

bokselskap.no.

Arne Garborg: Hanna Winsnes's kokebog.

Teksten er lastet ned fra [bokselskap.no](http://bokselskap.no)

---

Arne Garborg

# Hanna Winsnes's kokebog

1890

□

«Lærebog i de forskjellige grene af husholdningen» heder den; men det er egentlig et stykke roman. En skildring fra de gamle preste- og embedsgårde, omfattende væsentlige sider af det liv, som der blev ført, og egte i tonen som «Familjen paa Gilje».

Der er fred, stilhed, idyl; god mad og god samvittighed. Der er julestemninger og søndagshumør. Det store køkken er hvidskuret; fra væggene skinner de blanke kobberkar. Småsnakkende koger gryderne på den brede komfur: det suser duftende fra stegepanden. Snart kommer far fra kirken; da er far sulten, og da vil laksen smage; far er så glad i laks.

Man oplever slagtedage med deres festlige travlhed; man er med på brygning og bagning, syltning og stegning, skuring og vask. Man er med i fjøset og ser på kørene, som fodres og melkes, kalvene, som blir syge og får medicin, grisene, som gjødes, budeien, som er alle disse hyggelige dyrs forsyn og mor; man studerer livet i hønsegården og interesserer sig for, hvem af hønsene der verper bedst, eller hvad man skal give gjæssene at spise. Leilighedsvis ser man indom i drengestuen, hvor folkene æder grød og sild uden at misunde herskabet hverken laksen eller oksestegen.

Der leves nemlig godt inde hos herskabet. Der vades i eg, sukker og smør; lader og kjeldere er fulde; man tager ... tager ... tager ... og plages ikke af spørgsmålet om, hvor man skal tage det fra. Thi verden er i orden.

Når jeg er rigtig træt af at sidde på mit centrumsparti og søle med problemer og blæk, er det mig en nydelse at overgive mig for en halv times tid til Hanna Winsnes.

Hun virker så forsonende. Der er en køkkenduft over hendes bog, som bringer en til at tro på det gode i livet. Og det er på troen, det kommer an. Tror vi fast på det gode, så har det onde tabt sin magt; det eksisterer måske, men kan ikke længer genere os. Der forekommer hos Hanna Winsnes madskildringer, som kan gøre selv den mætteste sulten, og som hos den sultne kan frembringe illusioner af virkelig behagelig art; man indbilder sig for en stund, at man selv har alle kjeldere fulde. Jeg indser pludselig, at bourgeoiskritiken har ret: bøgerne bør ikke tale om det triste i livet. Det er usandt at fortælle om al denne lidelse. Så længe der er mennesker, som vader i smør og eg, behøver man virkelig ikke at skrive om dem, som vader i søle. Kunsten skal, ligesom religionen og tobakken, hjælpe os med at hvile efter døgnets strid; at sove er nemlig det bedste af alt, som kineserne siger; men der er ingen hvile i det, som ikke bringer os til at tro på det gode i livet. –

– «Kunsten,» siger jeg; Hanna Winsnes's kokebog er kunst. Dens opskrifter virker som stillebensbilleder. Her er en gulerodssuppe, f.eks. –:

«Man koger vel skrabeede gulerødder i kjødssuppe; der regnes 6 store gulerødder til 12 mærker kjød. Når de er kogte, gnides de gennem dørslaget, hvorigjennem suppen siles; den sættes atter på ilden, og tillaves med muskat og kajenne, ganske lidet fin persille, små kjødboller og hvide rødder, samt madeiravin efter smag.»

Delikat i farven, vilde en maler sige.

Her er noget, som heder eggebubbert, en ægte prestegårdsret, antager jeg –: «Til 1 pot sød melk eller tynd fløde tages 2 a 3 spiseskeer fint sukker, nogle få bitre finstødte mandler og lidt stødt vanille eller citronskal. Når det koger, kommes deri 10 eggeblommer og 4 hvider, der er vel slagne sammen; 1½ spiseske potetmel udjevnet i lidt sød melk blandes i eggene; så heldes det i gryden og får et opkog. Det heldes i det fad, hvori det skal serveres, og ved anretningen overstrøes det med kanel og sukker.» Flødegult og eggegult; derover sukker- og kanelbrunt; det er nydeligt; det tiltaler vore bedste instinkter. – Her skal De se en pudding: «Den ene forpart af en spædkalv koges uden salt, til den bliver en stiv

gelé ... Til 1 pund af denne gelé tages saft af 3 citroner og 1 pund raffinade; heri skal røres 1 time. Når geléen begynder at stivne, røres enten bringebær-syltetøj eller andet slags syltetøj i, hvorpå den heldes i vaser og spises kold.» Den heder diamantbudding; det tror jeg sgu gjerne.

Jeg blir madfestlig stemt bare ved at læse overskrifterne. Flødesuppe, sagosuppe, forloren skilpaddesuppe ... mnam, mnam ... hønsekjødssuppe, fuglesuppe, svinerygsuppe ... ah, godt og varmt, godt og varmt; egte, kraftige sager, intet restaurationssøl ... gule erter, fiskesuppe, ålesuppe, hummersuppe ... åh; en ufordærvet norsk mave må jo pibe af henrykkelse.

Så kommer saucerne; det er smør og fløde, fløde og smør. Deri kommes sukker, eddike, rødvin; kapers, surt og sødt, syltede østers; hakkede ansjoser, muskatblomme, kajenne, peberrod ... intet raffinement, men heller ingen humbug; vi kan spise så trygt og godt, som sad vi under Abrahams telt i Mamrelund og åd tykmelk sammen med Vorherre.

Og så kommer stegene i al sin kraft. Oksestege, bif'er, filet'er; oksebryst, oksetunge, rouletter; rouletter nr. 1, 2, 3: her er nok at tage af; og så alle de pragtfulde retter af kalv, får og svin, fra forloren skilpadde til stegte smågrise. Med lad os ikke bli for mætte, for nu kommer det beste. Vildt! Fuglesteg, rypesteg, harer, kramsfugle ... å! al denne deilige brunstegthed; al denne søde stegeduft ... dyrekjød, fugleragout, andesteg, kalkun i hvid sauce, grillerede kyllinger ...

Nei, nu må vi først rigtig være sultne. Laks! Stegt laks, kold laks, ristet laks, røgelaks, laksebug, laksebudding ... og ørret! – og torsk! – torsk på fad! «Til 8 mærker torsk tages 4 stødte tvebakker, 8 lod koldt smør, stødt muskatblomme og salt. Af smøret lægges først noget på bunden af fadet og resten mellem hvert lag fisk; således strøes også brød og krydderier. Saften af en stor citron, 1½ pægl gammelvin og ½ pot vand heldes over. Fadet sættes i en stegeovn ... Lidt fiskesoja heldes over tilsidst ...» Nå, den som havde en svanehal og en kamelmave.

Ål; hummer; hellefisk, flyndre ... hvitting; østers ... lundefisk! ... nei; nu kan vi ikke mer. Nu kommer alle disse velsignede evangelisk-lutherske hjemmebagte kager og terter; bare eg, smør, sukker, syltetøj; og så puddinger og geléer, crême, is ... Vi gir tabt. Uf, sådan kan Guds børn ha det i denne verden.

Naturligvis er der ikke bare mad; der er også drikke. Hjemmebrygget øl, hjemmelavede vine; ribsvin, stikkelsbærvin, blåbærvin; den sidste smager som rødvin omtrent, den første noget bedre end champagne. Så har vi hjemmelavede likører til kaffeen, og tilsidst kommer punschen. Må jeg ha den fornøielse at by Dem et glas Kardinal –:

«Både den gule og den hvide skal tages vel af 4 pommerantser, hvorpå de overskjæres og sættes tilligemed en smule tyndt gult skal i en flaske hvidvin og står til næste dag.

«1½ pund raffinade koges i ½ pot vand, og når dette er afskummet, klart og ganske koldt, kommes det i vinen tilligemed 2 flasker hvidvin og 1 flaske madeira. Dette kan vel gjemmes vel tilproppet på flasker; men når det skal bruges, kommes 1 flaske champagne, der er bragt i god brusning, deri, og da serveres det så snart som muligt ... »

– Ja lad gå; lad os få det så snart som mulig.

---

Nå, kardinal drak man ikke til hverdags på de gamle prestegårde; heller ikke havde man altid diamantbudding eller torsk på fad. Imidlertid har man levet ganske godt, og nutidslæseren siger uvilkarlig til sig selv: dette her må til syvende og sidst ha kostet penge.

Men Hanna Winsnes er med al sin gode mad en sparsommelig husmoder.

Hun forstår så udmerket godt at udnytte alting. Hvad der ikke duer til førsterangsmad, kan bruges til hverdagsmad, og hvad der ikke duer til hverdagsmad engang ... «bruges til folkene».

«Vallen af sur melk kan ikke bruges til primost ... På oplandene bruges den til tjenestefolkenes velling, og somme steder kan den bruges som hård ost til eftermad til disse,» det vil sige til tjenestefolkene. Hanna Winsnes tilføier, at på steder, hvor heller ikke tjenestefolkene vil nyde dette næringsmiddel, «kan det blot bruges til kalve eller svin».

Hun har «finere persesylte» til huset; ved siden deraf har hun «simplere persesylte». Denne laves af «alt det kraftkjød, som man ikke vil benytte til hakkepølse eller lungemos». «Har man kogt fleskesvær, da lægges den derimellem og bevirker, at det hele klæber sig mere sammen. Heri strøes salt, peber og allehånde.» Lavningen koges, presses og lægges i syltelagen, «hvor den

kan holde sig hele vinteren, og bruges til tjenestefolkene».

Saltepølser og klub laves i almindelighed med fedt. Det er tarvelig kost; den bruges til folkene. Men på somme steder vil folkene ikke spise den uden med sauce til. «Da laver man begge dele uden fedt, og laver siden en sauce (duppe) af madfedt, melk og sødprim.»

For tjenestefolkene skal da ikke ha både sauce og fedt på engang.

Ikke at tale om, at man her istedetfor «sauce» kan bruge det norske ord «duppe»; selve ordet smager billigere.

«På enkelte steder,» siger fru Winsnes, «får man så mange smågrise, at man er i forlegenhed med at benytte dem. Man kan da bruge dem til sylte. De skoldes, renses og oplemmes ... Lægges i lind syltelage. Lår og bover kunne godt bruges inde. Hoved og sider tages til tjenestefolkene.»

«Når man skjærer spegeflesk, falder der altid skrællinger af; dog menes her ikke sværen: der skrælles også ofte et eller andet af både kogt og rå saltet flesk og kjød, hvilket alt bør gjemmes. Når man har en dyb tallerken fuld af sådanne skrællinger, udblødes en pot halvegryn i vand; deri kommes skrællingerne, skårne i terninger. De stoppes også i poser og koges i tjenestefolkenes kjødmat. Man kan give dem dette med noget af madfedtet til eftermad den første dag og gemme kjødet til at have koldt den næste, når man blot koger på knokler.»

«På mange steder spiser tjenestefolkene ikke kallun; man kan da tage de fede stykker rå, lægge dem lagvis imellem senede kjødstykker, der er for seige til at hakkes, strø salt og peber derimellem og sy dem ind i tynde skind som flade rullepølser... Disse rullepølsene lægges da i saltebaljen, og man koger dem siden blandt kjød til tjenestefolkenes suppe; de pleier at vinde bifald.»

Stilistisk klar er den gode frue ikke altid. Men man forstår meningen og blir så glad for, at man ikke hører med til folkene.

Det er det samme fodringsprincip, som også kommer i anvendelse overfor husdyrene. Der kan for almindelige nutidsmennesker ikke være noget forargteligt i denne sammenstilling, formoder jeg. Hvorfor holder vi i det hele taget husdyr og tjenestefolk? Fordi vi har fordel af dem. Tjenestefolkene gjør vort arbeide og hønsene lægger eg. For at de nu skal kunne udføre dette tilfredsstillende, må de ha mad; men for at det udbytte, vi har af dem, kan bli så stort som muligt, må bekostningen ved deres underhold bli så liden som muligt; fik de nemlig fuld

valuta for sine ydelser, vilde vi ikke tjene et gran på dem. «I den senere tid,» siger Hanna Winsnes, «bruger man at give høns forskellige ting, som man før var uvidende om, f.eks. rått, hakket kød, bestrøet med lidt peber» – forat de skal verpe godt, nemlig; men «dette er jo kostbart, og kan derfor ikke anvendes, uden når man slagter en gammel hest; eller når en spædkalv slagtes, kan man tage indmaden hertil.» Mad, som på det nærmeste intet koster –; da lønner det sig at holde høns; ellers ikke.

Men på den anden side fraråder Hanna Winsnes bestemt al sultefodring. Man bør efter hendes mening «heller holde færre kreaturer, der fødes vel, end flere, hvilke man blot giver det nødtørftige livsophold vinteren over.» Hvorfor? Fordi det lønner sig. Står nemlig dyrene knap kost vinteren over, så vil der gå en stor del af sommeren hen, inden de «få huld på sig og øge i melken,» – «hvorimod de, der ere velfødede, straks øge.» Sparsomhed, men fornuftig sparsomhed! Ved at overdrive forfeiler man sin hensigt.

På ligende måde anbefaler fru Winsnes en rimelig behandling af folkene. «Pigerne bør ikke overlæses og nægtes tid til sit eget; thi,» siger hun, «de tager da gjerne denne tid hemmelig og forsømmer hvad der er dem pålagt.» Det lønner sig ikke! – «Det er ikke min mening at tilråde at tjenestefolkene skulle betale, hvad de slå itu; det vil gribe for sterkt ind i deres lille kapital og bevirke, at man fik vanskeligt for at få gode tjenere.» Det lønner sig ikke! – simpelthen. Ligesom det ikke lønner sig at være slem mod dyrene.

Af samme grund bør man heller ikke være for stolt overfor sine tjenestefolk. Ganske vist har disse sin bestemte plads; de skal spise sur valle og skrællinger, ha en «liden kapital» samt gjøre alt det arbeide, som er tungt, grovt og ubehageligt; – hvis f.eks. en ko lider af opsvulmet yver, så «lader man budeien tygge lakrits, indtil den bliver flydende» o.s.v.; – men måde på alt! – I fortalen gjør fru Winsnes opmærksom på, at hun i sin bog har beskrevet «arbeider, som høre til en tjenestepiges og ikke til en husmoders forretninger»; «somme ville måske misbillige dette,» siger hun; men så striks bør man ikke være. Hun har virkelig ikke gjort det for at fornærme. Ei heller har hun gjort det for at gjøre livet lettere for pigerne. Nei, men «dersom husmoderen ikke selv forstår de ting, hun skal befale sine undergivne at udføre, så ordinerer hun slet, taber i deres agtelse og bliver ofte bedragen.»

Det lønner sig ikke – simpelthen.

---

Man kunde vente, at en prestefrue vilde prædike lidt; vi skal være gode mod vore tjenestefolk, fordi Gud har befalet os det, fordi de er vore medmennesker, fordi også de har en vis ret til at leve ... Men Hanna Winsnes prædiker ikke. Der var hverken vantro eller socialisme i den tid; hun er tryk i sin gode ret; hun ræsonnerer ud af sin sunde praktiske forstand uden at se sig om hverken til høire eller venstre.

I den tid havde man en samvittighetsfred, vi nu ikke kjender. Hvis en prestefrue nutildags skrev en «lærebog i husholdningen», vilde hun ikke sige noget om, hvordan vi behandler vore tjenestefolk. Hun vilde tie om det; hun vilde føle sig utryk. Nogen kunde i den anledning få noget at bemærke ... Thi selv på prestegårdene er der kommet kristendom ind i sindene. Man spør sig selv, om det er ret, at tjenestefolkene spiser sur valle, når vi vader i fløde og smør; man spør sig, om det er ret, at de har en så «liden kapital», at de ikke skal betale de tallerkener, de slår itu; om det er ret, at de skal gå hele sit liv og gjøre alt det arbeide, som vi ikke har lyst til. Men i Hanna Winsnes's tid *var* det ret.

For ikke mere end 40–50 år siden var det Gud, som havde ordnet med de forskjellige samfundsklasser. Og han havde ordnet det fra evighed af; der var ikke mere at gjøre ved den ting. Man behandlede sine tjenestefolk som vi behandler dem nu, eller endnu lidt værre, og syntes man behandlede dem udmerket. Thi når Gud havde gjort Nils og Mari til tjenestefolk, så var det pokker ikke hans mening, at Nils og Mari skulde spise fløde og eg og gå og dovne sig og pleie sin helbred og sine hænder, sådan som husbond og tildels også madmor kunde gjøre det. De skulde ha det så og så vondt; ellers kunde de komme til at bli hoffærdige.

Deraf denne klassiske, velgjørende ro over Hanna Winsnes's husholdningsbog.

Ak, nu er alt anderledes. Nu kan der ikke længer skrives slig. Litteraturen er bleven så trist, at det at læse en bog er at pådrage sig søvnløse nætter. Der klages og klages; der råbes efter gemytlighed på alle gadehjørner; hvorfor kan dere ikke skrive noget morsomt, hvorfor kan dere ikke skrive noget hyggeligt ... men det går ikke. Man har fået kristendom i blodet. Det kan ikke bli os rigtig morsomt,

det liv, vi ser; det er så lidet i orden. Der er så mange, som har det vondt uden at have forskyldt det. Ikke bare menneskelig vondt, sådan som vi alle har det og rimeligvis får det; nei, dyrisk vondt ... sult, kulde, slid, smuds ... hvorfor skal de ha det slig, al den stund jorden egentlig er for os alle?

Og så blir bøgerne fulde af ugemytlighed.

Der var et Kristiania bourgeois-blad, som ved nytårstid fortalte os, at livsglæden var under opseiling igjen i verdenslitteraturen. Ikke blot havde Bjørnson skrevet «På Guds Veie», hvor alle sygdomme kureres med undtagelse af lungetæring; men bladet kunde nævne ikke mindre end tre europæiske forfattere, som var optimister. Ak, jeg kjendte dem. De to var svensker, den tredje tysk; ingen af dem kan måle sig med Hanna Winsnes. Deres optimisme er skjøn, men theoretisk. De er ikke glade, de polemiserer bare med sorgen. Hvorfor skulde vi sørge? siger de. Er der nogen fornuftig grund til at være pessimist i en verden, hvor der vokser palmer, vin og syttenårs pigebørn? – Ved at polemisere mod tristheden vækker de den. Man kommer til at tænke på, at der vokser andet i verden end palmer; at næsten al vin er forfalsket; at de syttenårs pigebørn begynder at kræve politisk og kommunal stemmeret ...

Alligevel fik jeg fat på en bog af Verner von Heidenstam. Han er den gladeste af bourgeois-bladets tre optimister, og så skriver han reiseskildringer fra syden. Desværre skriver han svensk; det svenske sprog minder mig så forbandet om vort kjære unionsvrøvl; – men så var der en bog af ham, som var oversat. «Fra Col di Tenda» heder den. Nu pleier jo alle oversættelser fra svensk at vrimle af svecismer, og svecismer ærgrer mig mer end alt; men jeg lagde ivei alligevel, og – merkelig nok: i denne oversættelse var der ingen svecismer. Det vil sige: der var én: menneskenes alle dumheder istedetfor alle menneskenes dumheder; men den har også Bjørnson brugt... Kortsagt! – der var intet iveien. Bogen virkede som en dansk-norsk original; sproget var bare noget renere end det pleier at være i dansk-norske originaler. Altså: den gladeste af alle skildringer fra syden, godt sprog, kun én svecisme – men den har Bjørnson brugt –! og enda duede bogen ikke til at sove på.

Også Heidenstam er nutidsbarn; også Heidenstam er kristen. Han har samvittighed; han har øie for samfundslidelsen; han tror på den kommmende revolution. Ham kan man læse, når man er i godt humør; da kan man også læse

andre nutidsoptimister.

Å nei; nutiden er nutid. Og fremtiden blir ikke bedre, før vi har fået verden i orden igjen, og det er netop tanken på denne nye orden, som er os så utålelig. Altså: hvis man vil ha fred, hvis man vil ha noget at hvile sig på, noget at hygge sig med, noget, som kan svare omtrent til et slag whist eller en polskpas, så må man sky de moderne, hvad navn de end gir sig, og holde sig til den gode gamle prestegårdspoesi. Men den har en af sine mest udmerkede repræsentanter i Hanna Winsnes.

---

Absolut tilforladelig er hun dog ikke. I fortalen til hendes bog forekommer der en sætning, som i sin blide stilfærdighed er nok så ugemytlig.

Verden er nok i orden; men ...

«I min ungdom,» siger prestefruen, «da alle skriftlige hjælpemidler i denne retning var indskrænkede til et par ufuldstændige og uforståelige kokebøger, har jeg ofte følt savnet af en simpel og tydelig undervisning i husholdningen, og undret mig over, at der ingen fandtes i kvindernes eneste lærefag, medens herrerne var så vel forsynede i alle sine ...»

Kan De høre den svage bæven i prestefruens stemme; ser De den ikke ganske pålidelige resignation i det stille smil? – «Medens herrerne er så *vel forsynede i alle sine ...*»

Det er jo kvindesag, det er jo Camilla Collett! –

Men fortalen kan man springe over eller rive ud. Og siden har man intet andet end prestegården.

---

Arne Garborgs *Hanna Winsnes's kokebog* er lastet ned gratis fra [bokselskap.no](http://bokselskap.no)