

9:de ÅRG.

UPPL. A.-B.

HUSMODERN



Foto. Ahlberg & Preinitz.

Två Runösvenskor på Stockholmsbesök



Fru Elisabeth Kokas från Runö passerade härom dagen med sin 7-åriga dotter Stockholm på väg till Gotland, där hon fått plats. I sina färgrika dräkter väcka de två uppmärksamhet vart de komma — och hjärtligt mottagna bli de också utan tvivel överallt i Sverige, så fort man där får höra att det är två landsmän från den egendomliga, så strängt isolerade ön man har framför sig.

Det är mycket sällan någon Runöbo lämnar sin ö. För en tid sedan gifte sig svenske pastorns bror med en Runöflicka och bosatte sig i Sverige; vidare finns det en pojke från Runö på Skansen. Och nu ha alltså också fru Kokas och hennes dotter brutit upp.

Fru Kokas — namnet är efter gården — berättade i Stockholm, att för öns befolkning en ny tid inbrutit i och med att svenske pastorn Gunnar Schanz lärt dem lantbruk efter moderna metoder. Träplogarna ha kastats bort, och nya redskap införts.

sida, så småningom utbredande sig över såväl stänglar som baljor. I allmänhet uppträder sjukdomen först senare fram på sommaren, då nätterna börja bli kalla och fuktiga. De angripna plantorna kunna översprutas med fint pulvriserat svavel, dessutom skola alla angripna delar omsorgsfullt hopsamlas och brännas. Där mjöldagg visat svårare angrepp, bör jorden de följande 4—5 åren få vila sig från baljväxter.

Allt vad baljväxter heter, liksom också gurkväxter, angripas ytterst lätt av bladlöss som bäst bekämpas genom besprutning eller överpensling med kvassiaspån och tobakslösning. Den förra beredes av 1 kg. kvassiaspån, 2 kg. såpa, 100 liter vatten. Kvassian får ligga i vatten och draga, får ett uppkok och vätskan fränsilas. Såpan uppvispas i litet vatten, de bägge vätskorna blandas och utspädas till 100 liter. Tobakslösningen

beredes av 2 kg. såpa, 1½ kg. tobaksavfall till 100 liter vatten. Tobaken bör ligga i blöt några dagar, kokas upp och blandas sedan med såplösningen och vattnet likasom ovan nämnts.

Den svarta bladlus, som ett, två, tre brukar visa sig på bondebönorna, utan att man egentligen kan fatta varifrån den kommit, bekämpas på bästa sätt genom att plantorna toppas, dessutom kunna de bepudras med snus.

En förtvivlan för många trädgårdsägare är, när sniglarna börja sina härjningar. De gå med största förkärlek på jordgubbar, kål-, sallat- och spenatväxter, men angripa också alla övriga kulturer och även prydnadsväxter. Det mest verk-samma medlet i kampen emot dessa skadedjur är alltså nysläckt kalk, som strös ut upprepade gånger tidigt på morgnarna, medan djuren ännu äro i farten på sin jakt efter föda. Djuren hålla sig ju undan under dagens lopp, men frampå kvällen och särskilt vid fuktig väderlek komma de fram och kunna då sent på aftonen eller mycket tidigt på morgonen fångas, innan de ännu hunnit krypa in på sina gömställen. Genom att helt enkelt göra ett slags fällor av brädbitar, taktegel, rabarberblad, helst med utlagt lockbete av morotsbitar, sallat eller kålblad, kunna också en avsevärd mängd sniglar oskadliggöras. Kastas de infångade djuren omedelbart i starkt saltvatten, dö de genast. Genom att omkring landen lägga ut en smal, hög rand nysläckt kalk, går det att till en tid åtminstone avskräcka sniglarna, som ogärna passera en dylik gränslinje. Dessutom skola vi komma ihåg, att vi i igelkotten ha en ovärderlig hjälp emot sniglarna. Ofta får den också med orätt bära skulden att exempelvis vara snyltgäst på jordgubbarna, då hans visiter i jordgubbslandet i själva verket endast gäller jakt på de verkliga syndarna.

Mullvaden kan ju också på sina håll, i synnerhet om den förekommer rikligt, bli en högst obehaglig gäst i trädgården, då den underminerar hela marken. Effektivaste medlet emot denna är antingen fällor, som kunna erhållas hos fröhandlare eller att i gångarna hålla fotogen-, lysol-, tjär- eller karbolsyre-blandat vatten.

K. H.

Från kök och visthusbod. (Forts. fr. sid. 94.)

få ligga omkr. ½ timme. Filéerna rullas nu ihop med en fiskbulle i varje filé, och sättas ihop med en sticka för att ej rulla upp sig.

Till frityrdegen siktas mjölet och blandas med det uppvispade ägget, det ljumma vattnet och det skirade, men avsvalnade smöret och saltet.

Ruladerna doppas ett ögonblick i frityrdegen och kokas därefter vackert gulbruna i het flötyr. De läggas en eller ett par minuter på gräppapper att rinna av och läggas sedan upp på serviett på varmt serveringsfat. Anrättningen garneras med knippen av flötyrkokt persilja och serveras med remuladsås eller med någon fin svampstuvning.

Frityrkokta sjötungarulader serveras som fiskrätt till en fin middag. De kunna även med fördel serveras till en fin lunch.

Kokt piggvar. (För 6 pers.)

1¼ kg. piggvar (2 st.), salt, ättika, vatten, mjölk.

Fisken rensas och sköljes, fenorna putsas av, och gälarna tagas bort. Det mörka skinet lossas försiktigt nere vid stjärten och rullas upp på en kniv. Det vita skinet får däremot sitta kvar. Fisken gnides med ättikan — i finare fall med citronsaft och saltet strös på. Den får ligga ingniden ½—1 timme och sättas sedan på att koka. Till 1½ lit. vatten tages ¾ lit. mjölk; man bör se till, att spadet nått och jämt täcker fisken. Den får nu långsamt koka omkr. 20 min., lägges upp på serviett på varmt serveringsfat och garneras med citronskivor och med persilja. Till kokt piggvar serveras holländsk sås, fin fisksås el. dyl.

Drick Lundgrens Imperial Thé