

- V. Forslag fra Svendborgkredsen gaaende ud paa, at Delegerede ikke møde ved Fuldmagt.
- VI. Forhandling om Kvinden og Samfundet.
- VII. Valg af Fællestyrelse, Tilsynsmænd og Stedfortrædere.
- VIII. Fastsættelse af Samlingssted for næste Aarsmøde.

Møde af den ny Styrelse.

Husmoderskole.

Forslag til Undervisningsplan for et Aarskursus.

Køkkenarbejdet.

I. Næringsmiddellære.

1. Om Køkkenet. Ilden, Ildstedet.
2. Brændsel. Petroleum. Gas.
3. Kort Oversigt over Fødens Betydning; Næringsmiddel, Fødemiddel, Føde og Nydelsesmiddel.
4. Mælken som Næringsmiddel.
5. Om Mikroorganismer i Mælken, deres nyttige og skadelige Indflydelse.
6. Mælkens Behandling i Stald, Mælkekælder (Mejeri) og Køkken.
7. Smør og Margarine.
8. Ost; forskellige Slags; dens Betydning som Næringsmiddel.
9. Ægget som Næringsmiddel. Opbevaring og Anvendelse i Husholdningen.
10. Kornsorterne; deres Udbredelse; deres kemiske Sammensætning; Betydning som Næringsmiddel.
11. Fremstilling af Gryn og Mel; Kendetegn paa gode og daarlige Varer; Indkøb; Behandlingen i Husholdningen.
12. Brødbagning; Gæringsprocessen; Bagepulver.
13. Vore Rodfrugter; deres kemiske Sammensætning og Næringsværdi i store Træk. Kartoffen; dens Historie; Betydning som Næringsmiddel; Behandling og Opbevaring. Indkøb.
14. Vore øvrige madnyttige Rodfrugter; deres økonomiske Betydning.
15. Bælgfrugterne; Hovedarter; deres Udbredelse og Betydning. Behandling i Husholdningen.
16. Om Kød; dets kemiske Sammensætning og Betydning i Al-