Husholdningsarbejde i krig og fred

Af Kirstine Bennedsen

Når jeg skal fortælle om arbejdet i Husholdningsforeningen, vil jeg begynde allerede i 1902, hvor fru Magdalena Lauridsen oprettede Husholdningsseminariet Ankerhus for at uddanne lærerinder og vandrelærerinder. Disse vandrelærerinder rejste rundt i sognene og underviste husmødrene, som ellers var meget dygtige dengang til at brygge, bage og slagte foruden spinde og karte, men deres husholdning var noget ensformig. Det var skiftevis grød og vælling med flæsk og kartofler bagefter. Disse lærerinder lærte dem at udnytte havens produkter og variere kosten. Der var mange, der gjorde nar af disse vandrelærerinder, og i avisen blev de afbilledet, når de kom cyklende med deres primusapparater på bagagebærerne, kasseroller og pander på ryggen og andre køkkenredskaber i hænderne. Dog blev mændene også interesseret i arbejdet, og der blev efterhånden oprettet husholdningsudvalg indenfor landboforeningerne. Ligesom der i forvejen var udvalg for planteavl, husdyrbrug og regnskab, så skulle der nu også være et udvalg for husholdning.

Rebecca la Cour Madsen, Baungaard, var een af de første vandrelærerinder, og hun blev af Foreningen af jyske Landboforeninger i 1920 opfordret til at starte et husholdningsudvalg. Hun deltog i 1926 i "Aastrup med flere Sognes Landboforeningers" generalforsamling og opfordrede dem til at danne et husholdningsudvalg, og generalforsamlingen var meget interesseret i det. Otto Ottosen i Glejbjerg var formand dengang, og han var meget interesseret og ville give os al den støtte, vi trængte til både økonomisk og på anden måde.

Der blev nedsat et udvalg: to fra Glejbjerg, to fra Vejrup og to fra Gørding. Fra Gørding var det: Marie Knudsen, Aike, og Kirstine Bennedsen, Lourup. Marie Knudsen ønskede ikke at fortsætte, og i hendes sted valgtes næste år Lene Lauridsen, Aike. Efter hende blev Klara Larsen, Møllegården valgt, og hun var meget interesseret og gjorde et stort arbejde i flere år.

De første år blev mange af møderne afholdt i hjemmene, og Klara Larsen boede centralt for at have lærerinden i kost og logi, inden hun næste dag skulle til kursus i Vejrup eller Glejbjerg. I dårligt vejr, når lærerinden ikke så godt kunne cykle, kom P. C. Hansen i Gørdinglund med bilen. Senere udvidedes udvalget til tre medlemmer, og Sigrid Skov, Fonager, kom ind. Vi tre havde et vældig godt samarbejde i flere år, indtil foreningen omdannedes til den nuværende husholdningsforening.

Men vi skulle jo i gang med at arbejde, og det var ikke så let, da vi ingen redskaber havde. Kommunen skaffede os lokale på Afholdshotellet plus 100 kr. til lærerindehjælp. Malt Herred havde startet en husholdningsforening for flere år siden, og vi fik en lærerinde derfra. Hun skulle undervise unge piger 10 eftermiddage á 2 timer, og det blev lavet som foredrag og maddemonstration. 1. dag fortalte hun om mælk og kogte en mannagrynsbudding, som eleverne så delte bagefter, næste dag fortalte hun om grøntsager og kogte en urtesuppe, og 3. dag fortalte hun om kød og rørte en fars og stegte frikadeller. Een dag købte vi en rødspætte til hver elev, som de stod med på en avis på bordet og flåede og gjorde stegeklar og købte dem så med hjem. En anden dag, da lærerinden fortalte om kornsorter, havde eleverne en skål med 500 g mel med, og de ældtede hver en dej, som de formede til et lille franskbrød, som de fik bagt ved bageren overfor, og så gik de hjem med hver sit lille franskbrød. Sådan foregik det 9 gange, og den 10. gang bagte de snegle og horn og havde indbudt husmødrene til at være med til en kop afskedskaffe. Der var 48 elever, der deltog i det første kursus.



Den tidligere formand for Gørding Husholdningsforening, Kirstine Bennedsen, er på trods af sine 97 år stadig meget frisk, men desværre blind. Denne artikel er derfor indtalt på bånd.

Om sommeren skulle vi også have arbejdet i gang, og det blev nærmest holdt som havevandringer med vejledning i dyrkning og anvendelse af havens produkter. Der deltog både husmødre og unge piger, og det afholdtes selvfølgelig også rundt i hjemmene 5 gange i løbet af sommeren.

Efterhånden var der lavet love om aftenskolearbejdet, som stat og kommune understøttede, og dér kunne husholdningsarbejdet også komme med. Amtet betalte lærerindelønnen, den var så vidt jeg husker kun 2,40 kr. i timen, kommunen gav lokale, lys og varme. Andet år flyttede vi til Gørding Sogns Forsamlingshus og benyttede køkkenet og den lille sal. Kurset, vi holdt der, var på 12 × 4 t., men senere udvidedes det til 16 × 4 t. Eleverne deltog flere vintre i træk som 1., 2. og 3. års elever. Efter tredje år fik de et diplom, som bevis på, at de havde deltaget i husholdningsundervisning, og det skulle hjælpe dem til at få mere betroede pladser og stillinger. Vi arbejdede hos Abeline Poulsen i 19 år, indtil skolekøkkenet blev oprettet, og så måtte vi flytte derop. Vi holdt en fest for Abeline Poulsen, hvor hun fik en gave og en stor tak for den tid, vi havde arbejdet der.

I begyndelsen havde vi slet ingen redskaber, men efterhånden fik vi samlet et pænt udstyr med overskud fra vores sykursus og andre møder, desuden fik vi 50 kr. årligt fra Sparekassen i 3 år, så vi blev godt kørende efterhånden. For 70 kr. fik vi anskaffet et skab, hvori vi havde alle vores husholdningsredskaber. Spisebestik lånte vi i brugsforeningen for hele vinteren, og de viste os megen velvilje.

Da skolekøkkenet var bygget ved Centralskolen, og eleverne skulle undervises de to sidste skoleår i køkkenet dér, var der ingen brug for vores arbejde, og så kunne vi koncentrere os mere om husmødrenes arbejde med maddemonstrationer, foredrag og forskellige kurser. Der blev holdt sykursus, som altid havde stor tilslutning - der kunne deltage 6 personer, og kurset blev holdt i 6 × 4 t. og kostede 6 kr. Kurserne blev afholdt rundt i hjemmene, og husmoderen dér eller en ung pige deltog gratis i kurset, som vederlag for kost og logi til lærerinden. Disse sykursus har kunnet samle tilslutning igennem de mange år med et, to eller flere kursus hvert år.

Om sommeren blev der afholdt flere havevandringer, hvor vi havde stor hjælp af fru Hvid Jacobsen i Bramming, og hun hjalp os også til at få en konsulent ansat. Først i forbindelse med Ribe Amts Husmandsforening, men det gik kun i 2 år, så ville de have egen konsulent. Derefter fik vi samarbejde med Bramming og Varde Østeregns Landboforeninger, hvor vi fik en konsulent og havde glæde af det arbejde i mange år. Vi gik også i samarbejde med Slaugs Herreds Landboforening, og i 1946 tilsluttede vi os De Midtjyske Husholdningsforeninger, som vi havde konsulent-samarbejde med.

De tre landboforeningers husholdningsudvalg afholdt hver sommer et møde på Endrupholm med stor tilslutning af både mænd og kvinder. De kom

spadserende og cyklende eller kørende i jumpe, for bilerne var jo opklodset under krigen. Der kom gerne 2 - 300 mennesker til disse møder, hvor der blev holdt et folkeligt og fagligt foredrag. Det var nærmest forstandere og lærere fra vore højskoler og landbrugsskoler og også politikere, der arbejdede med aftenskoler og ungdomsarbejdet, så det var 1. klasses talere, vi havde. Det var derfor ikke så sært, der kom mange folk.

Vi havde også en del møder og kurser i sundhedslære og hygiejne, hjemmenes trivsel og børnenes pleje, undervist af læge fru Frandsen, Esbjerg, og fru Daugaard, Osted. Vi havde også en del kost- og regnskabsundersøgelser. Kostundersøgelser foregik 3 uger om efteråret, og når de var overstået, havde vi møder med konsulenten, Kathrine Holmsgaard, Skanderborg Forsøgskøkken. Hun roste eller kritiserede de forskellige husholdninger. Maden var som regel kalorierig og fed nok, men det kneb tit med vitaminer, mineraler og kalk. Regnskabskursus gik for hele året, og vi havde hver et nummer, så der var ingen, der vidste, hvem det var. Når vi var færdige, blev de gennemgået, og der var meget forskel på prisen på en kostdag, men det var ikke sikkert, at det var den dyreste, der var den bedste.

Om sommeren hjalp vi også ved dyrskuerne i Varde med en udstilling. Vi havde også en mindre udstilling ved de lokale dyrskuer i Glejbjerg, Vejrup eller Gørding, hvor de nu blev holdt. Da det var i Gørding, havde vi en udstilling i Hans Rasmussens lagerbygning, og mottoet var "drik mælk, lad øllet stå" - den kunne vi for øvrigt godt bruge endnu. Engang parterede vi også en halv ko og en anden gang en halv gris og fik forklaring om anvendelsen af de forskellige stykker, og det foregik selvfølgelig også ude i hjemmene.

Det var skiftende tider imellem de to verdenskrige, og der var mange problemer at tage op for husmødrene. Tredivernes fattigdom kendte de også, penge havde folk ingen af, og gæld var ikke "in" dengang, man måtte se at klare sig, som man kunne. Da var sykurserne en stor hjælp for husmødrene. Det var forbavsende, hvad der blev udnyttet af gammelt tøj, der blev sprættet op, vasket, presset og syet til mange pæne ting, navnlig børnetøj. Af en lang damekjole i god vidde kunne der blive 2 - 3 børnekjoler, og af en god cheviotsjakke kunne der blive et sæt drengetøj med jakke og korte bukser, og af mange frakker blev der lavet pæne vinterkjoler.

Folk begyndte også at avle flere får, og der blev spundet og kartet. En del sendte ulden til fabrikkerne, hvor der blev lavet mange pæne stykker tøj og vadmel til herretøj, overtøj og spadseredragter.

Spinderokken kom også i gang under krigen, man kartede, og der blev lavet meget uldgarn til trøjer, sweatere og strømper. Der var heller ikke meget tøj på manufakturhandlerens hylder, og det, der var, var lavet af celluld eller andet uholdbart stof - og dyrt var det. Mange begyndte derfor at avle hør på to - tre skæpper land. Det var også et stykke arbejde, men det var skønt at se den



Der ruskes hør. Krigstidens mangel på tøj og stof satte opfindsomheden i gang, og der opfandtes nye kunststoffer som cellulid. Men mange greb også tilbage til gamle og næsten glemte metoder som fremstilling af uldgarn og i dette tilfælde hørvarer. (Det kgl. Bibliotek).

blå hørmark om sommeren, men et arbejde at få dem luget, senere rusket og gjort i stand til at sende til hørfabrikken i Tommerup, men det var festdag, når man senere skulle til Tommerup og hente varer for den indsendte hør. Avlerne havde den fordel frem for andre, at de fik varer med lidt vævefejl, som ingen kunne se, til en meget billigere pris. Endnu er der mange, der har disse dejlige hørduge i deres beholdning og glæder sig over dem og mindes den tid, da de selv arbejdede for at få dem.

Der var mange stramme rationeringer. Det værste var nok med kaffen, den savnede man hårdt, og den måtte man undvære i flere år. Man begyndte at brænde byg, men blev klar over, at rug var den bedste, og vi fik da også en kaffelignende drik. Aromaen manglede jo, men vi klarede det, dejligt var det, da vi igen kunne begynde at få kaffe.

Sukker var det også meget smått med og meget stramt rationeret. Vi havde næsten ikke sukker, derfor kogte vi sirup af sukkerroer, og det var et stort og grimt stykke arbejde. Sukkerroerne skulle renses, skæres i stykker og koges i vand i gruekedlen. Når de var godt møre, skulle saften sies fra, og der skulle koges et nyt hold sukkerroer i samme vand. Det gjorde man 2-3 gange, og til sidst indkogte man saften til en sirupsagtig masse. Det tog jo lang tid, inden alt det var igennem, men sirupen var ret anvendelig navnlig til øllebrød, kærnemælkssuppe, sirupskage og mange andre ting.

Kartoffelmel var også meget rationeret, mærkeligt nok, men det var let at



De mange rationeringer satte husmødrene på hårde prøver. Fra statens og mediernes side var man klar over, at det var helt afgørende at få husmødrene gjort bevidste om, hvordan der kunne spares og strækkes. Statens Husholdningsråd og andre organisationer udsendte mange vejledninger, husholdningsforeningerne sørgede for lokalt at formidle de nyeste spareråd, og endelig indeholdt ugebladene et væld af anvisninger og spareråd. (Hvem-Hvad-Hvor 1946).

lave kartoffelmel og et renligt stykke arbejde. Kartoflerne skulle renses og raspes med roerasperen. Derefter blev der hældt vand på, og skrællene og andre urenheder flød nu ovenpå og blev skummet af. Vandet blev skiftet flere gange, til det var klart. Når endelig kartoffelmelet rent og hvidt lå på bunden af karret, tog vi det op, lufttørrede det, og så var det færdigt til brug.

Sæben var også stærkt rationeret, og havde man en selvdød gris, blev den kogt til sæbe i gruekedlen med ætsnatron. Det lugtede jo meget slemt, og tog nogen tid, indtil grisen var helt opløst. Et par dage efter, når den var afkølet, kunne man skære sæben ovenaf. Det var en dejlig sæbe at vaske i, og den lugtede heller ikke.

Ude i haven lå æblerne og flød. Man kunne spise en del, grise og køer fik resten, eller også lå de og rådnede, men så fandt man på at lave æblemost. Det var også besværligt. Man brugte en kødhakkemaskine og et klæde og pressede saften af. Men i Malt Herreds Husholdningsforening havde de en mostpresser, og den lånte vi næste år. Vi satte en motor for, og nu tog det ingen tid. I løbet af en formiddag kunne vi presse flere transportspande æblesaft af. Den skulle derpå klares med garvesyre og kommes på flasker, - og der skulle mange til. De hvide, klare flasker ville man helst have, så man kunne se, hvor klar mosten var. Den skulle så pasteuriseres i 20 min. ved 80° C, og så var det rart, hvis man havde en stor henkogningskedel, og ellers brugte man gruekedlen med et brædt i bunden.

Næste år købte vi selv en mostpresser. Den kostede 159 kr., og den havde vi meget gavn af. Den blev lånt ud mange steder også til Stenderup og Jernvedlund. De betalte 5 kr. for hver gang, og blev den brugt to gange i samme sæson, så gav de kun 3 kr. næste gang. Men alligevel tror jeg nok, den har tjent sig ind. For øvrigt opbevares den i Sognearkivet på Østergården.

Man fandt også på, at rabarbergrød og æblegrød udmærket kunne koges uden sukker, og så fik man bare lidt strøsukker på. Strøsukkerdåserne kom rigtigt i brug, for det kunne ikke hjælpe, man brugte en theske. Når man fik lidt god mælk til grøden, var det en dejlig spise, og vi talte tit om, at på den måde ville vi blive ved med at servere rabarber- og æblegrød. Men så snart vi kunne få sukker, gik naturen over optugtelsen, og vi kom igen sukker i grøden.

Efter krigen blev rationeringerne efterhånden overstået, men stadig er der mange ting for en husholdningsforening at tage sig af.

I 1945 besluttede vi at lave en selvstændig husholdningsforening i stedet for udvalgene. Der blev skrevet love, solgt medlemskort og dannet en bestyrelse bestående af 7 medlemmer fordelt over hele sognet.

Grethe Nielsen blev valgt i Bjerndrup, Anna Andersen i Tange, Sørine Bertelsen og Solveigh Kongsdal Jensen fra Stationen, Anna Nielsen, Knudsensminde, blev valgt som kasserer, Anna Marie Schmidt, Varho, som næstformand og Kirstine Egedal Bennedsen, Lourup, som formand.

Bestyrelsen og formand har været udskiftet flere gange, men der har hele tiden været kvinder, der ville gøre et godt stykke arbejde for husmødrene, hjemmene og samfundet.

Kirstine Egedal Bennedsen, f. 1892 på Fyn. Gårdmandskone i Lourup fra 1916 til 1960. Formand for Gørding Husholdningsforening 1926-52. Adr.: Plejehjemmet Østergården, Gørding.