

STEMMEN FRA DYSTINGBO

Hun ble omtalt som Norges mesterkokk. Ingen har solgt flere kokebøker enn henne. Få, om noen, har betydd mer for norske mattradisjoner enn Henriette Schønberg Erken. I 2008 kom hennes omfangsrike kokebok i 24. opplag, og snart følger biografien.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: HEDMARKSMUSEETS ARKIV

I dag kan vi vanskelig forstå hvilken posisjon hun hadde i samtiden. «Dystingbo i Vang pr. Hamar» var et begrep langt ut over landets grenser. Hun er sidestilt med Hanna Winsnes, men rager antakelig et hode høyere. Det er sagt om Henriette Schønberg Erken at hun var den første som lærte hele Norge matkunstens gleder, enten det handlet om smak, tilberedning eller borddekking. Hennes navn ble synonymt med fagkunnskap, engasjement, ydmykhet, autoritet og formidlingsglede. Hun er blitt kaldt «en fjernsynskokk før fjernsynets tid». Fra hennes hjem på Dystingsbo i Vang ved Hamar kom en strøm av foredrag, bøker, artikler og brosjyrer om husstell, mat, råvarer, kosthold og ernæring. Det var også på Dystingsbo hun skrev *Stor kokebok*, første gang utgitt på Aschehoug forlag i 1914. Med den 20. og siste ordinære utgaven fra 1951 hadde boken solgt i 213 000 eksemplarer. *Stor kokebok* dominerte norske husholdninger og den norske mat-seddel i mer enn 50 år.

I glemmeboken?

Hennes berømmelse til tross, mennesket Henriette Schønberg Erken er i ferd med å forsvinne litt for oss. De som kjente henne, er snart borte, fotografiene blekner og papirene smuldrer opp. Derfor skal maten denne gang vike litt for fru Erken i denne artikkelen. Selv ville hun nok ha følt seg ukomfortabel ved å være i fokus. Hun beskrives som beskjeden av

natur, småforlangende på egne vegne, men med et bankende hjerte for kosthold og norske husmødre. Hennes tallrike publikasjoner er fremdeles å finne i mange hjem, Dystingbo ligger der det alltid har ligget, og fotografier av henne finnes i museenes billedsamlinger. Men kun en liten del av korrespondansen hennes er kjent. Kartoteket med oppskrifter, anmerkninger og kommentarer er borte, om det noen gang har eksistert. Det samme gjelder eventuelle dagbøker. De som har møtt henne personlig, utgjør i dag en håndfull mennesker.

Stor søskenflokk

Henriette ble født i Kristiania 6. november 1866 som det tredje av sju barn, seks jenter og en gutt. Faren, Edvard Schønberg, var professor i fødselsvitenskap samt kvinne- og barnesykdommer ved Fødselsstiftelsen i Kristiania. Moren, Olivia Christiane Antonette Fangen, var prestedatter fra Biri syd for Lillehammer. Hun beskrives, i likhet med sin mor igjen, som en svært dyktig husmor. Det var derfor ingen overraskelse at døtrene tidlig fikk lære seg husholdningens og kokekunstens betydning. I kraft av farens stilling og interesser hadde familien omgang med mange av tidens intellektuelle. Blant disse var Suzannah og Henrik Ibsen, et bekjentskap som trolig skaffet Henriette Schønberg en forlegger til *Kogebog for skole og hjem* i 1895. Boken ble utgitt i samarbeid med legen Caroline Steen.

Ikke uten kamp

Henriette ble 28 år innen hun forlot hjemmet, og det skjedde ikke uten kamp. Faren kunne ikke se nytten av at datteren skulle ta en formell utdanning for å drive undervisning i noe som enhver respektabel mor ville lære sin datter. Men til slutt ga han etter. I 1894 ble hun elev ved Statens kurs til utdanning av skole-kjøkkenlærere i Odalen, før hun vendte tilbake til Kristiania som vikar ved Christiane Bonnevis skole. Senere ble hun fast ansatt ved skolen. Med offentlig stipendium fikk hun sitt First Class Diploma ved Edinburgh School of Cookery. «Her lærte jeg alt fra a til z», skal hun senere ha uttalt. Hun foretok også studiereiser til Danmark, Finland, Sverige, Belgia og Tyskland.

Undervisning

I likhet med faren var Henriette Schønberg en begavelse når det gjaldt undervisning. Hennes matdemonstrasjoner var sagnom-suste og fikk etter hvert karakter av rene teaterforestillinger. Hun var også involvert i militære kokekurs for underoffiserer og hun ledet Norsk Kvindesagsforenings kurs i husøkonomi. Men det var ved Christiane Bonnevis skole i Kristiania at lærergjeringen virkelig startet. Søsteren Wilhelmine Schønberg var involvert i opprettelsen av skolen i 1889 og overtok



1: Bordet er dekket for en friskere, renere og sunnere befolkning.
2: Tre generasjoner Erken. Fra venstre står Lillemor Erken, Henriette Schønberg Erken selv sitter ved skrivebordet, mens lille Henriette står ved hennes høyre side. Trolig fra 1930-årene.
3: Dystingsbo, slik det så ut i Schønberg Erkens tid.

senere som bestyrerinne. Christiane Bonnevis skole var forbeholdt jenter og var fra starten av særlig kjent for undervisningen i fremmedspråk. Henriette underviste jentene i kokekunst og husstell. Undervisningen i ernæring ble til i samarbeid med legen Caroline Steen, også hun en pedagogisk begavelse og den åttende kvinnen i Norge med medisinsk embetseksamen.

Dystingbo

I 1901 giftet Henriette Schønberg seg med Albert Leonard Erken, rittmester og senere oberst. Da ektemannen ble forflyttet til Hamar, åpnet hun i 1908 Dystingbo Husstellskole i Hamars nabokommune Vang, hvor ekteparet bosatte seg. Skolen hadde plass til 18 elever. Ved siden av matlaging og husstell hadde dyrking av nyttevekster en sentral plass i undervisningen. Dystingbo drev et omfattende hagebruk på 25 mål. Hagebruket mottok i årenes løp en rekke utmerkelser for sine produkter, før skolen ble nedlagt i 1927. Før nedleggelsen fikk Komiteen for fylkets husmorskoler tilbud om å overta skolen for kr 160 000, ferdig utvidet og oppusset med plass for 36 elever. Men fylket avsto tilbudet. Undervisningen fortsatte derfor med kortere kurs et stykke utover i 1930-årene. Men så var det slutt.

Kokeboken fremfor noen

Stor kokebok utkom i 1914. Da var Henriette Schønberg Erken 48 år og ansvarlig

for en husholdning som kunne telle opp mot 70 personer. Bak seg hadde hun allerede et solid forfatterskap som omfattet en rekke bøker og et vell av artikler. Utgivelsen av *Stor kokebok* var en milepæl. Med årene vokste boken ut av vår nasjonale kokeboklitteratur og gjorde Henriette Schønberg Erken til en kokebokforfatterinne av internasjonal format. *Stor kokebok* ble stadig revidert og utvidet; den 20. og siste ordinære utgaven i 1951 ble på over 800 sider. For generasjoner ble boken den obligatoriske bryllupsgaven og et uunnværlig oppslagsverk. Boken inneholdt også et eget kapittel om sykepleie med forslag til dietter for ulike sykdommer.

Illustrasjonene i boken er et kapittel for seg. Ikke bare ble enkeltretter avbildet i pedagogisk øyemed, men hele bord ble dekket opp; dessertbord, barnebord, frokostbord, sykebord og pinsebord. Disse viste hvordan blomster skulle plasseres og servietter brettes. Oppskriftene på én og samme rett kunne være tallrike og råvarene eksotiske. I 1947-utgaven opererte hun med hele 13 oppskrifter for tilberedning av spinat og fem for pastinakk. Smørbrød var viet et eget kapittel med 36 ulike forslag til pålegg.

Økonomisk ble imidlertid *Stor kokebok* ingen gullgrube for Schønberg Erken. I et brev på Dystingbo fremgår det at hun i 1942 vurderte å skifte forlag. Forfatteren og vennen Ronald Fangen henvendte seg, i største fortrolighet selvfølgelig, til Gyldendal Norsk Forlag for å høre om hvilke betingelser forlaget kunne tilby. Men mer skjedde ikke, og hun fortsatte samarbeidet med Aschehoug livet ut.

Folkeopplyseren

Henriette visste bedre enn de fleste at dersom kokebøkene skulle gjøre noen

forskjell, måtte råvarene være innenfor rekkevidde av det folk hadde råd til. «Mest mulig næringsstoffer til lavest mulig pris» var en formulering hun sluttet seg til. Hennes sosiale engasjement varte livet ut, enten det gjaldt matdemonstrasjoner for Vestre Arbeidersamfunds kvinnelige medlemmer i 1890-årene eller brennevinskaraffelen hun hadde stående på Dystingbo og som alltid ble tatt frem når folk i nabolaget ble syke.

Økonomi var et viktig moment i matlagingen før forrige århundreskifte, men utover i 1920- og 1930-årene var det kampen for en bedre folkehelse som kom i fokus. Sentralt sto skoleoverlegen i Oslo og senere professor i hygiene, Carl Schiøtz. Ikke bare var han en representant for de sosialistiske og sosialliberale strømninger som preget deler av legestanden i mellomkrigstiden, han skulle også bli Henriette Schønberg Erkens nærmeste allierte under slagordet «Trygg kost i norske hjem».

Oslofrokosten

I legekreter ble det snakket om legens nye rolle som samfunnsaktør og forpliktelsen til å intervenere på alle stadier i menneskenes liv. Denne ideologien nedfelte seg i artikler om mødrehygiene, kosthold og viktigheten av fysisk fostring. Også Henriette Schønberg Erkens publisjoner sluttet opp om arbeidet. Målet var en friskere, sterkere og rensligere befolkning. Høydepunktet i dette arbeidet ble nådd ved innføringen av den såkalte Oslofrokosten i 1926.

Åh, herregud!

Følgende historie fortelles om Henriette Schønberg Erken. «Fru Erken var for nogen aar siden med paa et tog som gikk av sporet oppe ved Røros, brækvognen veltet og innholdet, en masse kalveskrotter og

Trondhjemstorsk, blev kastet hulter til bulter. Fru Erken kom i en halvt bedøvet tilstand ut av kupeen og befandt sig plutselig midt iblandt kalveskrotter og torskehuer, hun trodde at hun var slaat i hjel, og hendes første tanke var da: Åh, herregud, skal jeg lage mat her også!»

HENRIETTE SCHØNBERG ERKEN

døde i sitt hjem på Dystingbo i Vang 22. oktober 1953, nær 87 år gammel. Hun ble begravet ved siden av sin mann på Vang kirkegård. For sin innsats mottok hun i 1916 H.M. Kongens fortjenestemedalje i gull. Bak seg hadde hun et solid forfatterskap som omfattet en rekke bøker og et vell av artikler. I *Kogebog for skole og hjem* fra 1895 hadde hun hatt ansvaret for oppskriftene. Samtidig fant publikasjoner som *For kjøkkenet i by og bygd* (1900), *Kogebog I* (1901), *Kogebog II* (1902), *Levnings anvendelse samt lidt om opbevaring og hermetisk nedlægning* (1905), *Kogebog for sparsommelige husmødre i by og bygd* (1905), *Hjemmebakning og husmor-vink* (1908) veien til bokhandlerne. Et stykke unna på Vang kirkegård hviler Hanna Winsnes, også en foregangskvinne og en åndsfrrende. Henriette Schønberg Erken tok initiativet til å hedre henne med et minnesmerke på prestegården i Vang i 1939.

HVOR BLE DET AV AKEVITTEN?

«Det er ingen heksekunst å blande en cocktail; den blandes altså i en ryster halvfyllt med is, derfor inneholder den næsten alltid 1/3 vann. Knus isen fint; da blir de forskjellige ting hurtigere blandet, og drikken blir kaldere. Alle ingredienser må være iskolde. Hvis ikke cocktailen rystes, men bare blandes sammen i en mugge, kan den

naturligvis bli god, bare den er iskold. Ha alt stående ferdig, så det kan gå fort!». Henriette Schønberg Erken viet ikke alkohol mye oppmerksomhet i sine kokebøker og menyforslag, og akevitten er helt utelatt i hennes store kokebok. I siste utgave har hun riktig nok et omfattende kapittel om vinlegging, likører, punsjer og cocktails, men her som ellers

er det fremgangsmåten hun er opptatt av. Ikke mindre enn 18 oppskrifter presenteres på ulike hjemmelagete frukt- og bærviner, mens det av likører finnes ni. I tillegg sto brygging av øl og altså blanding av cocktails høyt i kurs. Men 13 oppskrifter til tross, ikke en av dem inneholder akevitt som ingrediens.