

Lejlighed for Eleverne til at lære at dække Bord; og det maa naturligvis nøje paases, at Knivene ere slebne, Tallerkenerne polerede o. s. v., og at hele Borddækningen udføres ordentlig. Eleverne maa skiftevis 2 ad Gangen varte op ved Bordet, saa lære de ogsaa det.

Naar Spisningen er forbi, og der er taget at Bordet, vadske Eleverne op og gøre Køkkenet rent. Hvert Par Elev er maa have sit særskilte Køkkenbord med Vadsk, Balje o. s. v. De maa vænnes til at rense og børste Komfur, vadske op, skure Bord og Gulv og holde alt til Køkkenet hørende rent og pænt; thi Orden og Renlighed er maaske det værdifuldeste af, hvad Børnene lære paa Husgerningsskolen. Naar Rengøringen er forbi, maa Børnene føre Regnskab med Udgifterne til Maden, som er lavet, og regne ud, hvad hver Portion har kostet, for at de kunne gøre sig fortlørlige med Prisen paa de forskellige Varer og vide, hvilke Retter der ere dyre, og hvilke der ere billige.

Fra Kl. 3—4 undervises i Kemi, Fysik og Sundhedslære, 3 Dage egentlig for yngre og 3 Dage for ældre Hold. Til Undervisning i Vadsk medbringe Børnene Tøj hjemme fra. Viser det sig, at det ikke er nok til at beskæftige Eleverne, tages tillige Vadsk fra Byen. De lære at vadske Linned, Uldtøj og Bomuldstøj, at lægge Tøj sammen, rulle, stryge Rulletøj, lave kogt Stivelse og at stive og stryge Bomuldstøj. Halvdelen af Eleverne vadske, mens den anden Halvdel lægger Tøj sammen, rulle og stryge. Det vil være vanskeligt at gennemføre en bestemt Timeplan, da Undervisningstiden saa meget afhænger af, hvor hurtigt Tøjet tørres. Denne Vanskelighed afhjælpes dog til Dels af, at Børnene skulle lære at stoppe og lappe, thi dermed kan Tiden udfyldes, naar der er Mangel paa Beskæftigelse; tillige kan der ogsaa undervises i andet nyttigt Haandarbejde. Ex. Kjölesnying. Dog maa dette ikke optage mere Tid, end at hver Elev faar mindst 9 Timer om Ugen til Vadsk og 9 Timer til at lægge Tøj sammen, rulle og stryge. Eleverne maa lære, hvordan en Vadsk mest sparsommelig stilles an, og de maa lære at vadske baade med og uden Bræt.

Ved Afgangsprøven skulle Eleverne vadske og stryge, desuden fremlægges til Bedømmelse en Del af deres Arbejder i Stopning og Lapning.

Spisesedlen kunde f. Eks. være:

- 1) Kødsuppe—Oksekød med Peberrodsauce.
- 2) Brødsuppe—Æggekage med Flæsk (el. Plukfisk).
- 3) Risengrød—stegt Flæsk og Kartofler
- 4) Sødsuppe—Steg med Kartofler el. Rødkaal.
- 5) Ærter—Flæsk
- 6) Sagovælling—Bankekød.
- 7) Øllebrød—Pandekager (el. Lobescowse).
- 8) Vandgrød—Boeuf med Sauce og Kartofler.
- 9) Kærnemælkssuppe—stegt Fisk.
- 10) Kaal—Flæsk.
- 11) Rismel- eller Kartoffelmelsgrød—Frikadeller, stuvede Kartofler.
- 12) Risvælling—Klipfisk el. kogt Torsk.