



# Eline Hansens foredrag om huslig økonomi og skolekøkkenundervisning

## Taler

Eline Johanne Frederikke  
Hansen  
Kommunelærerinde

## Omstændigheder

Oprindelig trykt i *Kvinden og Samfundet* årgang 13 (9) 1897, s. 169-175 og *Kvinden og Samfundet* årgang 13 (10) 1897, s. 200-204.

Der er en Videnskab, der hedder *Nationaløkonomi*, den angaar Samfundet i det hele og store; der burde ogsaa være en Videnskab, der hedder *huslig Økonomi*, og den vilde sikkert ikke i Betydning komme til at staa tilbage for Nationaløkonomien, saa vist som Samfundet bestaar af de tusinde Hjem, og paa Hjemmenes Trivsel beror Samfundets Trivsel.

Huslig Økonomi kender vi alle; men den huslige Økonomi, vi kender, har i høj Grad manglet det videnskabelige Grundlag, og dette kan vi ikke undvære.

Videnskaben har netop paa dette Omraade store Opdagelser og store Resultater at opvise; men saa længe disse holde sig indenfor Videnskabens Kreds, faar de ingen Betydning for Menneskeheden i det hele. Videnskabens Resultater i denne Retning maa gøres populære, lægges til Rette og bringes nær til hele den kvindelige Ungdom, og da vil „huslig Økonomi” faa sin rette Betydning som et Led i Folkeopdragelsen.

Mandens Arbejdsmethode er i de sidste Slægtled bleven reformeret paa alle mulige Omraader. Foruden praktisk Uddannelse i en bestemt Læretid, faar han theoretisk Uddannelse i tekniske Skoler, Haandværkerskoler og Landbrugsskoler. I disse Skoler gøres de videnskabelige Opdagelser frugtbringende for ham paa alle Omraader. Noget lignende burde være Tilfældet for Kvindernes Vedkommende; men det er kun de færreste af dem, der modtage en Undervisning, beregnet paa at dygtiggøre dem til deres fremtidige Gerning som Husmødre. Desuden drives

Husholdningsundervisningen saa godt som overalt paa gammeldags Vis, og denne tilfredsstillende langt fra de Fordringer, der maa stilles til en grundig Undervisning i huslig Økonomi; den maa nemlig baseres paa Ernæringslæren og have Kemi som Grundlag.

Kvinderne have i Virkeligheden en stor Gerning og et vidt Virkefelt i Hjemmet; men de maa kunne forlange at oplæres dertil og dygtiggøres deri; thi lige saa lidt som Manden er født dygtig til sin Gerning, lige saa lidt bliver Kvinden, fordi hun er født Kvinde, af sig selv en dygtig Husmoder. Hjemmets Drift er i Virkeligheden saa mangesidig, saa det ikke er underligt, om mangan Kvinde føler sig overvældet deraf, lægger Hænderne i Skødet og lader staa til.

Mændene kunne med al deres Arbejde og Foretagsomhed dog ingen Vegne komme, naar de ikke faa Kvinderne med. Hvad kan det nytte, at Manden tjener godt, naar ikke Hustruen forstaar at styre og anvende Fortjenesten ret?

Familiens Velvære og derigennem hele Samfundets Velvære beror paa Kvinderne. Dette bør alle Kvinder gøre sig klart, og det skal være dem en Spore til at udvikle sig i Betaling af større praktisk Dygtighed. Og i Overensstemmelse med deres Dygtighed vil ogsaa deres Magt og Indflydelse stige.

En gennemført huslig Økonomi har Betydning i økonomisk, hygiejnisk, social og moralsk Henseende.

Enhver Kvinde bør forstaa sig paa at føre et Husholdningsregnskab. Hun maa forstaa sig paa Penge og Penges Værd. Hun maa kunne lægge et Budget for, hvorledes den lille Stats Midler, hun er sat til at forvalte, bør anvendes.

Det er de smaa Hjem, der i saa Henseende trænge mest til Kvindens administrative Dygtighed; der er Livsførelsen mindst indviklet; det hele gaar ud paa Mandens Evne til at fortjene og Hustruens til at faa Fortjenesten til at slaa til.

Enhver Kvinde bør kende Grundreglerne for Sundhedslæren, ligesom hun maa forstaa sig paa Syge- og Barnepleje. I Sundhedslæren spiller Renligheden den største Rolle, baade med Hensyn til Hus og Hjem, det menneskelige Legeme og alle Fødevarer. Sundhedens Bevarelse og derigennem Livskraftens Bevarelse bør være Genstand for alle Bestræbelser, og dette er netop Husmoderens store

Opgave, — og dertil skal Ernæringslæren hjælpe hende.

Man skulde tro, at Ernæringen var en simpel og ligefrem Sag, der rolig kunde lade sig lede af Sult og Tørst, og at Fordringerne dertil vare opfyldte, naar kun Sult og Tørst vare tilfredsstillende.

Fysiologerne have imidlertid vist, at dette ingeniørlunde er Tilfældet. Ernæringen er en langt mere indviklet Sag, der bør gaa for sig efter ganske bestemte Grundprincipper; enhver Overtrædelse deraf hævner sig paa Individet og Slægten. Vort Legeme bestaar af et vist Antal Grundstoffer (12-14); de vigtigste ere det faste Kulstof og de tre luftformige, Kvælstof, Ilt og Brint, desuden en Del metalliske Stoffer (Salte).

For at Legemet kan vedligeholdes og udvikle sig, maa disse Grundstoffer stadig tilføres det. — Vi slide hver Dag paa vort Legeme; enhver Bevægelse, enhver Tanke udføres kun ved et Forbrug af Kraft — alle Livsfunktioner bruge Kraft til deres Udfoldelse. Dette Krafttab erstattes kun gennem Næringen.

I alle Legemets Celler foregaar en Forbrænding, hvorved der udvikles snart Varme, snart levende Kraft. Blodet fører nærende Stoffer med sig, afgiver dem til Cellerne og medtager Asken, det ved Forbrændingen dannede Affald, som atter udføres af Legemet ad flere Veje, Huden, Lungerne og Nyrerne. Man angiver Legemets daglige Udgift til 16-20 Gr. Kvælstof og 270 Gr. Kulstof, det sidste i Form af Kulsyre. Dette Tab maa erstattes ved paany at tilføre Legemet de samme Stoffer. Men disse samme Stoffer findes udenfor Legemet i den Verden, der omgiver os, saavel i den livløse, som i den levende Natur.

Planterne opsuge direkte deres Næring fra Jorden, og i deres Blade, Blomster og Frugter sammensættes under Solens og Lysets Paavirkning Grundstofferne til de Næringsstoffer, der atter komme Mennesker og Dyr til Gode. Disse Legemer ere nemlig ikke selv i Stand til at sammensætte Næringsstofferne. De 3 Næringsstoffer, der danner Hovedbestanddelen af alle vore Næringsmidler er Æggehvide, Fedt og Kulhydrater; disse 3 i Forbindelse med Salte og Vand er det, der opbygger vort Legeme; og dem er det, det gælder om at tilføre vort Legeme i det rette Forhold. Æggehvidestofferne er de dyreste; men de er absolut nødvendige for vort Legeme. Maatte vi undvære dem, vilde det være det samme som Hunger, selv om vi fik saa meget des rigeligere af Fedt og Kulhydrater. Æggehvidestofferne er nemlig de eneste Stoffer, der indeholder Grundstoffet,

Kvælstof. Kvælstofudskillelsen er omtrent den samme, enten man arbejder eller er i Hvile, det er saaledes for alle et bestemt Kvantum Æggehvidestof, der behøves; faar man det ikke, maa Legemet tære paa sine egne Væv; thi selv i en Sulteperiode adskilles det samme Kvantum. Æggehvidestofferne tjener til at opbygge Legemet. De danner Muskler, Blod og de indre Organer (Lunge, Lever o. s. v.). De dyriske Næringsmidler er rigest paa Æggehvide, dog findes de ogsaa i stor Mængde i Korn og Bælgfrugter. De véd, man kan leve som Vegetarianer, af Planteføde alene; men helst skal dog  $\frac{1}{3}$  af Æggehviden være dyrisk Æggehvide.

Ligesom Æggehvidestofferne er det opbyggende, saaledes er det Fedt og Kulhydrater, der leverer Drivkraften — Kulhydrater er et fremmed Ord, derunder indbefattes Mel- og Sukkerstoffer. Disse 2 Stoffer tages under ét, idet nemlig alle Melstoffer af Fordøjelsen maa omdannes til Sukkerstof for at kunne opsuges og optages i Blodet.

Kulhydraterne er i den Grad Drivkraften i det daglige Liv, at de fuldstændig opbruges, der findes i vore Muskler slet intet deraf og i vort Blod en Ubetydelighed. Men man maa nu ikke deraf slutte, at jo stærkere man forsyner Legemet med Kulhydrater, des mere Arbejdskraft udvikles der; thi overskrides et vist Kvantum, siger Fordøjelsen: „Stop!” — og hvad der indføres ud over det, gaar til Spilde. Det er saa langt fra, at en overlæst Fordøjelse yder stærkere Arbejdsdygtighed, den sløves netop og giver dvaske Kroppe. Kraften, der skulde virke udad, gaar med til at bearbejde den tunge Føde. Kulhydrater høre udelukkende hjemme i Planteriget.

Stærkt arbejdende Mennesker have Brug for langt mere af Kulhydrater end Folk med ringe legemligt Arbejde, men dog ikke over et vist Kvantum. Skal Føden forøges efter Arbejdet, da maa det ske paa Fedtets Konto. Dette Næringsstof findes baade i Dyr- og Planteriget; det er af overordentlig stor Varmeværdi. Medens 1 Gr. Æggehvide og 1 Gr. Kulhydrater har en Varmeværdi af 9,1, saa har Fedt en Varmeværdi af 9,3. En Del af Fedtet forbruges i det daglige Liv; men en stor Del optræder som Reserveemne, idet det aflejrer sig omkring i Legemet og omgiver de indvendige Organer; det bruges til at tære paa, naar de onde Dage kommer. I Sygdomstilfælde har et velnæret Legeme langt større Modstandskraft end et udtæret Legeme. Først naar Fedtet er opbrugt, begynder Legemet at tære paa sine Væv. Det gaar os til Dels som Bjørnen og andre Dyr, der ligger i Dvale.

Foruden disse nævnte Næringsstoffer trænger Legemet ogsaa til en Del Vand —

□ af Legemets Vægt udgøres af Vand —. For Vandet behøve vi ikke at sørge, det har vi i de fleste Tilfælde let ved at forsyne os med i tilstrækkelig Grad. Endelig kræver Organismen en Del Salte; men disse faar man som oftest med de forskellige Fødemidler. Knoglerne bygges for Størstedelen af fosforsur Kalk, der danner den saakaldte Benjord. Blodet trænger til Jærn, Hjernen til Fosfor; men under normale Forhold behøver man ikke særskilt at forsyne sig dermed, det eneste Salt man indtager i fri Tilstand er Kogsalt, Klornatrium, der danner Saltsyre i Maven — hvilket er nødvendigt for Fordøjelsen.

Alle disse Forhold bør enhver Husmoder være kendt med for derigennem at faa en Vejledning til at sammensætte Kosten paa rette Maade.

For den store Befolkning, der kun har lidet Raad, er det et stort Spørgsmaal, hvorledes man kan skaffe sig de bedst mulige Fødemidler til den billigst mulige Pris.

Plantefødemidlerne — Brød og Bælgfrugter — er baade billige og nærende Fødemidler; det er Fedt og Æggehvide, det særlig drejer sig om. For Fedtets Vedkommende har man i da senere Aar faaet et godt og billigt Næringsmiddel, nemlig Margarinen. Naar den tillaves af fejlfri Raaprodukter og behandles renlig, har man kun Aarsag til at glæde sig over den. Den svarer i S sammensætning og Indhold af Næringsstoffer fuldstændig til Smørret, hvis Næringsværdi langt fra svarer til dets Pris.

Hvad den dyriske Æggehvide angaar, da indeholder Blod og Indmad, saasom Lever, lige saa megen Næring som Kød, medens Prisen kun er  $\frac{1}{2}$  eller  $\frac{1}{3}$  Gang af Kødets.

Et udmærket Næringsmiddel er Sild, der foruden paa Æggehvide ogsaa er rig paa Fedt.

Det er ingen Sag at lave god Mad for den, der har nok at lave af og ikke behøver at tage Hensyn til Prisen; men af tarvelige, billige Stoffer at lave god og velsmagende Mad, det er Husmoderens Kunst, og det er det, der vil faa og altid har haft stor Betydning; men mange trænger til at faa den rette Forstaaelse af, hvor vigtig en Sag det er. Thi som alt sagt er Sult og Mathedsfornemmelser ingenlunde det bestemmende Maal for Ernæringen. Sult kan stilles ved Morfin, Opium, spirituøse Drikke, Kaffe o. s. v., men fordi Sulten er stillet, har Legemet

ikke faaet de opbyggende Stoffer, som det trænger til. Ved fortsat Brug af stimulerende Midler sløves de aandelige Evner, og Livskraften svækkes.

En Irlænder, der fortærer 10 Pd. Kartoffler daglig, vil ganske vist føle sig mæt, og dog er det langt fra, at Legemets Krav er tilfredsstillende. Han har faaet tilstrækkeligt af Kulhydrater, langt mere end der behøves, medens han har faaet alt for lidt Æggehvide og slet intet Fedt. De arbejdende Klasser faar som Regel for lidt Æggehvidestof, medens paa den anden Side de højere Klasser ofte faar for rigelig Tilførsel af Æggehvidestoffer og dermed af Kvælstof mere, end Legemet kan forbruge. Dette afsætter sig som Giftstof i Legemet og foraarsager Podogra og andre Sygdomme.

Der gjordes ved Kristiania Universitet et Forsøg med nogle medicinske studerende, som frivillig gik ind paa at leve udelukkende af Kød, hvilket de maatte vælge tillavet under den Form, de ønskede det. I Begyndelsen fandt de det meget behageligt; men snart følte de Ildebefindende, nogle i saa høj Grad. at de straks opgav Forsøget, andre holdt længere ud. De skadelige Virkninger ophørte imidlertid saa snart de fik Brød. En god og tilstrækkelig Ernæring spiller en stor Rolle for Sundhedstilstanden i Folket. Megen Sygdom og legemlig Svækkelse stammer fra daarlig Ernæring.

Børnene fødes svage, daarlig Føde udvikler Kirtelsyge og Blegsot, deres legemlige og aandelige Udvikling hæmmes, sygelige Tilstande gør sig gældende. Hos den voksne Mand og Kvinde viser det sig som svækket Modstandskraft mod Sygdomme, Mangel paa Arbejdskraft. Arbejdsklassens Mænd og Kvinder bliver gamle før Tiden.

En fornuftig gennemført Ernæring spiller ligeledes en stor Rolle med Hensyn til de spirituøse Drikke. En godt ernæret Person har en langt større baade aandelig og legemlig Modstandskraft overfor de spirituøse Drikke. Han føler ikke den stærke Trang til stimulerende Midler og bliver ikke saa let et Bytte for dem.

En normal Ernæring er derfor Betingelsen for et normalt Liv, en normal Arbejdskraft, en normal Modstandskraft mod Sygdomme, en normal Sindsstemning, en normal aandelig Udvikling og et normalt moralsk Liv.

Der bør da stræbes hen til at skaffe alle Landets Kvinder en Udvikling og Uddannelse, der gør dem skikkede til at varetage Familiens Tarv i hygiejnisk og

økonomisk Henseende, derigennem vil Familiens Forhold forbedres i social og moralsk Henseende.

Det var først i de store Fabriklande, man fik Øjet op for dette Spørgsmaals store og vidtrækkende Betydning. Dér var Hustruens Udygtighed mest iøjnefaldende og lige saa de sørgelige Følger deraf, idet Arbejdskraften svækkedes og Drikkeriet tiltog. Der oprettedes Skoler med Undervisning for Husmødre og Tjenestepiger. Det var Skotland og England, der gjorde Begyndelsen, derfra har denne Undervisning forplantet sig til Landene paa Evropas Fastland, Holland, Belgien, Frankrig, Tyskland og til Amerika.

Fra de voksne er denne Undervisning nu ogsaa naaet ned til Børnene. Mange kunde synes, at den ikke var paa sin Plads i Børneskolen; der har især i Tyskland gjort sig skarpe Modsætninger gældende i saa Henseende. Men overalt trænger denne Børneundervisning frem. Saaledes i Norge og Sverig, og i England har Skolekøkkenerne alt holdt 25 Aars Jubilæum. Det er nemlig lettere at faa Børnene i Tale end de voksne. Den, der allerede er Husmoder, har mange Baand paa sig, der hindrer hende, og mange Arbejder, der optage hende. Dertil har Børnene nemlig i 13 à 14 Aars Alderen megen legemlig Trang til Virksomhed, Lysten til at være med er netop stor i den Alder, Indretter man endelig Undervisningen efter deres Alder og Kræfter, da kan man faa meget Udbytte deraf.

Det Land, hvorfra jeg har mine Kundskaber, er Norge.

Jeg har nemlig i Vinter i Kristiania gennemgaaet et Statskursus for Uddannelse af Lærerinder i huslig Økonomi.

Norge har Skolekøkkener ved 7 af Kristiania Folkeskoler og desuden ved ca. 40 Skoler spredte over Landet ligeoptil Vardø. Det var det 3dje Statskursus, der afholdtes. Detnæste bliver om 2 Aar, fordi der stadig er ny Kommuner, der opretter Skolekøkkener, og derfor stadig Trang til flere Lærerinder.

Det er ikke alene Folkeskolerne, der har dette Fag paa Programmet; i Kristiania undervises der i huslig Økonomi i 3 højere Pigeskoler, det skal endogsaa indføres som valgfrit Fag til Middelskoleeksamen. Norsk Kvindesagsforening agter at oprette en Skole for Husmødre og Tjenestepiger med Understøttelse fra Staten og fra Selskabet for Norges Vel - svarende til det kgl. danske

Landhusholdningsselskab.

For at vække Interesse for Sagen har Foreningen ladet afholde Opvisning i Madlavning, ledsaget af et forklarende Foredrag i Vestre Arbejdersamfund. Selskabet for Norges Vel lader uddanne Lærerinder til at gaa ud paa Bygden for at undervise i praktiske Jenteskoler eller som Vandrelærerinder.

Arbejderakademiet lader desuden afholde Foredrag paa forskellige Kanter af Byen med huslig Økonomi som Emne.

Man møder kort sagt i Norges Hovedstad stor Interesse for Sagen. I Kristiania har „Højre” haft Oprettelse af Skolekøkkener paa sit Program, medens det i Bergen og Vestre Aker var sat paa „Venstres” Program.

Vor Landsmand, den bekendte Fysiolog, Professor Thorup, arbejder baade i Skrift og Tale for Udbredelsen af Kundskab til Ernæringslæren og Oprettelse af Skolekøkkener. Han underviser selv i Universitetets fysiologiske Laboratorium et Hold Lærerinder fra et privat Kursus i Ernæringslæren.

Professor Helland har gennem Statistik beregnet, at norske Mænd bortødsle 6 Mill. Kr. til spirituøse Drikke om Aaret; men til Gengæld bortødsle norske Kvinder 9 Mill. ved ufornuftigt og daarligt Husstel. Ganske vist skal man tage Forbehold til Statistiken; men noget er der om det, og Nordmændene føler, at de bør tage sig sammen.

Jeg tænker, at Forholdene ikke er saa meget bedre i vort lille Land, og at ogsaa vi kunne have adskilligt at lære.

### **Skolekøkkenernes Indretning og Arbejdet i disse.**

Skolekøkkenerne ere store og rummelige, beregnede paa at undervise 16 à 20 Børn samtidig.

Hvert Køkken er indrettet til 4 Grupper eller Familier, som de kaldes. Der er 4 Komfurer og 4 Arbejdsborde med alt Tilbehør af Køkkentøj. Lærerinden kan fra sit Kateder overse dem alle.

Undervisningen ledes som Klasseundervisning. Børnene have saa kort en



Undervisningstid som muligt for ikke at trætte dem eller at svække deres Interesse; men i den Tid, der arbejdes i Skolekøkkenet, gaar Arbejdet ustandselt. Det er lagt saaledes til Rette, at der ingen Pavser bliver, Uro og Snak holdes derved borte.

I Norge hjælper man sig med 5½ Times ugentlig Undervisning. 1½ Time anvendes til teoretisk Undervisning og til Lærerindens Forevisning.

Køkkenerne ere nemlig indrettede med Skolebænke, anbragte amfiteatralisk. Til denne Undervisning møde 2 Arbejdspartier, ca. 40 Børn.

Her gennemgaas Grundreglerne for Husholdningskemi og for Ernæringens Fysiologi.

Man begynder med Brændsel, Komfur og Kogning; Vandet, dets Nytte og Egenskaber. Man gaar derefter over til Næringsmidlerne, saasom Mælken og dens Sammensætning af Næringsstoffer, Kød, Fisk, Bælgfrugter, Bagning og Gæring. Ligeledes behandles Fordøjelse, Ernæring, Sygepleje, Sygekost, Smaabørnspleje, Vadsk, Rengøring, Husholdningsregnskab, Sammensætning af Kosten o. s. v.

Til Støtte for Undervisningen er der udarbejdet en lille Kogebog, der foruden adskillige Retter indeholder smaa Afhandlinger om de ovenfor nævnte Emner.

Børnene udarbejde hjemme smaa Budgetter for Husholdning eller besvare Opgaver, saalydende: „Hvad koster jeg mine Forældre i et Aar?“

Hver Dag under de praktiske Øvelser maa de i deres smaa Regnskabsbøger indføre Familiens Udgifter for den Dag. I den sidste Del af Timen tilbereder Lærerinden paa et Gasapparat de Retter, som Børnene skulle lave ved deres praktiske Lektion i den kommende Uge. Medens Lærerinden tilbereder Maden, gennemgaar hun Sammensætningen af det Næringsmiddel, som hun netop har for sig. Hun taler om Tilberedningen, hvorfor det netop bør tillaves saaledes, hvorledes dets Næringsværdi bedst udnyttes, samt den kemiske Proces, der under Tilberedningen foregaar dermed.

Til den praktiske Øvelse anvendes 3 Timer. En Arbejdsdag i Køkkenet gaar saaledes til: Naar Smaapigerne møde, iføre nogle sig straks Skrubforklæder, de

nemlig, som den Dag skulle gøre Ild paa Komfurerne. De andre tage lyse Køkkenforklæder og hvide Kapper paa. Familierne ere betegnede ved A., B., C. og D. Medlemmerne i Familien have Numrene 1, 2, 3, 4 og 5. Naar de ere færdige, indtage de deres Pladser, hver Familie ved sit Arbejdsbord. Lærerinden har forud taget frem af Forraadskammeret alt, hvad der den Dag skal anvendes til Maden. Børnene have forberedt sig ved at læse paa Opskriften i deres Kogebog. Medens der ventes paa de smaa ved Komfurerne, foretages forskellige forberedende Arbejder. En Pige fra hver Familie gør sine Indkøb hos Lærerinden, det vil sige, hun henter alt, hvad Familien den Dag skal bruge. En anden fylder Vandkedlerne og sætter dem over samt tager Kogekar frem. En tredje begynder maaske at rense Rødder o. s. v. Saa snart de, der have gjort Ild paa, ere færdige, begynder Gennemgangen af Opskriften. Børnene maa, belærte fra Lærerindens Forevisning, gøre nøjagtigt Regnskab for Fremgangsmaaden og Tilberedningen. Undertiden maa de ved Hjælp af en Prislise i deres Kogebog selv udregne Prisen for alle de brugte Madvarer. Arbejdet fordeles, en af Pigerne maa sørge for Regnskabet samt Borddækning og Optælling af alt, hvad der hører Familien til, én anden laver Forretten, en tredje Efterretten, den fjerde har med Grøntsager at gøre, den femte har maaske Biarbejder, som Bagning, Vadsk eller Rulning. Naar Fordelingen er til Ende, hedder det: „Til Arbejde!” Nu bliver der Virksomhed, hver tager fat paa sit Arbejde, medens Lærerinden fra sit Kateder overser Skaren, at alt gaar, som det bør. Der holdes nøje Udkig med Køkkenuret; de smaa Kokke vide, hvor længe enhver Ting bør koge eller stege, og det gælder om, at Maden er færdig til bestemt Tid; derved vænnes de til Punktighed. Saa snart der er blevet hakket, skrabet, rensat og rørt sammen, og Maden er kommen i Gryden, begynder Rengøringen af alt det, der har været i Brug.

Der vadskes op, pudses Knive og skures Køkkenbord. Dette er saa i Orden, til den afsluttende Tillavning af Maden finder Sted, og Bordet dækkes. Børnene sætte sig til Bords, en kort Bordbøn læses, og Lærerinden gaar nu om, smager paa Maden og afgiver sin Dom, medens en af Smaapigerne i hver Familie er Værtinde, retter an og byder om. Under Maaltidet gennemser Lærerinden Regnskabsbøgerne og taler med Børnene om Madens Pris. Maaltidet slutter med en kort Bøn, hvorefter Arbejdet fordeles med Opvadsk, Pusning af Komfur og Vadsk af Gulvet. Nu bliver der atter Travlhed, indtil alt er i Orden, og Køkkenet skinnende rent.

Børnene spise gratis den tilberedte Mad, kun Bagværket betales. Prisen for

Brødet udregnes, og der er gerne stor Rift om at komme i Besiddelse deraf.

Hjemme fortsættes ofte den praktiske Øvelse; mange af Smaapigerne havde, naar de kom igen næste Gang, forsøgt at øve deres Kunst i Hjemmet.

Den eneste Straf, der anvendes i Køkkenet for en uheldig tillavet Ret, er, at Børnene selv maa spise den tillavede Mad.

Indretningen af et Skolekøkken koster naturligvis en Del; men er først Køkkenet der, saa ere de stadige Driftsomkostninger meget smaa.

Ved hvert af Kristiania Skolekøkkener undervises ca. 80 Elever aarlig. De 4 Dage om Ugen spise 20 Elever gratis 2 Retter god, nærende Mad, og Udgiften dertil er kun 300 Kr. om Aaret. Selvfølgelig kommer dertil Lærerindens Løn. Kristiania Kommune har stillet Skolekøkkenlærerinderne i Lønnings- og Pensionsforhold fuldstændig lige med Kommunens øvrige Lærerinder; kun have Skolekøkkenlærerinderne en kortere Arbejdstid.

Spørger man nu, hvad der tilstræbes ved denne Undervisning, saa maa dertil svares, at det ikke er Meningen at uddanne fuldt udlærte Tjenestepiger eller Husmødre, det skal og kan Skolekøkkenerne ikke paatage sig. Maalet er at vække Lyst og Interesse hos de unge og give dem Forstaaelse af, hvilken Betydning en velordnet Husførelse har for hele Menneskelivet, og igennem denne dybere Forstaaelse højne det legemlige Arbejde.

Børnene vænnes til *punktlig Orden*, idet enhver Ting har sin ufravigelig bestemte Plads, og dette er saa meget nødvendigere, som det hver Dag er et nyt Hold Børn, der arbejde i Køkkenet. Den *strengeste Renlighed* indskræpes dem baade med sig selv, alle Levnedsmidler og alt Køkkentøj. Ligeledes oplyses de om, hvordan de gennem Renlighed kunne være paa Post mod Bakterier og de Sygdomme, der skrive sig fra disse.

Denne Undervisning er særlig skikkaet til at modarbejde Langsomhed og Sløvhed. Da der stadig er 4, der udføre det samme Arbejde, er der rig Anledning til Sammenligning, Kappelysten vækkes og virker fremmende paa Arbejdet.

Da Børnene altid maa hjælpe sig selv, ogsaa i en snever Vending, udvikles deres Raadsnarhed og praktiske Dygtighed. Og at der ikke naas saa lidt i et Aar i saa

Henseende, erfarede jeg ved Sammenligning mellem et afsluttende og et begyndende Hold.

Endelig stræber man at vække Børnenes Ansvarsfølelse og Selvstændighed, idet man betror dem en Opgave at udføre paa egen Haand. De faa Lov at gøre Fejl og lære igennem Fejltagelsen.

Skolekøkkenundervisningen er bleven modtagen med Glæde baade af Børnene og Mødrene. De første ere altid meget bedrøvede, naar deres Arbejdsdag falder paa en Fridag, og de sidste udtale deres Glæde over, at Skolen har fundet paa at lære Børnene noget saa nyttigt.

Ogsaa kunne Køkkenerne glæde sig ved livligt Besøg af interesserede, særlig Skolemænd og Læger.

Her i Danmark have vi kun lige begyndt, endskønt der i mange Aar har været arbejdet for Sagen. Dansk Kvindesamfund har taget Spørgsmaalet op for flere Aar siden. De ivrigste Forkæmpere for Sagen ere Fru Ellen Plum og Fru Birgitte Berg-Nielsen. Pastor Bang, tidligere i Langaa, Fyn, har talt for Sagen i et Smaaskrift og desuden indledet en Forhandling derom i „pædagogisk Selskab”. Der har været gjort Forsøg i en privat Skole, dette førte imidlertid ikke til noget.

I Aar har Frederiksberg Kommune taget fat og indrettet et Skolekøkken, der er stærkt besøgt. Frk. E. Buch, Forstanderinde for „Fortsættelsesskolen af 1892”, har ligeledes oprettet et Skolekøkken med gratis Undervisning for Skolens Elever. Ogsaa i Provinserne har man begyndt. I Fredericia have 3 Fabriksherrer oprettet en Husholdningsskole med Undervisning for Fabrikarbejdernes Børn. Ved Frk. Wintelers højere Pigeskole i Odense bygges for Tiden Køkken, der skal tages i Brug først i det nye Aar.

Foruden disse Skoler, hvor Undervisningen særlig er beregnet paa Børn, er der i Sorø i Aar bygget en Husholdningsskole for voksne, i hvilken Undervisningen er baseret paa Teori.

Flere Højskoler have taget Spørgsmaalet op, idet der undervises i Husholdningskemi, ligesom der ogsaa ved flere af dem ere praktiske Husholdningskursus.

Interessen for Sagen er vakt, det viser de mange Forsøg, der gøres i forskellige Egne af Landet. Gid Sagen maa faa en god og sund Vækst til Gavn for den kvindelige Ungdom og derigennem for hele Samfundet.

**Kilde**

kvinfo.dk

**Kildetype**

Dokumentation på online medie

**Tags**

Foredrag, Kvindebevægelsen

**URI**

<https://www.dansketaler.dk/tale/eline-hansens-foredrag-om-huslig-oekonomi-og-skolekoekkenundervisning-1897>