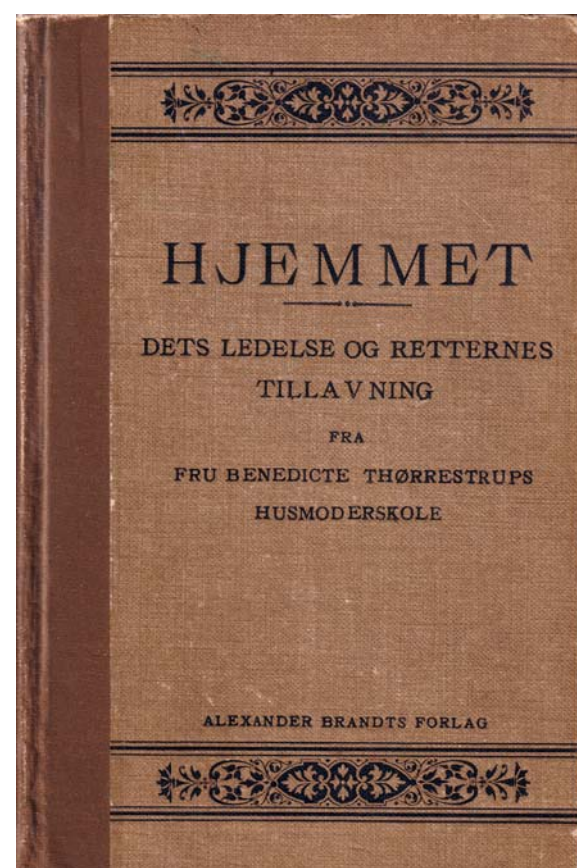
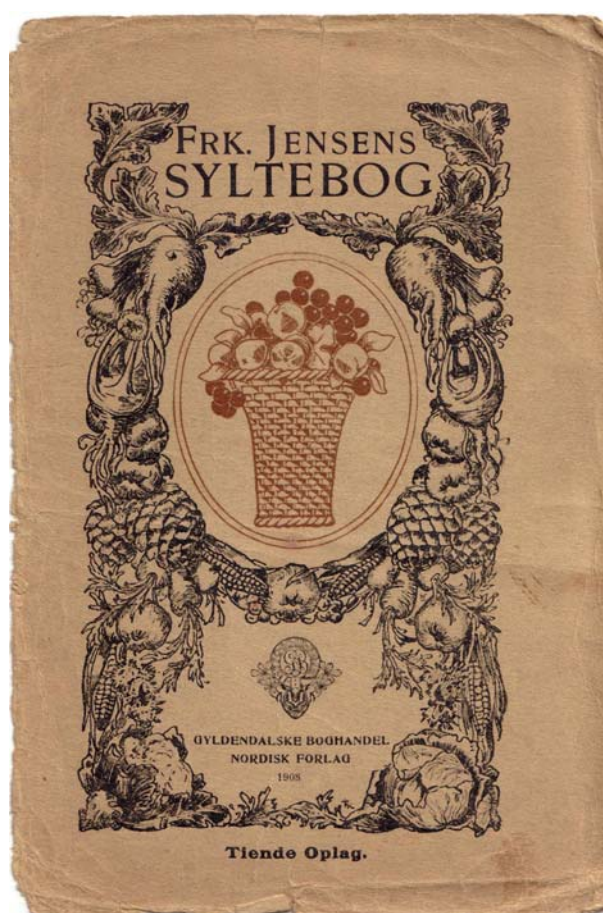
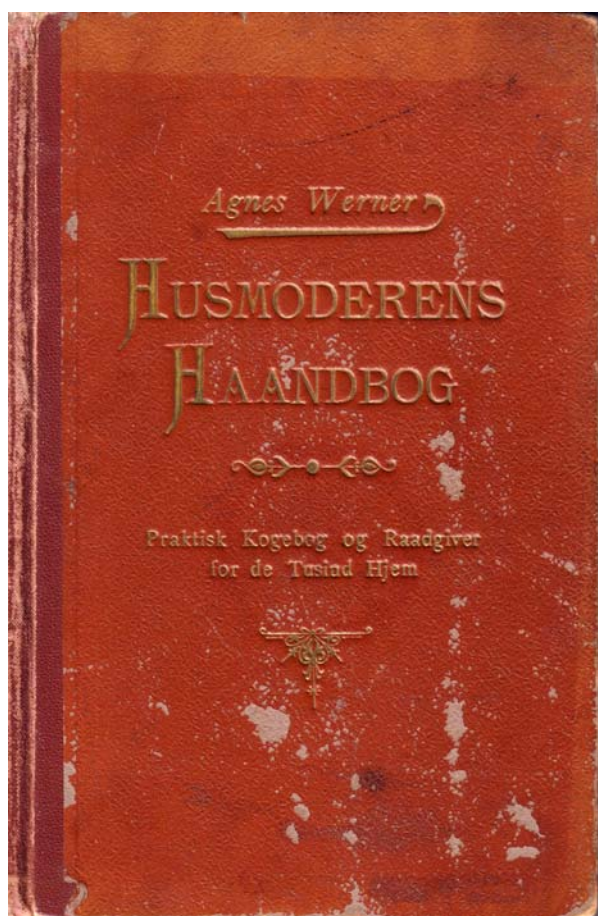
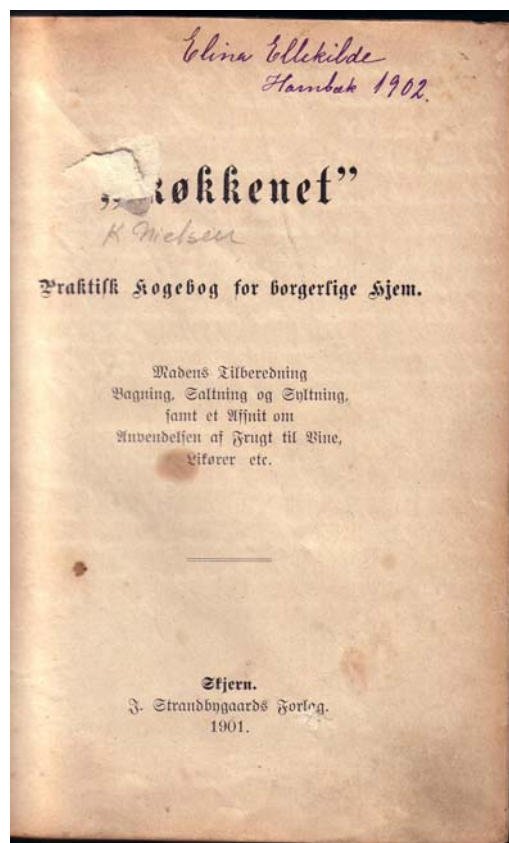
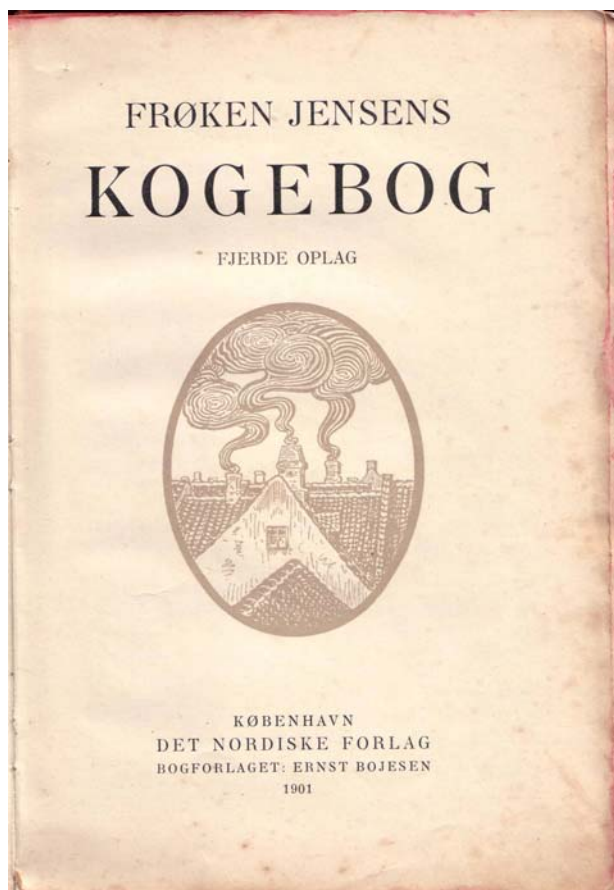


DANSKE KOGEBØGER



1901 Frøken Jensens Kogebog
Kristine M. Jensen, 27. Opl. 1927, 314 s.

1908 Frk. Jensens Syltebog
K. M. Jensen. 1. Opl. 1902, 10. 1908.

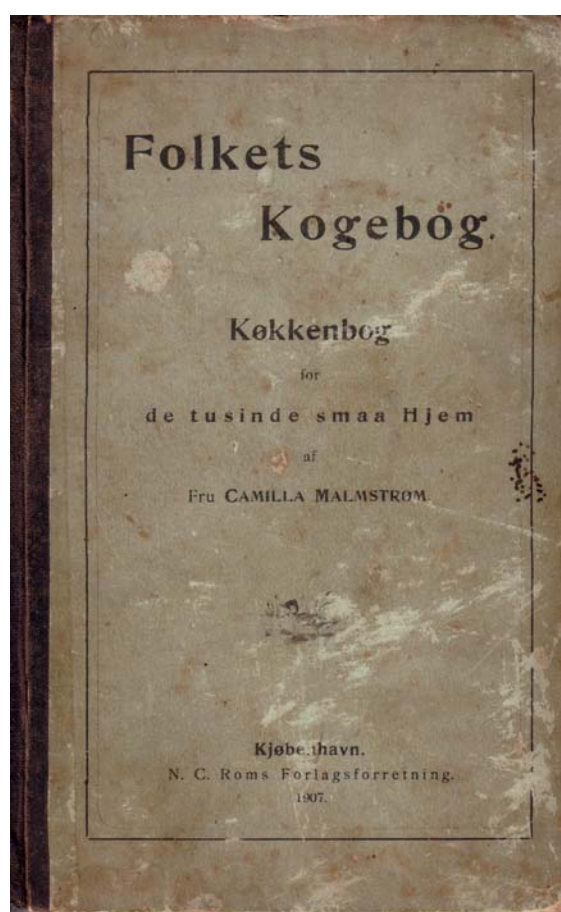
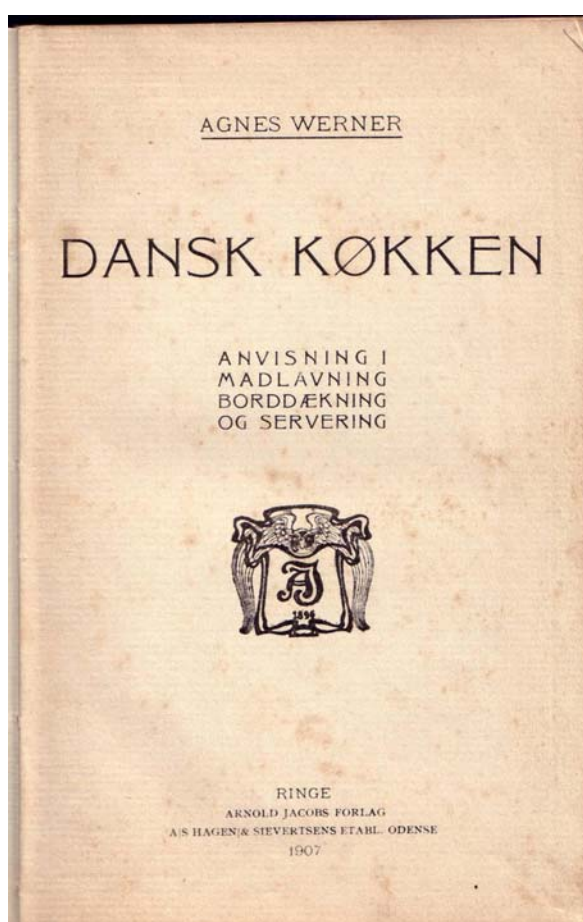
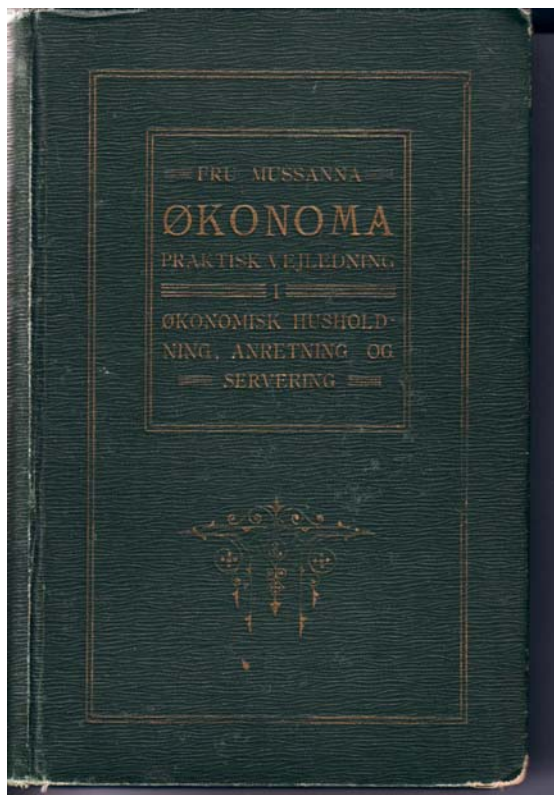
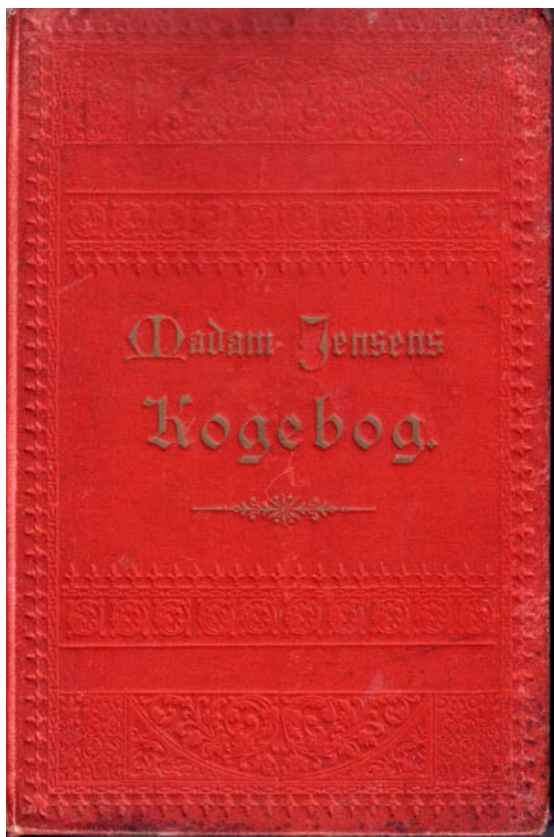
1901 "Køkkenet"
K. Nielsen, Skjern, 362 s.

1904 Husmoderens Haandbog
Agnes Werner, 302 s.

1903 Kartoffel-Bogen
Johanne Holmquist, 62 s.

1905 Hjemmet
Fru Benedicte Thørrestrups Husmoderskole, 164 s.

1900 - 1910



1905 Madam Jensens Kogebog
Århus, P. Jensens Forlag 322 s. + 14 s.

1906 Økonoma
Fru Mussanna, Odense, 184 s.

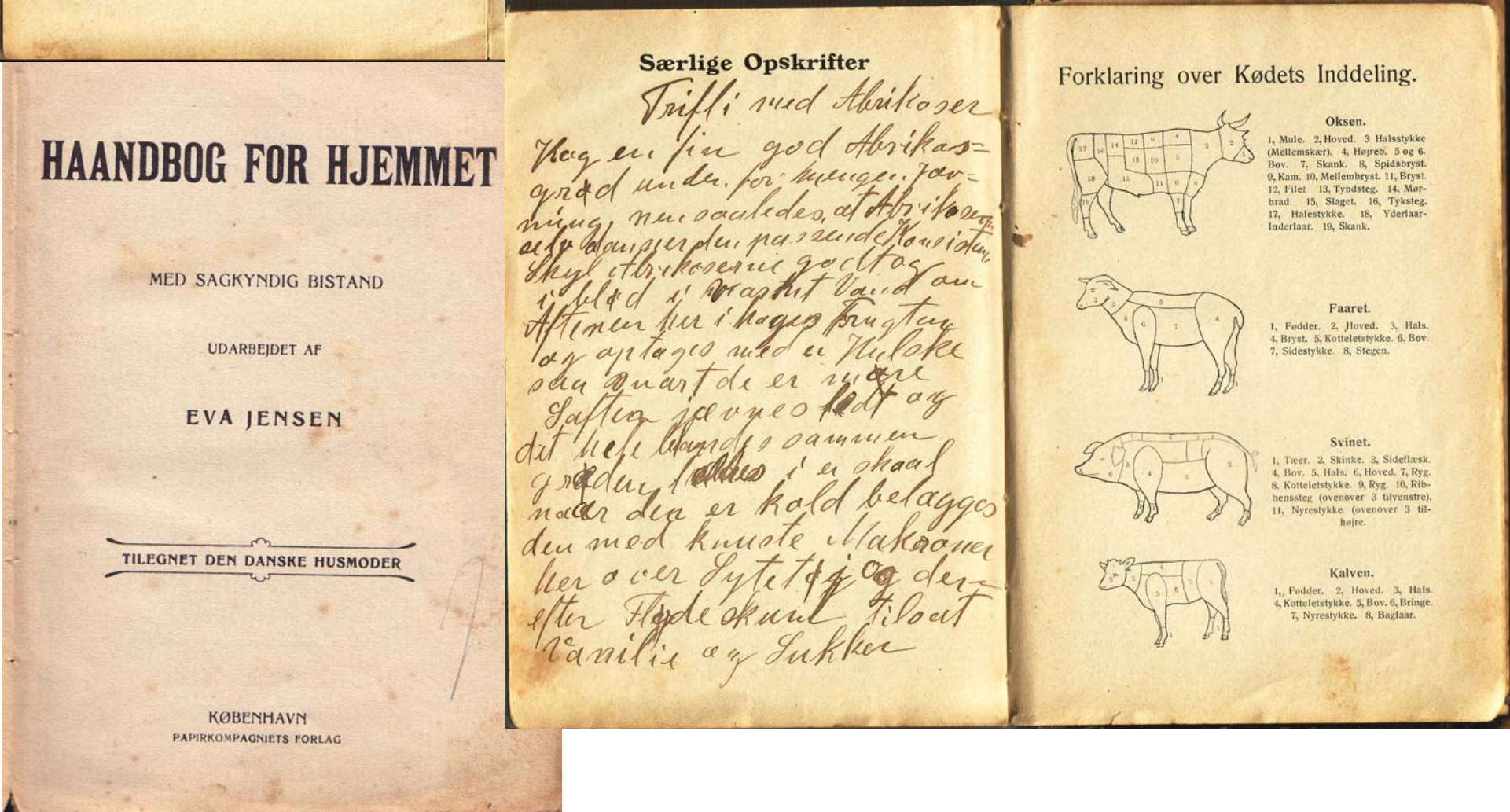
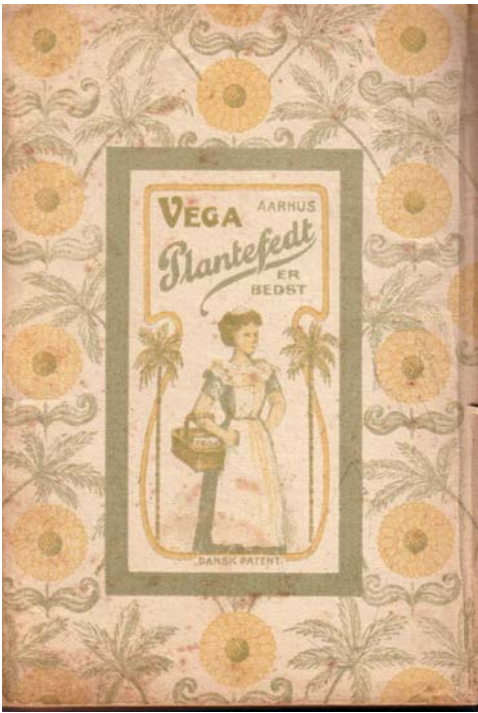
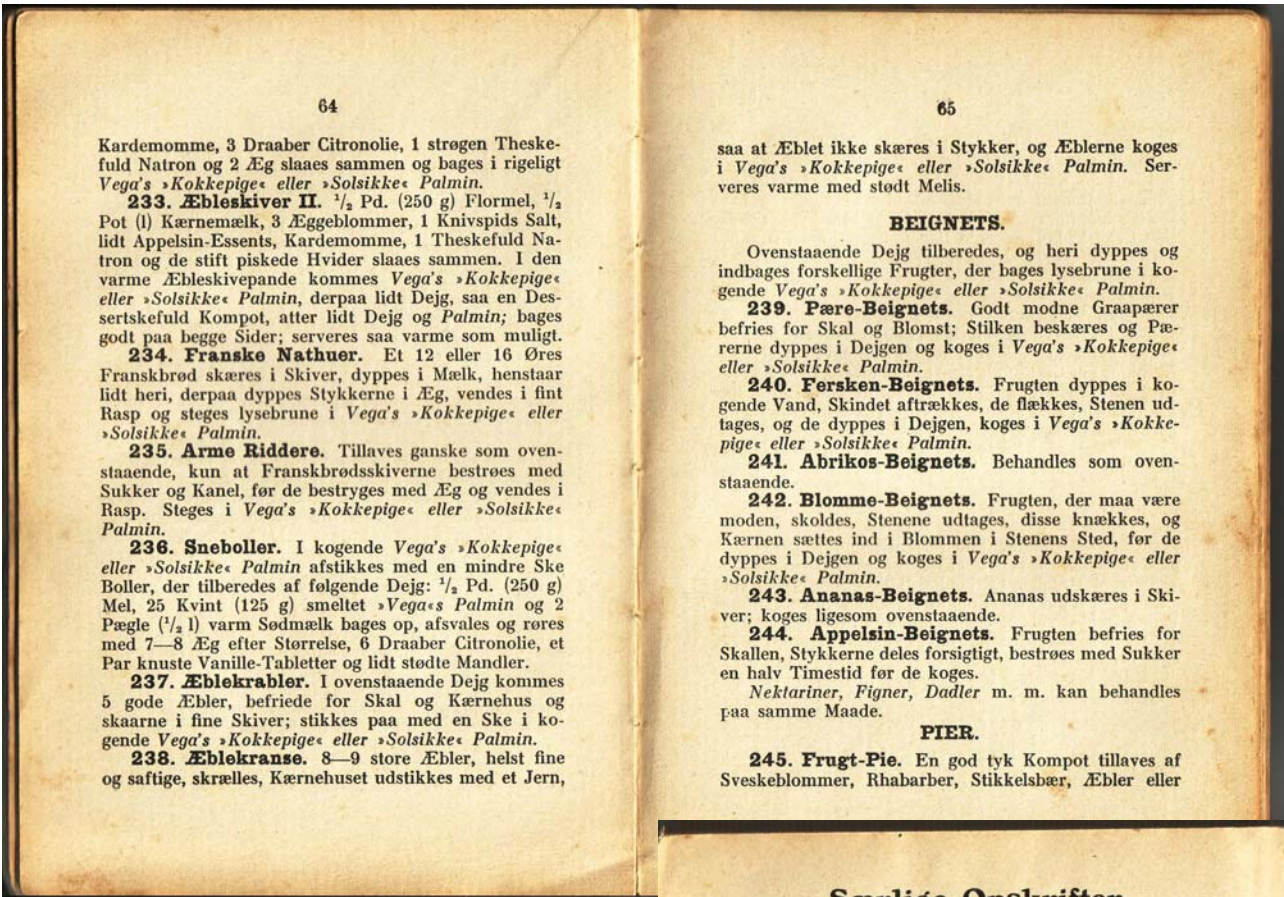
1907 Frugt- og Grøntbogen
Magdalene Lauridsen, 146 s.

1907 Dansk Køkken
Agnes Werner, Ringe, 294 s.

1908 Folkets Kogebog
Camilla Malmstrøm, 112 s.

1909 Økonomisk Kogebog
Sigrid Kaas, København, 190 s.

OPSKRIFTER



1906 Haandbog for Hjemmet

Med sagkyndig Bistand, udarbejdet af Eva Jensen. 208 s. Reklame for Vega Plantefedt og Palmin, af solsikke og oliepalme-olie. En billig kokebog for folket!

Arme Riddere

Et Franskrød skæres i skiver, dyppes i Mælk, henstår lidt heri, bestrøs med Sukker og Kanel, dyppes i sammenpisket Æg, vendes i fint Rasp.

Steges – ifølge kokebogen i Vegas "Kokkepige" eller "Solsikke" Palmin. Vi anbefaler smør!

Franske Nathuer

Som ridderne blot uden sukker og kanel!

OVERSIGT

Årtiet var venstres storhedstid; partiet fik regeringsmagten efter valget i 1901. Det sluttede dog brat med Albertisagen, justitsministeren, der i 1908 meldte sig selv som svindler. Årtiet var også præget af arbejderklassens konsolidering med minimallønssystem, tillidsmænd, ny fabrikslov og arbejdsløshedskasser m.v. Kvinderne trådte nogle skridt frem, det drejede sig bl.a. om kvindernes valgret. I 1903 blev kvinder fuldmyndige, i 1908 fik de valgret til kommunalvalg.

Fra 1900 til 1910 blev der udgivet ca. 120 kogebøger og småhefter, et imponerende antal, som blandt andet skyldtes, at husmoderskolerne og -seminarierne var populære og eftertragtede uddannelsesinstitutioner, og at alle efterhånden kunne læse.

- 1900 El. Andreasen, Anvisning til at lave god og billig Mad af Slagteriaffald, Hjørring, 16 s.
Louise Nimb, 12 Opskrifter paa Tomatretter, 16 s.
- 1901 Hanne Knudsen, Pomona, Vejledning i Frugt- og Grøntsagers Opbevaring og Anvendelse.
- 1902 E. Constantin, Husholdnings- og Kogebog, 20 + 356 s. (10. oplag 1927)
Kristine Marie Jensen, Five o'clock tea. 4 + 52 s.
28 Opskrifter til Julebagning, Odense, Chr. Lundbeck, 8 s.
- 1903 Emma Benzon, Bøf paa en anden Maade. Et Forslag til en ændret Husholdning. 30 s.
Den Suhrske Husmoderskoles Opskrifter. Beregnede for 6 Personer. 24 + 160 s.
- 1904 Eline Eriksen, Timer i Køkkenet paa Sorø Husholdningsskole. 140 s.
M. Lanto, Vegetariansk Husholdning for smaa Hjem. Forord af Michael Larsen. 50 s.
- 1905 Opskrifterne til 1. Aars Undervisning i De samvirkende Landboforeninger. 32 s.
- 1906 Spis modne Bananer, 12 upag. s.
Marie Jensen, Den danske Haves Anvendelse i Husholdningen. Gyldendal, 78 s.
- 1907 M. Hindhede, Økonomisk Kogebog. Praktisk Ernæring. 208 s.
- 1908 C. Konow, Økonomisk Husholdnings- og Kogebog. 16 + 164 s.
Vort Køkken. Udgivet af "Dansk Andels - Kaninslagteri". 8 s.
- 1909 Ingeborg Suhr, Ingeborg Suhrs Kogebog. 390 s. (25. oplag 1968)

Frøken Jensen og Fru Ingeborg Suhr er navne som går igen i kogebogsudgivelserne og kvinder, som har haft stor betydning for den danske madkulturs udvikling.

"Frøken Jensen", Kristine Marie Jensen (1858-1923) udgav sin første kogebog i 1901 og blev hurtigt berømt. Hun havde forskellige husbestyrerindestillinger og var et år i England,

inden hun resten af sit liv blev husbestyrerinde hos kammersanger Lauritz Melchiors familie.

Ingeborg Suhr (1871-1969) fik en god teoretisk uddannelse og oprettede sin første skole i 1901 med kurser i økonomi for husmødre og unge piger. Hendes husmoderkurser blev statsanerkendt i 1907, lærerindeuddannelsen fik ministeriets anerkendelse i 1912.