

Hjemmet og Familjekredsen.

FOR HUSMODEREN. Gjør Mødre sig klart Rede for... Hjemmet beror paa dem? Om de... paa Grund af daarlige Helbred...

Lad Huset blive holdt saa ordentligt og reuligt som muligt; men... Lad Huset blive holdt saa ordentligt og reuligt som muligt; men...

Hvem af eder, der har smaa Børn, ønsker ikke at kunne leve længe nok til at vogte over dem og vejlede dem, indtil de selv naar Skjelsaar og Alder? For at i kan naa dette, er eders Helbred af mere Værdi end...

ET SYVÆRELSE. Oh for et Syværelse! saadan som jeg fornylig saa beskrevet i et engelsk Maanedsskrift, hvor mange af Husmødrene har stor Familie og der for en hel Del Syning, vilde vel ikke, ligesom jeg, ønske sig i Besiddelse af et lignende. Maaske kan nogen af Eder have Lyst til at indrette sig et i samme Stil, saa vil jeg beskrive det for Ederes Bedste.

to eller tre Billeder kan forskjønne dem; men Bøger eller andet Læsestof maa ikke faa Adgang her — Mønstreblade undtagen — da de maaske ved at ses kunde friste en til Læsning og Forglemmelse af Arbejdet. Kommodeskufferne anvendes til at gjemme de forskjellige Ting i, der skal bruges ved Arbejdet, og inddeles saaledes, at enhver Ting har sin Plads og let kan findes. Til Værelset hører ogsaa et lille Klædeskammer, hvor halvfærdige Klædningsstykker kan hænges op, og hvis Hylder kan holde Æsker, hvis Indhold ikke kan rummes i Kommoden, eller som man heller ønsker at holde separat. En Hyld eller to i selve Værelset er heller ikke afvejen til at lægge Mønstre og lignende paa.

Værelset maa være saaledes beliggende, at det er varmt og solrigt om Vinteren og kjøligt om Sommeren, har en smukt Udsigt og ligger lidt afsides fra Dagligværelserne.

Farmen og Husholdningen.

SMAANOTTISER AF EN HUSMODER. Om en Husmoder er nok saa arbejdsom og holder Orden i sit Hus og sparer Tjenestløst, Syløn og o. lign. ved sit eget Arbejde, kan hun dog af Mangel paa Sparsommelighed i Husholdningen maaske bruge mere, end Familjens Indtægter vil tillade. Dette sker helst af Mangel paa Effertanke, og fordi hun ikke fører Bog over Indtægter og Udgifter. Ved at gjøre det til en Regel at føre Bog over selv de ubetydeligste Indkjøb, vil man snart finde forskjellige Poster, som man ved lidt Omtanke og ganske et mindre Udlaag for andre Ting, kan formindske. Jeg har studeret dette Punkt i flere Aar og vil give lidt af mine Erfaringer til bedste for andre. Først maa jeg dog sige, at da jeg lever iblandt Amerikanere, maa jeg sædvanligvis holde mig til deres Smag og Skikke i Madlavning.

Ved at efterse min Husholdningsbog, fandt jeg snart, at ingen Poster var saa store som Kjødsregningerne, og næst efter Kul ingen større end Smør. Jeg vidste godt nok, at intet kunde formaå min Familie til at undvære Kjød, selv om jeg fandt det raadeligt, hvad jeg ikke gjorde. Smør kunde efter min Mening hellere undværes, hvis jeg uden dets Brug eller i alle Fald med meget sparsommelig Brug der af, kunde tilberede velsmagende Retter. Jeg kjøber nu de billigste Stykker Kjød for almindelig Brug. Til Steg eller for broilning vilde jeg dog kjøbe af de bedste; men der er mange Maader at tilberede Kjødet paa, der er billigere, og hvortil de billigste Stykker kan bruges. Af Oksekjød kjøber jeg ofte hvad Amerikanerne kalde the second cut from the neck. For 5 Pd. af dette Kjød, frit for Ben og med kun lidt Fedt, betaler jeg 25 Cts.

Det vasker jeg godt, kommer det i en Kjedel med kogende Vand og lader det koge sagte i flere Timer. Salt og Peber, og undertiden et Løg, kommer i. Naar det er kogt, skjæres den bedste Del i pæne Stykker og lægges paa et Fad, medens Kraftsuppen jævnes til en passende tyk Sauce og holdes over Stykker af ristet Brød. Er der noget Kjød til overs, da kan det bruges koldt, varmes i Sauce, hakkes fint og blandet med lidt af Sauce til at holde det sammen, presses i en Bolle for at skjæres i Stykker og bruges koldt eller det kan laves til potpie ved at fjerne skaarne Kartoffel og Løg til Kjødet og Sauce; lav nogle dumplings og kog med det. De billige Stykker af Kalve- og Faarekjød er ligesaa gode.

Naar jeg koger Kalvekjød, koger jeg gjerne noget salt Flæsk med det for at give det lidt Smag. De billigere Stykker Kalvekjød smager godt, kocht med smaa Stykker af Flæsk og derefter stegt i en Pie paa samme Maade, som Hønskjød bruges. Eller ogsaa kan det hakkes fint, blandes med stødt Brød eller Cracker-Smuler, Salt, Peber, et Æg og lidt af Kraften, presses i en Form og steges; kan bruges enten varmt eller koldt.

Faarekjød vil lave en udmærket Ris eller Vermicellisuppe, serveret med ristet Brød, skaaert i Terninger; medens Kjødet kan hakkes, blandes med lidt af Kraften, kryd-

res efter Smag og kommes i et Stegfaad. Et Lag af masede Kartoffel spredes over og bestryges med lidt Smør, hvorefter det steges i Ovn. Alle Slags koldt Kjød kan benyttes paa samme Maade, naar det er mørt og frit for Scener.

Jeg kjøber ogsaa ofte en shank af Oksekjød; tager det højt nok op, saa at noget af Bøfsteget følger med, da skjærer jeg denne fra Benet, kommer Stykkerne, tillige med lidt af det fede Kjød, i en Pande og kommer kogende Vand paa. Lad det koge en Time eller mere; lige inden Middag lader jeg Kraften koge ind, da det derved bliver kraftigere. Kjødet krydres efter Smag, naar det lægges paa Fadet. Ganske lidt kogende Vand kommer i Panden for at faa al Kraften med, lad det faa et Opkog, hvor efter det tages af Ilden; et ganske lille Stykke Smør røres i, inden det holdes over Kjødet. Benet benyttes til Suppe. Alle Slags Kjød bør koges sagte.

Næsten hver Uge kjøber jeg et Stykke Kjød, af det først beskrevne, og lægger det i en Saltlage lavet som følger: 3 Galloner Vand, 7 1/2 Pd. Turke Island Salt, 1 Quart Molasses, 1 1/2 Pd. Pudder Sukker, 1 1/2 Unze Salpeter og 1 Unze Soda gives et Opkog, skummes og afkjøles. Efter at Kjødet har lagt deri nogle Dage, koger jeg det med Grøntsager eller for sig selv; det er udmærket. Denne Lage er ogsaa udmærket for Kjød, der skal steges, ligeledes for Flæskeskinker. Denne Kvantitet er for 50 Pd. Kjød, og kan bruges, saalænge den er god. For spegekjød lader jeg Kjødet ligge deri i fire Uger, hvorefter det hænges til Tørring paa en kold Plads.

Af ovenstaaende vil I se, at jeg saavidt mulig undgaar Brugen af Smør ved Tilberedelsen af vore Kjødretter, og det samme er Tilfældet med anden Madlavning. Efter vi er bleven vant dertil, befinder vi os lige saa vel derved, og Forskjellen i vore Udgifter er ikke saa liden.

HØNSE-SALAT. Høns, der skal bruges til Salat, bør koge til Kjødet skiller sig fra Benene. Det pilles da af og fries fra Skind og Fedt og skjæres i fine Smaastykker. Til en Høns af almindelig Størrelse tages 3 gode Stængler Selerie. Der skal nemlig være ligemeget Kjød og Sellerie. Sellerien vaskes godt og skjæres fin ligesom Hønskjødet. Nu laves en Mayonnaise paa følgende Maade: 3 Æggeblommer og et helt Æg piskes godt, i Theste Kjød for broilning udrøres i en Kop Edike, 1/2 Theste stødt Peber og 1 1/2 Theste Sukker samt et Stykke Smør saa stort som et Æg tilføjes. Dette sættes nu paa Ilden og naar det koger, røres de piskede Æg i, og nu rører man stadig i det et Par Minuter til det tyknes, det slaas da i et Fad og maa rores til det er koldt, da tilføjes nogle Sker Fløde og et Par Sker "Salad Dressing". Hønskjød og Sellerien blandes godt i et Fad og Mayonnaisen holdes over omtrent en Time Før det skal spises.

LIDT AF HVERT. — Kjød vil holde sig flere Dage i sur Mælk.

— Poser, hvori Pudding koges, maa først vædes og derefter meles godt indvendig førend Puddingen kommer i.

— Rosiner maa tørres med et rent Klæde, ikke vaskes.

— En Spiseskefuld Kerosinolie i Stivelsen vil forhindre Jernene fra at sætte sig fast.

— Et godt Middel mod "Croup". Et Stykke Alun af en Ærts Størrelse stødes fint og blandes i en The ske Honning eller Sirup. Det gives flere Gange, indtil Opkastning følger, saa at Slimet i Halsen kommer op.

— "Flour of emery" er udmærket at polere Kobber og Blikstøj med.

— Hvis nogle Draaber Sirup og stærkt Søbevand bruges at blande Ovnsværten med, er det meget lettere at pudse og giver Ovn. en sortere Glass.

— Gasolinolie vil tage Pletter af Tøj, hvor Benzol ikke kan, er meget billigere og kan bruges til baa-de Silke og Uld.

Den sjæfeste Natur taaler Dr. J. H. McLeans Tar Wine Lung Balm. Sifter Middel for Hjertesjæle, Hæshed og Strube- og Lungeejg. — Ikke nødvendigt at jøvelge en af de store Udrensningsspidler, naar en af Dr. J. H. McLeans Liver og Kidney Pills klæres det.

Dr. August Koenig's HAMBURGER TROPFEN det gamle tyske Blodrensningssmiddel

Dr. August Koenig's HAMBURGER BRUST THEE med alle Dyrst, Lunge- og Lufrors-Sygdomme.

Dr. August Koenig's HAMBURGER BRUST THEE med alle Dyrst, Lunge- og Lufrors-Sygdomme.

Dr. August Koenig's HAMBURGER BRUST THEE med alle Dyrst, Lunge- og Lufrors-Sygdomme.

Dr. August Koenig's HAMBURGER BRUST THEE med alle Dyrst, Lunge- og Lufrors-Sygdomme.

DR. CLARKE Den gamle, paalidelige Lege og Chirurg, behandler fremdeles med storste Dygtighed og Held

ALLE PRIVATE NERVØSE OG CHRONISKE SYGDOMME, UNGE OG MIDLALDRENDE MÆND

DR. N. ROSENBERG CO., 41 S. Clark Street, Chicago, Ill.

Private Medical Aid DR. WARD OFFICE, ST. LOUIS, MO.

UNION PACIFIC TICKETS ON SALE TO ALL PRINCIPAL POINTS EAST, WEST, NORTH and SOUTH

DR. L. R. WILLIAMS, Med. Supt., 68 RANDOLPH ST., CHICAGO.

SAMFUNDET Illustreret Maanedsskrift for Skandinaviske Literatur, Familie- og Foreningsliv.

Udenbys Ordres betalt til H. Madson, Cashier, 259-263 E. Randolph St., Chicago, Ill.

ATLANTIC HOTEL Tre Blocks fra U. P. og B. & M. Depot, 607, 609, 611 South 10. Street.

Maskinernes Tidsalder! Dannebr. Maskine- & Vognudsalg

Dampskibsbilletter OG JERNBANEBILLETTER Sælges paa Henstand eller for kontant Betaling.

DR. N. ROSENBERG CO., 41 S. Clark Street, Chicago, Ill.

Ronviske Sygdomme, Kvindesygdomme, Private Sygdomme, Lægebog for Enhver, Ungdommens Raadgiver.

WILLIAMS' PRIVATE DISPENSARY 68 RANDOLPH ST., CHICAGO, ILL.