintergardinerne gemmes hen, maa de støvsuges. Læg dem paa et fast Underlag.

forklarer Anvendelsen; tilbage bliver da kun at beregne Størrelse og Længde af Gardinerne. Sidestykkernes Bredde og Længde maa afgøres af den personlige Smag, Stuens Stil o. s. v., men til Kappens Længde — for saa vidt man i det hele taget ønsker Kappe — beregnes til Rynker 1½ Gang Stangens Længde, til almindelige Læg 2 Gange Stangens Længde og til tætte Wienerlæg 3 Gange Stangens Længde.

Angaaende Opsætning af Snoretræk i Stores og Fortræksgardiner henvises til Teksten under Tegningerne. Se næste Side.

Lamper og Lysekroner.

Ved den almindelige Rengøring aftørres Lamper og Skærme simpelt hen, og Lysekronen afstøves eventuelt med en langhaaret (f. Eks. Skunks-) Børste.

Elektriske Pærer.

Ved den større Rengøring gaar disse Ting jo heller ikke Ram forbi. De elektriske Pærer maa i hvert Fald afvaskes med stor Forsigtighed i lunkent Sæbevand og pudses efter med en Spritklud. Men husk, at Pærerne aldrig maa lægges ned i Vandet; Metallet maa ikke gøres vaadt.

Porcelænsskærme og Kupler.

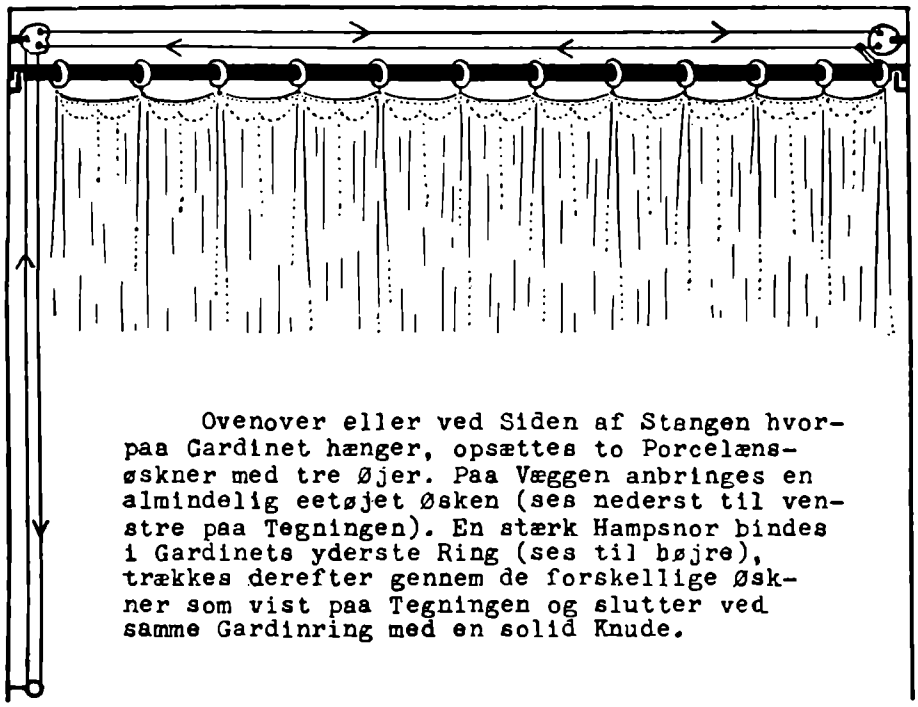
Porcelæns- og Glasskærme og Kupler afvaskes i Sæbevand.

Prismekroner.

Prismekroner renses bedst afmonterede. Tegn et Rids af Kronen, saa De, naar Prismerne igen skal hænges op, ikke er i Tvivl om, hvordan de skal anbringes. Prismerne afvaskes i Sæbevand, skylles i denatureret Sprit og pudses blanke i et blødt Klæde.

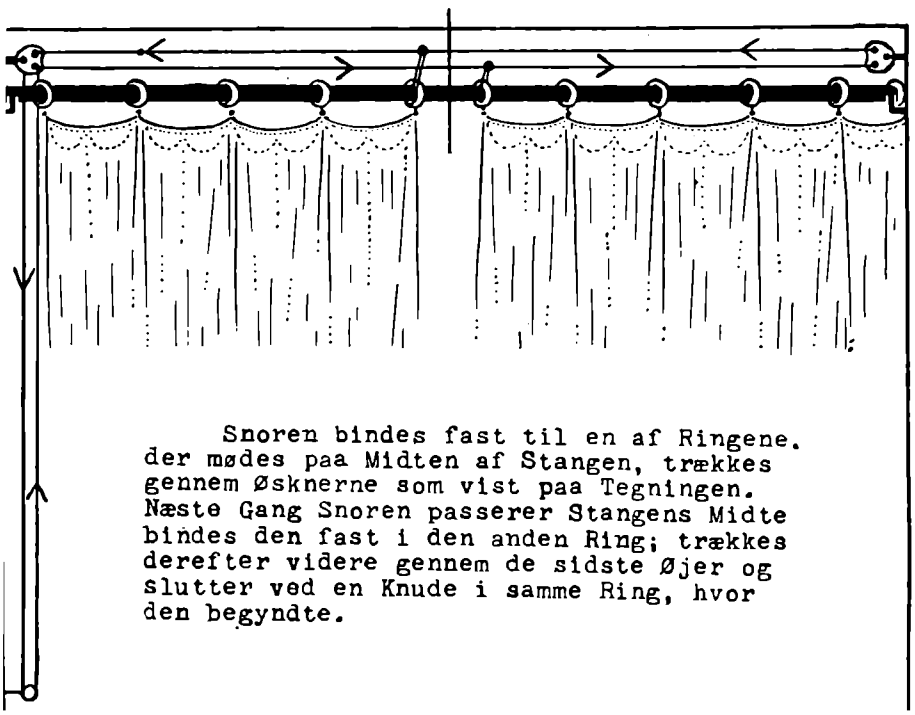
Smedejern og oksyderet Metal.

Lamper og Kroner af Smedejern eller oksyderet Metal renses med Petroleum og pudses blanke med bløde Klude.



Snoretræk til et enkelt Gardin.

Ovenover eller ved Siden af Stangen hvorpaa Gardinet hænger, opsættes to Porcelænsøskner med tre Øjer. Paa Væggen anbringes en almindelig eetøjet Øsken (ses nederst til venstre paa Tegningen). En stærk Hampsnor bindes i Gardinets yderste Ring (ses til højre), trækkes derefter gennem de forskellige Øskner som vist paa Tegningen og slutter ved samme Gardinring med en solid Knude.



Snoren bindes fast til en af Ringene, der mødes paa Midten af Stangen, trækkes gennem Øsknerne som vist paa Tegningen. Næste Gang Snoren passerer Stangens Midte bindes den fast i den anden Ring; trækkes derefter videre gennem de sidste Øjer og slutter ved en Knude i samme Ring, hvor den begyndte.

Snoretræk til et dobbelt Gardin.

Lakeret Metal. Metal, der er lakeret, maa kun aftørres med et blødt Skind.

Træ. Rengøring af Trælysekroner og Lamper skal helst indskrænkes til en Afstøvning med en Pensel eller Børste. Ønsker man dem blanke, kan de bones.

Forgyldt Træ renses — hvis det ikke er patineret — med Eddike og Vand (lige Dele). Fluepletter kan ofte fjernes med et frisk overskaaret Løg.

Alabast og Marmor. Skaale, Kupler o. lign. af Alabast og Marmor poleres med ganske lidt Bonevoks.

Skærme af Pergament og Svineblære. Skærme af Pergament skal kun afstøves; til de foldede Skærme maa anvendes en Pensel eller langhaaret Børste. Skærme af Svineblære maa derimod af og til gnides over med lidt Olie — ellers vil de revne.

Vægge.

»Nedstøvning«. Hvor paapasselig man end er med Rengøringen, kan en Edderkop have faaet Held til at spinde nogle Traade sammen i et Hjørne eller at spinde nogle lange Traade ned fra Loftet. De første Dage er de vanskelige at se, men saa snart de fanger lidt Støv, ser de hæslige ud. En Gang om Ugen maa man derfor med Falkeblik undersøge Vægge, Hjørner, Loft og lade Støvsugeren sluge eventuelt Spindelvæv. Ved den grundige Rengøring støvsuger man simpelt hen Loft og Vægge, dog ikke de kalkede og mosfarvede; de limfarvede maa støvsuges med ganske let Haand. Er man ikke i Besiddelse af en Støvsuger, anvender man en langhaaret Kost med et Klæde eller en Pose om.

Tapeter. Desuden vil en Del af Nutidens Tapeter kunne taale at vaskes over med en Klud opvredet i rent Vand. De maa dog ikke gøres for vaade — og der maa vaskes systematisk op og ned — ikke rundt. Der maa hyppigt skiftes Vand og Klud.

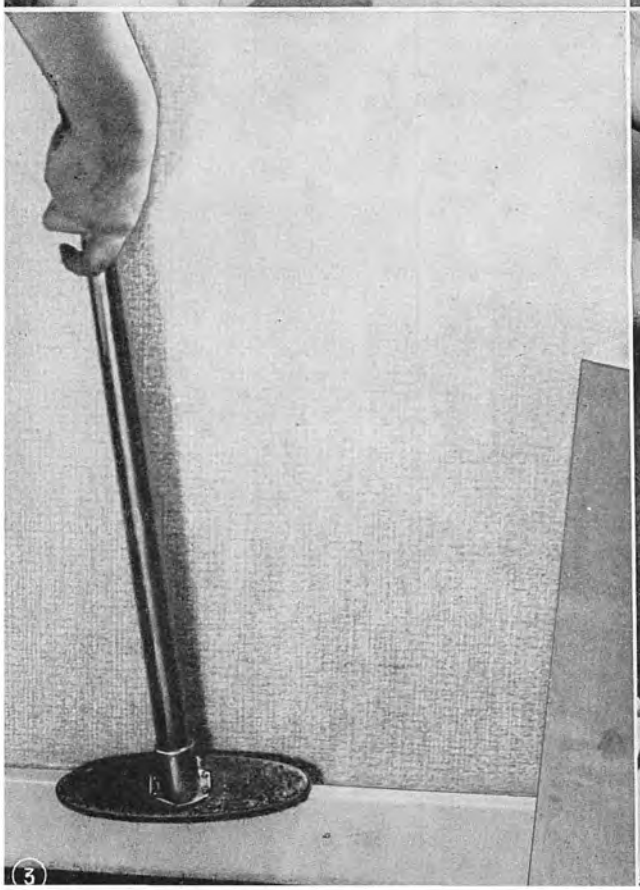
Pletter paa Tapet kan ofte fjernes med et meget blødt Viskelæder eller med et Stykke Franskbrød. Er Pletten af Fedtstof, maa der andre Midler til. De fugter da en Haandfuld Klid med

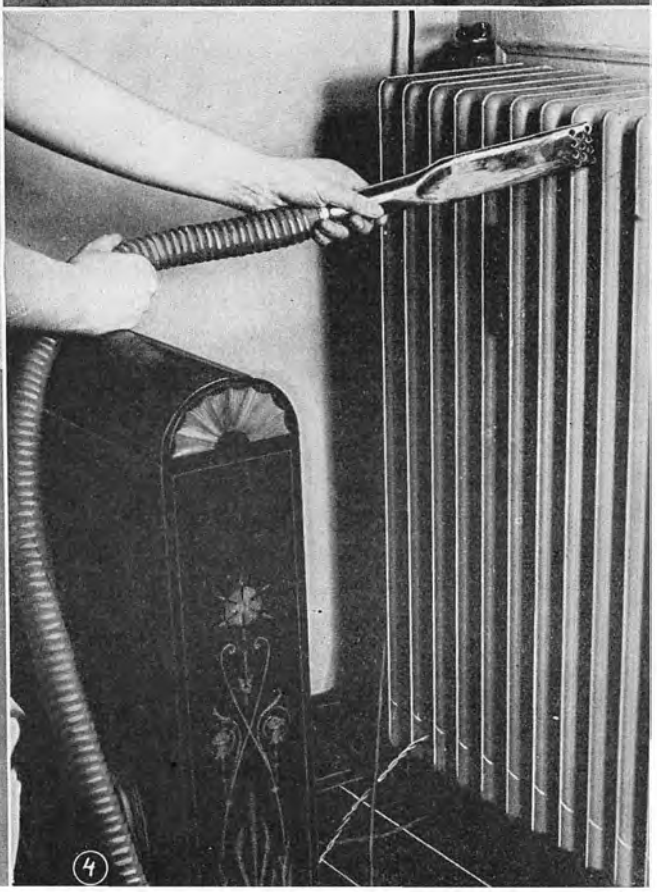
---

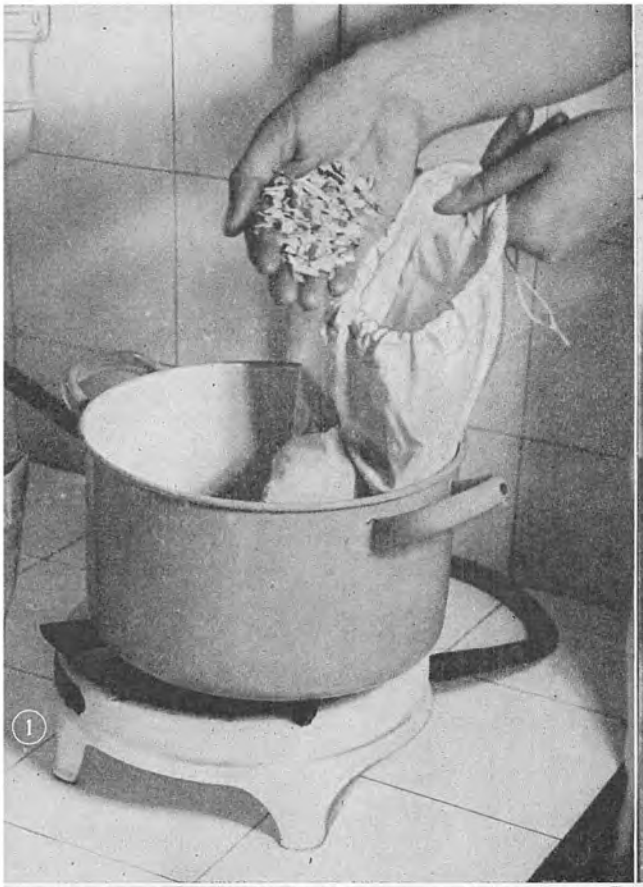
1. Spindelvæv i Hjørner og Kroge er fælt — tag dem bort med Støvsugeren. Ogsaa ved den store Rengøring kan De støvsuge Væggene med en Børste. 2. Men er De ikke den lykkelige Ejer af en Støvsuger, laver De en Pose af blødt Stof og binder uden om en langhaaret Kost. 3. Brug Støvsugeren — spar paa Afsæbningen og paa Kræfterne. 4. Det er meget vigtigt — men ogsaa vanskeligt — at holde Radiatorerne rene. Støvsugeren er ogsaa her en god Hjælper. →


1


2

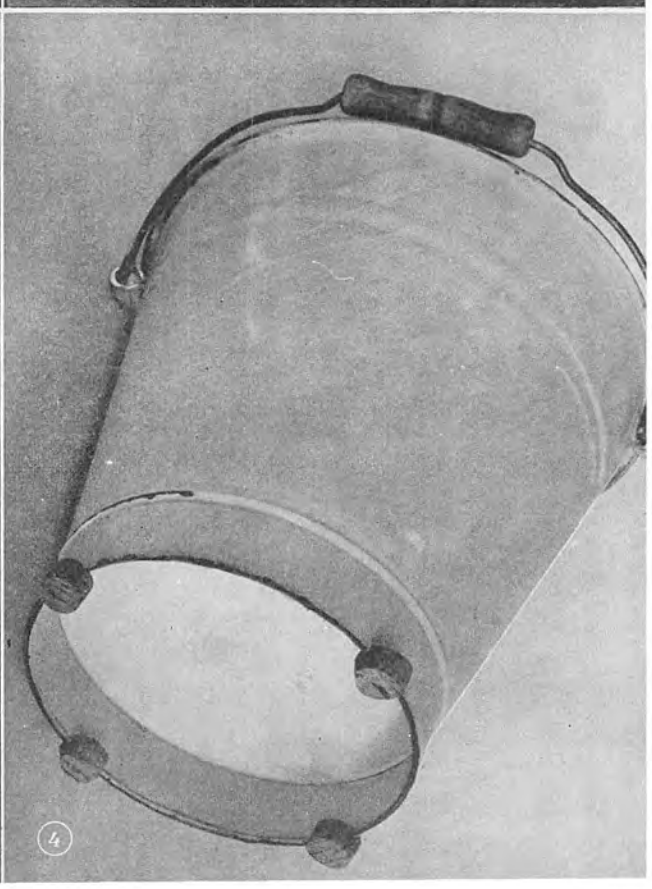

3


4


1


2


3


4

Benzin (husk den er brandfarlig) og gnider forsigtig Pletten dermed. Kliden maa ikke være saa fugtig, at den danner Skjolder.

Oliemaling.

Selvom de blanke Vægge ikke er i Kurs, har vi de smukke matterede, oliemalede Vægge, der ogsaa af og til maa afvaskes. Er saadanne Vægge støvsuget omhyggeligt, vil rent Vand og en ulden Klud være tilstrækkelig til at klare Farven. Er det nødvendigt, anvendes Kvillajabark (en Spiseskefuld pulv. Kvillajabark udpiskes i 1 Spand Vand, eller 125 g snittet Kvillajabark afkogt 20 Min. i 2 l Vand. Af Afkoget anvendes 2—4 dl pr. Spand Vand). Er Væggene meget snavsede, bruger De Sæbevand af Koldtvandssæbespaaner, men der maa da skylles meget grundigt efter. For at undgaa, at Vandet skal løbe ned over den tørre Væg og der danne Striber, som er vanskelige at faa af igen, skal Væggen først fugtes helt nedefra, inden man begynder at afvaske den fra oven, og man vasker naturligvis kun saa stort et Stykke ad Gangen, som man med Lethed kan naa fra Stigen.

Den oliemalede Væg maa ligesom Tapet-Væggen vaskes i Retning op og ned — ikke rundt.

Kender De Indsatsen, der deler Spanden i to Rum, saa De kan have baade Sæbevand og Skyllevand i een Spand?

Fliser.

Flisevæggen omkring Køkkenvasken og Vaskekummen tørres hver Dag af med en Klud opvredet i denatureret Sprit; den tager hurtigt og nemt alle Stænk. Ved den alvorlige Rengøring afsæbes Fliserne med Sæbevand af brun Sæbe, tørres og pudses blanke med en tør Klud.

Polerede Natur- og Kunststen.

Marmor og andre Kalksten samt Granit bruges undertiden i poleret Tilstand til hel Vægbeklædning, men findes vel hyppigst i private Hjem som Kaminbeklædning, Vinduesplader o. s. v. Man renser alle disse Materialer med Terpentin, hvori man opløser ganske lidt hvid Voks eller Bonevoks. De kommer 1 dl Terpentin (brandfarlig) og et Stykke hvidt Voks af Størrelse som en Hasselnød i en lille Flaske, lukker den med Vatprop og

1. Af og til maa man ty til Afsæbningen. Dertil afkoges Kvillajabark i en Pose, saa er man fri for at si Afkoget, inden det skal bruges. 2. Kvillajabark faas ogsaa pulveriseret. Man sparer da Kogningen. Pulveret udpiskes ligesom Sæbepulver. 3. Praktisk Indretning til Afsæbningsarbejdet. I Zinkindsatsen har man Afsæbningsvandet, i selve Spanden Skyllevandet og behøver saaledes kun een Spand. 4. Undgaa de hæslige Mærker af Gulvspanden paa Gulvene og i Vindueskarmen. Hele Ideen er ganske simpel: Del 2 Propper paa tværs, snit Stykkerne halvt igennem paa langs og anbring dem som vist paa Billedet.



Fliserne uden om Kummen maa holdes blanke. Det gør De lettest med lidt denatureret Sprit.

sætter den i varmt Vand, indtil Vokset er ganske opløst. Fladen vaskes over med Terpentinen (husk den er brandfarlig) og poleres med en blød, helst ulden Klud.

Lyse »behandlede« Vægbeklædninger holdes smukkest ved Støvsugning og Boning med flydende Bonevoks.

Vægge af polerede Træsorter renses med en blød Klud opvredet i lige Dele Benzin og Terpentin (begge Vædsker brandfarlige) tilsat nogle Draaber Parafinolie. Poleres efter med bløde Klude eller Tvist.

Træværk.

Døre, Paneler og Vinduesrammer er, hvad man sædvanligvis forstaar ved Træværket i en Stue, selvom Vinduesrammer i vore Dage ofte er af Staal. Døre og Paneler, der i hvert Fald i de ældre Ejendomme er af en saa ubeskrivelig upraktisk Form med utallige Hjørner og Kroge, støvsuges jævnlig med et Børstemundstykke.

Det er en let, hygiejnisk og hurtig Form for Rengøring, der burde anvendes meget mere, end Tilfældet er. Pletter omkring Haandtag og Nøglehuller fjernes med lidt Petroleum — og den egentlige Afsæbning kan med god Samvittighed udskydes til de store Rengøringer.

Lyst Træværk.

Naar man endelig skal til Afsæbningen, afhænger Rengøringsmidlerne noget af Farven. Det lyse Træværk kan muligvis nøjes med en Kvillajabarkafsæbning (Koncentration som til oliemalede Vægge), men til særlig medtagne Ting, som f. Eks. Vinduesrammer, vil det maaske være nødvendigt at anvende Sæbevand af Koldtvandssæbespaaner, men husk at skylle omhyggeligt efter med rent Vand.



Lyse Vinduesrammer kan De maaske have vanskeligt ved at faa ganske rene med Kvillajabark; anvend da Sæbevand af Spaaner, de ætser mindre end den brune Sæbe. Men husk at en omhyggelig Efterskylning er vigtig efter Sæbevandet.

Det mørke Træværk kan som oftest holdes tilstrækkelig rent med Støvsugning og en Afrensning med lige Dele Benzin og Petroleum (begge Vædsker brandfarlige, der ophældes kun lidt ad Gangen). Er det paakrævet, afsæbes det med Kvillajabark.

Gassen var tidligere — og er endnu enkelte Steder — slem til at gøre Træværket i Køkkenet fedtet. Det maa da jævnlig vaskes over med lige Dele Petroleum og Benzin (se ovenfor). Til Afsæbning bruger De lunkent Sodavand, to Spiseskefulde Soda til een Spand Vand, og husk at skylle omhyggeligt efter.

Alm. Regler for Afsæbning.

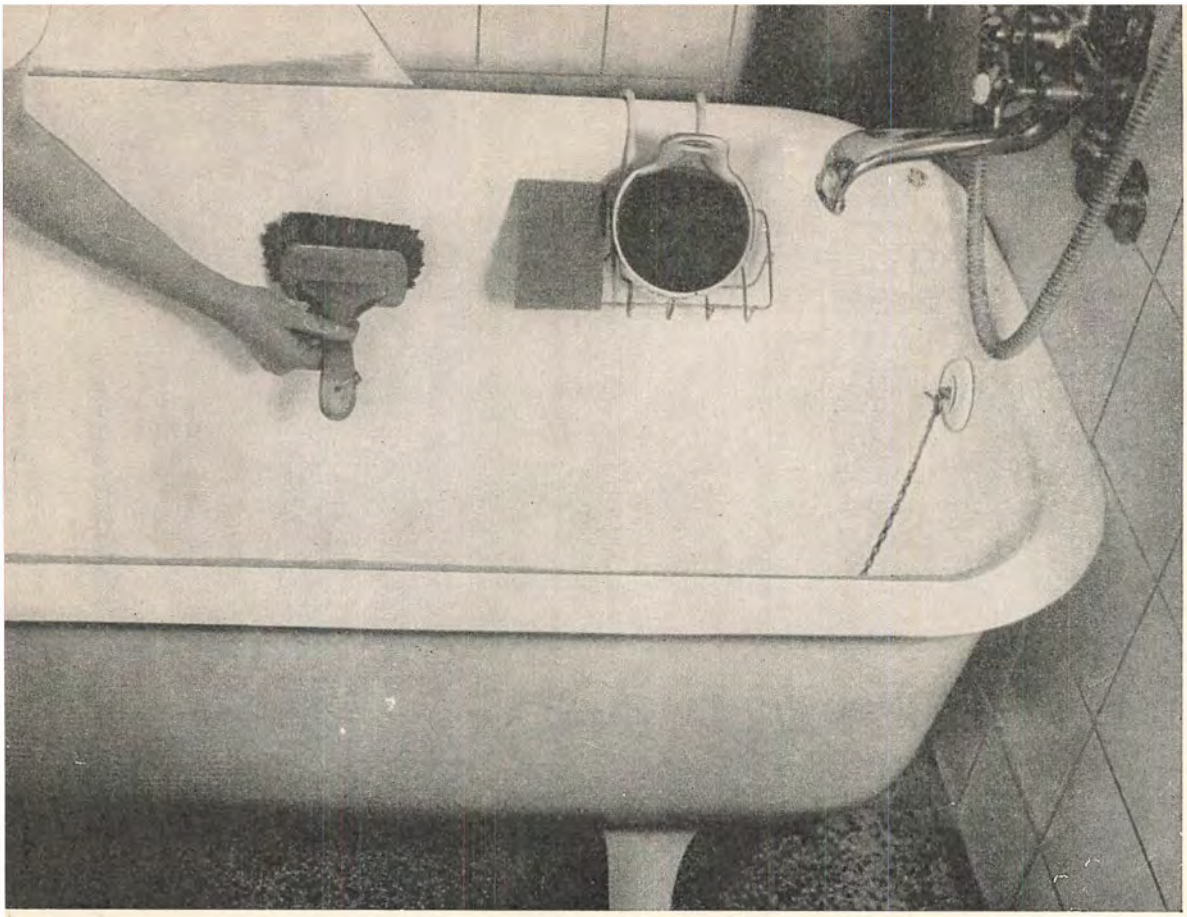
Til Afsæbning anvendes den tidligere omtalte Indsats, der deler Spanden i to Rum; Spanden maa sættes paa et Underlag (Filtlag el. lign.) for ikke at danne Mærker paa Gulv eller i Vindueskarme, men mere praktisk er det at give Spanden fire smaa Kork- eller Gummi-»Ben« paa, som vist paa Billedet Side 118.

Ligesom ved Afsæbning af Vægge maa de større Flader paa Træværket fugtes helt, inden Afsæbningen begynder oppefra.

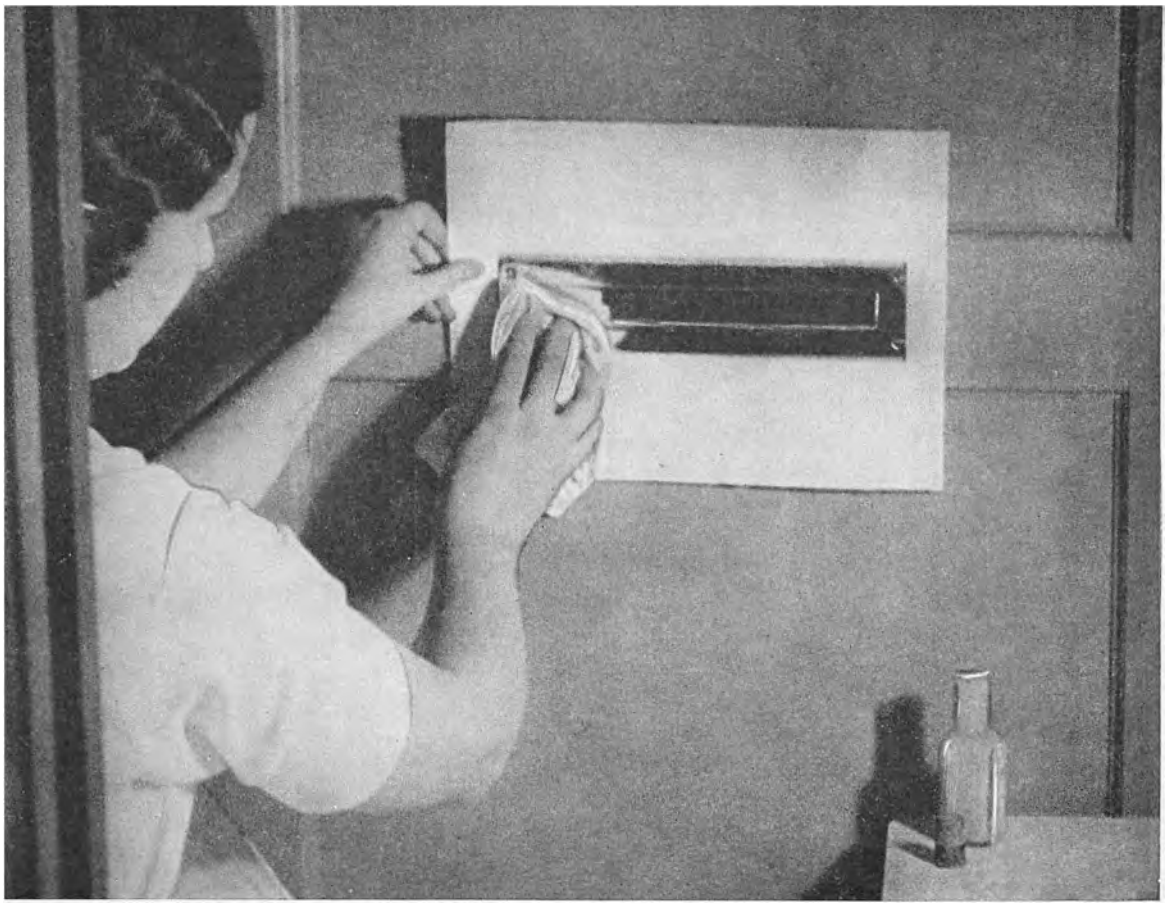
De mindst snavsede Steder afsæbes naturligvis først. Der afsæbes paa langs ad Træet, altsaa ogsaa paa langs ad Malerstrøgene. Til Hjørner og Kroge anvendes en Afsæbningsbørste. Husk Falsen og Kanten af Døre og Vinduer. Glasplader og eventuelle Navneplader skrues af under den store Rengøring. Ved Afsæbning af Paneler og Dørkarme maa Tapetet langs dermed beskyttes med en tynd Lineal el. lign.

Radiatorer.

Det er meget vigtigt at holde Radiatorerne rene. Luften cir-




SÆBE



Naar De efter Afsæbningen pudser Dørhaandtag og Postkasse, beskyt saa Døren med et Stykke Karton udskaaret efter Metallets Form.

kulerer jo særlig livligt om Varmeapparatet, og Støvet vil derfor hvirvles op langs Væggen, der ofte bliver sort og røber den manglende Renlighed.

Radiatorerne bør støvsuges saa ofte, der gives Lejlighed dertil. Ogsaa de i Handelen værende lange, smalle Radiatorbørster er udmærkede. Hvor der er Børn, maa Varmeapparaterne aftørres med en fugtig Klud hver anden Dag og afsæbes ret hyppigt med Kvillajabark.

Vaskekummer, Badekar.

Ingen er i Tvivl om, hvordan en Vaskekumme eller et Badekar skal gøres rent — og dog ødelægges der mange Bade-

← Hvorfor slibe Badekarret ru med Skurepulver, naar De meget lettere kan holde det rent med stærkt Sæbevand og en Børste eller en ulden Klud.

Vaskekummen rengøres ogsaa med Sæbevand og en ulden Klud.



De forkromede Haner afpudses med Flonelsklud eller Vaskeskind. Pletter tages af med Sprit.

kar og mangen en Vaskekumme netop ved forkert Rengøring. Fajance og Porcelæn er som bekendt overtrukket med Glasur; hvis denne daglig skal slibes ren med Skurepulver, bliver den mat og efterhaanden ru og herved vanskelig at holde ren, hvorimod den kan holdes blank og glat, hvis den renses med stærkt Sæbevand og en blød Børste eller en ulden Klud.

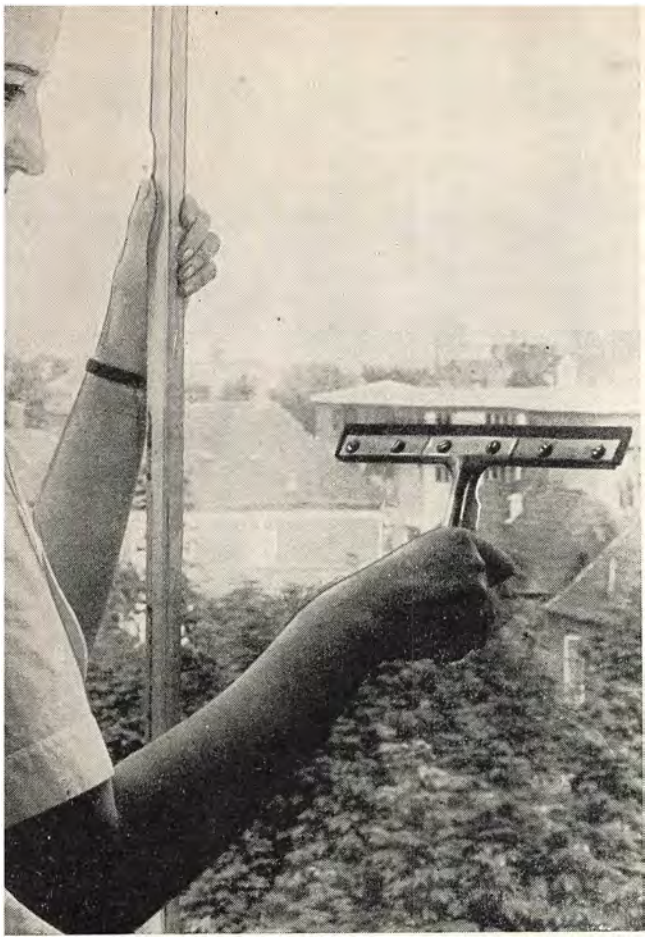
Emaljerede Badekar o. s. v.

Emaljerede Badekar og Kummer gøres rene som Fajance og Porcelæn. Men rens dem endelig ikke med stærke Syrer som f. Eks. Saltsyre. De kan risikere, at Emaljen ødelægges fuldstændig.

Er der Pletter — som ikke gaar af — prøv da med lidt Parafinolie. Rust og Kalkafsætninger fra rindende Vand kan ofte fjernes med Natriumperborat og Natriumtrifosfat blandet i lige Dele. Pletterne dækkes med Blandingen, der fugtes igennem med Eddike. Ti Minutter efter gnides Pletterne haardt med det fugtige Pulver. Behandlingen gentages eventuelt. Klude opvredet i Eddike kan ogsaa fjerne saadanne Pletter, men der skal i begge Tilfælde en god Portion Taalmodighed til.

W. C. Kumme.

Almindeligvis kan Kummen holdes ren, saavel udenpaa som indeni, ved Afsæbning. Hver Dag hældes lidt stærk Sæbevand i Kummen, der børstes helt til Bunds med W. C. Børsten, hvorefter der skylles ud. Naar det er nødvendigt, hældes et Par Deci-



En saadan Gummivisker er en stor Hjælp ved Vinduespudsning — især paa store Ruder.

liter Salmiakspiritus i Kummen sammen med Sæbevandet. Kun rent undtagelsesvis bør der anvendes Saltsyre. Der hældes da ca. ½ dl i Kummen — et Kvarter efter skylles ud, og Kummen renses som sædvanlig med Sæbevand. Saltsyre ødelægger de fleste Børstematerialer, hvorfor man saa vidt muligt undgaar at anvende Børsten sammen med Syren.

Kun undtagelsesvis Saltsyre.

Viduesruder.

Der er mange forskellige Maader at pudse Vinduer paa — og hver synes bedst om sin egen Metode. En Blanding af denatureret Sprit og Kridt (som en ganske tynd Vælling) er meget hurtig at anvende, men den er tilbøjelig til at støve lidt.

At vaske Vinduerne med en Svamp og rent Vand og derefter stryge dem blanke med en Gummivisker, er udmærket til store Ruder. Bor man i en lav Stuelejlighed, kan Vinduerne lettest vaskes rene med en Svaber og rigelig rent Vand. Luft og Vind sørger for, at de bliver blanke.

Som bekendt skal man ikke pudse Vinduer, naar Solen skinner paa dem; og en anden Ting — det er meget vanskeligt at faa Ruderne blanke i Frostvejr — bedst er det da at anvende den denaturerede Sprit.

Vejret og Vinduerne.

Afsæbes Vinduesrammerne med Sæbe, maa man endelig huske først at gøre Ruden vaad med rent Vand paa begge Sider

— det vil ellers være vanskeligt at faa eventuelle Sæbestænk af Ruden. Pletter af Maling fjernes let med et Barberblad.

Er Ruderne meget støvede, letter det Pudsningen betydeligt, hvis de først tørres af med en tør Klud.

Gulve.

Behandlingen af Gulve afhænger naturligvis af, hvilke Materialer Gulvene er af; men selvom der stadig dukker nye Ting op, kan man i det store og hele sige, at Behandlingen kan være Støvsugning, Fejning, Boning, Vask (Skuring) event. Mopning.

Støvsugning. Støvsugning af Gulve burde anvendes meget mere, end Tilfældet er. Her suges Støvet op af Hjørner og Sprækker og samles i Beholderen, fremfor at det ved Fejning delvis hvirvles op og vanskeligt fjernes ved Gulvvask. Man har blot et specielt Børstemundstykke, der anvendes som Kost.

Boning. Princippet med Boning er det samme som ved Pudsning af Fodtøj — der lægges et ganske tyndt Lag Voks over Fladen, og dette poleres, saa Overfladen bliver blank.

Bonevoksen indgnides bedst med uldne Klude. Til Efterpudsning anvendes f. Eks. nye Gulvklude, der lægges under Boneblokken, saa dens Tyngde besørger Poleringen. Hvis De har Bonemaskine, kan De maaske klare Indgnidning af Bonevoksen uden at skulle ned paa Knæ. De sømmer et flere Gange dobbelt Stykke Filt fast om en Gulvskrubbe og hælder flydende Bonevoks (kun lidt ad Gangen, da Bonevoks er brandfarligt) op i en Metalæske eller lign. Ting, der er tilstrækkelig stor til, at hele Filtfladen kan dyppes deri. Kunsten ligger i at faa tilpas lidt Bonevoks paa Filtet, men med nogen Øvelse gaar det. Der

---

1. Moppen er svær at holde ren — und Dem selv den Lettelse og Hygiejne, som Anskaffelse af 6 saadanne Klude vil give Dem. Kludene imprægneres med lidt Glycerin i Vand — stryges tørre og skiftes saa tit det er nødvendigt. Saadanne Klude vaskes let — og De vil undgaa de grimme sorte Kanter, som Moppen er tilbøjelig til at danne paa Møbler og Paneler. 2. Bruger De trods alt Moppen uden Pose — og har De langt til Skarnkassen, ryst den da over en Spand med Vand. Hætten hindrer, at De faar Støvet ud i den rene Lejlighed. 3. Bonevoksen gnides tyndt paa Gulvet — der først poleres med en Klud under Boneblokken — til sidst med Børsten. 4. Boningen gaar naturligvis betydeligt hurtigere med Bonemaskine. Der poleres i samme Retning, som Lyset falder ind over Gulvet.



1



2



3



4

poleres efter med Bonemaskinen, men langs Kanter og Møbler maa der dog poleres efter med en Klud.

Det er en fast Regel, at der poleres efter i samme Retning, som Lyset falder ind over Gulvet.

Gulvvask. Gulvvask syndes der en hel Del med. Skal der være nogen Mening med den, maa Gulvet virkelig vaskes, d. v. s. Gulvkluden maa først være drivvaad, og for ikke at sprøjte og stænke omkring maa den lægges forsigtigt paa Gulvet. Langs Paneler og Møbler vaskes med Haanden. Midt paa Gulvet bruges Gulvskrubben; til sidst vrides Gulvkluden haardt op, og Gulvet tørres saa tørt som muligt.

Mopning. Moppen er fæl, hvis den ikke anvendes rigtigt. En snavset, fedtet Mop er ikke alene uhygiejnisk, men den gør Gulvene graa og triste og er tilbøjelig til at danne mørke Kanter paa Paneler og faste Møbler. Moppen kan være en udmærket Hjælp, hvis den blot holdes pinlig ren, men det kræver næsten, at man har to at skifte med, da den er meget længe om at tørre igennem efter Vask. I Stedet kan De sy nogle Poser, eller blot nogle Klude, der bindes om Moppen. Disse er lette at skifte og lette at holde rene, og saafremt de imprægneres ligesom Støvekludene (i Vand med lidt Glycerin), binder de Støvet udmærket.

Fernisering. Inden Gulvene ferniseres, maa de være omhyggelig rengjorte. Helst skal den gamle Fernis og Lak være fjernet. Sædvanligvis anvendes til almindelige Bræddegulve stærkt Sæbevand tilsat Salmiakspiritus. En grundig Efterskylning efter Skuringen er meget vigtig. Bliver der Sæberester tilbage i Træet, vil Fernis og Lak klæbe. Der findes i Handelen Fernisfjernere, som kan anbefales, hvis det drejer sig om særligt vanskelige Gulve (men anvend ikke Natronlud og Soda, disse Ting er vanskelig at faa fuldstændig fjernet igen, og de gør Træet blødt).

Gulvene maa være aldeles tørre, inden de ferniseres og lakeres.

Meget afslidte Gulve ferniseres først og lakeres derefter. Er de ujævnt slidt, ferniseres de afslidte Steder først.

Fernis paasmøres bedst med en ulden Klud, men brænd den eller hæld den over med Vand, før De kaster den bort, saasnart De er færdig, da den under gunstige Forhold kan ligge og antænde sig selv. Fernis maa trækkes ud i et ganske tyndt Lag over Gulvet. Først naar Fernisen er tør, lakeres Gulvet.

Er Gulvene ikke særlig medtagne, ferniseres og lakeres de samtidig. Der anvendes Lakfernis, som paastryges ganske tyndt med en bred Pensel. **Lakering.**

Det er fristende at faa tilbudt Lakfernis, der kan tørre paa et Par Timer, men hvis det ikke er absolut nødvendigt, maa det anbefales at anvende en langsommere tørrende (ca. 8—12 Timer). Saafremt Kvaliteten ogsaa er god, er en langsomt tørrende Lakfernis betydelig mere holdbar end Ekspresfernis og -lak.

Almindelige Bræddegulve vedligeholdes bedst og lettest ved at støvsuges og moppes daglig. Naar det tiltrænges, vaskes de i tyndt Sæbevand. **Bræddegulve.**

Til den store Rengøring skures, ferniseres og lakeres de (se ovenfor). Malede Gulve kan til daglig Rengøring behandles som de lakerede. Til den bedre Rengøring vaskes de i Kvillajabark (se Koncentrationen Side 119). Malede Gulve er ikke slidstærke, medmindre de vedligeholdes med Lak.

En Mellemting mellem almindelige Bræddegulve og Parket er de danske Bøgeparketgulve, der er meget lyse og sarte, hvorfor de hellere skal vedligeholdes med Lak end ved Boning. Gulvene renses med en speciel Rensevædske og stryges flere Gange med klar Celluloselak, begge Dele faas hos Materialisten. De renholdes som Bræddegulve. **Bøgeparket.**

Parketgulve af Eg eller andre finere Træsorter er som Regel lagt saa tæt, at de ved Paavirkning selv af ringe Fugtighed bliver ujævne. Disse Gulve maa derfor holdes rene med Boning. Til daglig støvsuges de og poleres over med Bonemaskine eller med en Klud og Boneblokken. Naar det tiltrænges, bones de. Af og til maa den gamle Voks afrenses med Terpentin (brandfarlig), eller den maa afslibes med Staaluld. Den sidstnævnte Behandlingsmaade maa som oftest foretages af Fagfolk. **Parketgulve.**

Gummigulve holdes rene med Sæbevand; de maa endelig ikke behandles med Bonevoks. **Gummibeklædning.**

Linoleumsgulve kan i det daglige behandles som Bræddegulve, men maa ret ofte børstes med tyndt Sæbevand og gnides over med rigelig Linolie. Forsømmes det, vil de udtørre og knække. Linoleum taaler ikke Soda. **Linoleum.**

Vedligeholdelse med Boning egner sig udmærket for Lino-



Poleret Marmor renses — hvad enten det findes som Kaminhylde, Vinduesplade eller som Gulv — med lidt Bonevoks opløst i Terpentin (Terpentinen er brandfarlig).

leum. Naar det tiltrænges, børstes Gulvet med Sæbevand, skylles omhyggeligt og bones paany, naar det er ganske tørt.

Det saakaldte Korkparket afleveres efter Ønske bonet eller lakeret. — Vælger man det smukke matte, bonede Kork, maa det vedligeholdes som Parketgulve, dog bliver der naturligvis aldrig her Tale om Afslibning med Staaluld.

Det blanklakerede Korkgulv kan til daglig støvsuges og moppes; jævnlig maa det vaskes — og hvad der er nødvendigt — det maa vedligeholdes omhyggeligt med Lak — ellers vil det simpelt hen ødelægges af Gulvvasken.

Magnesiacement.

En Mængde forskellige saakaldte fugefrie Gulve, som f. Eks. Linotol, Fama, Durac m. fl., bestaar hovedsagelig af Magnesiacement. Gulvene vaskes almindeligvis i rent Vand eller Sæbevand, alt efter Tilsmudsningen, men de maa jævnlig — særlig hvis de vaskes i Sæbevand — indgnides med rigelig Linolie og Ter

Støvsug til daglig paa tværs af Tæppets Luv, — og arbejd systematisk — saa er De sikker paa at komme overalt.



Støvsugning. Børstning.

pentin (2 Dele Linolie til 1 Del Terpentin). Forsømmer man at behandle disse Gulve med Olie, vil de slides altfor hurtigt.

Alle de forskellige Stengulve, Terrazzo, Fliser, Klinker, Cement o. s. v., kan renholdes ved Spuling med Vand, saafremt Forholdene er dertil. Ellers maa de vaskes med Sæbevand og skures, de medtagne Steder med brun Sæbe og Pimpsten.

Hvide Marmorgulve maa vaskes med Sæbevand, de slidte Steder børstes med en blød Skurebørste.

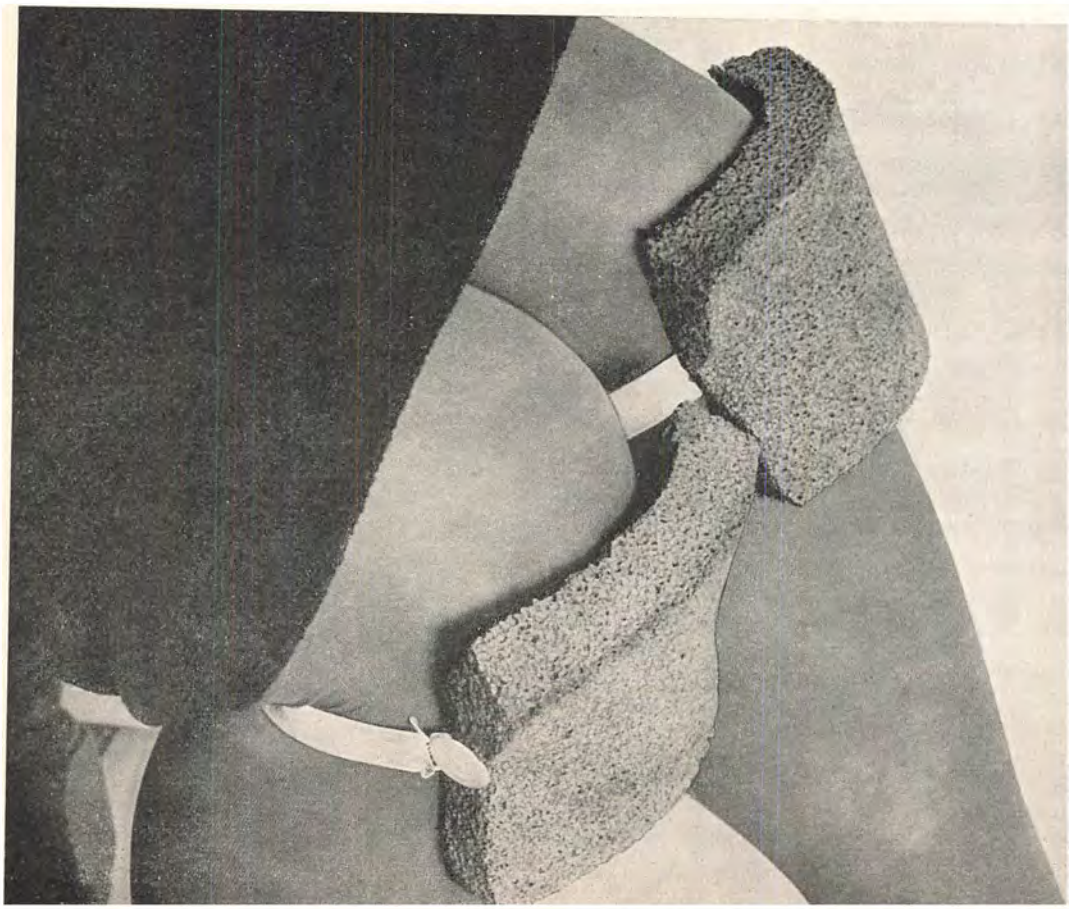
Poleret Marmor holdes rent med Boning.

Tæpper.

Gulvtæpper støvsuges fortrinsvis. Der anvendes et ret bredt Mundstykke — kun undtagelsesvis en Børste. Støvsugningen maa være absolut systematisk, saa den ene Bane lægges ind over den anden. Tæpper med Luv støvsuges paa tværs af Luven — kun ved den grundige Rengøring støvsuges mod og derefter med Luven for at komme helt til Bunds i den. Ved faste Tæpper maa man ofre Kanterne særlig Opmærksomhed.

Nye Tæpper med Luv maa først støvsuges, naar den løse Luv, der ligger i Bunden af Tæppet, er filtret sammen til en fast Kage. I den mellemliggende Tid maa Tæppet børstes paa gammeldags Vis — hvilket man jo ogsaa maa ty til i Mangel af en Støvsuger. For ikke at hvirvle Støvet mere op end højst nødvendigt, drysses Tæppet over med skyllede Teblade eller fug-







Til Afstøvning af udskaarne Møbler anvendes en blød Børste eller Pensel. Møblerne kan dog ogsaa støvsuges med et Børstemundstykke.

tigt hvidt Papir, der er revet i Smaastykker. Fintsnittet Hvidkaal eller Sne er ogsaa brugeligt, hvis det er ved Haanden.

For at klare Farverne i Tæpperne kan man af og til vaske dem over enten med Eddike og Vand (2:1) eller med Ammoniak og Vand (1:2). Der anvendes en stor grov Klud, som vrides let op i Vædsken. Tæppet gnides grundigt med og mod Luven og gnides tilsidst tørt med en ren Klud.

Møbler.

Til den daglige Rengøring af Møbler, Støvaftørringen, anvender man bedst en blød Flonelsklud, der imprægneres med lidt Glycerin. Efter Storvasken samles alle Husets Støveklude og dyppes i Vand tilsat Glycerin (1 Liter Vand + 1 Teskefuld Glycerin).

Støvaftørring.

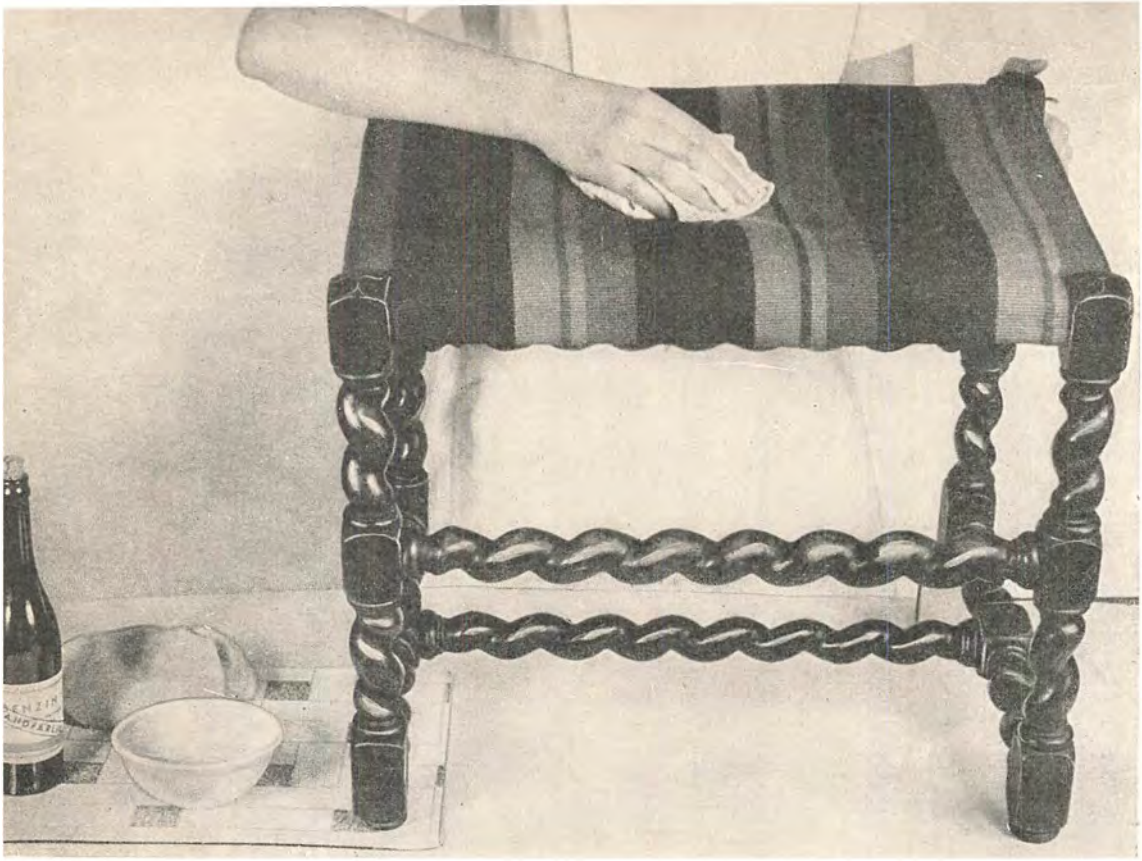
Selve Støvaftørringen foretages systematisk Stuen rundt. De høje Ting aftørres først, Bordplader og lign. ryddes under Støvaftørring. Udskaarne Møbler og matpolerede Møbler afstøves med en blød Børste. Bemærk, at der altid maa tørres Støv af paa langs ad Træets Aarer; tørrer man til Stadighed Støv af i Cirkelbevægelse hen over en Flade, vil Støvpartiklerne efterhaanden gøre den mat. Varmepletter fjernes med Linolie og Cigaraske.

Naar det er nødvendigt afrenses Møblerne. Til polerede Møbler anvendes lige Dele Benzin og Terpentin (begge Vædsker er brandfarlige) tilsat nogle Draaber Parafinolie. Møblerne

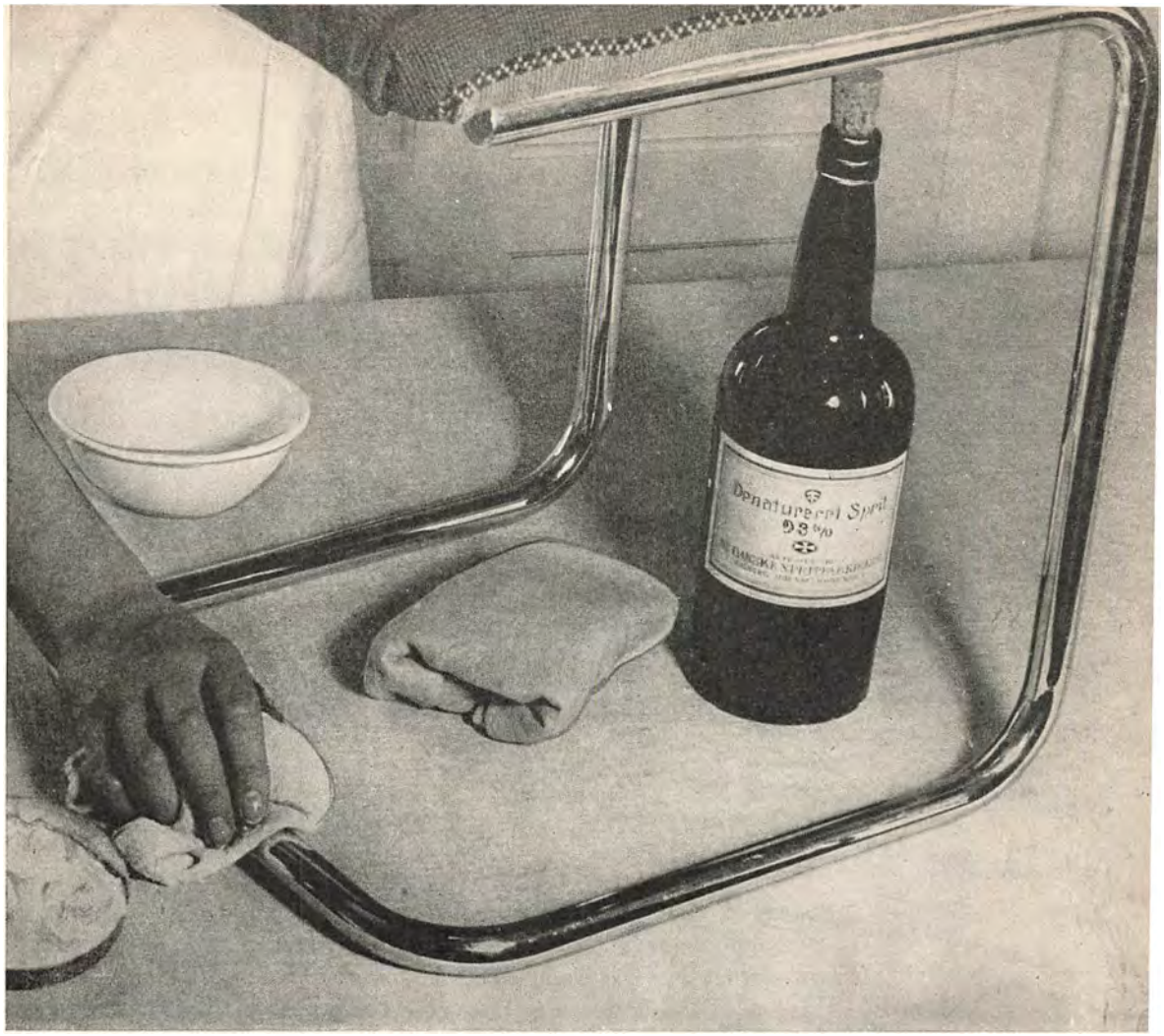
Rensning af Møbler.

Ved Rensning af Tæpper maa man bøje Knæ — ellers har man ikke Magt over Arbejdet.

Skaan ved saadanne Arbejder Knæene. Her er simpelt hen anvendt en flækket Gummisvamp, der holdes fast med en Elastik.







Staalmøbler pudses som Regel kun af med en tør Klud. Men er der Pletter, maa de tages af med denatureret Sprit — eventuelt med lidt Wienerkalk til Hjælp.

afvaskes med en blød Klud, opvredet i Vædskerne, og poleres ganske blanke paa langs ad Træet med en tør Klud. Paa samme Maade kan politurbehandlede og lakerede Møbler renses, hvorimod de lystbonede Møbler børstes med ganske lidt hvid Voks, fordelt i en blød Børste. Malede Møbler kan afsæbes med Kvillajabark (se Side 119) og pud-

Møbelbetrækket maa af og til renses. Her tages en Fedtplet af med Benzin. (Hæld kun et Par Spiseskefulde op ad Gangen, og husk Benzin er brandfarlig).

Varmering paa det polerede Bord fjernes som Regel let med lidt Olie, Cigaraske og en blød Klud. Husk at der skal gnides paa langs ad Træets Aarer.



Hvis Møblerne s k a l bankes og de ikke kan flyttes ud i fri Luft, bred da et Klæde, som er vredet haardt op i Vand, over Betrækket — og bank iøvrigt med en let og venlig Haand paa de polstrede Ting.

ses eventuelt efter med lidt Hvedemel.

R ø r f l e t n i n g e r paa Møblerne renses med Benzin (brandfarlig). K u r v e s t o l e og S ø g r æ s m ø b l e r støvsuges og kan derefter børstes med denatureret Sprit. Naar de er tørre, pensles de over med farveløs Spirituslak.

M ø b l e r a f S t a a l o g M e s s i n g aftørres med et tørt, blødt Skind. Pletter paa Staalmøbler fjernes med denatureret Sprit, eventuelt Wienerkalk.

Rensning af polstrede Møbler.

De polstrede Møbler støvsuges eller børstes ved den daglige Rengøring. Ved den grundigere Rengøring — der for de polstrede Møblers Vedkommende maa være ret hyppig, særlig i Foraars- og Sommermaanederne — støvsuges de i alle Spiraler og Nedpolstringer, langs med Snorene og overhovedet alle Steder, hvor der er Mulighed for, at Mølæg eller Larver kan krybe i Skjul. Ogsaa de store Flader støvsuges naturligvis systematisk, men Faren ligger absolut i Hjørner, Kroge og Folder.

I Mangel af en Støvsuger maa de polstrede Møbler af og til flyttes ud i fri Luft, saafremt det overhovedet lader sig gøre, og der bankes forsigtigt (ikke for haardt) og børstes omhyggeligt. Kan Møblerne ikke flyttes ud, maa de, inden de bankes, dækkes med et fugtigt Klæde, der hindrer det meste Støv i at hvirvles op i Stuen.

Puder.

Dun- og Fjerpuder maa hverken støvsuges eller bankes — men kun børstes med Møbelbørsten. Stive Puder, stoppet med Hairlock eller Krølhaar, støvsuges.



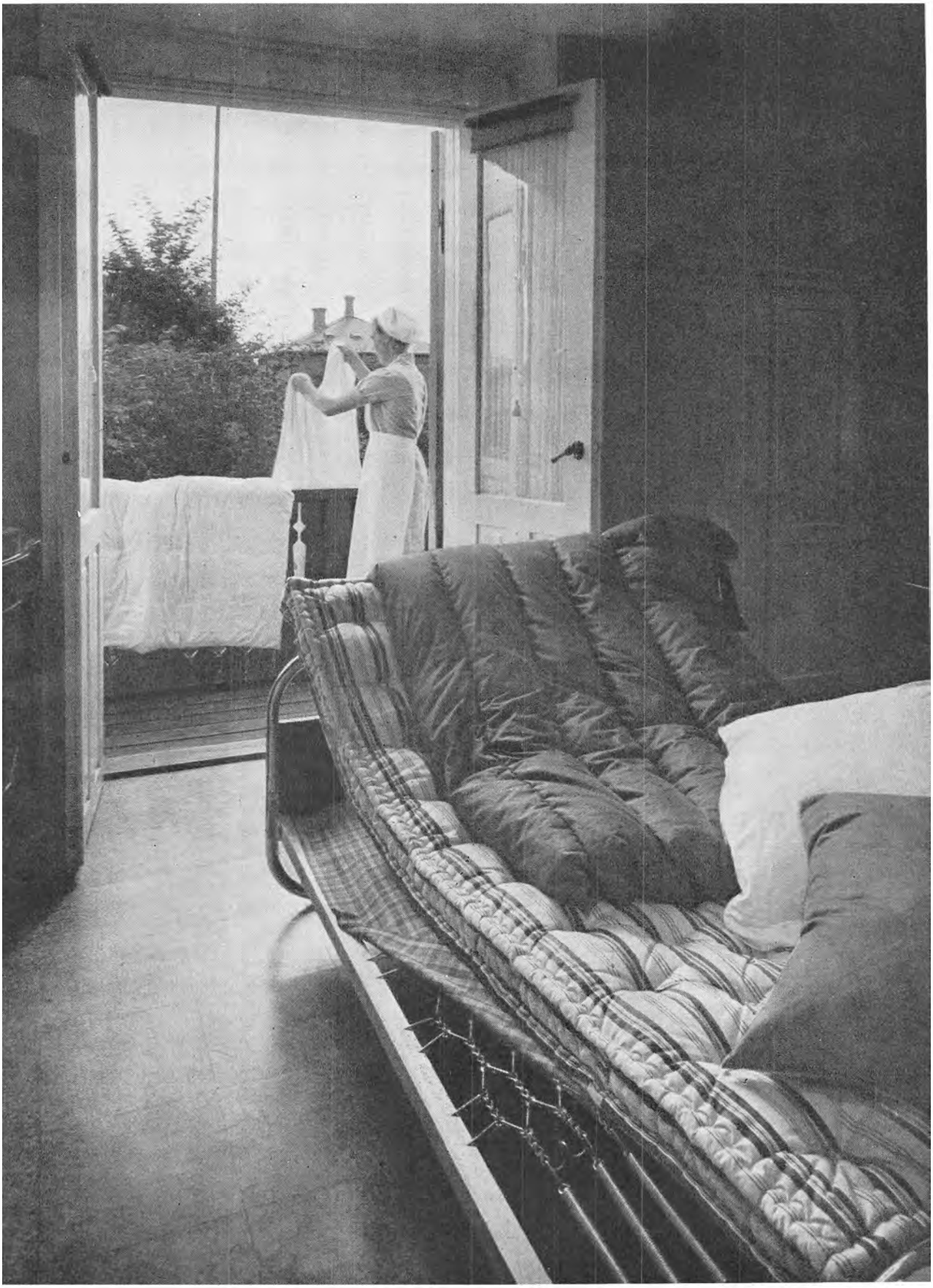
Støvsug Madrassen — fremfor at banke den. Bankningen ødelægger Stoppematerialet.



Det er lidt af en Kunst at rede en Seng, som den skal redes; og det, der som oftest syndes mod, er, at Lagenerne ikke lægges fast om Madrassen.



Kender De den knirkende Spiralmadras, der vækker En brutalt, hver Gang man vender sig? Hvis De pensler den med lidt Olie, bliver den stille.



Møbelbetræk i Uld og Silke kan afrenses med en Klud let opvredet i Benzin (brandfarlig); der renses langs Snore og Nedpolstringer og saaledes, at Fladerne bliver jævnt fugtige, uden at der dannes Skjolder. **Afrensning af polstrede Møbler.**

Betræk af Bomuld og Hør maa fugtes noget mere og maa som Regel børstes tørt.

Fløjls- og Velourbetræk stryges forsigtigt over med en Klud haardt opvredet i rectificeret Petroleum (brandfarlig).

Læderbetræk stryges over med et Hørfrøafkog (2 Spiseskefulde Hørfrø afkoges i en lille Pose i ½ Liter Vand ca. 20 Min.). Naar det slimede Afkog er tørret ind i Læderet, pudses dette blankt med en blød Klud. Lyse Læderbetræk kan renses med Klid fugtet med Benzin (brandfarlig).

Senge.

For at bevare Sengetøjet let og friskt maa det gennemluftes hver Gang, det har været brugt, og endelig ikke pakkes sammen med den Fugtighed, der er i det efter Brugen. **Sengetøj.**

Madrassen støvsuges eller bankes, alt efter Forholdene, ligesom de polstrede Møbler. Puder og Dyner skal helst kun børstes — føler man absolut Trang til at banke dem, maa det kun være med en »Hestehale« (se Billedet). Men under alle Omstændigheder har Sengetøjet godt af at blive solet — det gør det let og lækkert. Slidestykket børstes eller støvsuges.

Mens Sengetøjet er spredt til Luftning, gøres Sengen i Stand. Spiralmadrassen børstes, og Træet gøres i Stand, alt efter dets Art. Knirker Spiralmadrassen, pensles den med lidt Olie, der igen aftørres omhyggeligt. **Sengen redes.**

Slidestykket bindes over, Madrassen lægges paa Plads, og Sengen redes. For at man skal befinde sig vel i en Seng, maa Underlagene ligge fast. Det bøjes derfor paa alle Sider stramt ned omkring Madrassen. Hovedpuden rystes og anbringes, hvis der er Skraamadras, midt paa Sengen. Dyne eller Tæppe lægges paa, saaledes at de kun har Madrassens Bredde, idet de bøjes lige

---

← Gør det til en ufravigelig Regel at sprede Sengetøjet foran et aabent Vindue eller en aaben Dør, saa snart De staar op. Lagenet rystes i fri Luft, inden Sengen ordnes.



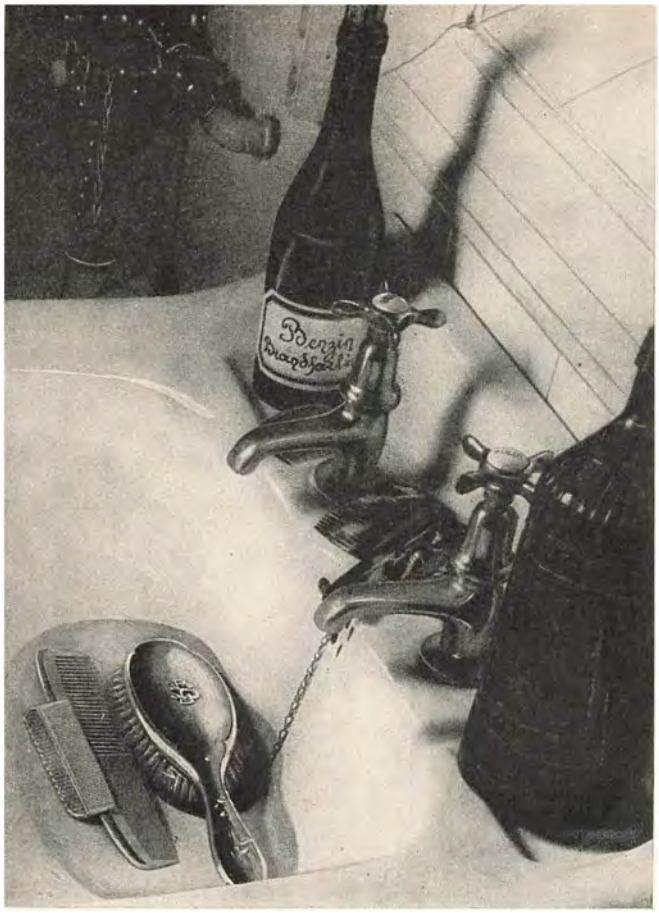
Dyner, Tæpper og Puder maa kun børstes. Føler De absolut Trang til at banke dem, saa anvend kun en »Hestehale« og endelig ikke en Tæppebanker.

meget ind fra begge Sider. Sengen glattes, saa den er lige høj og ganske jævn; Sengetæppet bredes over saa glat og nøjagtigt som muligt.

Toiletrekvisitter.

Svampe.

Vaskeklude, Svampe, Tandbørster o. s. v. maa hænge et luftigt Sted, saa de hurtigt kan tørre igennem, efter at de har været brugt. Ret hyppigt maa de have en ekstra Behandling for stadig at kunne være friske og indbydende. Med Vaskekludene gaar det meget let, de skiftes blot tilstrækkelig hyppigt — og gaar med i Storvasken. Svampene er straks lidt vanskeligere. De almindelige Svampe vaskes igennem i Vand og Salmiakspiritus (2:1), Gummisvampe i Vand og Eddike (lige Dele), og begge skylles igennem i flere Hold Vand.



Ufarvede Børster og hvide Kamme renses med Salmiakspiritus, stærkt fortyndet med Vand. Farvede Børster og mørke Kamme renses i Benzin (brandfarlig).

Kamme og Haarbørster.

Hvis Kamme daglig kæmmes gennem et Bundt Bomuldstraade, behøver de kun at renses en sjælden Gang. Lyse Kamme og Haarbørster af ufarvede Svinebørster renses i Vand tilsat Salmiakspiritus (½ l Vand, ¾ dl Salmiakspiritus). Børsterne lægges saadan, at Rensevædsken kun gaar lige til Roden af Børsterne. For at hindre Salmiakspiritus'en i at ætse Træet, kan det forud indgnides med Vaseline eller Olie. Mørke Kamme og farvede Børster renses i Benzin (brandfarlig). I de 10 Min., Kamme og Børster maa ligge i Rensevædsken, skal Fadet være tildækket. Efter Salmiakrensningen skylles grundigt. Kamme og Børster tørres i et Klæde og lægges til Tørring, Børsterne paa Siden — saa Vandet kan drive af.

Barberkoste.

Efter det daglige Brug af Barberkosten, skylles den og ophænges med Børsterne nedad. Nye Barberkoste kan, inden de tages i Brug, skylles igennem i Sprit.

Tandbørster.

Til daglig skyller man naturligvis blot Tandbørsten, naar den har været brugt, og anbringer den med Skaftet nedad, for at Børsterne kan tørre.

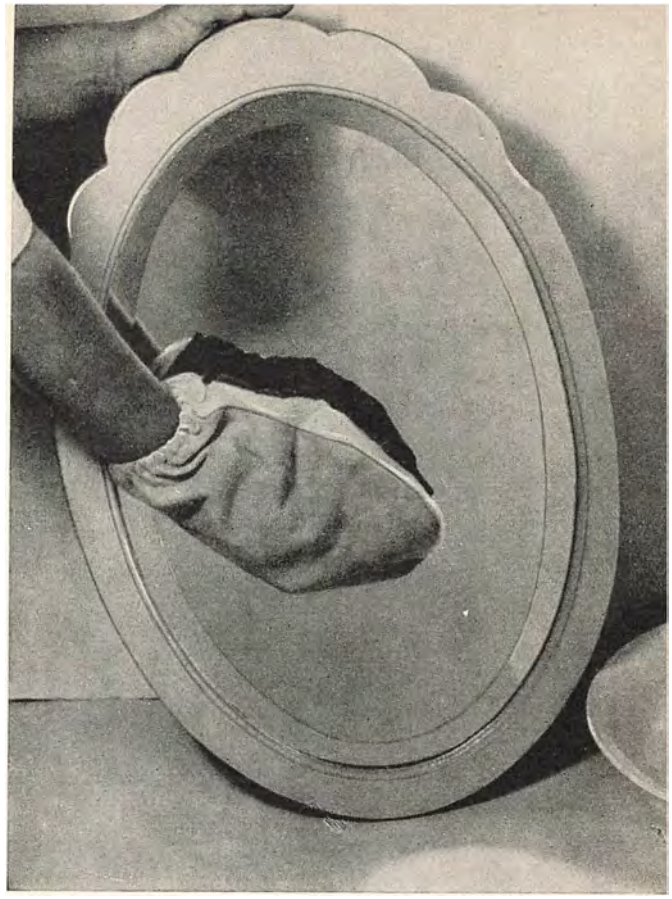
Kender De den Behagelighed, det er, at have to Tandbørster i Brug, en til Brug om Morgenen, en anden om Aftenen?

Af og til kan Tandbørsterne renses i Brintoverilte, ca. 1 %. (Se Billedet).




Sasolin
Brandstarlij
Diplomazilla

Spejlet over Vaskekummen og Barberspejlet maa hver Dag pudses. Hertil anvendes en praktisk Pudsevante, der altid følger med i »Kurven«. Vanten bestaar af tykt Stof, der paa den ene Side er dækket med dobbelt Vaskeskind — paa den anden Side med en tynd Gummisvamp.



Pudderkvaste.

Pudderkvastene samles i en Skaal; efter at det løse Pudder er rystet af dem, overhældes de med Gasolin (brandfarlig), skylles igennem og knuges op af Vædsken, der maa skiftes et Par Gange. De lægges til sidst til Afdampning paa et tykt Klæde. Dunpudderkvasten ser sørgelig ud under Rensningen — men den bliver fin igen — særlig hvis De Dagen efter Rensningen holder den et Øjeblik i den øverste Del af Dampstraalen fra Vandkedlen.

Naar De renser Pudderkvastene, maa alle Vinduer være aabne og Rensningen foregaa lige ved Siden af dem. Den brugte Vædske hældes straks i W.C.-Kummen, hvor den med det samme skylles bort (husk den er brandfarlig).

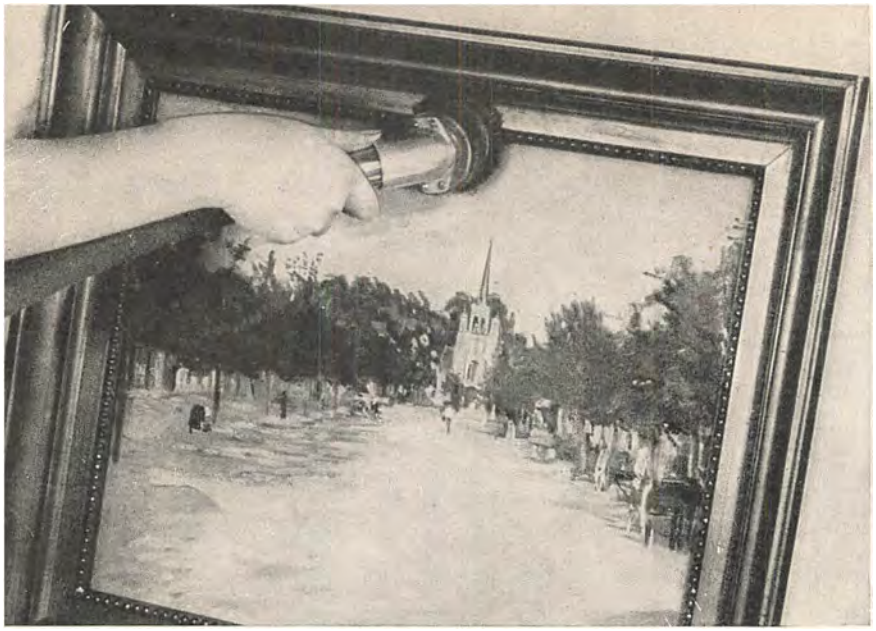
Spejle.

Et snavset Spejl forskønner ikke.

Ved den daglige Rengøring maa Spejlene efterses — en Handske, som vist paa Billedet, er praktisk til at fjerne eventuelle Stænk o. l. Spejlene vaskes med Vand og Eddike, blandet i Forhold 5 : 1, og efterpudses med tørt Skind.

← Foroven: Inden Børsterne lægges ned i Rensevædsken, indgnides Træet med Olie eller Vaselin.

Forneden: Tandbørsterne sættes i Brintoverilte (1 %), Pudderkvasten renses i Gasolin (brandfarlig).

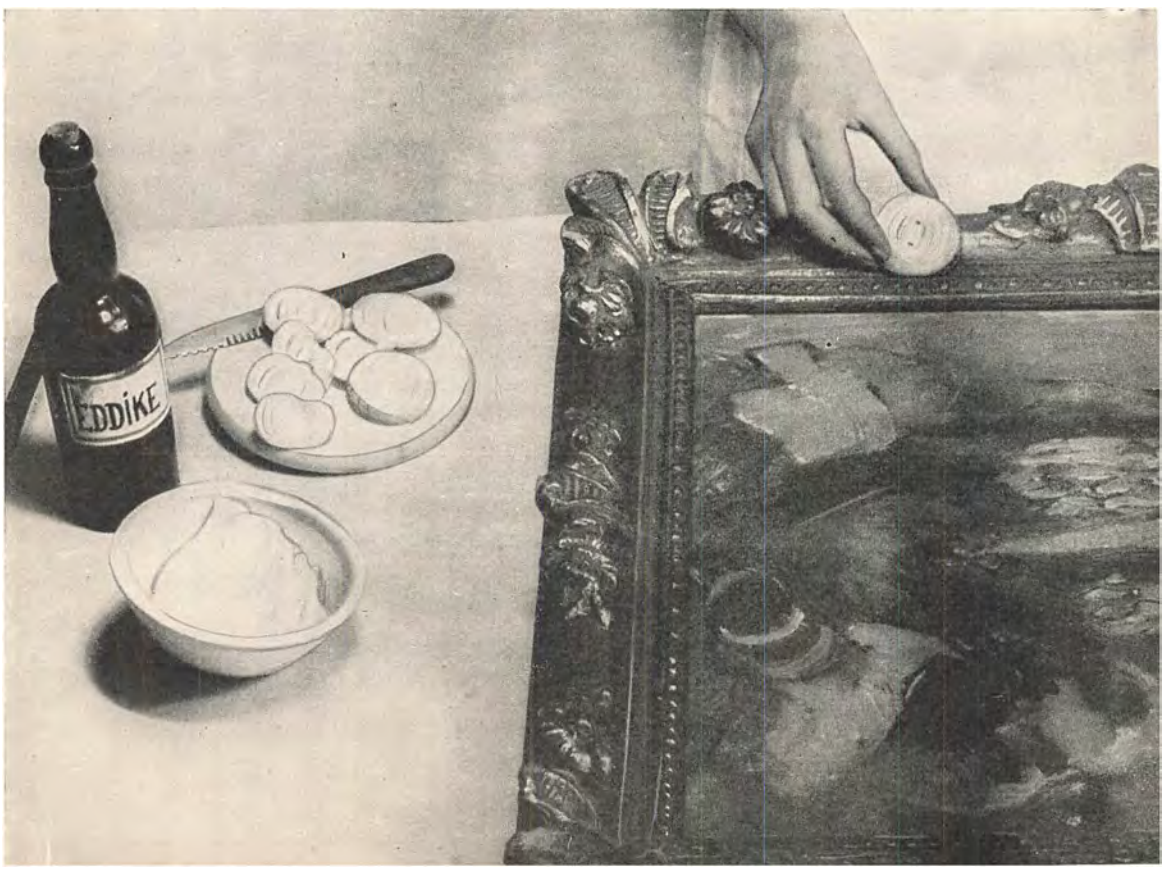


Billeder — specielt Malerierne — støvsuges med en Børste baade paa Forsiden og Bagsiden.

Billeder, Malerier m. m.

Ved almindelig Rengøring indskrænker man sig til at aftørre Billederne sammen med den øvrige Støvaftørring, man skal blot her passe paa Væggen — hvis den er sart, kommer der efterhaanden let en mørk Stribe af Kluden. Ved den store Rengøring tages Billederne ned og sættes paa et fredeligt Sted (lodret) med Avispapir mellem Rammerne, der vendes mod hinanden.

Forgyldt Træ renses med Eddike og Vand. Fluepletter tages af med et overskaaret Løg.



Glassene rengøres som Spejlene, Rammerne alt efter Materialets Art; de forskellige Slags behandlede Træsorter rengøres ligesom de tilsvarende Møbler, dog maa Rammer af raat Træ kun afstøves. Forgyldte Rammer renses med Eddike og Vand. Fluepletter fjernes med et friskt overskaaret Løg. Ogsaa Bagsiden.

Malerier støvsuges paa begge Sider med en blød Børste.

Bøger.

Husets Bøger er jo noget for sig; sjældent overlades deres Rengøring til Hjælperne, ja maaske ikke engang til Husmoderen selv. Bliver man betroet Hvervet, maa det da ogsaa gøres omhyggeligt. Ikke een Bog maa komme bort fra sin rette Plads. Bøger er noget for sig.

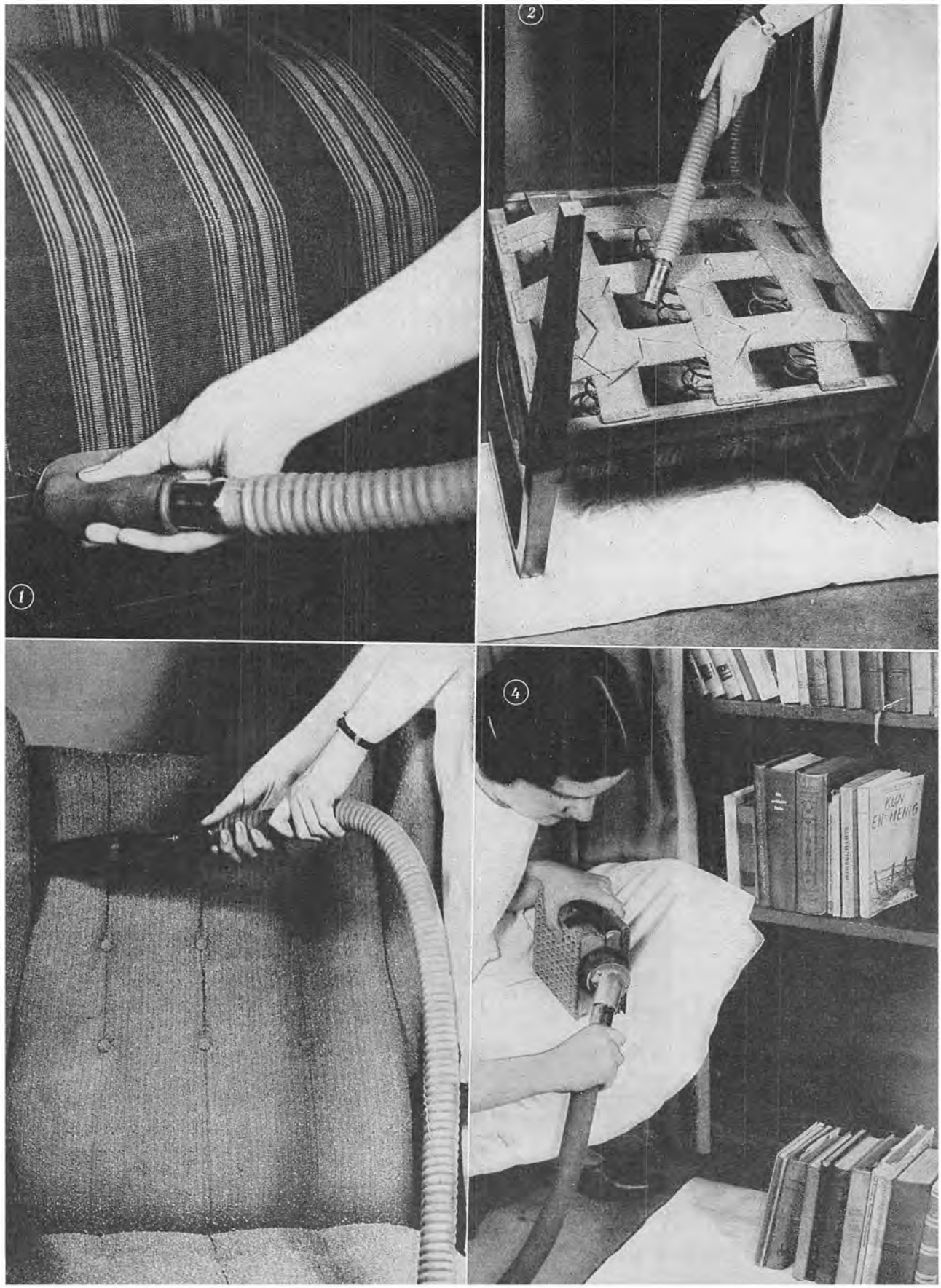
Paa Gulvet foran Reolen bredes et Lag Papir, og der anbringes en Bogstøtte, saaledes at Bøgerne, efterhaanden som de er taget fra Hylden og støvsuget paa alle Sider med en blød Børste, kan anbringes i den rigtige Rækkefølge igen, mens Hylden gøres ren. Bøgerne sættes paa Plads, saa Bogryggene staar lige ud til Hyldens Kant og snorlige.

Er det nødvendigt — af Hensyn til den øvrige Rengøring — at fjerne Bøgerne fra alle Hylderne paa een Gang, maa man skaffe Plads paa et Gulv — saa Bøgerne fra hver Hylde kan staa for sig i Rækker, der, hvis det drejer sig om mange Bøger, maa nummereres efter Reol og Hylde, hvor de hører til.

Nips.

Ingen vil egentlig vedkende sig, at de har Nips i Stuerne — og dog, hvem kan sige sig ganske fri, selv om man naturligvis er sluppet af med Datidens store Opstillinger i Montre og paa Etagère. Askebægrene, Tændstikholderen, Bonbonnieren o. s. v. udfylder jo ganske vist hver deres bestemte Opgave, saa man er tilbøjelig til at protestere mod Betegnelsen Nips; men hvorfor ikke være enige om, at Betegnelsen i dette Tilfælde betyder saa lidt, saa vi kalder det hele for Nips.

I det daglige er det nok at støve de forskellige Ting af — men ved den større Rengøring maa hver Ting have sin særlige Behandling. Allerede idet de samles fra de forskellige Stuer paa Bakker, ordnes de efter den Maade, de skal renses paa.


1
2
4



1. Ved den grundige Rengøring samler man alle Smaatingene paa Bakker og sorterer dem efter den Maade, de skal gøres rene paa.
2. Patinerede Bronzeting renses med Bonevoks.
3. Messing og blankpoleret Bronze (Malm) pudses med Pudsecreme. Forsiringer renses med en spids Træpind. Ting, der haandteres meget, vaskes over med Benzin (brandfarlig) efter Pudsningen.



1. Snorene paa de polstrede Møbler er Møllenes Ven. Støvsug dem derfor grundigt, men pas paa det polerede Træ. Her anvendes et Gummimundstykke, men De kan ogsaa bruge et Børstemundstykke langs med Træet.
2. Ogsaa fra denne Side maa de polstrede Møbler støvsuges grundigt.
3. Ind mellem alle Polstringerne anvendes det lange, smalle Mundstykke.
4. Og hvorfor banke Bøgerne — saa de bliver ganske skæve. De bliver meget renere ved Støvsugning, og det er meget lettere for Dem selv.





Mat Tin renses med det fineste pulveriserede Pimpsten, der kan faas. Det er vigtigt at rense det i samme Retning, som det er afslebet fra Fabriken.

Metaller. Messing og Kobber.

Blankpoleret Messing, Kobber og Malm pudses med Pudsecreme; De kan godt spare paa Kludene og bruge blødt Papir dertil. Efterpudsningen er afgørende for, hvorlænge Metallet holder sig blankt. Her gælder det: jo flere skønne Kræfter, man anvender, des længere Tid vil man kunne glæde sig over Resultatet.

Det betaler sig at vaske Ting, der tages paa med varme Fingre, over med Benzin efter Pudsningen, ligesom Efterpudsningen — f. Eks. af Askebægre, der af andre Grunde hurtigt løber an og derfor maa pudses ofte — kan lettes ved Anvendelse af Wienerkalk.

Disse Metaller kan ogsaa afpudses med en »selvpudsende« Klud. De anvender en af de imprægnerede Støveklude og gnider den grundigt igennem med Trippelse og Wienerkalk blandet sammen i lige Dele.

Bronze, Discometal.

Den patinerede Bronze og Discometallet maa kun renses med lidt almindelig Bonevoks.



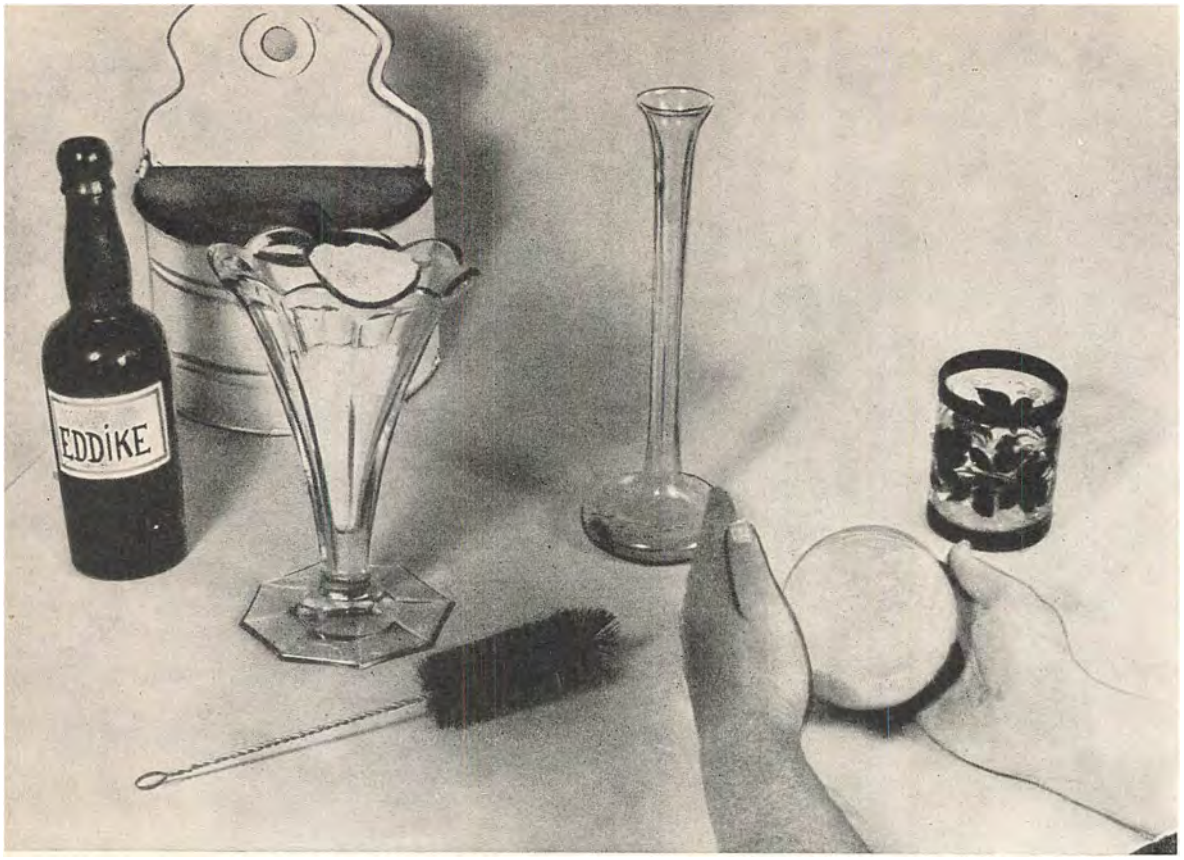
Til Sølvtingene kan man selv blande »Sølvsæben« af brun Sæbe, Wienerkalk og Salmiakspiritus.



Sølvsæben gnides paa med en Svamp eller blød Klud. Sølvtøjet vaskes derefter i varmt



og pudses ganske tørt og blankt i et blødt Klæde.



Blomsterglas renses med en tyk Grød af Salt og Eddike.

Tin. Det blanke Tin pudses med Pudsecreme og gnides efter med Kridt.

Mat Tin renses med Pimpsten; men læg først Mærke til, paa hvilken Led det er slebet mat ved Fremstillingen, og følg disse Slibemærker nøjagtigt ved Rensningen. Pimpstenen maa være den finest-pulveriserede, De kan faa. Det gamle Tin skal De ikke pudse — det maa have Lov at staa med sin Patina.

Sølv. Der findes en Mængde udmærkede Sølvpulvere og -sæber. Men vil De spare, kan De selv blande en udmærket Sølvsæbe af lige Dele brun Sæbe, Wienerkalk og Ammoniakvand. Det bliver som en blød Creme, der skummes op i en fugtig Svamp, inden den gnides paa Sølvet. Med en blød Børste vaskes det af i varmt Sæbevand, skylles og pudses blankt.

Der kan spares paa Pudsning af Spisebestik o. lign., hvis man een Gang om Ugen tilsætter Opvaskevandet et Par Spiseskefulde Salmiakspiritus.



Krystalting vaskes i Sæbevand, Slibningerne pudses event. med Sprit. Det opbevares med Flonelsmellemlag.

Selvpudsende Klud til Sølvtøj kan være praktisk til Ting, der staar fremme. De bruger dertil en ganske almindelig Flonelsklud, der gnides med ganske lidt Crokus (et rødt Pulver, der faas hos en Materialist eller Apoteker), til Kluden er helt rød.

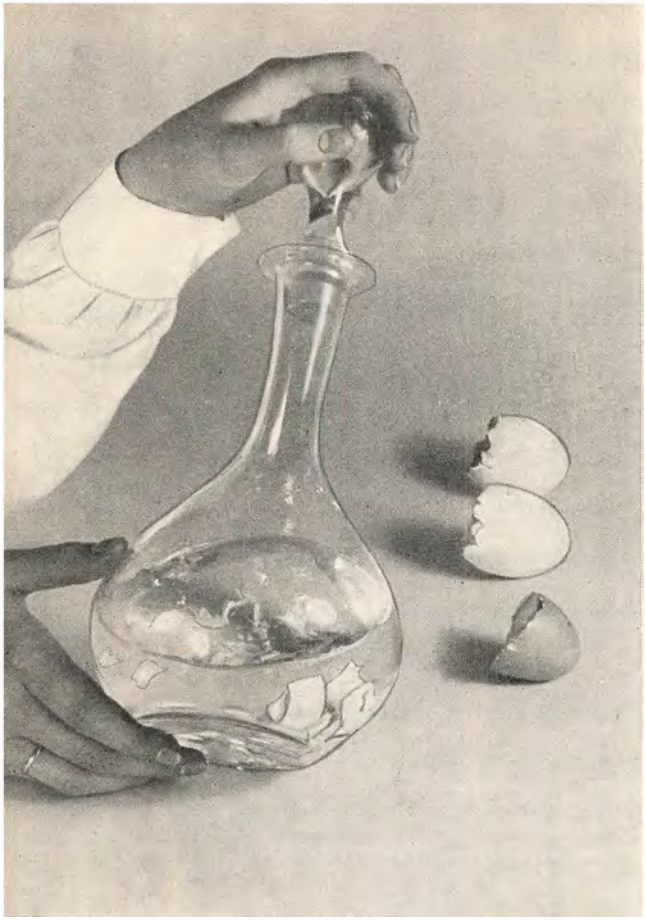
Guld. Guldsager afvaskes med en blød Børste i Sæbevand, tilsat Salmiakspiritus, skylles og pudses blanke. Kæder, Filigranarbejde o. l. kan for at blive ganske tørre lægges i Savsmuld.

Træ. Polerede Træting behandles som Møbler. Træskulpturer afstøves med en Børste eller Pensel, eventuelt børstes de med lidt hvid Voks.

Gips. Gipsafstøbninger maa kun afstøves ved Støvsugning (uden at berøres) eller med en langhaaret Skunkskost.

Marmor og Alabast. Poleret Marmor og Alabast renses ved Boning. Askebægre maa afvaskes, men maa tørres straks og ikke ligge i Vandet.

Porcelæn og Glas. Porcelæn og Glasting afvaskes i Sæbevand, skylles og pudses eventuelt blanke i denatureret Sprit. Blomsterglas renses med en



Rensning af Karaffel med Æggeskaller

tyk Grød af Salt og Eddike; er dette ikke tilstrækkelig effektivt, maa der anvendes lidt Saltsyre.

Ting af Ler og Stentøj afvaskes, men maa tørres straks og ikke ligge længere Tid i Vandet.

Opvask.

Opvask, der er et mange Gange dagligt tilbagevendende Arbejde, afskrækker vist mangen en Husmor fra selv at passe sit Hus. Mon det ikke er, fordi man tager sig Livet for højtideligt, ikke dermed at sige, at Opvasken ikke skal tages højtidelig, tværtimod — men Husmoderens Pertentlighed dikterer hende, at enhver snavset Ting skal vaskes op øjeblikkelig, naar den kommer i Køkkenet. Man kan udmærket — netop hvis man har Ordenssans — skylle Tingene af efter de »smaa« Maaltider, sætte dem sammen, saa de næsten intet fylder, og klare sig med to Gange Opvask om Dagen — maaske endogsaa een, hvis Familien ikke spiser Frokost hjemme.

Naturligvis maa Tingene under alle Omstændigheder skylles omhyggeligt af og sættes sammen paa den ene Side af Vasken — i den Rækkefølge, hvori de skal vaskes af. Og naturligvis begynder vi med Glas og Sølvtøj og slutter med Gryderne og Panderne, d. v. s. saa kommer der nu ofte et lille Efterspil med Træskeer og Brætter, der ikke maa komme i Opvaskevandet, men kun i rent koldt Vand.

Baljer eller Kumme.

Spørgsmaalet Opvaskebalje eller Kumme trænger sig sikkert paa i mange Hjem for Tiden. Kummerne er udmærkede og praktiske i store Hjem — hvor man har varmt Vand indlagt — men i mindre Hjem staar man sig ved at bevare Baljerne. Zinkbaljerne er baade de billigste og vel egentlig de mest holdbare; emaljerede Baljer er noget dyrere, lettere at holde



Samtidig med at Tingene skylles af, sættes de sammen, saa de fylder mindst muligt, og ordnes i den Rækkefølge, hvori de skal afvaskes.

rene og smukke, indtil Emaljen begynder at stødes af, saa bliver de triste at se paa. Papmachébaljer skaaner Porcelæn og Glas, men er meget dyrere end de øvrige Baljer, og de er desuden lidt vanskelige at holde rene. De maa ofte, for at bevares, stryges over med en farveløs Lak — men sørg endelig for, at de først er rigtig gennemtørre.

Det er bekvemt at anvende en Opvaskebørste, (f. Eks. af bløde Svinebørster) til Sølvtøj og Porcelæn, til Køkkentingene an-



Skaarede Ting er ikke alene uskønne, men ogsaa farlige — for Viskestykket.





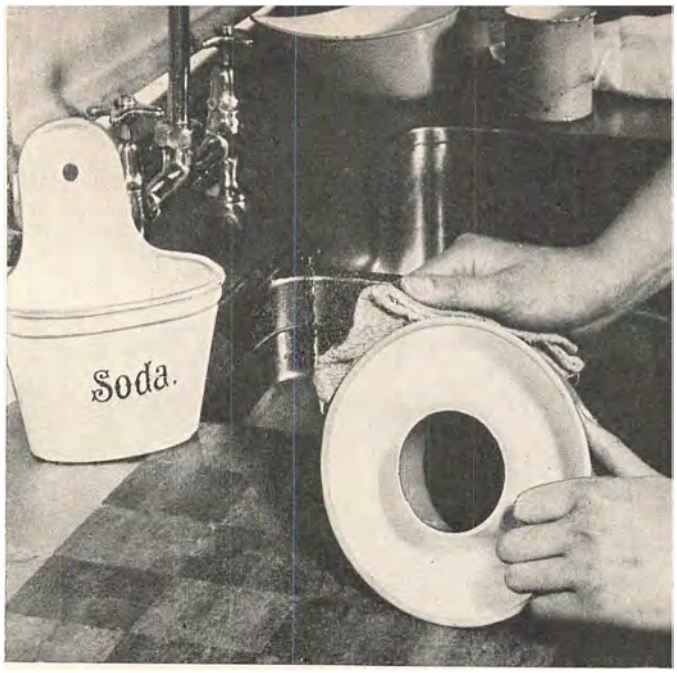
Emaljetingene tages op Stykke for Stykke af det varme Sodavand, skures øjeblikkeligt med tør Soda, skylles og tørres.

vendes en Karklud, til Afskylningen før Opvasken en Karskrubbe, til Trætingene en blød Skurebørste. En Skureklud sammensyet af 4—6-dobbelt Stof er praktisk til Rensning af Bunden paa Gryder og Pander samt til Rengøring af Vasken; og en Vaskerenser maa ogsaa være parat. — Endelig er der Viskestykker; Glasklædet skal helst være af tyndt Stof, som ikke fnugger, og Viskestykket, der gerne maa fylde lidt, vælges af sværere, godt sugende Stof. — Alle Redskaber, der skal anvendes til Opvasken, maa saavel som Rengøringsmidlerne være anbragt bekvemt omkring Vasken.

Til Opvasken kan anvendes Sæbevand, eller der kan tilsættes 1 Spiseskefuld Natriumtrifosfat. Opvaskevandet skal ikke være varmere, end man kan holde Hænderne deri. Skyllevandet skal være saa varmt som muligt. Jo varmere Tingene er, des lettere er de at pudse blanke. Se Billederne og Teksten dertil.

Har man Patienter med smitsomme Sygdomme i Huset, maa Spiserekvisitter m. m. koges efter Brugen.

← De Ting, der skal bruges omkring Vasken, skal være anbragt omkring den (Sæbe, Soda, Klude, Børster o. s. v.). Heldigst er det, om der kan skaffes Bordplads paa begge Sider af Vasken. Man ser her Opvasken i fuld Gang — fra venstre — gennem Sæbevand, Skyllevand — til Opvaskebakke og endelig i Baggrunden de færdigpudsede Ting paa Bakken, hvorfra de sættes paa Plads i Skabet.



Slib ikke Emaljetingene matte med Skurepulver, de bliver saa meget hurtigere snavsede. Kog dem af og til ud i stærkt Sodavand, men pas paa, at Vandet dækker Tingene fuldstændig, ellers faar de Rande, der er vanskelige at fjerne.

Rensning af Køkkenredskaber.

En Gang imellem maa alle Køkkenskabe og -skuffer tømmes, skures ud, og imens de tørrer gøres Tingene i Stand.

Emaljerede Ting. Alle de emaljerede Ting — inclusive Gasapparaterne — maa af og til udkoges i Sodavand i Stedet for at slibes ru med Skurepulver, saa de bliver vanskeligere at holde rene. Tingene pakkes sammen i Husets største Gryde og koges ½ Time (til hver Liter Vand tages 100 g Soda). Efter Kogningen tages een Ting op ad Gangen og skures med Soda og brun Sæbe blandet sammen. Til særlig ondartede Pletter anvendes brun Sæbe og Pimpsten blandet i Forholdet: 6 Dele Sæbe til I Del Pimpsten.

Blikforme o. lign. Bliktingene kan udkoges som Emaljen, men maa eftertørres paa et Varmeapparat eller lignende lunt Sted.

Kedelsten fjernes med Syre, se »Teknik i Hjemmet«.

Aluminium. Som oftest kan Aluminium holdes tilstrækkelig rent ved Skuring med Staaluld og Marseillesæbe og en følgende Afvaskning i Sæbevand. Er det nødvendigt, kan det dog udkoges i Alunvand (1—2 g Alun pr. Liter Vand). Mat Aluminium slibes rent med Pimpsten ligesom mat Tin. Aluminium taaler ikke Soda.

Køkkenskeer og Knive. Man skylder næsten sig selv at grave de gamle ikke rustfri Knive og Gafler ned og anskaffe rustfri Ting, der kun skal afvaskes i Sæbevand. Det samme gælder de mange gamle Køkkenskeer, der slet ikke kan klare sig i Konkurrencen med de rustfri. Har man de gamle Alpakaskeer, pudses de ligesom Sølvtøjet.

Trætingene. Alle raa Træting, som man havde i de gamle Hjem, er for en stor Del lykkeligt udskiftet med Materialer, der er lettere at

holde rene. Men de Ting, man endnu har af ubehandlet Træ, maa alligevel holdes fine. Læg aldrig Trætingene i det varme Opvaskevand. Skyl dem af under den »kolde Hane« og giv dem jævnlig en Skuring med Sæbe og Pimpsten. Paa de store Flader maa der skures rundt, ellers vil Træet flosse. De fedtede Ting smøres ind i en Grød af Pibeler og Vand. Synes De Tingene trænger til at bleges, lægger De dem i en Citronsyreopløsning (25 g Citronsyre opløst i 1 Liter Vand) ca. ½ Time; de lægges derefter til Blegning i Solen, indtil Syren er tørret ind, saa skures de paa sædvanlig Vis.

Angaaende Rengøring af Kogeapparater, Ovne m. m. se Afsnittet »Teknik i Hjemmet«.

Rensning af Rengøringsredskaber.

Og endelig er der Rengøring af alle de Ting, der er brugt under Rengøringsarbejderne. Rengøringen er ofte problematisk, saafremt de ikke renholdes og vedligeholdes tilbørligt.

Opvaskredskaber.

Der er bl. a. alle Redskaberne, der bruges til Opvasken. Er det ikke utiltalende — for slet ikke at tale om den hygiejniske Side af Sagen — at skulle vaske op med en fedtet Karklud og i en snavset Balje. Og Sagen klares endda saa let, blot ved daglig at sæbe Baljen af med lidt stærkt Sæbevand, vaske Kluden igennem deri, skylle begge Dele i varmt Vand, tørre Baljen omhyggeligt, vride Kluden haardt og hænge den til Tørring paa et luftigt Sted. Er det nødvendigt, koges Karkluden dog ud i Sodavand, eller den udskiftes og gaar da med i Storvasken.



Aluminium skures med fin Staaluld og Marseillesæbe.

Opvaskebørste, Kar-

skrubbe og Skurebørste faar samme Behandling som Karkluden; Vandet slaas af Børsterne, der altid maa have reserveret en luftig Plads, hvor de kan hænges op til Tørring. Sæbe- og Sodabeholdere samt Skaalen til Haandsæbe og Vaskerenseren glemmes heller ikke.

Køkkenvasken. Vasken gøres ren med Sæbevand tilsat lidt Salmiakspiritus. Til den gammeldags sorte Støbejernsvask og til rustfri Staalvask anvendes af og til lidt Pimpsten blandet med brun Sæbe.

Gulvspand, Affaldsspand. Saa er der Gulvspande og Affaldsspanden. Er de af Zink, børstes de med en blød Børste og brun Sæbe med ganske lidt Pimpsten iblandet. Er de af Emalje, vaskes de med Sæbevand. Naar Affaldsspanden er tørret, lægges et Stykke Papir i Bunden til at suge Fugtigheden fra Affaldet.

Gulvkluden. Hver Gang Gulvkluden har været brugt, skylles den op, vrides haardt og bredes over Spanden til Tørring. Den maa ret hyppigt vaskes igennem i Sæbevand eller udskiftes og gaa med i Storvask.

Andre Klude. Alle Støveklude, Klude til Moppen og Pudseklude udskiftes saa hyppigt, det er nødvendigt, og gaar med i Storvasken.

Koste og Børster. Støvekost, Gulvskrubbe, Tæppe- og Møbelbørste kæmmes med en grov Staalkam og støvsuges jævnligt ligesom Børstemundstykkerne til Støvsugeren.

Som Afslutning paa den store Rengøring vaskes de i Sæbevand, skylles omhyggeligt, og lægges til Tørring paa Siden. Har Støvekost og Gulvskrubbe Skaft af raat Træ, er der ingen Vej uden om, det maa skures, og det endda ret ofte. De kan spare dette Arbejde, hvis De lakerer eller endnu



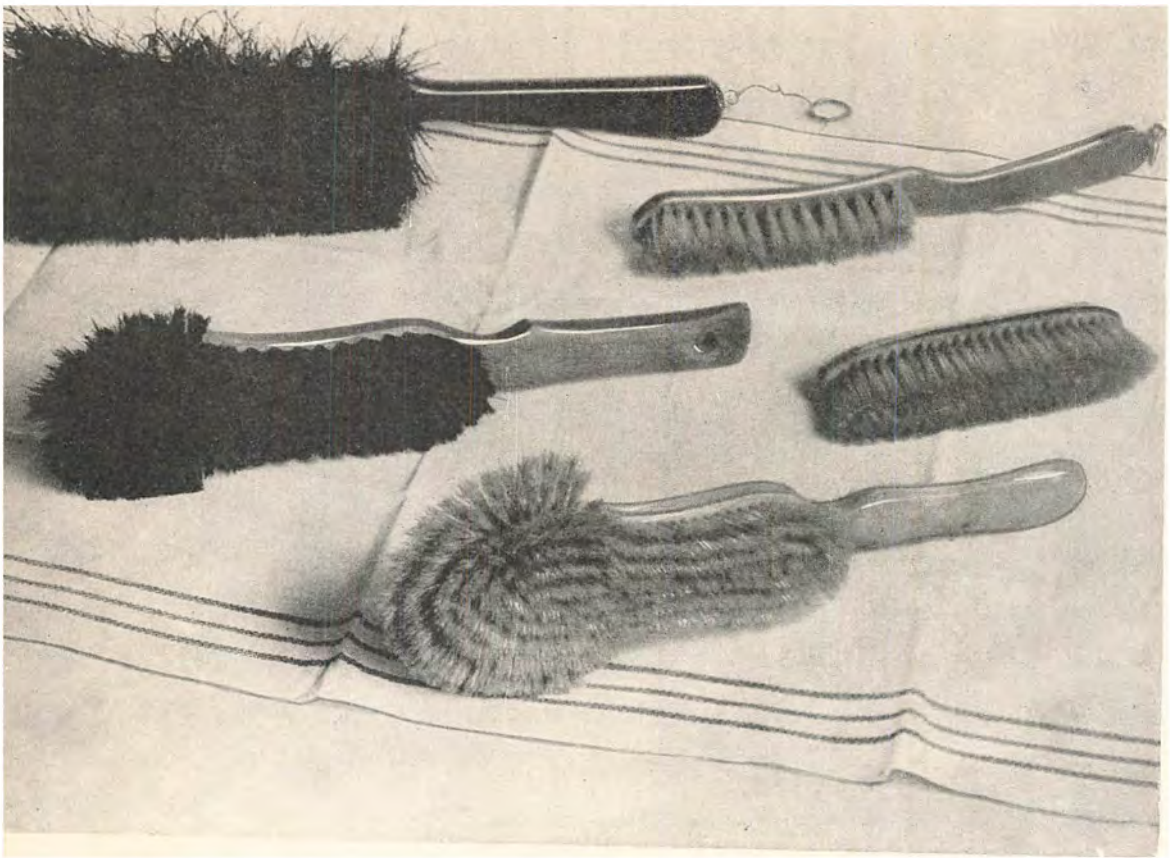
Trætingene maa ikke vaskes i varmt Vand. De skures med brun Sæbe og Pimpsten. De fedtede Ting smøres ind med en Grød af Pibeler og de mørke Ting bleges i Citronsyreopløsning.



Børster og Koste kan renses ved Støvsugning. Læg Mærke til Ringen til Ophængning.



Glem ikke Køkkenvasken. — Enten det er en gammeldags sort Jernvask eller en moderne Ønskevask af Staal, gøres den ren med Salmiakspiritus, brun Sæbe og lidt Pimpsten. Staalvasken skal endelig slibes paa langs.







Ønskepudsekasse. I øverste Rum findes Pudserekvisitter til Fodtøjet. Laaget kan bøjes bagover, saa det giver Arbejdsplads til Pudsningen. Det beklædes med Linoleum. I nederste Rum de forskellige Pudsemidler for Metaller og Møbler.

bedre bejtser det sort med Laboratoriebejtse (faas hos Materialisten sammen med en Forklaring paa, hvorledes det anvendes).

Børsterne til Fodtøj vaskes paa lignende Maade; til det sidste Hold Skyllevand tilsættes dog lidt Eddike.

Pudsekasserne skal helst være beklædt med Voksdug eller Linoleum, saa de hurtigt kan aftørres. Det samme gælder Kurven, som man bruger til Redskaberne ved den daglige Rengøring.

Ved Hovedrengøringen maa Kurv og Pudsekasser afsæbes.

Redskaberne til Boning bliver ret hurtig fedtede. Saafremt der ikke findes Gummikanter eller andet Gummi paa dem, sættes Børsterne ligefrem i Blød i en Blikbakke, flad Blikæske eller lign., hvori der hældes Terpentin (brandfarlig) saa højt som Børsterne. Bakken tildækkes med et Klæde. Efter ca. 20 Min. tages Børsterne op og gnides igennem med en Klud, til de er tørre. Er der Gummikanter omkring Børsterne, renses de med Klude opvredet i Terpentin. Gummi opløses nemlig af Terpentin.

Bonefilt, Boneblok og Bonemaskine.

Hvad hjælper det, at Støvsugeren sluger Møl og Møllarver, hvis de faar Lov at leve videre i den. Beholderen og Posen maa tømmes, hver Gang Støvsugeren har været brugt, og Filteret maa samtidig børstes rent, Mundstykkerne aftørres, Børsterne støv-

Støvsugeren.

← Har Børsterne været vasket, maa de lægges til Tørring paa Siden, saa Vandet kan løbe af dem.

Udnyttelse af Køkkentaburetten til Pudsekasse.



To Ideer til at undgaa det sædvanlige Spild af Tid med at udrede det altid sammenfiltrede Baand i Koste og lign. Der er her anvendt en stærk Staaltraad det ene Sted — og to Garnruller det andet Sted.

suges og Slangen pustes ud ved at holdes op til Pusteventilen. Beholderen aftørres med et tørt Skind.

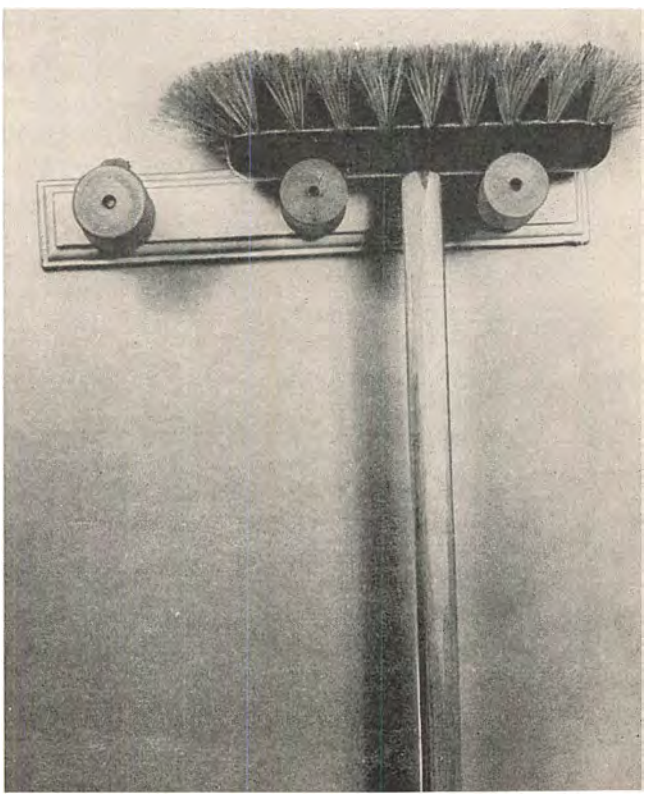
Samtidig med at Støvsuger og Bonemaskine købes, bør man skaffe sig nøjagtige Oplysninger om, hvorvidt de skal smøres, hvor de skal smøres og hvor ofte.

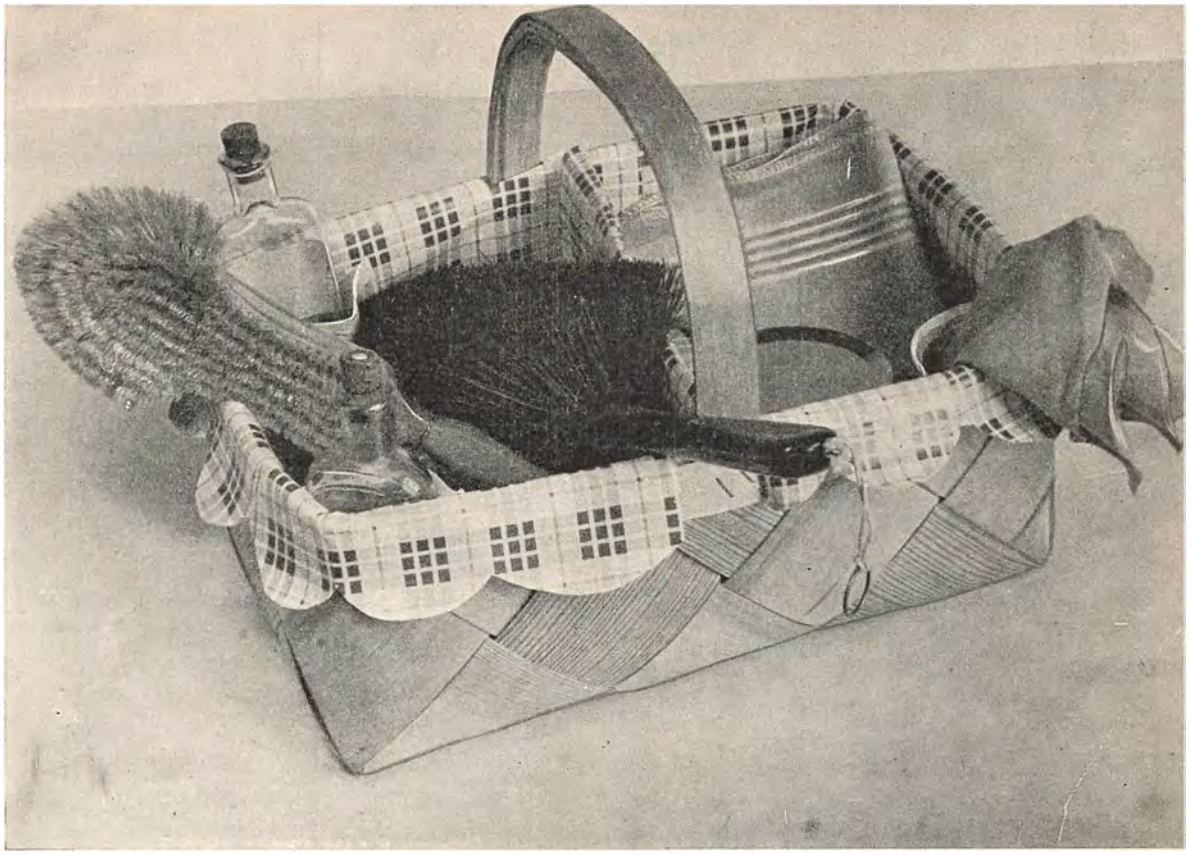
Indret Kosteskabet, saa det er let at holde rent (beklæd f. Eks. Hylder og Gulv med Linoleum) og anbring hver Ting, saa den bekvemt kan hænges paa Plads efter Brugen.

VASK

Tilrettelæggelse.

I Ejendomme med flere Familier fastlægges Aarets Vaskedage jo som Regel af Viceværten, og man er der henvist til at følge Trop. Hvis man derimod er frit stillet med Hensyn til Valg af Vasketurnus, vil Familiens Størrelse og Hjemmets Pladsforhold som Regel være afgørende for Vaskeda-





Kurv til alle de daglige Rengøringsremedier. Den sparer mange Skridt.

genes Hyppighed. I gamle Dage betragtede man det som et Tegn paa Velstand, at man kun behøvede at vaske to Gange om Aaret. I vor hygiejniske Tid vil en Husmoder — bortset fra alle Velstandsbetragtninger — betakke sig for at have snavset Vasketøj liggende ½ Aar. Helt bortset fra det uhygiejniske i Spørgsmaalet har Vasketøjet slet ikke godt af at ligge saa længe snavset. Smudset kan meget vel skørne Tøjets Taver og dermed forringe Styrken. Kostbare Ting af Natursilke og Uld bør i hvert Fald aldrig gemmes snavset i længere Tid.

Hvor tit skal man vaske?

Engagerer man fremmed Hjælp til Vasken, vil man som Regel vælge en Vasketurnus fra 4 til 6 Uger; skal Husets faste Hjælp klare Vasken, vil en Turnus paa 1 til 3 Uger som Regel være det mest passende, da Vaskearbejdet ellers vil virke altfor overvældende paa Husets andet Arbejde. Ingen amerikansk Husmoder kan tænke sig at samle Vasketøj sammen for mere end een Uge; — og mon det ikke ogsaa vil blive almindeligt her-



Har De Nedstyrtningsskakt, sørg da for, at Affaldet er saa tørt som muligt — og pak det omhyggeligt ind, inden det kastes ned. En glimrende Maade at slippe af med de gamle Aviser.

hjemme, blot alle tekniske Hjælpemidler tages i Brug, saa Ugens Vask kan ekspederes færdig — ogsaa rullet og strøget paa et Par Formiddagstimer.

Skal man have gammeldags Storvask, maa Madspørgsmaalet og andre Indkøb naturligvis klares Dagen før, saa man kan koncentrere sig om Vaskearbejdet uden andre Afbrydelser end Maaltiderne. — Og husk, at paa en gammeldags Vaskedag med Slid og Vandpjask er Maaltiderne Dagens Lyspunkter. Der skal en lille ekstra Kop Kaffe til nu og da — saa vil Arbejdet gaa saa meget desto hurtigere bagefter.

Tøjet skal altsaa helst opbevares snavset saa kort Tid som muligt; men det maa under alle Omstændigheder være tørt, inden det »lægges til Vask«; det vil ellers blive mørkplettet (jordslaaet), hvilket er en begyndende Forraadnelse, der naturligvis vil ødelægge Tøjet.

Ligeledes maa Opbevaringsstedet absolut være tørt, men ogsaa luftigt. Anvendes en Kasse, maa den være godt ventileret og helst delt i flere Rum, saa man allerede paa dette Tidspunkt af Vasken foretager en Sortering af Tøjet. Opbevares Tøjet i Poser — find da en god og praktisk Form, anskaf 3—4 Stykker af forskellig Størrelse til de forskellige Slags Tøj.

Sortering af Vasketøj.

Naar Sengetøj og Dækketøj er skiftet, og Haandklæder, Viskestykker og lignende er samlet sammen, saa gaa en Runde i

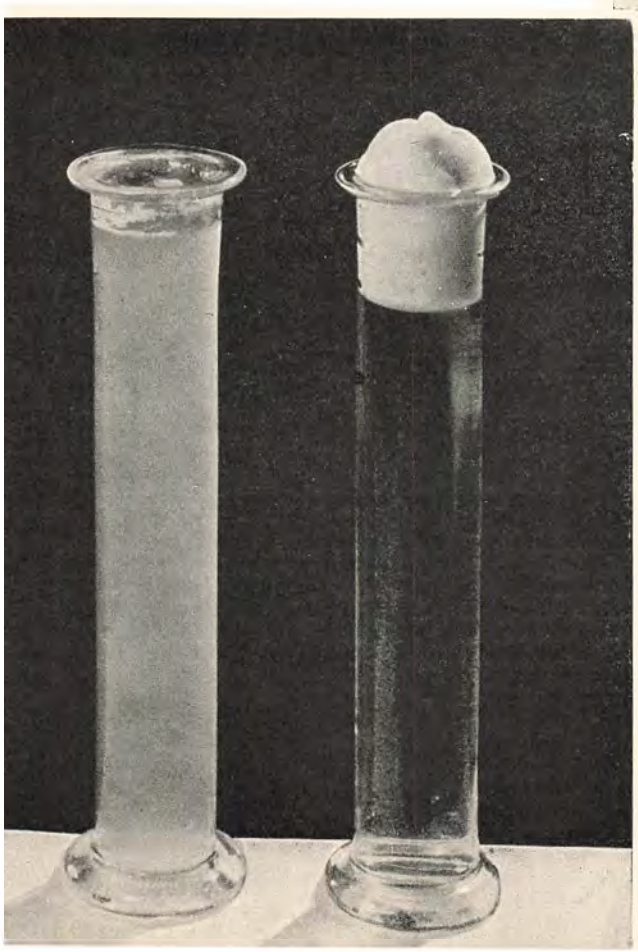


Sorter det smudsige Tøj i forskellige Poser samtidig med, De lægger det til Vask.

Huset, se Skuffer og Skabe efter og tøm de mangfoldige Lommer i Herrens forskellige Sæt Tøj, glem ikke Overfrakkelommerne, og bær den samlede Høst ned i Kælderen i et Klæde. De forskellige Smudsposer, der har tjent som Opsamlingssted siden sidste Vask, tages med paa Vejen.

Sorteringen retter sig noget efter Vaskens Størrelse, og for det hvide Vasketøj maa den nødvendigvis rette sig efter de Kar, man har til Disposition for Iblødsætningen. Hvis der anvendes selvvirkende Vaskemidler til den hvide Vask, sorteres Hørvarerne for sig selv — og vaskes i Sæbe-Sodavask med en ret kort Kogetid.

Følgende Sortering kan anvendes ved almindelig Vask (Maskinvask, se under »Teknik i Hjemmet«):



Sæbevand tillavet af haardt (kalkholdigt) Vand — til venstre og af blødt Vand (Vand kogt med Soda) — til højre. Der er brugt dobbelt saa meget Sæbe til det haarde Vand, men Kalken har ødelagt den, saa Vandet ikke engang kan skumme — og altsaa heller ikke rense.

I. Hvidt Vasketøj, der skal sættes i Blød mindst eet Døgn.
Dækketøj og hvide Broderier (de sidste samles i en tynd Pose).
Sengetøj — har man faa Kar, kan
Linned, Kitler, Forklæder, Lommetørklæder og lignende sorteres sammen.
Haandklæder, Viskestykker.
Eventuelt Klude.
(Slimede Lommetørklæder).
(Blodplettet Tøj).

II. Kulørt Vasketøj, Bomuld, Hør.
III. Strømper og Sokker.
IV. Uld og Silke.
} Sættes ikke i Blød.

V. Gardiner, hvide sættes i Blød som andet hvidt Vasketøj.

VI. Kulørte Broderier.
VII. Kniplinger.
VIII. Skind.
} Sættes ikke i Blød.

Vand til Vasken.

For mange Husmødre er Valget af Vaskemidler et Problem — og dette med Rette —, men Valget af det rigtige Vand til Vasken er ogsaa af den største økonomiske Betydning — saavel ved den øjeblikkelige Besparelse (Indkøb af Vaskemidler) som for Vasketøjets Holdbarhed.

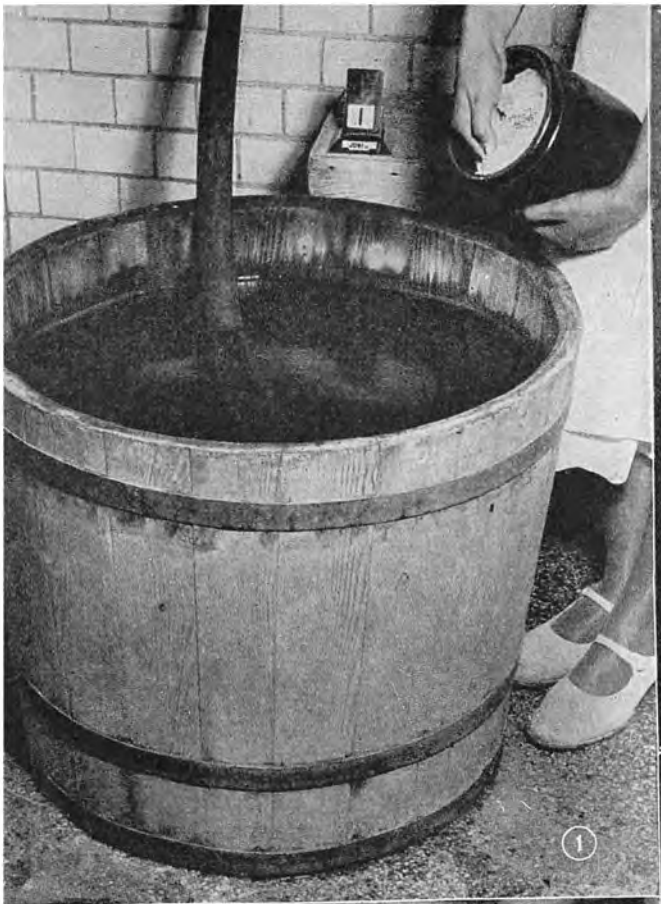
Det meste Grundvand her i Landet er kalkholdigt — i større eller mindre Grad. Kalken vil gaa i Forbindelse med Sæben, ødelægge den og danne »Sæbelus«, der sætter sig i Tøjet og skørner det.

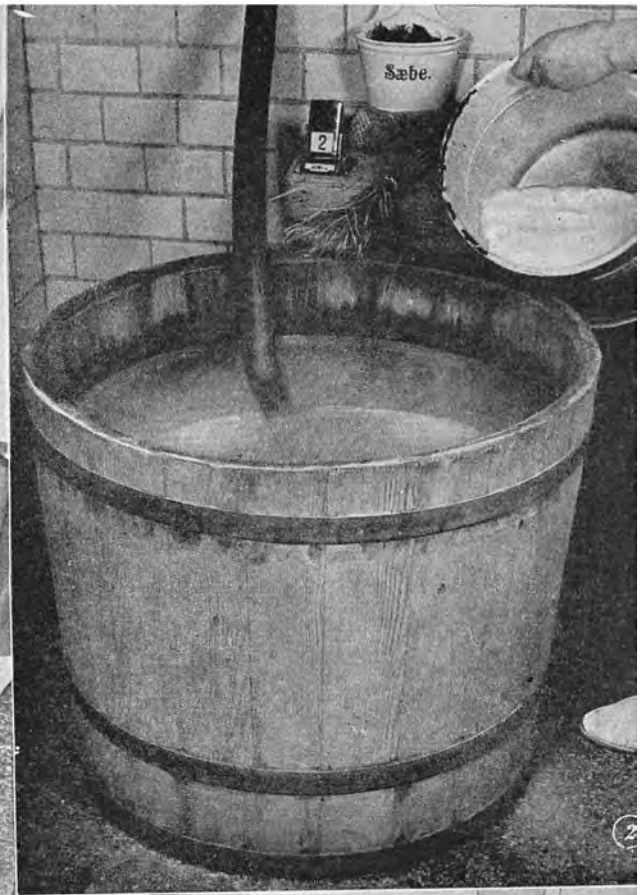
Blødgør Vandet.

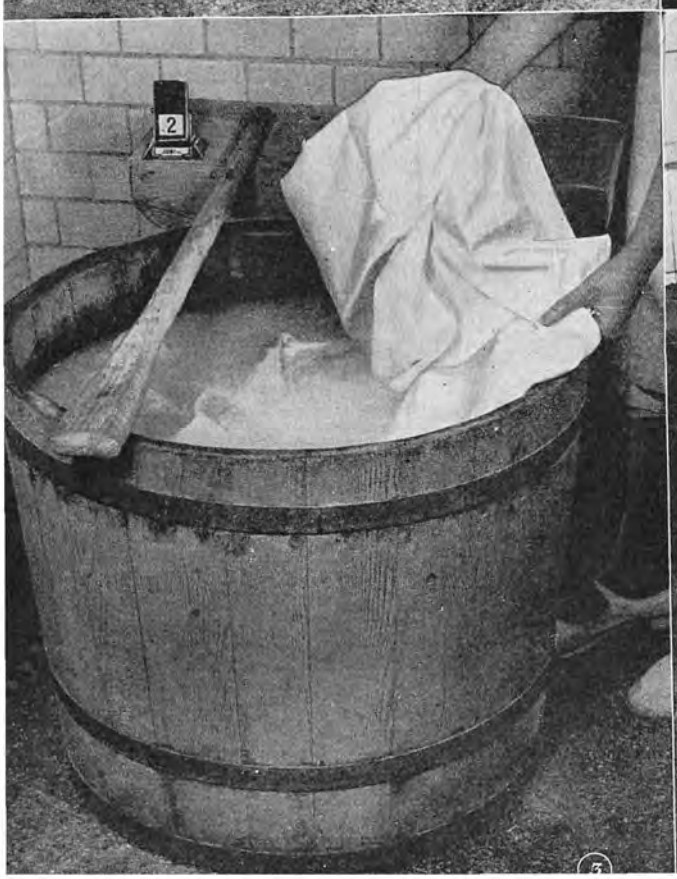
Kalken kan delvis udfældes ved nogen Tids Kogning (De kender den som Kedelsten); men den kan ogsaa for en stor Del fjernes ved Tilsætning af Soda til Vandet (10—30 g pr. Spand Vand). Bedst er det, om Vandet koges med Sodaen — eller om Vandet i hvert Fald er varmt — saa virker Sodaen hurtigere »blødgørende« paa Vandet.

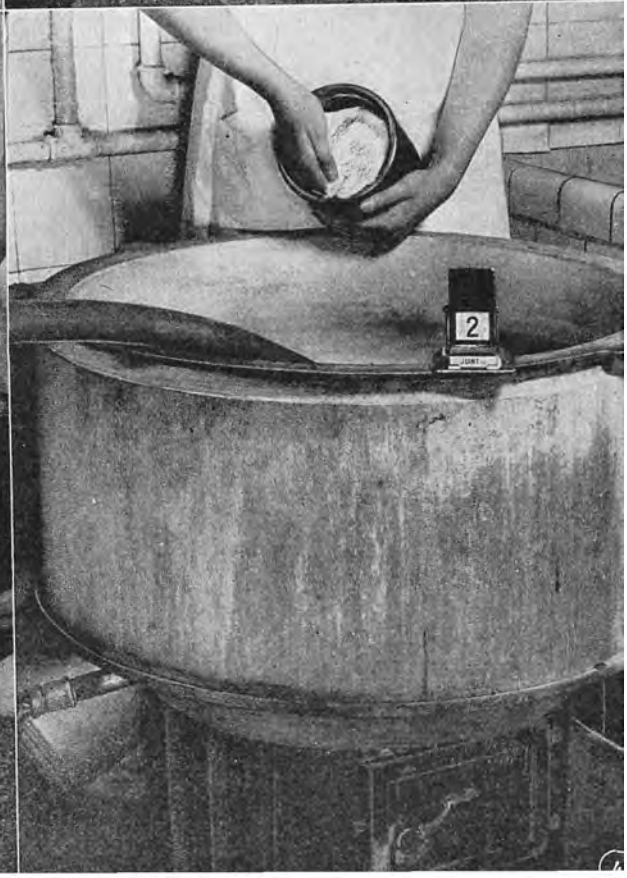
---

1. Dagen før De sætter Tøjet i Blød, kommer De Soda i Vandet. 2. Tilsæt udpisket brun Sæbe til Sodavandet — men først efter at Sodaen har faaet Tid til at virke paa (blødgøre) Vandet. 3. Se Tøjet efter for Pletter og tøm Lommerne, inden De sætter det i Blød i Sæbevandet. Sørg for rigeligt Vand i Forhold til Tøjet. 4. Ogsaa Kogevandet blødgøres Dagen før Vasken. Er der ikke Vandhane over Kedlen, klarer man sig med en lang Gummislange mellem Hanen og Kedlen eller Karrene. Aftapningshane fra Kedlen er ogsaa arbejdsbesparende.


1


Sæbe.
2


2


2

Hvis man i Vaskekælderen kun har Adgang til koldt Vand, maa Soda tilsættes Vandet Dagen før det skal bruges, for at Kalken blot nogenlunde kan blive uskadeliggjort.

Der kan ogsaa anvendes Natriumtrifosfat (der købes hos Materialisten eller paa Apoteket), det uskadeliggør praktisk talt øjeblikkelig Kalken og tillige event. Indhold af Magniumforbindelser — selvom Vandet er koldt —, men det er næsten fire Gange saa dyrt pr. kg, og der skal anvendes 20—30 g pr. Spand Vand. Det bliver altsaa uforholdsmæssigt dyrt. Endelig findes i enkelte store Ejendomme et Permutitfilter, der ved Vandets Passage uskadeliggør Kalken (blødgør eller afhærder Vandet). Et saadant Filter skal ret ofte regenereres med en stærk Kogsaltopløsning.

Regnvand er ypperligt til Vask.

Det simpleste og bedste er dog at anvende Regnvand til Vasken, hvis der kan skaffes Lejlighed til at opsamle det, f. Eks. fra et Taganlæg. Ved at anvende blødt Vand til Vask, vil De spare ca. 20 g Sæbe pr. Spand Vand og faa en meget bedre Vask ud af det.

Iblødsætning.

Som Regel faar De Nøglen til Vaskekælderen midt paa Dagen. De gaar da straks ned og fylder Karrene ¾ med Vand. En almindelig Gummislange — tilstrækkelig lang til at naa fra Vandhanen til alle Karrene og Kedlen — vil være Dem en stor Hjælp ved dette Arbejde. De opløser saa ca. 20 g (en stor Spiseskefuld) Soda til hver Spand Vand. (De ved nok nogenlunde, hvormange Spande Vand Karrene rummer). Samtidig sætter De eventuelt slimede Lommetørklæder og blodplettet Tøj i Blød i Saltvand. Til Lommetørklæderne anvendes 25 g Salt pr. Liter Vand — til blodplettet Tøj 50 g. Vandet maa om muligt gerne være lunkent, men endelig ikke varmt. Næste Dag vaskes disse Ting igennem og sorteres til den Gruppe, hvor de hører hjemme, og sættes i Blød paa sædvanlig Vis.

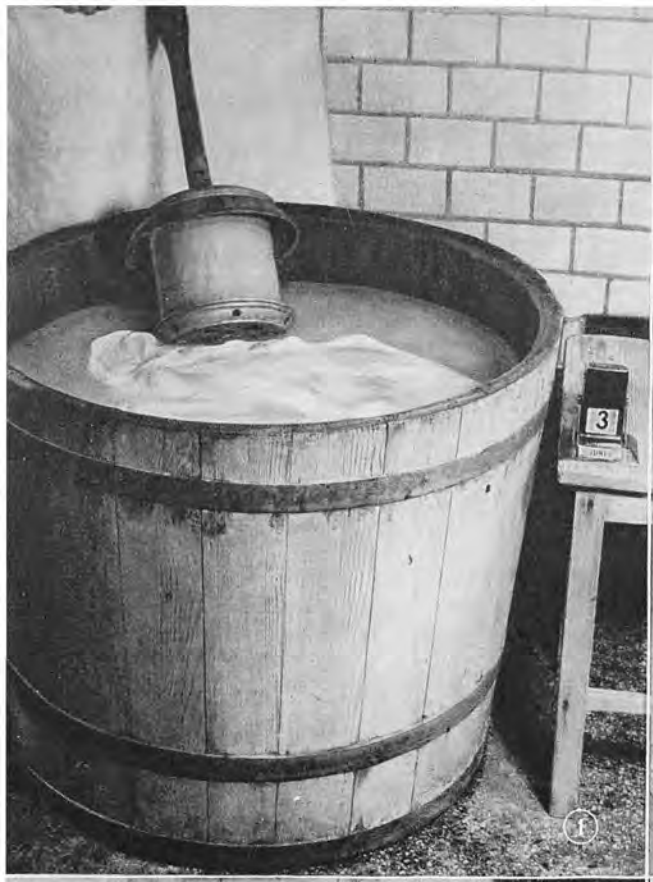
Forberedelserne.

Næste Dag.

Næste Dag sættes Tøjet i Blød i det afhærdede Vand, hvortil der kan sættes 15 g (1 strøget Spiseskefuld) brun Sæbe pr.

---

1. Nu er vi naaet til Vaskedagen, Tøjet vaskes og skylles igennem i det Vand, det har staaet i Blød i. Denne »Vaskemester« er god til det Brug. 2. Naar Gasvaskekedlen skal bruges, tænder De først Vaageblusset — og med det tændes det store Blus. Lad Vaageblusset brænde under hele Vasken — det betaler sig. 3. Skylning af Tøjet er meget vigtig. Det er ikke nok at lade en Vandhane »løbe« over Skyllekarret en halv Times Tid — Tøjet maa trækkes op, og Skyllevandet maa skiftes. 4. Tøjsnor og Klemmer maa ikke være Stedbørn. De skures i Sæbevand, skylles og lægges til Tørring.



1



2



3



4

Spand Vand. Der er intet i Vejen for at anvende Soda alene — ligesom Burnus ogsaa er et velegnet Iblødsætningsmiddel. Det er i alle Tilfælde vigtigt, at der er rigeligt Vand i Forhold til Tøjmængden.

Pas paa Pletterne. Se Lommerne efter, idet Vasketøjet lægges i Blød, og vær paa Vagt overfor Pletter af Frugt, Vin, Kaffe, Te, Rust og Blæk. De første fire Slags Pletter forsvinder som Regel i Vask med selvvirkende Vaskemidler, men gaar de med i en almindelig Sæbe-Sodavask, er de ligesom Rust- og Blækpletter meget vanskelige at fjerne bagefter. Blodpletter, se ovenfor. (Pletaftagning, se senere Bind).

Pas paa Zinkbaljerne. Anvend saa vidt muligt ikke Zinkbaljer til Iblødsætning; er det nødvendigt, saa læg et gammelt Klæde langs Bund og Sider, da Soda og Sæbe i koncentrerede Opløsninger angriber Zinken, der saaledes kan afsætte mørke Skjolde paa Vasketøjet.

Storvasken.

Ved Vask med færdigkøbte Vaskepulvere maa den paa Pakkerne givne Vaskeanvisning nøje følges.

Optænding. Paa selve Vaskedagen begynder man med at tænde op under Kedlen, som Dagen forud er fyldt med Vand, tilsat Soda i Forholdet 10 g Soda til hver Spand Vand (en almindelig Størrelse Vaskekedel rummer 60—80 l Vand, altsaa 6—8 store Spande Vand).

Hvis Kedlen opvarmes med Gas — husk da, at det lille Tændblus maa antændes før det store Blus — og lad det brænde, til Vasken er forbi.

Vask i Iblodsætningsvandet. Tøjet vaskes og skylles igennem i det Sæbevand, det har staaet i Blød i. En »Vaskemester«, som vist paa Billedet, udfører det væsentligste Arbejde, men Rande paa Manchetter, Kraver og lignende maa vaskes i Haanden.

Eventuel Skylning. Kan der skaffes tilstrækkeligt blødt Vand dertil, vil det være heldigt for Tøjets Farve at skylle det inden Kogningen. Har man kun Adgang til haardt Vand, udelades Skylningen her.

Kogning. Der tages nogle Spande varmt Vand af Kedlen — til Vask af de grove kulørte Ting, der som Regel gaar med til Vask i Kælderen. Kogevandet tilsættes yderligere 25 g Soda og 30 g ud-

piskede Sæbespaaner pr. Spand Vand, inden Tøjet lægges deri. Her gælder det samme som ved Iblødsætningen — der maa være rigeligt Vand i Forhold til Tøjmængden.

Pas paa Kedlen.

I ældre emaljerede Kedler kan man, hvis Kedlen er overfyldt, risikere, at Tøjet vil gnides saa haardt mod Bund og Sider, at det ligefrem snittes i Stykker af Emaljens Overflade. Ligeledes kan man ved en Overfyldning af en tyndbundet Kedel risikere at brænde Huller i Tøjet — specielt i nyt Tøj og i Tøj, som har været stivet.

Under Opvarmningen lægges Laaget paa Kedlen; men under Kogningen — der varer 20—30 Minutter — er det sikrest at tage Laaget af, ellers kan Dampen trykke Tøjet om mod de varme Sider over Luden — og man har da en ny Katastrofe.

Tøjet koges i den Rækkefølge, der er anført under Sorteringen. Man begynder altsaa med Dækketøj og Broderier.

Mens det første Hold Tøj koger og afkøles, gøres det næste Hold parat, og de kulørte Ting vaskes (se Behandling af disse Side 173).

Inden næste Hold Tøj lægges i Kedlen, tilsættes lidt mere Soda og Sæbe (ca. 1 Spiseskefuld Soda og 15—20 g Sæbespaaner).

Eftervask.

Alt efter hvor tilsmudset Tøjet har været, vaskes det i noget af Kogeluden — eller i et Hold friskt Sæbevand, tillavet af Koldtvandssæbespaaner, 20 g pr. Spand blødgjort Vand.

(Naar Skyllekarrene om Morgenen er tømt for Iblødsætningsvandet, anvendes de til videre Blødgøring af Vand til Vaskedagen. Selv om Blødgøringen ikke bliver fuldstændig, vil Sodatilsætning dog i Løbet af nogle Timer have foraarsaget, at en Del af Kalken er uskadeliggjort).

Skylning.

De fleste Mennesker mener, at naar de er naaet til dette Punkt af Vasken, er det vigtigste overstaaet. Ja, Tøjet skal naturligvis være rent nu — men for at Vaskeresultatet skal blive godt, maa Skylningen være grundig. At nøjes med at skylle Tøjet ved at lade Vandhanen løbe ned over Skyllekarret, der er stoppet tæt med sæbefyldt Vasketøj, kan aldrig give et Tip-Top Resultat. Vasketøjet skal trækkes op og ned i Skyllevandet, og mellem de enkelte Hold lægges det op paa en Vaskebænk, saa Vandet kan drive af. Er det muligt at fremskaffe blødt Vand til den første

Skylning, vil det absolut være at foretrække; det behøver ikke at være store Mængder Vand til denne Skylning — hvorimod der til 2., 3. og 4. Hold skal være rigeligt Vand i Forhold til Tøjet.

Tøjet sorteres under Skylningen saaledes, at hver Slags Tøj er samlet for sig.

Blaaning. Til det sidste Hold Skyllevand (4. Hold) kan der tilsættes lidt Blaanelse. Farven maa kun synes ganske svag blaa, naar man lægger Haandfladen ca. 1 cm under Vandoverfladen.

Der lægges kun eet à to Stykker Tøj i Vandet ad Gangen. Pas paa, at Blaanelsevandet ikke stemmes op i Lommer og andre dobbelte Ting; det vil da danne kedelige blaa Skjolde.

Tørres Tøjet ude i stærkt Sollys, er Blaanelse unødvendig.

Vridning. Som Regel vrides Tøjet direkte fra det sidste Hold Skyllevand (eventuelt Blaanelsevandet). Vridemaskinen sættes paa Kanten af Karret, der maa anbringes i en bekvem Højde. Fra Maskinen til Kurv eller Balje anbringes et Klæde. Valserne, der ikke maa staa sammenskruede under Opbevaringen, skrues sammen, saa Spændingen er passende til Tøjets Tykkelse. Dette maa lægges jævnt sammen i en passende Bredde, saa det ikke kommer helt ud til Siden af Valserne.

Tøj med Perlemorsknapper, Tryklaase, Gardinringe og lignende maa ikke vrides gennem Maskinen.

Ophængning. Husk at tørre Snoren af, hvis den hænger oppe til Stadighed.

Tøjet er fra Skylningen sorteret saaledes, at hver Art let kan ophænges samlet. Hænges Tøjet til Tørring ude, hvor der er Chance for, at det tilsmudses, vendes Vrangen udad — ellers Retten udad.

Alt ophænges saa enkelt som muligt. Den tykkeste Del af Tøjet hænges øverst, hvorved det vil tørre hurtigst. Tykke Ting kan eventuelt vendes under Tørringen.

Sæt altid saa vidt gørligt Klemmerne i dobbet Stof. Hæng Servietter og Haandklæder midt over Snoren og ikke i Hjørnerne, saa de trækkes skæve og saaledes vil give et stort Ekstraarbejde ved Sammenlægningen. Hæng ikke Natkjoler, Kitler o. lign. op i den nederste Søm, men i Skuldersømmen, den er mere solid.

Ikke de løststrikkede Alle løst-strikkede, -vævede og -hæklede Ting, der vilde strække

sig under Ophængningen, bredes i Stedet ud til Tørring paa et Underlag, eventuelt paa et Net. (Se Billedet Side 177).

Almindelige Regler for Vask af kulørte Ting.

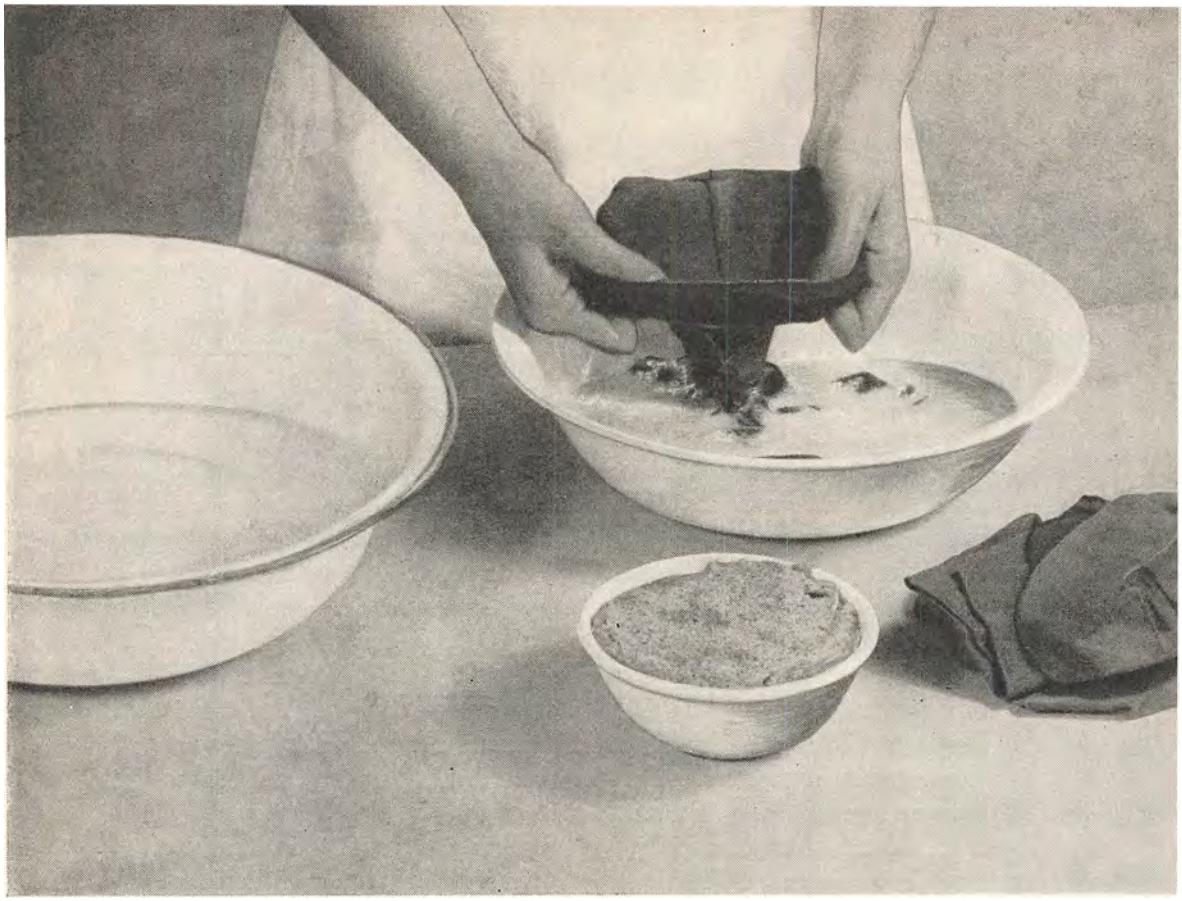
1. Vandet blødgøres saa vidt muligt ved Kogning med 1 Teskefuld Soda pr. Spand Vand.
2. Tøjet sættes ikke i Blød før Vasken, men skylles i Stedet for i blødgjort Vand.
3. De lyseste og mindst snavsede Ting vaskes først.
4. Der maa ikke smøres Sæbe direkte paa Tøjet. Sæben skal være udpisket.
5. Er Farverne uægte (smitter af), maa Tøjet være i Vand under hele »Vasken«, ɔ: gaa direkte fra det ene Hold Vand til det andet, aldrig ligge opvredet og ophænges straks efter Skylningen. Der maa være rigeligt Vand i Forhold til Tøjmængden.
6. Tøjet skylles i Eddikevand. Til næstsidste Hold Skyllevand sættes 2 Spiseskefulde Eddike pr. Spand Vand. Eddikeskylningen vil holde Farverne klare. **Eddikeskylningen er vigtig.**
7. Kulørte Ting vrides omhyggeligt (meget tæt). Selv Farver, der tilsyneladende ikke »smitter af« i Vandet, kan, hvis de hænges eller lægges for vaade til Tørring, »løbe ud« i hinanden. (Indrulning af Stoffet — med et Klæde mellem hvert Lag — vil ogsaa afværge Katastrofen).
8. Tørringen skal helst ske indendørs eller i hvert Fald i stærk Skygge.

Vask af kulørte Bomulds- og Hørstoffer.

Se almindelige Regler ovenfor.

Ganske tynde og fine Ting som f. Eks. Organdi, Voile o. lign. behandles som Silke.

1. Opskylning i lunkent, blødgjort Vand.
2. Vask i Sæbevand af 1 Spiseskefuld brun Sæbe til hver Spand blødgjort Vand. Der anvendes Vaskebræt.
3. Skylning — saafremt der kan skaffes blødt Vand dertil.
4. Vask i Sæbevand af Koldtvandssæbespaaner (20 g = 6 Spiseskefulde pr. Spand Vand). Vaskebrættet anvendes ogsaa hertil.
5. Skylning. Første Hold Skyllevand skal helst være blødgjort,



Strømper vaskes paa Retten og Vrangen samtidig, idet de krænges og vendes.

de øvrige Hold skal være almindeligt Grundvand. Til næstsidste Hold Skyllevand tilsættes 2 Spiseskefulde Eddike pr. Spand Vand.

6. Ophængning straks efter Vridningen.

Vask af Strømper og Sokker.

Nye Strømper.

Nye Strømper maa skylles op i lunkent Vand, inden de tages i Brug.

Natursilkestrømper bør aldrig lægges snavsede til Side — Hudens Stofskifteprodukter vil skørne Silken. Gør det derfor til en Regel at skylle de kostbare Strømper op, eller læg dem i hvert Fald i Vand, saa snart de tages af. Det vil spare Dem mange Penge i Aarenes Løb.

Strømper og Sokker vaskes paa Ret og Vrang samtidig med, at de krænges og vendes. Ved Vask af uldne Strømper og Sokker tages samme Forholdsregler som anført under Uld.

Efter Farven sorteres de i:
Hvide Bomuldsstrømper (vaskes med i Storvasken).
Lyse Strømper af Bomuld, Uld og Silke.
Mørke » » » » » »

Lyse Strømper:

Lyse Strømper og Sokker.

1. Opskylning i lunkent, saa vidt muligt blødgjort Vand.
2. Vask i Koldtvandssæbespaaner (4—5 Spiseskefulde pr. Spand Vand).
3. Skylning, hvis der kan skaffes blødgjort Vand.
4. Vask i Koldtvandssæbespaaner som ovenfor.
5. Skylning i eet Hold blødgjort Vand og 2—3 Hold almindeligt Vand.
6. Vridning i Haanden.
7. Ophængning i Taaen — Saalen vendes mod Klemmen.

Mørke Strømper:

Mørke Strømper

1. Opskylning i lunkent Vand.
2. Vask i Kvillajabarkudtræk. Det er absolut det letteste at anvende pulveriseret Kvillajabark, men den er lidt dyrere end den snittede. 1 Spiseskefuld af den pulveriserede Kvillajabark udpiskes i 10 Liter = 1 Spand Vand. Den snittede maa først afkoges 20 Min. 125 g koges i en Pose i 2 l Vand. 2 dl af Afkoget blandes med 10 l Vand. Har Kvillajabarken været afkogt flere Gange, maa der bruges mere Afkog.
3. Skylning.
4. Vask i Kvillajabarkudtræk (som ovenfor).
5. Skylning i 3 Hold Vand.
6. Vridning i Haanden.
7. Ophængning (som ovenfor).

Vask af Uld og Silke.

Med varsom Haand.

Uld- og Silketing kræver meget varsom Vask — de skal nærmest skylles rene.

Ulden vil, hvis den gnides som andet Vasketøj, blive ganske maatteagtig, og Silken er meget skør, naar den er vaad, og skal derfor ogsaa behandles med varsom Haand. Desuden taaler disse Stoffer ret daarligt Soda, hvorfor Vandet til Vask af disse Ting blødgøres ved Kogning alene. Vil man skære gennem alle de Besværligheder, som Blødgøring af Vand nu en Gang er, kan man anvende de nyopdukkede sæbeløse Vaskemidler, der be-

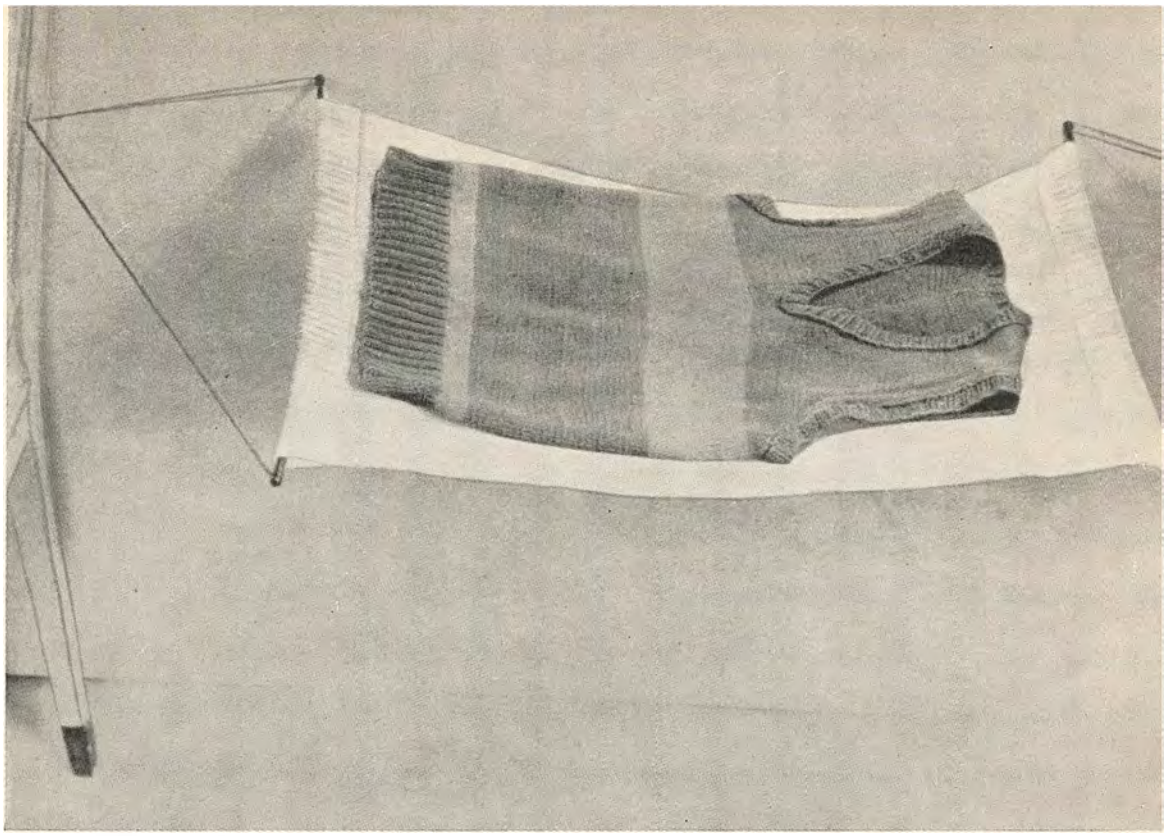


Uld- og Silkeundertøj vaskes meget forsigtigt. Det skal nærmest skylles rent i Sæbevandet.

staar af sæbelignende Forbindelser. Det eneste danske Produkt, der findes i Detailsalg, hedder Analka; Zyma er dog et Blandingsprodukt, der tilsyneladende kommer Analka nær. Man kan til Vask med disse Vaskemidler anvende almindeligt kalkholdigt Vand uden at løbe nogen som helst Risiko for »Sæbelus«, der netop virker meget uheldigt paa Uld og Silke. Analka er foreløbig ret dyrt i Indkøb, men det betaler sig dog sikkert — i hvert Fald til de kostbare Ting af Uld og Silke. Man anvender 3 Spiseskefulde Analka til hver Spand Vand.

Pas paa Temperaturen.

Vandets Temperatur er af den største Vigtighed, specielt for Uldens Vedkommende. I for varmt Vand »krymper« den sammen og bliver ganske ynkelig. Uld maa derfor vaskes i »kuldslaaet« Vand — Begrebet lunkent er for varmt! Uldne Ting kræver stærkere Sæbevand end Silke; men bortset herfra vaskes



Husk at de ioststrikkede Ting skal maales inden Vasken, saa man bagefter kan give dem den rigtige Form og Størrelse. De tørres paa et Klæde eller paa et Tørrenet — der her er lavet af et Stykke Gardinstof og to smaa Stænger.

Uld og Silke paa samme Maade:

1. Opskylning i blødgjort Vand.
2. Stoffet skylles rent uden Gnidning i en Opløsning af Koldtvandssæbespaaner (5—6 Spiseskefulde pr. Spand Vand). Er Farverne uægte, tilsættes 2 Spiseskefulde Salt pr. Spand Vand.
3. Skylning i blødgjort Vand.
4. »Vask« i Koldtvandssæbespaaner (som ovenfor).
5. Skylning i eet Hold blødgjort Vand, 3 Hold almindeligt Vand. Til kulørt Uld og Silke tilsættes som til andre kulørte Stoffer Eddike til næstsidste Hold Skyllevand. Til hvid Uld tilsættes til det sidste Hold Skyllevand Saltsyre (2 Spiseskefulde pr. Spand Vand).
6. Vridningen skal for Uldens Vedkommende helst foregaa paa Vridemaskine — tykke Ting vrides 3—4 Gange gennem



Hofteholderen gøres fugtig — børstes ren med Sæbevand, skylles og bredes ud til Tørring. Stoffet stryges — men stryg aldrig paa Elastikken.

Maskinen. Silke maa derimod aldrig vrides gennem Maskinen; Vandet maa trykkes forsigtigt af den mellem Hænderne.

Forskellig Behandling.

7. a. Fastvævede Ting som Herreundertøj o. lign. hænges op under Tørringen.

   b. Sværere Uldstoffer og strikkede og løstvævede Uld- og Silketing bredes ud til Tørring paa et rent Underlag. Strikkede Jumpere, Kjoler o. lign. maales før og efter Vasken, for at Façon og Størrelse kan blive nøjagtig.

   c. Tynde, vævede Stoffer af Uld og Silke rulles efter Vasken ind i et Klæde og stryges halvtørre. Krepstoffer skal dog være fuldstændig tørre, inden de stryges.

   Mørke Uld- og Silketing kan vaskes i Kvillajabark ligesom de mørke Strømper (se disse).



For at skaane de tynde Gardiner under Vasken ries de dobbelt sammen med Uldtraad. Men husk — det skal være U l dtraad. Bomuld og Silke vil rive Gardinet itu.

Vask af Gardiner.

Naar Gardinerne forsigtigt er pillet ned, maa de rystes i fri Luft. De meget tynde og møre Gardiner ries lagvis sammen med en hvid Uldtraad.

Gardiner skylles i saa mange Hold koldt Vand, at det sidste Hold er ganske klart. Ved at fjerne det meste Støv i en grundig For-Skylning kan man spare betydeligt paa Sæben til selve Vasken.

Tynde hvide Gardiner:

Hvide Gardiner.

1. Disse sættes i Blød i tyndt Sæbevand ligesom almindeligt hvidt Vasketøj og vaskes, efter at de har staaet i Blød et Døgn, i dette Sæbevand. Vasken maa være ligesaa skaansom og

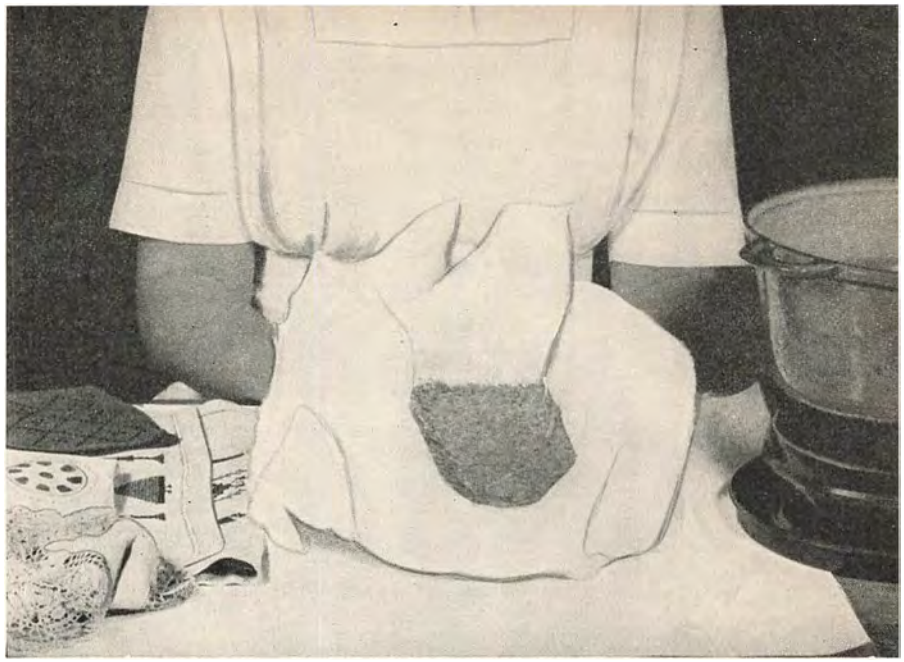


Tynde Gardiner og Smaating som Kraver, Broderier o. lign. lægges i en Pose eller et Pudebetræk under Kogningen.

forsigtig som Vask af Uld og Silke; de skal nærmest skylles rene. Vandet knuges af dem, de maa ikke vrides.

2. Skylning — hvis der kan skaffes blødgjort Vand.
3. Vask i Koldtvandssæbespaaner (6 Spiseskefulde pr. Spand Vand).
4. Kogning i Soda-Sæbelud som til Storvasken. — Gardinerne lægges i en Pose eller i et Pudevaar for at skaane dem mod Overlast under Kogningen.
5. Vask i Kogeluden.
6. Skylning i eet Hold blødgjort Vand og 2—3 Hold almindeligt Vand.
7. Vridningen skal helst ske paa Maskine, saadan at Gardinet ligefrem skubbes ind mellem Valserne. Gardiner med Ringe vrides igennem indtil Ringene og vrides tilbage modsat Vej.
8. Ophængning af Gardiner efter Vasken er et vigtigt Punkt. Tapetsereren hænger ganske vist Gardinerne vaade op for Vinduerne; men de fleste Husmødre foretrækker nu et nystrøget Gardin. Er man saa heldigt stillet, at man har en Tørreramme til Gardiner, indstilles den til den rigtige Størrelse, og Gardinet spændes ud paa Stifterne. Gardiner, der er vanskelige at faa akkurate, kan man brede ud paa et Underlag til Tørring og eventuelt i Kanten sætte nogle Knappenaale (rustfri) for at give dem den rigtige Façon.

   Er man henvist til Tørresnoren — som de fleste vel er — maa man passe, at det Mærke, der uvægerligt kommer af Snoren, vil falde ind i Læg og Rynker, naar Gardinet er hængt op for Vinduet. Stores og Sidestykker hænges altsaa



De kulørte Broderier vaskes i Klidvand. De binder Hvedeklid ind i et Klæde og koger det i to Hold Vand. Afkogene blander De sammen og fortynder med lige saa meget Vand.

paa langs af Snoren, og Kappen paa tværs, eventuelt over flere Snore.

Kulørte Gardiner vaskes som andre kulørte Stoffer. Er de tynde og møre tages de samme Forsigtighedsregler som nævnt ovenfor.

Gardiner af Voksdug og Oilskin bredes ud paa fast Underlag og vaskes paa begge Sider med rent Vand eller, om nødvendigt, med Kvillajabarkafkog (se Side 175) og tørres ganske tørre, inden de hænges op igen.

Vask af kulørte Broderier.

Efterhaanden er de fleste farvede Stoffer vaskeægte; men med Hensyn til Garnet i Broderierne bliver man ofte skuffet.

Saa skaansomt.

Da Farverne nødig — selv efter mange Ganges Vask — skulde blive triste og matte, tilraades følgende Behandlingsmaade, der kan bringe selv uægte Farver helskindet gennem Vasken.

1. Som ved al anden Vask skylles Broderierne op i lunkent Vand.
2. Vaskes derefter — uden at gnides — i Klidafkog, der tilberedes paa følgende Maade: 250 g Hvedeklid bindes ind i et Klæde og afkoges 2 Gange, hver Gang med 2 l Vand og i 20 Minutter. De to Afkog blandes sammen (de er nemlig ikke ganske ens) og deles til to Hold Vaskevand. Er der meget lyse Farver i Broderierne, kan der tilsættes en Anelse udpiskede Sæbespaaner.



Tynde Kniplinger udenom en Flaske eller et Glas. Rens dem i Sæbevand med Boraks og Salmiakspiritus. Gnid ikke paa Kniplinger — de maa skylles rene.

3. Skylning.
4. Vask i Klidvand.
5. Skylning i 3 Hold Vand.
6. Vridning. De tykke uldne Broderier vrides inden i et Klæde gennem Vridemaskinen. Mindre Broderier knuges op i Haanden.
7. Broderierne indrulles i Klæde — med Stof mellem hvert Lag.
8. Stryges paa Vrangen, mens de endnu er fugtige. Rigtige Kanevas-Broderier bliver dog smukkere ved Udspænding (med Tegnestifter paa tykt Pap) end ved Strygning.

Vask af Kniplinger.

Det er en Dødssynd at vaske Kniplinger paa almindelig Vis i Sæbevand. Forsyndelsen ligger ikke egentlig i Sæbevandet, men derimod i Gnidningen, der som Regel følger med.

Kniplinger er en Kostbarhed, man maa vogte paa, og derfor

skal der lægges Kærlighed — eller i hvert Fald Omhu — i deres Behandling.

De meget tynde Kniplinger kan vikles op om en Flaske eller et Glas inden Vasken, men der maa som sagt under ingen Omstændigheder gnides paa dem.

Hvide og ganske lyse Kniplinger. (Hør og Bomuld).

1. Opskylning i blødgjort Vand.
2. »Vaskevandet« blandes af 3 dl blødgjort Vand, ½ Teskefuld udpiskede Sæbespaaner, 1 Teskefuld Boraks, 1 Spiseskefuld Ammoniakvand. Kniplingerne skal ligge i Blandingen i 10—15 Minutter, og Skaalen maa tildækkes imens.
3. Kniplingerne skylles igennem og lægges i et nyt Hold »Vaskevand«. Dette gentages, indtil Kniplingerne er rene.
4. Skylning i 3—4 Hold Vand, hvoraf det første er blødgjort. Vandet trykkes forsigtigt af Kniplingerne, hvorefter den sidste og meget vigtige Proces skal foregaa, nemlig:
5. Udspændingen. Kniplingerne bredes ud paa et blødt, hvidt Underlag og spændes ud med rustfri Knappenaale. Anvend hvad De har af Taalmodighed til dette Arbejde — det er det, der giver Prikken over i'et.

Runde Kniplinger og Ting af en lidt vanskelig Form kan inden Vasken aftegnes paa Underlaget, saa de kan faa den rigtige Form og Størrelse ved Udspændingen. Paa runde Kniplinger kan der fæstes et Baand af Radius Længde i Centrum, saaledes at Kanten bliver nøjagtig. Der maa ikke spares paa Knappenaalene — alle Steder, hvor der under Kniplingen har siddet en Knappenaal i Kanterne, skal der under Udspændingen ogsaa anbringes en.

Først naar Kniplingerne er ganske tørre, stryges de, og samtidig fjernes Knappenaalene.

Strikkede Lyseduge, filerede Ting og lignende kan behandles paa samme Maade.

Sorte Kniplinger.

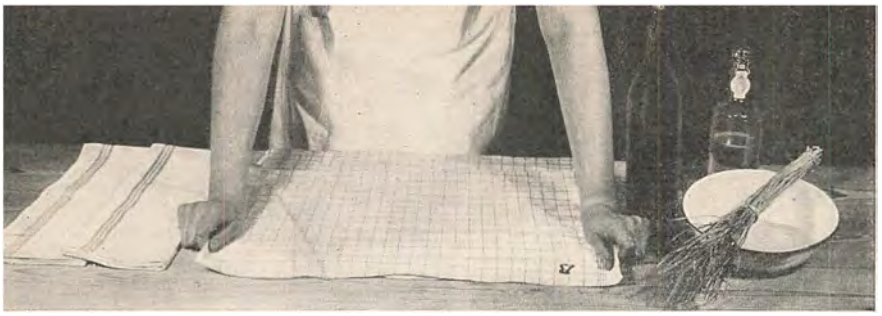
Sorte Kniplinger kan friskes op ved at skylles i 3—4 Hold Eddikevand (1 Del Eddike, 2 Dele Vand), der er gjort dybt mørkeblaat med Blaanelse. Efterbehandling som hvide Kniplinger.

Kniplinger af Silke.

Silkekniplinger skal renses (se senere Bind).

Vask af Skind.

Vask kun de Ting, der er af rigtigt Vaskeskind. De fleste Handsker nu til Dags er af kromgarvet Skind, der helst skal renses. Vaskes de, bliver de meget hurtig »kedelige«.



Til Stænkning af Vasketøjet: lunkent Vand, et Sæberis — eller en Flaske med Stænkeprop — medmindre De foretrækker Sodavandsflasken, hvor Gummiringen er fjernet. Underlaget skal helst være Voksdug, Linoleum eller et hvidskuret Træbord. Tøjet strækkes paa Bordet — ikke i Luften.

Trækkes paa Haanden.

Vaskeskindshandsker.

1. De gøres vaade i blødgjort Vand, og
2. Vaskes i Sæbevand (1 Spiseskefuld Koldtvandssæbespaaner til 1 l blødgjort Vand). Sørg for, at Fingerspidserne bliver ganske rene.
   Handskerne skubbes af Haanden og vaskes almindeligt i Sæbevandet.
3. Skylning i blødgjort Vand.
4. Skylning i tyndt Sæbevand (½ Teskefuld Sæbespaaner til 1 l Vand). Vandet knuges af Handskerne.
5. De rulles et Øjeblik ind i et Klæde, »pustes« derefter i Façon og
6. Lægges til Tørring — ikke ved stærk Varme.
7. Under Tørringen gnides de af og til, indtil de bliver bløde og lækre.

Lammeskind o. lign.

Vaskes som hvid Uld. Naar Skindet er skyllet helt fri for Sæbe og vredet gennem Maskine, vaskes Bagsiden (Kødsiden) over med tyndt Sæbevand. Under Tørring bankes det af og til fra Vrangen, og naar det er tørt, kæmmes Ulden med en Staalbørste.

Efterbehandling af Vasketøjet.

Naar Tøjet tages ned — efter Storvasken — lægges det glat og ordentligt, saa det krølles mindst muligt, og sorteres samtidig i tre Grupper: 1. Rulletøj. 2. Strygetøj. 3. Stivetøj.

Stænkning.

Rulletøjet og Strygetøjet stænkes mindst ½ Døgn, inden det skal viderebehandles. Underlaget til Stænkning maa kunne taale Fugtigheden uden at smitte af; Voksdug, Linoleum eller et hvidskuret Bord er f. Eks. velegnet.



1. Skal de kulørte Stoffer stives, bruger De Kartoffelmelsstivelse — kogt Stivelse. Melet udrøres med lidt koldt Vand — skoldes og fortyndes med koldt Vand. Tøjet skylles op i Stivelsen — vrides og hænges til Tørring.

2. Til de hvide, fine Ting er Risstivelse (raa Stivelse) det bedste. Stivelsen opslemmes i lunkent Vand, der tilsættes en Anelse Sæbe og lidt Boraks. Stoffet vaskes igennem i Stivelsesopslemningen og rulles ind i et Klæde indtil Strygningen.

Der findes i Handelen mange fortryllende Redskaber til Stænkning af Vasketøj. Det billigste og bedste er simpelt hen et almindeligt Sæberis, som man klipper de længste Spidser af, og et godt stort Vandfad til det kuldslaaede Vand.

Tøjet stænkes jævnt uden at blive egentlig vaadt. Dækketøj, nyt Tøj og Broderier skal stænkes rigeligt, Tøjet rulles fast sammen, saa glat som muligt, og lægges i en Tøjkurv eller i et Klæde.

Sammenlægning til Rulning.

Alle mindre Ting som Servietter, Haandklæder, Viskestykker m. v. strækkes paa begge Leder. Tøjet strækkes jævnt, idet det



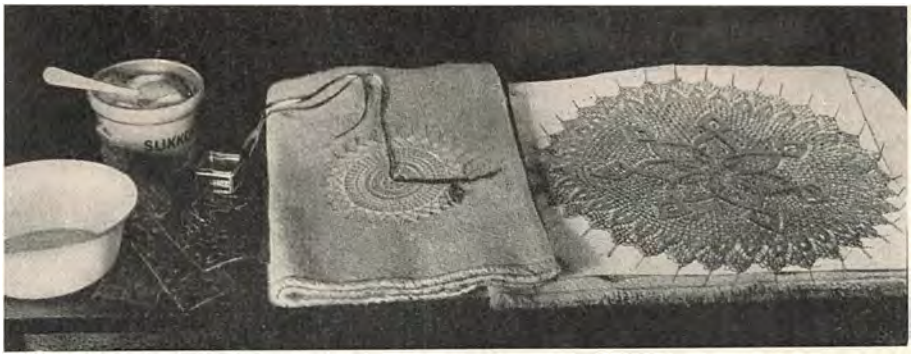
Ogsaa til Manchetskjorter, hvis de i det hele taget skal stives, bruges Risstivelse. Kun Manchetter og Halslinning dyppes i Stivelsen og gnides meget omhyggeligt igennem. Skjorten stænkes og rulles fast sammen.

støttes paa Bordet; — strækkes det ved Smaaryk, skal de svage Steder nok melde sig. De store Ting som Duge, Lagener og Dynebetræk strækkes kun paa langs. Man skal helst være to om disse Ting; er man ikke det, maa man klare sig ved at sætte den ene Ende af Stykket fast i en Dør eller Skuffe.

Sammenlægningen retter sig efter den Plads, der er i Linnedskabet, og da Linnedskabe er af yderst forskellig Størrelse, er det umuligt at angive de absolut rigtige og uangribelige Regler for Sammenlægning.

Hvor meget i hver Stok.

Hvor meget Tøj, der kan lægges i hver Stok, afhænger af, paa hvilken Rulle det skal behandles. Til Rulning paa en Haandrulle vil man f. Eks. kun lægge 2—3 Haandklæder i een Stok, til Rulning paa Maskine kan man roligt lægge 6—8 sammen. Vil



Kniplinger og tynde Stoffer kan efter Vasken stives i Sukker eller Husblasopløsning. Kniplinger spændes ud paa et blødt Underlag, mens de endnu er vaade — men de stryges først efter Tørringen.

De gøre Dem Ulejlighed med at stryge Rulletøjet bagefter, f. Eks. Servietterne, kan De lægge flere i een Stok, end hvis De kun ønsker dem rullede. (Servietterne bliver smukkere, men bløde af at blive strøget efter Rulningen).

En Hovedregel, der gælder for alle Forhold, er, at Sammenlægning til Rulning skal være saa nøjagtig og sirlig som mulig. I gamle Dage, hvor man selv rullede Tøjet paa de store Ballastruller, sagde man: Sammenlægningen er den halve Rulning — Oprulningen paa Rullestokken den anden halve. Og Sammenlægningens Betydning er ikke blevet mindre, fordi man nu sender Tøjet ud af Huset til Rulning. En anden vigtigTing: læg aldrig Tøj af forskellig Størrelse i samme Stok. Mærkerne af Sømmene ser hæslige ud.

Stivning.

For al Stivning gælder det, at den gamle Stivelse maa være vasket fuldstændig ud af Tøjet. Alt efter Stoffets Art, Tykkelse og Farve kan følgende Stivelseblandinger anvendes.

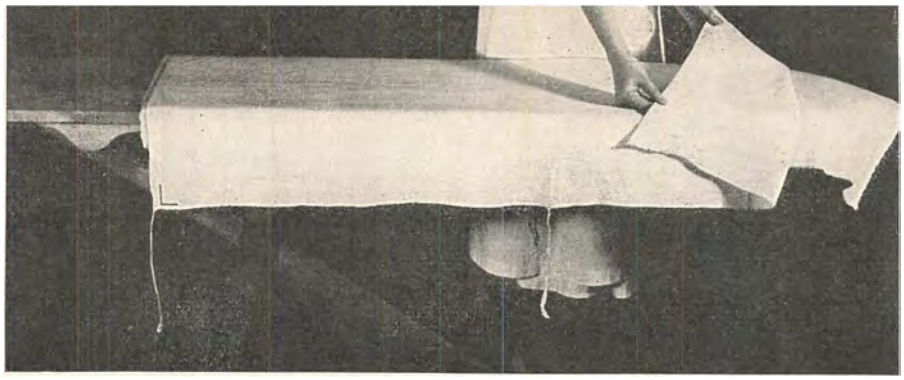
Stivning med Kartoffelmel.

Stivning med Kartoffelmel anvendes hovedsagelig til kulørte Bomuldsstoffer, der stives umiddelbart efter Vasken.

Stivelseblandingen laves paa følgende Maade:

2 Spiseskefulde Kartoffelmel udrøres i 2 dl koldtVand; under Omrøring tilsættes 2 l spilkogende Vand, hvorved Stivelsen vil forklistre og blive gennemskinnelig. Til stærkt stivede Ting anvendes denne Opløsning ufortyndet. Til almindelig Stivning fortyndes Halvdelen af den med 2 l lunkent Vand. Stoffet gnides let igennem i Stivelseopløsningen, vrides haardt op og hænges til Tørring. Stivet Tøj maa ikke gerne tørres ude.

Efterhaanden som Stivelseopløsningen anvendes, vil den blive



Vælg et fritstaaende Strygebræt, naar De køber Udstyr. De kan slet ikke undvære den frie Spids. Beklæd det med et Stykke tykt Filt og et Strygestykke, der bindes om Strygebrættet med to Par Bændler. Om Spidsen binder De med selve Strygestykket. Det er let at tage af — og let at holde rent.

tyndere, idet Tøjet opsuger Stivelsen. Man maa derfor af og til tilsætte lidt af den koncentrerede Stivelseopløsning.

Stivning med Risstivelse.

Anvendes til hvide Stoffer af Bomuld og Hør og til Manchetskjorter. Tøjet stives et Par Timer før Strygningen.

Da det stærkt stivede Manchetlinned efterhaanden har udspillet sin Saga — og da der yderligere skal meget stor Øvelse til at stryge det smukt — vil vi se ganske bort fra det og hellige os de halvbløde Flipper og Manchetter. Ganske vist ønsker mange Herrer Stivning af Manchetlinned fuldstændig bandlyst, men det er naturligvis en anden Sag.

Til halvbløde Manchetskjorter anvendes: til 10 l Vand 2 dl Risstivelse, 1 Teskefuld Boraks og en Anelse Haandsæbe (kun saa meget som man vilde bruge til en sjusket Haandvask). Tøjet, der er ganske tørt, vaskes 3—4 Gange igennem i Stivelsen, vrides derefter op og rulles ind i et Klæde — indtil Strygningen. Stoffet langs de Dele af Skjorten, der skal stives, fugtes med lidt rent Vand for at begrænse Stivelsen. Efter Stivningen stænkes selve Skjorten og rulles fast sammen.

Denne Koncentration af Risstivelse anvendes ogsaa til Broderier, Gardiner, Kapper o. lign.

Stivning med Sukker.

Sukkerstivning egner sig for Ting, der først skal stryges, naar de er tørre, som f. Eks. Kniplinger. Der anvendes 1 Spiseskefuld stødt Melis til ¼ l Vand.

Stivning med Husblas.

Husblas anvendes til tynde Stoffer som Georgette, Organdi, Tyll o. lign.

1 Blad Husblas opløses i 1 dl kogende Vand, der tilsættes yderligere 1½ dl koldt Vand. Stoffet skylles blot i Opløsningen og indrulles et Par Minutter i et Klæde, inden det stryges.

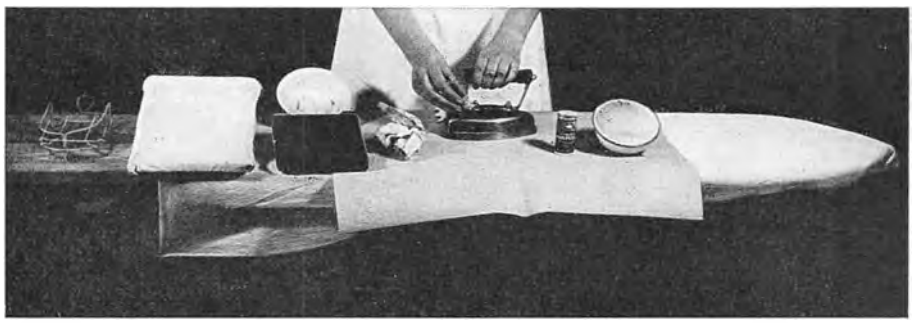


Foruden Strygebræt og -jern maa følgende Ting være ved Haanden under Strygningen: Hvidt Papir til Afstrygning af Jernet, Skaal med en fugtig Svamp (Skaalen sættes fast paa Strygebrættet), Papir eller Stof, der bredes ud paa Gulvet, naar de store Ting stryges, Brintoverilte (3 %) og lidt Vat — til at fjerne en kedelig sveden Plet, Knappenaale til at fæste Læg ned med, og endelig — ikke at forglemme — Ærmebrættet, der er beklædt akkurat som det store Strygebræt.

Strygning.

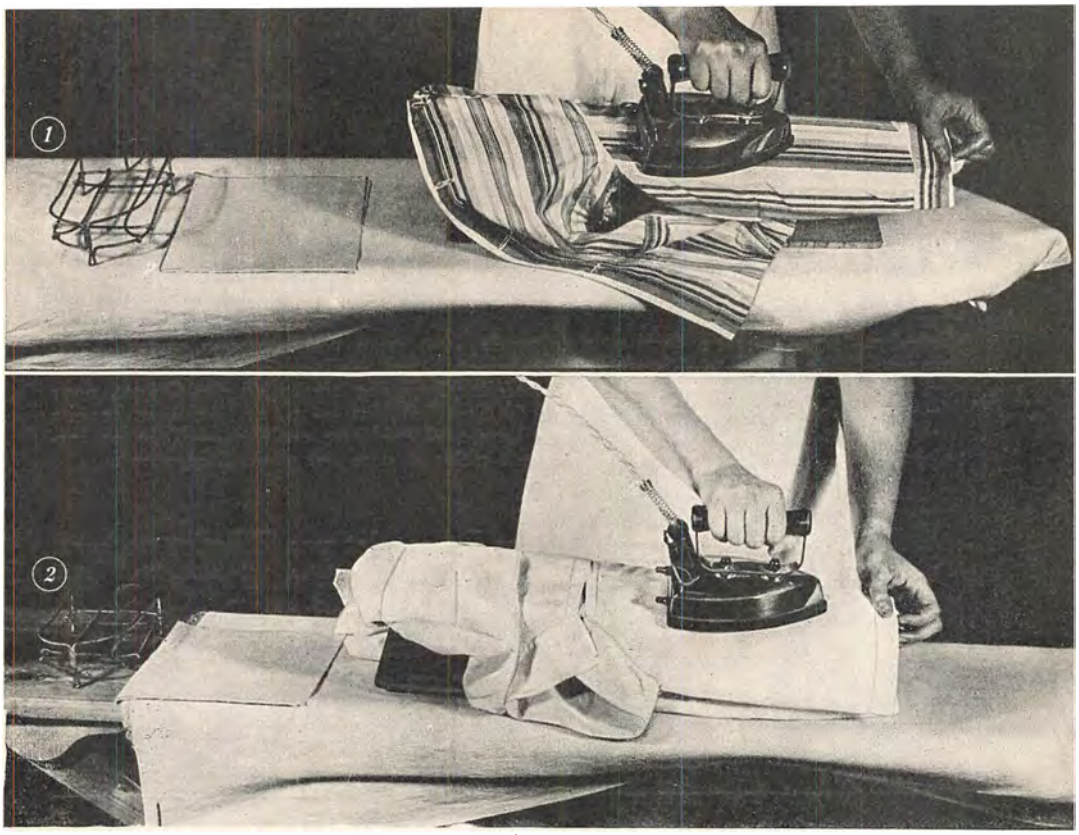
Hvad skal vi bruge til Strygning?

Redskaberne til Strygning ser De samlet paa Billedet nederst. Det fritstaaende Strygebræt med det tykke Strygefilt, der holdes fast af et Strygestykke, som bindes ned om Brættet, er en enkel og praktisk Afløser for det gamle brede Bræt, der var indhyllet i Alverdens gamle Tæpper og omviklet med et omhyggeligt fastsyet Strygestykke, der kun sjældent løsrev sig for at søge Renselse i Vaskebaljen.



Strygejernet skal holdes rent. Er Strygefladen af Staal, pudses den med Knivpulver og Vand eller slibes paa et Stykke Smergellærred. Naar Jernet er lunkent, gnides det med lidt Spermacet eller Stearin og stryges af paa et blødt Klæde. Det er praktisk at sætte Smergellærred og forøvrigt ogsaa det bløde Klæde fast om et lille Stykke Bræt.

Ogsaa Strygejernet har lettet Arbejdet. Det elektriske Jern sparer den idelige Udskiftning af Jernene paa den gamle Strygeovn. Er man flere om at stryge, maa man dog trods alt prise Strygeovnens Billighed. Ogsaa de nyere Gasjern har deres Berettigelse — de er billigere at anvende end de elektriske, og man er fri for den elektriske Ledning — paa den anden Side er man som Regel henvist til Strygning i Køkkenet, naar man anvender Gasjernene.



1. Ærmerne stryges naturligvis paa Ærmebræt, og de stryges inden selve Jakken, Blusen, Kjolen, eller hvad de nu sidder paa.
2. Korte Kimonoærmer trækkes paa Ærmebrættet samtidig. Det yderste Ærme stryges først — derefter Halsudskæringen og det andet Ærme.

Kan De vænne Dem til at sidde ned under Strygningen, vil det kunne spare Dem en Del Kræfter — men der skal nogen Øvelse dertil.

Strygebrættet, der under alle Omstændigheder maa have en bekvem Højde, skal være meget lavt, hvis De skal kunne vænne Dem til den siddende Strygning. En særlig høj Stol kan naturligvis ogsaa løse Problemet.

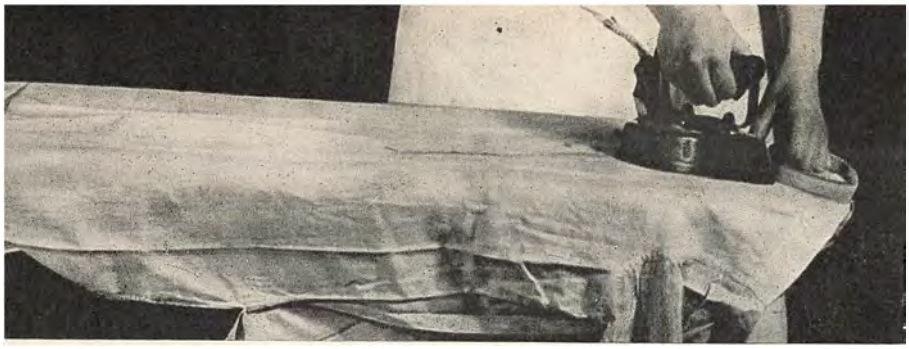
Sørg for, at alle Ting, der skal anvendes under Strygningen, er samlet bekvemt omkring Dem — og sørg for, at Redskaberne er i Orden.

Jernets Temperatur.

Forvarmen og Eftervarmen anvendes til:

Tynde Stoffer og Smaating (Lommetørklæder o. lign.) samt Stoffer, der stryges tørre (Trikotine, Charmeuse, Shantung, moderne kreppede og vaflede Stoffer m. m.)

Jernet skal være godt varmt til følgende Ting:
Stivetøj, meget fugtigt Stof, tykt Tøj og Broderier.



Efter at Halslinning, Manchetter og Ærmer er strøget, trækkes Skjorten over Brættet, og Brystet stryges samtidig med, at Halslinningen rettes op.

Regler for Strygning:

Almindelige Regler for Strygning.

1. Tøjet stryges (paa enkelt Undtagelse nær) paa Retten.
2. Tøjet maa stryges, indtil det er fuldstændig tørt. Den mindste Smule Fugtighed vil bevirke, at Tøjet krøller efter Sammenlægningen, ligesom det ogsaa kan give Anledning til Fugtighedspletter.
3. Dobbelt Stof som Kraver, Manchetter, Bælter o. lign. stryges først paa Vrangen, derefter paa Retten.
4. Alle smaa Ting, som Baand, Bændler, Linninger, stryges før de store Flader.
5. Under Strygningen vendes Tøjet saaledes, at det, der er strøget, drejes over Strygebrættet bort fra den, der stryger.
6. Skraakantninger stryges paa tværs.
7. Broderier, Smaalæg og Festons stryges paa Vrangen.
8. Rynker stryges med Spidsen af Jernet.
9. Nyt Tøj og tykt Tøj maa stryges meget haardt.
10. Ikke stukne Læg stryges først som Rynker, fæstes derefter ned med Knappenaale og presses skarpe.
11. Læg og Folder, strøget af en Fejltagelse, fugtes med en vaad Svamp og stryges ud.



Hvis Brystet er stivet, løsnes Læggene efter Strygningen med en flad Benpind.



For at lette Sammenlægningen stryges til Slut en skarp Fold over Skulderen.

12. Tøjet stryges ikke efter Sammenlægningen.

Trikotine, Charmeuse, Shantung, kreppede og vaflede Stoffer stryges tørre.

Alle Silkestoffer — med Undtagelse af ganske lyse Natursilkestoffer — stryges paa Vrangen.

Uldne Stoffer maa som Regel ikke stryges, uden at der lægges et Klæde over dem. Uldmousselin og lign. Stoffer kan dog med Forsigtighed stryges paa Vrangen med et lunkent Jern.

Uldent Undertøj dampes ved at stryges med et fugtigt Klæde over. Sværere Stoffer maa presses; dette omtales i et senere Bind.

Broderier stryges paa Vrangen. De lægges paa et ekstra Filtunderlag, hvorved Syningen vil komme til at træde smukkere frem.

Afdampning

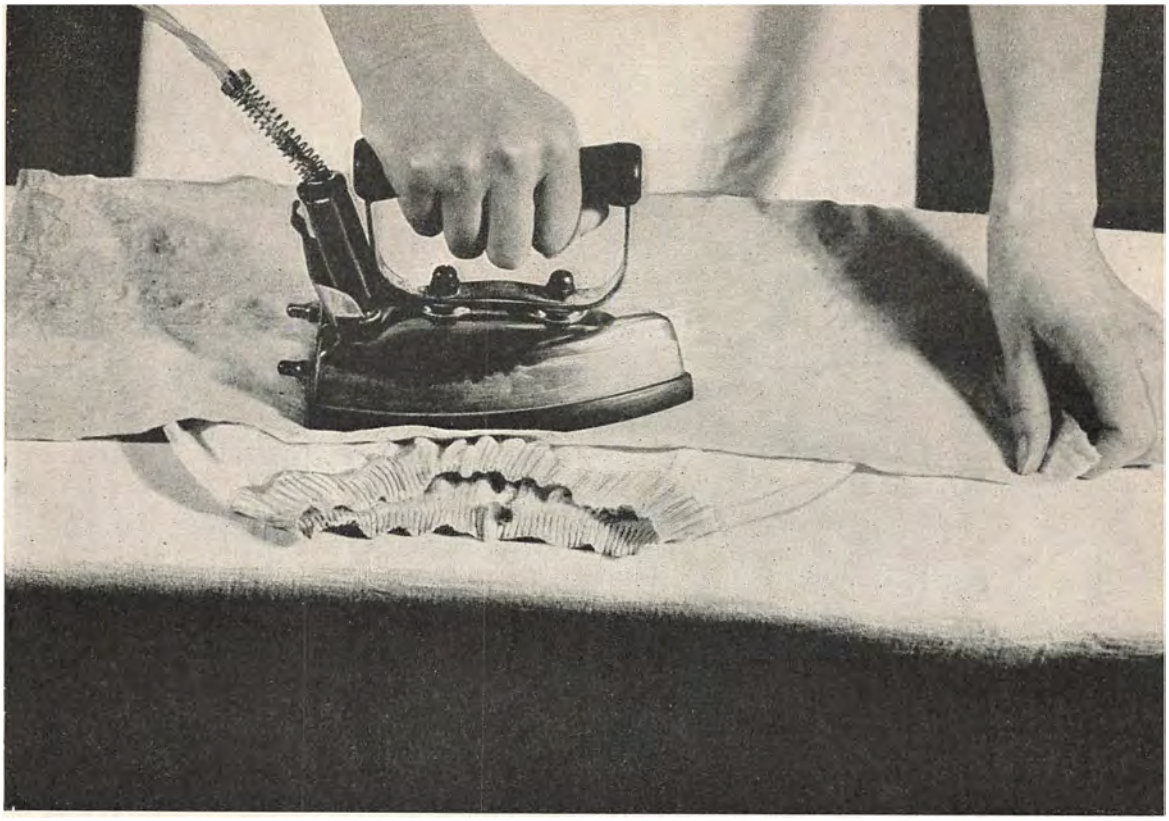
Tøjet maa endelig spredes ud til Afdampning efter Rulning. Selv Strygetøjet skal gerne ligge nogle Timer ved Varme, inden det gemmes i Skabe og Skuffer. Forsømmes Afdampningen, har man Skandalen, Tøjet vil blive »jordslaaet«.

Hengemning.

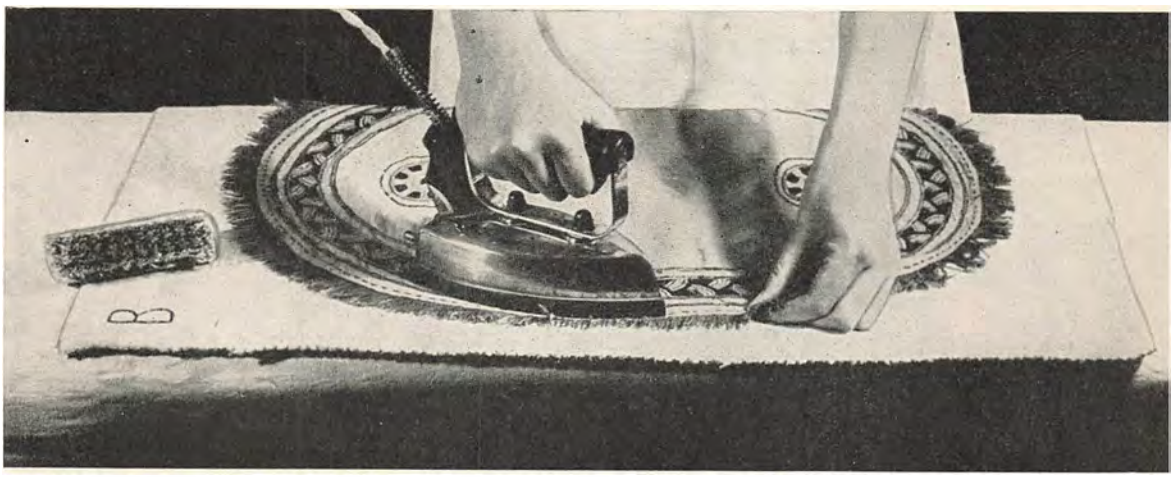
Læg altid det nyvaskede Tøj underst i Bunkerne, saa det altsammen bruges i en regelmæssig Turnus.



Sammenlægningen af Skjorter saavel som af andet Strygetøj maa være nøjagtig og maa delvis rette sig efter den disponible Plads i Skabe og Skuffer.



Efter Vasken dampes det uldne Undertøj igennem med et fugtigt Klæde.



Alle Broderier stryges paa Vrangen. Underlaget skal være meget blødt; her er lagt et ekstra Stykke Filt over Strygebrættet. Frynserne børstes tilsidst.



Spidsen af det fritstaaende Strygebræt bør benyttes saa meget som mulig. De vil derved kunne undgaa at stryge Bluser, Kjoler, Skjorter, Underkjoler o. s. v. dobbelt, det giver et smukkere Resultat og betyder en Arbejdsbesparelse for Dem selv. Paa det øverste Billede ser De Spidsen af Strygebrættet anvendt til Strygning af Skulderstropperne paa Undertøj. Benklæder trækkes ligeledes over Strygebrættet, men husk, der stryges ikke over Elastikken, kun langs med den.



MATERIALLÆRE

Af Astrid Stoumann.

Hvad skal man købe?

Vi kender vist alle Vanskeligheden ved at finde de rigtige Varer til de rigtige Priser. Det sædvanlige Paradoks: Det dyreste er det billigste, passer kun, naar der er Tale om Kvaliteter, — saa snart man kommer til Modevarer og Varer med forskelligt Udstyr, ved man, hvor uforholdsmæssigt Priserne kan stige, uden at Kvaliteten — selvom den er god — giver fuld Valuta for de store Beløb.

Naar der er Tale om Varer, hvoraf der under Brugen gaar et jævnt Slid, og som ifølge deres Natur kan »bruges til det sidste« (som f. Eks. Sengetøj), vil det ovenfor nævnte Paradoks passe: Den bedste Kvalitet er den billigste. Men er der Tale om Varer, der udsættes for Overlast (f. Eks. Glas, Krystal), er Forholdet ofte det modsatte, den højere Pris er væsentlig betinget af et smukkere Udseende, som man, saafremt man har Raad til det, kan tillade sig at betale for.

Et andet Spørgsmaal er at finde de r i g t i g e Materialer til de forskellige Brugsting, og vi vil derfor se paa de Varer, man almindeligvis faar tilbudt i Butikkerne — og derudaf søge de Materialer frem, som Husmoderen i hvert enkelt Tilfælde vil staa sig ved at vælge.

Det vil mange Gange være en stor Hjælp i det ofte vanskelige Hverv at skulle finde de helt rigtige Kvaliteter, hvis man tyr til de standardiserede Varer, ɔ: Varer hvis Kvalitet er fastlagt og nøje afpasset efter de Fordringer, der stilles til dem under Brugen. Køber De standardiserede Varer, er De ligeledes sikker paa at faa Kvaliteter, der svarer til Prisen. Ved energisk Efterspørgsel vil de standardiserede Bomuldsvarer sikkert kunne blive almindelige og det til Gavn og Glæde baade for Forbruger og Forhandler.

De vil sikkert kunne faa Deres Handlende til at skaffe standardiserede Varer til Lagener (Stout), Dynebetræk (Satin) samt Stof til Haandklæder, Viskestykker, Kadettøj m. m.

Spisebestik (Gafler, Skeer, Knive) er ogsaa standardiseret — mest almindeligt i rustfrit Staal, og i ret nær Fremtid har man Lov at haabe paa, at forskellige Brugsgenstande til Husholdnin-

gen standardiseres, saaledes at f. Eks. Vaskekummer, Henkogningsglas, Flasker o. s. v. faar en mere hensigtsmæssig Form, der er lettere og hurtigere at gøre ren end den almindelig anvendte.

Alle standardiserede Varer er mærkede =D S=, undersøg dette, inden De køber dem.

Det er dog endnu kun de færreste Ting, der er standardiserede, saaledes at man kan sidde i sin Stue og vælge Kvalitet efter Nummer.

For at kunne vælge det rigtige og for at kunne vedligeholde indkøbte Ting, saa de faar den længst mulige Levetid, vil nogen Kendskab til de forskellige Materialer derfor være nødvendig.

Tekstilstoffer.

Valg af Stoffer

Bortset fra de daglige Indkøb af Madvarer er Manufakturhandlerens Butik vel det Sted, hvor Husmoderen under sine Indkøb bringes i det største Dilemma.

For at et Stof skal kunne slides jævnt, skal Traadene helst være af samme Tykkelse og nogenlunde samme Styrke. Man kan gøre sig et Begreb om Traadenes Styrke ved at overrive en Traad af hver Led af Stoffet. To forskellige Materialer sammenvævet, som f. Eks. Bomuld og Hør, er som Regel ikke at anbefale. Stoffer med tykke »Effekttraade« indvævet betaler man relativt for dyrt, idet de tynde Traade slides op, mens de tykke Traade endnu er brugbare.

Appretering.

De fleste Stoffer er appreteret, o: stivede. Grunden til, at Appretering er blevet et Skældsord, er, at mindre gode Stoffer ofte overappreteres for at give Udseende af en bedre Kvalitet. Gnider man saadanne Stoffer, vil Appreturen lægge sig som et hvidt Pulver paa Overfladen.

Dekatering.

Sørg endelig for, at de uldne Stoffer, De køber, er dekaterede; de vil ellers plettes ved den mindste Smule Fugtighed.

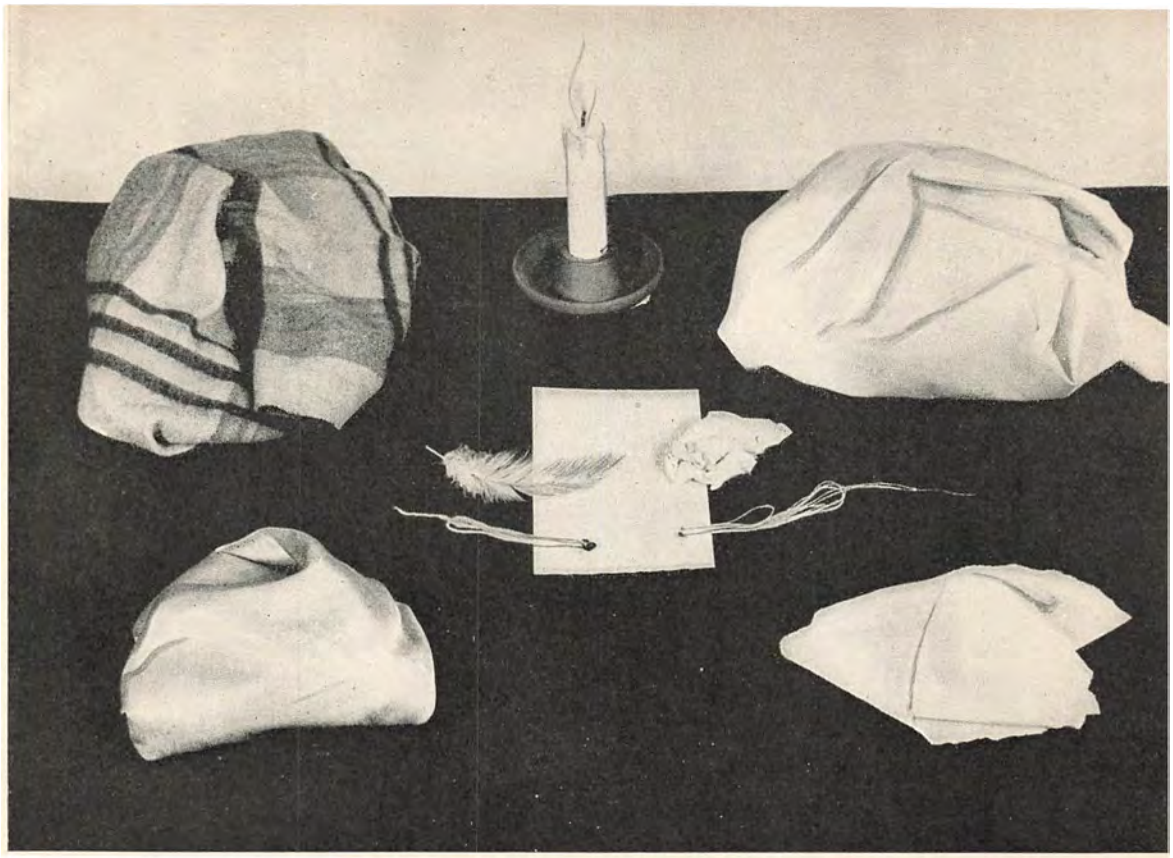
Uld.

Oprindelse.

Uld er som Regel Pelsen af Faaret. Merino- og Shetlandsuld er finere Kvaliteter, dansk Uld er ret grov.

Kendetegn.

Ved Forbrænding giver Uld Lugt som brændte Fjer, der dannes fast, slaggeagtig Aske. Ulden er »varm« at føle paa. God Uld skal være blød og glansfuld.



Til venstre Uld og Natursilke. Brænder man en Traad af disse Stoffer, giver den Lugt som brændte Fjer; der dannes et fast, sammenkittet Askehoved. Til højre Hør, Bomuld (og Kunstsilke kunde medtages her). En Traad heraf giver ved Forbrænding letflyvende Aske og en Lugt som brændt Papir.

Egenskaber.

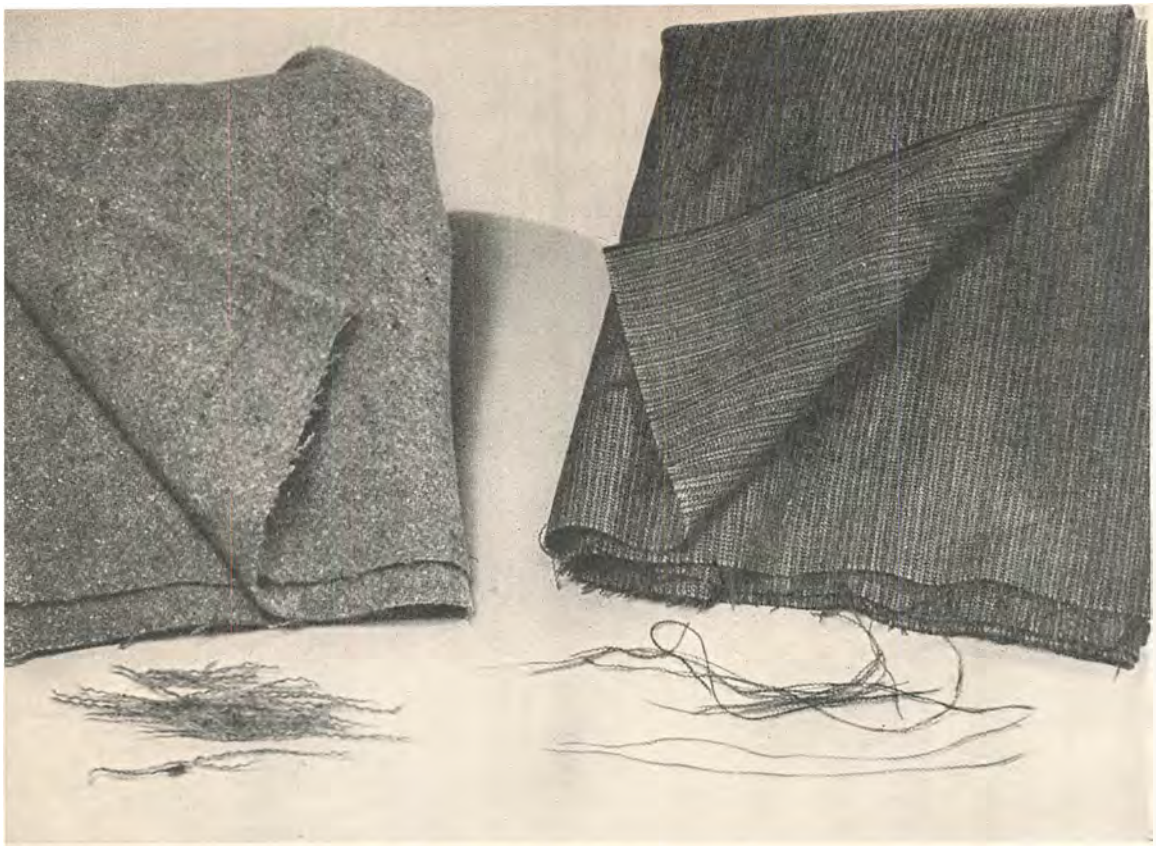
Godt varmeisolerende. Ikke særlig slidstærk. Taaler Syrer, men ødelægges af Alkali (stærkt Ammoniakvand, blød Sæbe m. m.) og krøller sig sammen ved Varmepaavirkning (krymper i for varmt Vand); den filtrer (bliver maatteagtig) ved Gnidning i Fugtighed.

Anvendelse.

Af den lange, fine, stærkt kæmmede Uld fremstilles Kamgarnsstoffer, stærke, relativt dyre Habit- og Kostumestoffer.

Til gode Uldstoffer (Kjolestoffer, Trikotage, m. m.) anvendes den kortere Uld (Karteuld). Ofte gør man ved Fremstilling af disse Stoffer Brug af Uldens Evne til at filtre, idet man valker Stofferne og derved giver dem den Luv, som man ved Vask af Trikotage meget ønsker at undgaa.

Billige Uldstoffer fremstilles af uldne Klude (Kradsuld); Stoffet bliver haardere og er ikke saa stærkt som anden Uld.



Kostumestoffer af Karteuld (til venstre) og Kamuld (til højre). Karteuld er kort, kruset Uld. Kamuld er længere, stærkt kæmmet og glat Uld. Kamgarnsstoffer er dyrere, men ogsaa stærkere end Stoffer af Karteuld.

Mølægthed. Uldstoffer kan beskyttes mod Mølangreb ved en bestemt Behandling under Fabrikationen. Endnu er saadanne eulaniserede Stoffer ikke almindelige, men specielt til Møbler, Gardiner og Portierer vil de være hensigtsmæssige — saafremt man ikke maatte foretrække at erstatte disse Ting med Stoffer af Hør eller Bomuld.

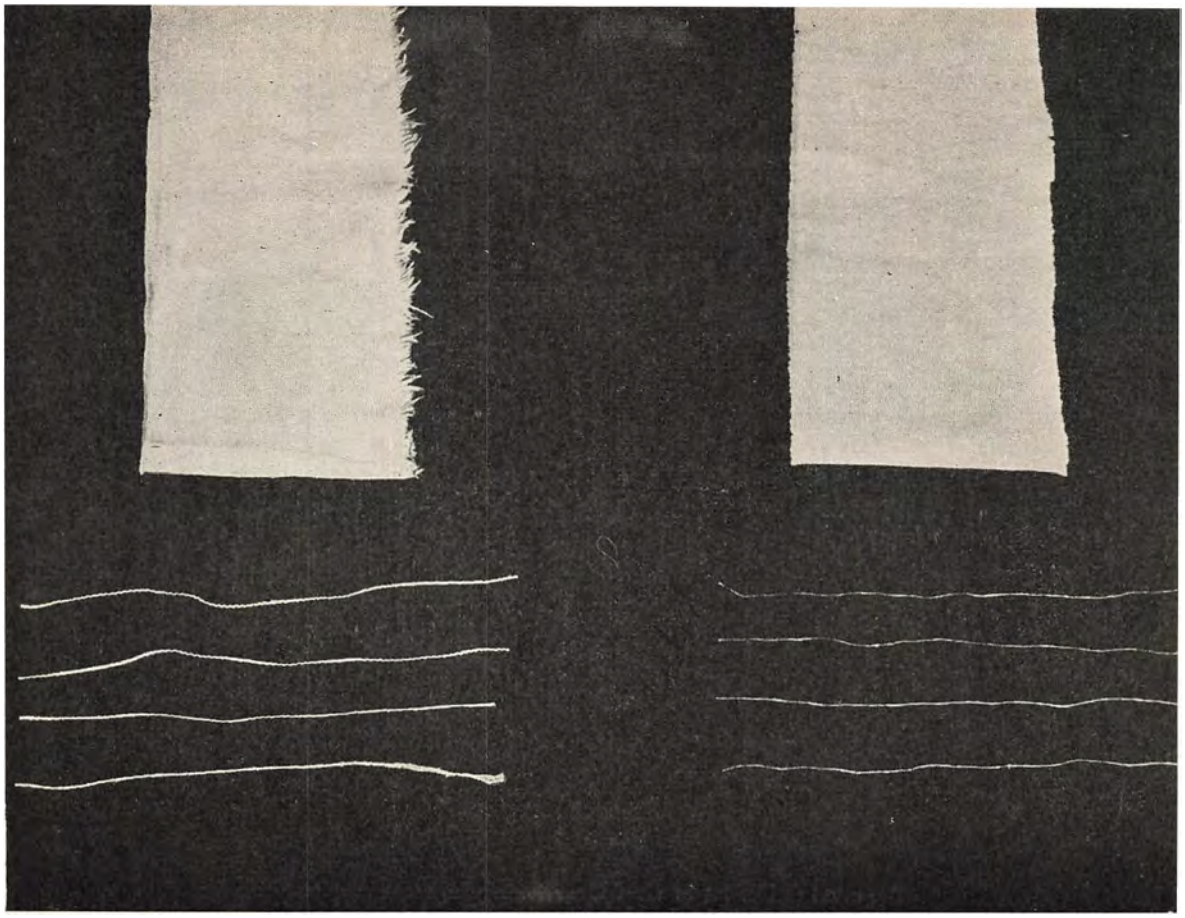
Kunstuld. Er som oftest fremstillet af Kunstsilkemasse. Den giver ved Forbrænding en Lugt som af brændt Papir og letflyvende Aske.

I den seneste Tid er det lykkedes at fremstille Kunstuld af skummet Mælk. Kendetegn som Uld.

Natursilke.

Oprindelse. Silke er Puppespindet af Silkesommerfuglen.

Kendetegn. Ved Forbrænding giver Silke Lugt som brændte Fjer — og en fast, slaggeagtig Aske. Silke er meget let, blød og glansfuld.



Hør og Bomuld. De enkelte Traade af Hør er som Regel ujævne; dette giver en ujævn Tæthed af Stoffet — ses tydeligt, naar det holdes op mod Lyset. Bomuldstraadene er mere ensartede. Stoffet ligeledes.

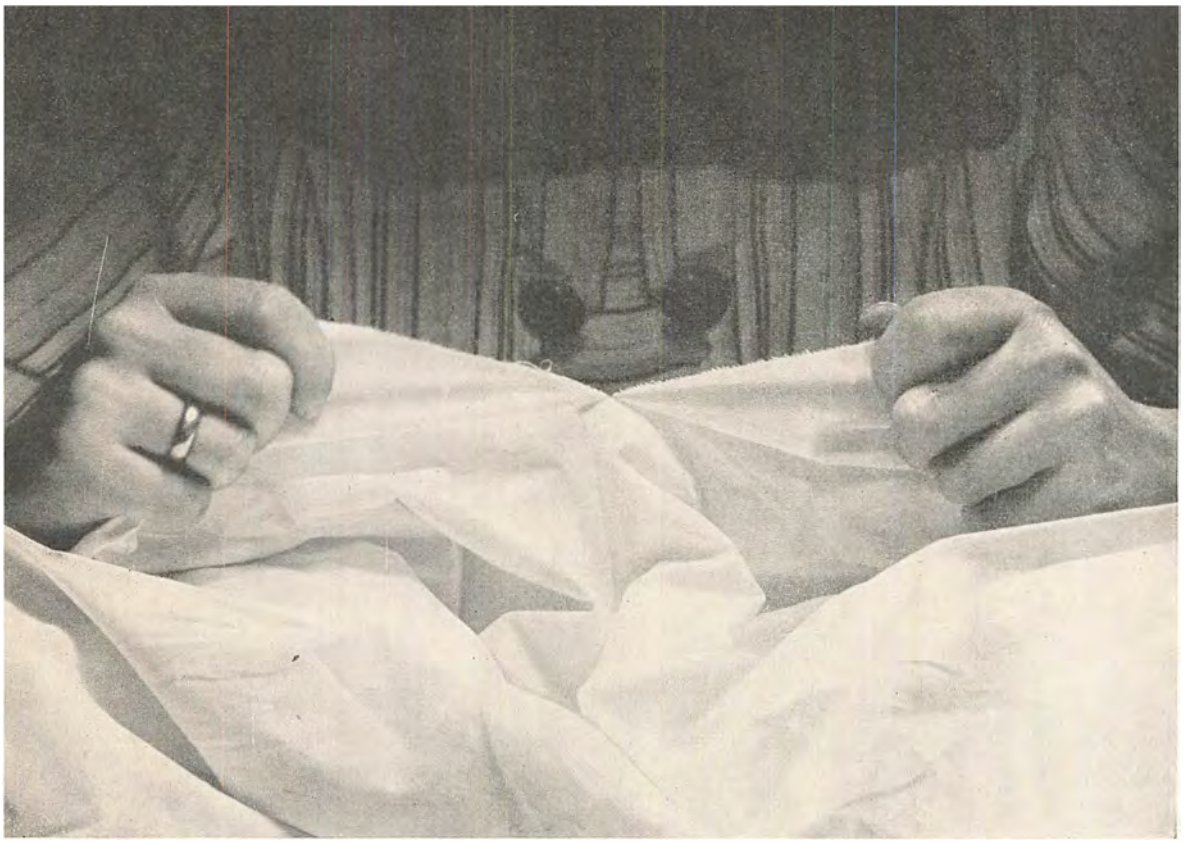
Den er ret slidstærk — men kostbar. Taaler daarligt Alkali (maa ikke vaskes med brun Sæbe, Soda eller Ammoniak). Ødelægges af stærkt Sollys. Krøller kun i fugtig Tilstand. **Egenskaber.**

Velegnet til Indendørspaaklædning, men maa fraraades til Stranddragter, Gardiner og i det hele taget til Brug i stærk Sol. **Anvendelse.**

Kunstsilke.

Kunstsilke fremstilles af Cellulose (Træ eller Bomuld) ved gennemgribende Omdannelsesprocesser. Alt efter Fremstillingsmaaden faas Viskosesilke, Acetatsilke, Kobbersilke eller Vistrasilke. **Oprindelse.**

Kunstsilke antændes let, giver Lugt som brændt Papir og letflyvende Aske. En Traad overrives meget let i vaad Tilstand (Natursilke har samme Styrke i tør og vaad Tilstand). **Kendetegn.**



B o m u l d. Ret let at rive. Overrivningskanterne næsten uden Trævler.

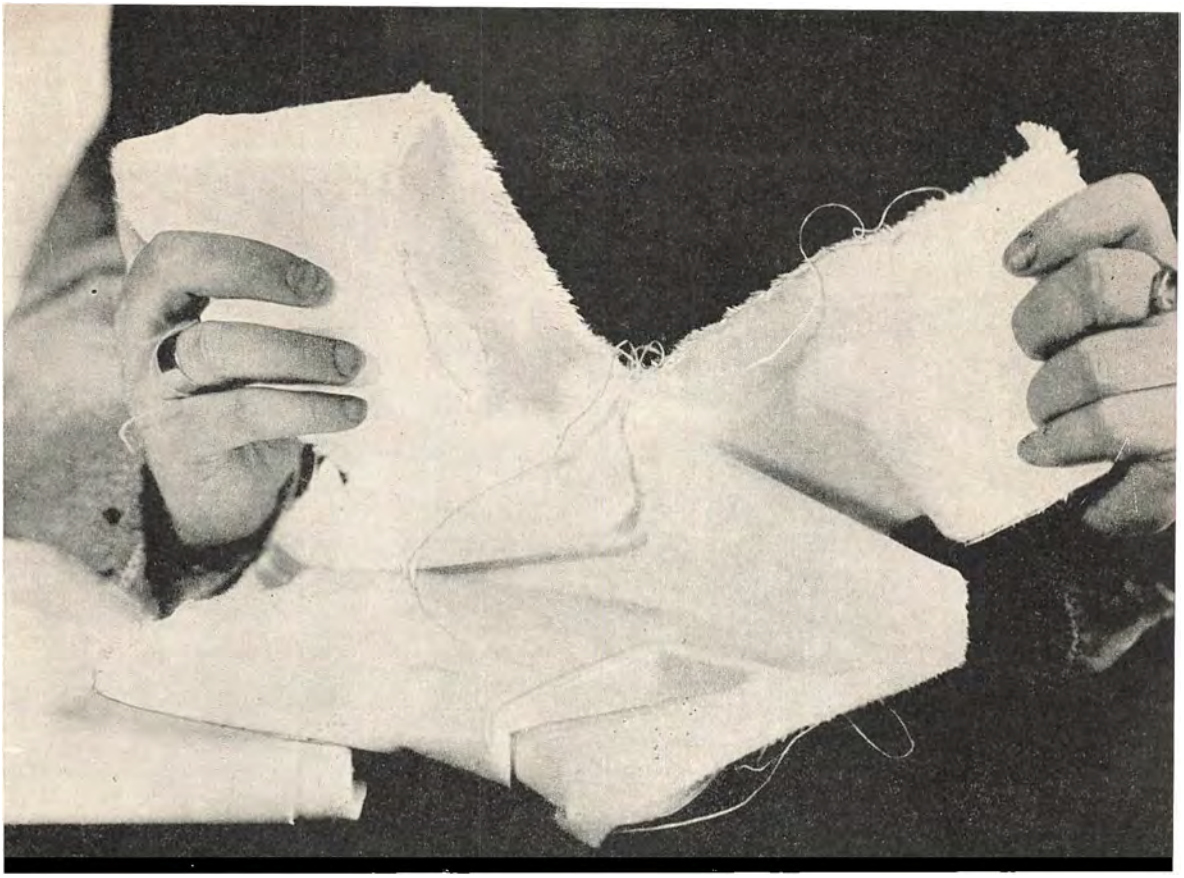
Egenskaber. Styrken saavel som Prisen er meget svingende, men Kunstsilkens Styrke kommer ikke paa Højde med Natursilkens. Kunstsilke taaler ikke stærke Syrer. Acetatsilke, der opløses fuldstændig af Acetone, er den mest ømfindtlige. Enkelte Arter taaler ikke Æter og Amylacetat. Den krøller let — de gode Kvaliteter dog mindst — og er ret skør i vaad Tilstand. Den taaler ikke stærk Gnidning, men er iøvrigt let at gøre i Stand.

Anvendelse. Kunstsilken burde kun anvendes til Ting, der ikke bliver sammenkrøllet. Foruden til Stoffer anvendes den til Kunstkrølhaar og »Hestehaarsbetræk« samt til Possementmagerarbejde.

Bomuld.

Oprindelse. Bomuld er Frøulden af Bomuldsplanten.

Kendetegn. Den udvikler ved Forbrænding Lugt som brændt Papir og giver letflyvende Aske. Almindelig Bomuld er mat — merceri-



Hør. Vanskeligt at rive over. Kanterne bliver stærkt frynsede.

ceret Bomuld kan være silkelignende blank. Ved Overrivning af Stof faas en jævn Kant næsten uden Frynser (se Billedet).

Egenskaber.

Bomuld er slidstærk, billig og let at behandle. Den ætses af stærke Syrer, men taaler Alkali godt.

Merceriseret Bomuld er stærkere end almindelig Bomuld, men ogsaa noget dyrere.

Anvendelse.

Den er velegnet og billig til Beklædning, men kan ogsaa anbefales til Sengetøj, Haandklæder, Viskestykker og (i Farver) til Dækketøj.

Hør og Blaar.

Oprindelse.

Af Hørplantens fintkæmmede Basttaver fremstilles Tekstilstoffet Hør. Blaar er de afkæmmede og derefter behandlede Taver.

Kendetegn.

Hør og Blaar forholder sig ved Forbrænding som Bomuld. Særlig Hørren har karakteristisk Glans. Traadene er som Regel



Glatvævet Stof (til højre); det virker tyndt, egner sig bl. a. til Glasklæde. Materialet Hør. Bemærk Traadenes Ujævnheder. Diagonalvævet Stof til venstre — ret fyldigt — egner sig til Viskestykker. Materialet Halvlinned. Bemærk de lodrette Traades Regelmæssighed og de vandrettes Uregelmæssighed. (Medtaget som en Kuriositet; er ikke anbefalelsesværdigt som Materiale).

ret ujævne (se Billedet); disse Fortykkelser ses tydeligt, naar Stoffet holdes op mod Lyset — Blaarlærred er mest uregelmæssigt. Hørgarn knitrer, naar man knuger det sammen i Haanden.

Ved Overrivning af Stof dannes en ujævn, frynset Kant (se Billedet).

Egenskaber. Hør er meget slidstærkt; det er noget dyrere end Bomuld. Ætses af stærke Syrer og taaler ikke Iltningsmidler (Brintoverilte, Natriumperborat o. lign.). Der fraraades Behandling med selvvirkende Vaskemidler.

Anvendelse. Hør er velegnet til hvidt Dækketøj, Glasklæder, Bygkornshaandklæder, Møbelbetræk, Gardiner, Portierer (mølsikkert) samt — saafremt man ønsker en kølig Seng — ogsaa til Sengetøj.

Vævning.

Saafremt man ønsker, at et Stof skal fylde saa lidt som muligt og virke tyndt, som f. Eks. Glasklæde, vælges en Glatvævning, se Billedet Side 202. Ønsker man, Stoffet skal være fyldigt og se svært ud, vælges diagonalvævet Stof, Kiepervævning, se samme Billede. Til Haandklæder, der skal kunne frottere godt, er Bygkornsvævning specielt af Hør eller Blaar velegnede. Til bløde Haandklæder vælges Frotté i forskellige Tykkelser.

Stoppematerialer.

Materialerne.

Se Billede Side 204 og Teksten dertil.

Selvom man i de fleste Tilfælde maaske køber Møbler og Puder stoppede, maa man forud sikre sig Oplysning om og en Garanti for det anvendte Stoppemateriale samt en Garanti for Arbejdets Udførelse.

Polstrede Møbler, Madrasser o. lign.

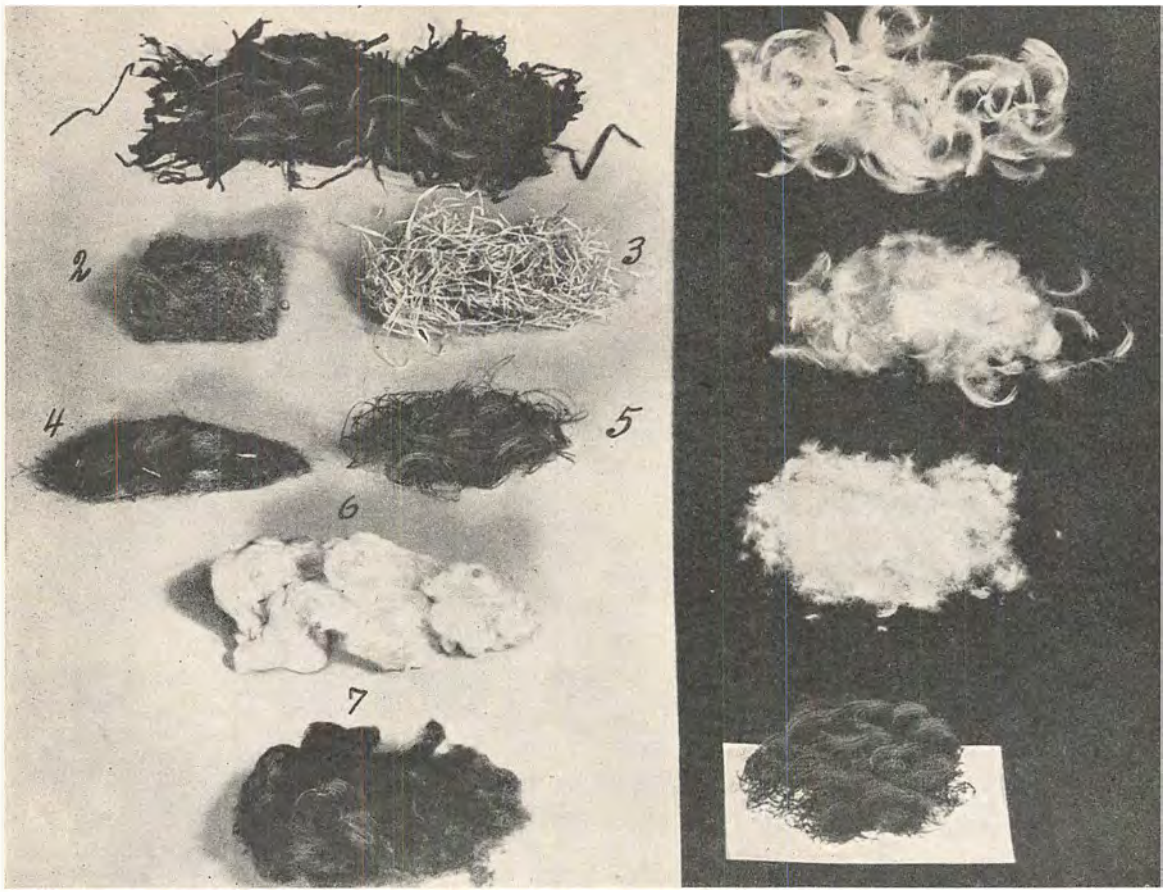
Det bedste Stoppemateriale er absolut Krølhaar, men Priserne paa dette ligger saa højt, at de fleste Mennesker maa renoncere og trøste sig med vegetabilsk Krølhaar, der — saafremt Møblerne staar et tørt Sted — er rigtig udmærket, men anvend det ikke paa et fugtigt Sted. Eventuelt lægges Blaar eller Vat som øverste Lag i Stopningen. Hairlock er et udmærket Materiale til stive Puder, f. Eks. til Ryglæn, men er ikke holdbart til Madrasser og Puder, som man sidder paa.

I de billigste Møbler og Madrasser blev tidligere anvendt Tang — nu er det almindeligste Træuld, men køb dem ikke, hvis De paa nogen Maade har Midler til noget bedre.

Puder, Tæpper.

Til en faststoppet Pude er Kapok lige saa god, som den er uegnet til en løststoppet. Specielt til Havepuder eller andre Puder, der udsættes for Fugtighed, er Kapok fortræffeligt.

Lette Puder og Tæpper maa stoppes med Dun, subsidiært med Halvdun. Men en Hovedpude skal — for ikke at blive for varm — stoppes med Fjer, Børnepuder med Krølhaar eller Korksmuld.



Stoppematerialer. 1 Tang. 2 Hairlock (Krølhaar med et Overtræk af Gummi). 3 Træuld. 4 Stoppeblaar (Biprodukt af Hør). 5 Vegetabilsk Krølhaar (Fibre af meget forskellige Planter, som Palmer, Agave o. s. v.). Fibrene spindes op og dampes krøllede ligesom rigtigt Krølhaar. 6 Kapok (Frugtulden af forskellige Planter). 7 Kradsuld (opkradsede, uldne Klude). Paa sort Bund fra oven: Fjer, Halvdun, Dun og Krølhaar (Hestehaar, spundet meget fast i Bundter, udsat for Damptryk, hvorved de bliver stærkt krøllede).

Vattæpperne har faaet en udmærket Afløser i de Tæpper, der er fyldte med Kradsuld. De er lettere og lunere end Vattæpperne.

Lervarer, Fajance, Stentøj, Porcelæn.

Vi kender alle den tilsyneladende Forskel, der er mellem disse fire saakaldte keramiske Materialer, derfor blot et Par Ord om den væsentlige Forskel.

Lervarer og Fajance er porøse, dertil maa dog siges, de er ofte »tættede« med et Glasurovertræk, og det er Betingelsen for, at de kan anvendes til Opbevaring af Fødevarer, hvorimod Urtepotter f. Eks. netop skal være porøse. Lervarer. Fajance.

Ler- og Fajanceting er ret skøre. Gennem Fliser og Revner i Glasuren vil den porøse Grundmasse suge Fugtighed til sig, og Smudset, der har været opløst heri, vil samle sig som mørke Striber og Pletter.

Stentøj og Porcelæn er derimod i en Brænding ved meget høje Temperaturer sammensintrede, saa de er ganske uigennemtrængelige for Vand. Stødes en Flis af, vil Skaaret ikke forandre Farve. Stentøj. Porcelæn.

Til Opbevaring af visse Fødevarer, som f. Eks. Smør og Mælk, er Sten eller Porcelæn absolut at foretrække.

Man kan med Tungespidsen afgøre, om Materialet er porøst eller ikke, idet Tungen vil suges fast paa de porøse Ting.

Rengørings- og Vaskemidler.

Indkøb af Rengørings- og Vaskemidler skal naturligvis ogsaa foretages med Fornuft; men det vigtigste er dog, at de bruges med Omtanke, og vi vil derfor gennemgaa de mest gængse og samtidig »sætte dem paa Plads« i Rengørings- og Vaskearbejderne.

Sæbe kommer naturligvis i første Række, selvom dens Anvendelse i Rengøringen gerne skulde begrænses. Sæbe.

Den brune Sæbe er udmærket til al Rengøring af Porcelæn, Sten, Glas og raat Træ. I Vasken er den god til Iblødsætning og Forvask af Bomuldsstoffer, men bør ikke anvendes til Afsæbning af malede, lakerede og ferniserede Ting — kun undtagelsesvis til Linoleum og aldrig til Vask af Uld- og Silkestoffer eller uægte farvede Ting.

Sæbespaaner, som man helst skal købe med garanteret Fedtsyreindhold 80—85 %, har paa det nærmeste den dobbelte Renseevne af den bløde Sæbe. Man maa ved Indkøbet skelne mellem Koldtvandssæbespaaner og Sæbespaaner til Kogning af Vasketøj

Koldtvandssæbespaaner kan anvendes til Afsæbning samt til Vask af hvide og kulørte Stoffer af Bomuld, Hør; Silke og Uld.

De nye Produkter af sæbelignende Forbindelser er, som nævnt i Vaskeafsnittet, velegnede til alle Uld- og Silketing.

Vaskepulvere og Iblødsætningsmidler. Der er et Utal baade af Vaskemidler og af Iblødsætningsmidler i Handelen, og man skal her kun tilraade, at den paa Pakningen trykte Anvisning følges nøjagtigt.

De selvvirkende Vaskemidler bestaar af et Blegningsmiddel samt Blegsoda og omkring 40 % Sæbe. Blegsoda er vandfri Soda samt et Stof, der bevirker en noget hurtigere og mere effektiv Blødgøring end almindelig Soda. Desuden bør nævnes de morsomme Iblødsætningsmidler, der indeholder Enzymer, som under Udblødning af Vasketøjet ligefrem fordøjer Bindemidlet i Smudset.

Soda. Soda købes naturligvis pulveriseret. Krystallerne er for længe om at opløses. Soda virker udmærket rensende paa fedtede Ting, fedtet Opvask, Vasketøj m. m.; den er velegnet til Blødgøring af Vand (se Vaskeafsnittet) og som Iblødsætningsmiddel til hvidt Vasketøj, men bør ikke anvendes til Vask af Uld, Silke, kulørte Stoffer, og som Regel ikke til malede, ferniserede, lakerede, polerede eller forgyldte Ting.

Kvillajabark. Købes enten snittet eller pulveriseret; den sidste er lidt dyrere i Indkøb, men man sparer derved Afkogningen.

Kvillajabark bruges til Afsæbning af Træværk og til Vask af mørke og brune Stoffer. Bør ikke anvendes til lyse Materialer.

Skurepulver. Skurepulver burde De afskaffe og i Stedet anvende stærkt Sæbevand til Kummer og Badekar og Soda til de emaljerede Ting i Køkkenet. Er et Slibemiddel nødvendigt, f. Eks. til Køkkenvasken og til de raa Træting, blander De 4 Dele brun Sæbe og 1 Del Pimpsten sammen.

Sølvsæben. Sølvsæben kan De ogsaa spare. — Opskrift paa Sølvsæbe findes under Pudsning af Sølvtøj.

»Selvpudsende Klude«. Disse fremstiller De selv. Imprægnerede Støveklude indgnides til Messing og Kobber med Trippelse og Kridt (lige Dele), til Sølvtøj med Krokus, et rødt Pulver, der faas hos Materialisten.



Koste af forskelligt Materiale. 1 Kokos (til grovere Brug). 2 Risrod (til Tæpper). 3 Hestehaar (Støvekost). 4 Svinebørster (Støvekost).

Skocreme.

Køb Vandcremer eller emulgerede Cremer til almindeligt Skind- og Læderfodtøj. Terpentinoliecremer — der kan anvendes til Laklæder — udtørrer almindeligt Skind for stærkt. Men spar forøvrigt paa Skocremen. For megen Creme ødelægger Læderet.

Børster og Koste.

Om Materiale se Billedet Side 208 og Teksten dertil.

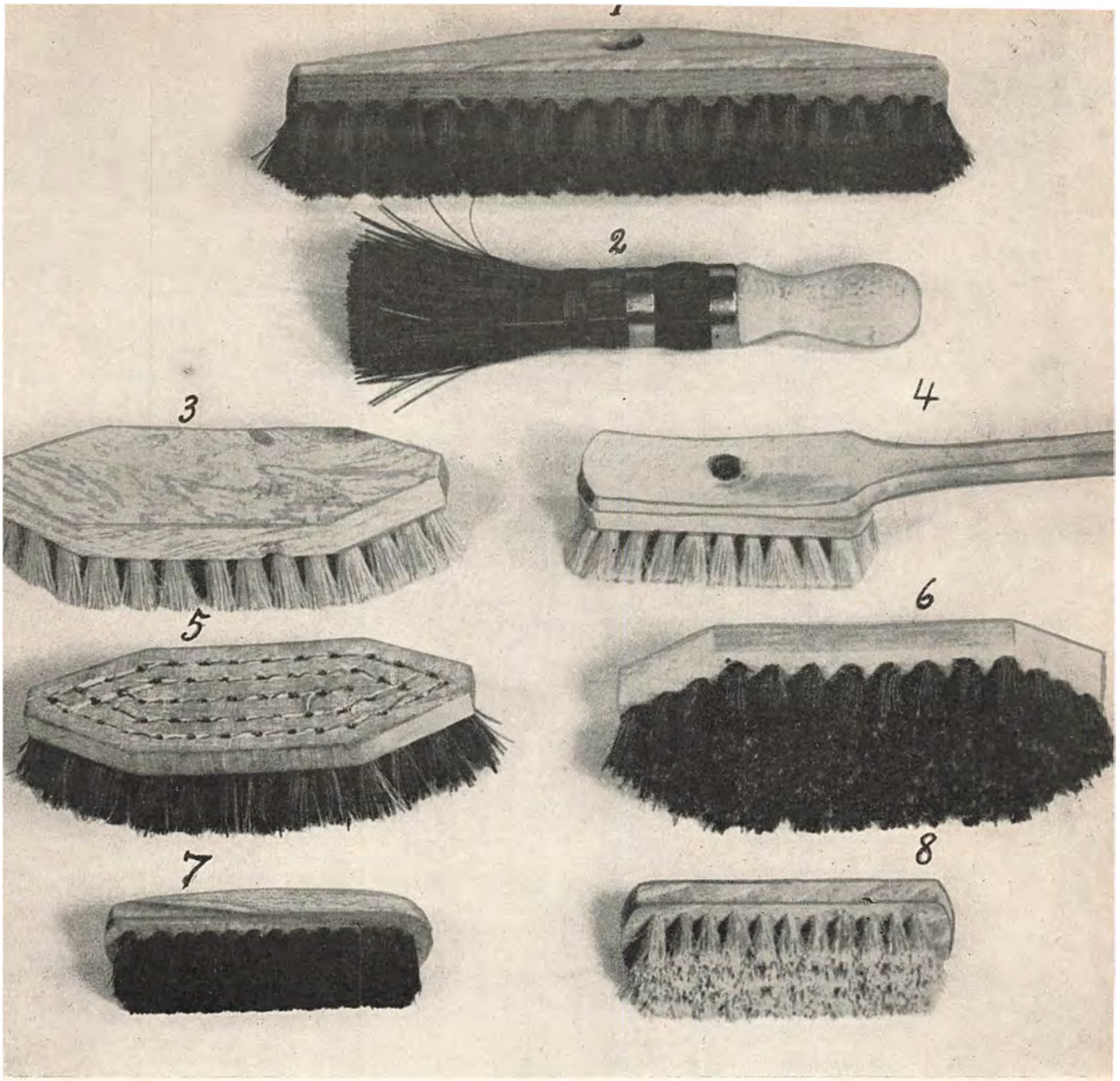
Børstenbindermaterialer.

Trukne Børster er Børster, hvor hvert Børstebundt »bindes« til det gennemhullede Træ (Emnet) med en Metaltraad — eller anden solid Traad. Selve Trækningen ses paa Billedet Side 209, 5, men er som oftest dækket, saa man kun af det delte »Emne« kan af-

Fremstilling af Børster og Koste.



Materialer til Børster og Koste. 1 Risrødder, gullig Farve (Rødderne af forskellige Græsarter). 2 Kokos, brun (Taverne af Kokosnøddens Frugtkød). 3 Agavefibre, næsten hvide (Taverne af forskellige Agavearters Blade). 4 Bassine, en Piassavaart, Farven varierer som i Piassava fra lysebrun til mørkebrun (Karbundter fra forskellige Palmearters Bladskeder). 5 Svinebørster, naturlig Farve, graalig, men bleges ofte hvide eller farves mørke (Haarene fra Svinets Nakke og Ryg).



Forskellige Børster. 1 Gulvskrubbe af Bassine og Agave blandet (trukket). Bemærk den lange Form, der er praktisk til store Gulve. 2 Karskrubbe af Bassine, bundet paa Træhaandtag; bemærk de to solide Jernbaand, der er afgørende for dens Holdbarhed. 3 Blød Skurebørste af Agave (slaaet). 4 Afsæbningsbørste af Agave (trukket). Bemærk: den lille Skrue kan løsnes, og Børsten vendes paa Skaftet, saa den kan slides helt op. 5 Stiv Skurebørste af Bassine og Agave blandet (trukket). 6 Stiv Skurebørste (slaaet eller beget). 7 Neglebørste af Hestehaar (trukket). 8 Neglebørste af Agave (beget).

gøre, om Børsterne er trukne eller ikke (se samme Billede 1, 4 og 7, samt Billedet Side 207, 1, 2 og 3). Børster, der til Stadighed skal anvendes i Forbindelse med Vand, saasom Skurebørster, Neglebørster, Tandbørster o. s. v., er som Regel bedst, naar de er trukne.

Paa »begede Børster« eller »slaaede Børster« er Børstebundterne sat fast med et Bindemiddel eller med en lille Metalbøjle i det hullede — men ikke gennemhullede — Emne. Dette er som Regel ikke delt, som ved de trukne Børster (se Billedet Side 209, 3, 6 og 8 og Billedet Side 207, 4).

Begede og slaaede Børster er betydelig billigere i Indkøb end de trukne og er rigtig udmærkede, f. Eks. til Fodtøjsbørster, Klædebørster, Støvekoste o. lign., der ikke ofte udsættes for Fugtighed.

Indkøb af Børster og Koste.

Indkøbene maa som alle andre Indkøb rette sig efter de forhaandenværende Midler. De bedste Materialer er i nogle — men ikke i alle — Tilfælde de dyreste; det gælder dog mest om at finde de rigtige Materialer til det forskellige Brug.

Hvilke Materialer vælger man?

De mest velegnede Materialer er her anført først.

Rengøringsbørster.

Gulvskrubbe: trukket af Bassine og Agave blandet — Karskrubbe: Bassine eller Piassava — Opvaskebørste: trukket af bløde Børster eller Agave og Haar blandet — Skurebørste: trukket af Bassine og Agave blandet — Bløde Skurebørster: af Agave eller Kokos — Møbelbørste: bløde Børster eller Haar.

Koste.

Gadekoste: Piassava eller Bassine — Støvekoste: begede af bløde Svinebørster eller af Hestehaar, eventuelt Kokos til grovere Brug — Tæppekoste: helst trukket af Risrod.

Pudsebørster.

Børster til Fodtøj o. s. v.: bløde Haar.

Børster til Toiletbrug.

Tandbørste: trukket af stive Svinebørster — Neglebørste: trukket af Svinebørster, Haar eller Agave (meget billig) — Haarbørste: Svinebørster — Klædebørste: af Børster eller Haar — Barberkoste: af Grævlingehaar eller Svinebørster.

KØKKENREDSKABER

Af Konsulent AGNETE LUNDSTEDT.

Det kræver megen Omtanke, og det fordrer megen Tid til Overvejelser, naar man skal købe ind til sit Køkken; thi alt for mange Penge staar paa Spil, hvis man ikke med det samme faar det rigtige.

Hvad skal man forlange af et Køkkenredskab.

Man maa forlange af et Køkkenredskab, at det skal være solidt, nemt at gøre rent, at man ved Hjælp af det hurtigt naar et Resultat, og at man har Brug for det i det daglige Arbejde. Thi saa vil Prisen for et saadant Redskab, selv om den tilsyneladende er ret drabelig, i de fleste Tilfælde staa i rimeligt Forhold til Brugsværdien. Og det vil altid i det lange Løb vise sig, at det kan betale sig at købe de gode Ting, selv om de er ret dyre.

Det kan ofte være en Fristelse at kunne købe billige Køkkenredskaber; men man maa først overbevise sig om, at de duer, og overveje, om man nu ogsaa har Brug for dem.

Thi man har mange Ærgrelser af de Køkkenredskaber, som man kun har Brug for nogle faa Gange om Aaret. For det første er de en død Kapital, praktisk talt, og for det andet fylder de op i de Skabe, man i de fleste Tilfælde har for faa af.

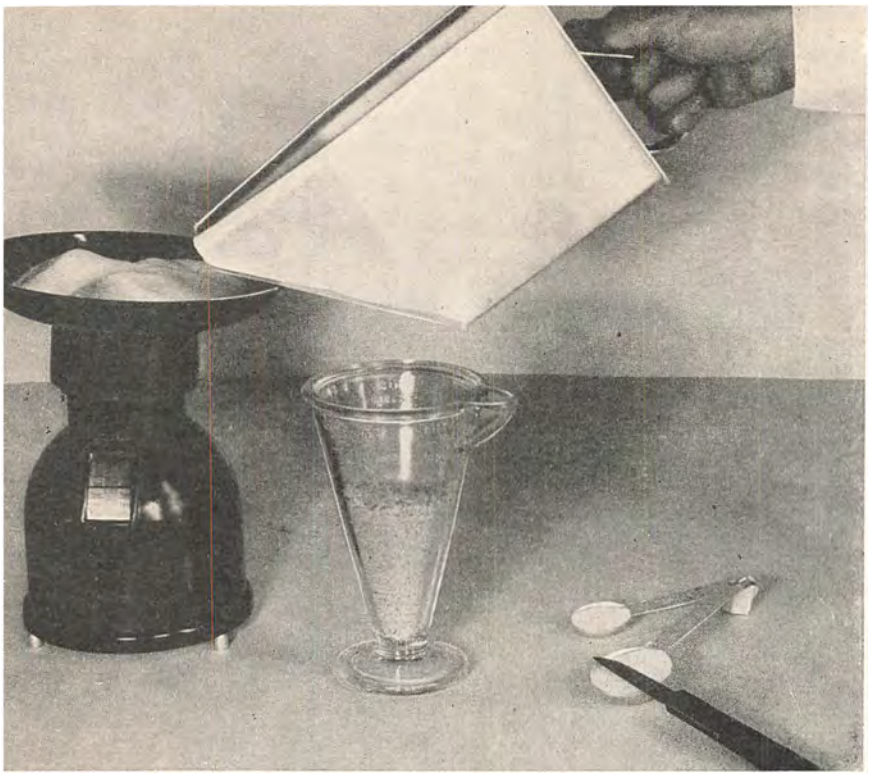
Det kan ligeledes se uhyre besnærende ud for den uerfarne Husmoder, naar hun faar forevist Køkkenredskaber, der tilsyneladende vil kunne spare hende Tid i Køkkenet. Og ofte vil det være meget vanskeligt for hende at skelne mellem godt og ondt eventuelt paa Grund af manglende Fagkundskab.

De holder ikke, hvad de lover.

En Mængde af saadanne tilsyneladende arbejdsbesparende Redskaber holder slet ikke, hvad de lover; de er besværlige at betjene, til man lærer dem at kende, kræver for megen Opvask og kan som oftest erstattes af simple og enkle Køkkenredskaber, som man i Forvejen ejer, og som lige saa hurtigt fører frem til Maalet.

Men at der i de sidste Aar er kommet Ting frem, der hjælper Husmoderen i det daglige Arbejde, skal ikke underkendes, og at hun ved fornuftig Brug af disse og virkelig rationelle Arbejdsmetoder vil slippe lettere over Husarbejdet, er givet.

For at kunne lave god Mad og undgaa dette Skær af Tilfældighed, som præger mange Husmødres Madlavning, er det nødvendigt, at man vejer og maaler alt.



Maaleskeer, Maaleglas og Husholdningsvægten. Bemærk hvorledes Sukkeret let hældes ned paa Vægten fra Aluminiumsskuffen, der hører hjemme i Kolonialhylden.

Den bedste Køkkenvægt er utvivlsomt den med Lodder, men den er meget dyr, og en god Fjervægt er ogsaa at anbefale. De billige Vægte kan ikke veje de smaa Portioner, de bliver alt for hurtigt unøjagtige og er da værre end slet ingen Vægt.

Maaleglas. Maaleskeer. Liter-, ½ Liter-Maal.

Har man faa Penge, maa man derfor nøjes med et Maaleglas og et Sæt Maaleskeer. De er udmærkede til mindre Portioner; de større maa man lade Købmanden afveje.

Ligeledes er et Liter- eller ½ Liter-Maal med Inddeling uundværligt, thi hvad hjælper det at veje alt, naar man undlader at maale Vædsken?

Gryder og Kasseroller.

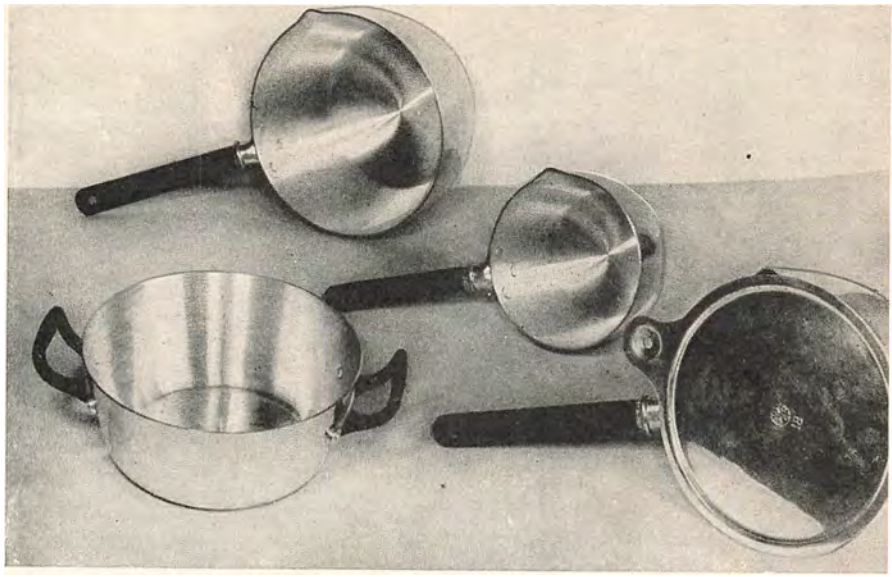
Men lad os se lidt nærmere paa de forskellige Køkkenredskaber og begynde med Gryder og Kasseroller.

For blot 10 Aar siden kendte man i det store og hele mest emaljerede Gryder og Raajernsgryder. Men nu har disse faaet nogle farlige Konkurrenter i Aluminiumsgryder og rustfri Gryder.

Grydens Form.

En Grydes Form skal være praktisk; Bunden maa jævnt afrundes over i Siderne. Den kønne, men upraktiske Façon, hvor Bund og Sider danner en ret Vinkel, er man ved at komme væk fra, naar det drejer sig om Kogekar til Gas. Desuden vil det i mange Tilfælde være klogt at overveje, om man ikke i Stedet for en Gryde med to Ører bør vælge en stor Kasserolle med Skaft; den er mere »handy«. Det kan ikke betale sig at købe de tynde emaljerede Gryder og Kasseroller. Emaljen

Emaljerede Gryder.



Forskellige Former for Aluminiumsgryder og Kasserolle. Læg Mærke til den moderne, flade Laagtype og dets ene Øre, der fortrinligt passer til en Kasserolle med Hank.

vil snart springe af i smaa Stykker, der, naar de kommer i Maden, kan have de alvorligste Følger. De mere sværbundede, emaljerede Gryder fordrer mere Gas til Opvarmning, men behøver, naar de endelig er kommet i Kog, kun ringe Gas til Viderekogning; de er stærke, og Emaljen holder godt.

De rustfri Gryder og Kasseroller er smukke af Udseende og nemme at holde rene og er, naar de er tykbundede, et ret godt Materiale at arbejde med. Men skal man have den svære Kvalitet, er de meget dyre i Anskaffelsen. De er gasbesparende ligesom Aluminium, der ejer en særlig stor Varmeledningsevne. **De rustfri Gryder og Kasseroller.**

Aluminium er, i den svære Kvalitet, et brillant Køkkenværktøj, og den megen Snak om, at det skal være sundhedsfarligt at spise Mad, der er tilberedt i Aluminiumskogekar, er forlængst tilbagevist af en Række fremragende Videnskabsmænd. Det bør tilraades at have en speciel Kartoffelgryde (tyndbundet) af Aluminium. Den kommer nemt og hurtigt i Kog. **Aluminium.**

Raajernsgryden ansaas forhen for en Nødvendighed i en Husholdning, men da de svære Metalgryder og den moderne Emalje udmærket taaler, at en Steg brunes deri, er Raajernsgrydens Anvendelse indskrænket betydeligt. **Raajernsgryden.**

Ligeledes ansaas en Jernpande for det eneste rigtige, men den har nu faaet en farlig Konkurrent i den svære Aluminiumspande, der fordeler Gasblussets Varme jævnt under hele Panden. Baade den emaljerede Pande og den rustfri Pande er ganske gode, men kan næppe maale sig med de to første. **Jernpande. Aluminiumspande. Emaljerede Pande, rustfri Pande.**



Ildfaste Fade, Lergryder og smaa Lercocotter.

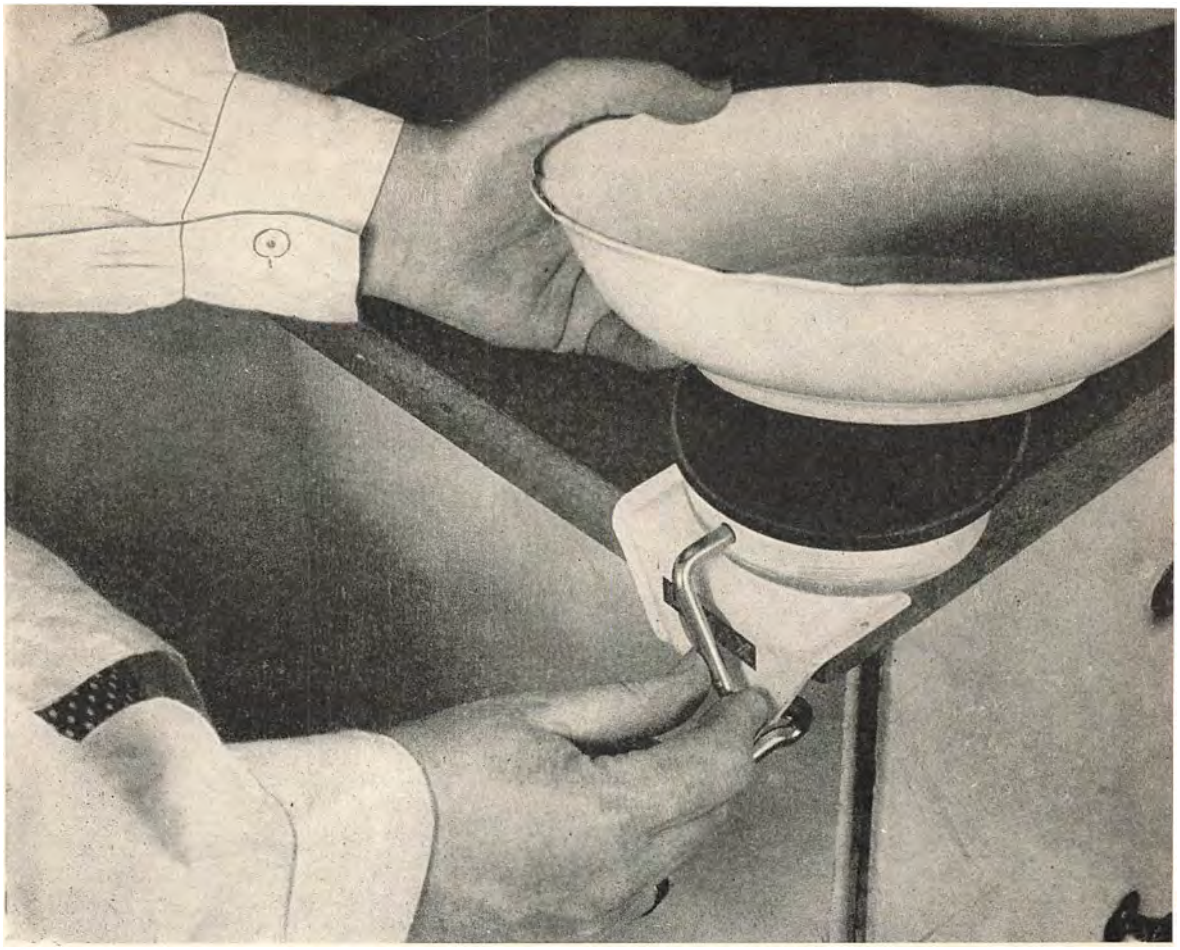
Gryder og Pander til elektriske Apparater.

Dette var Gryder og Pander til Gas; noget anderledes stiller det sig med Gryder og Pander til elektriske Apparater. Her maa man købe Gryder med svær, plandrejet Bund, hvis Tykkelse varierer fra 5 til 10 mm, alt efter Kogekarrets Størrelse. Bundens Diameter skal nøje svare til Kogepladens; er Gryden for lille, gaar megen Varme til Spilde, og er den for stor, tager det længere Tid med Opkogningen. Dette gælder for Normalspændings-Apparater. Lavvolts-Apparater kræver kun Kogekar med plan Bund paa ca. 2 mm's Tykkelse, samme Tykkelse som almindelig svære Kogekar til Gas.

Ligeledes vil en Gryde, hvis Bund er bulet, konkav eller konveks, være uøkonomisk i Brug, da den fordrer langt mere Varme til Opvarmning end den Gryde, der slutter tæt til Kogepladen.

Laag. Flad Laagtype.

For alle Gryders Vedkommende gælder det selvfølgeligt, at der hører Laag til; den moderne flade Laagtype med et



Fadholderen, der fastholder Fadet til Bordet, er en god Opfindelse.

Øre er god, da man kan holde andre Gryder og Fade varme derpaa.

Inden vi forlader Potter og Pander maa her nævnes den ildfaste Lergryde, et højt besunget og i enkelte Kredse meget værdsat Stykke Køkkenværktøj. **Ildfast Lergryde.**

Den taaler ligesom de ildfaste Glasforme at sættes paa Asbestplade eller Traadrist over et Gasblus og kan direkte herfra sættes paa Bordet. Grundet paa at disse Gryder kun taaler svag Varme for ikke at revne, skruer man langt ned for Blusset, naar man færdigkoger Maden heri; det forklarer maaske noget, at Maden efter Sigende faar en særlig god Smag. De har dog, grundet paa at de er ret dyre, og at de let gaar itu, haft vanskeligt ved at vinde Udbredelse i det brede Befolkningslag. Maaske vil de mo- **Ildfaste Glasforme.** **Ragoutfade af Aluminium eller rustfrit Staal.**

derne Ragoutfade af Aluminium eller rustfrit Staal, der taaler direkte Varme, have en større Fremtid for sig.

Gasbageform.

Hvis man af økonomiske Grunde undlader at købe en Ovn, bør man anskaffe sig en Gasbageform, der, grundet paa sin store Anvendelighed — Kager, Brød, Gratiner, Leverpostej etc. — ofte kan gøre det ud for en Gasovn. Og behøver man ikke at se saa nøje paa Pengene, vil det være rart at have begge Dele.

Sætskaale.

De moderne Sætskaale findes i mange smukke Udførelser, og det skaber en vis Orden i Køkkenet, at alle Skaale er ens. Skaalene maa have samme Façon som Gryder, d. v. s. at Sider og Bund gaar jævnt over i hinanden.

Lerfade.

Sætskaalene skal helst suppleres op med et eller to Lerfade med god Glasur, de bedste har en Tud, saa man nemt kan hælde

Fadholder.

af dem. — Der findes i Handelen en Fadholder; den fastskrues paa Bordet, og ved Hjælp af en Gummiskive suges Fadet fast, saaledes at man, naar Fadet er sat herpaa, kan benytte begge Hænder ved Røring; den kan være til stor Nytte.

Kødmaskine.

Hvorvidt en Kødmaskine skal være fortinnet eller emaljeret er en Smagssag. Dog maa dertil siges, at bruger man ogsaa sin Kødmaskine til at male Frugt i, er det bedst med den emaljerede Maskine, da den anden angribes af Frugtsyren. — Mange Husmødre mishandler deres Kødmaskine, idet de bl. a. ogsaa bruger den til at passere tørt Brød igennem til Rasp. Det spolerer Kniven, saa den hurtig bliver sløv. En Maskine, der er

Snittebønnemaskine m. m.

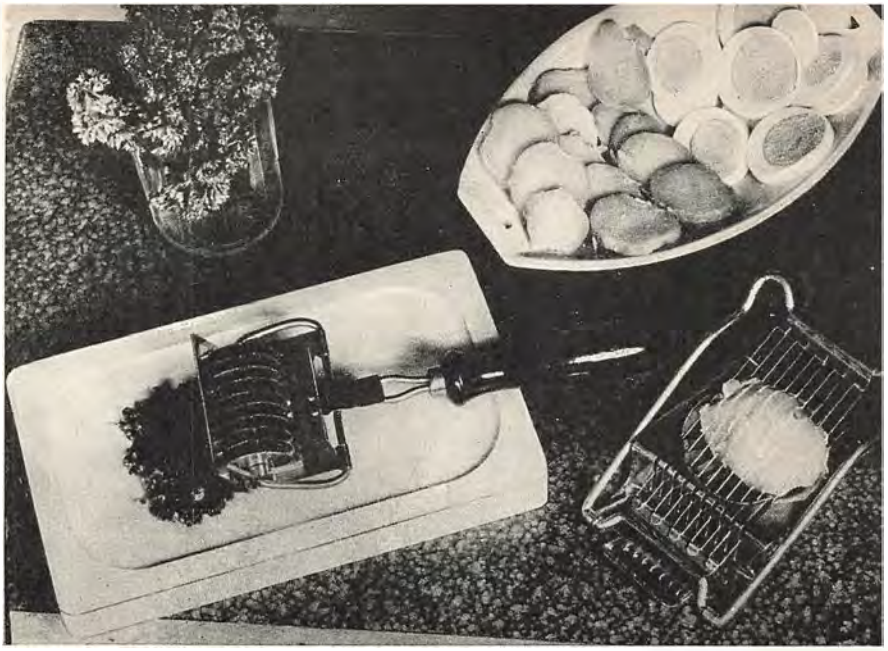
meget tidsbesparende i de store Husholdninger, er en Snittebønnemaskine. De saa meget opreklamerede Æble- og Kartoffelskrællemaskiner er i hvert Tilfælde i private Husholdninger af omdisputabel Værdi. Ligeledes de mere eller mindre indviklede Maskiner til Mayonnaiserøring, Løghakning og Rivning af Peberrod.

Persillehakker.

En Undtagelse herfra danner den lille nemme Persillehakker, der virkelig er let at haandtere, og som sparer Tid.

Kage- og Brødforme. Springformen.

Blandt mange forskellige Kage- og Brødforme, der er i Handelen baade af Blik og Aluminium, bør nævnes Springformen, der bestaar af en løs Bund og en Kant, der kan løsnes og spændes om Bunden ved Hjælp af en Lukkemekanisme. Den



Den tidsbesparende Persillehakker paa det lille Træbræt med ophøjet Kant. Æggeskæreren, der ogsaa benyttes til f. Eks. kogte Kartofler.

er let at rengøre og overflødiggør, at man vender en Kage eller et Brød ud af Formen.

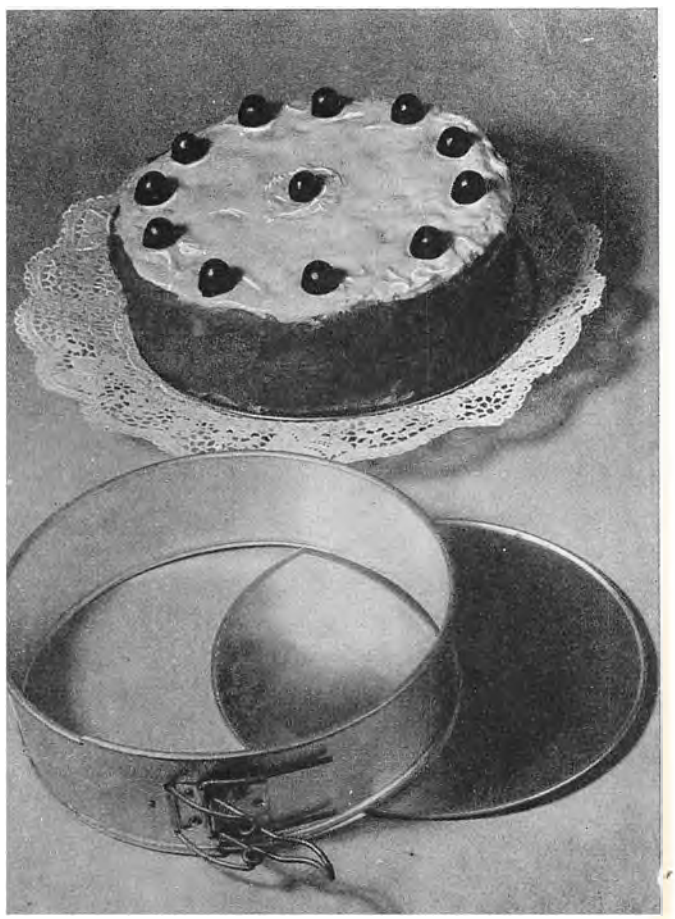
Der er i de senere Aar kommet mange smukke Træbrætter i Handelen. Særlig gode er de cellulosebehandlede Træbrætter, hvor Porerne i Træet er mættet, saaledes at de nemt gøres rene, idet hverken Fedt eller Kødsaft trænger ned i dem og sætter Mærker. — Godt er det at have en teknisk Flise eller et Fajancebræt til at udskære Kød paa. Apropos Kød, saa er der til Afløser af den gamle Træ-Kødhammer, der ofte tabte Hovedet, kommet en Metal-Kødhammer i Handelen, der har en fortræffelig Façon, idet Skaft og Hoved er konstrueret i eet Stykke.

Teknisk Flise. Fajancebræt.

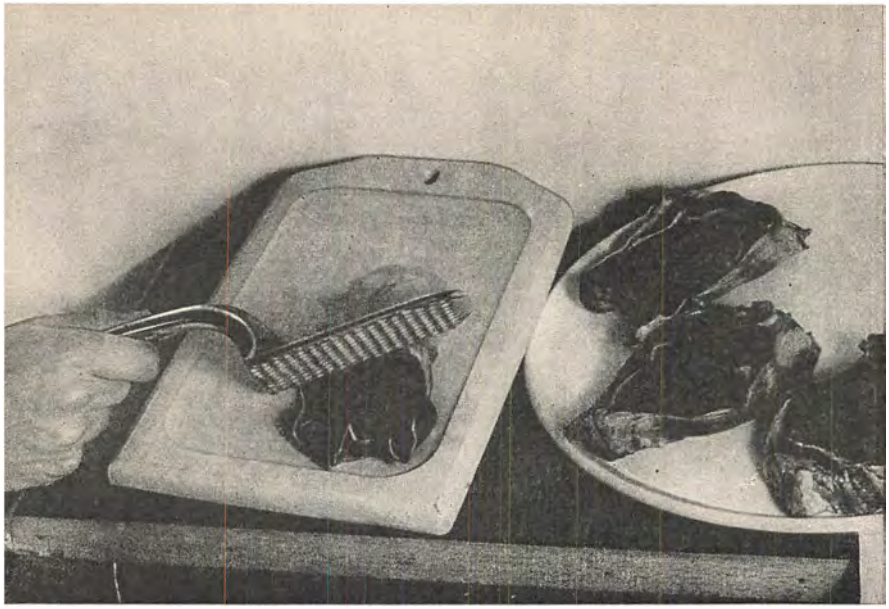
Metal-Kødhammer.

Der findes mange Typer paa Sigter. Først maa nævnes en Hulsigte, ogsaa kaldet et Dørslag, der baade findes

Sigter. Hulsigte.



Den praktiske Springform; naar Kagen er færdigbagt heri, løsnes Kanten og aftages. Kagen afkøles og pyntes paa Formens Bund og sættes paa et Fad.



Metalkødhammeren. Bemærk at Kødet, efterhaanden som det er banket, lægges paa et Porcelænsfad; forbliver det paa Træbrættet, trænger Kødsaften ned heri.

emaljeret, i rustfri Staal og i Aluminium. Dernæst Træsigter med baade Metalbund og med Haardugsbund; disse sidstnævnte er ikke ret stærke, og bruger man dem til at passere igennem, er de snart ødelagte.

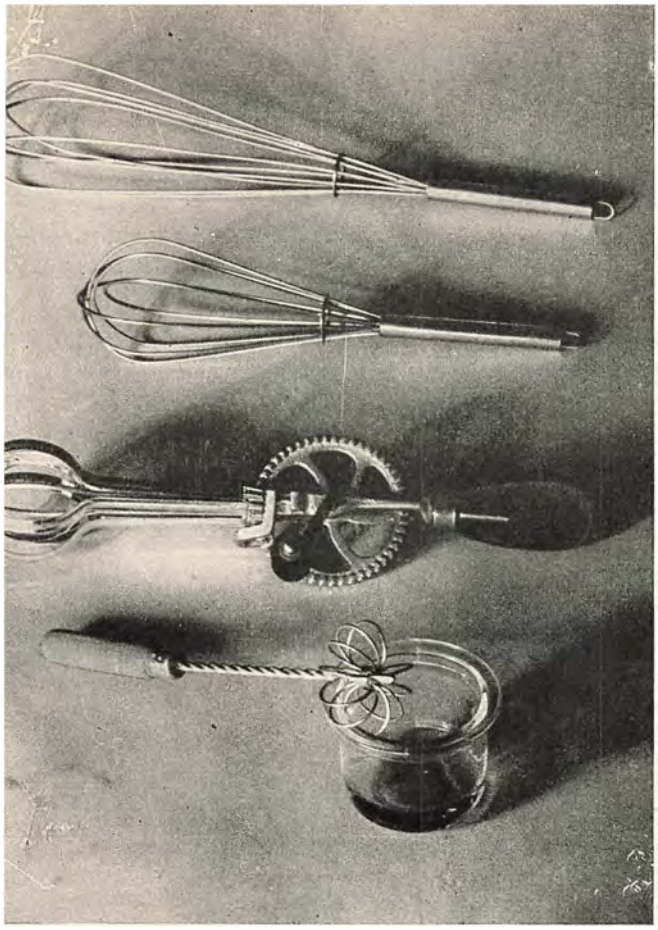
Metalsigter. Metalsigter med løs Bund i 3 forskellige Finheder er meget praktiske, og endelig findes de saakaldte Passérsigter af Metal ogsaa i forskellige Finhedsgrader.

Passérsigten. Passérsigten med Haandtaget, der drejer en Trævalse og en Skraber rundt i Sigten, og som kan paasættes enhver Gryde eller Fad, er meget tidsbesparende og næsten uundværlig for Husmoderen med den større Husholdning og det dermed store Forbrug af Frugt- og Grønsagspuré.

Piskeris. Et Piskeris er for den moderne Husmoder, hvad en Træske var for den gammeldags.



Passérsigten, der kan sættes paa en Gryde eller et Lerfad. Derunder det uundværlige Raakostjern, Metalrivejernet og den rustfri Agurke-, Gulerods- og Radise-Skærer.



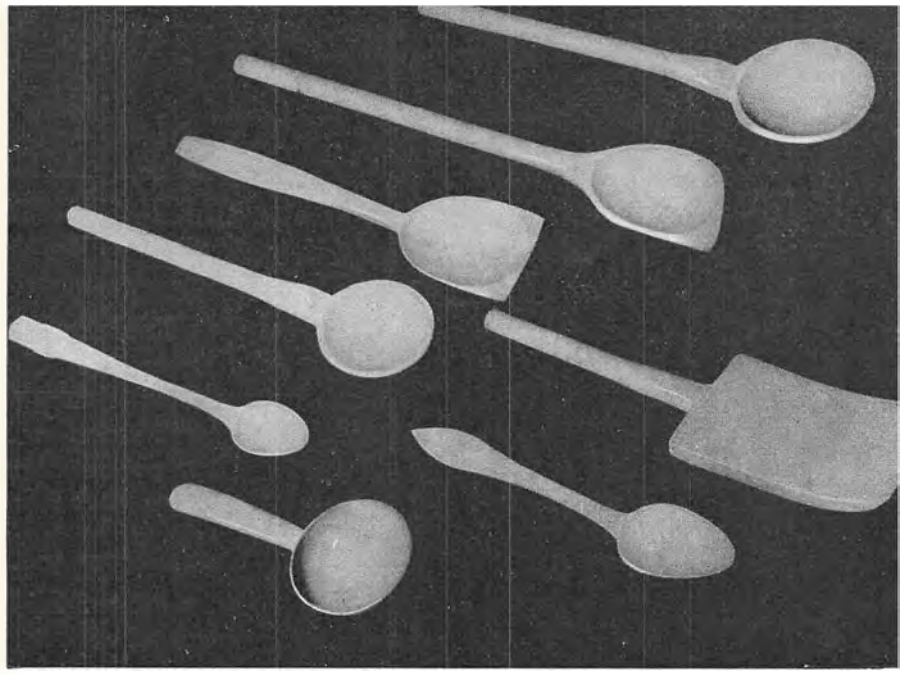
Forskellige Former for gode, tidsbesparende Piskeris. Det mindste nederste Piskeris kan piske f. Eks. en Æggehvide stiv i en Kop.

Ikke at jeg dermed mener, at et Piskeris kan overtage alle Træskeens Funktioner, selvom det kan det i mange Tilfælde og paa en saadan Maade, at Husmoderen sparer megen Tid. Der gaar dog saa megen Slid af et Piskeris, at det ikke kan betale sig at købe de billige, der altfor hurtigt gaar i Stykker. — Med en saakaldt Hjulpisker kan man paa et Øjeblik faa Æggehvide og Flødeskum stift. **Hjulpisker.**

Baade flade og runde

Andre Former for Piskeris — det flade, der ligger nærmest, er godt til at røre i Saucen med, naar man hælder Jævning paa Panden. Bemærk det moderne Gasapparat, Gastænderen, den svære Aluminiumspande og den praktiske lille Saucesigte.





Træskeer til forskelligt Brug. Læg Mærke til de to Træskeer med den lige og den skraat afskaarne nederste Kant.

Flade og runde Piskeris.

Piskeris er gode til hvert sit Brug. De meget svære Piskeris er fortrinlige til Kagerøring og overflødiggør den lange Røretid, idet Piskeriset meget hurtigere slaar Luft i Dejgen end en Træske. Mayonnaise af en Portion paa 2½ dl Olie vil man kunne røre paa et Par Minutter med et Piskeris, hvilket umuligt kan lade sig gøre med en Ske. Ligeledes bør Piskeris foretrækkes til Røring af Jævning, hurtig Afbagning etc., kort sagt, et Piskeris er uundværligt.

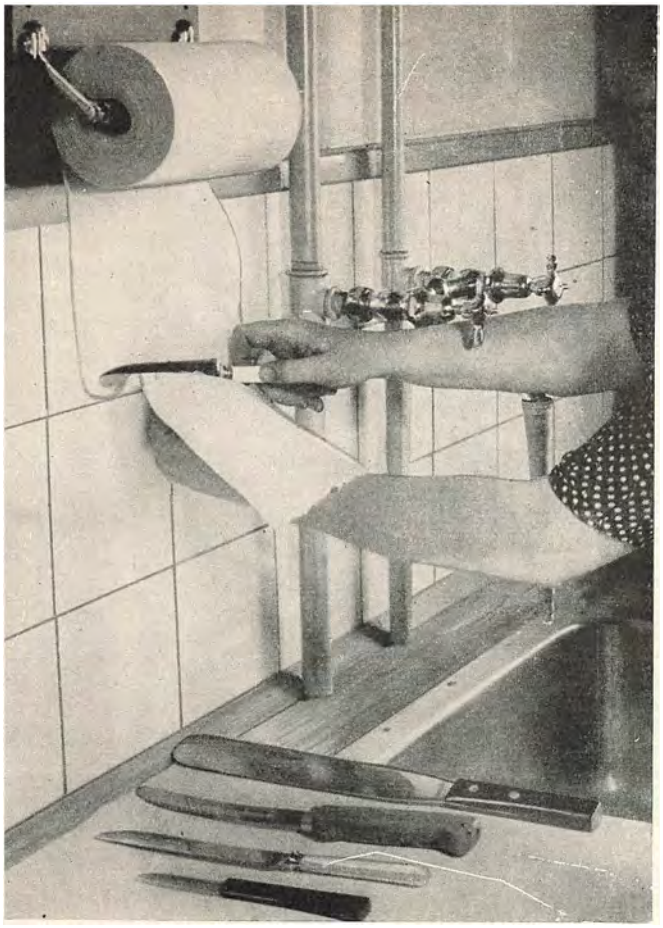
Træskeer.

Der findes mange Former for Træskeer, som bruges paa forskellig Maade. Skal en Træske bruges f. Eks. til at røre i en Gryde med, hvor det gælder om, at den skraber godt fra Bunden, er det bedst, om den forneden er skaaret lige af (se Billedet), den vil da være mest hensigtsmæssig.

Træskeer bliver ved Brug mørke, men vilde holde den lyse Farve langt bedre, hvis Husmødrene tog den op af Maden og lagde den paa en Tallerken, mens Maden kogte, i Stedet for som man ofte ser, at Træskeen koger med i Maden.

Dejgskraber.

En Dejgskraber fjerner nemt og fuldstændig alle Mad- og Dejgrester fra Gryder og Skaale, hvorved Opvasken lettes, og ingen Mad gaar til Spilde.



Husholdningsrullen, der sparer megen Opvask. Herunder forskellige Former for Knive, bl. a. Brødsaven med den takkede Kant.

Kokkenskeer og Gafler.

Køkkenskeer og Gafler af rustfrit Staal er selvfølgelig de bedste, men er ret dyre i Anskaffelsen og kan derfor godt købes af billigere Materiale, f. Eks. Alpakametal.

Knive.

Efter at man har faaet Knive af rustfrit Staal, er man blevet befriet for den evindelige Knivpudsning. De smaa Skrælleknive i rustfrit Staal er udmærkede, og Frugt bliver ikke mørk, naar man skræller hermed. En virkelig god Forskærerkniv, som man strengt holder paa kun bliver brugt hertil, kan virkelig være af økonomisk Betydning, idet meget, baade Kød og Paalæg, gaar i Smuler, naar det bliver skaaret med en sløv Kniv. De moderne Brødsave og Tomatknive med den takkede Æg er fortrinlige og burde, hvis Økonomien tillader det, findes i enhver Husholdning; ligeledes en Kartoffelskræller.

Brødsave. Tomatknive.

Kartoffelskræller.

Husholdningsrulle.

En Ting det her vil være paa sin Plads at nævne er en Husholdningsrulle (se Billedet). Ved først at aftørre Knive og lignende i Papir herfra, spares meget paa Opvask og Karklude.

Hjørnerist.

Endelig maa lige omtales den moderne Hjørnerist (se Billedet), som man daarligt kan undvære, navnlig naar man bor i Huse med Nedstyrtningsskakt, hvor Køkkenaffaldet ikke maa være for vaadt, eller hvor man bruger Indlæg af Papir i Skraldespanden. Hjørneristen stilles i Vasken, naar man skræller Urter, gør Fisk i Stand etc., og gennem Huller i dens Bund vil al Væden fra Affaldet løbe væk i Vasken, og man kan da efter nogen Tids



Kartoffelskrælleren, der skræller tyndt. Hjørneristen, der er genr.emhullet, og hvorfra al Væde fra Køkkenaffaldet løber ned i Vasken, saaledes at Affaldet kan pakkes ind og kastes i Affaldsskakten eller Skraldespanden.

Forløb tage det forholdsvis tørre Affald op og hælde det direkte fra Hjørneristen ned i Affaldspose eller Spand.

Melsigte. Endnu er ikke omtalt det særlige Bageudstyr. En Melsigte, specielt konstrueret til det samme, er god, men næppe uundværlig, thi en almindelig Hulsigte kan godt bruges.

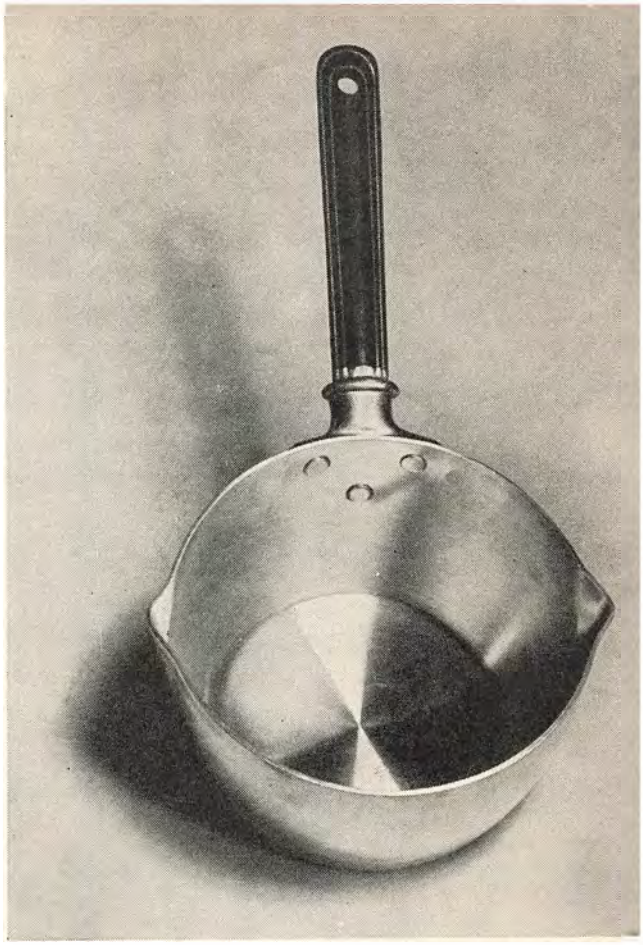
Pensel. En lille Gryde til at smelte Margarinen i samt en Pensel til at smøre Plader med og en Bagepensel til at pensle Brødet med er derimod ret nødvendig. Et Sæt Kolonneforme til at stikke Kager ud med er meget praktisk og kan erstatte diverse Udstiksforme.

Kolonneforme.

Melbørste. Melbørsten til at feje overflødigt Mel af Bord og Dejg er god, og saa mangler kun en Kagerulle samt en Bagerist til at lægge det nybagte Brød paa, saa der kan komme Luft til det fra alle Sider, at det ikke skal blive fugtigt paa Undersiden. —

Kagerulle. Bagerist.

Syltekrukker og Glas. Ved Anskaffelsen af Syltetøjskrukker og Glas maa man huske paa, at Syltetøj og Marmelade holder sig bedre, naar det bliver



Kasserolle med Skaft og to Tude. — Bemærk det praktiske i, at man kan hælde af Kasserollen, hvad enten man holder den i venstre eller højre Haand.

delt ud i mindre Krukker og Glas, end hvis man kommer det hele i en stor Krukke. — Det, at man til Stadighed fjerner Papiret af den store Krukke og tager Syltetøjet og eventuelt hælder tilbage i Krukken igen, gør, at det let gaar i Gæring. De mindre Portioner faar man hurtigere spist op. Derfor kan det i mange Tilfælde bedre betale sig at købe flere smaa Krukker eller Glas end enkelte store. Stenkrukkerne skal naturligvis være glasserede. — Henkogningsglassene skal være hensigtsmæssige i Façon, d. v. s. lette at rengøre og lette at hælde af, naar man skal servere det henkogte. Derfor vil de lige Glas eller de koniske uden Indsnævring være de bedste, og er det muligt at finde en Form, hvor



baade Glaslaag og Ringe svarer baade til ½ l — 1 l — 1½ l Glas o. s. v., saa er det selvfølgelig det bedste.

Tilbage bliver nu kun at tage Stilling til, hvor lidt man kan nøjes med, naar man skal stifte Bo og indkøbe Køkkenredskaber. Der vil altid være mange, der er saa nøjsomme, saa de klarer sig med

Henkogningsglas af forskellige Typer og Størrelser.

utrolig lidt, og andre, der, selv om de synes, de er sparsommelige, kræver utrolig meget. Vi vil forsøge at opstille en Indkøbsliste paa et Køkkenudstyr, som en almindelig Husmoder kan være tilfreds med.

Hensigtsmæssig Indkøbsliste for Køkkenudstyr.

Til at begynde med.

1 Gasbageform; 2 Gasapparater; 1 Stegegryde; 2 Gryder, en større og en mindre med Laag; 2 Kasseroller, en større og en mindre med Laag; 1 svær Stegepande; 1 Randform; 1 Vandkedel; 1 Kaffekande; 1 Lertepotte; 1 Lerfad; 3 Lerskaale; 1 Spækkebræt; 1 Citronpresser; 2 stærke Piskeris (1 fladt og 1 rundt); 1 Tomatkniv; 1 Kartoffelskræller; 1 Urtekniv; 1 Forskærerkniv; 1 Paletkniv; 1 Køkkengaffel; 3 Træskeer; 1 Dejgskraber; 1 Raakostjern; 1 Hulsigte; 1 Liter-Maal; 1 Maaleglas; 1 Sæt Maaleskeer; 1 Asbestplade (Brødristning); 2 Opvaskebaljer; 1 Gummiopvaskemaatte.

Anskaffer man en Ovn, maa yderligere tilføjes: 2 Kageforme (1 aflang og 1 Springform); 1 Kagerulle; 1 Bagepensel.

TEKNIK I HJEMMET

TEKNIK I HJEMMET

De fleste Husmødre synes ikke om Ordet Teknik — det lyder for teoretisk; og dog tager vi alle gerne imod den hjælpende Haand, som Teknikken rækker os i det daglige Arbejde. Det er den, vi kan takke for de væsenligste Hjælpemidler, Husmoderen i de sidste Decennier har faaet inden for Hjemmets Rammer.

Gassen er vi efterhaanden ved at være blaseret over for — men Husmoderen, der har staaet over det varme, gammeldags Komfur, paaskønner dog Gassen som et vidunderligt Hjælpemiddel, selv om Elektriciteten baade som Lys-, Varme- og Energikilde vel nok byder Husmoderen endnu flere Muligheder for Arbejdslettelse. Tænk blot paa det elektriske Strygejern og Støvsugeren, for slet ikke at tale om Køleskabet og den elektriske Vaskemaskine.

Alle disse tekniske Hjælpemidler, som Husmoderen ofte er ængstelig for at gaa i Lag med, omtales ganske kort i dette Afsnit, ligesom der gives en kort Oversigt over den rigtige Metode til Ventilering og Opvarmning af Hjemmet.

Ogsaa de gamle Petroleumsapparater er taget med for Fuldstændighedens Skyld, — de anvendes stadig selvom de ikke gør Fordring paa at tilhøre den moderne Teknik.



REGLER FOR BRUGEN AF GAS I HUSHOLDNINGEN

Af Overassistent i Københavns Belysningsvæsen ELLEN MATHIESEN.

Brug Gasapparatet rigtigt.

1. Sæt aldrig Kogekar med fugtig Bund paa Gasapparatet, det foraarsager Gasspild, da Varmen først skal fjerne Fugtigheden, inden den kan virke paa selve Kogekarret.
2. Tænd aldrig Gassen, før Kogekarret staar paa Apparatet.
3. Lad aldrig Gasflammen slikke uden for Kogekarrets Bund, det vil være Gasspild.
4. Skru Blussene stærkt ned, saa snart Kogekarrets Indhold koger; Indholdet skal nemlig nu kun holdes i Kog, hvilket ikke kræver saa stærkt et Blus som at bringe det i Kog. Kød og Grønsager bliver som bekendt ogsaa mere velsmagende ved at koge ved svag Varme.
5. Dæk altid Kogekarret, naar Indholdet tillader det, med et tætsluttende Laag, derved kan spares 10—12 pCt. af Gasforbruget.
6. Sluk straks en Flamme, der er slaaet tilbage og brænder ved Dysen. Dysen er den frie Aabning, hvorigennem Gassen strømmer ud i Brænderen. Aarsagen til Tilbageslaget er urigtig Lufttilførsel til Brænderen. Lufttilførselsaabningen kan være for stor eller Dysehullet delvis forstoppet af Snavs, Fedt eller lign. I første Tilfælde stiller man paa Luftreguleringen til mindre Aabning, i sidste renser man forsigtigt Dysehullet. Hvis Flammen slaar tilbage, naar den tændes første Gang om Morgenen, kan Grunden være Luft, der har samlet sig i Brænderen i Nattens Løb. I saa Tilfælde slukkes Blusset; Hanen aabnes igen, man lader lidt Gas strømme ud og tænder atter Gasapparatet. Endelig kan

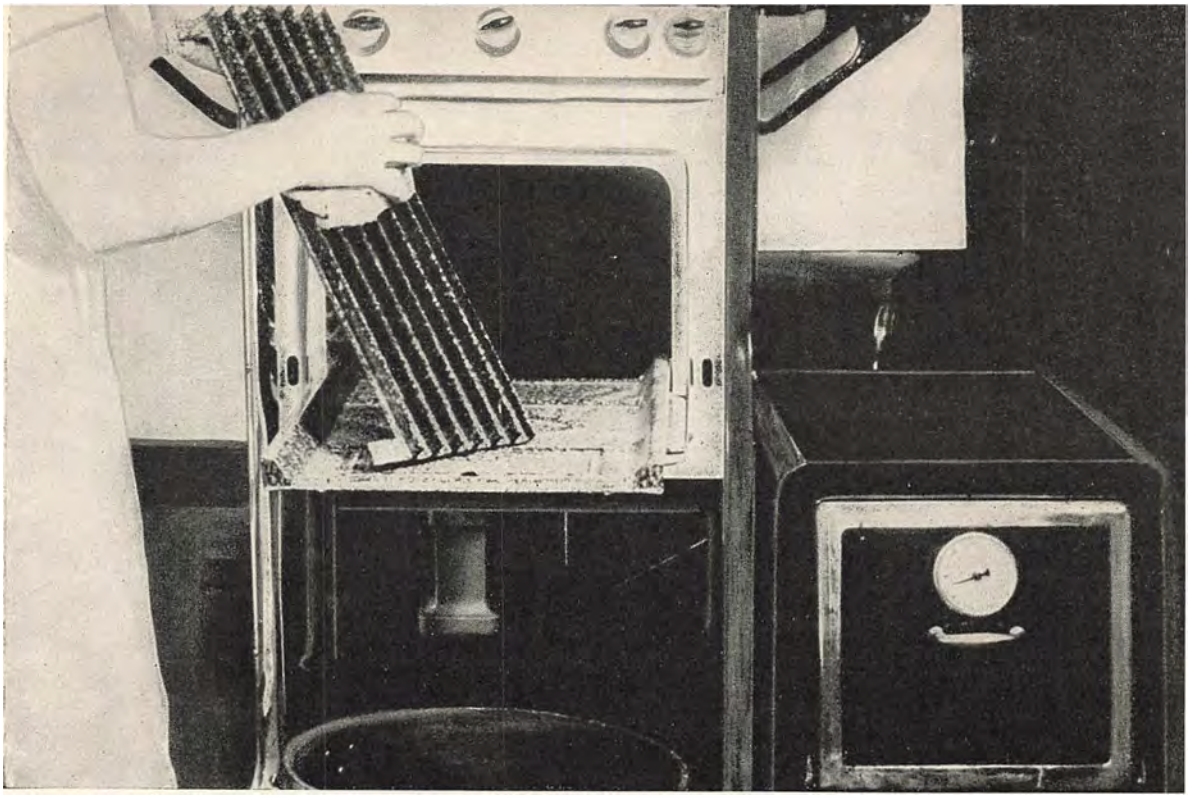


Velkonstruerede Gasapparater, der opfylder moderne Krav.

Flammen ogsaa slaa tilbage, dersom man efter Rensningen af Apparatet har anbragt de løse Dele skævt paa Brænderen.

7. Den rigtigt brændende Gasflamme skal vise en blaa-grøn, skarpt aftegnet Kærne med blaaviolet Flammespids. Er Flammen slap og flakkende med gullig Spids, uden udpræget Kærne, suger Gassen for lidt Luft med sig ind i Brænderen. En saadan Flamme soder og lugter. Som Regel er Aarsagen, at Brænderen er forurenet.
8. Dysen renses, f. Eks. med en tilspidset Tændstik. Der maa ikke bruges Metalgenstande, da man derved risikerer at udvide Dysehullet. Brænderen renses for eventuelle Madrester med en Staalbørste eller ved forsigtig Afvaskning i Sodavand; i det sidste Tilfælde bør Brænderen straks tørres, ved at man tænder Gasapparatet en kort Tid.
9. I Tilfælde, hvor man ikke kan faa Gasapparatet til at fungere tilfredsstillende ved Iagttagelse af de nævnte simple Regler, bør man henvende sig til en Fagmand.

Gasforbruget for en Familie paa 3—4 Personer er ca. 100 m^3



Rillerne kan tages ud af Ovnen under Rengøringen. Bemærk Termometret paa den sorte Ovn.

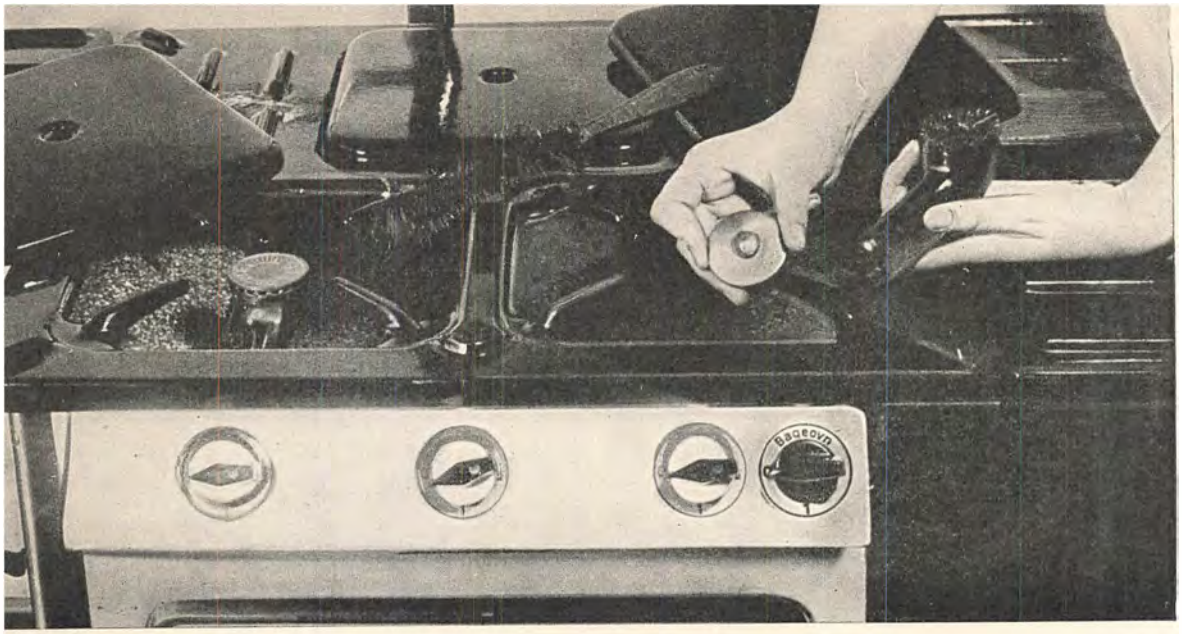
pr. Kvartal; er der varmt Vand installeret, nedsættes Gasforbruget med ca. 20 m^3.

Gasovn.

Køb ikke de gammeldags Gasovne med fast Brænder; de har den Ulempe, at Overblusset let slukkes, naar der danner sig Dampe i Ovnen. Naar Dampen trækker bort, kan det tænde sig selv igen med et eksplosionsagtigt Knald.

De mest anbefalelsesværdige Ovne er konstrueret med bevægelige Brændere. Man kan i disse Ovne dreje Brænderen efter Ønske og derved indstille Varmefordelingen. Indstilling til ens Over- og Undervarme (med Blussene vendt indad i Ovnen) anvendes til Bagning; overvejende Overvarme (med Blussene vendt lodret) anvendes til Grillstegning.

Enhver Gasovn burde være forsynet med Termometer, da dette i høj Grad forøger Nøjagtigheden og derved letter Husmoderen Arbejdet. Gasforbruget paa fuldt Blus er for de gammeldags Ovne ca. 1 m^3 (1000 Liter) i Timen og for de nye ca. 7—800 Liter i Timen.



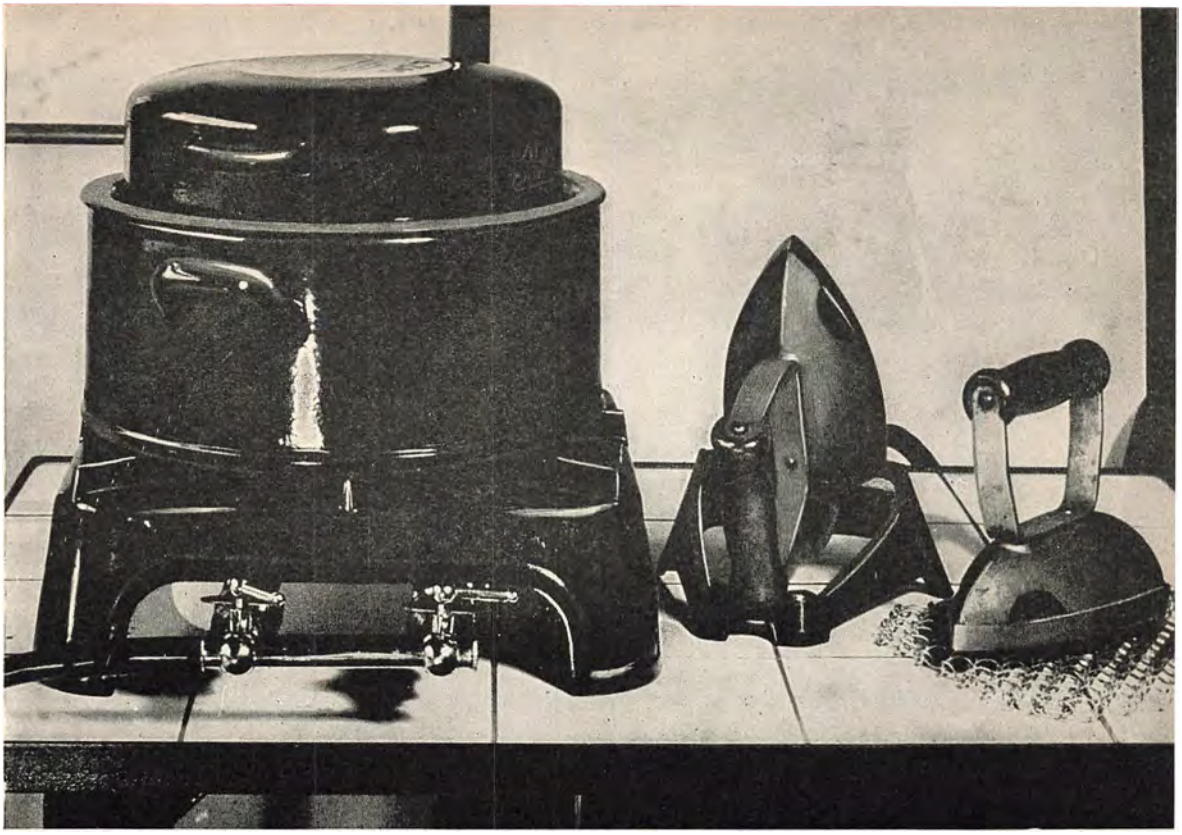
Gaskomfurer har bl. a. den Fordel, at de forbindes direkte med Gasledningen, saa Gasslangerne undgaas. Denne Konstruktion er særlig let at rense.

Rensning af Gasovnen.

Hver Gang man er færdig med at bruge Ovnen, bør den aftørres indvendig med Papir, medens den endnu er lunken, derved opsuges Fedtet. Dersom Ovnen er emaljeret indvendig, hvilket er det bedste, skal den vaskes med Sæbevand tilsat lidt Soda; aldrig Skurepulver, der sliber Emaljen ru. Rens Brænderne med en Staalbørste, naar de er snavsede, eller rens hvert Hul f. Eks. med en tilspidset Tændstik. Husk, aldrig at bore Hullerne i Brændrørene op, det forrykker Forholdet imellem Dysen og Brændehullernes Diametre.

Gaskomfuret.

Saafremt Økonomien tillader det, foretrækkes Komfur (se paa Billedet) fremfor løse Apparater og Ovn. Komfuret har den Fordel, at det har fast direkte Forbindelse med Gasledningen; dette udelukker den ubehagelige Gaslugt, som ofte fremkommer ved Brugen af Gasapparater og Ovne med Gasslanger. Desuden er et Gaskomfur yderst nemt at rense, idet, som man ser paa Billedet, Brænderne let kan skilles ad. Ethvert Gaskomfur er forsynet med en Spildebakke, som kan trækkes ud og renses. I en Del Ovne kan Rillerne, der bærer Pladerne, tages ud; dette saavel som de afrundede Hjørner vil lette Rengøringen betydeligt (se paa Billedet). Komfurets Overflade, Spildebakken og Ovnen renses i Sæbevand og skylles efter med lunkent Vand. Af og til kan den emaljerede Overflade blankes med en ulden Klud med et Par Draaber Linolie.



Til venstre »Vidundergryden«, d: denne har ens Varmefordeling og bruges med nedskruet Blus til at koge Grønsager i Smør og lave Bernaice-Sauce o. l. uden Vandbad. Til højre Gasstrygejern med Specialapparat.

Gasstrygejern er hurtige at opvarme, økonomiske i Brug og giver ringe Brandfare. Ved Strygningen undgaar man desuden Ledningen til Strygejernet (se paa Billedet). Til det særlige Gasapparat, som ses paa Billedet, hører to Strygejern, af hvilke det ene opvarmes paa Apparatet, medens det andet er i Brug. **Gasstrygejern.**

Gasvarmeovn kan benyttes uden Aftræk. Forbruget er ca. 500 Liter Gas pr. Time (se Billedet paa næste Side). Ovnen er forsynet med en Ringbrænder, der brænder med lysende Flamme. Brænderen er udtagelig og derfor let at rense. Foruden at Ovnen kan opvarme et Køkken eller lignende. kan der paasættes en Kedel Vand eller en Gryde. Gasslangen, som benyttes til Ovnen, maa højst være 1,5 Meter og maa aldrig føres over et Dørtrin eller gennem Mur- eller Trævæg. Køkkenet skal være forsynet med en Trækrude af Hensyn til Ventilationen. **Gasvarmeovn.**

En Gassol kan ogsaa benyttes uden Aftræk. Forbruget afhænger af Størrelsen. **Gassol.**



To Typer paa Gasvarmeovne. Til venstre en Ringbrænder, der varmer omtrent som en Petroleumsovn, til højre en »Gassol« — en typisk Straaleovn.

Gasblusset opvarmer en Kegle af Chamotteler, der er anbragt i Brændpunktet af en parabolsk Reflektor. Varmestraalerne kastes derved ud i Rummet. Det er af Vigtighed at holde Reflektorens indvendige blanke Overflade vel poleret.

De moderne Typer paa Gasbadeovne er driftsklare paa alle Aarstider, i Modsætning til Ovne, der er i Forbindelse med Centralvarmeanlæg. De er økonomiske i Brug. Et Karbads Forbrug er ca. 1100 Liter Gas, et Brusebads ca. 3—400 Liter. Moderne Ovne er nemme at betjene, naar man nøje følger Brugsanvisningen. Husk altid først at tænde Tændblusset.

Gassen som Aarsag til Forgiftning omtales i et senere Afsnit.

REGLER FOR BRUGEN AF ELEKTRICITET I HUSHOLDNINGEN

Af Overassistent i Københavns Belysningsvæsen ELLEN MATHIESEN.

Brug de elektriske Apparater rigtigt.

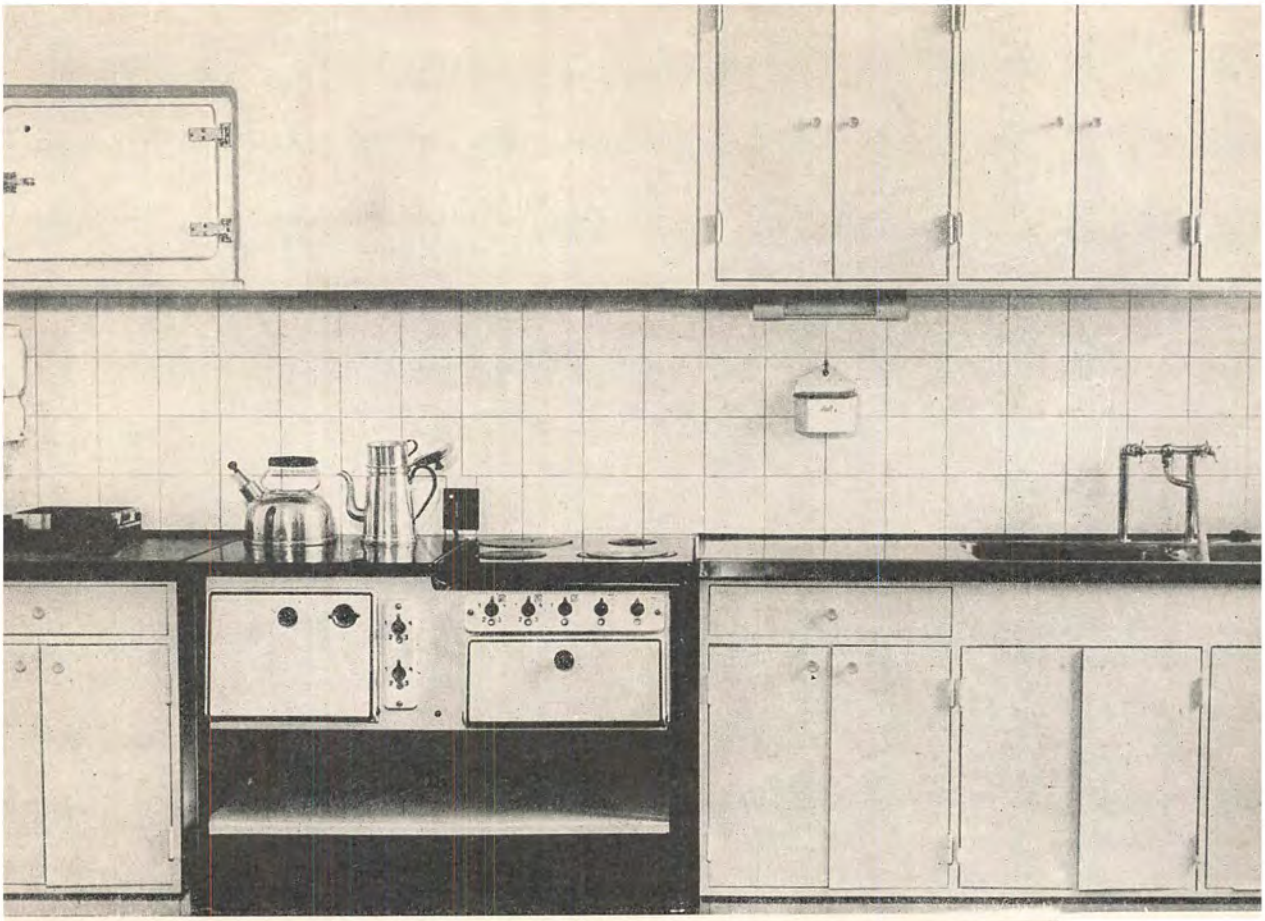
1. Brug altid Gryder, der er plane i Bunden, og som passer til Kogepladen i Bundstørrelse (se paa Billedet). De bør aldrig være mindre, men gerne lidt større end Kogepladen. Paa Billedet ses endvidere en Brødrist og en Hurtigkoger (en Kasserolle med indbygget Varmelegeme).
2. Udnyt Eftervarmen saavel i Ovnen som paa Kogepladen.
3. Kog hellere to Ting efter hinanden paa samme Plade end to Ting samtidig paa forskellige Plader. Det er for dyrt at tage to Kogeplader i Brug, naar det ikke er strengt nødvendigt.
4. Opvarm ikke en stor Kogeplade, naar der ikke er Brug for

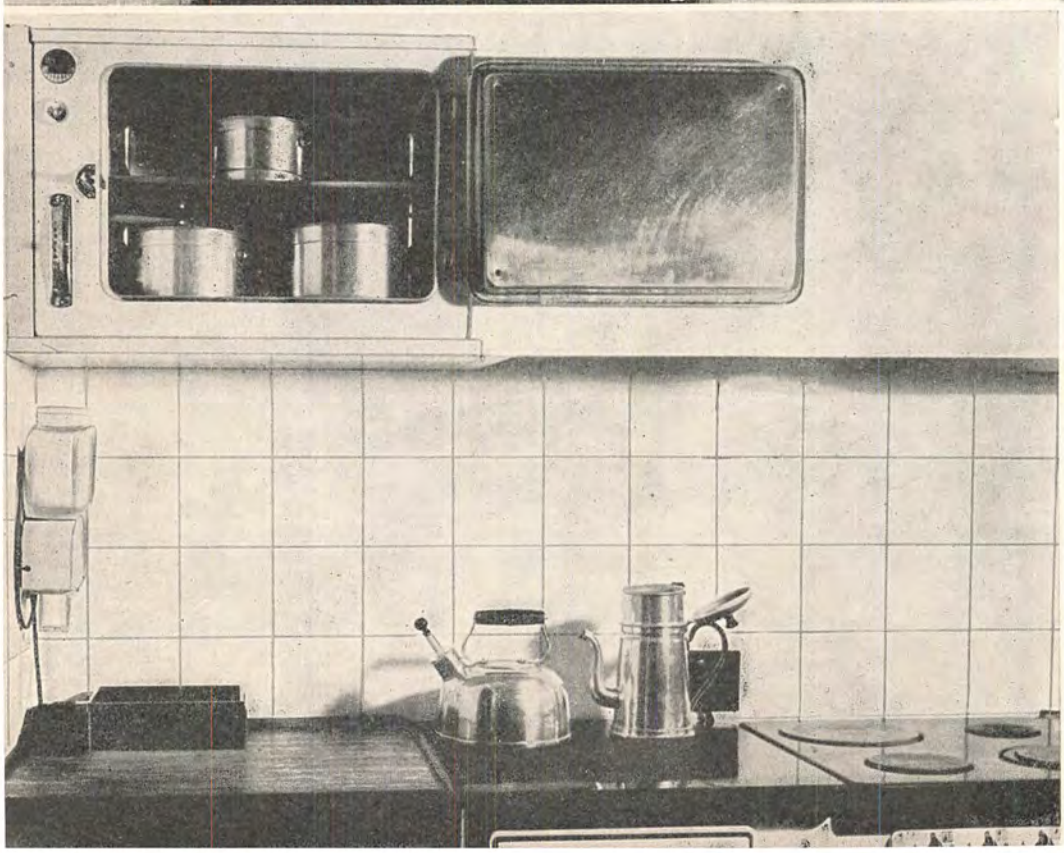


Fra venstre til højre en Hurtigkoger (med indbygget Varmelegeme), en Brødrist med »Spildebakke«, to Standardkogeplader, henholdsvis med Aluminiumskasserolle og Glasgratinfad. Grydernes Bund skal dække Kogepladen helt.

Eftervarmen. Brug altid den mindre Plade, naar denne er tilstrækkelig. Den store Kogeplade er dyrest i Brug.

5. Aftør Bunden af Gryden før Brugen for derved at fjerne eventuelle Krummer og Vanddraaber.
6. Sæt aldrig en Gryde eller Kedel med varmt Indhold paa en kold Kogeplade; det afsætter Em, der bringer Pladen til at ruste.
7. Benyt helst Aluminiumsgryder med tyk Bund; de er billigere i Brugen end Emaljegryder.
8. Skulde en Kogeplade ved en Fejltagelse komme til at staa med Strøm paa uden Kogekar og derved blive glødende, skal Strømmen blot afbrydes straks. Sæt endelig ikke et koldt Kogekar paa den glødende Plade, og hæld heller ikke koldt Vand paa, da Pladen let kan knække derved.





Øverst et elektrisk Komfur med Ovn, 4 Kogeplader og et lille Varmeskab forneden. I Væggen foroven et indbygget Varmeskab med Termostat. Nederst den øverste Del af samme Komfur med Varmeskabet aabent.

9. Hold Kogepladerne omhyggelig rene. Rensningen sker bedst ved Hjælp af en Staalbørste, hvorefter den af og til, for at beskytte Overfladen mod Rust, afgnides med ganske lidt Olie (paa en ulden Klud). En Kogeplade maa aldrig stilles ned i en Balje med Vand, den vil simpelt hen ødelægges derved. **Rens Kogepladen rigtigt.**

10. Saafremt Apparaterne skal henstaa i længere Tid uden at benyttes, bør de indgnides i Olie som Beskyttelse mod Rust. Apparater, der skal benyttes efter at have staaet ubrugte i længere Tid, som f. Eks. i et Sommerhus, sættes først paa svag Varme, Trin 1, en halv Time.

11. Kedelsten i Aluminiumskedler fjernes med Salpetersyre, der ikke angriber ren Aluminium. (I den tomme Kedel hældes ca. 1½ dl Salpetersyre). Kedelsten opløses da under stærk Brusen. Naar den brusende Lyd ikke længere høres, tilsættes lidt mere Syre, og saaledes bliver man ved, indtil der ved fornyet Paafyldning ikke mere høres nogen Brusen. Derefter fyldes Kedlen op med Vand og henstilles nogle Minutter. Efter Behandling med Syren skylles efter med flere Hold rent Vand. (Vær forsigtig med Syren, den er stærkt ætsende).

    Emaljekedler renses for Kedelsten ved at koges ud i ca. 20 Minutter med en Blanding af 1 Del Eddike og 2 Dele Vand. Derefter udskylles de gentagne Gange med rent Vand.

12. Rensning af Ovnen: Nye Ovne og Bagepladerne dertil er indfedtede for at være beskyttede mod Rust. De renses derfor med varmt Sodavand; derefter sættes Strøm paa Ovnen. Reguler først ind paa fuld Strøm og lad Ovnen staa saaledes i ca. ½ Time med aaben Dør for at faa saavel Ovn som Tilbehør »oset af«. **Ovnen skal ogsaa renses.**

    Efter Brugen renses Ovnen, efter at Strømmen er afbrudt, ved at afgnides indvendig med Papir. Er Ovnen blevet fedtet og snavset, gøres den ren med varmt Sæbevand, eventuelt Soda. Skylles efter med varmt Vand. Udvendig renses Ovnen paa samme Maade; bagefter kan den gnides over med en ulden Klud fugtet med ganske lidt Olie. Efter endt Rengøring sættes Strøm paa Ovnen (fuld Strøm) i 10—15 Minutter, indtil den er tør. Under denne Udtørring

holdes Ovndøren aaben, og den lukkes først, naar Ovnen er kold. Dersom Ovnen ikke er emaljeret indvendig, beskyttes den bedst mod Rustdannelse ved altid at være lidt indfedtet. Er Ovnen begyndt at ruste, børstes Rustpletterne af med en Staalbørste, hvorefter Ovnen gnides med syrefri Olie, f. Eks. Parafinolie eller Vaseline.

Sørg for Reservepropper.

13. Man bør altid have Sikringer — »Propper« — i Reserve af samme paastemplede Værdi som de, der sidder i Hovedafbryderen over Maaleren. Afbryd altid Strømmen under Udskiftningen. (Paa Sikringerne staar stemplet 6, 10 eller 15 Amp., og den nye Sikring, der skrues i, skal være mærket med samme Tal som den, der kasseres).

Følgende Fordele er forbundet med Anvendelsen af Elektricitet:

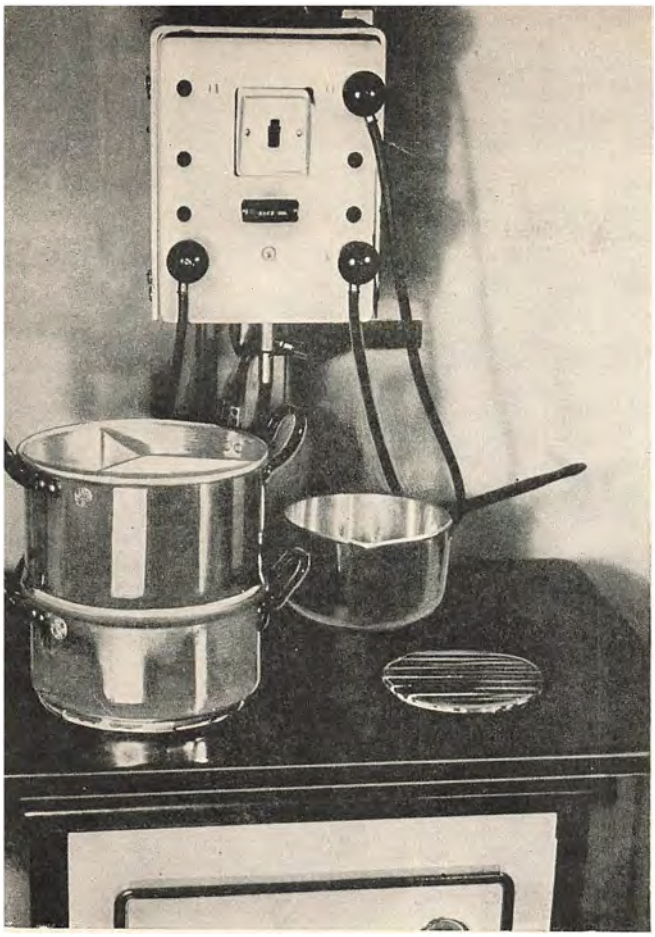
Ingen Forbrændingsprodukter.
Ingen Aske og afbrændte Tændstikker.
Ingen Sodning eller Tilsmudsning af Gryderne udvendig.
Ingen Fedtaflejringer paa Loft og Vægge.
Ensartet Varmefordeling og jævn Opvarmning.
Bekvem, nøjagtig og altid ens Temperaturindstilling.
Mere velsmagende Mad!

I Forbrug af Elektricitet til Madlavning regnes 2 kWh Elektricitet = 1 m^3 Gas. Der kan sædvanligvis beregnes 1 kWh pro persona pr. Dag; saafremt varmt Vand er installeret, regnes med 0,7 kWh.

Hvad skal vi anskaffe til det elektriske Køkken?

Til elektrisk Køkken hører mindst to Kogeplader og en Ovn. Disse tre Dele kan indbygges i et Komfur. Paa Billedet Side 234 ses dog fire Kogeplader, hvilket foretrækkes for Familier paa 5—6 Personer. Paa samme Billede ses ovenover Komfuret et Varmeskab, der er indbygget i Væggen; det er forsynet med en Termostat, saa det kan holde en konstant Temperatur fra 40°—120°.

I en almindelig stor Husholdning er der Brug for: 1 Suppegryde (9 Liter), 1 Gryde til Formad (3 Liter), 1 Saucegryde (1,5 Liter), 1 Kasserolle til Æg etc. (1 Liter), 1 Kasserolle til Kartofler (2 Liter), 1 Vandkedel, 1 Kaffekande, 1 Stegepande, 1 Omeletpande og eventuelt 1 Æbleskivepande. (Anskaffelsen



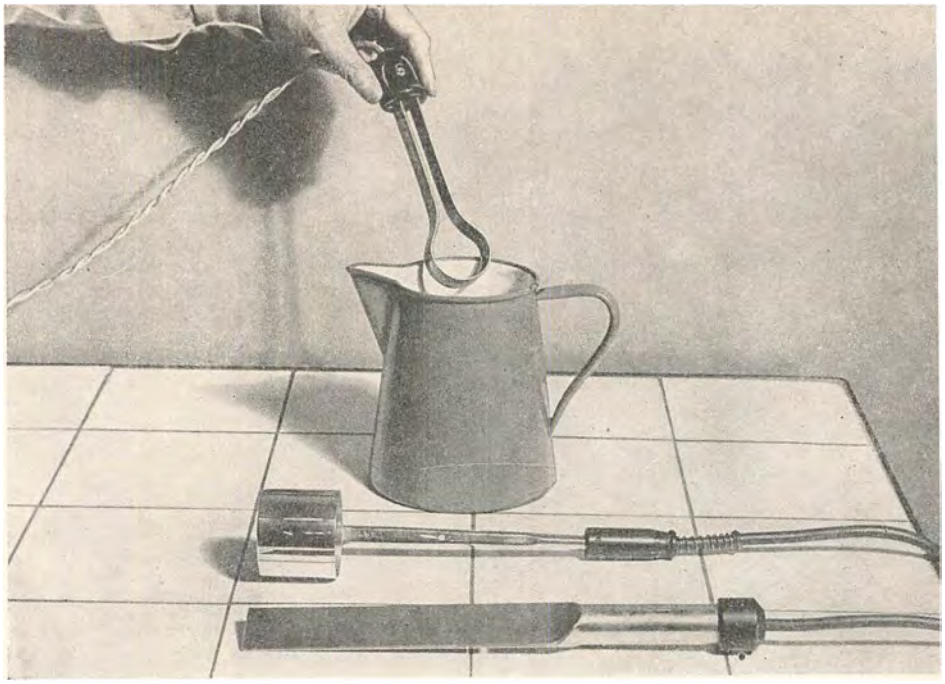
Lavvoltkomfur. Mellem Maaleren og Kogepladerne indskydes en Transformator, der nedsætter Strømmen, saa den er ganske ufarlig. Lavvoltsapparaters Virkning er omtrent som Gasapparaters.

heraf vil andrage 60—100 Kr.). Aluminium er absolut billigst i Brug.

NORMALSPÆNDING ELLER LAVVOLT?

Man skelner ved Elektricitet mellem Normalspænding og Lavvolt.

Ved de hidtil almindeligst anvendte Kogeplader leder man en Strøm af den normale Spænding, 220 eller 380 Volt, gennem en tynd Modstandstraad, som er indlagt isoleret i en Støbejernsplade med plant afdrejet Overflade. Ved Strømmens Gennemgang bliver Traaden ophedet og afgiver sin Varme til Støbejernspladen; fra denne ledes Varmen derefter i det ligeledes plant afdrejede Kogekar. Traaden ligger i en Slange af keramiske Perler, som passer tæt i Riller paa Undersiden af Støbejernspladen. Denne maa have en vis Tykkelse for at holde sig plan ved de vekslende Temperaturer, og det varer derfor nogen Tid, før den bliver varm og kan afgive Varme til Kogekarret. Opvarmningen af Kogekarret er ensartet over hele Fladen, og den i Pladen opsparede Varme holder Kogekarret varmt i lang Tid, efter at Strømmen er afbrudt. Ved Hjælp af en særlig Reguleringsafbryder kan Pladen indstilles til tre eller fire forskellige Varmemængder, svarende til hurtig Varme, jævn Varme og svag Varme. De to første anvendes til at bringe Indholdet i Kog, de sidste til at holde det i Kog. Disse Kogeplader kræver Kogekar med tykke, plandrejede



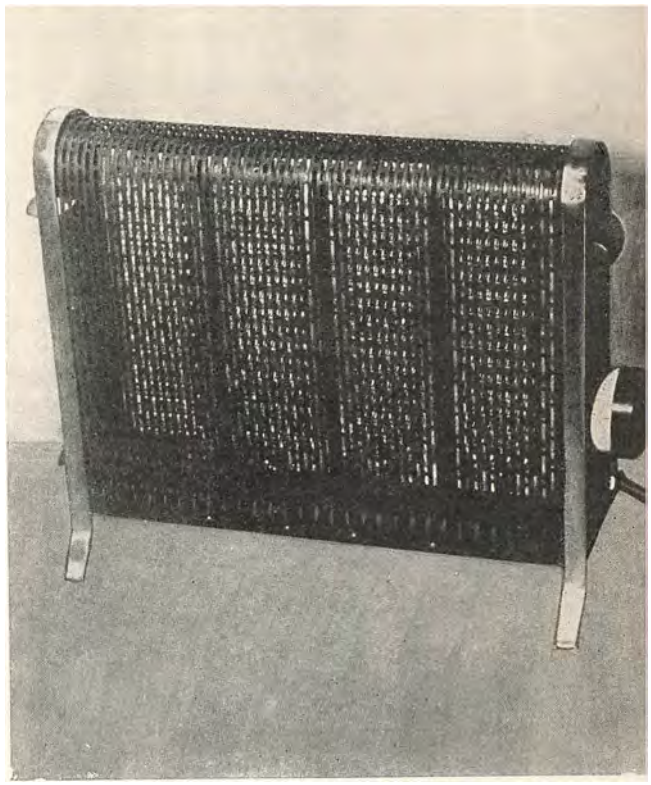
Forskellige Typer Dyppekogere.

Bunde. Af Normalspændingsplader findes Standard- og Ekpreskogeplader.

Ekspreskogeplader er udført med større Wattbelastninger (Watt pr. cm^3) end Standardpladerne, hvorved Kogning indtræder hurtigere. Paa Viderekogningstrin 2 og 1 er der ingen Forskel paa de to Pladetyper.

Med Transformator.

Mellem Maaleren og Kogepladerne indskydes en Transformator (se Billedet Side 237), som nedsætter Spændingen fra 220—380 Volt til en saa lav Værdi, 5—13 Volt, at man ikke længere ved Berøring kan føle Spændingen. Spændingen er kort sagt gjort ganske ufarlig. Man kan anbringe Kogekarret direkte paa Modstandsmaterialet uden noget isolerende Mellemled. Varmeafgivningen sker, saasnart Strømmen er sluttet, medens man ved andre Kogeplader først maa opvarme Isolationslaget og Pladen. Transformatoren er saaledes indrettet, at den kan give tre forskellige Spændinger og derved tre forskellige Varmemængder. Omskiftningen til de tre forskellige Spændinger sker ved at flytte en Stikprop paa Transformatoren. Da der foregaar en Transformering fra høj til lav Spænding, kan disse Apparater kun anvendes, hvor der er Vekselstrøm. Lavvoltapparater har en hurtig Opvarmning, men



En elektrisk Varmeovn, der afgiver en behagelig jævn Varme.

ogsaa en hurtig Afkøling. Varmefordelingen bliver desuden ikke saa jævn som ved plandrejede Normalspændingsplader. Til Lavvoltapparater kan man bruge almindelige Kogekar med flad Bund.

Husk efter Brugen at slaa Transformatorafbryderen fra, ellers bruges der Elektricitet til ingen Nytte.

Til Opvarmning af mindre Vædskemængder er Dyppekogeren (Side 238) økonomisk at anvende. (1000 Watts Dyppekoger faar 1 Liter Vand til at koge paa 7,5 Minutter). De findes fra 250 Watt og opefter.

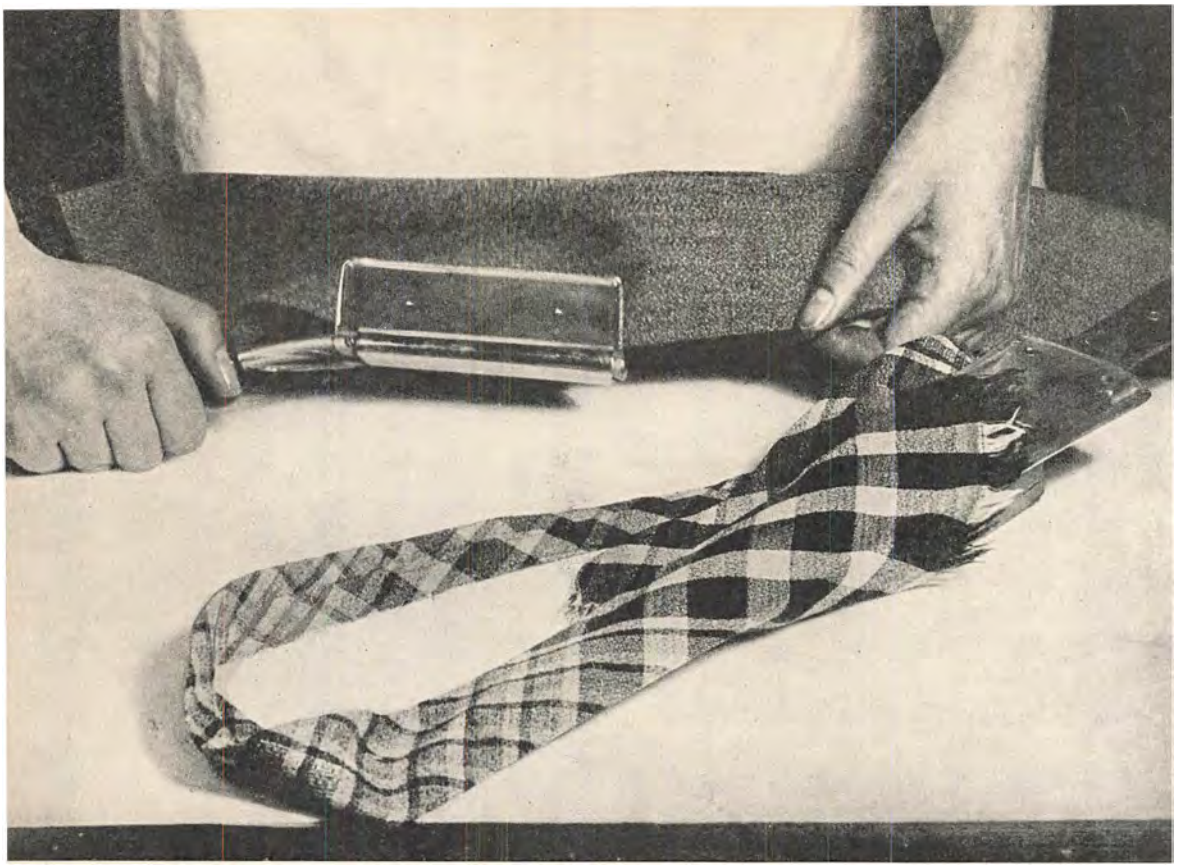
Den elektriske Varmeovn afgiver mørke Varmestraaler, som i Løbet af nogen Tid opvarmer Luften i et Værelse; den er især anvendelig Foraar og Efteraar. Man har ogsaa Straaleovne, som udsender koncentrerede Varmestraaler, hvorved der opnaas en Lokalopvarmning, som egner sig f. Eks. ved Paa- og Afklædning. (Ovnen paa Billedet er regulerbar i 3 Trin. Straaleovne kan i Almindelighed ikke reguleres).

Støvsuger.

Støvsugeren er en Ventilator, der drives af en Elektromotor. Ved Vingernes Rotation suges Luften, og dermed Støvet, ind gennem en Ventil, passerer et støvtæt Filter (der samler Støvet) og pustes ud gennem en anden Ventil. En omhyggelig Sammenføjning af Mundstykke, Forlængelsesrør og Slange er af Betydning for Sugningens Effektivitet, ligesom Sugeevnen er størst ved Anvendelse af et lille Mundstykke. Elektricitetsforbruget er ca. 100—200 Watt.

Strygejern.

Et almindeligt Strygejern maa have et Strømforbrug paa 400—600 Watt. Strygejern med mindre Watt-Forbrug egner sig kun



Klappresseren, der giver Benklæderne meget skarpe Folder, og Slipsepresseren (indstukket i Slipset) — praktiske til Rejsebrug — og for Ungkarlen.

til Stoffer, der stryges tørt, f. Eks. Tricotine. Pressejern har et Forbrug paa over 600 Watt.

Billedet viser to praktiske Apparater, hvormed man kan presse Benklæder og Slips.

KØLESKABET I HUSHOLDNINGEN

Af Ingeniør, cand. polyt. P. A. CHRISTENSEN.

Valg af Køleskab.

Med Is.

Valget af Køleskab afhænger naturligvis i første Række af Pengepungen.

Det billigste er det sædvanlige Isskab, d. v. s. blot en isoleret Beholder, som afkøles ved Hjælp af en Stang almindelig Is eller knust Is anbragt i en Iskasse i Skabet. De findes i Handelen

til Priser fra ca. 30 Kr. og opefter, afhængig af Udstyrelse og forskellige Arrangementer til bekvem Anbringelse af Isen og Fjernelse af det uundgaaelige Tøvand.

Ulemper.

Den væsentligste Ulempe ved Isskabe er den, at Luften i Skabet — iøvrigt ret uafhængig af, hvordan og hvor Isen anbringes — bliver for fugtig eller, som man udtrykker sig teknisk, »Fugtighedsgraden« bliver for høj.

Endvidere er det vanskeligt at holde en tilstrækkelig konstant Temperatur i Skabet, medmindre Iskassen stadig holdes helt fyldt, hvilket volder praktiske Vanskeligheder.

De to Forhold i Forening — hvoraf den høje Fugtighedsgrad er langt det værste — gør, at Isskabet er mindre velegnet til ret lang Tids Opbevaring af Kødvarer, hvorimod det til Opbevaring af Mejeriprodukter, Mælk paa lukkede Flasker, Grøntsager samt til Afsvaling af Øl og Drikkevarer kan gøre god Fyldest.

Bedre end ingenting.

Manglende Midler til at købe det bedste — det automatiske Køleskab — bør ikke afholde nogen Husmoder fra at købe Isskab; navnlig ikke i Familier med smaa Børn, hvor Mælken ofte maa opbevares indtil 1 Døgn. Bakterievæksten i Mælk er jo som bekendt uhyre stor, naar Temperaturen ikke er tilstrækkelig lav (helst kun omkring + 2° C.).

Forholdet Isskab kontra automatisk Køleskab kan sammenlignes med Forholdet Motorcykle—Bil; Ejeren af en Motorcykle ved udmærket, at en Bil byder Fordele, som hans Motorcykle ikke har; men det udelukker langtfra, at han kan have megen Nytte og Glæde af den.

Kunstig Kulde.

Det automatiske Køleskab forsynes — i Modsætning til Isskabet — med Kulde fra en Kølemaskine, som virker paa et Kølelegeme anbragt i Skabet.

Kølemaskinen gaar i Gang af sig selv og afgiver Kulde til Skabet, naar Temperaturen her bliver for høj, og den standser — ligeledes automatisk —, naar Temperaturen i Skabet atter er blevet passende lav.

Konstant Temperatur.

Da Kølemaskinens Ydeevne i Reglen er ret stor i Forhold til Kuldeforbruget, kan den hurtigt bringe Temperaturen passende ned. Der kan derfor i det automatiske Køleskab holdes en ret konstant Temperatur, der i Almindelighed bør ligge omkring + 3—+ 5° C. Udover dette er der imidlertid tillige den Fordel,

at Fugtighedsgraden i Skabet af sig selv holdes passende lav, fordi Kølelegemets Temperatur er under 0°, saaledes at en Del af den tilstedeværende Fugtighed, der stammer dels fra Varerne og dels fra Isterningerne — slaar sig ned paa Kølelegemet som Rim.

Flere Rum.

Strengt taget fordrer imidlertid ikke alle Madvarer samme Temperatur og Fugtighedsgrad for at bevare Velsmag og appetitligt Udseende længst muligt, og det helt ideelle er derfor et automatisk Køleskab med flere helt fra hverandre adskilte Rum, og hvor der i de forskellige Rum kan holdes de Temperaturer og Fugtighedsgrader, som tilsvarer de forskellige Madvarers Krav.

Det vil i saa Tilfælde være hensigtsmæssigt at have f. Eks. et Rum for Vildt og Fjerkræ (0 til + 1° C.), et for Fisk (0 til ÷ 1° C.), et til almindelige Kødvarer (+ 3 til + 5° C.) og et til Mejeriprodukter og Mælk (+ 2° C.). Eventuelt et til Øl og Sodavand (+ 5 til + 7° C.).

Saadanne Køleskabe kommer imidlertid af Pris- og Pladshensyn kun paa Tale i meget store Husholdninger.

Det almindelige Husholdningskøleskab.

I det almindelige Husholdningskøleskab er der kun eet Kølerum, og Temperatur og Fugtighed holdes derfor saadan, at de er passende for de flest mulige letfordærvelige Madvarer, og oftest saadan, at de passer bedst for Kødvarer. Herigennem bliver Fisk og enkelte Grøntsager tilbøjelige til at blive lidt for tørre; men dette afhjælpes ved at lægge dem i Glasskaale eller emaljerede Skaale med Laag over og en Smule Vand i Bunden.

Husholdningskøleskabet løser sin Opgave paa udmærket Maade og er en ypperlig Hjælp for Husmoderen. Det gaar da ogsaa sin Sejrsgang over hele Jordkloden og sælges i stadig stigende Antal.

Husholdningskøleskabe findes i Handelen til Priser fra ca. 600 Kr. og opefter — alt efter Størrelse og Udstyr, og findes i mange moderne Lejligheder.

Størrelse, Form.

Med Hensyn til Udstyr er det for Skabets Hovedopgave — Opbevaring af Madvarer — naturligvis det indvendige af Skabet, der er det vigtigste, saasom Størrelse og Form (let Rengøring), Materiale (Isolation), Hylder og Kølelegeme.

Køleskab, drevet ved Elektricitet (Elektromotor og Kølemaskineri er anbragt i et Rum for sig nederst i Skabet). Lige omkring Kølerørene er Temperaturen naturligvis lavest. Snapseflasken kan anbringes i selve Rørene. Iøvrigt er Temperaturen nogle Grader lavere i Bunden end paa de øverste Hylder. Smør, Mælk og lign. holdes omhyggeligt tildækket.



Størrelsen af Skabet indvendig bør ikke være under 85 Liter eller 3 Kubikfod), da Nytten af dette ellers er problematisk. Hvad iøvrigt angaar det indvendige Udstyr, er de fleste Fabrikater nogenlunde ens. De er indvendig emaljerede og forsynet med afrundede Hjørner, saa Madrester let kan fjernes; endvidere har de galvaniserede, udtagelige Hylder.

Isterninger.

I Kølelegemet er som Regel anbragt en Skuffe til Frysning af smaa Isterninger. Er man særlig Ynder af Snaps, kan Kølelegemet indrettes som »Snapsekøler«, d. v. s. det forsynes med et Hulrum, hvori Snapseflasken direkte kan lægges. Herved opnaar Snapsen en Temperatur paa omkring $\div 5^0$ C., saaledes at den, skænket i Glassene, faar disse til at dugge og selv opvarmes til omkring 0^0 C., hvor den har sin fineste Aroma.

Finesser.

Med Hensyn til Skabets ydre Udstyr er der næsten ingen Grænser for, hvad der kan faas. Naturligvis er det behageligt, at Døren til Skabet springer op blot ved et lille Tryk paa en Pedal med Foden (i Hænderne holder man maaske et Fad), og at der samtidig automatisk tændes Lys inde i Skabet; men disse og mange andre Raffinementer, som forefindes, er af mindre væsentlig Betydning for Skabets Hovedopgave — Opbevaring af letfordærvelige Fødemidler — og helt meningsløst er f. Eks. et »strømliniet« Køleskab, som lanceres i U.S.A.

Tre Typer.

Der er 3 Typer Husholdningskøleskabe, som kun adskiller sig fra hverandre ved Maaden, hvorpaa de forsynes med Kulde; da dette har nogen Indflydelse paa Pasningen af dem, skal her kort anføres Hovedprincipperne.

Centralkøleskabet forsynes med Kulde fra et Køleanlæg, der som Regel staar i Kælderen, og som tillige leverer Kulde til samtlige andre Køleskabe i Ejendommen, paa lignende Maade som Centralvarmekedlen leverer Varme til samtlige Lejligheder.

Enkeltkøleskabet derimod forsynes med Kulde fra eget lille Kølemaskineri, hvoraf der er to forskellige Typer. Den ene er ganske Mage til det, der anvendes ved Centralkøleanlæget, blot i en mindre Udgave, og bestaar af en lille Pumpe eller Kompressor, som trækkes af en Elektromotor.

Med Varme.

Den anden Type udvikler Kulden ad kemisk-fysisk Vej — ved Absorption, og — hvor mærkeligt det end kan lyde — ved Hjælp

af Varme enten fra et elektrisk Varmelegeme eller fra Gasblus eller Primusapparat.

Denne Type Kølemaskine har overhovedet ingen bevægelige Dele, altsaa i Virkeligheden intet egentligt »Maskineri«. Den er derfor billig i Vedligeholdelse, men desværre i Reglen dyrere i Drift end den første Type med Kompressor og Elektromotor, som er langt den hyppigst anvendte. Anskaffelsesprisen er — forudsat samme Størrelse og Udstyr af Skabene — i Reglen omtrent den samme for de to Typer.

Hvor der hverken findes indlagt Gas eller Elektricitet, kan kun anvendes Absorptionskøleskab, der som nævnt kan drives ved Opvarmning med Petroleum eller lignende.

BRUGEN AF KØLESKABET

En Ting maa man altid huske: Køleskabet kan ikke gøre Varer friske igen. Hvis man har glemt Mælken paa Køkkenbordet, saa den er blevet sur, bliver den ikke som nymalket ved at komme ind i Kulden, og hvis Lammestegen har faaet en Tanke ved at staa ude, bliver den ved med at være lige tankefuld ved at blive sat ind i Køleskabet, hvor den ovenikøbet kan smitte friske Varer.

Ing. S. A. Andersen (fra et Radioforedrag om den rigtige Anvendelse af Køleskabet).

Kølemaskineriet.

Fornyelse og Smøring.

I Køleskabe, som drives ved Elektromotor (der som Regel sammen med selve Kølemaskinen er anbragt over eller under det isolerede Skab), maa der sørges for, at Elektromotoren med regelmæssige Mellemrum — 3-4 Gange om Aaret — bliver smurt, og er der Jævnstrøm, skal Kullene i Motoren fornyes, naar de er slidt op. Denne Vedligeholdelse opnaar man lettest enten ved at tegne en Elektricitetsforsikring, der er meget billig, eller ved at tegne et Serviceabonnement hos det Kølefirma, hvor Skabet er købt.

Firmaet sender da med regelmæssige Mellemrum en kyndig Mand til Smøring og Eftersyn af Kølemaskineriet, og Husmoderen kan da trygt regne med, at dette altid er i Orden.

Der skal være Adgang for Luft til Kølemaskineriet, og den hertil beregnede Aabning, som i Reglen er forsynet med Traadvæv, maa ikke tildækkes, da dette medfører mindre Kulde og større Elektricitetsforbrug.

Skabet skal holdes rent.

Pinlig rent.

En af de vigtigste Forudsætninger for at opnaa et godt Resultat ved Opbevaring af Madvarer er, at Køleskabet holdes pinlig rent og saaledes hyppigt afvaskes grundigt overalt indvendig.

Overholdes dette ikke, saa Madrester bliver liggende i Skabet og gaar i Forraadnelse, saa vil disse kunne sprede daarlig Luft og Smag til samtlige Varer i Skabet.

Rimen skal af og til fjernes fra Kølelegemet.

Der skal afrimes.

Som nævnt i det foregaaende, slaar en Del af Fugtigheden i Køleskabet sig ned som Rim paa Kølelegemet. Dette Rimlag maa ikke blive for tykt, da det saa hæmmer Kuldeudviklingen saa meget, at Temperaturen i Skabet ikke kan holdes tilstrækkelig lav, medmindre Kølemaskinen kører unormalt længe, hvilket naturligvis forøger Udgifterne til Elektricitet. Derfor maa Rimen med visse Mellemrum fjernes — Kølelegemet maa »afrimes«.

Ved Enkeltkøleskabe sker dette ganske simpelt ved at standse Kølemaskinen ved Afbrydelse af Kontakten. Der produceres da ingen Kulde, og Rimen smelter af, og Tøvandet opsamles i en lille Bakke under Køleelementet, hvorfra det hældes bort.

Paa enkelte moderne Typer af Køleskabe er den elektriske Afbryder saaledes indrettet, at den af sig selv igen sætter Køleanlægget i Gang, naar Afrimningen er tilendebragt.

Ved Centralkøleanlæg sker Afrimningen enten ved, at Viceværten eller Varmemesteren med bestemte Mellemrum standser hele Anlægget for Afrimning, — eller der er ved hvert enkelt Skab anbragt en Ventil, som Husmoderen maa lukke, naar der skal afrimes, og igen aabne, naar Afrimningen er tilendebragt. I Tilfælde af at Afrimningen paahviler Vicevært eller Varmemester, maa Husmoderen nu og da overtyde sig om — ved et Blik paa Køleelementet — at Afrimning med passende Mellemrum foretages.

Køleskabsdøren skal lukkes helt i og ikke holdes aaben længere end nødvendigt.

Luk Døren.

Naar Døren til Skabet aabnes, trænger Køkkenluften ind, og Fugtigheden i denne slaar sig ned dels som Rim paa Kølelegemet og — hvad der er værre — som Vand paa de i Forvejen

afkølede Varer, der ligger i Skabet; endvidere taber Skabet naturligvis en Del Kulde til Køkkenet. Det værste er imidlertid Nedslaget paa Varerne, og for at indskrænke dette mest muligt, bør man kun aabne Døren, naar det er nødvendigt, og endvidere lukke den helt i, naar man er færdig, og f. Eks. ikke lade Døren staa paa Klem, til man næste Gang skal til Skabet.

Placering af Madvarer i Skabet.

Smag og Lugt.

Blandt Husmødre eksisterer mange Teorier om Anbringelsen af Madvarerne i Skabet. Almindeligt kan siges, at med Hensyn til Temperatur og Fugtighed spiller det en mindre væsentlig Rolle, hvor de forskellige Varer anbringes. Langt vigtigere er det at tage alt muligt Hensyn til, at de forskellige Varer ikke kommer til at paavirke hinandens Smag og Lugt. Mælk, Smør og Fløde opsuger f. Eks. meget let Lugt fra andre Madvarer og bør derfor altid opbevares tillukket. Kød kan beskyttes mod Lugt fra andre Varer, f. Eks. Salater, ved at svøbes ind i Pergamentpapir. Fisk og enkelte Grøntsager (Porrer o. l.) skal helst opbevares fugtigt og lægges derfor i Glas — eller emaljerede Skaale med Laag og med lidt Vand i Bunden.

Og husk, at varme Ting aldrig maa sættes ind i Køleskabet. Stegte og kogte Ting maa først afkøles, f. Eks. foran et aabent Vindue.

Køleskabet bør ikke anvendes til Opbevaring af andet end de letfordærvelige Varer, hvortil det er beregnet, og navnlig ikke til Te, Kaffe eller andre stærkt lugtende Ting, hvilket ikke desto mindre ret ofte forekommer.

KAN MAN UNDVÆRE ET KØLESKAB?

Af Konsulent AGNETE LUNDSTEDT.

Der er et Problem.

Det er i de senere Aar ikke saa ualmindeligt, at der i den dyre Type Lejligheder findes elektriske Køleskabe. Men det er dog endnu kun Faatallet, der har dem. Mere almindeligt er det, at man anskaffer sig et Isskab eller en lille Iskasse. Men den store Procentdel af Husmødre er henvist til at klare sig i Sommervarmen uden Køleskab eller Iskasse. Og saa mangler de i mange Tilfælde oven i Købet den Hjælp, en god kold Kælder kan give. Man

skulde tro, at en saadan Husmoder var meget ilde stedt, men forstaar hun at tage sine Forholdsregler og benytte de indenfor hendes Rækkevidde staaende Hjælpemidler, vil hun dog kunne komme igennem Sommerens »Varmevanskeligheder« uden større Kalamiteter. Det gælder blot her, som i mange af Livets Forhold, om at indrette sig og gøre sig klart, at man maa være meget paapasselig.

Der maa Kontrol til.

Køleskabet kan være en »Sovepude«, idet man ofte regner med, at Maden kan holde sig ubegrænset i det; men det er jo ikke Tilfældet. Mad, der ofte vandrer ud og ind af et Køleskab, er udsat for store Temperatursvingninger, og da der praktisk talt ingen Ventilation er, skal man være forsigtig med at stole for fast paa, at Mad, der kommer fra et Køleskab, altid er frisk. Ofte oplever man, at Mad, naar den er taget ud herfra, kan være fordærvet i Løbet af et Par Timer. Men meget muligt er det en af disse »Gengangere«, der maaske flere Gange har været i skiftevis Kulde og Varme. Og holdes et Køleskab ikke pinligt rent og indpakkes og fordeles Varerne ikke skønsomst paa Hylderne, saa kan et Køleskab være et »draw back« i en Husholdning. Vi kender sikkert alle Maden, der smager af »Køleskab«, denne mærkelige ubestemmelige blandede Smag.

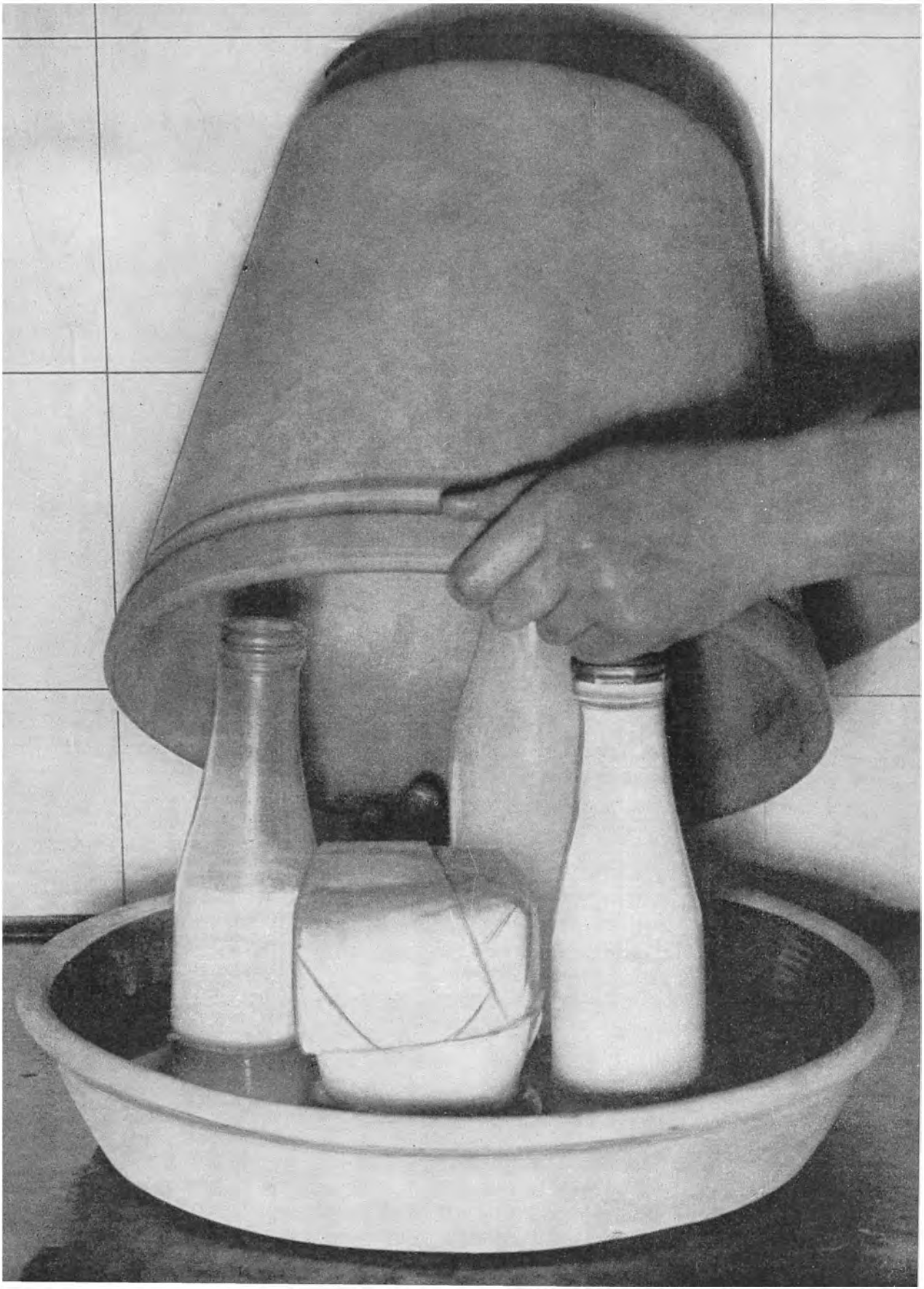
Hvordan klarer man sig.

Mælk og Fløde.

Det kan være vanskeligt at undgaa, at Mælken bliver sur, naar det er rigtig varmt. Selvfølgelig vil det være det nemmeste at koge Mælken, naar man faar den fra Mælkemanden om Morgenen, men mange holder ikke af den »kogte Smag«, Mælk og Fløde faar ved Kogning. Derfor maa man, saa snart man faar den i Hus, hurtigst muligt sætte den i koldt Vand og først lukke Flasken op, naar man skal bruge Mælken. Den megen Omhældning fra Flasken til Kander eller Fade gavner ikke Mælken. Og er der noget tilbage paa Flasken, tildækkes det straks med Kapslen igen. Fløden koger man, saa snart man faar den, og afkøler den hurtigst muligt i koldt Vand. Og for at undgaa Skind kan man af og til røre i den under Afkølingen. Selv Piskefløde, der skal bruges til Flødeskum, taaler denne Kogning — og naturligvis Nedkøling, før den skal piskes —, hvilket kan være til stor Hjælp, navnlig i Tordenluft, hvor den raa Fløde og Mælk

---

Urtepotte anvendt som »Køleskab«. Vandet i Underskaalen vil trække op i den porøse Urtepotte; ved Fordampning herfra giver det en ganske god Afkøling til Indholdet.





Porøs Rødlersurtepotte som Køler.

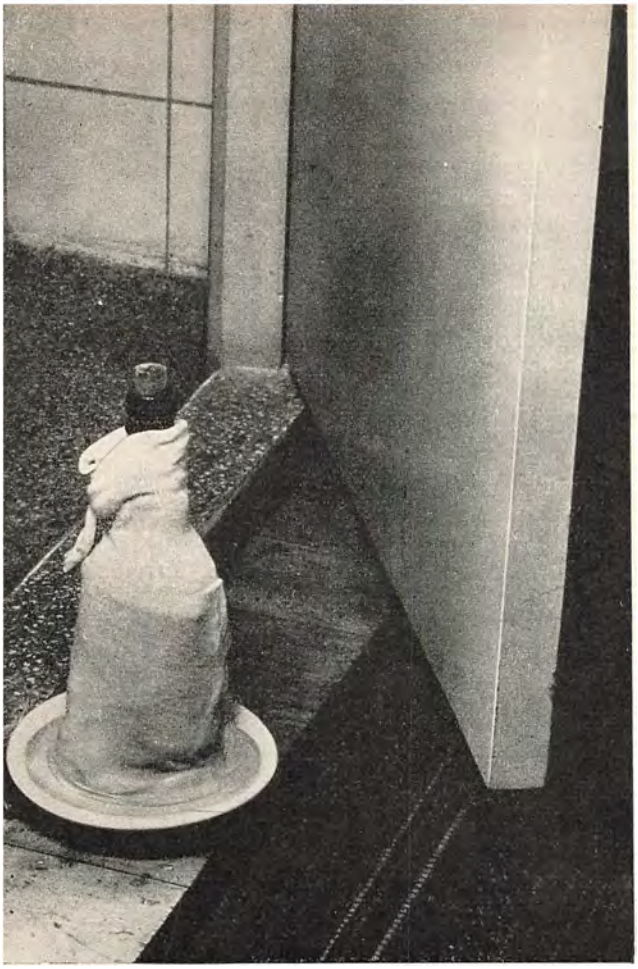
meget let blive sur. Men Kogning af Mælk og Fløde kan kun faa den til at holde sig højst et Par Dage. Er Mælk eller Fløde ved at blive sur, kan den sættes op til Tykmælk eller bruges i Madlavningen til Sauce eller lignende, hvorimod fordærvet Mælk øjeblikkelig maa kastes bort.

Smørret.

En Smørkøler kan paa en bekvem Maade forhindre Smørret i at blive blødt. Den bestaar af en porøs Lerskaal med Laag. Indeni er anbragt en Glasskaal, og Hulrummet mellem Glasskaal og Lerskaal er fyldt med Vand. Smørret i Glasskaalen vil blive afkølet, idet Vandet fordamper gennem den porøse Lerbeholder.

Urtepotte som Køler.

En endnu mere primitiv, men fortræffelig Afkøling kan opnaas af en ikke glaseret Urtepotte med en Prop i Bunden og en glaseret Underskaal. I Underskaalen, hvori der er friskt Vand, anbringes Mælkeflasker og det i Pergament velindpakkede Smør. Urtepotten sættes over Mælkeflaskerne og Smørret, og dette enkle Arrangement holder Mælken og Smørret afkølet.



Gennemtræk er godt til Afkøling. Virkningen forøges ved at lægge et vaadt Stykke om Flasken, helst et Stykke Uld. Sørg for at det stadig holdes fugtigt.

Gennemtræk.

En anden ogsaa meget enkel og billig Maade at faa afkølet Snapsen eller Læskedrikke paa er at vride et uldent Stykke op i Saltvand, omvinde Flasken hermed og stille den i en dyb Tallerken med Vand. Det hele stiller man i Gennemtræk i et aabent Vindue eller Dør, og da Trækken fremmer Fordampningen, vil Indholdet af Flasken snart blive koldt.

Endelig kan man udmærket godt benytte en porøs Lerkrukke som Køler; hvis der lægges et Par Isstykker i Vandet og et Klæde over Flaskerne, vil de kunne afkøles paa meget kort Tid.

Det afskaarne Paalæg.

Men al Sommermad opbevares ikke paa Flasker. Det afskaarne Paalæg bliver tørt og kedeligt; dypper man et Stykke Pergamentpapir i Saltvand og svøber det uden om, bevares det godt.

Grøntsager.

Grøntsager kan det anbefales at lægge i et fugtigt Stykke Papir eller i et friskt Rabarberblad.

Salathoveder pakkes ind først i et Stykke dyngvaadt Silkepapir og saa i en fugtig Avis; de holder sig da friske fra den ene Dag til den anden.

Kødet.

Og saa er der Kødet. Skal man af en eller anden tvingende Grund opbevare det raat fra den ene Dag til den anden, saa maa det aldrig ligge paa et Fad, men skal hænges op i en galvaniseret Krog under en Hylde. Det skal svøbes ind i et Stykke Gaze eller et Stykke Pergamentpapir, saa man undgaar Fluer og Spy paa

Kødet. Det bedste vil dog være straks at halvstege Kødet og først næste Dag stege det færdigt. Paa den Maade opnaas at Kødet holder sig, og at man alligevel kan servere friskstegt Kød Dagen efter, man har gjort Indkøbene.

Renlighed. Afvask de Fade hver Dag, hvorpaa færdiglavet Paalæg og Kød opbevares, og benyt selvfølgelig Fluenet. Skal Suppe opbevares fra den ene Dag til den anden, maa Suppeurter sies fra, ellers holder Suppen sig vanskelig. Og vil man have Fricasé til at holde sig et Par Dage, bør man servere Kødet paa et Fad, Saucen i en Sauceskaal og Persille i en Skaal for sig. — De tre Ting blandet sammen vil nemlig ret hurtig blive fordærvede.

Husk, Temperaturen er lavest ved Gulvet — et Stengulv er saaledes ikke at foragte i Sommervarmen.

Gennemført Renlighed saavel med Madvarerne som med de Steder, hvor de opbevares, hører naturligt med til Kampen for at bevare dem friske — og det hvad enten de kan puttes i et Køleskab, eller de maa klare sig uden.

HUSHOLDNINGSVASK PAA MASKINE

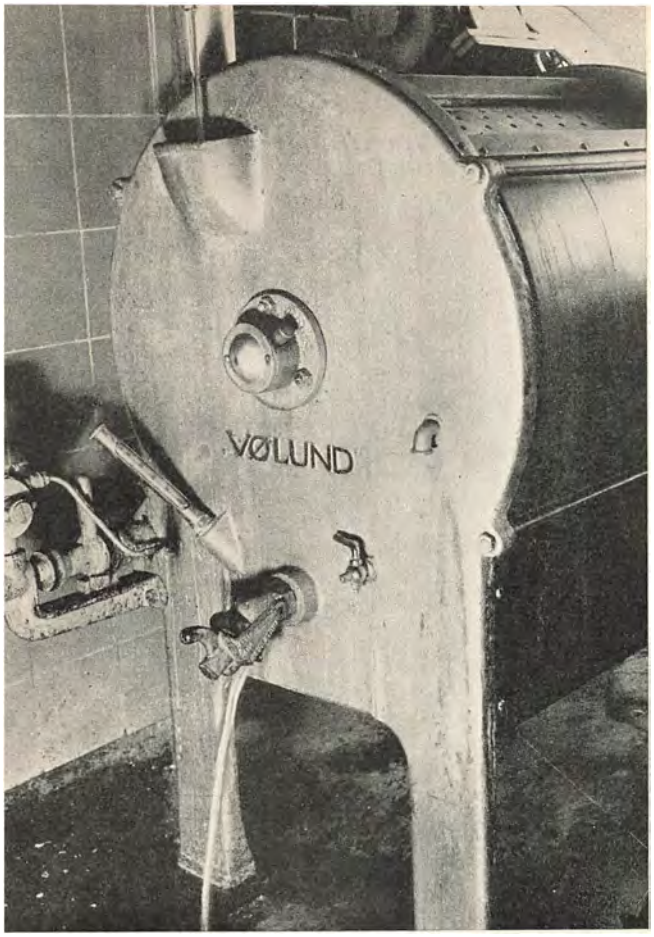
Af Ingeniør, cand. polyt. G. Bjarnø.

Den hjælpende Haand. Tekniken, der paa saa mange Maader har rakt Nutidens Husmødre en hjælpende Haand i det daglige Arbejde, har heller ikke kunnet lade Husmoderen i Stikken med Hensyn til noget saa trælsomt som Husholdningsvasken, men har givet hende saadanne mekaniske Hjælpemidler, at hun i langt de fleste Tilfælde er sat i Stand til at bringe det snavsede Tøj til Vaskerummet om Morgenen for allerede om Aftenen at kunne lægge det rent og færdigstrøget i Skabe og Skuffer.

I større Ejendomme staar i Reglen følgende tre Rum til Raadighed: Vaskerum, Tørrerum og Strygerum. I mindre Ejendomme som oftest kun det førstnævnte og det ene af de andre.

Vaskerummet. I det moderne Vaskerum forefindes en Vaskemaskine, en Centrifuge, eet eller to Kar og et Par Bænke.

Vaskemaskinen bestaar af en Ydertromle og en Indertromle, der under Vasken afvekslende løber den ene og den anden Vej rundt, for at Tøjstykkerne ikke skal indfiltres i hinanden. Ved Bevægelsen underkastes Tøjet den nødvendige mekaniske Behandling, svarende til den, som det ved Haandvask faar paa Vaskebrættet. Opvarmningen finder i Almindelighed Sted med



Endebund af Vaskemaskine. Fra venstre Gashaner, Termometer, Aftapningshane, Vandstandshane, Overløbsrør. Foroven: Vandpaafyldningstragt.

Gas, men kan ogsaa ske med Elektricitet, Kul eller Damp. Principielt gør dette dog ikke nogen større Forskel, og da Gasopvarmning er det hyppigst forekommende, vil kun det blive behandlet her.

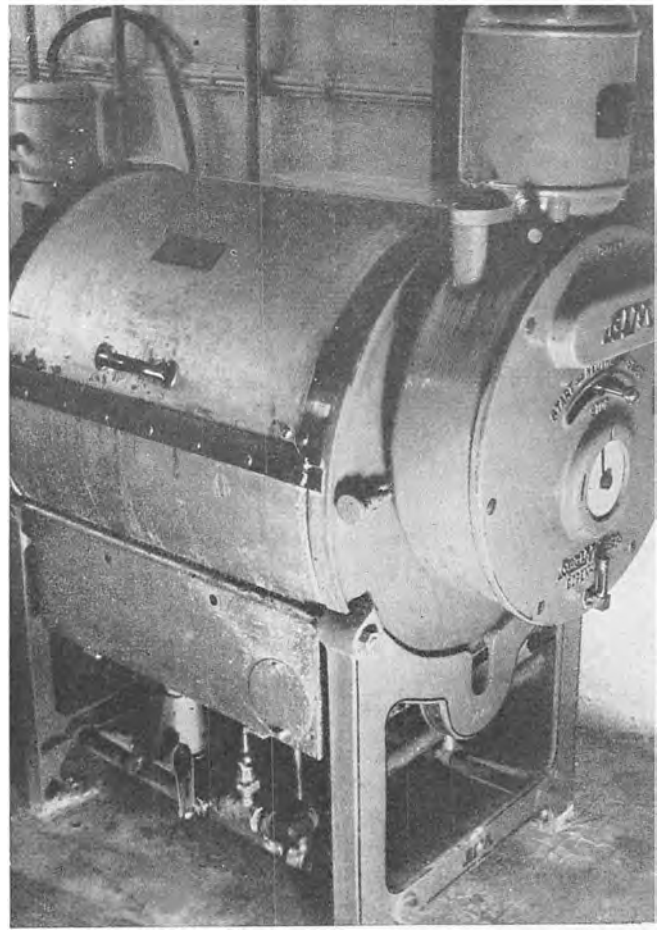
Centrifugen bestaar af et faststaaende Hus, hvori findes anbragt en Kurv, der kan sættes i hurtig omdrejende Bevægelse, hvorved det meste af Vandet slynges ud af Tøjet. Behandlingen svarer til almindelig Vridning, men er langt lempeligere og kan anvendes til al Slags Vask, ogsaa Uld, Silke og Tøj med Knapper.

Strygerummet.

I Strygerummet findes en Strygemaskine, et Strygebræt og et Par Borde til Sammenlægning af Tøjet. Strygemaskinen bestaar af en Valse beklædt med et Lag Jute inderst, derefter følger 2 Lag Filt, yderst er viklet et rent hvidt Bomuldsstykke. Hver Husstand burde helst have sit eget, da Stykket derved lettest kan holdes i Orden. Er det ikke rent, klæber Tøjet, der skal stryges, og Strygningen sinkes. Valsen løber i en Støbejernsmulde, som skal passes med Stearin eller Paraffin (ikke Paraffinolie). Under Mulden er anbragt en Række Gasblus. Paa hver Side af Valsen findes et smalt Bord.

Tørrerummet.

I Tørrerummet findes Varmeapparater til Opvarmning af Luften, saa Tørringen af Tøjet kan fremskyndes.



Remløs Vaskemaskine. Paa Midten af Endebunden ses en Viser, der følger Indertromlens Bevægelser. Ovenover ses Haandtaget, hvormed Tromlen sættes i Gang.

Tilrettelægning af Vasken.

Ved Vask gaas iøvrigt frem paa følgende Maade:

Dagen før Vask sættes Tøj i Blød paa sædvanlig Maade i Blødekar eller i Maskine. Det er ikke absolut nødvendigt, men derved forkortes Behandlingstiden for Vasken, og man sparer paa Vaskemidlerne. Begge disse Ting betyder en skaansommere Behandling af Tøjet, ganske som ved Vask i Kogekedler.

Med Henblik paa Behandlingen kan man dele Tøjet i følgende 5 Grupper:

1. Kunstsilke, som skal tørres i Tørrerum og derefter stryges.
2. Sværere Ting, der skal tørres delvis i Tørrerum inden Strygning paa Maskine.
3. Lettere Ting, der kan stryges paa Maskine umiddelbart efter Centrifugering.
4. Brogede Ting, der er vaskeægte, men ikke kogeægte.
5. Uldtøj og brogede Stoffer, der ikke er vaskeægte, samt Silke. Disse Ting vaskes i Haanden.

Hvad skal vaskes først?

Man begynder med at vaske de Ting, der skal i Tørrerummet, hvor man straks om Morgenen lukker op for Varmen, saaledes at der kan blive ordentlig varmt, til Tøjet skal hænges derind.

I Vaskerummet lukkes op for Hoved-Gashanen, derefter for det lille Tændblus, som straks tændes og bør brænde, indtil en Vask er forbi.



Dækstykket lægges oven i Centrifugen

Maskinen paafyldes Vand, indtil Vandoverfladen staar ca. 8 cm op i Indertromlen. Har Tøjet, der skal vaskes, ligget i Blød, fyldes kun 6 cm op i Tromlen. Paa de fleste Maskiner findes den rette Vandstand gerne angivet paa en eller anden Maade. Paa Maskinen, De ser paa Billedet, skal Vandet løbe ud af den lille Hane paa Endebunden, paa andre Typer findes et Glasrør, hvori Vandet skal staa op til Midten. Findes saadanne Indretninger, er det lettest at begynde med at fylde Tøj i Maskinen. Det maa erindres, at mange Kunstsilkestoffer ligesom Silke er ret møre i vaad Tilstand, man maa derfor ikke fylde for meget i Maskinen. I vaad Tilstand maa der ikke være mere end halvvejs op til Midten af Tromlen, medens man ved tilsmudset Bomuld og Lærred kan fylde ca. ¾ op til Midten, ved lettere tilsmudset lidt mere, ved stærkere tilsmudset lidt mindre. Indertromlen lukkes, og Sodaen hældes udenpaa Tromlen, der aabnes for den store Gashane, og Maskinen lukkes og sættes i Gang ved Hjælp af en Afbryder paa Væggen. Ved den remløse Maskine, der er vist paa Billedet, er det kun Motoren, som derved gaar i Gang, selve Indertromlens Bevægelse dirigeres af et Haandtag paa Endebunden af Maskinen. Efter ca. 5 Minutters Forløb har Sodaen blødgjort Vandet, og Sæben kan tilsættes enten gennem Tragten eller hældes udvendig paa Indertromlen. Naar Vasketiden er udløbet, lukkes der for Gashanen, men ikke for Tændblusset.

Skylning.

Man kan nu enten skylle helt eller delvis i Maskinen. Skylningen foregaar ved at lukke Luden ud og derefter fylde Vand i igen, 2 Gange til samme Vandstand, som man vaskede ved, og 2 Gange op til lidt under Laagets Kant. Den rette Vandstand



Centrifugen standses.

til de sidste Skylninger er som Regel angivet enten ved en lille Hane, et Overløbsrør (se paa Billedet) eller ses paa et Vandstandsglas. Hver Skylning skal vare i 5 Minutter. Under Tømning og Fyldning af Maskinen standses dens Bevægelse.

Skylning med Eddike maa ikke ske i Maskinen, men bør ske i Trækar, Porcelænsvask eller lignende.

Har man mere end eet Hold Tøj at vaske, er det mest praktisk kun at skylle 1 eller 2 Gange i Maskinen og saa skylle færdig i et Kar. Maskinen bliver da ikke saa afkølet, og en efterfølgende Opvarmning sker hurtigere.

Særlig snavset Tøj vaskes i flere Hold Lud efter hinanden, i Reglen er to tilstrækkelig. Første Hold varmes kun op til ca. 65° C., hvorpaa det store Gasblus slukkes, Maskinen standses, og Luden lukkes ud. Vandstanden bringes i Orden igen, Sodaen tilsættes, Gassen tændes, og Maskinen startes igen. Denne Gang varmes op til ca. 95° C., hvorpaa Skylningen foregaar som førnævnt.

Ting, der ikke taaler stærk Gnidning, kan vaskes i et Net. (Selv fine Silkestoffer kan paa denne Maade let taale Behandlingen i Maskine. De vaskes da som Kunstsilke).

Hvordan med Vaskemidler.

Som en Rettesnor for Anvendelsen af Vaskemidler kan følgende Tal benyttes:

Til en 10 kg Maskine: 25—30 Liter Vand.

Kunstsilke: ca. 20 g Blegsoda og ca. 100 g Sæbespaaner.

Lettere tilsmudset Bomuld og Lærred: ca. 100 g Blegsoda og ca. 100 g Sæbespaaner.

Sværere tilsmudset Tøj: 1. Hold Lud: ca. 150 g Blegsoda



Strygemaskine. Foran venstre Haand ses Beskyttelsesbrættet, ved højre Haand ses Kontakten, i Forgrunden ses Haandtaget hvormed Valsen løftes.

og 100 g Sæbespaaner. 2. Hold Lud: ca. 100 g Blegsoda og 50 g Sæbespaaner.

Broget Tøj: ca. 20 g Blegsoda og 100 g Sæbespaaner.

Færdigblandede Vaskepulvere bør anvendes efter de af Fabrikanterne anførte Opskrifter. De selvvirkende Pulvere indeholder Blegemidler, og har man ikke Lejlighed til at faa Tøjet luftet en Gang imellem, kan en Blegning ved Vasken af og til være gavnlig for at bevare den hvide Farve.

De i ovennævnte Tabel anførte Mængder gælder Maskintørrelsen og skal anvendes uden Hensyn til den Tøjmængde, man fylder i Maskinen. Til en 15 kg Maskine bruges 1,5 Gange saa meget, til en 25 kg Maskine 2,5 Gange.

Hvad der særligt maa bemærkes.

Iøvrigt maa følgende Ting bemærkes vedrørende de enkelte Sorteringer:

Kunstsilke vaskes i 10—15 Minutter ved ca. 35° C. For at undgaa for megen Gnidning startes Maskinen ikke, førend denne Temperatur er naaet.

Lettere tilsmudset Tøj vaskes i ca. 10 Minutter ved 95° C., Opvarmningen tager ca. 40 Minutter.

Sværere tilsmudset staar man sig ved at skylle 1 Gang i Maskinen inden den egentlige Vask, idet der næsten altid findes en Mængde løst Smuds. Som nævnt i det foregaaende vaskes i 2 Hold Lud, 1. Gang opvarmes til ca. 65° C., 2. Gang til ca. 95° C., og der vaskes ved denne Temperatur i ca. 10 Minutter.

Ved broget Tøj er i Tabellen forstaaet Tøj, der er vaskeægte, men ikke kogeægte. Det meste kulørte Tøj nu til Dags er gan-



Strygemaskine. Valsen skal bruges i hele Bredden, ogsaa ved Strygning af Smaatøj.

ske vist kogeægte, men den næstsidste Skylning bør dog altid foretages i Vand tilsat lidt Eddikesyre, da Farverne ved gentagne Kogninger bliver noget uægte, saa Afsmitning paa hvide Stoffer bliver mulig.

Iøvrigt er de under almindelig Vask omtalte »sæbeløse« Vaskepulvere særligt velegnet til Vask af brogede Stoffer.

Imedens der vaskes i Maskinen, ordnes de Ting, der skal vaskes i Haanden.

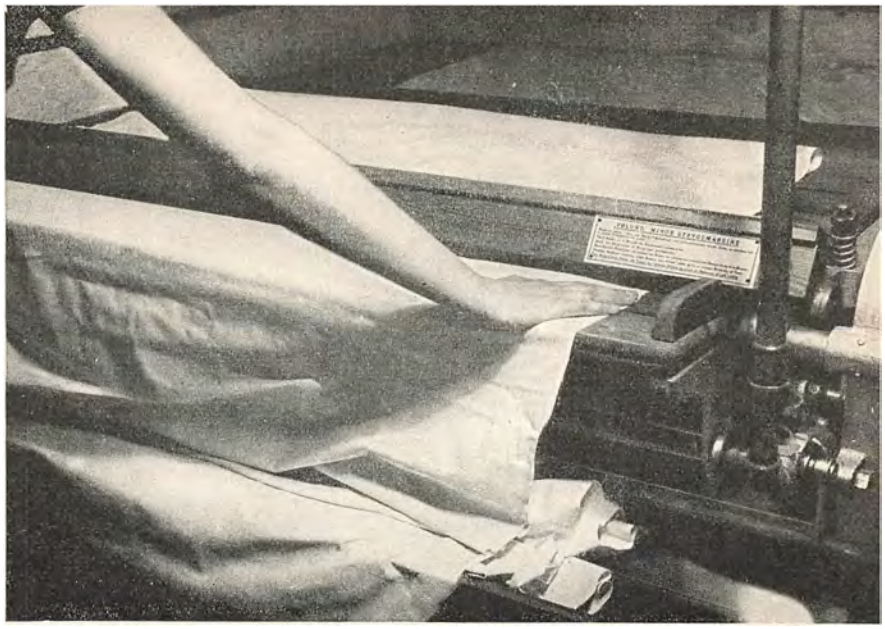
Naar man er færdig i Vaskerummet, maa man huske at lukke for det store Gasblus, Tændblusset og Hoved-Gashanen.

Efter Vasken og Skylningen skal Tøjet behandles i Centrifugen, og dette sker umiddelbart efter, at det er trukket op af Maskinen, da Tøjstykkerne saa glider lettere mod hinanden, og Centrifugen kommer til at gaa pænt.

»Vridning« i Centrifugen.

Ved Pakningen gælder det om, at Tøjet fordeles jævnt hele Vejen rundt. Man lægger derfor de lange Stykker rundt langs Ydervæggen i Kurven og fordeler de mindre Stykker i løse Klumper indefter og opad. Særlig tunge Stykke, f. Eks. Frottéhaandklæder, lægges bedst i Bunden langs Omkredsen. Naar Kurven er fyldt, lægges et Stykke over det hele og stoppes ind under Kanten, som vist paa Billedet, for at et enkelt Stykke Tøj ikke skal rive sig løs og flyve ud over Kanten eller blive revet itu mod Huset paa Centrifugen. Derefter startes Centrifugen. Hvis den ikke i Løbet af nogle Sekunder har rettet sig op, men slingrer, maa Strømmen straks afbrydes og Kurven bremses, enten ved at træde blødt ned paa en Pedal (som paa Billedet) eller ved at tage i et Haandtag paa Siden (se paa Billedet). Som Regel kan man nu

Hvis den slingrer.



Strygning af Lagner.

let se, hvor det er, der skal fyldes ud, naar det udbredte Stykke Tøj fjernes. De første Gange kan det undertiden være nødvendigt at pakke Centrifugen helt om, og man gør da klogt i at hælde en Spand Vand oven i, inden man sætter Centrifugen i Gang igen. En Centrifugering varer 5—7 Minutter, saa er næsten alt det Vand, der kan fjernes paa den Maade, kommet ud af Tøjet, og det tager uforholdsmæssig lang Tid at fjerne mere. Resten maa derfor fjernes paa anden Maade, enten i Tørrerummet eller paa Strygemaskinen. Det skal dog bemærkes, at tykkere Tøj skal centrifugeres nogle Minutter længere end tyndt Tøj; det samme gælder en tæt pakket Centrifuge i Forhold til en løsere pakket.

Strygning paa Maskine.

Efter Centrifugeringen skal Tøjet stryges. Tændingen af Strygemaskinen foregaar ligesom ved Vaskemaskinen, først lukkes op for Hovedhanen, dernæst tændes Vaageblusset og til sidst det store Blus. Naar Mulden er varm, sænkes Valsen ved Hjælp af et Haandtag ned paa Plads og sættes i Gang ved Hjælp af en Kontakt paa Bordet ved Rullen. Denne Kontakt er iøvrigt paa næsten alle Ruller sat i Forbindelse med det Beskyttelsesbræt, der ses paa Billedet foran Fingrene. Man har derved opnaaet, at Rullen straks standser, hvis Fingrene kommer for tæt ved Valsen.

Tøjet lægges til.

Inden Strygningen skal begynde, rystes Tøjet op og lægges i en Bunke som vist paa Billedet, saaledes at man stadig kan lægge til Rullen. Valsen skal forsynes jævnt i hele Bredden, da Beklædningen ellers brændes itu. Ved Strygning af smaa Stykker bør man derfor gaa frem som vist paa Billedet. Først lægge til

i den ene Ende og derefter lægge de følgende Stykker længere og længere op mod den anden. Ved Strygning maa man ved de smalle Maskiner lægge brede Stykker dobbelt. Paa en bred Rulle, som vist paa Billedet, kan Duge og Lagner gaa igennem i fuld Bredde. Ved Lagner begynder man med den brede Søm, og for at undgaa, at de sidste Hjørner bliver lange, maa man sørge for at trække godt ud til Siderne og af og til holde lidt igen paa Midten. Alt Tøjet lægges af Hensyn til Sømmene i med Vrangen opad mod Valsen, kun Tøj med meget Broderi lægges i med Retten opad.

Hvormange Gange stryges det.

Tynde Ting, f. Eks. Overlagner, Lommetørklæder o. a., kan som Regel stryges umiddelbart efter Centrifugering ved een Gennemgang paa Strygemaskinen. Ved Strygning af meget tynde Ting er det ofte nødvendigt at lukke lidt til for Gassen for ikke at svide Tøjstykkerne eller Beklædningen. Pudevaar, Dynevaar o. lign. maa gaa 2 — muligvis 3 — Gange igennem, ligesom Stof af svær Kvalitet, hvis det ikke først er tørret delvis i Tørrerummet.

Maa ikke glemmes.

Er man færdig med at benytte Strygemaskinen, slukkes for Gassen, først for det store Blus, derefter for Vaageblusset og til sidst for Hoved-Gashanen.

Endelig maa man aldrig glemme at løfte Valsen fra Mulden, da Beklædningen, selv om Gassen er slukket, alligevel vil kunne brænde itu ved at staa stille ned mod den varme Mulde.

Maskinvask og Maskinstrygning er lige saa skaansom som almindelig Vask og Strygning.

BOLIGENS OPVARMNING

Af Ingeniør, cand. polyt. ARTHUR ANDERSEN.

Varme skaber Hygge.

For at man i sin Bolig skal føle Velvære og Hygge, er det en Betingelse, at Lejligheden er hensigtsmæssigt indrettet.

De moderne Boliger har, takket være udmærkede Arkitekter, i de senere Aar, hvad Hensigtsmæssighed og Hygiejne angaar, opnaaet en høj Standard.

For at opnaa det fuldkomne Velbefindende er det imidlertid ligesaa nødvendigt, at der tilvejebringes tilfredsstillende Opvarm-

ningsforhold. Udgifterne ved Opvarmning af en Lejlighed falder paa naturlig Maade — saafremt det ikke drejer sig om Boligkarré med Centralvarme — ind under Husholdningsbudgettet. Det er ret betydelige Beløb, der her er Tale om, og da Brændselspriserne gennem en Aarrække har været jævnt stigende, er det af Betydning for den enkelte Families Budget, at der paa dette Omraade gives fornødne Oplysninger om, hvordan Ildstederne, det være sig Kakkelovne eller Centralvarmekedler, skal passes, for under de forhaandenværende Omstændigheder at opnaa den bedst mulige Økonomi, samtidig med at der i Stuerne opnaas den nødvendige Varme, idet det dog her skal bemærkes, at Opvarmningsspørgsmaalet har saavel en teknisk som en hygiejnisk Side.

Brændselsforbrug.

Det er ikke muligt blot tilnærmelsesvis at angive Brændselsforbruget til Opvarmning af en Lejlighed ved Centralvarme ud fra f. Eks. Lejlighedens Gulvareal eller Rumfang. En Villalejlighed bruger saaledes ofte paa Grund af de mange Yderflader omtrent dobbelt saa meget som en Lejlighed af tilsvarende Størrelse i en større Ejendom, og for Ejendomme i bymæssig Bebyggelse er Brændselsforbruget f. Eks. betydelig større for en Hjørnelejlighed end for en mellemliggende Lejlighed, og større for de øvre Etager end for de nedre Etager.

Brændselsforbruget til Varmtvandsforsyning er større, end de fleste tror. Der er i de sidste Aar i København foretaget nogle Kontrolmaalinger for at konstatere det virkelige Forbrug, og det har vist sig, at alene til varmt Vand varierer Brændselsforbruget fra 25—40 hl Cinders pr. Lejlighed alt efter Lejlighedens Størrelse og Beboernes Antal.

Naturlig Ventilation.

Tidligere var man ofte af den Mening, at naar man blot sørgede for, at Middeltemperaturen i en Opholdsstue var 20° C (16° R), var Varmespørgsmaalet løst. Saa let ligger Sagen imidlertid ikke. Man maa sørge for, ikke alene at Temperaturen er passende, men at der samtidig sker et passende Luftskifte (Ventilation), og at Luften har et passende Fugtighedsindhold.

I enhver Bolig sker der en saakaldt »naturlig« Ventilation, gennem tilstedeværende Utætheder ved Vinduer og Døre og Porøsitet i Byggematerialerne, hvortil for de lokale Ildsteders Vedkommende kommer det (forholdsvis ringe) Luftskifte, som Kakkelovnene fremkalder under Forbrænding.

Det »naturlige« Luftskifte afhænger af Vindforholdene og Byggemaaden samt Byggearbejdets Kvalitet. Ved daarlig Byggemaade og udsat Beliggenhed bliver dette Luftskifte under Blæst ofte større, end man ønsker det, for de Værelser, der ligger i Vindsiden. Et velbygget Hus er derfor en første Betingelse for at opnaa en tilstrækkelig og økonomisk Opvarmning, navnlig maa man have Opmærksomheden henvendt paa, at Utætheder ved Vinduer og Døre i videst muligt Omfang undgaas.

Udluftning.

I stille Vejr vil Luftskiftet ofte være utilstrækkeligt, og man benytter sig da f. Eks. af mindre Trækruder til at opnaa den fornødne Ventilation. Under den daglige Rengøring lukkes Vinduerne ligeledes op, men Ventilationsproblemet misforstaas ofte af Husmødrene. »Udluftning« af Værelserne overdrives ofte, idet man hyppigt ser Vinduerne staa aabne i Timevis for først at lukkes, naar der er fremkaldt en vis Kuldefornemmelse. Denne Kuldefornemmelse opfattes i Reglen som Friskhed, men i Virkeligheden vil Luften i Stuen forlængst være fornyet, og det store Overskud af kold Luft, man paa denne Maade har ladet cirkulere gennem Værelserne, vil kun have bevirket, at Ydermurene er blevet afkølet. Da disse for at opnaa stationære Forhold atter skal varmes op, maa der herefter tilføres ekstra Varme. Man vil heraf kunne forstaa, at overdreven Ventilation bør undgaas, idet den medfører et øget Brændselsforbrug. Sørger man blot for at aabne saaledes for Vinduerne, at der nogle faa Minutter opstaar Gennemtræk, vil dette være tilstrækkeligt for Luftens Fornyelse.

Tør Luft.

Luftens Fugtighedsindhold er ligeledes af stor Betydning for Velbefindendet. Er Luften for tør, føles det generende for Næsens og Halsens Slimhinder. Navnlig ved Centralvarmeanlæg mærkes Tørheden, uden at man dog kan opstille som en fast Regel, at Luften er mere tør ved Centralvarmeanlæg end ved Kakkelovne. Luftens Fugtighedsindhold kan, hvad enten det drejer sig om Kakkelovne eller Radiatorer ved et Centralvarmeanlæg, forøges ved paa Kakkelovnene henholdsvis Radiatorerne at anbringe Vandfordampere, d. v. s. Beholdere af Zink eller Ler, der med passende Mellemrum fyldes med Vand. Endvidere bør — bl. a. af Hensyn til Fugtigheden — Overophedning af Værelserne undgaas.

Jeg gaar nu over til at fortælle lidt om selve Pasningen af Ildstederne.

Regler for Fyring.

Ved de senere Aars Byggeri har Centralvarmeanlæg vundet stærkt frem, men tager man hele Landet under eet, vil de kakkelovnsopvarmede Lejligheders Antal være saa stort, at Kakkelovnenes rigtige Betjening for Husmødrene vil være et Spørgsmaal af stor Betydning. De anvendte Kakkelovne forekommer i forskellige Udførelser. Man kan saaledes efter Brændslets Art skelne imellem Kulovne og Koksovne. Da der ved Forbrænding af Kul udvikles en betydelig Mængde Gas, som skal forbrændes, er der ved disse Ovne efter Forbrændingszonen anbragt en Luftventil, hvorigennem tilføres den til Forbrænding af den udviklede Gas nødvendige Luftmængde, hvorfor disse Ovne kaldes Røgforbrændere.

Kakkelovne.

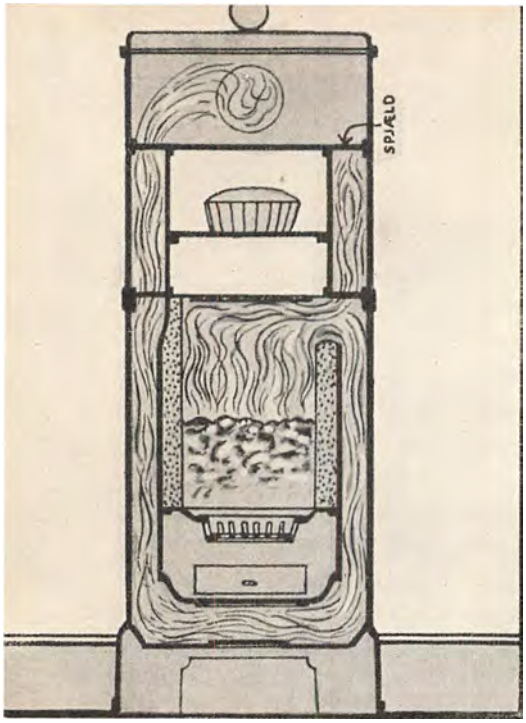
Ved en Magasinovn eller Døgnbrænder forstaar man en Kakkelovn, hvor Indfyringsdøren sidder saa højt over Risten, at Magasinet kan rumme tilstrækkelig Brændsel til, at Ovnen kan brænde »over«. Ved en Kappeovn er der udenom selve den støbte Kakkelovn, »Grisen«, anbragt en tynd Jernplade, saaledes at Luften fra Værelset kan suges ind mellem »Grisen« og Kappen forneden og strømme ud foroven som opvarmet Luft, herved undgaas direkte Straalevarme fra Kakkelovnen, og der opnaas bedre Cirkulation af Luften i Stuen.

Ved en Rundtræksovn (Side 264) føres Røgen fra Toppen af Magasinet ned under Risten og derefter atter opad og bortledes gennem et Røgaftræk foroven. Rundtræksovne er i Reglen Døgnbrændere.

Fyringsøkonomi.

Ved Valg af Kakkelovn drejer det sig først og fremmest om at vælge denne saa stor, at den uden Forcering kan opvarme det paagældende Værelse, selv i den koldeste Tid. Herved undgaar man forceret Fyring, der altid er ledsaget af daarlig Fyringsøkonomi. Desuden vil den forcerede Fyring kunne medføre ubehagelig Straalevarme.

Ved Fyring i et Ildsted, det være sig Kakkelovn eller Centralvarmekedel, vil kun en Del af den i Brændslet indeholdte Varme tilføres Værelserne, idet der med Røgen føres en Del Varme bort gennem Skorstenen.



Rundtræksovn.

Forinden en Kakkelovn tages i Brug, bør man undersøge, om den er tæt, idet der i modsat Fald, gennem Utætheder ved Kakkelovnens Samlinger, ved Tilslutning mellem Kakkelovnsrør og henholdsvis Kakkelovn og Skorsten, ved Rensespjæld etc., suges kold saakaldt »falsk« Luft ind i Kakkelovn og Røgrør og herfra videre ud i Skorstenen. Den »falske« Luft vil, dels ved at den opvarmes til ingen Nytte, og dels ved at den nedsætter Skorstenstrækket, forringe Fyringsøkonomien og besværliggøre Reguleringen. Den »falske« Luft konstateres ved at føre en brændende Tændstik langs alle de nævnte Samlinger; Flammen vil da suges ind, hvor der er Utætheder, hvorefter de konstaterede Utætheder kan tættes med Ovnkit.

Af Hensyn til Reguleringen bør det endvidere paases, at Indfyringsdøren og Askefaldsdøren slutter tæt, og endelig bør ved Ildsteder, hvori der ikke fyres, men som er tilsluttet den samme Skorsten, alle Døre samt Spjæld og Ventiler være lukkede, da der i modsat Fald gennem Utæthederne ved disse Ildsteder vil suges »falsk« Luft ud i Skorstenen.

Regulering.

Pasningen og Reguleringen af Kakkelovnen foregaar herefter ved, at man forinden Paafyldningen af Brændslet ryster Risten for at befri denne for Aske, idet Asken i modsat Fald vil forhindre, at der tilføres den til Forbrændingen nødvendige Luftmængde.

Naar Risten er »klar«, fyldes Magasinet helt op, d. v. s. op til Indfyringsdøren. Fyringsøkonomien vil ikke forringes herved, naar blot Kakkelovnen reguleres rigtigt, og Arbejdet ved Pasningen er betydeligt nemmere end ved den saakaldte »Klatfyring«, der foregaar ved, at man med passende Mellemrum fylder en Skovlfuld Koks paa. Naar Brændslet er kommet i Glød, foretages Reguleringen ved at lukke Askefaldsdøren tæt i og derefter skrue Ventilerne saa tæt til, som det er muligt, uden at Temperaturen falder, idet for megen Lufttilførsel ved en iøvrigt tilstrækkelig

stor Kakkelovn vil bevirke Overophedning af Værelset samt højere Temperatur paa den bortgaaende Røg, altsaa ringere Fyringsøkonomi.

Aabning af Indfyringsdøren for at regulere Trækket bør fraraades, idet man herved blot skaber »falsk« Træk, der nedsætter Skorstenstrækket og forringer Økonomien.

Slagger.

Slagger er ofte til stor Gêne. De dannes ved, at Asken, naar Temperaturen bliver tilstrækkelig høj, smelter til en lavalignende Masse. Slagger er altsaa i Almindelighed Tegn paa forceret Fyring og forekommer derfor hyppigt ved Kakkelovne, der er for smaa i Forhold til Værelserne, eller ved at man i et koldt Værelse paa kort Tid vil opnaa en passende Temperatur.

Kulilte.

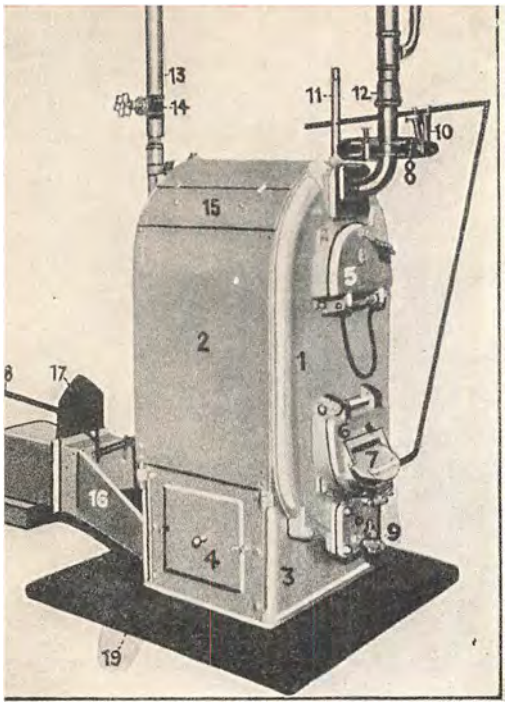
Kulilte forekommer undertiden i Røgen. Kulilte kan ved tilstrækkelig høj Temperatur og Tilførsel af mere Luft brænde til Kulsyre. Tilstedeværelse af Kulilte i Røgen betyder altsaa ufuldstændig Forbrænding og dermed en Forringelse af Fyringsøkonomien.

Det rigtige Brændsel.

Saafremt man som Brændsel anvender alene Husholdningskoks (25—50 mm) eller for større Kaminer Cinders (40—60), vil Kulilte i Reglen kun forekomme i meget smaa Mængder, idet der igennem disse Brændselssorteringer i Reglen vil kunne tilføres den til den fuldstændige Forbrænding nødvendige Luftmængde. Hvis der derimod fyres med Smuld eller lignende fintkornet Brændsel, vil Luftgennemgangen hæmmes, og Resultatet bliver, at der udvikles Kulilte. Kulilten vil i Reglen trække ud gennem Skorstenen og gør da ingen Skade. Kniber det derimod med Skorstenstrækket, kan Kulilten trænge ud i Værelserne og være farlig for Lejlighedens Beboere, da det er en meget giftig Luftart, en Luftart, der er vanskelig at konstatere, da den hverken har Farve eller Lugt.

Centralvarmeanlæg.

For Fyring i Centralvarmeanlæg gælder en Del af de i det foregaaende givne Oplysninger vedrørende Fyring i Kakkelovne. Kedlen, der producerer den Varme, der skal til for at opvarme Cirkulationsvandet til den nødvendige Temperatur, opstilles i Almindelighed i Husets Kælder. Undertiden dog — ved de saakaldte Etagevarmeanlæg — i Badeværelse, Køkken eller lignende. Opstillingen af Kedlen i Kælderen medfører den Fordel, at man er fri for Opbæring af Brændslet samt Nedbæring



Støbejernskedel opstillet og forbundet til Rørledningerne. 1. Forelement — 2. Kappe — 3. Forstykke — 4. Renselem — 5. Indfyringsdør — 6. Askefaldsdør — 7. Trækklap — 8. Flange — 9. Aftapningshane — 10. Automatisk Trækregulator — 11. Termometer — 12. Fremløbsrør — 13. Returrør — 14. Ventil — 15. Plade over Rensedæksler — 16. Røgaftræk eller Røgkanal — 17. Spjæld — 18. Ledning til Trækmaaler — 19. Kedelfundament.

af Aske, samtidig med at Støv, hidrørende fra Brændsel og Aske, ikke trænger ud i Lejligheden. Der findes en Mængde forskellige Kedeltyper, og det vil derfor føre for vidt her at komme ind paa, hvilken Brændselssortering man i hvert enkelt Tilfælde skal benytte.

Det mest anvendte Brændsel ved mindre Anlæg er Koks eller Cinders. For de mindste Centralvarmekedler (Type Salamander, Narag o. lign.) de saakaldte »Kakkelovnskedler«, anvendes knuste Koks eller Cinders 20—40 mm eller — naar Magasinet har naaet en vis Størrelse — Cinders 40—60 mm. For de saakaldte Gennemforbrændingskedler D. F. J. Type J, Strebel Serie II, Gøta V I o. lign. anvendes for de mindre Størrelser knuste Koks eller Cinders 40—60 mm og for de noget større Kedler hele Koks eller Cinders 60—90 mm. Endelig anvendes der ved mindre Anlæg ofte de saakaldte Centralvarmekomfurer, hvor Varme og Madlavning produceres i samme Fyrsted. Som Brændsel anvendes her ofte knuste Koks eller Cinders 40—60 mm. Disse Komfurer har navnlig deres Berettigelse paa Landet, hvor man ikke har Gas, og hvor der ikke findes Kælder.

Pasning Morgen og Aften.

Det gælder for Centralvarmekedlen som for Kakkelovnen, at den passes og reguleres rigtigt. Risten bør Morgen og Aften renses for Aske og Slagger. Til Kedlen hører i hvert enkelt Tilfælde det nødvendige Fyr- og Renseværktøj. For at kunne regulere en Centralvarmekedel, maa der tilføres den til Forbrændingen nødvendige Luftmængde, hvilket i Almindelighed sker gennem en »Luftklap« anbragt i Askefaldsdøren (se Billedet). Denne Luftklap, der er drejelig om et vandret Hængsel, er ved en Kæde forbundet med en »automatiskvirkende Trækregulator«. Til Reguleringen hører desuden et Bagspjæld, d. v. s. et bevægeligt Spjæld, anbragt i Røgaftrækket, der fra Kedlen fører til Skorstenen.

Reguleringen foregaar herefter paa følgende Maade: Regulering.

Naar Risten om Morgenen er renset, Magasinet fyldt op, og den til Vejrliget svarende Temperatur (se nedenstaaende Tabel) er opnaaet, indstilles Trækregulatoren saaledes, at Trækklappen har en Aabning af 10—15 mm, hvorefter Spjældet »stikkes« saa meget som muligt, d. v. s. fastgøres i en saadan Stilling, at Temperaturen holder sig konstant.

Fremløbstemperaturen Kl. 9 Form.

Ved ydre Temp. Kl. 8 Fm. °C	Vindstille °C	Blæst °C	Storm °C
÷ 15 — ÷ 13	90	—	—
÷ 12 — ÷ 10	84	88	—
÷ 9 — ÷ 7	78	82	86
÷ 6 — ÷ 4	72	76	80
÷ 3 — ÷ 1	66	70	74
0	62	66	70
1 — 3	58	62	66
4 — 6	52	55	58
7 — 9	46	49	52
10 —12	41	43	45

Bagspjældet er af Vigtighed for Regulering af Trækket og bør derfor altid findes.

For at opnaa den bedst mulige Varmeovergang fra det glødende Brændsel og den i Magasinet udviklede Røg til det gennem Kedlen cirkulerende Vand, bør Magasinet og Røgkanaler jævnlig renses, idet Sod og Flyveaske i modsat Fald vil sætte sig som et isolerende Lag. For Centralvarmekedler gælder i endnu højere Grad end for Kakkelovne, at man bør fylde Magasinet fuldstændig op og ikke »klatfyre«. Ligeledes gælder, hvad der er sagt om »falsk« Træk. For selve Kedlens Vedkommende vil dette være at søge i Samlingerne imellem Kedlens enkelte Dele (Elementer), ved Kedlens Fodstykke, ved Rensedæksler og Røgkanal etc. Utæthederne konstateres som nævnt ved Kakkelovnene, men Tætningen foretages her lettest med Asbest, der for Rensedækslernes Husk Rensning og Tætning.

Vedkommende tilskæres i Plader efter disses Façon, hvorefter Asbesten blødgøres i Vand og anbringes under Rensedækslerne. Mindre Utætheder tættes med Plukasbest, som ved Blødgøring i Vand og Æltning bliver til en kitagtig Masse.

PETROLEUMSAPPARATER

Af Astrid Stoumann.

De eksisterer endnu.

Selv i vor moderne tekniske Tid kan man ikke underkende Nytten af de gammeldags Petroleumsapparater. Ganske vist har de elektriske Køkkener mange Steder reddet Husmoderen fra det daglige Arbejde med Petroleumsapparaterne, ligesom den elektriske Varmeovn og Gassolen mangfoldige Steder har afløst Petroleumskakkelovnen i de kolde Sommeraftener. Vel giver Petroleumsapparaterne noget Ekstraarbejde; de skal nemlig holdes pinligt rene, hvis man ikke skal have Huset forpestet; men ogsaa i denne Henseende lærer man at klare sig praktisk. En Gêne, man ikke kan komme udenom, er, at de forbruger en Del af Luften (Ilten) til Forbrændingen, og udskiller en Del Forbrændingsprodukter, saa Luften hurtigt bliver tung og ubehagelig. Man maa som Modvægt enten have et Vindue paa Klem, saalænge der er Blus paa, eller ogsaa »lufte ud« af og til for at skaffe frisk Luft.

Husets Lamper.

Husets Lamper, Apparater og Petroleumsovne samles og rengøres under eet, saa man ikke flere Gange i Løbet af Dagen skal faa Petroleumsfingre. Alle de Ting, der anvendes til Petroleumsapparaterne, er det praktisk at holde samlet i en Kasse. Som specielt Underlag til dette Arbejde er det rart at have en Rest Linoleum, men man kan naturligvis klare sig med en god tyk Morgenavis.

1. Kuplerne tages af og aftørres; naar det tiltrænges vaskes de i Sæbevand.
2. Lampeglassene pudses med en Lampepudser af Uld eller Lammeskind; men læg en Klud uden om Pudseren, ellers skal den vaskes for hyppigt. Fluepletter fjernes med denatureret Sprit. Lampeglassene lægges ud for de tilsvarende Kupler, saa de ikke forveksles.



Rengøring af Petroleumslamper. Alle Husets Lamper samles. Linoleum eller Aviser anvendes som Underlag. Glassene pudses med Lampepudser, hvorom der lægges en ren Klud, der eventuelt er vredet op i Sprit.

3. Den gennemhullede Kurv skrues af og aftørres med Avispapir, der er gnedet blødt. Smaahullerne maa endelig holdes rene; tilstoppes de, faar Flammen ikke tilstrækkelig Luft, og Lampen vil ose.
4. Vægen skrues ganske lidt ovenfor Skorstenen, forbrændte Smaastykker fjernes. Er Vægen skæv, slibes den af med Sandpapir, der lægges ned over hele Vægefladen; denne slibes, til den er lige, men kun i een Retning. Vægen maa a l d r i g klippes, og den maa heller aldrig staa skruet op over Kanten af Skorstenen, da Petroleum saa vil brede sig fra Vægen og ud over Metallet. Naar Lampen derefter tændes, vil denne Petroleumshinde give en afskyelig Lugt i Stuen.
5. Skorstenen renses med sammenkrøllet Avispapir, og »Trekanten« renses ud med en tilspidset Træpind. Sprederen



Rensning af Kogeapparat. Sammenkrøllet Avispapir er udmærket til den daglige Rengøring af Skorsten og Beholder. Vægerne maa passes lige saa omhyggeligt som Lampevægerne.

— hvis Lampen har en saadan — børstes med en Fjervinge eller en Pensel.

6. Beholderen fyldes ¾ med Petroleum og tørres af udenpaa. En Gang imellem maa den tømmes og renses. Glasbeholdere maa vaskes i Sæbevand.
7. Metallet pudses, naar det tiltrænges; til daglig klarer man sig med en Afpudsning med blødgjort Avispapir eller en »selvpudsende« Klud.
8. Lampen samles — og prøvetændes.

Almindelige Kogeapparater. De gammeldags Kogeapparater med Væge gøres rene som Lamperne. Skorstenen og Kogekransen, der en Gang imellem maa vaskes i varmt Sodavand, renses til daglig med sammenkrøllet Avispapir.

Primusapparater. Primusapparatet er jo noget for sig. Man er fri for at passe nogen Væge, men til Gengæld kræver det lille Hul, hvorigen-



Rensning af Primusapparat. Brænderen renses med en Fjervinge, Beholderen afpudses med blødgjort Avispapir, Hullet i Brænderen renses lige før Optændingen med en Rensenaal. Til venstre paa Apparatet ses Dækslet til Paafyldning af Petroleum og paa Siden af dette Reguleringsventilen, der skrues til lige inden Pumpningen. Pumpestangen ses i Forgrunden. Til venstre i Billedet Tragten med Sibund.

nem Petroleumsdampene presses op i Brænderen, at blive holdt ekstra rent. Er det tilstoppet, kan der ske en Eksplosion — i hvert Fald vil Flammen brænde daarligt. Rengøringen af Primusapparatet gaar ud paa følgende:

1. Kogekransen renses med Avispapir, er det nødvendigt, vaskes den med Sodavand; Brænder, Spreder og Spritbeholder renses med en Fjervinge eller en stiv Pensel.
2. Beholderen fyldes ¾ med Petroleum gennem en Tragt med Sibund, da det gælder om at tilbageholde eventuelle Urenheder, der kan tilstoppe de fine Rør under Brænderen.
3. Beholderen aftørres med Avispapir. Er denne af Metal, der skal pudses, foretages dette med passende Mellemrum.

Tænd det rigtigt.

Optændingen af et Primusapparat foregaar paa følgende Maade:

Hullet i Brænderen renses med en dertil indrettet Rensenaal (se Billedet). Der fyldes Sprit i den lille Beholder under Brænderen; denne maa fyldes helt, men Spritten maa ikke løbe ned over Beholderen. Er Skaden sket, maa Beholderen tørres af, inden Spritten antændes.

Idet Spritten brænder, opvarmer den Rørene ovenover. Naar Spritten kun brænder i den lille Fordybning paa Siden, skrues Ventilen til, og der pumpes 3—4 Gange. Derved pumpes Petroleum op gennem de varme Rør, — der bringer den til Fordampning — og strømmer ud som Dampe, der antændes af den endnu brændende Spritflamme. Naar Spritten er gaaet helt ud, pumpes Flammen op til den ønskede Styrke. Flammen reguleres og slukkes med Ventilen. Skal Blusset kun mindskes, løsnes Ventilen, men skrues hurtigt til igen — skal det slukkes, maa Ventilen blive staaende aaben.

Petroleumsovne.

Petroleumsovne gøres i Stand som Lamperne. De har nu engang Ord for at »lugte« — gør de det, er det kun, fordi de ikke holdes rene. Hvis Vægen er lige, og alle Metaldele holdt rene for Petroleum, og hvis Skorstenen renses tilstrækkelig hyppigt med Avispapir, vil Ovnen, naar den tændes ude, brænde uden nogen som helst ubehagelig Lugt.

SELSKABELIGHED

SELSKABELIGHED

Den almindelige Selskabelighed er i Øjeblikket i Udviklingens store Smeltedigel. For nogen er den allerede afklaret, for andre skal den først til at blive det. Hele den sociale Udvikling fører Selskabeligheden væk fra de slidte Baner med de traditionelle Middagsselskaber — Suppe, Fisk, Steg og Is — Kogekone og Lejetjener — og Buffetten stillet ind i Soveværelset —, hvor man trommede alle de Mennesker, »man skyldte« en Indbydelse, sammen for at faa det overstaaet.

Nutidens Selskabelighed er som Nutiden selv, dejlig naturlig og uden Omsvøb. Vi kommer sammen hos hinanden for at være sammen, snakke sammen og dyrke fælles Interesser. Og de kulinariske Rammer om denne Nutidens Selskabelighed kan saa enhver variere efter sit eget Hovede. Den Udvikling har gjort det baade nemmere og sværere for Værtinderne. Derfor har vi prøvet paa at ridse en Basis for moderne Selskabelighed op her i Haandbog for Nutidshjem, hvor baade unge og ældre Værtinder maaske kan finde den Hjælp til at orientere sig ved selskabelige Arrangementer af forskellig Art, de eventuelt trænger til.

OM SELSKABELIGHED

Af Esther Scheel

Selskabeligheden i Danmark synes glædeligvis at være kommet ud over det trivielle Afspisningssystem. Her har det moderne Boligbyggeri sikkert været en Faktor, som har grebet ind i Udviklingen. For det vil være en fysisk Umulighed for almindelige Mennesker i en tre—fire Værelsers Lejlighed eller i de populære Een-Familiehuse at samle hele deres Omgangskreds til en aarlig Afspisning.

Væk fra Afspisningen.

Derfor er Størstedelen af Danmarks Befolkning, maaske ganske uden at reflektere over, hvor glædelig denne Udvikling er, kommet ind paa at se deres Venner hos sig til smaa hyggelige Komsammener, »i al Tarvelighed«, det vil sige til en god borgerlig Middag med et Glas Øl til, i Stedet for de tidligere langsommelige Afspisninger med 20—24 Mennesker klemt rundt om et vaklende Spisebord i Timevis, mens de proppede sig med et Register af traditionelle Kogekonekatalogretter. Rent bortset fra, at denne pludselige voldsomme Overanstrengelse af Budgettet sved i Maanedsvis til de Husmødre, der ikke havde sparet sammen til den Maaneder i Forvejen, mens de nægtede sig selv enhver »Luksus«.

Selvfølgelig er der den Dag i Dag store, velhavende Hjem, hvor der udfolder sig en livlig Selskabelighed, dels maaske fordi Familien er talrig, men mest vel fordi de økonomiske Rammer ikke paa Forhaand er spændt saa stramt som i de fleste almindelige danske Hjem.

Større Selskabelighed ude.

Men for de fleste Menneskers Vedkommende former deres Selskabelighed sig i vore Dage som de omtalte fordringsløse hyggelige Venne-Komsammener i Hjemmet, og saa Familiefesterne, som holdes u d e, da det er de færreste af os muligt at samle Slægt og Venner til Jubilæumsfester, Bryllupper, Barnedaab og

Konfirmationer inden for Hjemmets fire Vægge. Det viser sig jo ogsaa, at der alle Vegne rundt om i København og i Provinsen opstaar flere og flere Selskabslokaler netop til dette Brug.

Denne nye Form for større Selskabelighed ude stiller ganske vist ikke direkte materielle Krav til Vært og Værtinde. De kan ordne det hele med en Check og er, om jeg saa maa sige, fri for Ulejligheden. Men derfor maa de ikke glemme eller lade haant om, at Selskabelighed ude stiller sine ganske specielle Krav til Vært og Værtinde.

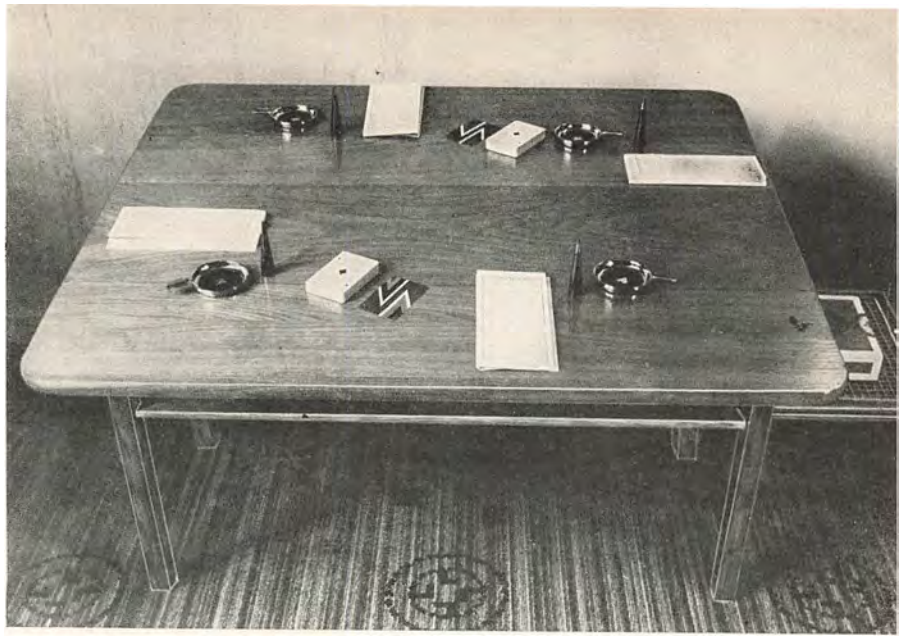
Bordordningen maa være udsøgt omhyggelig, og Værtsfolkene maa sætte hele deres Personlighed ind paa, at hele Selskabet har en tydelig Fornemmelse af, hvem de er til Middag hos, og ikke bare af, at de er til Fest i »Pavillonen«.

VÆRTINDENS INDSATS

Før Gæsterne kommer.

System.

Jeg har altid beundret de Værtinder, som et Kvarter før Gæsterne er inviteret til, roligt kan sætte sig hen og kigge i Aftenavisen. Det er Damer, som har Tag'et paa deres Hus og System i deres Sager. Som i Forvejen har gennemtænkt og forberedt alt i de mindste Detailler, saa de selv kan være sorgløse, ubekymrede og hyggelige lige fra det første Minut. De Værtinder faar altid Succes paa deres Selskaber. De har alting paa den rette Plads i god Tid, Desserttallerkenerne med Skylleskaalene, med smaa svømmende Blomster i Vand, der er saa varmt, at det vil naa et passende tempereret Punkt, naar det skal bruges, i Geled paa Skænken. Kaffekopperne og Sukker og Fløde og Likørglas parat paa det lille Trillebord, Bordet dækket til de mindste Detailler i god Tid, Bordkortene parat paa Konsollen i Entreen, Husassistenten instrueret, saa intet kan glippe, Stuerne luftet godt ud for alle nok saa liflige Dufte fra Køkkenet og stænket med lidt Lavendelvand, Askebægre overalt, Spilleborde, Kort, Regnskaber og Blyanter parat til Udrykning med et Minuts Varsel, Grammofonen i Orden med Stifter og Danseplader. Og selvfølgelig har de beregnet Tid til Bad, Hvile med fuldkommen Afslapning, bare et Kvarter, Omklædning uden at jage. Og saa endda til at være færdig til at tage et sidste afgørende Overblik over hele Arrangementet, inden de sætter sig ind med Aftenavisen og i



Bridgebordet maa være parat med Kort, Regnskaber, Blyanter og smaa bekvemme Askebægre.

glad Forventning lytter efter Klokken, som skal melde de første Gæster.

Entreen maa være tømt for Familiens Tøj, der maa være Bøjler og godt Lys over Spejlet. Allerhelst maa Damerne lægge Tøjet i Soveværelset, saa de i Fred og Ro kan ordne Lokker og Læber foran Husets bedste Spejl. **Entré-Spejl.**

Der maa altid være Nakkespejl og en ren Kam fremme, og Pudder er ogsaa ganske uundværligt.

Hvis man er den lykkelige Ejer af en af de yndige Arden Gæsteæsker med 6 forskellige Nuancer Pudder, saa er den lanceret til at stille frem, naar man har Selskab. Der ligger 6 forskelligtfarvede Pudderkvaster i den, og naar de er brugt, eller hvis man kun har een Slags Pudder at stille frem til sine Gæster, kan man i en Haandevending lave Gæstepudderkvaster ved at binde Vat som smaa Poser med forskelligtfarvet Silkebaand. **Gæste-pudder.**

I Norge har jeg i flere Hjem set smaa Selskabshaandklæder, ikke større end Frokostservietter, en meget behagelig Luksus, der i høj Grad er økonomisk og overkommelig. **Gæstehaand-klæder.**

Den ideale Værtinde kender alle sine Gæsters smaa Svagheder eller Særheder, og de finder, uden at der bliver talt et Ord om det, det Mineralvand, grove Køkkensalt, Grahamsbrød eller tyktskaarne Rugbrød, som nu engang er Livets Salt for dem, ved deres Kuvert, naar de sætter sig ved Bordet. **Smaa Svagheder.**

Før Gæsterne kommer, maa der være parat, hvor Damerne skal lægge Tøjet, saa de kan give Teinten det sidste duftende Pust af Pudder. Har man Ardens Gæstepudder, er det ingen Sag.

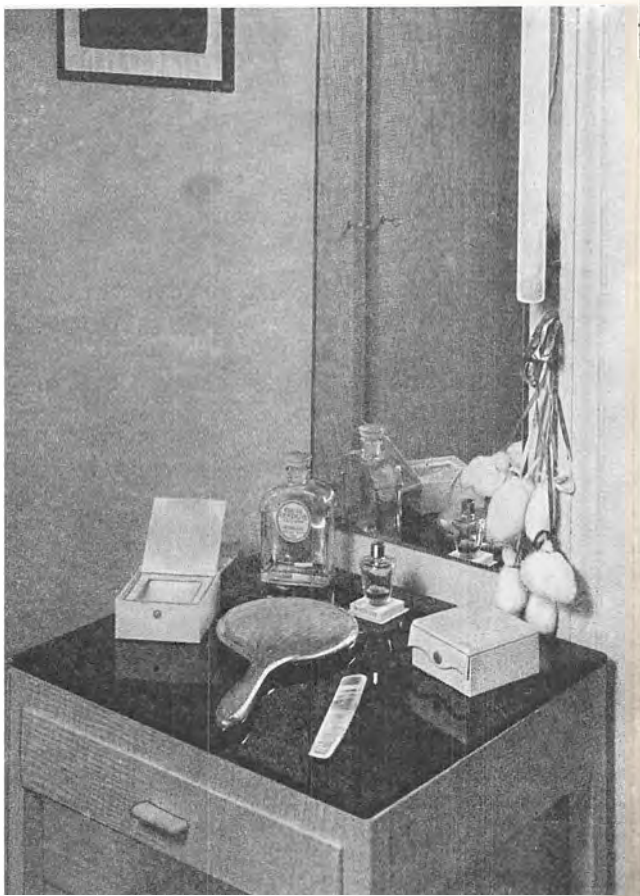


HVORDAN MAN SÆTTER TIL BORDS

Ved alle mulige Slags Selskabelighed er det uhyre vigtigt, at Bordordningen er gennemtænkt med den rigtige Forstaaelse. Man maa altid sørge for at sætte Folk sammen, som har Muligheder for at faa en fornøjelig Aften ud af det.

Ved hel- eller halvofficielle Festligheder eksisterer der visse Regler for, hvordan man sætter til Bords. Hvis Gæsternes Antal er lige, tolv, atten, tyve, fire og tyve, kan Værten og Værtinden komme til at sidde midt for Bordets Langsider, over for hinanden. Det plejer at skabe en vis Kontakt, som spreder mere Hygge ved det lange Bord, end hvis de sidder langt væk fra hinanden ved Bordets Ender.

I mange Tilfælde er der særlige Etiketteregler, der gør sig gældende, naar man vil sætte sit Selskab til



Men har man ikke det, hjælper man sig endda. Det er et Øjebliks Sag at lave Gæstepudderkvaster af Vat i smalle, kulørte Silkebaand.

Bords. Det er især i Officers- og Embedskredse, hvor en vis Rangforordning kræver et særligt Hensyn.

Her skal Værtinden tage den fornemste Herre til Bords og sætte den næstfornemste ved sin højre Side, mens Værten tager den næstfornemste til Bords og har den fornemste Dame ved sin venstre Side. Hvis der er f. Eks. tre særlig fornemme Par i Selskabet, kan Bordsætningen kombineres, saa Værtinden føres til Bords af Herre Nr. 1, mens Værten tager Dame Nr. 2, Værtinden tager paa sin højre Side Herre Nr. 3, og Dame Nr. 1, som sidder paa Værtens venstre Side, føres til Bords af Herre Nr. 2, mens Dame Nr. 3 sidder paa den anden Side af Værtindens Bordkavaler.

Bordplan.

Det er et stort Arbejde at lave en virkelig storartet Bordplan til et større Middagsselskab. Man maa ikke lade Herrerne bytte Koner. Man maa for enhver Pris undgaa, at Ægtefæller sidder lige over for hinanden, og hvis man fører stort Hus med mange Selskaber, maa man ogsaa undgaa, at de samme Mennesker faar hinanden til Bords Gang paa Gang.

Selskabsbogen.

For en Værtinde i et meget selskabeligt Hjem er det en stor Hjælp at føre en Selskabsbog. I den noterer hun omhyggeligt ned: Datoerne for sine Selskaber, hvem der har haft hinanden til Bords, hvad de har faaet at spise, hvem der eventuelt har spillet Bridge sammen, og hvem der tilsyneladende har sat Pris paa at spille ved samme Bord, saa de kan komme til at spille sammen igen. Naar hun har den Bog at blade i, risikerer hun ikke at give de samme Mennesker den samme Mad flere Gange i Træk, Vinter efter Vinter, og heller ikke at plage sine Gæster med Bordfæller, som de har faaet snakket ud med allerede ved det forrige Selskab. Men rent bortset fra dens praktiske Betydning, vil saadan en Selskabsbog altid være fornøjelig for Familien at blade i. Der kan jo udmærket gøres Notater i den ud over de rent praktiske, saa den, foruden at være en Slags privat selskabelig Haandbog, ligefrem bliver en hel lille Slægtshistorie.

Mens Gæsterne samles.

Stemning.

Er De klar over, hvor meget det betyder, at Stemningen ved et Selskab er slaaet an fra det første Sekund? Det er altid farligt, hvis der er noget, der skal »reddes«. Altsaa er vi enige om, at

Værtinden ikke kommer farende ind fra Køkkenet i en Sky af Stegeos, mens de først ankomne Gæster lidt raadvilde tripper rundt under Lysekronen, saa hun maa indlede Aftenen med et Par tomme Undskyldninger. Nej, naar det ringer paa Døren første Gang, rejser hun sig og lægger sin Aftenavis sammen, stænker lidt i Stuen med sin Yndlings-Eaudecologne, og naar Døren gaar op for de første Gæster, staar hun som den levendegjorte glade Forventning om en hyggelig Aften.

Præsentation.

Er det et større Selskab, og kommer der mange Gæster, som ikke kender hinanden i Forvejen, maa Værten og Værtinden sørge for at forestille dem allesammen for hinanden. Man nævner altid Herrens Navn først, saa Damens. Og den ganske unges før den ældres, ikke med den stereotype Frase: »Maa jeg have Lov til at præsentere!« — — men bare med et Smil, der siger, hvor glad man er over, at ens Venner, som ikke før har kendt hinanden, nu mødes. Alle Gæsterne hilser selvfølgelig allerførst paa Værtinden.

Hvis man har den rare Vane at give sine Gæster en drink før Middag, saa hellere et Glas god Sherry, en ren Dubonnet eller anden Aperitif end cocktails, hvis man ikke er en Mester i at ryste dem og har alt, hvad man skal bruge til denne amerikanske Ceremoni, som i Virkeligheden ikke egner sig til at rystes sammen med en god dansk Middag. Vi maa nemlig ikke glemme, at naar Amerikanerne drikker deres stærke Cocktails før Middag, er det, fordi de drikker Isvand til Middagen, mens vi danske endnu er saa barbariske, at vi tit naar op paa tre—fire Glas ved Kuverten.

Intimitet.

I alle Tilfælde skal drinken før Middag serveres under de intimeste Former. Man har det hele parat paa et lille Bord, og Vært og Værtinde sørger personligt for, at alle Gæsterne faar den drink, de sætter mest Pris paa. Man maa aldrig vente med drinken før Middag, til Gæsterne er samlede, Folk slaar sig langt lettere ned i hyggelige Smaagrupper med en drink, en Cigaret og en lille Skaal med Oliven eller Saltmandler, end hvis de allesammen er optaget af at tælle, om vi nu ikke skulde være samlede, saa vi kan komme til Bords. Man undgaar de kendte højtidelige Minutter, hvor alle Mennesker staar op med sære fremmede Smil, og Værtinden maa lægge alle sine fysiske Kræfter i for at tø Stemningen op.



Mens Selskabet samles, er det hyggeligt at traktere med en drink og en Lækkerbid, saa er Stemningen straks slaaet an.

Borddamen?

Inden der kaldes til Bords, maa Værten være sikker paa, at alle Herrerne er paa det rene med, hvem de skal have til Bords. Han kan simpelt hen sige dem det efter en lille Liste, han har i Lommen, hvis der ikke har ligget de kendte smaa hemmelighedsfulde Kort paa Kommoden i Entreen. Alle disse kotillonsagtige Maader med at lade Folk finde hinanden efter ens Blomster eller Strofer af kendte Vers morer ikke engang Ungdommen i vore Dage, og Lodtrækning eller andre Tilfældigheder rummer for store Farer for en uheldig Bordplan til, at man gør klogt i at prøve paa at sætte Stemningen i Vejret med dem.

Før Gæsterne gaar.

Godnat-Teen.

Ved et almindeligt Middagsselskab, hvor Gæsterne ikke bliver til langt ud paa Natten, og maaske selv gaar i Køkkenet og Spisekammeret og laver Frokost, hvis de bliver sultne, er det en god Idé at stryge Farvel-Teen med Øl og Snitter og varm Julekage,

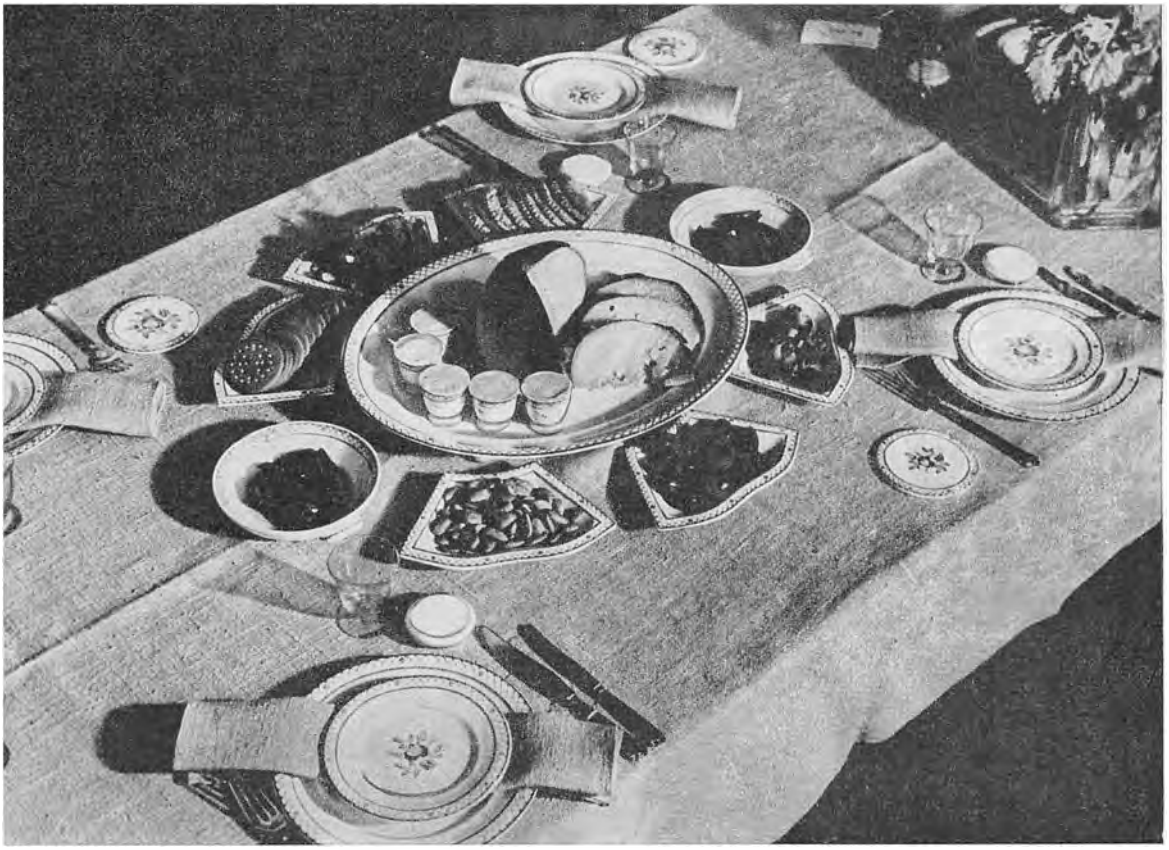


Morgenbordet staar parat med de grove Underlagsservietter, stribet i graat og grønt, som staar til Møblernes Betræk. De smaa Glas er til Tomatsaft. Dækket i Bo.

som de færreste Mennesker har Lyst til at gaa i Lag med, lige inden de skal hjem og sove. Vi maa ikke glemme, at selve Middagen i Løbet af de sidste Aar er rykket hen til et senere og senere Tidspunkt. Gæsterne, som heltemodigt gaar i Lag med Farvel-Teen for Værtindens Skyld, nu har hun jo haft al den Ulejlighed, vil være henrykt, hvis de i Stedet for faar en lille Kop Bouillon med en Saltkringle. Eller maaske efter de allerhøjeste Mønstre fra Hofballerne, slet og ret en Kop Chokolade. Det er nemlig lige saa godt som et Sovemiddel.

OM BORDDÆKNING

At et Bord er smukt og ved første Blik virker velbehageligt paa dem, der skal sidde ved det, kommer hverken af Rigdom eller Herligheder, men ene og alene af Husmoderens personlige Smag og Sans for Akkuratessen og den æstetiske Virkning.



Et meget appetitligt Frokostbord: Grov beige Lærredsdug og Servietter, Stellet dekoreret i brunt. Den røde Ejdammer og de smaa Smørkrukker og de morsomme Assietter med liflige kolde Retter virker dekorative nok i sig selv. Dækket i Bo. Foto: Walter Nielsen.

Nu om Stunder er alt tilladt under Begrebet Borddækning. Vi er ikke som vore Bedstemødre bastet og bundet af skinnende Damaskesduge, store, dyre Porcelænsstel og dito Krystalbesætninger, som ved deres blotte Opmarchering ved selskabelige Lejligheder fik Husmoderen til at ryste over hele Kroppen ved Tanken om, hvor meget der vilde være gaaet i Stykker i de ublide lejede Hænder, inden hun i Morgen fik det stablet velbeholdent ind i Skabene igen, hvor det saa kunde staa i Fred til næste Selskab.

Frit Valg.

I vore Dage kan vi dække med ternede Bomuldsduge, med Fiskenet eller Sækkelærred, hvis vi ikke er gaaet over til den helt moderne Borddækning med det smukke polerede Bord eller de cellobehandlede Bordplader, der kan taale varme Fade, og bruger de nydelige Kuvertbrikse eller Underlagsservietter, som er saa dejlig nemme at have med at gøre i Vask. Vi kan bruge Tin-



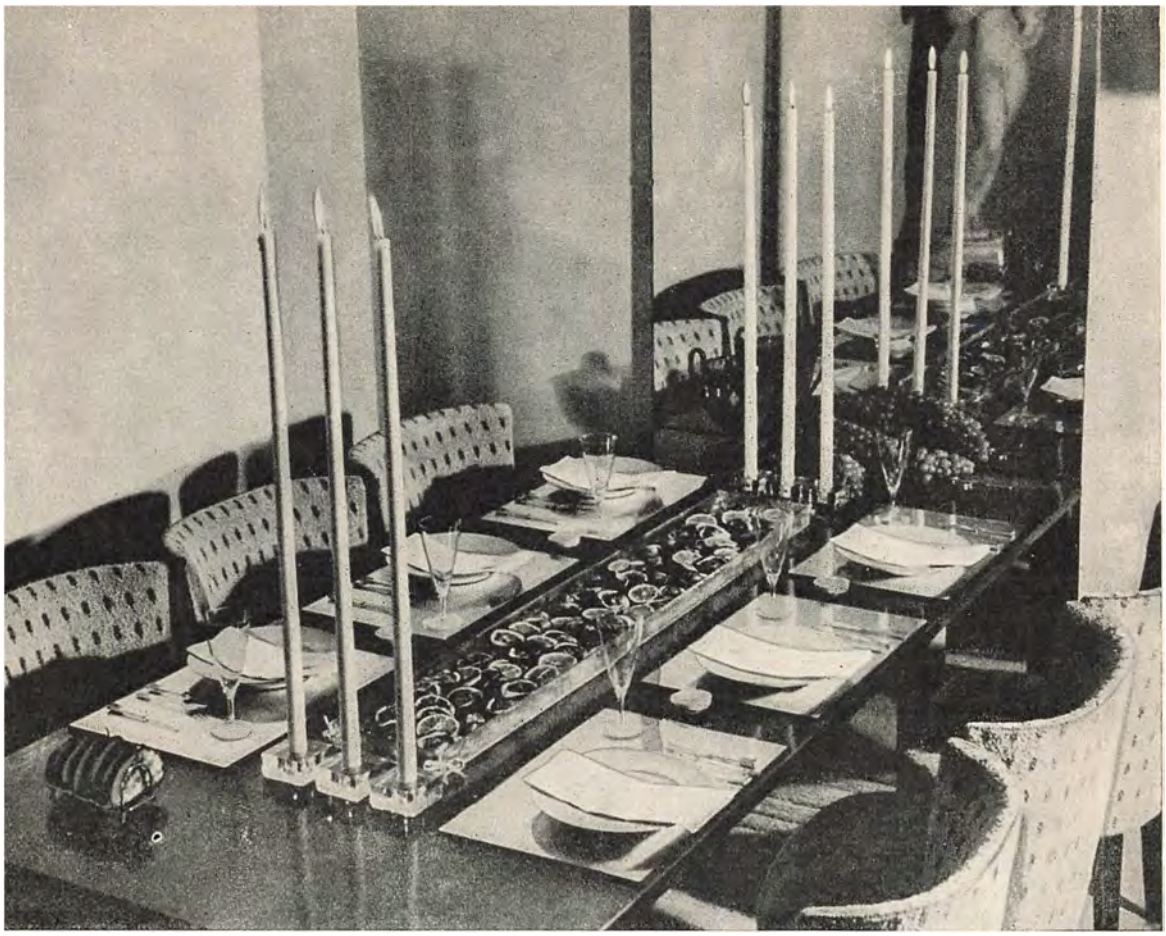
Det daglige Middagsbord virker festligt paa en grov, vandblaa Lærredsdug med det blaadekorerede Stel og en Buket Forglemmigejer. Man kan godt fylde det daglige Drikkevand i en smuk Karaffel. Dækket i Bo.

tallerkener, Lertallerkener og Fajance og selvfølgelig ogsaa Porcelæn, Tallerkener af Glas og Tallerkener af Træ. Vi kan have et helt Stel eller forskellige Sæt, som Fisketallerkener og Pølsetallerkener. Nogen har tolv sorte, tolv terra-cotta og tolv flødefarvede Tallerkener og hyggelige Lerskaale til at spise Suppe af. Kort sagt, der er saa mange Muligheder fremme til Borddækning nu, og man kan naa smukke Resultater med de allerfleste af dem, hvis man bare forstaar at sætte dem sammen.

Der skal være Balance og Harmoni over et dækket Bord. Man sætter ikke Glastallerkener og slebne Glas paa en Sækkelærredsdug, eller Jydepotter og Tinkrus paa den skønne Damaskes, der er arvet fra Oldemoder.

Alt parat.

Naar man skal dække Bord, enten det er til daglig eller til Fest, sparer man mange Trippeskridt frem og tilbage, hvis man — inden man begynder paa selve Borddækningen — sørger for



Millionæren sætter sit skønne Glasbord hen til Spejlet, naar han dækker op med Østers og ristet Brød. I Stedet for Underlægsservietter bruger han Spejlglas. Et enkelt Champagneglas ved hver Kuvert. Kærterne rejser sig meterhøjt fra de enkle Glasblokke. Dækket i Bo. Foto: Walter Nielsen.

at have alting fremme og pudset med et rent Klæde: Tallerkener, Glas og Sølvtøj, Saltkar og Peberbøsse, paa Bakke, hvis det skal transporteres.

Bordet trækkes ud, saa det Antal Mennesker, der skal sidde ved det, faar den Plads, de skal bruge, Minimum 60 cm. Hvis man skal lægge Dug paa, er det ganske ligegyldigt, om det er Damask eller Sækkelærred, den maa være ren og glat og lægges nøjagtigt paa Bordet, saa det, der hænger ned, naar lige langt for begge Ender og for begge Sider.

60 cm til hver.

De moderne smalle Spiseborde sætter man ikke nogen for Enden af, hvis man kan undgaa det, og Kuverterne paa den ene Side anbringes over for Mellemrummene paa den anden Side.

Placeringen.



Er det ikke god Idé at pynte det enkle Middagsbord før en Bridge med de Kirsebær og Ferskner og Æbler, vi skal have til Dessert? Derfor har De jo Lov at tage en lille Krukke hvide Blomster med ind til at lyse op paa den mørke Bordplade.

Kuverterne maa aldrig anbringes saa langt fra hinanden, at det virker tomt imellem dem, men selvfølgelig heller aldrig saa tæt, at man ikke har det nødvendige Albuerum.

Kuverten.

Dæktallerkenens yderste Kant skal staa i Lod med Bordkanten, paa den ligger en Klingreserviet, Knive lægges til højre for Tallerkenen med Æggen ind mod den, Gafler til venstre, saaledes at de yderste Sæt er de, der først skal bruges. Suppeskeen lægges til højre — uden for Knivene, Værktøjet skal brede sig det mindst mulige. Hvis man ikke vil lade Dessertske og Gaffel lægge paa Bordet med Desserttallerkenen, hvad der er det smukkeste og det mest praktiske, kan man anbringe dem bag ved Tallerkenen, altsaa mellem Tallerken og Glas. Glassene sættes inderst paa Bordet. Bruger man flere, sættes Rødvinsglasset midt for Kuverten, saa eventuelt Hvidvinsglas og Hedvinsglas i lige Linie til højre. Bruger man Kompottallerkener, stilles de til venstre for Kuverten. Servietten lægges enten paa Tallerkenen eller ved Siden af den til venstre.

Servietter.

De forhistoriske indviklede Façoner at stable Servietter op paa bruges ikke mere. Det er ogsaa en Uskik at gemme Gifler og Rundstykker i Servietterne, der triller uvægerlig nogen paa



Man kan godt bruge kvadratiske Underlagsservietter paa et rundt Bord. Det ser De paa dette enkle Frugtbord. Det store Glas er til Appollinaris, det lille til Cherry Brandy, der smager dejligt til Frugt. Dækket i Bo.

Gulvet. Rent bortset fra, at mange Damer i vore Dage slet ikke spiser Brød. Byd hellere Kuvertbrødene rundt i en Brødbakke og lad dem være varme og sprøde.

Bordkort.

Er Selskabet saa talrigt, saa Gæsterne skal vises paa Plads med skrevne Bordkort, lægges det paa Rødvinsglasset. Har man smaa Kuvertbøsser med Salt og Peber, stilles de til højre for Kuverten i Højde med Glassene; har man ikke saa mange, at hver faar sit Par, maa man sørge for at fordele dem, man har, saa de er let tilgængelige.

Paa Sidebordet.

Paa Skænken eller Sidebordet maa man have alt det parat, der skal bruges under Serveringen, Redskaber til Fadene, Skiftetallerkener, Skylleskaale etc. Skaale med Kompot og Syltetøj eller med Salater hører ikke hjemme paa et veldækket Bord, men maa staa paa Sidebordet eller Skænken, til de skal bruges.



Man kan godt dække et baade smukt og fristende Bord med lutter Ting, som er tilladt for den slankeste Filmsstjerne. Bordet her er af godt dansk Elmetræ og Stolene med, men Maden er Hollywood. Servietterne og Dækservietterne er af groft grønt Lærred, Stellet grønt og hvidt og Glastingene klar lysegrønne. Den gyldne Grapefrugt lyser om Kap med den friske Appelsinsaft i Karaflen og de mange delikate Grøntsager fra den graagrønne Artiskok til de flammerøde Tomater. Dækket i Bo. Foto: Rie Nissen.

Hvis man byder Cigaretter om ved Bordet inden Desserten, maa man samtidig sætte smaa Askebægre rundt.

Om Bordpynt.

Der er en glædelig Tendens i Tiden til ogsaa at forenkle Bordpynten. De kolossale Opsatsers Tid er forbi, hvor det ikke netop drejer sig om Bryllup paa Skydebanen. Hvordan man vil pynte sit Bord, naar man beder sine Venner komme og spise, er individuelt, enhver har sin egen Façon og sine egne Ideer, og om

Smag kan som bekendt ikke diskuteres, men glædeligt er det at se flere og flere Husmødre komme ind paa at dække deres Bord smukt og festligt med de Ting, de byder deres Gæster — maaske suppleret med en enkel Krukke eller Skaal med et Par smukke Blomster i.

Levende Lys. Levende Lys, som en Gang hørte Julen til, brænder vi nu tit for vores Gæster, og det forhøjer Stemningen, naar vi samles om et hyggeligt Bord.

Den moderne Borddækning, enten helt uden Duge eller med kulørte Duge, har ganske stille taget Livet af den lidt brutale Skik med at rive Hovedet af en Masse Smaablomster for at drysse dem i Mønstre ud over den hvide Dug, en Form for Bordpynt, som kan være yndig, naar den udføres med Gratie af en Mesterhaand, men let bliver sjusket eller faar et Præg af Tilfældighed, som ikke virker helt appetitlig.

Dekorative Glas. Hvis man gennemfører at gøre sine Borde smukke og festlige med den Mad, man byder sine Gæster, kan man hurtigt for de Penge, man sparer ved ikke at købe Blomster med de Blomsterpriser, vi oplever, købe sig forskellige morsomme og dekorative Ølkrus og Snapseglas og andre Ting, der baade pynter og hygger paa et Bord og giver det en vis Karakter og personligt Præg.

OM OPVARTNING

Lydløs. Al Opvartning skal ske saa lydløst som muligt. Den eller de, som skal varte op ved Bordet, maa i Forvejen være klar over alt — til de mindste Detailler. Det er af absolut stor Betydning for den vellykkede Stemning ved et Middagsselskab, at Værtinden ikke sidder og bliver vindøjet af at passe paa, om Serveringen gaar, som den skal.

Værtinden. Den fuldendte Værtinde ved, at der maa langt hellere ske en lille Uregelmæssighed under Serveringen af Middagen, end at Gæsterne maa mærke, hvordan hun prøver paa at korrekse de serverende Aander med lynende Blikke.

Ingen Pauser. Naar man bestemmer og tilrettelægger sin Menu, maa man aldrig glemme at tage Hensyn til den Hjælp, man har. For lange

Pauser ved en Middag kan ødelægge den mest animerede Stemning. Har man al den Hjælp, man kan ønske sig, kan det hele sagtens gaa efter en Snor. Men skal man klare sig med sin ene Husassistent, maa det hele være regnet ud med Decimaler. Man maa have et Sidebord eller en Skænk til Raadighed for den opvartende Fe, hvor hun kan samle de brugte Tallerkener og lydløst stable dem sammen.

Første Ret parat.

Første Ret kan være en kold Portionsret, som staar paa Bordet, naar man gaar ind, og den hvide Vin eller det Glas Øl, man vil give til den, kan være skænket — i allersidste Minut. Der maa være Serveringsservietter parat til varme Fade og Suppetallerkener.

Servicet.

Gæsten bydes og serveres alt fra venstre, mens brugt Service tages fra højre. Alt specielt Tilbehør til en enkelt Ret maa fjernes fra Bordet samtidigt med den. Ved Tallerkenskiften fjernes den brugte fra højre, mens den rene sættes ind fra venstre. Hvis man har to Piger, gaar den ene med en Bakke, hvor det brugte Service samles, og de rene Tallerkener staar i en Stabel. Inden Desserten serveres, fjernes Krydderbøsser, ubrugt Værktøj, Dæktallerkener og Brødrester, de sidste helst med en flad Brødspade, da mange Mennesker faar Gaasehud over hele Kroppen, hvis man bruger en gammeldags Børste.

Skylleskaale.

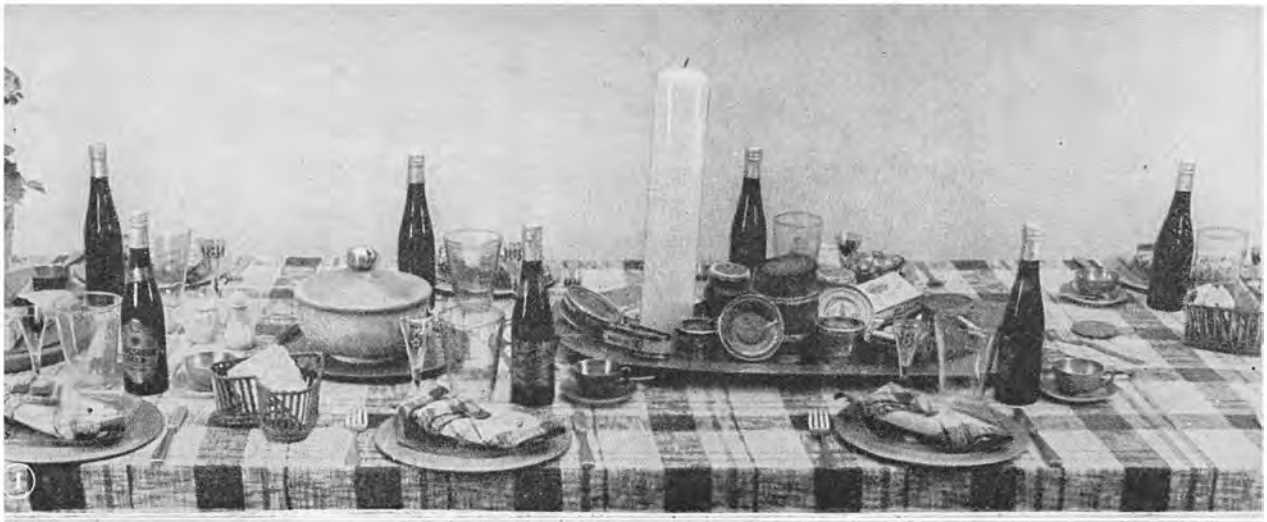
Skylleskaalene sættes paa Bordet paa smaa Klingreservietter paa Desserttallerkenerne, hvis man ikke før den Tid har haft Brug for dem til Fingerretter som Hummer eller Krebs, Østers, Slikasparges eller Marvpiber.

---

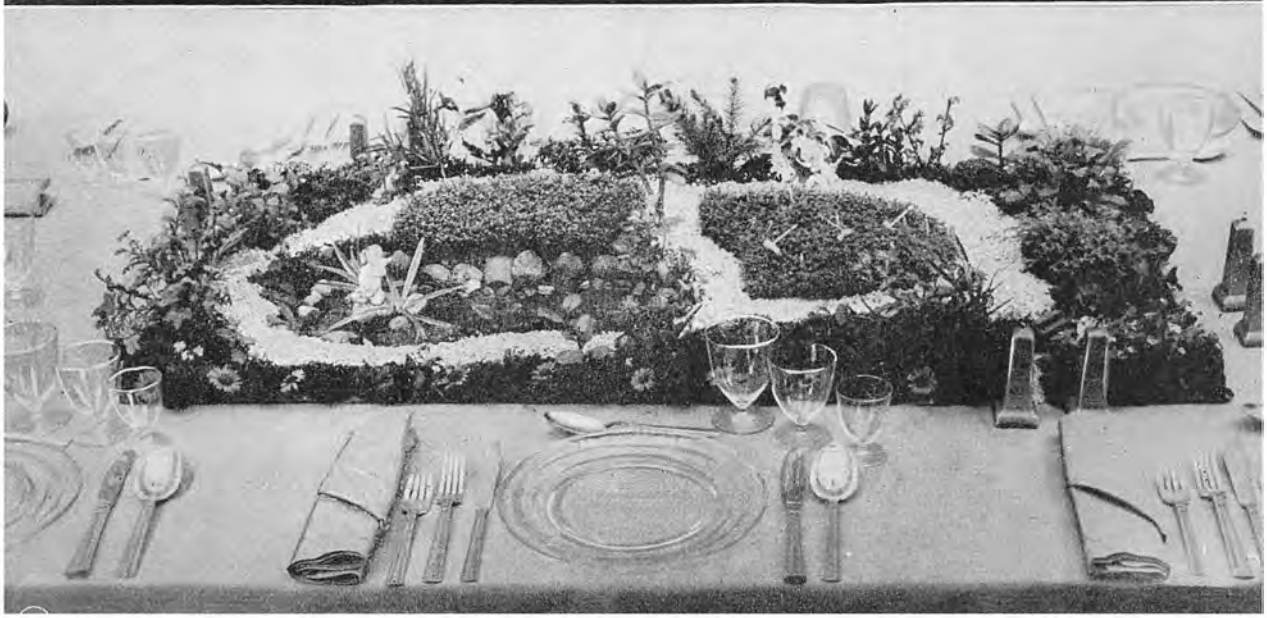
1. Sildesold med alle tænkelige Slags Sild paa det store Tinfad midt paa Bordet. Ternet Bomuldsdug og Servietter, Dæktallerkener af Tin, firkantet Sildetallerken af Glas og Brødet i smaa Hjertekurve. Guldpilsnere, mange Slags dejlig Ost paa en Træbriks og Mokkakopperne parat. Fotograferet i Magasins Boligby. Dækket af Bodil Begtrup.

2. Pigespejderne dækker deres Selskabsbord paa en mørkeblaa Bomuldsdug, lægger Servietterne som deres Blaamejsehuer og klipper deres Tropsmærker ud i Aluminiumspap, Vildgaasen og Kløverbladet. Selvfølgelig bruger de Lejrsættet til at servere i og pynte Bord med og Aluminiumstallerkener og Bestik. Fotograferet i Magasins Boligby. Dækket af Agnete Lundstedt.

3. Børnene overrasker Mor med Bordpynten til hendes Fødselsdagsmiddag. De har kopieret en Del af Haven en miniature med Karseplæner og Perlegryns-Grus i Gangene. Selv Kroketplænen med bitte lille Kroketspil med Kininpillekugler har de faaet med. Fotograferet i Magasins Boligby. Dækket af Agnete Lundstedt.







Vi byder om. Suppen sættes paa Dæktallerkenen fra venstre. Har man een til at servere, bydes der først til Værtinden og fra hende venstre rundt om Bordet; anden Gang til Værtens Borddame og venstre rundt om Bordet. Har man to, begynder man første Gang hos Værtinden og Værtens Dame og gaar venstre om, anden Gang hos Damen paa den anden Side af Værtindens Herre og Damen paa Værtens venstre Haand og højre rundt om Bordet.

Vinen. Hvis man ikke har tilstrækkelig Hjælp til Serveringen til at faa Vinen til de forskellige Retter skænket samtidig med, at Fadene bliver budt om, maa man opgive at spille elegant og lade Vinen gaa rundt. Det ser selvfølgelig pænest ud, hvis den er paa Karafler, men det er ikke al Vin, der maa dekanteres, se under Behandling af Vin. Rødvinen stiller man paa Bordet, naar man dækker det.

Efter Middag. Inden man rejser sig fra Bordet, skal man sørge for, at der er tændt i Stuerne og ryddet pænt op efter Samlings-Forvirringen. I Aftenens Løb, naar Kaffekopper og Likørglas er fjernede, og Whisky og Sodavand og andre Forfriskninger sat ind, maa een af de serverende Aander af og til gøre en Runde for at tømme Askebægre og fjerne herreløse Glas. Vært og Værtinde maa selvfølgelig sørge for, at Luften i Stuerne ikke bliver saa tyk af Røg, at man kan skære den ud i Terninger med en Toldekniv, men uden pludselig at udsætte svagelige Gæster for en susende Gennemtræk.

VED DE HVORDAN MAN SPISER?

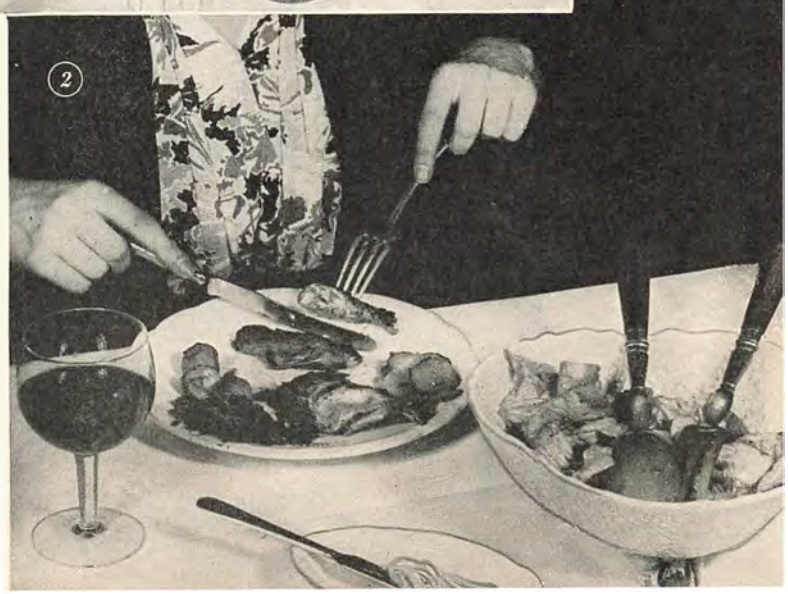
(Alle Billeder i dette Afsnit er taget paa Hotel Nordland.)

I mange Situationer her i Livet betyder det forfærdelig meget, at man er Herre over dem. At man er fuldkommen sikker paa, hvad man skal gøre, selv om det stort set maaske kun er Bagateller, det drejer sig om. Hvis man bliver stillet overfor et kulinarisk Problem ved et Selskab, hvor man gerne vil gøre sig gældende, er det ikke morsomt at sidde forlegen uden at vide, hvordan den Ret, man skal i Lag med, skal spises. Det kan give et Mindreværdskomplex, som kan blive skæbnesvangert. Derfor viser vi Dem her den tekniske Løsning paa nogle kulinariske Problemer, som ikke er helt dagligdags. Vi ved jo allesammen, at vi ikke skal spise med Kniv.



1. De gyldne Snit i en Kylling. Det er sørgeligt at se, hvor faa Mennesker der virkelig let og behændigt kan tranchere en halv Kylling, naar de stilles overfor det ikke-sjældne Problem. Se her, hvordan De skal bære Dem ad: De holder med Gaflen i Kyllingens Laar, mens De med et elegant Snit skiller Brystet fra Laaret.

2. Saa skubber De Brystet lidt til Side og deler Laaret i Ledet, saa er det en smal Sag at skære Kødet af de tre Stykker uden at rive og flaa i det.





1. Rigtig italiensk Spaghetti spiser De med en Gaffel i højre og en Ske i venstre Haand. De snurrer let og graciøst Gaflen rundt om sig selv, væk fra Dem, mens De trykker den ind i Skeen, til en passende Mundfuld af Spaghettien har viklet sig fast om dens Grene. Paa denne Maade bliver De som ingenting Herre over denne noget uregerlige men velsmagende Ret.



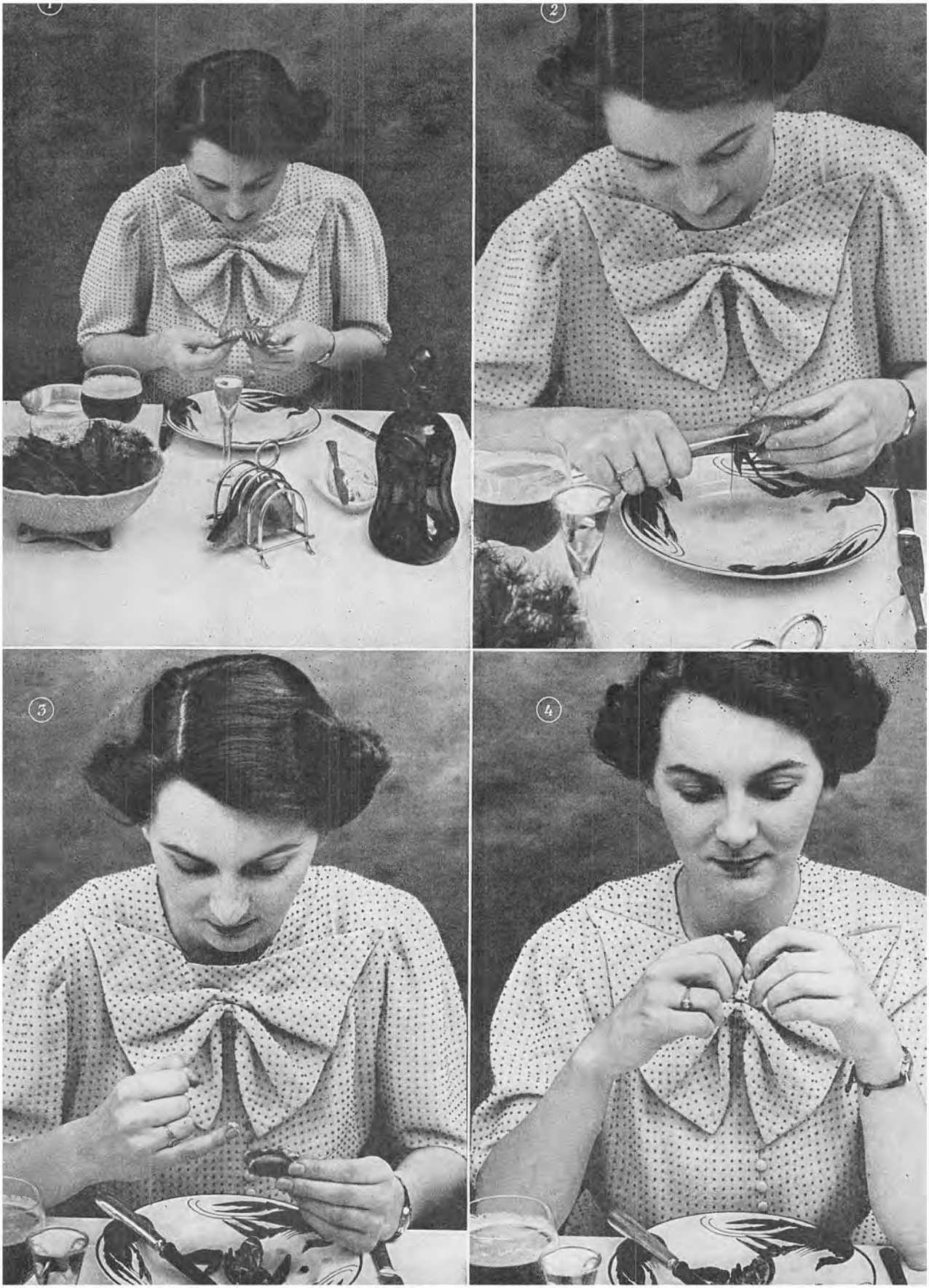
2. En Grapefruit maa ikke snittes brutalt løs fra Skallen med en rund Kniv. Tværtimod, man skal med en lille spids Kniv behændigt løsne Kødet mellem de sejge Skillerum. Naar man har tømt Frugten for Kødet, trykker man med Haanden Saften ud i Skeen.



1. Spiser De Snegle? Hvis De gør det og kan lide dem, saa ved De, de skal være rygende varme. Man faar dem ristet i deres egne Skaller i Smør med Hvidløg og andre sydlandske Delikatesser og serveret paa et flammende Spritapparat. Man løfter Sneglehusene med en særlig dertil indrettet Tang og trækker Sneglen ud af sit Hus med en Hummergaffel.



2. Slikasparges har De Lov til at spise med Fingrene. Spiser De Smør til, maa De dog bruge en Gaffel til det.


1
2
3
4







Kunsten at spise Krebs.

1. At spise Krebs er en Kunst, en hel Videnskab, som maa dyrkes med Lidenskab. Man gaar frem efter et bestemt Ritual. Først bukker man Krebsen bagover og udsuger Saften omkring de smaabitte Ben.
2. Saa snitter man med Krebsekniven Snuden af Dyret og tilegner sig en særlig Lækkerbidsken, som sidder inde i Hjernekassen.
3. Saa skilles Dyret ad i Hale, Kløer, Skjold og Midterstykke. Først skraber man med Lillefingeren det liflige Krebsefedt af Skjoldets Inderside og slikker det i sig.
4. Saa suger og gnaver man Saft og Kraft ud af Midterstykket og af Kløerne, som man kan trykke Kødet ud af med Fingrene, naar man med det lille Hul i Krebseknivens Blad har knækket Spidserne af dem.
5. Tilsidst tager man Halen med Undersiden opad mellem Tommelfingrene, bryder Skjoldet itu og faar Halen frem.
6. Nu maa man ikke glemme forsigtigt at bøje det øverste Stykke af Halen fuldstændig tilbage, saa man kan fjerne Tarmen, der ellers vil give Halen en grim Smag.
7. Nu lægges Halen triumferende om højre Haands Lillefinger, man løfter sin Snaps og hilser paa sine Venner, mens man skyller denne Himmerigsmundfuld ned med sin »Sup«.



Kunsten at spise Artiskokker.

1. Artiskokken, den delikate Tidselknop, er i de senere Aar blevet mere og mere udbredt herhjemme i Danmark. Vi spiser mange af dem au naturel i Sæsonen i Stedet for at nøjes med at henkoge Bundene. Naar man spiser Artiskokken, løsner man med Fingrene Blad for Blad og bider med Fortænderne det velsmagende Kød af Bladets inderste Del og lægger Bladene pænt og akkurat i en velordnet Række inden i hinanden langs Tallerkenens Rand. Hvis man spiser rørt Smør eller Mousselinesauce til, dypper man Blad for Blad i Smørret, inden man bider af det, eller tager Smørret paa sin Gaffel.



2. Naar man er naaet ind til de inderste tynde Blade, som er lyse i Bunden og violette i Toppen, giver man med Gaflen hele Artiskokkens Indre, der rummer alle Tidselfnuggene, et let og stadigt Pres til den ene Side, saa det glider væk fra den lækre Bund, som kan skæres i Stykker med Gaflen og spises. Det er det hele!

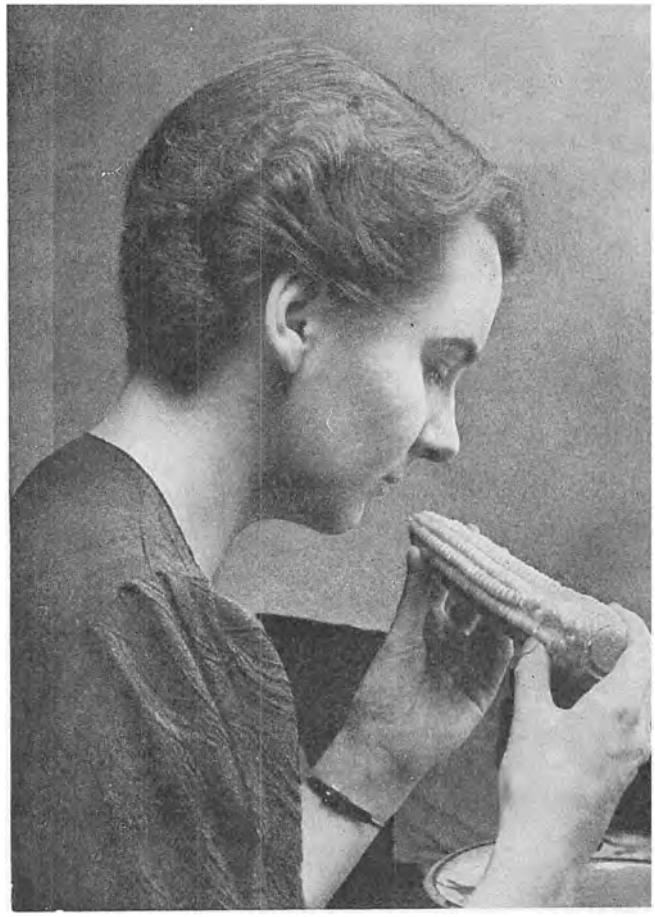


Hvordan vi nyder Østers.

1. Østers skal altid serveres i den dybe Skal, saa Saften ikke spildes. Man løfter først Østersen i Skallen og drikker Saften.



2. Skægget skrabes varsomt af Østersen med den skarpe Side af Østersgaflen. Saa løsnes det lækre lille Dyr med Gaflen, hvis den er skarp nok, ellers maa man bruge en Fiskekniv, og puttes i Munden, efter at man har givet den et Par Draaber frisk Citronsaft, hvis man ikke er saa udpræget Feinschmecker, at man nyder Østersen uden Tilsætning eller Krydderi af nogen Art. Ristet Franskbrød og Smør og Porter er den bastante Basis for den udsøgte Nydelse, de allerfleste af os regner Østers for at være.



Hvordan vi spiser Majs.

Majskolbe au naturel spises saa ganske absolut au naturel, som vores Forfædre ifølge Darwin vilde have gjort det. Man tager den varme Majskolbe i begge Hænder og gnaver med Fortænderne to Rækker af de hvidgyldne Korn fra en Ende af helt hen til den anden Ende, og naar de er taget, gaar man løs paa de to næste Rækker og saadan fremdeles, til Kolben er gnavet tom. Hvis man vil have Smør til, spiser man det i smaa Klatter indimellem paa en Gaffel.

LIGGENDE GÆSTER

Selv om det er inden for den nærmeste Familie, saa kræver det en stor Portion Takt og Diplomati — nej, jeg vil hellere sige fuldkommen Naturlighed — at være liggende Gæst og at være Værtsfolk for liggende Gæster. Det er pinligt og ubehageligt for Værtsfolkene, hvis Gæsterne ganske aabent betragter Hjemmet som en Slags gratis Hotel, men heller ikke rart, hvis Værtsfolkene faar den Fornemmelse, at Gæsterne fuldkommen maa vende op og ned paa deres egne Vaner og Levesæt for at indordne sig under den daglige Hustugt og Orden.

Personlig Frihed.

Omvendt er det heller ikke rart for Gæsterne, hvis de føler sig som paa Kostskole igen, bliver iscenesat hele Dagen og ganske frataget al Personlighed, Frihed og Initiativ.

Psykologisk Morgenmad.

For at begynde med Begyndelsen — Morgenmaden! I de fleste Hjem er det uvant at have Gæster paa denne Tid af Dagen, men

saa meget des mere maa man gøre sig Umage. Først og fremmest maa man være Psykolog. Morgenen kan være det kildne Punkt for mange Mennesker, som faar hele Dagen ødelagt, hvis deres Morgenstund ikke løber af Stabelen paa den Maade, de nu en Gang har vænnet dem til, Morgen efter Morgen, siden de selv overtog Styret med deres Tilværelse.

Vanens Magt.

Her maa Værtinden udfolde hele sit kvindelige Snilde og alle sine diplomatiske Evner. De Gæster, som er vant til at fare tidligt op og have en livlig Morgenstund, maa ikke spærres inde paa Gæsteværelset med selv den lifligste Morgenbakke. Og omvendt, Venner, som er vant til at tage det med Ro over deres første Kop Te og Morgenavisen, maa ikke lægges paa selv nok saa god en Divan i Stuen, hvor de kostes op af Støvsugerens Summen, naar Rengøringens Aand gaar gennem Huset.

Kaffe eller Te —?

Man maa heller ikke spørge sine Gæster med ængsteligt Blik: »Drikker De Kaffe eller Te om Morgenen?« Den høflige Gæst vil jo uvægerlig svare: »Tusind Tak, jeg følger Husets Skik!« Og det er nok til komplet at ødelægge Dagen for en passioneret Morgenkaffe-Mand, hvis han skal starte sin Dag med selv den lifligste Kop Te — eller omvendt.

Man kan saa nemt i Samtalens Løb komme til at snakke om ideale Morgenborde og faa lokket ud af selv den høfligste Gæst, om det er Havregrøden, de blødkogte Æg, den ristede Bacon eller Frugten, der er hans ganske uundværlige Morgenhobby — hvis man ikke ved det i Forvejen.

Skænk selv!

Værtinden maa altid være til Stede ved Morgenbordet, naar hun har Gæster, selv om hun har spist for længe siden. Hun skænker med egne Hænder den duftende Kaffe og Te, koger Mælk paa sit lille Spritapparat, hvis nogen skal have café-au-lait, rister Brødet paa sin elektriske Brødrist og passer paa, at Flødekanden ikke løber tom, og at Børnene ikke spiser flere kogte Svedsker, end de kan taale. Hun river Æbler i de raa Havregryn, som mange foretrækker for den kogte Grød, og skænker Tomatsaft til den rare Onkel fra Amerika. Hun passer paa, naar Bedstefar er ved at komme, at han faar sine Spejlæg akkurat som han vil have dem, ikke for varme, ikke for haarde. Men for alt i Verden ikke for bløde ovenpaa.

Skridtene spares.

Hun har kort sagt travlt! Men bor hun i et velindrettet Hus eller Lejlighed, hvor alt er tilrettelagt med Henblik paa det huslige Arbejde, hvor hun altsaa ikke trættes af Masser af overflødige Skridt, saa faar hun magelig Tid til det.

I Dagens Løb.

I Løbet af Dagen faar baade Gæster og Værtsfolk Brug for den absolutte Naturlighed. Ingen af Parterne maa virke trættende paa den anden, Gæsterne tager et Nap med, hvor de synes at kunne gøre lidt Nytte, og ter sig saa nogenlunde »som om de var hjemme«. Plager ikke Værtsfolkene, naar de ser, de er optaget andet Steds, Livet i Hjemmet maa kunne gaa sin naturlige Gang, selv om der er Gæster. Folk, der skal underholdes hvert Minut paa Dagen, bliver let til et Mareridt, mens ingen Selskabelighed kan maale sig med den Glæde, det kan være at have sine Venner boende hos sig i kortere eller længere Tid, naar Glæden er gensidig.

Gæster i Badeværelset.

I Forbigaaende er det maaske paa sin Plads at slaa fast, at man maa sørge for, at Gæsterne faar »Tid i Badeværelset«, og at der er ordentligt og pænt (men er der ikke altid det i Deres Badeværelse?) og Plads til Gæsternes Grejer, som selvfølgelig maa respekteres, selv af Familiens Yngste, hvor dejligt end Gæstens Sæbe dufter.

Varmt Vand.

Er det under landlige Forhold, hvor der skal sættes store Kander rundt med varmt Vand paa Gæsteværelserne, er det praktisk at have kæmpemæssige Tepottevarmere, som kan laves af Gulvkludestof, til at sætte over dem. Ikke alle Gæster bruger Vandet i samme Nu, de faar det, og det er de færreste Steder, man har Hjælp nok til at bringe det paa forskellige Tidspunkter.

Varmedunke.

Skal der Varmedunke i Sengene, maa man sørge for, at de er tætte, og altid vikle et rent Haandklæde om dem. Man kan faa et Hjerteslag af at sparke til en gloende Fyr under Tæppet, hvis man ingen Anelse har om dens Tilstedeværelse.

Chokoladeæsken.

Som Regel falder det ganske af sig selv, at Gæsterne bringer smaa Gaver med, naar de kommer, Smaating til Børnene og den obligate Æske Chokolade til Husets Frue. Det maa dog aldrig virke som en Tradition, og der er mange andre Maader, Gæster kan vise deres Taknemmelighed paa, f. Eks. ved at huske Familiens Fødselsdage. Det virker heller ikke behageligt, hvis man

mærker, Værtinden absolut har ventet, at Gæsterne havde den omtalte Chokoladeæske med, og ubetænksomt udbryder: »Gud, jeg havde da tænkt mig at byde af Jeres Chokolade!« selv om det sker med et Smil mellem Venner.

Drikkepenge. Drikkepenge er et Problem, man ikke kan skyde fra sig, naar man er liggende Gæst — og heller ikke, naar man har dem. De fleste Mennesker vil gerne have Lejlighed til at give den fremmede Husassistent noget til Gengæld for al den ekstra Ulejlighed, man volder. Det er klogest i hvert enkelt Tilfælde at diskutere det med Værtinden — og saa gøre som man selv synes! Hvis man ikke er særlig vanskelig, kan man regne en Krone pr. Nat for kort Tid og halvtreds Øre pr. Nat for længere Perioder.

FROKOSTER

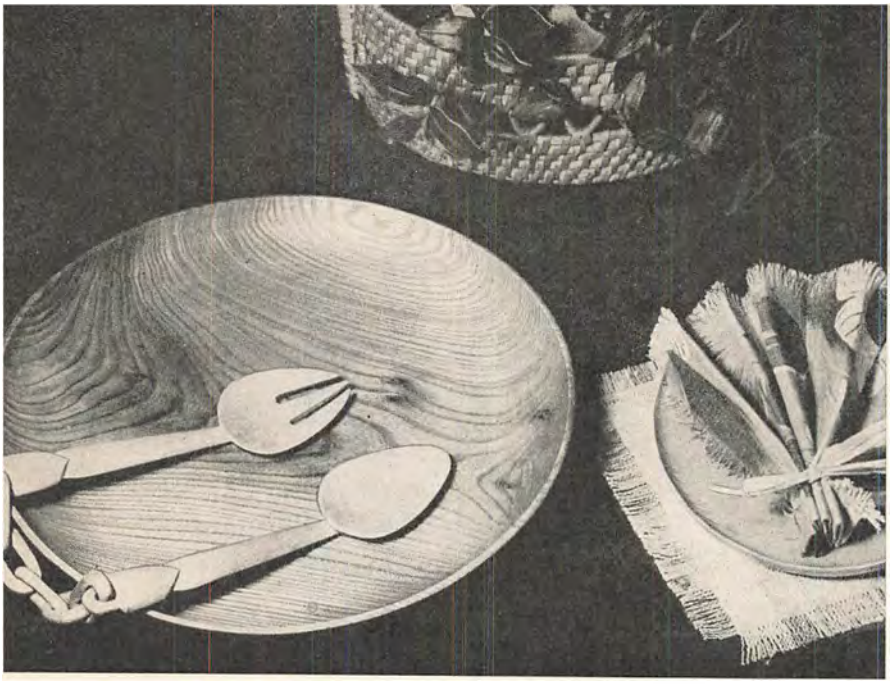
Let Mad og Drikke. Frokoster kan i vore Dage, hvor saa godt som alle Mennesker om Dagen er optaget af deres Arbejde, næsten ikke mere regnes ind under Begrebet Selskabelighed. De færreste Mennesker har Tid til at nyde Frokosten, og ved en Sammenkomst, der skal karakteriseres som Selskabelighed, er det ikke rart at sidde som paa Naale.

Falder det derfor i Deres Lod at arrangere en Frokost, saa gør det med let Haand, saa De ikke tager Livet af, eller i hvert Fald Initiativet og Aktiviteten fra Deres Gæster for Resten af Dagen. Lad Maden være let og giv ikke tunge Vine, hellere Øl. Apropos Øl, saa findes der jo Kvinder, der synes, det er yndigt at hælde Øllet op i smukke Kander, men de, der skal drikke det, er sjældent glade for det.

Har De Snaps parat, saa maa den være iskold.

Trætøj. Det er baade praktisk og appetitligt, hvis man giver koldt Bord, at skære af Pølserne, Leverpostejen og Osten inde ved Bordet. Gæsterne kan faa Skiverne tykke eller tynde, som de vil. Hertil er de nydelige hvidskurede eller behandlede Spækkebrætter, som faas, hvor man køber Trætøj, uundværlige. Og det ser pænt ud at bruge Træskaale til Salater og Radiser.

Dagen ødelagt. Giver De Bagværk til Kaffen efter en Frokost, saa lad det være let og luftigt. Tænk i det hele taget paa, at Arbejdsdagen



Trætøj er meget anvendeligt til moderne Borddækning, baade som Tallerkener, Fade og Skaale og selvfølgelig som Salatsæt.

ikke er forbi, og at Deres Gæster nødigt skulde ærgre sig over, at saa fik de den Dag ødelagt, i Stedet for i deres stille Sind at takke Dem for en hyggelig Time.

EFTERMIDDAGENS SELSKABELIGHED

Hvis man virkelig elsker sin Eftermiddagste, synes man, det er Dagens yndigste Time, og deler den gerne med nogle rigtig gode Venner. Eftermiddagsteen skal være Fortrolighedens Time. Man skal lede længe efter at finde en Stimulans, der paa blidere Vis forjager Træthed og dagligdags Bekymringer og paa een Gang virker oplivende og beroligende, end en Kop rigtig god Te — lavet af kærlige Hænder.

Te.

Tro endelig ikke, at det at lave Te bare er at sjaske noget kogende Vand i en Tepotte, det er i sig selv en Kunst, som man maa elske for at beherske. I mange Menneskers Bevidsthed er Te bare Te, en Slags raffineret Hø eller Hakkelse fra Orienten, akkurat som Tobak for Ikkerygere bare er Tobak. Men for den virkelige Kender findes der en Rigdom af forskellige Sorter Te, som er lige saa væsensforskellige som Vine for Vinkendere. For nogle Kvinder gælder det, at de altid serverer en Te, der ligefrem harmonerer med deres Personlighed, som Parfume. For andre falder det mere naturligt at have forskellige Sorter Te og lade Gæsterne vælge. Nogle eksperimenterer med at blande forskellige Tesorter, til de finder Idealet. Andre overlader det til Ekspeditricen, hvor de køber deres Te.

At lave Te.

Lav aldrig Te i en Potte af Metal af nogen Slags, brug en Lerpotte eller en Glaspotte eller en Porcelænspotte. Hvis De har



Et morsomt moderne Testel med Prikker og firkantede Tallerkener, som burde have staaet lige paa Dæksservietterne. Firkanterne kontrasterer morsomt med Tepottens Cirkelsider.

en Svingkedel eller en Temaskine, saa lad den komme til Ære og Værdighed, det sprede Hygge — ogsaa i den moderne Stue — naar Værtinden med ferme Hænder laver Teen, mens hun snakker med sine Gæster. Bliver Teen lavet i Køkkenet, maa den ikke blive staaende paa Bladene, men sies over i en anden opvarmet Tepotte. Men enten De laver Teen i Stuen eller i Køkkenet, maa De sørge for, at Potten bliver varmet før Processen. Personlig foretrækker jeg at varme mine Teblade (hvor mange pr. Person afhænger af Teens Art) i den tørre Potte, over Kedelen eller Temaskinen. De opvarmede Teblade dufter skønnere end nogensinde, og naar man saa faar det spilkogende Vand paa dem, opnaar Teen et Maksimum af Aroma.

Til Te.

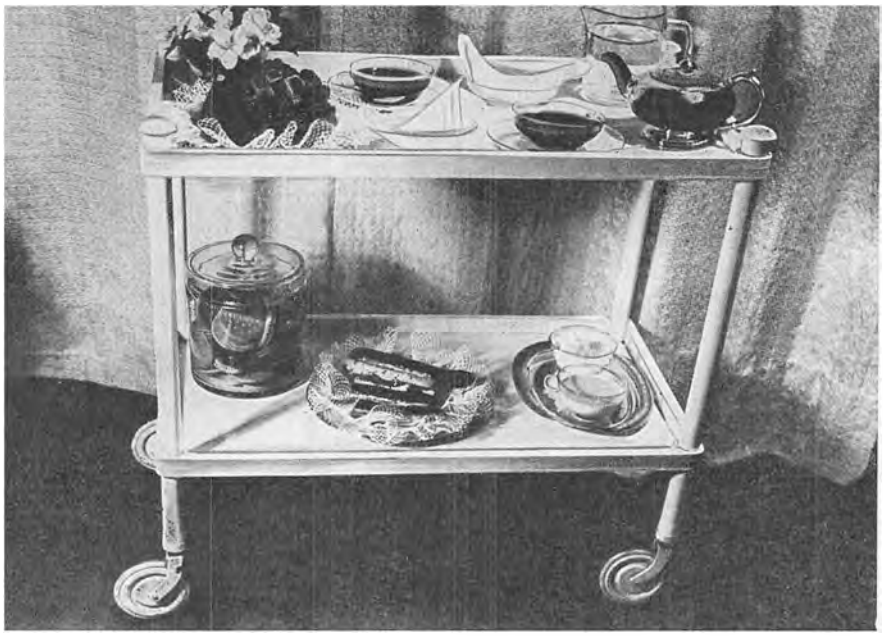
Til Teen giver man Sukker og Fløde og Mælk i en lille Kande, da mange foretrækker det for Fløde, navnlig i Ceylon Te. Til kinesisk Te serverer man Citron enten i Skiver eller Saften presset ud i en lille Kande. Man kan ogsaa bruge Appelsinsaft.

Til Teen skal De ikke servere Flødeskumskager, men Sandwiches, ristet Brød, eventuelt med lidt Marmelade, varme Boller, Frugtkager og Formkager.

Eftermiddagskaffe.

Kaffe.

En speciel dansk Form for Selskabelighed er Eftermiddagskaffen og Aftenkaffen, hvor man giver sine Venner og Bekendte Kaffe med Sukker og Fløde og forskellige Slags Kager og Bagværk



Tea for two. Alt er parat paa det lille Rullebord. Te i de smaa Glaskopper, der staar ypperligt til det filerede Skum om Julekagen og de gammeldags Juleroser. Gammelt og moderne gaar her op i en højere Harmoni. Se Glassukkerskaal og Flødekande paa den gamle Sølvbakke, Kiksene i Glasdaasen og de lækre smaa Sandwichbrød i Skummet fra Bedstemors Linnedskab.

til, om Aftenen endda Konfekt og Likører i Tilgift. Den er ikke ufarlig for den slanke Linie, og i de unge Hjem bliver Aftenkaffen lidt efter lidt fortrængt af Aftente med en Ostemad eller, hvis der kommer Fremmede, af et Par Snitter og et Glas Øl.

Fødselsdagschokolade.

Ostemader.

Ved de forskellige Fødselsdage i Familien maa man som Regel være forberedt paa Chokoladevisitter, hvis man ikke ligefrem selv har inviteret dem. Det er altid klogest ikke at regne med et bestemt Antal Gæster ved saadan en Lejlighed, da man aldrig ved, hvem der er kommet i Tanker om Fødselsdagen. Hvis man dækker sit Chokoladebord, saa man sætter Tallerkener med Servietter imellem i Stabler og Kopperne ved den ene Ende af Bordet, og Fade med Kringlen først og fremmest og saa Snitter med Ost og Skinkesnitter, som smager allerbedst til Chokolade, Vandbakkelser og Smaakager, helst ikke for fede Ting, rundt paa Bordet, og sørger for, at der stadig er frisk Chokolade i Kanden og koldt Vand og smaa Vandglas, kan Gæsterne gaa til og fra, efterhaanden som de kommer i Løbet af Eftermiddagen. Det er let at fjerne de brugte Kuverter, saa Bordet ikke virker afspist, naar de sidste Gæster kommer.

Man bør altid have Te ved Siden af Chokoladen, da der er



Det typiske danske Aftenkaffebord. Kaffen laves i Stuen, og der er Kager, Konfekt, Cognac og gode Cigarer og Cigaretter. Dækket i Bo. Foto: Walter Nielsen.

mange Mennesker, som ikke taaler den fede Drik. De kan tage den kvalme Smag af Chokolade ved at komme en Pægl stærk Kaffe i for hver Liter Chokolade.

COCKTAIL PARTY

Amerikansk.

Nu har vi læst og set saa meget til raffinerede Cocktail parties i amerikanske Romaner og Films, at vi somme Tider synes, det er spændende at slaa fast, at vi dog ogsaa lever i den forvildede meget omtalte Efterkrigstid. I de engelsk-talende Lande foregaar Cocktailselskaberne fra Kl. atten til tyve. Deres almindelige Middagstid er tidligst Kl. 20.

Hvornaar?

Her støder vi straks paa den store Vanskelighed, at vi enten maa sætte de daglige Tider ud af Funktion eller ogsaa lægge vores Cocktailselskab enten før Middag Kl. atten—nitten — og det er faktisk for tidligt, cocktailing hører Skumringstimen til — eller ogsaa maa vi holde vores Cocktailselskab ud paa Aftenen, og det er faktisk for sent, fordi man skal komme farende til et cocktailparty, træt af Dagens Slid og Pligter, og saa ved et let Kærtegn af Bacchus's buttede Barnehænder glemme alle Bekymringer, lade Røgen fra de mange Cigaretter sno sig dulmende om Sind og Sjæl og finde Verden vidunderlig!

Ryst selv.

Hvornaar De vil holde Deres Cocktailselskab, det maa De afgøre med Dem selv og Deres Venner. Men hvis De gør det, saa skab den rette Stemning! Ryst selv Deres Cocktails, mens Grammofonen eller Radioen spiller dæmpet. Hvor mange forskellige Cocktails De vil byde paa, maa De afgøre med Deres Flaske-



Et Kaalhoved er en glimrende Basis for alle de Lækkerbidder, man serverer ved et Cocktailselskab.

forraad og Deres Portemonnæ, men glem ikke, at maaske flere af Deres Venner sætter større Pris paa et Glas Sherry, et Glas ren Vermouth eller maaske endda paa Tomatsaft end paa de mixede drinks.

Hav alting parat, hvad De skal bruge til at ryste Deres forskellige red devils og bad angels, saa De ikke hele Tiden maa forsvinde efter ny Forsyning. Rigelig med knust Is, som kun maa bruges een Gang, smaa Skaale med Maraschino Kirsebær og Oliven, Citronsaft, Æggeblommer og Hvider, og hvad De ellers kan finde paa.

Indret et Bord, hvor De har Plads nok til alle Deres Smaating, som Bar, og saml det hele der sammen med Glassene. Laan en Cocktail-shaker til foruden Deres egen, hvis de bliver mange, og faa Selskabets stærke Mand til at vise Dem, hvor haardt han kan ryste en Cocktail. Is Deres Cocktailglas og lad aldrig den rystede Cocktail staa og svømme og blive doven. Drik den nyrystet, mens Gyset smiler i den.

Lækkerbidder.

Til Cocktailen maa man have mange smaa mærkelige Lækkerbidskener parat, Skaale med Oliven, Saltmandler, Ostebiscuits er det almindeligste, men man kan ogsaa faa Dukkebiscuits med Tomatsmag, Sellerismag og Kødsmag.

Cocktail-Pindsvin.

Vil De være helt tip-top, kan De tage et Kaalhovede eller to og forvandle dem til en Slags moderne Cocktailpindsvin ved at stikke alle de Tandstikker med Lækkerbidder paa i dem, som der kan være der. Det ene dekorerer De med kolde Lækkerbidder: store afskallede Druer fyldt med Ost, smaa Skinkeruller fyldt

med Ost, smaabitte Sandwiches paa Størrelse med en Tokrone fyldt med norsk Torskekaviar eller Ansjossmør, Sardelruller, syltede grønne Valnødder og grønne Mandler. Det »varme« Kaalhoved kommer først ind, naar Gæsterne er der, med smaa sprøde Mundfuldpølser, sprød Bacon rullet op om varm Chutney, varme Osteboller og varme Biscuits med den norske Kaviar — strittende paa sine Tandstikpigge, og hvad De nu ellers kan finde paa.

Opskrifter.

Hvis De ikke er i Besiddelse af en af de mange moderne Cocktail-Bøger, giver vi Dem her et Par Opskrifter:

Med $^1/_3$, $^1/_4$ og $^1/_2$ menes af et Cocktail Glas.

Bacardi Special Cocktail: 1 Teskefuld Grenadine, $^1/_3$ Burrough's Beefeater Gin, $^2/_3$ Bacardi Rom, 1 Teskefuld Lime Juice. Rystes godt med Is for at blive virkelig speciel.

*

Barbara Cocktail: $^1/_4$ frisk Fløde, $^1/_4$ Creme de Cacao, $^1/_2$ Vodka. Smager mildt — virker vildt!

*

Blue Bird Cocktail: 4 Stænk Angostura Bitter, $^3/_4$ Vinglas Gin, 5 Stænk Orange Curacao. Og saa føler De Dem oplagt til at krydse Atlanten!

*

Bronx (Silver) Cocktail: Saften af $^1/_4$ Appelsin, 1 Æggehvide, $^1/_4$ fransk Vermouth, $^1/_4$ italiensk Vermouth, $^1/_2$ Gin. Forsølver alle Fremtidsperspektiver.

*

Café de Paris Cocktail: 1 Æggehvide, 3 Stænk Anisette, 1 Teskefuld frisk Fløde, 1 Glas tør Gin. Spændende og virkningsfuld!

*

Cherry Blossom Cocktail (til 6): Et Glas fyldes halvt med knust Is, tilsættes 1 Teskefuld tør Curacao, 1 Teskefuld Citronsaft, 1 Teskefuld Grenadine, $2^1/_2$ Glas Cherry Brandy og 2 Glas Cognac. Rystes stærkt og serveres meget koldt.

*

Jordskælv Cocktail: $^1/_3$ Gin, $^1/_3$ Whisky og $^1/_3$ Absinth. Rystes godt. Kaldet Jordskælv Cocktail af den Grund, at skulde der finde et Jordskælv Sted, mens De nyder den, mærker De det ikke.

Falden Engel Cocktail: 1 Stænk Angostura Bitter, 2 Stænk Creme de Menthe, Saften af 1 Citron, 1 Glas tør Gin. Det fremgaar desværre ikke, om denne Cocktail skulde nydes af Englen før eller efter Faldet; til Opmuntring eller Trøst.

*

De fire Martinier maa De lære at kende Forskel paa!

Martini (tør) Cocktail: 1/3 fransk Vermouth, 2/3 tør Gin.

*

Martini (medium) Cocktail: 1/4 fransk Vermouth, 1/4 italiensk Vermouth, 1/2 tør Gin.

*

Martini (sweet) Cocktail: 1/3 italiensk Vermouth, 2/3 Gin.

*

Martini (special) Cocktail (til 6): 4 Glas Gin, 1 1/2 Glas italiensk Vermouth, 1/3 Glas Orangeblomstvand. Inden den rystes, tilføjes 1 Stænk Absinth og 1 eller 2 Stænk Angostura Bitter.

*

Million Dollar Cocktail: 1 Spiseskefuld Annanassaft, 1 Teskefuld Grenadine, 1 Æggehvide, 1/3 italiensk Vermouth, 2/3 Plymouth Gin. Og saa føler De Dem som Millionær!

*

Klapperslange Cocktail (til 6): 4 Glas Rye Whisky, 2 Æggehvider, 1 Glas sødet Citronsaft, et Par Stænk Absinth. Den Cocktail har hele tre glimrende Egenskaber: Den helbreder Slangebid, dræber Slanger og faar Dem til at se store Klapperslanger ganske tydeligt rundt om Dem.

*

Moonlight Cocktail (til 6): 1 1/2 Glas Grapefruitsaft, 2 Glas Gin, 1/2 Glas Kirsch, 2 Glas Hvidvin. Rystes godt med Is og serveres med et tyndt Stykke Citronskal i hvert Glas. Denne Cocktail er meget tør.

*

Moonshine Cocktail (til 6): 3 Glas Gin, 2 Glas fransk Vermouth, 1 Glas Maraschino. Inden den rystes tilføjes 1 Stænk Absinthe Bitter.

*

Welcome Stranger Cocktail: 1/6 Grenadine, 1/6 Citronsaft, 1/6 Appelsinsaft, 1/6 Gin, 1/6 Cederlunds svenske Punsch, 1/6 Cognac. Rystes indtrængende og faar selv meget fremmede Gæster til at føle sig hjemme med det samme.



Fiskebord. Paa en isgraa Damaskesdug er der dækket til denne overdaadige Fiskeanretning paa Tintallerkener med blaa Overtallerkener. Den herlige Gelé med alle Havets Dyr i appetitlige Glimt mellem grønne Oliven og mystiske Dildfnug er i sig selv en virkningsfuld Dekoration. Dækket i Bo. Foto: Rie Nissen.

OM BRIDGEAFTENER

En Form for Selskabelighed, der griber mere og mere om sig, er Bridgeaftenerne. Sommetider drejer det sig om de ganske uformelle faste Bridgepartier, der spilles en Gang om Ugen og gør det kulinariske af med et Fad Snitter, et Par Pilsnere og en Kop stærk Kaffe ovenpaa, hvis der skal spilles længe. Men det sker jo ogsaa, at man samler flere Borde til en Bridgeaften uden først at give Middag. Saa gælder det om at finde paa et lidt originalt Traktement til ud paa Aftenen.

Hvis man begynder at spille med det samme, faar Herrerne en Whisky og Soda og Damerne en Gin og Tonic eller Frugtsaft **Drinks.**

og Vand. I Grunden er det en Uskik at have Slik ved Spillebordene, men vi danske er nu en Gang for det søde, saa de fleste Steder faar man smaa Skaale med Chokolade eller Sukkermandler etc. sat paa Hjørnerne af Spillebordene.

Smaa Borde.

Hvis man har et Sæt af de uundværlige smaa Borde, som skubbes inden i hinanden, er det bekvemmest for Spillerne at have Smaaborde ved de to Hjørner af Bordet, saa de kan sætte Glas og Askebægre, Cigaretæsker, Tændstikker og Konfektskaale derned og have Spillebordets Hjørner fri til Regnskaber og Kort.

Overtræk til Spillebordet.

Inden Gæsterne kommer, maa Værtinden have Kort, Regnskaber og spidsede Blyanter parat paa alle Borde, Man bruger jo nu mest Spilleborde med Filt, som er meget bekvemme, men hvis De har et blankpoleret Spillebord og ikke holder af at spille paa det, kan De efter engelsk Mønster lave et Overtræk af groft Lærred, som holdes fast paa Bordet ved en Løbegang med Elastik i i alle fire Hjørner. Det Overtræk kan vaskes og er hygiejnisk og behageligt at spille paa.

Lys.

Man maa sørge for, at Spillebordene er ordentligt placerede med Hensyn til Lyset; der findes ikke noget mere trættende end at spille Bridge ved et Bord, hvor man ikke rigtig kan se sine Kort. I de fleste Tilfælde er det en Uskik at lade Skæbnen sætte Spillerne sammen ved de forskellige Borde ved at lade dem trække Kort af en stor Vifte, hvor saa de fire Damer, de fire Knægte og de fire Konger sættes sammen ved Bordene. Alle Parter staar sig ved, at Partierne sættes sammen nogenlunde efter deres Kapacitet som Bridgespillere.

Bridgemader.

Ved Halvelleve-Ellevetiden vil det som Regel være opportunt med lidt Mad, og paa det sene Tidspunkt staar man sig ved at gøre Traktementet let og lækkert. Hvis man er særlig fiks paa Fingrene, kan man lave Bridgemader: Brødet skæres ud i de fire Kortfigurer som Spar, Hjerter, Klør og Ruder. Paa Hjerterne kan man lægge Rejer eller Laks, paa Kløren dansk Kaviar, paa Ruderen Æg med Tomater og paa Sparen Andesteg med Svedsker eller Leverpostej med lidt hakkede Trøfler. De fire Bridgesnitter staar saa parat paa Tallerknerne, naar man kommer ind, og Fadene med Forstærkning bydes om, naar de er spist.

Enkle Retter.

Man slipper selvfølgelig nemmere over at give en Gang rigtig italiensk Spaghetti med Løg og Tomat og fintsnittede Hønse-



Dette overdaadige Frugtbord er dækket med en Bastløber, Frugttallerkener af Glas, isgrønne Glas til den dybrøde Chianti, levende Lys og med kunstnerisk Haand smykket med mørkerøde Roser og spæde Vinranker. Dækket i Bo. Foto: Rie Nissen.

kraaser eller en Risotto med Champignons og Pimento og en Chianti eller en let Vin rosé til. Og lidt Frugt ovenpaa.

Man kan ogsaa bare have mange Slags dejligt Brød, fuldkorns Rugbrød og Franskbrød og Knækbrød og saa nogle gode Pølser, Leverpølse, Jagtpølse, som man skærer af ved Bordet, en lille Potte med Krydderfedt, smaa Assietter med Smør og en god Ost. Hertil hører skummende Øl i Krus og maaske en kold Snaps.

Bagefter giver man Kaffe, maaske med en hjemmebagt Linse til. Anden Dessert sætter de færreste Pris paa at kaste sig over saa sent om Aftenen.

Ryd op.

Mens De og Deres Gæster spiser, maa De lufte ud og lade rydde lidt op i Stuen, hvor Spillebordene staar, slaa Askebægrene


SAVORA

ud og lade Glassene vaske af. Men sørg for, at Vinduerne bliver lukkede, lige inden De rejser Dem fra Bordet, saa det føles friskt at komme ind til Spillebordene igen, men ikke giver ligefrem Kuldegys.

Det er klogt, hvis man har et Bridgeselskab med flere Borde, at sørge for at have en Del Skillemønt i Huset, saa man kan veksle for de Tabere, der kun har store Penge, som ingen kan give igen paa. **Vekslepenge.**

DE HYGGELIGE KOMSAMMENER

Den mest udbredte Form for Selskabelighed, i alle Tilfælde for den unge Generation, er de hyggelige Komsammener, hvor vi under tvangfri Former morer os sammen i nogle Timer. Det er i Grunden en direkte Efterkommer af vores Forfædres hyggelige Gilder. De bad Slægt og Venner, naar de havde slagtet en Gris eller en halv Snes Høns. Vi laver Torskegilde, Pølsegilde eller beder vores Venner til gule Ærter — akkurat som de bød til Slagtemad.

Denne enkle og yderst tiltalende Form for Selskabelighed er i Virkeligheden et Led i hele den sociale Udvikling. De unge Husmødre af i Dag er dygtige nok. Det er de nødt til at være, for som hele Problemet om huslig Hjælp har udviklet sig, har de kun sig selv at stole paa. Og de allerfleste af dem har visse Specialiteter, som de laver bedre end nogen anden i deres Omgangskreds. Og selvfølgelig laver de dem, naar de beder deres Venner komme og spise hos sig, hvis Vennerne ikke ligefrem højlydt forlanger — jeg mener, beder om at faa dem. **De dygtige Husmødre.**

Det kan være Torskegilde, men kun naar der er **r** i Maaneden. Midt paa Bordet staar den dampende Torsk i hel Person med en Citron i Munden. Hvis man ikke har en Fiskekedel, kan man laane den hos sin Fiskehandler. Rundt om Torsken paa det store **Torskegilde.**

Til Pølsegildet dækker De Bordet med en grov, sejlgarnsfarvet Dug, som er en glimrende Baggrund for den terracottafarvede ildfaste Bradepande midt paa Bordet og de tilsvarende Skaale med Kartoffelsalat. Skærepølserne ligger paa en Træbriks, og De kan ikke finde en mere passende Snapsekøler til dette Bord end den graa Stenkrukke med de blaa Ornamenter.



Et muntert Pølsebord. Underlagsservietterne er røde Hjerter, som gaar igen paa Servietterne. Øllet tappet fra den lille Tønde paa Skænken, og Servicet er enkle Lerfade, som skabt til Situationen. Dækket i Bo. Foto: Walter Nielsen.

Fad ligger Rogn og Krølle og Lever, som vel at mærke er kogt for sig selv i en lille Gryde, Leveren altsaa, saa ikke hele Torsken smager af den. Værtinden faar de glohede Tallerkener i en Stabel foran sig ved Fadet og retter an, mens Gæsterne siger til: »Meget Krølle til mig! — Jeg elsker Lever! — Mer Rogn til mig!« etc. Hvis man har nogen til at byde rundt, bydes Kartoflerne, det smeltede Smør og Sennepssaucen rundt, ellers gaar det af sig selv. Rundt paa Bordet staar smaa Assietter med revet Peberrod, hakket Æg og Rødbeder eller en syrlig Raakostsalat, som smager dejligt til Torsk. Øllerne staar paa et Sidebord, som Værten kan naa fra sin Plads, sammen med den iskolde Snaps. Efter Torsken, som der spises længe af, giver man bare en god Ost med Brød og Smør og for Eksempel en let Æblekage.



De dampende gule Ærter øses op i grønne Lerskaale. Sulet bæres ind paa det smukke Sulebræt, og Øl og Snaps staar parat paa det lille Sidebord. Glem ikke det grove Rugbrød og de forskellige Slags Sennep. Se Jægerkrusenes flagrende Motiver.

Pølsegilde.

Eller et Pølsegilde, hvor man serverer tre—fire Slags af de bedste Pølser, man kan opdrive, varme og med kold og varm Kartoffelsalat til. Stil Pølserne midt paa Bordet i den ildfaste Bradepande, de er kogt i, og de store Lerskaale med Kartoffelsalat i for hver Ende af den. Husk mange Slags Sennep og forskelligt Brød, sorteste, haandknyttede Fuldkorns-Rugbrød, Surbrødsfløjter og store Birkeshorn. Ved Siden af skal De have et Par lækre kolde Pølser, til at grave i og snitte af paa en Træbriks, og en Skaal med det lækreste Krydderfedt, De kan lave. Naar Øllet skummer i Krusene, og Snapsen dugger de høje Glas, mens Duften af de krydrede Pølser blander sig med Purløgenes hidsige Aroma, saa vil ingen ønske sig en traditionel Middag med Suppe,

Fisk, Steg og Kage i Stedet for disse enkle Herligheder. Maaske er det en god Idé at give en lækker Frugttærte til Kaffen ovenpaa, hvis De ikke vil slutte det krydrede Maaltid med store stegte Æbler med mild raa Creme til.

Gule Ærter.

Eller hvad mener De om at gøre Gilde paa gule Ærter? Koge dem efter alle Kunstens Regler paa et Stykke Hamburgerryg og nogle herlige Pølser. Hvis De rigtig forkæler Deres Gæster, kan De endda servere to Gryder, en med og en uden Timian. For selvfølgelig skal Gryden paa Bordet, det er en stor, ildfast Lergryde, og dens forjættende Dampe faar i en Fart det lille Selskab til at søge i Baas om Bordet. Midt paa Bordet har De Deres store Sulebræt, som De ellers skærer Deres Stege for paa, og her ligger den rygende Hamburgerryg, omgivet af Pølserne. Det er et fortræffeligt Traktement at give til Jægere, der vender hjem fra en rask Dag i Mark og Skov. Til Ærterne kan De give Bourgogne eller hed svensk Punsch i smaa Krus eller — hvad Gennemsnitsdanskeren sætter højst — et Krus Øl og en Snaps. Hvis det er en Herremiddag, viger De maaske ikke uden om en Katrineblommekage eller en Rombudding som Dessert; men hvis De giver Middagen efter en almindelig Bydag, vil jeg raade Dem til en varm Ostebudding og lidt Makronkonfekt til Kaffen.

Efter Koncerten.

Tager De et Par Venner med hjem fra en hyggelig Teateraften eller en god Koncert, saa sørg for, at alt er parat ved Hjemkomsten. Forskellige lette hors-d'oevres i Assietterne, Sildefileter i Olie, Sellerisalat, pillede Sardiner, og en ekstra god Spegepølse. Den stegte Høne er lunken, Champignonerne a la creme varme og Salaten skør og lækker. Maaske lidt Ost inden De gaar over til Kaffen. Saadan et Maaltid serveret hyggeligt i et Hjørne af Dagligstuen — maaske foran Kaminen, er den naturlige Baggrund for venskabelige Diskussioner om Aftenens Oplevelse og fælles Interesser.

Skovtur i Stuerne.

Skal De ved en festlig Lejlighed være flere, end Deres Spisestue kan rumme, saa prøv engang at arrangere en Skovtur inden Døre. Lav hele Festmaaltidet til, saa det kan arrangeres portionsvis og pakkes i Spaankurve til to Personer: for Eksempel en halv stegt Kylling med en lækker Urtesalat viklet i grønne Salatblade, et Par Ruller fersk Laks, en Flute, et Par smaa hjemmelavede Gaaseleverpostejer i Aspic, et Par Portionsoste og et Par smaa



Hjem efter Koncerten. Kan De tænke Dem noget mere indbydende end dette henrivende Bord til en intim Sammenkomst om Kaminen efter en god Koncert? Den stegte Høne dufter om Kap med Champignonerne i den lille ildfaste Gryde over Spritapparatet, hors-d'oevrene i de smukke Skaale faar os til at drømme om Paris. Se Snapseglassenes fristende Krans om den slanke Karaffel og Guldpilsnernes tapre Parade. Har De selv nogensinde prøvet at lave saadan en dekorativ Pyramide af svulmende røde Kirsebær? Alt er parat til en festlig Afslutning paa en smuk Aften.

Lagkager. Pak som sagt til et Par i hver Kurv og bind Herrens Navn i Hanken. Udlever samtidig med Kurven to store Servietter, to Tallerkener, to Gafler, to Knive, to Rødvinsglas og en Flaske Rødvin, det hele staar opmarcheret paa Spisebordet, og naar saa Herrerne har faaet Damer til Bords, maa Parrene selv sørge for Resten. Alle Hjemmets Stuer stilles til Disposition; man slaar sig ned rundt om og leger Skovtur. Naar man har spist og drukket, og der er holdt Taler for det eventuelle Fødselsdagsbarn, pakker Damerne al Servicet i Servietterne ned i Kurvene, og to Minutter efter bærer Stuerne ikke det mindste Præg af, at der har været leget Skovtur i dem, og Kaffen kan trilles ind paa Rullebordet paa sædvanlig Vis.



Er det ikke en rar Beskæftigelse en Sommeraften sammen med nogle gode Venner at sludre et Par Timer væk omkring et svingende Fad Rejer? Øllet smager dejlig koldt i de isede Glas.

Hvis en kær Ven i Deres Omgangskreds nægter at lade sig fejre paa sin halvtredsaars Fødselsdag, kan De lave en Sammensværgelse. Saml Klikens Damer til en Generalforsamling og bliv enige om at lave et Surprise Party med System i. De aftaler med hans Husholderske eller Ægteviv, at alle Husets Tallerkener og Glas er polerede og Masser af Sølvtøj disponibelt, at Spisebordet er parat til at trække ud og Huset i det hele taget til at holde Fest i paa fem Minutter. Paa Generalforsamlingen har De planlagt, hvem der har stegt Ænder, hvem der har Skyrande med Brisler og Champignons, og hvem en delikat Fiskesalat. Alle Husmødrene i Vennekredsen laver deres bedste Specialitet. En kommer med en sort Lagkage og en med lunkne Ostelinser. Klikens Ungkarle kommer varsomt med en Klædekurv, hvor den tempererede Rødvin er transporteret i tykke Kameluldstæpper. De tropper op paa nøjagtig samme Tid, og paa et Kvarter er Spisestuen forvandlet til en Gildeshal med en bugnende Buffet og smaa Borde med Siddepladser rundt om, og Fødselsdagsfesten i fuld Gang.

Ungdom og Børn.

Naar det er Ungdommen eller Børnene, De holder Fest for, saa lad det være under saa enkle Former som muligt. Børnene morer sig dejligt, hvis de selv faar Lov at deltage aktivt i Forberedelserne. Lidt større Piger kan nemt med lidt Vejledning bage og dekorere et herligt Pandekagehus til at pynte Bordet med — og Drenge med for den Sags Skyld. Og hvis Deres Børn er lidt fikse paa Fingrene eller maaske har lidt kunstnerisk Talent, kan de af Kartofler, Gulerødder, Agurker og Bønner etc. eller Svesker, Ro-

siner, Figener, Dadler og Peanuts lave deres egne Borddekorationer, som vil være sikre paa at gøre Lykke. Se bare paa Billederne! Og saa har de den Fordel, at vi kan synge om dem, som der staar i Fabers gamle Julesang: Først skal Træet vises, siden skal det spises.

Icecream Soda Bar.

Ved et Børnebal vil en Icecream Soda Bar sikkert gøre Lykke. De kommer en Klat Vanilleis i et Vandglas, hælder lidt stærk raa Hindbærsaft paa og poster rent Sodavand i og lader Børnene nyde det af Sugerør. Ellers behøver de materielle Forberedelser ikke at være store, naar det gælder Familiens Yngste. De skal nok more sig.

Kæmpemader.

En vældig god Idé til Traktementet ved et Bal for store Børn er Kæmpemader med Variation. De flækker med stor Forsigtighed Fluter i hele deres Længde og smører de to Halvdele hver for sig, saa een Flute giver to Mader. Saa kommer det spændende: først dækker De et lille Stykke af den med hakket Æg og Sild, som De drysser med lidt groftskaarne Radiser, saa kommer et Stykke med Leverpostej med frisk ikke-sur Agurkesalat, saa et Stykke med Sildesalat, et Stykke med italiensk Salat og med Tomatskiver og til sidst et Stykke med Ost. Uddel Hagesmækker og Kreppapir til hele Selskabet, og de unge vil faa megen Spøg ud af Fortæringen af Deres gigantiske Mader.

PAK EN SKOVTURSKURV

Ud i det Fri.

For hvert Aar der gaar, søger vi allesammen mere og mere ud i det Fri i vores Fritid. Skovturen var i gamle Dage en aarlig Begivenhed, nu farer vi allesammen til Skovs mindst en Gang om Ugen, saa Nutidens Husmødre har faaet en vis Øvelse i at pakke Skovturskurve uden at glemme noget, det være sig Papirservietter, Proptrækkeren, Daase-Lukopperen, Salt og Peber og Sennep, og hvad andre Specialiteter, Familien og Vennerne sætter Pris paa.

Bilejerne.

Er man Bilejer, kan man gøre sine ikke-bilejende Venner en virkelig Glæde ved at invitere dem med paa en hyggelig Pic-nic til Skov og Strand paa en lun Sommeraften, eller man kan invitere et helt Selskab i flere Biler.

Enkel Mad. Hvis De skal være Værtinde og Festens glade Giver paa saadan en Udflugt, saa gør Maden enkel og systematisk og sørg for, at de enkelte Ting bliver transporteret og pakket paa den mest hensigtsmæssige Maade.

Kolde Øller. I en Balje i Bilens Bagagerum kan man let transportere en Blok Is, der holder Øllerne og eventuelt Fløden og fremfor alt Smørret koldt. Brødet: Rugbrødet kan udmærket være skaaret hjemmefra og pakket i en fugtig Serviet. Surbrød og Franskbrød er nemt at skære med en Dolk, og for de fleste Mennesker er det en Nydelse at smøre med det kolde Smør i de morsomme primitive Omgivelser paa en Skovtur. Hvis De flotter Dem med Pap-Tallerkener, volder det slet ingen Vanskeligheder, selv om man sidder eller ligger i Græsset omkring en stor kulørt Dug.

Smaa fyldte Brød. Smaa fyldte Brød er glimrende at have med paa Skovtur. Det er de bløde Sandwichbrød, som flækkes og fyldes med forskellige Ting: hakket Æg rørt med Sennep, Olie og lidt Fløde, ligemeget skrabet raa Oksemørbrad og Mayonnaise rørt med Løgsaft og hakket Kapers, raa Agurk hakket med Skinke og Tomat og revne Osterester rørt med lidt Fløde og maaske en Draabe Cognac.

Pillede Rejer. Er De en af de energiske Sjæle, som kan pille Rejer i Kilovis, saa transporter dem viklet ind i en hvid Serviet vredet op i Saltvand, saa de springer fugtige og appetitvækkende ud paa Surbrødsskiverne, og lad dem køre paa Isen.

Røget Sild. Røgede Sild kan pilles hjemmefra, men blive i Skindet, som først hales af, naar de ligger paa Maderne og venter paa deres Blomme. Værtinden knækker Æg og uddeler Blommerne i de smaa Fordybninger, der med Gaflerne laves i Sildemaderne.

Koteletter paa Skaft. Har De Koteletter med, saa tag dem med Skaft. Nyder vi ikke allesammen at føle os lidt som Vildmændene i det danske Vaaben, naar vi gnaver Koteletterne? Kolde nye Kartofler med Smør smager dejligt til, men De kan ogsaa have en kold Kartoffelsalat i store Henkogningsglas.

Grøn Salat. Tager De grøn Salat med, saa tag Hovederne hele med i en fugtig Serviet og bland Marinaden hjemme, saa De kan have den med i en lille Flaske. Paa den Maade faar De den friskeste, lækreste Salat. Agurke- og Tomatskiver kan snittes i den, mens

De laver den ude i Skoven. Har De en stor Træskaal til Salat, er den jo ideel til Skovture. En af de nemmeste Desserter, De kan have med, hvis De ikke vælger Frugt, er en dejlig hjemmebagt Roulade. Hvis De tænder Baal, maa De ikke glemme at have Kartofler parat til at riste i Asken.

Til Te.

Hvis det er en Badetur med Te efter Badet, saa tag hellere nogen Stabler lækre Sandwiches med grøn Salat og Skinke og Agurk, Tomat og Ost og nogen smurte Horn og Honningkager end Konditorkager. Vi bliver jo allesammen skrupsultne af at gaa i Vandet.

Liste over Gafler etc.

Naar De pakker ind igen efter Maaltidet i det grønne, saa vær helt sikker paa, at De har faaet alle Knive og Gafler og andet Husgeraad med Dem hjem i Kurven. Det er klogest at have en lille Liste over, hvad man har pakket ned. Saa er det gjort op i en Haandevending. Papbægre er saa billige nu, at det daarligt kan betale sig at risikere sine gode Glas under Transporten.

Ryd op!

Vi kan vel gaa ud fra som en Selvfølge, at vi allesammen efterhaanden har saa meget Skovkultur, at vi aldrig lader noget ligge og flyde efter os, men graver det ned, hvis vi har en lille Skovl, brænder det i vores eventuelle Baal eller putter det hele i Kurven og tager det med hjem. Det er aldrig efter Dem og mig, det flyder med Madpapir, Æggeskaller, Sardindaaser og tomme Ølflasker, vel?

LAV TIL FEST!

I mange Hjem er Tiden før Jul den bedste hele Aaret rundt. De festlige Julekalendere, hvor Familiens Yngste markerer hver Dag, der er tilbage før den store Aften, hænger over Barnesengene, og alle Hjem i Danmark dufter af Gran og brune Kager.

Juletraditioner.

Hvert Hjem — eller hver Slægt — har sine specielle Juletraditioner, som vi har oplevet som Børn for at opleve dem igen med vores Børn. Hele Huset pyntes festligt med Gran og med levende Lys, der stikkes Grankviste bag ved de gamle Familiemalerier og -Fotografier, der laves Julekrone, en tæt Granring med tykke Lys i, over Spisebordet, der hænges Mistelten i Dagligstuekronen, og Juleklokken slaas op i Dørkarmen. Der sættes Neg ud til Fuglene og koges Grød til Nissen (og Kattens Fryd).

Der stilles Jydepotter med Kristtorn og med Juleroser paa lave Borde, og smaa røde Juletulipaner i Kasserne mellem de dobbelte Vinduer.

Lad Børnene. Lad Børnene være med fra de er bittesmaa til at lave til Fest, selv om de først maa se Juletræet i al sin Glans og Herlighed, naar Dørene slaas op paa den store Aften. Baade til at pynte med Gran, til Bagningen med deres egen lille Klump Dejg og til den store Dag, hvor der laves Marcipan og hjemmelavede Godter.

Solhvervsfest. Mange Hjem fejrer Solhvervsfest den 21. December, den gamle hedenske Julefest, med Lys alle Vegne, med blodig Oksesteg og Mjød, som de gamle Kæmper, vores Forfædre, drak den.

Juleselskaberne samler efter bedste Familietraditioner alle Familiens Generationer. Der spilles Lotteri og leges Ordsprogsleg og danses gamle Danse.

Nytaarsfest. Holder De Nytaarsselskab, maa De bede Deres Venner i god Tid, det er som Regel en Aften, der er Rift om, og De maa gøre noget morsomt ud af Aftenen, der selvfølgelig kulminerer, naar Klokken slaar tolv, og De allesammen skal hilse det nye Aar velkommen.

Hellig Tre Kongersfest. Har De en lille Hellig-tre-Kongers Komsammen, saa sæt et Lys ved hver Kuvert og læg en lille sød Tændstikæske ved Siden af. Idet man gaar til Bords, tænder alle Mand Lysene paa Kommando og i samme Nu. Og mens man spiser, er det en spændende Sport at kigge efter, hvis Lys der vil brænde længst. Der indgaas Væddemaal, og det kan give Anledning til megen fornøjelig Spøg.

Lysegaven. Midt paa Bordet staar en tilhyllet Lysegave smykket med Blomster, den overrækkes den af Gæsterne, hvis lille blafrende Flamme sidst lægger sig til Ro. Lad det være en Ting, som Herrer og Damer kan have lige megen Fornøjelse af, en Daase sjældne Cigaretter, en Flaske Eau de Cologne eller en Fyldepen, hvis De ikke i den Grad er ved Muffen efter alle Julens økonomiske Udskejelser, at De flotter Dem med en Flaske Cognac eller Likør eller Whisky.

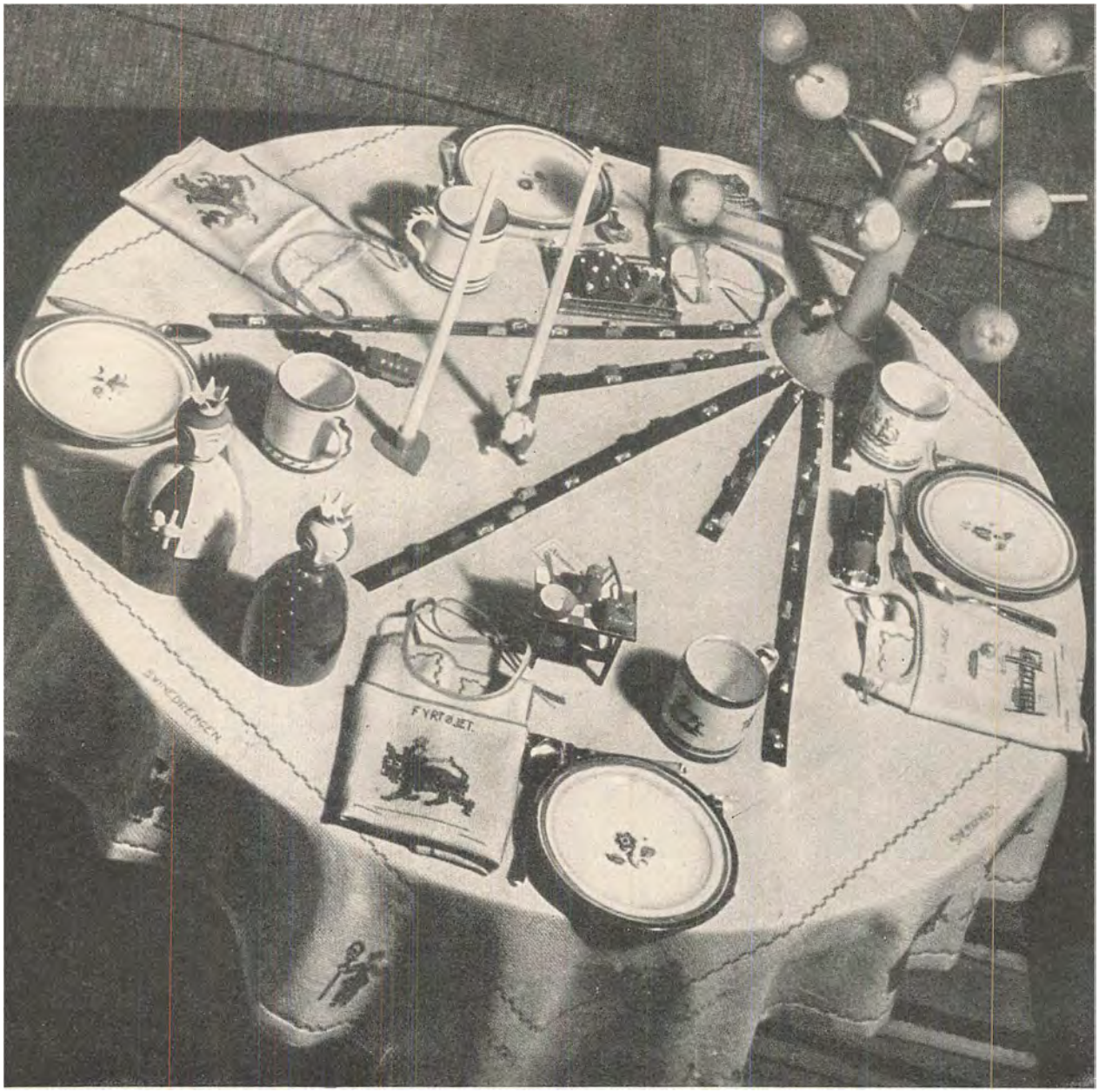
Paaskebakken. Paasken bliver lidt forsømt paa Julens Bekostning. Det er i Virkeligheden yndigt at lave sit Hjem til Paaske, samle de første ringlende Rakler og dunede Gæslinger, hvis Paasken ikke falder



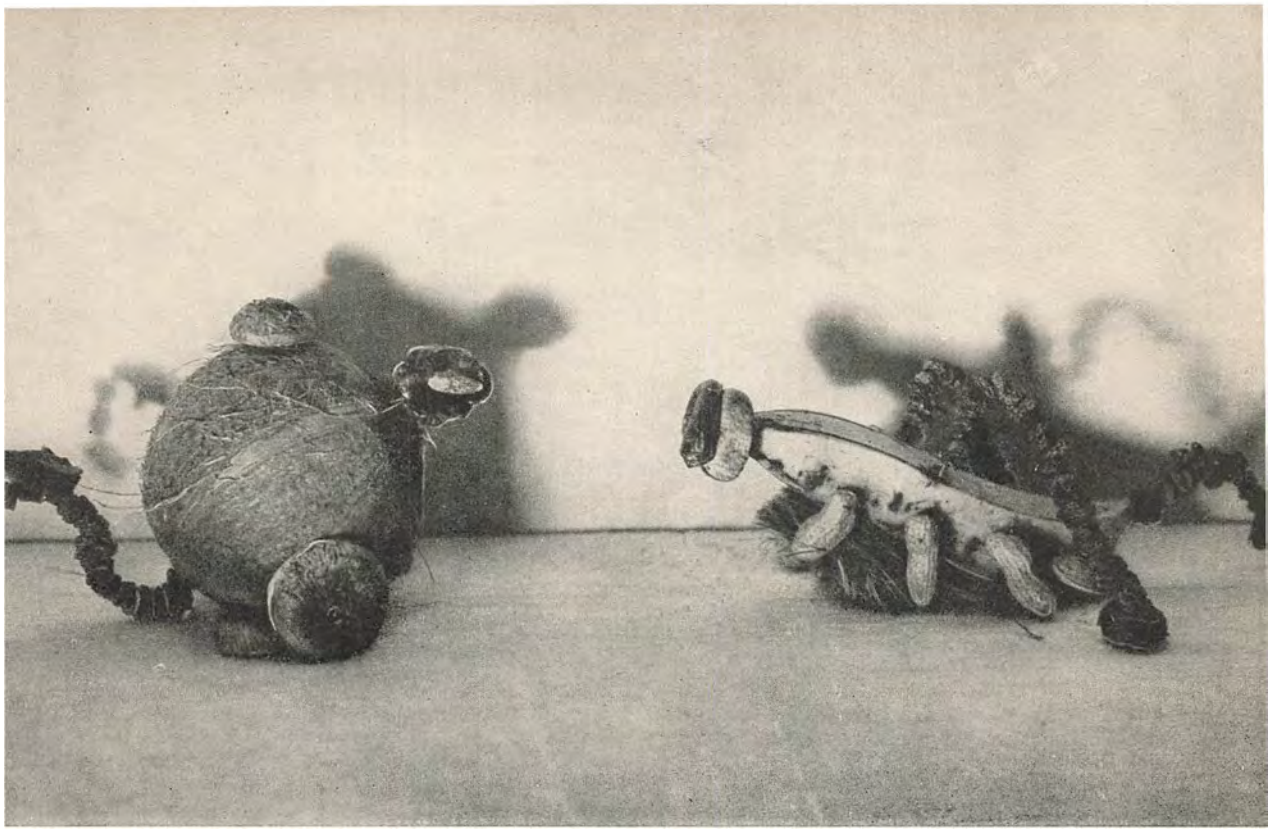
Her kommer alle Familiens Børn til Juleselskab. Dugen er af Papir, men Kagerne er ægte nok, og det herlige lille Juleselskab under Juleneget midt paa Bordet vækker vild Begejstring. Dækket i Bo. Foto: Bloch og Clausen.

saa sent, at De kan faa Kirsebærgrenene lokket frem til at blomstre, hvis De tager dem ind paa et varmt Sted.

Lav i alle Tilfælde en Paaskebakke: en stor Zinkbakke dækkes helt med Mos og hist og her lidt Sand, som gør Deres Paaskelandskab mere livagtigt. Saa laver De smaa »Skove« af spæde grønne Kviste og Gæslinger, planter Vintergækker og Erantis hist og her, inden De slipper »Paaskedyrene« løs i Paaskelandet. Stive hvide Paaskelam med Flag i Ryggen og gule Kyllinger, som De gemmer fra Aar til Aar ligesom Julestadsen, og maaske et Par smaa kulørte Paaskeæg i Reder. Paaskeæggene vækker uden Tvivl størst Begejstring, hvis Børnene selv faar Lov at være med til at lave dem akkurat som til Juleforberedelserne.



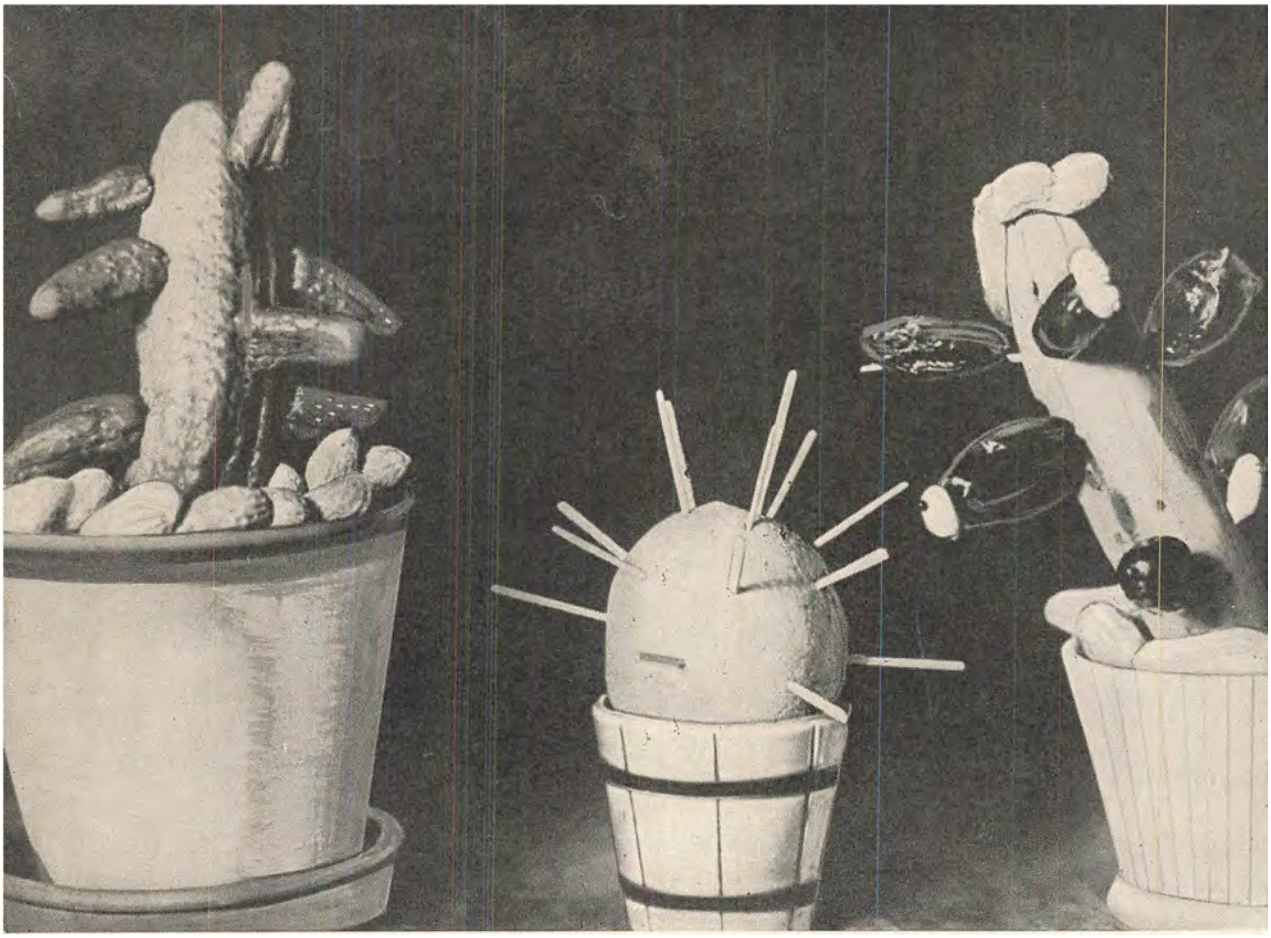
Naar de allermindste skal have Selskab, kan De ikke dække et mere henrivende Bord end det ganske enkle, De ser her. Dug og Hagesmække er broderede med H. C. Andersen Motiver i Korssting, der er fine Billeder paa Krusene, men Bordpynten er det dejligste af det alt sammen. Fra det sjove Pindetræ, hvor de røde Æbler stritter til alle Verdenshjørner, mens de uldne Nissemænd kryber op for at ryste dem ned, løber Landeveje af Bændellakrids med smaa bitte Legetøjsbiler paa. Lysene staar i Hjertestager, Festens Genstand bliver aabenbart to Aar, og ved hver af de smaa Kuverter staar en allerkæreste lille Gave, et lille Dukkekomfur, en Rutebil, et Futtog og en lille bitte Stald med Køer ikke mere end en Centimeter lange. Dækket i Bo. Foto: Bloch og Clausen.



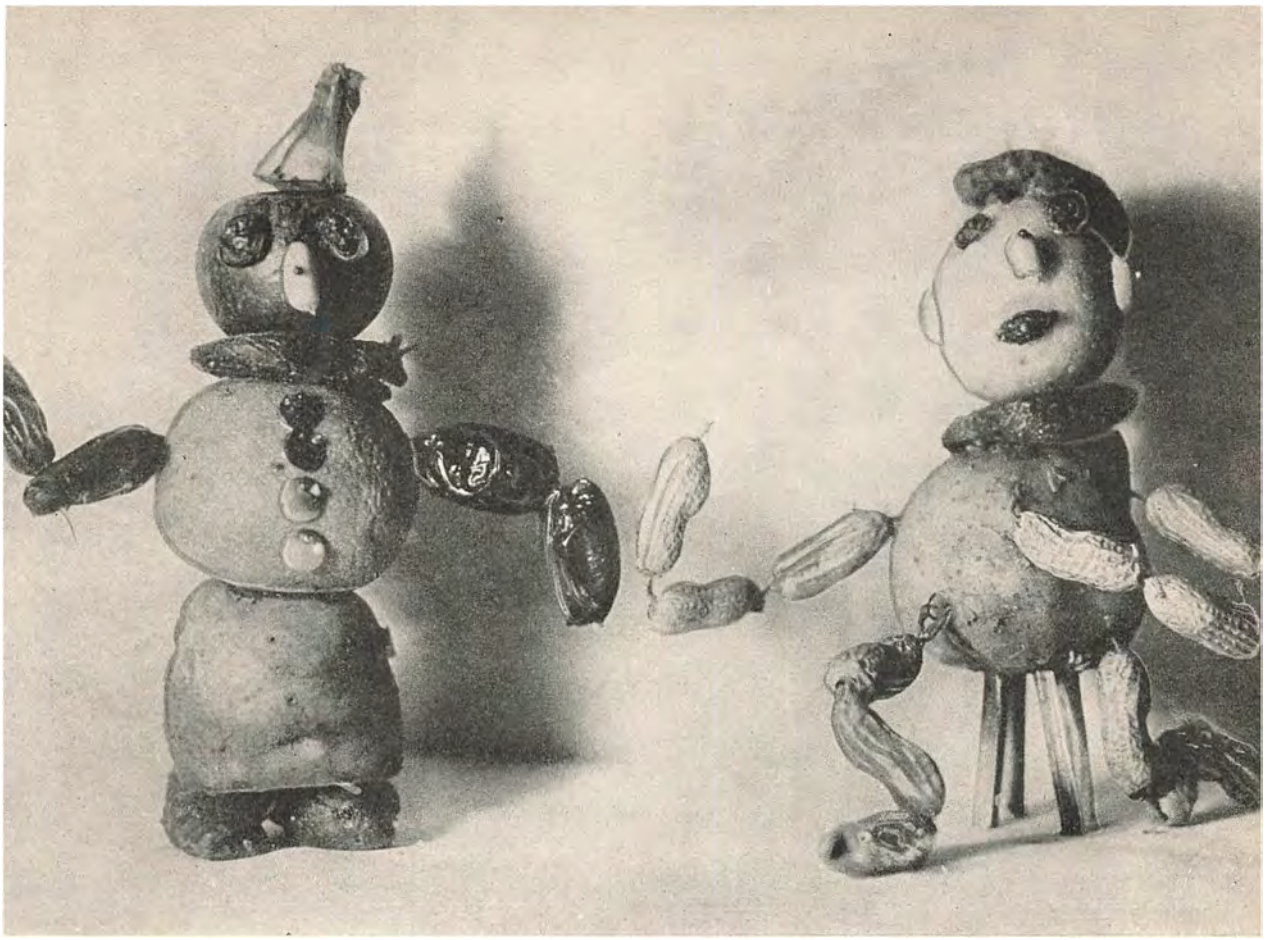
Dragernes frygtelige Kamp: Den ene er et grusomt Fortidsdyr af Skildpaddeslægten med Kokusnøddekrop og mærkelige kluntede Lemmer af Figener, dens lille Hoved er en Sveske med Mandeløjne, og dens mærkelige lange Hale er Rosiner, trukket paa en ren Staaltraad med en stor Dadelknude. Dens Modstander er en frygtelig Banandrage paa Peanutben med et Figendadelhoved. Dens rudimentære Vinger og Hale er af Rosiner og Dadler, og som I kan se paa Billedet, er det lykkedes den at skrabe nogle Haar af Skildpaddeøglen, som den holder mellem sine Forben.

NAAR BØRNENE SKAL HAVE SELSKAB

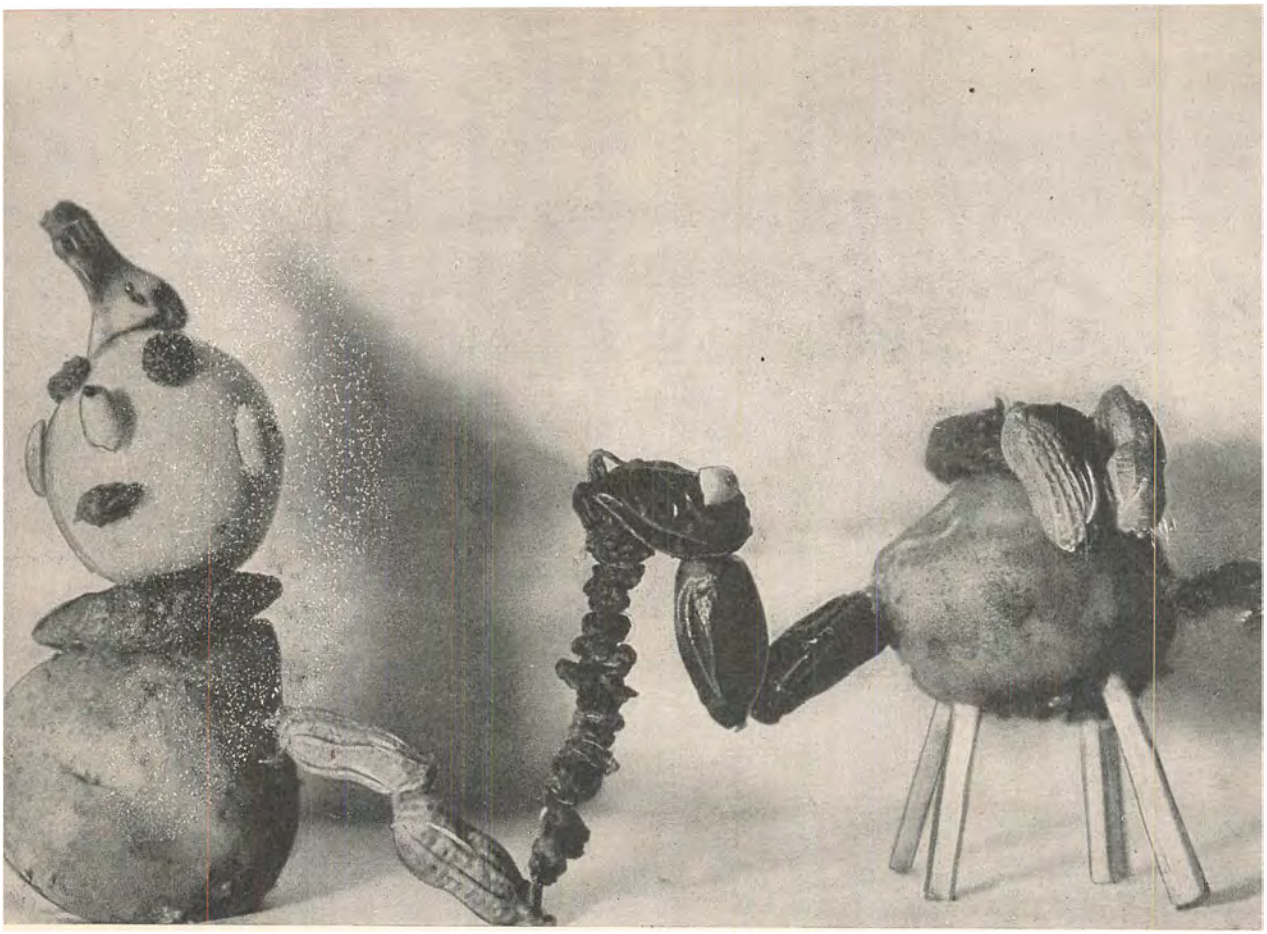
Naar Børnene skal have Selskab, elsker de at være med i Forberedelserne, og de behøver ikke at være ret store, før de helt paa egen Haand kan overtage Bordpynten. Børn skal nemlig have deres egen Bordpynt helt forskellig fra de Voksnes. Hvis det kan lykkes dem at lave noget, der er rigtig sjovt, som saa ovenikøbet kan spises, inden Bordet hæves, ja, saa vil baade de smaa Værter og deres Gæster juble. Her har De en Række Ideer at gaa ud fra, lad Børnene selv se dem og arbejde videre efter Inspirationen. Materialerne er saare ligetil og kan skaffes i næsten ethvert Hjem.



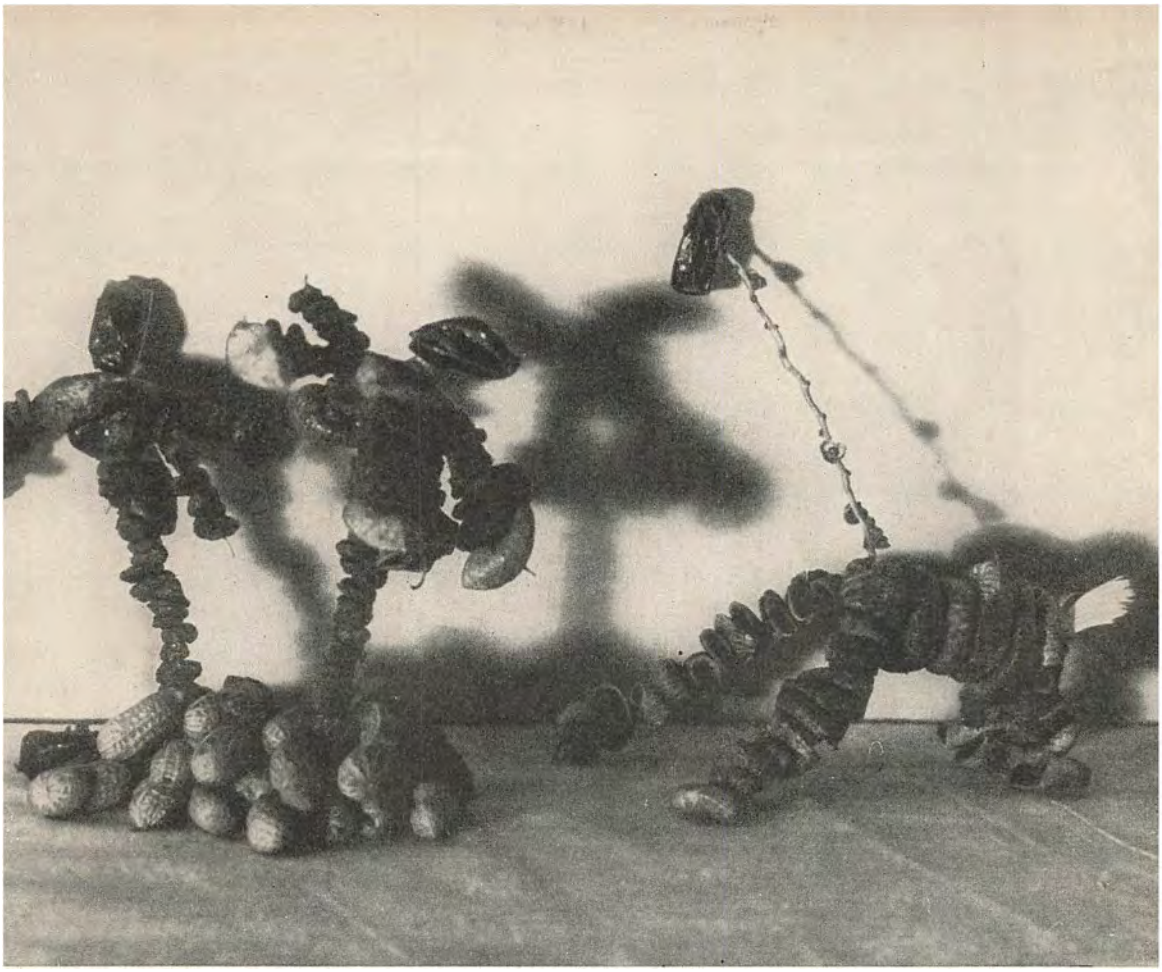
Her ser De nogle højst eksotiske Vækster, »Kaktussen« til venstre er lavet af en Agurk, stablet op i en Urtepotte, fyldt med Peanuts, som ganske vist har faaet adskillige spændende Gevækster af mindre Agurker, som er spiddet paa Tandstikker. Pindsvincitronen i Midten er uhyre enkel, men praktisk at have paa Bordet, hvis Børnene skal bruge Tandstikkerne til at fiske Frugter op af deres Limonade med. Den mærkelige Urt til højre er et »Banantræ« med Dadelgrene, som vokser op af en Potte Peanuts.



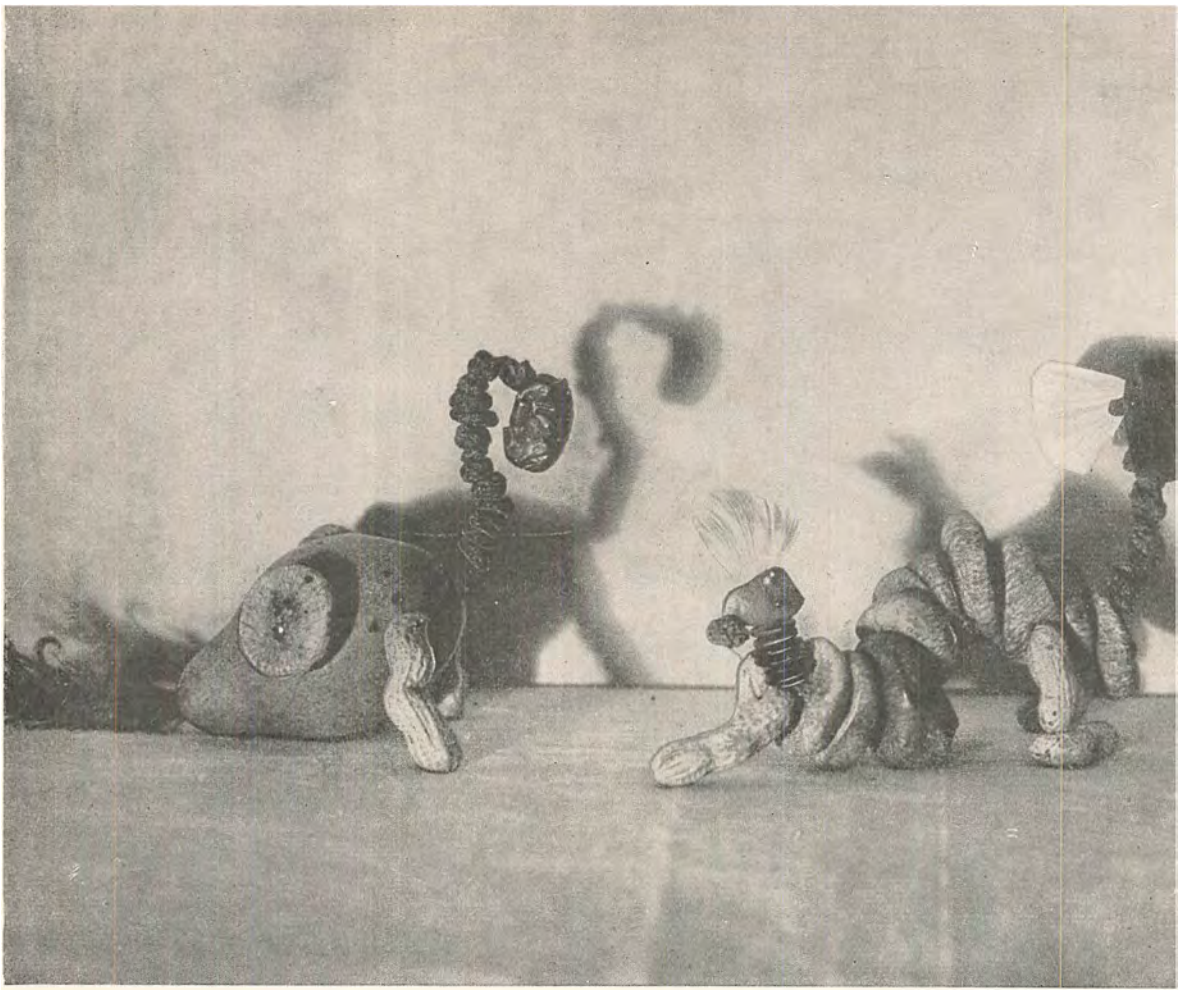
Et herligt Ægtepar, stablet sammen ved Hjælp af Tændstikker eller endnu bedre Tandstikkere, der er ganske billige, men meget længere end Tændstikker, saa de holder godt sammen paa Skulpturerne. Konens Nederdel er en Kæmpekartoffel og Blusen en Appelsin, Armene er Dadler, Halsen en Figen, Hovedet et rødt Æble med Bananfrisure, Øjnene Rosiner, Næsen en Mandel, Knapperne er Rosiner. Hendes Ægtemand har Kartoffelkrop og Peanuts, som er trukket paa Staaltraad, til Ben og Arme. Figenhals og Citronhoved med Rosinøjne og Mund, Mandelnæse og Ører og en Baskerhue af Figen. Dem maa I kunne lave en hel Familie til.



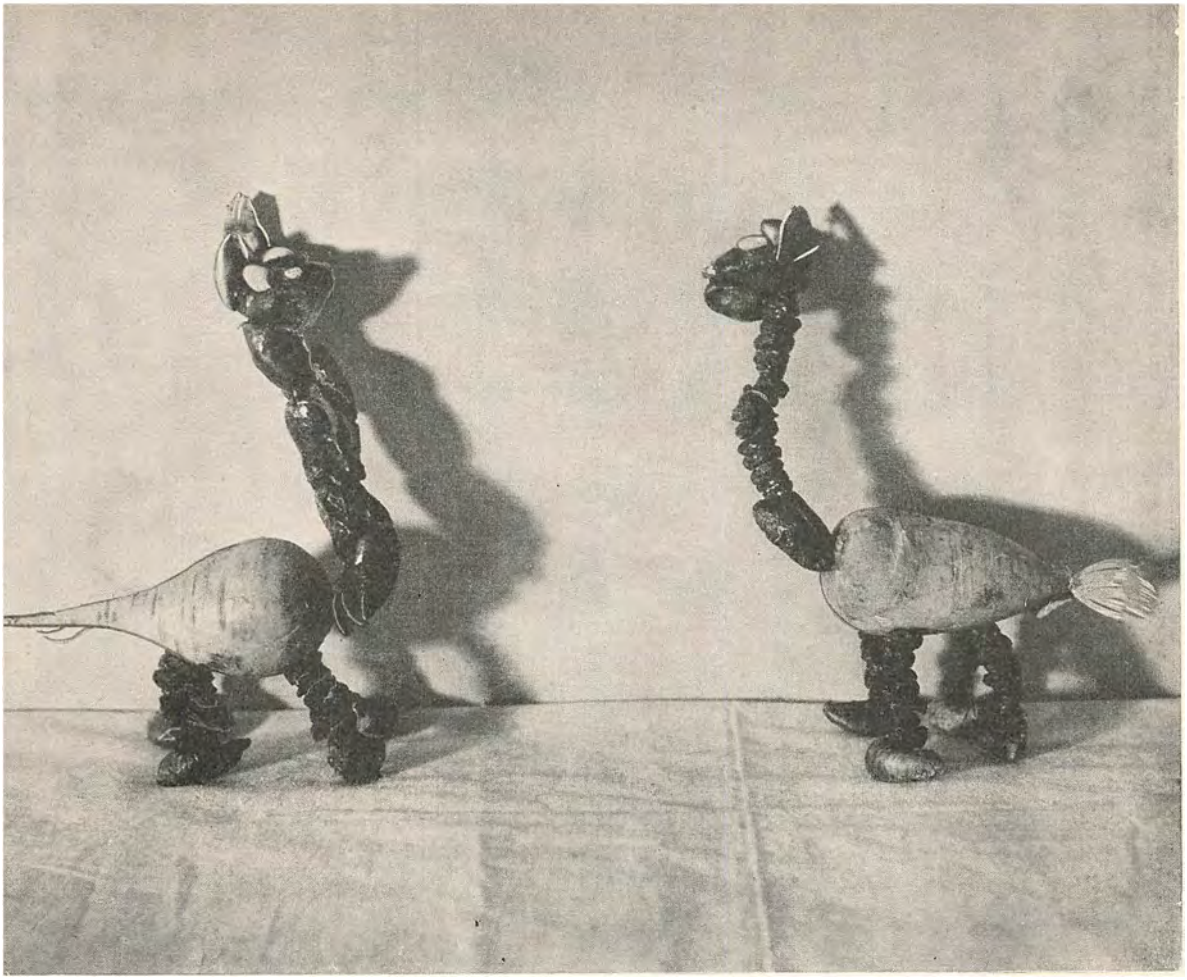
Manden med Kamelen, Kartoffelkrop, Figenhals og Citronhoved med Banankalot, Rosinøjne og Mund og Mandelnæse og Ører, Peanutarm, og i et langt Tov af Rosiner trækker han sin Kamel: Kartoffel paa Pindeben, Pukkel af Figen og Peanuts, Hale af Rosiner og en herlig Kamelhals og Hoved af Dadler, Øjne af Mandler.



Her ser I et Par vældige Krigere i vild Kamp, mens den enes ædle Ganger ser rædselsslagen til. Krigerne slaas paa Livet løs, de svinger deres knyttede Figennæver paa de tætte Rosinarme og sparker om sig med de ranglede Rosinben, der staar fast i Slagmarkens Peanuts, mens deres Dadelhoveder paa de brede Figenskuldre truer med at trille af. Den enes ædle Ganger er aabenbart stukket af eller spist, men den anden fuldblods Figenhingst virrer forskrækket med sit Dadelhoved paa den lange Dadelpindehals.



Et Par Øgler fra Fantasiens Land, den ene med Pærekrop, Figenvinger, Peanutforben, en lang bugtet Hals af Rosiner paa Staaltraad og et grusomt Hoved af en Dadel. Den pisker oprørt Jorden med sin pjuskede Fjerhale. Men dens Modstander giver den ikke noget efter, den bugter sin lange Figenkrop paa sine korte Peanutben, løfter sit lille Rosinhoved paa sin lange Hals af Chokoladepastiller og rejser en Top af hvide Fjer paa sit Hoved, mens den pisker Luften med sin stive Rosinhale, der ender i en Sløjfe af sorte og hvide Fjer.



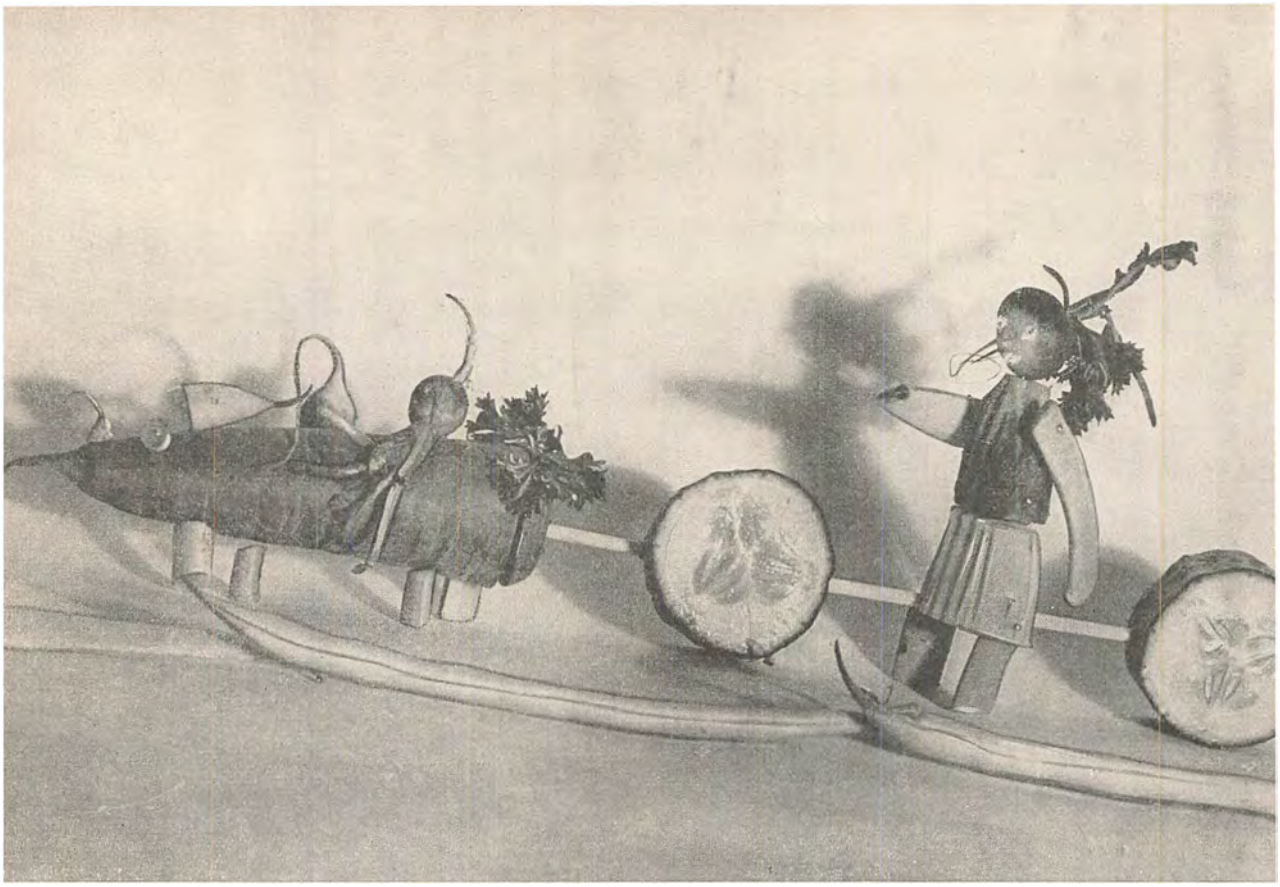
Det stridbare Ægtepar, en Slags firbenede Strudse, som kan laves af Rædiker med Rosinben paa Figenfødder, de lange Halse er af Dadler og Rosiner, trukket paa Staaltraad, og Hovederne af Dadler med lidt Bananskal og Mandeløjne. De mærkelige firbenede Fugle, som sikkert har levet mange Tusinde Aar før Kristus, ser virkelig ud til at være alvorligt Uvenner.





Ridderen uden Frygt og Dadel begiver sig af Sted paa sin grønne Ganger. Hans Hoved er en Radise, hans Hjelmbusk af Kruspersille, hans Krop halvt en Gulerod, halvt en Kartoffel, hans Arme og Ben er Bønner, og han sidder stolt paa sin vilde Hest af en Agurk, Manke og Hale af Kruspersille, fire solide Ben af Gulerødder, Agurkehovedet stolt paa den raa Kartoffelhals med vagtsomt løftede Bønneører, stirrende indlagte Gulerodsøjne og mimrende Radisemule.

← En herlig Familie af Andemor med Ællinger, lavet af skrællede, kogte Kartofler, der er rillede med Urtekniven, og har smaa Stykker Gulerodshale, Gulerodshoveder med Persilleduske og Korenderøjne.



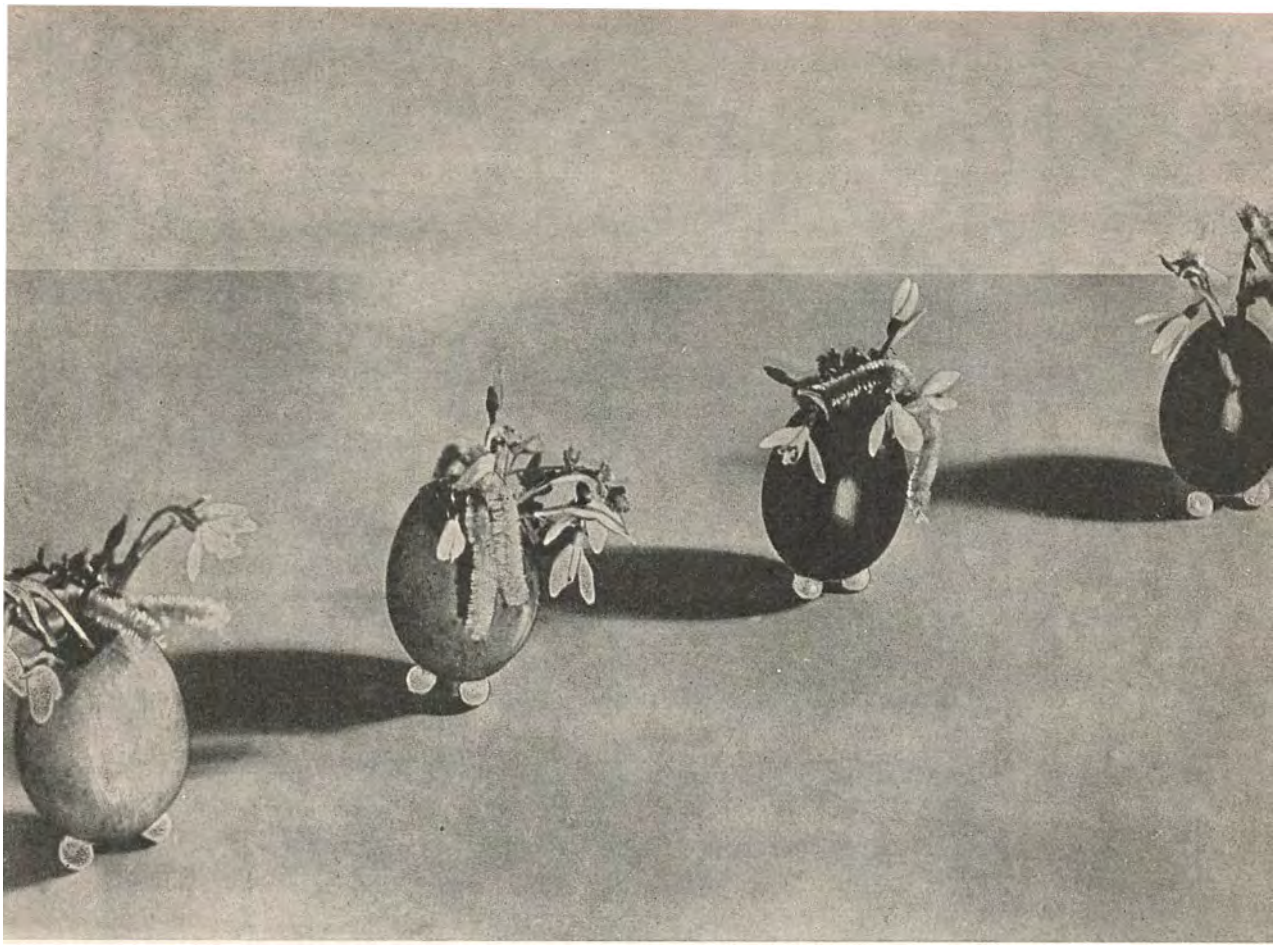
Eskimofar er kommet ud paa en fantastisk Slædefart, og mon det ikke er en Hvalros, han har faaet spændt for sin Slæde. Hans Hoved er en Radise, hans Haar er Kruspersille, hans Krop et Par Kartofler, hans Arme af Bønner og hans smaa Stolpeben ligesaadan. Slædens Meder er ogsaa Bønner, og det besynderlige Dyr, som hans lille Radisesøn rider paa, ligner mest en Hvalros, gjort af en Gulerod paa fire korte Bønneben med et lille udstaaende Bønneøje, en busket Hale af Kruspersille og mærkelige Følehorn hist og her.



Hvis I selv har pustet Æg ud og fyldt dem med Chokolade til Paaske og vil forære nogen af dem væk, saa pak dem ind i Paaskepapir med smaa Kyllinger paa, læg dem i en lille Kurv med lidt Hø som i en Rede og bind et Par af de første Foraarsblomster paa Kurvens Hank. Kurven kan I endda ogsaa lave selv, hvis I er meget flinke. Klip den ud i Karton, som I ser paa Billedet, og sy de to Sider til Bunden og de to andre Sider, som gaar ud i eet.



Har I faaet Lov til at hjælpe Mor at pynte til Paaske, kan I af de tomme Æggeskaller lave et Par sjove Vaser ved at klistre udklippede Kyllinger og Høns paa dem, klistre dem paa en lille Fod af Prop, som I skærer i Skiver, fylde dem med Vand og stikke et Par Foraarsblomster i dem.



Hvis I har en fin Farvelade, kan I lave de smaa hjemmelavede Paaskeæg til Mor endnu smukkere ved at male dem i forskellige smukke Farver, der staar pænt til hendes Spisestel, hvis hun skal bruge dem til at dekorere Bordet med. Allerhelst maa I selv paa en Ekspedition i Mark og Skov finde Foraarets første Smaablomster til at sætte i Paaskeæggene til Mor!

OM VIN

Vin er i vore Dage for de fleste af os en Luksus, et Plus, der sætter Prikken over i'et i festlige Stunder. Men en Prik, som maa forberedes med Omtanke og Kærlighed. Det er Vandalisme at købe en Flaske Rødvin paa Vej hjem fra Kontoret for at fejre et Gagepaalæg eller en anden glædelig Begivenhed, hvis den skal drikkes en halv Time efter, at den er kommet i Huset. Og en rigtig Portvinselsker vil kunne briste i Graad, hvis han ser Dem ryste omkring med en virkelig gammel Vintage Portvin, lige før den skal drikkes.

Husfaderens Domæne.

I de allerfleste Hjem bør Vinen og dens Behandling være Husfaderens Domæne, det er saa vigtigt et Hverv, at Skabningens Herre bør røgte det personligt, saa de dyre Draaber kan være sikre paa at komme til deres fulde Ret.

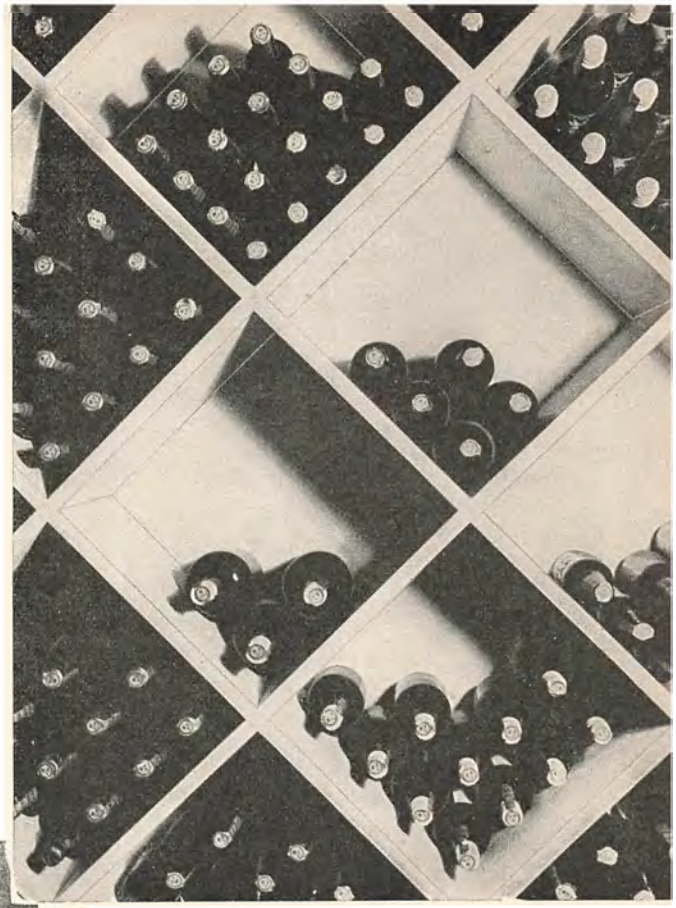
Det er en stor Misforstaaelse at tro, at man bare behøver at købe ædle og dyrebare Vine og sætte dem for sine Venner. Selv den bedste Vin vil miste sine ædle Egenskaber, hvis den ikke er behandlet rigtigt, mens en billigere Kvalitet kan gøre Underværker, hvis dens Servering er forberedt med den virkelige Kenders kærlige Omhu.

Rødvin.

Rødvinen, jeg tænker her baade paa Bordeaux og Bourgogne, er vel nok den Vin, der kræver den omhyggeligste Behandling, til Gengæld er den taknemmelig at gøre noget for. Bordeauxvinene er de lettere Rødvine fra Vindistriktet omkring Bordeaux, og til dem hører de fine Slotsaftapninger. Bourgognevinene paa de tykmavede Flasker er ogsaa i Typen lidt fyldigere, sødere, rundere og blødere og lidt stærkere i Alkoholindholdet.

Selve Indkøbet af Rødvin er en saare vigtig Sag, og hvis man paa nogen Maade har Raad til det og Plads til det, gør man klogt i at købe friske Vine af heldige Aargange og lagre dem selv. Det bedste Sted at opbevare Vin er en lun, frostfri Kælder eller et Skab, hvor Vinen ligger godt ventileret, tørt og køligt, men ikke koldt og absolut ikke i Gennemtræk. Den højeste Temperatur i et godt Vinskab eller en god Vinkælder maa være 10 Gr. Celsius.

Det er pladsbesparende og praktisk at indrette sin Vinkælder eller sit Vinskab med skraa Hylder, der møder hinanden i en Vinkel paa 60—90 Grader. Paa — eller rettere i de Hylder ligger

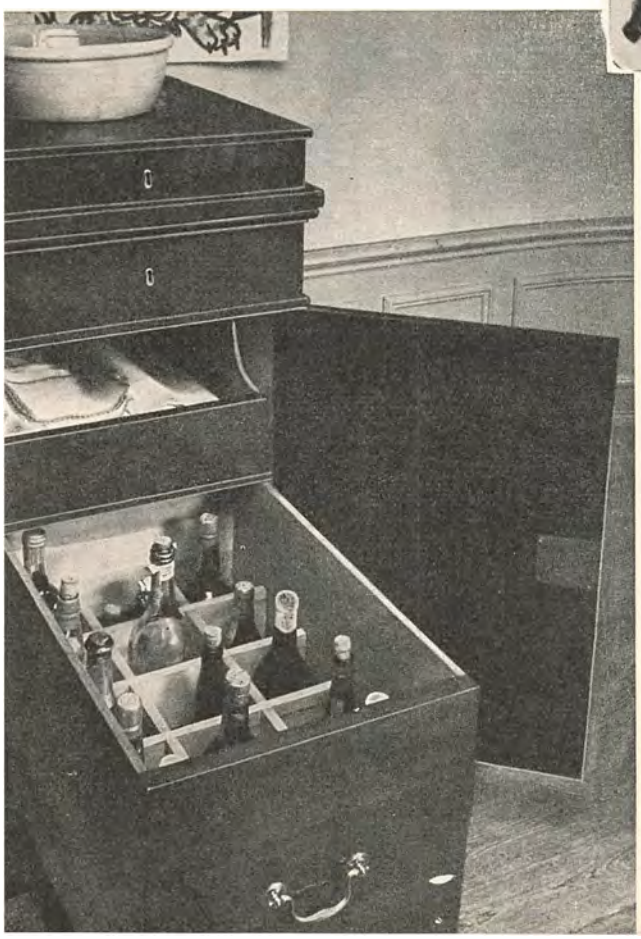


Den mest pladsbesparende Vinhylde indrettes i Vinkler paa 90 Grader som disse, endnu hellere paa 60 Grader. Saa ligger Flaskerne ganske tæt.

nemlig den sidste Flaske ligesaa stødt og godt som en hel Bataillon. Der findes ingen Mulighed for, at Flaskerne kan trille.

Har man ingen Kælder eller Vinskab, men hver Gang man vil sætte Vin paa sit Bord maa købe den, skal man sørge for, at Rødvinen kommer i Hus allermindst en Uges Tid, før man vil drikke den.

Rødvinens Temperatur er et kildent Punkt i mange Hjem, og selvfølgelig er det en Smagsag, hvordan man ønsker den tempereret. Men virkelige Vinkendere drikker helst Rødvin, som ganske langsomt har naaet en Temperatur af ca. 20 Gr. Celsius. Som Regel vil det kunne ske, hvis man stiller den paa et lunt Sted i en veltempereret



Det er dejligt i et Møbel i Stuen at have Plads til nogle enkelte Vinflasker, dels optrukne, som der er taget af. Man har altid en Flaske af passende Temperatur at tage til, hvis man faar uventede Gæster.

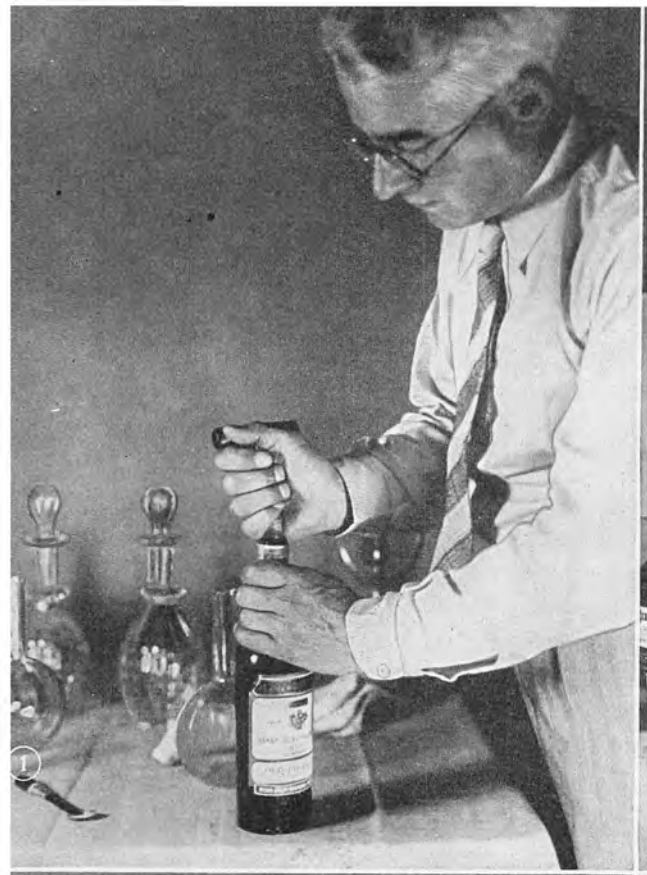
Stue nogle Dage i Forvejen. Det er forkert at »varme Rødvin op« paa et Varmeapparat, men ligefrem en Forbrydelse at stille en Flaske kælderkold Rødvin i varmt Vand eller at holde den under den varme Hane. Den bliver fuldstændig ødelagt. Man maa langt hellere drikke den kold, det er Franskmændene selv ikke bange for. Hvis De spørger en virkelig Vinkender, foretrækker han en billig ung Rødvin, der er veltempereret, for en fin gammel Aargang, der er sjusket med.

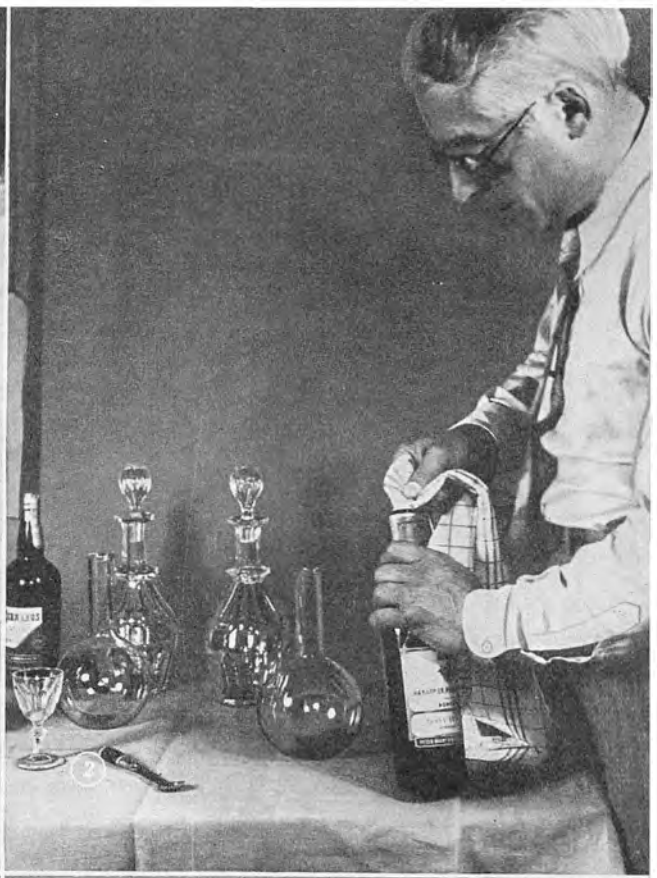
Karafler. I de fleste Hjem holder man ikke af at faa Rødvinsflaskerne paa Bordet, men hælder Vinen om i Karafler. Til Rødvine er de ganske tynde, enkle Karafler (kemiske Kolber) det smukkeste. Rødvinen skal trækkes op mindst 3—4 Timer før Middagen, og selvfølgelig passer man paa, at der ikke kommer smaa Stykker Prop i Vinen. Flaskehalsen tørres forsigtigt indefra og ud med et rent Viskestykke. Der maa ikke sidde den mindste Urenhed, hvor Vinen skal løbe. Karaflerne skal være parat fra om Formiddagen og staa sammen med Vinen, der ikke maa udsættes for pludselige Temperaturforandringer. Man maa hælde Rødvinen paa Karafler i ret stærkt Lys, saa man ikke risikerer at faa Bundfaldet med. Det sidste af Vinen kan gennem en ren Linnedklud sies over i en ren Flaske og bruges til Madlavning. Nogle af de billige spanske, italienske, græske, algierske eller sydafrikanske Rødvine, som vi har lært at kende i de senere Aar, kan være lidt skarpe i Smagen og formildes dejligt, hvis man kommer en lille Smule Vand i dem. Endelig ikke Isvand, men Vand, der har Stuens Temperatur.

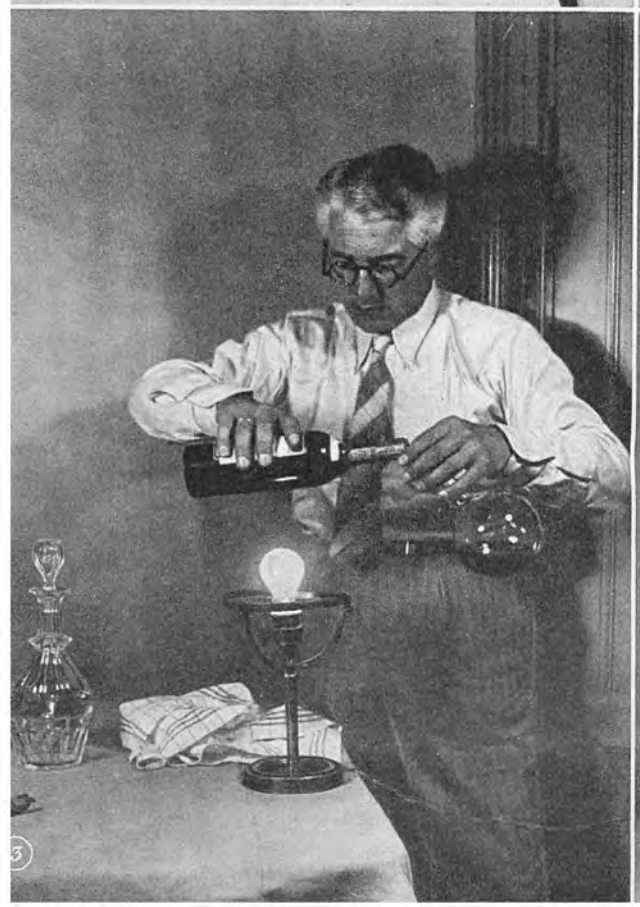
Hvidvine. Hvide Vine er ikke saa ømfindtlige som de røde, de kan godt taale at drikkes uden at have hvilet i Dage- eller Ugevis. De trækkes op en Times Tid før Middagen og serveres med Kældertemperaturen, hvis man synes, man kan være sin Vin bekendt. Det er en frygtelig Misforstaaelse at isafkøle hvide Vine, saa de dug-

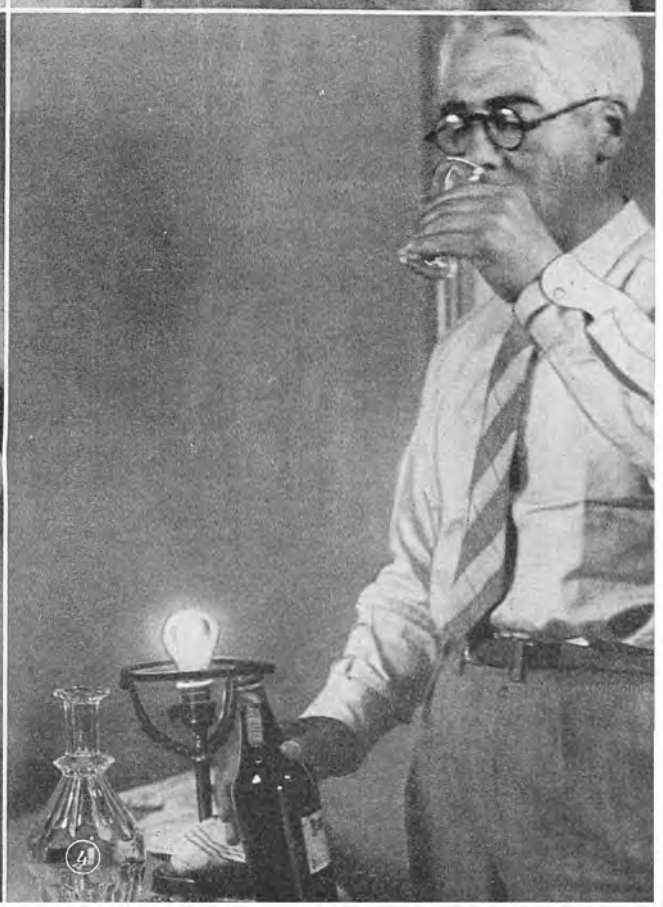
---

1. Naar De har skaaret Kapslen helt væk fra Flaskehalsen, trækker De forsigtigt → Proppen op uden at skvulpe med Flasken.
2. Saa tørrer De Flaskehalsen af indvendig fra og ud, saa intet eventuelt Mug fra Proppens øverste Overflade kan komme i Berøring med Vinen, der løber ud af Flasken.
3. Hæld altid Vinen paa Karaffel i stærk Belysning, saa De kan se, naar der viser sig den mindste Smule Bundfald i Flasken.
4. Lugt til og smag paa en lille Smule af Vinen, inden De hælder den paa Karaflen. Man ved aldrig, om den smager af Prop.









ger paa Glasset, naar de bliver skænket op, Kulden dræber baade Aroma og Bouquet. Hvis man derimod prøver paa at lumske sig igennem med en billig, daarlig Hvidvin, kan man roligt isne den. Disse Regler gælder ogsaa for Champagnevine.

Den ideale Temperatur for hele denne Gruppe ligger paa ca. 10 Gr. Celsius. Sauterne og hvide Bordeauxvine kan godt hældes om i tynde Karafler, men Rhinskvine og hvide Bourgogner skal blive i Flaskerne.

Hede Vine.

Hede Vine, Sherry, Madeira og Portvine lider desværre altfor tit under den gamle danske Overtro, at de skal serveres iskolde; det er en stor Synd baade mod Vinene og mod dem, der skal drikke dem; det fineste i deres Smag og Aroma gaar tabt, hvis de ikke serveres i almindelig Stuetemperatur, ca. 20 Gr. Celsius. Sherry og Portvin og Madeira kan hældes paa tykke, slebne gamle Karafler, Sherryen indtil 24 Timer før den skal serveres, Portvin og Madeira gerne tre-fire Timer før. Inden man hælder Vinen fra Flasken over paa Karaflen er det tilraadeligt at tage en Smagsprøve for at sikre sig mod, at den smager af Prop.

Cognac og Likører.

Apropos Temperatur og Forbrydelse, saa er det hjerteskærende at se, hvor der syndes mod Cognac i dette Land. Cognac maa a l d r i g drikkes isafkølet eller af isafkølede Glas, hvis den overhovedet svarer til sit Navn. Hvis en anden Slags Spirituosa sejler under falsk Flag og Cognacsetikette, ja, saa maaske Isen kaster et Slør over det flydende Bedrageri, men en virkelig ægte Cognac maa aldrig komme under sine 20 Gr. Celsius! Hvis De holder Glasset i Deres varme Hænder og velbehageligt snuser dens skønne Duft, vil De konstatere, at jo varmere den bliver, jo skønnere dufter den!

De fleste Likører skal serveres omkring 10 Gr. Celsius, en Temperatur de let opnaar i Spisekammeret, Kælderen eller ved et aabent Vindue. Hvis de italienske eller franske Vermouther skulde blive lidt koldere, er det ingen Skade til, navnlig hvid Vermouth smager bedst, naar den er rigtig kold. Helt iskold skal kun Snapsen og den svenske Punsch serveres.

Frugtvine.

Der er i de senere Aar kommet mange udmærkede danske Frugtvine frem. Dem kan man i det store og hele behandle som de franske Vine, hvis Type de imiterer. Men de hvide Frugtvine taaler en stærkere Afkøling.

Hvilken Vin til hvad?

Til Suppe.

Vil De give Madeira til Suppen, saa maa den være god, halvtør og paalidelig. Madeira er en farlig Vin, den minder let om Urtekræmmer. De er sikrere med en Flaske Sherry, light-golden, golden eller brown.

Til Fisken.

En god hvid Bourgogne gaar man aldrig vild med. Hvis man giver fede Sauce til Fisk, smager det bedst med en let Rhinskvin. Hummerens ideelle Følgesvend er der evig Diskussion om, nogle kræver Sauterne, andre Graves eller Rhinskvin eller den blide Barsac. Andre igen et Glas koldt Øl. Østers ligesaadan. En hvid Bourgogne, til Nød en tør Sauterne, hvis man ikke er ude paa det vilde, hvor Champagnen skummer. Og saa er der endda dem, der glemmer alt andet for en sydende Porter eller en strong eller pale ale blandet med dansk Pilsner.

Mellemretter, Steg og Vildt.

Til Steg og Skinke, Tunge, Høns og lette Mellemretter har man alle de herlige røde Bordeauxvine. Til Slikasparges kan Millionærerne vælge en rød mousserende Bourgogne eller en Chateau Yquem, men Gourmeterne foretrækker en ægte Apollinaris. Til And og Gaas passer de lette Bourgogner, mens de tungere Mærker bør følges med Markens og Skovens Vildt.

Til Ost.

Osten, som efterhaanden er kommet til Højbords, ogsaa paa den danske Menu, har samtidig lanceret sit Krav om en Regnbue af Vine. Nogle siger Bordeaux, andre Bourgogne. Kendere drikker Portvin til Stilton og Gorgonzola, men en rigtig Boheme — med Blink i Øjet — kæler for sin gode Ost med en Cherry Brandy, en Cacao Likør eller allerhelst en ældgammel Solbærrom.

Til Dessert.

Saalænge vi har drukket Vin i Danmark, har Valget ved Desserten staaet mellem Madeira, Portvin eller Sherry. Sherryen har, hvis den er tør og udsøgt, vundet Terrain, men den, som elsker sin Vin og sine Gæster, lader Portvinen staa fra Osten til de sidste søde Frugter eller raffinerede petit fours sætter Punktum for Middagens kulinariske Nydelser.

Punsch og Sommerbowler.

Det hænder jo selv i de bedste Familier, at man ved en eller anden festlig Lejlighed pludselig er samlet en vældig Skare. Saa



Har man Gæster og ikke mange flere Glas end Gæster, er det praktisk, at de er nummererede, saa man altid kan kende sit Glas igen i Aftenens Løb. De kan selv male Numre paa Deres Glas med Dania-Lak, som kan faas i flere Farver og ikke gaar af i Opvasken.



Den kolde Punsch kan hældes i denne morsomme lille Glastønde, der kan hvile i en Isblok. Og det er ikke nær saa trættende at dreje paa den lille Hane for at fylde Tumlingglassene som at øse med den store Punscheske.



Hvis man giver Drinks med Frugt i, er det formaalstjenligt at servere dem med de smaa Glasspyd, man kan spidde dem paa. Kirsebærdekorationerne paa Glassene staar godt til Frugtdrinks.



Den varme Punsch drikkes bedst af smaa Glaskrus med Hank i. De staar saa sikkert og er nemme at øse i med den store Punscheske.

skal der laves en Bolle Punsch eller, hvis det er om Sommeren, en læskende Bowle. Vi giver Dem her en Række Opskrifter paa begge Dele, saa kan De forhaabentlig finde en eller anden, der passer baade Deres Smag og Deres Pengepung.

Svensk Julepunsch.

Den svenske Julepunsch hedder Gløgg og laves i en Gryde. De begynder med en Pilsner, som De hælder i den sorte Gryde; saa sætter De et Par Stykker hel Kanel, en halv Snes Krydder-nelliker, lidt hel Kardemomme, en gavmild Haandfuld Sunmaid Rosiner og smuttede Mandler ud og sejle i den sammen med et Par Stykker Pomeransskal og 400 g Sukker. Det faar et lille rask Opkog, og naar De løfter det af Ilden, hælder De ½ Liter Brændevin, ½ Liter Cognac og en Flaske Portvin i. (De kan nok høre, at Svenskerne har lettere til Sprutten, end vi har). Nu varmer De det igen op til Kogepunktet, og saa bæres Gryden med stor Forsigtighed ind paa Spisestuebordet, hvor der af Mursten er bygget et lille Podie til den.

Ceremonien.

Selskabet samles om den og stirrer spændt paa den Staaltraadsrist, der lægges hen over Gryden. Paa den anbringer De et Stykke Topsukker, og Punschen fra Gryden øses op over Sukkeret, som De stikker Ild i. Sluk bare Lyset og syng gamle Drikkeviser, mens Husfaderen bliver ved at øse Punschen over det brændende Sukker, til det helt er smeltet. Saa øses den op i smaa



Til Havebrug er det meget praktisk at have sine Limonadeglas i en Kurv, som passer til dem, hvor ogsaa Kanden staar sikkert og godt.

Glaskrus, og Gæsterne skaaler med hinanden. Og jeg lover Dem for, at naar De tager den første Mundfuld, saa vil De føle den sidste lille Flamme, De saa i Punschegryden, slikke sig frem i Deres Indre.

Afbrændt Punsch. Halvanden Liter Vand koges med ½ Kilo hugget Melis og skummes, inden man hælder en Flaske hvid Rom og en Flaske Sherry og Saften og den tynde Skal af 4 Citroner i det. Pas godt paa, at De ikke faar noget af det hvide med, naar De skræller Citronerne, saa bliver Punschen bitter. Giv Punschen et Opkog og fisk Citronskallerne op. Lav en Fidibus og stik Ild paa Punschen og lad den brænde, mens De roligt rører i den, saa længe den kan. Saa tager De den af Ilden, kommer Citronskallerne i den igen og lader den staa og trække med dem, til den bliver kold. Denne Punsch egner sig til at transporteres med paa Udflugter, da den kan hældes paa rene Flasker.

Biskop. Skræl 2 Pomeranser fint og kom dem sammen med Saften af Frugterne i en Flaske Rødvin i Terrinen. Tilsæt en god ½ dl Rom og 125 g Melis og lad det staa i nogle Timer med Laag paa. Kom saa en god Deciliter koldt Vand i.

Kardinal. Laves akkurat ligesom Biskop. Man bruger bare Rhinskvin i Stedet for Rødvin.



Jordbær er den af alle Havens Frugter, der egner sig bedst til en Midsommerdrik og lifligt blander sin Aroma med den hvide Vins.

Afbrændt Rødvin.

Til hver Flaske Rødvin tager De 125 g hvidt Sukker, et Par Stykker hel Kanel og tre—fire Kryddernelliker. De sætter det hele over Ilden, og naar det kommer i Kog, stikker De Ild paa Vinen med en Fidibus og rører stille i det, til Ilden slukkes. Saa kommer De ½ dl Vand i for hver Flaske Rødvin. Afbrændt Rødvin kan drikkes varm eller kold.

Bowler.

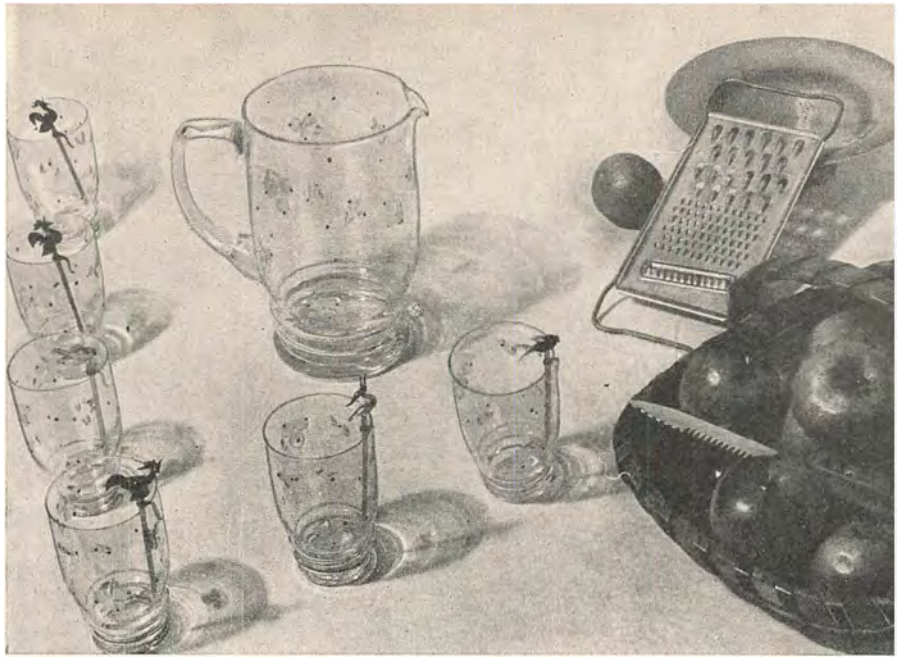
Det var altsaa til den kolde Vintertid. Men i de lune Sommeraftener, naar Maanen hænger tungt paa Himlen og spinder Trylleri over Danmarks Haver, saa trænger vi til læskende, forfriskende Bowler med Maaneskinsstemning i klingre Glas.

Jordbærbowle.

Læg ½ Kilo fine Jordbær, som er skyllet, i en Terrin. Kog 1 Liter Vand med ½ Kilo Sukker, skum det godt og hæld det over Jordbærrene. Læg Laaget paa og lad det staa i 6 Timer. Saa fiskes Jordbærrene op, og Saften blandes med 4 Flasker kold Rhinskvin eller dansk hvid Frugtvin, og lige før man serverer det, kommer man en Apollinaris i.

Ananasbowle.

Saften hældes fra ½ Kilodaase Ananas og gemmes til Side. Frugten skæres i Terninger i Terrinen, og herpaa hældes to Flasker Rhinskvin, Graves eller dansk Frugtvin, og det trækker helst paa Is i 6 Timer. Naar Bowlen skal serveres, lægger man et



Har De Lyst til at prøve Æblebowle, kan De roligt servere den i store Glas. Den er mild og forfriskende. Se Opskriften Side 351.

Stykke Is i den og hælder ½ Flaske billig Champagne eller 2 Apollinaris i Terrinen sammen med Ananassaften.

Sherry Kobler.

Et kvart Kilo stødt hvid Melis lægges i Terrinen, og en Flaske Sherry og 2 dl Cognac hældes paa, mens man rører langsomt i det. En Appelsin skrælles ganske tyndt, og Skrællen trækker et Par Timer i Sherryen, som serveres i høje Glas fyldt med knust Is og drikkes med Sugerør. Man kan lægge friske Jordbær eller Hindbær eller anden Frugt mellem Isen i Glassene.

Rabarberlimonade.

De smukke røde Stilke af Rosenrabarber skylles og skæres i Smaastykker og sættes over Ilden med 1½ dl Vand for hver 6 Stilke. Man rører i det, mens det koger, og naar Saften er trukket godt ud af det, hælder man det hele gennem en Gelépose. Til hver Liter Saft tages 250 g stødt Melis; det koges et Kvarter og skummes og er en dejlig læskende Drik, blandet med Vand og med knust Is, til Ungdomsselskaber.

Majdrik.

Majdrik hører den første Skærsommer til. De laver den af spæde Skovmærker, en lille Krans til ½ Flaske Cognac, en Flaske Graves, Saften af en Citron og ½ Kilo hvidt Sukker og ½ Liter Vand og helst, hvis De kan skaffe det, en stor Haandfuld Jordbær. De smelter Sukkeret i Vandet over Ilden, hælder Resten af



Hvis man venter nogle Venner til en Aftensludder, gør man sit lille Bord parat til i en Fart at give dem en long drink. De morsomme Flasker virker uhyre dekorative og Helheden meget gæstfri.

Ingredienserne i, naar De har løftet Gryden af, og lader det trække et Par Timer. Saa trykker De Skovmærkerne op af Punschen, som serveres i smaa Glaskrus eller Rødvinsglas.

En Æblebowle er baade sund og lækker. Skræl Skallen ganske tyndt af en Citron, læg den i en stor Tekop og hæld kogende Vand paa. Riv 6 Æbler med Skallen paa paa Raakostjernet og drys dem ned med 250 g Sukker i Terrinen, hæld Citronaftrækket over og en Flaske Mosel- eller Æblevin og sæt ½ Liter Sherry, 2 Snapse Cognac og endnu 2 Flasker Æblevin til og stil Bowlen paa Is. Den er meget læskende. Hvis man laver den til et ungt Selskab, kan man udelade Sherryen.

Et Par Venner falder ind.

Long drinks.

Nutidens nemme Trafikmidler har medført en hyggelig tilfældig Form for Selskabelighed. Man »falder ind« til en Sludder nu og da, naar man cykler eller kører en Aftentur. Og saa er det ikke Meningen, at den lille Husmoder derfor skal jage i Køkkenet og lave Kaffe. Værten henter nogle kolde Sodavand og har i sit Skab et Par lovende Flasker, og saa blander han nogle long drinks til dem allesammen. Her har De Opskrifterne paa et lille Udvalg:

Straits Sling (til seks): 4 Glas Gin, 1 Glas Benedictine, 1 Glas Cherry Brandy, Saften af to Citroner, 1 Teskefuld Angostura Bitter, 1 Teskefuld Orange Bitter. Rystes godt i Shakeren, hældes i høje Glas og fyldes op med Sodavand.



Ingredienserne til en Brooklands Cooler. Glasset i det lille Træstativ er ypperligt til long drinks, det er ellers ubehageligt at holde paa et iset Glas, og med smaa Træstativer risikerer man ikke Rande paa Bordet.

Singapore Sling: Saften af ¼ Citron, ¼ Glas tør Gin, ½ Glas Cherry Brandy. Rystes godt, hældes i høje Glas, fyldes op med Sodavand og Is.

*

Picon Grenadine: Et Portvinsglas Amer Picon, 1 Portvinsglas Grenadine hældes i et almindeligt Vandglas, tilsættes knust Is og Sodavand eller almindeligt Vand. Forholdene kan varieres, efter som man foretrækker det søde eller det bitre.

*

Long Tom Cooler: Saften af ½ Citron, ½ Spiseske Melis, 1 Glas tør Gin. Rystes godt, fyldes op med Sodavand.

*

Lone Tree Cooler: Saften af ¼ Citron, Saften af en Appelsin, $^1/_3$ fransk Vermouth til $^2/_3$ tør Gin, et Likørglas Grenadine rystes, hældes i mellemstore Glas. Tilsæt Sodavand.

*

Ruby Fizz: Saften af ½ Citron, ½ Teskefuld Melis, 1 Æggehvide, 2 Stænk Grenadine og 1 Glas Sloe Gin. Rystes godt og fyldes paa høje Glas, der fyldes op med Sodavand.

*

Dubonnet Fizz: Saften af ½ Appelsin, Saften af ¼ Citron, 1 Teskefuld Cherry Brandy, 1 Glas Dubonnet rystes godt, hældes paa mellemstore Glas og fyldes op med Sodavand.

*

Morning Glory Fizz: Saften af ½ Citron, ½ Teskefuld Melis, 1 Æggehvide, 2 Stænk Absinth, 1 Glas skotsk Whisky rystes godt, hældes paa høje Glas og fyldes med Sodavand.



Den unge Værtinde, der ingen Husassistent har og venter nogle Venner med hjem fra Biografen til en Aftensludder, har forud sat alt parat, saa de straks kan faa en drink.

Brooklands Cooler: ½ Glas fransk Vermouth, ½ Glas italiensk Vermouth, 1 Glas Gin, 2 Tskf. Lime Juice rystes godt, hældes i høje Glas og tilsættes knust Is og Sodavand.

OM TOBAK

Af Jørgen Bast

Opbevaringen af Tobak — Røgtobak, Cigarer og Cigaretter — spiller en stor Rolle for alle Hjem, hvor der overhovedet ryges — eller burde ialtfald gøre det. Ikke blot betyder Tobak, der ødelægges af forkert Opbevaring, et stort økonomisk Tab, men det er en god gammel Sandhed, at en vel lagret 25 Øres Cigar er af større Velsmag og finere Aroma end en kostbar, men daarlig lagret Havanacigar.

Der er selvfølgelig Ryger-Hjem, hvor Opbevaringsproblemet ingen Rolle spiller, fordi man køber sin Tobak fra Dag til Dag: en Æske Cigaretter eller tre Stk. Cigarer fra Cigarhandlerens Kasse, men ikke blot er det i det lange Løb billigere — og bedre! — at købe sin Tobak i større Partier, men et ellers velordnet Hjem kommer ikke ud for dette ikke at kunne byde en uanmeldt Gæst en Smøg.

Opbevaring.

Dette Opbevaringsproblem er helt forskelligt om Vinteren og Sommeren — især for Folk, der har Sommerhus. Om Vinteren gælder det om at beskytte Cigarerne mod Tørhed — om Sommeren mod overdreven Fugtighed. Der er ganske vist Mennesker, der enten har en Forkærlighed for Cigarer, der er saa tørre, at Dæksbladet bogstaveligt springer mellem Fingrene, eller for



Luksushumidor. Man ser i Bunden Laaget aabnet for Rummet til Kemikalierne (Klorkali etc.), der ved Hjælp af det Baand, der ses paa Indersiden af Skabet, holder nøjagtig samme Fugtighed i de Tobaksvarer, der er i Skabet, hvad enten det er Sommer eller Vinter.

dem, der er saa vaade som Karklude, men her taler vi kun om det normale.

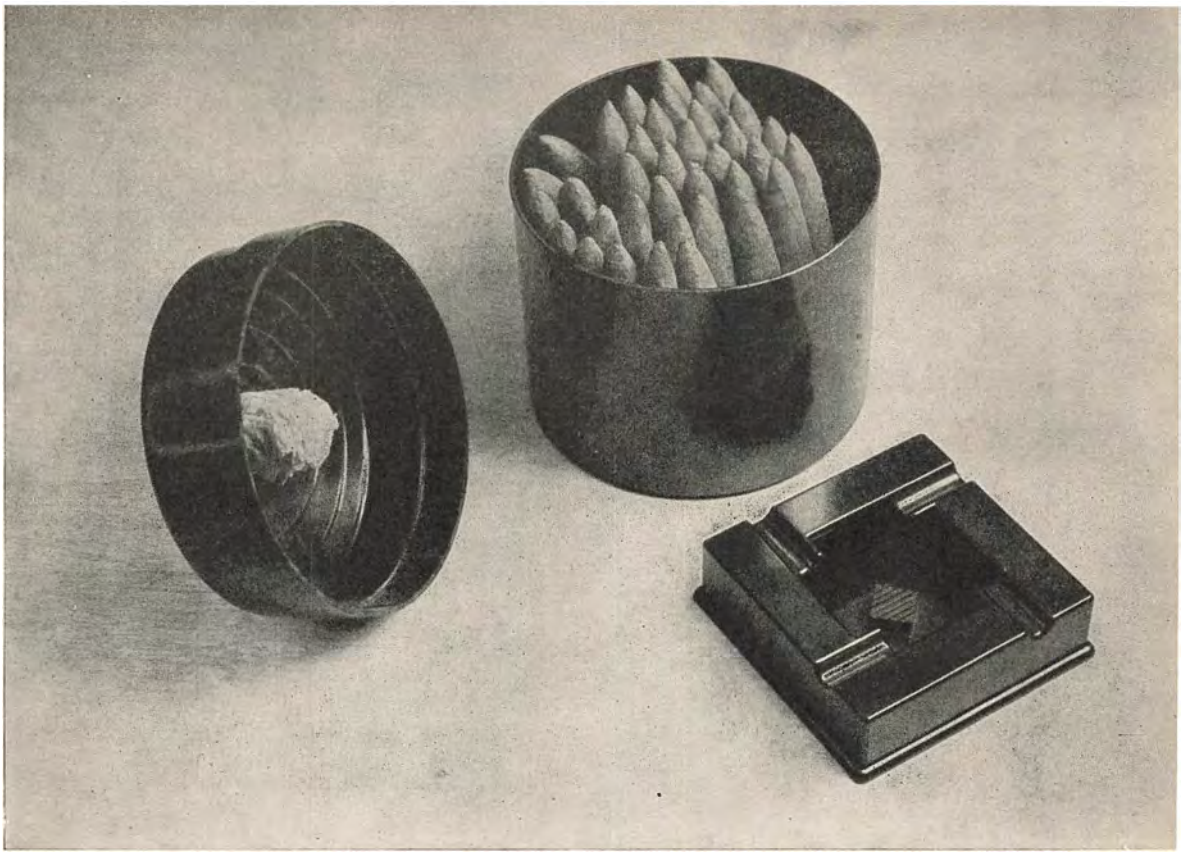
Det vanskeligste Vinterproblem optræder for Familier med Centralvarme, der som bekendt tørrer meget stærkere end den gode gammeldags Kakkelovn. Den Beskyttelse, man yder til sit eget Helbred og de gamle Møbler gennem Anbringelse af Vandfordampere paa Centralvarmeapparaterne, slaar nemlig ikke til for Tobakkens Vedkommende. Der maa en direkte Beskyttelse til.

Den allerenkleste Maade bestaar i simpelt hen at anbringe samtlige Cigarer, Cigaretter og Tobaksdaaser i sit Linnedskab, hvor der altid cirkulerer en vis Mængde Fugtighed — men det maa siges, at særlig festlig er Metoden ikke. Har man den sande Kærlighed til den ædle Fru Nikotina, benytter man den da heller ikke, men gaar over til Beskyttelse specielt beregnet for Tobakken.

Humidor'et.

Er man Flottenheimer, har man et temmelig ufejlbarligt System. Man kan gennem sin Cigarhandler sikre sig et saakaldt Humidor, særlige let betjenelige Tobaksopbevaringsskabe eller Kasser, der er saaledes indrettet, at Tobakken altid lever i den samme Fugtighedsgrad. Enhver Amerikaner og Englænder med Respekt for sig selv har et saadant Humidor, men det vil vist være temmelig haabløst at prøve paa at skaffe det vid Udbredelse i Danmark. Det er nu en Gang beregnet for et Land med Havanarygere og Millionærer.

Men det er saa heldigt, at man temmelig let kan lave sit eget Humidor. Dets Størrelse og Form afhænger selvfølgelig af Om-

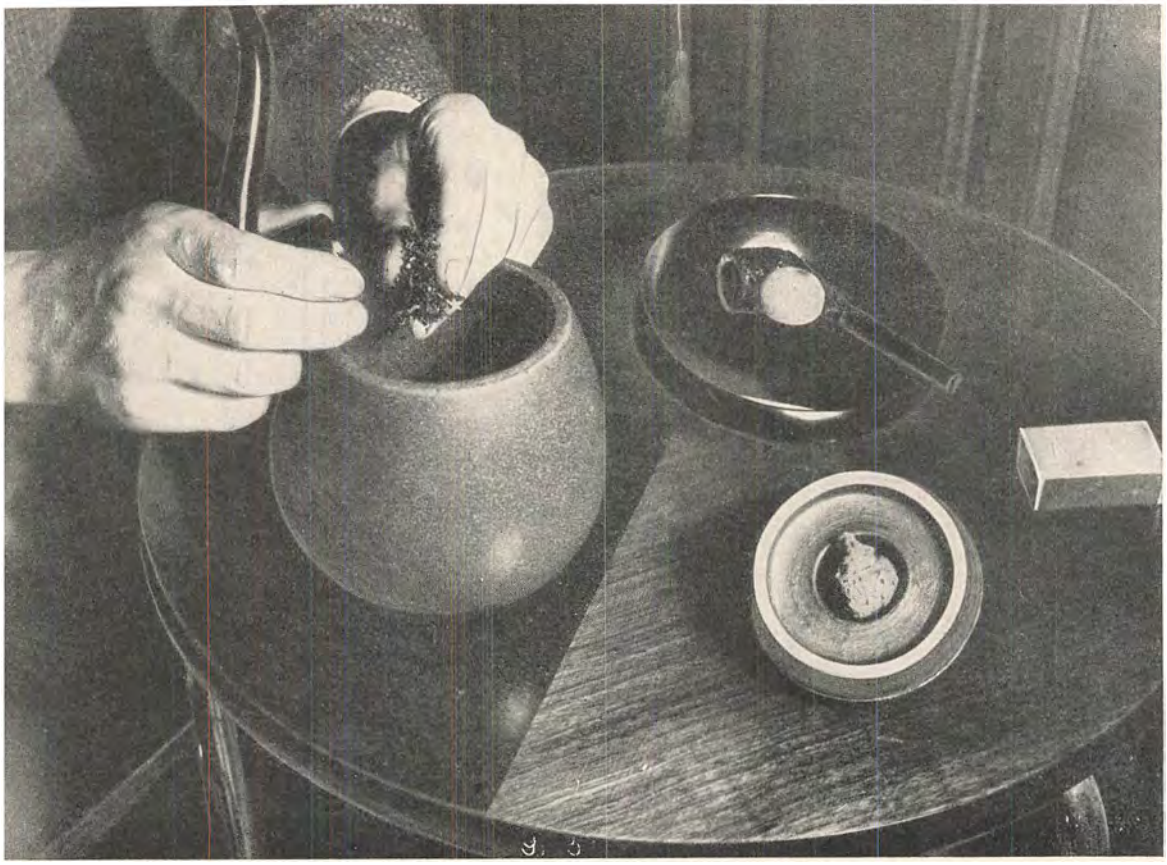


Lille Humidor af Bakelit til Cigarer. Man ser tydeligt i Laaget en Svamp, som i fugtig Tilstand vil holde Cigarerne i samme Konsistens baade Sommer og Vinter. Kan forsaavidt ogsaa anvendes til Cigaretter.

fanget af ens Tobaksforbrug. Ligger man normalt inde med et beskedent Lager, saa skaffer man sig en firkantet Kasse, der lukker godt og tæt, og der er jo intet i Vejen for, at den kan være af en dekorativ Type, saaledes at den kan staa fremme blandt Stuens Prydgenstande. Drejer det sig derimod om et meget rygende Hjem, er et Skab at anbefale. Stolpeskabe er paa Mode og ikke overvældende dyre. Man vil have stor Fornøjelse af at købe et saadant og lade Snedkeren tætte og jævne selve Skabskassen, eventuelt forsyne den med Hylder til et mere systematisk Arrangement af Tobakken. Et smukt og vel forsynet Tobaksskab giver absolut et Hjem et særligt Præg!

Mod Tørken.

Men Kassen eller Skabet alene gør det ikke. Der maa om Vinteren stadig tilføres Tobakken Fugtighed — og Metoderne er legio. Man kan dels i Skabet, dels i den enkelte Cigarkasse og Tobaksdaase nedlægge Æble- eller Kartoffelskræller eller Gule-



Stenkrukke til Shagtobak. Laaget er forsynet med Svamp og en Gummiring for at holde Konsistensen. Endvidere ses et Askebæger med en Korktop til at banke sine Piber ud paa, saaledes at man undgaar at slaa Revner i dem, naar de er varme.

rodsskiver. Blandt saakaldte »Kendere« staar der en evig Strid om, hvilket af disse Midler der er det bedste, men Sandheden er nok den, at det kun er Fugtigheden, det kommer an paa. Hvor megen Fugt man vil tilføre sin Tobak, afhænger af ens Smag, men har man fundet den rigtige »Grad«, saa skal man holde sig til den og lade Forsyningen være ganske regelmæssig. Store Svingninger gaar ud over baade Tobakkens Smag og dens Aroma. Der er Folk, der ikke synes om »Køkkenaffald« i deres Tobaksskab, og hvis Skrællerne glemmes og mugner, gaar det ogsaa ud over Tobakken, men de kan hjælpe sig paa anden Maade. Fast sammenpressede Stykker Klatpapir eller porøse Stene, der kan holde Vand, gør det af for Skrællerne.

Pasningen.

Men det nytter ikke at anskaffe alt dette og saa ikke passe det. Et hjemmelavet Humidor skal plejes lige saa omhyggeligt som Blomsterkarmen eller Akvariet, men gør man det, saa har

man til Gengæld ogsaa altid frisk og velsmagende Tobak i Hjemmet.

Mod Fugtigheden.

Om Sommeren er Fjenden som sagt Fugtigheden fra Villahaven eller fra Havet. De fleste kender disse mærkelige udbulnede Cigarer, disse slatne Cigaretter, denne fugtdrivende Shag, der hales frem af de mærkeligste Gemmer i vore Sommervillaer. Det er helt hen i Vejret, navnlig da Fugtigheden egentlig er lettere at bekæmpe end Tørken. Om Sommeren paa Landet lever man lidt mere primitivt end om Vinteren og indlader sig ikke paa noget saa kompliceret som et Tobaksskab. Men det behøves heller ikke. Alt man har behov er en tætsluttende Kasse, hvis Laag man forsyner med mange Lag Klatpapir eller et andet sugende Medium. Meget porøst Pap er f. Eks. ikke værst. Opbevarer man sin Tobak heri, kan man være sikker paa at finde den rygelig og anstændig, men det siger sig selv, at man maa holde Kassen godt lukket. Ellers bliver Fugtigheden for stærk til, at Sugeren kan tage den.

For enhver Husmoder ligger der en smuk Opgave i at indrette sin Mand det rigtige Humidor — og derefter passe det for ham. Der er jo ellers sagt mange Vittigheder om Kvinders Forsøg paa at blande sig i deres Mænds Tobaksanliggender, men her vil de kunne tage Oprejsning.

Forsyning.

Et Spørgsmaal, der melder sig i samme Forbindelse, er dette: Hvad Tobak skal et normalt Hjem ligge inde med for at kunne kaldes passende forsynet? Der er jo store Svingninger efter Hjemmets og Selskabelighedens Omfang — men her er et passende Minimum: Et Par Æsker med orientalske Cigaretter. En Æske med Virginia-Cigaretter eller den amerikanske Type af Hensyn til den moderne Ungdom. En Halvkasse Cerutter af et mildt Mærke. En Kasse »Brødcigarer« af de mange fortrinlige 25-Øres Mærker, der fabrikeres i Danmark. En lille Kasse eller Daase Middagscigarer. Det virker altid festligt at faa en Cigar efter Middagen — lidt forskellig fra den berømte 25-Øres Type. Det behøver aldeles ikke at være dyrt. Der fabrikeres herhjemme adskillige Cigarer til en rimelig Pris i den saakaldte »Corona«-Façon, og mange af dem sælges yderligere i festlig Emballage, men det er heller ikke svært at skaffe sig en smuk Glas- eller Fajancedaase og holde den fyldt f. Eks. med canariske eller brasilianske Cigarer.

Røgtobak.

Røgtobakken er jo mere et Privatanliggende og ikke et Gæstespørgsmaal, men det er dog en god Idé efter engelsk Skik at have en Daase af en eller anden fin Tobak, som man kan byde den Gæst, der har taget Pibe med, hvis Piberygning da ellers passer til Husets Atmosfære. Faa Lande i Verden har Hjem med en Gennemsnitskultur som de danske, men til Hjemmets Kultur hører ogsaa Tobakskulturen, og den har hidtil staaet tilbage. Her har man levet paa de rene Tilfældigheder. Den rigtige Opbevaring af Hjemmets Tobak er det første Skridt mod en saadan Tobakskultur.

BUDGETLÆGNING

BUDGETLÆGNINGENS BETYDNING

Lykken og Harmonien i ethvert Hjem hviler paa en sund og tryg økonomisk Basis. Den er ikke afhængig af, om Indtægten er stor eller lille, men af hvordan den foreliggende Indtægt administreres. Hvad man faar ud af sine Penge, om man faar dem til at slaa til, det er de store og livsvigtige Spørgsmaal, som er Hovedhjørnestenene i Grundlæggelsen og Konsolideringen af alle Hjem, de være sig store eller smaa.

En stor og klog Mand har engang sagt disse bevingede Ord: En Indtægt paa 5000 Kroner, et Forbrug af 4999,99 Kroner — et lykkeligt Menneske! En Indtægt paa 5000 Kroner, et Forbrug 5000,01 Kroner — et evigt ulykkeligt Menneske! Og selv om Sagen her er sat paa Spidsen, saa har den kloge Mand alligevel Ret!

For at opnaa at administrere sine Penge, saa de bliver til virkelig Gavn, Glæde og Lykke, maa man kunne lægge et fornuftigt og holdbart Budget, og hvordan man gør det, hvad man gaar ud fra, og hvad man er nødt til at tage med, vil Haandbog for Nutidshjem vise Dem i det følgende Afsnit. Vi viser Dem ogsaa et Par virkelig ægte Budgetter for forskellige Indtægter, som maaske kan tjene Dem til Vejledning, hvis De ikke i Forvejen er saa fuldkommen en Administrator, at De springer Afsnittet over.

BUDGETLÆGNING

Af Ingeborg Wilcken.

Penge spiller i vore Dage en uendelig stor Rolle i det daglige Liv, og det er derfor indlysende, at det gælder om at indrette sin Økonomi saa godt og praktisk som muligt og saaledes, at man faar saa meget som muligt for de Penge, der staar til Raadighed, og derved befrier sig selv og sine Omgivelser for de stadig tilbagevendende Sorger og Bekymringer, daarlig — d. v. s. tilfældig — Økonomi forvolder.

Moderne Administration.

Naar det har vist sig formaalstjenligt at følge med Udviklingen paa saa mange andre Omraader, bør man ogsaa følge med paa dette, at komme ind paa at administrere sine Penge efter mere moderne Principper.

Der gives Mennesker, der fra Naturens Haand har faaet en saadan økonomisk Indstilling, at de i alle Livets Forhold vil være i Stand til at klare deres økonomiske Forpligtelser, men denne Kategori af Mennesker hører desværre kun til Mindretallet, og derfor bør enhver, der har den Opgave at administrere Penge — d. v. s. staar til Ansvar for dem — lægge en bestemt Plan for disses Anvendelse og udarbejde et Budget.

Økonomisk kørt fast.

Mange Mennesker gør sig i Virkeligheden ved Aarets Begyndelse slet ikke klart, hvilke Udgifter de nødvendigvis *skal* afholde i Aarets Løb, eller hvornaar disse forfalder, og det er derfor indlysende, at mange i saa Fald kommer til at »køre fast« i økonomisk Henseende, og er man først kommet »bagud«, er det meget svært atter at komme paa ret Køl igen.

Forskellige Budgetter.

Det er imidlertid individuelt, hvorledes man anvender sine Penge. Der kan for den samme Indtægt og Families Størrelse lægges mange forskellige Budgetter, hvor de personlige Ønsker

og Forhold spiller ind. Hvert Menneske har sine specielle Interesser, og det er absolut ikke Meningen, at man gennem Budgettet vil tvinge Menneskenes Livsførelse ind i ganske bestemte, nærmere angivne Rammer. Nej, Formaalet er, at man ved at leve efter et Budget lærer den fornuftige Administration af sine Penge og at gennemføre en vis Opsparing, saa man i Tilfælde af daarlige Tider, Sygdom og lignende har en Reserve at ty til, ligesom man gennem Opsparingen ogsaa kan faa Ønsker opfyldt, der har blivende Værdi.

Før Regnskab.

Paa hvilket Grundlag kan man da lægge et Budget?

En af de første Betingelser for at gennemføre et Budget i Praksis er, at de interesserede Parter fører nøjagtigt Regnskab over de Penge, de staar til Ansvar for. Dernæst er det indlysende, at man maa have fuld Fortrolighed til hinanden i Pengesager, saaledes at saavel Hustru som Mand er inde i, hvor mange Penge der kan disponeres over, og at begge Parter er interesserede i Budgettets Gennemførelse. Kun paa dette Grundlag kan Budgettet opnaa sin virkelige Betydning for Hjemmene.

Inddeling af Budgettet.

Hvorledes skal Budgettet lægges?

Forstander Agnes Elgstrøm, der har beskæftiget sig meget med økonomiske Forhold, har foreslaaet en Inddeling af Budgettet, som ogsaa efter min egen Erfaring har vist sig at være meget praktisk.

4 Hovedkonti.

Budgettet deles, som det fremgaar af Budgettet Side 376, i 4 Hovedkonti, der igen inddeles i flere Underkonti, der varieres alt efter den enkelte Families Forhold og Livsførelse. De Underkonti, der er anført i det omtalte Budget, vil sikkert være at finde i næsten ethvert Familiebudget.

Karakterstyrke.

I Praksis bliver man hurtig klar over, at dette, at ens Udgifter er lagt ind i faste Rammer, er en Fordel, idet man uvægerlig betænker sig paa at give flere Penge ud end de engang fastlagte. Overskridelsen maa jo tages fra en anden Konto, men det er naturligvis ogsaa paa dette Punkt, man maa vise sig i Besiddelse af den nødvendige Karakterstyrke. For Ægtefæller giver det en glimrende Ro og Orden i Pengesagerne. Det er en Fordel, at man i Forvejen i Fællesskab ved Fastlæggelsen af Budgettet har gennemdrøftet den økonomiske Situation og væ-

ret enige om de budgetterede Summers Størrelse. Naar den aarlige Udgift er fastlagt, beregnes Maanedsudgiften eller for de ugelønnede naturligvis den ugentlige Udgift.

Ugeløn og faste Udgifter.

Mange vil maaske synes, at dette bliver latterlige Smaabeløb, men netop for de ugelønnede er det af stor Betydning at vide, hvor meget af Ugelønnen der er disponeret over til de »faste Udgifter«, der i Reglen forfalder maaneds- eller kvartalsvis, saa man i Tide faar lagt Penge til Side og ikke behøver at være nervøs, naar Betalingsterminerne nærmer sig.

Minimum.

Hvor meget kan man forsvare at bruge til de forskellige Konti?

Som allerede anført er det meget individuelt, hvad Folk anser som en Nødvendighed for deres almindelige Velbefindende, men der hører nu engang et vist Minimum til, for at det Hele kan gaa rundt, og derfor er det godt for mange at faa en Vejledning. Ikke mindst for de unge, der skal starte et Hjem, er det uhyre vigtigt, at de i Forvejen har drøftet deres Økonomi til Bunds, og at de gør sig klart, hvor uhyre mange forskellige Udgifter der skal klares i et Hjem, og som man ikke kommer udenom, hvad enten det er lille eller stort.

Økonomiske Sorger.

Hvor ofte er det ikke Tilfældet, at et ungt Par i Begejstringen over at kunne faa saa smuk en Ramme om deres fremtidige Liv lejer en Lejlighed, de slet ikke har Raad til at bebo. Baade Lejen og Vedligeholdelsen overstiger langt deres Betalingsevne. Værre bliver det, hvis Møblerne maaske er købt paa Afbetaling, og Følgen bliver en Mængde økonomiske Sorger og Bekymringer, der konkluderer i, at de maa flytte. Flytningen koster en Masse Penge, hvorved de opnaar at forøge deres Gæld yderligere.

Hovedkonto 1: Faste Udgifter.

Husleje.

Dersom man inddeler Menneskene, i »de mindre bemidlede«, »Middelstanden« og »de velstillede«, er det klart, at Huslejen udgør en meget større Procentdel af den samlede Indtægt i den første Kategori, og jo mindre man har i Indtægt, jo mere agtpaagivende maa man være paa dette Punkt.

Mere end ca. 20 % (en Femtedel) af Indtægten er det i Almindelighed ikke forsvarligt at anvende til Husleje. Ifølge statistiske Meddelelser af 1936 fremgaar det dog, at Familier med 3—4000

Kroner i Aarsindtægt i 1936 gennemsnitlig kun brugte 16,8 % til Husleje.

I forskellige Erhverv.

Dersom man ser paa Tallene indenfor de enkelte Erhverv, viser det sig, at de fastlønnede (Embedsmænd, Funktionærer, Tjenestemænd, Kontorpersonale o. l.) er tilbøjelige til at sætte sig for en større Husleje end Erhvervsdrivende, Arbejdere og andre, der ikke kan regne med den stabile, faste Indtægt. At bo i en tidssvarende og sund Bolig er vel de fleste Menneskers Ønske, men er Indtægterne smaa, maa man gøre sig klart, at man saa til Gengæld maa give Afkald paa mange andre af de Goder, der ogsaa sætter Kolorit paa Tilværelsen.

Huslig Hjælp.

For mange Mennesker vil det derfor være klogere at vælge en mere gammeldags Lejlighed. Man begrunder ofte den dyre Husleje med, at der derved spares paa den huslige Hjælp, og at man derfor kan forsvare den forholdsvis store Lejeudgift; man bør dog være klar over, at Indtægten maa være relativ stor, i Forhold til Gennemsnitsindtægten ca. Kr. 3000 for Familieforsørgere her i Landet, for at man overhovedet kan tillade sig at holde fast Hushjælp, og det viser sig da ogsaa, at kun ca. 16 % af Husstandene her i Landet har fastboende Hushjælp.

Opvarmning.

Et af de Spørgsmaal, der nøje knytter sig til Huslejen, er Lejlighedens Opvarmning, og man bør derfor, naar man vælger sin Lejlighed, ogsaa tage i Betragtning, at en Stuelejlighed eller Lejligheder, der ligger i øverste Etage, altid vil være dyrere at opvarme, ligesom det ogsaa spiller en Rolle, om der findes mange Ydervægge, og at Vinduer og Døre slutter tæt til; det kan derfor ofte være en god Økonomi at ofre noget paa dette Omraade.

Prisen.

Med de stigende Kul- og Kokspriser maa man i Øjeblikket regne med en Udgift paa ca. 15 % af Huslejen til Centralvarme og varmt Vand, dersom dette betales efter Maaler, og man selv er i Stand til at økonomisere. En Lejlighed med Kakkelovn kan opvarmes med 10 à 12 hl Koks pr. Værelse om Aaret samt ca. 15 % af denne Udgift til Optændingsbrænde. Forefindes der Døgnbrændere, spares en Del Optændingsbrænde, og man har den Fordel, at Lejligheden altid er lun.

Elektricitetsforbruget, d. v. s. Udgiften til Belysning, eventuel Støvsuger samt Strygning, er vel nok en af de Udgifter, der oftest er Genstand for Diskussion i Hjemmene, men det er vel ogsaa et af de Punkter, hvor man bør gøre sig klart, at vil man »bade sig« i Lys, saa maa man ogsaa betale for det. **Belysning.**

Et Forbrug af 75 K.W.T. om Aaret er Gennemsnittet for en almindelig 2 Værelsers Lejlighed. For en 3 Værelsers Lejlighed ligger Forbruget ved ca. 115 K.W.T. aarligt, og derefter kan man regne med et Forbrug af ca. 35 K.W.T. for hvert følgende Værelse. Holdes Enepige maa hendes Værelse betragtes som et helt Værelse, ellers kan man ofte forsvare at regne med det halve Forbrug for dette Værelse. Man maa ved Beregningen altid tage i Betragtning, om der f. Eks. arbejdes meget ved Lys om Aftenen, Lektielæsning i flere Stuer o. s. v., ligesom Forbruget af Elektricitet til Radio ikke er indbefattet i disse Tal. En Radio af almindelig Størrelse koster ca. 1,8 Øre i Forbrugstimen, d. v. s. at et Forbrug af ca. 2½ Time daglig vil give en aarlig Udgift udover den ovennævnte af ca. 17 Kroner. **Elektricitetsforbrug.**

I denne Sammenhæng bør det ogsaa nævnes, at et elektrisk Strygejern koster 12 à 15 Øre i Forbrugstimen (Strygning ved Gas med 2 Jern og en særlig Brænder koster ca. 3 Øre i Forbrugstimen), og en Støvsuger af almindelig Størrelse koster 4 à 7 Øre i Forbrugstimen. I Københavns Kommune er Prisen i Øjeblikket 35 Øre pr. K.W.T., men Prisen vil dog i nær Fremtid blive nedsat til 30 Øre, og der betales 4 Kroner i Maalerleje pr. Aar. Priserne varierer i de forskellige Kommuner, og man bør derfor ved Beregningen skaffe sig Oplysninger herom. **Strygejernet.**

I mange moderne Ejendomme er installeret teknisk Strøm, der kræver særlige Maalere og Kontakter. Denne Strøm er meget billigere, i Øjeblikket koster den 12 Øre pr. K.W.T. i Københavns Kommune og 8 Øre om Dagen og 4 Øre efter Kl. 10 Aften plus en Afgift pr. Værelse i Gentofte Kommune. For Familier i eget Hus bør den tekniske Strøm derfor altid tages i Betragtning ved den elektriske Installation. **Teknisk Strøm.**

Gasforbruget afhænger naturligvis for det første af Familiens Størrelse, men tillige af »Kokkepigens« Økonomi og endelig af Gasapparaternes Kvalitet. **Gas.**

I Lejligheder uden varmt Vand maa man for 2 Personer, der fører Husholdning, beregne 300 m^3 aarligt, 200 m^3 for 1 Person og derefter et Tillæg paa 35 m^3 for hver følgende Person.

I moderne Lejligheder med varmt Vand og Bad kan Forbruget nedsættes til 250 m^3 for 2 Personer og ca. 170 m^3 for 1 Person med et Tillæg af 25 m^3 for hver følgende Person.

Gennemsnitstal.

Disse Tal er Gennemsnitstal, og specielle Forhold, saasom mange eller delte Maaltider, Opvarmning af Maden, stor Selskabelighed og lignende, maa tages i Betragtning. Prisen pr. m^3 varierer i de forskellige Kommuner. I Københavns Kommune koster 1 m^3 nu i 1937 15 Øre, og den vil i nær Fremtid blive nedsat til 13 Øre pr. m^3.

I Periferien.

I mange Kommuner, f. Eks. i Københavns Periferi, hvor man kan faa den billige Elektricitet, eller Steder, hvor Beboerne synes, at Forrentningen af Gasledningerne er for dyr, viser det sig at være formaalstjenligt at anvende Elektricitet til Kogning. Med Hensyn til Prisen kan man regne med, at ca. 2 K.W.T. Elektricitet er lig med ca. 1 m^3 Gas i Varmeenheder, og at Forbruget til Madlavningen for 1 Person er 1 K.W.T. pr. Dag, for 2 Personer 2 K.W.T., og for Husholdninger med flere Personer vil Forbruget pro persona pr. Dag derefter automatisk gaa ned, se Side 236.

Skatter.

Udgiften til Skatter er ligeledes en af de »Faste Udgifter«, man i høj Grad maa tage i Betragtning, naar Budgettet lægges.

Frue-Nedsættelse.

Er det et Budget for nygifte, det drejer sig om, og den unge Frue har været selverhvervende, før hun blev gift, skal hun, hvis hun gifter sig mellem 1. Januar og 1. Juli, betale Skat indtil 1. Juli, og derefter betaler Ægtemanden Skat af deres sammenlagte Indtægter for det foregaaende Aar, og man kommer da i Almindelighed, selv om der ved Beregningen af Statsskatten finder et Forsørgerfradrag Sted, op i en højere Skatteklasse, end Mandens Aarsindtægt henhører til. Ophører Hustruens selvstændige Indtægt, idet hun gifter sig, kan der søges om Nedsættelse af Skatten.

Af den samlede Indtægt.

Er begge Parter selverhvervende, betales Skat af den samlede Indtægt. Hvorledes Skatterne beregnes, er det ikke muligt at komme ind paa her, da alt for mange personlige Forhold spiller

ind, men enhver kan faa Oplysning herom paa de offentlige Rodekontorer, saaledes at man, naar man ved Aarets Begyndelse lægger Budgettet, ved, hvor stor en Udgift man maa regne med til Skatter i Aarets Løb, selv om den nye Skattebillet først kommer omkring 1. Juli.

Forsikringer og Foreningskontingenter.

Udgiften til Forsikringer bør man dele, idet de Forsikringer, der udgør en Form for Opsparing, sættes under Hovedkonto 4, Forøgelse af Kapital, hvorimod de andre hører under de »Faste Udgifter«. Hvilke Forsikringer bør man da tegne? Spørger De en Forsikringsmand, er der vel ingen Grænser for, hvad han mener er nødvendigt. Her skal kun nævnes de absolut nødvendige, idet dette ogsaa er et Punkt, hvor personlige Forhold i høj Grad gør sig gældende.

Ifølge Socialloven af 1. Oktober 1933 har Landets Borgere i Alderen fra det 21. Aar til det 60. Aar Pligt til at søge Optagelse i en statsanerkendt Sygekasse. Den Pligt kan opfyldes paa følgende Maade:

Sygekasse.

1) som nydende Medlem af en statsanerkendt Sygekasse. Indtægtsgrænsen er her for Storkøbenhavn Kr. 4100 (Indkomstansættelsen) med Tillæg af Kr. 200 for selverhvervende Hustru og Kr. 300 for hvert Barn under 15 Aar. Forsørgerens Formue maa ikke overstige Kr. 14.000 og Ikke-Forsørgerens ikke overstige Kr. 9.500.
2) som nydende Medlem af en statsanerkendt Sygeforening (Fortsættelsessygekasse, Aldersgrænse for Optagelse 40 Aar).
3) som bidragydende Medlem af en statsanerkendt Sygekasse eller -Forening.

Ønsker man ikke at opfylde denne Lov, ifalder man en Bøde paa Kr. 10 pro persona pr. Aar.

Kontingent.

Det mindste maanedlige Kontingent (uden Dagpenge) i en Sygekasse er for hver Ægtefælle Kr. 1,82 plus Kr. 0,60 i Invalidepræmie (enligstillede henholdsvis Kr. 1,80 plus Kr. 0,70). Hvis begge Ægtefæller er Medlemmer, er Børn under 15 Aar kontingentfri.

For Sygekassens Medlemmer er det almindeligt, at disse sikrer sig Begravelseshjælp (Kontingent fra ca. 10 til 75 Øre pr. Maaned), ligesom det for Mennesker, der ikke faar Løn i

Sygdomsperioder, vil være klogt at sikre sig Dagpenge, der nogenlunde svarer til Arbejdsfortjenesten.

Overgang til Sygeforsikring.

Forøges Indtægterne, saa de overstiger de fastsatte Grænser, kan anerkendte Sygekassers Medlemmer overflyttes til Sygeforsikringsforeninger. Kontingentet er her som Regel dyrere. Man har da frit Lægevalg, men skal i Modsætning til Sygekasserne i Almindelighed selv betale hele Medicinudgiften. Kontingentet varierer noget med Alderen ved Indmeldelsen: fra ca. Kr. 26 til Kr. 44 aarlig med en Invalidepræmie for Ægtefæller af Kr. 7,20 aarlig (enligstillede Kr. 8,40). For Børn under 14 Aar betales Kr. 8 aarligt, dog betales der ikke over ialt Kr. 20 aarligt for en Families Børn.

Privat Sygeforsikring.

Ønsker man at være Medlem af en privat Sygeforsikring, eller har man Lejlighed til gratis Lægehjælp og Hospitalsophold, bør man være bidragydende Medlem af en statsanerkendt Sygekasse med Ret til at overgaa som nydende Medlem, dersom Forholdene ændres. Kontingentet er her Kr. 2,40 aarligt med en Invalidepræmie af Kr. 7,20 for Ægtefæller og Kr. 8,40 for enligstillede, indmeldt før det 21. Aar.

Lovpligtig Forsikring for Medhjælp i Huset.

Enhver, der har midlertidig Hushjælp udover 240 Timer (30 Dage) aarlig, skal tegne en lovpligtig Forsikring for Medhjælp i Huset. Præmien herfor er ca. Kr. 2,50 for løs Hjælp eller fast Formiddagshjælp og Kr. 12,40 (Kr. 4 plus Kr. 8,40 i Invalidepræmie) for fast Hjælp i Huset.

Brandforsikring.

Af andre Forsikringer bør man i hvert Fald tegne en Brandforsikring, og det er af Vigtighed at have forsikret for Indboets fulde Værdi, da man i modsat Fald ikke faar den fulde Erstatning. Udgiften hertil er i København 70 Øre pr. 1000 Kr. af Indboets Værdi. (I Provinsen 80 Øre pr. 1000 Kr.). Hvad Tyveriforsikring angaar, har Selskaberne den Regel ikke at tyveriforsikre mindre end en Femtedel af den Værdi, man har brandforsikret for. I mange Tilfælde er det klogest at tegne Specialforsikring for særlig værdifulde Ting.

Ansvarsforsikring.

En af de Forsikringer, det er blevet meget almindeligt at tegne, er en Ansvarsforsikring for hele Husstanden. Denne Forsikring er billig i Forhold til Ydelsen og er absolut at anbefale, den koster ca. Kr. 10 aarlig.

Under Kontoen »Forsikringer« føres ogsaa Udgiften til Foreningskontingenter.

Under Kontoen »Blade« hører Udgifterne til de fleste Abonnementer. Enkelte Dag- og Ugeblade købes af Lommepengene. Blade.

Af andre Konti, der almindeligvis findes under Hovedkonto 1, er Undervisning, Telefon, Renter o. l.

Hovedkonto 4: Opsparing.

Naar man saaledes har opsummeret, hvormeget de uundgaaelige faste Udgifter andrager, faar man et klart Overblik over, hvormeget der derefter kan disponeres over til de andre 3 Hovedkonti. Før man derefter gaar over til at bestemme Udgiften til Konto 2 og 3, bør man gøre sig klart, hvilke Udgifter man skal klare med Hensyn til Pension, Livsforsikring o. l. samt til den kontante Reserve, der altid bør findes paa ethvert Budget. De andre Konti.

Hvor stor denne Reservefond bør være, afhænger af Familiemedlemmernes Antal samt af Indtægternes Størrelse. Reservefond.

For Familier med Børn i den dyre Alder vil det altid være vanskeligere at gennemføre en Opsparing end for Familier, der har Børnene i Vej. At man dog altid har den rent moralske Pligt at sørge for at have en vis kontant Beholdning er givet, baade fordi der kan indtræffe Sygdomsperioder og Nedgangstider, samt fordi man ogsaa skulde kunne opnaa i hvert Fald nogle af de større Nyanskaffelser, der har blivende Værdi.

Forstander Agnes Elgstrøm har opstillet den Regel, at man bør spare 1 % af hver 1000 Kroner, man har i Aarsindtægt, 2 % af hvert Tusind, naar Indtægten er 2000, og 3 % af 3000 etc., altsaa med en Aarsindtægt af 5000 Kroner opspares 5 %, d. v. s. Kr. 250 aarligt. Denne Regel er let at huske, men man maa for manges Vedkommende includere Udgiften til Pension, Livsforsikring, Renteforsikring og lignende heri. Indenfor Stat og Kommune andrager Pensionsfradraget ca. 5 % af Grundløn plus Alderstillæg. 1 % af hver 1000 Kr.

Hovedkonto 2.

Det er absolut en Fordel for Husmoderen at have specificeret, hvor stor Udgiften til Fødevarer, Vask og Rengøringsmidler samt fremmed Hjælp hver for sig kan udgøre, og rent bortset herfra bør ogsaa mangen en Ægtemand vide, at der Husholdningspenge.

skal afholdes en Del andre Udgifter af Husholdningspengene end netop Maden alene.

Fødevarer.

Hvor meget der anvendes til Fødevarer pro persona pr. Dag, kommer i høj Grad an paa Husmoderens praktiske Dygtighed og økonomiske Sans samt naturligvis ogsaa paa Familiens Størrelse og Fordringer til Kostens Kvalitet.

Dernæst viser det sig, at Familier med samme Indtægt og af samme Størrelse bruger forholdsvis mindre, jo højere social Stilling der indtages. Dette har sin naturlige Forklaring i, at jo højere social Stilling, jo flere Fordringer maa honoreres i andre Retninger.

Daglig og Ekstra.

Kostudgifterne udgør i Reglen fra 35 til 20 % af den aarlige Indtægt, Procenten falder med stigende Indtægt. Den Sum, man budgetterer, bør altid være saadan, at man regner med en Sum til den daglige Kost til Familiens Medlemmer samt desuden med en Sum — alt efter Indtægtens Størrelse — til f. Eks. Syltning, Ekstraudgifter i Julen, og saaledes at Husmoderen har Raad til at se enkelte Gæster til den daglige Middag eller til den mindre Selskabelighed om Aftenen uden straks at maatte bede om ekstra Penge.

Smaa Portioner.

Al Mad er forholdsvis dyrere at fremstille i smaa Portioner, derfor maa en mindre Familie budgettere mere pro persona end en større.

Ved Kostberegninger regnes i Almindelighed med en Pris til Føden pr. Enhed pr. Dag, saaledes at der tages Hensyn til Familiemedlemmernes Køn og Alder.

Børnenes Sundhed.

I Praksis maa dog mange Husmødre anvende den samme Sum pro persona pr. Dag, da hun, hvis der ikke er mange Penge til Raadighed, maa ofre forholdsvis flere Penge paa Børnenes Kost for at kunne fremskaffe denne saa sundhedsmæssig som mulig.

Ifølge Beregninger udført af Forstander Agnes Elgstrøm kan en dygtig og økonomisk Husmoder i Øjeblikket skaffe en forsvarlig Kost til en Familie bestaaende af 4 Personer (3 Enheder) for 1 Krone pr. Enhed pr. Dag (den billige Kosttype). En middeldyr Kosttype kan fremskaffes for Kr. 1,20 og en dyrere Kosttype til Kr. 1,50 pr. Enhed pr. Dag.

Hvormeget der desuden maa beregnes til de før omtalte Ud-

gifter, maa varieres efter den enkelte Families Skøn, idet det dog er indlysende, at naar der ikke er mange Penge til Raadighed, er dette netop en af de Poster, man maa passe paa ikke at sætte for højt.

Vask og Rengøringsmidler.

Hertil regnes:

1) Udgiften til Sæbe, Rengøringsmidler, Pudsemidler, Skosværte, Gulv- og Karklude, Børster o. l.
2) Udgiften til Storvask (indbefattet Gas eller Brændsel).
3) Rullepenge.
4) Vask paa Vaskerier (Manchetskjorter, Flipper o. l.).

Udgiften pr. Storvask hjemme (3 à 4 Personer) udgør gennemsnitlig:

Vaskemidler ca. .....Kr. 3,00

Gas .....Kr. 1,75—Kr. 2,00 (Kul og Brænde ca. 1 Kr.)

Rullepenge ..Kr. 1,50—Kr. 2,00 (Duge og Servietter er dobbelt saa dyre som andet Rulletøj).

Maskinvask.

Ved Vask i Maskinvaskerier i de moderne Ejendomme betales noget mere for Gas pr. Mærke, men til Gengæld faar man den Elektricitet, der driver Maskinerne, gratis, og undgaar Udgiften til Rullepenge, kun enkelte større Duge og lignende maa sendes ud til Rulning.

Husholdningsvask ude koster ca. Kr. 4,00 pr. Snes, vasket, rullet og strøget.

Kræves der megen Vask af Manchetlinned ude, maa dette beregnes efter nugældende Priser og tages i Betragtning ved Summernes Fastsættelse.

Rengøring.

Udgiften til den almindelige Rengøring afhænger af Familiens og Lejlighedens Størrelse. Alt i alt kan man til denne Konto beregne ca. 6—8—10 à 12 Kroner pr. Md., idet særlige Forhold maa tages i Betragtning.

Fremmed Hjælp.

Kontoens Størrelse afhænger af:

1) Indtægtens Størrelse.
2) Husmoderens Dygtighed og Sundhedstilstand.

Man maa gøre sig klart, at bortset fra Løn, Kost, Lys og Varme fordyres Husførelsen i ikke ringe Grad, naar man holder fast Enepige.

Udgiften til Vaske- eller Rengøringskone er 5 à 6 Kroner pr. Dag eller 75 Øre pr. Time og til Vinduespudsning fra ca. 25 Øre pr. Fag Vinduer. Eventuelle Udgifter til Kogekone og Servering (fra 1 Kr. til Kr. 1,25 pr. Time) hører ogsaa under denne Konto.

Pr. Maaned.

Det er en Fordel for Husmoderen at faa udbetalt Husholdningspenge pr. Maaned, idet hun ofte derved bliver i Stand til fordelagtige Indkøb. Husmoderen bør dog have en Bankbog, hvorpaa hun ved Maanedens Begyndelse indsætter Størstedelen af Husholdningspengene.

Hovedkonto 3: Personligt Behov.

Hvad Udgiften til Hovedkonto 3 angaar, bør man gøre sig klart, at det er her, man maa gøre sin Indsats for at faa Budgettet overholdt.

Klæder og Fodtøj.

Denne Konto omfatter saavel Nyanskaffelser som Vedligeholdelser. For de mindre Budgetter med de faa Penge er det praktisk, at Husmoderen faar udbetalt Pengene til Vedligeholdelsen, medens Resten af Pengene hensættes sammen med Pengene til de »faste Udgifter«, saaledes at man sparer Penge sammen til de større Nyanskaffelser og undgaar at købe Tøj paa Afbetaling, hvilket som Regel er dyrere. Hvor meget der skal beregnes til denne Konto afhænger i høj Grad af personlige Forhold, men det er givet, at ogsaa her spiller Husmoderens Dygtighed ind, ligesom det er en af de Konti, hvor man i de smaa Budgetter maa indskrænke sig for at faa Pengene til at slaa til.

Læge, Tandlæge og Medicin.

Udgiften hertil afhænger i nogen Grad af, hvorledes man er sygeforsikret, og om denne Forsikring omfatter en Del af Medicinudgiften. Al Medicin i Haandkøb betales heraf.

Selskabelighed, Fornøjelser og Rejser.

Ved de større Indtægter bør denne Konto deles i 3 Konti, men ved de mindre er dette næppe gørligt i Praksis. Udgiften til Tobak, Vin, Blomster, Gaver (ikke de personlige) betales af denne Konto.

Lommepenge.

Af denne Konto betales al personlig Hygiejne, Kørepenge, Bøger, enkelte Ugeblade etc.

Summen deles saaledes, at hver Part faar sin Del at disponere over, men det maa tages i Betragtning, at Manden ofte

afholder en Del af de fælles Udgifter af sin Part. Er der skolesøgende Børn, bør disse ligeledes have en mindre maanedlig Sum, hvoraf de skal afholde visse Udgifter, og naturligvis maa de gøre Regnskab for den.

Hjemmets Udstyr og Vedligeholdelse.

Det er en daarlig Økonomi at lade sine Ting forfalde, og derfor er det absolut nødvendigt, at en saadan Konto findes paa Budgettet. Mindre Nyanskaffelser og Vedligeholdelsen af Linnedudstyret bør kunne afholdes af denne Konto. Selv om det er fristende for nygifte, naar alt er nyt, at se bort fra denne Konto, saa bør man dog lægge Pengene til Side, saaledes at man ikke staar paa bar Bund, naar Udgifterne hertil melder sig en skønne Dag.

Disponibelt.

Denne Konto kan kaldes for Budgettets Sikkerhedsventil, og man bør altid lægge sit Budget saaledes, at der er en Sum til Raadighed, saa man ved eventuelle mindre uforudsete Udgifter har noget at falde tilbage paa og ikke straks skal angribe Reservefonden.

Den varierende Indtægt.

Det er naturligvis altid lettest at lægge et Budget for en fast Indtægt, men det er absolut ikke, som saa mange Mennesker tror, udelukket at lægge et Familiebudget, hvor Mandens Indtægt ved Aarets Begyndelse ikke med Bestemthed kan overses, som f. Eks. for Forretningsfolks Vedkommende. Netop i disse Tilfælde er det af særlig Betydning, ja maaske af afgørende Betydning, at man fastsætter et Maksimum for Forbruget til de forskellige Konti og ikke disponerer uden Plan.

Det mindst mulige.

Har man slet ikke noget at holde sig til med Hensyn til Indtægtens eventuelle Størrelse, maa man fastsætte Forbruget til de forskellige Konti til det mindst mulige, og man kan da, naar der f. Eks. er gaaet et halvt Aar, sammenligne Indtægten med Budgettet, men selv om Indtægten saa har været relativ større end ventet, vil det være klogt ikke at sætte Kontierne op, før man har sparet en vis Reservefond sammen, saaledes at man er i Stand til, hvis Indtægten atter skulde forringes betydeligt, at kunne regulere Budgettet.

Husmoderens Regnskab.

Af de anførte Konti administrerer Husmoderen almindeligvis Husholdningspengene og maa naturligvis føre Regnskab derover,

ligesom hun maa føre Regnskab over sin Del af Udgifterne til Klæder og Lommepenge. Resten administreres i Almindelighed af Manden, og ved Maanedens Slutning gøres Regnskabet op.

Aars-oversigten.

Jeg kan stærkt anbefale, at man samtidig med Budgettet udarbejder en Aarsoversigt, som indføres i Kassebogen. Yderst til venstre opnoteres Budgettet og derefter en Rubrik til hver af Aarets 12 Maaneder og til Slut en Rubrik, hvor ved Aarets Slutning hver enkelt Konto tælles sammen. Man kan derfor hver Maaned, naar Udgifterne er ført ind, gøre Kassebeholdningen op og stadig sammenligne med de budgetterede Beløb, ligesom man ved Aarsafslutningen let kan sammentælle det virkelige Forbrug for hver enkelt Konto. Denne Oversigt vil ogsaa være en stor Hjælp ved en eventuel Regulering, naar det nye Aars Budget skal opstilles.

Tryghed og Orden.

Jeg vil gerne paa det bestemteste tilbagevise den Vrangforestilling mange Mennesker lider under, at Indførelsen af Familiebudgettet skulde skabe Ufred mellem Ægtefællerne, tværtimod, et Budget, som Mand og Hustru i Forening udarbejder, bevirker netop — efter min Erfaring — at der skabes Tryghed og Orden i Hjemmets Økonomi, men hver af Parterne maa selvsagt paatage sig sit Ansvar og gennemføre Budgettet i Praksis.

Omstaaende vises Eksempler paa Budgetter for Familier af forskellig Størrelse og med forskellig Indtægt, ligesom der findes et Budget med Regnskabsoversigt for et helt Aar (Aarsoversigt).

Med Hensyn til Budgettet for den selverhvervende Dame kan anføres, at det naturligvis ogsaa gælder enligtstillede uden Forsørgerpligt, at man faar langt mere Valuta for sine Penge ved at lægge et Budget.

Det er indlysende, at selv om Forældre har Raad til at have selverhvervende Børn boende hjemme, saa bør disse betale noget derfor. Dette Beløb kan eventuelt sættes fast og udbetales, naar Barnet gifter sig eller flytter til egen Lejlighed.

Naar Indtægten stiger ved den mere modne Alder, kommer ofte Trangen til at have sit eget Hjem, og det er da af afgørende Betydning, at man ved Starten gør sig klart, hvilke Udgifter dette fører med sig.

Hvad angaar Budgettet for Familier med Indtægter af Kr. 10.000 og med studerende Børn, da vil mange sikkert studse over, for det første, at Huslejen er ansat saa lav, samt at der ikke holdes Enepige.

Selv om Udgiften til Undervisning og Bøger i Forhold til Indtægten ikke er stor, maa man huske, at alle andre Udgifter til Børnene ogsaa skal afholdes af Indtægten. Til Sammenligning hermed kan anføres, at man maa regne med en Udgift af mindst ca. Kr. 2400 aarlig, dersom en studerende ikke kan bo i sit Hjem. Har man ikke en opsparet Reservefond at tære paa i Børnenes dyre Alder, er det derfor klogt, medens Børnene er smaa og ikke koster saa meget, at tegne en Forsikring, der forfalder, naar Børnene skal studere eller sættes i Vej. Tegnes f. Eks. ved 1 Aars Alderen en Livsforsikring paa 20 Aar i Faderens Navn til Fordel for Barnet med en aarlig Præmie af ca. Kr. 100 aarlig, udbetales ca. Kr. 3000, naar Barnet fylder 21 Aar (desuden udbetales Bonus hvert 5. Aar). Skulde Forsørgeren afgaa ved Døden før Forsikringen forfalder, holdes Policen i Kraft af Forsikringsselskabet. —

Dersom man paa dette Budget skulde holde fast Husassistent, maatte man i Almindelighed leje en større Lejlighed (5 Værelser med Kammer), idet det maa tages i Betragtning, at Børnene er voksne. Lønnen til Husassistenten maatte regnes til mindst Kr. 60 maanedlig, d. v. s. Kr. 720 aarlig, og dertil kommer forøgede Udgifter til Kost, Lys, Varme etc.

Udgifterne til Studiet varierer noget i de forskellige Aar, idet det ogsaa spiller ind, om Bøgerne kan faas brugte eller laanes, og om Manuduktion er nødvendig. Skolepengene er fastsat i Forhold til Indkomsten og opkræves i Form af Skat. Det er en Selvfølge, at de unge af deres Lommepenge bør afholde visse Udgifter og føre Regnskab derover. Derved læres, hvilken Nytte man har af at føre Regnskab, hvilket igen vil bevirke, at de faar mere Respekt for Penges Værdi.

Summen til »Selskab, Fornøjelser og Rejser« kan næppe sættes større i Forhold til de andre Konti under »Personligt Behov«. Med Hensyn til Sommerferie kan i hvert Fald en Del af Kostudgifterne i denne Periode medregnes. — —

Aarsbudget 1937—38. Indtægt Kr. 4000,—. Famil

Konti.	Udgift i % af Indtægt.	Aarlig Udgift.	Maanedlig Udgift.
1. Faste Udgifter.	%	Kr.	Kr.
a) Husleje	20,0	800	66.67
b) Opvarmning		100	8.33
c) Belysning		49	4.08
d) Gas		46	3.83
e) Skatter		240	20.—
f) Forsikringer, Foreninger		85	7.08
g) Blade		42	3.50
h) Undervisning		—	—
i) Radiolicense		10	0.83
Ialt ...	34,3	1372	114.32
2. Husholdningspenge.			
j) Fødevarer	29,5	1180	98.33
k) Vask og Rengøringsmidler		130	10.83
l) Fremmed Hjælp		30	2.50
Ialt ...	33,5	1340	111.66
3. Personligt Behov.			
m) Klæder og Fodtøj	11,3	450	37.50
n) Læge og Medicin		60	5.—
o) Selskab, Fornøjelse, Rejser		180	15.—
p) Lommepenge		240	20.—
Ialt ...	23,3	930	77.50
4. Forøgelse af Kapital og Aktiver.			
q) Reservefond	1,5	60	5.—
r) Pension, Livsforsikring	5,0	200	16.67
s) HjemmetsUdstyr, Vedligeholdelse		60	5.—
t) Disponibelt		38	3.17
Ialt ...	9,0	358	29.84
		Ialt Kr. 4000	

and (Funktionær), Hustru og 1 Barn (7 Aar).

Begrundelser.

a) 2½ Værelse med Kakkelovne.

b) 25 hl Koks à Kr. 3.60 = Kr. 90.—, Optændingsbrænde Kr. 10.—. Ialt Kr. 100.—. (For Kr. 900.— kan faas en 2 Vær. Lejlighed med Centralvarme og v. Vand incl.).

c) 100 K.W.-T. à 30 Øre = Kr. 30.—, Maalerleje Kr. 4.—, Radio, 50 K.W.-T. à 30 Øre = Kr. 15.—.

d) 350 m³ à 13 Øre = Kr. 45.50.

e) Statsskat Kr. 20.70, Kommuneskat Kr. 164.—, Fælleskommunal Udligningsskat Kr. 44.50, Kirkeskat Kr. 10.47. Ialt Kr. 239.67.

f) Sygekasse 12 × (2 × 1.82) = Kr. 43.68, Invalidepræmie 12 × (2 × 0.60) = Kr. 14.40, Begravelseskasse 12 × (2 × 0.30) = Kr. 7.20, Brand- og Tyveriforsikring Kr. 6.40, Ansvarsforsikring Kr. 8.—. Resten til Foreninger.

g) 1 Dagblad (fra Oktober 1937) betalt kvartalsvis.

h) Kommuneskole.

j) Den daglige Kost til Familien 365 × 3 = Kr. 1095.—. Ekstraudgifter Kr. 85.—.

k) Storvask 12 × (Sæbe 3.00, Gas 1.75, Rullepenge 1.50) = Kr. 75.—. Renholdelse af Lejlighed 12 × 4 = Kr. 48.—. Enkelte hvide Manchetskjorter o. l. Kr. 7.—.

l) Hjælp til Hovedrengøring. Ialt 4 Dage à Kr. 5.50 = Kr. 22.—.

n) Kun ¼ Medicin betales. Barnet har Skoletandlæge, Forældrene Sygekassetandlæge.

p) Personlig Hygiejne, Sporvogn m. m.

r) Pension.

Aarsbudget: Indtægt Kr. 3600 (300 mdl.) — Selverhvervende u

Konti.	Udgift i % af Indtægt.	Aarlig Udgift.	Maanedlig Udgift.
1. Faste Udgifter.	%	Kr.	Kr.
a) Husleje	22,2	800	66.67
b) Opvarmning			
c) Belysning		30	2.50
d) Gas		25	2.08
e) Skatter		270	22.50
f) Forsikringer, Foreninger		60	5.—
g) Blade		42	3.50
h) Undervisning		120	10.—
i) Radiolicense		10	0.83
Ialt ...	37,7	1357	113.08
2. Husholdningspenge.			
j) Fødevarer	20,3	730	60.83
k) Vask og Rengøringsmidler		60	5.—
l) Fremmed Hjælp		90	7.50
Ialt ...	24,4	880	73.33
3. Personligt Behov.			
m) Klæder og Fodtøj	11,1	400	33.33
n) Læge og Medicin		60	5.—
o) Selskab og Fornøjelser		100	8.33
p) Rejser (Sommerferie)		150	12.50
q) Lommepenge		240	20.—
Ialt ...	26,4	950	79.16
4. Forøgelse af Kapital og Aktiver.			
r) Reservefond	2,8	100	8.33
s) Pension, Livsforsikring	5	180	15.—
t) Hjemmets Udstyr		100	8.33
u) Disponibelt		33	2.75
Ialt ...	11,4	413	34.41

ontordame, der bebor egen Lejlighed og fører Husholdning.

Begrundelse.

a) 1 Værelse med Alkove og Brusebad incl. Centralvarme og varmt Vand.

c) incl. Radio og Maalerleje.

f) Sygekasse Kr. 21.60, Invalideforsikring Kr. 8.40, Begravelseskasse Kr. 3.60, Brand- og Tyveriforsikring Kr. 5.—, Ansvarsforsikring Kr. 8.—. Resten Foreninger.

g) 1 Dagblad (betales kvartalsvis).

h) Sport eller Sprog.

j) 2 Kr. om Dagen (incl. enkelte Gæster).

k) Det store Tøj sendes ud. Vasker selv personligt Linned.

l) Kone 2 Timer à Kr. 0.75 ugentlig = Kr. 78.—. Resten til Hovedrengøring o. l.

n) Er Medlem af Sygekasse.

t) Sparer sammen til eventuelle større Nyanskaffelser til Hjemmet.

Aarsbudget 1936. Indtægt Kr. 7300.—. Familie: Mand (K

Konti	Aarlig Udgift Kr.	Mdl. Kr.	Januar Kr.	Februar Kr.	Marts Kr.	April Kr.
Overførelse			320.—	275.99	278.69	134.6
Gage			608.34	608.33	608.33	608.3
1. Faste Udgifter:	Kassebeholdning		928.34	884.32	887.02	742.9
Husleje og varmt Vand	1100	91.67			275.—	
Brændsel	100	8.33			32.—	2.—
Belysning	70	5.83		27.95		
Gas	60	5.—		18.75		
Skatter	600	50.—	55.—	67.—	55.—	55.—
Forsikringer	100	8.33	16.60			26.5
Foreninger	20	1.66	6.—			8.—
Blade	36	3.—	9.—			9.—
Radiolicense	10	0.87				10.—
Telefon	110	9.17		28.—		
	2206	183.86				
2. Husholdningspenge:						
Fødevarer	1630	135.83	130.—	130.—	157.—	130.—
Vask og Rengøringsmidler	120	10.—	10.25	7.53	8.20	8.—
Fremmed Hjælp	540	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—
	2290	190.83				
3. Personligt Behov:						
Klæder og Fodtøj	800	66.67	151.75	106.50	39.81	55.6
Læge og Medicin	150	12.50	86.25	2.40	18.35	11.6
Selskab, Fornøjelser	350	29.17	24.45	28.75	39.60	20.6
Sommerlejlighed, Rejser	300	25.—				25.—
Lommepenge	500	41.67	45.85	48.75	42.45	42.5
	2100	175.01				
4. Forøgelse af Kapital og Aktiver:						
Reservefond	180	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—
Pension	180	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—
Livsforsikringer	164	13.66		55.—		52.9
Vedligeholdelse	60	5.—	32.20			5.—
Disponibelt (Julekasse)	120	10.—	10.—	10.—	10.—	10.—
	704	58.66	652.35	605.63	752.41	546.8
ialt	**7300**	**608,36**				
Kassebeholdning			275.99	278.69	134.61	196.0

ɔrmand), Hustru og 2 Børn (2 og 5 Aar) samt Enepige.

Maj Kr.	Juni Kr.	Juli Kr.	August Kr.	Septbr. Kr.	Oktbr. Kr.	Novbr. Kr.	Decbr. Kr.	Forbrugt ialt i 1936
96.08	290.35	290.89	194.37	320.28	236.76	230.61	364.04	
08.33	608.33	608.34	608.33	608.33	608.34	608.33	608.33	
04.41	898.68	899.23	802.70	928.61	845.10	838.94	972.37	
	275.—			275.—			275.—	1100.—
				2.—	61.75			97.75
16.40			bort-			19.85		64.20
17.85			rejst			25.95		62.55
55.—		61.20	61.20	61.20	75.20	61.20		607.—
		6.60			45.38			95.16
		3.—			3.—			20.—
		9.—			9.—			36.—
								10.—
29.—			29.42			30.65		117.07
30.—	130.—	140.—	135.—	140.—	144.—	130.—	130.—	1626.—
14.—	8.60	5.60	6.80	16.70	17.20	8.50	11.—	122.38
45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	45.—	540.—
83.50	45.59	116.51	38.50	49.70	73.06	4.95	51.77	817.28
2.90	3.50	8.40		0.90	6.65	5.50	2.30	148.75
28.16	25.15	18.05	23.—	27.10	50.15	65.05	31.50	381.61
		215.—	14.—				15.—	269.—
52.25	32.45	36.50	26.50	34.25	40.65	38.25	41.65	482.05
15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	180.—
15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	15.—	180.—
			55.—					162.90
	2.50		8.—		3.45			51.15
10.—	10.—	10.—	10.—	10.—	10.—	10.—	10.—	120.—*
14.06	607.79	704.86	482.42	691.85	614.49	474.90	643.22	**7290.85**
90.35	290.89	194.37	320.28	236.76	230.61	364.04	329.15	

* Summen hævet i Decbr. og brugt til Gaver og Ekstraudgifter i Julen.

Aarsbudget: Indtægt Kr. 10.000 — Ma

(Sønnen studerer paa Polyteknisk I

Konti.	Udgift i % af Indtægt.	Aarlig Udgift.	Maanedlig Udgift.
	%	Kr.	Kr.
1. Faste Udgifter.			
a) Husleje	14	1400	116.67
b) Brændsel		230	19.17
c) Lys		100	8.33
d) Gas		60	5.—
e) Skatter		1200	100.—
f) Forsikringer, Foreninger		200	16.66
g) Blade		42	3.50
h) Radiolicense		10	0.83
i) Telefon		120	10.—
j) Undervisning, Bøger		500	41.67
Ialt ...	38,6	3862	321.83
2. Husholdningspenge.			
k) Fødevarer	20	2000	166.67
l) Vask og Rengøringsmidler		180	15.—
m) Fremmed Hjælp		500	41.67
Ialt ...	26,8	2680	223.34
3. Personligt Behov.			
n) Klæder og Fodtøj	12	1200	100.—
o) Læge og Medicin		150	12.50
p) Lommepenge		1000	83.33
q) Selskab, Fornøjelse, Rejser		400	33.33
Ialt ...	27,5	2750	229.16
4. Forøgelse af Kapital og Aktiver.			
r) Reservefond		—	—
s) Pension, Livsforsikring	5	500	41.67
t) Vedligeholdelse		100	8.33
u) Disponibelt		108	9.—
Ialt ...	7,1	708	59.—

Ialt Kr. 10.000.

ıstru og 2 Børn samt Formiddagspige.
talt, Datteren gaar i Gymnasium).

Begrundelse.

a) 4 Værelser med Kammer (gammeldags Lejlighed).

b) 55 hl Koks à Kr. 3.60 = Kr. 198.—. Optændingsbrænde Kr. 30.—.

c) Summen forholdsmæssig høj, da man maa regne med de studerende Børn. (Radio er incl.).

f) Forældrene: Sygeforsikringsforening + Invalidepræmie ialt Kr. 90.40, Børnene i Sygekasse incl. Begravelseskasse Kr. 67.20, Lovpligtig Forsikr. f. Medhjælp Kr. 5.—, Ansvarsforsikr. Kr. 8.—, Brand- og Tyveriforsikr. Kr. 15.—. Resten Foreninger.

g) 1 Dagblad (betales kvartalsvis).

j) Undervisning paa Polyteknisk Læreanstalt Kr. 100.—, Bøger etc. Kr. 200.—, Skolepenge i Gymnasium Kr. 10.— pr. Md. = Kr. 120.—, Bøger etc. Kr. 80.—.

k) 1 Krone pro persona (Formiddagshjælp = ½) ialt ca. Kr. 1640.—. Resten ca. Kr. 360.— til Syltning, Højtider og enkelte Gæster.

l) 12 Kr. mdl. til Vask og Rengøringsmidler, 3 Kr. mdl. til Vask ude af hvide Manchetskjorter, stive Flipper etc.

m) Formiddagshjælp 12 × 30 Kr. = 360 Kr. Vaskekone 12 × 6 Kr. = 72 Kr. Ialt 432.—. Resten til Hovedrengøring og Selskab o. lign.

o) Børnene betaler kun ¼ af Medicinen.

p) Sønnen 20 Kr. pr. Md., Datteren 10 Kr. pr. Md. = Kr. 360.—, hvoraf de selv afholder Foreningsudgifter, personlig Hygiejne, Gaver etc. Mand og Hustru ialt Kr. 640.— til Foreninger.

r) Da Børnene er i den dyre Alder, kan direkte Opsparing i Almindelighed ikke gennemføres.