

KAPITTEL 3

Fra kvantitet til kvalitet. Kokeboken som opplysnings-skrift og styringsteknologi

Stig Kvaal

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

Abstract: Nutrition information must be disseminated and integrated into everyday practice to be of any use. This chapter shows how cookbooks have not only been a channel for communicating practical recipes and traditions but have also served as a voice to promote new nutritional understandings. The chapter shows how cookbooks became important media to promote a new nutritional paradigm. The so-called “porridge feud” in the mid-1860s helped lift nutrition and housing issues into the public debate. In short, the porridge feud was about the knowledge base for nutrition, and how a new science-based understanding of nutrition should be made effective. The battle became a mediation arena where different nutritional paradigms were set against each other. The chapter shows how a new scientific approach to nutrition gradually made its way into cookbooks and led to a nutritional paradigm shift where the focus was no longer just on amounts of food, but also on what constitutes proper food. Cookbooks came to play an important role in translating new scientific research results into practical knowledge and making it accessible to the general population. In this way, cookbooks have come to act as mediators between science and the public, thus helping to make new nutritional knowledge effective.

Keywords: cookbooks, nutrition, porridge feud, mediators

Sitering: Kvaal, S. (2022). Fra kvantitet til kvalitet. Kokeboken som opplysnings-skrift og styringsteknologi. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 3, s. 59–91). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch3>

Lisens: CC BY-ND 4.0

I forordet til sin berømte kokebok fra 1845, *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*, skrev Hanna Winsnes følgende:

I min ungdom, da alle skriftlige Hjelpekilder i denne Retning vare indskrænkede til et Par ufuldstændige og uforstaaelige Kogebøger, har jeg ofte følt Savnet af en simpel og tydelig Underviisningsbog i Huusholdningen, og undret mig over, at der ingen fandtes i Quindernes eneste Lærefag, medens Herrerne vare saa vel forsynede i alle sine.¹

Var dette hjertesukket bare en måte å markedsføre sin egen kokebok på, eller kan vi lese noe mer ut av det? Hennes premiss er at det var et stort behov for mer kunnskap i de norske husholdningene. For henne var svaret å formidle kunnskapen gjennom en kokebok. Så kan vi spørre: Hvilken kunnskap er det som blir formidlet gjennom slike bøker? Er det noe nøytralt, noe som objektivt og uforanderlig kan overføres gjennom en tekst, eller skal vi også spørre hvilken kunnskap som formidles, hvordan, og hvem den henvender seg til?

Winsnes lar oss få et lite blick inn i en større sammenheng når hun beskriver urettferdigheten i at kvinnene ikke hadde bøker i sitt *eneste* lærefag, mens mennene hadde det i *alle* sine. Selv om hun neppe kan karakteriseres som en «rødstrømpe», gir hun oss en påminnelse om at kokebøker ikke bare handler om hvordan råvarer kan forvandles til spiselige retter, men også kan dreie seg om for eksempel kvinnesak.

1800-tallet skulle bli det århundret da kokebøker fikk gjennomslag som et utbredt fenomen i Norge, men det var ikke den samme typen kokebøker som ble utgitt tidlig i århundret som de som ble skrevet på tampen av det. Det dreide seg i det ytre om en overgang fra gotiske til latinske bokstaver, men først og fremst handlet det om hvilket innhold de formidlet.

Mitt utgangspunkt er at en kokebok er noe langt mer enn en samling av oppskrifter mellom to permer. I tråd med dette vil jeg diskutere hva kokebøker og andre skrifter knyttet til matstellet og kjøkkenet kan

¹ Winsnes 1845: 1.

fortelle oss om den norske matkulturen og det kunnskapsgrunnlaget den er bygd på. Hvordan har kokebokforfattere og andre søkt å gjøre nye vitenskapelige erkjennelser om mat og kosthold virksomme gjennom å bruke kokebøker som katalysator, eller endringsmedium? Jeg vil i hovedsak belyse dette gjennom et utvalg av kokebøker: Hanna Winsnes' tre kokebøker fra midten av 1800-tallet, Peter Chr. Asbjørnsens kokebok og hans forord til den norske utgaven av Klenckes kokebok fra omkring 1860, samt Marie Bloms og Olaus Løvens kokebøker fra slutten av århundret. Hvordan ble ernæringskunnskap formidlet og fremmet i de norske kokebøkene fra slutten av 1700-tallet til begynnelsen av det tjuende århundre?² Først vil jeg imidlertid si litt om hvordan jeg forstår «en kokebok».

Hva er en kokebok?

Kokebøkene er på ingen måte «rene» eller nøytrale, i den forstand at de ikke refererer til noe utenfor seg selv. De er ikke bare enkeltstående samlinger av anvisninger på hvordan råvarer kan gjøres til mat, skrevet av en mer eller mindre erfaren kokk. De er mer komplekse enn som så. Kokebøker inngår i nettverk av kunnskaper og praksiser, og må forstås i lys av den samtiden de er skrevet i. Gjennom språket, utvalget av råvarer og retter, ernæringsråd og referanser til kunnskapsfelt, bruk av redskaper, anbefalinger om tilberedningsmåter og serveringen av rettene, og alt det andre som omgir maten, forteller de ikke bare om hvordan den kan gjøres velsmakende, sunn og trygg, men også om matkulturen og det kunnskapsgrunnlaget den er basert på. Kokebøkene inngår på den måten i en sosial, kulturell og intellektuell kontekst.³

Da Arne Garborg kritiserte Hanna Winsnes' kokebok i *Samtiden* i 1890, var det ikke på grunn av hennes gastronomiske kvaliteter. Hans angrep gjaldt den sosiale praksisen, hvor «herskapet» levde svært godt,

2 Ifølge Henry Notakers bibliografi over norske kokebøker ble det utgitt 131 kokeboktitler i Norge på 1800-tallet. Flere av dem kom i flere opplag. Notaker 2001.

3 Takats 2011.

mens «folkene» måtte nøye seg med det som ble til overs, og hvor det ikke ble stilt spørsmål ved tilgangen på råvarer: «Der vades i eg, sukker og smør; lader og kjeldere er fulde; man tager ... tager ... tager ... og plages ikke af spørgsmaalet om, hvor man skal tage det fra. Thi verden er i orden.»⁴

Gjennom å speile matkulturen i den samtiden de er skapt i, blir kokebøkene tidsvitner og kilder til historiske prosesser. Carol Gold omtaler dem som «markers of social change» og «flags», som forteller om det samfunnet de er skrevet i, og som gir oss kunnskap om for eksempel endringer i vitenskapelig erkjennelse, kvinnesyn og teknologiutvikling.⁵

Kokebøkene peker imidlertid ikke bare bakover på innarbeidet praksis og gamle tradisjoner. De framstår gjerne også som opplysningslitteratur, eller som en styringsteknologi eksperter av ulike slag bruker for å formidle matkunnskap og påvirke kostholdsvanene til et bredere publikum. På den måten plasserer de seg i sin samtid, og kan både framstå som tradisjonsbærere og reformskrifter. I tråd med Claflin og Gold forstår jeg dem som kulturelle speil og sosiale agenter, som både markerer og gjenspeiler sosial endring, og er katalysatorer for slike endringer.⁶

Cormack og Mazzio deler denne oppfatningen, og hevder at koke- og husholdningsbøker ikke bare legemliggjør og gjenspeiler kulturelle oppfatninger, men at de også påvirker dem.⁷ De blir på den måten representasjoner av praksiser, faktiske eller tenkte, og sosiale og kulturelle forståelser av mat. På enkleste vis kan kokebøkene påvirke matkulturen ved at noen tar dem i bruk og lager de rettene det gis oppskrifter på. På et mer grunnleggende og omformende vis kan det skje ved at kokebokforfatterne bruker dem til å argumentere for et bestemt kosthold, eller for bestemte praksiser knyttet til matlagingen, og derigjennom påvirker matkulturen.

4 Garborg 1890: 215.

5 Gold 2007: 13.

6 Claflin 2016: 109–127; Gold 2007: 25.

7 Cormack & Mazzio 2005: 83–84.

Like lite som kokebøker kan løsrives fra den historiske eller sosiale konteksten de er oppstått i, kan de isoleres fra det kunnskapsgrunnlaget de bygger på – om det så er tradisjoner og taus kunnskap som er utgangspunktet, eller om de er basert på vitenskapelige undersøkelser. Ernæringskunnskap må imidlertid formidles og innpasses i hverdagspraksiser for å bli virksom.

Som Gold skriver, handler kokebøker om hva forfatterne forventer av sine lesere når det gjelder mat og kosthold.⁸ Sara Pennell omtaler dem som «sources for idealized procedures», hvor leseren må «forhandle» mellom det foreskrevne og det man har eller kan få tilgang til.⁹ Arjun Appadurai er inne på mye av det samme når han karakteriserer kokebøkene som «the humble literature of complex civilizations», og ser på dem som et uttrykk for eksperters ønske om å standardisere «the regime of the kitchen, to transmit culinary lore, and to publicize particular traditions guiding the journey of food from marketplace to kitchen to table».¹⁰

Det er selvfølgelig ikke noe en-til-en-forhold mellom det som står i kokebøkene og det folk faktisk spiser. Endringer i folks kosthold skjer ikke over natta, men over tid.¹¹ Det er derfor vanskelig å si helt presist hvilken effekt kokebøker har og har hatt, og i hvor stor grad de har hatt innflytelse på utviklingen av det norske kostholdet. Barbara Sicherman omtaler imidlertid lesing som en potent teknologi for spredning av kunnskap, også utenfor utdanningsinstitusjonene, og en av de mest grunnleggende måter kulturelle verdier blir overført på.¹² I tråd med det betrakter Jack Goody kokebøker som sosialt normative, hvor oppskriftene gir leserne mulighet til å tilegne seg kunnskap om mat og matlaging uten å måtte få direkte veiledning.¹³

8 Gold 2007: 12.

9 Pennell 1998: 211.

10 Appadurai 1988: 3.

11 Bugge 2019; Grøn 1942.

12 Sicherman 2007.

13 Goody 2008: 78–90.



Figur 3.1. Norske kokebøker fra 1800-tallet. (Foto: Stig Kvaal)

I motsetning til den «harde» statlige reguleringen gjennom lover og forskrifter, kan man si at kokebøkene søker å påvirke folks holdninger og praksiser gjennom en «myk» samfunnsstyring ved å vise fram forbilder og forventninger. På 1800-tallet involverte ikke myndighetene seg nevneverdig i ernæringssspørsmål. En viss form for regulering av mattryggheten kom likevel i 1860, gjennom loven om sunnhetskommisjoner, som regulerte produksjonen og omsetningen av enkelte næringsmidler for å unngå helsefare og smitte av sykdommer.¹⁴ Med Iselin Theiens ord kan man si at loven representerte en regulering av forbruket gjennom en slags statlig paternalisme. Kokebokforfatterne, derimot, kan best plasseres i gruppen hun omtaler som «1800-tallsmoralistene».¹⁵ Det innebar en form for moralisering av forbruket, hvor vi ser at legitimiteten i økende grad ble forankret i faglig ekspertise, som foreskrev hva som var fornuftig ernæring.

Mens Stortinget vedtar lover som regulerer maten vår, viser kokebøkene oss hva vi *kan* gjøre, men ikke bare det. Mange av dem forteller oss også

14 Indredepartementet 1860. Mer om dette i Per Østbys kapittel i denne boken.

15 Theien 2011.

hva vi *bør* gjøre. Gjennom å formidle og argumentere for nye matpraksiser, framstår mange av dem som meglere; som formidlere av ny kunnskap oversatt til oppskrifter vi kan bruke til å lage den maten vi spiser.

Hvordan framstår så de norske 1800-talls-kokebøkene i dette perspektivet? La oss starte med et lite preludium på 1700-tallet, og de første spirene til en norske kokeboklitteratur.

Fra oppskriftssamling til kokebok

Karin-Helene R. Hognestad har omtalt justisråd Christopher Hammer som nestoren i 1700-tallets norske husholdningslitteratur.¹⁶ Gjennom sine mange skrifter om mat, vin og brennevin kom han til å framstå som et ektefødt barn av opplysningstiden.¹⁷ Hans største innsats for husholdningskunnskapen er *Norsk Huusholdnings-Kalender*, som kom i to bind, henholdsvis i 1772 og 1773.¹⁸ Verket var en lærebok i gårdsdrift, og synliggjør opplysningstidens ideer om å forankre all virksomhet i vitenskapelig kunnskap.

Selv om de strengt tatt ikke er kokebøker, inneholder de også oppskrifter. Hammer var encyklopedisk opptatt av å systematisere og redegjøre for alle de matslagene han kjente til, men var også en ivrig talsmann for å ta i bruk nye planter og vekster, og redegjorde for måter å utnytte dem på for å bedre folkets levekår og øke nasjonens velstand. Det var «kampen for den daglige føden» det dreide seg om, og med knapp tilgang på ressurser, gjaldt det å få mest mulig ut av det som allerede fantes, i tillegg til å ta i bruk nye råvarer. Det kom blant annet til uttrykk i hans *Afhandling om Patatos med endeel Tanker i Landhuusholdningen* fra 1766.¹⁹ Denne og andre bøker om den nye råvaren fra 1760- og 1770-tallet er blant de tidligste forsøkene på å oppdra nordmenn til bedre ernæring og til å utvide tilgangen på råvarer.

I sin husholdningskalender etterlyste Hammer «en god Norsk Kogebog».²⁰ Både tilgangen på råvarer og folks smak tilsa at det var behov for

16 Hognestad 2003.

17 Dege 1994.

18 Hammer 1772, 1773.

19 Hammer 1766.

20 Hammer 1773: 187.

en norsk kokebok framfor de utenlandske som allerede var i omløp. Dette er så vidt man vet den første offentlige etterlysningen av en egen norsk kokebok.²¹ Henriette Wenche Nissen omtaler Hammers Huusholdnings-Kalender som de senere kokebøkers «grunnsten», og har nok både hans oppfordring og spirene til en oppskriftssamling i tankene når hun gjør det.²² Det skulle imidlertid gå en drøy generasjon før Hammer ble bønnhørt i sitt ønske om en norsk kokebok. Mens 1700-tallets norske matskribenter utelukkende var menn, var det kvinner som kom til å dominere den kjøkkenlitteraturen som ble skrevet i det neste århundret.

Den første trykte norske kokeboken kom først i 1831. Den het *Huusholdnings-Bog indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger*, og var utgitt av «en Forening av Huusmødre».²³ Det skulle senere vise seg at det var Maren Elisabet Bang som gjemte seg bak dette pseudonymet. Først i en utvidet utgave fra 1842 sto hun fram med eget navn. Neste bok, *Fuldstændig norsk kogebog*, kom på markedet i 1835, og var forfattet av nok en Bang, denne gangen Karen Dorothea.²⁴ Åtte år senere publiserte Elisabet Truchs en *Huusholdnings- og Koge-Bok*.²⁵

Dermed fantes det tre norske grunnkokebøker som dekket de viktigste sidene av husstellet. Ifølge Henry Notakers bibliografi over norske kokebøker ble det utgitt sytten kokebøker i Norge før 1845.²⁶ De andre var enten oversettelser, bearbejdede versjoner av utenlandske bøker, eller dekket smalere områder av husholdningen. De fleste av 1800-tallets kokebokforfattere er så godt som helt glemt. Det er imidlertid ett navn som har festet seg i mange nordmenns bevissthet: Hanna Winsnes. Hun var den store norske kokebokforfatteren på 1800-tallet.

21 Nissen 1929: 67.

22 Nissen 1929: 67. Christopher Hammer gjorde også selv et forsøk på å skrive en norsk kokebok. I Det Kongelige Norske Videnskabers Selskabs arkiver i Trondheim ligger et manuskript datert 1793, men dette ble aldri publisert i Hammers levetid. I 1994 ga kokken og forfatteren Hroar Dege ut skriftet i sin helhet sammen med sine egne vurderinger av oppskriftene og beretninger om Hammer og hans samtid. Dege 1994.

23 M. Bang 1831.

24 K. Bang 1835.

25 Truchs 1843.

26 Notaker 2001: 275.

Hanna Winsnes

Med sine tre kokebøker blir Hanna Winsnes overgått av mange i antall titler. Likevel ble hun uten sammenligning den mest kjente og suksessrike av 1800-tallets norske kokebokforfattere. Det var hun som mer enn noen annen skulle bli den som tok tak i Hammers utfordring, og videreførte opplysningsprosjektet inn i de norske kjøkken. Winsnes hadde gode forutsetninger for å lykkes. Hun hadde mye praktisk erfaring, både som husjomfru og senere prostinne på en stor prestegård med flere tjenestefolk og ansvar for store selskaper. I tillegg hadde hun en skjønnlitterær karriere bak seg under pseudonymet Hugo Schwartz.²⁷



Figur 3.2. Hanna Winsnes (1789–1872). 1800-tallets store norske kokebokforfatter. (Ukjent fotograf, Nasjonalbiblioteket, CC BY 2.0).

27 Diesen 2000; Notaker 1990.

I 1845 debuterte hun som kokebokforfatter ved å utgi det som skulle bli hennes magnum opus: *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*. Hammer hadde hatt en encyklopedisk ambisjon om å samle all tilgjengelig kunnskap om landbruket og publisere dette i et slags oppslagsverk for «landmennene». Winsnes' kongstanke var å gjøre det samme for kvinnene. Hammer skrev om å bestyre et gårdsbruk, Winsnes om å bestyre et kjøkken.

Biografen Hilde Diesen hevder at Winsnes gjennom sin *Lærebog* opphøyde kvinnenes husarbeid til å bli et fag som måtte læres.²⁸ Hun var på ingen måte noen rødstrømpe som argumenterte for likestilling i heimen, og var tydelig på at «det er enhver ung Kones og forlovet Piges Forsæt at bestyre deres Huusholdning til deres Mands Fordeel og Tilfredshed».²⁹ I pakt med dette synet på kvinnens plass i familien, hadde hun et sterkt ønske om å gi dem et bedre fundament for sin husgjerning, eller «en liden Støttestav i Haanden paa den besværlige Vei», som hun formulerte det selv.³⁰

Winsnes gjorde ikke dette bare ved å samle en rekke oppskrifter og gi ut en oppskriftssamling, som hennes forgjengere hadde gjort. Hun skrev en bredt anlagt lærebok. Mens de tidligere kokebokforfatterne synes å ha tatt det for gitt at deres lesere hadde en bred og grunnleggende kunnskap om matlaging, satte Winsnes ord på den tause kunnskapen. Der forgjengerne ramset opp resepter, vevde hun oppskriftene inn i personlige litterære fortellinger. Forfatteren Arne Garborg karakteriserte den mange år senere som «et stykke roman», med en «kjøkkenduft over».³¹

Hvis vi f.eks. sammenligner Winsnes' oppskrift på butterdeig med den som sto i Bangs *Huusholdnings-Bog*, ser vi en himmelvid forskjell. Bang nøyde seg med å fortelle hvilke ingredienser man trengte, og at man kan tilsette «saa meget fed Fløde, som man ønsker». Det hele var unnagjort på fire linjer og ett ord.³² Winsnes, derimot, brukte hele tre sider på å forklare hvordan den samme deigen skulle lages.³³ Det er nesten så man kan føle

28 Diesen 2000: 241.

29 Winsnes 1845: 2.

30 Winsnes 1845: 2.

31 Garborg 1890: 215.

32 Bang 1831: 68.

33 Winsnes 1845: 305–307.

hennes tilstedeværelse i kjøkkenet, der hun deler raust av sine erfaringer som en kunnskapsrik og velmenende lærer og veileder i matlagingen.

Winsnes var opptatt av å gi kvinnene en lærebok i deres «eneste Lærefag», og det var ikke minst viktig i en tid hvor, som hun skrev, den «nyere Opdragelses Methode fjerner de fleste unge Damer fra Huussysler».³⁴ I så måte var det ikke bare et opplysningsprosjekt, men også et dannelsesprosjekt hun hadde gitt seg i kast med, og det omfattet mer enn matlaging. I det første kapittelet om «Huusholdningens Indretning» er det en liten bedrift hun beskriver, med en rekke oppgaver og tjenestefolk som husfruen må håndtere i tillegg til å lage mat.³⁵

Prestefruen var bredt orientert, og tok for seg de fleste områder innen husholdningen og matlagingen. Hun skrev likevel lite om ernæring, sunnhet og helse. I den grad det ble omtalt, handlet det om hvorvidt rettene var lette eller tunge å fordøye. Når hun anbefalte mindre saus og fløte, var det ikke fordi store mengder animalsk fett er uheldig for helsen, men fordi kostbare råvarer tærer på økonomien.³⁶ I så måte var hun i tråd med samtidens ernæringsparadigme, hvor det først og fremst dreide seg om kvantitet, altså om å få tilstrekkelig mat. Dermed var det også viktig at maten var lett fordøyelig og billig.

Hanna Winsnes kom til å dominere kokebokmarkedet i Norge på siste halvdel av 1800-tallet. *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* kom i tretten utgaver, den siste så sent som i 1921, et halvt århundre etter forfatterens død i 1872.³⁷ En slik stor kokebok var neppe noe alle hadde behov for, eller råd til. Winsnes hadde imidlertid noe for de mindre velstående også.

Winsnes, Sundt og de fattige husmødrene

En av dem som flere ganger var gjest på Vang prestegård, hvor Winsnes residerte, var teologen og samfunnsforskeren Eilert Sundt.³⁸ Sundt var

34 Winsnes 1845: 2.

35 Winsnes 1845: 3–4.

36 Notaker 1989: 21.

37 Notaker 1989: 8, 261–263.

38 Diesen 2000. Se også Ring 1924: 138.

en av stifterne av det nylig opprettede Selskabet for Folkeoplysningens Fremme, hvis formål var å «virke til folkets opplysning med særligt hensyn til folkeåndens vækkelse, udvikling og forædling».³⁹ Han var formann fra 1856 til 1866, og redaktør for foreningens tidsskrift *Folkevennen* i perioden 1858–1866.⁴⁰ Gjennom sine reiser rundt om i landet for å studere folks levekår, ble det klart for ham hvilken betydning kvinnene hadde for familiens kår, ikke minst blant de aller fattigste, og at opplysning var den eneste veien ut av den elendigheten mange levde under. En av de sakene de to diskuterte, var husstellet.⁴¹

Som Winsnes var også Sundt opptatt av at når det var snakk om bøker og biblioteker, så var det stort sett bare mennene det ble tenkt på, og at «Kvindenes Kald og Syssel» ikke hadde vært gjenstand for særlig oppmerksomhet. Deres felles bekymring resulterte i at han oppfordret Winsnes til å skrive et lite opplysningsskrift om husstellet for husmødre av «den ringe og fattige Del af Almuen».⁴²

Winsnes hadde en sterk religiøs overbevisning, og som Sundt trodde hun at mennesket kunne forbedre sine kår gjennom opplysning og hardt arbeid. Dette preget også den teksten hun skrev for *Folkevennen*. Stykket bar tittelen «For fattige Husmødre», og kom på trykk i 1857. Det ble i tillegg utgitt som særtrykk i et eget hefte.⁴³

Forskjellen på dette skriftet og hennes *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* er enorm, både i omfang og innhold. Her er det ikke mye egg, smør og fløte, eller dyre råvarer og annen overflod, som preget mange av de oppskriftene hun delte med leserne i sin første, store bok. Selv om heftet kan kalles en lærebok i husholdning, er det meste skåret inn til beinet.

Winsnes, med Eilert Sundt som aktiv medspiller, hadde en sterk, oppdragende ambisjon, hvor maten og husstellet inngikk i et opplysningsprosjekt for å løfte de fattige ut av elendigheten. I så måte framstår boken nærmest som et manifest for noe som er større enn selve ernæringen og

39 *Folkevennen* 1899: 1. Se også Berggreen: 1989.

40 Cristophersen 1979.

41 Diesen 2000: 317.

42 Sundt 1858: 195.

43 Winsnes 1857: 163–188.

smaken. Den blir et redskap for å skape et bedre samfunn. Winsnes var imidlertid ingen revolusjonær, men ønsket å bidra til endring innenfor det eksisterende. I bøkene framstår Norge som et standssamfunn hvor folk skal kjenne sin plass både i samfunnet og i familien, og hvor Gud er alle tings målestokk. Hennes kvinnesyn kan virke fremmedartet sett med dagens øyne. Her er det mannen som er familiens ubestridte overhode, og som husholdningen skal tilpasses etter.

I 1862 ga Winsnes ut nok en kokebok: *Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd*. Boken var bygd over samme lest som den store kokeboken, men var en forkortet og omarbeidet versjon med vesentlig færre oppskrifter.⁴⁴ Tarvelige betød den gang «enkel», og i så måte kan denne kokeboken ut fra målgruppen plasseres mellom de to tidligere utgivelsene.⁴⁵ De tarvelige familiene hun skrev for, var imidlertid ikke verre stelt enn at husfruen var hjemmeværende, og dessuten gjerne hadde en pike til å hjelpe seg med husarbeidet.

Det norske kjøkkenet fra midten av 1800-tallet framstår som temmelig ugjenkjennelig sett med dagens øyne. Utstyret er enkelt, og det er heller ikke mye av det. Winsnes skryter imidlertid sterkt av flere nyvinninger som kunne bidra til å spare både tid og penger, deriblant kjøttkvernen og «de smaa Komfurer og Kogeovne», som ble beskrevet som et stort framskritt fra den åpne gruen.⁴⁶

Vi ser at en ny tid var i ferd med å vinne innpass også på det Winsneske kjøkken, ikke bare gjennom ny kjøkkentenologi, men også gjennom at bylivet og pengehusholdningen begynte å gjøre seg gjeldende i sterkere grad. I læreboken fra 1845 skrev hun åtte sider om ølbrygging. I boken fra 1862 var omfanget redusert til to, siden øl da var «at faa kjøbt overalt», og det i alle fall i byene ikke lenger var snakk om å brygge hjemme.⁴⁷

I alle sine kokebøker, og også i den opplæringen hun ga unge piker hjemme på prestegården, var Winsnes opptatt av å opplyse sine elever og lesere, innprente dem dyd og flid og gi dem kunnskap om alle sider

44 Winsnes 1862.

45 Omfanget på de tre bøkene var henholdsvis 422 (*Lærebog*), 26 (*For fattige husmødre*) og 136 sider (*For tarvelige familier*).

46 Winsnes 1862: 2.

47 Winsnes 1862: 18.

av husholdningen. I så måte kan man si at hun var tro mot sin programklæring fra sin første kokebok, nemlig å gi kvinnene skriftlige «Hjelpekilder» i sitt «eneste Lærefag». Hennes kokebøker kan plasseres innenfor den kategorien Karin-Helene R. Hognestad omtaler som pastorale kokebøker.⁴⁸ Hun var den fromme og kloke prestekonen som, besjelet av troen og inspirert av opplysningstidens ideer, ønsket å gi landets kvinner et bedre liv gjennom undervisning og dannelses. Hun var således hele tiden opptatt av at dem hun skrev for fikk så vel kulinarisk som åndelig føde.

De nye tidene som hadde begynt å sive inn i hennes siste kokebok, kom ikke bare med nye teknologier og en annen økonomi, men innebar også at nye kunnskapsformer og andre tanker om husstellet var på frammarsj. Omkring 1860 begynte nye røster å gjøre seg gjeldende, og blant disse var det også dem som hevdet at ikke alt som sto i Winsnes' kokebøker lenger var like gangbar valuta. Mye av det hun skrev om, spesielt i de to siste bøkene, dreide seg om «kampen for den daglige føden»; om kvantitet og om å få i seg mest mulig nærende mat.

Som prestekone var Winsnes trygt plantet i embedsmannsstanden. Historikeren Jens Arup Seip har kalt sitt verk om embedsmennene og endringene i Norge mot slutten av 1800-tallet for *Et regime foran undergangen*.⁴⁹ Kunne det samme gjelde for det ernæringsregimet Winsnes var den fremste talskvinnen for? Var tiden moden for et regimeskifte?

Kjemiens inntog: Liebig og Klencke

Et par år etter at Hanna Winsnes' *Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd* utkom, meldte en ny kokebokforfatter seg for det norske folk. Mens Winsnes var forankret i erfaring og praktisk virksomhet, var han inspirert av ny vitenskapelig kunnskap. Hans navn var Peter Chr. Asbjørnsen.

Som Winsnes så også den kjente eventyrsamleren og matmonsens et stort behov for å få mer kunnskap inn i kjøkkenstellet, men det var en annen type kunnskap enn den Winsnes hadde servert han etterlyste.⁵⁰

⁴⁸ Diesen 2000: 239; Hognestad 2003.

⁴⁹ Seip 1945.

⁵⁰ Se f.eks. P. Chr. Asbjørnsens forord til Klencke 1859: V–XXIII.

Asbjørnsen var sterkt inspirert av impulser fra et lengre opphold i Tyskland fra 1856 til 1858, hvor han blant annet hadde gjort seg kjent med ernæringsforskningen til den kjente kjemikeren Justus von Liebig.

Forholdet mellom vitenskap og ernæring var gjenstand for stor interesse blant tyske vitenskapsmenn og skribenter. En av disse var dr.med. Hermann Klencke, som ga ut en «chemisk» kokebok basert på vitenskapelige prinsipper i 1857.⁵¹ Ifølge denne var kjøkkenets egentlige oppgave å «erstatte de Stoffer, som Mennesket ved Livsprocessen har mistet eller opbrugt».⁵² Budskapet var basert på Liebig's inndeling i åndedrettsmidler og bloddannende næringsmidler. Næringsmidlenes «materielle Betydning er Hovedsagen, og Smagens Tilfredsstillelse blot en underordnet Bisag», påsto han.⁵³ Klenckes diagnose var at kjøkkenstellet hadde utviklet seg i feil retning.⁵⁴ Mye skyldtes kvinnenes manglende kunnskaper, som gjorde at de tilberedte maten feil.⁵⁵ Som i industrien var det mye å lære av kjemien og de kjemiske laboratoriene, og husmødrene burde derfor ta inn over seg kjøkkenets avhengighet av kjemien, slik at det kunne bli deres «chemiske Værksted».⁵⁶

Klenckes budskap gikk rett hjem hos Asbjørnsen. Året etter at han returnerte til Norge, ga han ut en bearbeidet versjon av den kjemiske kokeboken på norsk med et vel 20 sider langt selvskrevet forord.⁵⁷ Her uttrykte han bekymring for kunnskapsnivået rundt omkring i de norske kjøkken. Asbjørnsen var ikke alene om å tenke i slike baner. Han støttet seg særlig på Ove Guldberg Dinesen Høegh, som var landets første overlege for spedalske, og hadde sitt virke ved Reitgjerdet pleiestiftelse for spedalske i Trondheim.⁵⁸

51 Klencke 1857.

52 Klencke 1859: 85.

53 Klencke 1859: 84.

54 Klencke 1859: 83.

55 Klencke 1859: 3.

56 Klencke 1859: 8.

57 Notaker 1993: 11–12.

58 Schiøtz 2003.

Høegh og Folkets Helse

I likhet med Sundt hadde også Høegh reist rundt i landet for å kartlegge folks levekår, og var spesielt opptatt av kystbefolkningen. Han hadde et klart opplysningsforsett, og ga ut skriftet *Folkets Helse, et Tidsskrift for Menigmand på Kysten* for å formidle sine funn og refleksjoner til et bredere publikum.

I det første nummeret av tidsskriftet fra 1858 skrev Høegh et eget kapittel om fødemidlene.⁵⁹ Det enkelttemaet han brukte mest plass på var grøtkokingen, og han var svært kritisk til skikken med å «udrøre en Mængde Mel i Grøden, efter at Gryden er tagen av Ilden». Menneskets fordøyelse hadde ikke evne til å fordøye melet og nyttiggjøre seg dets næringsstoffer med mindre det var kokt i en væske, hevdet han. Det betydde at det irørte melet ville være «fuldstændig tabt».⁶⁰ Ifølge hans beregninger gjorde denne måten å koke grøt på at en sjettedel av melet som ble brukt gikk til spille. Det var ikke bare et stort tap for den enkelte familie, men også for hele nasjonen. Ordtaket om at «alt som fylder, tillige føder» avfeide han som tøv, og tok et oppgjør med et syn som tilsa at kvantitet var viktigere enn kvalitet.⁶¹

I det daglige Liv hører man ofte, at det eller det gjør Maden drøjere, ja det hender vel endog, at de, der optræder som Folkets Vejledere i slige Ting, kan tale om Madens Drøjde uden Hensyn til dens Indhold af Næring. Slig Tale er naturligvis uforstandig⁶²

Her ble alle elementene i den senere «grøtstriden» presentert, men Høeghs skrift var ikke nok til å vekke en opinion til en bred debatt. Ingrediensene til kontroversen var altså allerede lagt i gryten, men det var først med utgivelsen av en ny kokebok de begynte å putre for alvor.

Asbjørnsen: Fornuftigt Madstel

I 1864 ga Peter Chr. Asbjørnsen ut kokeboken *Fornuftigt Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog* under pseudonymet Clemens Bonifacius.⁶³ Som mange av de kvinnelige kokebokforfatterne valgte han

⁵⁹ Høegh 1858: 27–37.

⁶⁰ Høegh 1858: 31–32.

⁶¹ Høegh 1858: 34.

⁶² Høegh 1858: 35.

⁶³ Bonifacius 1864/1993.

å ikke utgi boken i sitt eget navn. Han hadde også opptrådt anonymt i forordet til Klénckes bok. Vi kan bare spekulere i hans motiv for dette, men det er påfallende at ikke bare han, men mange andre også valgte å gjøre det på denne måten. Skyldtes det at husholdningsspørsmål ikke ble ansett som høyverdig nok for en mannlig naturviter? For de kvinnelige kokebokforfatterne er det mer nærliggende å tenke at det kunne ha noe med stand eller klasse å gjøre. Kanskje det ikke passet seg for embetsstandens kvinner å framstå som forfattere, og i alle fall ikke kokebokforfattere?

Kokeboken kom på en tid hvor vitenskapen var kommet til som et nytt moment i motiveringen for folkeopplysningsarbeidet i Norge. Fram til da hadde det stort sett vært vist til hevdvunne normer og erfaringer, men nye oppdagelser innen kjemi og fysiologi ble et stadig viktigere fundament for opplysningsarbeidet.⁶⁴ Asbjørnsen ville ikke bare gi folk oppskrifter på ulike matretter, han ville reformere det norske matstellet, og etterlyste et vitenskapelig begrunnet kosthold. I så måte kan hans pseudonym, Clemens Bonifacius («den milde velgjører»), leses som et program for hans arbeid.

Fornuftigt Madstel føyer seg pent inn i Asbjørnsens praktisk-økonomiske forfatterskap, på linje med en rekke bøker og mange artikler om skogsak og myr dyrking, om surhøy og brunhøy og om treskjæring og husflid. Det var derfor ikke ernæringen, eller smaken, han grep tak i først, men nasjonaløkonomien, eller det store «Nærings- og Skillingstab» som det tradisjonelle kostholdet medførte.⁶⁵ For Asbjørnsen dreide matstellet seg om næring, penger og helse – i nevnte rekkefølge.⁶⁶ I kokeboken uttrykte han i så måte bekymring over «de umaadelige Nationaltab, der voldes ved taabelige Bygdeskikke og uriktige Opskrifter, som gaa over til almindeligst Brug blant Folket».⁶⁷

Dommen over de norske kokebøkene var ikke nådig: De var ikke på høyde med utviklingen innenfor ernæringsvitenskapen, og var preget av «liden Kundskab til Lægemets Krav og Næringsmidlernes Indhold».⁶⁸

64 Se f.eks. Ropeid 1971: 84.

65 Bonifacius 1864/1993: III.

66 Bonifacius 1864/1993: 5.

67 Bonifacius 1864/1993: VII.

68 Bonifacius 1864/1993: 3–4.

Oppskriftene var derfor «ikke sjelden uvise, uhensiktsmessige, ødsle eller næringsspildende», hevdet han.⁶⁹ Det hadde ikke bare konsekvenser for den enkelte husholdning, men var et problem av nasjonale dimensjoner.⁷⁰

Slik Asbjørnsen så det, var det norske husstellet kjennetegnet av «en naturlig Drift eller et Instinkt».⁷¹ *Fornuftigt Madstel* var et kampskrift for å løfte husstellets anseelse og for å styrke undervisningen for å bøte på de problemene han pekte på. Asbjørnsen var redd den innarbeidede tradisjonen ville bli en tung bøyg å komme forbi. Han fryktet at

mange af de nye Lærdomme ville finde en haardnakket Modstand hos borne-rede, halvcultiverede og ucultiverede Husmødre; thi de ville rimeligvis anse det for en ligesaa stor som ufortjent Krænkelse, at Videnskaben og dens Resultater skulle faa noget at sige i Husholdningen, og at den skal fortrænge gammel Slendrian fra Kjøkkenslevens og Kaalgrydens hevdede Territorium.⁷²

Han var sannelig ikke nådig med husmødrene, kokebokforfatterne og den norske matkulturen, den godeste eventyrsamleren. Etter en slik tirade skulle man kanskje kunne forvente at oppskriftene i *Fornuftigt Madstel* var nyskapende og revolusjonerende. Det var de imidlertid ikke. Henry Notaker har omtalt kokeboken som en «antologi av europeiske kokebøker», og har påvist hvordan Asbjørnsen har klippet og limt fra andre kokebøker, og viser nært slektskap til, for ikke å si avskrift fra, Winsnes' *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*.⁷³ Det var først og fremst i den innledende avdelingen om «Fornuftigt Madstel og Husbrug, eller om hensigtsmessig Valg og Lagning av Næringsmidlerne» han skilte seg ut. Her tok han, i tråd med sine tyske forbilder, til orde for at det måtte tas et nasjonalt løft for å forbedre og styrke husstellet ved hjelp av vitenskap og undervisning.

Fornuftigt Madstel brakte mange nye elementer inn i diskusjonen om det nasjonale husstellet. Det som uten sammenligning vakte størst oppmerksomhet, var kritikken av den tradisjonelle måten å koke grøt på; altså ved å «stampe» grøten med litt rått mel når den var ferdig. Som Høegh hevdet Asbjørnsen at det råe melet ville passere ufordøyd gjennom

69 Bonifacius 1864/1993: 4.

70 Bonifacius 1864/1993: 4.

71 Bonifacius 1864/1993: 3.

72 Klencke 1859: VII.

73 Notaker 1993: 20–22, 2001: 19.

kroppen, og at en sjettedel dermed gikk til spille. Ifølge hans beregninger utgjorde det i landsmålestokk en årlig sum på en halv million daler.⁷⁴

Interessen for å bedre husstellet oppsto ikke med Asbjørnsens kokebok. Reformtanken hadde allerede begynt å spire omkring i landet. Det var imidlertid *Fornuftigt Madstel* som skulle bidra til å løfte fram saken i en bredere offentlig debatt, og Asbjørnsens påstand om kvinnes næringsløsende grøtkoking skulle ikke bli stående uimotsagt.

Sundt og grøtstriden

Siden 1850 hadde Eilert Sundt publisert flere bøker og en rekke artikler i opplysningsskriftet *Folkevennen* om ulike sider ved det norske samfunnet, deriblant to artikler om «Kvindens Stilling».⁷⁵ Som Rune Slagstad skriver i *De nasjonale strateger*, representerte Sundt en ny tidsånd, utviklingsoptimismen, med en sterk tiltro til den vitenskapelige rasjonaliteten, og vitenskapens potensial som styringsredskap og reformkraft.⁷⁶ Etter sine mange studiereiser omkring i landet ble han imidlertid etter hvert mer forbeholden overfor den vitenskapelige paternalismen, og så en større verdi i den erfaringsbaserte kunnskapen. Sundt vendte seg ikke mot vitenskapen, men når den stred mot «Slægters ophobede Erfaring», måtte man heller lytte til tradisjonene. Ingen kunne være «en Andens Veileder, med mindre han befinner sig i samme Stilling i enhver Henseende», proklamerte han.⁷⁷

1865 skrev han artikkelen «Om det kvindelige Stel», hvor han i omtalen av *Fornuftigt Madstel* tok kraftig til motmæle mot Asbjørnsen og kritiserte ham for å ikke ha vitenskapelig belegg for sine påstander. Sundt tok allmuekvinnene i forsvar, og hevdet at den erfaringen som var opparbeidet gjennom generasjoner neppe kunne være så uheldig som Asbjørnsen påsto.⁷⁸ Det var denne artikkelen som utløste det som i ettertid er blitt kjent som grøtstriden.

74 Bonifacius 1864/1993: V.

75 Sundt 1864: 637–646.

76 Slagstad 1998: 34.

77 Sundt 1868, 2. juli.

78 Sundt 1865: 81–85.



Figur 3.3. Grøtstriden slik den ble karikert i vittighetsbladet *Vikingen* 4. mars 1865. (*Vikingen*, nr. 9, 1865: 36. Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

Selv om debatten i sak dreide seg om grøt, var det dypere sett en kamp mellom to ulike syn på nasjonale kostholdstradisjoner og nye ernæringsteorier. Samtidig var det også en kamp mellom ulike oppfatninger av hvilken rolle og status kvinner skulle ha i samfunnet, og hvilken utdanning de burde få for å være best mulig rustet for sin oppgave.⁷⁹

Både Asbjørnsen og Sundt, og flere med dem, var enige om at det var behov for opplysning og endring for å bedre matstellet hos allmuen. De var imidlertid delt i synet på hvordan denne endringen burde skje. Mens Asbjørnsen skrev om manglende kunnskap og slendrian som årsaker til «elendigheten», forklarte Sundt den med samfunnsstrukturen som satte strenge begrensninger for en underpriviligert gruppe. Der Asbjørnsen og andre ønsket seg en reform ovenfra, var Sundt klar på at initiativet først

⁷⁹ Riddervold & Ropeid 1984: 48–65.

og fremst måtte komme nedenfra.⁸⁰ I så måte kan det også sies å ha vært en by–land-dimensjon i striden.

Sundt måtte tåle hard kritikk både i pressen og gjennom faglige artikler og fora. Leger og vitenskapsmenn beskyldte ham for å uttale seg i strid med vitenskapelige fakta og skrive om ting han ikke hadde noen forutsetning for å uttale seg om.⁸¹

Faye og vitenskapen

De to hovedantagonistene, Asbjørnsen og Sundt, var langt fra de eneste som hadde sterke meninger om ernæringen og hvordan grøten skulle tilberedes. I april 1866 holdt professor Frans Christian Faye et foredrag i Videnskabs-Selskabet i Christiania, hvor han presenterte sine resultater fra «Undersøgelser angaaende Brug og Nytte af vore stivelsesholdige Næringsmidler».⁸² Her slo han fast at den tradisjonelle måten å koke grøt på ikke bare ga en like god utnyttelse av næringsstoffene i melet, men også bidro til en langsommere fordøyelse, og dermed var bedre tilpasset kroppsarbeid. Slik ble den også den mest økonomiske måten å koke grøt på. Det Sundt hadde anbefalt var sunt både ut fra ernæringsvitenskapelige og nasjonaløkonomiske kriterier. Bondekones grøtkoking måtte derfor anses som rasjonell.

Asbjørnsens kokebøker viser en ambisjon om å reformere matstellet i Norge. *Fornuftigt Madstel* og grøtstriden innvarslet en ny, vitenskapsbasert måte å tenke om mat på som kan karakteriseres som et paradigmeskift fra et kvantitetsregime til et kvalitetsregime. Denne forståelsen hadde Asbjørnsen formulert tydelig allerede i forordet til Klenckes kjemiske kokebok:

Det er noget, som man vel må lægge Mærke til, at det ikke er Madens Mængde, som nærer, men det er det rette Forhold og de rette Egenkaber ved dens Bestanddele. Det er ikke gammel Skik og Brug, ikke Tilfældighed og Nød, som

⁸⁰ Sundt 1864: 639.

⁸¹ Ropeid 1971: 80–83.

⁸² Faye 1866.

bør være det ledende ved Næringsmidlernes Valg, men alene videnskabelig Indsigt og Kyndighed.⁸³

Grøtstriden, som dreide seg om hvorvidt det norske matstellet var «fornuftigt» eller ikke, ble først bilagt da vitenskapelige undersøkelser ble mobilisert. Striden avspeilte vitenskapens gjennombrudd i opplysningsarbeidet, og føyde seg inn i en folkeopplysningstradisjon med den «dannede klasse» som drivkraft. Både Asbjørnsen og Sundt var medlemmer av Selskabet for Folkeopplysningens Fremme.⁸⁴ Det kan i så måte synes som et paradoks at det til slutt skulle bli Sundt, som forsvarte den erfaringsbaserte tradisjonskosten, og ikke Asbjørnsen, som baserte sine påstander på ny naturvitenskapelig kunnskap, som fikk rett. Debatten om det norske husstellet stilnet imidlertid ikke med Fayers konklusjon.

Selv om Sundt kan sies å ha gått seirende ut av debatten om bondekones grøtkoking, skulle det synet Asbjørnsen sto for få større betydning og innflytelse på lengre sikt. Det nye vitenskapsbaserte kvalitetsregimet kom til å få gjennomgripende gjennomslag etter hvert, om enn ikke så raskt som Asbjørnsen nok hadde ønsket. Det var fremdeles Winsnes som regjerte i landets kokebokhyller.⁸⁵

I 1865 kom *Fornuftigt Madstel* ut i et nytt opplag uten det polemiske forordet, og med innspill fra «Mænd, der ved sine Kundskaber, Studier og Forhold til Landets største Læreanstalter, høre til de fagkyndigste i naturvidenskabelig Retning og særligt i physiologisk-chemisk».⁸⁶ Da mente forleggeren at det fikk være nok.

Fornuftigt Madstel ble ingen kioskvelter, men mye av det Asbjørnsen gjorde seg til talsmann for ble snart sentralt i tenkningen om ernæring og matlaging i Norge. Innflytelse måles som kjent ikke bare i opplagstall. Hans grunnleggende prinsipper ble etter hvert en del av den gjengse ernæringskunnskapen. Til tross for «nederlaget» i grøtstriden, ble han en pioner for en vitenskapelig fundert ernæringslære i Norge. Hans måte å tenke omkring ernæring på begynte å sive inn i landets kokebøker mot

83 Klencke 1859: X.

84 *Folkevennen* 1857: 189. Navneliste over selskapets medlemmer.

85 Notaker 1993: 45–48.

86 Bonifacius 1865: VII.

slutten av århundret, og ble ytterligere styrket i tiden etter første verdenskrig på grunn av oppdagelsen av vitaminene.

Samfunnsendringer: Huus og Blom

Grøtstriden utspilte seg i en tid hvor store endringer i det norske samfunnet var i emning. I løpet av de kommende tiårene gjennomgikk det norske landbruket det som er kalt «det store hamskiftet». Det innebar en gradvis overgang fra selvforsyning til et salgsjordbruk. Samtidig fant det sted en industrialisering, som blant annet førte til en urbanisering med en voksende bybefolkning. Det fikk også konsekvenser for matstellet. *Fornuftigt Madstel* og grøtstriden var barn av sin tid, og en frukt av interessen for samfunnsøkonomien og arbeidet for nasjonens materielle framgang.

Grøtstriden handlet om mye mer enn grøt. Den ble en katalysator som bidro til å løfte ernærings- og husstelspørsmål inn i den offentlige debatten. I bunn og grunn handlet den om hva som skulle være kunnskapsgrunnlaget for ernæringen, og i forlengelsen av det om hvordan den nye vitenskapsbaserte ernæringskunnskapen skulle gjøres virksom. Dette kom tydelig fram i læreren K. L. Huus' bok *Om Kvinden* fra 1872. Her gikk han i rette med manglende kunnskap og oppfatningen om at riktig ernæring bare dreide seg om kvantitet, ikke kvalitet:

Det høres meget almindelig udtalt, som en fast Tro hos Kvinder, og vel endogsaa af Mænd, at det kun er Mængden – Omfanget – af Næringsmidlerne, som gjør Udslaget til Legemets tilstrækkelige Ernæring, og ifølge denne Mening laves Maaltiderne i Husholdningen, uden at Næringsstoffet tages i nogen væsentlig Betragtning.⁸⁷

Kravet om kunnskapsspredning og undervisning var for alvor satt på dagsorden. Winsnes, og senere Sundt, hadde lagt vekt på tradisjoner og kunnskap som gikk i arv fra mor til datter. Asbjørnsen etterlyste skoleing basert på naturvitenskapelige prinsipper.

Fra denne diskusjonen på midten av 1860-tallet var det spesielt tre tema som ble løftet fram og diskutert, og som etter hvert skulle slå inn i

87 Huus 1872: 18–19.

husstellet med full tyngde i løpet av de gjenværende årene av det nittende århundret: det nasjonale kostholdet, ernæringsspørsmålet og kvinners utdanning i husstell. Det innebar at det nasjonale kostholdet ble etablert som norm, at ernæringen ble basert på vitenskapelige undersøkelser, samt at betydningen av en styrket utdanning ble løftet fram. Det blir grundigere behandlet i et annet kapittel.

Andreas Ropeid skriver at grøtstriden ble utgangspunkt for en prosess hvor det nasjonale kostholdet ble gjenstand for det han betegner som en «normeringsprosess».⁸⁸ Skillet mellom by og land gjenspeiles i flere av kokebøkene som kom mot slutten av århundret. Mens Hanna Winsnes hadde differensiert sine målgrupper etter sosial status, hvor den store husholdningsboken var skrevet for de bemidlede og middelstanden, og mindre skrifter var rettet mot de «fattige» eller de «tarvelige», kom det etter hvert flere som hadde «for by og land» (Blom), «i By og Bygd» (Wetlesen), eller tilsvarende i tittelen.⁸⁹ Det reflekterte nok vurderinger av kjøpekraft og målgrupper, men sier også noe om hvordan det ble tenkt om maten og kostholdet på denne tiden.

Winsnes' *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* var et stort, generelt verk som ikke bare dreide seg om matlaging og oppskrifter, men som også ga råd om andre oppgaver i husholdningen.⁹⁰ Etter hvert ble disse temaene nedtonet, og forsvant snart ut av kokebøkene. Til gjengjeld kom flere bøker med lange innledninger om ernæring. Betegnelsene «husholdning» og «husstell» ble stadig sjeldnere i titlene. De ble etter hvert erstattet av titler som «Kogebog», «Opskrifter i Madlavning», «Madlavningslære» og lignende, som fortalte at bøkene var rene kokebøker.⁹¹

Innholdet i kokebøkene reflekterte en viktig endring i det norske samfunnet. Urbanisering og en voksende bybefolkning, samt overgangen til pengehusholdning, innebar at en stadig mindre andel av husholdningene

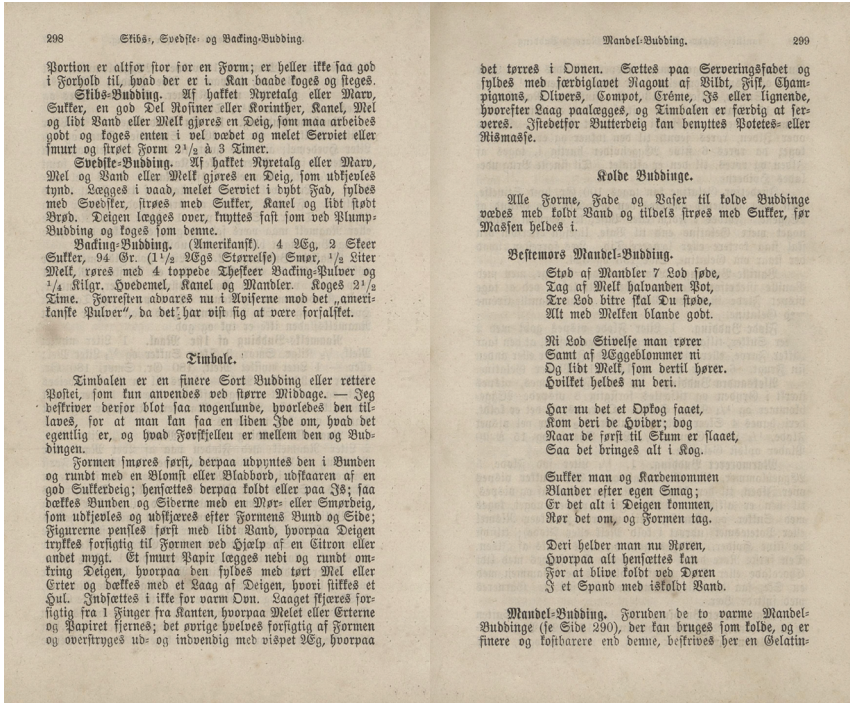
88 Ropeid 1971: 104–109.

89 Blom 1888; Notaker 2001; Wetlesen 1890.

90 Winsnes 1845.

91 Notaker 2001.

holdt dyr, eller dyrket sin egen mat. Dermed ble ikke egne kapitler eller avsnitt om for eksempel slaktning, brygging og sylting lenger like aktuelt, og de forsvant da også ut av de mer generelle kokebøkene mot slutten av 1800-tallet. Det ble stadig flere som ikke lagde all maten fra grunnen av, men som kjøpte den fra slaktere, fiskehandlere, bakere eller i kolonialbutikker.



Figur 3.4. Selv om nye tanker om kostholdet var i ferd med å sive inn i kokebøkene, var formen på oppskriftene lenge uforandret. I Marie Bloms *Husholdningsbog for By og Land* (1888) var det både prosa (Timbale) og poesi (Bestemors Mandel-Budding). (Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

Vitenskapeliggjøringen av matstellet begynte smått om senn å sive inn i kokebøklitteraturen. Først ute var Marie Blom, som ga ut en *Husholdningsbog for By og Land* i 1888.⁹² Her får vitenskapen komme til orde allerede i et tillegg til forordet, som var skrevet av direktøren for Den høiere

92 Blom 1888. Se også Notaker 2001: 21.

Landbrugsskole på Aas, Th. Koller. Han beskrev Bloms kokebok som en tidsmessig kokebok beregnet på en «fornuftig gjennomført Økonomi ved Husholdningsstørrelsen, idet Fødemidlernes Næringsværdier er taget i Betragtning ved Fødens sammensetning.»⁹³ Dette var en klar resonans av Asbjørnsen credo: *Fornuftigt matstell.*

Blom innledet det første kapittelet «Om Kjøkkenet, dets Betydning og Virksomhed» med å trekke fram følgende:

Kjøkkenet har i vor Tid faaet en mer vidstrakt og høiere Betydning end kun at være et Kogested, hvor der, enten paa en ofte meningsløs og uforstandig Maade, sammensættes og laves en Slags Føde kun for at stille Hungeren, eller hvor Retter skal laves, der paa en behagelig, men ofte usund Maade blot tilfredsstiller Smagen. Kjøkkenets Hensigtsmæssighed og Godhed bestaar ikke i blot at kunne skaffe tilveie en Mængde gode Retter og kunstige Tillavninger, men i et rigtigt Valg og Sammensætning af de Stoffe, som er uundgaaelig nødvendige for at underholde Legemets Livsfunktioner.⁹⁴

Det er ikke et spesielt oppløftende bilde hun ga av det norske kostholdet:

Det norske Kjøkken er almindelig anseet for at være det tungeste og usundeste af alle Nationers ... Dette tilskrives for en Del den altfor store Brug af Fløde saavel i raa Tilstand som i Sauce og Tillavninger.⁹⁵

Det er lett å se at det hadde skjedd noe siden Hanna Winsnes skrev sin *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* i 1845. Da hun anbefalte husmødrene å redusere bruken av fløte, var det fordi dyre råvarer var skadelig for økonomien. Da Blom gjorde det, var det fordi det ikke var sunt.

I 1901, 56 år etter at Hanna Winsnes etterlyste en «Underviisningsbog i Husholdningen», ga kokebokforfatteren Olaug Løken ut den andre utgaven av sin kokebok *Madstel og Husstel for almindelige husholdninger*.⁹⁶ I den anledning hadde hun også forfattet et nytt forord siden førsteutgaven fra 1897. Her skrev hun blant annet:

93 Blom 1888.

94 Blom 1888: 1.

95 Blom 1888: 3.

96 Løken 1901.

Som enhver ved, gaar ogsaa Kogekunsten (som al anden Videnskab) hurtig fremad, og i vort Land har den virkelig taget Syvmilsskridt i de sidste Aar. Naar vi tænker tilbage 10 – eller bare 5 Aar, hvilken uhyre Forskjel! Med hvilken ganske anden Interesse omfattes den ikke nu af de allerfleste. Og hvor langt større er ikke Forbedringerne!⁹⁷

Det er knapt to generasjoner som skiller Winsnes' og Løkens kokebøker. I løpet av dette drøyt halve hundreåret hadde det skjedd mye. Mens prestekona Winsnes var en representant for den gamle embetsmannsstaten i et førindustrielt bonde- og fiskersamfunn, var Løken en talskvinne for en ny tid preget av urbanisering, en framvoksende arbeiderklasse, gryende kvinnefrigjøring og nye vitenskapelige oppdagelser. Dette kom også til uttrykk i kokebøkene, både i hvordan de speilet samfunnet de var sprunget ut av, men også gjennom hvilke råd de ga sine lesere for å fremme et sunnere og mer økonomisk kosthold.

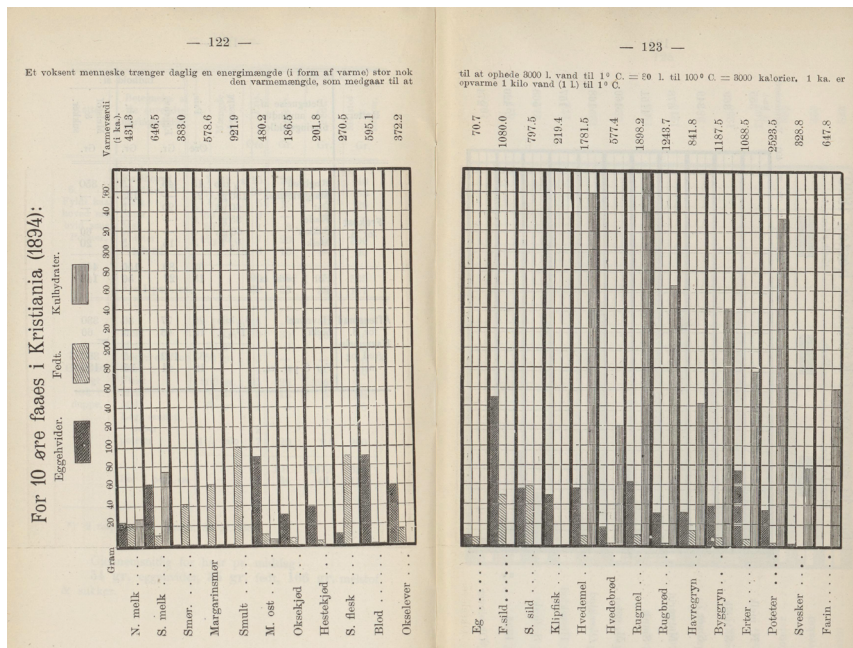
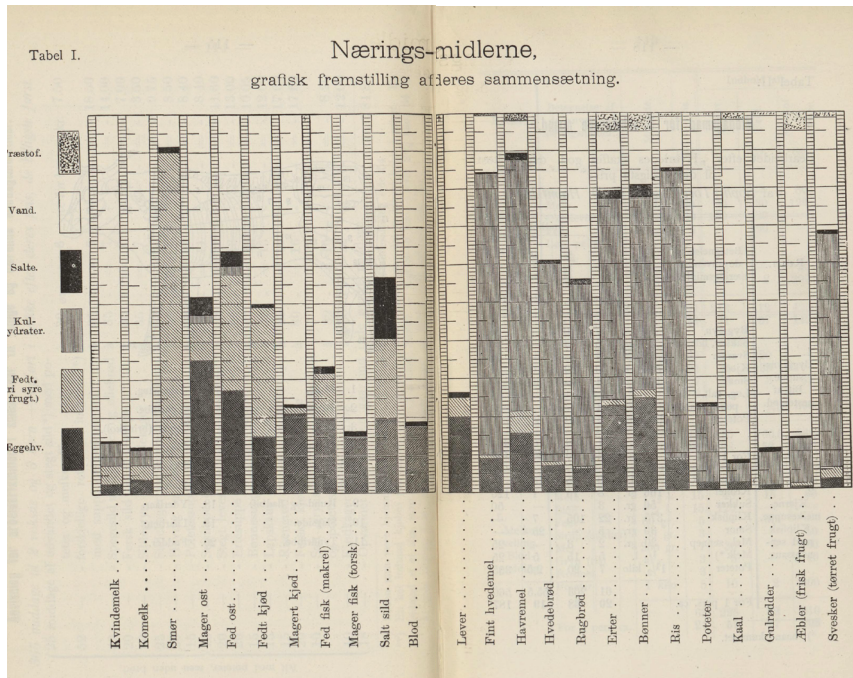
Vitenskapeliggjøring av kokebøkene

Winsnes og de tidligste kokebokforfatterne hadde skrevet sine kokebøker i prosa, med mer eller mindre presise mål og tidsangivelser, og uten noen oversikt over hvilke råvarer som skulle benyttes. Da Løken skrev sitt forord, hadde mye endret seg. I 1875 ble det metriske system innført i Norge, og i løpet av 1890-årene ble det også innført i kokebøkene. I tillegg var mål, vekt og tidsangivelser begynt å bli angitt mer presist. Samtidig begynte flere kokebokforfattere å ta med tabeller over råvarenes næringsverdi, daglig kaloribehov og hvor mye av næringsstoffene man fikk fra ulike råvarer for en bestemt pris.⁹⁸ Dette var ikke noe særnorsk fenomen, men en del av en internasjonal trend.⁹⁹ Husmødrene skulle ikke bare oppdras til å bli økonomiske husmødre. De skulle også opplæres til å lage sunn mat.

97 Løken 1901: 6.

98 Se f.eks. Christensen & Helgesen 1899: 116–125.

99 Se f.eks. Gold 2007: 16–17.



Figur 3.5. I Fru dr. [Dorothea] Christensen og Frk. H. [Helga] Helgesens *Kogebok for folkeskolen og hjemmet* (1899) var det trykt oversikter over næringsmidlenes sammensætning og hvor mye man kunne få av de enkelte næringsmidler for 10 øre. (Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

I de påfølgende årene skulle Henriette Schönberg Erken bli den som framfor noen kom til å bidra til det, og overta den posisjonen Hanna Winsnes hadde hatt i kokebokhyllene gjennom store deler av 1800-tallet. Hun ga ut sin første kokebok like før århundreskiftet, men det var særlig hennes bredt anlagte *Stor kokebok* fra 1914 som skulle komme til å få den posisjonen Winsnes' *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* hadde hatt som «kjøkkenbibel».¹⁰⁰

Årene omkring århundreskiftet var en blomstringsperiode for naturvitenskapene, hvor kunnskapen om det «usynlige» mikrokosmos ble stadig større. Det bidro til et forsterket fokus på matens bestanddeler og kvalitet, samt til en vitenskapeliggjøring av ernæringen. Tidligere hadde kostholdsspørsmålet først og fremst dreid seg om tilstrekkelig tilførsel av kalorier. I tråd med den franske vitenskapsmannen Antoine Laurent Lavoisiers studier av mennesket som en maskin som trengte tilførsel av energi for å kunne arbeide, var den rådende oppfatningen forankret i et energisynspunkt på ernæringen.¹⁰¹ Etter hvert ble det i tillegg også et spørsmål om kostens sammensetning av forskjellige næringsstoffer. Det åpnet opp for en økende interesse for matvarenes kvalitative egenskaper. I så måte kan vi snakke om et paradigmeskift fra et kvantitetsregime til et kvalitetsregime.

Kokebøkene representerer en form for myk styring gjennom opplysning og veiledning. De vokste ut av opplysningsfilosofien, og hadde så vel en moralsk som en økonomisk begrunnelse for de ernæringsrådene som ble gitt. Med koke- og husstellbøkene fra omkring 1860 ble ernæringsspørsmålet gjenstand for en bredere debatt. Det resulterte i at kokebokforfatterne i økende grad forankret sine kostholdsråd i faglig, vitenskapelig kunnskap. I så måte skjedde det en vektforskyvning fra erfaringsbasert til vitenskapbasert kunnskap. Selv om kokebøkene i det ytre hele tiden har handlet om gastronomi, har de også vært en arena for å spre kunnskap om forhold som går langt ut over det som fryder ganen.

Kokebøkene kom til å spille en viktig rolle i å omsette nye vitenskapelige forskningsresultater til praktisk kunnskap, og gjøre dem tilgjengelige

¹⁰⁰ Erken 1914; Reinertsen 2013.

¹⁰¹ Se f.eks. Holmes 1987.

for det jevne lag av befolkningen. Kokebokforfatterne oversatte kjemiske formler og vanskelige naturvitenskapelige begrep og resonnementer til oppskrifter og kostholdsråd med kjente størrelser som gram og grader, og ga råd om sunn og velsmakende ernæring. På den måten kom de til å fungere som meglere mellom vitenskapen og folket, og bidro dermed til å gjøre den nye kunnskapen virksom.

Det er vanskelig å måle hvor stor effekt dette meglingsarbeidet hadde, men om man måler den i fettflekker, er det i alle fall langt flere slike, og andre bruksspor, i de gamle kokebøkene jeg har i mine bokhyller, enn i de vitenskapelige artiklene og rapportene om ernæringsspørsmål fra 1800-tallet jeg har lånt på biblioteket.

Referanser

- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3–24.
- Bang, K. D. (1835). *Fuldstændig norsk kokebog*. Arendal: N. M. Aalholm, N. C. Halds Boktrykkerie ved L. A. Krohn.
- Bang, M. E. (1831). *Huusholdnings-Bog indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger*. Christiania: P. Davidsen & Johan Krohn.
- Berggreen, B. (1989). *Da kulturen kom til Norge*. Oslo: Aschehoug.
- Blom, M. (1888). *Husholdningsbog for By og Land*. Kristiania: Mallings Boghandels Forlag.
- Bonifacius, C. [Asbjørnsen, P. C.]. (1993). *Fornuftigt Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog*. Oslo: Bjørn Ringstrøms antikvariat. (Opprinnelig utgitt 1864)
- Bonifacius, C. [Asbjørnsen, P. C.]. (1865). *Fornuftigt Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog*. Christiania: P. F. Steensballe. (2. utgave)
- Bugge, A. B. (2019). *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere. Mat og spisevaner i Norge fra 1500-tallet til vår tid*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.
- Christensen, D. & Helgesen H. (1899). *Kokebok for folkeskolen og hjemmet*. Oslo: Eget forlag & Jul Sørensens bogtrykkeri.
- Clafin, K. W. (2016). Representations of food production and consumption: Cookbooks as historical sources. I A. Murcott, W. Belasco & P. Jackson (Red.), *The handbook of food research* (s. 109–127). London: Bloomsbury.
- Cormack, B. & Mazzio C. (2005). *Book use, book theory 1500–1700*. Chicago: University of Chicago Press.
- Cristophersen, H. O. (1979). *Eilert Sundt. En dikter i kjensgjerninger*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.

- Dege, H. (1994). *Christopher Hammer. Norsk Kokebog 1793. Noen glimt av justisråden, hans samtid og hans kjøkken*. Oslo: Landbruksforlaget.
- Diesen, H. (2000). *Hanna Winsnes. Dagsverk og nattetanker*. Oslo: Aschehoug.
- Erken, H. S. E. (1914). *Stor kokebok for større og mindre husholdninger*. Oslo: H. Aschehoug & co. (W. Nygaard).
- Faye, F. C. (1866). *Undersøgelser angaaende Brug og Nytte av stivelsesholdige Næringsmidler. Særskilt aftrykt af Vid.-Selskabets Forhandlinge for 1866*. Oslo: Videnskabs-Selskabet i Christiania.
- Folkevennen. (1857).
- Garborg, A. (1890). Hanna Winsnes' kokebok. *Samtiden*, 215–223.
- Gold, C. (2007). *Danish cookbooks. Domesticity & national identity, 1616–1901*. Seattle: University of Washington Press.
- Goody, J. (2008). The recipe, the prescription, and the experiment. I C. Counihan & P. Van Esterik (Red.), *Food and culture. A reader* (s. 78–90). New York & London: Routledge.
- Grøn, F. (1942). *Om kostholdet fra omkring 1500-tallet og op til vår tid*. Oslo: Det Norske Videnskaps-Akademi.
- Hammer, C. (1766). *Afhandling om Patatos med endeel Tanker i Landhuusholdningen*. Christiania: S. C. Schwach.
- Hammer, C. (1772). *Norsk Huusholdnings-Kalender Forøget og forbedret ved Christopher Hammer. Første Deel*. Christiania: S. C. Schwach.
- Hammer, C. (1773). *Norsk Huusholdnings-Kalender Forøget og forbedret ved Christopher Hammer. Anden Deel*. Christiania: S. C. Schwach.
- Hognestad, K.-H. R. (2003). *Brød af Steen og Aand af Striler ... – Pastorale kokebøger i Norge på 17- og 1800-tallet*. Trondheim: Universitetsbiblioteket i Trondheim.
- Holmes, F. L. (1987). *Lavoisier and the chemistry of life. An exploration of scientific creativity*. Madison: The University of Wisconsin Press.
- Huus, K. L. (1872). *Om Kvinden. Forsøg til Besvarelse af den under 18de December 1865 udsatte Prisopgave*. Bergen: Georg Griegs Bogtrykekri.
- Høegh, O. G. (1858). *Folkets Helse, et Tidsskrift for Menigmand paa Kysten*. Trondhjem: Georg E. Pettersens Forlag.
- Indredepartementet. (1860). *Angaaende naadigst Propotition til Norges Riges Storting betræffende Udfærdigelse af en Lov om Sundhedskommissioner og om Foranstaltninger i Anledning af epidemiske og smitsomme Sygdomme* (O. 34 (1859/60)).
- Klencke, H. (1857). *Chemisches Koch- und Withschaftsbuch oder die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe. Ein Lehrbuch für denkende Frauen und zum Gebrauche in weiblichen Erziehungsanstalten*. Leipzig: Verlag von Eduard Kummer.
- Klencke, H. (1859). *Chemisk Koge- og Husholdningsbog. Almenfattelige Forskrifter for at tilberede og opbevare Næringsmidlerne i Overensstemmelse med Naturlovenes Grundsætninger. Med et Tillæg: Sygekjøkkenet*. Christiania: P. F. Steensballe.

- Love for Selskabet for folkeoplysningens fremme, §1. Gjengitt i *Folkevennen*, 1899: 1–4.
- Løken, O. (1901). *Madstel og Husstel for almindelige husholdninger*. Kristiania: Det norske Aktieførlag.
- Nissen, H. W. (1929). Norsk kokeboklitteratur før Hanna Winsnes' tid. *Tidsskrift for Det norske Landbruk*, 64–75.
- Notaker, H. (1989). *Alle tiders kokebøker – med 100 historiske oppskrifter*. Oslo: Aschehoug.
- Notaker, H. (1990). *Hanna Winsnes – mer enn matmor*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.
- Notaker, H. (1993). Asbjørnsen og maten. Innledning til: C. Bonifacius, *Fornuftigt Madstel. En tidsmessig Koge- og Husholdningsbog* (s. 5–55). Oslo: Bjørn Ringstrøms antikvariat. (Opprinnelig utgitt 1864)
- Notaker, H. (2001). *Fra kalvedans til bankebiff. Norske kokebøker til 1951. Historie og bibliografi*. Oslo: Nasjonalbibliotekets bibliografier.
- Pennell, S. (1998). «Pots and pans history». The material culture of the kitchen in early modern England. *Journal of Design History*, 11(3), 201–216.
- Reinertsen, M. B. (2013). *Henriette Schönberg Erken. En norgeshistorie sett fra kjøkkenet*. Oslo: Cappelen Damm.
- Riddervold, A. & Ropeid, A. (1984). Popular diet in Norway and natural science during the 19th century. The porridge feud 1864–66. *Ethnologia Scandinavica*, 48–65.
- Ring, B. (1924). *For hundrede aar siden. Hanna Winsnes og hendes*. Kristiania: H. Aschehoug & Co.
- Ropeid, A. (1971). Fornuftig madstel. I *By og bygd. Norsk folkemuseums årbok* (s. 77–112). Oslo: Norsk folkemuseum.
- Schiøtz, A. (2003). *Folkets helse – landets styrke 1850–2003*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Seip, J. A. (1945). *Et regime foran undergangen. Fredrik Stang – Ole Jacob Broch*. Oslo: Johan Grundt Tanum.
- Sicherman, B. (2007). Ideologies and practices of reading. I S. E. Casper, J. D. Groves, S. W. Nissenbaum & M. Winship (Red.), *A history of the book in America: The industrial book, 1840–1880* (s. 279–302). Chapel Hill: University of North Carolina Press and Worchester.
- Slagstad, R. (1998). *De nasjonale strateger*. Oslo: Pax Forlag.
- Sundt, E. (1858). Bygde-Skikke. Tredie Stykke. *Folkevennen*, 189–241.
- Sundt, E. (1864). Kvindens Stilling. *Folkevennen*, 637–646.
- Sundt, E. (1865). Om det kvindelige Stel. *Folkevennen*, 81–85.
- Sundt, E. (1868, 2. & 3. juli). I Anledning af den paatænkte Husholdningsskole i Romsdalen. *Morgenbladet*, s. 1–2 & s. 1–2.
- Takats, S. (2011). *The expert cook in enlightenment France*. Blatimore: Johns Hopkins University Press.

- Theien, I. (2011). Velferd eller moralisme? Regulering av forbruk i et historisk perspektiv. *Tidsskrift for Samfunnsforskning*, 52(4), 529–541.
<https://doi.org/10.18261/ISSN1504-291X-2011-04-05>
- Truchs, E. (1843). *Huusholdnings- og Koge-Bok*. Christiania: Forfatterindens Forlag, Grøndal.
- Wetlesen, M. (1890). *Husholdningsbog for unge Husmødre i By og Bygd*. Kristiania: Chr. Johnsens Bogtrykkeri.
- Winsnes, H. (1845). *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*. Christiania: C.A. Wulfsberg.
- Winsnes, H. (1857). For fattige Husmødre. *Folkevennen*, IV, 163–188.
- Winsnes, H. (1862). *Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd*. Christiania: Mallings Bogtrykkeri.