

I dronningens rike

Samtidig med at Henriette Schönberg Erken endelig får sin biografi, blir hennes eiendom utenfor Hamar kartlagt fra kjeller til loft.

TEKST OG FOTO PER A. BORGLUND

JOURNALIST Maria Berg Reinertsen i Morgenbladet har forfattet biografien *Henriette Schönberg Erken. En norgeshistorie sett fra kjøkken-*

benken. Imens har arkeolog og kulturhistoriker Sjur Harby tatt på seg oppgaven å gå på «skattejakt» på Dystingbo, eiendommen der fru Schönberg Erken (1866 – 1953) forfattet de fleste av sine kokebøker. Der drev hun også husholdningsskole, og kull på 10–15 piker ble utdannet til husstellærerinner, eller de endte opp i andre former for kjøkken-tjeneste.

Det er med klar og tydelig velsignelse fra Schönberg Erkens gjenlevende barnebarn at Harby har tatt på seg oppgaven med å kartlegge de spor og etterlatenskaper som fortsatt finnes på Dystingbo (bygget ca. 1900), i tettstedet Ridabu noen minutters kjøring øst for Hamar.

Både Bror (Edvard) Erken og hans søskenbarn Henriette B. Westgaard er opptatt av at arven etter bestemor blir tatt vare på.

– Til nå har ikke kommunen gått med

på å kalle opp så mye som en liten gate-stump etter henne, forklarer Henriette.

Hun er datter av Lillemor Erken, som i likhet med sin mor også skrev kokebøker.



ELEVER: Henriette Schönberg Erken drev Dystingbo husstelskole, og her var det orden på både uniformer og disiplin. Bildet er i glass og ramme på Dystingbo den dag i dag.

Bøker, papirer og gjenstander

Bror Erken er den som fortsatt passer på Dystingbo. Den forlenget pensjonerte gårdbrukeren og gartneren eier og bor i

den flere hundre kvadratmeter store bygningen, og sier til Mat fra Norge at han inderlig håper at det etter hans tid vil bli et slags museum eller et senter for formidling av matkultur på stedet. Han blir ivrig når han viser oss bilder, dokumenter, bøker og redskaper som bestemoren eide og brukte. Henriette Schönberg Erken etterlot seg mye, også en rekke bøker, men ikke så mange av dem hun selv forfattet.

– Her i huset er det ikke minst et spøkelse. Det går ei dame med lette trinn rundt her, men det er lenge siden jeg har hørt noe fra henne nå, humrer Bror Erken, som egentlig er døpt Edvard.

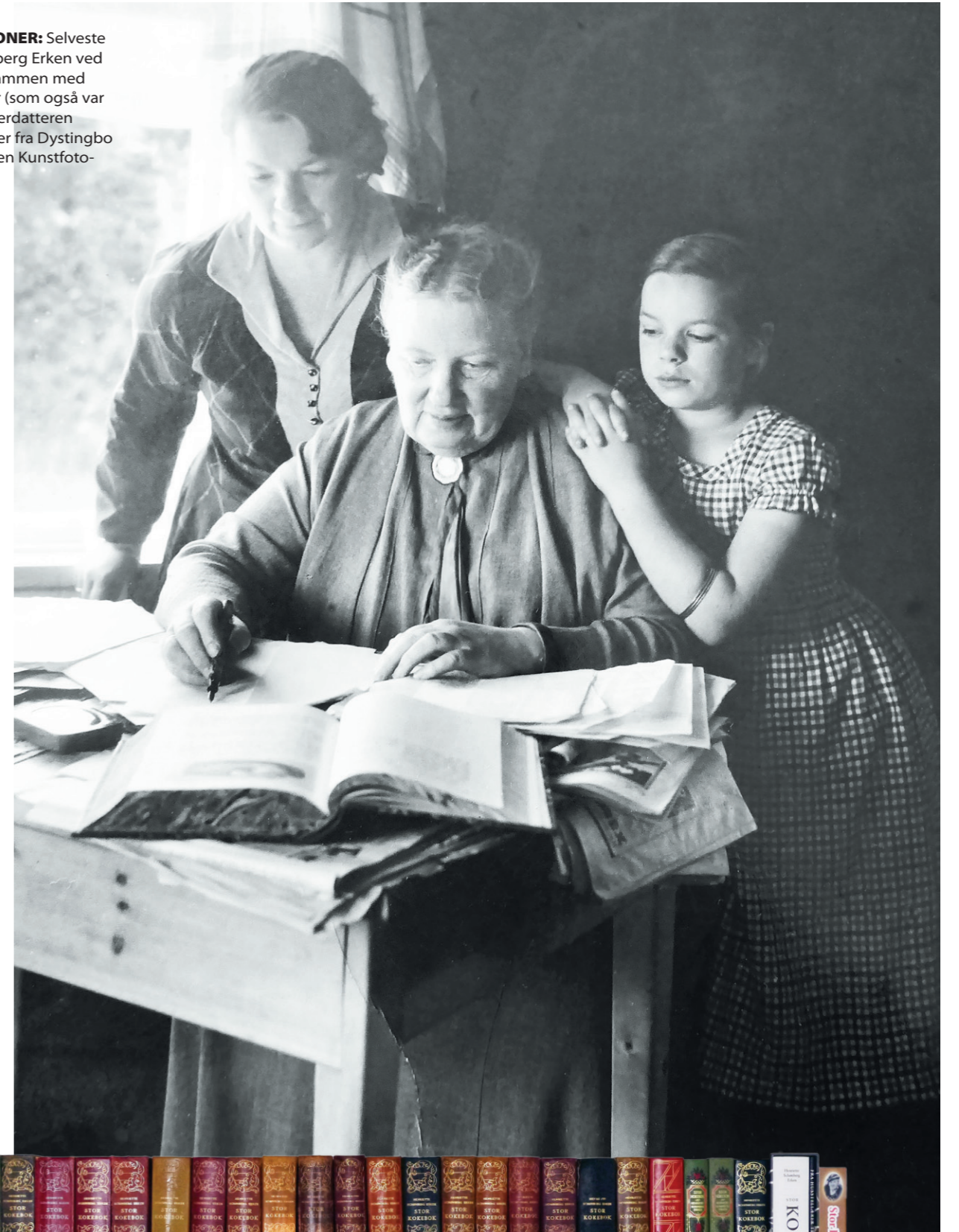
Skrømtet har vært her i all tid, så det er ikke bestemor som fortsatt vandrer fra rom til rom.

Kulturhistoriker Sjur Harby har pløyd seg igjennom mange dokumenter og mye annet rart de siste månedene, og han journalfører alt som blir funnet

av spor etter Schönberg Erken.

– Her er det mange fragmenter av et liv. Schönberg Erken skrev på alt. Her er det telefonnumre, kommentarer og tall i

TRE GENERASJONER: Selveste Henriette Schönberg Erken ved sitt skrivebord, sammen med datteren Lillemor (som også var forfatter) og datterdatteren Henriette. Bildet er fra Dystingbo og er tatt av Teigen Kunstfotografier, Oslo.



ALLE SAMMEN: Henriette Schönberg Erkens hovedverk var Stor kokebok, som kom i perioden 1914–1951. I tillegg er det kommet fem faksimileutgaver i moderne tid. På dette bildet er det også en førsteutgave uten det berømte hummeromslaget, helt til venstre.

hele huset. Sammen med bøkene hun skrev, bygger alt dette ut bildet av en nasjonalbygger. Ikke minst er det viktig å ta vare på det som to tidsvitner som opplevde henne kan forteller, sier Harby, og nikker mot de to barnebarna.

De kjente selvsagt sin bestemors private sider.

Fotograferte og spiste

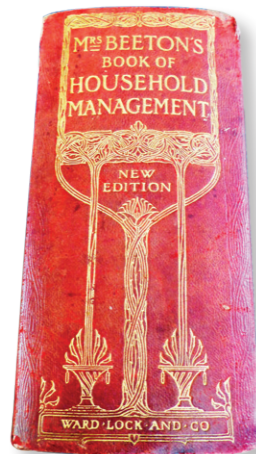
– Vi kalte henne «Bubu», forteller Henriette, som den dag i dag husker at det kom en fotograf fra Oslo for å ta bilder av mat til oppdekningene i *Stor kokebok*.

Fetter Bror husker best at han var med på å spise opp all den deilige maten etter fotograferingen.

Kulturhistoriker Harby er også glødende opptatt av at Dystingbo blir tatt vare på og ivrer for å etablere et mathistorisk senter midt i et område med andre store kultur-skatter, bl.a. flere gravhauger.

– Schönberg Erken var en kvinne med stor samfunnsmessig betydning, en folkeopplyser. Hun var også en nasjonal strateg som ikke står noe tilbake for de mennene som i dag blir regnet som nasjonens byggmestere, påpeker han.

Både Harby og Schönberg Erkens etterfølgere håper nå at Dystingbo kan bli et formidlings-senter i den store Henriettes ånd. I nabolaget satt også Hanna Winsnes og skrev sine kokebøker. Neppe noe annet sted i landet har hatt så stor historisk betydning for formidling av norsk kosthold.



INSPIRASJONSKILDE:

Det er kjent at Schönberg Erken hentet både impulser, ideer og oppskrifter fra utlandet. Denne boka var i hennes eie, og det er ganske opplagt at hun hentet elementer til *Stor kokebok* fra Mrs Beeton's book of household management.

En imponerende bok

Det er virkelig på tide at Henriette Schönberg Erken får sin biografi. Det nærmeste vi tidligere er kommet noe slikt er Henry Notakers 30 sider tynne bilag til faksimileutgaven av *Stor Kokebok fra 2008, Fra husstellærer til kokebokforfatter*.

Denne gangen blir livet hennes brettet ut over nesten 250 sider, og endelig kan man lese om mer enn den berømte *Stor kokebok*, som i perioden 1914–1951 ble solgt i over 200 000 eksemplarer (og ble oversatt til dansk).

Maria Berg Reinertsen har skrevet en biografi som virkelig imponerer. Det er ikke mye Se og Hør her. Schönberg Erken var åpenbart ganske lukket om seg selv. Det er heller ikke mye pikant materiale som ligger igjen etter henne, bare nøkterne opplysninger og noen få, sjeldne bilder.

Berg Reinertsen har gått grundig til verks, og boka er spekket med fakta. Det er rent fornøydlig å lese hvordan hun plukker fra hverandre biografiske artikler som tungvektene som Henry Notaker og Sjur Harby har skrevet om kokebokdronningen. Her avviker versjonene, men Maria har fasiten. Ved bl.a. å lese flere av nekrologene over Henriettes far som døde i 1905, kommer den endelige sannheten og de riktige årstall fram.

Faren protesterte

Da Schönberg Erken i tospann med Caroline Steen, i januar 1895 ga ut sin første kokebok, *Kogebog for skole og hjem*,

skjedde det til farens store protester. Professor Schönberg mente at det ikke passet seg for kvinner av Henriettes klasse å utgi bok.

Biografien dokumenterer også det som «alle» har visst, at også gamle dagers kokebokforfattere stjal fra hverandre. Valnøttkaken som Schönberg Erken lærte folk å bake, er direkte avskrift fra boka *High Class Cookery Recipes* fra 1893. Et sted måtte man jo finne inspirasjon og impulser.

I 1908 eller 1909 havner Henriette Schönberg Erken på Hamar der familien kjøper Dystingbo. Samtidig forpakter de jorda på nabogården der Hanna Winsnes i sin tid satt og skrev sine berømte bøker.

Fartet landet rundt

Utover på 1900-tallet fortsatte Schönberg Erken å reise land og strand rundt med sine matdemonstrasjoner. Hun snakket om sild, klippfisk og hvalkjøtt, og framstod som en prestinne.

«Hver af mine Demonstrationer ledsager jeg med lidt almindelige Husmoderbetragtninger-ogsaa lidt Tale om Vitaminer og Kalorier, men ikke for meget, det bør efter min Mening ikke være det mest fremherskende Punkt i Madlavningskunsten,» har hun selv sagt om denne virksomheten. Schönberg Erken var sin tids Ingrid Espelid Hovig. Bare uten TV.

I 1946 fyller Henriette Schönberg Erken 80 år, og journalist Alf Hartmann fra den ett år gamle avisen *Verdens Gang* besøker jubilaranten i hennes hjem på Hamar. Hartmann, som senere ble en kjent revyforfatter, avslutter intervjuet slik:

«Og med en forjettende duft av fattigmann og kringler i nesen forsvinner

HENRIETTE: Hun er oppkalt etter sin bestemor, og også mamma Lillemor skrev kokebøker. Her er hun ved stuebordet på Dystingbo og viser frem en del antikt kjøkkenutstyr. Beholder med navnet Weck er trolig en saftkoker, og det elektriske vaffeljernet i forgrunnen er godt brukt.



HUSETS HERRE: Bror Erken bor i dag på Dystingbo utenfor Hamar, der han bare bruker en liten del av det store huset fra ca. 1900. Han håper at stedet etter hvert blir et museum eller matkultursenter. I forgrunnen noen minner etter bestemor Schönberg Erken.

SJELDEN: Schönberg Erkens små bøker om «Syltning uten eller med lite sukker» kom i flere opplag, knyttet til verdenskrigenes krisetider. Denne er fra 1918. «Opskrifter for brød, kager, puddinger & c.» fra 1904 var bilag til *Ukens Nyt* og «ikke Gjenstand for Salg.» «Tante Marie's Kokebok» er datert Dystingbo pr. Hamar 24.4.22, og er laget på oppdrag fra Mustad Margarin.



DYSTINGBO: Schönberg Erkens hjem, skrivestue og Norges første skole for husstellærere ligger i Ridabu, noen minutters kjøring øst for Hamar, retning Elverum. Nå kartlegges alle kokebokforfatterinnens eiendeler, fra kjeller og loft. Drømmen er å skape huset og eiendommen om til et mathistorisk senter.



PEN SAMLING: Schönberg Erkens kokebøker står i hylla den dag i dag (dette er bare noen få av dem). Her er bl.a. den danske klassikeren *Fru Nimbs kokebok*, vår egen Olaug Løkens klassiker og Sara Dekkes *Kokebok*.



HEDRET:

Dystingbo ble tildelt to medaljer under Norges jubileumsutstilling i Kristiania i 1914. Husstellskolen fikk «Guldmedalje for konserverte grønnsaker og frukt og Sølvmedalje for safter og vine.»

Verdens Gang ut på tunet igjen i bevisstheten om å ha møtt en kvinne som virkelig ser det som den største lykke i livet å få rusle blant stekepanner og hjulvisper, og som aldri er blitt trett av å smake om det trengs enda en knivsodd kajenne i skilpaddesuppen. De vokser ikke på trær.»

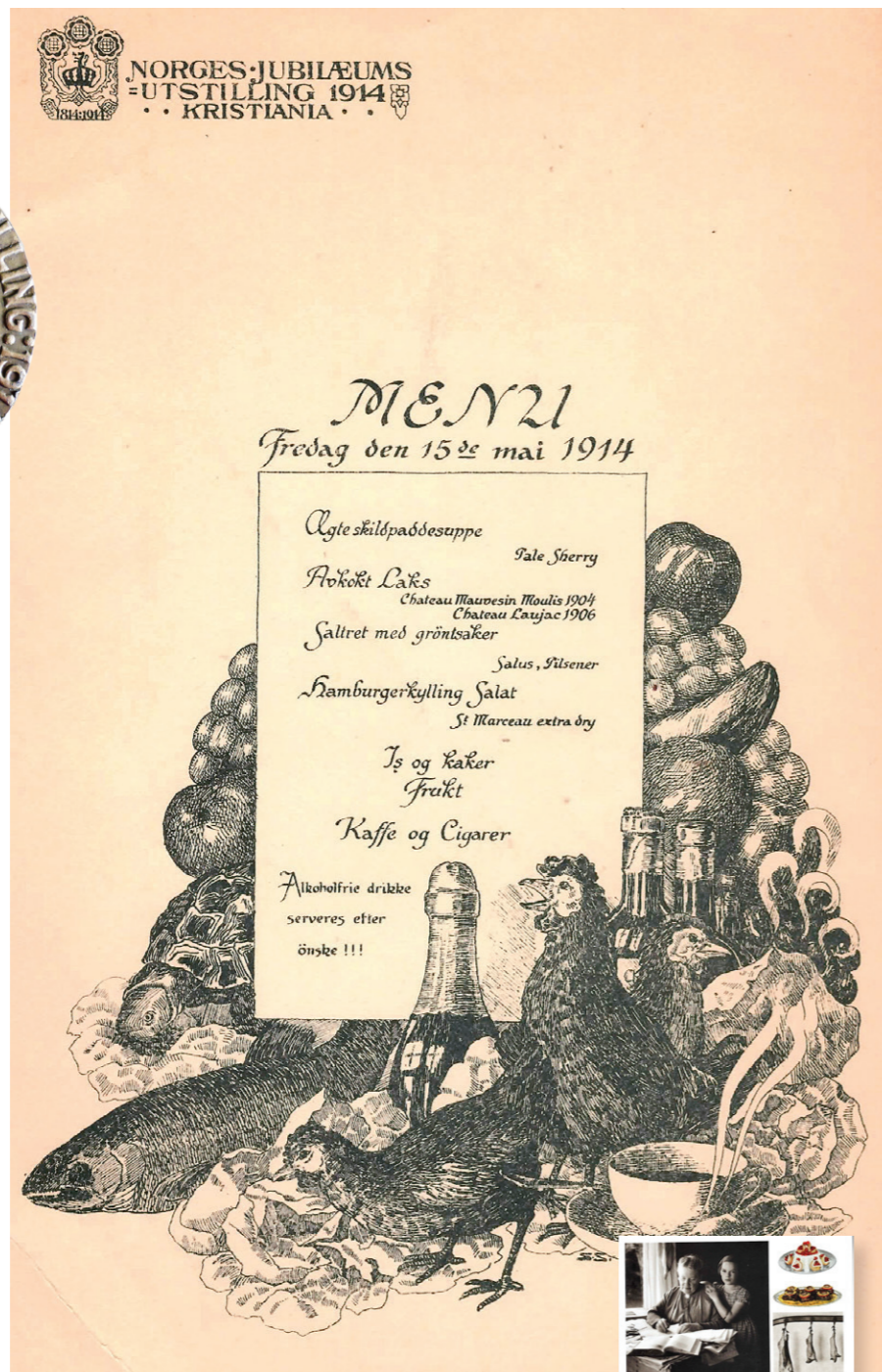
Mer enn bare kokebøker

To år etter sin 85-årsdag planlegger Schönberg Erken en ny utgave av Stor kokebok, og hun brevveksler med forlaget om dette. Hun har synspunkter på hvordan omslaget skal være og inviterer Aschehougs direktør Sigurd Some til Dystingbo. Forlagsmannen svarer på brevet, men kan ikke komme akkurat da.

Ikke lenge etter kommer det et nytt brev fra Hamar, denne gang skrevet av datterdatteren, Henriette Busterud-Westgaard. Hennes budskap er at bestemoren er blitt syk, hun har hatt hjerteanfall. «Hun har mistet viljen til å leve lenger,» står det i brevet.

Bare noen dager senere er Henriette Schönberg Erken død, 22. oktober 1953.

Først nå gjør noen en innsats for å ta vare på den arven hun etterlot seg, den som ikke er spredd i form av noen hundre tusen kokebøker.



BEVISET: Menyen under åpningsmiddagen for Norges Jubileumsutstilling 1914, Kristiania, dokumenterer at det den gang ble servert «ægte skilpaddesuppe» ved passende anledninger her i landet. Kong Haakon var blant gjestene under denne middagen der «Alkoholfriske drikke serveres efter ønske!!!» (Takk til Andreas Norland for meny).



HENRIETTE SCHÖNBERG ERKEN

En norgeshistorie sett fra kjøkkenbenken
Maria Berg Reinertsen
 244 sider
 349 kroner
 Cappelen Damm



Gullmerket husholdningsbok med oppskrifter: har et forord som er datert Dystingbo pr. Hamar 18. september 1930. Henriette Schönberg Erken understreker at det kun er Gullmerket bakepulver som gjelder. Den lille boka ble skrevet på oppdrag fra Fr. Meyer A/S, Oslo som laget bakepulveret.



«Gullmerket» sukkerbrød

«GULLMERKET» SUKKEBRØD til bløte kaker

2 dcl. smør
 3 dcl. sukker
 3 egg
 1 ½ dcl. melk
 6 dcl. hvetemel
 3 teskjeer «Gullmerket» bakepulver

Det faste smør og sukkeret røres ½ time, tilsettes eggene ett etter ett, derefter melken og hvete-melet med bakepulveret vekselvis.

Has i godt smurt og strødd form og steker i jevn varm ovn i ¾ time.

Når kaken er kald deles den i 2 a 3 bunne, og mellom hver legges eggekrem med litt jordbær-syltetøi f.eks. eller eplemos med mandler eller banankrem eller hvad man har for hånden.

Glaseres med hvit sukkerglasur eller sjokoladeglasur.



Vink for husmøren

- Bestryk isede vinduer med sterk saltvannsopløsning. Tørr dem umiddelbart etter med en linklut.
- Er ansjonslaken tørket inn, blander man 2 spiseskjeer farin i 2 ½ dcl. kokende vann, står natten over og helles over ansjosene i boksen.
- Sprekker egg under kokingen tilsettes vannet litt salt.
- Løklukt på kniver fjernes ved å gni knivene med tørt salt.
- Parafinlukt på hendene fjernes om disse vaskes med vann tilsatt sennep.