



**Professor
Vilhelm Lundström
70 år.**



Den 7 ds ingick i sitt åttonde decennium estlandssvenskarnas varme vän prof. emeritus Vilh. Lundström i Göteborg.

Som vetenskapsman har professor Lundström skaffat sig ett vida aktat och ärat namn som framgångsrik forskare på de klassiska språkens område. Hans kanske främsta vetenskapliga arbete är en upplaga av den på Nores tid levande romerske författaren Columellas skrifter. I Uppsala, där han i fjorton år beklädde docenturen i latinska språket och litteraturen, grundade han föreningen Heimdal och startade tidskriften Eranos. Senare var han chefredaktör för Göteborgs Aftonblad. I Göteborg fortsatte prof. Lundström sin vetenskapliga gärning.

Om prof. Lundström utmärkt sig såsom vetenskapsman så är han obestriddligen mera känd hos estlandssvenskarna i egen- skap av grundläggare och le- dande själ i Riksföreningen för svenskhetens bevarande i ut- landet, vars sekreterare han va-

rit under en lång följd av år. Det arbete som denna förening förelagt sig omspannar hela jordklotet. Den av föreningen utgivna tidningen Allsvensk Samling, som även är en skapelse av prof. Lundström, är spridd över alla världsdelar.

Kursavslutning på Birkas.

Onsdagen den 10 maj avslutade Birkas folkhög- och lantbruksskola sitt 19:de verksamhetsår. Den offentliga avslutningen hölls dock redan på söndagen den 7 maj kl. 2 e.m. Till den högtidliga akten hade elevernas föräldrar och anförvanter ävensom andra Birkasvänner inbjudits. Men mest hade dock ungdom infunnit sig. De närvarandes antal uppgick till omkring 100 personer.

Det fanns en hel del att både höra och se, som vittnar om intresse och träget arbete och som mångsidigt belyser skolans verksamhet och mål.

Avslutningsakten inleddes med den vackra sommarsalmen: "Den blomstertid nu kommer". Därefter hälsade rektor P. Byström alla gäster bland dem S.O.V:s ordf. hr. M. Westerblom med fru och fören. sekr. hr. A. Stahl med fru, som från Tallin kommit för att övervara avslutningen, hjärtligt välkomna. Rektor Byström överlämnade ordet till hr. M. Westerblom, som i ett kortare tal vände sig till de avgående 25 Birkas eleverna. Talaren önskade lägga två gamla ordspråk på de ungas minne: "Gammal är äldst", och "trägan vinner". Hr. Westerblom framhöll hurusom eleverna nu efter avslutad kurs ic-

ke borde gå för bryskt till väga, då det gäller att omsätta i praktiken alla goda och nya idéer och lärdomar, de fått på Birkas. De borde minnas att: "Gammal är ändå äldst", och ödmjukt rätta sig efter de gamlas önsknigar, men dock genom förståndigt och planmässigt arbete intressera de äldre för nya idéer inom lantbrukets och hemmets värld, samt träget arbeta på förkovran och framåtskridande.

Rektor Byström besteg där- efter talarstolen och i en kort återblick berörde han arbetet och förhållandena inom skolan under det gångna 19:de läsåret, då skolan besöktes av 25 elever. Hälсотillståndet har varit gott och eleverna ha trivts bra. Förhållandet mellan lärare och elever har varit gott.

Rektor Byström övergick där- efter till att tala om, vilka pund eleverna fått på Birkas och huru de bäst skola förvalta dem. "Vad var och en av eleverna här fått i kunskaps- väg beror väl främst på vad han mest instresserat sig för och vad han själv önskat vinna av sin kurs. Ty arbetet på Birkas är mångsidigt, och kunskaperna från dessa olika områden bli till stor nytta i framtiden för det framtida arbetet." "Men", sade rektor Byström, "det finns

Kursavslutning...

i alla fall ännu viktigare områden, från vilka vi skulle vilja hoppas, att Ni kunna taga något med Er från Birkas. Vad jag menar är vad ni här kunna vinna på karaktärsfostrans område. — Den stadiga, varma, pålitliga blicken är det adelsmärke Ni som svenskar skola bära. Den utgör det bästa beviset för att ni förvaltats Birkaspundet rätt.“

Efter talet utdelade skolans rektor en mängd böcker åt eleverna såsom premier, bl. a. en bok om rödfärg och en jordbrukslära för gossarna, samt en bok i hälsolära och barnavård till flickorna. I och med att rekt. Byström ropade upp elevernas namn fingo gästerna lära känna eleverna och varifrån de voro. I år har Birkas besökts av ungdomar från Vormsi, Noarootsi, Riguldi och t.o.m. från Naissaar.

Som avslutning sjöngs två psalmverser.

Härefter blev man i tillfälle att taga del av en utomordentligt trevlig utställning av elevarbeten. Det är rentav otroligt mycket som eleverna hunnit med under sin 6-månaders kurs. Men så ha helt säkert både lärare och elever stått i duktigt. Dessutom vittnade arbetsresultaten om samvetsgrannhet, ordning och god smak.

Vid två rågade bord med allsköns läckerheter från köksregionerna fick man se, vad flickorna under husmors, fru E. Byströms skickliga ledning, åstadkommit. Där fanns rejält vetebröd, läckra franska våfflor och ambrosiabakelser, olika sorters kakor och småbröd samt en hel uppsättning konserverade rätter. På bordet lågo flickornas receptböcker, anteckningar i hemvård och barnavård samt förslag till matsedel för en vecka (sammanställda av eleverna själva).

I samma sal voro även elevernas handarbeten utställda. Lärarinnan frk. Alma Stenholm har undervisat flickorna i handarbete och lärar. Viktor Pöhl gossarna i slöjd.

Arbetena som voro rättade efter nutida krav, voro mångsidiga och smakfulla. Bland vävnaderna märktes skoklostervävnader, handdukar, gardi-

ner, dukar i dal- och droppdräll och sängmattor. Flickorna hade dessutom sytt, klädningar, linnekläder, förkläder och babyutstyrselar. Gossarna hade slöjdat köksskåp, skidor, spollappar, bord m. m. Dessutom hade de uppgjort ritningar till ladugårdar.

Efter rundvandringen på den trevliga utställningen, bjödos alla på kaffe. G. S.

Morsdag.

I varje hem är mor medelpunkten. Det är hon, som skapar hemtrevnad, hon som sköter om hemmet. Alla busliga plikter är för henne en självfallen sak — utan dem skulle hon helt säkert känna sig överflödig och livet skulle för henne sakna innehåll. — Men många gånger frestar nog arbetet i hemmet hårt på hennes krafter. I tanklöshet låta barnen mor gå så många steg för dem, där de redan själva bort ta i. Man glömmer så lätt att också hon behöver vila, omväxling och uppskattning.

För att åtminstone en gång årligen hedra mor, har man funnit på att fira mors dag. Visst bör man alltid ha 4:de budet i minnet, men på en sådan årligen återkommade högtidsdag hedras på ett alldeles särskilt sätt den storartade kvinnogärning, som utföres i ett hem av den goda modern, såväl samhället som den enskilde till gagn och välsignelse.

I kyrkor, skolor och hem samlas man söndagen den 14 maj för att fira Mor. Måtte alla goda tankar och föresatser på denna dag slå rot i våra hjärtan, så att vi minnas att även under morsdagens släp hedra Mor, hjälpa henne där vi kan och framför allt visa henne vår kärlek medan vi ännu ha henne kvar bland oss.

Morsdag

högtidlig hålles i Svenska skolan kl. 13.

Alla välkomna!

Köksväxtodling.

II

Köksväxterna behöva som sagt djup och mullrik jord. Då det gäller så små områden, så

kan man förbättra jorden, om den också inte från början är så bra. Detta sker främst genom riklig gödsling med lagom brunnen gödsel. Gödsel som till stor del består av halm är inte så lämplig, bättre är då torvströgödsel. Kompost är en nödvändighetsvara för trädgården, men tyvärr ser man så sällan en ordentlig komposthög vid gårdarna. Det måste bli ändring i detta. Börja redan nu i vår med att lägga en komposthög! Gör en riktig upprensning kring gården, räfsa och skrapa samman löv, gammalt gräs, skräp av alla slag, och lägg upp det i hög på en lämplig plats. Sådant skräp skall man aldrig bränna upp, det kan bli värdefull mylla för jorden. Allting duger, utom glas och porslinsskärvor, järntråd och gammalt järn- och plåtskrot (det kan skänkas till u-båtskapitalet. Den som har tillgång till tång (sjögräs) kan julägga kompost av den också.

Trädgårdslandet skall grävas på hösten, djupt och ordentligt. På samma gång gödslar man och gräver ned gödseln. På våren skall man däremot vara försiktig och endast göra ytan lucker och fin, så att fröna få en god såbädd. Man skall inte heller lägga upp kanterna höga och gräva djupa diken mellan sängarna, det är onödigt arbete och vad mera är, det är skadligt, emedan jorden då torkar ut lättare. Man skall även låta landet ligga i fred tills det är tid att så och sätta. Dagen innan eller helst samma dag som man sätter strör man ut konstgödseln och finfördelar och jämnar jorden i ytan med en järnräfsa, samtidigt som man myllar ned konstgödseln.

På tal om konstgödsel skall man inte vara för snål med denna. Några kilo konstgödsel kostar inte så mycket, men skörden kan öka avsevärt. Hur mycket man skall använda beror på förhållandena, och var och en måste prova ut, hur mycket som behövs. Till det land, som vi här talat om, d. v. s. 100 kvm. skulle jag vilja föreslå 4—6 kg salpeter (kalksalpeter, chilesalpeter eller kalkammonsalpeter). 3—4 kg superfosfat och 2—3 kg ka-

Köksväxtodling...

lisalt. Eller också kan man taga 5—6 kg nitrofoska enbart, om man tycker det är bekvämare. I vilket fall som helst blir kostnaden ungefär kr. 1:50, och har man lagt ned arbete och kostnader för frö och gödsel, så kan man också kosta på sig detta.

Själva sättningen är en ganska viktig detalj. Det är ofta just genom felaktig sättning man misslyckas. Då landet är färdigt, så att det är slätt och finfördelat i ytan, drar man upp gränser för sängar och gångar samt rader för sättningen. Det går lättast med ett rep eller snöre, som man spänner tvärs över landet och drar fram och tillbaka, som en såg. Sedan trampar man upp gångarna och drar upp raderna djupare med en spetsig hacka, alltefter som man sätter. Fröna strös ut jämnt i den fuktiga jorden i fårans botten, och tryckas ned med räfskammen. Sedan krafas man litet jord över och trycker fast över fårorna med baksidan av räfskammen. Till sist räfsar man lätt över det hela, så att det blir en smula lös jord i ytan, och så är det färdigt. Genom att sätta på detta sätt får man fuktig jord fast tryckt intill fröna, så att de snabbt kunna gro och komma upp. Det lösa jordlagret överst förhindrar uttorkning och skorpbildning.

Vad djupet beträffar, skall man inte sätta djupare än att man är säker på att fröna kunna gro, små frön t. ex. morot 1 cm, ärter och bönor däremot 5—6 cm. Huvudsaken är som sagt att fröet gror, sedan kunna växterna själva tränga ned på djupet.

Efter sådden skall man aldrig vattna, det gör mest skada. innan plantorna kommit upp. Sedan börjar skötseln under växttiden, och det blir ett annat kapitel. P. B.

Förödande eldsvådor.

I början av denna vecka ha på flera orter i landet ödeläggande eldsvådor härjat. Sålunda nedbrunna på måndagen två gårdar i Lagedi ej långt från Tallinn. Därvid innebrändes en häst, en kviga, fem

Frågor.

*Var finns den makt, som hejdar hjärtats längtan,
vid uppnått mål att längta till ett nytt?
Finns det en skatt som fylla kan din trängtan,
fast varje tärningskast din önskan lytt?*

*Du längtat efter sol! När strålen bränner
du skyndar att oasens svalka nå,
När den är nådd du åter kraften spänner
mot okänt mål, som hägrat i det blå.*

*Du kan i flit och möda känslan lindra,
men längtar likväl efter mödans lön.
Du äger gods och guld, men kan ej hindra
en röst att viska: gå till nya rön.*

*Vad driver dig att söka, forska, tänka
och längta att till grunden tränga ner
i andrens värld, som tvingar dig att sänka
din panna för en makt, som du ej ser?*

*När trött av mödan du engång har hunnit
dit hjärtat längtat från all fåfång fländ.
Vem vet, kanske, som mödans lön du vunnit,
en okänd längtan i en okänd värld!*

EKO.

svin, en mängd spannmål, kreatursfoder, redskap m. m. till ett värde av omkring 10.000 kronor. Inalles lades 7 byggnader i aska.

Liknande olyckor inträffade i Vörumaa, Pärnumaa och Viljandimaa. Dessutom har skogsbrand rasat på flera orter, varvid tusentals ha ungskog ödelagts.

Frågar man efter orsaken till dessa eldsvådor, så erhåller man i de flesta fall det beskedet, att elden utbrutit på grund av ovarsamhet.

Valborgsmässoafton

firades av nucköborna på sedvanligt sätt med brasa, kvartettsång, lekar och dans. Då vädret var synnerligen gynnsamt hade en ca 250 personer mött upp på "Matakullan", som ligger mellan Enby och Paslep. — Stämningen var god, och maj-mottagandet sträckte sig in på den tidiga morgonstunden, då "Sköna Maj" ljud kraftigt från ungdomsföreningens manskvartett.

Kalvkött och dess användning.

På våren slaktas det mest kalvar här i svenskbygden, och visst är det gott att få litet färsk mat i skafferiet, när man suttit och ätit salt kött och fläsk hela vintern.

Kalven bör helst inte vara under 10 dagar, då den slaktas. Kött av några dagar gammal kalv, s. k. "nykterdansare",

kan till och med vara skadligt att förtära. Den allra bästa tiden, då man får ett gott kött är 6—8 veckor. — Man skiljer på spädkalv (omkring 10 dagar) och gödkalv. Spädkalvkött har ganska litet näringsvärde och är svårt att förvara. Gödkalvkött däremot är mycket läckert och fint, i synnerhet om kalven blir uppfödd på lämpligt sätt d. v. s. med tillräckligt mjölk.

Kalvkött kan sommertid förvaras färskt ett par dagar, vintertid 3—4 dagar, om man har det hängande fritt på luftigt och svalt ställe. Vill man spara det någon vecka eller så, är det mycket bra att förvara i surmjölk. Dessutom kan man salta det.

Kasta aldrig bort inälvorna, ty det är billig och närande mat! I synnerhet levern har stor betydelse för sin rikedom på mineralämnen, särskilt järn.

Då kalven hängt över natten, styckas den upp i 2 delar, och sedan delas varje halva i olika stycken: steken som stekes hel, kotlettraden till kotletter, bringan till benig kalvstek, bogen stekes hel eller användes till malning, hals och lägggar till sylta, huvudet till sylta eller pölsa, hjärnan och bräsen stekes eller stuvas, levern stekes och hjärta och lungor användes till pölsa.

Här följa några recept på olika användning av kalv:

Färskotletter:

600 gr. kalvkött	2 kkp. mjölk
1 ägg	salt, v. p.
1 kkp. stötta	Till stekning:
skorpor.	smör.

Kalkkött och dess...

Beredning: Köttet males 3 ggr. Stötbröd, ägg och mjölk inarbetas jämte kryddor. Av färsen formas kotletter som stekas vackert bruna. Litet kokande vatten påspädes och kotletterna få steka efter en stund under lock.

Kalvsylta.

2 kg. kalvbog några krydd-
2 kg. kalvläggår pepparkorn
Vatten. salt, vitpeppar

Beredning: Köttet ansas och påsättes i kokande vatten. När spadet kokar upp, skummas det och några pepparkorn tillsättes. Då köttet är mörkt, tnges det upp och males eller hackas fint. Spadet kokas ytterligare ihop, köttet nedlägges och får ett uppkok. Blandningen avsmakas och hålles upp i vattensköljda formar.

Benig kalvstek (6 pers.)

2 kg. kalvbringa Sås: 1 msk. fett
2 msk. smör av skyn
1 msk. salt 2 msk. mjöl
1/4 tsk. v. p. köttsky
kokande buljong 1 del. grädde
eller vatten.

Beredning: Bringan knäcker och ansas, smöret brynes i en het långpanna och steken sättes in i het ugn. När steken fått färg, saltas och peppras den, buljong eller vatten spädes på och steken öses ofta. Efter 1 1/2—2 timmar är steken färdig. Såsen avredes.

Forts.

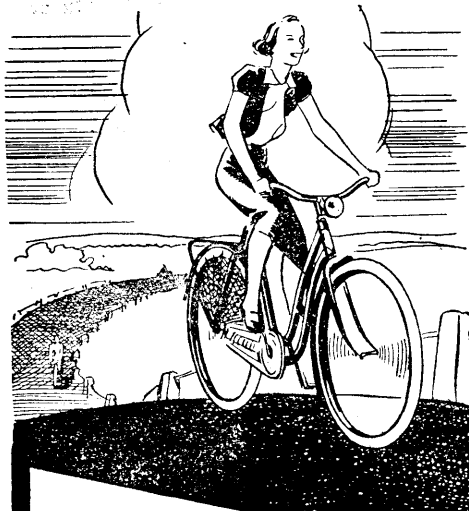
E. B.

Energiska åtgärder i kampen mot eldsvådorna

Med anledning av de under den senaste tiden förekomna talrika eldsvådorna, genom vilka egendom till ett värde av 100.000 tals kronor förstörts har chefen för polisförvaltningen,

lekande lätt...

uppför brantaste backar, snabb som en vindil och vacker som en dröm" det är ett poetiskt signalement för den lättgående, eleganta och slitstarka Hermes.



Hermes

cykeln med delar av rostfritt stål.

**A. B. NYMANS VERKSTÄDER
UPPSALA**

Auktoriserad Hermesförsäljare i Estland:
Firm: K/M **ANTON VILLBERG**
Paldiski maantee 5, Tallinn.

utfärdat en förordning, innehållande anvisningar om åtgärder som med straffpåföljd bära vidtagas för undvikande av vådeld.

Förordningen innehåller bestämmelser om att brandkåren måste hållas i beredskap och

Utgivare:
Svenska Odlingens Vänner

Redaktion:

A. Stahl, ansvarig red.

E. Nyman, red.-sekr.

Rüütli 3, Tallinn.

Tel. 470-08.

Prenumerationspris:

Inrikes	Utlandet
1 år Ekr 2:—	1 år Ekr 4:—
1/2 " " 1:—	1/2 " " 2:—

A. STAHL:
**SVENSK-ESTNISK
RESEPARLÖR.**

Den bästa hjälpredan för rikssvenskar på resa i Estland.

Ännu finnes ett begränsat antal ex.

Rekvireras hos Kustbons red.
ris: 75 cent.

GEFLE NYA STUVERIAKTIEBOLAG

Gävle

Medlem av Norrlands Stuvareförb.

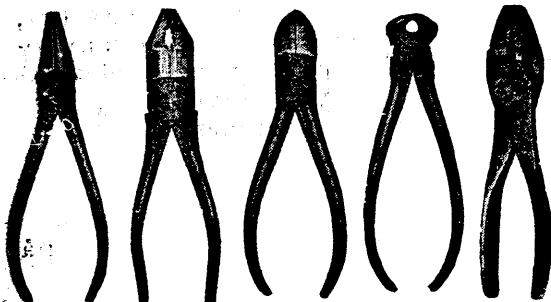
Telegramadr: Stovina. Tel. 277

i synnerhet om lördagar och söndagar och dagen före helgdag, ty de flesta eldsvådorna ha ägt rum på dessa dagar.

Emedan de flesta eldsvådorna uppstått på grund av vårdslöst handhavande av eld, påbjuder förordningen även stor försiktighet med elden såväl hemma som ute i skog och mark.

Eld får ej uppgöras ute på närmare avstånd än 35 m från byggnader och andra lättantändbara förmål.

Överhuvud bör största försiktighet alltid iakttagas.

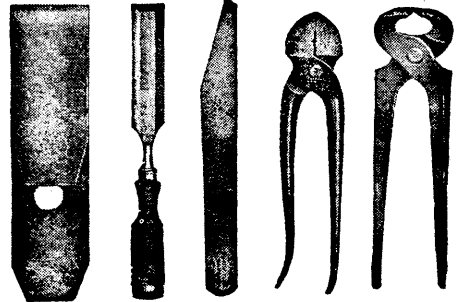


FABRIKSMÄRKE

REPRESENTANT

Fa. NILS OLSGÅRD

PIKK TÄN. 36/14
TALLINN



**E. A. BERGS FABRIKS AKTIEBOLAG
ESKILSTUNA**