



Gryta hennar mor Ei gammal opp- skriftsbok frå 1927

ALFHILD TARALDSEN

Er det slik at mattradisjonar går i arv frå mor til dotter – eller skapar kvinner sitt eige matstell utan bindingar til arv og miljø? Ja, for enno er det vel slik at maten i huset er det i stor grad kvinner som står for, i alle høve i min generasjon, og eg tilhøyrer den eldre garde, som sikkert allereie er avslørt.

Ragna Taraldsen si handskrivne kokebok frå undervisninga på Møglestu husmorskule hausten 1927.
Ein god del oppskrifter er stukke inn i ettertid. Privat eie. Foto: KUBEN.



«Grautstriden» på 1860-talet vart ein slags ouverture til etableringa av husmorskulane. Satirisk teikning fra vittighetsbladet «Vikingen», årg. 1865.

Før i tida var vel kunnskapsoverføringa vanlegast i heimen, men så skulle staten gripa inn der som så mange andre stader. I 1908 vart det gjort vedtak i Stortinget om at det skulle gjevast statsbidrag til husmorskular. Tiltaket var populært, og talet på husmorskular auka frå 14 i 1908 til 58 i 1921. Landet vårt hadde gjennomgått store endringar siste halvta av 1800-talet. Byane vaks, trongen for salsjordbruk auka, kommunikasjonen blei betre, ferskvarer kunne bli selde i byane, aviser blei lesne, kunnskapstørsten auka, og ein såg klårare samanhengen mellom sjukdom, kosthald og reinhald – folk flest kunne lesa både aviser og bøker, og gjennom kommunalt sjølvstyre vedteke i 1837, blei politisk interesse vekt. Kunnskap og samanhengar mellom helse og kosthald gjorde sitt til at interessa for matstell auka.

Men eigentleg går denne saga attende til «Grautstriden» på 1860-talet – oppgjeret mellom Eilert Sundt og P. Chr. Asbjørnsen. Eilert Sundt (1817–1875) var ein norsk samfunns- og

kulturforskar, oppteken av korleis allmugen levde. Han blei ein ihugen talsmann for folkeopplysning og sosiale reformar. Asbjørnsen (1812–1885) hadde studert matstell i Tyskland, og attende i Norge greip han fatt i det han meinte var vankunne blant norske husmødrer. Når husmødrer stampa graut, var det vanleg å stampa inn berre halvta av mjølet og koka det; så tok dei gryta av varmen og stampa inn resten av mjølet. Asbjørnsen meinte metoden var feil. Sundt hevda på si side at kvinnene hadde meir greie på dette enn det Asbjørnsen hadde. Dette vart ein slags ouverture til etableringa av husmorskulane.

Saman med Egeland husmorskule i Gjerstad og Bygland husmorskule, vart Møglestu husmorskule i Lillesand oppretta i 1912. Allereie då hadde skulen si historie. I 1884 avgjorde Nedenes Amtsting at det skulle opprettast ein «Hushaldsskole» for «unge Piger» i amtet. Utfordringa med å finne passande skulelokale blei løyst ved at skipsreiar

og ordførar O.B. Sørensen i Brattekleiv på Tromøy velvillig stilte Færvig gard til disposisjon for denne forsøksverksemda. Etter tre års forsøksdrift blei skulen flytta til Nedenes, og seinare flytta til Lillesand med namnet Møglestu husmorskule. Egeland og Bygland husmorskular vart nedlagde i 1927, samstundes auka elevtalet på Møglestu – på haustkurset i 1927 tok dei opp 30 elevar. Då var ikkje husdyrstell inne i undervisningsplanen – skulen hadde ikkje eigna uthus til det. I november 1932 brann det gamle uthuset, og forsikringsutbetalinga bidrog vesentleg til ny driftsbygning. Men i 1927 var det husstell og hagebruk som låg inne i timeplanen. I 1928 vart det fastsett ein normalplan for husmorskulane, det vil seie at husmorskulane hadde om lag same undervisningsopplegg. Planen blei revidert i 1938.

Mor mi – Ragna Taraldsen (f. Christensen, 1909–1999) fekk plass på haustkurset 1927. Ho vaks opp i Kolbjørnsvik ved Arendal. Dette vart eit viktig kurs for henne, gjennom heile oppveksten min fekk eg høyra om skuletida på Møglestu – korleis ting vart gjort der og om ulike rettar dei lagde. Ei velskriven notatbok frå skulen vart mykje brukt – også i det daglege. Og det ber boka preg av. Mor mi hadde følge med Elisabeth (Lisken) Møller Pettersen (1907–2013) – ei god og nær veninne gjennom mange år. Men berre det å koma saman med jamaldringar frå heile Sørlandet vart ei stor oppleving.

Bildet på denne sida viser kolofonen i kokeboka til mor. Ho var 18 år og byrja det halvårige kurset 20. juli 1927, og var på Møglestu til 14. eller 15. desember same året. Kokeboka går rett på sak: «Risgrøt» er første post. Ein relativt stor porsjon med 4 liter mjølk: «Melken kokes. Risen skalles og has i under stadig omrøring». Ei enkel oppskrift og med like enkelt drikke til: «saft og vann, 1½ l saft, 3 l vann». Eit gjennomgåande tema er «Rester» – dette med å bruka opp restar av mat. Slik sett er kokeboka aktuell også i dagens samfunn, med vårt aukande søkjelys på matsvinn som miljøproblem.

Det sørlandske preg er sterkt framme på side 15:

Bønnesuppe

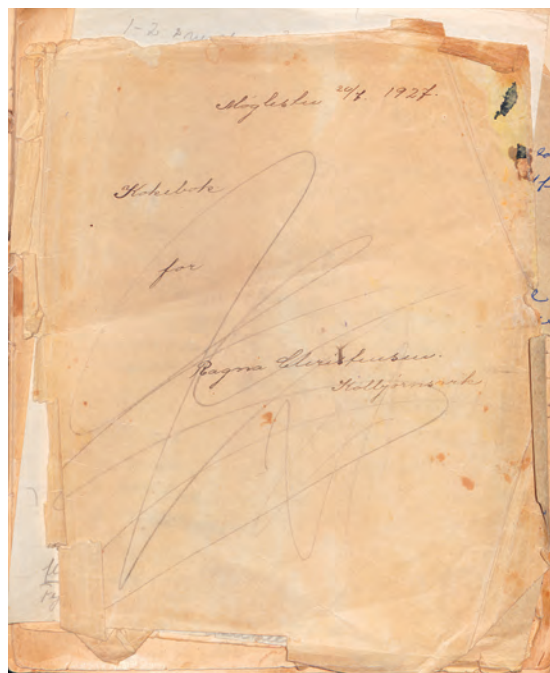
500 g brune bønner, vann og kraft, jevning, sukkerkulør, sukker og eddik, 1 knivsodd nellik. – Bønnene kokes i vann og kraft, og når de er kokt tilsettes en jevning av mel og vann. Sukkerkulør helles i og så sukkeret og krydderiene.

I min oppvekst vart dette ein høgt skatta matrett. Røykt svineknokke og kålrabiskiver – poteter og sursøt bønnesuppe – for meg er det smaken av Sørlandet – og skipskost! Dei få oppskriftene på «Bønnesuppe» som eg har funne, er laga utan jevning, men jevna bønnesuppe etter Møglestu-metoden var det rette for oss – og slik gjer me det ennå.

Av dei oppskriftene som har gått i gløymeboka, er «Stekt flesk m/ rabarberkompot»:

Flesket skjæres op og kalt vann has på – koker det i 10 min og tørrer det godt etterpå. Grilierer det etterpå i mel og pepper og steker det. Rabarberen kokes og siles. Flesket legges på et fat og rabarberen helles over. Til hvert kg rabarber brukes 150-200 sukker.

Tittelsida i kokeboka. Privat eie. Foto: KUBEN.





Framtidige husmødrer. Elevane ved Møglestu husmorskule hausten 1927. Privat eie. Foto: KUBEN.

Så langt eg minnes, vart det aldri servert «Stekt flesk /m rabarberkompot» heime hjå oss. Men dette må prøvast! Første trinn i oppskrifta – 10 minutters koking av flesket – er å forstå som at retten var laga av salt flesk.

Og sjølv sagt er «Søsterkake» med i oppskriftsboka:

1½ kg hvetemel, 375 g sukker, 1 t.s. kardemomme, 375 g margarin, 1½ mjølk, 2 egg, 80 g gjær. – Melet, sukkeret og kardemomme blandes saman. Smøret smeltes i melken, gjæren røres ut i sukkeret og eggene piskes. Alt dette tas opp i melet og rører det godt sammen til en sammenhengende deig. Stekes i form.

Søsterkake var eit fast innslag i kosthaldet heime – det var laga søsterkake mest kvar veke, og den

hørde med til ettermiddagskaffien.

Den sida i oppskriftsboka som var mest brukt, var der oppskrifta på marmorkake stod. På side 132 står følgjande:

175 g margarin, 250 g melis, 3 egg, 1¼ dl mjølk, 250 g hvetemel, 1,5 t.s. bakepulver, 65 g sjokolade. Margarin og melis røres hvitt. Eggene halvpiskes og tilsettes. Alt det tørre siktes på. Spees med melken. Sjøkoladen raspes og blandes i halvdelen av deigen. Den lyse del av deigen legges i bunnen av formen, det mørke over. Stripes opp med et skaft langs midten.

Marmorkaka vart ein «banker» heime – i tillegg til søsterkake.

Eg finn og oppskrifter som aldri hørde heime i vårt matstell: ølsuppe med sago, laurdagssuppe,

og i den skulle det tilsetjast ½ flaske øl, brødsuppe, vinsuppe. Nå går det vel heller i taco eller pizza på laurdagskvelden. Av dei meir enkle oppskriftene finn me «Sjokoladesuppe». Mjølk, sjokolade, sukker og jevning med potetmjøl. Slik suppe har eg ikkje minne om!

«Potetrand m/kjøttrester» er ei av oppskriftene som heller ikkje kom med i det daglege kosthaldet hjå oss. Men den var nok eit døme på utnytting av alle restar – nøysemd var stikkordet som nemnd tidlegare – det er gjennomgåande i kokeboka frå Møglestu.

Så var det makrell: kald makrell, makrellfrikase, makrell i lauksaus, heilstekt makrell, makrellkaker, makrell i karri. Ja visst har me kome til Sørlandet.

Ein ting kjem fram når eg ser attende i kokeboka: bruk av eddik – det var eit viktig krydder. Og så dette at boka vart så velbrukt – det var stort sett notata frå Møglestu mor nytta i alt matstellet ho trong oppskrift til gjennom min oppvekst.

Dette halvåret som mor hadde på Møglestu husmorskole, fekk stor innverknad på kosthaldet heime. Men også ho var påverka av kosthaldet i heimen der ho vaks opp. Eg minnest familiesamlinga hjå mormor i Kolbjørnsvik – ikkje lett å gløyma ei

fullstappa stove med vaksne og barn der damene styrte på kjøkkenet. Fast innslag var hermetiske pølser – og mormor som sette den uopna boksen på komfyren. Pølseboksen var vel heilt full av lake så eksplosjonsfaren var ikkje altfor stor. Men døtrer og svigerdøtrer var skjelvne etter slike selskap.

Om mine døtrer følgjer «Møglestumodellen»? Det trur eg ikkje. Men me ser ei dreining mot tradisjonsmat i det fjerne. Kanskje den utbrukte kokeboka til mor mi kjem opp på pidestallen igjen – i livets evige runddans.

Bak i notatboka er det helsingar frå medelevar:

Me livet gjeng so glad i møte
med me er unge og vonin støde
Med vonin støde og hugen glad
ut på framtidsvegen me gjeng avstad
Møglestu 14-12-27 (signatur uleselig)
Kjære Ragna

Mange tusen takk forsamværet i 2den etage. Nå skal du vel heim å koke og bake. Men husk at når du i kjøkkenet står at tanken stundom til Lindtveit går. Møglestu siste lørdagskvelden 17-12-1927
Marit Hansen

Kjelder

Ragna Christensen: Håndskrevet kokebok.

Munnlege kjelder

Turid Taraldsen.

Litteratur

Dannevig, Birger. (1962). Husmorskolen på Møglestu 1912 – 1962: samt litt omkring gårdens historie. Arendal.

Østerud, Brit. (2004). Husmorskoler og husmorskolene i Aust-Agder. Aust-Agder-Arv.