



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

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

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



ÅRSSKRIFT
FOR
ANKERHUS

1974

Å R S S K R I F T
FOR
A N K E R H U S

1974

Q

Udgivet af
ELEVFORENINGEN ANKERHUS

JULEGAVER

Sognepræst *Elna Bækdorf*, Sorø, har skrevet årets juleartikel:

Juleaften pakker vi pakker ud. Det er både dejligt og spændende. Det er dejligt, fordi der er nogen, der har tænkt på at ville glæde os, og det er spændende, fordi vi ikke ved, hvad der er i pakkerne.

Det er svært med sikkerhed at sige, hvordan denne skik med at give julegaver er kommet til. Men det er givet, at det er en skik, der udtrykker glæde og taknemmelighed.

Jesus er Guds store julegave til os, og som et udtryk for vor glæde og taknemmelighed giver vi hinanden gaver. Gennem Jesus viser Gud, at han holder af os og vil have med os og vor tilværelse at gøre. Når vi giver hinanden gaver, viser vi også, at vi holder af hinanden og vil have med hinanden at gøre.

Vi kan give hinanden mange dejlige gaver, men ingen menneskelig gave er så dejlig som Guds gave: evangeliet om frelserens komme til mennesker. Det er den største af alle de gaver, vi i julen pakker ud. Den kommer til os i evangelisten Lukas' version, og selvfølgelig er den præget af andre tiders og andre steds specielle forestillinger og forhold.

Lukas søger først at tid- og stedfæste sin beretning. Den romerske kejser ønskede at vide, hvor mange indbyggere der var i hans mægtige rige, og derfor måtte statholderne i de forskellige provinser søge at holde en slags folketælling. Jødefolket følte sig fra gammel tid delt op i tolv stammer, som de førte tilbage til patriarken Jakobs tolv sønner. De forskellige stammer havde oprindelig haft deres egne områder, men ved vor tidsregnings begyndelse boede man spredt over hele landet med eller uden tilknytning til sin stammes gamle territorium. Lukas fortæller, at ved denne folketælling skal folk tælles der, hvor deres stamme oprindelig hørte hjemme. Derfor må Josef og Maria, der er af Davids slægt, den gamle Juda kongestamme, drage langt fra deres bopæl i Ga-

lilæa i nord til Betlehem i syd, hvor efter traditionen David var født i Juda stammes sydlige område. Det kan ikke have været særlig praktisk at holde folketælling ved på den måde at lade folk rejse land og rige rundt, og man kan med god ret diskutere det historisk troværdige i denne tradition. Men for de første kristne har det givet betydet meget, idet man i den sene jødedom havde en fast tradition for, at frelseren, folkets befrier, skulle fødes i Betlehem, hvor den gamle idealkonge David havde set dagens lys.

Da nu Lukas har fortale, hvor og hvorfor Jesus blev født i Betlehem, går han over til at fortælle om de første, der får budskabet om frelserens komme. Det er en flok hyrder på en nærliggende mark. Gennem et strålende syn får de en oplevelse af det vidunderlige, der nu er sket. Der er tale om både en vision og en audition, for de ser lys, og de hører ord. De får at vide, at de ikke skal frygte, men at en stor glæde er blevet dem og hele verden til del, idet frelseren nu er kommet til jord.

Lukas slutter så sin beretning med en lovprisning af Guds magt og den fred, han har at bringe mennesker.

Dette juleevangelium er Guds store julepakke til os. Alt det tids- og stedsprægede er indpakningen, hvori gaven kommer til os. Selve gaven er tekstens evige indhold, at vi mennesker i Jesus Kristus kan blive befriet for al vor frygt, fordi Gud i Jesus kommer til os som selve kærligheden. Frygt er der over enhver mennesketilværelse. Vi kan frygte livet, hvori vi så ofte kommer til kort, og vi kan frygte døden, fordi vi ikke kender den, og fordi det er os imod at miste dem, vi holder af og selv glide ud i det ukendte.

Julens kærlighedsbud er så stort, at vi ikke kan rumme det, men alligevel kan vi ikke undvære det. Vi har nemlig alle brug for kærlighed, selv om vi kan være uhyggeligt kærlighedsløse over for hinanden. I krigen lader vi bomber regne ned over hinanden, og i hverdagen sårer vi hinanden på utallige måder i den daglige tilværelse. Juleevangeliet fortæller os det vidunderlige, at Guds kærlighed er på trods af vor kærlighedsløshed. Evangeliet vil lære os, at selv midt i krigens gru og hverdagens egocentriske ræs er Guds kærlighed i Jesus hos os, selv om det synes at stride mod al menneskelig erfaring. Her kan vi ikke ræsonnere, men bare tage imod og gå til frelseren uden refleksion og diskussion, som hyr-

derne gik af sted, da budskabet lød til dem. De tog gaven op, og glæden blev dem til del. Vi skal gøre som disse enfoldige hyrder.

Så længe vi holder fast på os selv og vor forstands beskedne rækkevidde, risikerer vi at stå tilbage med den tomme indpakning uden gaven. Først når vi opgiver os selv for at lytte som hyrderne på marken, kommer glæden, kærligheden og freden til os midt i sorgen, onskaben og splittelsen. Og så har vi en julegave, som ikke skal byttes, og som aldrig kan mistes.

Elna Bækdorf.



Folmer Dam til minde

*Det er sangen om livet,
som sjælen vil synge
så skønt, som aldrig er hørt.*

*Sangene om lyset,
sangene om lykken,
om glæden, som hjertet har rørt.*

*Vor dag er som runerne,
der ristes i vandet.*

*Vort liv er en ringe sum.
Vildt hvirvler stormene
støv imod stjernerne –
menneskehåb i tid og rum.*

*Det er sangen om håbet,
som sagte blev sunget
med svage, skælvende ord.*

*Et kim er det sidste,
som skærmes af mulden,
når blomsterne smuldres i jord.*

Søren Anton Lundgård.



Folmer Dams gravsted på Pedersborg kirkegård

ÅRET 1974

Ved Gustav Nedergaard.

Skoleåret 1974 blev for seminariet naturligvis stærkt præget af, at 1972-loven om uddannelse af husholdningslærere i dette skoleår »fik tøj på« – idet hele forarbejdet til bekendtgørelse, med uddannelsens detaljerede planlægning og endelig uddannelsens start – altsammen foregik i perioden fra nov. 1973 til august 1974 – og det er forresten slet ikke færdigt endnu.

Det er vist ikke for meget sagt, at det har været det hårdeste år rent arbejdsmæssigt, jeg har oplevet på Ankerhus – og således tror jeg, at mange af lærerstaben også føler det.

Dette traditionelle afsnit, der skal tjene til at beskrive året 1974 i nogenlunde kronologisk orden, begynder med perioden fra omkring november 1973 – det er på det tidspunkt, at elevforeningens formand og redaktør formaner os til at have vore indlæg færdige til årsskriftet – og så har vi naturligvis det!

Arets gang

Derfor er den første begivenhed jeg vil beskrive Studiedagene i november 1973 – nærmere betegnet 20.-22. november, hvor emnet var: *Sorø – kommunen, vi bor i.*

Og jeg skal love for, at den nye storkommune blev gennemarbejdet, lige fra trafikproblemer til natur- og turisme. Det var meget interessant og som altid lærerigt, og så gav det en vældig kontakt med mange af byens borgere og med byens problemer.

Det hele kulminerede i en rapport, som blev diskuteret på et stort møde i Salen på Ankerhus, hvor en masse af byens borgere og så godt som det samlede byråd var til stede – de sidste sad i et panel, og besvarede de mange spørgsmål fra studerende og forsamlingen.

Aldrig så snart var studiedagene overstået, førend der blev folketingsvalg, og det berørte os naturligvis også, ikke mindst fordi vi afholdte det traditionelle Ankerhus-valgmøde, hvor vi faktisk

Folketingsvalg
i december

nåede at få 10 af de 11 opstillede partier repræsenteret. Det var fællesudvalget, der stod som arrangør, og det blev stor succes.

Selve valgets udfald kender alle jo nu – men den regering, der udsprang af valget, havde ikke mange spået om. Nu er der snart gået ét år med denne »tolver«, der såmænd har gjort det godt, men det er bare en dyster kendsgerning, at tiderne er meget ugunstige.

Kort før jul må 2. klasse jo vise, hvad de duer til i det vigtige fag kemi, men også i dette år klarede de skærene. Det er meget hyggeligt at få besøg af apoteker *Carl Lund* sådan lige op til jul.

Juleafslutning

Det er nu blevet en sag, der klares af kostudvalget – eller rettere af et særligt nedsat udvalg. Men det var sidste år et effektivt udvalg, der fik arrangeret en udmærket fest, både hvad det kulinariske og det åndelige angik. Det sidste sørgede Elna Bækdorf for med en glimrende juletale.

I forbindelse med juleafslutningen må der siges farvel til såvel øvelsesskolen som de erhvervsfaglige hold på husholdningsskolen, der drager afsted fra Ankerhus til jul.

Nytår 1975

Nogen vender tilbage igen, og det var tilfældet med køkkenlederholdet fra januar 1974, og dem kunne 1. klasse og lærerne samles med til et nytårsmøde, da juleferien var forbi. På den tid er 2. og 3. klasse jo ude som praktikanter – spredt for alle vinde i hele Skandinavien.

Hjemkommet herfra kunne der i slutningen af januar holdes praktikkonference, og det giver altid gode impulser ude fra arbejdspladserne. Der havde også i år været studerende i såvel Norge som Sverige. Særligt fra Sverige hørte vi om, hvordan forbrugeroplysningen virkede, idet én fra 3. klasse havde besøgt det nye Konsumentinstitut.

Fagudvalgs arbejde

Perioden januar-marts var i meget høj grad præget af arbejdet med planlægningen af den nye uddannelse.

Det hele startede egentlig den 1. oktober 1973, da vi fik tilsendt et skitseplansforslag, der var udarbejdet af ministeriet. Dette forslag var grundlaget eller udgangspunktet for det arbejde, som 5 nedsatte fagudvalg kunne påbegynde først i det nye år. Jeg skal love for, at der blev arbejdet på højtryk!

Der deltog såvel lærere som studerende, og lærerstaben på An-

kerhus deltog med 6 lærere, heraf 2 som udvalgsformænd. De studerende havde repræsentanter i 3 af udvalgene.

Der blev rejst og skrevet meget i de måneder – og der blev refereret meget ved lærerkaffe og lærermøder, og hvor vi nu mødtes. Det vil være ukorrekt at sige, at der var stor enighed mellem STUDIEPLANSUDVALGET (ministeriet) og fagudvalgsmedlemmerne i alle spørgsmål – og det vil specielt være ukorrekt af mig at berette om en stor enighed mellem mig og udvalget. Uanset de tilsyneladende demokratisk virkende fagudvalg, stod det efterhånden helt klart, at det var de ministerielle synspunkter, der skulle gennemføres – og det er de også blevet. Der står så bare tilbage at håbe på, at Studieplansudvalget har været de klogeste. Heldigvis skal lærere, studerende og andre medarbejdere stadigvæk give planerne det egentlige indhold, og det er det, vi nu er i færd med.

Der blev også i år gennemført et øvelsesskolehold fra feb. på husholdningsskolen, og når jeg nævner det her, er det på grund af den udmærkede mulighed for planlægning af et kursus *på baggrund af praktik*, som 2. klasse drager stor nytte af.

Februar-
øvelsesskole

Vi forsøgte i marts at leve op til intentionerne om, at seminarierne skal medvirke i efteruddannelsen af husholdningslærerne, på linie med de kurser, som HLF og andre arrangerer. Vi planlagde derfor i foråret et kursus i undervisningslære, d.v.s. målformulering, lektionsbeskrivelse med videre, som blev fyret af i marts måned med 30 deltagere over 2 lørdage.

Efteruddan-
nelseskursus
i marts

Vi gjorde naturligvis brug af den nye lærer i undervisningslære, Bent Berg-Nielsen, men det var *Britta Lambæk Nielsen*, der som kursusleder og instruktør trak det helt store læs med stor succes. Og så er Regenskantinen jo fortrinlig i en sådan situation.

Maj-juni er jo nu den store eksamensperiode, og den indledes med afgangsklassens storslåede »sidste skoledag«.

Eksamen igen

I år blev vi alle hentet i hestevogn en tidlig maj-morgen, og efter manganen udstået »strabads« kunne vi endelig samles til kaffe i kantinen.

Men derefter var det også alvor igen med eksamen i mange discipliner. Nu kunne vi begynde at sige »sidste gang«. Det var nemlig sidste gang, der blev afholdt eksamen i fysik og anatomi.



Sidste skoledag for 3. klasse

Disse fag eksisterer ikke i den nye uddannelse som selvstændige fag, hvorfor der ikke skal afholdes eksamen, og sådan vil det jo gå med mange fag, og dermed mange censorer, som vi må sige farvel til og mindes manges en god tjeneste i uddannelsen.

Dimission
i juni

Den 20. juni afholdtes årets dimission efter det sædvanlige mønster – selvom det efterhånden giver flere og flere problemer.

Der er ikke mere mulighed for, at de andre studerende kan hjælpe til med den praktiske del af arrangementet, og det bliver efterhånden for dyrt at betale for hjælp og produkter.

Skal vi invitere mod at deltagerne selv betaler? – eller skal vi gå over til Sherry-brigaden? Ak, ja. Jeg forsøgte i min dimissionstale at gøre opmærksom på nogle aktuelle problemer på såvel det globale som det lokale område. Det første drejede sig om, at vi nok må affinde os med, at den stærke stigning i produktion og levestandard er ophørt, og at vi nu har nået den stationære fase – eller er vi på vej nedad?? Det lokale drejede sig om, at jeg måtte konstatere, at der med de sidste år er tabt en del aktiviteter og traditioner med kostskoleformens delvise ophør – men samtidig



Dimissionsholdet 1974

er der opnået en større kontakt udadtil i byen og samfundslivet! Hvad indad tabes, kan måske udad vindes!

Sommerferien 1974 vil af de lærere, der skulle starte med den nye uddannelse, blive husket som planlægningsommerferien. Der blev i sommerferien fabrikeret undervisningsvejledninger for hele ernæringsfaggruppen – det var faktisk en præstation, som jeg var meget imponeret af.

Planlægnings-
sommerferie

Og helt ærligt. Der blev nu alligevel 14 dages sommerferie, hvor Else og jeg sammen med Mads og en fætter var på telttur til Østrig. Vidunderligt – for der var ikke telefon i teltet.

Traditionen tro var der feriekurser på Ankerhus i sommerferien. Ca. 60 unge piger gennemførte 3 kurser i Moderne husførelse under Midtsjællands Landbougdom, så der var igen liv og glade dage på Ankerhus i juli måned.

Feriekurser

Forud for den 15. august 1974 gik en spændende og enervende tid. Hvordan ville tilslutningen blive?

15. august
1974
Ny epoke

Ankerhus har i mange år ikke diskuteret, om der ville blive tilslutning nok – det har overhovedet ikke været aktuelt. Nu blev det aktuelt – det kunne ses allerede i foråret.

Hertil kom så i juni meddelelse om, at Direktoratet administrativt havde sat en laveste grænse på 18 studerende for at kunne påbegynde uddannelsen, og disse 18 skulle i virkeligheden nås inden første juni!

Det var der ingen, der havde sagt noget om under forhandlingerne om den nye lov, men pludselig stod de magiske tal på et stykke papir.

Vi nåede i juli op på 24 studerende, men ved forskellig afgang stod vi igen den 15. august med 18 studerende – og en dispensation til at kunne begynde på den nye uddannelse.

Vi startede den 14. august med de 2 »gamle klasser« og den 15. august kom så »de nye«.

Al begyndelse er svær, men efter nogen introduktion startede uddannelsen, og det er glædeligt at kunne konstatere, at der er et udmærket samarbejde mellem studerende og lærere om at klare de nye uddannelsesproblemer så godt som overhovedet muligt, og der kan heldigvis heller ikke mærkes noget skel mellem »de nye« og »de gamle«.

Men fagene er meget koncentreret under den nye uddannelse, og alle de problemer som »vi fra Ankerhus« pegede på i ernæringsfaggruppen har vist sig. Men jeg tror dog, at vi ved fælles hjælp kan klare dem, og den endelige bedømmelse af den stærke koncentration må vel vente til de første 2 semestre er »kørt igennem«.

Som sædvanligt viser der sig heldigvis initiativer fra de studerende, og i år skal nævnes 3. klasses studierejse til Norge og Sverige i ugen før efterårsferien.

De skaffede selv en stor del af pengene til turen, og så »lokkede« de Else Hansen med. Det blev vist stor succes, men derom berettes andetsteds i årsskriftet.

Informations-
dag

Der opstod fra alle forskellige instanser på seminariet i efteråret 1974 ønsket om at lave et »reklamebrøl«.

Fra seminariets side var hensigten naturligvis at skaffe studerende. Fra 2. og 3. klasse for at gøre opmærksom på deres uddannelse og hvad denne kan bruges til – og for 1. klasse naturligvis for at gøre opmærksom på den *helt nye* uddannelse.

Den 31. oktober blev dagen, hvor hele Ankerhus var lavet om

til en levende arbejdsmark, hvor 12 grupper af studerende viste .Husholdningslæren i funktion“.

Pressen var indbudt, der kom en del, men for få, organisationer, erhverv og arbejdsformidlingen var indbudt, og der kom en hel del – der kom en masse mennesker fra nær og fjern, og de kunne alle konstatere, at der var gjort et glimrende stykke arbejde. Men det var et stort arbejde. Jeg tror dog, at det foruden den udadvendte virkning også har en vigtig virkning indad i form af træning i samarbejdets svære kunst.

Det er en kendsgerning, at kostskolen på seminariet er under afvikling. Bestyrelsen vedtog i år, at der ikke mere skulle være pligt til at bo på skolen som 1. års studerende, men at disse studerende skulle kunne tilbydes værelse med en deraf følgende pligt til at aftage mindst 20 måltider i kantinen pr. måned. Det er, hvad der pr. dato er tilbage af den tidligere store kostafdeling. Når antallet af studerende så er så lavt som i år, og en del af disse ikke bor på skolen, kan enhver let forstå, at »kostskolen« er meget lille.

Kostskole-
problemer
igen

Men når gyngen går ned, går karussellen op eller rundt – her på den måde, at husholdningsskolen havde hårdt brug for værelser til august til EFG-eleverne, og da vi samtidig besluttede, at nu *skulle* øvelsesskolen have bedre værelsesforhold, nemlig værelserne på Nybygningen – ja, så er der stadigvæk besat, men dog ikke på Skovhytten og næsten ikke på Regensen. Det er måske godt det samme, for brandtilsynet er ude med »snøren« for tiden, og man kan jo aldrig vide, hvad det kan føre til?

Medens dette skrives er vi i forhandlinger om at sælge »Skrænten«, og de penge der kommer ind ved salget, tænkes anvendt til Skovhyttens omdannelse til undervisningsafdeling.

Regenskantinen bliver stadigvæk benyttet alt for lidt, også her er det husholdningsskolens elever, der »retter« op på situationen, og vi klarede regnskabet i dette år med skindet på næsen.

Trods iværksættelse af den nye uddannelse er der ikke sket store ændringer i lærerstaben i dette år.

Lærer-
kollegiet

Margareta Svensson – NHH-tekstilkandidat – og lærer ved Ankerhus siden oktober 1971, forlod os til august i år for at tiltræde en stilling som laboratoriechef ved Malmø Strumpfabrik. Det var et stort tab.

Men tekstillæren er af mindre omfang i den nye uddannelse, og vi klarer os midlertidigt uden nyansættelse, idet Inga Kristoffersen også kan overkomme vaske- og tekstillæren.

Torben Christoffersen, adjunkt ved Sorø Akademis skole, blev pr. august ansat som timelærer i fagene statistik og datalære, og *Kirsten Egholm Pedersen*, der havde et årsvikariat i seminariekøkkenet, er blevet heltidsansat på husholdningsskolen. Henny Langkjær tager nu en del af undervisningen i seminariekøkkenet med den sidste 2. klasse. Seminarieadjunkt *Bent Berg-Nielsen*, Holbæk seminarium, har overtaget undervisningslære for 2. og 3. klasse som timelærer.

Modernise-
ringer

Der har ikke været penge til egentlige moderniseringsprojekter i dette år – bevillingerne er skåret stærkt ned, men vi har fået lagt nyt tag på den anden side af Salen, og vi har udvidet A.V.-rummet en del.

Vi er jo løbet ind i sparetider og må nok indstille os på nogle år, hvor det kan blive svært at holde en gammel skole i rimelig stand, når bevillingerne skæres ned og omkostningerne stiger enormt.

Jeg vil i en selvstændig artikel skrive noget mere om den nye uddannelse, og derfor skal denne beretning om året 1974 slutte med en hjertelig tak til alle, der har »stivet« af i dette svære år. Det er meget velgørende at have loyale og samarbejdsvillige studerende – det er en oplevelse at samarbejde med lærere, der stadigvæk sætter »al deres gerning« ind for Ankerhus.

Hvor ofte i løbet af et år forsømmer man ikke at takke for alle store og små beviser herpå. Jeg gør det ofte. Derfor skal der her i årsberetningen lyde et

*hjerteligt tak for 1974 til alle på Ankerhus
og til alle, der støtter vort arbejde.*

ÅRET 1974

Ved *Nanna Hørlück Hansen.*

Året 1974 har været knap så hektisk som 1972/73, måske især fordi vi nu har gennemført de forskellige kurser mindst en gang, og dermed gjort nogle erfaringer, pædagogiske såvel som praktiske. Jeg vil dog først beskæftige mig med slutningen af året 1973.

EFG-eleverne afsluttede den 14. december 18-ugers kurset med en hyggelig julefrokost, bestående af specialiteter fra forskellige landsdele. Lærere og elever sagde farvel og på gensyn januar 1975.

Køkkenlederelever og øvelsesskoleelever var med til juleafslutningen, men hver af holdene holdt desuden deres egen afslutning. Køkkenledernes afslutning foregik med morgenmad og smågaver til alle den 21. december.

Efteråret 1973

Køkkenledereleverne fra august 1973 vendte tilbage til skolen, det var dejligt at se kendte ansigter igen. Det 3 måneders kursus afsluttedes med tværfaglig prøve skriftlig og mundtlig, omfattende fagene: ernæringslære, diætetik, kostplanlægning og arbejdsplanlægning. Der blev også i kursusperioden tid til et fætterbal inden dimissionen den 29. marts.

Januar 1974

Dimissionen foregik i salen, hvor Henry Bjerre Christensen på Fællesudvalget for huslig uddannelses vegne overrakte køkkenlederne deres bevis. Det var en festlig eftermiddag med mange gæster: forældre, pårørende, lærestedrådgivere, lærere og repræsentanter for seminariet.

Øvelsesskoleholdet fra februar var ikke stort men meget alsidigt sammensat; blandt kursisterne var en koreaner og en japaner. Holdet boede på Regensen – det sidste hold øvelsesskoleelever, der beboede Regensen – i det mindste i dens nuværende form.

I slutningen af april afholdt vi et kursus for færdiguddannede køkkenledere – det første af sin art. Kurset forløb godt, det gav megen inspiration til såvel lærere som elever. Kursets titel var: Køkkenet som arbejdsplads.

Sidst i juli påbegyndte 30 køkkenlederelever det 20 ugers grund-

Sommeren
1974



Øvelsesskolen, februar 1974.

kursus efter de nye undervisningsplaner. En del af eleverne havde deltaget i forkurset for køkkenlederelever maj 1973 (dette kursus eksisterer ikke mere i uddannelsen).

Uddannelsen ser nu således ud:

<i>1 år praktik</i>	<i>20 ugers grundkursus</i>	<i>1 år praktik</i>	<i>20 ugers afsluttende kursus</i>
---------------------	-----------------------------	---------------------	------------------------------------

Ialt 3 år

5. august ankom 17 EFG elever for at påbegynde 18 ugers kurset. EFG eleverne bor på Seminariets hovedbygning 2. sal.

20 øvelsesskoleelever blev den 28. august modtaget af lærere og 3. klasses studerende. Kurset blev forberedt gennem længere tid af såvel studerende som praktiklærere, idet grovplanlægningen fandt sted inden sommerferien, mens resten foregik i ugen inden øvelsesskoleeleverne ankom.

Undervisningen foregår stadig hovedsagelig i Regensskolestuen



5 mdr.'s kokkenlederkursus, august 1974



EFG elever, august 1974



Øvelsesskole august 1974

og Sognekøkkenet, men eleverne bor nu på Nybygningen. Fru Mary Sibbern er fortsat den daglige leder.

Efteråret 1974

Kurserne er nu alle godt halvvejs og alt forløber efter planerne, i denne måned (november) afholdes 3 elev dage – en for hvert hold. Foreløbig er dog kun køkkenlederholdets og EFG holdets elev dag løbet af stabelen med forældre, pårørende og skolens lærere.

Medarbejdere på skolen

Vi tog 1. maj afsked med Helle Vibeke Borch. Helle er nu ansat på Statens Husholdningsråd. Hun var med i det store, vanskelige arbejde med at beskrive styringsmaterialet og undervisningsmaterialet til EFG kurserne.

Ruth Vædele Jensen havde i foråret barselsorlov, tvillingedrene har nu fået en lillesøster.

1. maj blev Kirsten Egholm Petersen (Ankerhus 1971) ansat som lærer for EFG eleverne. Arbejdet i maj bestod i at færdigudarbejde materialet til EFG kurserne sammen med Merete Mørk Madsen og Lis Henriksen og en repræsentant fra økonomaskolen.

Fra august har ovennævnte lærere undervist EFG eleverne.

Kirsten Lillelund Sørensen (Ankerhus 1970) blev ansat 15. juli; Underviser køkkenledereleverne og har desuden nogle timer i øvelsesskolen.

Mary Sibbern fejrede i juni sin 60 års fødselsdag. Bente Jegstrup har foruden undervisning af køkkenledere også været skolens repræsentant i det uddannelsesudvalg, der har udarbejdet undervisningsplanerne til de 2×5 mdr. kursus for køkkenledere.

1. Pavillonen er nu færdig og i orden, køkken og klasselokale fungerer tilfredsstillende.
2. Indgangene til Gl. Ankerhus og Pavillonen er blevet møbleret med bænke, tidsskriftshylde og opslagstavler.
3. Lejlighederne på 1. sal er indrettet til: 1. Lærermødeværelse og gæsteværelse og 2. lejlighed for de elever, der ikke bor på skolen, til omklædning og lektielæsning.
4. Kontor og lærerværelse er istandsat.
5. Værelser på Gl. A. er alle nymalede.
6. Fliser og hylder er opsat i køkkenerne – et længe næret ønske.

Modernise-
ring / ved-
ligeholdelse

Det forløbne år har været et godt år på mange måder, og jeg vil gerne sige tak til alle for et godt samarbejde.

N H H .



Elevmødet 1974

Første lørdag i september – 7. september 1974 – elevmødedag på Ankerhus og traditionen tro blev det alligevel godt vejr, for alle os, der gæstede Ankerhus denne dag. (Hvis der er nogen, der føler trang til en kommentar, er der også tradition for, at man i dette referat omtaler vejret. Elevskriftet er jo en måde at skrive Ankerhus' historie på, hvorfor det er væsentligt at få detaljerne med).

Der var i år tilmeldt 190 til kaffe og 150 til middag – knapt så mange som sidste år, men det skyldes måske, at der ikke var nogen 10-års jubilærer i år – hvorfor? – Der var ingen dimission i 1964!

Elevmødet åbnede kl. 13,15 med velkomst af Gustav Nordergaard. Vi måtte desværre undvære vores formand, Henny Bjerre Christensen, der p.g.a. sygdom ville spare sine kræfter til generalforsamlingen. Dagens foredragsholder var afdelingsleder Johs. Stræde – tidligere forstander på Gerlev Idrætshøjskole, der talte om »Demokratismens sejr – fællesskabernes nederlag«. Johs. Stræde indledte med at sige: »Nu forventer I nok at høre noget morsomt, men det må jeg beklage, at det ikke er, da man må tale ud fra det, der optager en«. Og det fremgik i al sin tydelighed, at dette emne optog Johs. Stræde overordentlig meget. Det var et blændende foredrag af sin art, omend formen var lidt lang, men der var en ivrig spørgelyst efter foredraget.

På opfordring fra flere tilhørere skal vi forsøge at finde noget mere morsomt til næste år. Måske nogen har et forslag?

Efter foredraget blev der drukket kaffe i skolens forskellige lokaler, hvor man fandt sammen og fik snakket. En time er afsat til dette punkt og er ikke spor for meget, hvis man også skal nå at se de forandringer, ens »gamle« skole undergår.

Dernæst gik man over til generalforsamlingen, hvor der var mødt ca. 175 medlemmer.

Henny Bjerre Christensen (formand) indledte med at udtale mindeord over Folmer Dam og berettede, at også Agnes Eliasson var gået bort. Forsamlingen rejste sig og mindedes dem begge. Derefter sang vi »Jeg så ham som barn med det solrige øje«. Søren Anton Lundgaard har skrevet tre små vers, som ikke nåede at komme med i mindeskriftet, disse blev oplæst af Henny Bjerre Christensen. Versene vil være trykt andet steds i bladet. Derefter gik man over til den egentlige generalforsamling, hvor Gustav Nordergaard blev valgt til dirigent.

Formanden aflagde beretning.

Foreningen tæller ca. 1000 medlemmer, heraf er ca. 900 betalende, og man appellerede til alle, som var til stede, om at melde sig i foreningen, hvis de ikke var det. Bestyrelsen er udvidet med endnu

et medlem repræsenterende husholdningsskolen. Redaktørposten er overdraget til Hanne Holm Hansen, som opfordrede medlemmerne til at komme med indlæg eller ideer.

Elevforeningens status ser ud til at blive endnu bedre, da man i de nye vedtægter for Seminariet foreslår bestyrelsen udvidet med endnu et medlem repræsenterende husholdningsskolerne.

Derefter fremlagde Ingrid Krabbe Larsen (kasserer) regnskabet. Marie Broholm udtrykte glæde over, at foreningen var blevet så velhavende, hvorefter Karen Harrekilde sagde, at den kunne være endnu mere velhavende, hvis alle betalte kontingent, og kom med end nu en opfordring. Thea Rasmussen mente, at det skyldtes en skrappere kurs fra bestyrelsens side. Så dem, der har lidt dårlig samvittighed og gerne vil være medlem – gør noget ved det!

Formandens og kassererens beretning blev godkendt.

På valg var Lisbeth Skaftø Christensen og suppleant Bente Jegstrup, som begge blev genvalgt.

Derefter fremlagde Henny Bjerre Christensen bestyrelsens forslag om uddeling af legater med to lige store portioner til seminariets studerende og husholdningsskolens elever. For seminariets vedkommende skulle legatportionerne uddeles ved dimissionen, og på husholdningsskolen skulle de fortrinsvis tilfalde januar-kurserne, da disse kurser p.g.a. tidspunktet er dårligst stillede ved uddeling af andre legater. Dette spørgsmål medførte en livlig diskussion. Men det besluttedes at fastholde bestyrelsens forslag om husholdningsskolen.

For seminariets vedkommende affødte uddelingstidspunktet megen diskussion og ligeledes efter hvilke kriterier, de skulle uddeles. Men det ligger bestyrelsen meget på sinde, at de ikke uddeles efter økonomisk trang, men snarere som en slags initiativ- og humørlegat, ligesom man heller ikke ønsker at lægge sig fast på noget bestemt beløb. Uddelingstidspunktet skulle samtidig medvirke til at skabe lidt PR for elevforeningen. Der blev stemt ved håndsoprækning, og det blev et flertal til fordel for bestyrelsens oprindelige forslag.

Under evt. blev et brev fra revisorerne oplæst, hvori de foreslog, at formanden og kassereren skulle honoreres og evt. diæter gives til de øvrige bestyrelsesmedlemmer. Dette fandt dog ikke tilslutning i bestyrelsen. Der er noget, der hedder indberetningspligt til kildeskattedirektoratet og andre ubehageligheder, så vi vil hellere betænke den enkelte medarbejder med en flaske eller andet godt, når anledning viser sig.

Ann Jepsen (suppleant for Hanne Holm Hansen) udtrykte utilfredshed med den Tornerosesøvn, bestyrelsen havde ladet hende sove i i det foregående år og spurgte, om der var mulighed for at få tilsendt noget materiale vedr. bestyrelsens arbejde.

Endvidere blev det efterlyst at få referat og evt. andre meddelelser indrykket i flere blade end Sjællands Tidende og Dagbladet.

Yderligere blev der spurgt om eftermiddagskaffen også kunne indtages på Gl. Anker. Og til sidst efterlyste Karen Harrekilde noget mere muntert til det kulturelle arrangement.

Alle disse ønsker vil blive behandlet på førstkommande bestyrelsesmøde.

Efter en kort pause var der nyt om skolevirksomheden ved Gustav Nedergaard og Nanna Hørlück Hansen.

Hr. Nedergaard talte om den nye selvstændige lov for husholdningslærere og gav os en oversigt over dens indhold, hvor undervisningen delvis er tilrettelagt som selvstudium. Der skal nu skrives speciale, som skal forsvares mundtligt. I skrivende stund er man netop ved at lægge sidste hånd på tilrettelæggelsen af en presseudgave, hvor der informeres om den nye uddannelse. Man må jo desværre konstatere, at det kniber lidt med tilgangen af studerende. Men dette drager husholdningsskolen nytte af. Mange af eleverne bebor hovedbygningens værelser, og man hjælper til med at udnytte undervisningslokalernes kapacitet.

Nanna Hørlück Hansen gennemgik derefter kort husholdningsskolens kurser, hvor man foruden køkkenledereleverne har to 5-mdrs. kurser, som begge er en slags øvelsesskolehold. Holdet fra aug.-jul undervises af 3. klasse, og holdet fra februar-juni undervises af faglærere, men med 2. klasse som observatører. Lærerstaben er udvidet til 9 faste lærere + en række timelærere.

Derefter gik man i Salen for at indtage festmiddagen, som igen i år blev forestået af køkkenledereleverne med stor dygtighed. Der blev holdt mange taler af jubilarer og til jubilarer – leet – snakket og sunget efter Ankerhussangbogen – alle syntes at have det rart. – Endnu et elevmøde er slut.

Tak til køkkenledereleverne og tak til alle dem, der ved deres tilstedeværelse bedrog til at føje nok et vellykket elevmøde til rækken.

Lisbeth Skafte Christensen.

På gensyn lørdag den 6. september 1975.

Mange årgange (ældre og unge) var mødt, lige fra 1906 (frk. Tarp) 1914 (frk. Broholm med to kammerater) – og til de, der havde forladt skolen i år.

Det er opmuntrende for os alle at møde gamle kendinge og mærke trofastheden. – Tak for det og for mange hilsener til den dag og i løbet af året. Fra gamle trofaste venner, der var forhindret i at være med kom der en smuk gave til Magdalene Lauridsens Fond – blomster til Mindestenene og gravene.

Med kærlige hilsener

M. L.

Uddannelse efter 1972-loven

- et foreløbigt overblik

Ved *Gustav Nedergaard*.

I den tro, at det vil interessere såvel gamle som nye Ankerhusere, hvorledes uddannelsen af husholdningslærere nu er organiseret, efter at den første lov, d.v.s. den første selvstændige uddannelseslov om husholdningslæreruddannelsen, er trådt i kraft den 1. august 1974.

Det er i øvrigt interessant at fastslå, at denne lov blev dateret den 7. juni 1972, hvilket jo betyder, at det blev efter 70 års forløb af husholdningsseminariernes historie, vi fik denne skelsættende begivenhed.

Af praktiske grunde skal jeg indledningsvis nævne hvilke »skrifter«, der nu ligger til grund for uddannelsen:

1. Lov nr. 292 af 7. juni 1972 er naturligvis det fornemste grundlag, men som altid vil der være skrevet bemærkninger til loven i dens forslag, og disse kan derfor være af stor interesse. Lovforslaget havde betegnelsen: Lovforslag nr. 190 af 10. marts 1972.
2. Hele arbejdet i fagudvalg, studieplansudvalget m.v., der beskæftigede sig med at give loven indhold, er nedfældet i en *Betænkning nr. 711 fra Undervisningsministeriet* om uddannelse af husholdningslærere efter loven af juni 1972. I betænkningen er i øvrigt såvel lovforslag, loven og folketingets forhandlinger om den medtaget.
3. *Bekendtgørelsen om uddannelsen har fået datoen 17. september 1974*, og heri er fagenes endelige timetal fastlagt, sammen med eksamensbestemmelser og en mængde andre retningslinier.
4. Undervisningsvejledninger, d.v.s. beskrivelser om de enkelte fags mål og indhold som en vejledning for lærere og studerende vil efterhånden foreligge. Der er for tiden kun foreløbige vejledninger for ernæringsfaggruppen.

Hvad kan siges at være det karakteristiske ved den nye uddannelse?

Det er klart, at såfremt man vil sætte sig grundigt ind i den nye uddannelse, bør man studere ovennævnte »skrifter«, og det efterfølgende skal blot tjene som en foreløbig karakteristik af uddannelsen, således som den nu er struktureret og planlagt.

Adgangsbetingelserne er naturligvis det helt afgørende forskel-

lige fra de tidligere bestemmelser, og der har lydt adskillige røster om, hvorfor det nu også skulle være nødvendigt at have en studentereksamen for at blive husholdningslærer! Såfremt disse bemærkninger er fremsat på den baggrund, at det er helt hul i hovedet til sådan en simpel, praktisk uddannelse, har jeg ikke så megen respekt for udtalelserne, idet de jo afslører ukendskab til såvel indhold som anvendelse efter afsluttet uddannelse.

Derimod kan man godt komme i meningsfyldt diskussion, når det bliver fremhævet, at vi jo alligevel optager såvel studenter som HF-ere, uden hensyn til, om de har naturfag eller sprogfag som indhold i deres gymnasiale uddannelse, og derfor er det ikke noget egentligt fremskridt – specielt fordi den nye uddannelse jo netop lægger hårdt ud med natur- og ernæringslære.

Hertil skal jeg bemærke, at det nok alligevel betyder en hel del, om man har 12 års skolegang som baggrund, idet det alt andet lige vil betynde bedre træning i tilegnelsen af stof.

Men det er altså en kendsgerning, at adgangsbetingelserne er:

Studentereksamen, uanset linievalg,

HF-eksamen uanset tilvalg, samt

enkeltfags-HF i matematik, et fremmedsprog, kemi, fysik/
biologi.

Endvidere kan ansøgere med Højere Handelseksamen optages.

Samtidig skal det bemærkes, at såvel alderskrav og krav om praktisk foruddannelse er bortfaldet.

Uddannelsens formål:

Formålsparagraffen skal udtrykke målsætningen for uddannelsen, og det gør den på en kort og ret klar måde:

De studerende skal erhverve sig TEORI og PRAKTIK

for at kunne

undervise

vejlede

oplyse

i husholdnings- og forbrugerspørgsmål, herunder
i ernæringsspørgsmål.

Endvidere skal virksomheden kunne afpasses efter de »skiftende forudsætninger i samfundet og hos dem, som virksomheden retter sig imod«.

Så langt så godt. Vi ved jo alle, hvor svært det er at lægge reel handling i formålsparagraffer, men denne er nu ret klar i sit ordvalg.

Uddannelsens struktur

Her er der også helt væsentlige ændringer fra den tidligere uddannelse, idet der er tale om en meget skarp adskillelse af uddannelsens faggrupper *i tid* – således at forstå, at man på samme

tid kun beskæftiger sig med een faggruppe. Dette skulle gerne medføre en større effektivitet og koordination fagene imellem. men til gengæld vil det også betyde en større *koncentration i tid* for tilegnelsen af store fag. Som eksempel kan nævnes – ret egoistisk af mig – biokemi. Her starter man straks i uddannelsens første måned og skal faktisk gennemføre pensum på højst 4 måneder, idet man skal nå afslutningen på hele ernæringsgruppen på eet år.

Strukturen er i øvrigt:

Ernæringsfag, 2 første semestre, d.v.s. 1 år med ialt ca. 740 timer.
Økonomi- og konsumentkundskabsfag, 3. semester med ialt ca. 370 timer.

Psykologi- og pædagogiske fag, 4. og 7. semester med ialt ca. 700 timer.

Bohig- og materialkundskab, 5. semester med ialt ca. 410 timer.

Og endelig det helt nye 6. semester med *selvstændigt speciale*.

Uddannelsen vil altså vare 3½ år, og det vil sige, at vi skal have dimissionen flyttet til slutningen af januar, *første gang i 1978*.

Noget væsentligt ved den nye uddannelse er de fag, der ligger udenfor ovennævnte faggrupper, de såkaldte *supplerende emner*, f. eks. statistik og datalære, studieteknik og førstehjælp, AV.-midler, erhvervs- og uddannelsesorientering m.v.

En del af disse emner er henlagt til særlige studieuger, der placeres selvstændigt på skemaet.

Eksamensformerne er også noget væsentligt for en uddannelse, og det kan siges, at den nye uddannelse her medfører en højere grad af koordination, forstået på den måde, at der bliver tale om en del tværfaglige eksamener, og om såvel skriftlige som praktisk/mundtlige eksamener.

Studieformen skulle gerne blive mere selvstændig præget, alene af den grund, at timetallene i de enkelte fag er afpasset herefter. Der skal ikke være mere end 22–24 ugentlige timer, og der er ikke mødepligt til klassetimer – kun til øvelser og supplerende emner.

Uddannelsen organiseres med vægt på de studerendes medbestemmelse, der skal bl. a. nedsættes faglige udvalg af lærere og studerende, og der bliver endvidere fastlagt bestemmelser om, at der skal være *hovedlærere*, såfremt der underviser flere lærere i samme fag, og der skal i hver faggruppe udpeges en *koordinerende lærer*, der skal sikre koordinationen indenfor faggruppen. Derfor har nogle af lærerne her på stedet fået fine tillægstitler, men der er forresten ikke endnu fastlagt noget om, hvad de skal have titlen i!

Et spændende projekt er begyndt – beskrivelsen af det vil fortsætte i følgende årsskrifter.



Krista Laursen prøvesmager retterne i sem.

70 timers madlavningslære

Af husholdningslærer *Krista Laursen*, underviser
i seminariekøkkenet på Ankerhus.

I den nye husholdningslæreruddannelse blev der, som det vil være mange af læserne bekendt, afsat 70 timer til faget madlavningslære. I den undervisningsvejledning, der er udarbejdet for faget, står der:

Undervisningen tilsigter at give de studerende færdighed i anvendelse af metoder og forståelse af metodernes egnethed ved tilberedning af levnedsmidler.

Undervisningen har endvidere som mål at give de studerende kendskab til sammensætning af måltider under hensyntagen til kulinariske principper og enkle ernæringsmodeller.

Faget har således fået en meget kraftig beskæring, selv om dele

af faget madlavning m.m. fra den gamle uddannelse er lagt ind i fagene levnedsmiddellære, diætetik og kostvurdering og kostplanlægning. Formålet for faget er til gengæld blevet mere snævert, idet hovedvægten nu lægges på indøvelse af færdighed i anvendelse af de forskellige madlavningsmetoder.

Tidligere lagde vi vægt på at sætte faget i relation til beslægtede fag, men denne pligt må nu hovedsageligt hvile på lærerne i disse fag. Om det så er en bedre løsning, vil tiden vise. Da de studerende ikke har så stort et antal undervisningstimer som tidligere, kan læreren forvente, at de møder forberedte til lektionerne. Undervisningen tilrettelægges derfor som en øvelsesrække med korte teoretiske oplæg, ca. $\frac{1}{2}$ time pr 3 timers øvelseslektion.

Det fungerer udmærket i praksis. De studerende får efter det teoretiske oplæg udleveret en øvelsesvejledning, som de kan arbejde med hjemme, så de kan gå i gang med det praktiske arbejde med det samme på øvelsesdagen

Måske kan tidligere studerende fra Ankerhus huske, at vi under den gamle uddannelse brugte fra 8–10 lektioner på indøvelse af de vigtigste metoder indenfor madlavningen i begyndelsen af studiet. Disse øvelser har ændret form, idet de studerende ikke laver retter og måltider, men arbejder med kogemetoder, stegemetoder, jævnetoder o.s.v. De studerende udfører samtlige øvelser skiftevis. Varerne, der bruges til disse øvelser, må naturligvis udvælges med stor omhu, da det drejer sig om at få anvendt så mange forskellige varer som muligt på den korte tid, der er til rådighed.

Efter øvelserne i madlavningsmetoderne lægges nogle øvelser i anvendelse af forskellige varegrupper. Her skal de studerende lave retter m.m. Disse øvelser tilrettelægges individuelt. Til sidst øvelser i tilberedning af måltider. Ved disse øvelser skal der lægges vægt på, at de studerende får et begreb om, hvordan man sammensætter måltider, så de bliver ernæringsrigtige. I faget kostvurdering og kostplanlægning arbejdes der videre med disse problemer.

Sammensætning af menuer ud fra kulinariske synspunkter hører også hjemme i madlavningslæren. Efter hver øvelse udarbejder den studerende en rapport. I den gives en bedømmelse af resultaterne, og evt. dårligt resultat begrundes.

Mange har med bekymring tænkt på, om de studerende efter endt uddannelse vil være i stand til at klare den praktiske undervisning i voksenundervisningen, specielt på de erhvervsfaglige kurser på husholdningsskolerne. Om disse opgaver vil lykkes for de kommende husholdningslærere, vil vel bl. a. være afhængigt af,

om nogle af de studerende vil benytte sig af, at de i nogen grad har en mulighed for at supplere den praktiske uddannelse det halve år, de skal arbejde selvstændigt med et speciale.

Endelig må vi håbe, at de nye lærere vil erkende evt. manglende færdighed på enkelte områder og løse problemet ved at tage et job en kort tid i et større køkken.

Det ville være meget beklageligt, hvis husholdningsskolerne blev nødt til at ansætte andet personale uden egentlig pædagogisk uddannelse til at undervise i de praktiske fag.

Glædelig jul og godt nytår.

Krista Laurson.





Studiebesøg i Göteborg i syv dage

Igen i år har Nordisk Samarbejdskomité formidlet udveksling af nordiske studerende. I år skulle Sverige være vært, men man har lavet lidt om på systemet. Normalt plejer de tre andre nordiske landes repræsentanter at være samlet på samme seminarium, men i år har én været på Umeå, en anden været i Uppsala og jeg i Göteborg.

Da jeg havde været i Göteborg i syv dage, var mine energiresourcer ved at være opbrugt. Man er vel altid tilbøjelig til at skulle opleve en masse og derfor lægge for hårdt et program. Men jeg har oplevet en masse, og det er det vigtigste. Jeg vil begynde med at berette, at alle har været virkelig søde ved mig. Der har hele tiden været nogen til at tage sig af mig, vise mig rundt, fortælle mig en masse, lavet arrangementer om aftenen o.s.v., – for jeg måtte ikke føle mig ensom, og det har der sandelig heller ikke været tid til.

På Sem. for Huslig Utbildning køres fire uddannelser: Husholdningslærer, økonomaer, textillærere og børnehavelærere. Prik-

ken over i'et er rektor Margaretha Eglund, og under hende står fire hovedlærere – en for hver uddannelse. Jeg har hovedsageligt fulgt husholdningslinien.

Der er ialt 350 personer på skolen. Det giver visse problemer m.h.t. at få spredt information. Dette gælder både indenfor samme uddannelse og de fire uddannelser imellem. Jeg var med til et møde, hvor man diskuterede dette. Man var utilfreds med, at ingen læste opslagstavlerne, og ingen ville gøre noget, som bare gik en halv time ud over den skemalagte tid. Da spørgsmålet om, hvordan dette kunne forbedres, blev stillet, fortalte jeg om vores »Amøbe« og viste nogle eksempler. Dette forslag blev optaget, og man blev enige om at prøve ideen.

Stort set er uddannelsen den samme som vores, men der er dog visse forskelle. Dels læses fagene i en lidt anden rækkefølge end vi gør, og man går mere ind for at koncentrationslæse de enkelte fag. D.v.s. at man læser meget få fag ad gangen, og så fordyber man sig i dem. Det er jo så et spørgsmål, om det er en fordel eller ej. Mit indtryk blandt de studerende var, at det er temmelig anstrengende. – Når man har læst et afsnit færdigt, går man til »skrivning« i det. Det er en skriftlig prøve i det afsnit. Det var man utilfreds med. For man læste bare det afsnit til den pågældende dag, og bagefter var det begrænset, hvad man kan huske af det, når man skulle bruge det senere. – Det skulle vi måske tænke over, når vi klager over alle vore eksamener.

På det undervisningsmæssige er svenskerne meget stærke. Demonstrationer indgår i uddannelsen alle tre år. Når man har gennemgået et afsnit i et fag, får en af de studerende til opgave at lave en demonstration over en del af emnet. Og man underviser også alle tre år. 3. år er man på skolen seks uger og så ud at undervise i seks uger. Og det er på alle former for skoler + skoler for: mindrebegavede, fysisk handicappede, arbejdstænende, børne- og ungdomspsykiatri og aftenkurser. Så da jeg så undervisning i 3. klasse, følte jeg mig meget underlegen. For de virker så selvsikre og perfekte, at jeg roligt kan sige, at der har vi noget at lære.

Hvad lokaler og selve skolen angår, synes jeg, det er en dejlig skole. Den er kun 6–7 år gammel og lavet i en periode, hvor man i Sverige gjorde meget ud af udseendet. Alt er i nogle dejlige farver og inventaret er tip-top. I hvert klasselokale er der meget undervisningsmateriale, som er fast hørende til hver enkelt. Og telefon selvfølgelig også. – Køkkenerne er ved at blive lavet om. Man er bl. a. ved at bygge et handicapkøkken.

De studerende var meget misundelige, da jeg fortalte, at min klasse skulle på studierejse til Norge og Sverige, og at vi i det hele taget kom på studiebesøg en gang imellem. Det kommer de

ikke, for de får kun 25 kr. pr. studerende til tre år til studiebesøg.

Jeg var også på besøg på folkeskoler. Den mest interessante var Grevegårdsskolen, som kun har eksisteret i et år. Den er helt moderne og består af ét stort rum i midten, hvor eleverne kan sidde og arbejde. Udenom er der små klasselokaler – uden døre. Så må eleverne selv bestemme, hvor de vil sidde. Al undervisning er programmeret, så der hersker ro. Hvis der f. eks. sidder fem klasser i det store rum ad gangen, og der undervises i fem forskellige fag, skal alle fem lærere være i stand til at hjælpe alle eleverne. Det virkede meget moderne – på mig lidt for moderne, og jeg ville også nødig være lærer sådan et sted. Men det er også kun et eksperiment.

Det var en lille bid af det, jeg oplevede i den uge. Jeg vil igen sige, at jeg var godt tilfreds med at være der, og jeg fik alle tiders gode behandling af mine svenske kammerater.

Else-Marie Rasmussen,
3. klasse, Ankerhus.



Nordisk samarbejdskomite i Island

Af husholdningslærer *Merete Mørk Madsen*, Gl. Ankerhus.

Det var med spænding vi i Nordisk Samarbejdskomité så hen til dette års studierejse og årsmøde i Island. Haldora Eggertsdottir, Islands husholdningsinspektør, havde allerede for to år siden tilbudt at være vært for det nordiske møde i 1974, og det endelige tidspunkt blev fastsat til begyndelsen af august i år, for at deltagerne under opholdet kunne opleve arrangementerne omkring 1100-års jubilæet for Islands Bebyggelse.

Fredag den 2. august ankom 90 husholdningspædagoger fra Finland, Norge, Sverige og Danmark til Reykjavik. For langt de fleste var det deres første møde med denne fjerne ø, der, som Haldora Eggertsdottir så malende har beskrevet den, »er skabt af jordvarmen og formet af isen«.

Studiedagene var betænksomt planlagt, så foredrag vekslede med busture, men deltagerne havde også tid til at nyde naturen omkring Laugavatn, skolebyen 45 km fra Reykjavik, hvor vi var indlogeret på Husmoderskolen.

Foredragene omhandlede Islands historie og kultur. Islandsk fåreavl. Islandsk geologi. Islandsk fiskeri.

Og alle emner fik vi rig mulighed for at opleve og uddybe på turene rundt i landet.

Referatet heraf må blive nogle få sporadiske indtryk blandt mange:

Heymay-øen, på een side grøn og venlig og på en anden side et højt, sort askebjerg, hvorfra det stadig røg med svovlstinkende dampe.

Reykjavik med udstillinger af kunst- og litteraturværker, som mange af os har stiftet kendskab med i skoletiden, og som her kunne opleves i det land, hvor de blev skabt.

Naturoplevelser af den særlige slags, som kun Island kan byde på, områder med varme kilder, hvor grundvandet står kogende i hundredvis af små mosehuller, eller hvor dampen tordner ud af revner i jorden med et voldsomt tryk – og få kilometer derfra »Jøkelen“ med evig is og sne.

Som afslutning på opholdet holdt komiteen årsmøde – en form for generalforsamling – men med et særligt diskussionsemne, der dette år var: »Hvorledes kan husholdningspædagoger bidrage til øget lighed mellem mænd og kvinder i arbejde, hjem og samfund«.

Det blev en uforglemmelig oplevelse for alle deltagere, og vi skylder de islandske værter en hjertelig tak for deres store gæstfrihed.

Merete Mørk Madsen.

Hilsen fra Zambia

Ida Larsen og Poul Arndtzen, udd. Ankerhus 1972, og udsendt af Mellemlfolkelig Samvirke til Zambia 1/12 1973, beretter følgende:

Vi arbejder for Department for Technical Education and Vocational Training, som er et departement under undervisningsministeriet i Zambia. Dette departement er styrelsesorgan for 12 tekniske fagskoler, som er placerede rundt i Zambia. De er alle moderne kostskoler, som er bygget for canadiske penge efter Zambias selvstændighed i 1964. Vi er ansat på en 2 års kontrakt, i hvilket tidsrum vi selv skal nå at arbejde på alle skolerne efter følgende jobbeskrivelse:

1. Arbejde sammen med Catering Officeren (på dansk: køkkenchef eller økonoma), og vejlede ham i ledelsen af cafeteriaet.
2. Kontrollere indkøbene af al materialet og den daglige brug og vedligeholdelse af samme.
3. Være ansvarlige for opsyn af organisation og administration af cafeteriaernes forskellige funktioner.
4. Kontrollere indkøb, tab og spild.



Zambias våbentegn

5. Sikre en maximal udnyttelse af den indkøbte føde gennem tilrettelæggelse, budgettering og menuen.
 6. Kontrollere, at køkkenerne køres sikkerhedsmæssigt forsvarligt og den hygiejniske standard er god.
 7. Forestå praktisk og teoretisk undervisning af Catering Office-ren og køkkenpersonalet.
 8. Sikre en gangbar opgørelse af materialet i cafeteriaet.
- Andre pligter: holde departementet orienteret med mdl. rapporter.

En arbejdsdag i Zambias hovedstad, Lusaka

Det er knapt nok lyst endnu, klokken er næsten 6. Der er natdug på sædet af min motorcykel, en Honda 90. På vej gennem byen møder jeg ikke den store trafik. Morgen-mylder-trafikken kulminerer først lidt før kl. 8. I vejsiden ligger en trafikdræbt hund, det er ikke så sjældent et syn. Mange afrikanere har hund, men tager sig ikke særlig godt af den. Derfor løber der mange omstrejfende hunde rundt for at finde føden.

Det meste af trafikken her før kl. 6 er gående eller cyklende afrikanere, den fattige del af befolkningen, som bor i slumkvartererne uden om storbyen. Vi har nogle rengøringsfolk og kokke, som bor op til 15 km fra skolen, til hvilken de må spadsere 3 timer for at komme på arbejde.

Da jeg kommer til køkkenet på Lusaka Trade Training Institute, som har 350 elever, er der allerede fyret op under dampgryderne, de er begyndt at skære brød på den elektriske pålægsmaskine og på el-komfuret snurrer thevandet.

Jeg går min runde, siger godmorgen til alle (3 kokke og 3 rengøringsmænd). Al kommunikation foregår på engelsk eller på »fingersprog«. Engelsk er Zambias nationalsprog, men der findes et utal af lokalsprog, som stadig bliver brugt blandt zambianerne indbyrdes. I opvaskerummet damper det fra vandet i vasken, som er opvarmet ved hjælp af varmelementer.

Spisesalen er indrettet efter traditionel cafeteria-system med serveringsdisk med varmebad og skab, og der benyttes serveringsbakker. Et problem her er, at alle de studerende kommer på samme tidspunkt, og da der ikke findes nogen køkultur, er det jungleloven, som er gældende.

Morgenmaden består af en portion majsmelesgrød (ligner fløjelsgrød) med masser af sukker, $\frac{1}{4}$ l mælk, 1 skive franskbrød med smør og en kop the igen med en masse sukker.

Alle skolerne kører efter en permanent uge-menu-plan, som er udarbejdet af hovedkontoret i samråd med Zambia Food and



Ananas-indkøb

Nutrition Commission. Menuen skulle være ernæringsmæssigt forsvarlig, hvis den blev fulgt, hvilket det kniber forfærdeligt med.

Økonomisk skal det gøres inden for 7,50 kr. pr. kostdag.

7,50 kr. i et land som Zambia er måske svært at sætte i relation, så lad os gå ind i »spisekammeret« (2 store tørre opbevaringsrum og en $2\frac{1}{2} \times 5$ m køle- og fryserum) og se lidt på priserne.

Hakket oksekød 9,20 kr. kg, ferskvandsfisk 6,00 kr. kg, 1 liter mælk 2,20 kr, $\frac{1}{4}$ kg Kenyasmør 3,30 kr., æg 0,55 kr. stk., 1 kg mel 1,40 kr., 1 kg grønsager (alle slags) 2,00 kr.

Ja, pyh! selv for en frivillig med en løn på ca. 1.300,00 kr. pr. måned kan det være svært at få det til at slå til. I januar brugte Ida og jeg 870,00 kr. udelukkende til fødevarer. Hvordan klarer mon den ufaglærte afrikaner at føde en stor familie med en månedsløn på 300 kr.? Han har ofte 5–15 km på arbejde, bussen koster 1,00 kr. for en enkelt tur. Mellemteknikerer med en månedsløn på 500–1.000 kr. går med hvid skjorte og slips og tit med en lap på buksebagen.

Men glem ikke Zambia fik sit selvstyre for 10 år siden.

Et udviklingsland har selvfølgelig også en overklassebefolkning, den består væsentligt af 40.000 eksperter fra alle industrilandene, men på alle ledende poster inden for den socialistiske stat sidder



Afrikansk marked

der zambianere, lige fra præsident Kaunda og til skolelederne, og ingen af dem tjener under 3.000 kr. pr. måned.

Hov! Lad os hurtigt løbe ud af »spisekammeret« og tilbage til »en arbejdsdag i Zambias hovedstad, Lusaka«.

Skolerne er blevet bygget efter et vestligt moderne cafeteria-system med, som tidligere nævnt trykkogere, dampgryder, røremaskiner, kipstegepander, kaffe- og themaskiner, varmeskabe o.s.v., men kun få af disse tekniske hjælpemidler udnyttes, da personalet mangler uddannelse og vejledning i brugen af disse. Catering Officeren har real- og studentereksamen og 1 års faglig uddannelse og så nogen praktisk arbejds erfaring fra hotelbranchen, resten af personalet er uden nogen skoleuddannelse overhovedet, og kun få med praktisk arbejds erfaring.

Menuen, de følger, er ikke traditionel zambiansk, men mere international med kogte og stegte kødretter, grønsags- og kødsupper, engelske desserter o.s.v. Dette giver problemer ved indkøbene, især for de skoler, som ligger i mindre byer.

Den daglige budgettering og administrering giver endvidere store problemer, da man fra statens side, som er den betalende, har lavet et indviklet papirvælde for at dæmme op for korrupsionen.

Et andet stort arbejdsfelt blev for os det hygiejniske. Overalt

vrimlede det med kakkellakker, de har gode vækstbetingelser, da rengøringspersonalet ikke er ansvarsfuldt og uden opsyn.

Det lykkedes os desværre aldrig at få skovlen under alle disse problemer, da vi ufrivilligt måtte rejse hjem sidst i maj -74 grundet et færdselsuheld, som Ida kom ud for.

Personligt er det meget deprimerende at måtte opgive sådan et projekt, men alligevel vil vi gerne slutte med et spørgsmålstegn. For os at se prøver Zambia at skabe et vestligt livsmønster. Hvordan kan et land oparbejde en selvstændighed, når det skal reproducere et andet system?

Nu er vi inde på noget meget centralt – er det rigtigt, at VI er derude for at »hjælpe« dem?

Skulle VI ikke hellere blive hjemme og lade dem køre deres land selvstændigt?

Ida Larsen/Poul Arndtzen.

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

Mary Sibbern. Krista Laursen. Henny Langkjær. Else Hansen.

Ingrid Krabbe Larsen. Sigrid Willadsen. Hemming Andersen.

Ellinor og Aage Hovmand. Britta Lambæk Nielsen P.F. Truelsen.

Lis Henriksen. Ruth Vædele Jensen. Kirsten Lillelund Sørensen.

Elna Bækdorf. Bente Balle Jegstrup. Torben Colding. Ingeborg Højer.

Bent Pedersen. H. C. Olsen. Svend Olsen. Kirsten Egholm Pedersen.

Merete Mørk Madsen. Sofie Larsen. Nanna Hørlick Hansen.

Margareta Svensson. Inga Kristoffersen. Hanne og Torben Christoffersen.

Lisbet Allesøe. Karen Hørslev Christiansen. Lise Kjærsgaard.

Bent Berg Nielsen. Else og Gustav Nedergaard.

– sammen med

Ein. Blach. Marie Broholm. Marence Tarp.

Julle og S. A. Lundgaard. Karoline Buckhøj. Anna Eriksen.

Margaret Lauridsen. Nico Dam. Thea Rasmussen.

Studietur — 3. klasse, Ankerhus

I ugen den 5.-12. oktober var vi på studietur til Norge og Sverige. Ideen til turen tog hurtigt form, og den første planlægning skete i begyndelsen af juni. Her delte vi klassen op, og grupperne arbejdede med følgende: Hvilke steder, vi ville besøge, økonomi, kost og logi, transport. Dette arbejde resulterede i, at vi den 1. oktober havde et færdigt program, og da formålet med turen var *at besøge institutioner, virksomheder og skoler, der har relation til husholdningslærerens specielle arbejdsområder, for derigennem at få mulighed for at drage sammenligning i de skandinaviske lande* – skulle vi besøge:

- Oslo: Forbrugerrådet.
Statens Institut for Forbrugerforskning, Stabekk.
Statens lærerskole i Husstell.
NHH – ernæringslinie.
Sandvika Væveri (trykkeri).
Sociale institutioner (børnehave).
- Frederiksstad: Centralsygehuset (rengøring).
Brugskunstcenteret Pluss.
- Gøteborg: Gymnase for levnedsmiddeltekniske uddannelser.
Forbrugerrådet.
Socialforvaltningen.
NHH – textillinie.

Økonomi: Inden vi tog afsted havde vi ca. 8.500 kr. Godt halvdelen var givet fra undervisningsministeriet og enkelte virksomheder, og resten havde vi selv tilvejebragt via bankospil og en fest på skolen. – Derudover skulle vi selv betale 500 kr. pr. person + lommepenge.

Kost, logi og transport: Vi havde arrangeret det, så vi skulle bo på vandrehjem i de pågældende byer. Transporten sørgede vi selv for, idet vi havde bus og chauffør med hjemmefra.

Dagen oprandt, og vi startede tidlig lørdag morgen fra Ankerhus med store forventninger. Vi kørte direkte til Oslo den første dag. Ovenpå den anstrengende tur havde vi søndagen til egen rådighed i Oslo.

Mandag morgen startede vi så på ugens program, som gav os mange oplevelser og fuldt ud svarede til forventningerne. Modet steg efterhånden som vi fandt ud af, at den danske uddannelse ikke er så ringe i forhold til den norske og svenske, som nogle må-

ske tror. – Hverken i Norge eller Sverige har man husholdningslærere ansat indenfor socialt arbejde eller som rengøringsledere. Med hensyn til forbrugerområdet må vi dog indrømme, at det er mere organiseret i både Norge og Sverige. I Sverige har forbrugerkonsulenterne foruden deres husholdningslæreruddannelse en del ekstra forkundskaber. Dette skyldes måske, at det er et statsforetagende.

På de to NHH-linier fik vi en grundig rundvisning og en orientering, så vi forstår nu bedre, hvorfor man med den uddannelse er så stærkt engageret i ens arbejde, som man er.

Brugskunstcentret lå i den gamle by i Frederiksstad. Her er arbejdende værksteder: glasværk, sølvsmed og trykkeri – hvilket foregår på »gammeldags manér«. Det var interessant at kunne sammenligne dette trykkeri med det i Sandvika, hvor alt er moderniseret.

Alt i alt var det en uge, som var mindst lige så værdifuld som en almindelig undervisningsuge på Ankerhus.

3. klasse, Ankerhus.



Køkkenlederelever

PRAKTISK MADLAVNING – SKOLE

Af husholdningslærer *Bente Jegstrup*, udd. Ankerhus 1969, underviser køkkenledere på Gl. Ankerhus.

Jeg skal prøve at fortælle, hvordan den praktiske madlavningsundervisning er tilrettelagt for køkkenlederelever under skoleopholdet.

Jeg vil starte med at henvise til undervisningsvejledningen, der blev færdig sidste år i december. Den er udformet af et uddannelsesudvalg under Fællesudvalget for huslige uddannelser bestående af en repræsentant fra lærerstedsrådgiverne, en rep. fra køkkenlederforeningen og endelig 2 rep. fra skolerne, en fra skolerne i Jylland og en fra skolerne på Sjælland. Jeg er de sjællandske skolars repræsentant i udvalget og har selvfølgelig givet mit besyv med.

Målbeskrivelsen for den praktiske madlavningsundervisning på grundkursus er flg.:

Eleverne skal gennem øvelser vise, at de kan madlavningsmetodikken.

Eleverne skal kunne sammensætte retter, tilsmage og anrette.

Eleverne skal kunne udarbejde grundregler for rå og tilberedte madvarer, herunder for hygiejne ved oprydning og rengøring i køkken og birum.

Eleverne skal kunne vurdere hel- og halvfabrikata.

Eleverne skal kunne udarbejde arbejdsplaner.

Gennem flg. emner har eleverne mulighed for at nå målet.

1. Øvelser i grundregler	80 timer
2. Delvis bundne opgaver	30 timer
3. Øvelser med vurdering af hel- og halvfabrikata	20 timer
4. Øvelser i tilberedning af diætmad	20 timer
5. Selvstændig praktisk gruppearbejde	20 timer
6. Øvelser i tids- og økonomistudier vedr. forskellige arbejdsprocesser i et storkøkken	20 timer
Ialt	190 timer

For øjeblikket er der 5 skoler, der tilbyder køkkenlederelever skoleophold. På grund af forskellige lokaliteter, forskellig fagfor-

deling på lærerne og forskellige timeplaner kan de 5 skoler ikke køre undervisningen 100 pct. ens, men følges de retningslinier, der er givet i undervisningsvejledningen, bliver undervisningen alligevel forsvarlig ens.

Jeg har lyst til at fortælle, hvordan vi »kører« de forskellige emner på 20 ugers grundkursus på Gl. Ankerhus.

Den praktiske madlavning, der ligger på 190 timer er delt på 2 lærere, nemlig Kirsten Lillelund Sørensen og jeg selv.

Kirsten har eleverne til delvis bundne opgaver (2) og til den selvstændige praktiske gruppeopgave (5), jeg har eleverne til de resterende emner (1, 3 og 4).

Vi har 30 elever, der er delt på 2 hold a 15 elever, hvilket betyder, at vi underviser i det samme emne 2 uger efter hinanden.

Min undervisning har jeg valgt at dele op i 3 perioder:

1. periode: 5 uger a 3 lektioner a $4\frac{1}{2}$ time.
Øvelser i grundregler (1).
2. periode: 2 uger a 3 lektioner a $4\frac{1}{2}$ time.
Øvelser med vurdering af hel- og halvfabrikata (3)
Den ene lektion anvendes til fin middag.
3. periode: 2 uger a 3 lektioner a $4\frac{1}{2}$ time.
Øvelser i tilberedning af diætmad (4).
Den ene lektion anvendes til fin middag.

Endelig har jeg afsat 1 uge til løsning af den store elevopgave i forbindelse med elevdagen. Der er også afsat 1 uge til prøver, eksamen i praktisk madlavning, julehalløj og aflevering af køkken.

Hvert hold er delt op på numre:

- 3 elever er nr. 1, de bager.
- 3 elever er nr. 2, de tilbereder hovedret m. tilbehør.
- 3 elever er nr. 3, de tilbereder boret m. tilbehør.
- 3 elever er nr. 4, de forbereder aftensmad og tilbereder pålæg.
- 3 elever er nr. 5, de konserverer.

1. PERIODE: ØVELSER I GRUNDREGLER

Emnemål: Eleverne skal kunne skelne mellem de afprøvede metoder og skal kunne pege på den mest rationelle.
Eleverne skal kunne vurdere en opskrift m.h.t. levnedsmiddelforbrug, økonomi og ernæring.
Eleverne skal trænes i oprydning og rengøring af køkken og birum.

Undervisningen i grundregler har jeg bygget op over bogen »Metodik i praktisk madlavning«. Jeg laver en madplan, der tilgodeser de forskellige emner.

Her er et eksempel på en tilfældig dag:
TIRSDAG:

<i>Bagning</i>	<i>Hovedret</i>	<i>Biret</i>	<i>Aftensmad</i>	<i>Konservering</i>
Chokolade- kage kagecreme	Panerede stegte rød- spætter kartofler persillesovs gulcrodsråk.	Broget grønsags- suppe kuvertbrød	Pålæg: rullesteg	Fryse bønner, kirsebær champignons

Ud fra de givne emner laver jeg en plan hvor hver gruppe (3 elever) laver maden efter forskellige metoder.

NR. 1: BAGNING. RØRTE DEJE:

Metode A: Se metodik s. 32. Rørte deje. Blødgør fedtstoffet o.s.v.

Metode B: Se metodik s. 32. Røring på røremaskine, metode A.

Metode C: Se metodik s. 33. Røring med el-pisker.

Husk at bedømme udseendet hos hinanden.

Kagecreme:

Metode A: Pisk æggene meget luftige, tilsæt sukker og pisk til du har en luftig æggemasse, tilsæt mel og lidt af den kolde væske. Bring
Bring resten af den kolde mælk i kog, liere den kogende mælk med æggemassen.

Metode B: Se »God mad« s. 356.

Metode C: Bland alt, pisk og varm op til det koger.

NR. 2: PANERING AF KØD EL. FISK

Metode A: Se metodik s. 18.

Metode B: Det halve af raspeblandingen sigtes over et stort stykke papir i et tyndt lag. Kød el. fisk pensles med bindemidlet på den ene side og på evt. kanter, brug en pensel, stykkerne lægges tæt med den penslede side nedad i raspen. Den anden side pensles og resten af raspeblandingen sigtes over.

Metode C: Gør som du plejer, vend kød el. fisk i bindemidlet og rasp, brug fingrene.

Husk at tage tid og bedøm udscendet.

Afbagt søvs:

Metode A: Se metodik s. 39. Lys afbagning med kold væske.

Metode B: Se metodik s. 39. Lys afbagning med kogende væske.

Metode C: Smelt fedtstoffet, tilsæt melet og rør det sammen, tilsæt al væsken på en gang (kold), rør til det har kogt ca. 5 min.

Husk at tage tid og bedøm smag og udseende.

NR. 3: KOGNING AF SUPPE

Metode A: Se metodik s. 18. Kogning i vand i gryde.

Metode B: Se »God mad« s. 114.

Metode C: Ben, suppevisk og salt bringes i kog med låg, og der koges uden at skumme.

Husk at sammenligne udseendet, inden der sies.

Metode A: Suppen sies gennem en si.

Metode B: Suppen sies gennem en ble eller andet stof.

Metode C: Suppen sies gennem et kaffefilter.

Husk at tage tid og bedøm udseendet.

Kuvertbrød

Metode A: Brødene pensles inden hævnningen.

Metode B: Brødene pensles efter hævnningen.

Metode C: Brødene pensles både inden og efter hævnningen.

Husk at bedømme udseendet.

NR. 4: STEGNING AF PÅLÆG

Metode A: I stegesø.

Metode B: I stegefilm.

Metode C: Almindelig ovnstegning.

Husk at veje før og efter stegningen og udregn svindet i pct..

Bedøm udseendet og smagen.

NR. 5: FRYSNING AF GRØNSAGER

Metode A: Grønsagerne renses, skylles og fryses.

Metode B: Grønsagerne renses, skylles, blancheres i 2 min., afkøles, fryses.

Metode C: Grønsagerne renses, skylles, koges møre, afkøles og fryses.

Frysning af frugter

Metode A: Frugten renses, skylles og fryses.

Metode B: Frugten renses, drysses med sukker og fryses.

Metode C: Frugten renses, overhældes med sukkerlage og fryses.

NB: Når 5'erne bliver nr. 2 tager de grønsagerne op, tilbereder dem og bedømmer dem. (Smag og udseende).

Når 5'erne bliver nr. 3 tager de frugten op, tilbereder den og bedømmer smag og udseende og sukkermengde.



Køkkenlederelever i arbejde

Den 4 $\frac{1}{2}$ times lektion starter med 1 times gennemgang af dagens mad, herunder samtale om de forskellige metoder, der anvendes på institutionerne. Vi beregner portionsstørrelserne ud fra kartoteket »Kogebog til mange«, men skeler også til, hvad pigerne spiser, og efter ca. 4 uger kan vi beregne så nøjagtigt, at der kun bliver ca. 2-5 portioner i overskud på 32 personer.

Pigerne får ca. 15 min. til at skrive evt. opskrifter af, hvis de ønsker det, lave en arbejdsplan og i det hele taget finde ud af, hvad hele formiddagen går ud på. Efter frikvarter fortsætter de der ikke blev færdig med planlægningen, ellers går de i gang med den praktiske del af opgaven.

Da metoderne er forskellige, går det ikke an at efterligne naboen, eleverne er tvunget til at skulle sætte sig ind i den metode, hun nu har fået til opgave at udføre. Eleverne har ca. 2 timer til at udføre opgaven praktisk: de kvikke elever kan klare både at lave maden efter den rigtige metode, tage tid og bedømme udseendet, dels hos sig selv, men også hos de 2 kammerater, hun er i gruppe med. Det kniber for mange at nå det hele, de er hæmmet af, at kammeraterne fra det andet hold står og venter på mad. Er eleven i sidste øjeblik med sin opgave, tænker hun kun på at få den fær-

dig og blæser på at smage og bedømme udseendet hos de andre og glemmer at tage tid.

Vi spiser alle 32 fra ca. 12,00–12,30, og efter spisningen er der oprydning. Hvert nr. og bokstav har et arbejde og oprydningen går meget hurtigt, ca. $\frac{1}{2}$ time. Den sidste $\frac{1}{2}$ time sætter vi os ned og snakker om noget af det, der er sket i formiddagens løb, ser på særlig fine resultater og særlig mislykkede, diskuterer årsagen, får noteret tider og bedømmelser, evt. priser og svind, og hvad der ellers kan være af bemærkninger. Pigerne er aldrig utålmodige den sidste halve time, men sætter sig roligt ned, de er trætte, ikke af at arbejde, men af at tænke. De er meget interesseret i resultaterne, som desværre sommetider er mangelfulde p.g.a. en elev, der ikke helt har magtet opgaven.

2. periode: Øvelser med vurdering af hel- og halvfabrikata og morgenmad.

Emnemål Efter at have tilberedt, taget tid, smagt og prisberegnet tilsvarende retter dels som hel- og halv-fabrikata, dels som hjemmelavet, skal eleverne kunne vurdere retterne økonomisk, smagsmæssigt og tidsmæssigt.

Til dette emne arbejder eleverne sammen i hold på 2. Den ene laver maden, den anden tager tid og udregner pris, både med og uden arbejds løn.

Til undervisningen har jeg dels købt, dels fået en del hel- og halvfabrikata i form af konserves (dåser), dybfrost og pulver. Alle produkter og retter er indkøbt i institutionspakninger, så vi nærmer os det, pigerne skal ud til.

Eksempel på en opgave:

Hold 1: Vandbakkelser – Kagecreme.

1. Bag vandbakkelser efter alm. opskrift. Lav 10 stk.
2. Bag vandbakkelser af frossen vandbakkelsesdej. Lav 10 stk.
 1. Lav kagecreme efter almindelig opskrift. Lav af $2\frac{1}{2}$ dl. mælk.
 2. Lav kagecreme af pulver beregnet til kogning. Lav af $2\frac{1}{2}$ dl. mælk.
 3. Lav kagecreme af pulver ÷ kogning. Lav af $2\frac{1}{2}$ dl. mælk.

Hold 2: Bøf stroganoff – Kartoffelmos.

1. Tilbered bøf stroganoff efter alm. opskrift. Til ca. 6 pers.
2. Varm bøf stroganoff fra frostopakke. (Følg brugsanvisningen).
 1. Tilbered kartoffelmos efter alm. opskrift. Til 6 pers.
 2. Tilbered kartoffelmos af pulver (Knorr).
 3. Tilbered kartoffelmos af pulver (Vato).

Den 4^{1/2} times lektion starter med en times gennemgang af dagens hel-halvfabrikata, eleverne finder opskrifter, potionsberegner og laver arbejdsplan. Efter frikvarter udfører eleven opgaven, og når den ene er færdig med at lave mad og den anden er færdig med at lægge tiderne sammen og regne pris, spiser vi med bedømmelseskemaet ved siden af tallerkenen. Vi øser så vidt muligt både den hjemmelavede ret og den hel-halvfabrikerede op på samme tallerken, så vi let kan bedømme farve, smag og konsistens. Efter at have smagt på alle retter og produkter, får vi arbejdstiderne, prisen på retterne el. produktet. Vi ser på, hvordan det går, hvis vi regner arbejdslønnen til 22 kr. i timen, og det kan medføre nogle gode diskussioner:

*Hvad kan betale sig at lave?
Hvad kan ikke betale sig at lave?
Økonomisk – Smagsmæssigt.*

Til dette emne har jeg kun 1/2 hold (15) til spisning, den anden halvdel har selvstændige opgaver og spiser da der. Det er en stor fordel, at vi ikke skal tage hensyn til en flok sultne elever, og næsten alle klarer opgaverne fint indenfor den givne tid. Det kan knibe for enkelte at regne priserne ud.

Jeg har et lille emne, der hedder morgenmad.

Det har jeg tilrettelagt ret teoretisk, idet det ene hold (2 elever) laver 4 forskellige morgenmåltider, de skal selv finde frem til portionsstørrelsen, veje eller måle alt meget nøjagtigt, lave morgenmaden, anrette den på en bakke, lave en kostberegning over morgenmåltidet og vurdere det. Derefter skal det skrives på en master og dublikeres til alle på holdet.

Eksempler på morgenmåltider: Proteinrigt.
Kulhydratrigt (usundt).
Kulhydratrigt (sundt).
Restaurant.
C-vitaminrigt.

3. periode: Øvelser i tilberedning af diætmad.

Eleverne skal trænes i tilberedning af retter, hvori grundreglerne for de almindelige diæter indgår, herunder metoder og valg af fødemidler.

Emnerne på de 4 praktiske lektioner er:

1. Findelt fuldkost. – Skånekost.
2. Barnekost. – Kost for inaktive.
3. Kaloriekontrolleret kost.
4. Sukkersygekost.

Foruden de 4 praktiske lektioner er der afsat 20 timer til teori. Emnerne er de samme.

Den 4½ times lektion begynder med 1 times repetition af det stof, der er gennemgået i teoritimen og forevisning i tilberedningsmetoder vedr. emnet. Hvert hold får til opgave at tilberede en given dagskost indenfor de forskellige diæter. Efter frikvarteret fordeler eleverne arbejdet mellem sig, finder opskrifter og laver arbejdsplan. Eleverne har også her ca. 2 timer til at udføre opgaven. Kl. 12,00 spiser vi den varme mad, d.v.s. inden den glider ned, snakker vi om de forskellige retter og efter middagsmaden ser vi på de kolde måltider, morgenmaden, mellemmåltider og aftensmad og snakker om de forskellige typer.

Diætlære er et fag, pigerne glæder sig meget til, ja, alt hvad der har med sygdomme at gøre, interesserer dem meget, jeg burde faktisk være læge for at kunne besvare alle de spørgsmål, de kan finde på at stille.

Der er ingen problemer med at få maden spist, de synes, det er sjovt at få mad, man kan tygge uden tænder, og de har ikke noget imod at have forstoppelse, diarré, mavesår eller sur mavekatar en enkelt dag. Børnemaden glider også ned, og alle glæder sig til slankemaden. Sukkersyge-koster kæmper de med, så den kommer til at smage så godt, at de glemmer, den er kunstigt sødet.

På grundkursus bruger vi bogen »Mad til mange« og Diabetes 3 diæter.

6. Emne:

Øvelser i tidsstudier og økonomistudier vedr. forskellige arbejdsprocesser i et køkken har vi udsat til det afsluttende kursus, der bliver på 5 mdr.

Emnet delvis bundne opgaver, som Kirsten Lillelund S. tager sig af, foregår som følgende:

Udfra delvis bundne opgaver med bøger og notater til hjælp skal eleverne kunne finde hensigtsmæssige opskrifter, udregne ingrediensforbrug, skrive indkøbssedler og arbejdsplaner samt gengive opgaverne ved mundtlig forklaring, udføre dem praktisk og afslutte med vurdering.

Eksempel på en opgave:

Anvend indmad til en spændende ret, husk tilbehør.

Tilbered en dessert med friske pærer.

Bag en kage, hvori der indgår 2 forskellige dejtyper.

Bag en portion hurtige småkager.

O.s.v.



Hyggeaften

Emnet selvstændig praktisk gruppeopgave, som Kirsten også tager sig af, tager sigte på forskellige typer af institutioner.

Ud fra en given opgave skal eleverne kunne lave en ugeplan, der tilgodeser de krav, der stilles til en plan for den givne institution. Eleverne skal kunne udregne og nedskrive ingrediensforbruget.

Med forbrugslisten til rådighed skal eleverne lave en indkøbsliste og købe ind efter denne. Eleverne skal udføre madplanen i praktik, de skal kunne fordele arbejdet for derved at trænes i samarbejde.

Ved hjælp af kosttabeller og »kartotek« skal eleverne kunne næringsberegne kosten med en efterfølgende vurdering. De skal også kunne fremvise regnskab og den selvstændige opgave.

AFSLUTNING

Det er nu 3. gang, jeg underviser 5 mdr.s køkkenlederelever, og efter hver gang ændrer jeg på planerne. Det er helt umuligt at bruge de samme planer, da elevmaterialet forandrer sig, men det er jo det, der er medvirkende til at gøre undervisningen så sjov og spændende. Køkkenlederelever kan jeg kun sige godt om, de er positive, modtagelige, interesseret i det, man gerne vil lære

dem, de er ikke bange for at tage fat, i det hele taget piger, institutioner i de fleste tilfælde kan glæde sig over.

For rigtigt at kunne drøfte de problemer, der kan opstå på institutionerne af madmæssige, redskabsmæssige, arbejdsmæssige og menneskelig art, har jeg brugt noget af min ferie til at få frisket institutionskøkken-livet op. Jeg har været 8 dage på Ringsted sygehus og arbejdede med 1 dag i hver afdeling, det var en stor oplevelse at være med i et så nyt og moderne køkken. 3 dage fik jeg lov at være med i køkkenet på et plejehjem i Rødovre, og det endte med, at jeg et par uger senere var derinde igen som ferieafløser for økonomaen. Begge steder fik jeg set og prøvet mange ting, som jeg kan bruge i undervisningen.

Hilsen til jer alle fra Bente Jegstrup.

Bestyrelsen for elevforeningen »Ankerhus« ønsker medlemmer og andre læsere af bladet en glædelig jul og et godt nytår.

Else Larsen.

Lisbeth Skafte Christensen.

Ingrid Krabbe Larsen.

Margaret Lauridsen

Hanne Holm Hansen.

Henny Bjerre Christensen.

Blandt de studerende i 1974

De fleste på Ankerhus var både i efteråret -73 og foråret -74 optaget af at lægge planer for den nye uddannelse, og det gjaldt også de studerende. I løbet af vinteren kom den faste skitse for uddannelsen, og vi tog alle »fri« en dag for at gennemarbejde denne og for at komme med ændringsforslag. Vi drøftede i grupper, lavet på tværs af klasserne, skitsen og kom frem til mange og gode ændringsforslag. Derefter havde vi et plenummøde, hvor de forskellige forslag blev samlet og drøftet endnu en gang.

I de fagudvalg, der blev nedsat til gennemarbejdning af uddannelsen, havde de studerende en repræsentant i hvert. Dog måtte de studerende fra Suhr og Ankerhus kun stille med en til sammen i hvert udvalg. Dette syntes vi var urimeligt, da lærerne stillede med en fra hvert seminarium, men en henvendelse til undervisningsministeriet om dette blev negativt besvaret. Her fra Ankerhus stillede vi med tre repræsentanter, som udførte et stort og godt arbejde – tak for det.

Den 15. august i år startede så de første studerende efter den nye lov, og aktiviteten omkring den nye uddannelse er ikke blevet mindre efter dette, hvilket de studerende i første klasse har måttet føle på deres krop. Det er altid svært, men også spændende at begynde på noget, som ikke ligger i faste rammer, og som man selv har mulighed for at forme og ændre, og det er vort indtryk, at første klasse er særdeles aktivt på dette område.

Dette er så afgjort det vigtigste, der er foregået blandt de studerende i 1974, men også andet har der været plads for. På de studerendes generalforsamling den 3. september foretog de studerende en enstemmig ændring af lovene for De studerendes Råd. Der blev opstillet forslag om, at vi skulle udtræde af Lærerstuderendes Landsråd, da vi ikke længere følte, at vi havde noget udbytte af samarbejdet med dem, og at der i det hele taget manglede samarbejdsvillighed fra deres side. Dette sammen med divergenser i politiske indstillinger til uddannelse og undervisning gjorde, at vi udtrådte. Hvis nogen nu ønsker at tilslutte sig L.L., kan der dannes interessegrupper. Men det har jo også betydet, at vi kun har os selv og D.S.R. fra Suhr at støtte os til, ved større opgaver og henvendelser til højere instanser, men vi håber, at vi klarer de problemer, der kommer. Det må i den forbindelse siges, at vi har et godt og udbytterigt samarbejde med D.S.R. på Suhr. Der har været flere store møder, hvor vi har diskuteret fælles problemer

og anliggender, men også på den mere fornøjelige side er der kontakt mellem os. I -74 besøgte første klasse fra Suhr første klasse her, og på 1.-dagen den 31. oktober kom omkring 40 studerende for at se, hvad det var, vi havde lavet. Den 20. november var der arrangeret teatertur i København. Det er vort håb at måtte fortsætte dette samarbejde i det nye år.

Med hilsen fra D.S.R.
Birthe Balskilde Andersen.

T a k

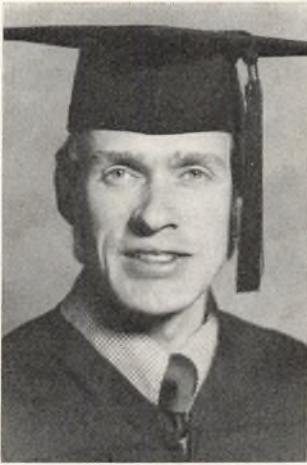
Jeg føler trang til at rette en varm tak til formanden Henny Bjerre Christensen for de smukke mindeord over min mand ved elevmødet 1974. Tak også for de smukke blomster foreningen satte ud på gravene. Må jeg samtidig takke 39 holdet for penge-gaven til blomster, da det er umuligt for mig at takke hver enkelt.

TAK ALLESAMMEN!

Med venlig hilsen
Nico Dam.

Hvornår er man jubilar?

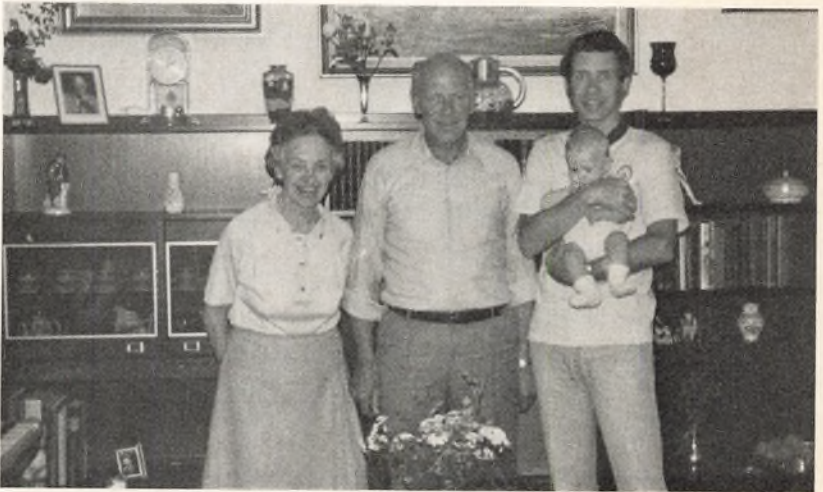
Der har heasket en del tvivl om, hvornår man var jubilar på Ankerhus. Tvivlen er nok størst for husholdningsskolens vedkommende, hvor nogle starter et kursus i et kalenderår og slutter i det næste. På bestyrelsesmødet i foreningen den 7. september 1974 blev følgende vedtaget: Man udregner sit jubilæumsår fra det årstal, hvor man forlader Ankerhus.



Ole Dam

Besøg

I maj måned oplevede vi den glæde at have Ole Dam på besøg fra Amerika med sin kone og lille søn Gregory (2 mdr.), så nu er Nico Dam oldemor. Efter 1. del af uddannelsen i Amerika – der svarer til H.D. herhjemme – opnåede Ole Dam et særligt diplom for sin indsats. Uddanner sig nu stadig til en amerikansk form for cand. mag. i virksomhedsledelse. Ole holdt et ypperligt foredrag i Sorø Rotary Klub – der i sin tid var medvirkende til hans uddannelse i Amerika. *M. L.*



Fire generationer

Noter og nyt

I årsskriftet 1973 var dette afsnit udeladt, fordi der i samme år var udgivet mindeskrift for Magdalene Lauridsens 100-års dag, men i år skal der igen noteres nyt fra skolen og om dens venner, i en ikke alt for kronologisk orden.

Der har i år været en del besøgende til forskellige arrangementer, og heriblandt skal nævnes *Eddie Skoller*, der kom og underholdte meget vittigt og charmerende, og fra de faglige arrangementer skal nævnes, at Jette Piil Dam (årgang 69) kom og fortalte om forsøgsfjerkræslagteriet i Hillerød. Vi havde også arrangement om Forbrugerkontoret med Ruth Krog Nielsen fra Roskilde og Kitty Jørgensen fra Nykøbing Falster. I begge byer har man oprettet sådanne kontorer, og jeg skrev i de lokale blade, om det ikke var på tide, at Sorø også oprettede et forbrugernes oplysningskontor. Der har ikke været de store reaktioner på ideen, men nu har de studerende i forbindelse med vores Informationsdag opstillet muligheden for at lave noget sådant – de har endda tilbudt at medvirke gratis i en forsøgsperiode! Nu får vi se.

Fester har der også været afholdt. Den traditionelle »Fætterfest« som 3. klasse nu afholder i november, blev i år gennemført fuldt ud på Ankerhus – d.v.s. såvel spisningen som dansen blev afviklet her.

Det forløb udmærket og uden nogen form for mislyde, og det var jo i virkeligheden første gang, der blev festet, efter at ordensreglerne var ændret.

Spøgen gentog sig i marts, idet man fik ideen til at holde en *skolefest*, d.v.s. en fest for alle studerende og alle lærere med pårørende. Også denne fest blev en stor succes, så den gamle sal må skam holde til meget.

Blandt disse begivenheder skal også nævnes, at Rotaryklubben i Sorø holdt et stort kommunalpolitisk møde i februar op til kommunevalg – og dette blev afholdt på Ankerhus i Salen.

Ved samme kommunevalg den 5. marts var der opstillet både en studerende og en lærer fra Ankerhus. Resultatet blev, at kun læreren blev valgt – nemlig Else Nedergaard. Hun blev oven i købet kulturminister i den nye Sorø-regering, så der er travlhed i rektorhjemmet i disse år.

Flertallet i byrådet skiftede fra socialdemokratisk-radikalt styre til VK-Z-upolitisk – men alligevel fik Else Nedergaard – valgt

af Venstre, en anerkendelse af den socialdemokratiske gruppe i form af en »Trille«-pris. Dette skete, efter at årets budget var vedtaget. Jo, Ankerhus er også begyndt at blande sig i politik.

Det skal også nævnes, at Ankerhus i de sidste par år har huset vaskeoperatørkursus for Teknologisk Institut. Disse kurser har været 2 år og er blevet afviklet i weekends. Der var afslutning i foråret på kurset, og stor tak til skolen for husly og anden service.

Også i FODBOLD blander Ankerhus sig, nærmere betegnet i Firma-sportens dameturnering i Sorø, hvor Ankerhus har gjort sig pænt bemærket. Dette har medført bevilling af røde spilletrøjer, men hvad sker så, næsten alle andre studerende køber også disse trøjer, og pludselig er uniformen indført igen. Røde bomuldstrøjer med et stort Anker og navnet ANKERHUS foran.

Blandt årets »begivenheder« hører også energikrisen i vinteren -74, hvor vi måtte skrue ned for fyrene, dekretære højst 2 varme bade pr. uge o.s.v. Men det gik jo udmærket, humøret blev i hvert fald ikke skruet ned.

Et helt specielt og meget nødvendigt indslag i hverdagen uge bladet AMØBEN, som en gruppe studerende hver eneste torsdag eftermiddag laver til stor nytte for kommunikationen på seminariet, skal også nævnes.

Heri er der referater fra de mange møder, der holdes i diverse udvalg og råd, der er meddelelser om nye møder og fester – der er hver uge nogle bemærkninger fra mig om Ugen der gik – og Ugen der kommer.

Bladet har netop fejret 2 års jubilæum – og går stadigvæk udmærket. Pudsigt nok fandt vi jo frem til, at der blandt de tidligere skoleblade på Ankerhus havde været et, der også hed AMØBEN – uden at nogen af de studerende, der fandt på navnet i 1972, vidste noget om det.

I et oktober-nummer 1973 bragtes i den nuværende AMØBE et morsomt udpluk fra en ca. 30 år gammel ditto, der fortalte om en dramatisk situation fra datidens Ankerhus, »hvor en fladfisk, garneret med hummer var blevet stjålet fra Øvelsesskolens køkken«. Der blev rettet mistanke imod både Margaret Lauridsen, Ebba Drewes og Folmer Dam!

Der har naturligvis også været en hel del mærkedage – også nogle af personlig art, såsom Ellinor og Åge Hovmands sølvbryllup i august, der blev fejret på behørig vis, og ligeledes passerede Krista Laursen de 25 år, men det var som ansat ved Ankerhus.

I efteråret 1973, nærmere betegnet den 22. november – rundede Vagn Dam de 50 år, og det blev fejret med stor festivitas i hjemmet om dagen og i Odd Fellow-logen om aftenen, med taler og mange sange. Tillykke!



Vagn Dam med frue og søn

Olsen har i år været ansat 40 år på Ankerhus. Den gamle gartner er »still going strong«.

Endvidere beretter Margaret Lauridsen, at Marie Andersen, den tidligere så fortrinlige leder af Peter Dams børnehave, den 30. april blev 85 år.

I oktober fik M.L. besøg af Alfred Bjerregård fra Hundslund, der i årene 1923–25 var gartner på Ankerhus. Han citerede den »Gamle gartner«, som han gerne ville leve sit liv efter:

*Plante smil og plante solskin, plante sang i alle sind,
skabe hverdag om til fest, og lukke lys og glæde ind.*

I august dukkede Valborg Thomsen (gift Cortsen) og hendes mand op. Hun var elev i sommeren 1935, og vi havde den glæde at have hendes datter i sommeren 1956.

Den 23. marts 1974 var det 40 år siden, at Nico Dam og hendes kammerater blev dimitteret. Dagen blev fejret hos Rigmor Hansen, g. Fløjstrup, hvor 20 kammerater mødtes.

Og så har den gamle legestue skiftet bosted igen. Den blev nedtaget i nytår 1974 som et led i Gl. Ankerhus' modernisering, og den venter på at blive opstillet ude på Søholm, til gavn for K.F.U.M.-spejderne.

M.L. minder om de mange begivenheder der knytter sig til Legestuen, ikke mindst »Nissegilderne«, inden pigerne rejste hjem på juleferie.

Agnes Boldsen og Kisse Møller – kendt af mange gamle Ankerhus'ere, kom på et lille elevmødebesøg, og de samledes hos Ingrid Krabbe Larsen til en munter komsammen.

Den 6. oktober kom ni »glade piger« på besøg for at mindes deres Ankerhus-tid for 36 år siden. De mødes med mellemrum hos hinanden, og denne gang hos Gerda Pedersen, Rosted, og de kunne samtidig glæde os med et besøg.



Ni glade piger

Nanna Bennick – hvis mor jeg gik i børnehave hos i Villa »Skjoldnæs«, var elev på seminariet i 1915, glædede os også med et besøg for at gense »det gamle« og opleve »det nye«.

Ligeledes kom Jytte Olsen fra Holbæk – elev på Gl. Ankerhus sommeren 1952 på besøg. Hun er nu gift med Peter Jent og bosat i Schweiz.



Rektor hentes en tidlig morgen – 3. kl. sidste skoledag

Professor Rich. Ege, der døde 14. marts 1974, havde mange gange været på Ankerhus. Politiken skrev bl. a.: Rich. Ege var en myreflittig mand, i besiddelse af en stilfærdig veltalenhed, der i ro og mag indhyllede tilhørerne i en bunke viden – og formen altid smilende elskværdig, men standpunkterne faste.

Af andre fødselsdage i årets løb nævner Margaret Lauridsen:

Julle Lundgård 75 år den 18. januar. Mary Sibbern 60 år den 3. maj. Marence Tarp blev 89 den 15. januar, den fyrretyvende fødselsdag i Sorø. Og endvidere blev hjemkonsulent Else Thomsen 60 år den 19 september. Dagen blev fejret både i Århus og senere i Dragør.

En virksom og genial persons indsats lever længe! Således bragte det svenske dagblad Dagens Nyheter den 22. august et causeri med overskriften: »Nytten av Folmer Dam«, som en bekendt sendte til Nico Dam.

Der stod morsomt berettet om, hvordan Folmer Dam havde hjulpet Jenny Åkerstrøm med Prinsessernes Nya kokbok under hans landflygtighed i 1944-45. Specielt havde hans store kendskab til vitaminer og grønsager gjort indtryk.



Regnskab over elevmødet 7. sep. 1974

Betaling for deltagelse i mødet:		
Gæster	2.525,00	
Seminariet Ankerhus	250,00	
Gl. Ankerhus	175,00	
Elevforeningen	375,00	
Elevforeningen betalt for kaffe		90,00
Elevforeningen betalt for middag		375,00
Foredragsholder		500,00
Gl. Ankerhus, madvarer m.m.		2.782,26
Teaterbilletter til eleverne		792,00
Indbydelseskort og forsendelse		1.058,16
	<hr/>	
	3.325,00	5.598,16
Elevforeningens bidrag	2.273,16	
	<hr/>	
	5.598,16	5.598,16

Sorø, den 15. oktober 1974.

Ingrid Krabbe Larsen.

Magdalene Lauridsens fond

Bestyrelsen består af Margaret Lauridsen, Karin Toft og undertegnede. der på et møde den 24. januar d.å. blev valgt til formand.

Ved juleafslutningen 1973 blev der uddelt følgende legater:

Hanne Aksbo Hansen, 1. klasse 500 kr.
Inge-Marie Kjær Andersen, Øvelsesskolen 500 kr.

Pr. 31. december 1973 er fondens formue kr. 49.486,34.

Margaret Lauridsen, Gl. Ankerhus, modtager gerne fortsat gaver til fonden.

Theu Rasmussen.

Regnskab for Elevforeningen Ankerhus

1. september 1973–31. august 1974

	Debet	Kredit
Kontingent for 900 medlemmer		12.921,10
Elevmødet 1973	4.865,00	3.775,00
Renter af bandindestående og giro ..		1.085,42
Salg af sangbøger og mindeskrift		310,00
Årsskrift incl. porto	6.172,50	
Bidrag til mindsten	3.552,10	
Udbetalt legater	1.000,00	
Bestyrelsen	219,00	
Gaver	349,00	
Kontorudgifter	310,00	
	<hr/>	<hr/>
	16.467,60	18.091,52
Årets overskud	1.623,92	
	<hr/>	<hr/>
	18.091,52	18.091,52

Status pr. 31. august 1974

Indestående i bank		17.991,58
Indestående folio		34,66
Indestående giro		437,97
Kontant beholdning		13,05
Formue pr. 1. sept. 1973	18.330,84	
÷ sangbøger	<u>1.447,50</u>	
	16.853,34	
Årets driftsoverskud	1.623,92	
	<hr/>	<hr/>
	18.477,26	18.477,26

Ingrid Krabbe Larsen,
kasserer.

Dags dato gennemgået regnskabet.
Bankbøger, giro og kassebeholdning kontrolleret. Intet fundet
at bemærke.

Sorø, den 3. september 1974.

Rebekka Astrup Jørgensen. *Ellen Petersen.*

Kursusdeltagere 1974

Elever i 1. klasse fra 15. august 1974

Inger Agnete Petersen-Ajbro, Skt. Hansgade 39, 3., th, Ringsted.
Elsebeth Clausen, Slagelsevej 170, Ladby, 4700 Næstved.
Ulla Magret Fleischer, Borgmesterfinksgade 14, 6200 Aabenraa.
Ketty Gotthardsen, Øster Åbølling, 6760 Ribe.
Jette Gregersen, Vanget 3, 9400 Nørresundby.
Hanna Grønning, Veddingevej 31, 4540 Fårevejle.
Anne Elisabeth Balling Hansen, Jernbaneg. 11, 6640 Lunderskov.
Janne Hæstrup Hansen, Kileparken 4, Tilst, 8381 Mundelstrup.
Anni Kloster, Kærupvej 51, 7741 Frøstrup.
Birgitte Lund, Ørslevvestervej 77, 4173 Fjenneslev.
Anne Munk Madsen, Bøgevej 6, 8300 Odder.
Sonja Mariane Kjærsgaard Nielsen, Skelskovvej, 5590 Tommerup.
Bent Olsen, Strandbygade 75, 6700 Esbjerg.
Elin Pedersen, Bredgade 61, 9830 Tårs.
Grethe Hovertoft Pedersen, Hover, 7100 Vejle.
Birthe Høyer Svendsen, Stationsvej 3, 5330 Munkebo.
Bodil Vestergaard, Kollekolle, 4560 Vig.

Elever i 2. klasse fra 15. august 1974

Birthe Balskilde Andersen, Ravnholdt, Tranbjerg J.
Klare Marie Andersen, Smakkerup, Kalundborg.
Jytte Andresen, Kummelefort 10, Kollund.
Vita Bonde, Ørstedsgade 24, Sønderborg.
Lis Thybo Christensen, Kornstblomstvej 5, Mundelstrup.
Grethe Dam, Farris, Vamdrup.
Hanne Ahsbo Hansen, Parkvej 18 A, Skælskør.
Grete Hummeluhr, Hammelvej 11, Hadsten.
Annelise Hjort Jørgensen, Kirkevejen, Køng.
Bodil Jørgensen, Kettinge.
Yvonne Landrock, Linde Allé 11, Ikast.
Grete Martinussen, Fruevej 15, Nykøbing Mors.
Agnete Kristine Nielsen, Dyrehæget 37, Korsør.
Alice Nielsen, Fruehøjvej 6, Herning.
Anna Marie Nielsen, »Skovgaard«, Stadil, Tim.
Elly Nielsen, »Vraa«, Nr. Nissum, Lemvig.
Grete Trier Nielsen, Cikorievej 22, Skovby, Rask Mølle.
Else Nørgaard, Dorf, Flauenskjold.
Hanne Olsen, Faksevej 44, Fakse Ladeplads.
Gun Elisabeth Palmén, Eikeveien 20, Holmestrand, Norge.
Hanne Petersen, Nr. Jernløse, Regstrup.
Inga Petersen, Chr. Koldsvej 4, Odense.
Jane Petersen, Gasværksvej 3, Maribo.
Karen Inger Rasmussen, Dorthæasvej 20, Esbjerg.
Sonja Krogh Simonsen, Rold, Arden.
Bodil Margrethe Thomsen, Koldbrovej 36, Mylund, Jerslev J.

Elever i 3. klasse fra 15. august 1974

Niels Christian Adamsen, Kraghsvej 27, Horsens.
Birgit Tving Andersen, Tvingbro, Allerslev.
Anna Thirup Christensen, Søengen, Aabybro.
Anne Stensgaard Christensen, Storegade 6, Tarm.
Marianne Christoffersen, Ørbækvej, Fraugde.
Marianne Flesjø, Skjærhollen. Norge.
Aase Holdt, Stenderup, Toftlund.
Inga Slente Henriksen, Bøgely, Himlingøje.
Jonny Jensen, Kuldbjerg, Gadbjerg.
Aase Jeppesen, Kastkær, Lunde.
Elsebeth Lindrum Jepsen, Jørgensgaard 62, Aabenraa.
Karin Jessen, Kjelst, Billum.
Birthe Justesen, Lyngbakken 20, Hadsund.
Kaja Jørgensen, Brunsgaard, Lomborg, Ramme.
Mette Brix Kjølgaard, Fyrbakken 10, Hirtshals.
Kirsten Krarup, Gl. Holmegaardsvej 81, Hillerød.
Else Lindgaard, Enslev, Ulstrup.
Inge Lise Lorentzen, Ugleholt, Stokkemare.
Sonja Madsen, Brovej 2, Rødby Havn.
Anne-Marie Mortensen, Hasselvej 3, Jægerspris.
Edel Overgaard, »Hindsels«, Hvidbjerg.
Hanne Petersen, Danstrup, Fredensborg.
Else-Marie Rasmussen, Sandbakken 25, Næstved.
Grethe Møller Rasmussen, Dolmer, Grenaa.
Inge Rasmussen, Præsteskovsvej 4, Broby.
Inge Sandal, Tæbring, Nykøbing M.
Kirsten Schmidt, Krakasvej 70, Lyngby.
Hanne Thode, Løveroddehus, Varmark.
Anny Marie Thomsen, Aale, Ranum.

Husholdningslærere – dimitteret 20. juni 1974

Ulla Andersen, Herlevsgårdsvej 31, Herlev.
Birthe Bøjesen, »Skovly«, Dronninglund.
Bodil Brun, Sejershøje 12, Løgstør.
Susanne Bøjen, Todbjerg, Hjortshøj.
Lise Christensen, Nansensgade 66, København.
Grethe Elholm, Sandvad, Hjallerup.
Margit Grønning, Borregaard, Overlade.
Anne-Marie Hass, Lærkevej 16, Jyderup.
Charlotte Høg, Hestevandingen 7, Stubbekøbing.
Vibeke Jacobsen, Støkkerhoved, Haderslev.
Grete Jørgensen, Hvilestedgaard, Nørre Aaby.
Anne Keinicke, Hjelmsøllille, Herlufmagle.
Bente Ladefoged, Ørby, Koldby Kaas, Samsø.
Karen Lundsby, Fredsø, Nykøbing M.
Kirsten Markussen, V. Hvidebjerg, Karby, Mors.
Bodil Bjerremand Mikkelsen, Jeskær, Ø. Lindt.
Inge Marie Nielsen, Levringgaard, Kjellerup.
Inger-Lisbeth Kirkholm Nielsen, Efterskolen, Bramminge.
Laila Møller Pedersen, Nyvej 2, Fuglebjerg.
Bodil Pelle, Vemmenæs, Bjerreby.
Aase Grove Poulsen, »Hornbækgaard«, Haubro, Aars.
Marianne Riishøj, Søblink 2, Sorø.
Inge Merete Schrøder, Uffesvej 23, Hadsten.
Karin Søndergaard Sørensen, Randersvej 3, Aarhus.
Solveig Engberg Thomsen, Langelinie 47, Otterup.

Afsluttende køkkenledere januar 1974

Grethe Barup, Vesløshuse, 7700 Thisted.
Kirsten Bådsager, Gummersmarksvej 23, Borup.
Bodil Christensen, Smedelodden 10, 4440 Mørkøv.
Merete Christensen, Bøgelund, Gudhjem, Bornholm.
Jonna Christiansen, Kværkebyvej 105, 4100 Ringsted.
Anne-Marie Clausen, Præstegårdsvej 4, Nybøl, 6400 Sønderborg.
Hanne Lisbeth Elfang, Saltbækvej 54, 4400 Kalundborg.
Kirsten Gubi, Vongshøj, 6240 Løgumkloster.
Sorine Hansen, Akunaq, 3950 Egedesminde, Grønland.
Linda Hansen, Omø By, 4230 Skælskør.
Maren Hoseassen, Julianehåb, Grønland.
Anne Kildgård Jensen, Kildagergård, Tyvelse, 4200 Slagelse.
Signe Johannesen, Ejbyvej 101, Ejby, 4623 Ll. Skensved.
Inger Merete Jørgensen, Råholtvej 45, 9900 Frederikshavn.
Tove Ladegård, Haugerup, 4180 Sorø.
Birgit Mikkelsen, Storegade 30, Assentoft, 8900 Randers.
Birgit Mogensen, Nordskovvej 8, 4681 Herfølge.
Hanne Nielsen, Spragelse, 4160 Herlufmagle.
Anngrethe Nielsen, Østersøvej 24, 4872 Idestrup.
Lone Marie Pedersen, Ståenvej 26, 3700 Rønne, Bornholm.
Kirsten Petersen, Lov, 4700 Næstved.
Anne Rasinussen, Karlsgavevej 23, 3300 Frederiksværk.
Malene Silassen, Box 962, 3922 Nanortalik.
Bente Svensen, Stenskovvej 34, Fensmark, 4700 Næstved.
Kirsten Drud Thygesen, Romdrupvej 1, Lillevorde, 9282 Gudumholm.
Grethe Holm Vinther, Øsløse pr. 7742 Vesløs.

Køkkenledere, august 1974

Jytte Andersen, Bøgevej 9, Frølunde, 4220 Korsør.
Anne Marie Christiansen, Nymose Huse 25, 2820 Gentofte.
Marianne Christiansen, Birketvej 75, 4941 Bandholm.
Kirsten Dalager, Fuglebakken 35, 5000 Odense.
Anne Them Hansen, Orevej 62, 4760 Vordingborg.
Bente Hansen, Jorløse, 4470 Svebølle.
Lissi Hansen, Solnavej 31, 4230 Skælskør.
Margit Hansen, Vollerup, 4200 Slagelse.
Birgitte Hansen Hare, Sørup, 4863 Eskildstrup.
Lis Haagensen, Østermarievej 7, Ibsker, 3740 Svaneke.
Elna Hjort Jensen, Lynggård, 3720 Aakirkeby.
Inge Justesen, Viaduktvej 5-78, 7000 Fredericia.
Hanne Jørgensen, Lille Ølegård, 3751 Østermarie.
Annelise Nielsen, Bygvænget 40, Tuse, 4300 Holbæk.
Anni Lise Nielsen, Venslev, 4243 Rude.
Inge Nielsen, Stokkebækvej 6, 5874 Hesselager.
Tove Nygård Nielsen, Fynshovedvej 219, 5370 Mesinge.
Ulla Birgit Nielsen, Ringstedvej 592, Kjulerup, 4100 Ringsted.
Merete Nybo, Sværdborg, 4750 Lundby.
Inger Lisbeth Olesen, Hårby, 8660 Skanderborg.
Jutta Paag, Nellemosevej 4, 5683 Hårby.
Aase Lillian Pyndt, Byskov, 4863 Eskildstrup.
Agnete Boholm Pedersen, Kæmpehøjgård, 4735 Mern.
Vibeke Sartow Pedersen, Vestenbæk, 4773 Stensved.
Ane Katrine Rosing, Kangamiut, 3912 Sukkertoppen, Grønland.
Pia Stenwedel, Frenderupvej 23, Kyringe, 4100 Ringsted.
Karin Svendsen, Tostenæs, 4792 Askeby.
Rigmor Skaarup, Thorsted, 7700 Thisted.

Øvelsesskolen, august 1974

Lone Sundgård Andersen, Orebo Teglværk, 4294 Vedde.
Dorte Bonde Andersson, Skeltoftevej 18, 2800 Lyngby.
Jette Febæk, Svalevej 14, 2970 Hørsholm.
Anne Lise Hansen, Skælskørvej 16, Tornemark, 4700 Næstved.
Inge Hansen, Hovedgaden 13, Tornemark, 4700 Næstved.
Alis Haugaard, Hjortevænget 33, 2880 Bagsværd.
Dorrit Jensen, Sønderkov, Lov, 4700 Næstved.
Vivian Schønning-Larsen, Nørregårdsvej 265, 2610 Rødovre.
Kirsten Bagge Nielsen, Græskæmmervej 3, 5700 Svendborg.
Mette Hjortshøj Madsen, Hovedgaden 34, 4050 Skibby.
Marianne Olsen, Rosenvænget 3, 4050 Skibby.
Anne Grethe Mostrup Olsen, Nørregade 62, 3300 Frederiksværk.
Pia Petersen, Johs. Olsensvej 13, 4500 Nykøbing Sj.
Pernille Poulsen, Æblehaven 1, 3720 Aakirkeby.
Susanne Kidholm Priess, Brydes Allé 54, 4200 Slagelse.
Lene Post Rasmussen, Den Grønlandske kostsk. 3720 Aakirkeby.
Bodil Riishøj, Elmevej 21, Ørslev, 4760 Vordingborg.
Laila Samuelson, Stellavej 5, 2610 Rødovre.
Hanne Svendsen, Birgittevej 15, 4700 Næstved.
Lise Toft, Skovrødgård, 3460 Birkerød.

Øvelsesskolen, februar 1974

Dorte Myrhøj Andersen, Højby, Sjælland.
Ingrid Cosmus Hansen, Køge.
Marianne Iversen, Ølstykke.
Gitte Lene Jensen, Hillerød
Karin Birgitte Larsen, Lyngby.
Lisse Markussen, Bagsvær.
Lene Helm Nielsen, Korsør.
Lillian Renette Olsen, Grevinge.
Patricia Song-Ja Jung, Korea.
Midori Suzuki, Japan.

E F G elever august 1974

Anne Britt Christensen, St. Heddingevej, Rødby, Stevns.
Connie Christiansen, Langdraget 3, st., Vanløse.
Bente Refsgård Frederiksen, Vejleby Mark, 4050 Skibby.
Grethe Hansen, Jenslev Mark, 4060 Kr. Såby.
Joan Hansen, Nyvej 20, 4220 Korsør.
Lilian Højgård Hansen, Ringstedvej 50, Slaglille, Sorø.
Kirsten Henriksen, Stoffervej 7, 4892 Kettinge.
Kirsten Håkonsson, Snogegårdsvej 82, 2860 Søborg.
Mona Jeppesen, Højstrupvej 32, 1., 2660 Brøndby Str.
Anne Dorte Vanmann Jørgensen, Fagerbo 37, Fløng, Hedehusene.
Kirsten Høyer Mikkelsen, Nederbyvej 18, 2740 Skovlunde.
Elsebeth Bendix Nielsen, Birkendegård, 4400 Kalundborg.
Irlin Kirsten Stæhr Nielsen, Stengårds Allé 13 B, 2800 Lyngby.
Susanne Nielsen, Lundtoftegade 9. 6., 2200 København N.
Hanne Pedersen, Slåenvej 26, 3700 Rønne.
Randi Rasmussen, Hårbølle, 4792 Askeby.
Hanne Karen Saugbjerg, Karsholte, 4293 Dianalund.

Ankerhus er en uddannelsesinstitution, der omfatter et seminarium og en husholdningsskole, og aktiviteteren er følgende:

Seminarieret:

Uddannelse af husholdningslærere efter den 3½-årige uddannelse samt kostafdeling med kantine og kollegieværelser.

Husholdningsskolen:

Uddannelse af køkkenledere til mindre institutioner m. v.

Uddannelse af erhvervsfagligt personale under levnedsmiddelområdet.

Husholdningskurser af 16 ugers varighed fra august og februar.

Husholdningsskolen er endvidere øvelsesskole for seminarieret.