
TIL OPPLYSNING

En skriftserie fra Universitetsbiblioteket i Trondheim

ISSN 1502-0800

Ansvarlig redaktør: Bibliotekdirektør Ingar Lomheim

NUMMER 11

Dette verket er omfattet av åndsverkslovens bestemmelser. Uten særskilt avtale med forfatter er enhver eksemplarframstilling og tilgjengeliggjøring utover dette bare tillatt i den utstrekning det er hjemlet i lov eller tillatt gjennom avtale med interesseorganer for rettighetshavere til åndsverk.

ISBN 82-7113-106-0

UBiT, Universitetsbiblioteket i Trondheim, august 2003

BRØD AF STEEN OG AAND AF STRILER... **- "Pastorale" kokebøker i Norge på 17- og 1800-tallet**

Karin-Helene R. Hognestad

Innhold

- [Innledning](#)
- [Potetprestene](#)
- [Christopher Hammer](#)
- [Annen husholdningslitteratur fra samme tid](#)
- [Hanna Winsnes](#)
- [En klokke og nok en prestekone](#)
- [Litteraturliste](#)

Innledning

I Pinakoteket i Vatikanet finner vi et stort maleri, malt av Melozzo da Forlì i 1476. Maleriet fremstiller Pave Sixtus IV. idet han utnevner Bartolomeo de Platina til prefekt (leder) for Vatikanbiblioteket. Selve hendelsen fant sted i 1475. Platina var på mange måter en interessant person. Hans fulle navn var Rudolfo Bartolomeo de Sacchi di Piadena, men gikk stort sett under navnet Battolomeo (de) Platina eller Bartolomeo (de) Sacchia.

Han så dagens lys i Piadena 1421 og ble i ung alder påvirket av Humanismen. I 1468 ble han fengslet av pave Paul II, anklaget både for humanistiske sympatier og kjetteri. Her satt han helt til 1475. I fengslet skrev han noen bøker, blant annet *Liber de vita Christi ac omnium pontificum* - en pavehistorie som han dediserte til pave Sixtus IV. Paven belønnet ham med friheten og en lederstilling for biblioteket. Han døde under en pest i Rom i 1481.



Fig 1. Foundation of the library (Vatikanbiblioteket)

Det som er interessant i vår sammenheng er at han i fengselet, eller umiddelbart etter løslatelsen, også skrev en kokebok. Det hersker uenighet om hvorvidt dette er den første eller den andre kokeboken som ble funnet verdig til trykken. Den kom ut i Venezia i 1475 med tittelen *De Honesta Voluptate et Valetudine* - Om sømmelig glede og sunnhet.

Og det er nettopp om sømmelig glede og sunnhet dette skal handle, og som Platina, skal også vi relatere det til kokekunsten. Men vi skal oppholde oss adskillig nærmere både i tid og rom, og se på noen norske kokebokforfattere på 1700- og 1800 tallet. For 1700-talls bøkene utvider vi begrepet kokebok til å gjelde litteratur om matvarer og husholdning i videste forstand. Videre innbefatter vi både prestekoner, en prestesønn og en klokker i begrepet *pastoral*.

Kort summert kan vi si at 1700-tallet var preget av tre filosofiske hovedretninger: Decartes' rasjonalisme, Hume's empirisme og Kants opplysningfilosofi. Av disse fikk Kants opplysningsfilosofi størst betydning. Den dannet grunnlaget for den bølge av folkeopplysning som gikk over hele Europa. Den franske *Encyclopedien* (*Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonne des sciences, des arts et des métiers, par une société de gens de lettres*, Paris 1751 - 65) ble det mest konkrete resultat av Opplysningstiden. Denis Diderot (1713 - 83) er både opphavsmannen til dette omfattende verk og forfatter av svært mange av verkets artikler. Det ble da også sterkt preget av Diderots filosofi, og to ganger under utgivelsen, i 1752 og -59 ble det forsøkt stoppet av myndighetene. Diderot utviklet seg etterhvert i retning av en ateistisk materialisme, noe som nok var en medvirkende årsak til at hans nære medarbeider i de første bindene, Jean le Rond d'Alembert gikk ut av redaksjonen.



Fig 2. Diderot diskuterer heftig

Matematikeren d'Alembert ble medlem i Det

Kongelige Norske Videnskabers Selskab i Trondhjem, et lærd selskap som inspirert av opplysningstidens filosofi ble grunnlagt av den lærde biskop Johan Ernst Gunnerus (1718 - 73). Blant de kokebokforfattere vi skal presentere på de følgende sider, var flere medlemmer nettopp av dette lærde selskab.

Kants valgsprog "Ha mot til å bruke din forstand" la grunnlaget for 1700-tallets kunnskapsoptimisme, og Videnskabsselskabets medlemmer, hvorav de fleste som omtales her var teologer, så det som en av sine hovedoppgaver å bringe sine kunnskaper ut til folket. Ved siden av den kirkelige undervisningen var det i sær kunnskaper om jordbruk og husholdning de var opptatt av å meddele sin hjord.



Fig 3. Johan Ernst Gunnerus

Potetprestene

I dette lys må vi se de koke- og husholdningsbøker som ble trykket i Norge på 1700-tallet. I sær den iver som ble lagt for dagen når det gjaldt å spre opplysninger om dyrking og anvendelse av poteter.

Kunnskapen om potetplanten kom til Europa med de store oppdagelsene av landområdene vest i havet. Planten stammer fra Andesfjellene og var kjent i Norge fra tiden like før 1750. Fra ca 1760 er den blitt dyrket her i landet.

Prester som især ivret for å opplyse sin hjord om hvor viktig denne planten var for ernæringen ble kalt potetprester, og det var et ærefullt tilnavn. En av dem, presten Niels Griis Alstrup Dahl (1779 - 1852), har Henrik Wergeland udødeliggjort i sitt hyldningsdikt *Eivindvig*: "Brød af Steen og Aand af Striler Dahl i Eivindvigen tvang".



Fig 4. Eivindvigen. Prestegården og kirken

Potetprester ble for øvrig et begrep som ikke bare omfattet de prester som ivret for at den nye rotfrukten måtte bli et daglig innslag i husholdningen, men også dem som ville fremme vitenskap og kultur gjennom sin kirkelige virksomhet.

Sogneprest i Slidre i Valdres, Herman Ruge (1706 - 64), var den første som fikk dette tilnavnet. Ruge var en begavet prest med allsidige interesser. Blant annet førte hans medisinske interesser til at han drev sin egen sykestue i prestegården i Slidre. Det sies endog at det gikk de fleste av disse pasientene vel. Teologisk beskrives han som en overgangsteolog som tilegnet seg opplysningstidens ideer på et tidlig tidspunkt. Han skrev flere ting, men hans "ensomme Liv og Higen efter at være original gjorde ham smagløs", ble det sagt (Thrap, 1900). En del ble sensurert bort i første omgang og først utgitt etter hans død. Dette gjelder blant annet hans "*Brev om Ægteskabs Ulovlighed med Fruentimmer over Halvtresindstyve Aar*", Bergen 1770.

Ruge fikk i sin prestedid det rykte at han hadde *Svarteboken* og at han kunde få Fanden til å danse som han ville. For oss er det viktig at han var den første som dyrket poteter i Valdres, og ved enhver anledning oppfordret sin menighet til å finne nye planter som var mulig å dyrke i fjellbygden. Om dette har han skrevet flere artikler i en samling med månedlige avhandlinger som kom i 1762, utgitt av Samuel Conrad Schwach (*Maanedlige Afhandlinger til En og Anden Forbedring*, 1762). Schwach var selv forfatter av flere av avhandlingene, likeså presten Otto Holmboe (1710 - 95), prest i Aker og Vår Frelsers menighet og gårdbruker på

Vinderen.

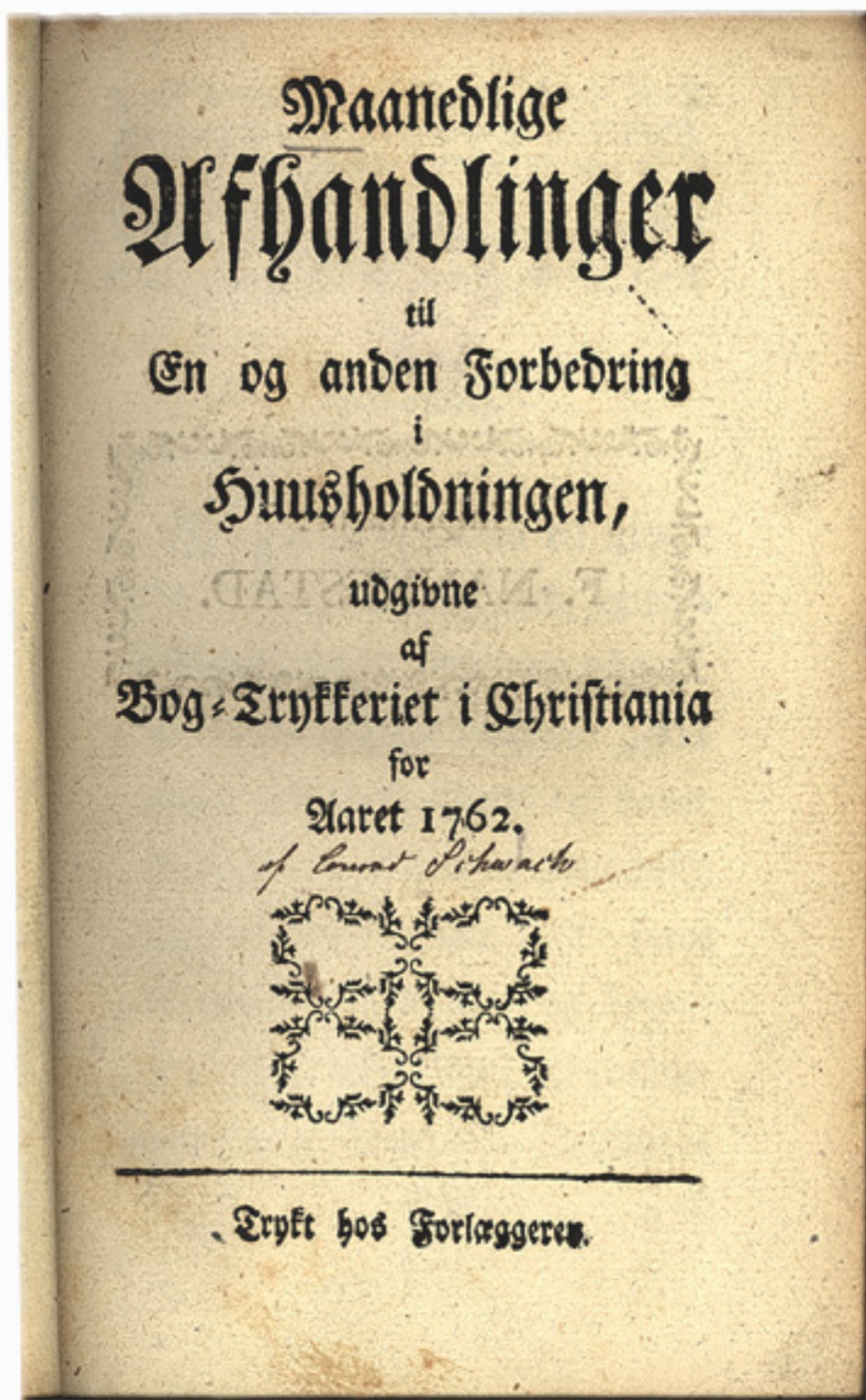


Fig 5. Herman Ruges "Maanedlige Afhandlinger til En og Anden Forbedring" utgitt i 1762.

Ruges avhandling *Forslag om Plandteringer til at lære at lætte Hungers Nød* handler stort sett om dyrking og bruk av poteter. Han sier at erfaringer fra Amerika har vist at denne planten ikke må brukes jevnlig, for av det får man et usundt legeme og blir skabbete. Men under en hungersnød er en liten uleilighet ikke å forakte, og selv både dyrker og spiser han poteter. Dog, jevnlig bruk kan bare anbefales i nødstider. Av hvit og rød løk og purre har man lært at de ved

steking og koking mister noe av sin skarpe smak. Derfor må man steke eller koke potetene før man spiser dem! Søt melk er effektivt mot gift og oljeaktige ting døver det skarpe og bitende. Ruge anbefaler derfor at man koker dem i melk eller steker dem i olje eller i friskt smør.

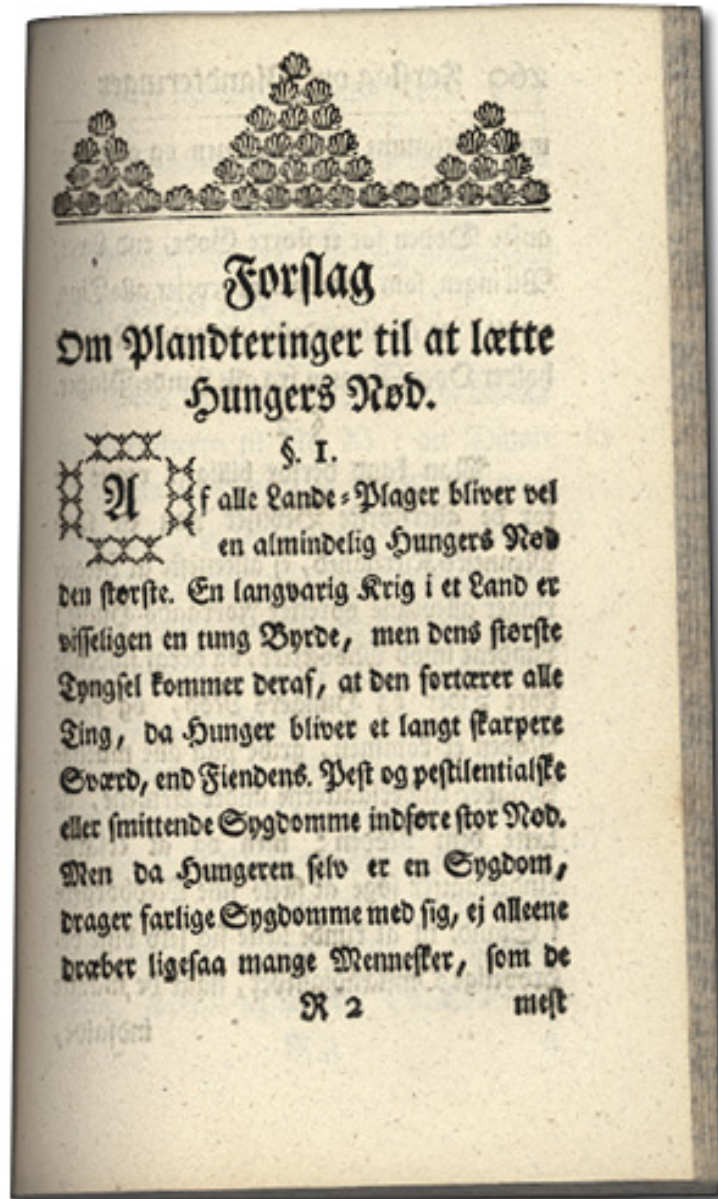


Fig 6. Fra Herman Ruges avhandling: "Forflag om Plandteringer til at lære at lætte Hungers Nød"

Presten i Finnås i Bømlo, Peder Holmboe Hertzberg, var også opptatt av å bringe videre de gode erfaringene han hadde med poteter. Han nedfelte sine erfaringer i en bok som kom i flere utgaver, første gang trykket i Bergen i 1763.

Hertzberg ble født i Daviken i 1728 der hans far var prest. Etter oppvekst både i Danmark og Norge tok han eksamen i teologi i København i 1752. Vel hjemme i

Finnås fortsatte han som klokker hos sin far, slik han hadde vært det før og under studiene. Her steg han etterhvert i gradene til kapellan, sogneprest og prost. Han døde i 1802.

Hertzberg var ved siden av sin prestegjering en dyktig lege - den eneste i hele Søndre Bergenhus Amt - og hadde også interesser og kunnskaper i klassiske og levende sprog og naturvitenskap, især mineralogi (Tharp, 1893).

I sin bok (Hertzberg, 1774) skriver han at han i 1758 fikk en rot av prost Atke i Ullensvang som han plantet hjemme i Finnås. Fra denne roten stammer de fleste andre potetplantene i Sundhordaland. 3/4 av boken dreier seg om hvordan denne roten skal plantes og dyrkes, bare siste del omhandler bruken av den. Den letteste måten å benytte poteten på, er å spise dem avkokt til salt og fet mat, eller oppskåret i sur melk som en annen melkesold. For å utnytte smøret bedre, kan man knuse og kjevle skrellede og kokte poteter. Dette stampes, saltes og røres med smeltet smør. Man tar ca 1/4 del smør av potetmengden. Det er også fremgangsmåter for å lave grovt og fint gryn av poteter, noe som også anbefales som kost til husdyrene.

Christopher Hammer

Den som imidlertid fikk størst blest om sin potetbok, den ble endog oversatt til fransk med tittelen *Traité botanique des batates, accompagné de quelques réflexions sur l'Economie Melbostad 1768*, var Christopher Hammer fra Melbostad i Gran (Faksimile av Hammers potetbok, 1995). Hammer drev det adskillig lenger enn til poteter i sin husholdningsvitenskap. Flere av hans bøker og skrifter vil derfor bli omtalt.



Fig 7. Portrettet av Christopher Hammer

Christopher Hammer ble født på Gran i 1720 der faren var prost. Han ble student i 1738 og studerte teologi, jus, orientalske og nyere sprog, matematikk og filosofi. Han tok eksamener både i Sorø og i København, men ble aldri ordinert. I 1751 ble han utnevnt til generalkonduktør (landmåler) i Akerhus stift, en stilling han innehadde til 1801. Ved utnevnelsen bosatte han seg på sin gård Melbostad og bodde der frem til sin død i 1804. Her bygget han opp store samlinger innen natur- og kulturhistorie og forfattet utallige avhandlinger av amatørmessig karakter innenfor ulike vitenskaper (Huitfeldt-Kaas, 1892). Ved siden av sin bok om poteten, ga han ut *Norsk Husholdningskalender* i 2 bind og

skrev en rekke artikler om mat, vin og brennevin (Dege, 1994: et manuskript fra Hammers samling som dreide seg om oppskrifter fra flere land som Hammer hadde samlet).

Hammers potetbok ble trykket hos Schwach i Christiania i 1766. Allerede i forordet får vi en innføring i hvor viktig husholdningskunnskaper er:

"Huusholdnings-Kunsten er den største iblandt alle. Vel er det en Kunst, at forhverve; men at holde ret Huus, og ordentlig at anvende det forhvervede er i sig selv større, ja udkræver større Indsigt og Umage..."

Som belegg for sin påstand anføres Demostenes, både på gresk og dansk, vi siterer på dansk: "det synes ofte at være vanskeligere at bevare end at erhverve Midler". Han siterer også Aristoteles, "...at erhverve og ikke bevare, er intet andet end at øse Vand med et Soll", Ovid, Linné og en rekke mindre kjente forfattere.

Efter utførlige anvisninger om hvordan poteter skal dyrkes, kommer han til anvendelsen. Det er oppskrifter på ulike typer mel, som han mener er den beste måten å utnytte dem på.

"Melet kan gjøres både grovt og fint, og det fine kan benyttes i sjokolade i stedet for egg for å gjøre den tykk. Det kan også benyttes til suppejevning. Melet smaker godt i brød, langt bedre enn bark, og anbefales derfor spesielt under hungersnød. Det gir god næring, men egner seg ikke til svake maver, for det eser noe opp. Oppskriften er følgende: 2 deler rugmel og en del skrellede og mosede poteter. Dette knas med surdeig som annen brøddeig. Det blir ganske velsmakende."

Hammer er spesielt opptatt av å få flere til å spise flatbrød. Han hevder at "Flad-Brød er i sig selv sundt; i det mindste hører man aldrig, Bønder klage over for slimede Maver. Det er got og kraftig at arbeide paa; Flad-Brød Æderne har gjerne hvide Tænder, og plages i Almindelighed ikke, saa meget med Tanværk, som andre. Tænderne hos de fleste af gamle Bønder ere i mer brugbar Stand, end hos mange Suur-Brød Ædere af langt yngre Aar." Dette er jo opplysninger som kan være gagnlige den dag i dag. Poteter kan også brukes som salat, kokte og oppskåret med olje og eddik, og de smaker som kastanjer når de er stekt i gås og i grønn-, brun- og hvit kål.

Hammer repeterer og siterer gjennom hele boken hvor viktig det er å spare og å utnytte det man har for hånden "Der er Tiid til alle Ting; Tiid til Fornøyelse og Tiid til Huusgjerninger. Det fornødne, nyttige, artige og fornøyelige bør iagttages det ene med det andre i et ordentlig og fuldkommen Huus". Her er det nesten så vi hører *Predigeren* i bakgrunnen.

Det er interessant at Hammer også setter bruken av poteter inn i en nasjonal sammenheng: "Vilde nu de Rige og Fornemme begynde at bruge indenlandske Vahre og undvære det Overflødigte af det Udenlandske, saa formodes den meenige Almue fulgte bag efter. Isocrates siger saa vel om Huusholdnings-Kunsten, som al anden Leve-Maade og Opførsel i Allmindelighed: "Jeg vil fremsætte mine Sæder som et Mønster for de andre Borgere..."

Går vi bak de mange svulstige sitater, ser vi at det for Hammer virkelig har vært maktpåliggende å gi de menneskene han lever blant opplysning om potetens nytte og bruken av den. Som en god representant for Opplysningstiden, gjelder det da å underbygge sin undervisning og oppdragelse med flest mulige sitater fra oldtiden og fremover. Slik viser man at man er en belest og kunnskapsrik mann hvis belæring man skal ta til seg.

Som nevnt kan Hammer adskillig mer enn poteter. I Topografisk Journal for Norge, utgitt av Jacob Rosted, har han for årene 1793-94 flere artikler med emner fra mange fagområder (Rosted var rektor ved Oslo Katedralskole, titulærprofessor og sjef for Deichmanske bibliotek).

I *Sogne-Beskrivelse over Hadeland udi Aggershuus Stift i Norge &c.* skjuler det seg mye informasjon om- og en rekke oppskrifter på *Tørrede norske Bær og deres Brug*, blant annet 3 sider bare om jordbær. Ja, han er selv blitt helbredet for podagra ved å spise og drikke jordbær. Ellers er det artikler om maltgjøring og ølbrygging, norsk te, kaffe, sjokolade, norsk tobakk og mye annen verdifull lesning, alt like anvendelige i dag som for 200 år siden.

Norsk Huusholdnings-Kalender

Hammers største innsats for husholdningskunnskapen er *Norsk Huusholdnings-Kalender forøget og forbædret af Christopher Hammer, Christiania 1772-1773*. Første bind er dedisert til Det Kongelige Danske Landhuusholdning Sælskab i København og annet bind til Det Kongelige Norske Videnskabers Sælskab i Trondhjem. Igjen er det Schwach som står for trykkingen.

I Fortalen forklares det hva "forøgede og forbædrede" innebærer. I sin fars etterladte papirer fant han en *Norsk Huusholdnings-Kalender* som faren hadde renskrevet og klargjort for trykking. Han har også fått låne en *Norsk Huusholdnings-Kalender* av den før omtalte domprost Otto Holmboe. Denne skulle være forfattet av Michel Pedersen Escholt (d. 1666, slottsprest på Akershus og sogneprest i Våler) (Rørdam, 1890). Hammer fant at Holmboes og Escholts manuskript var så godt som sammenfallende med farens, slik bygger han sin kalender på arbeidene til tre prester, det pastorale innslaget er altså sterkt i disse bøkene. Fra en rekke andre navngitte forfattere hentet han stoff, og til sammen er dette blitt disse to bindene som han lot trykke i 1772-73.

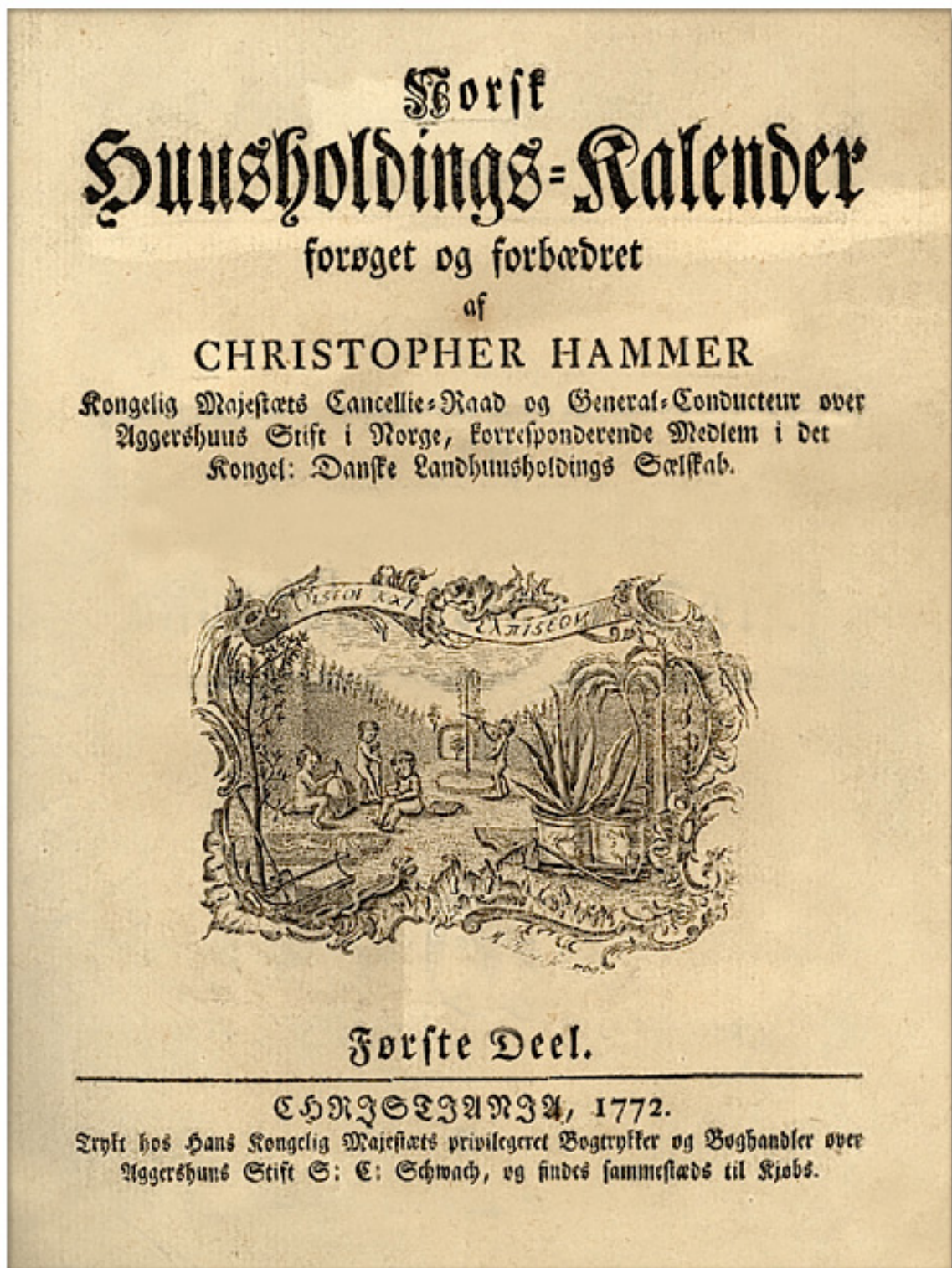


Fig 8. Tittelbladet av Huusholdningskalender til Christopher Hammer, utgitt i to bind i 1772 og 1773.

Første bind er en gjennomgang av alle årets måneder. Det er små omtaler for hver dag som ifølge ham selv bygger på tidligere husholdningsbøker, tillempet "ut av hovedet" til norske forhold. Denne delen har meget til felles med de mange *Bondepraktika* som ble så populære utover 1800-tallet, nemlig tradisjoner, tro og overtro og gode råd som har vandret i mange generasjoner før de ble trykket og således gjort tilgjengelig for de mange. Selve teksten ligner

ikke meget på en husholdningsbok, men han har utfyllende anmerkninger og fotnoter som angår en husmors arbeid og virke.

Annet bind er mer omfattende og det mest interessante i vår sammenheng. Det inneholder artikler om mel og brød, øl og brennevin, bark av urter og røtter til medisinsk bruk, astrologi, heksekunst, primstaven og meget mer. Videre er det en omfattende bibliografi over husholdningslitteratur. Den begynner med Aristoteles og Xenophon og spenner over mer enn 2000 år, men Platina måtte jeg lete forgjeves etter. Bibliografien omfatter en mengde litteratur vi ikke klassifiserer som husholdningslitteratur i dag.

I Fortalen til annet bind skriver Hammer at husholdningskunsten må anses som den største av alle vitenskaper, da de fleste vitenskaper har stor innflytelse på den. Ja, det er i alt 35 vitenskaper man må beherske for å bli en god husholder. Blant dem er filosofi, teologi, matematikk, rettslære, legekunst for mennesker og fe, naturvitenskap, økonomi og blant de alle - koke-og syltekunsten.

Om teologi sier han følgende: "Ved Guds frygt holdes de underhavende Tieneste-og Arbeids-folk i en stædse varende Erindring om Pligternes Udøvelse, derfor bør een Landmand tillægge sig nogle Theologiske Bøger, som ere Bibler, Bønne-Bøger og Huus-Postiller, som kunde bruges til Morgen-og Aften-Bøn, saavel som om Søndagen for de Folk, som maa blive hiemme ved Huset". Dessuten trenges bøker til trøst og oppmuntring og bøker som av naturlærere anvendes til kunnskap om Gud. Etikken eller dydslæren lærer menneskene å innrette sine gjerninger efter naturloven til lykksaligheds befordring. Deri vises forstandens og viljens forbedring, pliktenes utøvelse mot Gud, oss selv og andre. Dette er nødvendig for mennesker i alle stender, følgelig også for bønder.

Selve husholdningsdelen inneholder blant annet oppskrifter på mange typer brød, ordnet efter meltype, ingredienser (brød som er gjort behagelig og søtere med sukker, egg og smør), bakemåte (hevet, usyret, bakt med surdeig og lignende) og form (kakebrød, runde, avlange simler osv.) I fotnoten henviser han til Plinius som i sin naturhistorie omtaler mange slags brød, og Hammer skriver fem sider med alle de typer brød han har kjennskap til.

Om øl, eddik og brennevin, har han 9 forslag på hvordan forskjellige urter kan tilsettes. Hjertensfrydøl gjør bedrøvede og melankolske mennesker til lystige folk og styrker livsåndene. Det er en meget sunn drikk for "Quinde-Kjønnen". En sunn drikk for kvinner er også Isop-øl og Salvie-øl. "Eddik kan laves av øl og vin, og det finnes mange fine blomster og planter man kan tilsette for å gi eddiken smak og farve". Etter dette følger kapitler om åkerdyrking, kjøkken- og frukthaver, legedomsurter og om hvorledes og når ville trær skal podes.

De kapitlene som Hammer selv har skrevet (7 av 13) vidner om allsidige interesser: astrologi og heksekunst, økonomiske reiser i inn- og utland, primstaven, norsk byggekunst og innredning av gårdshus. Om dette skriver Hammer blant annet at astrologi er en dårlig overtro som hindrer bonden fra

den rette drift av jorden, det må derfor aldri festes tro til hva enkelte husholdningsbøker skriver om dette. En bonde må aldri tro at lykke eller ulykke kan forutsies av et menneskes ansikt, hender, fødselstid etter solen og stjernene, fugleskrik og flukt, drømmer eller syner. Han bør benytte naturlige hjelpemidler og ikke heksekunster, og slett ikke Svarteboken eller Cyprianus som inneholder "en heel Hoben" av besværgelser og andre narrerier. Den har Hammer både eid og lest. Noen holder den for en helligdom, men den er i seg selv en narrebok og til ingen nytte. De to manuskriptene som Hammer bygger sine to bind på, hadde mye magi og astrologi som han har fjernet, sier han, fordi de ikke er grunnet på naturen.

Med sin Husholdningsvitenskap og potetbok og de mange andre artikler, fremstår Christopher Hammer utvilsomt som nestor i norsk 1700-talls husholdningslitteratur, og hans egen samling med 1700-talls koke- og husholdningsbøker regnes som Nordens største samling av "all verdens" kokebøker (Nissen, Henriette Wenche, i et upublisert manuskript).

Annen husholdningslitteratur fra samme tid

Hammer var imidlertid ikke alene på arenaen. I 1774 kom det ut en kokebok i København med en pompøs fortale til Dronning Juliana Maria, Frederik V. hustru, som begynner med å konstatere at

"Videnskaberne behøve Beskyttere paa Jorden, men ingen meere end Huusholdnings-Videnskaberne...Overalt truer Overdaadighed med Ødeleggelse, og Nøysomhed er ey længere blant den ringe Stand en almindelig Dyd. Men Deres Kongelige Majestæt er i Purporet selv et følgeværdig Mønster derpaa".

Samlinger til Huusholdnings Videnskaberne har da også undertittelen *Økonomisk Afhandling*. Bokens forfatter, Niels Dorph Gunnerus (1751 - 89), var sønn av sogneprest Peder Gunnerus (1723 - 62), men vokste etter farens død opp i onkelens hjem. Det var biskop Johan Ernst Gunnerus, og således kom han allerede som 11-åring under innflydelse av opplysningstidens fremste teolog i Norge. Selv studerte han økonomiske og naturhistoriske fag i København, og ble senere fogd på Innerøya og amtmann i Nordre Bergenshus Amt.

Gunnerus er i sin bok opptatt av at nordmenn er lite flinke til å utnytte de vekster vi finner i landet. Mannagress eller suppegress overgår i smak og størrelse mange fremmede planter, de har en sterk nærende kraft, og egner seg ypperlig til grøt, velling eller andre supper, brød og kaker. De er "haftig fordøyelige". Hans salige onkel biskopen har funnet dem på utallige visitasreiser, og den lærde hr. Strøm kan bekrefte at de også vokser på Sunnmøre.

Andre planter som gir sunt brød er rugsvimling (svingelgress), forskjellige typer vill havre, hvetegress, islandsk mose og mange flere. Til melkeretter er våre bær ypperlige: agerbinde (åkerbær), blåbær, jordbær, multer og igjen - islandsk

mose. Gunnerus anbefaler bruk av alle slags røtter i større grad, og har mange gode forslag på planter som kan brukes som asparges.

Noe vi finner i de fleste av de bøkene vi har omtalt, er bruk av salater. Eriksgress, vill pepperrot, engkarse, løvetann og vill sikori kan alle brukes som salat. Videre omtaler han hva som er best til syltetøy, vin, te, konfekt, supper og sauser, øl, brennevin og krydder.

Boken er like nyttig i dag som da den kom i 1774, og det vil krympe husholdningsbudsjettet betydelig hvis vi fulgte hans anvisninger om bruk av våre ville planter. Det er interessant at all den litteraturen vi har sett på fra 1700-tallet bærer preg av at nordmenn var lite flinke til å utnytte de ressurser som naturen omgav dem med. Med mindre redsel for å prøve nytt kunne tydeligvis færre bukket under i magre tider, skal vi tro "våre" forfattere rett.

Hanna Winsnes

Er Christopher Hammer for nestor å regne innenfor 1700-tallets kokeboklitteratur, er det en kvinne som fortjener denne betegnelsen når det gjelder 1800-talls litteratur innenfor samme genre. Hun er hverken prest, teolog eller prestedatter, men derimot en prektig prestekone, nemlig Hanna Winsnes (1789 - 1872).



HANNA WINSNES

Efter maleri av Stoltenberg

Fig 9. Hanna Winsnes

Hanna Olava ble født i Drammen hvor faren, Jens Henrik Strøm (1729 - 1790), var den siste borgermester både i Christiania og Drammen. Hennes geistlige aner var sterke. Bestefaren var Sunnmørspresten Peder Strøm, om hvem det går adskillige sagn (se bl.a. Daae, 1881). Det skal også være hevdet at han hadde Svarteboken (Ring, 1924). Han var en av prestene i Syvstjernen, en gruppe med 7 prester i Romsdal og Nordmøre, med Thomas von Westen som den mest kjente. Onkelen var den kjente prest og naturvitenskapsmann Hans Strøm (1726 - 87), sogneprest i Volda, senere i Eiker, hvor vi "møter" ham i niesens bok *Aftnerne paa Egely* som kom i 1852, her under tittelen professoren (han ble titulærprofessor).

Hanna var bare ti år da faren døde, og moren tok henne med til København. 17 år kommer hun morløs tilbake til Drammen for å stelle huset til sin eldre søster. Det var i disse årene hun tilegnet seg sine erfaringer i husstell, og begrunnelsen for at hun i 1845 ga ut sin bok *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* var at hun ville spare andre for å måtte føre hus uten å ha noen lærebok å holde seg til.

25 år gammel traff hun den nyutdannede teologen Paul Winsnes som var 5 år yngre. De giftet seg, og Hanna ble etterhvert prestekone flere steder: Vang, Trysil, Hurdal, Valdres, Brunlanes og til sist Vang igjen, denne gangen som prostinne.

Hannas helbred var aldri god, og i sine lange vonde våkenetter begynte hun å skrive. Først uten navn, så under pseudonymet Hugo Schwartz, et navn hun benytter frem til kokeboken i 1845. Hun forfattet dikt, bibelhistorien og katekismen på vers, gåter, fortellinger med mer.

I *Samtiden* for 1890 har Arne Garborg udødeliggjort Hannas kokebok: *Lærebog i de forskjellige Grene av Husholdningen* heter den, men er egentlig et stykke roman. En skildring fra de gamle preste- og embedsgårder, omfattende vesentlige sider av det liv som der ble ført, og ekte i tone som *Familien paa Gilje...* Der leves nemlig godt inne hos herskapet. Der vades i egg, sukker og smør; løer og kjellere er fulle; man tager...tager...tager...og plages ikke av spørsmålet om hvor man skal ta det fra. For verden er i orden..." (*Samtiden* 1890, s. 81).

Dette er en meget urettferdig fremstilling av Hannas kokebok. Den inneholder nok noen store oppskrifter, og egg, smør og fløte forekommer i en del oppskrifter. Men Hanna hadde mange i kosten, og det var stort sett naturalhusholdning i prestegården. At den nok allikevel var beregnet på mer kondisjonerte forhold, kan vi lese av tittelen på to andre kokebøker Hanna Winsnes ga ut: *For fattige Huusmødre*, Chra 1851 og *Huusholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd*, Chra 1862.

Uttrykket "*man tager*" blir ofte feilaktig tillagt Hanna Winsnes.

Dette er muligens på grunn av Arne Garborgs essay. Uttrykket stammer imidlertid fra Sveriges "Hanna Winsnes", Kajsa Warg, hvis kokebok kom ut i Stockholm i 1755, og senere i mange utgaver. Uttrykket er senere blitt til "*Man tager hva man haver*".

La oss så se litt på Hannas kjente kokebok. Det er en stor bok (332 s.) og omfatter, som tittelen sier, de forskjellige grener av husholdningen: baking, brygging, vin og likører, slakting, sepe, vasking, ysting, husråd for sykdom hos husdyrene, havedyrking og matlavning - alle typer matlavning, fra grunnen av. Når vi tenker på intensjonen med boken, at ingen skulle måtte lære seg husholdning uten å ha en lærebok, innfrir den til fulle. "Vader" den så av egg og fløte? Vi finner enkelte eksempler på at antall egg og fløtemålet overstiger det vi i dag vil kalle almindelig bruk. Men det var heller ikke små porsjoner til kjernefamilien - mor, far og to barn - hun hadde i tankene. Fra tiden i Trysil forteller datterdatteren at de i huset var 6 barn, to unge slektninger til faren som han leste med, morens ugifte søsterdatter og et stort tjernerskap (Ring, 1911. s. 5). Senere kom det flere barn, flere unge menn som skulle ha undervisning og unge kvinner som skulle lære husholdning. Hanna drev undervisning og opplysning i stor stil. Når vi så finner en oppskrift på *Citron-Kage* som blant annet inneholder 28 eggeplommer, 624 gram farin og 14 eggehviter, så ble det nok ikke stort mer enn ett stykke på hver i huset.

Hvis vi ser på *Huusholdningsbog for tarvelige Familier...*, med tarvelig menes her enkel, er oppskriftene mindre, men også disse inneholder fløte, smør og melk. Hun sier i forordet til denne boken at hun lenge ikke så det nødvendig å skrive egen kokebok for enklere familier fordi den store husholdningsboken også hadde "de allersimpleste daglige Retter beskrevne...". Men økonomi går ikke bare ut på å spare penger og luksusartikler, men også på å spare tid. For strevsomme husmødre som har lite hjelp i huset gjelder regelen at tid er penger.

Hannas datterdatter, Barbra Ring, har skrevet to bøker om sin mormor. Den ene inneholder også brev fra Hanna til datter?, og i 1847 skriver hun fra Vang prestegård. "Igaar havde vi stort lag. Til Middag røget Gjedde, Faaresteg, Grisesteg og Prindsessepudding. Til Aften Fiskepudding med Blomkaal, stegte Kyllinger og anden kold Steg, Frikassé og Grønt, samt Genferkage. Det var ganske pent og hyggeligt." (Ring, 1911. s. 47). Dette høres ut til å være i meste laget for oss, men går vi til generasjonen før henne, skal vi se at hun blir ganske nøysom. Sogneprest Jacob Christian Finkenhagen (1756 - 1837) var i årene 1795 - 1800 prost i *Lunds og Flekkefjords Kald*. Herfra skrev han noen brev til sin hustru som ennå er bevart, og i et av dem beskriver han et selskap hos kasserer Borneck (Daae, 1885, b. 6, s. 118ff).

"Tractementet var prægtigt....Vi havde 15 Retter Mad, nemlig Hønsekjødssuppe og Bouillon, som Mad, B. kaldte brun Suppe, til denne blev ombaaret ristet Hvedebrød, derefter Hønsekjød med Peberrod og Kramsfuglepostei, dog maa ikke glemmes, at der gik om til Suppen smaaskaaren Sild, indsyltet med Løg-Eddik, eller Silde Salat, Laxe Bug, Spegepølse, røget Lax etc., dernæst fik vi

Bønner og Sukker Erter med Oxe Bryst, Skinke, Tunge, Pølse, røget Faarekjød etc., dernæst Kalvesteg og Kyllingsteg, dernæst fersk Torsk og Flyndre med Roer og Næper til, Mandelbrød, som var dannet i en Pyramide og hult inden i og sukret udenpaa, og Tærter af de smaa, endelig Gelée, som jeg da første Gang har spist i Flekkefjord." Prosten hadde vel neppe beskrevet måltidet så detaljert hvis det ikke overgikk det han før hadde opplevet. Ellers forteller han også at "hen i Maaltidet kom Pocalen frem, men man nødede ingen meget, og ingen bleve fulde uden den unge Beer, som maatte gaa hjem og lægge sig strax ...".

Noe slikt opplevde man neppe hos mor Hanna, selv om Peter Christen Asbjørnsen, som selv ga ut en kokebok (Bonifacius, 1864), skal ha ment at Hanna Winsnes var litt vel raus med vin i sine oppskrifter.

I 1857 kom *For fattige Husmødre ut*. Denne er snarere preget av gode råd i husholdningen enn av matoppskrifter. Den er stilet til "I, som Herren har sat paa den ringe og møiefulde Plads i Livet!". Hun vil her "begynde fra Grunden af", og anbefaler husmødrene å tro på vår Herre og Frelser Jesus Kristus av hele hjertet og med full tillit. Denne tro må vedlikeholdes ved flittig kirkegang og bibellesning. Hele boken er en eneste lang oppbyggelse. Da den er stilet til gifte kvinner, inndeler hun sine råd i tre punkter:

1. Hvorledes å omgås sine menn,
2. Hvordan å pleie og oppdra barna og
3. Hvordan å skulle stelle sin husholdning.

Hun formaner sine fattige husmødre til aldri å glemme at deres menn er satt til deres herre og hode, selv om de er godmodig og eftergivende.

Når hun taler om matlavning, presiserer hun at det ikke gjelder for de aller fattigste, men bare for dem som er så vidt formuende at de eier en sau eller gris som kan slaktes om høsten. For at lave, må man altså have, om enn ikke i overflod. I denne boken er det fremfor alt prestekonen vi møter. En from og klok kvinne som virkelig ønsker det hun så sterkt sier i forordet til sin første store husholdningsbok fra 1845: " I min Ungdom, da ellers skriftlige Hjelpekilder i denne Retning vare indskrænkede til et Par ufuldstaaelige Kogebøker, 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".

Hanna Winsnes var en dyktig pedagog, noe som ikke bare ga seg utslag i husholdningsbøker, men i en *Væverbok, Bibelhistorien udsat i Vers og Catechismi fem Parter, udsatte i Vers* (da ble de lettere å lære, en lærdom allerede Petter Dass hadde utnyttet til fulle i sine *Katechismus/Sange*).



STIFTSPROVST WINSNES
OG HANNA WINSNES

Fig 10. Paul og Hanna Winsnes

Hannas mann, prest og prost Paul Winsnes, omtales alltid som en lærd prest, men datterdatteren skriver at morfaren syntes at hans kone hadde vel god forstand (Ring, 1911. s. 8). Hanna hadde ikke hatt noen tradisjonell skolegang. Faren leste med henne til hun var ni år gammel. Da ble faren blind og kunne ikke lenger undervise henne selv. Etter dette måtte Hanna hver dag gå tur med sin far. Nu, som blind, fant han det naturlig og lite iøynefallende å leie et barn, og på de lange turene, altfor lange for lille Hanna, delte han sine tanker og kunnskaper med henne. Prost Færden på Ringsaker skriver i sin lille bok om Hanna Winsnes at " Disse Vandringer...bleve hende siden uforglemmelige ved de Samtaler, som Faderen førte med hende, og som hos det opvakte Barn fremkaldte Tanker og Forestillinger, der gik udenfor de daglige Begivenheders Kreds, og lagde Spiren til det rige Aandsliv, som siden utviklede sig hos hende" (Færden, 1873. s. 8). På disse turene lærte hun både religion, historie og naturlære, ja endog litt latin.

Da Hanna var 17 år fikk hun en god venninne i Thrina Cappelen. Thrina hadde fått sin utdannelse i Christiansfeld hos herrnhuterne, og hun lærte Hanna tysk så de sammen kunne lese de tyske klassikerne. Selv om Hanna fikk sitt andre hjem hos familien Cappelen, tyder ingenting på at Hanna ble påvirket av Brødreemigheten. Hun ble kanskje heller preget av den salongkultur som

gjennom Thrinas mor, Maja Cappelen, hersket i hjemmet? Maja Cappelen hadde nær tilknytning til "Moer Korens" miljø på Sorenskrivergården Hovind i Ullensaker ("Hovindkretsen"). Kretsen var opptatt av litteratur og politikk og omfattet de viktigste kulturpersonlighetene i tiden. Maja Cappelen var også opptatt av estetikk, astronomi og botanikk. Hanna skal i det hele tatt ha vært lite opptatt av religiøse spørsmål før hun fylte 25 år. Da slike tanker begynte å våkne hos henne, oppsøkte hun en nylig hjemvendt teolog, den 20 år gamle Paul Winsnes. Han blir etterhvert hennes fortrolige, og i 1817 gifter de seg.

Paul Winsnes (1794 - 1896) ble 15 år gammel sendt til København for å utdanne seg. Her ble han sterkt påvirket av Grundtvig som han kom i et personlig og fortrolig forhold til. Men vel hjemme i Drammen vanket han sammen med både haugianere og herrnhutere, noe som vekket Grundtvigs mishag. Senere ble han sterkt påvirket av Gisle Johnson, og tok parti for ham i teologiske debatter (Molland, 1979. b. 1. s. 209).

Hanna Winsnes møtte flere teologiske retninger i sitt liv, men det ser ikke ut til at hun ble tilhenger av noen av dem. I et brev til mannen i 1842, da han var på Stortinget, skriver hun at hun nettopp har avsluttet lesningen av en preken av Grundtvig (Ring, 1911. s. 35). Og etter at Winsnes ble prost i Vang og stiftprost på Hamar i 1864, pleiet de omgang med Herman Anker på Sagatun, stifteren av Norges første grundtvigianske folkehøyskole. Mye kan imidlertid tyde på at Opplysningstidens ideer, som hun mottok gjennom så mange år hos onkelen Hans Strøm i hans prestegård i Eiker, har preget henne sterkest. Alt hun skrev var preget av ønsket om å formidle kunnskaper til sine lesere, også den skjønnlitterære delen av hennes forfatterskap.

En klokke og nok en prestekone

En noe mindre pastoral kokebokforfatter var Hans Allum (1777 - 1848), klokke i Skoger og senere privatlærer i Arendal. Sammen med to assistenter, Hans Hansson og løytnant Hagerup, ga han i 1833 ut kokeboken *Den norske Huusmoder i sit Kjøkken og Spisekammer eller Norsk huusholdningsbog, indeholdende Koge-, Stege-, Bage- og Syltekunsten i alphabetisk Orden paa Vers*. Chra 1833.

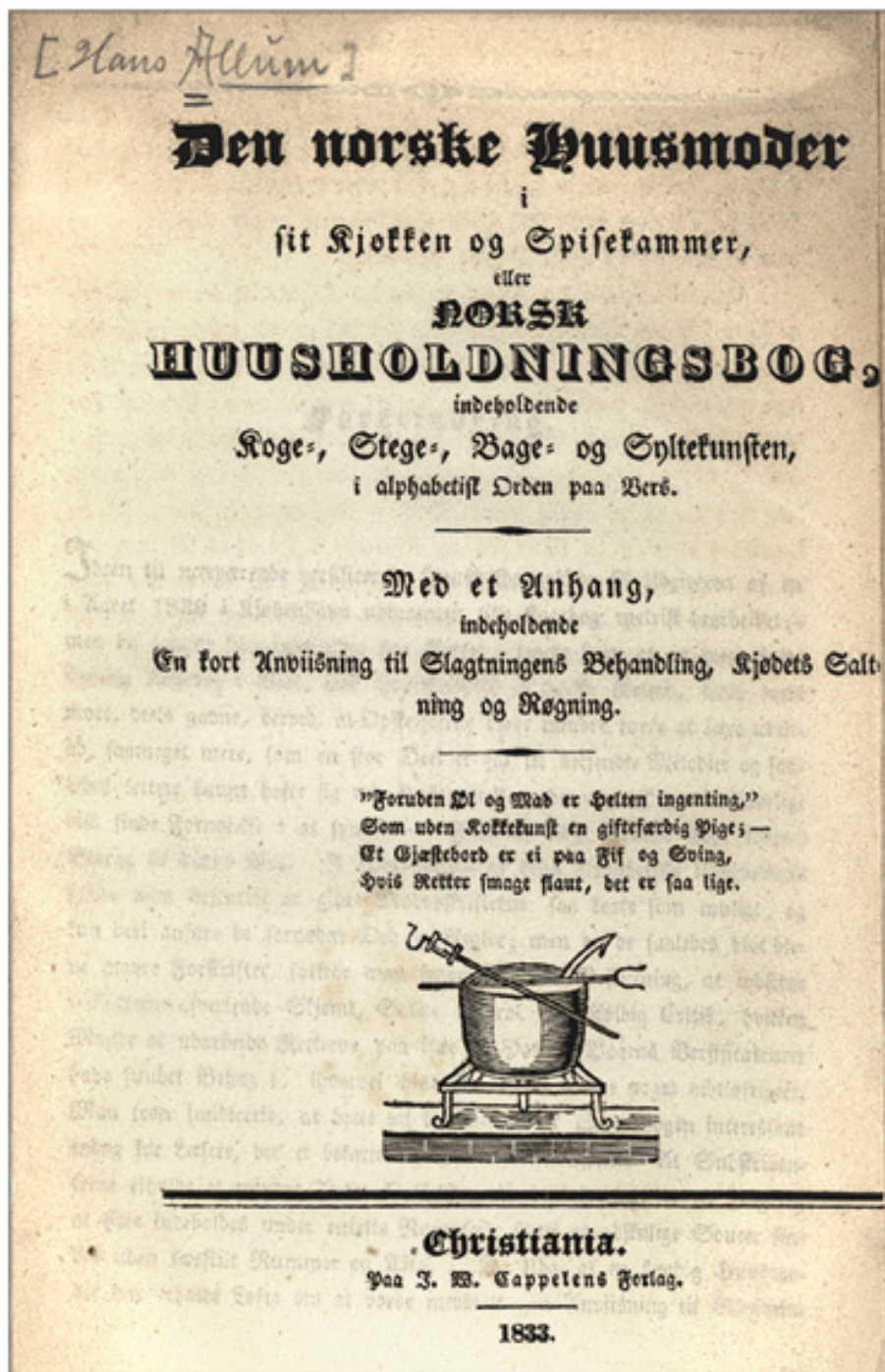


Fig 11. Allums kokebok

Som man forstår er alle oppskriftene på vers, med egen eller angitt melodi. Allum var noe original. Han ga også ut noen satiriske skrifter. Blant annet det han mente skulle være motstykket til datidens populære "Himmelbrev": *Manifest eller Helvedsbrev, Et Circulaire fra Fanden, fundet og til Trykken leveret af Halbjørn. Drammen 1818* (Meyer, 1980. s. 69ff). Som eksempel fra kokeboken kan vi ta en sitronsuppe. Vi nøyer oss med første vers (Mel.: Druen voxer paa vor Klode).

Een Pot Fløde man maa have,
Trende Æg, Citroner tre,

Æggeblommer 12 man lave,
 Hud afriv Citronerne:
 Kryst nu Saften vel deraf,
 Rør det Alt til sammen brav

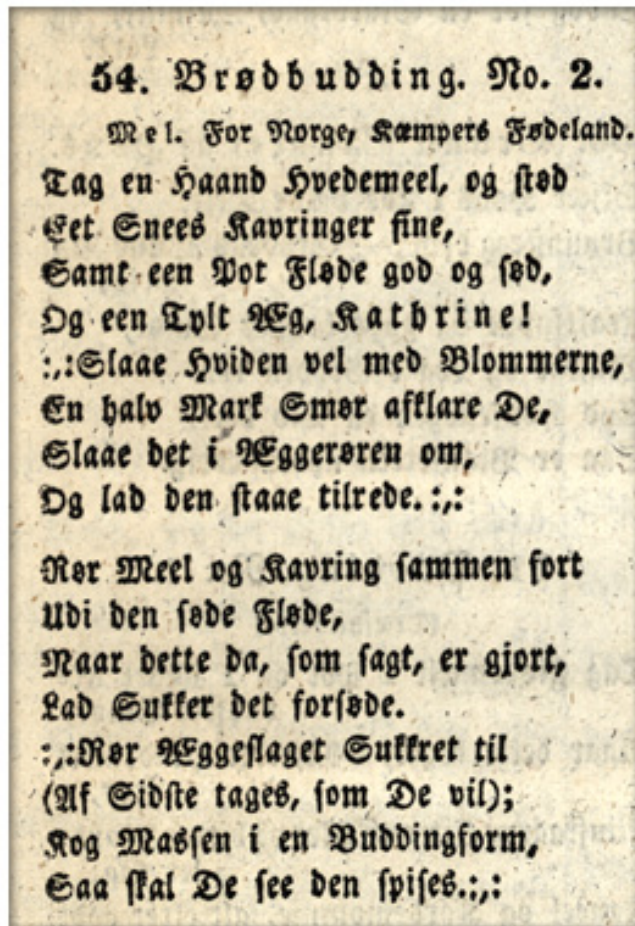


Fig 12. Oppskrift på brødpudding med melodi

Før vi sier oss ferdig med 1800-tallet skal vi tilbake til nok en prestekone, Marie Blom. Hun ble født i 1837 og vokste opp i Arendal. I 1859 giftet hun seg med Peter Blom (1828 - 1912) som var prest flere steder i Norge, til sist i Vardal og prost i Toten. I årene 1858 - 64 var han prest ved den norsk-svenske legasjonen i Konstantinopel, og her lærte fru Marie om matretter og ingredienser hun ikke kjente tidligere. Dette er med på å prege hennes kokebok, som hun ga ut i 1888, da de bodde i Vardal. Boken kalte hun *Husholdningbog for By og Land*.



Fig 13. Side fra Marie Bloms kokebok

Marie Blom hevder tidlig i boken at det norske kjøkken er ansett som den tyngste og mest usunne av alle nasjoners, det franske for det letteste, behageligste og mest sunne. Garborg ville nok vært fornøyd med fortsettelsen,

for hun påstår at vi bruker altfor mye fløte, så vel i rå tilstand som i sauser og annen matlavning, noe som er meget usunt. Hun følger riktignok ikke alltid sine egne råd, for i krepssuppe skal det til sammen 1/2 liter fløte, og i østerssuppen skal det blant annet være 1 flaske madeira, 1 l fløte og 8-12 eggeplommer. Dette høres ikke særlig "lett, behagelig og sunt " ut. Fru Blom er ellers overbevist om at bare vi ville tilberede grønnsaker med smør i stedet for fløte, ville vi snart bli fortrolig med det. Videre anbefaler hun dampkoking, som er besparende, lettvin og bevirker at næringsmidlene beholder all sin kraft. Vannbad i ovn (bain-marie) er også bra, men maten må ikke stekes hårdt og lenge. Også her må vi lære av franskmennene og koke langsomt og jevnt. Slik sparer vi også brensel.

Blant hennes fremmede oppskrifter finner vi Fondues eller ostebrød "som er meget anseede af Herrer, og serveres til Frokostbord eller Lunch", Hachis, som best tilberedes av fårekjøtt, Tyrkisk Vilaw, som spises overalt i Orienten, Gulak (Galyas, ungarsk Nationalret) eller Gulasj som vi kaller det, Italiensk Filet, m.fl.

En nyhet både hos fru Blom og i landet for øvrig, er tomater og bruken av dem i matlavningen. Hun beskriver derfor ulike måter å anvende dem på. "Den giver en vidunderlig frisk og fin Smag... Man burde ubetinget dyrke dem, hvorsomhelst man havde Raad og Anledning dertil... Rigtig moden Tomat skal være mørkerød og glinsende, af Facon temmelig lig en rigtig stor, fladtrykt Rødløg."

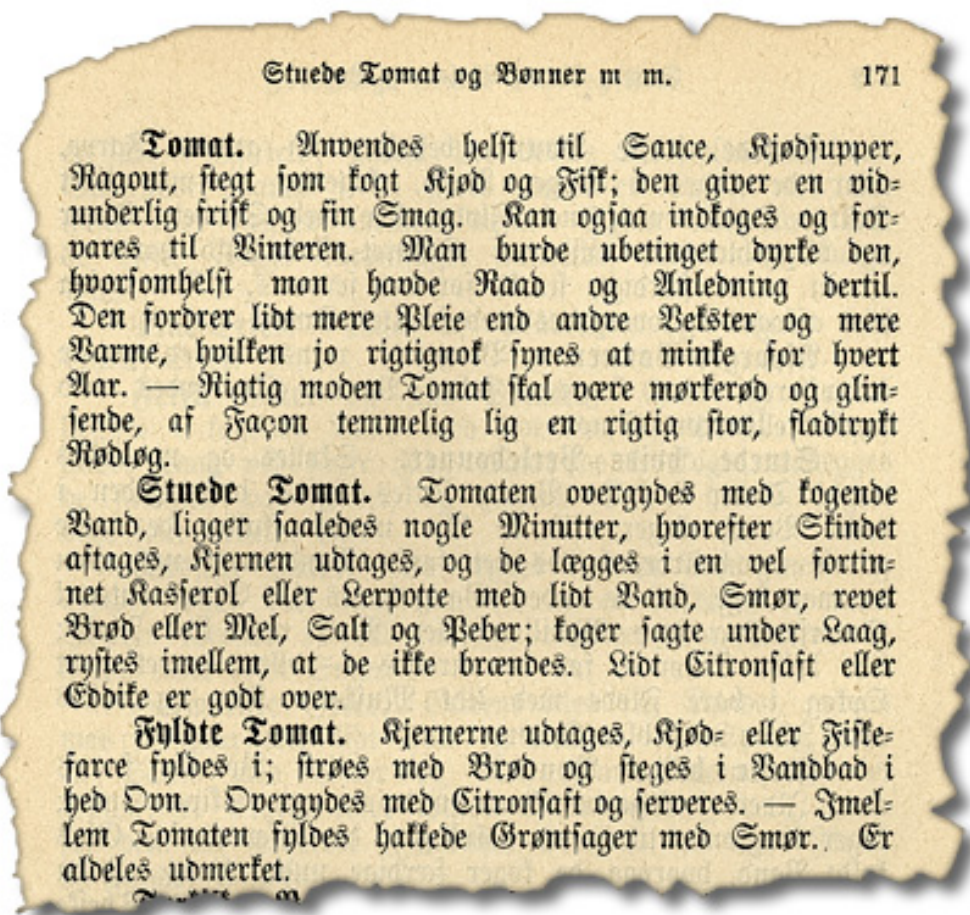


Fig 14. Oppskrift på tomater

Boken slo godt an, for den kom i flere utgaver, den siste i 1911. Da er vi allerede et stykke inn i det 20. århundre, og aldri har det vært publisert så mange kokebøker som i det århundre vi nettopp har forlatt. Det har også vært god business for forlagene å satse på denne typen litteratur. Satt på spissen ser det ikke ut som man overhodet behøver å ha kunnskaper om matlavning, matvarer eller husholdning. Et kjent navn, et vakkert ansikt og farveglade illustrasjoner er tilstrekkelig til at boken selges. Dette er en markert forskjell fra de kokebøkene eller lærebøkene i husholdning vi har konsentrert oss om her, hvor opplysning og undervisning er det viktigste, og selvfølgelig den pastorale tilknytningen.

Som en oppsummering kan vi si at 1700-tallets forfattere skrev under påvirkning av opplysningstidens idealer. Gjennom undervisning og dannelse ville alt bli til det bedre. Få var bedre skikket til å påta seg en slik undervisning enn prestene. De var selv høyt utdannet og satt i posisjoner som førte dem i nær kontakt med folket. Bøkene inneholder stort sett den delen av husholdningen som er konsentrert om den virksomheten som tradisjonelt var mannens ansvar. Hammer definerer endog nøyaktig både mannens ansvarsområder og kvinnens ansvarsområder (eller bondens og husmorens). Mennene lavet ikke mat, derfor er de mest opptatt av dyrking og anvendelse av matvarene, og mindre av selve tilberedelsen.

I litteraturen fra 1800-tallet utvides undervisningen til å omfatte alle sider ved husholdningen, med nøyaktige oppskrifter og fremgangsmåte for matlavning. Dette skyldes nok i stor grad at forfattere nu (bortsett fra klokker Allum) for det meste er kvinner, ikke menn som i forrige århundre. (I 1864 kom *Fornuftig Madstell* av Clemens Bonifatius, psevdonym for Peder Christen Asbjørnsen. Den var skrevet først og fremst for å lære husmødrene økonomi, det vil si at man måtte spare på ingrediensene og mengden av dem. Han mente også at husmødre ikke kunne koke grøt, en uttalelse som satte i gang den såkalte "Grøtkrigen", en feide mellom Asbjørnsen og Eilert Sundt. Boken er interessant nok, men da Asbjørnsen hverken var prest eller prestesønn, faller han utenfor denne artikkelens rammer). Renslighet er noe som i sterkere grad er fremhevet i 1800-tallsbøkene, og som også kan henge sammen med kjønnsaspektet i de to periodene. "Gid alle ville hade Muggen som Pesten", som Marie Blom uttrykker det.

Mens de aller fleste norske kokebokforfattere på 1700-tallet var prester, teologer eller i nær familie med sådanne, så er det et mindretall av dem vi finner på 1800-tallet som har en lignende bakgrunn. Men igjen med unntagelse av klokker Allum, er alle "våre" forfattere fra embedshjem. Dette gjelder ikke 1800-tallets kokebokforfattere generelt, men de vi behandler her har dette til felles.

Det var ingen automatikk i at embedshjem på den tiden var ensbetydende med velstand. Store barneflokker, mange tjenestefolk og "kravet" om en viss standard i selskapslivet var ikke alltid i overensstemmelse med embedets inntekter og/eller egne midler. Det var derfor viktig å lære og utnytte de naturalia man hadde. (Armoden i et embedshjem har forfatteren Cora Sandel beskrevet bedre enn de fleste i 1. bind av sin *Alberte*-trilogi). 17- og 1800-tallets forfattere av det vi har kalt kokebøker var altså ulike både av utdanning, posisjon og stil. Den fremste av dem alle var prestekonen Hanna Winsnes, nestor blant alle norske kokebokforfattere frem til i dag.

Litteraturliste

Allum, Hans: Den norske Huusmoder i sit Kjøkken og Spisekammer, eller Norsk Huusholdningsbog, indeholdende Koge-, Stege-, Bage- og Syltekunsten i alfabatisk Orden paa Vers. Chra 1833.

Blom, Marie: Husholdningsbog for By og Land. Kra 1888.

Bonifacius, Clemens: Fornuftigt Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog. Chra 1864.

Daae, L.: Nogle Breve fra en norsk Præstegaard 1799 - 1800. I: Personalhistorisk tidsskrift. Bd. 5, S. 118ff Kbh. 1884.

Daae, Ludvig: Norske Bygdesagn. Chra 1881. S. 53-54, 192-194.

Fra Hanna Winsnes' Prestegaard, utgitt av Barbra Ring. Kra 1911.

Færden, M. J.: Hanna Winsnes. En Livsskisse. Hamar 1873.

Garborg, Arne: Hanna Winsnes's kokebok. I: Samtiden, 1. Aargang. Bergen 1900. S. 217-223.

Gunnerus, Niels Dorph: Samlinger til Huusholdnings Videnskaberne. Første Bind. Første Hæfte. Kbh. 1774.

Hammer, Christopher: Afhandling om Potatos med endeel Tanker i Landhuusholdningen. Chra 1766.

Hertzberg, P. H.: Underretning for Bønder i Norge om den meget nyttige jordfrugt Potatos at plante og bruge af egen erfaring forestillet. 3. Opl. Bergen 1774.

Huitfeldt-Kaas, H. J. & Rostrup, E.: Hammer, Christopher. I: Dansk biografisk Lexikon. Bd. 6. Kbh. 1892. S. 527-78.

Lexicon für Theologie und Kirche. Bd. 8. Freiburg 1999.

Maanedlige Afhandlinger til En og anden Forbedring, udgivne af Bog-Trykkeriet i Christiania for Aaret 1762.

New Catholic Encyclopedia Bd. X1. N.Y. 1967.

Norsk Huusholdnings-Kalender Forøget og forbedret ved Christopher Hammer. 1-2. Chra 1772 - 73.

Ring, Barbra: For hundrede Aar siden; Hanna Winsnes og hendes. Kra 1924.

Rostrup, E.: Gunnerus, Niels Dorph. I: Dansk biografisk lexikon. Bd. 6. Kbh. 1892. S. 320-21.

Ruge, Hermann: Forslag Om Plandteringer til at lætte Hungers Nød. I: Maanedlige Afhandlinger til En og anden Forbedring, udgivne af Bog-Trykkeriet i Christiania for Aaret 1762. S. 259-288.

Rørdam, H. F.: Escholt, Mikkel Pedersen. I: Dansk biografisk leksikon. Kbh. 1890. S. 582..

Thrap, D.: Hans Strøm. I: Dansk Biografisk Lexikon. Bd. 16. Kbh. 1902. S. 510-513.

Thrap, D.: Hertzberg, Peder. I: Dansk biografisk Lexikon. Bd. 7. Kbh. 1893. S. 426-27.

Thrap, D.: Ruge, Herman. I: Dansk biografisk Lexikon. Bd. 14. Kbh. 1900. S. 415.

Topographisk Journal for Norge. Annet Bind. 5-8 Hefte. Chra 1793-94.

Topographisk Journal for Norge. Femte Bind. 17-20 Hefte. Chra 1796-97.

Tranøy, Knut Erik: Diderot, Charles-Louis. I: Aschehoug og Gyldendals Store Norske leksikon. Bd. 4. Oslo 1996. S. 60.

Winsnes, Hanna: For fattige Husmødre. Kra 1857.

Winsnes, Hanna: Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd. 3. Udg. Chra 1875.

Winsnes, Hanna: Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen. Chra 1845.

[Karin-Helene R. Hognestad](#) er førstebibliotekar ved Universitetsbiblioteket i Trondheim med faglig ansvar for religionsvitenskap, teologi, filosofi, klassisk filologi og bok- og bibliotekshistorie. Hun har teologisk embedseksamen og biblioteksutdanning. Karin-Helene R. Hognestad har vært ansatt ved biblioteket siden 1967 og har opp gjennom årene hatt en rekke sentrale verv både ved universitetet og i Forskerforbundet.

De siste 18 årene har hun vært ansvarlig for flere større utstillinger både på NTNU, i Erkebispegården, og i forbindelse med Trondheims 1000-årsfeiring, og har en rekke publikasjoner innen sine fagområder.
