

visnings Omraade; men jeg ved af Erfaring, at det slet ikke er saa selvfølgelig, som man skulde synes, at man følger den indenfor vor Undervisning. — —

Foruden det, at de forskellige Arbejders Indøvelse gaar lettere og sikrere, naar Vanskelighederne kun gradvis tiltager, er en saadan Tiltagen ogsaa af stor Betydning for at vedligeholde og styrke Interessen. — Endnu en Ting, som gør, at man i de første Dage i et Skolekøkken ikke bør tage for meget Arbejde op, er, at alt der er saa nyt for Eleverne, og at man har saa mange Ting at tale med dem om, som daarligt kan udsættes.“ — —

„Arbejdet maa ordnes ud fra et Undervisnings- og ikke fra et Nytte- el. Velgørenhedssynspunkt, hvad der er Tilfældet, hvor Madlavningsundervisningen i Skolekøkkenet sammenkobles med en i og for sig saa paaskønnelsesværdig Sag som Bispisning af fattige Børn. Det gælder jo her ikke om at faa et vist *Arbejde udført*, men om at *undervise og øve* med Arbejdet som *Hjælp*. Bliver der for meget og altfor ensartet Arbejde, saa har man ikke den samme Nytte af det som Undervisningsmiddel.“

„Om det end er vigtigt at ordne Undervisningen fremadskridende, saa bør man dog paa den anden Side passe paa, at Arbejdet tilfredsstillende udfylder Undervisningstiden for hver Elev, og at Eleverne hele Tiden sysselsættes med nyttige Ting, som de lærer noget af.“

Frøken Valin nævner Eksempler paa modsatte Forhold; og derefter gaar hun over til at fremhæve baade de pædagogiske og de praktiske Fordele ved Inddelingen i Familier, men hun gør ogsaa opmærksom paa, at denne Indd. kan have sine Skyggesider, hvis der er altfor mange i hver Familie. I det hele fremhæver hun det som en stor Fordel, at en Lærerinde kun har faa Elever at undervise samtidig.

Skolekøkkenundervisning i Barneskolen.

I Sverrig er det almindeligt, at de enkelte Klasser deles i Hold, som skiftevis gennemgaar korte Skolekøkkenkursus med daglig Undervisning. Frk. Valin indrøm-

mer, at Eleverne herved faar en vis teknisk Færdighed, men mener, at der er større Fordel ved at ordne Skolekøkkenundervisningen med Lektier en Gang ugentlig i hele Læseåret, dels fordi der herved opnaas bedre Forbindelse mellem denne Undervisning og andre Fag, saasom Regning, Naturkundskab og Hygiejne, og dels fordi Børnene snarere ansøres til i Hjemmet at anvende, hvad de har lært i Skolekøkkenet.

Husholdningsundervisning for Voksne.

Her spiller Kundskaber og den rent tekniske Færdighed i Madlavning og andre praktiske Husholdningsarbejder en langt større Rolle end ved Skolekøkkenundervisningen. Grænsen imellem disse Husmoderkursus og Fagkursus i husligt Arbejde er ikke skarp; ved de førstnævnte Kursus forbedres Eleverne jo ogsaa til et Fag. Oftest er *Husmoderkursus'ene* for korte til at kunne kaldes Fagkursus, man maa derfor ikke vente for store Resultater af dem, (et kort Kursus er at foretrække for slet intet). Elevernes Omdømme, Ansvarsfølelse og økonomiske Sans maa udvikles saavel i Tanke (nøjagtige Budgetberegninger, praktisk Husholdningsregnskab) som i Handling (fornuftige Indkøb, Opbevaring og Anvendelse, hurtigt, behændigt og planmæssigt Arbejde). Læreren maa opmuntre Eleverne til at tænke selv og til lidt efter lidt at *ordne* Arbejdet. De vordende Husmødre burde ikke forlade deres Forberedelseskursus med den Opfattelse, at hvis de har Raad, saa har de Ret til at anvende saa meget, som de har Lyst til, baade af Penge og af andres Tid og Arbejde paa at gøre Fødens Tilberedning saa raffineret som muligt.

Fagkursus for Tjenestepiger

kan i Hovedsagen ordnes paa samme Maade som Husmoderkursus, men den rent praktiske Træning maa drives mere fagmæssig og fordrer derfor længere Tid og mere Arbejdsmateriale. Pensionærer og Bestillinger eller Udsalg fra egen Bod kan ikke undværes her. Frk. V. fremhævede, at Undervisningen ogsaa her skulde betragtes som det vigtigste, og at Udførelsen af den størst mulige Mængde

Arbejde ikke maatte betragtes som Hovedsagen.

Demonstrationskursus

egner sig kun for saadanne voksne Elever, som har Forkundskaber paa dette Omraade. Denne Undervisning stiller store Krav til Lærerindens Kundskaber, Færdighed, Aandsnærværelse og hendes Evne til klart og tydeligt at gøre Rede for det Arbejde, hun udfører. Demonstrationskursus kan være til stor Nytte, naar det gælder om i en overskuelig og koncentreret Form at sprede nye Idéer paa Madlavningens Omraade eller liddet kendte Anvendelser af visse Næringsmidler.

Den af Navn nyeste Undervisningsform er *Hjemkonsulenter*. Ved denne søger man i Hjemmene at give Husmødrene den Hjælp, de behøver for selv at forstaa og kunne udføre Arbejdet med Indsigt, Orden og Omtanke. En Hjemkonsulent kan gøre Nytte overalt, hvor Husmoderen vil have Raad og Hjælp for at kunne gaa fremad i sit Arbejde, gøre Forbedringer, lære at anvende ny tids- og arbejdsbesparende Metoder og Redskaber m. m.

Undervisning gennem *Foredrag* bør tages op af Skolekøkkenlærerne.

Lærerindeuddannelsen.

„Mellem de forskellige Former af Undervisningen er der ingen Artsforskel, kun en Gradsforskel, derfor bør der heller ikke være nogen Artsforskel paa Lærerindeuddannelsen. Det er en Fordel, at Lærerinderne faar en saa alsidig Uddannelse, at de efter endt Kursus selv kan vælge deres Arbejdsomraade indenfor Husholdningsundervisningens forskellige Grene eller senere overgaa fra en Gren til en anden.“ Frk. V. udtalte, at en ung Pige fra Byen med god Uddannelse og sundt Omdømme kan blive en udmærket god Skolekøkkenlærerinde paa Landet — maaske endda *bedre* end en, som er født og opvokset paa Landet. Frk. V. sluttede med at sige: »Lad os gøre vort bedste for at sende Lærerinder ud i Landet, som ikke bare er Aftryk af, hvad de har set og lært under deres Kursus, men selvstændigt tænkende Personligheder.«