

Sigrid Leilund er cand.mag. i europæisk etnologi og ansat som ekstern lektor ved Københavns Universitet, Saxo-instituttet. I hendes kandidatspeciale fra 2011 *Farsrand og bonevoks*. En stats- og livsformsanalytisk undersøgelse af praksisser for husmødre i 1950'erne, arbejdede Sigrid Leilund med differenterede praksisformer for periodens husmødre og undersøgte både de materielle og ideologiske dimensioner af 1950'ernes husmoderpraksisser.

DET HAVDE VÆRET MERE RATIONELT STRAKS AT LÆGGE PENGENE I SKRALDESPANDEN...

Madspild og husmoderdyder mellem materialitet og ideologi

1950'ernes husmødre var eksperter i at udnytte alle husholdningens ressourcer. Både når det gjaldt egne kræfter, hvis karkluden skulle vrides den ene eller anden vej, eller madens potentiale når gårsdagens rester skulle bruges i morgendagens middagsmad. I dag opfordres vi til at lade os inspirere af datidens sparsommelige dyder og indgående fødevarekundskab for at undgå madspild og at føre en mere bæredygtig husholdning. Men hvilken praksis var 1950'ernes sparsommelige husmoderdyder egentlig indlejret i – og er det enkelt for os at reproducere den i dag? Med udgangspunkt i husmødres hverdagspraksis i 1950'erne analyserer og diskuterer artiklen, hvordan den gode, ressourceudnyttende mad og husførelse blev til i en forening af en ideologisk og materiel praksis, der tænkte og gjorde husholdning på ganske anderledes måder, end vi gør nu.





Forsiden af Samvirke, januar 2012, er prydet af idealet om en ny bæredygtig praksis: gamle husmoderdyder forenet med nutidens madvaner. Foto: Jacob Carlsen

Introduktion

I januar 2012 udgav magasinet *Samvirke* et temanummer om madspild. På forsiden var der et billede af en særlig hybrid. En 1950'er-inspireret husmoder, der i hænderne holdt en stabel opbevaringsglas fyldt med nutidens madrester: pastaskruer, bagte rodfrugter m.m. Bladet og billedet var en opfordring til læserne om at ty til fortidens glemte husmoderdyder for at bekæmpe madspild i nutidens husholdning. I lighed med 50'ernes husmødre skal vi atter lære at lugte, om mælken er sur, vide hvordan man frisker et slattent salathoved op, og tænke mere over hvordan en rest ærter kan indgå i morgendagens middagsmad. Med denne artikel vil jeg gøre 1950'ernes husmødre og deres evner til at *bruge* – og *bruge op* til genstand for en analyse af, hvordan den sparsommelige husholdning var forankret i en praksis, der på én gang var ideologisk og materiel, og som derfor gør det vanskeligt at se, hvordan husmoderdyderne uproblematisk kan overføres til forbrugere i dagens Danmark.

En ny, gammel materiel praksis

Madspild indtager en central rolle i diskurser om bæredygtighed. Politisk er madspild blevet et indsatsområde for såvel Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri som Miljøministeriet, ligesom forbrugerbevægelser sætter fokus på madspildets betydning for jordens ressourcer og klima.¹ Industri, detailhandel og private husholdninger gør sig i dette lys skyldige i at transformere brugbare råvarer og madrester til ubrugeligt affald, der ender i supermarkedernes affaldscontainere eller i skraldespanden hjemme i køkkenet. I Danmark estimeres det, at det årlige madspild er 280 kg pr. person, heraf kommer 95 kg fra husholdningerne. Resten stammer fra produktion og detailhandel.² For supermarkederne, siges det, er problemet bl.a. en ufleksibel datomærkning, der systematisk kasserer brugbare varer. For forbrugernes vedkommende henføres problemet ofte til manglende råvarekundskab. Vi stoler blindt på "Mindst holdbar til" datoen på varernes pakning, og vi mangler praktisk kendskab til, hvordan maden skal opbevares for at holde sig og aner fx ikke, hvad man stiller op med bare en lille rest sovs. Græsrodsbevægelser som fx stopspildafmad.dk samt forbrugermagasinet *Samvirke* er gået ind i debatten om, hvorvidt nutidens husholdere og forbrugere kan

1 Disse oplysninger er d. 4.6.2012 hentet fra: http://www.fvm.dk/skjult_madspild.aspx?ID=44991mindremadspild.dk, stopmadspild.dk, CONCITO 2011; Kjær & Werge 2010.

2 CONCITO 2011, s. 4. Disse tal er forbundet med en vis usikkerhed, da det er vanskeligt at vurdere, hvor stor en del af husholdningsaffaldet der kan kategoriseres som spiseligt og derfor som madspild. I en undersøgelse fra Landbrug og Fødevarer estimeredes madspildet i husholdningerne til 65 kg pr. år/pers. Landbrug og Fødevarer 2009.



Den satiriske illustration til nedenstående citat understreger, at det i princippet var mere rationelt at smide pengene direkte i skraldespanden, frem for at kassere rester der, udover udgiften til råvarer, tillige rummede værdien af husmoderens arbejde. (Illustration: Dorte Kortzau)

lære noget af de rutiner og den viden, som 50'ernes husmødre tilsyneladende besad. Den tids danske husmødre havde udpræget fornemmelse for og indsigt i råvarer og husholdningsøkonomi, som de havde opnået gennem fx deltagelse i husholdningskurser, plads som pige i huset, ved oplæring hjemme ved mors kødgryder og årevis af erfaring i eget køkken.

Selvom det måske kan synes oplagt, er det efter min mening problematisk at reducere 1950'ernes traditionelle husmoderdyder til en materiel praksis, en særlig knowhow, der automatisk fulgte kvinder, der passede mand, hjem og børn. På denne måde risikerer man nemlig at overse, at det ikke udelukkende var, fordi kvinderne var hjemmegående husmødre – i socioøkonomisk forstand – at de blev kyndige i at føre hus. Den materielle praksis – ressourceudnyttelsen og husmoderdyderne – hang uløseligt sammen med en ideologisk praksis, der tilskrev kvinderne det overordnede ansvar for husførelsen på en helt specifik måde.

*Alt hvad De kasserer af småting i husholdningen, har De måske samme dag betalt i klingende mønt. Det havde været lettere straks at lægge pengene i skraldespanden, fremfor at gå den omvej først at købe for dem, slæbe varerne hjem, tilberede dem og derefter lægge resterne i skraldespanden.*³

3 Jepsen 1955, s. 114.

Citatet stammer fra Danmarks Radios udsendelse ”Husmoderens 2 Minutter”, der dagligt adresserede emner, som danske husmødre burde være optaget af. Opfordringen var autoriseret og kom fra Statens Husholdningsråd. Målgruppen var den almindelige danske husmoderstand. Det umiddelbare budskab var, ligesom det ofte høres fremført i dag, at det er fråds at smide noget brugbart i skraldespanden. Citatet rummer dog også noget andet karakteristisk og tidstypisk, nemlig et særligt *blik på fråds*: *Husmoderen må huske at rette opmærksomheden* imod alle værdier i husholdningen, og den nøjsomhed bør hun integrere i sit arbejde. Nok blev hun opfordret til at forestille sig, at der blev smidt klingende mønt direkte i skraldespanden, men det var ikke kun penge, der røg ud. Det var også den arbejdskraft, hun havde brugt på at planlægge, indkøbe varer og tilberede mad, som hun skulle tænke sig materialiseret i den lille rest suppe, brød eller kød, der blev kasseret. Det var de værdier, hun havde samlet i husholdningen, og som *hun* var den primære ansvarlige for, der blev klattet med og spildt.

Tidens dygtige husmoder skulle ikke bare være *økonomisk* rationel. Hun skulle også lære at se potentialer, der trak *på hele hendes faglighed* som husmoder: hvordan hun kunne udnytte vitaminerne, kalorierne, kroner og ørene og hendes egne fysiske kræfter bedst muligt. 1950’ernes husmoder skulle ikke bare vide, hvordan madrester kunne genanvendes for at spare penge. Hun skulle kunne *se* de abstrakte *værdier* i den samlede husholdning, der refererede både til familiens egen økonomi såvel som til statens bruttonationalprodukt og dertil forholde sig til den nyeste videnskabelige viden. Og hun skulle kunne *omsætte* det alt sammen i en materiel praksis.

Kildemateriale

Denne artikel er baseret på min specialeafhandling fra 2011.⁴ Her analyserede jeg differentierede praksisser blandt kvinder, der havde været aktive husmødre i 1950’erne. Min undersøgelse tog udgangspunkt i kvalitative interviews med 10 kvinder, der på undersøgelsens tidspunkt var mellem 76 og 100 år. Interviewene blev i de fleste tilfælde udført i informantens eget hjem. Materialet blev suppleret med feltoptegnelser, der komplementerede kvindernes oplysninger med mine observationer af deres praksis. I afhandlingen brugte jeg interviewmaterialet sammen med præskriptiv litteratur fra perioden 1940-1960, fortrinsvis kogebøger og håndbøger i husførelse. Analysen tog udgangspunkt i kvindernes egne fortællinger og var, og er, det primære kildemateriale i såvel specialeafhandlingens som denne artikels empiriske afsnit.

4 Leilund 2011.

Den historiske fremkomst af en ny husmoderpraksis

Husmoderen er ikke nogen entydig størrelse – hverken som analytisk begreb eller empirisk fænomen. I almindelig sprogbrug, som fx Samvirke gør brug af, identificeres husmoderen typisk med hjemmegående kvinder, der er dedikerede til husholdningsarbejde i større eller mindre grad. En kvindes rolle, der i dansk sammenhæng har været mest fremtrædende i 1950'erne⁵ – dvs. efter velstandsstigning efter 2. verdenskrig og før kvindeoprørene i 1960'erne og 70'erne. Denne definition bliver problematisk, fordi den ikke differentierer principielt mellem de forskellige måder, hvorpå kvinder har taget ansvar for husholdning igennem de sidste par hundrede år.

I kulturhistoriske analyser er det almindeligt at skelne mellem en husmoder-type, der udbredtes i det 20. århundredes første halvdel, og de husmødre der tidligere havde ansvar for fx bonde- eller borgerhusholdninger. De sidstnævnte var karakteriseret ved at stå i spidsen for et større hushold. Husmoderens funktion var ikke udelukkende at drage omsorg for familien, men at lede medlemmer af en produktionsenhed, i den borgerlige familie fx koordinere tjenestepigernes arbejde. Ifølge historiker Søren Mørch defineres en husmoder netop ved sin funktion som *leder* af husarbejdet – ikke ved selve udførelsen af arbejdet. Det giver derfor ikke mening, skriver han, at tale om husmødre, efter at mindre hushold og mindre komplicerede arbejdsprocesser i løbet af det 20. århundredes første halvdel overflødiggjorde behovet for tjenestepiger. Da husmoderen stod alene med husarbejdet, ophørte hun med andre ord med at være husmoder.⁶

I modsætning hertil argumenterer historiker og kønsforsker Bente Rosenbeck for, at *den moderne husmoder* modelleredes over arbejder(kerne)familien og den forbrugerhusholdning, kvinderne her stod i spidsen for.⁷ I hendes udlægning opstod husmoderen, som varetager af madlavning, rengøring, børnepasning mm., først sammen med det 20. århundrede.

Det interessante ved disse tilsyneladende modsætningsfyldte udlægninger er det betydningsskift i begrebet *husmoder*, der finder sted omkring 1900, som jeg vil argumentere for dækker over introduktionen af en helt ny praksis som nødvendiggør, at der er tale om en ny husmoder. Som Mørch og Rosenbeck på hver deres måde argumenterer for, findes den husmoder, der kan defineres på hver sin side af århundredeskiftet, ikke umiddelbart som forstadie eller videreførelse i den modsatte periode. Den moderne husmoder, i Rosenbecks udlægning, opstår som noget nyt, der ikke blot er "nedsivning" af et borgerligt kvindeideal – selvom denne forklaring er hyppigt anvendt,⁸ bl.a. fordi det hushold, der betingede den

5 Her angivet statistisk ved den største andel af hjemmegående, gifte kvinder. Christoffersen 1993, s. 114.

6 Mørch 1982.

7 Rosenbeck 1990, s. 286.

8 Fx Larsen 2006; Åström 1986; Oakley 1974.



Husmødre står for 50–60% af BNP »- et ansvar hun bør lære sig at være sig bevidst« (Foto: ukendt, fra hæftet *Håndbog for kvinde og hjem*)⁹

gamle husmoderrolle, var opløst. Vil man forstå, hvordan 1950'ernes husmødre tilsyneladende blev i stand til at administrere husholdningen på ganske anderledes måder, end det er set både før og siden, er det derfor afgørende at have begreb for hvordan der i det 20. århundredes første halvdel dannedes en *ny praksisform* for, husmødre, der sammenknyttede husmoder og husførelse på en både historisk og analytisk specifik måde.

Etnolog Lisbeth Haastrup har argumenteret for at betragte den husmoder, der vandt udbredelse igennem det 20. århundredes første halvdel som en specifik praksis, der i første omgang påkaldtes og anerkendtes i forbindelse med 1. verdenskrig.¹⁰ I stedet for, som Rosenbeck, at fokusere på, hvordan en ny type husholdning medførte en ny type husarbejde, og dermed husmoder, fremanalyserer Haastrup, hvordan én bestemt praksis blev formet og søgt fremmet under specifikke historiske vilkår.

9 Hiort & Rasmussen 1950, s. 14.

10 Haastrup 2000; u.å.

I en analyse af perioden 1880-1925 har Haastrup undersøgt, hvordan husholdning – og dermed ansvaret for husholdningen – kom til at stå centralt for statens styrke både indadtil og udadtil. Med en befolkningsforskydning fra land til by og en dermed stigende grad af forbruger-, modsat selvforsyningshusholdninger, blev administrationen af de private husholdninger i denne periode synlig og af interesse for staten. 1. verdenskrig understregede husholdningsforbrugets afgørende betydning, i en situation hvor Danmark som neutral stat måtte navigere mellem de krigsførende stater med sin handel. Gennem eksport skabtes alliancer og tjentes gode penge, hvorimod en afhængighed af importerede varer kunne være problematisk for både neutralitet og befolkningens forsyning. Forud for krigen havde husholdningssagen allerede været diskuteret i forhold til kvinders anerkendelse som statsborgere.¹¹ To fløje var repræsenteret i denne diskussion, der begge tog kvindernes naturlige relation til husholdningsarbejdet for givet. Striden stod om, hvorvidt kvinder skulle opnå statsborgerskab gennem en professionel varetagelse af husholdnings- og omsorgsarbejdet, som fx sygeplejersker, dvs. ligesom mændene i kraft af deres arbejde i samfundet eller gennem deres plads i familien som kyndige varetagere af velfærden. Den fremvoksende husholdningsbevægelse leverede ammunition til begge sider gennem deres kamp for en fagliggørelse af husholdningsarbejdet, der yderligere forstærkede den husholdningsansvarlige kvindes nøgleposition – ansvaret for husholdningen var ikke noget alle og enhver kunne klare, det krævede en kvindes omsorg og faglige kyndighed.¹² Konklusionen blev, at det var på deres position i familien, at gifte kvinder anerkendtes og opfordredes til at varetage ansvaret for husholdningen under hensyntagen til skiftende anvisninger fra stat og videnskab. Denne pointe, at kvinderne tænkes ind i samme homogene praksisform, er et vigtigt kendetegn. Den tilspidsede forsyningssituation under krigen havde gjort det nødvendigt at kunne tale til – og forvente lydhørhed fra – netop *alle* husholdningsansvarlige kvinder, uanset livsform, husholdningstype eller socialt tilhørsforhold. Der etableredes dermed et nyt ansvarsområde, der definerede den nye husmoder – og i modsætning til tidligere forventedes dette at være det samme for alle husmødre.

Hermed var der etableret grundlag for en husmoderpraksis, der tog imod anvisninger og indrettede sin daglige husholdning efter samme princip: at husholdningen var noget, husmoderen måtte have et refleksivt forhold til og indrette efter de for tiden gældende anvisninger, hvad end de kom fra staten og drejede sig om fx rationering eller fra husholdningsbevægelsens mange organer, og drejede sig om hensigtsmæssig husførelse eller ny videnskabelig viden. De konkrete måder, ansvaret for husførelsen udformedes, blev forhandlet, etableret og formidlet af de fremvoksende videnskaber, fagligheder og institutioner, der indtog deres nye

11 Haastrup 2000, s. 83.

12 Haastrup 2000; Petri & Kragelund 1980.

rolle i denne periode: ernæringsvidenskaben, bakteriologien, husholdningsbevægelsen, statslige kommissioner m.fl.¹³

I de følgende årtier udbredtes et finmasket net, der sørgede for den fortsatte interpellation af piger og kvinder til husmødre. Over hele landet oprettedes husholdningsskoler og -kurser, skolekøkkener og husmoderforeninger, der på hver deres måde bidrog til at opdrage kvinderne til en ideologisk forståelse af deres ansvar for husførelsen og dennes værdi og give dem den kyndighed, der satte dem i stand til at omsætte anvisningerne til en virksom materiel praksis i deres egne husholdninger.

Husmoderen som teoretisk begreb

Haastrups forståelse af husmoderen er baseret på et stats- og livsformsanalytisk praksisbegreb, introduceret først af etnolog Thomas Højrup som *forskellige* livsformers relation til produktionsmåden.¹⁴ Livsformernes praksis er relationen mellem den ydelse, fx arbejdstid, der leveredes og den modydelse, fx løn, der gjorde det muligt at reproducere hverdagen. Ydelse og modydelse kan oversættes til praksisbegrebets mål-middel relation.

Praksisbegrebets forskellige mål-middel relationer medfører, at begreber som fx arbejde, fritid, familie mm. har principiel forskellig *betydning* for de enkelte livsformer. De må hver især manipulere eller tilgå omgivelserne på en særlig måde for at opnå deres mål og foranlediges derfor til at opfatte verden som kausalt sammenhængende på netop denne måde.

Livsformsanalysens særlige forståelse af praksis er interessant for min analyse, fordi den rummer en forening, af hvordan mennesker *tænker*, og hvordan denne ideologi arbejdes sammen med den materielle verden. I forhold til husmoderens praksis indebærer dette fx et blik for sammenhængen imellem at *tænke* ressourceudnyttende og at kunne omsætte denne målsætning *i praksis* gennem en materiel kyndighed. Med henblik på artiklens senere analyser er det i den konkrete empiriske praksis for husmødrene ikke muligt at sortere i et fænomen som værende *enten* materielt *eller* ideologisk. Det vil *i praksis* altid være sammenfiltret. Men en skelnen mellem materialitet og ideologi er af stor *teoretisk* betydning og er i denne analyse et vigtigt argument for analytisk at kunne vise, hvordan den materielle knowhow var forankret i et samtidigt ideologisk projekt.

Livsformsanalysen har i de sidste 30 år udviklet sig til en *stats-* og *livsforms-*analyse, hvor praksis ikke alene udlæses af samfundets produktionsmåder, men tillige af forudsætningerne i familie og stat.¹⁵ Argumentet er, at statsperspektivet

13 Schmidt & Kristensen 1986; Overgaard 2005; 2008; Haastrup u.å.

14 Højrup 1983.

15 Højrup 1996.

muliggør praksisformer, der henter deres eksistensbetingelser i en statslig *interpellation*, hvilket betyder, at subjekter påkaldes til en specifik adfærd eller praksis, der udfylder en væsentlig funktion for staten.¹⁶

Bl.a. interpellationsbegrebet gør det muligt for Haastrup at fremanalysere et husmoderbegreb, der knytter sig til den kulturhistoriske proces beskrevet i forrige afsnit. Hun argumenterer for, at husmoderen skal udlæses af familien, som varetager af ansvaret og omsorgen for denne og som formidler mellem markedet og staten. Som ansvarlige for familiernes velfærd og husholdningernes forbrug anerkendtes husmødrene på en praksis, hvor de til gengæld varetog dette ansvar på en specifik måde. De skulle i deres praksis internalisere en refleksivitet over for husførelsen, der gjorde dem til lydhøre modtagere af skiftende anvisninger, der stemte overens med statens målsætninger.

Dette er kernen i det husmoderbegreb, jeg læner mig op ad i artiklen. Der er tale om en praksis, der dukker op på den historiske scene, der i kraft af en statslig interpellation søges gjort almen for danske, gifte kvinder og som understøttes gennem en lang række institutioner, fagligheder og videnskaber, som den reflekterede varetager af husholdningen. Dét, der gjorde, at husmoderen kunne være en så udbredt figur i det 20. århundredes første halvdel, var dermed ikke blot udbredelsen af forbrugerhusholdning eller kvindernes overtagelse af et borgerligt kvindeideal,¹⁷ men i stedet en praksis, der under de givne omstændigheder viste sig nødvendig for Danmark i varetagelsen af befolkningens velfærd.

1950'ernes dannede husmoder

Den proces, Haastrup har beskrevet begyndelsen til – eller Husmoderprojektet, som det også er blevet kaldt¹⁸ – bliver fuldt udfoldet 1950'erne. Det er her, der findes den hidtil største andel af hjemmegående kvinder, og hvor mange er dedikerede til den nye husmoders ansvarsområder.¹⁹ Udbredelsen af husgerningsundervisning bidrager til at understrege dette. Den påbegyndtes i det små i slutningen af 1800-tallet og var i 1937 blevet et obligatorisk fag i folkeskolen.²⁰ Hermed

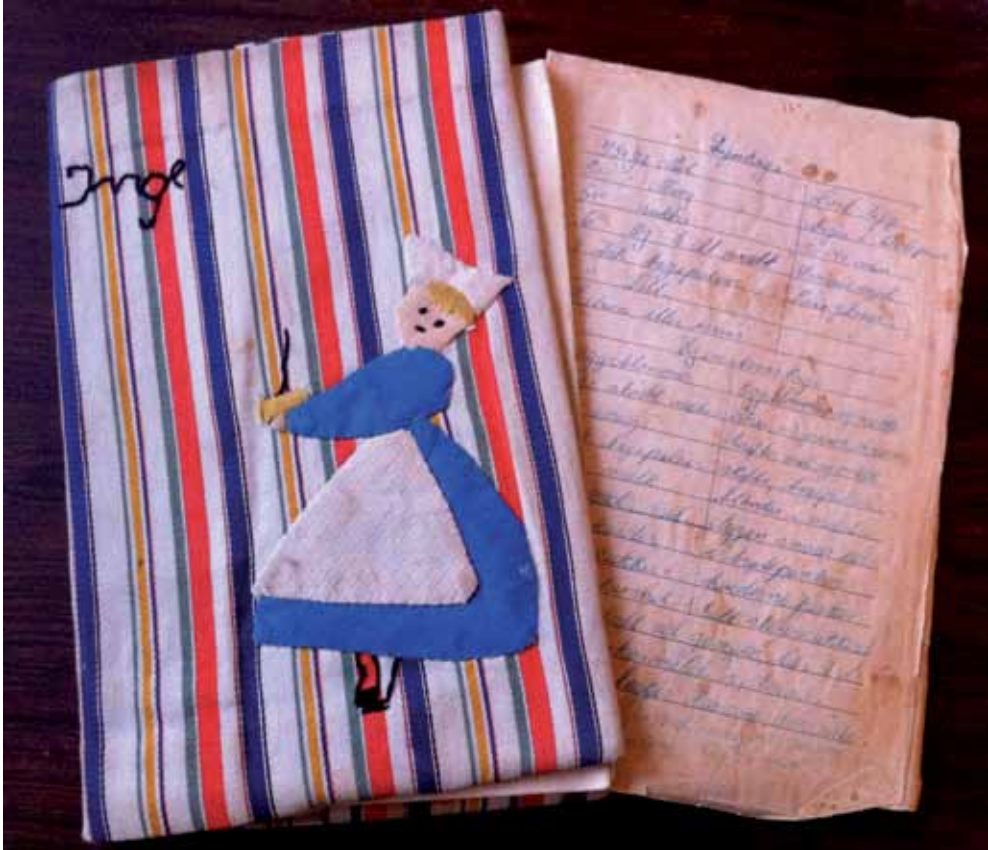
16 Jespersen, Melchior & Sandberg 2006, s. 16.

17 Jf. Rosenbeck 1990; Larsen 2006; Åström 1986.

18 Schmidt & Kristensen 1986; Olesen & Thorndahl 2004.

19 Christoffersen 1993, s. 114.

20 Petri & Kragelund 1980.



Kogebog brugt af informant i forbindelse med et husholdningskursus. Omslaget blev syet som del af forløbet. Foto: Sigrid Leilund.

skulle alle piger sikres den basale opdragelse i – konkret – huslig økonomi²¹ og mere abstrakt til den ideologiske forståelse af hjemmet og husholdningen som dét domæne, det var deres ansvar at varetage. Også husholdningsskoler og aftenskoler nåede i øget omfang ud til de unge kvinder. Fra 1932 til 1942 steg det årlige deltagerantal ved aftenkurserne i husholdning således fra 5.781 til 23.337.²² Af mine informanter har otte ud af de 10 deltaget i et kursus af den ene eller anden

21 *Lærebog i huslig økonomi*, Blicher & Rasmussen 1913, er titlen på en undervisningsbog i hjemkundskab, der udkom og blev brugt i gentagne oplag fra 1913 frem til 1961, Thisted 2001, s. 3. Dette antyder et af de fremmeste principper i den læring, pigerne skulle modtage i skolen, der tilsvarende understreges i undervisningsbogen *Køkkenbog for unge piger* (1943), brugt ved aftenskolekurser, der indledes med følgende opklaring: "Så snart en ung pige begynder at lære om de arbejder, der hører under den huslige kvindes område, vil hun få en fornemmelse af, i hvilken betydning begrebet økonomi kan anvendes i forbindelse med husførelse. Det bliver først og fremmest i betydningen at få det størst mulige udbytte af de penge, der er til rådighed i husholdningen, dernæst i betydningen: at bevare de værdier, hjemmet har samlet." Harrekilde Petersen, Eggert & Weinreich 1943, s. 7. Som det fremgår, handlede økonomi ikke kun om penge, men snarere om en nøjsommelighed i forhold til alle de værdier, husholdningen rummede.

22 Braae, Pedersen & Stoumann 1952, s. 538.

art, for, som de siger: ”Jamen, det gør man da. Man skal da gå på et husholdningskursus. Det gjorde man dengang.”²³

Jeg vil argumentere for, at man i 1950'erne kunne se virkningerne af hen ved 40 års interpellation af danske kvinder til den praksis, der indebar den refleksive varetagelse af det ansvar, de opfattede som ubetvivleligt deres.

Om at blive en *rigtig* husmoder

Sammenhængen mellem husholdningsskolernes dannelse og den praksis 1950'ernes husmødre opfordredes til at påtage sig, og i mange tilfælde påtog sig, kan illustreres ved historien om Ellen.

Ellen (f. 1936) var arbejderbarn i Århus og var, som så mange andre fra denne generation, vokset op i en 2-værelses, gået ud af 7. klasse og fortsat direkte i fabriksarbejde. Begge forældre havde arbejdet ude – faren på havnen og moren med rengøring. Som 19-årig blev Ellen tilbudt en friplads på et 3 måneders husholdningsskoleophold gennem den religiøse forening *Moralsk Oprustning*, så hun, som hun selv formulerer det, kunne få nogle oplevelser og ”komme videre i livet.”²⁴ I første omgang betød det at få et andet arbejde end på fabrikken, nemlig som ung pige i huset – og måske siden som sygeplejerske. Men for Ellen blev opholdet ved husholdningsskolen – og den praksis hun her blev opdraget til – af afgørende betydning for det liv, hun kom til at føre, da hun ikke lang tid efter blev gift og siden blev hjemmegående med to børn i et af de nybyggede, sociale boligområder i en forstad til København. Opholdet på husholdningsskolen betød at hun fik en ny selvopfattelse som – ifølge hende selv – *rigtig* husmoder. Denne nye selvopfattelse hang nært sammen med de færdigheder, hun lærte på skolen, og de måder det adskilte sig fra husførelsen i hendes barndomshjem. Ellen fortæller: ”At være på den skole, det var en svir på den måde at man fik så meget ind på en *rigtig* måde.”²⁵ Her lærte hun fx, hvordan boligen kunne indrettes mest hensigtsmæssigt, hvordan måltiderne skulle sammensættes, så de i energi og næringsmidler svarede til en hårdtarbejdende mands behov, og hvordan rammerne om det gode måltid skulle indrettes. Dette stod i kontrast til hendes egen mor og den tilfældighed og manglende koordination, der nu var blevet synlig for hende: ”Hjemme hos os [i barndomshjemmet] var man ligeglåd med om skeen lå til højre eller venstre eller oppe foran. Og sådan gør man jo ikke.”²⁶ Hendes nye selvopfattelse, som hun fremstiller den for mig, og det, som jeg vil betegne som hendes nye praksis, er to sider af samme sag. Ifølge Ellens rationaler lærte hun,

23 Irene s. 5.

24 Ellen s. 6.

25 Ibid. s. 10.

26 Ibid. s. 20.

hvordan bl.a. husarbejdet kunne gøres rigtigt og forkert, når man ville være *noget*, dvs. være en rigtig husmoder. Fra en analytisk betragtning tilegnede hun sig en sammenhæng mellem et specifikt ansvarsområde som husmoder og vigtigheden af at udfylde sit ansvar på den korrekte, refleksive måde, hun lærte på husholdningsskolen. Hun tilegnede sig, med andre ord, en ny praksis som husmoder.

Ellen fortæller med tydelig begejstring om ernæringstabeller og regler for madlavningen, som det var vigtigt for hende at følge, især da børnene kom til i slutningen af 50'erne, og hun gik hjemme med dem:

Der er også noget af det der jeg har tegnet ind selv [i kogebogen], af hvad der er vigtig af jern og sådan for at man kan eksistere. Det var også nyttigt da jeg fik mine egne børn. De fik hakket grønkål under leverpostej, på den måde forsøgte jeg også at lave sund mad til dem.²⁷

På husholdningsskolen lærte hun ikke blot, hvordan karkluden skulle vrides på den korrekte måde, forstået som en lavpraktisk detalje i hverdagen. Hun lærte hvordan dét at være husmoder på en særlig måde kunne medføre en helt anden position – eller i analytisk optik; en helt anden praksis, end dén hvormed hendes egen mor havde fået enderne til mødes. At have kendskab til vitaminindholdet i grønkål og småbørns behov for dette var derfor ikke kun en materiel sagkundskab, men hang sammen med hele den praksis, Ellen tog til sig. Hun var stolt, når hun hakkede grønkålen og fordelte den under leverpostej, fordi hun bekræftede sig selv som rigtig husmoder, der gjorde sig fortjent til det værdifulde hverv – og markerede den tydelige forskel til det liv, hun ellers kunne have haft.

Ellen er den af mine informanter, der tydeligst betoner, hvordan husholdningsuddannelsen ændrede hendes liv og gøremåder. Men hun var bestemt ikke den eneste, der fortalte om, hvordan de beskrevne arbejdsrutiner blev en naturlig del af hverdagen. Ellen havde blot en mere tydelig italesættelse, bl.a. fordi hendes personlige historie rummer en stærk kontrast imellem en dannet og udannet husmoderpraksis. Modsætningen imellem barndomshjemmet og hendes eget voksenliv. Hvor det at være rigtige husmødre for flere af de andre informanter ofte lå i naturlig forlængelse af fx deres mødres tilværelse, var forskellen eksplicit i Ellens tilfælde. Hendes historie er derfor god til at illustrere, hvordan 1950'ernes husmoderpraksis kan ses som en specifik dannelse, der legitimerede det ansvar og den subjektposition, Ellen og mange andre husmødre tildeltes og (ofte glædeligt) påtog sig – og ændrede de måder, de i dagligdagen varetog husførelsen på.

27 Ibid. s. 12.

Sparsommelig mad mellem dyd og nødvendighed

Det er nærliggende at forestille sig fortidens sparsommelige husmoderdyder som udslag af en begrænset økonomi – og tilsvarende, at nutidens overforbrug henter sin begrundelse i en manglende økonomisk motivation.²⁸ Samtlige af mine informanter forholdt sig økonomisk til deres husførelse, især til madlavningen. Ofte blev en begrænset økonomi forklaring på, hvorfor de havde lavet den mad, de gjorde: ”Jamen når du kigger ned på pungen og der er det og det, så... Jamen, så finder man ud af hvad man skal have.”²⁹ På trods af nødvendighedens indlysende dyd vil jeg i det følgende argumentere for, at en sparsommelig tilgang til madlavning må analyseres differentieret i forhold til forskellige praksisser. Maden blev ikke til som et entydigt svar på økonomi, men som af en afvejning mellem rationaler og materielle vilkår, der ikke var fælles for alle i 1950’erne, endsige alle husmødre.

”Da jeg ringer til Anna og aftaler vores interview, kan jeg høre hende planlægge hvad vi skal spise, mens jeg er der. Vi aftaler, at jeg skal komme kl. 10.30, og at interviewet vil vare nogle timer – hun konkluderer derfor, at vi hellere må få både kage og frokost. Det kan man sagtens kombinere på en god måde, siger hun. (...) Ved spisebordet i stuen er opstillet kaffekande, kaffestel, et sølvfad med sukker og fløde og en lille tallerken med to slags hjemmebagte småkager. (...) Anna foreslår, at vi tager frokosten. Hun har bare lavet lidt let til os, siger hun. Jeg går på toilettet, og da jeg kommer tilbage, er der dækket bord og anrettet to fade med ”snitter”. Der er ét fad med snitter på rugbrød og et med franskbrød. (...) Hun har lavet tre forskellige slags på rugbrød. Brødet er skåret trapezformet, smurt og nederst er lagt et salatblad. Der er én med skinke, en lille klat remoulade og en halv cherrytomat. Én med rullepølse garneret med to skiver agurk, skåret på skrå, med et lille snit, så skiverne kan stå dekorativt i en bue på pålægget. Den tredje snitte er med kamsteg, garneret med et lille stykke hjemmekogt æble og en sveske. Der er en lille kagespade til fadet, så snitterne nemt kan transporteres fra fad til tallerken. Efter snitterne er der kaffe og kage. Anna er meget glad for at bage og har altid hjemmebag, fordi det er nemt at have i fryseren. Hun serverer to slags småkager: en lille lys, sprød kage med chokoladestykker og en halvmåneformet kransekagevariant, drysset på toppen med hasselnødder.”³⁰

Som det fremgår, havde Anna koordineret vores møde nøje, og dette forarbejde var lige netop synligt, da jeg kom hjem til hende. Kaffen og kagerne stod klar på

28 Som det fx kommer til udtryk i Landbrug og Fødevarer 2009, s. 8; Kruse 2012, s. 29.

29 Agnes s. 4.

30 Udsnit fra feltdagbog, Anna.

bordet som en materialisering af den plan, der var lagt for dagen. Men der var faktisk indlejret meget mere planlægning i kagerne end blot mit besøg:

Småkager kan man jo altid lige have i en kasse, dem behøver man ikke lige spise den dag man har bagt dem. Og det meste af det andet kan man jo fryse, og hvis der så kommer nogen, så har jeg altid noget. Men jeg køber også altid meget marcipan, men det er sørme blevet dyrt. De koster faktisk ca. 2 kroner hver i materialer, at lave de der brød. Men de smager godt.³¹

Der er planlagt mange andre besøg, men lige så interessant er den økonomiske betragtning, Anna gjorde sig. Det var ikke helt ligegyldigt, hvad kagerne kostede.

Anna har været direktørfrue og har derfor haft væsentligt mere økonomisk råderum end de fleste af mine øvrige informanter og behøvede derfor i princippet ikke at spare på småkagerne. Inden sit ægteskab gik hun på husholdningsskole og tog endda en uddannelse som husholdningslærerinde ved Suhrs Seminarium. Det sidste betød, at hun igennem 1950'erne havde forskellige unge piger i huset, der blev oplært med hende som forbillede. Som det fremgår af ovenstående citat, blev der i det at tilberede og servere en småkage indlejret et arbejde med at udregne prisen på hver enkelt kage. Det ændrer ikke ved, at hun serverer en, for hende, kostbar kage, men det illustrerer, hvordan selve bevidstheden omkring, hvad ting koster, er relevant for hendes praksis – selv nu. I lighed med opfordringen til husmoderen der (i overført betydning) smed mønter i skraldespanden, har Anna tillagt sig en bevidsthed omkring madlavningen eller husholdningens værdier, der gør det *synligt* for hende, hvad den rummer. Hendes udregning af prisen på en enkelt kage udspringer således ikke af et økonomisk behov, men af et hensyn til den gode husførelse og den kyndige husmoder, der tager stilling til og agerer efter de potentielle værdier.

Forskellen på frikadellen

For mange i 1950'erne var husholdningsøkonomien præget af de magre efterkrigsår med rationering frem til 1953, udbredt arbejdsløshed og lav økonomisk vækst. Den konstante hensyntagen til at bruge og bruge op kan ikke løsrives fra det kulturhistoriske vilkår, at selv når man ser bort fra krig og krisetider, var Danmark hverken et overflods- eller velfærdssamfund i århundredets første halvdel.³² Husmoderens blik for udnyttelsen af alle ressourcer må derfor studeres i et spændingsfelt mellem økonomisk nødvendighed og et rationale om sparsommelighed, der ikke entydigt knyttede sig til de enkelte husholdningers formåen. Vil man

³¹ Anna s. 24.

³² Busck, Poulsen & Paludan 2002, s. 361-364.

forstå, hvordan ressourceudnyttelsen blev mulig ude i køkkenerne, er det derfor relevant at undersøge de tilfælde, hvor sparsommelighed ikke var hensigtsmæssig – dvs. hvor husmoderens blik ikke var tilstrækkeligt optaget af de potentielle værdier. Dette kan illustreres ved forskellen på Grethe og Agnes husførelse.

Agnes (f. 1927) var vokset op på landet og havde hjemmefra lært, hvad man stiller op med en nyslagt gris. Hun vidste, hvordan flæskestegen kunne henkoges, og hvad det var bedst at bruge skanken til. Som ung pige havde hun både været i huset og deltaget i et husholdningskursus – selvom det ikke sagde hende meget at sidde bænket og regne madens kalorieindhold ud, når hun nu godt vidste, hvordan man lavede den. Hun havde ikke et meget italesat forhold til, hvordan maden laves mest hensigtsmæssigt, men til gengæld havde hun en nærmest kropslig fornemmelse for, hvornår den ikke var:

Altså bearnaisesovs det er godt nok, men det er, når man ikke har noget at lave sovs af. Hvis man har den gode sky, så synes jeg, at det er vildt at give sig til at lave bearnaisesovs. (...) Altså, jeg kan jo godt nok lide det, men det spiser jeg altså ikke så meget af. Det synes jeg ikke, man kan.³³

Det gik grundlæggende Agnes imod at skulle lave en bearnaisesovs, der ville indebære ikke at udnytte det potentiale, der fandtes i skyen – også selvom denne ikke repræsenterede en økonomisk værdi. Og på samme måde kunne hun ikke lade være med at more sig over veninden, der købte en culotte for at koge suppe på den! – for det er jo et meget fint stykke kød som steg.³⁴ Selvom de to udskæringer kan have været til salg til nøjagtig samme pris, var det for Agnes at ødsle med værdien i det bedre stykke kød ikke at udnytte dets fulde potentiale.

Grethe (f. 1927) gik til gengæld ikke meget op i madlavning tilbage i 1950'erne. Dengang havde familien ikke mange penge, og hun fandt ingen spændende udfordring i at lave den mad, hun kunne servere på et meget begrænset budget. Senere i livet, da parret fik flere penge mellem hænderne, blev Grethe meget optaget af især gæstemad. Af denne grund synes hun heller ikke, at der er så meget at fortælle om den mad, hun lavede tilbage i 1950'erne:

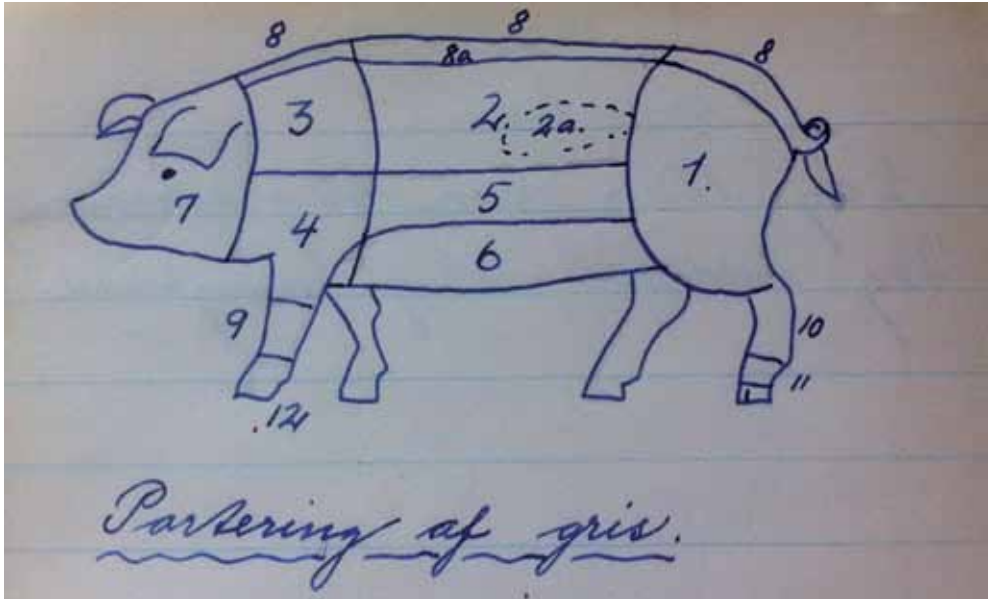
Og så var maden jo så færdig, da han kom hjem, og det var jo så mest frikadeller og medisterpølse og hakkebøf og sådan noget. Og så lidt desserter. Så havde vi nogle gæster, og jeg havde ikke nogen penge, vi tjente ikke ret meget, og dér lavede jeg pandekager, lavede tusindvis af pandekager og syltetøj fra min mors have.³⁵

For Grethe medførte den stramme økonomi forskellige variationer over retter med

³³ Agnes s. 6.

³⁴ Ibid. s. 15.

³⁵ Grethe s. 1.



Partering af en gris. På de sidste sider af *Lærebog i huslig økonomi*, har en elev selv indtegnet, hvilke udkæringer der findes på en gris, og hvilke retter de er bedst egnede til. Foto: Sigrid Leilund.

fars. Det var nemt og billigt – og så kunne familien lide det. Det interessante ved Grethes udlægning af maden er ikke frikadellerne i sig selv – der var ganske givet rigtig mange familier, der i 1950'erne holdt af frikadeller og andre farsretter. Det interessante er, at frikadeller blev gjort til standardsvar på en begrænset økonomi. Det betyder til en forestilling, om at billig mad ikke indebar de store overvejelser – fordi økonomien så at sige tog valget for én og tydeliggør dermed én distinkt strategi i den sparsommelige husførelse, der står i tydelig kontrast til Agnes syn på madlavning:

*Men der var jo også en del der, hvis de fik en gris, så tog de den ved halen og kørte den igennem kødhakkemaskinen og så lavede de frikadeller af det meste af det.*³⁶

Ligesom Agnes næsten ikke kunne spise bearnaise eller morede sig over suppen kogt på culotte, havde hun ikke meget til overs for de husmødre, der lavede hele grisen til frikadeller, og dermed ikke udnyttede råvarernes muligheder. Agnes havde, som Grethe, også måttet håndtere en stram økonomi, men i hendes optik var det ganske enkelt spild, når man som hun vidste, hvordan de forskellige udkæringer kunne anvendes. For hende var Grethes standardsvar nærmest det modsatte af sparsommelighed.

36 Agnes, s. 17.

Med denne modstilling vil jeg pege på, hvordan sparsommelighed i høj grad handler om, hvordan husmødrene lavede mad og den kyndighed, der var nødvendig for den ressourceudnyttende mad.

Forskellen på per automatik at lave fx frikadeller og de kontinuerlige overvejelser over den optimale udnyttelse af ressourcerne kan belyses med Haastrups husmoderbegreb. Principielle forskelle på Agnes og Grethe kan i denne optik ses som forskellen på en dannet og ikke-dannet husholdningspraksis – og pege tilbage, på hvordan den rigtige husmoder, jf. Ellens historie, kom til udtryk i den konkrete, sparsommelige madlavning.

Inden for en husholdningsfaglig praksis var målet ikke blot at servere det billigste, men også at kunne tage kvalificeret hensyn til udnyttelse af ressourcerne, både den enkelte husholdnings ressourcer og de på markedet tilgængelige. At den dannede husmoder skulle lære ikke bare at klare husholdningen for få midler, men snarere have en viden om hvordan man kunne få meget ud af lidt, og kunne omsætte det forhåndenværende til fx ordentlig mad kan illustreres med følgende eksempel:

Hendes [Magdalene Lauridsen³⁷] praktiske dygtighed og erfaring blev desuden brugt i en større sammenhæng, som da hun fastholdt, at det var muligt at bruge op til 20 % bygmel blandet i hvedemel til brød. Industriens repræsentanter sagde, det var urealistisk, hvis brødets kvalitet skulle holdes – men næste dag mødte hun op med flotte og velsmagende brød med 20 % bygmel og sagde med selvbevidsthed: "Naar vi i de private Husholdninger kan bage godt Brød med Bygmel, saa maa Industrien vel ogsaa kunne lære det."³⁸

Husholdningslærerinden Magdalene Lauridsen demonstrerede den for husholdningssagen så vigtige pointe, at husmødre med praktisk og teoretisk kyndighed var de bedste forvaltere af husholdningen. Hendes viden om husholdning som håndværk understregede, hvor meget den kyndige husmoders materielle praksis betød for de private husholdninger såvel som for statens økonomi. Med brødet som aktiv "talsmand" for sine kvalifikationer berettigede hun sin egen plads i kommissionen, husholdningsbevægelsens ekspertstatus og – ikke mindst – kvindernes betydningsfulde arbejde i husholdningerne, hvor de med få midler stod vagt om folkesundheden.

Også 1950'ernes *kyndige* husmoder havde glæde af viden om, hvordan råvarer skulle håndteres. Situationen var en ganske anden end 1. verdenskrigs akutte

37 Magdalene Lauridsen (1873–1957) var én af de fremtrædende personer i den danske husholdningsbevægelse og medlem af Den Overordentlige Kommission i forbindelse med 1. verdenskrig, hvorfra dette eksempel stammer.

38 Haastrup u.å., s. 121.

rationering, men den kyndige sparsommelighed antog en kulturhistorisk specifik form over for de krav, husmoderen mødte i husholdningen.

Det var ikke økonomisk nødvendigt for Agnes at spæde rugmelet op med den billige bygmel, og der var heller ikke så ofte brug for at tilberede eller gemme alle dele af en gris, da familien, i modsætning til barndomshjemmet, primært havde en forbruger- og ikke selvforsyningshusholdning. I stedet kunne hun bruge sin erfaring og viden til at udnytte de indkøbte varer, så de kunne strækkes til flere måltider eller holde sig i det køleskabsfrie-køkken, der i højere grad stillede krav om henkogning, syltning og tilberedning af retter, der ikke nemt blev fordærvet. Også derfor var den specifikke kyndighed vigtig – husmoderen måtte kende et bredt spektrum af teknikker for at få maden og køkkenet til at ”samarbejde” optimalt.

Heroverfor kan Grethes frikadeller og manglende interesse i madlavning bl.a. tolkes som et udtryk for en manglende erfaring med, eller uddannelse i, husholdning – eller måske snarere en manglende interpellation. Det fremstod ikke byden- det nødvendigt for hende at reflektere over de potentielle værdier i husholdningen, og det er slet ikke sikkert, at hun ville vide, hvordan hun kunne bruge penge eller råvarer på en (ifølge husholdningsfaglige logikker) mere rationel måde. Men denne ”ikke-dannede” praksis er måske forskellig fra, men samtidig implicit del af husmoderens praksis og fortæller os derfor noget om, hvordan den gode sparsommelighed konstrueredes i tiden. En praksis, hvor husmoren ikke forholdt sig kvalificeret til sin husførelse, var netop *objektet* for dannelsen eller interpellationen til en anden, mere hensigtsmæssig praksis, som det især kommer til udtryk i oprettelsen af faget husgerning.

Målgruppen var i begyndelsen af 1900-tallet især arbejderpiger, og hensigten var gennem oplæring i *huslig økonomi* at forbedre sundheden for arbejderne som befolkningsgruppe.³⁹ Arbejderkvinder havde sjældent tid, råd eller mulighed for at dyrke husholdning endsige muligheden for at oplære deres døtre til en hensigtsmæssig husførelse. Skolekøkkenerne blev derfor det oplagte sted at sætte ind for at opdrage den kommende generation.⁴⁰ Rugbrød, fedt, (daggammelt) wienerbrød og kaffe er blevet fremstillet som den både økonomisk og socialt dårligt stillede arbejderfamilies ernæringsgrundlag.⁴¹ I husgerningsundervisningen skulle de lære at lave sund og ernæringsrigtig mad ud fra samme økonomiske grundlag. Potentialet i et lille husholdningsbudget måtte anskues på en anden måde, og skulle pengene i praksis kunne omsættes til sund og ernæringsrigtig mad, måtte pigerne oplæres i husførelse. End ikke hjemmegående husmødre var født med at vide, at det var spild af ressourcer at koge suppe på en culotte.

39 Petri & Kragelund 1980, s. 19-24; Haastrup 1987, s. 122,138.

40 Til forskel fra husholdningsskoler, der bl.a. pga. kursusafgiften i højere grad rettede sig mod borgerskabets piger. Haastrup u.å., s. 79.

41 Mørch 1992, s. 318-319.



Tilberedning af fars, som både husmødre og kogebøger beretter, at det skulle gøres. Foto: Morten Bencke.

1950'ernes statistikker over såvel hjemmegående husmødre som forbrug af fødevarer dækker dermed over grundlæggende forskellige måder at få enderne til at mødes på. Som eksemplet viser, kan tilsyneladende ens frikadeller tolkes inden for vidt forskellige måder at udnytte de tilgængelige ressourcer. I stedet for at se sparsommelighed som en entydig bestræbelse mener jeg derfor, at det er vigtigt med udgangspunkt i en praksisnær empiri at differentiere mellem praksisser, der indskriver sig centralt i datidens diskussioner om den gode husmoder. Det giver nutiden et indblik i *hvilken* form for sparsommelighed, der i dag fremhæves som efterlignelsesværdig, og hvad dens forudsætninger var.

Farsranden i praksis

Idéhistorikerne Lars Henrik Schmidt og Jens Erik Kristensen har, med udgangspunkt i "husmoderprojektet" som organiseret omkring et hygiejnisk regime, forklaret, at det 20. århundredes nye husmoder havde en særlig sans for uorden.⁴² Hun skulle instinktivt se snavs og rod som en potentiel forfaldssituation, der måtte forhindres. Jeg vil argumentere for et lidt bredere perspektiv – med samme metaforik. Husmoderen skulle have en sans for husførelsen som sådan, for det mange-facetterede ansvar, der sammenføjedes hér, og som hun måtte føle som

42 Schmidt & Kristensen 1986.

sit. I det følgende vil jeg træde et skridt nærmere maden og analysere, hvordan *sansen* for husholdningens værdier arbejdede sammen med *kyndigheden*, som jeg har præsenteret i forrige afsnit. Helt konkret vil jeg sætte farsranden under analytisk lup for at vise, hvordan den var en materialisering af det sparsommelige rationale, der gjorde husmoderdyderne relevante.

Jeg kan huske, at når jeg lavede frikadeller, det lærte jeg hjemmefra, nej, det lærte jeg der hos hende, Kirsten Hüttemeier [på husholdningskursus], når du har kødet, så deler du det i fire dele, og i den ene fjerdedel, der kommer du mel i og så salt og peber og æg og alt det der og blander det. Så passer det. Så kan du røre mælken i, så det passer.⁴³

Irene (f. 1926) beskriver, hvordan man kunne få den rette fordeling af ingredienser i en fars ved at dele det hakkede kød i fire og udfylde et af hjørnerne med mel og herefter tilsætte mælk efter fx følgende opskrift:

*250 g oksekød
250 g svinekød
50 g hvedemel
25 g kartoffelmel
2 tsk. salt
¼ tsk. peber
ca. 5 dl mælk
evt. løg⁴⁴*

Det karakteristiske ved denne opskrift er forholdet mellem mælk og kød, der er én til én, hvorimod en opskrift på fars i dag typisk angiver 1-2 dl. væske pr. 500 g kød.⁴⁵ Ifølge det materiale, jeg har undersøgt, var denne opskrift meget typisk. Jeg har endda i én af mine informanternes kokebøger kunnet se, at denne opskrift har været brugt og på et tidspunkt rettet til – men alene på saltmængden, ikke mængden af mælk. Der er med andre ord gode indikationer på, at en opskrift som denne har været fulgt og ikke blot foreskrevet.

Grunden til, at jeg understreger mælken, er, at en fars med så meget mælk skal behandles på en særlig måde. Røres ingredienserne bare sammen, vil farsen blive ganske tynd og skille, men tilsættes mælken lidt efter lidt, og rører man kraftigt, helst med en dertil indrettet farsrører, der formet som et kraftigt piskeris, effektiviserer arbejdet, vil man kunne få en fast fars, der kan formes til frikadeller:

43 Irene s. 14.

44 Harrekilde Petersen, Eggert & Weinreich 1943, s. 118.

45 Suhr 2003, s. 347; Fogt 2006, s. 201.



Farsranden dampes over vandbad. (Foto: Morten Bencke)

Farsen røres derefter med Mælk. Om Sommeren med kogt, kold Mælk, idet man til at begynde med kun tilsætter én Spiseskefuld ad Gangen. I almindelighed kan Farsen tage lige saa meget Mælk, som det hakkede Kød vejer. Farsen skal røres mindst $\frac{1}{2}$ time, til den bliver sejg og sammenhængende og har en passende Konsistens. Den stilles hen og røres af og til, indtil den skal bruges.⁴⁶

Mekanismen i denne fremgangsmåde er i princippet, ligesom ved æltning af en gærdej, at proteinet strækkes, så massen bliver sammenhængende. Kødet og mælken virker sammen og gør massen fast, eller rettere elastisk.

Forud for disse anvisninger går en længere beskrivelse af, hvordan man fjerner sener og hinder fra det hele stykke kød, vasker det, skærer det og hakker det tre, eller gerne op til 8-10 gange igennem kødhakkemaskinen.⁴⁷ Resultatet af denne fremgangsmåde er væsentlig mere fars, der kan blive til flere frikadeller eller, ikke at forglemme, flere af de kostbare kalorier pr. øre – men er samtidig en ekstremt findelt, ensartet masse, uden en tydelig kødstruktur, men blød og lettere svampet. Det, der er vundet ved denne fremgangsmåde, er helt tydeligt mængden. Det er under hensyntagen til, hvor meget væske kødet kan *tage*, at forholdet afvejes, og lige netop denne opskrift viser altså med al ønskelig tydelighed, *hvordan* sparsommelighed kunne være indlejret helt ind i måden at røre fars på.

46 Carla Meyer 1940, s. 165.

47 Braae, Pedersen & Stoumann 1952, s. 728.

Den enkelte husmor har måske ikke behøvet at kende den tekniske begrundelse bag den rørte fars, men de har alle praktiseret dette princip, der forener målsætninger og materialitet. De husholdningsprofessionelle har kunnet udføre beregninger, forsøg o. lign. og dermed sørge for, at de mest hensigtsmæssige opskrifter var tilgængelige, mens selve uddannelsen har haft til hensigt at implementere en refleksivitet over for arbejdsprocessen, hvilket fx kommer til udtryk hos Ellen:

Husmoderens daglige femøre, det var fordi, når du lavede kage eller fars, skulle du have alt med, de sidste fem øre, det er en hel krone i dag, den sidste femøre lå i skålen og den skulle med, når du steger en frikadelle. Nogle gange når du steger, er der meget tilbage i skålen, eller når du bager, fordi du ikke bruger en dejskraber til at få det sidste med. Det var den skive mere, du skulle have, eller den frikadelle mere du skulle have.⁴⁸

En dejskraber og muligheden for ekstra tjente fem øre var en materialisering af sparsommeligheden. Hver gang husmoderen stod med en skål, en gryde eller en tallerken, skulle hun i stedet for en bagatelagtig rest, se en femøre. Den lille bevægelse rummede langt mere end konkret ressourceudnyttelse: den rummede så at sige hele det projekt, der har gjort det muligt og relevant for husmoderen at se de ekstra penge.

Det er muligt, at det er en tilberedningsmetode som den her beskrevne, der senere har været med til at give kødranden dens blakkede gastronomiske ry. Fx har kokken Claus Meyer og ernæringsforsker Arne Astrup erklæret denne periodes madkultur for et historisk lavpunkt med henvisning til bl.a. farsretterne.⁴⁹ Også madhistoriker Else-Marie Boyhus fremhæver husmødrenes mad som eksempel på en gastronomisk set uinteressant periode.⁵⁰ Farsrand pyntet med ærter, blomkål og hvid sovs understreger kun maden som en art "kongens nye klæder": Ingenting forklædt som mere. Selvom periodens æstetisering af mad muligvis kan betragtes som en kompensation for både mængde og smag,⁵¹ vil jeg påstå, at afsættet i smag som mere eller mindre universelt parameter først og fremmest er etnocentrisk. Ved alene at forholde sig til denne bliver farsretterne uvægerligt uinteressante – og tilsyneladende også i et analytisk perspektiv, alene fordi der ikke er tale om godt, *gastronomisk* håndværk.

Omvendt vil jeg argumentere for, at denne type fars er ekstremt relevant, fordi den kræver overvejelser over, hvordan kødet, væsken, melet og farsrøreren m.m. virker sammen med rationalet eller målsætningen om sparsommelighed. Den un-

48 Ellen s. 10.

49 Astrup & Meyer 2002, s. 30.

50 Boyhus 1998.

51 jf. Overgaard 2002; Mennell 1985.

derstreger, hvordan maden bliver til i en praksis, der ikke kan begrænses til husmoderens eget køkken, men inddrager hele sin tid og en historisk specifik måde at være husmoder på. Samtidig bliver farsen – især i relation til nutidens smag – central som en understregning af den mad, der ofte var *resultatet* af husmoderdyderne. Og som derfor kan fremhæve et karakteristika, der gør det vanskeligt for nutidens ganer at omfavne husmoderdyderne. Farsen her er et lille – men praksisnært – eksempel på, hvordan det blik og håndlag, der gjorde ressourceudnyttelsen mulig, gjorde det meningsfuldt at gå på kompromis med den smag, Meyer, Boyhus m.fl. efterspørger, fordi den gode mad hentede sin berettigelse et andet sted.

Hvor den sparsommelige husmoder, eller rettere den økonomisk rationelle forbruger, i senere årtier, efter køleskabet, kummefryseren og supermarkedets indtog, kunne indrette sin madlavning og indkøb efter mængderabatter og nedfrysning af rester, fordrede 1950'ernes kyndige sparsommelighed andre materielle praksisser. Som Kirsten (f. 1927) forklarer, var det en indlejret del af madlavningen at planlægge, hvordan det ene måltid kunne blive til to, her godt nok ikke med fars, men med en tilsvarende problematik:

Der er nogen, der synes, at det lyder forfærdeligt, men vi elskede plukfisk. Det er kogt torsk i hvid sovs med stuede kartofler, så med det her torskekød i. Heldigvis kunne vi lide det alle sammen. Det var, når der var en rest torsk tilbage, så fik vi lige sådan. Hvad enten der var en lille smule torsk, så kom der lidt i, eller et pænt stykke så kom der rigeligt i. Men der kunne sagtens blive til en eller to middage af sådan noget, som ellers ikke var til noget, og som mange ville smide ud i dag. Til trods for at de endda kan fryse det ned eller køle det ned.⁵²

Citatet understreger, at hverken det materielle eller ideologiske var afgørende. I princippet var det besværligt for Kirsten at bruge alle rester, det krævede viden, opfindsomhed og lidt vilje til at gå på kompromis med en dagligt varierende kost. Det understreger dog kun tydeligere, hvordan den optimale udnyttelse af ressourcer i praksis blev overflødig med muligheden for at fryse. Ikke fordi det er besværligt eller uhensigtsmæssigt, men fordi der i mange tilfælde ikke længere var det ideologiske incitament, forsvandt plukfisken og de stuede kartofler fra det daglige repertoire.

52 Kirsten s. 9.

Konklusion – husmoderdyderne som fossil?

Artiklen har taget afsæt i husmoderdyderne, der bl.a. i *Samvirke*, udlægges entydigt som en materiel praksis: Som råvarekundskab og erfaring med madlavningen. Igennem min analyse af sparsommelighed og ressourceudnyttelse har jeg omvendt argumenteret for, at dyderne må forstås i lyset af en mere kompleks praksis. Den er både materielt og ideologisk funderet, men den er samtidig principielt forskellig fra de måder, vi kan forsøge at reproducere husmoderdyderne i dag ved at være indskrevet i en interPELLeret praksis for husmødrene, der tilskrev dem ansvaret for husførelsen på en historisk specifik måde.

Der er sket meget, siden mine informanter var ansvarlige for den daglige plukfisk og farsrand. Deres måder at håndtere madlavningen på ændrede sig ikke med et slag, men de generationer, der fulgte dem, fandt ikke på samme måde en tilskyndelse til at tage ansvar for den lille rest, der gemte sig i bunden af skålen. Med 1960'erne fulgte ændrede kønsroller og forbrugsmønstre, og kvinderne blev ikke længere på samme måde anerkendt på deres evner til at føre hus. Den nye familie bestod ikke af en forsørger og en husmoder, men af to lønmodtagere, og det arbejde, der førhen krævede en husmoders omsorg og faglighed, kunne (på papiret) overtages af husholdningsapparater og maskiner.⁵³ Fra at være anerkendt på en praksis, der drejede sig om se den kompetente varetagelse af husførelsen som deres specifikke ansvarsområde, anerkendtes kvinderne, ligesom mændene, på deres lønnede arbejde. Dermed blev husførelsen til et husarbejde, som kønnene ideelt set skulle bruge lige meget tid på, dog uden en revision af, hvordan ansvaret så skulle fordeles.⁵⁴ En væsentlig forudsætning for at husmødrene kunne se de mønter, der potentielt blev smidt i skraldespanden, var den sammenhæng, der, med husmoderens praksis, blev etableret mellem husholdningen som ansvarsområde, og de værdier hun var ansvarlig for at samle og bevare – også selvom de pegede ud over hendes konkrete husholdning. Med udfasningen af en husmoderpraksis, der entydigt var tildelt ansvaret for husholdningens værdier, mistede de fem øre deres synlighed – for hvem var det, der skulle have blik for dem? Det, min analyse med andre ord peger på, er, at selve konfigurationen af husholdningen som ansvarsområde var en væsentlig forudsætning og derfor på samme tid væsensforskellig fra, hvordan man i dag som forbruger påkaldes til at tage ansvar for sit ressourceforbrug.

53 For en problematisering af denne mekanistiske forklaring: Cowan 1983; Olesen & Thorndahl 2004.

54 Lausten & Sjørup 2003 viser, hvordan kvinderne stadig bruger mere tid på husarbejde end mænd, og forklarer dette med, at kvinder socialiseres til at tage sig af dette. Både den kvantitative tilgang til husarbejde, som noget der opgøres i tid, og forventningen om at kønnenes ligelige ansvar for dette naturligt vil følge med den øvrige ligestilling, er symptomatisk for, hvordan husmoderen og hendes ansvarsområde blev udfaset, men i grunden ikke aktivt erstattet af nogle nye ansvarsfulde subjekter.

*(...) social-fossilisation is in essence a process of breaking existing combinations of existing elements. This leads to the further proposition that social fossils are materials, ideas and skills that once formed part of an integrated social practice but that have become separated and stranded.*⁵⁵

Sociolog Elizabeth Shove og økonom Mika Pantzar argumenterer i ovenstående citat for, at kulturelle fænomener efterlades og overlejres ligesom pæleontologiens fossiler, der vidner om forgangne livsformer, økosystemer mm. På tilsvarende vis kan kulturelle fossiler være et vidnesbyrd om fortidige praksisser, der er overlevet som et isoleret fragment, uden den hele praksis der gjorde den "levende". Det kan være materielle genstande, der bliver fremmedartede og ubrugelige, fordi der ikke længere er nogen, der har kundskaben til at bruge dem. Eller ideer, der fremstår løsrevne fra en ny social virkelighed. Jeg har i artiklen argumenteret for, hvordan de sparsommelige rationaler, kyndigheden, husmoderdyderne og den konkrete ressourceudnyttende mad hang sammen i husmoderens praksis. Jeg har bl.a. vist, hvordan farsrand blev til som et kulturelt specifikt produkt, der blev muligt på grund af disse forskellige aspekter. Med Shove og Pantzar bliver det relevant at rejse spørgsmålet, om ikke denne praksis er blevet brudt, og at de forskellige dele nu fremstår lettere afstumpede og derfor svære at gøre virkningsfulde for nutiden? Farsranden og plukfisken, der var gode og meningsfulde i deres oprindelige praksis, fremstår i dag kuriøse, eller ligefrem uappetitlige, fordi det ideologiske aspekt, der begrundede dem, er afløst af et andet rationale, der vægter smag. Boyhus, Meyer mfl. vurderer måske først og fremmest farsretterne etnocentrisk, fordi de står over for et fossil og en masse missing links.⁵⁶ På samme måde vil jeg argumentere for, at husmoderdyderne, som Samvirke forsøger at reintrodere dem, er kulturelle fossiler, en løsreven know-how som ganske vist var afgørende for, hvordan 1950'ernes husmødre kunne udnytte ressourcerne, men som mangler væsentlige links for at kunne være virkningsfulde i dag. Der mangler, jf. forrige afsnit, den overordnede ramme, der gør, at nutidens forbrugere føler sig påkaldt til at tage ansvar for den husholdning, husmoderdyderne skal iværksættes i, og der mangler de rationaler, der gjorde vigtigt at komme ekstra mælk i farsen. Den afsluttende pointe er, at viden omkring de komplekse praksisser, der i 1950'erne gjorde ressourceudnyttelse mulig, kan være afgørende for, hvordan man i dag vil opfinde og opfordre til nye bæredygtige husholdningspraksisser. Min analyse peger på, at det ikke vil være tilstrækkeligt at være imponerede eller fascinerede af husmoderdyderne og tro, at vi skal genlære disse. I stedet for at forsøge at overtage resterne af den tids praksis kan man tage ved lære af kultur-

55 Shove & Pantzar 2006, s. 59.

56 Shove & Pantzar 2006.

historien ved at anerkende behovet for at producere en ny praksis, der rummer såvel ideologisk ansvar som materiel kyndighed.

Utrykte kilder

Feltnoter

Observation fra interview med Anna (3.11.2010).

Informanter, dato for interview i parentes.

Alle navne er pseudonymer.

Agnes (12.1.2011), f. 1927.

Anna (3.11.2010), f. 1914.

Ellen (4.11.2010), f. 1936.

Eva (11.1.2011), f. 1910.

Grethe (5.10.2010), f. 1927.

Irene (12.4.2011), f. 1926.

Johanne (16.11.2010), f. 1928.

Kirsten (17.1.2011), f. 1927.

Lilly (8.4.2011), f. 1925.

Tove (1.11.2010), f. 1924.

Litteratur

Astrup, Arne & Meyer, Claus 2002. *Spis igennem*. Politiken.

Blicher, Karen & Rasmussen, Sofie 1913: *Lærebog i huslig Økonomi for Begyndere*. Gyldendal.

Boyhus, Else-Marie 1998: *Grisen: en køkkenhistorie*. Gyldendal.

Braae, K., Pedersen, U. & Stoumann, A. (red.) 1952: *Dansk Husmoderleksikon*. Standard Forlaget.

Busck, S., Poulsen, H. & Paludan, H. (red.) 2002: *Danmarks historie – i grundtræk*. Aarhus Universitetsforlag.

Christoffersen, Mogens 1993: *Familiens ændring: en statistisk belysning af familieforholdene*. Socialforskningsinstituttet.

CONCITO, 2011. *Det skjulte madspild. Kortlægning og handlingskatalog*. CONCITO. http://www.fvm.dk/Files/Filer/klima/Madspild/DetSkjulteMadspild_%20rapport.pdf.

Cowan, Ruth 1983: *More work for mother: the ironies of household technology from the open hearth to the microwave* Basic Books.

- Fogt, Kirsten 2006: *God mad, let at lave: Ernærings- og Husholdningsøkonomforeningens kogebog*. Aschehoug.
- Harrekilde Petersen, K., Eggert, M. & Weinreich, I. 1943: *Køkkenbog for unge Piger*. Landhusholdningsselskabets forlag.
- Højrup, Thomas 1983: *Det glemte folk: livsformer og centraldirigering*. Statens byggeforskningsinstitut.
- Højrup, Thomas 1996: *Omkring livsformsanalysens udvikling*. Museum Tusculanums Forlag.
- Haastrup, Lisbeth 2000: "Husmødre og velfærdsstat". *Folk og kultur* 2000.
- Haastrup, Lisbeth 1987: "Skolekøkken og arbejderfamilie". *Årbog for arbejderbevægelsens historie*.
- Haastrup, Lisbeth u.å.: *Velfærdsstatens hjemmefront. Dannelsen af den danske husmoder omkring første verdenskrig*. Upubliceret manuskript.
- Hiort, Esbjørn & Rasmussen, Birte Ludovica 1950: *Håndbog for kvinde og hjem. Danske kvinders udstilling for rationel husførelse. Forum 1.-17. September 1950*. Det Berlingske Bogtrykkeri.
- Jepsen, Lise 1955: *Husmoderens 2 minutter: Gode råd i rette tid: Fra husholdningsrådets 2 minutter i radioen*. Det Danske Forlag.
- Jespersen, A., Melchior, M.R. & Sandberg, M. 2006: *Verden over : en introduktion til stats- og livsformsteorien og dens aktuelle anvendelse i etnologien*. Museum Tusculanums Forlag.
- Kjær, Birgitte & Werge, Mads 2010: *Forundersøgelse af madspild i Danmark*, Miljøministeriet. <http://www2.mst.dk/udgiv/publikationer/2010/978-87-92617-88-0/pdf/978-87-92617-89-7.pdf>.
- Kruse, Fie 2012: "Mad fortjener et langt liv". *Samvirke*, januar 2012.
- Landbrug og Fødevarer 2009: "De andre skal gøre det bedre". *FoodCulture*, 2009 (18).
- Larsen, Keld Dalsgaard 2006: "Husmoderen. Et minde fra industrisamfundet". *Arbejderhistorie*, Nr. 4, 2006.
- Lausten, Mette & Sjørup, Karen 2003: *Hvad kvinder og mænd bruger tiden til – om tidsmæssig ligestilling i danske familier*. Socialforskningsinstituttet.
- Leilund, Sigrid 2011: *Farsrand og bonevoks. En stats- og livsformsanalytisk undersøgelse af praksisser for husmødre i 1950'erne*. Upubliceret speciale. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet.
- Mennell, Stephen 1985: *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Blackwell.
- Meyer, Carla 1940: *Nutids Mad og Husførelse: Husmoderens Haandbog i det daglige Liv, Ernæring-Husførelse-Økonomi*. Gyldendal.
- Mørch, Søren 1982: *Den ny Danmarkshistorie 1880-1960*. Gyldendal.
- Nissen, Henrik S. 1991: *Danmarkshistorien – Landet blev by. 1950-1970*. Gyldendal & Politiken.

- Oakley, Ann 1974: *Woman's work – the housewife, past and present*. Pantheon Books.
- Olesen, Bodil & Thorndahl, Jytte 2004: *Da danske hjem blev elektriske 1900-2000*. Kvindemuseets Forlag.
- Overgaard, Svend Skaftø 2008: *Fra mad til ernæring: Mikkel Hindhedes ernæringsdiskurs og dansk madkultur 1900-1945*. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet.
- Overgaard, Svend Skaftø 2005: *Fra mangel til overflod: ernæring og sundhed 1905-2005*. Suhr's Seminarium.
- Overgaard, Svend Skaftø 2002: *Køkkenet og laboratoriet. Modernisering af dansk madkultur 1888-1913 med særligt henblik på de madkulturelle diskurser i skolekøkkenet og det offentlige rum*. Upubliceret speciale. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet.
- Petri, Gerda & Kragelund, Minna 1980: *Mor Magda – og alle de andre : husholdning som fag fra 1900 til i dag*. Komma.
- Rosenbeck, Bente 1990: *Kvindekøn*. Gyldendal.
- Schmidt, Lars-Henrik & Kristensen, Jens Erik 1986: *Lys, luft og renlighed: den moderne socialhygiejnes fødsel*. Akademisk Forlag.
- Shove, Elizabeth & Pantzar, Mika 2005: "Fossilisation". *Ethnologia Europaea – Journal of European Ethnology*, vol. 35, nr. 1-2, 2005.
- Suhr, Ingeborg 2003: *Mad: grundkøgebog & køkkenskole*. 6. udgave. Gad.
- Thisted, Ellen 2001: "Hjemkundskab i 100 år". I *Fagenes historie – skole og Seminarium: del 2*. Københavns Dag- og Aftenseminarium.
- Åström, Lissie 1986: *I Kvinnoled: om kvinnors liv genom tre generationer*. Liber Förlag.

Internetsider

http://www.fvm.dk/skjult_madspild.aspx?ID=44991

<http://mindremadspild.dk/>

<http://stopmadspild.dk/>

It would have been more rational to just throw the money in the trash – food waste and household virtues as ideology *and* materiality

In the 1950s, Danish housewives were experts at making ends meet and ensuring that nothing was wasted. Essentially, they seemed to be good at preventing useable resources from ending up as useless garbage. To address increasing problems with food waste today, the Danish magazine *Samvirke* encourages its readers to adopt these bygone household virtues. The assumption is that if modern consumers could learn how to keep produce fresh and repurpose last night's dinner leftovers for today's lunch, they too could create more sustainable households. But was it only this practical knowledge that made housewives skilled at preventing waste? Through an analysis of the everyday practices of women who were housewives in the 1950s, this article argues that they were able to make the most out of the resources available to them due to an ideological attribution of responsibility for the household's resources simultaneously combined with the knowledge needed to implement this particular kind of frugality.