



Artikelarkiv Arvesølv 2005

Husmødre på skolebænken

af **Jytte Jørgensen og Kirsten Pedersen**

2. Verdenskrig var en vanskelig tid på mange områder. For familierne gav det sig bl.a. udslag i mangel på mange ting i den daglige husholdning. Derfor tog en driftig kvinde på Dræby Fed, Karen Andersen, initiativ til at starte husholdningskurser, og det rygtedes åbenbart helt til Odense, for den 19. marts 1944 kunne man i Fyns Tidende læse en længere artikel om initiativet, som her gengives ordret. Den giver et interessant tidsbillede af husmoderrollen og madkulturen for kun to generationer siden.

I strid modvind, der førte snebyger med sig ind over Dræby Fed, kæmpede 14 af egnens husmødre sig frem mod et bestemt hus derude på det lave land ved Odense Fjord. Det var deltagerne i det Husholdningskursus, som på Husmandsforeningsudvalgets initiativ er arrangeret her.

Det er den stedlige repræsentant, Karen Andersen, der har sat det i gang, efter planen kun for unge piger, men konerne kom og ville være med, og det havde hverken Karen Andersen eller husholdningslærerinden, frk. Sigrid Thorsen, noget imod, man dannede et "konehold", der blev på 18 deltagere. De 14 var så glade for kurset, at de bad om 6 aftener til, da de var færdige med de oprindeligt tænkte 10 aftener a 4 timer.



Dræby Fedvej 523 hvor husholdningskurserne afholdtes

Vi dumper ind blandt damerne den sidste aften. Man sidder ved to store borde i det hyggelige, velegnede og varme lokale (Dræby Fedvej nr. 523), som Karen Andersen og hendes mand har stillet til rådighed. Man begynder med at synge "Jeg vil værge mit land" – og så går det løs.

Vi skal have grønærtesuppe til middag – med flæsketerninger. Hertil går: Ca. 3 dåser Rico Suppeekstrakt, vand 1 liter, grove ærter $\frac{1}{2}$ kg., oplyser Frk. Thorsen og giver følgende forklaring, der lige som opskriften bliver skrevet ned af hver enkelt deltager. Først tilberedes en hønsekødssuppe af 3 dåser Rico ekstrakt, opløst i det kogende vand. Derefter presser man $\frac{1}{2}$ kg. grove ærter gennem en sigte og sætter pureen på suppen, som man jævner med en smørbolle. Sprøde baconterninger gives til i en skål.



Koneholdet



Ungpigeholdet

Dåserne koster 75 øre – har man selv høns, kan det næppe betale sig; men høns er dyre at købe, forklarer og oplyser lærerinden. Der ligger små stykker kød i ekstrakten, de skal blot sies fra, de ligger der for at give smag. Ærterne må gerne være grove.

Som efterret hønse-souffle: Hønsekød $\frac{1}{2}$ kg., æggehvide 4 stk., mælk eller fløde ca. $\frac{1}{2}$ liter, mel 1 spiseskefuld, kartoffelmel 1 do., salt og peber.

Forklaring: Hønen gøres i stand, og kødet skæres fra benene, hakkes gennem maskinen ca. 10 gange og passerer igennem en sigte. Kødet røres med de piskede hvider, salt og peber tilsættes. Derefter fløden. Pas på farsen ikke skiller. Gratin-skålen smøres og beklædes med et lag fars, en champignon- hummer eller aspargesstuvning fyldes i og til sidst dækkes efter med et lag fars.

1 stk. smurt papir lægges over og koger i vandbad ca. $\frac{1}{2}$ time ved svag varme. Butterdejssnitter eller franskbrød gives til.

Der gives en række gode råd om tilberedelsens enkeltheder. Som dessert skal vi have karamelrand med karamelsovs. Også her følger opskrift og forklaring. Og det samme gælder for det stykke wienerbrød, der skal bages til kaffen.

Det gode ved dette kursus er, at deltagerne ikke blot får gode madopskrifter og anvisninger på at tilberede de forskellige retter, nej, de må værsgo` gennemgå det hele i praksis i køkkenet og bryggers, hvor alt det nødvendige materiale er til rådighed.

Men før de slippes løs på opgaven, må de igennem en times teori. Det er denne aften ernæringslære. Hvad skal vi have i den daglige kost, spørger frk. Thorsen. - Kalorier.

Hvad giver os kalorier? - Vitaminer.... Nej, om igen! - Æggehvide, fedt og kulhydrater.

Hvad betyder kalorier? - Varmeenheder. Ja varme og energi. Vi skal have en bestemt legemstemperatur, og det skal kalorierne hjælpe til med. Kalorier giver energi. En mand med hårdt arbejde skal bruge mange kalorier.

Videre fortsættes på samme måde med spørgsmål og svar om A, B, C og D vitaminer, om æggehviten, der findes i vore mælkeprodukter samt i kød og fisk, om fedtstoffets betydning og kulhydratets nødvendighed.

- Hvad får børn, der kun får sukkermad? lyder et af spørgsmålene. - Engelsk syge.
- Ja, derfor skal de også have mælk. - Og jern er nødvendig for blodets skyld, derfor hellere spise grønkål, hvori jern forefindes, end at gå til læge og apotek. - Leveren er et oplagsrum for D-vitaminer, derfor spis lever. C-vitaminer findes i kartofler, og ad den vej får vi C-vitaminer hver dag. Også i æbler findes C-vitaminer, men da de ikke kan tåle luftens ilt, er der ikke mange C-vitaminer i æbler om vinteren. Får man for lidt C-vitaminer, får man skørbug. Forårstræthed er begyndende skørbug, men de friske grønsager hindrer dog fuld udvikling heraf.



Koneholdet nyder resultatet af anstrengelserne

Det er tydeligt, at der både er interesse for og forståelse af disse vigtige problemer.

Da det er overstået, kommer der gang i damerne. Et'erne - der er to - laver forret, to'erne laver stuvning til farsen og derefter kostberegning. Tre'erne souffleen, firer'ne karamelrand, fem'erne wienerbrød og de to seks'ere dækker bord og serverer,

og får de to minutter til rådighed, lægger de servietter. De to sidste skal klare suppen. Arbejdet er godt fordelt og det går overalt med liv og lyst.

Vi kigger lidt nærmere på de to, der slider med kostberegningen. Det er mange år siden, damerne i større stil har givet sig af med regneopgaver, så det er slet ikke så let at finde næringsindholdet i 100 gram netto af de produkter, der anvendes til dagens middag, nemlig indholdet af æggehvitestof, fedtstof og kulhydrat. Man har dog en tabel til hjælp.

De 50 gram mel giver således 5,5 gram æggehvitestof, 0,4 gram fedtstof og 25 gram kulhydrat. Den middag, damerne er i gang med, indeholder efter udregningerne 200,2 gram æggehvitestof, 885 gram fedtstof og 827,6 gram kulhydrat - beregnet til 6 personer.

Derefter gælder det om at finde ud af, om der nu også er nok af disse enheder, og i benægtende fald, da at beregne hvilken mad kostgængerne skal have resten af dagen, for at få behovet dækket. Det er et stort regnestykke, og det er heller ikke meningen, at husmødrene skal i gang med en regnetime hver dag, de skal blot have indblik i, hvor nødvendigt det er, at de fornødne vitaminer er til stede i den daglige kost. Og så kan de engang imellem foretage beregninger.

Meget andet lærer deltagerne. Ordensregler for køkkenet. Maden skal være færdig præcis, køkkenet skal være ryddeligt og alting på plads. Hold alt rent og vær selv ren, lyder nogle af grundsætningerne.

Man har lært noget om mål og vægt og fået opfrisket kendte og ukendte kogeregler. Det, det kneb mest med i begyndelsen, var diktaterne, det var svært at følge med, men så kiggede man lidt hos hinanden.

Vi har lært noget her, erklærer en af deltagerne, og vi har prøvet belæringen derhjemme, og retterne er blevet modtaget mere eller mindre godt. Nogle af vore mænd er begejstrede for det, andre er mindre begejstrede – for specielle retter. Og der er så mange små tips, man får fat på ved et sådant kursus.

Og det skal ikke være alvor det hele. Vi har haft det strålende morsomt. Jeg ved ikke, hvordan undervisningen skulle gå bedre end her, hvor vi får lov til at arbejde selv, og hvor forholdene er glimrende, selvom der hverken er rindende vand eller elektrisk komfur - men det har vi jo heller ikke i det daglige.

Den yngste deltager er 21, den ældste - 59! Og alle har de fulgt med i alle enkeltheder, der også omfatter slagtning og henkogning af en gris, fremstilling af de retter, der kan laves under de nuværende forhold – ligesom frk. Thomsen har vist, hvad man kan få ud af de varer og erstatninger, der kan fås nu.

Man har lært at henkoge råt kød – uden først at stege det – man har prøvet i stedet for at ryge filet at smøre med træsyre, uddestilleret af træ, der smøres tre gange, og det har samme konserverende evne som rygning. Og samme smag. Og det er billigere. Og man har fået vejledning i en ting, der er så lige til som at vaske op. Opvasken skal skylles af, inden der vaskes op.

Og damerne har mod på den megen lærdom, og de er glade og tilfredse hermed, og de har allerede aftalt at fortsætte med et sommerkursus i henkogning af frugt og grønsager.

Det kan tilføjes, at kommunen har ydet tilskud til husholdningsundervisningen efter aftenskoleloven, og at der har været adgang for alle kommunens unge piger og husmødre. Alt materiel er lånt, stel fra Brugsforeningen, bænke og borde i forsamlingshuset, sangbøger af Gymnastikforeningen og tavlen i skolen.

Hvor der er vilje, er der vej. Og det regner Husholdningsudvalget med, at der også er andre steder i kommunerne, og at man også der vil tage fat i den kommende vinter. Det forsøg, der her er gjort, er den bedste anbefaling for arbejdets videreførelse.

Viggo Andersen (søn af Karen og Peder Andersen) husker, at det ikke kun var piger og koner, der havde glæde af kurserne. Dengang under krigen var det vinter, når det var vinter, sneen lå nogle steder meterhøjt, sneploven havde for længst givet op, og så måtte daværende snefoged Aksel Nielsen ("Lille Aksel") sende sine tropper ud med skovle for at gøre Fedvejen farbar, for mælken skulle ud næste morgen og kursisterne skulle jo også hjem om aftenen. Det kunne være træls arbejde at skovle sne. Men kom der besked fra kursusstedet, at der var æbleskiver og varm gløgg, så kom der gang i skovlene, så man kunne hygge sig med konerne og pigerne i varmen.

Ved en sådan lejlighed kom Lille Aksel med de ord, "det er jo et helt Seminarium det her", og siden da har Dræby Fedvej 523 heddet "Seminarieret".