

Et overraskende brev

Av Eldbjørg Skaug

Dystingbo Husstelskole pr. Hamar

«Den elektriske kokke» som jeg i længere tid har prøvet, finder jeg at være fuldendt god. Her har (jeg) koket i den de forskjelligste næringsmidler som kjøt, fisk, grønsaker, frukt og bakverk, – alt med udmerket resultat.

Den er saa letvindt, grei og renslig i bruk, at det må bli en fornøielse at lave mat. Hertil kommer at maten blir særdeles velsmakende, aldri for kokt eller for stekt, maten blir bedre kokt, saa at sige gratis kokt og den passer seg selv.

Kort sagt, denne fortrinlige kokke har alle fordele, har man først begynt at bruke den, er den uundværlig.

**Dystingbo på Hamar 14. desember 1914
Henriette Schönberg Erken**

Dette forunderlige brevet ble funnet i glass og ramme i ei kasse i den grå låven til «gamle» Johannes Hauger, som i sin tid bodde på Brattli sammen med sin kone, Mina, og hennes søster, Karoline.

Vi som gikk på Thy skole i 1940–50-åra så dem i sving om morgenen på vår vei opp Skipperbakken. Karoline henta vannbøtter med et åk over skuldrene fra et oppkomme midt på jordet, og bar til dyra i låven når vi traska forbi om morgenen. De gamle hadde flyttet inn på Brattli etter at sønnen, Sigvart, hadde overtatt hovedgården, og der holdt de seg selvforsynt med livsnødvendigheter fra sitt eget vesle bruk. Noen små uthus lå nær hovedhuset, det var vel hønsehus og vedskjul. Slik levde mange gamle før alderstrygd ble innført, et nøkternt liv.

Bitte-lille, krokrygga Mina bød oss ungene på småkaker iblant, og var alltid blid og glad. Johannes var min mormors yngste bror, så dette var slekta. Siden har fire generasjoner

bodd på Hauger og Brattli. Men ingen andre har brukt låven.

Den gamle, tomme låven har vært mål for utforskning og spennende opplevelser for flere generasjoner av nysgjerrige unger opp gjennom åra. Her hang tørre tobakksplanter på ståltråd under taket, nede i høylaet sto en grønn bil med tre hjul, som Sigvarts sønn, Ludvig, hadde hatt. Den var et flott syn! Veggen i fjøset var murt opp med kubber med leire som mørtel. Her var mye å undres over. Solid og godt tømret, den står ennå.

Skattejakt i låven

Like før koronaen slo til, var tre unger i Skipperbakken på skattejakt i låven. Sommerstid er det mye huggorm der omkring, men på høsten og vinteren er det trygt. De kom hjem med mange skatter, deriblant brevet fra Henriette Schönberg Erken.

De fleste av vår generasjon vet hvem denne damen er. Hun blir tillagt utsagn som «Man tager et snes egg



Henriette Schønberg Erken.

og to liter fløte...», og dette parkerer henne i landets overklasse. Men se det, sannheten er ikke så enkel. Dette utsagnet stammer kanskje heller fra *Hanna Winsnes*, som var prestefrue og nabo til Dystingbo, og som skrev kokebøker for både fattig og rik, i tillegg til dikt og romaner. Hun levde fra 1789 til 1872. En pussig tilfældighet er at de to jentene som fant brevet, heter Hanna og Henriette.

Henriette sin storebror, Iver, var ekspedisjonsleder. I tilfelle orm.

Maren Henriette Caroline Schønberg (1866–1953)

Ifølge Store norske biografiske leksikon er hun den mest produktive kokebokforfatter Norge har hatt, og i nesten to generasjoner var hun med på å forme det norske folks hverdagskost og festmat. Hun begynte hjemme i sin mors kjøkken, tok så vikarpost som skolekjøkkenlærer i Fru Bonnevis pikeskole, for så å kvalifisere seg ytterligere på Statens kurs for skolekjøkkenlærerinner i husstell. Hun stoppet ikke der: I Berlin studerte hun

matfag og med statlig stipend dro hun videre til Edinburgh High School of Cookery, som var høyt rangert.

Vel tilbake i Norge engasjerte hun seg i flere virksomheter: Hun hadde oppskriftspalte i Ukebladet Urd og kurset medlemmer av Norsk Kvindesaksforening i huslig økonomi for unge tjenestepiker og unge husmødre. 1901 giftet hun seg med rittmester *Albert Erken*, flyttet til Levanger og drev husstellkurs der, før de noen år senere kjøpte Dystingbo i Vang ved Hamar, nabogården til der Hanna Winsnes hadde bodd og etablert sin egen husstellskole.

Hun hadde kontakt med og nært samarbeid med en rekke bedrifter og sendte ut anbefalinger for komfyrer og kjøkkenredskaper. Her er brevet ovenfor et tidlig eksempel, for den første norske komfyr, Rex, kom først i 1924.

Fra 1927 holder hun kurs og demonstrasjoner i matlaging for Norsk Kvindesaksforening land og strand rundt, opptre på scener og lager show ville vi si i dag, og blir en guru for folket et par generasjoner før *Ingrid Espelid*.

Hele tiden skriver hun kokebøker, 40 i alt, minst en i året. Noen er knyttet til bestemte bakepulver, margarin og andre industriprodukter. Hun lagde egne bøker om bruk av surrogater for mat i mangelvare-tiden under siste verdenskrig. I 1946 fikk hun Norges Vels gullmedalje for sin innsats for samfunnet. Spennende dame!

Kilder:

- Store norske biografiske leksikon
- Egne kilder