



Universitetet
i Stavanger

FAKULTET FOR UTDANNINGSVITENSKAP OG HUMANIORA

BACHELOROPPGAVE

Studieprogram: Historie

Kandidatnummer: 9516

Veileder: Eva Stina Maria Jakobsson

Tittel på bacheloroppgaven: Med kjøkkenet i fokus: praktiske og ideologiske konsekvenser for husmødre i etterkrigstiden

Antall ord: 7220

Antall vedlegg/annet: 0

Stavanger, 7/5/2022

Innhold

Innholdsfortegnelse

Innledning	3
Hva er reint?	5
Vasking av hender og sykdommer	6
Husarbeid	7
Vann i huset	8
Oppvask	8
Generell rengjøring	9
Vaskemidler	9
Husmora	10
Livet som husmor	10
Husmorskoler	11
Et moderne hjem	12
Et ideal for kjøkkenet	13
Under krigen	15
1940-tallet etter krigen	15
1950-tallet	17
Kvinnen i dag	17
Hjemmets leksikon	18
1960-tallet	19
1970-tallet	22
Avslutning	23
Kilder	25

Med kjøkkenet i fokus: praktiske og ideologiske konsekvenser for husmødre i etterkrigstiden

Problemstillingen jeg vil ta for meg i denne oppgaven er: *Forandring i kjøkkenets rengjøringsideal. Praktiske og ideologiske konsekvenser for husmødre i etterkrigstiden, 1945 – 1970.*

Hvorfor er dette viktig? Dette temaet er viktig å se på fordi det forteller om en del av kvinnehistorien. Husmødrenes arbeid ble ofte oversett i deres tid, men nå er det mulig å finne informasjon fra hele den tiden der det å være husmor tok opp store deler av de fleste kvinners liv. Denne oppgaven tar for seg utviklingen av renholdsidealene i etterkrigstiden, og den forteller derfor ikke bare om kvinnehistorie, men også historien om hvordan teknologien i husene utviklet seg. I denne oppgaven vil se på husmorrollen og dermed også kvinnerollen utviklet seg i takt med ny kunnskap om renhold, kjøkkenstell og teknologi etter andre verdenskrig.

Med etterkrigstiden menes tiden mellom 1945 og 1970. Først vil jeg forklare noen begreper og fortelle litt generelt om det å være husmor og hva det betydde å gjøre rent. Videre vil jeg fortelle, med hjelp av to kilder fra hvert tiår, hvilke idealer samfunnet hadde for husmora og det arbeidet hun utførte på kjøkkenet. Det jeg har skrevet i denne oppgaven, er bare en liten del av historien om husmoras arbeid på kjøkkenet i etterkrigstiden, og det er mye mer som kan gjøres. Mer grundig arbeid fra de ulike tiårene kan gjøres, og man kan også forske videre på hvordan teknologien påvirket kjønnsrollene.

Innledning

Lenge har kvinnens plass vært i hjemmet, der hun er husmor. Hennes jobb var å ta vare på familien og huset. Hun handlet inn det huset trengte, hun lagde maten, hun ryddet opp, hun vasket alt som kunne vaskes, og hun passet på barna. Hun hadde et stort ansvar, men hun ble sjelden sett, arbeidet hennes ble tatt for gitt.

I boka “*Kvinnens stilling i vårt samfunn*” fra 1954 blir leseren opplyst om hvordan kvinnens stilling i samfunnet ble forverret under andre verdenskrig. Hennes plass ble på kjøkkenet, hun passet på hjemmet og ble verken sett eller hørt¹. Selv om krigen førte til en slik lav stilling, skulle årene etter krigen bli som en slags gullalder for kvinnene som ville ta høyere utdanning eller arbeide utenfor hjemmet. Dette tok litt tid, men ting skjedde raskere nå enn det de hadde gjort noen gang før².

Kjøkkenet har alltid vært et viktig rom i huset, men det var ikke så lenge siden det var veldig enkelt innredet. Helt opp mot begynnelsen av 1900-tallet hadde folk verken elektrisitet eller innlagt vann³. Det fantes ikke kjøleskap, fryser, mikrobølgeovn eller oppvaskmaskin i noen hus. Over tid kom mer og mer ny teknologi inn i husene, og mye av denne nye teknologien skulle befinne seg på kjøkkenet. Lenge var det vanlig å ha åpen ild i rommet der man kunne henge ei gryte over for matlaging og koking av vann. Etter hvert kom ovnen der man kunne ha flere små gryter i bruk samtidig⁴.

Det å få elektrisitet inn i hjemmet var en stor lettelse for flere husmødre og hushjelper. De trengte ikke lenger å bruke mye av tiden og kreftene sine på å finne brensel, vente på at flammen skulle ta og passe på at den ikke gikk ut. Det elektriske kjøkkenet førte likevel til noen problemer. Det ble blant annet vanskeligere å gjøre rent i det mer moderne hjemmet, men dette var noe husmødrene bare måtte lære seg⁵.

På kjøkkenet hadde hun et stort ansvar. Å handle inn råvarer var hennes oppgave. Hun skulle finne ut hvilken oppbevaring som var best, og det var hun som skulle lage maten. Etter dette var det hennes jobb å rydde opp, vaske og gjøre kjøkkenet pent og flekkfritt igjen⁶.

¹ Steinvor Ellingsen, *Kvinnens stilling i vårt samfunn* (Oslo: Kvinnens Nasjonalråd, 1954), 7.

² Ellingsen, *Kvinnens stilling i vårt samfunn*, 9.

³ V. Schönberg Jacobsen, *Kjøkkenet og kjøkkenstellet før og nu* (Oslo: Grøndahl & søns forlag, 1929), 9

⁴ Jacobsen, *Kjøkkenet og kjøkkenstellet før og nu*, 10

⁵ Jacobsen, *Kjøkkenet og kjøkkenstellet før og nu*, 13

⁶ Haakon Natvig, *Lærebok i hygiene* (Oslo: Liv og helses forlag, 1958), 123.

Rengjøring kan i dag virke selvsagt, men slik har det ikke alltid vært. Før trodde man på teorien som sa at grunnen til sykdom var vonde lukter, og at disse derfor måtte unngås. Disse vonde luktene kaltes for miasmer, og man kunne finne dem der det var søppel, sykdom og død. Mot slutten av 1800-tallet ble det oppdaget at grunnen til sykdom ikke var miasmer, men bakterier og virus⁷.

Etter koleraepidemien i Europa ble søkelyset rettet mot hygiene. Før hygienen fikk denne oppmerksomheten, var det vanlig for folk å kaste avfallet sitt ut i gatene. Avfallet ble hentet av bøndene noen få ganger, ikke mer enn et par ganger i året for å bli brukt som gjødsel på markene. I 1860 ble det opprettet sunnhetskommisjoner som blant annet skulle passe på at søppelet ble fjernet fra gatene, at mat ble behandlet på riktig måte og bedre behandling av gjødsel⁸.

Håndhygienen var noe husmora måtte passe på, både når det kom til hensyn til henne og familien hennes. Håndhygienen skulle kunne være enkel å huske på siden alt man trengte, var såpe og vann⁹.

Hva er reint?

Det første vi må se på i denne oppgaven, er hva som er reint Hva betyr det for oss, og hvorfor er det viktig? Før man oppdaget bakterier og virus, trodde man at årsaken til sykdom var miasmer. En miasme skapte sykdom og oppsto på steder som luktet vondt. Derfor trodde man at om man ikke kunne lukte noe vondt, var det lite sannsynlig at man kunne bli syk¹⁰. Leger fikk påvist at det var en sammenheng mellom urenheter og epidemier, og derfor satte de i gang tiltak som skulle fjerne alle disse urenheterne. Det ble viktig å fjerne alle vonde lukter og alle urenheter gjennom rengjøring. Mot slutten av 1800-tallet begynte man å oppdage bakterier og virus. Gjennom en hygiene kampanje for å bekjempe tuberkulose ble folk fortalt hvordan de skulle vaske seg selv og

⁷ Ingun Grimstad Klepp, *Fra rent til nyvasket: skittent og rent tøy* (Statens institutt for forbruksforskning, 2003), 37.

⁸ V. Schönberg Jacobsen, *Kjøkkenet og kjøkkenstellet før og nu* (Oslo: Grøndahl & søns forlag, 1929), 19.

⁹ Espen Dietrichs og Petter Hurlen, *Mennesket og mikroorganismene: mikrobiologi, infeksjonssykdommer og hygiene* (Oslo, 1987), 52.

¹⁰ Nils Jakobsen, *Hygiene* (Oslo: Universitetsforlaget, 1978), 11

sine omgivelser for å unngå sykdommer og spredning av disse. Når man nå visste at bakterier finnes over alt, ble det viktig å rengjøre, ikke bare det som var synlig skittent, men også det som ikke var synlig. Bakterier, som var urene, var grunnen til alt av sykdom og ondskap i verden. Bakterier skapte kaos og rengjøring skulle føre bort fra kaos og inn i en normal hverdag og derfor ble rengjøring og hygiene en del av folk sine liv¹¹.

Vasking av hender og sykdommer

For å få bort de skadelige bakteriene, var det viktig å ha god hygiene på kjøkkenet. Husmora hadde et stort ansvar i familien. Det var hun som handlet inn varer, plukket ut den maten som så finest ut, valgte oppbevaring av og tilberedte maten. I hele denne prosessen var det mye som kunne gå galt om man ikke fulgte med og var nøye med stellet av varene. Bakterier og annet rusk kunne ende opp i maten og gjøre den som spiste av den, syk. Melkeprodukter, kjøtt, fisk og salater var bare noen av de matvarene som lettest kunne bli føre med seg sykdommer¹². Oppvarmingen av mat kunne drepe noe av bakteriene, men noe av maten som ble spist rå, var det større fare med¹³.

Håndhygiene til husmora var også viktig, ikke bare for henne selv, men også for de rundt henne. Bruker hun såpe og vann og gnir godt når hun vasker hendene, vil de fleste av bakteriene forsvinne. Etter toalettbesøket var det viktig å vaske hendene. Gjenstandene på badet kunne være dekket av bakterier man ikke ville ha i maten, og håndvasken forhindret at disse fikk spres. Før matlaging var det også viktig å vaske hendene godt. Matlaging med skitne hender var en god måte å spre sykdommer til hele familien på, og måtte derfor unngås¹⁴.

Det var ulike måter maten kunne bli infisert på. Den ene måten var gjennom dårlig hygiene og sykdomsbærere. Syke eller sykdomsfrie smittebærere kunne spre smitte gjennom hoste, nysing og direkte kontakt som fra uvaskede hender eller ei husmor som smaker på maten rett av øsa. En annen måte mat kunne blitt infisert på, var gjennom skadedyr som rotter og mus, som kunne

¹¹ Ingun Grimstad Klepp, *Fra rent til nyvasket: skittent og rent tøy* (Statens institutt for forbruksforskning, 2003), 37.

¹² Haakon Natvig, *Lærebok i hygiene* (Oslo: Liv og helses forlag, 1958), 123.

¹³ Natvig, *Lærebok i hygiene*, 124.

¹⁴ Espen Dietrichs og Petter Hurlen, *Mennesket og mikroorganismene: mikrobiologi, infeksjonssykdommer og hygiene* (Oslo, 1987), 52.

gnage på mat eller emballasjen¹⁵. En tredje måte var gjennom jord, gjødsel eller kloakk. Grønnsaker og røtter som var gjødslet med kloakk, som ikke hadde blitt behandlet bra nok, kunne smitte jorda og grønnsakene med bakterier og virus fra menneskeavføring¹⁶.

Det fantes heldigvis måter å forebygge slik smitte på. Å vaske hendene etter toalettbesøk og før man tok på mat var viktig for å unngå spredning av smitte. Om personen som skulle tilberede maten, var syk, var det lurest å unngå å arbeide med mat. Bare frisk og fin mat skulle brukes og den måtte oppbevares utilgjengelig for fluer og skadedyr. Oppvasken var en viktig del av dette, gjennom en god vask og eventuell sterilisering ville oppvasken gå fra å være en mulig smittekilde til å bli helt rene¹⁷.

Smitte var likevel ikke den eneste formen for sykdom man kunne få fra mat. Grønne poteter er et eksempel på dette. Poteter som har fått denne fargen er giftige for mennesker og må unngås. Det kunne være enkelt å overse grønne flekker på potetene, men det var viktig for husmora å være nøye når hun skulle plukke ut poteter til middagen¹⁸.

Husarbeid

Det andre begrepet jeg vil se på, er hva husarbeid er. Husarbeid er alle oppgavene som gjøres i et hus for å vedlikeholde det. Slike oppgaver kan være matlaging, renhold, oppvask, klesvask og oppbevaring av mat. Dette arbeidet har opp gjennom tidene blitt gjort av kvinner og jenter¹⁹. I førindustriell tid var arbeidet som skulle gjennomføres i og utenfor huset, tungt. Et hushold var ofte nokså selvstendig og de som bodde der, produserte ofte egen mat og klær. Slakting, konservering, tørking, spinning og vannbæring var bare noen få av de mest tidkrevende oppgavene²⁰.

¹⁵ Haakon Natvig, *Lærebok i hygiene* (Oslo: Liv og helses forlag, 1958), 124.

¹⁶ Natvig, *Lærebok i hygiene*, 125.

¹⁷ Natvig, *Lærebok i hygiene*, 131.

¹⁸ Natvig, *Lærebok i hygiene*, 133.

¹⁹ Eir Grytli og Eli Støa, red. *Fra årestue til smarthus: teknologien omformer boligen* (Oslo: Norsk arkitekturforlag, 1998), 97.

²⁰ Grytli og Støa, *Fra årestue til smarthus*, 98.

Vann i huset

Det å hente vann var en tung oppgave som tok opp mye av tiden til ei husmor. På 1800-tallet, i blant annet Oslo og Trondheim, kom det et trykkvannforsyningsnett av støpejernsrør som skulle hjelpe med brannslukning²¹. Etter hvert begynte huseiere å knytte seg til dette nettverket for å få drikkevann. Først ble vannet ledet til felles vannposter, men rundt 1880 kom det flere og flere kraner inn i husene. Disse kranene kunne bare bli knyttet til sanitærutstyr som vasker og badekar. Dette var for å unngå vannskader. Det tok noen år, utpå 1900-tallet, før resten av landet også fikk innlagt vann. Men det var ikke bare innlagt vann som kom, det var også avløp²².

Neste steg i utviklingen var å få varmt vann. Før varmtvannsberedere ble vanlig for oppvarming, var det vanligst å koke vann i store gryter for så å bruke det til oppvask, klesvask og kroppsvask. På begynnelsen av 1900-tallet var det vanlig å bruke gass for å varme opp vannet både på kjøkkenet og badet. Fra 1950-tallet og utover gikk gassen ut for den elektriske varmtvannsberederen²³.

Ut fra dette kan det høres ut som om alle hus i Norge fikk innlagt vann, varmtvann og avløp, men slik var det ikke. I boka "*Hjemmet som arbeidsplass: studier av husmorens arbeidssituasjon, av veiledningsbehov og veiledningstilbud*" fra 1967 får vi vite, i en undersøkelse utført av dem, at rundt 70% hadde dette i husene sine. Dette var tallene de fikk fra innbyggere i både byer og på landet, men forskjellene mellom disse var store. Man antok at omtrent 45 % av de som bodde på landet, hadde innlagt vann, varmtvann og avløp hjemme, og at rundt 83 % av de som bodde i byen, hadde innlagt vann, varmtvann og avløp²⁴.

Oppvask

Lenge var det vanligst å vaske bestikk, kopper og tallerkener i baljer. Husmora varmet oppvaskvannet i gryter og vasken ble ofte gjort på kjøkkenbenken eller på kjøkkenbordet. Mot midten av 1900-tallet ble benkebeslag og oppvaskkummer i rustfritt stål tatt i bruk. Etter hvert kom også varmtvannsberederen, og da ble arbeidet en del raskere og enklere. På 1960-tallet begynte de første oppvaskmaskinene å komme. Disse maskinene var dyre, treige og brukte mye

²¹ Grytli og Støa, *Fra årestue til smarthus*, 100.

²² Grytli og Støa, *Fra årestue til smarthus*, 101.

²³ Grytli og Støa, *Fra årestue til smarthus*, 102.

²⁴ Bjørg Grønseth og Harriet Holter og Willy Martinussen, *Hjemmet som arbeidsplass: studier av husmorens arbeidssituasjon, av veiledningsbehov og veiledningstilbud* (Oslo: Universitetsforlaget, 1967), 22.

tid og vann, men de sparte husmødrene for en del arbeid. Den tiden de fikk av oppvaskmaskinen kunne brukes på andre ting, og den hjalp kvinnene med å komme seg ut av huset og ut i et annet arbeid²⁵.

Generell rengjøring

Alle kan være enige i at et rent og ryddig hus er bedre enn et skittent og rotete hus. Denne viktige jobben var det lenge husmora som utførte, enten alene eller med hjelp fra en hushjelp. Det å holde huset rent hjalp også med å holde sykdom ute²⁶. Husarbeidet var tungt og tidkrevende. Vann skulle hentes og noen ganger varmes, gulv skulle skures, vaskes, skylles og tørkes. Etter hvert som husmora fikk flere og flere hjelpemidler, kunne huset vaskes oftere og oftere. Det som tidligere kanskje var vårrengjøring og rengjøring før jul, kunne gjøres ukentlig eller månedlig²⁷.

Vaskemidler

Det var mye støv og skitt som skulle vaskes bort i et hus, og det var mange metoder og vaskemidler. Støv kan lette vaskes bort med hjelp av vann, men så lett er det ikke å få bort smuss. Smuss består av støv og fett. Fett kan ikke vaskes bort med bare vann, og derfor trenger man et vaskemiddel. Det fantes flere typer vaskemidler å velge mellom, men alle kunne ikke brukes på alt, og det var mye for husmora å huske på. Lut var et slikt vaskemiddel. Det er sammensatt av kaustisk soda og vann. Det var vanlig å koke lut sammen med fett for å gjøre den mindre skadelig for huden. Man fikk, ut av denne blandingen, enten myk eller hard såpe. Hvor hard såpen var, kom an på hvor mye fett den ble tilsatt. Et annet vaskemiddel det gikk an å bruke, var salmiakkspiritus som er en blanding av ammoniakk og vann. Det var vanlig å blande salmiakkspiritus sammen med soda, såpepulver og såpe før rengjøring. Et tredje vaskemiddel var grønnsåpe. Denne er den sterkeste av disse tre. Det var vanlig å koke grønnsåpa i vann før bruk. Det gikk 100g grønnsåpe per flaske vann og den var nokså drøy i bruk²⁸.

²⁵ Grytli og Støa, *Fra årestue til smarthus*, 110.

²⁶ Grytli og Støa, *Fra årestue til smarthus*, 115.

²⁷ Grytli og Støa, *Fra årestue til smarthus*, 116.

²⁸ Ingeborg Høst og Ingeborg Milberg, *Matlære: kokebok for barne- og framhaldsskolen* (Oslo: H. Aschehoug & co (W. Nygaard)), 173.

Husmora

Det tiåret som regnes for husmoras gullalder, var 1950-tallet, men husmorperioden varte fra slutten av 1800-tallet til 1960-tallet. Grunnen til at 1950-tallet betraktes som gullalderen, er fordi husmora fikk mye ny hjelp, spesielt elektriske gjenstander, til husarbeidet. Norge hadde gått inn i en tid med mer velstand og økt kjøpekraft, og derfor kunne flere husstander skaffe seg flere hjelpemidler. Disse gjenstandene gjorde at arbeidet i hjemmet ble lettere for husmora²⁹.

En periode etter andre verdenskrig jobbet over halvparten av alle norske voksne kvinner i hjemmet. Ikke alle av disse jobbet 100% av tiden hjemme, men de ble likevel regnet som husmødre. Betegnelsen "husmor" var ofte en betegnelse som var brukt for alle gifte kvinner. Før krigen var det vanlig i flere hushold å ha en eller flere hushjelper, men disse var på vei ut og husmora måtte da ta over alt arbeidet³⁰.

Livet som husmor

I boka "Hjemmet og vi: en bok om liv og arbeid" forteller en av redaktør Ingeborg Dobloug Altern om da datteren sa til henne at hun ikke ble noe som voksen. Datteren ser ikke arbeidet hun gjør i hjemmet som en jobb, som noe som betyr noe. Alten ble irritert av kommentaren og kommenterer til seg selv at hun synes at hun gjør et arbeid som de andre ikke hadde fått til³¹. Hun skriver videre at ei husmor kunne trenge både seks armer og seks hoder for å kunne ta seg av alt arbeidet hun må gjøre. Altern viser til statistikker om husmoryrket som viser at ei husmor bruker 14% av arbeidstiden sin til oppvask, tre uker i året, og hun vasker 5 tonn porselen på denne tiden³².

Hennes oppgaver var ikke bare på kjøkkenet. Hun måtte også ha kontroll på innkjøp av materialer og mat. Ei husmor måtte sy med alle slags typer stoff³³, hun måtte kunne alt om leker, barnevogner, vaskemaskiner og kjøkkenapparater, og hun måtte kunne strøm og sikringer. Hun

²⁹ Ingun Grimstad Klepp, "Husmor", Hentet 8 mars 2022 fra: <https://snl.no/husmor>.

³⁰ Bodil Grini, "Nå sku' det bli storanlegg i Korgen!": Røssågutbyggingen: kvinner og menn i bygde- og anleggsliv 1946-1960 (Trondheim: Historisk institutt universitetet i Trondheim, 1993) 156.

³¹ Ingeborg Dobloug Altern og Halvor Pedersen, red. *Hjemmet og vi: en bok om liv og arbeid* (Oslo: A/S Norsk Faglitteratur, 1955), 511.

³² Altern og Pedersen. *Hjemmet og vi*, 512.

³³ Altern og Pedersen. *Hjemmet og vi*, 513

måtte også kunne vite hvordan hun skulle blande kjemikalier for vasking og hun måtte kunne arbeide nær høye temperaturer³⁴.

Hun var også den som passet på barna. Hun måtte blant annet lære dem å svømme, sykle og gå på skøyter. Hun trøstet dem når noe gikk galt, hun laget mat og passe på at de fikk i seg det de skulle. Husmora måtte også vaske hele huset, klær og tepper. Hun måtte stryke klær og banke tepper. I tillegg måtte hun få bort skadedyr og insekter fra huset. Husmora måtte være kledd riktig i nystrøkne bluser og alltid være der, snill og grei, for dem som trengte det. Altern skriver at selv om det ikke ble noe av henne, føler hun at de andre i huset trenger henne. Hun skriver at hun gleder seg til arbeidet og at hun aldri ville drevet med noe annet³⁵.

Husmorskoler

I 1865 ble den første husmorskolen i Norge opprettet. Skolen, som var i Oslo, var privat, men arbeidet i samarbeid med og fikk litt penger av jordbruksmyndighetene. I 1877 ble den første offentlige husmorskolen opprettet. I løpet av 1870- og 80-tallet ble flere slike offentlige skoler opprettet i Norge, oftest i distriktene langs kysten³⁶. Ofte var husmorutdanninga blandet med utdanning i gårdsbruk, men etter hvert gikk utdannelsen over til å bli mer kurslignende enn det den var før³⁷.

På begynnelsen av 1900-tallet vedtok Stortinget at husmorskoler skulle få mer støtte. Dette førte til at tilbudet ble større. I 1908 kunne man finne 14 offentlige husmorskoler i landet, og de kunne til sammen, utdanne ca. 200 elever hvert år. I 1921 hadde tallet vokst til 52 skoler som kunne utdanne 1510 husmødre i året³⁸. I 1940 var det 69 husmorskoler med 3000 studenter årlig. Selv om dette kan virke som mye, fikk omtrent 40% av alle som søkte plass på en slik skole, avslag³⁹.

³⁴ Altern og Pedersen. *Hjemmet og vi*, 514

³⁵ Altern og Pedersen. *Hjemmet og vi*, 514

³⁶ Gerd Fuglerud, *Husstellskolens historie i Norge* (Oslo: Grøndal & Søn forlag A.s, 1980), 7.

³⁷ Fuglerud, *Husstellskolens historie i Norge*, 8.

³⁸ Fuglerud, *Husstellskolens historie i Norge*, 80.

³⁹ Fuglerud, *Husstellskolens historie i Norge*, 118.

Undervisning i husstell var blitt obligatorisk i byfolkeskolen i 1936. I framhaldsskolene ble den dette i 1946. I 1940-årene ble det også opprettet en egen linje for utdanning av hushjelper⁴⁰. Etter krigen var det blitt vanskelig å definere hvem husmorskolene skulle være for, de i byene eller de på landet. Skulle skolene ha internat og være knyttet til et gårdsbruk, eller skulle de undervise for de som bodde i byene⁴¹? På midten av 1960-tallet ble ungdomsskoler, gymnas og yrkesskoler, som tidligere hadde vært kommunale eller statlige, overført til fylkene. I 1974 ble husmorskolene egen linje på videregående skoler. Da boka *Husstellskolens historie i Norge* som blir brukt som kilde her ble skrevet, i 1980, var husstellutdanninga på vei ut av skolen⁴².

Et moderne hjem

Før ideen om “det moderne hjem” var det vanlig at et hus var godt dekorert med tepper, duker, bilder og stoppede møbler. Alt dette var med på å samle støv som kunne føre til luftveissykdommer. Det var vanlig å bare koste bort dette støvet med en fjærkost for å få det til å se pent ut igjen. Når støvet ble kostet ut i rommet, ble ikke egentlig huset noe renere, og det flyvende støvet kunne vær skadelig for folk å puste inn. Da funksjonalismen ble mer populær på 1920-tallet, ble husarbeidet lettere. De mange ubrukelige, støvsamlende gjenstandene skulle bort, og møblene skulle bli lettere å flytte på⁴³.

Hva er egentlig et moderne hjem? Mange søkte “det moderne hjemmet” i løpet av 1900-tallet. Senere kom fokuset til ett rom i huset, nemlig kjøkkenet. Det var blitt færre og færre hushjelper å få tak i, og mye av det husarbeidet som tidligere var fordelt på husmor og hushjelp, lå nå bare på husmora. Husmødre landet over krevde at arbeidet både måtte bli lettere og at det å være husmor måtte respekteres like mye som andre yrker. Det å være husmor hadde etter hvert blitt som et helt yrke, spesielt etter at kvinnen i huset ble alene om arbeidet⁴⁴.

⁴⁰ Fuglerud, *Husstellskolens historie i Norge*, 119.

⁴¹ Fuglerud, *Husstellskolens historie i Norge*, 149.

⁴² Fuglerud, *Husstellskolens historie i Norge*, 150.

⁴³ Eir Grytli og Eli Støa, red. *Fra årestue til smarthus: teknologien omformer boligen* (Oslo: Norsk arkitekturforlag, 1998), 117

⁴⁴ Finn Arne Jørgensen. ”*Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden.*” (Masteroppgave. NTNU, 2001), 115.

Tradisjonen var ikke nok, vitenskapen skulle inn i huset. Vitenskapen skulle gjøre arbeidet lettere, og dette igjen skulle føre til at de nye moderne problemene skulle få sine egne moderne løsninger. Maskiner skulle få en plass i huset. Norske kvinner reiste til utlandet og tok med seg ideer og kunnskap om husstell og nye hjelpemidler hjem⁴⁵.

Til tross for engasjementet blant kvinner skjedde det lite. Det skjedde først få synlige forandringer, men det var likevel noe der. Mellom 1935 og 1936, da Arbeiderpartiet fikk regjeringsmakt, kom de store forandringene. De så engasjementet til kvinnene og bestemte seg for å jobbe mot målet om et mer moderne hjem⁴⁶. Etter hvert ble det opprettet et statlig husstellforskningsinstitutt og et husstellkontor. Denne satsingen på å få norske hjem til å bli mer moderne rettet seg oftest mot urbane hjem og folk. Når folk tenkte på det moderne, var det ofte byer og ikke et hus på landet de forestilte seg⁴⁷.

I 1939 startet andre verdenskrig, og i 1940 kom den til Norge. Planene for å bygge opp det moderne hjemmet ble mindre viktige. Trusselen krigen førte med seg, fikk myndighetene til å fokusere mer på krisetiltak og hvordan befolkningen skulle forsynes. Kvinneorganisasjonene skiftet litt fokus under krigen, men de ga ikke opp på målene sine⁴⁸.

Et ideal for kjøkkenet

Idealkjøkkenet, hvordan ser det ut? Et kjøkken kan sammenliknes med blant annet en velfungerende og effektiv fabrikk, et laboratorium der vitenskapen betyr mest, et parlament der ulike interesser møtes og et akademi der husmora skulle læres opp. I samfunnet kan man finne flere steder som er viktige for et velfungerende moderne samfunn. Disse stedene har egenskaper man også finner i et vanlig moderne kjøkken. Det er enkelt å se hvorfor kjøkkenet var så viktig for en husholdning.

Fabrikken ble sett på som et slags eksempel for hvordan et moderne kjøkken skulle fungere. En fabrikk var et sted hvor råvarer gjøres om til ferdige produkter, slik som kjøkkenet. En fabrikk var effektiv, og en slik effektivitet ville man også ha på kjøkkenet⁴⁹. På fabrikken, som var

⁴⁵ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden*, “ 116.

⁴⁶ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden*, “ 118

⁴⁷ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden*, “ 118

⁴⁸ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden*, “ 119

⁴⁹ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden*, “ 122

kjøkkenet, var husmora en fabrikkarbeider. I mellomkrigstiden ble kjøkkenet tilpasset husmora. Benker ble passe høyde, det kom innlagt vann, kjøleskap og elektrisk komfyr ble vanligere, og selve rommet kjøkkenet var i ble mindre. Da kjøkkenet ble mindre, ble både kjøkkenarbeidet og renholdet lettere og mer effektivt⁵⁰.

Laboratoriet var et annet ideal. Laboratoriet representerte vitenskapen og det rasjonelle, det som kunne bevises. Husstellet skulle ikke lenger bare bygges på tradisjon, det skulle bygges på vitenskapelig bevist forskning⁵¹. Det var spesielt viktig hvordan man skulle forstå og tilberede mat og den næringen den inneholdt. Husmora hadde ansvar for at alle i familien skulle få i seg den riktige næringen fra mat hver dag. Hun hadde et stort ansvar, og det var mye hun måtte beherske og kunne⁵².

Parlament er, som kjøkkenet, et sted der ulike personer og ulike interesser møtes. Gjennom hele begynnelsen av 1900-tallet var kjøkkenet en politisk arena. Flere mente at kjøkkenet skulle være med på å endre samfunnet og ta det med inn i en ny tidsalder⁵³.

Kjøkkenet var også et sted for læring og kunnskap (s.125). Kvinner fikk etter hvert opplæring i husarbeid ettersom det å være husmor ble sett mer og mer på som et yrke. Husmødrene skulle læres opp til å ta en stilling i samfunnet som skulle hjelpe til med å lede Norge inn i den moderne tidsalderen⁵⁴.

I etterkrigstiden var det blitt utviklet et hygieneprogram av leger. Husmora var en viktig brikke i kampen om et renere og sunnere samfunn og hjem. Lyse og luftige boliger var lettere å rengjøre, og de ble derfor mer populære. I boka *“Fra årestue til smarthus: teknologien omformer boligen”* kan vi lese om hvordan vi, i vår tid, har færre krav til renhold og hvordan de fører til et dårligere inneklime⁵⁵.

⁵⁰ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden,* “ 123

⁵¹ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden,* “ 123

⁵² Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden,* “ 124

⁵³ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden,* “ 124

⁵⁴ Jørgensen.” *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden,* “ 126

⁵⁵ Eir Grytli og Eli Støa, red. *Fra årestue til smarthus: teknologien omformer boligen* (Oslo: Norsk arkitekturforlag, 1998), 119.

Under krigen

I boka “Hushjelpens håndbok: med råd og vink i husets stell” fra 1942 kan vi lese om hvordan man kunne ta seg av rengjøringen i huset. Det var vanskeligere å drive husstell enn det var før. Det var matkrise i Norge, og husmødrene måtte bli være mer oppfinnsomme enn før⁵⁶.

Til oppvasken skulle man rydde sammen alt som skulle vaskes og fjerne matrester. Etter det skulle man først ha glass og bestikk i vaskevannet, så tallerkener og fat. Man burde ha to kar med vann, et vaskevann og et skyllevann med kokende vann. Etter oppvasken skulle koster og kluter brukt i oppvasken vaskes, skylles og tørkes⁵⁷.

Til umalte gulv skulle man helst bruke kaldt vann og grønnsåpe til å skure med. Til malte gulv skulle man bruke varmt vann og en mild såpe. Til lakkerte gulv skulle man benytte mildt såpevann og vaske enten med en mopp, myk kost eller med en klut⁵⁸.

Vegger skulle også vaskes med mildt såpevann. Først skulle man skylle dem lett med vann før man vasket over dem lett med en klut. Etter det skulle såpa skylles av og veggen skulle tørkes. Tak som var oljemalte, måtte vaskes med lite vann for å ikke skade dem. Syrebeiste tak skulle også vaskes med forsiktighet. Vannbeiste tak skulle ikke vaskes i det hele tatt. Vinduskarmer skulle tørkes for støv hver dag⁵⁹, og vinduene skulle tørkes for støv og så vaskes⁶⁰.

1940-tallet etter krigen

Den første boka fra 1945 som vi tar for oss er “Mat- og kjøkkenstell” av Dorthea Grude. Denne boka var skrevet for å brukes på Fram husmorskole.

På første sida i boka forteller Grude om hvor viktig det er å vaske hendene og holde kjøkkenet reint⁶¹. Hun mente at det var viktig for ei husmor å holde god orden på kjøkkenet. Husmora burde jobbe stille og ikke snakke om unyttige ting. Hun måtte spare på strømmen, passe på grytene, passe på at alle redskapene var klar og der de skulle være, både før og etter maten, passe

⁵⁶ Ingrid Einarsen, *Hushjelpens håndbok: med råd og vink i husets stell* (Oslo: Kristes Boktrykkeri, 1942), 5.

⁵⁷ Einarsen, *Hushjelpens håndbok*, 47.

⁵⁸ Einarsen, *Hushjelpens håndbok*, 48.

⁵⁹ Einarsen, *Hushjelpens håndbok*, 48.

⁶⁰ Einarsen, *Hushjelpens håndbok*, 49.

⁶¹ Dorthea Grude, *Mat og kjøkkenstell* (Oslo: Fram Husmorskule, 1945), 5.

på at alle knivene var skarpe og huske å ikke kaste noen småting, som korker, papir og parafinvoks, som kunne brukes seinere⁶².

Før et måltid måtte husmora passe på at rommet der måltidet skulle spises, var luftig, reint og ryddig. Dette var viktig for at de som spiste, kunne kose seg med maten og ha en hyggelig opplevelse. Grude mente også at det kunne være fint å dekorere med blomster eller fine blader⁶³.

En viktig del av renhold på kjøkkenet er oppvasken. Grude skriver i boka at det er store krav til husmødre for oppvask og rengjøring. Når man skulle ta oppvasken var det greit med stor plass til å arbeide, mulighet til å tappe kaldt og varmt vann og å ha kummer i vasken⁶⁴. Det var litt verre for de som ikke hadde dette og som fortsatt brukte baljer og vann som de måtte hente selv⁶⁵.

Grude skriver at det er viktig å bruke kost og ikke klut til å vaske med. Det er også viktig å bruke varmt vann. Før man hadde tallerkener og bestikk i vaskevannet, lønte deg seg å fjerne matrester slik at vaskevannet ikke skulle bli for skittent. Først skulle man sette gryter og tallerkener i bløt. Etter det skulle man blande såpe og varmt vann i en vask eller i en balje. Først i vaskevannet var det glass, her var det viktig å ikke bruke for varmt vann, så var det bestikk, så mugger, og til slutt tallerkener, fat og boller. Melkemugger skulle stå med vann i seg over litt lengre tid enn de andre tingene. Etter det måtte man skylle og tørke selve vasken eller baljen⁶⁶.

Det gikk også an å koke bestikk, redskaper og kopper for å få dem ekstra rene. Men for bestikk og redskaper, som kunne ha håndtak som kunne løsne, var dette mindre lurt⁶⁷.

Den andre boka vi skal se på er Husmorboka fra 1947 utgitt ved Landslaget for husstelllærerinner. I denne boka får vi lese om vanlige kjøkkenregler som å holde kjøkkenet rent, luften ut kjøkkenet og holde fluer borte fra maten⁶⁸.

⁶² Grude, *Mat og kjøkkenstell*, 6.

⁶³ Grude, *Mat og kjøkkenstell*, 8.

⁶⁴ Grude, *Mat og kjøkkenstell*, 62.

⁶⁵ Grude, *Mat og kjøkkenstell*, 63.

⁶⁶ Grude, *Mat og kjøkkenstell*, 63.

⁶⁷ Grude, *Mat og kjøkkenstell*, 64.

⁶⁸ Landslaget for Husstell-Lærerinner, *Husmorboka* (Oslo: J.W. Cappelens Forlag, 1947), 51.

Senere i boka får leseren vite hvilke oppgaver som skulle gjøres daglig og hvilke som skulle gjøres ukentlig. På kjøkkenet skulle man vaske opp etter middag, vaske gulvet og vaske komfyren hver dag. Det meste av arbeidet som skulle gjøres på kjøkkenet, skjedde daglig⁶⁹.

Ukentlig skulle husmora støvsuge eller børste gardiner, vaske vinduskarmene, vaske lister og dører og vaske blomsterpottene⁷⁰. Hun skulle også pusse gjenstander i metall, tørke støv på alle møblene og hyllene og hun skulle vaske gulvet, også under møbler, med såpevann⁷¹.

I rengjøringsdelen av boka får leseren lære om redskaper brukt i rengjøringen av huset, bruk av ulike vaskemidler og såper og hvordan man skulle vaske ulike gjenstander⁷².

1950-tallet

Kvinnen i dag

Boka “Kvinnen i dag” er ei bok skrevet i 1950 av flere forfattere som har ansvar for de ulike kapitlene. Det første kapitlet jeg vil se på er “Praktiske råd for kjøkkenarbeid” skrevet av Olga Ambjørnrud. Kjøkkenet er et viktig rom i huset, der arbeidet må gjøres nøye og ikke tas lettvt. Ambjørnrud forteller at samfunnet hadde begynt å stille høyere og høyere krav til husmora, og at hun derfor måtte tilpasse seg dette og gjøre arbeidet så effektivt som mulig, men like bra som alltid⁷³.

Det viktigste ei husmor kunne ha var en god plan for hvordan hun skulle utføre arbeidet. Hun skulle unngå å løpe fra en oppgave til en annen etter som hun kommer på en annen oppgave hun også må gjøre⁷⁴. Ingen oppgaver skulle bli glemt, og husmora skulle unngå unødvendig stress. Ambjørnrud skriver at ei matliste, en plan om hva som skulle spises når, var viktig for at arbeidet skulle bli lettere. Uten ei slik liste kunne arbeidet før måltidene bli helt tilfeldig, og det var en

⁶⁹ Landslaget for Husstell-Lærerinner, *Husmorboka*, 89.

⁷⁰ Landslaget for Husstell-Lærerinner, *Husmorboka*, 89.

⁷¹ Landslaget for Husstell-Lærerinner, *Husmorboka*, 90.

⁷² Landslaget for Husstell-Lærerinner, *Husmorboka*, 72.

⁷³ Uten forfatter, *Kvinnen i dag* (Oslo: Ernst G. Mortensen, 1950), 383.

⁷⁴ Uten forfatter, *Kvinnen i dag*, 383.

god måte å bare sløse bort tid på. Ei matliste, mente Ambjørnrud, at man som husmor bare måtte lære seg først som sist⁷⁵.

Det var viktig at alt kjøkkenutstyret som var i bruk, fungerte som det skulle og at hygienen var bra. Gode vaner var bra for effektivt arbeid og en sunn familie. Klær som var lette å vaske og praktiske å jobbe i, var det beste å ha på seg når hun jobbet. Et skaut, ei hette eller noe annet som kunne holde håret på plass var også noe som var bra å ha. Vaner som kunne gjøre kjøkkenarbeidet lettere, var for eksempel å vaske eller stryke når maten stekte, kokte eller når gjærbakst sto til heving⁷⁶.

Ambjørnrud skriver at oppvasken er en oppgave mange husmødre syntes var kjedelig, men hun forteller også hvor viktig den er å utføre. En god og innøvd rutine kunne gjøre oppvasken lettere å gjennomføre. Kjedsomhet kunne føre til slurv, slurv kunne føre til at oppvasken ikke ble skikkelig gjennomført, og dette igjen kunne føre til at folk kunne bli syke⁷⁷.

Hjemmets leksikon

Boka "*Hjemmets leksikon*" begynner det første kapittelet med "Kjære husmor!". Boka skulle svare på de mange spørsmålene ei husmor kunne ha. Videre skriver forfatteren at ingen mann ville ha ei udugelig husmor. En mann ville komme hjem til et rent hus og et varmt og godt måltid⁷⁸. Videre skriver forfatteren at grunnen til at noen husmødre ikke var så gode på husarbeid var fordi de brukte all sin tid, før de ble gifte, på å sitte på et kontor. Derfor var det mye som skulle læres raskt, og derfor var denne boka skrevet⁷⁹.

Kjøkkenet burde være hygienisk og praktisk. Gulvet burde være linoleum og veggene og taket burde være enkle og lette å vaske. Over benkene og ovnen burde veggene være dekket med fliser i tilfelle de fikk sprut på seg. Toppen av oppvaskbenken burde være av rustfritt stål og ha

⁷⁵ Uten forfatter, *Kvinnen i dag*, 384.

⁷⁶ Uten forfatter, *Kvinnen i dag*, 388.

⁷⁷ Uten forfatter, *Kvinnen i dag*, 391.

⁷⁸ Inge Schee Krefting, Red. *Hjemmets Leksikon* (Oslo: A.C.B Cammermeyers Forlag, 1952), 5.

⁷⁹ Krefting, *Hjemmets Leksikon*, 6.

nedfelte kummer. Under oppvaskkummen, i skapet, burde avfallsbøtta oppbevares sammen med rengjøringsmidlene⁸⁰.

I boka får vi lese om alle begreper, gjenstander og oppgaven ei husmor må vite om, bruke og utføre på riktig måte. Alle kjøkken har gulv, og boka fokuserer blant annet på hvordan man skulle best rengjøre og ta vare på gulv. Umalte gulv skulle feies daglig (s.118), malte og ferniserte gulv skulle tørkes daglig med en klut, parkettgulv skulle tørkes daglig med en tørr mopp⁸¹ og linoleum skulle vaskes med lunkent såpevann⁸².

Kjøleskapet var et viktig apparat som måtte tas godt vare på. Etter hvert som kjøleskapet var i bruk, ville det vokse rim på kjøleelementet. Dette rimet burde fjernes, slik at det ikke hindret kjøleskapet sitt i jobben sin. Først måtte matvarene ut, så måtte kontakten dras ut, så skulle skuffene fylles med varmt vann og døra skulle stå åpen. Etter dette skulle hyllene vaskes med sodavann. Til slutt skulle vannet helles ut av skuffene, alt skulle tørkes og matvarene ble satt tilbake på plass⁸³.

1960-tallet

I boka “Kjøkkenboka: innredning-redskaper-maskiner”, fra 1964, forteller forfatter Ingunn Børke om hvordan den moderne husmora skulle oppføre seg og hvordan hun skulle arbeide. Hun beskriver denne nye moderne tiden som rastløs, og Børke bekymret seg over om hun kunne være en god og hyggelig husmor som kunne holde hjemmet koselig og sjarmerende, men likevel moderne. Børke føler at hun mangler tid til å gjøre alt det arbeidet hun føler at hun må. Hun skriver at nå som husmora er alene om arbeidet, er det viktig å kunne gjøre det så enkelt og effektivt som mulig⁸⁴.

Videre skriver Børke om trivselen og hvor viktig den er for hele familien, og at hun er redd for at husmora, nå i den moderne tid, blir alene og isolert på kjøkkenet⁸⁵. Hun skriver om minnene hun

⁸⁰ Krefting, *Hjemmets Leksikon*, 161.

⁸¹ Krefting, *Hjemmets Leksikon*, 119.

⁸² Krefting, *Hjemmets Leksikon*, 121.

⁸³ Krefting, *Hjemmets Leksikon*, 165.

⁸⁴ Ingunn Børke, *Kjøkkenboka: innredning, redskaper, maskiner* (Oslo: Bøndes forlag, 1964), 5.

⁸⁵ Børke, *Kjøkkenboka*, 7.

har av det store hyggelige kjøkkenet fra sin egen barndom. Kjøkkenet var trivelig, og folk kunne komme inn få seg en kopp kaffe og prate litt. Kjøkkenet var ikke moderne og som et laboratorium. Et sted der husmora oppholder seg så mye burde være koselig, selv om den skulle være moderne⁸⁶.

Forfatteren bruker et par sider på å forklare hvordan man skulle utføre oppvasken på riktig måte⁸⁷. Det viktig med varmt vann, riktig oppvaskmiddel og en god kost. Til tørkingen av oppvasken var det vanlig å bruke håndklede, men det gikk også an å bruke tørkestativ eller en kurv. Tørkestativ og kurver kunne være bra for å spare tid, og var det noe den moderne husmora trengte mer av, så var det tid⁸⁸. Selv om kurver og stativer kunne spare tid, kom bruken av disse med visse negative konsekvenser. Blant annet kunne bestikk av rustfritt stå få skader om de kom i kontakt med edle metaller som sølv⁸⁹.

I boka "Husmorboka" fra 1963 kan leseren lære om husstellbakteriologi. Her kan husmødre få lære om bakterier og mikrober og sykdommene de kan føre med seg. De får også lære om hvordan de, som husmødre, har i oppgave å fjerne dem og hvordan. De har ansvaret for familiens helse i hjemmet og med hjelp av denne boka kan de gjøre de riktige tingene når de gjør rent i huset⁹⁰. De hadde et stort ansvar, og det var mye å huske på. Hun måtte velge riktige matvarer uten stygge flekker og mugg, og hun måtte oppbevare og tilberede matvarene på riktig måte⁹¹.

Hele familien og spesielt husmora tilbragte mye av tiden sin på kjøkkenet. Her ble alle dagens måltider spist og med det kom mye å gjøre rent. Her kunne også bakterier spres og sykdom oppstå. Slurv i renhold og stell av kjøkken og matvarer var noe som var viktig for husmora å unngå, ei husmor måtte være velorganisert og ikke rotete. Renslighet var viktig, det var blant annet viktig å vaske bort all jord fra mat, gå med rene arbeidsklær, vaske hendene godt før tilberedningen av mat og gå med skaut slik at maten ikke fikk hår i seg⁹².

⁸⁶ Børke, *Kjøkkenboka*, 8.

⁸⁷ Børke, *Kjøkkenboka*, 71.

⁸⁸ Børke, *Kjøkkenboka*, 71.

⁸⁹ Børke, *Kjøkkenboka*, 72.

⁹⁰ Olga Ambjørnrud, Red. *Husmorboka* (Oslo: J.W. Cappelens Forlag, 1963), 148.

⁹¹ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 153.

⁹² Ambjørnrud, *Husmorboka*, 153.

En viktig del av kjøkkenarbeidet var oppvasken, den måtte gjøres hver dag ofte flere ganger om dagen. Selv om oppgaven kunne bli kjedelig, måtte den gjennomføres, kopper og kar måtte være helt rene siden de ellers lett kunne være med å spre sykdom. Dette arbeidet burte gjøres så raskt, lett og økonomisk som mulig, men ikke så rask at gjenstandene ikke ble rene, for å få bedre tid til andre oppgaver⁹³.

Noe av det viktigste ei husmor kunne ha for å utføre oppvask, var godt utstyr. Det kunne være greit å ha to baljer eller to kummer, en skulle holde oppvaskvannet og en skulle brukes til å skylle oppvasken i. Noe annet som kunne være greit, var en god oppvaskkost slik at man kunne unngå å stikke hendene nedi oppvaskvannet for mye. Til tørking av oppvasken og tørking av benker og bord var det greit å bruke kluter, helst ulike kluter til ulike formål⁹⁴. Det var noen “regler” for en mer effektiv og grundig oppvask. Det å gjøre oppvasken til en oppgave som både kunne virke gjennomførbar og økonomisk, var viktig for å motivere husmora til å gjennomføre denne sentrale oppgaven i rengjøringen⁹⁵.

På side 159, et underkapittel om alminnelig oppvask, får husmødre lære om hvordan oppvasken skulle gjennomføres og hvordan ulike gjenstander skulle vaskes. Matrester måtte fjernes, oppvaskvannet måtte være rent og varmt, og alle gjenstandene måtte vaskes og pusses til de ble så rene og pene som mulig⁹⁶. Det var ikke bare viktig at oppvasken ble ren, men også klutene og kostene som ble brukt til å vaske og tørke med. Det var lite vits i å vaske kopper og kar så grundig som mulig bare for å tørke dem med skitne kluter. Man måtte også passe på at baljene eller kummene som ble brukt til selve oppvasken var rene og fettfrie⁹⁷.

For å være ekstra sikker på at oppvasken var skikkelig ren, gikk det an å bruke noen kjemikalier som kunne peke ut for eksempel stivelse og protein. På apotek gikk det an å få tak i karbolfuksin. Denne kunne helles på for eksempel en tallerken for å se om den hadde rester av protein på seg. Karbolfuksinen skulle bli rød når den reagerte med protein, og slik kunne husmora finne ut om

⁹³ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 157.

⁹⁴ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 158.

⁹⁵ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 159

⁹⁶ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 159.

⁹⁷ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 160.

oppvasken hennes var ren nok eller ikke. Til å finne rester av stivelse kunne man bruke jodkalium som ville farge stivelsesrester i en blåsvart farge⁹⁸.

Videre kan husmora få lære om hvordan oppvasken skulle best gjennomføres om det var noen i husholdet som var syke. Den syke burde ha sitt eget servise. Etter den syke var ferdige med måltidet, måtte husmora legge serviset i ei gryte og koke det i ti minutter. Det var viktig å ikke vaske dette serviset sammen med de andre i familien sitt servise. Kokingen skulle hjelpe med å desinfisere serviset til den syke for å unngå at en som var frisk skulle bruke det og så bli syk⁹⁹.

Elektriske apparater hadde begynt å bli mer og mer vanlige i norske hushold og med nye apparater kom en ny type rengjøring. Det var lurt å unngå å bruke for mye vann og heller bruke tørre eller fuktige kluter med litt soda-vann på for å gjøre rent med¹⁰⁰.

1970-tallet

Det er lite informasjon om husmødre fra 70-tallet. Storhetstiden for husmødrene gikk mot slutten utover 70-tallet, men utviklingen av teknologien på kjøkkenet var likevel ikke over. Det var fortsatt flere oppgaver som skulle utføres i hjemmet, men noen av oppgavene, som før hadde blitt gjort hjemme, ble nå utført av samfunnet og i industrien. Oppgavene kvinnene før utførte alene, var nå blitt oppgaver for hele familien. Medlemmene av husstanden skulle selv få velge hvem som skulle gjøre hva, og noe av arbeidet var det til og med mulig for barna å hjelpe med¹⁰¹.

Før 1939 var ekteskap grunn for oppsigelse for kvinner i lønnet arbeid, men etter dette året kom det en lov som sa at dette ikke lenger var lov. Etter andre verdenskrig kom flere og flere kvinner ut i arbeid med mennene. Etter hvert fikk også kvinner lov til å velge yrke og utdanning fritt¹⁰².

⁹⁸ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 160.

⁹⁹ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 161

¹⁰⁰ Ambjørnrud, *Husmorboka*, 161.

¹⁰¹ Signe Sandbu, *Bolig og Miljø* (Universitetsforlaget, 1975), 53.

¹⁰² Arbeidsdirektoratet, Arbeidsdirektoratet presenterer: Husmor og yrkeskvinne?: orientering for voksne kvinner om yrkes- og utdanningsmuligheter (Oslo: arbeidsdirektoratet, 1973), 8.

Likevel var det flere som hadde beholdt den gamle holdningen om at kvinner som gikk i arbeid utenfor hjemmet “stjal” det fra menn¹⁰³.

Det fantes ulike grunner for at hjemmeværende kvinner ville ut i arbeid. Noen ville tjene sine egne penger, noen hushold trengte mer å rutte med, noen ville ut og møte nye mennesker, og noen følte at husarbeidet ikke ga dem glede. Disse var alle gode grunner for å komme seg ut i arbeidslivet, og flere og flere kvinner la planer om å få seg en ny jobb utenfor hjemmet etter at barna var blitt så store at de ikke trengte å ha mamma hjemme med seg¹⁰⁴.

Avslutning

Kjøkkenet er og var et viktig rom for mange. Kjøkkenarbeidet var bare en liten del av husarbeidet, og en del av kjøkkenarbeidet var oppvasken. Oppvasken var tidkrevende og krevde konsentrasjon og nøysomhet fra husmora. Lenge var det vanligste å vaske bestikk, kopper og tallerkener i baljer. Husmora varmet oppvaskvannet i gryter og vasken ble ofte gjort på kjøkkenbenken eller på kjøkkenbordet. Mot midten av 1900-tallet ble benkebeslag og oppvaskkummer i rustfritt stål tatt i bruk. Etter hvert kom også varmtvannsberederen, og da ble arbeidet en del raskere og enklere. På 1960-tallet begynte de første oppvaskmaskinene å komme. Disse maskinene var dyre, treige og brukte mye tid og vann, men de sparte husmødrene for en del arbeid. Den tiden de fikk av oppvaskmaskinen kunne brukes på andre ting og den hjalp kvinnene med å komme seg ut av huset og ut i et annet arbeid¹⁰⁵.

Etter krigen jobbet over halvparten av alle norske voksne kvinner i hjemmet. Ikke alle av disse jobbet 100 % av tiden hjemme, men de ble likevel regnet som husmødre. Betegnelsen “husmor” var ofte en betegnelse som var brukt for alle gifte kvinner. Før krigen var det vanlig i flere hushold å ha en eller flere hushjelper, men disse var på vei ut, og husmora måtte da ta over alt arbeidet¹⁰⁶.

¹⁰³ Arbeidsdirektoratet, Husmor og yrkeskvinne?, 9.

¹⁰⁴ Arbeidsdirektoratet, Husmor og yrkeskvinne?, 6.

¹⁰⁵ Grytli og Støa, *Fra årestue til smarthus*, 110.

¹⁰⁶ Bodil Grini, *"Nå sku' det bli storanlegg i Korgen!": Røssågutbyggingen: kvinner og menn i bygde- og anleggsliv 1946-1960* (Trondheim: Historisk institutt universitetet i Trondheim, 1993,156.

Fokuset på å få et moderne hjem ble i løpet av 1900-tallet viktig for mange. Senere kom fokuset til ett rom i huset, kjøkkenet. Det var blitt færre og færre hushjelper å få tak i, og mye av det husarbeidet som tidligere var fordelt på husmor og hushjelp, lå nå bare på husmora. Husmødre landet over krevde at arbeidet både måtte bli lettere, og at det å være husmor måtte respekteres like mye som andre yrker. Det å være husmor hadde etter hvert blitt som et helt yrke, spesielt etter at kvinnen i huset ble alene om arbeidet¹⁰⁷.

Storhetstiden for husmødrene hadde begynt å gå over utpå 70-tallet, utviklingen av teknologien på kjøkkenet var likevel ikke over. Det var fortsatt flere oppgaver som skulle utføres i hjemmet, men noen av oppgavene, som før hadde blitt gjort hjemme, ble nå utført av samfunnet og i industrien. Oppgavene kvinnene før utførte alene, var nå blitt oppgaver for hele familien. Medlemmene av husstanden skulle selv få velge hvem som skulle gjøre hva og noe av arbeidet var det til og med mulig for barna å hjelpe med¹⁰⁸. Å være husmor på heltid gikk etter hvert ut og flere og flere kvinner kom ut i arbeidslivet.

Ved å formidle kjøkkenidealene, særlig når det gjelder rengjøring, i tiårene etter andre verdenskrig speiler kildene jeg har brukt i denne oppgaven, teknologi- og samfunnsutvikling, og ikke minst utviklingen av husmorrollen. Helt fram til 1960-tallet kommer det ut bøker om hvordan husmødrene skal fylle rollen sin for familiens beste. Mangelen på lignende kilder etter dette viser at arbeidsbesparende teknologi og kvinnefrigjøring bidro til å lette og fjerne mange av kvinnenes plikter i hjemmet. I hvert fall til en viss grad.

¹⁰⁷ Jørgensen, *Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden*, 115.

¹⁰⁸ Signe Sandbu, *Bolig og Miljø* (Universitetsforlaget, 1975), 53.

Kilder

Altern, Ingeborg Dobloug og Pedersen Halvor, red. *Hjemmet og vi: en bok om liv og arbeid*.

Oslo: A/S Norsk Faglitteratur, 1955. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/ef57af81a4b13ca52370153abfa90ee4?page=3>

Ambjørnrud, Olga, Red. *Husmorboka*. Oslo: J.W. Cappelens Forlag, 1963. Hentet fra:

[https://www.nb.no/items/ac528ad083c10741c97c109072ba309b?page=0&searchText=husmorbo
ka](https://www.nb.no/items/ac528ad083c10741c97c109072ba309b?page=0&searchText=husmorbo
ka)

Arbeidsdirektoratet, *Arbeidsdirektoratet presenterer: Husmor og yrkeskvinne?: orientering for voksne kvinner om yrkes- og utdanningsmuligheter*. Oslo: arbeidsdirektoratet, 1973. Hentet fra:

[https://www.nb.no/items/7a4eca7ae15178264ddf5ddb84418ce2?page=3&searchText=husm%C3
%B8dre](https://www.nb.no/items/7a4eca7ae15178264ddf5ddb84418ce2?page=3&searchText=husm%C3
%B8dre)

Børke, Ingunn. *Kjøkkenboka: innredning, redskaper, maskiner*. Oslo: Bøndes forlag, 1964.

Hentet fra:

[https://www.nb.no/items/b9b365ad27ecaf4a55f612dd0496a75e?page=93&searchText=oppvask
maskin](https://www.nb.no/items/b9b365ad27ecaf4a55f612dd0496a75e?page=93&searchText=oppvask
maskin)

Dietrichs, Espen og Hurlen. Petter. *Mennesket og mikroorganismene: mikrobiologi, infeksjonssykdommer og hygiene*. Oslo, 1987. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/c8c911bfee0d7eda7fb30a5f6206da7a?page=53&searchText=hendene>

Einarsen, Ingrid. *Hushjelpens håndbok: med råd og vink i husets stell*. Oslo: Kristes Boktrykkeri, 1942. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/fac8b3bfe599a7483155c97c0f37962d?page=1&searchText=Hushjelpe%20h%C3%A5ndbok:%20med%20r%C3%A5d%20og%20vink%20i%20husets%20stell>

Ellingsen, Steinvor. *Kvinneres stilling i vårt samfunn*. Oslo: Kvinneres Nasjonalråd, 1954. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/f3187650425916b3d7e9315d4a9df964?page=7&searchText=husm%C3%B8dre>

Fuglerud, Gerd. *Husstellskolens historie i Norge*. Oslo: Grøndal & Søn forlag A.s, 1980. Hentet fra: <https://www.nb.no/items/9138163edc64bdd9ea78d6f737c10227?page=1>

Grini, Bodil, "Nå sku' det bli storanlegg i Korgen!": *Røssågautbyggingen: kvinner og menn i bygde- og anleggsliv 1946-1960*. Trondheim: Historisk institutt universitetet i Trondheim, 1993. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/4eab1b45ac351ff42850b2db973c687a?page=1&searchText=husmorperioden>

Grude, Dorthea. *Mat og kjøkkenstell*. Oslo: Fram Husmmorskule, 1945. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/5f71f5d8ff31a7c02a658d09db855934?page=0>

Grønseth, Bjørg., Holter, Harriet og Martinussen, Willy. *Hjemmet som arbeidsplass : studier av husmorens arbeidssituasjon, av veiledningsbehov og veiledningstilbud*. Oslo: Universitetsforlaget, 1967. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/06a226ff203d7999aa3a38a073a3ab1f?page=43&searchText=oppvask>

Høst, Inga og Milberg, Ingeborg. *Matlære: kokebok for barne- og framhaldsskolen*. 11 utgave. Oslo: H. Aschehoug & co (W. Nygaard) , 1949. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/2982a6cb525605b99b25745d6b693765?page=3>

Jakobsen, Nils. *Hygiene*. Oslo: Universitetsforlaget, 1978. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/d999565877221e3b6f308b1c9905d4ec?page=11&searchText=miasme>

Jacobsen, V. Schönberg. *Kjøkkenet og kjøkkenstellet før og nu*. Oslo: Grøndahl & søns forlag, 1929.

Hentet fra: <https://www.nb.no/items/a367af143feefad3cd6db33d7151ac93?page=15>

Jørgensen, Finn Arne. «Gi meg et kjøkken, og jeg skal forandre verden.» I «Tidens krav. Fremveksten av det vitenskapelige husstellet i Norge 1900-1940». Masteroppgave, NTNU, 2001.

Klepp ,Ingun Grimstad.” Husmor”, Hentet 8 mars 2022 fra: <https://snl.no/husmor>.

Klepp, Ingun Grimstad, *Fra rent til nyvasket: skittent og rent tøy*. Statens institutt for forbruksforskning, 2003. Hentet fra: <https://www.yumpu.com/no/document/read/39763571/fra-rent-til-nyvasket-sifo/201>

Krefting, Inge Schee, Red. *Hjemmets Leksikon*. Oslo: A.C.B Cammermeyers Forlag: 1952.

Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/c1a482aed97bcd162824b11ccd784245?page=21&searchText=rengj%C3%B8ring>

Landslaget for Husstell-Lærerinner. *Husmorboka*. Oslo: J.W. Cappelens Forlag, 1947. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/574aa030a1fed203766d8223a64681ee?page=75&searchText=husmorboka>

Natvig, Haakon, *Lærebok i hygiene*. Oslo: Liv og helses forlag, 1958. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/8e50ce5c4a96a1d54326f23a1908838b?page=141&searchText=hendene>

Signe Sandbu, *Bolig og Miljø* (Universitetsforlaget, 1975). Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/15c3ae7ec4ff3e32fd3156a072819483?page=53&searchText=husmor>

Uten forfatter. *Kvinnen i dag*. Oslo: Ernst G. Mortensen, 1950. Hentet fra:

<https://www.nb.no/items/4f627be3a57e2fcd016c5f3f2c4d7652?page=7&searchText=husm%C3%B8dre>