

Kvindens Hoved, og at hendes Lydighed og underordnede Stilling er en Gud velbehagelig Ting.

Men selv om nu Pastor Schack kun havde en lille Kreds af kristne med sig, saa vilde vi dog vist ved at opkaste det Spørgsmaal, om Kvinder kunde faa Adgang til Præsteembeder i den danske Folkekirke, næppe finde *én* Præst frisindet nok til at turde ordinere hende, selv hvis en Valgmenighed ønskede hende, og hun havde faaet den Uddannelse, som Staten kræver.

I Amerika indtager en stor Del Kvinder Stillinger som Præster og viser, at de besidder ikke alene en overordentlig Magt som Talere, men har i Almindelighed ogsaa ved deres stille, milde Væsen en sjælden Indflydelse som aandelige Læger for de forkuede og lidende Mennesker. Kvinder kan være store Psykologer og egner sig derfor særlig godt til Tjenere for Religionen, hvis Gærning ikke skal bestaa i Tortendaler som skræmmer Sjælene ned i et dybere Mørke, men i at læge de saarede og bringe Trøst og Glæde ind i Menneskelivet, saa Folk kan faa Mod og Lyst til at leve.

De kvindelige Præster i Amerika deltager tillige stærkt i Kvindebevægelsen. Der fortælles saaledes om den bekendte Mrs. Phoebe A. Hanaford, at hun, foruden at passe sit Embede, er Redaktør af flere Blade, f. Ex. »The Ladies repository« og »The myrtle«, foruden at hun har skrevet Bøger som »The daughters of America« og »Life of Abraham Lincoln« o. fl. Hendes første Embede var ved »First universalist Church« i Hingham, Mass, senere forflyttedes hun til New Haven, Conn. Hun begyndte sin Virksomhed i 1866 og er nu 60 Aar.

Hun har assisteret ved mange Præsteordinationer og holdt Ordinationsbønnen, da hendes egen Søn blev ordineret til Præst. Da hendes Datter blev gift, forrettede hun Vielsen og nogle Aar senere Barnedaab for sit eget Barnebarn.

Hendes elskværdige Væsen, hendes store Veltalenhed og milde Sprog har vundet Respekt selv hos Mænd, som ellers spotter over Kvindebevægelsen. Hun holder tillige stadig Foredrag over literære Emner om Kvindesagen og for adskillige Reformbevægelser i mange af Østens større Byer.

Ikke mindre fremragende Stillinger indenfor Skolens Omraader indtager Kvinderne i Amerika. Mrs. Laura J. Eisenbuth er i denne Tid indstillet af det demokratiske Parti i Nord Dakota til Superintendent over Statens Skoleundervisning. En Paragraf i den ny Stats Ordning siger nemlig: »Alle Kvinder, der bor i Staten og er over 21 Aar gammel, har Ret til at stemme for hvilket som helst Skolebestyrelsesmedlem eller angaaende et hvilket som helst Skole-spørgsmaal og er *valgbare til hvilket som helst Skoleembede.*« Mrs. Laura Eisenbuth er nu opstillet til det største Embede i Staten. Hun har Stemmebeføjelse i 11 af 13 Valgdistrikter.

Hun er ikke alene en Kvinde af høj Intelligens, men besidder ogsaa ualmindelige Ævner til at styre.

Her i Danmark er vi vel naaet til, at Kvinder kan beklæde Embeder som Lærere indenfor i vore offentlige Skoler, men som Inspektorer er endnu ingen Kvinde bleven

ansat. Selve Ordningen af Haandarbejde, Syning og Strikning af Pigebørnene i Almueskolen, sorterer endnu under mandlige Inspektorer.

Vi er derfor af den Mening, at hvis der var virkelig Forstaaelse af Kvindesagen indenfor Præste- og Lærerstanden, saa vilde Kvinder ogsaa indtage mere fremragende Pladser i Kirken og Skolen, ti at der lige saa vel her i Danmark som i Amerika findes Kvinder, der kan fylde deres Plads baade som Præster og Skoleinspektorer, behøver vi næppe at betvivle.

Kogeskole for Pigebørn.

Af

Mathilde Bajer.

I Nr. 19 af »Hvad vi vil« har Fru Johanne Meyer skrevet om Madsteder for de fattiges Børn. Et Forslag, som det maa haabes, at tusender vil tiltræde og støtte saaledes, at det maa lykkes at faa Kommunalbestyrelsens Øre og Sind opladt for Vigtigheden af denne Sag: at skaffe Ly, Varme og Mad til de Børn, hvis Hjem, naar de kommer fra Skole, er lukket og koldt, fordi Forældrene er paa Arbejde udenfor Hjemmet. Børnene lider ikke alene legemlig derunder, men ogsaa moralsk, fordi Lediggang og Livet paa Gaden bringer dem i Fristelser og i Tilfælde, som Opholdet i en varm Stue med oplivende Beskæftigelse vilde fri dem for.

Men Fru Meyer gør ogsaa opmærksom paa en anden Side, som vilde være gavnlig for Børnene. Hvis nemlig halvvoxne Pigebørn kunde faa Oplæring der i Madlavning, ved at tage Del i Tilberedelsen af den Mad, som Børnene skulde mættes med.

I den Anledning vil jeg gøre Uddrag af en Artikel i Deutsche Hausfrauenzeitung, af en hollandsk Dame. Hun fortæller om Londons Kogeskoler for smaa Piger, og begynder med at sige: at det er de praktiske Britter, der ogsaa her har gjort Begyndelsen med Kogeskolebevægelsen, og som har indset, at disse Skoler især bør komme de ubemidlede i Samfundet til Gode. Ti Hovedsagen er, at Fordelene af en grundig Undervisning, især er gavnlig for de ubemidlede Piger. Ikke alene fordi de bliver bedre Tjenestepiger, men navnlig fordi de senere vil blive bedre Husmødre. Køkkenets praktiske Naturvidenskab er lige saa vigtig for den store Mængde, som for enkelte udvalgte. Æggehvide, Stivelse, Sukker og Extraktivstofforbindelserne o. s. v. har samme Betydning i den fattiges som i den riges Hjem. Og naar Kemien viser, at man af forskellige Ting kan drage mere Nytte end det i Almindelighed sker, saa behøver den fattige allermost at vide Besked derom.

I London har man tillige indset, at de smaa Piger vanskelig vilde kunne faa Uddannelse i Kogning, naar Skoleaarene var tilende, fordi de saa snart som muligt bliver sendt ud for at tjene noget, og faar ikke mere Tid til at gaa paa Kogeskole, de ønsker maaske ikke engang at komme der.

Man fandt derfor, at det var bedst at

bibringe de vordende Arbejderhustruer Undervisning i Kogning paa samme Tid som de var skolepligtige.

Paa hver tredje Kommuneskole (board schools) i London findes der en, som har et særegent Lokale, der er indrettet til Kogundervisning, det saakaldte (cookery centre), hvor de ældste Skolepiger fra de tre Skoler kommer sammen. I disse Klasser for Kogundervisning deltager 12—20 Pigebørn ad Gangen, saaledes, at hver Skolepige ugelig faar et Par Timers Undervisning, og i Løbet af et Aar gennemgaar et regelmæssigt Kursus i tarvelig Madlavning.

Undervisningen foregaar paa følgende Maade: Ved Timens Begyndelse sidder Børnene som sædvanlig paa Skolebænke. Læreren staar bagved et langt Bord, hvorpaa der findes et Gasapparat og de fornødne Køkkenredskaber. Paa Væggen hænger en Tavle, hvorpaa der med store Bogstaver er trykt Spisesedlen for den Dag, tillige med en Opskrift over, hvorledes Retterne laves.

Disse Opskrifter eller Recepter er inddelte i Sætninger, som hver for sig indeholder et bestemt Bud. Og denne Kogekunstens gyldne A B C, bliver indpræntet Børnene paa en Maade, som minder om den traditionelle »Ladning i tolv Tempoer«.

Naar der t. Ex. skal koges Kartoffler, siger Læreren: »Opsøg Kartoffler, som er af samme Størrelse.«

Og alle tolv eller tyve Børn gentager disse Ord. Derpaa forklarer hun, hvorfor det er heldigst, at Kartofflerne er af samme Størrelse, og tilføjer en ny Sætning omtrent saaledes: »Naar større og mindre Kartoffler skulde koges sammen, maa man først koge de større lidt før de mindre kommer i Gryden.«

Ogsaa dette gentog Børnene.

»Skræl dem saa tyndt som vel muligt, for at ikke Kartoffelmelet skal gaa til Spilde.«

Børnene gentog ligeledes denne Kommando til Bevis paa, at de havde forstaaet, hvad der blev sagt. Derefter gav Læreren følgende Forklaring: Kartofflerne maa aldrig skæres over mens de koger, da Vandet ellers borttager Velsmagen. — Kom dem i kogende Vand, for at Planteæggehviden strax kan storkne, og Kartofflerne beholder deres Kraft og Smag. Giv dem det nødvendige Tidsrum til at blive møre.

Kog dem ved jævn Ild, for at de ikke skal gaa itu før de er kogt. — Bryd en over for at prøve, om den er mør. Naar Kartofflerne er kogt, hæld saa alt Vandet fra dem og ryst dem. — Tilsidst maa Gryden sættes nogle Minuter over Ilden, læg da et rent Klæde over i Stedet for Laaget, for at Dampen kan trænge ind deri.«

Efter denne Theori begynder Praxis, idet Læreren koger Kartoffler efter de opgivne Regler.

To smaa Piger ad Gangen faar Lov til at behandle Kartofflerne efter Kunstens Regler, mens de andre, som der ikke er Plads til at kunne tage Vare paa noget, opskriver den Recept, som er blevet forelagt dem. Afvexlende arbejder de indtil de alle har udført en praktisk Gærning.

Samme Dag blev der kogt Fisk.

Paa andre Dage vistes der Børnene, hvorledes man steger Oxe- eller Lammesteg, eller Flæsk og andre Kødderter. Ligeledes lærte de at koge Ærter, Bønner, Ris og