

○ ET MATMENNESKE HENRIETTE SCHØNBERG ERKEN

Stemmen fra Dystingbo

HUN BLE OMTALT SOM NORGES MESTERKOKK. INGEN HAR SOLGT FLERE
KOKEBØKER ENN HENNE I NORGE. FÅ, OM NOEN, HAR BETYDD MER FOR
NORSKE MATTRADISJONER ENN HENRIETTE SCHØNBERG ERKEN.
I 2008 KOM HENNES OMFANGSRIKE KOKEBOK I 24. OPPLAG!

TEKST SJUR HARBY FOTO HEDMARKSMUSEETS FOTOARKIV MATFOTO MORTEN BRUN



HENRIETTE SCHØNBERG ERKEN VED SIN ELEKTRISKE
KOMFYR. GJESTER PÅ DYSTINGBO BLE OFTE FORUNDRET
OVER AT DEN STORE KOKEBOKFORFATTERINNE SELV
HADDE ET GANSKE ENKELT UTSTYRT KJØKKEN.



SCHØNBERG ERKEN
I KJENT POSITUR.



FRU ERKEN I ANLEDNING 70-ÅRS DAGEN
I 1936 SAMMEN MED DATTEREN ANNE
JOHANNE, OG BARNEBARNET HENRIETTE.



HUSETS HJERTE. KJØKKENET PÅ DYSTINGBO, VAR STORT OG INNREDET FOR
UNDERVISNING. BILDET KAN VÆRE TATT I FØRSTE DEL AV 1930-ÅRENE.

I DAG kan vi vanskelig forstå hvilken posisjon hun hadde i sin samtid. «Dystingbo i Vang pr. Hamar» var et begrep langt utover 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 kalt «en fjernsynskokk for fjernsynets tid». Fra hennes hjem på Dystingbo i Vang ved Hamar kom en strøm av foredrag, bøker, artikler og brosjyrer om husstell, mat, råvarer, kosthold og ernæring. Det var også på Dystingbo 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 matseddel i mer enn 50 år.

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.

HENRIETTE BLE FØDT i Kristiania 6. november 1866 som det tredje av sju barn, seks jenter og en gutt. Faren, Edvard Schønberg (1831-1905), var professor i fødselsvitenskap, 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 (1854-1935).

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 skolekjøkkenlærerinner på Kampen i Kristiania. Deretter

skal hun en kort tid ha vært lærer i kjemi og fysiologi ved Hedemarken Amts Husholdningsskole 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.

I LIKHET MED FAREN var Henriette Schønberg en begavelse når det gjaldt undervisning. Hennes matdemonstrasjoner var sagnomsuste 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 lærergjernen virkelig startet. Søsteren Wilhelmine Schønberg var involvert i opprettelsen av skolen i 1889 og overtok 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.

I 1901 GIFTET Henriette Schønberg seg med Albert Leonard Erken (1852-1916), rittmester og senere oberst. Da ektemannen ble forflyttet til Hamar, åpnet hun i 1908 Dystingbo Husstell-skole 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 i Hedmark tilbud om å overta skolen for kr. 160 000, ferdig utvidet og oppusset med plass til 36 elever. Men fylket avsto tilbudet. Undervisningen fortsatte derfor med kortere kurs et stykke utover i 1930-årene. Men så var det slutt.

«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 internasjonalt 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.

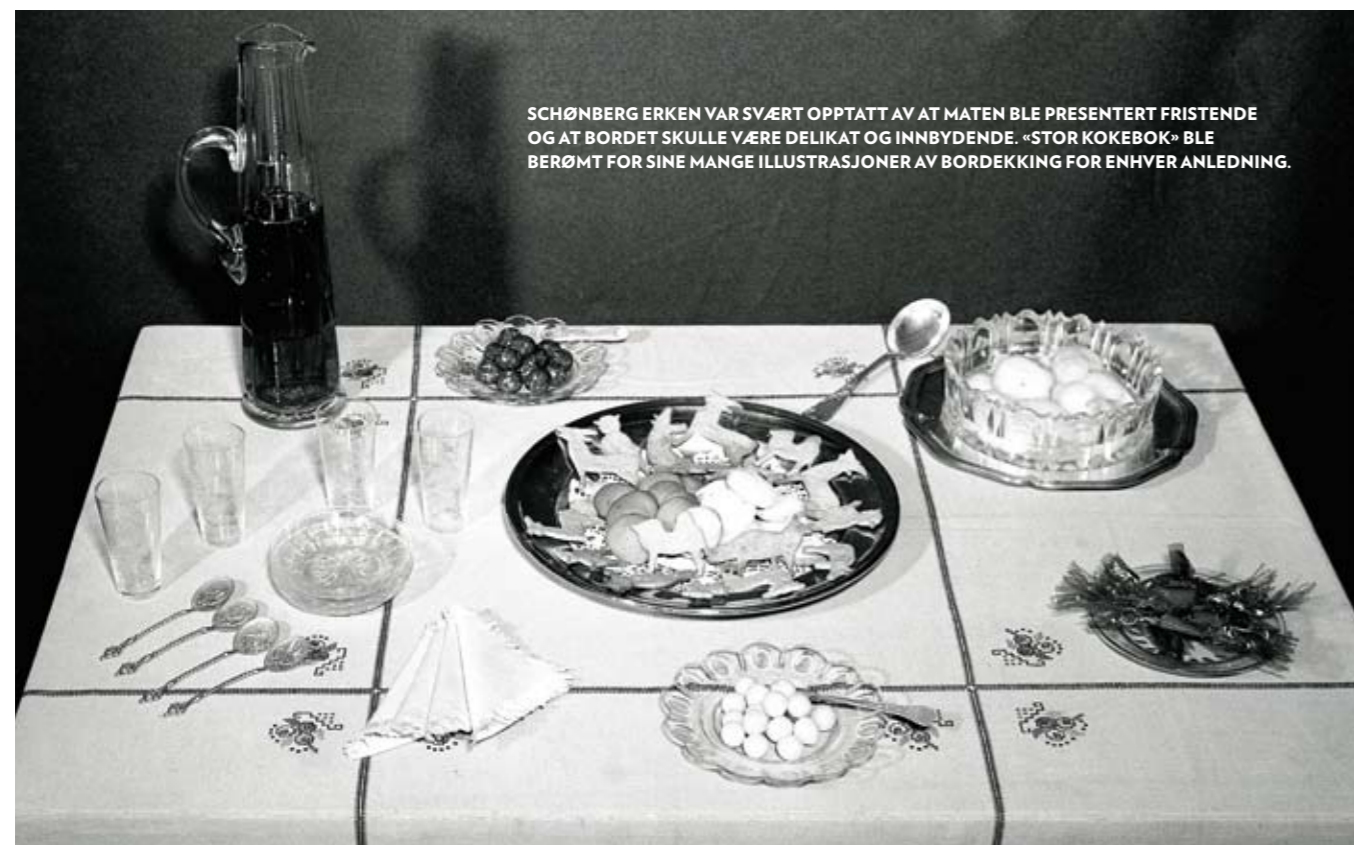
Økonomisk ble imidlertid «Stor kokebok» ingen gullgrube for forfatterinnen. I et nylig oppdaget brev på Dystingbo fremgår det at hun i 1942 vurderte å skifte forlag. Forfatteren og vennen Ronald Fangen henvendte seg, i største fortrolighet selvfølgelig, til konkurrenten Gyldendal Norsk Forlag for å forhøre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

HENRIETTE VISSTE bedre enn de fleste at dersom kokebøkene skulle gjøre noen forskjell, måtte råvarene i oppskriftene 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 (1877-1938). Ikke bare var han en representant for de sosialliberale og sosialistiske strømninger som preget deler av legestanden i mellomkrigstiden, han skulle også bli Henriette Schönberg Erkens nærmeste allierte under slagordet «Trygg kost i norske hjem».

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

Følgende historie fortelles om Henriette Schönberg Erken: «Fru Erken var for nogen aar siden med paa et tog som gik 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: Aa herregud, skal jeg lage mat her ogsaa!» ◦



SCHÖNBERG ERKEN VAR SVÆRT OPPTATT AV AT MATEN BLE PRESENTERT FRISTENDE OG AT BORDET SKULLE VÆRE DELIKAT OG INNBYDENDE. «STOR KOKEBOK» BLE BERØMT FOR SINE MANGE ILLUSTRASJONER AV BORDEKKING FOR ENHVER ANLEDNING.



I 1929 tok Carl Schiøtz, en av ekspertene i Folkeforbundets hygienekomite, daværende sjef for Skolehelsetjenesten i Oslo og senere professor i hygiene ved Universitetet i Oslo, initiativ til å innføre Oslofrokosten ved alle folkeskoler i Oslo. Dette som erstatning for det varme måltidet skolebarna hadde fått i en periode. Frokosten var utviklet på grunnlag av moderne ernæringsvitenskap og derfor nøye sammensatt for å gi elevene riktig inntak av vitaminer og næringsstoffer.

Frokosten ble servert tre kvarter før skolestart, slik at barna hadde femten minutter til lek før første time. Den besto av melk, skonrok eller knekkebrød med margarin og mysost, brødskriver med mysost og gulrot, kålrot eller en halv appelsin. Innen 1932 fikk alle folkeskolene i Oslo dette tilbudet. Henriette Schönberg Erken talte varmt for «Oslofrokosten» og ble kostholdsrevolusjonens fremste våpendrager. Hennes formidlingsevne gjorde vitaminenes betydning begripelig for folk flest.

Under 2. verdenskrig stanset utleveringen av frokosten midlertidig, bortsett fra melk og kålrot som i en periode ble delt ut. I 1942 begynte de i stedet med utdeling av tran og i 1944 fikk elevene C-vitaminpiller i tillegg til kålrot. Etter hvert ble Oslofrokosten mer enn en skolesak. Restaurantene begynte å servere dette måltidet under det samme navnet – Oslofrokosten – eller som «Det rasjonelle måltid». Fra utlandet kom delegater for å studere fenomenet nærmere, og måltidet ble kjent langt utover landets grenser. Så langt borte som i USA ble skolebarn servert «The Oslo-breakfast». Fra høsten 1963 ble Sigdals-frokosten (melk, råkost og medbrakt skolemat) innført i Oslo. Denne ordningen gjaldt for barneskolene frem til mars 1980.

Kilde: Den kommunale bespisning, Byarkivet Oslo kommune, Forskningsrådet.

Politikere i dag diskuterer om de skal innføre skolematordningen igjen, men så langt har de ikke en gang klart å bli enige om å tilby elevene frukt på fast basis.

HENRIETTE SCHÖNBERG ERKEN døde på sitt Dystingbo i Vang 22. oktober i 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 fortjenstmedalje 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), «Levningers anvendelse samt lidt om opbevaring og hermetisk nedlægning» (1905), «Kogebog for sparsommelige husmødre i by og bygd» (1905), «Hjemme-bakning og husmor-vink m.m.» (1908) veien til bokhandleren. Et stykke unna på Vang Kirkegård hviler Hanna Winsnes, (1789-1872), en kvinne og en åndsfrende. Henriette Schönberg Erken tok initiativet til å hedre henne med et minnesmerke på prestegården i Vang i 1939.

1914 Meny

ANNO 2009

Hummer i skjell

Lammebryst med dill

Fruktsalat

DRIKKE:

Hvitvin til hummer i skjell

Girardin Bourgogne Chardonnay Terroir Noble 2005 kr 146.

Rødvin til lam i dill

Saint Cosme Côtes du Rhône 2007 kr 139,90

Dessertbrennevin til fruktsalat

Maraschino Originale

Klart kirsebærbrennevin fra Italia, med en utpreget smak av mandel.

Myk og sterk på samme tid, 32 % Vol. Et nobelt drikke som er blitt høyt verdsatt siden 1759 da brennevinet ble destillert for første gang. Dette gikk selvfølgelig ikke

Henriette Schönberg Erken hus forbi, i sin fruktsalatoppskrift anbefaler hun dette over fruktsalaten. Blir i dag produsert både i Italia og i Kroatia.

Helles over fruktsalaten, eller serveres i et lite glass ved siden av.

(Alternativt hvis du ikke har brennevin over fruktsalaten;

Saracco Moscato d'asti til kr 119,90 – en lett musserende

hvitvin som passer til frukt, kaker og ost.)

Takk til Wivikke Sommerschild som med stor innsikt har laget mat etter Henriette Schönberg Erkens «Stor kokebok». Hun ville gjerne «sprite opp» retten litt med både kjøvel og chili, men vi lot Henriettes enkle oppskrift være som den var. Antakelig er den såpass enkel for at smaken på hummeren skal komme tydelig frem. Vår hummer hadde ikke rogn, så vi la på noen lakserogn etter gratineringen. All grunn til å ta frem denne retten igjen, den er velsmakende og ganske mektig, så ikke lag den for stor.

Lam i dill kan gjøres komplisert og enkel. Denne er enkel og rask, eneste justering

Wivikke ville ha var en klype sukker i sausen, samt mer dill enn Henriette. Hun anbefalte å være varsom med dill, kanskje fordi den smakte sterkere før?

En god fruktsalat er alltid en vinner, denne desserten har kanskje gått litt i glemmeboken? Bruk frukt og bær som er tilgjengelig. Wivikke brukte jordbær og ferske fikener i tillegg til de vanlige fruktene.

Stor takk også for lån av Wivikkes keramikk fra «De veldreide». Du finner verkstedet under 7-Eleven på Røa i Oslo der de har salg direkte fra verkstedet.

HUMMER I SKJELL

Til 4 personer

1 hummer
25 g hvetemel
40 g smør
2-2 ½ dl melk
1 knivsodd pepper
1 ss finhakket persille
1 eggeplomme
støtt kavring (som du lager best selv i kjøkkenmaskinen av tørt brød)

Smelt smøret, rør inn melet, spe med melken og gi alt et oppkok. Tilsett pepper, ta gryten av varmen og rør inn eggeplommen, persillen og innmaten av hummerhodet.

Del hummerkjøttet i stykker og fordel i tomme kamskjell. Hell over sausen, strø med kavring og ha en smørklatt på toppen.

Den kalde, kokte hummeren deles opp og kjøttet tas ut. Streng og pave fjernes og kjøttet – hale og klør – skjæres opp i stykker. Ta vare på rognen hvis det er.

Stekes under grillen i ovnen til strøet er gyllent. Pynt med hummer- eller lakserogn og litt finhakket persille. (Tomme kamskjell får du i de fleste fiskebutikker.)



LAMMEBRYST (BOG) I DILL

Til 4 personer

1 ½ kg lammebog
1 l vann
1 ss salt
dill
50 g smør
40 g hvetemel
1 eggeplomme
sitronsaft
pepper

Henriette legger kjøttet på fat når det er ferdig kokt, vi holder oss i grytene. Ta ut kjøttet, sil fra kraften og lag hvit saus. Spe med kraften til du har en passe jevn saus. Ta av varmen og rør inn eggeplommen, tilsett sitronsaft etter smak, en klype sukker og kvernet pepper. Smak deg frem til du synes sausen er passe sur/salt/søt/sterk.

Del kjøttet i passe stykker, hvis ikke slakteren har gjort det for deg. Legg kjøttet i det kokende, salte vannet sammen med en kvast med dill og kok forsiktig til det er mørt – cirka en times tid.

Ha i masse finhakket dill. Legg kjøttet tilbake i gryten og varm opp. Skal ikke koke nå. Server på varme tallerkener med lettkokte gulrøtter og gode poteter til.



FRUKTSALAT

Til 4 personer

tørkede epleskiver
appelsiner
bananer
vindruer
epler
sukker
Maraschino

Rens frukten, ta det tynne skallet av appelsinbåtene, strø over litt sukker om nødvendig, og hell over Maraschino etter smak. Sett det kaldt i minst en time før servering. Rist litt i bollen. Du kan selvfølgelig sløyfe noe av den oppgitte frukten eller legge til andre.

Sett ovnen på 75 °C. Skjær eple i tynne skiver og legg skivene på bakepapir på risten midt i ovnen. Strø over litt sukker. Snu dem etter en stund, strø på sukker på denne siden også, og la dem ligge inne i minst en time. De skal være litt seige og litt sprø når du tar dem ut.

