

1

Denna folder innehåller utdrag ur Stockholms  
Folkskolors Handlingar 1910:3 av Frans v. Scheele.  
Texten är avsedd som fördjupning i ämnet huslig  
ekonomi (skolkök).

Om inget annat anges, avser uppgifterna förhål-  
landena år 1910.

# STOCKHOLMS STADS FOLKSKOLOR

ÅR 1910

---

PÅ FOLKSKOLEÖVERSTYRELSENS UPPDRAG

AV

FRANS v. SCHÉELE

## 10. Huslig ekonomi.

Om man undantager de matlagningskurser, som sedan 1887 ordnats vid en flickskola i Göteborg, har det varit Stockholms folkskolor, som gjort det första försöket i vårt land att upptaga *praktisk undervisning i huslig ekonomi* såsom ett läroämne i skolan.

Det första försöket gjordes 1889 i Nikolai folkskola på initiativ av dåvarande överläraren dr Nilsson. Idén att åt flickorna meddela dylik undervisning inom själva skolan var dock hos oss så ny, att föga hopp om förståelse för sakens betydelse fanns. Man måste därför begagna en lämplig och påtaglig förevändning för ett dylikt försök. Förevändningen låg nära till hands. Sedan många år hade en del fattiga skolbarn fått frukost eller middag i skolan mot ingen eller ringa avgift och det begärdes nu, att en del av de äldre flickorna skulle få hjälpa till med tillredningen av denna mat. Skolrådet i Nikolai hade låtit inreda ett kök i skolan vid Skärgårdsgatan, och överstyrelsen medgav, att 5—6 flickor ur högsta avdel-

2

ningen i tur och ordning dagligen skulle få sluta skolundervisningen kl. 10 f. m. för att deltaga i lagningen av den mat, hvarmed deras yngre kamrater skulle till middagen bespisa. Flickorna visade sig från början mycket intresserade, och även från hemmen iungo många erkännanden över den nytta barnen hade haft av att sålunda beredas tillfälle att inhämta de första grunderna i matlagning. Redan påföljande år följdes detta exempel av liknande försök i Hedvig Eleonora och Maria församlingar. I den sistnämnda församlingen anordnades i samband med barnens matlagning en utbildningskurs för lärarinnor i huslig ekonomi. Upprättandet av denna »Folkskolans matlagningskurs» möjliggjordes genom ett understöd på 1,500 kr. av Stiftelsen Lars Hiertas minne. Stiftelsen hade dessutom bekostat föreståndarinnans utbildning i England.

Utbildningskursen för lärarinnor flyttades emellertid redan året därpå till Högre lärarinneseminariet. Matlagningskurser för folkskolans elever fortfor dock som förut. Även i Klara ordnades dylik undervisning för en del flickor ur högsta klasserna i samband med bespisningen.

Matlagningsundervisningen i dessa fyra skolor var frivillig, men i regel anmälde sig därtill flera flickor än som kunde i kurserna intagas, och även klasslärarinnorna, som i början befarat, att flickorna ej skulle medhitta sina kurser i läs- och övningsämnen, ställde sig snart i regel välvilliga mot densamma.



Skolkök i Hedvig Eleonora och Oscars folkskola.

I allmänna bestämmelser för 1892 bestämmes att:

1. Flickorna, som deltaga i matlagningsskolans arbeten, fördelas i grupper med 4 till 6 i varje sådan.
2. Inom skolan tagas grupperna från de båda högsta flickavdelningarna.
3. Flickor, som under sin skolgång deltagit i matlagningsskolans arbeten, få, om de så önska, därmed fortfara ytterligare en termin, sedan de lämnat skolan.
4. I från varje skolavdelning tages ej mer än tre — undantagsvis på grund av särskilda skäl — fyra grupper.
5. Varje grupp deltagar varje gång i matlagning under två på varandra följande dagar.
6. Efter varje gång, som alla grupperna från en skolavdelning varit i matlagningsskolan, måste minst fyra dagar förflyta, innan de åter börja (under tiden grupper från annan avdelning).
7. Skolflickor, som tillhöra matlagningsskolan, bevista, innan de begiva sig dit, dagens två första lektioner i skolan (kl. 8—10).
8. Om middag i matlagningsskolan lagas för andra än fattiga barn, så serveras den ej före kl. 1.30 e. m.

Utgifterna för matlagningsundervisningen bekostades dels av de olika församlingarna, dels av enskilda personer. Dessutom betalade såväl matgäster som elever en liten avgift för sin middag, 1 kr. i termin eller 5—10 öre pr gång.

Matgästernas antal var mycket stort, 50—60—80 barn; i Maria hade man dessutom ett matlag på 20 fabriksarbeterskor. Även lärarinnor inackorderade sig i maten för 40—50 öre pr middag.

Antalet elever, som deltagit i matlagningsundervisningen, var under 1893 sammanlagt i de fyra skolorna 94 st.

Då de första försöksåren voro gångna, hade man vunnit så pass mycket erfarenhet om nyttan av detta slags undervisning, att man inte längre lade huvudvikten på de fattiga barnens bespisning utan på att så vitt möjligt alla flickor ur de högsta kurserna skulle beredas möjlighet till undervisning i matlagning.

Lämpligare och större lokaler måste därför anskaffas för att bereda möjlighet att på en gång undervisa en halv klass, 18—20 flickor, under det att den andra hälften av klassen sysselsattes i skolan. Klara, Nikolai, Katarina och Kungsholmen — det sistnämnda genom en donation på 100,000 kr. — fingo därför särskilda *skolkök* med 4—6 spisar och en inredning, som motsvarade 4—6 »hushåll». I varje hushåll arbetade 3—4 flickor, lagades mat för 10—15 pers., bakades och utfördes de olika rengöringsarbetena. Arbetet inom varje hushåll delades upp på olika numererade sysslor, som i tur och ordning sköttes av flickorna. Så hade t. ex. »ettorna» att laga förrätten, sköta spisen etc., »tvåorna» att laga den andra rätten, diska, duka och passa upp o. s. v. Flickorna kommo till skolköket kl. 10 sedan de förut haft 2 lektioner i skolan. Arbetet i skolköket börjades med en kort lektion, varvid matens tillagning genomgicks, priset beräknades och arbetet fördelades. Den egentliga teoretiska undervisningen om födoämnen var förlagd till skolan och sköttes av klasslärarinnan. Katarina skolkök var det första, där skolkökslärarinnan gav denna undervisning i själva skolköket. Eleverna kommo där direkt till skolköket utan att förut ha haft någon morgonlektion och arbetet börjades kl. 8.

Genom de nya lokalerna ökades antalet flickor, som fingo undervisning i huslig ekonomi, i betydande grad. 1897 gingo sammanlagt 740 flickor i dessa fyra skolkök, vartill kommo i de smärre köken i Maria och Hedvig Eleonora 115 flickor.

Under år 1898 tillkommo ytterligare ett skolkök i Johannes folkskola och inreddes ett nytt i Hedvig Eleonora.

Huslig ekonomi kan från denna tidpunkt anses vara införd såsom obligatoriskt skolämne vid Stockholms folkskolor, och det var endast en kostnadsfråga att få skolkök inrett i alla stadens folkskolor. Överstyrelsen utgav 1899 ett reglemente för Stockholms folkskolors skolkök.

§ 1.

Skolkökens uppgift är att lära flickor i folkskolan att med ordning, renlighet, sparsamhet och omtanke sköta ett enklare hushåll med allt, som därtill hör.

§ 2.

Alla arbeten i skolköket, således icke blott matlagning och bakning samt, där så ske kan, mangling och strykning, utan även diskning, rengöring, eldning och dylikt utföras under lärarinnans ledning av flickorna.

För ordning och tukt gälla samma regler i skolköket som i folkskolans lässalar.

§ 3.

Skolköket bör vara så anordnat att i allmänhet en halv klass där kan samtidigt undervisas; det bör för den skull hava däremot svarande utrymme och inredning samt vara försett med nödiga materialier.

§ 4.

De flickor, som skola delta i skolköksarbetet, utses av förste läraren under iakttagande i allmänhet av den regeln, att en skolavdelning delas i två grupper, av vilka den första gruppen sändes till skolköket den ena dagen och den andra gruppen den därpå följande dagen.

§ 5.

Flickorna skola infinna sig i skolköket kl. 10 f. m. efter att i skolan ha bevistat morgonlektionerna; dock må skolrådet äga rättighet att efter anmälan hos överstyrelsen minst 14 dagar före termins början låta undervisningen börja kl. 9 eller kl. 8 f. m. för alla eller för en del av flickorna, i vilket fall undervisningen i hushållslära och naturkunskap skall skötas av skolkökslärarinnan.

§ 6.

För att antagas till föreståndarinna vid Stockholms folkskolors skolkök fordras att hava med goda vitsord genomgått en fullständig kurs vid anstalt för utbildande av skolkökslärarinnor samt att någon tid hava tjänstgjort vid skolkök eller på annat sätt kunna styrka sig äga däremot svarande kunskaper och förmåga att meddela erforderlig undervisning.

Behörighet att förestå skolkök vid Stockholms folkskolor prövas av överstyrelsen. Skolköksföreståndarinnor tillsätts av vederbörande skolråd, sedan överstyrelsen godkänt deras kompetens.

§ 7.

Med iakttagande av vad i detta reglemente blivit bestämt tillkommer det skolrådet eller för ändamålet bildad förening, som med skolrådets medgivande och gillande inrättat skolkök, att lämna föreskrifter för detsamma, att övervaka dess arbeten, att sköta allt som dit hör, samt att anskaffa vad som för dess verksamhet erfordras.

§ 8.

Detta reglemente skall tillämpas vid de skolkök, där Överstyrelsen betalar föreståndarinnans lön helt och hållet eller till någon del.

Tid till undervisning i *huslig ekonomi* och *matlagning* tages från nedan nämnda ämnen, nämligen:

**Kurs 14:**

- a) *med tre timmar i skolköket* tages en timme från slöjd, en timme från historia och en timme från modersmålet;
- b) *med fyra timmar i skolköket* tages den fjärde timmen från naturkunskap;
- c) *med fem timmar i skolköket* tages den femte timmen från ritning.

**Kurs 13:**

- a) *med tre timmar i skolköket* tages en timme från slöjd och två timmar från bokföring;
- b) *med fyra timmar i skolköket* tages den fjärde timmen från naturkunskap;
- c) *med fem timmar i skolköket* tages den femte timmen från modersmålet.

**Kurs 12:**

*med tre timmar i skolköket* tages en timme från sång, en timme från geografi och en timme från slöjd.

Överstyrelsen lämnade ett bidrag av 600 kr. till lärarinnans lön, i övrigt bestriddes kostnaderna som förut av församlingarna jämte bidrag från donationer och enskilda personer. Utgifterna gingo till mellan 3—4,000 kr. pr skolkök eller sammanlagt för 7 skolkök till 20,776 kr.

Till att börja med anställdes blott en lärarinna i vart skolkök, men det visade sig snart, att arbetet blev alltför krävande för lärarinnans krafter.

I de större köken med 6 spisar tilläts därför hospitanter att hjälpa till med undervisningen och i två skolkök — Katarina och Hedvig Eleonora — tillsattes en biträdande lärarinna med 400 kr. i lön. För närvarande finnes alltså biträdande lärarinnor i alla skolköken utom Klara.

Skolkökens antal äro nu 12, varav 2 i Katarina södra och 2 i Kungsholmens folkskolor. Under byggnad är dessutom två i Adolf Fredrik, ett i Maria samt ytterligare två i Katarina och på förslag ett i Värtans folkskola. De enda skolor, som ej ha skolkök äro Gustav Vasa och Djurgården; barnen från dessa skolor, samt ännu så länge från Värtan, få dock sin undervisning i andra skolkök. Alla flickorna ur kurserna 13 och 14 skola delta i skolköksundervisningen, såvida ej läkare det avstyrker. I Mattens och Maria har dock utrymmet ej tillåtit mer än dessa kurser att erhålla skolköksundervisning; i andra skolor, såsom t. ex. i Storkyrkoförsamlingens skola, ha flickor ur kurs 12, t. o. m. ur kurs 11, deltagit i denna undervisning. Stor olikhet råder också alltjämt i undervisningstidens längd, i det att flickorna komma till skolköket i somliga församlingar kl. 8 f. m., andra kl. 9 f. m. eller kl. 10 f. m. eller ock först kl. 10.30 f. m. Däremot slutas i alla skolkök arbetet i regel kl. 2.30 eller 3 e. m. Matgästernas antal har småningom minskats, emedan det visade sig hindrande för undervisningen, att barnen fingo laga så stora satser, och det jäktande arbetet att hinna bli färdiga därmed på så kort tid verkade för ansträngande både för barn och lärarinnor.

Sedan Kungl. förordningen av juni 1906 angående statsauslags utfående ha matgästernas antal överallt minskats till 18 högst 20 eller lika många som eleverna.

Följande matsedlar hava använts:

13:de kurs.

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Stekt fläsk.                       | Stekt sill, gröna ärter.         |
| Vinbärssoppa.                      | Risgrynsvälling.                 |
| Bräckkorn, stuvade turska bönor.   | Inlagd sill, potatis.            |
| Chokolad.                          | Havregrynsvälling.               |
| Stångkorn, potatis.                | Sillbullar, sötsur säs, potatis. |
| Rabarbersoppa.                     | Mannagrynsvälling.               |
| Insamling och användning av svamp. |                                  |
| Ärtsoppa (vegetarisk).             | Fläskpudding.                    |
| Pannkaka.                          | Rissoppa.                        |
| Vitkål (vegetarisk).               | Laxpudding.                      |
| Fläskpannkaka.                     | Sagosoppa.                       |
| Vitkål med fläsk.                  | Sillpudding.                     |
| Plättar och tunnpannakakor.        | Korngrynssoppa.                  |
| Leverbiff, potatis.                | Havremjolsvälling.               |
| Slätvälling.                       | Sjömansbiff.                     |
| Kallops, potatis.                  | Aggmjolk.                        |

Medelpris för middag: 19 öre.

14:de kurs.

- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Korvkaka.                         | Köttfärs i ugn, potatis.      |
| Nyponsoppa.                       | Tisdagsoppa.                  |
| Kabiljopudding.                   | Surstek på hästkött, potatis. |
| Jordärtskockspuré.                | Spenatsoppa.                  |
| Makaronipudding.                  | Stekt fläskrygg, potatis.     |
| Landshövdingssoppa.               | Soppa på gröna ärter.         |
| Kroppkakor.                       | Nässelkål.                    |
| Saftkräm, mjolk.                  | Jästmunkar.                   |
| Paltbröd med fläksås.             | Fläskpannkaka.                |
| Äppelkräm, mjolk.                 | Äpplsoppa.                    |
| Blodpudding.                      | Kroppkakor.                   |
| Järnvägskräm, mjolk.              | Saftkräm, mjolk.              |
| Kokt kabiljo, senapssäs, potatis. | Köttfärs i ugn, potatis.      |
| Semlor, mjolk.                    | Aggmjolk.                     |
| Stekt strömming, stuvad potatis.  |                               |
| Havregrynsgröt, mjolk.            |                               |
| Inkokt strömming, potatis.        |                               |
| Risgrynsgröt, mjolk.              |                               |
| Pepparrotsgädda.                  |                               |
| Korngrynsgröt, mjolk.             |                               |
|                                   | Rester. Kafferep.             |

Medelpris för middag: 21 öre.

Extra arbeten som utförts, äro:

- Bakning: enkelt vetebröd, rågsiktkakor, paltbröd, kaffebröd, hårda pepparkakor, rågsiktlimpor, mjuka pepparkakor, skorpor, någon smårödsort och wienerbröd.
- Enklare syltning (lingonsylt) och saftning (apelsinsaft).
- Mangling och strykning.
- Rengöringsarbeten.

Följande fördelning av sysslorna användes i skolköken:

- »Ettan» eldar i spisen, fyller vattenpanna och reservoar, sätter fram smakkopp, späntar stickor, kokar soppan, skurar bordet, skurar spisen och reservoaren, tvättar vattenpannan, gnider plåtarna, hjälper till med diskorkningen, sopar.
  - »Tvåan» lagar förrätten, portionerar ut den, diskar, torkar disken, gör ren diskbaljor, diskbänk med hyllor, tvålköpp, skopa och kranar, skurar ur trasorna.
  - »Trean» bakar, dammar, dukar, serverar, dukar av, tvättar vaxduken, skurar knivar och gafflar, räknar in i och ansvarar för skåp och lådor, tvättar golvet.
- Ibland finnes även en eller flera »fyror», som då få utföra extra bakning, rengöringsarbeten o. d.

Provmiddag.

Kokning i ho och papper

Under det att skolköken förut varit de enskilda församlingarnas angelägenhet eller hafts om bänder av enskilda föreningar, övertogs de liksom skolornas övriga inrättningar av överstyrelsen år 1908. Och sedan dess bekostar staden alla utgifter för dem, varvid dock statsbidrag erhålles såsom till övriga skolkök vid rikets folkskolor. Härigenom finnes möjlighet för ett mera enhetligt ordnande av skolköksundervisningen, särskildt sedan 1909 sakkunnigt biträde anställt för skolköksinspektionen.

Då man i samband med den pågående granskningen av kursplanerna i det hela naturligen är betänkt på att utarbeta en enhetlig arbetsordning för samtliga skolkök vid huvudstadens folkskolor, så har med hänsyn härtill på inspektörens förslag ett försök med ny arbetsordning gjorts vårterminen 1910 vid Johannes folkskola. Syftet med de därvid försökta förändringarna har varit, dels att försöka bereda plats för en förberedande kurs i huslig ekonomi redan på 12:e kurs, dels att införa tvätt och strykning i 13:e och 14:e kurs under ordinarie skolkökstid samt att få plats för 24 i stället för 18 elever under de dagar dessa kurser gå i skolköket.

Två dagar i veckan komma 24 elever ur kurs 14 och två dagar lika många ur kurs 13. Fyra flickor arbeta i varje hushåll. Nr 1 och 2 laga middagen, nr 3 bakar och nr 4 har tvätt och strykning eller annat extra arbete. Varje flicka har på det viset fått tvätta och mangla handdukar, tvätta och stryka en blus samt baka paltbröd och gjort kalvsylta utom vad de bruka hinna med i den vanliga kursen. Efterarbetena ha genom att delas upp på 4 gått raskare och varit mindre tröttande.

Två dagar i veckan — fredag och lördag — komma flickor ur kurs 12, de äro uppdelade på tre lag med 18 i vart, varje lag har fyra timmars arbete i skolköket, varvid endast en rätt lagas och ett lättare bak utföres. Två avdelningar komma på samma dag. De hava först en gemensam teoretisk lektion med receptgenomgång kl. 8—9. Kl. 9 går den ena avdelningen till sitt skolarbete till kl. 11 och efter 1 timmes frukostrast komma de upp till skolköket kl. 12, då den första avdelningen är färdig, och stannar till kl. 3. Den första avdelningen har efter kl. 12 en lektion i klassrummet. Den andra dagen är endast en afdelning uppe i skolköket, där således arbetet den dagen slutar kl. 12, vilket motväger den långa arbetsdagen, då två avdelningar äro uppe.

Tolvte kursens flickor ha visat sig mycket intresserade och förtjusta över att få komma till skolköket. Någon överansträngning kan enligt lärarinnornas utsago ej spåras, ej heller har den öfriga undervisningen lidit i någon nämnvärd grad därav. Flickorna ha varit så ivriga att få komma till skolköket, att de på allt sätt bemödat sig att ändå hinna med sina pensa.

Fördelen med en sådan förberedande kurs är den, att dels alla flickor, även de som lämna skolan med tolfte kurs, fått vara med om skolköksarbete och på grund därav äro lättare att locka till frivilliga aftonkurser och dels att man på detta sättet kan ordna undervisningen mera pedagogiskt. Man

har tid att låta dem börja med de enklaste sakerna och grundligt lära dem det, innan de gå vidare. Inga matgäster komma dessa dagar och då endast en rätt lagas, kan huvudvikten läggas på, att de metodiskt och grundligt inlära sina sysslor. När de sedan komma upp i kurserna 13 och 14, äro de vana vid dem och få på sådant sätt mera tid att utom den vanliga matlagningskursen lära en del andra husliga sysslor. De maträtter som lagas äro ordnade så, att liknande mat vanligen upprepas tre gånger, så att varje flicka får laga ungefär det samma.

Havregrynsgröt.  
 Brödpudding.  
 Plättar.  
 Fattiga riddare.  
 Stekt sill med potatis.  
 Sill i papper med potatis.  
 Sill i läda med potatismos.  
 Potatissoppa.

Redd soppa  
 Paltbröd och fläsk med mjölksås.  
 Kroppkakor.  
 Bruna bönor med stekt fläsk.  
 Blodpudding och saftsoppa.  
 Kalopps med potatis.  
 Leverbiff med potatis.  
 Bifstek med potatis och katrinplommon.

I några skolkök ha även undantagsvis kurserna 15 och 16 deltagit i skolköket, men då vanligen på samma dagar som elever ur andra kurser. Önskligt vore att särskilda kurser kunde ordnas för de flickor som i 15 och 16 kurs önska fortsätta, d. v. s. att man finge en påbyggnad på den ordinarie kursen. Detta bör lättare kunna ske i den nya typ av skolkök som från och med nästa termin kommer att prövas. I två av de nybyggda skolhusen är skolköket uppdelat i två rum med plats för tre hushåll eller 12 elever i hvarje. Vardera köket skötes då av en lärariinna. Mellan båda köken finnas stora skjutdörrar, så att köken vid behov kunna sammanslås till ett rum. Genom att få mindre kök blir arbetet både för elever och lärarinnor mindre tröttsamt och man kan lättare få en mera hemlik prägel över skolköket. Lärariinnan får också mer intresse för sina elever, när hon ensam har hand om dem.

För de mindre efterblivna av särklassflickorna har en särskild matlagningskurs varit ordnad en dag i veckan. 6—8 flickor uppdelade på 2 hushåll har under lärariinnans ledning utfört vanligt skolköksarbete. Till att börja med ha alla flickorna fått laga samma mycket enkla rätt t. ex. chokoladsoppa, men ha de småningom kunnat övergå till att laga full middag inom ett hushåll och även att baka. De äro mycket roade av arbetet i skolköket och ha gjort verkligt goda framsteg.



Tvättrum i Stockholms folkskolor.