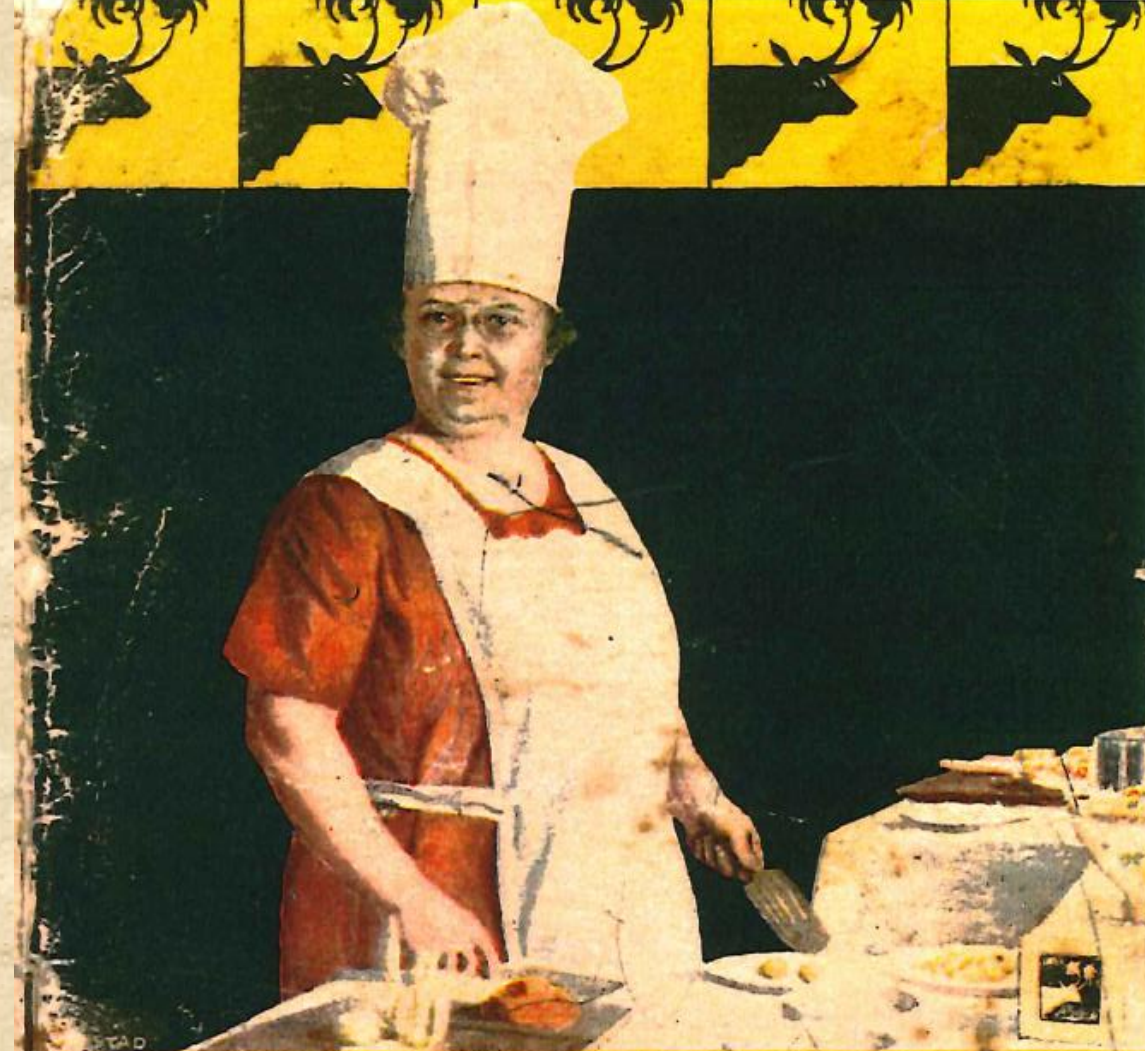




Fru Paula Messels
100 *Melange* -RÅD
OG VINK



Hensikten med denne lille brosjyre er å gi noen enkle, gode Melange-råd som kan tjene til å lette de forskjellige gjøremål i huset, det være sig på kjøkkenet, ved matlagning, i spisestuen, garderoben o.s.v. Disse råd er et utvalg som jeg i min lange praksis har brukt med stort utbytte. Flere av disse råd har jeg ved min praksis kommet til kundskap om, andre råd har jeg fått overlevert av praktiske husmødre. Kanskje enkelte av disse råd er kjent fra før, men det skader ikke å få dem samlet.

Offisielt trykk fra
P. M. Bye & Co. A-S,
Oslo

Ønsker De en deilig „Melange-variasjon“?

I stedet for å dekke bordet med det tradisjonelle brød, «Melange», ost, pølse osv. lager jeg en aldeles deilig pyrå. Pyrå er en blanding av «Melange» og delikatesser som kjøtt, laks, grønnsaker, frukt eller lignende. Her er noen oppskrifter til gode pyråder.



Nr. 1. Laksepyrå

er et lyst pålegg, laget av finskrappet røket laks, hakkede bløtkokte egg, hakket gressløk og så meget *Melange* at det er et fullstendig pålegg.

Nr. 2

Ostpyrå

er også et lyst pålegg, laget av blandet hvit ost, gauda eller stolses, ja i det hele tatt osteskorper som males på en mandelkvern og blandes med så meget *Melange* eller *Vega* som man vil ha den fet eller mager til. Heri tilsettes sennep efter smak. Om sommeren krydrer vi denne pyrå, med hakkede reddiker og karse. Det røde skall i reddiken gir en fin bitter smak. Om vinteren når vi ikke har reddiker tilsetter vi litt roquefort ost.

Nr. 3

Tante Stines pyrå

er et lyserødt pålegg og inneholder blandet kjøtt av forskjellige sorter, først en svinекotelett, litt rullepølse, litt oksekjøtt, litt fet svinestek, eller litt svinesteksaus, litt grønnsaker og makaroni, alt fint småhakked. Til sist tilsettes så meget *Melange* at det hele blir en passe blanding. For å få en lyserød farve og en pikant frisk smak tilsettes litt syltede rødbeter, finmalt på en mandelkvern.



Nr. 4

Selskapspyrå

har tomatfarven og er et så delikat pålegg at det trygt kan anvendes som selvstendig pålegg til alle tider. Det inneholder fet og mager svinestek, litt god svinesteksaus, epler og agurker og gjerne litt grønnsaker. Alt meget finhakked og de forskjellige ingredienser efter smak. Til sist tilsettes rikelig tomatpuré, og den porsjon *Melange* som trenges for å få et smørbrødpålegg derav.

Nr. 5

Rødbetepyrå

har en frisk rød farve og er visstnok det fineste pålegg fordi den friske syrlige rødbetesmak alltid virker delikat i såvel våre smørbrød, som våre koldretter og salater. Vi maler syltede rødbeter på en mandelkvern og blander med *Melange*, til en passe masse.



Nr. 6 *Gulrotpyrå*

har en vakker gul farve, idet det er rå og kokte gulrøtter som er blandet i *Melange*. De kokte gulrøtter presses fint gjennom et dørslag og de rå skrapes med en kniv.

Nr. 7

Gjetostpyrå

har gjetost-farven fordi det er reven gjetost og mysost som blandes i *Melange*. Er ostene simple, så den virker sur, tilsettes efter smak litt sirupp.

Nr. 8

Ertepyrå

er lysegrønt og inneholder erter av de fine grønne man får kjøpt i boks. Man presser dem gjennom et dørslag med en

treskje, og tilsetter litt finhakkete syltede agurker efter smak. Til sist tilsettes *Melange*, så rikelig at ikke delikatessen blir tørr.

Nr. 9

Gressløkpyrå

er en frisk grønn delikatess fordi det er hakket gressløk som er blandet med *Melange*. Dette er et av de lekreste pålegg vi har.

Nr. 10

Vi må derfor sørge for stadig å ha gressløk groende i en blomsterpotte i vårt kjøkkenvindu.

Nr. 11

Når man nu skal lage disse pyråer som skal være til smørbrødpålegg og kolde retter — skal man kun tenke på hvad et pent anrettet fat til en middag byr på. Og da må vi forstå at hvad som passer sammen på de varme fater også er en utmerket sammensetning til våre kolde retter, salater og smørbrød. Og det er også en stor besparelse, intet behøver å gå til spille. Selv i den mest tropiske varme. *Melange* som tilsettes beskytter delikatessene fra dag til dag. Og på denne måte er der alltid pålegg ferdig uten å anvende smør. Og til enhver tid kan vi blande forskjellige delikatesser til våre kolde bord, når vi skal servere brød eller kjeks.



Melange

Margarinen med mersmak



Behandler De Melange riktig?

Nr. 12

I følge prinsippet: «Alt på sin plass» — pakker jeg *Melangen* ut straks jeg

får den i mitt hjem, legger den i en *Melange*-beholder — glass- eller stenkrukke med lokk — og setter den på sin plass — et kjølig sted, helst i det utluftede spiskammer.

Nr. 13

Dette råd vil jeg gi alle husmødre — og det av to grunner: — For det første fordi jeg vet at der i mange hjem råder den slendrian at *Melange* blir liggende i den åpnede originalpakning og derved blir tilført lukt og annen uvedkommende påvirkning fra matskapets øvrige varer. For det annet at det er en almindelig regel i et hvert ordentlig hjem at hver ting i matskapet skal ha sin plass og sin beholder.

Nr. 14

Melange i sommervarmen.

Har De *Melange*-beholder — lerkrukke — så la den bli godt gjennomtrukket av kaldt vann og vel så det, før De setter glassbeholderen hvori *Melangen* er, oppi. På denne måte har De ingen risiko for at *Melange* skal bli påvirket av varmen selv om det er temmelig varmt.

Nr. 15

I sig selv er jo *Melange* meget motstandsdyktig når det gjelder varmen — den har f. eks. et høiere smeltepunkt enn natursmør — men som med all annen mat om sommeren, man

skal ikke utfordre varmen. Men gjør De som ovenfor nevnt har De en frisk, kjølig *Melange* som kan virke utfordrende på appetitten en varm sommerdag.



Nr. 16

Melange om vinteren.

Før man går til bords settes *Melangen* på bordet, så den ved stuetemperaturen får en temperert, passende konsistens som letter smøringen på brødet.

Nr. 17

Ønsker De å forme kuler så la ikke *Melangen* bli utsatt for for sterk ophetning. La den henstå en stund i temperert rum, så tilpasser den selv snart sin temperatur og blir lettere håndterlig.



Melange

Margarinen med mer smak

1 kilo *Melange* smeltes og bunnfaldet hvori en del av saltet fjernes. Den avklarede *Melange* helles i en kasserolle. 1 desiliter derav kan holdes tilbake til serveringen.

Nu tilsetter vi godt og vel $\frac{1}{2}$ kg. hvetemel, inntil *Melangen* er en tykk masse. 4 liter kokende nysilt melk tilsettes nu, 1 liter ad gangen under stadig omrøring.



Melken må absolutt være kokende om grøten skal bli fin. Salt, ca. 1 strøken spiseske tilsettes — eller litt mere efter smak. Grøten kokes efter siste spedning ca. 15 minutter, men man må røre godt den hele tid. — Ved bordet forsyner man sig selv fra terrinen og den lille porsjon av avklaret *Melange* må være aldeles

kokende. Man forsyner sig med 1 eller 2 teskjeer fett, som nu skal flyte over grøten som annen fløtegrøt. Sukker og kanel serveres til.

Denne krem er til kakefyll. 2 eggeblommer røres med litt sukker til dette er smeltet. Litt kokende melk, 1 dsl. røres i, og det hele kokes op under omrøring, tilsettes 1 pl. gelatin og 50 gr. kald *Melange*. Alt røres jevnt sammen til det er avkjølet.

300 gr. utvasket *Melange* røres godt sammen med 250 gr. melis og 1 eggeblomme. Litt vaniljesukker has i til slutt.

Kokt sjokolade blir bedre i smak, fyldigere og mere mettende, når man idet den løstes av varmen, irører en god klatt *Melange*.

En kopp *Melange* smeltes i en kasserolle og irøres sukker og kanel til det er temmelig brunt. Så tilsettes nogen skjeer rå fløte eller god melk, og det hele kokes godt op. Står til det er kaldt, og smøres så i varme boller.

Gammelt brød og annet bakverk kan sammen med *Melange* bli en god og billig dessert til hverdags.

Brødet skjæres i tynne skiver og påsmøres rikelig *Melange*. Brødstykkene legges i ildfast form og korinter strøes innimellem. Et egg vispes godt med sukker og så meget melk at brødet vil bli godt gjennomtrukket av den. Dette helles over, og formen står $\frac{1}{2}$ time, hvorpå den stekes i middels varm ovn $\frac{1}{2}$ time. Rød saus serveres til.

Ved å tilsette sausen litt gjøt/mysost — efter smak — vil De opnå en frisk, god viltsmak.

Litt sukker i all mat, selv i kokte poteter, det er både sunt og godt.

Et par epler i kakeboksen hvor bløte kaker oppbevares, er bra, derved holder kakene sig friske og bløte. Det er særlig å anbefale om det er nøtter, specerier eller frukt i kakene.

Nr. 37

Litt *Melange* i vaffelrøren og De behøver ikke å smøre vaffeljernet. *Melangen* gir også vafflene en god smak.

Nr. 38

Flatbrød.

For å få den gode landsens smak er det av betydning at man koker potetene dagen før bakningen. De males på en kjøttkvern mens de ennå er varme og tilsettes litt salt. Dagen etter tilsettes rugmel til det blir en fast deig. Bruk hvetemel som strømel.

Nr. 39

Sprø stek.

For å åpne den fine, ettertraktede sprøhet i stek er det å anbefale at steken legges med kjøttssiden ned den halve tid — derefter vendes den og 2 tallerkener legges under steken så den stekte side kommer op av kraften. Spe ikke til sausen før steken er tatt ut av ovnen. Pass på at dampen kommer ut av stekeovnen.

Nr. 40

Leverkur.

Næringsmidler som inneholder organisk oppløselig jod og fosfor sammen med fett-oppløselige A-vitaminer er av stor verdi for det menneskelige legeme. Torskelever inneholder disse viktige næringsemner og den nye torskelever-postei «Sun o go» er derfor å anbefale da den også er en delikatesse. Bruk derfor «Sun o go» torskeleverpostei til smørbrødpålegg. —

Nr. 41

Blåbær syltetei

har vanskelig for å holde sig.
Det blir holdbart om det fylles på flasker som korkes godt.

Nr. 42

Saltbøssen.

Strøsalt på saltbøsser bør blandes med litt risengryn. Grynene trekker fuktigheten til sig så saltet alltid forblir tørt.

Nr. 43

Godt øl.

Det er ofte øl serveres således at det mister sitt friske, skummende utseende. Det er derfor av største betydning at man ivaretar enkelte elementære regler ved serveringen. Særlig bør man feste sig ved følgende:

Nr. 44

Øl må aldrig legges direkte på is. Det må heller ikke utsettes for sterkt sollys. Kjeldertemperatur ca. 9—10° Celsius er den ideelle temperatur for opbevaring av øl.

Nr. 45

De ideelle ølglass bør være høie og ha rette sider. I lave eller buede, tykke glas vil det friske, skummende øl ikke komme til sin rett.

Ølglass må ikke vaskes i såpevann og heller ikke sammen med annen opvask, hvor fett forekommer. Såpe og fett, om aldri så lite, legger sig på glassets sider og gjør det matt og kan også gi bismak. Glassene bør vaskes i tynd sodaopløsning og skylles godt med rent vann, derved blir glassene klare og gjennemsiktige, og det friske, skummende øl kommer til sin rett.



Melange-anretning.

Nr. 46 Svaner.

Ved en festlig anledning virker en vakker Melange-anretning meget dekorativt. La oss begynne med



Fig. 1

svanen. For å få svanen pen må vi først lage de kuler som hører til de forskjellige deler. Her ser vi på fig. 1, 5 kuler. Den største skal være til den lange svanehals



Fig. 2

— de to like til vingene — den litt større til ryggen og den minste til fot. Ta nu den største kule og trill den til i form av en lang gulrot. — Legg den så på smørspaden — klem litt med spaden så halsen fester sig og legg litt trykk på den minste kule, således som fig. 2 viser.

Paa fig. 2 ser vi, at den ene kule som skulde være ryggen, allerede er laget til en kort og tykk gulrot.

På fig. 3 ser vi at denne gulrot alt er slått ned til en plate — men så var-



Fig. 3



Fig. 4

somt at platen får en pen fasong. Den spiss som gulroten danner skal nemlig være svanens stjert.

Så ser vi videre på fig. 3 at vi med spadens spiss setter negler bak, som skal bety fjærene som kommer til



Fig. 5

sync. Fig. 4, viser hvordan vi har lagt ryggplaten ned på den lille kule og med begge spader løfter svanehalsen rett op. Og på fig. 5 ser vi at vi med den ene spade lager et hode på den lange hals. På fig. 6 ser vi hvordan vi former den kule som nu skal være til vinge. Den er altså ikke som en gulrot, men spiss i begge kanter — dog litt mere spiss i den ene ende.

Og på fig. 7, ser vi at vi også har slått denne formen flat og at vi også her setter fjærmerker med spaden. Når begge vingene er satt på, er svanen ferdig som fig. 8 viser.



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Tilberedning og anretning av pyrå-sandwiches.

Dette er endel opskrifter på sandwiches som tilberedes med pyråer, som er omtalt først i boken.

Nr. 47

Enkle sandwiches smørbrød.

1 skive grovbrød breides (smøres) med 2 eller 3 slags pålegg på langs, 1 skive hvetebrød breides likedan. Disse 2 smurte skiver legges nu mot hinannen. Man må huske på å brede



pålegget slik at de 2 like pålegg møter hinannen i sammenlegningen. De ujevne kanter skjæres bort og hele platen skjæres op i avlange stykker eller i trekantede snitter. Der blir således 2 slags brød og 2 eller 3 slags pålegg i hvert stykke eller snitt. Dette sammensatte på-

legg som anvendes til alle sandwiches, kan selvfølgelig også anvendes til almindelige smørbrød. Men man må da skjære skivene ganske små og delikate, hver skive med ekstra delikatesse såsom tomatskiver, fylte epleskiver, opskårne egg og syltede frukter etc. Til niste er dette pålegg også utmerket. Kokte og stekte saker som er tilovers fra middagen kan derfor med stor fordel anvendes til pålegg såvel til arbeidsmannens niste på arbeidsmarken, som til kontor- og skoleniste samt til utflukter.



Nr. 48 *Pyrå-sandwiches*

Til sandwiches smørbrød skjæres brødene på langs og skivene skal helst være dobbelt så tykke som almindelige brødsiver, for ellers vil ikke de dobbelte sandwiches bli helt vakre. Der må være rikelig med brød mellom de forskjellige pålegg. Se bilde nr. 4.



Hvis brødet blir liggende i formene som de er stekt inntil de er helt kolde, vil underskorpene bli så myke at de med stor fordel kan anvendes som første lag i de sammenlagte smørbrød.



Billede nr. 6 viser oss 3 forskjellige Sandwichesskiver, lagt på fat, ferdig til å serveres, av 1 eller 2 slags brød og med de forskjellige pålegg som er omtalt under pyråer.

Hvis dette fat må henstå en stund, maa det beskyttes med en våt serviet.

Nr. 49 *Hvordan vi tilbereder de dobbelte sandwiches smørbrød.*

Skjær et grovbrød og et hvetebrød op på langs. Ta nu underskorpen av franskbrødet og bred over med rikelig rødbete-delikatesse (rødbetepyrå). Bred så en skive grovbrød med samme sort og legg nu de to smurte sider mot hinannen. På neste side av grovbrødskiven breides nu rikelig med gul delikatesse, og derpå en franskbrødskive med samme sort, som legges ned





mot det smurte brød. På neste side her igjen brer vi nu en tredje slags delikatessesort — gressløk-pyrå. Nu har vi bredt rødt, gult og grønt, de 3 fineste vegetariske pålegg vi har. Vi velger så det fjerde lag her, en animalsk påleggssort. Til eksempel Selskaps-pyrå. Et animalsk pålegg, men allikevel meget vitaminrikt, idet tomatpuréen utgjør en stor del av delikatessen. Den gir også tomatens vakre farge for ikke å nevne den høist delikate smak. Nu er dette brød helt ferdig, vi trykker det kun litt mere sammen idet vi legger en fjel på brødet og trykker skivene litt fastere sammen. Derpå skjærer vi de ujevne kanter bort med en sagkniv. Vi ser på billede 4 hvordan brødene er fraskåret de ujevne kanter så pålegget helt kommer til syne. Skal smørbrødet nu ikke straks serveres, må brødet legges i et leit press for å kunne opbevares til den dag det skal serveres. Se billede nr. 4. Skal det derimot serveres med en gang er det intet til hinder for å opskjære brødet straks. Har vi bare tilsatt delikatessen rikelig med *Melange* holdes skivene utmerket sammen uten presning.



Margarinen med mersmak

Forskjellige andre, praktiske „Melange“-vink for hjemmet.



Nr. 50 AVSKARNE BLOMSTER

Straks De får blomstene i hus bør De åpne stilkene nedre del 5—6 cm. før De setter dem i vann. Derved har blomstene lettere for å tiltrekke sig de stoffer fra vannet som de trenger og derved holder de sig lenger friske. Man kan åpne stilkene ved å hamre litt på dem med en hammer eller forsiktig åpne dem ved å snitte litt med en kniv.

Nr. 51

Et annet råd som også er å anbefale når blomstene begynner å henge er å slippe et aspirinpulver i vannet. Derved friskner blomstene til og dufter påny. Husk at blomstene trenger tilpasset temperatur og lys.

GAMLE MØBLER

Nr. 52

Gamle plysmøbler

trenger av og til å opfriskes for at de ikke skal se helt avlegse ut. Vri en ren klut fast op i vann tilsatt salmiakk, 2 spiseskjeer salmiakk til 1 liter vann, og tørk efter med kaldt vann.

Nr. 53

Mahogni møbler.

Mahogni møbler gnis med ullklut dyppet i en blanding av 1 del matolje og 2 deler rødvin. Efterpå gnis med linfille, og til slutt med skinn.

Nr. 54

Hvite flekker

av vann, vin eller lignende på polerte møbler, forsvinner når man polerer forsiktig med fin sigaraske utgnidd i olje eller parafin.

KRYSTALL

Nr. 55

Pussning.

Skal krystall være vakkert, må det holdes skinnende klart og rent. Undertiden danner der sig et brunt lag i krystall blomsterglass. Opløs litt saltsyre i vann og skyll krystallet med det.



Nr. 56

Krystallglass.

Et hakk i et krystallglass og det er spolt for alltid. Man kan imidlertid rette litt på ulykken ved å skjære glasset jevnt over nedenfor hakket. Fyll glasset med vann i den høide De ønsker det avskåret. Knyt nøiaktig på det sted en tynn snor rundt glasset. Vet snoren med petroleum eller denaturert sprit,

og tenn ild på den. I neste øieblikk knekker glasset under den brennende snor.

Nr. 57

Glasskorker

som har satt sig fast løsner, når man varmer flaskehalsen med hånden, i varmt vann eller forsiktig over et lys, så den utvider sig.

Nr. 58

Krystallkroner.

Krystallkroner trenger undertiden en såpevask. I en balje med varmt såpevann legges et tykt håndklæ dobbelt i bunden. Prismene tas av og legges i baljen, de børstes med en stiv børste, tas op og legges på et glatt håndklæ og tørkes.

Nr. 59

Glass og krystall.

Glass og krystall skal vaskes i en lett sodaopløsning. Såpe avgir fett som bevirker at øl eller annet som serveres i glassene virker flatt og døvent.

Nr. 60

SØLVTØI

Skal De gjemme bort sølvsaker så pakk det inn i silkepapir. Annet papir inneholder kemikalier som kan få sølvtøiet til å anløpe.

FLEKKER

Nr. 61

Flekke av tjære, skismøring

og lignende går bort, når man smører dem kraftig inn med smør eller fett og lar dem ligge et par dager. Gni så fettet bort med en ren fille.

Nr. 62

Rødvinsflekker.

Til en husmors sorger her i livet, hører de rødvinsflekker på duken som uvegerlig kommer i ethvert selskap. Den beste måte å fjerne dem på uten at duken skades, er å stramme flekken over en krukke og helde kokende vann på den, ut av tuten på en kjele, og ikke gi sig før flekken er vekk.

Nr. 63

Blekk-flekker.

Melk kan undertiden være et godt flekkmiddel, f. eks. for blekk-flekker. Legg flekken i en kopp melk og la det stå til melken er tykk og sur. Flekken står da igjen i melken.

Nr. 64

Kvæ-flekker

går bort med nafta.

Nr. 65

Flueflekker

går bort når man gnir dem med en overskåret løk.

Nr. 66

Skjolder.

Blir det skjolder i stoffet når man har tatt bort en flekk med bensin, kan man børste stedet med varmt potetesmcl.

Nr. 67

Svieflekke.

Om ikke tøifibrene er brendt helt av så skal følgende kunne hjelpe. Børaks tilsettes litt vann så det blir en tykk deig. Bstryk flekken med denne deig og De skal se flekken forsvinner.

KLÆR OG TØI

Nr. 68

Hvitt ulltøi

har den kjedelige egenskap å ville gulne i vask. Det unngås ved å tilsette det første skyllevann litt soda.

Nr. 69

Glans i brukte klær

forsvinner når det blanke parti gnis med eddik og man etterpå bruker strykejernet. (Damp det.)



Nr. 70

Pelsverk.

Lyst pelsverk ser forferdelig ut hvis det er skiddent. Man renser det ved å gni det godt inn med en tykk grøt av bensin og magnesia. Når det er tørket godt inn i skinnen, bankes det på baksiden.

Nr. 71

Blonder.

Fine, skjøre blonder og lignende vaskes på følgende måte: Man ruller blonden på en ren flaske. I en kasserolle med varmt sepevann dyppes så flasken gang på gang, forsiktig så den ikke springer. Så strykes blonden mellom to tynne tørklær mens den litt efter litt rulles av flasken.

Nr. 72

Ullstoffer.

Kulørte ullstoffer taper sig lett i farvene ved vask, hvis man ikke tilsetter vannet i spiseskje eddik eller 4 spiseskjeer salt.

SKOTØI

Nr. 73

Brukt skotøi,

som er blitt stygt kan gjenvinne endel av sin tapte skjønnhet ved at man simpelthen holder det under springen og børster det med en neglebørste og såpe. Så settes skotøiet på en lest eller fylles med papir til det er tørt, og pusses så blankt.



Nr. 74

Kalosjer.

Kalosjene blir fort stygge og matte. Vask dem i kaldt vann, og gni dem så inn med olje eller vaselin.

HANSKER

Nr. 75

Hvite hansker

legges ned i et glass og overhelles bensin. Det dekkes til og står noen timer. Trekk hanskene på hendene så de får form, og gni dem så pene med en hvit fille. Henges til luftning.



Nr. 76

Vaskeskinns hansker

holder sig lenger pene hvis man ved hver vask til slutt gnir dem godt inn med såpeskum som tørrer inn i hansen. De blir da bløtere, og er lettere å vaske neste gang.

VINDUSPUSS

Nr. 77

Malerflekke.

Det høres pussig, men det er allikevel sant at en femøre er noget av det beste når man skal ha malerflekke av vinduene.

Nr. 78

Det lettvinste

man kan bruke til vinduspuss er bensin på en ren fille. Prøv det, og De skal se hvor blanke rutene blir!

Nr. 79

Et annet middel

til vinduspuss er en blanding av like deler denaturet sprit og vann, tilsatt litt kritt.

Nr. 80

Vindusvask.

Litt salt i vannet når de vasker frøsne ruter gjør det lettere å vaske.

LINOLEUM OG VOKSDUK

Nr. 81

Lakering.

Linoleumsgulver er mer holdbare og pene hvis man lakerer dem 4 ganger om året. Det er virkelig umaken verd. Kjøp stålull i en farvhandel, og gni gulvet godt med det til alle flekker er borte og laker så. Under tørken er det utmerket å vaske over gulvet et par ganger med kaldt vann. Herved blir lakken hårdere og klarere.

Nr. 82

Lapning av linoleum.

Å lappe linoleumsgulver kan man klare selv. Ta et stykke linoleum litt større enn hullet og se efter at mønsteret passer. Legg lappen over hullet, og riss rundt med blyant. Så skjæres efter blyantstrekene så hullet blir rent og lappen passer nedi. Klister has i hullet, det nye stykket trykkes ned og kantene stiftes.

Nr. 83

Vask av voksduk.

Vask ikke voksduk med varmt vann; svakt lunkent er best. Tørr av med klut som er vridd op i melk, halvblandet med vann. Derved spares mønstrene og voksduken blir mere holdbar.

Nr. 84

MALERIER

Fluene har en viss forkjærlighet for forgylte rammer. Flekkene fjernes best med en klut dyppet i en blanding av 1 dl ammoniakk og 1 l vann.



Nr. 85

Malerier trenger undertiden rensning. Bruk en svamp og en syrefri såpe. Såpevask et lite stykke ad gangen, og vask straks efter med kaldt vann. Innlat Dem ikke på å fernisere det selv, men overlatt det til en fagmann.



Nr. 86 FRUKT

Begynn dagen med rå frukt og De vil føle Dem vel.

Nr. 87

Citroner opbevares best ved at man gjennom den tykke klump i citronens ene ende trær en snor, og henger citronen op i et luftig rum.



Nr. 88

Epler opbevares best i et lag fin sand.

SUNDHETSLÆRE



Nr. 89 *Luftige værelser.*

Malerlukt er ubehagelig, det hjælper å legge en overskåren citron i værelset, og sette ordentlig gjennemtregk.

Nr. 90

Hvepse stikk

gjør vondt, hvis man ikke hurtig skjærer over en løk og gnir stikket med den.



Nr. 91

Mørke øienbår

og øienbryn begjæres av enhver kvinne. Man kan komme sine ønskers mål litt nærmere ved å pensle hårene med Sterla te.

Nr. 92

Frost

er en høist generende lidelse. Et godt middel er følgende: Kjøp kulsur natron og en liten flaske konsentrert saltsyre. Opløs litt natron i en bolle kokende vann og drypp saltsyre oppi til det begynner å frese og boble. Hold det frosne lem i dette varme kulsyrebad så lenge De orker, og massér det efterpå med en fet krem eller olje. Gjenta behandlingen til frosten forsvinner.

Nr. 93

Gurglevann.

Godt gurglevann for syk hals er salt vann.

Nr. 94

Hodepine

lindres ofte ved å drikke varmt vann.

FORSKJELLIG

Nr. 95

Løklukt.

Å få løklukt i hendene er motbydelig. Før De tar løken under behandling dyppes hendene i kaldt vann, og når De så skjærer løken op i bunden av en bolle med kaldt vann, unngår De både lukten og tårene.

Nr. 96

Er pussepomaden tørket inn i flasken, så hell på nogen dråper olje.

Nr. 97

Legger man gummigjenstande i en blanding av salisylsyre og vann vil gummilukten forsvinne.

Nr. 98

Lakerte saker renses best med litt petroleum og gnis efter med mel.

Nr. 99

Kobber pusses best med en deig av fin sand og eddik eller surmelk.

Nr. 100

Sinksaker renses med salt.



Til husmødrene!

Å demme efter den store efterspørsel som denne lille samling med råd og vink har hatt er det et meget stort behov for praktiske råd og vink.

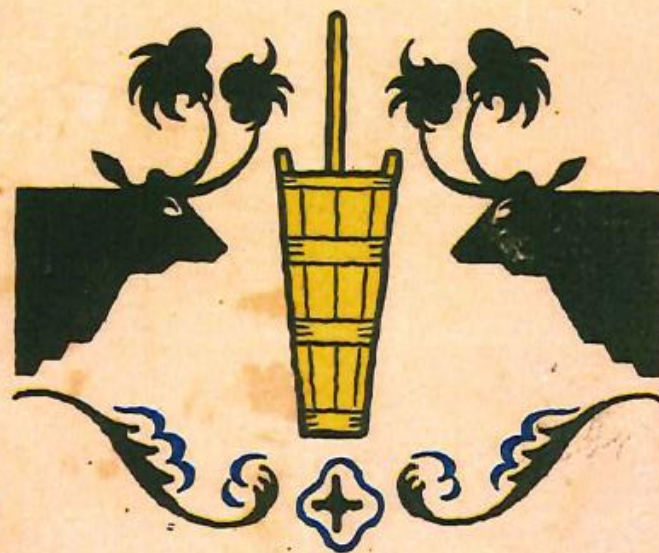
Vi vil derfor ikke stoppe op med utsendelsen av denne samling. Vi har til hensikt å sende flere, men da med bistand av husmødrene selv.

Vi tillater oss derfor å anmode alle husmødre som har nogen gode råd og vink for hjemmet — det være sig for matlagning, kjøkkenet, spisestuen, garderoben eller annet som kan ha betydning for å lette husmorens arbeide — å innsende disse til Agra Margarinfabrik, Oslo i konvolutt mkr. «Melange-råd». Der blir nedsatt en komité som vil velge ut de 100 beste råd og vink som så senere vil bli trykt i en egen samling.



Notater





^{1/3}
Agra
MARGARINFABRIK
OSLO

P. M. BYE & CO. A-S, OSLO