

ken, skal ikke blot arbejde med, hvad man er vant til at betragte som Folkekøkkenmad, men skal omfatte enhver Art af Husholdning under Stat og Kommune; desuden skal der være Forsøgsmadlavning for større private Husholdninger. Vi gør os bekendt med Spisereglementet for Arresthuse, Tvangsarbejdsanstalter, militære Husholdninger, Fattiganstalter, Alderdomshjem, Optagelses-, Opdragelses- og Børnehjem, Skolebespisning, Folkekøkkener og andre Stats- og Kommunehusholdninger. Der arbejdes med Forsøgshusholdning for Feriekolonier, Fortsættelsesskoler, Højskoler og andre større private Kostskoler. Forsøgsarbejdet udføres paa den Maade, at vi bruger de gældende Kostregler for de forskellige her nævnte Husholdninger som Grundlag for Forsøgene; vi laver Maden, opgør dens Pris og udregner dens Næringsindhold. — Det ene af de kemiske Laboratorier skal stadig arbejde med at undersøge Næringsindholdet af de anvendte Raaprodukter og af den færdige Mad. — Vejledet af Forsøgsskoleningens og Laboratorieundersøgelsernes Resultater søger vi at forbedre de forskellige Madplaner indenfor de økonomiske Grænser, som er fastsat for hver af disse Bespisninger, og heraf skal fremgaa Madplan for en Sommermaaned og en Vintermaaned for hver af disse Husholdninger med nøje Udregning af Madportionernes Størrelse og Næringsindhold, samt Opgør over, hvad der er brugt af Brændsel og Arbejdstimer til at faa Maden lavet.

Maden spises af Pensionærer, der saa nær som muligt hører til samme Arbejdsklasse som dem, for hvem Maden er bestemt.

Forsøgsresultaterne offentliggøres i Husholdningshøjskolens Beretninger.

I Landhusholdningskøkkenet skal der arbejdes med Mad passende for enhver Art af Hjem paa Landet. Der skal laves Mad for Husmandshjem, Gaardmandshjem og Herregaarde, og Hovedformaalet ved Forsøgsarbejdet skal være at klargøre den økonomiske Forskel paa Forbrug af Fødevarer af egen Avl, saavel fra Dyre- som fra Planteriget, og Forbrug af indkøbte Fødevarer. Derfor vil Konservering af Fødevarer især blive henlagt under dette Køkken. Der skal gives grundig Undervisning i Partering, Saltning, Henkogning og anden Konservering af Kød. Hver Lærerindeelev maa selv partere en Gris og skrive Rapport

over, hvad de forskellige Stykker vejer, og hvorledes de er anvendt; desuden maa Eleverne faa Øvelse i at partere Okse, Kalv og Lam. Lærerindeeleverne maa ligeledes faa grundig Øvelse i Konservering af Frugt og Grøntsager, herunder Tilberedning af Frugtvin. Der er ingen økonomisk Mening i at købe en middelmadig Vare til en høj Pris, naar der er Mulighed for, at man selv kan fremstille en fin Vare til en billigere Pris. Der skal ogsaa laves Forsøgshusholdning for Præste-, Lærer- og Haandværkerhjem paa Landet, som uden at drive egentlig Landbrug, med Fordel kan drive Havebrug, Hønseri og andre af Landbrugets Bierhverv.

Vi gaar ud fra Madplan og Regnskab fra den Slags Hjem, hvis Husholdning skal prøves, og Forsøgsarbejdet skal saa benyttes som Vejledning til Udarbejdelse af Madplan og Budget for alle disse forskellige Hjem. I Hjem af samme Art vil Udgifterne til Mad for hver voksen Person normalt variere med ca. 100 pCt. I et Gaardmandshjem bruges der dobbelt saa mange Penge til Mad til et vist Antal Personer som i et andet Gaardmandshjem, og det samme er Tilfældet i alle andre Samfundslag. Sætter vi 1 Kr. daglig som laveste og 2 Kr. daglig som højeste Udgift for en voksen Mands Kost, saa vil de fleste Regnskaber udvise en Udgift paa 1 Kr. 35 Øre til 1 Kr. 65 Øre pr. Kostdag. Disse Forhold skal der ved Udarbejdelse af Madplaner tages Hensyn til, saa ethvert Hjem kan vælge den Madplan, der passer bedst med dets Smag og økonomiske Evne.

Ved Forsøgsarbejdet i Landhusholdningskøkkenet skal, ligesom ved Forsøgsarbejdet i Folkekøkkenet, Laboratorieundersøgelser af Madens Næringsindhold stadig støtte Forsøgsarbejdet, og der skal tages Hensyn her til ved Udarbejdelse af Madplanerne. Der skal ogsaa føres Regnskab over Forbrug af Brændsel og Arbejdstid. Ved Forsøg og Undervisning i Konservering af Fødemidler, maa der være et nøje Samarbejde mellem dette Forsøgskøkken og Forsøgslaboratoriet for Husholdningsbakteriologi.

I Bageriet skal Lærerindeeleverne have grundig Undervisning og Øvelse i at bage Brød og Kager og enhver Art af Bagværk, som bruges baade i den daglige og den finere Husholdning. Desuden skal der være systematisk gennemførte Forsøg med Bagning af Rugbrød, Sigtebrød og Hvedebrød;

men disse Forsøg, som er meget vanskelige, vil jeg hellere omtale under Laboratoriearbejdet.

Eleverne skal ogsaa lære at brygge Øl; maaske har Hjemmebrygning ikke nogen stor Fremtid for sig, men det er dog af Betydning at faa samlet alle vore gamle Bryggemetoder og faa dem prøvet og forbedret. Det vil ikke være vanskeligt at forbedre Bryggemetoderne og lære Husmødrene at opbevare Øllet, saa det ikke bliver surt. Spørgsmaalet om at redde Hjemmebrygningen vil mest afhænge af, om det bliver muligt at finde en Bryggemetode, der ikke stiller for store Krav til Husmoderens Tid og Arbejdskraft.

Undervisningen i Havebrug og Hønseri maa knyttes saa nær som muligt til det praktiske Arbejde i Landhusholdningskøkkenet.

Det vil være af Betydning, om man kan faa indsamlet Oplysninger om, hvordan det huslige Arbejde foregaar i de gammeldags Hjem, der endnu brygger og bager selv; der er desværre Udsigt til, at megen huslig Viden af stor national Værdi vil gaa i Graven med de gamle Husmødre. Egentlig burde Staten ansætte en Kvinde, som forstaar sig paa de Dele, til at rejse rundt og indsamle gamle Folke minder Husholdningen vedrørende, ligesom det understøtter Evald Tang Kristensen til at samle Folkeminder paa et andet Omraade; men da dette sikkert ikke vil ske, saa beder jeg Dansk Kvindesamfunds Medlemmer redde, hvad reddes kan, ved at skrive op og ved saa vidt muligt at prøve i Praksis, hvad de kan finde af godt og gammelt Husholdningen vedrørende paa deres Egn.

I Stueetagen er der Pensionatshusholdning for Husholdningshøjskolens Elever. Vi har her Frokost- og Middagskøkken med tilhørende Spisestuer. Her lærer Eleverne at lave Mad, som den bruges i velstillede Hjem i By og paa Land, baade daglig Mad og Selskabsmad. Eleverne maa faa grundig Øvelse i at behandle Fjerkræ, Vildt, Fisk m. m., som særlig benyttes i den finere Husholdning. En hel Del af dette har de allerede lært under Skolekøkkenundervisningen; men nu maa de lære selv at planlægge og Uge Husholdning for fuld Kost til et bestemt Antal Personer og opgøre Regnskabet over deres Forbrug. Under denne Husholdning skal Eleverne ogsaa have Undervisning i Borddækning, Anretning og Opvartning og i at