



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskeres Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

ÅRSSKRIFT

FOR

FORENINGEN ANKERHUS

1958

UDGIVET AF
FORENINGEN ANKERHUS

ÅRSSKRIFT

FRA ANKERHUS 1958

.

ÅRET 1958

Ved Folmer Dam

Et roligt og godt arbejdsår med fremgang og forbedringer i skolens virksomhed — sådan må 1958 karakteriseres, og det forløbne år føjer således blot et nyt led til den kæde af fredelige fremgangsår vi har oplevet siden krigen. Tilgangen til seminariet har sat ny rekord, det har været muligt at fortsætte moderniseringen af såvel uddannelsen selv som dens rammer, og både undervisningen og skolelivet er afviklet i godt samarbejde mellem elever, personale og ledelse uden væsentlige vanskeligheder og med overvejende tilfredsstillende resultater.

Når den fremadskridende linje i skolens virksomhed således har kunnet fastholdes gennem en årrække og stadig synes stabil, hænger det naturligvis sammen med, at der er brug for uddannelsen, og at det daglige arbejde passes og passes godt af alle de implicerede — elever, lærere og andre hjælpere. Men samtidig må det erkendes, at denne og andre skoler på husholdningens område nu høster frugterne af de store pionerers indsats. Det er deres fremsyn og vidsyn, deres aldrig trættede anstrengelser for — oftest i vanskelige kår og med ringe støtte fra det offentlige — at løfte husholdningsuddannelsen op til ligestilling med al anden uddannelse, som nu for alvor er slået igennem og gør deres efterfølgere opgaven let. Faren for vor generation kan måske være, at vi tilsyneladende kommer for let til fremgang og gode kår. Personlig tror jeg, at vi står

over for en udviklingsperiode, som vil kræve nyt initiativ og evne til fornyelse og tilpasning om fremgangslinjen skal fastholdes.

Vi dimitterede 42 nye husholdningslærerinder ved en smuk festlighed d. 29. marts, og igen i år havde alle de, som ikke nærrede ganske specielle ønsker, opnået beskæftigelse. Det er glædeligt at se, at det antal husholdningslærerinder, der beskæftiges ved konsulenttjeneste og forsøgsarbejde indenfor industri og handel stadig forøges. Jeg tror på, at de netop på dette område kan bidrage til en god og sund udvikling af varemarkedet og derigennem også tjene hjemmenes interesser i måske lige så høj grad som ved den direkte undervisning.

Af de 52, der begyndte som elever i 1ste kl. på seminariet i 1957 faldt 3 fra i årets løb. Ved det nye skoleårs begyndelse til maj var der i 2den kl. 49 og i 1ste kl. 54 elever. For første gang i seminariets historie overskred elevtallet i de to klasser således 100. Da også tilgangen til uddannelsen i København har været i stigning, må det formodes, at den hidtidige udtalte knaphed på husholdningslærerinder vil blive mindre udtalt i de nærmeste år, selvom de store årganges oprykning i ungdommens rækker med den deraf følgende stigning i elevtallet på skoler og kursus virker i modsat retning tillige med udbygningen af husholdningsundervisningen inden for børneforsøgsarbejdet. Hvad den nye skolelovs bestemmelser — særlig med henblik på den almindennende og den erhvervsbetonede undervisning i de frivillige 8ende og 9ende kl. — kan komme til at betyde for husholdningslærerindernes beskæftigelsesmuligheder er det ikke muligt endnu at overse.

På det 3 mds. overvejende teoretiske kursus for viderekomne havde vi fra nytår 22 elever og i øvelsesskolen fra september som sædvanlig 12. Derudover havde vi i sommer en aftenskoleklasse med 15 deltagere, vi har nu i efteråret et »teknisk kursus« for husmødre med 17, et kursus for unge piger og husmødre over 18 år med 18 og et »hybelkursus« for eleverne i 2 g. på Sorø Akademi med 15 del-

tagere. Vi gennemførte i sommer skolekøkkenundervisning for en børneklasse fra omegnskommunerne; men det var nok den sidste, da kommunerne nu snart selv råder over skolekøkkener. Således nås efter 40 års forløb eet af *Magdalene Lauridsens* mål: At »Ankerhus« som lærested for byens og omegnens børn skulle gøre sig selv overflødig! Heldigvis kan 2det års lærerindeelever som assistenter hos fru *Guld* i Pedersborg og hos fru *Marcussen* i Sorø såvel som i den kommunale ungdomsskole og i vore egne aften-skoleklasser få fuldt tilstrækkelig øvelsesundervisning i disse skoleformer. Det kniber mere med øvelsesundervisning på husholdningsskoleområdet, så det kan måske blive nødvendigt at forlænge eller dublere øvelsesskolen.

Med den store elevflokk har det ikke været muligt fuldtud at opretholde princippet: At alle elever skal bo på skolen. Vi vil meget nødigt have mere end 1 lærerindeelev på hvert værelse. Eneværelse er nødvendigt, dersom studiet skal passes. Vi har derfor været tvunget til at leje værelser i skolens nærhed til henad 20 elever, men det har — takket være det omfattende nybyggeri på Kirkevej, Kongebrovej og andre, nye villaveje i nærheden af Kongebroen — ikke været særlig vanskelig at skaffe velindrettede værelser til de udeboende elever, som — da det er seminariet, der står som lejer — er underkastet samme vilkår som deres kammerater på skolen, en ordning bestyrelsen finder principielt rigtig af både økonomiske og pædagogiske grunde.

I april måned påbegyndte vi en modernisering af »Regensen«s køkkenforhold m. v. og i efterårsferien lykkedes det at få arbejdet så godt som fuldført. Vi har fået indrettet et moderne institutionskøkken med 2 elektrode-kipgryder, 1 el-kipstegepande, dobbelt, termostatstyret elovn, stort SABROE køleskab, KEN opvaskemaskine og dels ESTO køkkenelementer, dels borde m. v. udført af vore egne håndværkere efter tegning. Det er firmaet VESTA, der har leveret el-inventaret og bistået ved moderniseringen iøvrigt, og køkkenet, der er udvidet med det tilgrænsende spisekammer, er ikke til at kende igen. Også det nærliggende

bryggers er moderniseret og rummer nu en HAKA kombineret vaskemaskine, en KEN kartoffelskrællemaskine samt nye skabe og arbejds-elementer. Det er tanken for fremtiden at benytte også disse lokaler i undervisningens tjeneste, således at eleverne på de forskellige kursus skiftes til at assistere i køkkenet under en også i førelsen af en fælleshusholdning kyndig lærerindes ledelse, hvorved uddannelsen kan få en værdifuld udvidelse.

Den store omlægning af Hovedvej 1 fra Enighedsvej (ved købm. Sørensen) til Udbyhøjvej vest for »Regensen« nærmer sig nu så småt sin fuldførelse. I oktober faldt de sidste af Kongebroens gamle linde; den sydlige dobbelte kørebane, som er lagt helt ud i Sorø sø, er åbnet og den nordlige afgrænsning kan skimtes. I svinget øst for slusen, som nu er delvis udrettet, bliver der en temmelig stor parkeringsplads, og fra Kirkevej til Parnasvej samt derfra til vest for »Regensen« adskilles de to dobbelte kørebaner med tilhørende cyklesti og spadseresti af en ubrudt midter-rabat. Hele vej-billedet og dermed også billedet af Ankerhus er totalt ændret. Gl. Ankerhus kan ses næsten inde fra Albertistøtten og fremtræder henrivende smukt på sin bakke i den gamle have. Udsigten over såvel Pedersborg som Sorø sø er helt frilagt og af enestående skønhed, og sol og vind har nu frit spil. De store trægrupper og enkelttræer i Skovhyttens, Bibliotekets og Seminariets haver med de mellemliggende, vidtstrakte plæner fremtræder som en værdig baggrund for de moderne vejanlæg, og de til skolen hørende, karakteristiske bygninger på begge sider af Kongebroen ligger netop så tilpas tilbagetrukne, at deres arkitektoniske særpræg og venlige hygge kommer til sin ret.

Der er vistnok her på skolen enighed om, at der ved vej-omlægningen er sket både en landskabelig og en trafikal forbedring. Men for et roderi vi har måttet igennem — det har ikke været morsomt. Vore tilkørselsforhold har i lange perioder været meget dårlige; men nu begynder det at hjælpe, og i løbet af vinteren får vi etableret en ny hovedindkørsel til skolen lige overfor Parnasvej. Vi lukker så indkørslen

ved lab. og den gamle hovedindkørsel, medens indkørslen ved »regensen« bevarer, og så er det tanken at lægge en ny vej bag om skolen med udmunding i Udbyhøjvej. Når disse arbejder er fuldført og den nye hovedvejsbelysning ført ud forbi skolen skal alt nok blive godt.

Lærerpersonalet har i det forløbne år været det samme som i fjor, idet dog frk. *Krista Laursen* er vendt tilbage til sin plads som leder af seminariekøkkenet efter sit orlovs- og studieår. Fru *Henny Sønderby*, som vikarierede for hende, har siden fået ansættelse som forstander for Husassistenternes Fagskole. Frk. *Marie Broholm*, »Regensens« venlige og dygtige husmor siden 1944 fylder 67 og trækker sig tilbage, da hun synes kræfterne ikke mere slår til, cand. mag. fru *Ingrid Saxtorph* fylder 70 og falder således for aldersgrænsen, og forstanderassistent frk. *Henny Bjerre* har fra april fået et års orlov, som hun vil bruge til studier i de andre nordiske lande og til specialkursus ved Århus Universitet. Hvem der skal overtage de ledigblevne stillinger og hvorledes disse muligvis skal omorganiseres er endnu ikke endelig afgjort.

Vi arbejder på seminariet ganske naturligt til stadighed med nye ideer og metoder i undervisningen for at gøre denne så tidssvarende og effektiv som muligt. Herom vidner andre indlæg i dette skrift. Men også udenfor skolen sker der på forskningens, oplysningens og undervisningens husholdningsområder i disse år en udvikling af stor betydning. Gennemførelsen af de i betænkningen om unge pigers huslige uddannelse i fjor stillede forslag er allerede så småt i gang, og den nye skolelov skulle gøre mulighederne for deres virkeliggørelse større. Udvalget vedrørende Statens Husholdningsråd afslutter nu sit arbejde, og selv om det naturligvis i sidste instans er folketinget, der skal bestemme rådets fremtidige skæbne, kan det vist allerede nu siges, at også denne institution under udviklingens lov vil blive udvidet og reorganiseret, forhåbentlig på en måde, der bevarer dens egentlige formål: At stå som husmødrenes og der-

med hjemmenes centrale og uafhængige forsknings- og oplysningsinstitution. I Nordisk Råd har planerne om en fællesnordisk, videnskabelig husholdningsuddannelse været til ny overvejelse, og selv om et positivt resultat næppe kan nås i den nærmeste fremtid, er det i det lange løb uafvendeligt — dette område kan ikke unddrages den højere uddannelse. I mellemtiden har undervisningsminister *Jørgen Jørgensen* overfor husholdningsseminariernes forstandere givet udtryk for sin velvilje m. h. t. gennemførelsen af den 3-årige husholdningslærerindeuddannelse, som derfor næppe kan lade vente længe på sig. Og endelig har produktivitetsudvalgets husholdningsudvalg og foreningen af husholdningsskoler udarbejdet et forslag til en gennemført udnyttelse af de ved 20 forskellige skoler over hele landet placerede maskindemonstrationslokaler i husholdningsundervisningens tjeneste, ved hvis gennemførelse under ungdomsskoleloven det skulle blive muligt at give også de unge piger i ungdoms- og aftenskolen lejlighed til at drage nytte af den tekniske undervisning, disse lokaler giver mulighed for.

Ved udarbejdelsen og gennemførelsen af disse og andre projekter, der alle tager sigte på de vordende husmødres udvikling og dygtiggørelse, på de nuværende husmødres oplysning og på hjemmenes tarv, har alle der står i husholdningsoplysningens tjeneste et vidtrækkende ansvar ikke blot ved hver på sin plads at deltage i selve arbejdet, men også ved vågent at følge udviklingen og gennem organisationerne eller i pressen sige til, dersom man finder, at den tager en forkert retning. Det er dog ikke tilstrækkeligt at møde frem med en negativ kritik. Vil man påvirke udviklingens forløb, må man møde med positive forslag. I så henseende har vi meget at lære af *Magdalene Lauridsens* uforfærdede offentlige fremtræden og af hendes sans for det hensigtsmæssige og gennemførlige.

STINE PÅ ÆGIR

Ja — og så har jeg været formand for »Stineforeningen«.

— Denne lille Sorø-note, som her gengives, er fundet mellem Magdalene Lauridsens efterladte papirer — nedskrevet ved redaktør, fru Sofia Christensen.



Det var ikke nogen helt almindelig forening, og historien begynder, hvor to drenge fra Akademiet sidder på en bænk ved Sorø sø på en pynt, hvor der er meget smukt, så de kan lide stedet og døbte det til at hedde Ægir. — De ridsede med deres knive »Ægir« i bænken ryg, og det navn blev stående. Stedet hedder Ægir den dag i dag og fik sin særlige historie netop på grund af Stine, der boede i et ledvogterhus tæt ved pynten, hvor bænken stod. Iøvrigt blev disse to drenge senere lærere ved Akademiet.

Da nu akademisterne flokkedes om det nydøbte sted, varede det ikke længe, før de også fandt vej til Stine. Det er ikke for meget sagt, at hun kom til at betyde meget for dem. Hun hørte med forståelse på drengenes genvordigheder, uddelte trøst og gode råd, blev i den grad deres forsorg, at hun blev deres naturlige tilflugt.

Hendes gode indflydelse var anerkendt på højeste sted. Flere af akademiets lærere fandt også vej til Stines køkken, og hun kom til at betyde meget også for andre nærliggende skoler og hele egnen.

Man kan tænke sig, hvad Stine betød også for drengenes mødre. De skrev og takkede og sendte kaffe og andre gode sager. Kaffedåserne stod med navn på i rad og række på Stines hyld, og heraf bryggede hun den opmuntrende drik til indholdets ejer, når han trængte til det. Hun bagte æbleskiver og vafler til dem, og drengene fik her netop det sted, de trængte til. Her kunne de samles under primitive hyggelige former og have det trygt og godt. Stine *var* et unikum, en kilde til beroligelse for unge gemytter og noget at støtte sig til, hun havde et hjerte af guld, var jævn, god og klog.

Jeg har så ofte tænkt, at netop sådan en Stine rundt om i sognene ville være af uvurderlig værdi for en ungdom. Et sted at thy hen, at hygge sig, lune sig, udøse sit tunge hjerte, styrke sig med en billig kop kaffe, men fremfor alt det sted, hvor man kunne forelægge sine problemer og vide dem vurderet af et usammensat og redeligt sind.

Til Stine kom ikke alene i den første glæde over opdagelsen af stedet, de unge drenge fra dengang, men til hende kom også senere deres sønner.

Selv kom de tilbage mange år efter, nogle fra det store udland, hjemme med hæder, og de opsøgte Stine og drak hendes kaffe med lyst, og legede sig tilbage i tiden med at stjæle en æbleskive, når Stine vendte ryggen til. — De trykkede hendes hænder og sang og digtede til hendes pris. Det var nu ikke alene akademiets elever, der søgte Stine. Der var f. eks. kultusminister Enevold Sørensen, der en tid boede i sin embedsbolig i Sorø, som daglig sås trille til Ægir med sit barnebarn.

Men da der nu kom så mange til Stine, blev »Parnas ængstelig for, at der skulle gå for meget fra dem, og de lagde en pavillon på Ægir med både tobak og spiritus og en mand til at passe den. Han sad altid ensom, hvorfor han erhvervede tilnavnet Drejfus — så ensom som Drejfus på Djævleøen. En skønne dag blev da også pavillonens overstel flyttet, så kun fundamentet stod tilbage. Men da var det ledvogteren døde, og huset måtte over på andre hænder, det var jo en embedsbolig, så Stine kunne ikke blive der.

Det gav så stødet til »Stineforeningen«. Vi skaffede Stine et hus ved Tuel sø, og nu hed det »Stine i Vindelbro«. Vi var 900 i foreningen, og jeg havde som sagt æren af at være denne særlige og mærkelige forenings formand. Her i de nye omgivelser levede det smukke forhold mellem Stine og de unge drenge fra akademiet roligt videre, men man skulle være medlem af »Stineforeningen« for at kunne få noget hos hende, det blev lidt anderledes end på Ægir, men Stine var den samme, og der var stadig et fristed hos hende. — Adjunkt Erlandsen, hendes gode ven, spiste hos hende juleaften og nytårsaften.

Man holdt generalforsamling i Søsken, og man indledede med at slå på Stines master.

Drengene måtte ikke ryge. Engang blev de overrasket af rektor, og han hebrejdede Stine det, men så sagde Stine: »Den gang rektor var dreng, var det meget værre, for da drak de.« Stine, Stine, sagde rektor, tal ikke om det — det er så længe siden.

Med årene blev det sløjt med Stines helbred, og det ved vi, at så meget kan være svært, når helbreddet svigter, men fra Stine hørtes aldrig nogen klage. Hun havde det *godt*, det sagde hun altid, når nogen deltagende spurgte til gigten.

Der fortælles følgende anekdote fra Stines sidste dage:

To fornemme herrer i pels, velhavende at se til, steg en dag ind i Stines lille køkken og spurgte venligt til hendes helbred, og hendes befindende i det hele — og de spurgte, om det ikke var svært at blive gammel, om det ikke var vanskeligt at klare sig — sådan og sådan. — Til alt, hvad de spurgte om, havde Stine kun det ene svar: »*At tak*,

hun havde det godt. — Da der ligesom ikke var mere at spørge om, trak den ene en pengeseddel frem og lagde den på bordet til Stine. — Han havde væddet og tabt. Det var herre nummer to, der fra sin første ungdoms kendskab til Stine vidste, at beklage sig, det gjorde hun aldrig — hun havde det *godt*, kun *godt* — og en ting til, hun forudsatte altid det gode, derfor havde hun aldrig noget ondt ord at sige om nogen.

Sådan var Stine.

Stine-Foreningen.

Medlemskort

for

Majdaun Lauridsen
J. Erlandsen

1. Maj 1912—1. Maj 1913.

Magdalene Lauridsens fond

Siden vi sidst omtalte fonden er der indgået store gaver til denne. Ved fru Lauridsens død indkom kr. 1335. Den 9. februar har fonden anonymt modtaget 5000 kr. Ved salg af fru Lauridsens kostberegningss-bog og Husholdningselevernes Dagbog på Svegårds Forlag er indkommet kr. 2090, hvorefter fondens midler nu andrager kr. 36.670,84.

Man glæder sig nu til i det nye år 1959 at kunne hjælpe med renterne af disse midler efter Magdalene Lauridsens Ønske.

Margrete Pedersen

En af Ankerhus' mest trofaste venner — Margrete Pedersen, Hadsten Husholdningsskole — døde den 17. juni i år. Margrete Pedersen var formand for Foreningen Ankerhus til få år før hun døde. De af foreningens medlemmer, der har deltaget i foreningens årsmøde, kan ikke undgå at have indtryk af en personlighed og et elskeligt og fornøjeligt menneske.

Margrete Pedersen er uddannet på Ankerhus og har i ca. 10 år været skolen en respekteret, myndig og pædagogisk dygtig lærerinde — skolen en i alle måder god hjælper.

I 1923 oprettede hun sin egen husholdningsskole på bakken udenfor Hadsten by. Det blev en god skole for den skare af ungdom, der søgte den. Frk. Pedersen satte hele sit store fond af energi og dygtighed ind på at skabe en god og udbytterig tid for sine elever — og hun tog sig moderligt af dem.

Margrete Pedersen var et meget flittigt menneske og tog livlig del i husholdningsarbejdet udadtil. Fra 1931–1949 var hun »Foreningen af Husholdningsskoler« en dygtig og aglet formand — var desuden medlem af »Undervisningsministeriets Husholdningsudvalg« og af »Repræsentantskabet for Specialkursus ved Aarhus Universitet« og flere andre udvalg.

Hendes indsats for husholdningsskolerne og husholdnings-sagen i sin helhed var betydelig og værdifuld.

Hendes menneskelige, kærlige og hjælpsomme sind har vundet hende mange venner!

Ære være hendes minde!

Marence Tarp.

Elevmødet 1958

*Velkommen under de gamle linde,
velmødt igen under skolens tag,
vi mødes aller i håb og minde,
vi hilser aller en samlings-dag.
På dette sted har I smedet våben
til dagens gerning i dagens strid
for jer står stedse dets døre åben,
i sommersol som ved vintertid.*

F. D. 1938

I det skønneste sommervejr oprandt den 6. sept. Vi samledes som sædvanligt til aftenmaden, og kl. 8 skulle tandtekniker fru Anna Krestensen holde foredrag i salen, »40 år blandt malerier«. Forstanderen bød velkommen, og vi sang, »I Danmark er jeg født«.

Fru Anna Krestensen fortalte med ægte glæde om sin og sin mands store kærlighed, nemlig malerkunsten. Hvordan de begyndte at samle for 40 år siden, alle de penge de kunne undvære, gik til malerier, og om hvordan hendes mand havde blik for at finde de gode ting. De første år samlede de på gamle mestre; men een dag slog de om og solgte alt det gamle og begyndte at samle på moderne kunst. Fru Krestensen havde optaget glimrende lysbilleder af hele deres samling, som hun viste, og samtidig fortalte hun om billederne. Selvom der sikkert har været meget delte meninger om de meget moderne malerier, var det et interessant foredrag. »Kunsten giver os en stor oplevelse hver dag«, sagde fru Anna Krestensen, og sikkert er det, at hun og hendes mand gør meget for at udbrede kendskabet til moderne kunst, idet en mængde billeder er lånt ud til hospitaler, skoler, udstillinger og til private.

Derefter sang vi »Den danske sang«, og myldrede hen i det nye auditorium for at nyde aftenkaffen. Så var der optræden på plænen, eleverne dansede forskellige danse i smukke dragter, og vi sluttede foran Seminariet med sang og fakkeltog. Det var et fuldstændigt eventyr i den skønne

sommeraften med kulørte lygter i træerne, stearinlys langs plænerne og de hvidklædte unge piger med fakler. En mængde biler standsede op og blokerede landevejen for at se på det dejlige syn.

Søndag morgen var vejret lige så strålende, og vi kunne mødes på plænen foran gl. Ankerhus og synge, »Nu ringer alle klokker mod sky«. Vi gik en tur gennem fru Lauridsens stuer og mindedes.

Så begav vi os til generalforsamling i auditoriet hvor vi kunne nyde det med åbne døre og mærke den lette, lune brise.

Frk. Lauridsen bød velkommen, og vi mindedes først frk. Margrete Pedersen, Hadsten, som havde været så trofast mod Ankerhus i så mange år. Så sang vi, »Morgenhanen atter gol«, og fru Eliasson blev valgt til dirigent.

Frk. Lauridsen gav en kort oversigt over sidste års møde, som var helliget fru Lauridsen. Årsskriftet var fru Lauridsens hjertebarn, det skal bringe noget ud til eleverne fra deres gamle skole!

Frk. Buckhøj oplæste regnskabet, som blev godkendt. 3. punkt var valg.

Lizzie Schiøler var på valg og ønskede ikke genvalg; efter skriftlig afstemning blev Birgit Halby valgt, der så sammen med frk. Juul Andersen, frk. Buckhøj, fru Bitten Hastrup og Margaret Lauridsen danner den nuværende bestyrelse.

Så fortalte forstanderen lidt om, hvad der var sket siden sidst. Regensens bryggers var blevet moderniseret. Olsen har fået ny traktor, men elevernes arbejde er dog bibeholdt. I efterårsferien skulle Regensens køkken moderniseres. Det hele blomstrer for os, sagde forstanderen, kan vi mon tåle det? Eleverne skal ha' det godt, mens de er her, vi prøver på at gi' dem et godt menneskeligt grundlag, foruden lærdommen. Men nu må De selv rundt og se. God vandring!

Kl. 12 samledes vi igen til den altid festlige middag: Flæskesteg og »Ankerhus rysteribs«.

Og da vi var nogenlunde mætte, talte forstanderen til

jubilarer og ikke jubilarer. Tak for vel udført arbejde derude og tak for troskab ikke blot mod skolen, men også ideen bag skolen. Vi er ideens udøvere og De er ideens bærere!

Fru Ulla Pedersen, som var 40 års jubilær, takkede forstander Dam. »Vi er jo nu nogle ældre damer, men hvad gør det, man bliver 70, når man føler sig som 16!« Da vi gik på Ankerhus, var der ingen elektrisk lys og ingen centralvarme; men vi var lykkelige på Ankerhus. Vi gik ud med en ballast. Atmosfæren på Ankerhus er stadig den samme. Vi føler os hjemme her, derfor får vi stadig lyst til at komme her. Fru Ulla Pedersen talte om, hvilket betydeligt menneske fru Lauridsen var, og om hvordan hun altid havde tid til at tale med de unge, selv om hun havde nok så travlt.

Der blev oplæst et brev fra en 40 års jubilær i Californien.

Flere andre, bl. a. 25 års jubilarer, havde ordet og til slut takkede en gammel elev, fordi vi hvert år kan glæde os til denne dejlige week-end, som foregår efter de samme traditioner hvert år; men bag hvilket, der ligger et stort arbejde for skolens lærere og elever. Selv vejret retter sig efter traditionen!

Så havde vi lidt tid til at gå rundt og snakke og nyde haven indtil kl. 3, hvor vi atter mødtes i salen. Denne eftermiddag var helliget skolens kræfter.

Lærer Nedergaard fortalte om den tekniske udvikling og om nogle nye indkøbsvejledninger, som er udsendt af Husholdningsrådet, Forbrugerrådet og repræsentanter for handel og industri. Den lægges hos den handlende som forbrugeroplysning. Det har ikke alene stor betydning for husmoderen; men også for fabrikanter og ekspedienter.

Fru Nedergaard fortalte om de forskellige nye metoder i konserveringsundervisningen.

Henny Bjerre fortalte om noget nyt, man var begyndt på, nemlig indkøbsstudier for 1ste års elever.

Frk. Buckhøj fortalte vældig interessant om en studietur til Tyskland og Holland på Sunlight stipendie-ophold.

Forstanderen fortalte lidt om, hvordan man kunne udnytte demonstrationslokalerne med tekniske apparater og sluttede med lidt interessante detaljer om kostlære.

Hvis ikke maden smager, udnytter man den ikke.

Smagen og lugten må tillægges stor betydning. Lidt om forkalkning, om planteolier i stedet for dyrisk fedt, hvilket jo må interessere os alle meget.

Organist Finn Reiff sluttede elevmødet med sit smukke spil: Händel, Mozart og Chopin.

Frk. Lauridsen takkede alle elever, der var kommet. »Tag flere med næste gang«.

Vi sang til afsked »En stille høstlig Brusen«!

Bitten Hastrup.

JUBILÆER

Frk. *Olga Reppien* og frk. *Ebba Drewes* fejrede 3. maj 25 års jubilæum som ledere af Gråsten Husholdningsskole. Ved den lejlighed blev frk. Reppien udnævnt til Ridder af Dannebrog.

Margrethe Eriksens skole — Borrehus Husholdningsskole — havde 4. november 50 års jubilæum. — Alle tre forstanderinder er jo gode Ankerhuskendinge både som elever og lærerinder. — Vi glæder os med dem over deres nye tekniske afdelinger m. m.

Fra gl. Ankerhus

Tiden iler — at der allerede er gået et år, siden vi udsendte sidste årsskrift, fatter jeg næsten ikke, ligeledes — at det allerede er det andet hefte, som skal udsendes efter fru Lauridsens død.

Jeg finder en stor opgave og glæde i at prøve på — uden fru Lauridsens direkte hjælp, at arbejde med skolen, således som jeg kunne tænke mig, hun ville nikke godkendende til. Mens Mor Magda levede, hjalp hun os så godt på gled, vejlede os på en sådan måde, at jeg i tankerne stadig derigennem får hendes hjælp.

Året er jo travlt på en skole, og det er et gode — også det, at der ikke levnes en tid til al for megen filosoferen, men dejligt, at der findes enkelte mindedage, hvor man synes, man har lov til at se bort fra dagligdagen og leve tilbage i tiden, der er gået.

Den 9. februar er Ankerhus' fødselsdag — den dag, hvor fru Lauridsen for de mange år siden købte jorden, hvorpå Ankerhus ligger. De senere år har Mor Magda gerne villet fejre den dag ved en lille sammenkomst af skolens daglige lærerkræfter, medhjælpere og enkelte gode venner — derfor var jeg også taknemmelig for, at der også i år blev lejlighed til en lille komsammen i de gamle stuer. På Mor Magdas dødsdag den 5. juli samlede Folmer Dam om morgenen alle skolens elever og lærere til en lille minde-sammenkomst i salen. Ved elevmødet fik flere af de gamle elever lejlighed til at aflægge Mor Magdas grav på Pedersborg kirkegård et lille besøg. For det og for så mange hilsner, der kommer nu og da, vil jeg gerne her benytte lejligheden til at sige *tak*. Endnu kan jeg ikke rigtig forlige mig med, at de nuværende elever ikke har kendt Mor Magda — og så kan man alligevel blive så glad, når enkelte af dem kommer med en hilsen fra en og anden, som har kendt hende, f. eks. en af de unge, der kom nu til november,

bragte en hilsen fra familien Axel Dahlerup — og en anden fortalte, at hendes far og måske mere hendes farfar kendte fru Lauridsen så godt fra Hovedbanegårdens restaurant, hvor han var direktør — der havde fru Lauridsen i sin tid så mange »stævnemøder«, når hun var i København til møder i den overordentlige kommission, i ministeriet el. a. steder. Og når tidligere elever sender deres døtre, så bliver man også varm om hjertet. Tankerne går til Mor Magda, og man ønsker, at det som deres mødre i deres tid fik på Ankerhus og var glade for, også må lykkes os at opfylde nogle af de ønsker, som døtrene er rejst hertil med.

Skoleåret her har haft sin naturlige rytme — et vinterhold sluttet — derefter sommerskolen og nu igen begyndt et nyt vinterhold med den rige vekselvirkning, som arbejdet med de mange forskelligartede unge elever giver. Med sidste vinterhold måtte vi tage afsked med to dygtige lærerinder, Margrethe Bruun, der nu er gårdmandskone, og Jonna Nielsen, som havde planlagt et studieår ved Husholdningsfakultetet i Aarhus, men tog i stedet til sit hjem, da hendes far ikke var rask. I deres sted overtog Grethe Christensen, Rødeng, frk. Bruuns arbejde, og Margrethe Ramskov, som tidligere har været knyttet til gl. Ankerhus, glædede os med at komme igen — frk. Astrid Kjær er også i vinter chef for systuen. Frk. Højer og fru Eriksen hører jo til den gamle velkendte garde — i vinter er den daglige besætning øget med frk. Maja Lisa Christiansen, der i et par år har ledet Husmoderskolen i Egedesminde. Skolens ve og vel ligger jo for en stor del i disse lærerinders hænder, de er således medansvarlige for den daglige trivsel — men der er kun grund til at sige *tak* for god hjælp.

Den stadige udvikling på alle de huslige områder bevirker jo, at man stadig må arbejde med en »ny lektie«, det kendes på madlavningens område og måske allermest i det, der vedrører vedligeholdelsen i hjemmet. På vaskeområdet behandling af de nye stoffer, nye vaske- og rengøringsmetoder og -midler o. s. v. Skal man være aktuel i undervisningen, så er der masser af stof at arbejde med, og

teknikken rusker jo også op i et og andet. Jeg har her lyst til at citere, hvad erhvervsvejleder Harald Sørensen sagde til eleverne i sommer:

Det huslige erhverv er i realiteten det mest omfattende og mest krævende kvindelige erhverv, vi har. At udføre et fabriksarbejde, at udfylde en kontorplads, at undervise på en skole til eksempel er noget enkelt set i forhold til den sammensatte proces at bestyre et hjem.

Populært opfattet er det huslige lig med madlavning. Og selv om dette ingenlunde skal undervurderes, er det dog kun en enkelt disciplin af en lang række, der bl. a. omfatter: Vask og rengøring, syning (eget tøj, børnenes + reparationer), budgetlægning, indkøb, levnedsmiddellære, sundhedslære, sygepleje, barneopdragelse (pædagogik og psykologi), maskiners brug, boligindretning, det meget svære, at komponere en dag for sig selv og sin familie og endelig fortrolighed med alt det, som vi kan sammenfatte under begrebet humanistisk dannelse.

De tidligere elever spejder vel altid i beretningen efter, om der er kommet noget nyt, og forbedringer, større eller mindre, må jo stadig foretages, således har vi i år fået zinkvasken i skolekøkkenet erstattet med en stålvask, køleskab i kælderens ved siden af bagekøkkenet, gasvandvarmer i anretterværelset, et nyt stykke vinylgulv i skolegangen — men meget andet står på ønskesedlen. Det nye vægtæppe, som gode venner i Gråsten har vævet til skolen og nu pryder væggen i mellemstuen, har mange glædet sig over, ligesom de også samtidig har studeret det symbolske i motiverne.

Sommereleverne oplevede Sorøskovenes udspring og senere kongebrolindenes — men oplevede også de gamle ærværdige træers fald, et af dem fik vi lov til at få ind i haven, det ligger nu og venter på at afgive siddepladser til næste sommerhold. Æblehaven i år var vidunderlig, her som andre steder usædvanligt rigtblomstrende, og mon ikke de også mindes den aldeles betagende nordlysaften, som var helt eventyragtig.

Der er jo mange dejlige steder omkring os, men alligevel er det morsomt i flok at se andre egne — med sommerpigerne »bussede« vi ordentligt rundt i Nordsjælland, fra den ene yderlighed til den anden, idet vi begyndte med at se det dejlige Nationalmusæum på Frederiksborg slot, som man aldrig bliver mæt af og endte på »Lousiana« i Hornbæk, det sidste nye musæum, som på sin vis også var en stor oplevelse.

Forskellige mennesker udefra kommer også og bringer nyt liv i skolearbejdet, bl. andre redaktør Skovmand, der holder os a'jour med hændelser ude i den store verden, organist Reiff har sunget med os og spillet for os. Og så fik eleverne lov til at besøge »Bakkehuset« v. Slagelse, Sorø amts optagelseshjems Spædbørnsafdeling, de fik lov til holdvis ikke alene at se, men også prøve at hjælpe de små børn tilrette en dag igennem, og forstanderinde fru Vang gav ikke alene eleverne en venlig modtagelse, men også en god vejledning, som vi er meget taknemmelige for.

Rapporterne fra den »Tekniske afdeling« på seminariet, hvor vore elever får lov til at arbejde, er man altid spændt på at gennemse, især elevernes personlige kommentarer, som jo nok kan sige et og andet. Frk. Bruun og frk. Nielsen fra sidste vinter og frk. Christensen i sommer var de tekniske vejledere og selv teknisk interesserede.

Ved elevmødet var de yngste årgange rigest repræsenteret, men dog også nogle fra tidligere år. Sommerholdet for 25 år tilbage var repræsenteret af Inger Jørgensen fra Torrig, nu gift Hjortshøj og Astrid Ibsen, gift Holm, førstnævnte havde sin datter Margit på skolen i sommer, og hendes mormor var på skolen for 50 år siden, en morsom oplevelse, måske især for mig, der kender alle tre generationer.

Vi havde den glæde sidst i april at være med til at fejre Marie Andersens (kaldet Børnehaven) 70 års fødselsdag. Frk. Andersen har i sin tid ledet Peter Dams børnehaven i 20 år (på nær 2 mdr.), så der var god grund til fra vor side at takke hende for den gang, jeg tror stadig ikke, der fandtes en bedre børnehavenleder også pædagogisk set end Marie

Andersen. I en lille middag, arrangeret i skolekøkkenet, deltog en del af hendes slægtninge og gode venner, bl. a. samtidige fra hendes ankerhustid: Frk. Boldsen, Kisse Møller, Frk. Øther, Misse Madsen, Karen Bronè og fru Eliasson.

Frk. Torpegaard, som nogle husker, er bleven 80 år — ligeledes Moster Ingeborg i Kjellerup.

Fhv. sygeplejerske Ellen Hansen, der i sin tid passede daværende syge elever på seminariet og senere havde sit arbejde i vaskeriet, døde på Sorø alderdomshjem i januar måned — og da hun følte sig knyttet til Ankerhus, faldt det naturligt efter hendes begravelse at samles her til en kop kaffe med nogle af hendes venner.

Naturligt tyndes der jo stadigt ud i rækkerne blandt de ældre, desværre også i det forløbne år blandt de unge, som vi fra Ankerhus mer eller mindre nært har stået i forbindelse med.

Med denne lille beretning bringes så en hilsen til tidligere elever, både ældre og unge.

Margaret Lauridsen.

Lærerne på det ganske Ankerhus sender hilsen
og ønsker godt nytår.

Eli Laudrup	Thea Rasmussen	Karoline Buckhøj
Mary Sibbern	Marie Broholm	Esther Pedersen
Krista Laursen	Henny Langkjær	Henny Bjerre
Agnes Eliasson	Ingrid Saxtorph	Inger Marie Guld
Else Hansen	P. F. Truelsen	E. Nordahl Svendsen
Else og Gustav Nedergaard	Anna Eriksen	Ingeborg Højer
Margrethe Ramskov	Astrid Kjær	Christoffersen
Maja Lisi Christiansen	Grethe Christensen	
Margaret Lauridsen	Nico og Folmer Dam	

Løst og fast om teknikken i husholdningen

Udviklingen går sin gang på alle områder, og for nogle områder gælder det, at den går så stærkt, at man dårligt kan følge med.

Dette kan med rette siges om den tekniske udvikling i almindelighed, — og i nogen grad også om teknikken i husholdningen.

Jeg vil i denne artikel forsøge at fortælle løst og fast om de mest aktuelle spørgsmål vedrørende dette emne.

Man må jo erkende, at der i de seneste *er* kommet mange nye, — og i mange tilfælde bedre ting frem på markedet, og det er fristende at stille spørgsmålet: Hvem præger udviklingen? Hvem er bestemmende med hensyn til kvalitet, udformningen m. m.?

Det er vel et spørgsmål, der ikke kan besvares i kort-hed, men i mange tilfælde er det reklamen og konkurren-cen, der er bestemmende for udviklingen, — og ikke et klart og velbegrunderet ønske fra forbrugerside.

Vi må vist indrømme, at vi fra »husholdningssiden« ikke er nået længere end til at modtage hvad der nu måtte dukke op på markedet, og forsøge at bedømme, — vi har endnu ikke *nået* eller *formået* at præge udviklingen på ret mange områder.

Der er dog undtagelser, og de må naturligvis nævnes.

Først og fremmest sker det jo næsten hver gang der afprøves en serie af tekniske hjælpemidler på Husholdnings-rådet, at man finder et eller andet væsentlig at kritisere, og en sådan kritik resulterer oftest i, at fabrikanten får fejlen rettet, *inden* prøven med det pågældende hjælpemid-del fortsættes. Og herved har man jo netop fra »hushold-ningsside« fået en indflydelse på udviklingen, idet jeg med dette udtryk mener forsøgsarbejde, undervisnings- og op-

lysningsarbejde, der varetager hjemmenes interesser, — og det må jo siges at gælde for Husholdningsrådet i den udformning og sammensætning det endnu har.

Og såfremt vi i oplysnings- og undervisningsarbejdet virkelig udnytter de erfaringer og den lære, som de indtil nu afholdte prøver har givet, har vi også herigennem en mulighed for at påvirke udviklingen i rigtig retning.

Altså, — lad os holde os til forsøgenes og afprøvnin- gernes resultater, og ikke fortabe os for meget i brochurernes og reklamens farvestralende skrift. Det er i hvert tilfælde ikke undervisningsmateriale.

Der er i dette år fremkommet et andet eksempel på, hvordan man kan give *retningslinier* for udformning af tekniske hjælpemidler, nemlig de nye *Indkøbsvejledninger for køkkenudstyr*.

Disse vejledninger er blevet til ved et samarbejde imellem Husholdningsrådet, Forbrugerrådet, fabrikanter og handlende. Der ligger naturligvis forsøg til grund for de synspunkter man fra Husholdningsrådet har fremført, men da vejledningerne dels er et kompromis, dels er kortfattede, kommer disse forsøgsresultater ikke altid til at fremtræde klart. Alligevel må dette arbejde betegnes som et skridt i den rigtige retning, idet man her har fået hånd i hanke med produktionen.

Naturligvis kan man ikke forbyde nogen fabrikant at lave noget efter helt andre retningslinier, end dem der angives i vejledningerne, — men husmødrene kan i disse se *hvad* man anbefaler som det rigtige, og det der står her, har fabrikanter og handlende bifaldet.

Man har valgt den fremgangsmåde, med hensyn til *bru- gen* af vejledningerne, at disse ligger hos de handlende, altså hos isenkræmmere og køkkenudstysforretningerne, og det er så meningen, at den købende husmoder skal studere dem der.

Og det er netop det springende punkt.

Vil vejledningerne blive brugt? Eller vil de ligge og mugne i den handlendes skuffe?

Det er et problem vi alle må tage os af, — gør vi det, tror jeg på, at ordningen kan blive værdifuld for mange parter.

Der er for tiden ved at blive afsluttet to vigtige forsøgs-serier på Husholdningsrådet, — den ene omfatter køleskabe og den anden vaskemaskiner.

De bliver begge interessante at studere, fordi de vil give svaret på i hvert tilfælde 2 spørgsmål, som vi hidtil har stået delvis uvidende overfor.

Det første vedrører strømforbrug for køleskabe af *forskellige fabrikater* og desuden mere nøjagtige forbrugstal for de 2 *typer* af skabe: Absorptionskabet og kompressor-skabet.

Det andet vedrører spørgsmålet om sliddet på tøj ved vask i forskellige vaskemaskiner.

Her har man jo hidtil måttet høre, at den og den maskine er hård ved tøjet, medens en anden behandler det meget lempeligt, — og vi har ikke haft noget konkret til at imødegå sådanne synspunkter med.

De nye undersøgelser synes at vise det ganske enkle, at sliddet er afhængig af tilsmudsningen, og ikke af den maskine tøjet vaskes i. Altså med andre ord, — meget snavset tøj slides mere ved vask end mindre snavset, men lige meget, hvad enten det vaskes i for eksempel en tromle- eller en rotormaskine. Dette er naturligvis forudsat, at de pågældende maskiner bruges rigtigt.

Medens vi er ved vaskemaskinerne, vil jeg gøre opmærksom på en udvikling, der i dette år har taget fast form: Private forbrugere køber små vaskemaskiner.

Det er en uofficiel kendsgerning, at det er 2—4 kg's maskiner, der sælges til privathjem, og sjældent de større 5—10 kg's maskiner.

Grunden til denne udvikling er vel at søge i flere ting. Ændrede vaskevaner, d. v. s. man vasker ikke så store mængder tøj på een gang, spiller nok en rolle, idet den lille maskine så bedre kan gøre fyldest. Den omstændighed, at mange efterhånden får vasket det »store« tøj ude på

vaskeri, som vådvask eller rullewask, til ret lave priser, betyder også, at den lille maskine bedre passer ind i billedet.

Endelig må man jo ikke glemme, at der er en betydelig prisforskel på en rotormaskine til 2 kg tøj og en tromlemaskine til 8 kg tøj, og at det endvidere er således, at rotormaskinens vasketid er ca. 1/4 af tromlemaskinens.

For de små maskiners vedkommende, spiller placeringen en stor rolle. De skal, når de bruges så ofte, være placeret på et centralt sted, således at vasken kan indgå som et naturligt led, om ikke i det daglige, så i det ugentlige arbejde.

En del af de små maskiner er også blevet forbedrede, lad mig nævne nogle aktuelle ting: Bedre tømningforhold, evt. med en pumpe der samtidigt giver mulighed for afløb gennem en vask, termostat i forbindelse med varmelegeme, samt en tidskontakt der passer vasketiden.

Et andet område der samler interesse er komfurer, og her er der også mange problemer, og mange nyheder.

Medens disse linier skrives, raser »komfurkrigen« på markedet, — vel særligt for gaskomfurerens vedkommende.

Et komfur, der for få dage siden kostede 950 kr., sælges i dag for 725 kr., et der kostede 475 kr. udbydes til 385 kr. o. s. v.

Set fra et forbrugersynspunkt er det jo en glædelig udvikling, — men spørgsmålet er så bare, hvorvidt det er en holdbar og sund udvikling. Såfremt prisfaldet kun skyldes den hårde konkurrence, og væsentlig opnås ved bortfald af service o. lign., er det måske i det lange løb en knapt så gunstig udvikling.

De to vigtigste spørgsmål der gør sig gældende for komfurerne er ovnens placering, og hvilken type kogeplade man skal vælge til el-komfur.

Spørgsmålet om ovnens placering er jo meget fremme i reklame og presse, og der findes i øjeblikket 3 muligheder:

Placering I: Som i de *almindelige komfurer*.

Placering II: I bordhøjde, som løs ovn eller indbygningsovn.

Placering III: I *øjnehøjde*, som i et enkelt tilfælde fremkommet på markedet i år.

Der er ingen tvivl om, at I er for lav til at give ideelle arbejdsforhold, men til gengæld føler jeg mig overbevist om, at III er at gå endnu længere til den anden ydergrænse, specielt fordi denne ovn er anbragt over blussene på komfuret, således at disse generer når man skal betjene ovnen.

Arbejds-mæssigt vil Placering II være det rigtige, og ved nyindretning af køkkener, bør man tænke på indbygnings-ovn som en fornuftig løsning.

Der findes på markedet som bekendt to typer af elkogeplader, — og mellem disse synes der i øjeblikket at rase en hektisk kamp.

Massepladen, — den stiltfærdige og ikke glødende, — angribes for øjeblikket hårdt af den røde glødekogeplade, og det er som om at fabrikanterne allerede har bestemt, at glødepladen skal sejre.

Og er det nu retfærdigt?

Brugsmæssig er der vel ingen forskel på de 2 plader, udover det rent psykologiske med at gløde eller ej. Men det synes, som der er en rengøringsmæssig forskel, og den falder ud til massepladens fordel. Det kan være vanskeligt at holde skålen under glødepladen ren, medens det ikke er svært for de moderne, tætsluttende massepladers vedkommende.

Og det ligger jo da også således, at man til glødepladerne må anvende de fladbundede kokekar af ret svær kvalitet, for at opnå tilfredsstillende resultat.

Det er vel iøvrigt et af de spørgsmål der burde tages op til undersøgelse, — her er jeg kun kommet med praktiske erfaringer.

Jeg håber, at vi fremover, i stadig stigende grad bliver i stand til at besvare spørgsmålene, — de er mange, men heldigvis interessante.

Gustav Nedergaard

Nyt fra køkkenhaven

BROCCOLI

En ny slags blomkål, hvor hovedet er lille og stærkt grønt og spises sammen med de skøre grønne stilke, er måske fremtidens gode nyhed i køkkenhaven.

Broccoli kaldes også *aspargeskål*, på latin *B. italica*, og den er dyrket i syden som afløser for blomkål. Her er man blevet opmærksom på denne ejendommelige grønsag, fordi den er i handelen som frossen vare, hvortil den er velegnet og yndet af mange.

Hvordan med dyrkning i privat have? I den fugtige sommer 1958 lykkedes den udmærket under samme forhold, som man giver alm. blomkål, nemlig næringsrig og fugtig muldjord.

Da der endnu ikke findes planter at få, må man købe en portion frø og så det tyndt i bænk eller på friland i maj, plante ud i juni med en afstand af 50 cm på begge led og fra i august til frosten kommer vil hver plante give talrige blomkålsskud fra bladhjørnerne, efter at man har skåret det første hoved i plantens midte. Det er vigtigt at høste skuddene på det rette tidspunkt, og endelig inden der fremkommer små gule blomster. Ved køb af frø må man sikre sig, at det ikke er frø af vinterblomkål man får, der mærkeligt nok også benævnes Broccoli, dog ikke *B. italica*, men *B. botrytis* som anden blomkål. Broccoli koges 15-20 min. og spises sammen med andre grønsager til kødretter eller med smør. Den frosne broccoli skal naturligvis også koges efter optøning. Hvad næringsværdien angår må man jo afvente, hvad eventuelle undersøgelser vil vise.

Agnes Eliasson.

Nyt fra økonomiundervisningen

Priser - Kvalitet - Datomærkning - Deklarationer - Nettovægt - Bruttovægt - »Den frie købmand« - Kooperative forretninger — — — der er snart ikke grænser for, hvad en husholdningslærerinde må og skal lære.

Man var her på seminariet blevet klar over, at de unge husholdningslærerindeelevers kendskab til indkøb, priser m. m. var så ringe, at man ret hurtigt på een eller anden måde, måtte prøve på at få dem sat ind i alle disse forhold.

Som følge deraf startede vi her på »Ankerhus« en ny

form for undervisning indenfor faget økonomi. Eleverne opdeles, kort tid efter at de er kommet til seminariet, i forskellige grupper. En af disse grupper, bestående af 6 elever, får nu en hel uge i træk hver formiddag lejlighed til udelukkende at beskæftige sig med denne undervisning. En uge er under ingen omstændigheder for meget, vi havde gerne ofret 2 eller 3, hvis tiden tillod det — — — men som sagt, der er så meget en husholdningslærerinde skal lære i løbet af 2 år.

— — — og hvad foretager vi os så i ugens løb. Ja, lad os starte med den første dag: mandag. Efter en i forvejen truffen aftale med en af byens lokale handlende, købmand - gartner - eller slagter besøger disse 6 elever nu f. eks. købmand Sørensen på Slagelsevej, (som forresten viste sig at være en aldeles udmærket pædagog). Formålet med disse besøg er dette, at eleverne gennem samtale, eller rettere en slags interview med købmanden, skulle kunne få rede på følgende spørgsmål: vareindkøb - lagerstørrelse - varekontrol - betalingsvilkår, såvel husmoderens som købmandens - husmoderens varekundskab - husmoderens tendens til at købe dyrt eller billigt, bedst eller nemmest, mærkevarer frem for løsvægtsvarer o. m. a. Mit indtryk er dette, at disse samtaler foruden at give eleverne en god start og dermed lyst og mod på opgaven, yder dem et værdifuldt grundlag for en del af ugens arbejde. Udover dette forretningsbesøg foretages et lokalt gadestudie, hvor forskellige vinduesudstillinger prisskiltning studeres: god kontra dårlig, eller i værste fald slet ingen skiltning. Det er jo en selvfølge, at alle elever fører rapporter over disse forskellige studier.

Den næste dag pusler man med problemet: »Hvad koster det at møblere?« Nærmere betegnet prøver eleverne at møblere en 2-værelses lejlighed efter forskellige firmakataloger og jeg tror nok — selv om en formiddags arbejde med dette problem aldrig kan blive fyldestgørende — giver det dog et lille indtryk af, hvor dyrt det er at møblere den dag i dag.

De næste 2 dages program er dels regnskab, dels kostberegning. Disse dage sorterer som en selvfølge under frk. Thea Rasmussen. Regnskabet er lagt an som et almindeligt husholdningsregnskab for en familie på 4 personer, og er yderligere sat således op, at der den næste dag kan foretages kostberegning derover. Jeg kan desuden fortælle, at frk. Rasmussen i år har udvidet og omarbejdet regnskabet fra de små køkkener således, at eleverne på en fornøjelig og lærerig måde har fået et værdifuldt materiale til senere brug i deres egen undervisning efter endt uddannelse.

Så kommer ugens mest spændende dag: nemlig den dag, hvor vi tidligt om morgenen starter til København, med det formål for øje at studere selvbetjeningsforretninger — deres opbygning, indretning, kundeservice, varesortiment m. m. Lad os følge en sådan gruppe. Man besøger dels »Irma«, dels »H. B.« og opererer 3 og 3 sammen.

Forretningernes varegrupper, prisskiltning, emballagearter m. v. noteres, (nu og da stirrer en kunde mistroisk). Her er også rig lejlighed for eleverne, til at møde husmoderen, der køber fornuftigt ind, og hende, der ikke har plan i sine indkøb. Enkelte kilopriser noteres ned til senere brug. Indkøb må der jo også foretages. Hver elev køber efter planen 3-4 forskellige varer, som f. eks. kaffe - sardin i olie - ost i skiver - kanel, og disse varer købes både hos »Irma« og hos »H. B.«, undertiden også hos købmanden, således at der er mulighed for senere sammenligning af pris, kvalitet, vægt m. m.

Ved middagstid er disse studier i selvbetjeningsforretningerne overstået, og man holder en kort frokostpause. Madpakken, som eleverne har med, er også et led i undervisningen, idet de nemlig selv efter et fastsat beløb har købt ind til denne. Tanken her var den, at de navnlig skulle have lejlighed til at studere priserne på pålæg.

Vi skal også her i København på gadestudie, dette foretages i et eller andet livligt forretningskvarter. Her studeres som i Sorø navnlig prisskiltningen, og kilopriser noteres om muligt ned til senere sammenligning, dels med andre

forretningskvarterer, dels med priserne hjemme fra Sorø — — — og der var jo virkelig forskel på Istedgade og Strandvejens kartoffelpriser og på hvorledes slagteren sælger sit kød disse to steder.

Lørdag: ugens sidste dag. Hele ugens resultater samles og navnlig fredagens indkøb med priser, kvalitet og mærkning samt kundeservice omtales og diskuteres livligt. Det ene bagepulver sættes op mod det andet, man uddeler ris og ros det bedste man har lært. Det sidste, der foretages er udfyldning af prislister med både torve- og butikspriser for så godt som alle de varer, der bruges i husholdningen.

Ja, og så er eventyret forbi, for jeg ved at så godt som alle elever syntes det var en dejlig uge. Jeg må da heller ikke glemme at fortælle, at da vi sidst på sommeren havde afsluttet denne undervisning var alle 55 inviteret til en afsluttende komsammen med en yderligere orientering og diskussion både hos »Irma« og »H. B.« Det blev både en spændende og fornøjelig dag for os alle, hvor bølgerne gik højt.

I virkeligheden er det jo både inspirerende og morsomt at arbejde med denne gren af økonomiundervisningen, ja for så vidt hele denne undervisning i sig selv, men hvordan kan det være at de unge seminarieelever — — — ja, da også andre unge piger, ved så forbavsende lidt om priser og indkøb? Var det ikke en ide, om vi husholdningslærere allerede på et tidligere tidspunkt f. eks. i skolekøkkenet, aftenskolen og andre steder, hvor der er lejlighed dertil, endnu kraftigere end tilfældet er prøver at åbne de unges øjne for det rigtige, for slet ikke at sige morsomme i læren om det fornuftige indkøb. *Henny Bjerre Rasmussen.*

Musetyfus spøger stadig

Mon ikke alle årsskriftets læsere kender musetyfus af navn og har hørt eller læst om de kedelige epidemier, der hvert år dukker op. Heller ikke det forløbne år forskånede os for sådanne tilfælde. De sidste, der har været omtalt i

dagspressen, fandt sted i Horsens og på Langeland, og det første sted medførte epidemien et dødsfald.

Musetyfus er en tarminfektion, der forårsages af salmonellabakterier, — en gruppe af tarmbakterier, der har vist sig at indeholde en stor mængde smittetyper.

Sygdommen viser sig ved kraftig diarré og eventuelt opkastninger ca. 24 timer efter indtagelsen af den inficerede mad. Og desværre er det klarlagt, at infektionen ofte står i forbindelse med indtagelse af æg eller æggeholdige retter.

Man har længe været klar over, at ande- og gåseæg ret ofte er inficerede, men det viser sig altså, at hønseæg — især fra besætninger, hvor der også holdes ænder eller gæs — også kan være inficerede af salmonellabakterier.

Der er tale om såvel tarminfektion som æggelederinfektion hos hønsene, og det vil sige, at æggene kan være inficeret i skallen, hvorfra bakterierne så kan vokse videre ind i ægget, men de kan også være inficerede ligefra dannelsesøjeblikket gennem æggelederen.

Skal vi så holde op med at spise æg? Nej, — absolut ikke. Der gør sig nemlig følgende ting gældende:

1. Salmonellabakterier dør ved temperaturer omkring 60–70° C., og der er derfor kun fare for infektion, såfremt der anvendes retter, tilberedt af rå æg: Mayonnaise, koldskål, fromage, råcreme, — samt eventuelt de blødkogte æg og rå æggeblommer til smørrebrød.

2. Salmonellabakterier er syrefølsomme, og man kan derfor ved eddiketilsætning og påfølgende henstand ved stuetemperatur eller opvarmning til 40° C i et par timer dræbe dem. Det er en foranstaltning, der især er anvendelig ved fremstilling af mayonnaise og koldskål.

3. Salmonellainfektion blandt almindelige handelsæg er sjælden, man anslår chancen for at finde et inficeret æg til mindre end 1:10000. Dette vil i virkeligheden sige, at for den almindelige forbruger er risikoen ved at spise æg ikke større end ved indtagelse af al anden mad. Det kan jo være farligt at spise alt — men det er dog farligere at lade være med at spise.

Noget helt andet er, når talen drejer sig om *institutionskøkkener* og *salatfabrikker*.

Her er chancen for at »ramme« det farlige æg jo så meget større, og desuden blandes dette æg oftest ud i en masse, der opbevares ved en temperatur, hvorved bakterierne får gode formeringsmuligheder. Når denne masse så oven-

ikøbet bagefter fordeles til mange mennesker, er det klart, at der kan opstå en farlig og omspændende epidemi.

Det er ud fra disse betragtninger, at Indenrigsministeriet nu pr. 15. oktober har udsendt et cirkulære vedrørende fremstilling af ægholdige retter, hvori man efter sundhedsstyrelsens anbefaling *indtrængende* henstiller til *salatfabrikker*, til *hospitals-* og *institutionskøkkener* at følge de fremstillingsmetoder, der angives i cirkulæret.

Cirkulæret er udsendt til samtlige sundhedskommissioner, embedslæger og interesserede erhvervsorganisationer, og det er vel unødvendigt at fremhæve, at enhver husholdningslærerinde, der forestår et større køkken, bør være bekendte med dette cirkulære, men også andre kunne have interesse af at studere det. De i cirkulæret anførte metoder er så decideret beregnet på store husholdninger og fabriksvirksomheder og går i hovedtrækkene ud på følgende:

Mayonnaisefremstilling: 1. Æggeblommerne udrøres med eddike, 215 ml 7 %, pr. kg æggeblommer. Denne masse hensættes ved stuetemperatur i mindst 4 døgn. 2. Æggeblommerne udrøres med 160–225 ml 7 % eddike og holdes derefter ved 40° C i 2 timer, hvorefter der afkøles til sædvanlig fremstillingstemperatur.

Fremstilling af koldskål, fromage og råcreme. Den med sukker piskede æggemasse tilsættes vand (eller kærnemælk) og opvarmes til 80° C under stadig piskning. Denne opvarmning uskadeliggør eventuelle salmonellabakterier, og man anfører, at man i store husholdninger *altid* bør gennemføre en sådan opvarmning til 80° C.

Det skal bemærkes, at dette kun er hovedtræk af de nævnte metoder, og at de, der skal anvende den i praksis, bør anskaffe cirkulæret.

Vi har her på stedet prøvet metoderne ganske enkelte gange *til små* portioner og mener at kunne sige, at til private husholdninger er de ikke egnede.

Her må vi altså sørge for ikke at lade retter af rå æg stå i længere tid efter tilberedningen, eventuelt syrne æggene til koldskål, samt iøvrigt håbe på god hygiejne i hønsegårdene, således at vi undgår æg nr. 10.000.

Jeg kunne passende slutte med følgende parole: Ande- og gåseæg *må aldrig* anvendes i rå tilstand — og høns *bør* aldrig gå sammen med ænder og gæs.

Gustav Nedergaard.

Så koger vi ved elektroder

Regenskøkkenet er blevet restaureret. Det er allerede omtalt som en af begivenhederne i året 1958, — her skal der kun skrives lidt om det »særlige« der er blevet opstillet derovre hos frk. Broholm.

Firmaet VESTA A/S har opstillet 2 stk. kipelektrodegryder, den ene på 20 l og den anden på 30 l. Ved siden af dette grydebatteri står der en kipstegepande og en 2 rums etage stege- og bageovn.

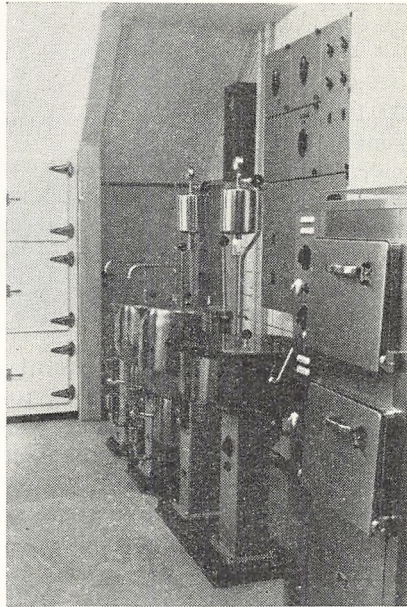
Alt i skinnende rustfrit stål, det ser vældig gedigent og dyrt ud, — og det sidste passer i hvert tilfælde.

Det, der er mest nyt og interessant, er imidlertid kipgrydernes *virkemåde*, idet der ligger et helt nyt princip til grund herfor.

Der koges ved elektroder. Det er virkelig rigtigt.

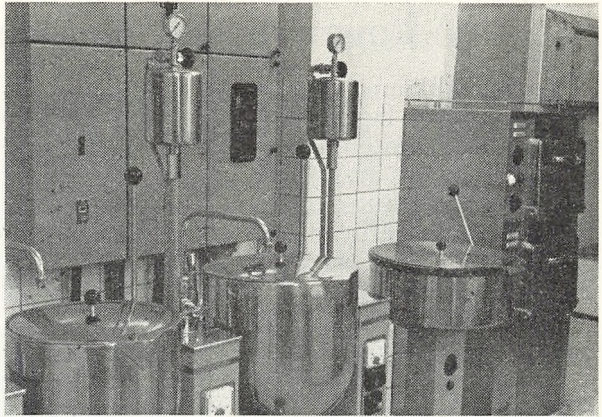
De tidligere elever, der har noget af kemien i nogenlunde frisk erindring, vil huske, at man ved at sende strøm igennem saltvand kunne spalte dette, og at der udvikledes klor og brint.

Man sender også strøm igennem vandet i de nye gryder, og kalksaltene i vandet elektrolyseres også, men kun i ringe grad, idet det er vekselstrøm der anvendes. Derimod opstår der stærk varme, som følge af strømgennemgangen. Herved fordamper vandet og stiger op i den dobbeltvæggede kappe i gryderne og helt op i en lille beholder oven over disse. Men når vandet er fordampet fra elektrodebeholderen, afbrydes der jo derved for strømmen, — og man koger gratis, indtil der igen er fortættet noget damp. Det betyder også, at selv om man glemmer at komme vand på beholderen så sker der intet derved, idet »elektrolysen« ikke kan komme igang.



Her ses hele arrangementet: Etageovn, stegepande og de to kipgryder.

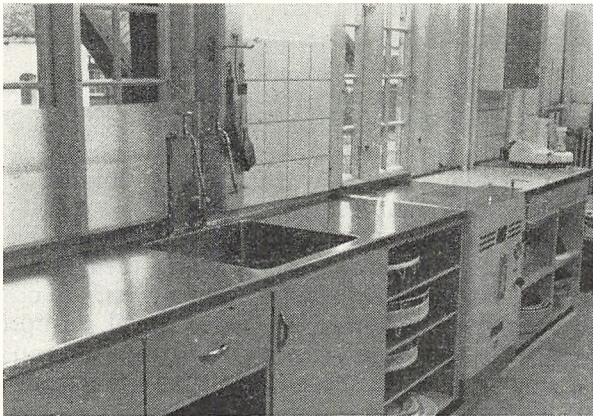
Og her ses det samme fra en anden vinkel. I de små beholdere over gryderne stiger dampen op og fortættes.



Det er virkelig interessant at se, hvordan teknikken udnytter de gammelkendte fænomener på en ny måde, og til et nyt formål. — Og det bedste af det er, at frk. Broholm allerede er glad for disse nye indretninger, og at de fungerer upåklageligt. — Stegepanden og ovnene virker på den kendte måde med elektriske varmelegemer.

Der er også installeret en opvaskemaskine, KEN fra Brobyværk på Fyn, og den stiller vi store forventninger til, og håber at den kan løse dette vigtige arbejde og give besparelse i den manuelle indsats. Vi håber at regenskøkket, når det bliver endeligt færdigt, må fremtræde som et moderne, mindre institutionskøkken, med gode arbejdsbetingelser for dets personale.

Gustav Nedergaard.



Det rustfrie bord, hvor opvaskemaskinen er indbygget.

NOTER OG NYT

Uddrag af dagbogen

Blandt årets dimittender blev Birgitte Lund Andersen fra Bråde husholdningslærerinde nr. 1000 siden der til eksamen har været knyttet statsbeskikkede censorer.

Fru lærer Johansen, Sorø, (fra samme hold), har siden været med til at indrette skolekøkken i Slaglille-Bjernede nye skole og underviser nu der.

Nyt og nydeligt fra dimissionen var også at alle de nye lærerinder modtog deres eksamensbevis klædt i deres hvide køkkendragt.

Midt i maj arrangerede Kunstkredsen en udstilling af kunstproduktioner og grafisk kunst i salen. Tegneren *Ernst Clausen* holdt foredrag og forfatteren *Halfdan Rasmussen* læste egne digte, deriblandt »Tosserier«, vistnok til stor glæde for alle parter.

Først i juni havde vi besøg af 17 næsten færdige svenske husholdningslærerinder fra Fackskolan i Upsala, som havde arrangeret en 8-dages busrejse gennem Danmark, før de gik op til den afsluttende prøve. 2det års var rykket sammen, så deres svenske kolleger kunne overnatte i »Skovhytten«. Om aftenen var der underholdning — også af svenskerne. Det var et meget morsomt besøg, som vi håber må gentages.

Sct. Hansaften havde vi igen åbent hus, og der var som sædvanlig kommet mange hundrede mennesker til husholdningselevernes underholdning og det smukke bål.

Sidst i juni kom 6 husholdningslærerindeelever fra Manchester under ledelse af deres lærerinde miss *Joan Acton Smith*. Gruppen var på biltur Europa rundt, blev her en dags tid og overnattede i feriehytten, som gjorde stor lykke. Lørdag aften hyggede vi os i salen. Det var tredje gang miss *Smith* besøgte Ankerhus med et elevhold.

Midt i august gav fabrikant *Lykkeberg* en demonstration i anvendelse af konserver og fortalte om konserverindustrien i Danmark.

Som UNESCO-studerende kom i august to æthiopere, miss *Asrat Desta* og miss *Yensrach Wolde Emanuel*. De var både meget interesserede og meget tiltalende og tog os alle med storm. Hos os var de kun en uge, men de skal blive i Danmark et helt år.

Også fra Tyrkiet har Unesco sendt os en studerende, miss *Güngen*, som var hos en hel måned i fjor og igen i eksamenstiden i år. Vi forstår, at miss *Güngen* skal hjem og reorganisere husholdningslærerindeuddannelsen i sit hjemland og ønsker hende held og lykke dertil.

Først i september fortalte *fru Ellen Melkane* f. Satterup, dim. 1951, om Libanon, hvor hun nu er bosat, og hendes mand viste lysbilleder dernede fra og en film fra den danske F.N. styrke i Gaza.

Den 21. september holdt vi den traditionelle husholdningsudstilling, som eleverne i år havde klaret særlig godt. Der var da også stort besøg — henad 1000 gæster.

Den 26. september fortalte *Guðrun Bek* f. Borchorst, dim. 1933, meget levende og interessant om sine oplevelser i Afrika gennem flere år.

Den norske havebrugskandidat, frk. *Sørsdal*, der er leder af såvel den praktiske som den teoretiske havebrugsundervisning på den norske lærerindeskole Stabekk, besøgte Ankerhus for at gøre sig bekendt med havebrugsundervisningen her. I den norske lærerindeuddannelse hører havebrug til hovedfagene.

En studiegruppe fra *FAO* med deltagere fra en række europæiske lande besøgte skolen i september. Da selskabet kun havde lidt tid, lod vi under frokosten dagens forskellige arbejdsgrupper på timeplanen selv præsentere sig og deres opgave. Både frokosten — som De samvirkende danske Husholdningsforeninger betalte og vi serverede — og elevernes præsentation var en succes.

I efterårsferien var skolen vært for *Danmarks Afholdsforenings Lærerforbund*, som afholdt et 3-dages instruktionskursus. 3 2det års og 3 1ste års elever havde taget arbejdet med kurset i entrepriser og klarede opgaven fint foruden at tjene sig hver en hundredlap!

I *demonstrationslokalet* er af nye maskiner opstillet den lille *NILBRO* rotormaskine og en ny lille centrifuge af samme mærke. Det er et meget benyttet og godt undervisningslokale, og har i årets løb været besøgt af 13 selskaber og 5 kursus fra aften- og ungdomsskolen.

Vaskerichefen *K. Buckhøj* fik »Sunlight« legatet på 1000 kr. og kom på studierejse på fabrikker og laboratorier i både Vesttyskland og Holland, en dejlig, udbytterig og velfortjent tur på 3 uger.

Vagn Dam måtte i november i fjor lade sit ene ben amputere og flyttede så til Sorø, hvor han agter at nedsætte sig som kørelærer. Trods sit handicap kører han fint, var sammen med *Jørgen Nielsen*, Sorø, med til at vinde standardklassen i »Tulipanløbet« og kører jævnlig på Roskilde Ring. Da det indenrigsministerielle udvalg, hvoraf F. D. er medlem, i juni var på en uges studierejse i Holland, var *Vagn Dam* chauffør for selskabet, som af og til måtte minde ham om, at nu kørte han ikke tulipanløb!

Det udsat beliggende pigeværelse ved porten på »Regensen« fik vi i april lavet om til en hyggelig lille butik, »Regensbutikken«, hvor elever og personale kan købe skrivematerialer, kosmetik, chokolade og andre mere eller mindre nødvendige småting. Den holder åbent om morgenen og først på eftermiddagen og passes af *Vagn Dams* kone *Erna*. Det er en lettelse at kunne handle på stedet, særlig når vejret er stygt.

Svend Olsen, havens, markens og fyrstedernes faktotum, har fået en ny traktor, en lækker *Massey-Harris* »Pony«, så nu er han godt kørende både her og der. Den pynter både på og i landskabet.

Nedergaards har fået en søn, som har fået navnet *Henrik*. Både han og lille *Kirsten* trives fint.

KURSUSDELTAGERE 1958

Husholdningslærerinder, dimitteret 29. marts 1958

- 1000 Birgitte Lund Andersen, Egebjerg, Bråde, 100 mg
1001 Birthe Andersen, »Højgård«, Seest, Kolding, 92 mg÷
1002 Esther Andersen, Mosevej 15, Vejlbj, Risskov, 99²/₃ mg
1003 Birte Kærgaard Andreassen, Asdal hovedgård, Hirtshals, 97²/₃ mg
1004 Kirsten Bundgård-Pedersen, »Bundsgård«, Børkop, 92²/₃ mg÷
1005 Grethe Christensen, Rødeng, Sorø, 102 mg÷
1006 Bodil Christensen, Østed, Roskilde, 88¹/₃ mg÷
1007 Else Christiansen, Hjortebjerg, Gamby, 105²/₃ ug÷
1008 Anne Marie Clausen, »Nørregård«, Blans, Avnbøl, 98 mg
1009 Venche Fossum, Nordkisa, Hauer seter, Norge, 90²/₃ mg
1010 Agnethe Lundbjerg Hansen, »Vester-Mølle«, Skanderborg, 88²/₃ mg÷
1011 Helga Hjort, Ejsbølgård, Haderslev, 96²/₃ mg
1012 Inge Hvid-Hansen, Parkalle 15, Aarhus, 98 mg
1013 Anna Grete Jensen, Askeby, Møn, 98¹/₃ mg
1014 Merete Jensen, Bakkerup, Knabstrup, 100¹/₃ mg÷
1015 Karin Helene Jensen, Borgmesterbakken 18, Horsens, 100¹/₃ mg÷
1016 Kirsten Lønstrup Jensen, »Storgård«, Tornby, 94¹/₃ mg
1017 Karen Bodil Johansen, Esbern Snaresvej 6, Sorø, 95²/₃ mg
1018 Karen-Marie Stene Johansen, Haldensg. 2, Frederiksstad, 98 mg
1019 Merete Jørgensen, »Enghavegård«, Assens, 98¹/₃ mg
1020 Inger Johanna Skjelbred Knudsen, Ø. Strandgade 28,
Kristianssand, 92¹/₃ mg÷
1021 Lene Klinge Knudsen, Hollænderdybet 23³, Kbhvn. S., 92²/₃ mg÷
1022 Ruth Kristensen, FINDERUP, Skjern, 100 mg
1023 Berit Lande, Drangedal, Telemark 101¹/₃ mg÷
1024 Inger-Marie Sveigaard Larsen, »Sveigård«, St. Hedinge, 102¹/₃ mg÷
1025 Johanne Larsen, »Bygård«, Hammer, Lou, 99¹/₃ mg
1026 Karen Markussen, Velling, Bryrup, 91¹/₃ mg÷
1027 Elise Bang Mikkelsen, Vestre Landevej 33, Varde, 91²/₃ mg÷
1028 Karen Marie Gade Mortensen, Nollundv., Grindsted, 100¹/₃ mg÷
1029 Anne-Lise Myhr-Hansen, Narvik, 73¹/₃ g
1030 Anna Nielsen, »L. Haukrog«, V. Hassing, 101²/₃ mg÷
1031 Anne Nielsen, »Nvkrogård«, Såderup, Ullerslev, 87²/₃ mg÷
1032 Vibeke Nielsen, »Wedelslund«, Skovby, 92²/₃ mg÷
1033 Kirsten Hvidtfeldt Nielsen, »Højgård«, Eskildstrup, 86¹/₃ mg÷
1034 Else Olsen, Haugerup, Sorø, 101 mg÷
1035 Maren Petersen, Hingeballe Lundgård, Kjellerup, 99¹/₃ mg
1036 Lilli Saxberg, Havneplads 18, Skagen, 88¹/₃ mg÷
1037 Karen Skjoldemose, Kivsmose, Knarreborg 102²/₃ mg÷
1038 Meta Sode, Pedersker, 98 mg
1039 Phyllis Stannov, Stokbrogade 12, Hjørring, 99 mg
1040 Marie Sørensen, Øster Toftegård, Gåser, Gandrup, 102¹/₃ mg÷
1041 Gunvor Thomassen, Sundet, Eidsvoll, 98¹/₃ mg

Elever bestået 1ste års eksamen

- 1099 Else Birkeland, Aukland, Stavanger
1100 Elsemarie Boesen, »Boulandsgården«, Hvilsager, Mørke
1101 Kirsten Brandt, »Egebygård«, Aakirkeby
1102 Solvejg Børgesen, »Hedegård«, Mjesing, Skanderborg
1103 Ellen Dalgas, Ilskov
1104 Inge Viben Dreijer, dyrlægeboligen, Øster Tørslev

- 1105 Linna Ebbesen, Ørnhøj
 1106 Margrethe Ellegaard, »Brobykovgård«, Brobyværk
 1107 Jytte Fridthjof, F.A.O., Rom
 1108 Kirsten Gade, Hvidbjerg
 1109 Hanne Geertsen, Marselisvej 15, Århus (fra aug.)
 1110 Inger Godballe, Ejstrup
 1111 Inger Marie Handberg, Vinge Mølle, Onsid
 1112 Ann-Margrethe Hansen, Strandløkken 3, Rudkøbing
 1113 Britta Hansen, Sierslev klint, St. Heddinge
 1114 Hanne Hansen, Anneksgård, Bramminge
 1115 Gerda Holst, Teglgårdsvej 16, Kolding
 1116 Bodil Hovmand, »Bakkemosegård«, Ravnsby, Torrig
 1117 Jytte Jakobsen, Køgevej 7, Haslev
 1118 Edith Ingemann Jensen, »Bjergegård«, Hår, Hinnerup
 1119 Karen Jensen, Østegade 4, Aalestrup
 1120 Jytte Jeppesen, »Svanholmsegård«, Eskebjerg
 1121 Birgit Johansen, »Vestergård«, Sandvig, Mern
 1122 Anne Marie Jørgensen, »Krussegård«, Hasle
 1123 Grethe Knudsen, »Ny Egebjerg«, Sønderkov
 1124 Kirsten Kofoed, Bodils-Minde, Klemensker, Nyker
 1125 Rita Bjerregård Kristensen, V. Assels, Ø. Assels
 1126 Kirsten Madelung, »Maglesøhus«, Krøjerup, Sorø
 1127 Alice Marcussen, »Christiansminde«, Tørring
 1128 Else Munk, Nexø vang, Nexø
 1129 Annelise Møller, Vestergade 61, Skjern
 1130 Gitte Møller, »Grønland«, Egersund
 1131 Dora Nielsen, V. Altan 4, Randers
 1132 Herdis Nielsen, »Neerup«, Gandrup
 1133 Rita Nielsen, Rolighedsvej 5, Tåstrup
 1134 Anna Elisabeth Pedersen, Nøvling, Skibbild
 1135 Birgit Find Pedersen, Algade 9, Hårby
 1136 Anna Petersen, Skolevangsalle 28, Risskov
 1137 Anni Petersen, Bredsted, Kegnæs
 1138 Bodil Petersen, Pontoppidansgade 9², Randers
 1139 Jytte Berg Rasmussen, Ndr. Strandvej 21, Risskov
 1140 Kirsten Rohde, Ewaldsvej 2, Hornbæk
 1141 Margrethe Seeberg, Storegade 5, Broager
 1142 Reidun Skattum, Gjøvik, Norge
 1143 Lis Sørensen, Gassum, Spentrup
 1144 Sine Dejgård Thomsen, Hanning, Sædding
 1145 Marie Villadsen, »Mølhøjgård«, Svenstrup J.
 1146 Anna Marie Ziska, »Dalagergård«, Dalager
 1147 Astrid Ødegaard, Bjerkreim, Rogaland, Norge

Elever på 1ste års kursus fra maj 1958

- Magny Andersen, Nymosegård, Fårbæk, Karup
 Kirsten Andreassen, Greve, Tåstrup
 Kirstine Bennedsgaard, Smedegård, Veinb
 Bodil Christensen, Tolstrup, Stenum, Brønderslev
 Hansigne Christensen, Dreslette, Flemløse
 Berit Faale, Ballerudgård, Høvik
 Dorthea Gylling, Eskehøj, Pillemark
 Else Margrethe Hansen, Nejs-Møllegård, Broager
 Else Marie Hansen, Søndergade 15, Kjellerup
 Inge Hansen, Christiansminde, Fraugde, Marslev

Ingrid Hansen, Glibstrup, Andst
 Kirsten Hansen, Porthusvej 17, Svendborg
 Ruth Hansen, Ølgård, Randbøl
 Inge Henriksen, Fuglse, Holeby
 Randi Horn, Amtmann Bredersgatan 29, Drammen
 Else Højgaard, Bülowsgade 23, Horsens
 Jytte Jacobsen, Meistersvej 21, Næstved
 Birthe Grøn Jensen, »Tøpholmgård«, Ll. Lyngby, Skævinge
 Inge Jensen, Enggården, Midskov, Mesinge
 Sofie Jeppesen, Sandager Ellegård, Kværndrup
 Karen Elvstrøm Jespersen, Jomfruhøjgård, Mørup, Randbøl
 Grethe Johansen, Allested
 Dora Jonassen, St. Nørlund, Ejstrupholm
 Ingeborg Kirkegaard, V. Skerninge
 Britta Klausen, Sejet, Horsens
 Gertrud Koldkjær, Vester Kjeldgård, Fjerritslev
 Ingrid Kristiansen, Vervingelund, Vervinge
 Gerda Larsen, Overgade 66, Odense
 Bodil Lassen, Dalgas Avenue 57, Aarhus
 Karen Ethelberg Laursen, Sjællandsgade 119², Aarhus
 Kathrine Laursen, Stadsborg, Auning
 Edel Lindegaard-Hansen, Arkonagade 22, København V
 Annalise Birk Madsen, Vesterbro 65, Nykøbing M
 Eleonora Miang, Skrudstrup mark, Skodborg
 Alice Nielsen, Syrenvej 7, Grenå
 Ellen Johanne Nielsen, Møllebakken 32, Hobro
 Inger Margrethe Nielsen, Fiskebækvej 6, Ll. Værløse
 Ingrid Nielsen, Brendstrup Hovedgård, Aarhus
 Kamma Nielsen, Skalkendrup, Hjulby
 Mona Olsen, Torvet 15, Køge
 Ellen Ousen, Hauchsvej 21, Sorø
 Emmy Pedersen, Nymindegab, Nr. Nebel
 Dorteia Pedersen, Skolegade, Møldrup
 Marie Petersen, Landlyst, Ø. Højst
 Kathrine Meedom Poulsen, Løvig, Haderup, Skive
 Elise Rossau, Vestergade 61, Strib
 Krista Sangild, »Tågholm«, Hjordkær
 Erna Skovgård, Søholm, Aarsballe, Rønne
 Randi Stueng, Karasjok, Finmark, Norge
 Sinna-Marie Svendsen, Svejstrup Østergård, Lerbjerg
 Anna Marie Sørensen, Kongelyset 82, Slagelse
 Ragnhild Vardenær-Brøten, Øvre Rendal, Norge
 Lisbeth Ørum, Sønderbro 35, Aalborg
 Hanne Øther, Kordilgade 36, Kalundborg

3 mdr. husholdningskursus for viderekomne fra januar 1958

Annelise Christensen, Gylling
 Bente Christensen, Østerkær, Mullerup, Slagelse
 Berit Faale, Ballerupgård, Høvik
 Sigrid Gulmoen, Tynset, Norge
 Else Marie Hansen, Søndergade 15, Kjellerup
 Kirsten Hansen, Porthusvej 17, Svendborg
 Birgit Holm, Reberbanen 15, Ringkøbing
 Anny Jensen, Tolsager, Asnæs

Sofie Jeppesen, Sandager Ellegård, Kværndrup
Karen Elvstrøm Jespersen, Jomfruhøjgård, Mårup, Randbøl
Karen Kjeldsen, Skajgård, Thorup
Kirsten Kofoed, Toreby, Flintinge
Kirsten Larsen Højgård, Tersløse, Dianalund
Sally Larsen, Tolstrup, Ringsted
Bodil Lassen, Dalgas Avenue 57, Aarhus
Annalise Birk Madsen, Vesterbro 65, Mykøbing M.
Agnethe Nielsen, Atterup, Grevinge
Kirsten Brogård Nielsen, Havnestationen, Nr. Sundby
Dorthea Pedersen, Skolegade, Møldrup
Bodil Perch-Nielsen, Sandved
Gunver Kargård Sørensen, Tystrup, Fuglede
Karen Margrethe Tjørnelund, Jernvedlund, Gredstedbro

Øvelsesskolen fra september 1958

Grethe Caspersen, Bavnehøjgård, Skibinge, Præstø
Anne Fribert, Gustav Wiedsvej 11, Søborg
Mette Gade, Sir, Holstebro
Inge Grønbek, Nystedvej 50, Valby
Birgit Haupt, Østerås 26, Slagelse
Aase Høy, Stadion alle 31 a II, Aarhus
Gerda Braae Jensen, Peblingedossering 46, København Ø
Lis Johansen, Slagelsevej 57, Sorø
Agnete Jørgensen, Tørringe, Brobyværk
Inge Pedersen, Christopher Borcks alle 151, Søborg
Karen Marianne Pedersen, Brandstrup, Vedde
Jytte Winstrøm, Sundvej 10, I, Hellerup

5 mdr. husholdningskursus fra maj 1958

Gerd Andersen, Ringstedvej 1, Køge
Mary Andersen, Vanløse (3 mdr.)
Vibeke Stig Andersen, Hårlev
Marianne Krohn Andresen, Bøgebjergvej 4, Højbjerg
Birte Carstensen, Uggeløse pr. Lyng, Nordsjælland
Antje Diestel, Strandalle 37, Timmendorfer-Strand, Tyskland
Grete Frederiksen, Bomporten 26, Gentofte
Birgitte Købler Frederiksen, Oxbøl
Ingefrid Graverson, Helgesgade 9, Kongsvang, Århus
Ingrid Hansen, Vesterby, Fejø
Karin Elkjær Hansen, Kirkebakken 6, Silkeborg
Ulla Hansen, Hesselvænget 4, Nyaorg
Margit Hjortshøj, Selling Søndergård, Hadsten
Gudrun Lind Jensen, Lindehøj, Stenløse
Lene Jensen, Skippinge pr. Føllenslev
Birthe Lund Kofoed, Grønvang, Østerlars
Ragna Kofoed, Tjørnebygård, Nexø
Aase Schack Larsen, Dalsgård, Fjenneslev
Elly Larsen, Vollerslev pr. Østervang
Kirsten Stehr Larsen, Gasværksvej 8, Skælskør
Eva Madsen, Mariebjerg pr. Harpelunde
Conni Nielsen, Marievej 6, Tåstrup
Ellen Cappelen Pedersen, Østervoldgade 34, Fredericia

Inger-Lise Pedersen, Larkollen, Moss, Norge
Tove Sørensen, Hørve Lammefjord, Hørve
Birgit Dael Thomsen, Jernbjerg, Slagelse
Hallgerd Vestergård, Sumbø, Færøerne
Inge Zahariassen, Nørrealle 65, Kalundborg
Bente Johansen, Skamstrup brødfabrik, Mørkøv (fra juni)

5 mdr. husholdningskursus fra november 1958

Mette Alkjær, Brombærvej I, København F
Ketty Andersen, Annebjerg huse, Nykøbing S
Kirsten Olling Andersen, Klosterparken 37, Kalundborg
Rita Andersen, Damgård, Vester Skerninge
Irmelin Boilesen, Brønshøj Kirkevej 4, Brønshøj
Anne Marie Brogård, Karlslunde strand, pr. Greve strand
Kirsten Børgesen, Bagsværdsvej 71, Kongens Lyngby
Beate Christensen, Nordre Fasanvej 96, København F
Else Thinggård Christansen, Vester alle 5, Hobro
Marianne Diderichsen, Engbakken 28, Virum
Bente Felding, Nysø, Præstø
Helle Haagerup Hansen, Nordre Fasanvej 82, København 82
Ingrid Ihlemann Hansen, Jyllandsvej 32, København F
Kirsten Overgård Hansen, Gartnerhaven 12, Lyngby
Lene Videbæk Hansen, Videbæksgård, Teestrup, Haslev
Britta Holberg, Kajerødgade 4, Birkerød
Birgit Houby, Kronprinsensvej 33, København F
Inger Houby, » »
Ansy Højgård, Tofte pr. Torshavn, Færøerne
Anny Jensen, Saltofte pr. Assens
Birthe Leth Jensen, Hjørnebo, Kr. Flinterup
Kirsten Buch Jepsen, Lund, Østjylland
Grethe Johansen, Jyderup, Vig
Inger Jørgensen, Sommersted
Edith Kling, Kestrup pr. Simmersted
Hildegard Knees, Østrig
Ellis Knudsen, Stubberup pr. Borup
Bende Lardrup, Esromgade 2, København N
Hanne Larsen, Lundum
Ulla Larsen, Båring mark, Asperup
Ulla Linde, Philip Schousvej 19, København F
Signe Lorenzen, Valsbøl, Flensborg Land
Geirtrud Lützen, Nordredal pr. Thorshavn, Færøerne
Lena Madsen, Vester Skerninge
Gunhild Nielsen, Engmosegård, Åshøj pr. Køge
Lisbet Nielsen, Viemose
Nicole Nielsen, Frankrig
Ruth Hedensted Nielsen, Østerild, Thy
Sigrid Nielsen, Rosengårdsvej 9, Virum
Lis Wedel Pape, Planteheldvej 20, Hvidovre
Tove Pedersen, Mølleåsen 3, Lyngby
Lone Rasmussen, Joakhim Larsensvej 14, København F.
Leise Skov, Emdrupvænge 96, København Ø.
Birgit Theibel Sørensen, Rodelund pr. Them.
Bente Thøgersen, Ryde pr. Vinderup
Anette Viltoft, Martensens alle 9, København V

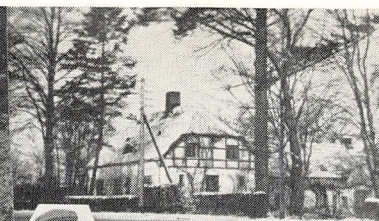
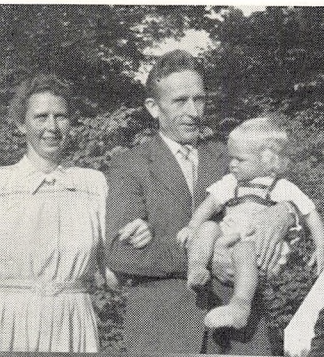
BILLEDBLADENE 1958

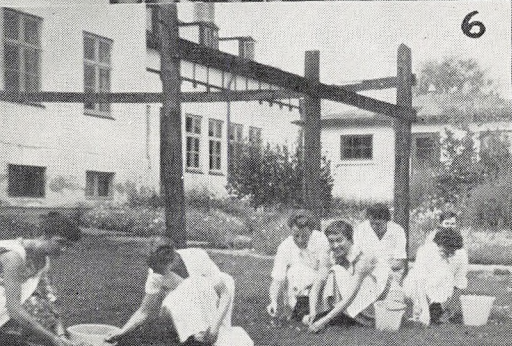
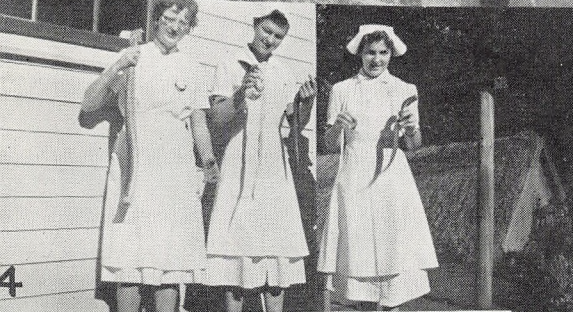
Første side: 1. Familien Kæstel-Nielsen. — 2. Regensen i Sne. — 3. Et uimodståeligt trekløver (studiner fra Ethiopien). — 4. Erna og Vagn Dam ved Regensbutikken. — 5. Olsen tænker på at få det kønt til foråret. — 6. Seminariets østgavl. — 7. Svaner i Sorø sø. — 8. To pionerer: Margrete Pedersen, elevforeningens formand gennem 40 år, med fru Lauridsen på hendes 60 årsdag. — 9. Fru Ulla Pedersen blandt sine 40 års jønbilæumskammerater. — 10. Dimissionsholdet 1958. — 11. Glimt af frk. Tarp. — 12. Et Sorøvartegn.

Anden side: 1. 2det års må klare mange forhindringer. — 2. Forstanderen på auditoriets kateder. — 3. 2det års giver ved udstillingen oplysning om ovne og kogeplader. — 4. Fru Sibbern på saponinjagt. — 5. Hvad mon Nedergaard fanger? — 6. Udstillingshjørne fra auditoriet. — 7. Mon forstanderen holder balancen? — Jo, det gik! — 8. 2det års demonstrerer strygegrejer. — 9. Øvelsesskolen med 3 lærerinder. — 10. 2det års på vej opad. — 11. Et lille parti fra sommerfesten. — 12. 2det års som luciapiger. — 13. 2det års foran teknisk afdeling.

Tredie side: 1. 1ste års på havearbejde med traktor. — 2. Tre 1ste års på studietur i København. — 3. Mon der forhandles om svømmetur eller rotur? — 4. 1ste års skal have ålegilde. — 5. Sendt ud for at plukke tusindfryd. — 6. 1ste års sanker saponiner. — 7. Botanik under behagelige forhold. — 8. 1ste års nyder en pause mellem timerne. — 9. En travl dag har ende! God-nat-te — og så i seng. — 10. Man bør undgå våde fødder. — 11. 1ste års foran seminariet. — 12. Malermester Blach underviser i den ædle malerkunst.

Fjerde side: 1. Morgenturens anfører Astrid Kjær. — 2. Der plukkes bær i marken. — 3. Frokost i skolekøkkenet. — 4. Tre »børnebørn« Antje, Margit, Marianne. — 5. Det er virkelig tre *praktiske* lærerinder Grethe Christensen, Maja Lisie Christiansen og Ingeborg Højer. — 6. Fru Eriksen og frk. Ramskov på skovtur. Frk. L. måtte blive hjemme. — 7. Gitte kunne ikke stå for hestene på Trelleborg volde. — 8. Fru Saxtorph forklarer os Trelleborg. — 9. »Angelica« går godt! — 10. Fest på Løvstræde. — 11. 5 mdr.s vinterhold 1958-59. — 12. Gudrun og Tove fra Nikongerdansen.







Ankerhus afholder:

2 års kursus til uddannelse af husholdningslærereinder

5 mdr.s kursus for unge piger i husmodergerning

3 mdr.s mere teoretisk kursus fra januar

Studerende elever modtages