

97

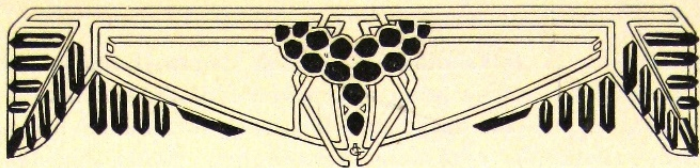
STOCKHOLMS SLAKTHUS- OCH  
SALUHALLSSTYRELSES

UPPLYSNINGS-  
VERKSAMHET

I LIFSMEDELSFRÅGAN



STOCKHOLM 1914  
A.-B. FAHLCRANTZ' BOKTRYCKERI



De dyra livsmedelspriserna i hufvudstaden, särskildt de under senare år alltmer stegrade köttpriserna, föranledde hösten 1912 en motion i Stockholms stadsfullmäktige af hrr Örne, Ekman, Magnusson, Palmstierna och Tengdahl om ett anslag å 5,000 kr. att användas till en upplysningsverksamhet afseende att bland Stockholms husmödrar sprida kännedom om vissa billigare livsmedel, särskildt saltsjöfisk och dess användning. Stadsfullmäktige beviljade, d. 20 jan. 1913, det begärda anslaget, 5,000 kr. för 1913, och uppdrog åt Slakthus- och saluhallsstyrelsen att förvalta dessa medel.

Styrelsen tillsatte för ändamålet en kommitté, som erhöll följande sammansättning: ledamöterna af Slakthus- och saluhallsstyrelsen hrr C. Rosengrén och A. Örne, slakthus- och saluhallsdirektören M. Sandeborg samt frökornarna M. Aspman, K. Hesselgren och I. Walin.

Kommittén beslöt redan vid sitt första sammanträde att anordna dels föredrag i livsmedelsfrågan, dels afgiftsfria kurser i tillagning af billiga, men närande och smakliga rätter.

Före kursernas början igångsattes, vid Statens skolköksseminarium och vid Gasverkets profkök, ett förberedande arbete, bestående i att recept på en hel del billigare kött- och fiskrätter utarbetades af några erfarna skolkökslärarinnor och sedan utprovades såväl vid de nämnda anstalterna som i privata familjer. Samtidigt anordnade kommittén i olika delar af staden föredrag, dels offentliga, för alla tillgängliga, dels mer enskilda, vid s. k. för-

äldramöten i folkskolorna. Genom denna föreläsningssyftelse åsyftade man att väcka allmänhetens intresse för saken och att därigenom förbereda jordmännen för en mer omfattande upplysningsverksamhet. Detta lyckades också öfver förväntan. Fröken Gertrud Bergströms föredrag, »Huru skola vi kunna nedbringa våra levnadsomkostnader?», samlade gång på gång intresserade åhörarskaror, och äfven föräldramötena, där fröken Tora Holm höll föredrag, voro talrikt besökta.

I april började så den på ofvan angifna sätt förberedda praktiska delen af kommitténs upplysningsverksamhet, nämligen anordnandet af matlagningskurser. Då det här ej gällde undervisning af i matlagning okunniga eller ovana personer, utan erfarna och kunniga husmödrar, var det ju gifvet, att dessa kurser ordnades på annat sätt än de vanliga skolkökskurserna. Kommittén ansåg, att det här vore tillräckligt med *förevisning* af tillagningen, äfvensom afsmakning, af vissa rätter samt att kurserna kunde göras helt korta. Hvad man afsåg med dessa kurser var alltså hufvudsakligen att söka ge några nya idéer och uppslag beträffande användning och tillgodogörande af en del födoämnen, som på grund af sitt höga näringsvärde och jämförelsevis billiga pris äro särskildt ägnade att ersätta det dyra köttet.

Hvarje kurs omfattade 3 demonstrationer, hvardera å c:a 2 timmar. Vid en af dessa lektioner visades tillagningen af rätter beredda af slaktafall (lefver, hjärtslag, hufvud, blod m. m.), vid en annan demonstrerades billigare fiskrätter (af färsk och salt sill, kabeljo, färsk torsk m. fl.) och vid den tredje vegetariska rätter. Åhörarna erhöilo för hvarje gång tryckta recept på de olika rätterna, hvarjämte de fingo afsmaka desamma.

Till en början anordnades 10 sådana kurser, nämligen 2 vid Statens skolköksseminarium, 1 vid Ateneums skolköksseminarium, 1 vid E. Philips Husmoderskola, 1 i hvardera af skolköken i Wallinska skolan samt Johannes,

Matteus, Klara och Katarina södra folkskolor äfvensom i de af Stockholms skolkökslärarinneförening anordnade husmoderskursernas kök. I hvarje kurs mottogos 30 à 40 deltagare.

Det visade sig emellertid snart, att antalet anmälningar till deltagande i kurserna vida öfversteg hvad man beräknat, och de 10 nya kurser, som anordnades omedelbart efter de första, blefvo fulltaliga, äfven de, redan efter en annonsering.

Under sept. och första veckan af okt. anordnades 7 demonstrationskurser (hvardera å 3 demonstrationer) i konservering af frukt och grönsaker. Kurserna höllos vid de båda skolköksseminarierna, E. Philips Husmodersskola, i skolköken i Sofia, Adolf Fredriks och Katarina norra folkskolor samt i Husmoderskursernas kök.

Vid dessa kurser lades hufvudvikten vid enkla, praktiska och billiga metoder såväl bland äldre som mer moderna konserveringssätt. Äfven dessa kurser voro afgiftsfria. De vid demonstrationerna beredda konserverna såldes till kursdeltagarna för materialpriset.

Sedan stadsfullmäktige beviljat ytterligare 2,000 kr. till upplysningsverksamhetens fortsättande äfven under senare delen af hösten, anordnades i nov.—dec. 8 demonstrationskurser i matlagning, efter samma program som vårens kurser, med tillägg af ett par sorters korf och sylta, hvilka medtogos med tanke på det förestående julstöket i många hem. Dessa kurser höllos i skolköken i Adolf Fredriks, Matteus, Katarina norra, Kungsholmens, Nikolai och Enskede folkskolor, skolköket i Wallinska skolan samt E. Philips Husmodersskola.

Under hösten höll fr. G. Bergström i Liljeholmen och Enskede samma föredrag, som hon tidigare hållit i Stockholm.

För upplysningsverksamhetens fortsättande under 1914 har stadsfullmäktige beviljat 6,000 kr. Under mars och april detta år ha demonstrationskurser, efter samma pro-

gram som föregående vår, anordnats vid Statens skolköksseminarium samt i skolköken vid Kungsholmens, Katarina södra, Maria (Ringvägen), Adolf Fredriks, Matteus, Johannes, Engelbrekts, Gustaf Wasa och Enskede folkskolor.

I Husmoderskursernas kök samt i skolköket vid Blommensbergs folkskola (Brännkyrka) har man i år pröfvat en annan form af undervisning, nämligen en kombination af demonstrationer och praktiska kurser, i det lärarinnan vid den första lektionen demonstrerat tillagningen af några olika typer af billigare kött- och fiskrätter samt vegetariska rätter, hvarefter kursdeltagarna under 3 à 6 praktiska lektioner själfva lagat dessa och andra liknande rätter. I dessa kurser ha sammanlagdt 37 husmödrar deltagit.

Kursen å Blommensberg inleddes med ett föredrag af fr. G. Bergström.

En del af anslaget hösten 1913 har reserverats för anordnande af en form af hemkonsulentverksamhet, som man hoppas skall vinna framgång. Deltagarna i Slakthus- och saluhallsstyrelsens matlagningskurser ha nämligen erhållit rätt att för tillfällig undervisning i hemmet kostnadsfritt anlita någon af de skolkökslärarinnor, som skött styrelsens kurser.

Till innevarande års höst planeras nya konserveringskurser, såväl demonstrationer som praktiska kurser, samt matlagningsdemonstrationer.

Antalet deltagare i samtliga de hittills anordnade kurserna uppgår till c:a 1,400. Husmödrar ur alla samhällsklasser ha utgjort det stora flertalet deltagare, och intresset för kurserna har alltjämt varit synnerligen lifligt.

