

## Maten er halve føda

Over 12 sider i Tidsskriftet nr. 15/1929 gjør ingeniør Saxegaard seg til talsmann for nye matlagingsprinsipper og reklamerer for sin nye ovn. Hans hovedtese er at for sterk oppvarming – boblekoking – forringer matens næringsverdi. «Når videre erindres, at menneskenes ernæring er den avgjørende faktor for slektens sunnhet og at næringen nasjonaløkonomisk sett er det nødvendigste og økonomisk viktigste menneskelige behov, så blir det ganske uforståelig, at ikke de samfundsstyrende krefter setter noget inn på å få klargjort, om den nye varmekilde – elektrisiteten – skulde makte å bringe oss ut av det hygieniske og nasjonaløkonomiske uføre, den gamle varmekilde – ilden – har fremtvunget.» I avslutningen forfekter han en syntese av vitenskap og gastro-nomi (Tidsskr Nor Lægeforen 1929; 49: 612–23).

### Næringstilberedelse og elektrisitet.

#### Saxegaards kokeprinsipp.

Ved ingeniør, cand jur. A. Saxegaard.

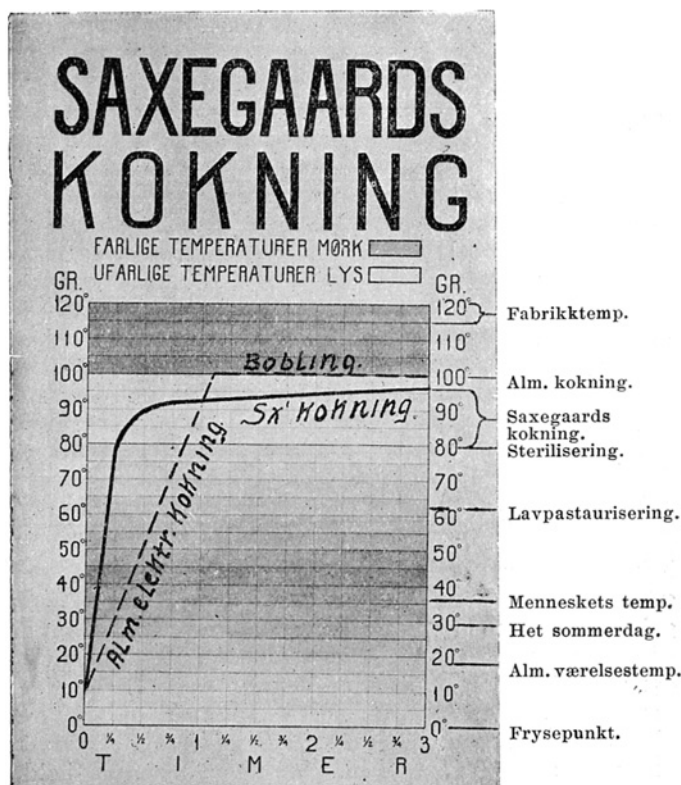
Under en nylig avsluttet studiereise vedkommende skole-bespisningen i Oslo besøkte jeg også Statens seminar for lærerutdannelse i Stockholm, og her hilste jeg på en husholdningslærerinne, som kunde fortelle, at hun nu hadde fått tjenestefri i 3 år for å gjennomgå Biologisk laboratorium – prof. H. v. Euler – ved Stockholms högskola.

I København hadde jeg den glede å møte dr. med. Begtrup, professor Jürgensens efterfølger som ernæringsspesialist ved Københavns universitet. Begtrup stod nettop i begrep med å avlegge svenneprove som praktisk kokk.

Vi har her for oss på den ene side det praktiske menneske representerende fagdannelsen, så god som tiden makter den. På den annen side videnskapsmannen, representerende tidens moderne ernæringslære. Den første er kommet til forståelse av, at hun behøver det videnskapelige fundament for helt å kunne forstå og nyttiggjøre sig sin praktikk. Den annen at han behøver den praktiske kunnskap for helt å kunne forstå og nyttiggjøre sig sin videnskap.

Eksemplene illustrerer udmerket tidens brøst. Det er forståelsesfullt samvirke av videnskap og praksis som savnes. Lægen behøver sin kandidattjeneste på kjøkkenet og kjøkkenlærerinnen behøver sitt biokjemiske kurs ved Universitetet.

«Ce fourneau nous est de plus un exemple de possibilités à attendre de la science appliquée aux choses domestiques».



(Sluttordene til Georges Benoit-Levy's forklaring av Saxegaards kokeprinsipp og komfyr i boken «Det lykkelige hjem», utgitt av Frankrikes havebyforening.)