



Bygningene på Dystingbo er i relativt god stand, men kulturhistoriker Sjur Harby (t.v.) og dagens eier Bror Edvard Erken er enige om at det må en betydelig restaurering og ombygging til dersom tunet igjen skal bli et levende senter for mattradisjoner.

Alle foto: Lars O. Flydal

HENRIETTE SCHÖNBERG ERKEN



På veggen i første etasje henger et maleri av Henriette Schönberg Erken malt av et familiemedlem.

1866 Født i Kristiania
1880-årene Hustellærer ved Bonnevies husholdningsskole
1895 Utga *Kokebok for skole og hjem* sammen med Caroline Steen
1897 Skriver oppskrifter i det nystartede kvinnebladet *Urd* og leder Norsk Kvindesagsforerings kurs i huslig økonomi for tjenestepiker og unge husmødre
1898 Studerer med offentlig

stipend til diplomeksamen ved Edinburgh High School of Cookery
1901 Gifter seg med rittmester Albert Leonhard Erken
1906 Datteren Lillemor blir født
1908 Bosetter seg på gården Dystingbo ved Hamar, nabo til prestegården hvor for-gjengeren Hanna Winsnes utøvde sin kokekunst midt på 1800-tallet.



Sjur Harby mener det er avgjørende at så mye som mulig fra Dystingbo blir registrert og sikret.

«Det beste ville være om bygninger, hage og jordvei ble gjort om til et kompetansesenter for matkultur»

Sjur Harby, kulturhistoriker



Maria Sundal (til venstre) mener vi har mistet den grunnleggende kunnskapen om mat som vi fikk gjennom skolefagene heimkunnskap og husmorskolene. Til høyre Henriette «Vesla» Erken Busterud.

«Ingen vet hvordan man lager en vaniljesaus selv om det ikke tar lenger tid enn om du bruker en Toro-pose»

Maria Sundal, matekspert

Bare rester igjen etter matpioneren

På Dystingbo ble det moderne norske kosthold til. I dag finner du de siste spor av Henriette Schönberg Erkens formidable livsverk på et roteloft.

Arne Guttormsen
 arne.guttormsen@vl.no 22 310 392

For hundre år siden var hus og hage på Dystingbo full av travel virksomhet. Husstell- og lærerinneskole med rundt 20 elever fylte tunet med et yrende liv. I tillegg kom gårdsdrift og et prisbelønt gartneri. Hundre år før noen kom på uttrykket kortreist mat, drev man her storkjøkken med ureist mat.

To sterke damer. Dystingbo er nabogården til Vang prestegård

der Hanna Winsnes bodde da hun ga ut *Lærebog i de forskjellige grene af husholdningen* i 1845, nesten 70 år før Schönberg Erkenes kokebok kom. Bautaen over Winsnes ble reist på initiativ av hennes etterfølger i kjøkkenhistorien. Men i dag er det få mennesker på Hamar som vet hvem Schönberg Erken var. Ikke en veistubb er oppkalt etter henne. Og eiendomsutviklere sikler etter gården.

Barnebarn. Bror Edvard Erken er barnebarn av Norges hustell-

lærer. Han har måttet venne seg til at det tidvis er travel i det store huset som han bor alene i. Fra Arkitekt- og designhøgskolen i Oslo kommer biler fulle av studenter. En del av 15-20 studenters pensum er bevaring og ny bruk av antikvariske bygg. På Dystingbo har de nå gjort nøyaktige oppmålinger av låve, drengestue, stabbur, våningshus og hageanlegg. Utfordringen deres er å komme med forslag på hvordan eiendommen kan tas i bruk til nye formål.

– Målet må være å oppdatere

den kunnskapen Schönberg Erken representerte til vår tid, sier kulturhistoriker Sjur Harby. Han er blitt godt kjent med Dystingbo etter at han tok initiativet til å registrere alt som er igjen etter Henriette Schönberg Erken. Sparebanken Hedmark og Kulturrådet bidro med støtte. Etter en kaffekopp på det gamle undervisningskjøkkenet åpner Bror Edvard Erken dørene inn til stuene etter hans bestemor. Her finner du dekketøyet som er avbildet i hennes kokebok. I biblioteket kan vi bla i flere

hyllemeter med hennes og samtidens øvrige kokebøker; engelske, franske og tyske kjøkkenbibler lå åpenbart til grunn da hennes *Stor kokebok* ble utgitt i 1914.

Uten utdanning. – Vi har ikke råd til å miste dette, sier mateksperten Maria Sundal.

Gjennom alt sitt virke og i prosjekter som *Mat i Hedmark*, har hun vært opptatt av å bevare og utvikle lokale mattradisjoner og gårdsturisme.

– Vi har mistet den grunnleg-

gende kunnskapen som vi fikk gjennom skolefaget heimkunnskap og husmorskolene. 70 prosent av dem som underviser i mat og helse i dag, mangler utdanning i faget, påpeker hun.

– Men du kan jo se matprogrammer hver dag på TV og bokhandlene er fulle av kokebøker?

– Ja, TV-kokkene er med på å heve matlederen, men grunnkunnskapene mangler like fullt. Ingen vet hvordan man lager en vaniljesaus selv om det ikke tar lenger tid enn om du bruker en Toro-pose, sier hun.

Bror vet ikke hva fremtiden vil bringe. Eiendomsutviklere har for lenge siden avslørt sin lyst på den attraktivt beliggende eiendommen, men dagens eier sier forsiktig at han synes det vil være fint om gården og dens rike historie kan bli tatt vare på.

«Bubus» lutfisk. Datterdatteren Henriette «Vesla» Erken Busterud er også til stede.

– Da jeg syklet hjem etter at skoledagen var over, ville liksom sykkelen svinge inn til «Bubu», forteller hun.

– Da hun spurte hva jeg ville spise, svarte jeg ertesuppe og lutfisk, husker hun.

Hagebruk. Under tunge trekroener går arkitektstudentene Trude Langeland og Inghild Lunn med notatblokk og kamera. I dag skal de listeføre hagens busker og trær. Andre Saga er inne i låven og tar supplerende bilder.

Oppe i andre etasje har andre arkitektstudenter blitt oppmerksomme på at huset antagelig har minst to byggetrinn. Nye oppmålinger og bilder må



1908 Schønberg Erken starter husholdningsskole på gården

1914 Utgir hovedverket *Stor kokebok for større og mindre husholdniner*

1916 Albert Leonhard Erken dør

1916 Hun får Kongens for-

tenstmedalje i gull for samfunns-gagnlig virksomhet.

1927 Husholdningsskolen, også kalt lærerinneskole, blir nedlagt. Schønberg Erken fortsetter å skrive og holde foredrag og demonstrasjoner ofte i regi av Norges husmorforbund.

1939 Carl Schiøtz, formann i Statens ernæringsråd, utgir boken *Trygg kost for norske hjem* om nye ernæringsteorier. Schønberg Erken stod for oppskriftene. Boken inneholdt blant annet Oslofrokosten og tabeller for næringsbehov i ulike aldersgrupper.

Samme år besørger hun en bauta av Hanna Winsnes på Vang prestegård.

1951 20. utgave av «Schønberg Erken» utkommer, standardverket som skjøv Hanna Winsnes i skyggen og som for hver utgave ble tilført nye oppskrifter og bilder og derfor

er et uttrykk for utvikling av norsk kjøkken i første halvdel av forrige århundre.

1953 Henriette Schønberg Erken dør.



Henriette «Vesla» Erken Busterud og Maria Sundal blar seg gjennom håndskrevne notater etter Henriette Schønberg Erken.

tas. Få gamle bondegårder får så nøyaktige arkitekttegninger i ettertid.

Håndskrevet. – Her inne skal jeg vise dere noe spennende, sier Sjur Harby og leter blant rotet. Ved en liten pult sitter han til daglig og gjør møysommelige avfotograferinger og registreringer av alt det skriftlige materiale han finner. Ett av dokumentene er en liten bok med håndskrevne referater fra komitemøter og innsamlinger til reisingen av bautaen av Hanna Winsnes.

– Siden Dystingbo kan bli solgt, er det avgjørende at vi nå får registrert og sikret så mye som mulig av alt dette som er igjen etter henne, sier Harby.

Kompetansesenter. I samarbeid med Hedmarksmuseet vil han sikre kjøkkenhistorien for ettertiden, og det meste vil bli tatt vare på. Harbys store drøm er han imidlertid helt klar på. – Det beste ville være om byg-



Arkitektstudentene Trude Langeland og Inghild Lunn skal listeføre busker og trær i hagen.

ninger, hage og jordvei ble gjort om til et kompetansesenter for matkultur, sier han.

I drømmen «Dystinbo 2020» ser han for seg et blomstrende senter der 40 mål av landets beste matjord blir en bugnende kjøkkenhage, og husene igjen blir fulle av matlaging og mat-

kultur. Planen er å tilby kurs til produsenter som vil satse på kortreist mat og reiseliv. Dessuten ligger det til rette for et museum for norsk kokeboklitteratur og kjøkkenutstyr.

Ut på dato. – Vi har latterliggjort husmoren i 50 år. Vi sit-



Student Andre Saga inspiserer låven. Få gamle bondegårder får så nøyaktige arkitekttegninger i ettertid som Dystingbo.

ter igjen uten grunnleggende kunnskaper om behandling av råvarer. Vi kjenner knapt verdien av fellesskapet i et måltid, sier Harby.

Dessuten var Henriette Schønberg Erken selv i ferd med å forsvinne sammen med husmortittelen. Helt til i fjor, da Maria Reinertsen kom med boken om henne med undertittelen *En norgeshistorie sett fra kjøkkenbenken*. I forordet skriver hun at gjennom hennes forfatterskap «kan vi lære å drepe en kanin og å bake verdens beste

«Vi har latterliggjort husmoren i 50 år. Vi sitter igjen uten grunnleggende kunnskaper om behandling av råvarer»

Sjur Harby, kulturhistoriker

fødselsdagskringle, men vi kan også følge moderniseringen av Norge sett fra kjøkkenbenken.»

Ingen forskning. For drøye ti år siden skrev Harald Osa en kokebok fra Schønberg Erkens kjøkken der han moderniserte oppskriftene. Ellers har hun vært like fraværende i vår bevissthet som på Hamars gatekart.

– Det er ingen forskning på henne. Hanna Winsnes er blitt dyrket, men Schønberg Erken er gått ut på dato sammen med husmoren, sier Harby.