

HÄNT & KÄNT



Showroom på hjul ständigt på väg.

Gun och Inge Säter firar i år 20-årsjubileum med att bedriva affärer i sitt rullande showroom. Nyss investerade paret i sin fjärde buss, en ny amerikansk "Motorhome" som

de kallas däröver. -Ett alldeles utmärkt sätt att träffa sina kunder, säger Inge Säter. Vi kommer till dem var de än är. Bussen är utrustad med telefon och telex och har

gott om plats för kollektioner och visningar. Privatsidan består av magnifikt sovrum, pentry mm.

JULFEBER

Så här års har just Falstaff, fakirs Bacillus Julius vaknat ur sin årsvala och börjat uppsöka sina offer. Efter bara ett par dagars inkubation utbryter så den åkomma som fakiren ser sig föranledd att kalla julfeber, eller Febris Julius F.

Denna helsot yttrar sig alltid i en omis-kännlig oro och brådska, patienten kan inte sitta stilla, han springer ut och in i butiker, köper utan att pruta (ett mycket svårt symp-

tom!), förseglar små och stora paketer med lack (ett osvikligt tecken!), känner en sjuklig lusta att äta lutfisk, dricker gärna mörkt öl, skriker "god jul!" till höger och vänster och är fullständigt konfys i huvudet. Febern når alltid sin höjdpunkt den 24 december på aftonen, då patienten känner sig synnerligen sällskapssjuk, flera patienter pläga då sluta sig samman kring ett stort bord, de skratta åt allting, dricka spiritousa och

knäcka sönder nötter, äta förfärligt mycket och slumra slutligen in i en dov sömn ur vilken de ofta rusa upp mitt i natten, d v s vid 6-tiden på morgonen, då de springer till ett stort, upplyst hus, varest de sjunga unisont åtskilliga sånger, och gå därpå något förslappade hem. Härpå börjar förbättringen, långsamt men säkert. Sjukdomen är sällan dödlig.

Alternativ till julgris?

Som förrätt, eller istället för den goå men feta julmaten:

Trädgårds- mästarens gurksoppa

1 stor gurka, 1 stor purjo, 2 stora potatisar, 5 dl hönsbuljong, 3 dl grädde, salt, peppar och persilja.

Finstrimla purjon och låt den "svettas" i lite matolja i 5 min på låg värme.

Skiva gurka och potatis och låt allt sjuda i 30 minuter. Passera - eller kör i mixer - tills Du fått en jämn smet. Slå i grädden, smaka av och garnera med en persiljekvist.

Smaklig spis!
Hasse Röstlund