

# Norsk arbeide

Spiralsenge til at slaa sammen. Nutidens mest praktiske sengeleie, let men solid konstruktion, er forarbeidet av prima fortinnet staaaltraad. Pris kr. 13. 15.00, 18.00. Uldmadras kr. 7.75. Skraapute kr. 2.25. Vattæpper, uldtæpper, fjær og dun.

J. Randers-Christian sen.

# ASKER BÆRUMS O G BUDSTIKKE

Lokalblad for Asker og Bærum.

KulogKoks

til billigste  
dagspriser.  
GUSTAV LUND  
Sandviken  
telef. 165.

№. 67.

Bladet udkommer i Sandviken Tirsdag og Fredag. 1 Kr. pr. Kvarter.  
Opsigelse maa ske fiorten Dage før Kvartalets Udgang.

Tirsdag den 25 August 1914.

Avertisementspris inden Asker og Bærum 15 Øre pr. Pettelinje, fra andre Steder 20 Øre. Paa første Side dobbelt Pris. 16. Aarg.

J. Nitschke's  
Barbersalon  
Tordenskj. Pl. anbefales.



A. S. Schous

Bryggeri

Pilsener Øl

Christiania.



Oprop

fra

Asker og Bærums Kvinderaad.

I overbevisningen om, at der ogsaa indenfor vore bygder er mange kvinder, som gjerne i disse alvorlige tider vil yde hjælp, hvor det maatte trænges, har kvinderaadets styre sat igang et arbeide til anskaffelse av sanitetsmateriel.

Vi anmoder alle kvinder, som maatte ha hjerte for saken, at støtte den efter evne, enten ved pengebidrag, ved personligt arbeide (enkel linsom hjemme) eller ved begge dele.

Vor sanitet trenger alt, hvad vi kan skaffe av de for syke nødvendige bruksgjenstande og forbindingsmateriel, og her, om no gensinde, gjelder det, at der skal mange smaa bække til for det blir den store aa, som kan monne, hvor der trænges et saa stort tillop som her er nødvendig.

Arbeidet er organisert paa følgende maate:

1) De der maatte ville yde pengebidrag eller selv gaa rundt med lister bedes henvende sig til fru sogneprest Lund, Evje, telefon Sandviken no. 82, eller frøken Julie Halvorsen, Brataas, telefon 52. Kommer der en liste til Dem, giv da, hvad De kan. De mindste gaver mottages med tak.

2) De, der vil ta arbeide og sy hjemme faar dette gratis og færdigklippet ved henvendelse til fru grosserer Michelsen Sandviken, telefon 81.

Det er lette og liketil saker som skal syes, saa man behøver ikke at ængste sig for at ta fat.

3) De, der baade vil gi penge og arbeide faar kjøpt færdigklippede saker til hjemmesom ved henvendelse til fru dr. Schmidt Sandviken, telefon 21.

Der er i disse dage fra Kvinderaadet solgt til som ca. 200 putevar à 0.60 og feltlazaretterne trenger mange flere. Ind- og utlevering av som hos fruene Schmidt og Michelsen

foregaar hver mandag 10—12. Bestil hvad de ønsker paa forhaand.

4) Saasnat der kan skaffes forbindingsmateriel vil der bli sat igang et nyt kursus for enkeltmandspakker, hvorav Saniteten endnu trenger ca. 400,000 stk. Der blir anledning til at opta likesom sidst ca. 30 deltagere, — pris 5 kr. pr. deltager. Indtegningen sker hos fru Randers Christiansen, Sandviken.

Vi haaper paa denne maate at gi alle kvinder, ogsaa dem, der har liten tid og faa penge at undvære, en kjærkommen anledning til at være med i arbeidet for fædrelandet og dets

sanitet. Naar vi vet, hvormeget der trænges blir det en samvittighetspligt for enhver av os at gjøre hvad vi kan.

For Kvinderaadets styre  
Marie Michelet,  
formand.

## Støt din presse

ved at holde den selv,  
ved at anbefale den,  
ved at skrive i den,  
ved at meddele den nyheter,  
ved at avertere i den og  
ved at kjøpe varer hos dem,  
som averterer i den.

## Et alvorsord til hjemmene.

— Referat av fru sekretær Torgersens foredrag i Asker festivitetslokale fredag 14 august.

Supper kokt av grønsaker eller tilsat dermed vet vi er sunde og billige; men her i landet kokes grønsakerne for litet, hvilket gjør suppen mindre fordøielig.

I Frankrik derimot lar man slike supper koke flere timer, for i saa høi grad som mulig at sprænge cellevevet, forat utdra mest mulig svovl av den, og av samme grund maa den ogsaa koke uten laak, forat de ildelugtende gasarter kan komme bort. Hvor ikke disse hensyn tas, er det kun de færreste, der befinner sig vel efter maaltider med kaal.

Kaal vilde bli mere fordøielig for alle naar der blev fastslaaet den regel, at den først skulde ha et 10 minutters opkok i vand, der bortslaaes, for den egentlige kokning skulde foregaa, forat utdra mest mulig svovl av den, og av samme grund maa den ogsaa koke uten laak, forat de ildelugtende gasarter kan komme bort. Hvor ikke disse hensyn tas, er det kun de færreste, der befinner sig vel efter maaltider med kaal.

Den skarpe lokolje er heller ikke sund. Løken bør derfor altid overhelles kokende vand, efter at den er opskivet, og ligge heri ca. 10 minutter, for den skal benyttes, da kan den taales av alle.

Vi skylder vore omgivelser ikke at spare hverken paa tid eller moie for at gjøre kosten saa sund og vellavet som mulig. Men skal vi faa iudført havesaker til daglig bruk i vort kosthold, maa der ikke bydes paa for store overraskelser eller pludselige forandringer i matveien. Man maa lempe sig frem i al stilhet, og da skal det neppe slaa feil, at man tilslut seirer over selv den sterkeste motstand for alt, hvad der heter grønsaker, ti den seigeste utholdighet og det daglige dryp er uimotstaaelig.

Enhver husmor, der har anvendt meget av havesaker i sit kosthold, vil snart ha erfart hvilken sparebosse dette er for den tarvelige husholdning. En besparelse som vil komme vel med i ethvert hjem og i alle stænder og særlig nu. En rikelig anvendelse av alle havesakens produkter i mange variationer til maaltiderne, skal jo ogsaa være en god hjælp til fremme av ædrueligheten, og dette er noget som vi alle maa lægge os paa hjerte.

Men skal der bli daglig bruk av havesaker i vort kosthold hele aaret igjennem, saa maa vi ha store forraad herav at raade over.

En enkelt seng av gulerotter i en kjøkkenhave f. eks. er jo langt ifra ikke nok.

Nei, flere senge maa til, helst et særskilt stykke. F. eks. sær-

skilte driller i potetesakeren. Guleroten gir jo et utbytte, der pr. maal overgaaer selve poteten. 25—30 tønder pr. maal er jo bare en almindelig gulrotavling. Vi vet, at den er en av vore nyttigste og mest næringsrike rotfrugter.

I vort hjem bruker vi i vintertiden mest hvite gulerotter som stuing til frokosten, disse har en saa fin smak.

Kokte pastinakrotter, persille- og gulerotter anrettet paa samme samme fat som klippfisk og al saltet og røket fisk er noget som alle liker, og dertil en stor besparelse, likesom kaalrabi. Herav har vel alle en vinterforsyning. Denne droier jo saa paa maten, og er saa godt likt baade som helkøkt, til stappe, paa smørbrød og til speksild.

Selleri er fortrinlig til at droie paa alle kjøttretter med, og smaker ogsaa ypperlig sammen med røker og forskjellige fiskeretter.

Kaalen droier utrolig paa kjøttfarsen, som alle vet. Baade i fylt kaalhøde, nedlagt lagvis med kaal i en puddingform, eller i kaalruletter; kjøttfarsen kan gjerne halvblendes med finhakket kaal. Likeledes nedlagt sammen med forskjellige kjøtsorter, som fleskeryg og kaal eller spekkalkjøtt og fleskeskiver eller hare eller dyrekjøtt nedlagt som faar i kaal, — eller til suppe og stuinger.

Sekundavare av blomkaal er ogsaa en kjærkommen tilvekst til smørbrødmaaltiderne og godt likt av alle. Eller brukt som selvstendig ret i begyndelsen av maaltiderne; eller blomkaalen avkøkt til alle stekte, salte og røkede retter. Til mange smaretter er ogsaa blomkaalen særlig anvendelig.

Og grønkaalen, vor næringsrikste kaalsort, maa anbefales som staaende ret.

I vore bælgvekster, erter og bonner, der er likesaa rike eggehvite som kjøtt, har vi en ren sparebosse i vor husholdning — baade som umodne og modne. Som umodne har de selvfølgelig ikke samme næringsindhold men er like anvendelige derfor. Disse er lette at dyrke hvor ikke frosten for bonnernes vedkommende lægger hindringer. En større vinterforsyning herav bør findes i ethvert hjem, enten av egen avling eller kjøpt for billig pris.

Brune bonner kokt til suppe og stuing er jo vel kjendt av alle, omend ikke alle liker bonnesuppen

trods dens store næringsværdi. Men vi maa ikke derfor gi tapt. Vi forsøker paa anden maate at faa lurt i dem bonnerne, uten at de merker hvad de selv spiser. Vi kan sile skallene fra bonnesuppen, likesom avsilte erter eller ved at blande dem i kjøtdeig, der har vi den bedste hjælper hertil.

1/4 kg. brune bonner, lindser eller gule erter iblandes 1/2 kg. kjøtdeig. Bonnerne lægges i vand aftenen før kokningen, likesom ellers for at sprænge cellevevet; og som kokte og kolde maler man dem to gange paa kjøtkvernen, derpaa blandes det sammen med kjøtdeigen for denne opspædes og males en gang igjennem med denre. Det formynsker ikke det allerringeste kjøtkakernes velmak.

1/4 kg. bonner koster 10 øre og 1/4 kg. kjøtdeig koster 25 øre. Lindser derimot koster 23 øre for 1/4 kg.; men 1/4 av baade bonner og lindser svulmer likesaa meget op som 1/2 kg. kjøtdeig.

Vi har hat kjøtkaker stekt med løk og iblandet alle tre sorter — hver for sig — til samme maaltid og finder ikke, at kjøtkakerne mister noget av sin velmak ved nogen av de nævnte blandinger. Men erten er sig ikke saa let skjule naar man skjærer kjøtkaken over; bonner og lindser derimot kan man ikke skjelve fra det øvrige.

I vor husholdning, ca. 30 mennesker, sparer vi ca. 2 kr. i et middagsmaaltid hvor kjøtdeigen blandes med brune bonner, irot om vi hadde servert kjøtkakerne ublandede.

Hele sommeren og høsten utover spares for ca. 3 kr. i brød om uken, saalænge vi har nok av havesaker at anvende.

Og til middagen spares i kilovis av kjøtt, fisk og fisk, ved at servere havesaker til. Al god forvaltning vet vi er indirekte for tjeneste.

De sveddraaper der nedlægges ved havearbeidet kan opveies med guld.

Heri har vi ogsaa en god hjælp mot den overhaandtagende kaffedrikning, der undergraver helbredet hos saa mange av den opvoksende slægt, desværre.

Selv om man synes, at man maa ha kaffe til smørbrødet, saa gaar det saa meget mindre til herav, fordi baade bær, frugt og grønsaker, som man spiser til smørbrødet, indeholder saa megen veske.

Variation i kosten bør man heller ikke undlate, som Gerhard Munthe sier: „Den eneste mat jeg liker er forandring“. Derfor bør man av og til steke rotfrugterne ogsaa til smørbrødmaaltiderne. Stekte poteter med løk smaker udmerket til smørbrød, det samme gjør potetstappe tilsat med karve, potetsalat og stuende poteter. Stekte gulrotter, pastinakker og selleri er en ren delikatesse, gjerne ogsaa med løk. (Forts.)

## „Tysla“s undergang.

En av besætningen fortæller.

Hr. redaktor!

Deres ærede brev av 20 ds. har jeg mottat idag, og det er mig en stor glæde at kunde gi dem en liten beskrivelse av s/s „Tysla“s sorgelige undergang ved Vliesingen den 7 aug. 1914.

Vi kom fra Port Pirie i Australien med bly og zinkmalm, ialt 8000 tons, bestemt til Antwerpen. Like til vi kom ind i den engelske

kanal hadde vi ingen anelse om, at der var utbrudt krig i Europa, men i Dover blev vi stanset av engelske krydsere og maatte gaa ind der. Her blev vi liggende om natten; efter visitation fik vi fortsætte næste morgen paa egen risiko; vi hadde den belgiske lods ombord. Da vi kom til Ostende fik vi nok en lods ombord, nemlig den hollandske minelods. Utenfor Vliesingen var det utlagt ca. 219 miner, og vi gik nu i ziksak hele veien indover. Vi hadde kun et par miner igjen, da ulykken skedde. Minen traf os paa bagbords side av maskinen like under pumpeværket. Jeg stod forut, og for mig foltes det som et frygtelig jordskjælv, saa sterkt at jeg faldt overende paa dækket. Skibet begyndte øieblikkelig at synke, og fra fyrdorcken stod der en flere meter høi sprut av kul, damp og krudtrøk. Øieblikkelig blev der kommandert „i baatene“. Det var ikke det mindste tegn til panik ombord, og baatene kom paa vandet paa ca. 1 1/2 minut, og da laa allerede en god del av dækket under vand, og lukerne begyndte at springe, saa malmen stod ende tilveirs. 4 minutter efter eksplosionen stod skibet paa bunden, og da var bare brodækkene, baugen samt mastene og skorstenen over vandet. Da mandtallet var holdt over os reddede, manglet 2 fyrbøtere og en kullempere. De var nemlig paa vagt. De er sansynligvis blit slaaet ihjel da minen sprang. At 2 maskinisten og donkeymanden blev reddet var et Guds under, for da de løp op fra maskinen kom vandet fossende i hælene paa dem. Den sidste lederen maatte de klatre op, da alle triunnene var gaat istykker ved eksplosionen. Vi laa nu og rodde mot strøm og sjo i 2 timer til vi blev optat av en mineutlægger og landsat i Vliesingen, hvor vi blev mottat og behandlet paa det aller bedste. Mandag den 10 ds. reiste vi til Rotterdam, efter at være blit opdressed paa det bedste. I Rotterdam bodde vi først paa det engelske og siden paa det skandinaviske sjomandshjem helt til lordag den 15 ds., da vi reiste med s/s „Odda“ via Arendal hjem. Over hele nordsjøen laa da de engelske jagere og krydset frem og tilbake. Vi blev prajet engang, men fik gaa videre efter opgit bestemmelsessted. Der er indsendt erstatningskrav til den hollandske stat.

Bestum, 21 august 1914.

Arvid Staib.

## Budstikkens telefoner.

Redaktionen: Nr. 244.

Redaktørens kontortid er fra kl. 4 til 6 eftermiddag.

Expeditionen: Nr. 92.

Expeditionen er aaben hele Dagen.

Averter i „Asker og Bærums Budstikke“! Uten sammenligning Asker og Bærums mest udbreite blad.