

# Vår kulinariske kulturarv

## Bruk av Transkribus og Digitalarkivet i formidlingsarbeid

### Museumsformidling av mathistorie

Marit Hosar og Kristina Skåden  
Innlandet fylkesarkiv - Maihaugen



**Et prosjekt med fokus på å gjøre kildemateriale om vår kulinariske kulturarv lettere tilgjengelig for forskning, med utstrakt fokus på formidling der samarbeid mellom arkiv, museum og andre aktører står i fokus**



- Utgangspunktet for prosjektet var kokeboken til Christine Storm Munch (1746-1825) på 900 sider datert 1703-1806
- Maihaugen/Stiftelsen Lillehammer museum tok kontakt med Innlandet fylkesarkiv for å få digitalisert og transkribert kokeboken
- Søkte om prosjektmidler fra Arkivverket – og fikk støtte. Utvidet til flere kokebøker fra 1700-1800, i alt ca 1300 s

# Prosjektet – er ennå i utvikling



- Samarbeid mellom:  
**Innlandet fylkesarkiv** som digitaliseres og publiserer kokeboken og det transkriberte manuskript  
**Maihaugen** står for konferanser, utstillinger, forskning og formidlingstiltak  
**Tidvis** som står for kursing og oppfølging av transkribering i verktøyet Transkribus

# Hvem var Christine Storm Munch?



- Født 1746, død 1853
- Christine var en kvinne av embetsstanden. Hennes far, Johan Storm, var prest i Vågå i Gudbrandsdalen. Moren døde i barsel i 1747. Christine giftet seg med en prest; Peder Munch i 1768. Han hadde vokst opp hos sin tante og onkel i Tømmerby på Jylland. Som prester flyttet de dit de fikk prestekall, og fra 1776 var prestegården der Christine vokste opp, igjen hennes hjem da Peder Munch tok over prestegjeringen i Vågå i 1776. Også hennes sønner ble utdannet til prestegjering.
- Opplysningstiden og gode økonomiske tider på slutten av 1700-tallet bidro til å forme Christines liv. Christines halvbror, Edvard Storm, levde sitt voksne liv i København. Han sendte brev og moteblader til sin søster, så hun var godt opplyst.
- Christine hadde som prestekone ansvaret for et stort hushold med flere festligheter. Hun var opptatt av hagebruk og urter, hun spilte piano og sang, var språkmektig og hadde kunnskap om astronomi.
- Hun samlet oppskrifter i to kokebøker. Årstallene som finnes i de to kokebøkene er fra 1703 til 1806, og slik kan en slutte av de inneholder også oppskrifter som Munch har arvet. Bøkene er en samling oppskrifter og husråd for husholdningene blant embetsmenn på 1700-tallet.
- Christine var oldemor til maleren Edvard Munch
- *Maleri av Peder Aadnes – hentet fra boken om Christine*

# Ullinsvin – i dag et kultursenter



- Vågå ligger i Nord-Gudbrandsdalen, en fjellbygd
- Frakt av sitroner, mandler, krydder, asparges, frukt mm kom sjøvegen til Oslo eller fra vestlandet, deretter fraktet med hest og kjerre til Vågå. Det var ikke hverdagskost å servere sitronterter
- Rekonstruert prestegårdshage
- Del I av kokeboken er delvis transkribert. På grunnlag av den er det laget en bok om Christine Storm Munch og hennes kokebok
- Prosjektet setter søkelyset på lokale produkter, Hva fantes i urtehagene i prestegårdene? Hva ble dyrket? Hva ble importert – og hvordan kom de produktene til Norge og en liten fjellbygd i innlandsNorge?

# Transkribus – digital transkribering

- Transkribus er en plattform for tekstgjenkjenning, bildeanalyse og strukturgjenkjenning av historiske dokumenter.
- Vi har en gruppe med frivillige fra historielag og Slekt og Data som transkriberer deler av bøkene manuelt og deretter legger informasjonen inn i Transkribus. Deretter kjøres de digitaliserte bøkene igjennom programmet, og vi får en delvis lesbar utgave som blir grunnlag for manuell kontroll.
- Transkribus ble opprettet i sammenheng med de to EU-prosjektene tranScriptorium og READ. Den ble utviklet av Universitetet i Innsbruck.
- Til mer som legges inn, desto bedre blir plattformen til å lese dokumentene.
- Bruk av Transkribus er nytt i vårt arbeid, men er benyttet av både Arkivverket, Nasjonalbiblioteket mv. Kompetanse med lesing av håndskrift er minkende. Bruk av kunstig intelligens blir viktigere.

# Målet med prosjektet

- Samlet representerer kokebøkene om lag 1300 sider kulinarisk kulturarv. Disse kildene er per dags dato svært lite tilgjengelige fordi håndskriften er vanskelig å lese for et ikke trent øye i 1700- og 1800 talls håndskrift, og papiret er svært skjørt for behandling.
- Kildematerialet er lite utforsket, men vil være interessant for et bredt historieinteressert publikum, skoleverket, for forskere og formidlere ved museum og i Universitets og høyskolesektoren og for aktører i mat- og reiselivsområdet.
- Erfaringene med bruk av Transkribus vil videreføres i lesing av andre arkivkilder der skriften er vanskelig å lese og transkriberingen manuelt er tidkrevende. På sikt vil andre arkivkilder før 1900 letter gjøres tilgjengelig for digital formidling.

# Kokebøkene

- 1. Fruentimmer Kaage og Farvebog.** Renskreivet for min Moder Hulleborg Langballe af Michael Langballe. Denne kokeboka er nedtegnet ca 1810, og så lagt på av senere generasjoner. Den har vært i familien Langballe i Stavanger. Det er ca 90 sider og befinner seg i Arkivverket/Statsarkivet i Stavanger.
- 2. Koke- og oppskriftsbok, gave fra L.D. Rogstad, Ms 956.** Denne kokeboka kjenner vi ikke eieren av, men det er tydelig en kvinne i øvre samfunnslag i Trondheim. Den er datert ca 1750. Det er ca 70 sider. Befinner seg i Guneriusbiblioteket.
- 3. Walløes kokebok.** Denne kokeboka er datert 1828 og har vært eid av Inger Walløe bosatt i Arendal, en kvinne i øvre sosiale lag. Det er ca 130 sider. I privat eie.
- 4. Loise A. Scholls kokebok.** Denne er datert til 1820/30-tallet. Den har tilhørt en kvinne i øvre sosiale lag i Christiania, og kvinner i familien har siden lagt til oppskrifter. Det er ca 128 sider. Boken er i privat eie.
- 5.** I tillegg fått inn en trykt kokebok med mange håndskrevne notater, 1800-tallet + 57 dagbøker med oppskrifter fra husmorskolen ved Bondelia videregående skole 1932-1975



# Hva har vi gjort så langt?

- Digitalisert store deler av kokebøkene
- Stor interesse fra media, vi fikk mye presseomtale i NRK, aviser mv
- Holder foredrag om kokeboken og prosjektet, bl.a. under litteraturdager
- Mottar forespørsler om vi er interessert i flere kokebøker, og får spørsmål om oppskrifter bl.a. på mjød.

# Kurs og oppfølging av transkribering

- Kurs høsten 2022 i bruk av transkribus
- Prosjektet avsluttes i løpet av året.
- Digitalisering ferdig: Publisering via Digitalarkivet og sosiale medier
- Maihaugen følger opp med forskning og formidling