

I Køkkenets Skolestue findes en ophøjet Plads til Lærerinden, et stort eller flere mindre Borde til Eleverne, Skabe til Undervisningsapparaterne i Kemi og Fysik, til Regnskabsbøger og Skrivetøjer, samt de nødvendige Stole.

Eleverne skulle lære at lave Mad, føre Husholdningsregnskab, gøre rent, vadske, stryge, stoppe og lappe, maaske Kjølesyning, samt Begyndelsesgrundene i Fysik og lidt Husholdningskemi og Sundhedslære. Skoletiden er et Aar med Ind- og Udskrivning til Maj og November. Eleverne ere Børn fra Kommuneskolerne. De optages i 14 Aars Alderen. Den daglige Skoletid fra Kl. 8—4 eller maaske til Kl. 6.

Skolen ledes af en Lærerinde, som er i Besiddelse af praktisk Dygtighed og Erfaring i Madlavning, er pædagogisk udviklet, har lært Husholdningskemi og kan føre Husholdningsregnskab.

Eleverne deles i to Hold, der skiftevis undervises i Køkkenet og Vadske- rummet 2 Uger ad Gangen. Der vælges 12 Retter For- og Eftermad, som laves i Løbet af disse 2 Uger. I et Skoleaar laves disse Retter alt- saa 10 à 11 Gange af hvert Hold Elever Ved Afgangsprøven, som afholdes i April og Oktober, forlanges, at enhver Elev kan — uden Hjælp — lave disse Retter Mad, samt gøre Rede for, hvad hun skal bruge til Maden og hvad de enkelte dertil anvendte Dele koste.

Om Morgen, før Madlavningen begynder, samles Eleverne i den til Køkkenet hørende Skolestue, og Lærerinden gennemgaar da for dem de Retter Mad, som laves samme Dag. Hun fortæller dem, hvad der skal bruges til Maden, lærer dem at kende disse Dele, og viser dem, hvorledes Maden skal tilberedes. Skal der f. Eks. laves Pandekager, staar Lærerinden paa Kathedret med sin Fad og sin Ske, Mel, Mælk, Æg o. s. v. Hun tillaver nu en Dej, mens Eleverne se derpaa, viser dem, hvordan de skulle tage paa Fad og Ske og bære sig ad med at røre.

Skal der laves Fars, saa viser hun dem, hvordan Kødet skal skilles ad, skræbes og hakkes, hvordan Farcen skal røres og hvad dertil bruges. Mens en Ret Mad gennemgaaes, skrive Børnene op, hvordan og hvoraf den laves. Disse Opskrifter skulle senere renskrives og læres udenad.

Nu forlægges Undervisningen til Køkkenet. Der maa helst kun være to Elever, en af ældre og en af yngre Hold, ved hvert Komfur; thi det gælder om, at alle Elever kunne have nok at bestille, saa de ikke vænnes til Drivert og Dovenskab. Eleverne lære at fyre og at vedligeholde en jævn, til den Mad, som laves, passende Ild.

De faa udleveret, hvad de skulle bruge til den Dags Mad. Enhver Elev maa fra Morgenundervisningen huske, hvad hun skal bruge og forlange det af Lærerinden, og hun maa kunne se, at hun faar det rette, saa hun ikke forveksler Hvedemel med Kartoffelmel, Byggryn med Sago. Kalvekød med Oksekød o. s. v. Naar Uddelingen er forbi, tilberede Eleverne under Lærerindens Opsigt og Vejledning hver en Portion. Er der 24 Elever og 12 Komfurer, kunde der passende laves Mad til 12 Personer paa hvert Komfur. Kl. 11 $\frac{1}{2}$ er Maden færdig, der tages saa meget fra, som Eleverne kunne spise, Resten sælges ud af Huset fra Kl. 11 $\frac{1}{2}$ —12.

Den til Køkkenet hørende Skolestue benyttes tillige til Spisestue, og her spise Eleverne sammen med Lærerinden. Der bliver altsaa ogsaa