

Ingen ved sig sikker!



Optager til 60 Aar uden Lægeunders. fra 3 Kr. Kvart.
Frederiksberggade 27. — Telf. 8518.

Julie Laurberg & Gad

Kgl. Hoffotografer

Kongens Nytorv 13

Udkast

til

Undervisningsplan for Husholdningsstuderende paa Landbohøjskolen.

Udarbejdet af Dansk Kvindesamfund.

I. Aar.

Fysik, Kemi, Botanik og Plantefysiologi sammen med Landbrugene.

II. Aar

Agrikulturkemisk Analyse sammen med Landbrugene og i Tilslutning hertil lidt Analyse af Fødevarer samt Paavisning af Forgiftning, Forfalskning o. l.

A. Teknisk Husholdningskemi, omfattende Fabrikation af Fødevarer og anden Fabriksvirksomhed, som har Betydning for Husholdningen.

1. Mejeri: Mælkens Behandling, Anvendelse, Forhandling, Mælkekontrol, Smør- og Ostetilberedning.

2. Margarinefabrik. Raaprodukter, Tilberedning, Forhandling, Margarineloven.

3. Bryggeri: Over- og undergæret Øl, Eddike, Vin og Spiritus.

4. Bageri med Mølleri: Korn, Mel og Brød.

I Tilslutning til 3 og 4 gives en fyldig Undervisning i Gæringsfysiologi.

5. Slagteri: Transport af levende Slagtedyr, Lov om Indretning af Slagterier og Salgslokaler, Kødkontrol.

6. Konserverfabrikker:

a. For Tilberedning af Frugt og Grøntsager til Forhandling.

b. For Tilberedning af Kød og Fiskevarer til Forhandling.

c. For Tilberedning af Fødevarer i Hjemmet og til Hjemmets Forbrug.

7. Sukkerfabrikker: Dyrkning af Sukkerroer og Sukkerrør, Transport, Behandling paa Fabrikken.

8. Saltværk: Raamaterialets Tilstedeværelse i Naturen, dets Behandling paa Fabrikken.

9. Kaffe- og Chokoladefabrikation: Frugtens geografiske Udbredelse, Dyrkning, Forhandling, Behandling paa Fabrikken.

10. Cikoriefabrikker: Dyrkning, Forhandling og Tilberedning af Cikorie, Løvetand og andre Kaffesurrogater.

11. Vask og Rengøring: Fabrikation af Sæbe, Soda, Desinfektionsmidler, Blegemidler, Skurepulvere, Pudsepomader o. l.

Brønde, Vandværk, Badeanstalter, Desinfektionsanstalt, W. C., Renovationsvæsen o. l.

12. Brændsel og Belysning: Brændsels- og Belysningsmidlernes Forekomst i Naturen og deres Behandling til Brug i Husholdningen, herunder Tørvefabrikker, Gasværk og Fabrikation af Lys og Belysningsolier.

Kakkelovne og Komfurer, Gasovne, Apparater og Lamper, Petroleumslamper og Ovne. Elektriske Lys- og Varmeanlæg og de hertil hørende Lamper og Apparater.

Undervisningstid.

Elevne har 6—9 Timer ugentlig til agrikulturkemisk Analyse. Til den øvrige Undervisning beregnes 4 Timer ugentlig, deraf 2 Timer til Lærerens (Lærerindens) Forelæsninger for Eleverne og 2 Timer til skriftlige og pædagogiske Øvelser.

Cibus

SUPPE EXTRAKT

PROFESSOR
ORLA-
JENSEN'S

**EN KNIVSPIDS TIL
EN TALL. SUPPE**

**A/S LAGERMAN JUNR.
TEL. 1060, 9362.**

Eksamen.

Der afholdes en mundtlig Prøve og skrives en Stil paa Skolen; desuden holder Eleven en Forelæsning, hvortil hun faar Emnet opgivet 8 Uger forud. Forelæsningen indleveres skriftlig til Censor, 2 Uger før den skal holdes. Ved Bedømmelsen af Forelæsningen tages der særlig Hensyn til, om Eleven har forstaaet at tilrettelægge Stoffet for Undervisningen.

B. Menneskets Anatomi.

Der kan undervises efter Gustav Guldbergs Bog (ca. 300 Sider). Der anvendes 4 Timer ugentlig til Forelæsninger og Eksaminationer, og Undervisningen støttes ved mikroskopiske Øvelser og ved Vejledning i at benytte Landbohøjskolens anatomiske Samling.

Eksamen. Mundtlig Prøve.

C. Menneskets Fysiologi.

Der lægges særlig Vægt paa Blodet og Kredsløbet, Kirtelsekretionen og Stofskiftet. Undervisningen kan have omtrent samme Omfang som Hr. Professor Mølgaards Forelæsninger for Veterinærelever.

Forelæsning og Forevisning 3 Timer ugentlig. Eksamination 1 Time ugentlig. Der gives som Hjemmearbejde Regneopgaver over Menneskets Stofskifte.