

TOBIAS

Tidsskrift for oslohistorie - Oslo byarkiv - nr 1/2010



TEMA: Mat og drikke

Frokostpause 1923 (forsiden).

Metallarbeidergutta ved Oslo yrkesskole spiste matpakke si, med kaffe på flaske, slik de voksne metallarbeiderne også gjorde den gang. Fotograf ukjent. A-20141/U/002/029

Handel med grønnsaker (denne side).

På torgene kunne bønder fra byens omland få avsetning på det de hadde høstet av åker og eng. Bildet viser grønnsakshandel på Youngstorget i mellomkrigstiden. Ukjent fotograf. A-10001/Ua/0007/029.

TOBIAS

Tidsskrift for oslohistorie

Oslo byarkiv

Besøksadresse: Maridalsveien 3

Postadresse: Kulturetaten, Byarkivet,

Pb 1453 Vika, 0116 Oslo

Telefon: 02 180 / 23 46 03 50

Telefaks: 23 46 03 01

E-post: postmottak@kul.oslo.kommune.no

Internett: www.byarkivet.oslo.kommune.no

Lesesal

tirsdag 9-15

onsdag 9-15

torsdag 12-18

fredag 9-15

Redaksjon

Bård Alsvik (redaktør)

Johanne Bergkvist

Mona Bruland

Øystein Eike

Ellen Røsjo

Anette Walmann

Utforming

Bård Alsvik

Korrektur

Arnfinn Løvsletten

ISSN 0804-2454

Opplag: 2500

18. årgang

Trykkeri: BK grafisk

INNHold

- | | |
|----|--|
| 3 | Byens frie torghandel
Tekst: Anette Walmann |
| 16 | Vårt daglige brød
Tekst: Ellen Røsjo |
| 22 | Ølbyen Kristiania
Tekst: Bård Alsvik |
| 32 | Mat i krisetider
Tekst: Øystein Eike |
| 40 | Smakebiter fra margarinens historie
Tekst: Tore Somdal-Åmodt |
| 46 | Smaken av sopptur
Tekst: Bård Alsvik |
| 52 | Jakten på den farlige maten
Tekst: Johanne Bergkvist |
| 64 | Den profesjonelle husmoren
Tekst: Mona Bruland |



BYENS FRIE TORGHANDEL

Torgene var byens viktigste marked for fri omsetning av matvarer. Hvem som helst kunne stille seg opp og selge det de hadde å tilby. Kvaliteten på varene var ofte dårlig og utgjorde en helserisiko. Likevel valgte de styrende lenge å opprettholde den frie torghandelen.

Tekst: Anette Walmann



«Adgang til uden Erlæggelse af Afgift at benytte Torvene tilstedes udenfor Markedstiden kun udenbyes Personer, der fra Landet tillands eller tilvands bringe Varer til Byen, og dem af dennes Indvaanere, som ville forhandle Frembringelser af deres egne Eiendomme eller Kreaturer, som de selv have benyttet, eller deres egne Tillæg af Dyr eller Fugle. Dog skal det ogsaa være indenbyes Personer tilladt paa Torv at forhandle Fisk, hvad enten denne er indkjøbt i eller udenfor Byen.»

(Utdrag fra Politivedtekt for Christiania fra 1873).

Det finnes knapt en by uten et torg. Mens torgene i dag ofte er tomme plasser hvor det livet som finnes er det som blir skapt av en uterestaurant eller to, var torgene, inntil et stykke ut på 1900-tallet, et naturlig handelssentrum i byen.

Torghandelen i Oslo har tradisjoner helt tilbake til middelalderen, og vilkårene for handelen har vært skiftende. 1800-tallet var et århundre der den gjennomgikk store endringer. Med den nye handelsloven av 1842, ble handelen med «innenrikske varer» og visse såkalte «Fornødenhedsartikler» frigitt, så sant den ikke foregikk fra fast utsalgssted. Mens borgere som drev handel fra et fast utsalgssted måtte løse handelsbrev, var torghandelen fra 1842 en form for vareomsetning «hvortil ingen særskilt handelsberettigelse utfordres» (fra Lov om handelen av 8. august 1842).

Den frie handelen på torg, åpne plasser og gater gjaldt salg «fra første haand», dvs. handel med egenproduserte varer eller varer som selgerne selv hadde høstet. Til torget kom bønder med høstens avkastning av poteter og grønnsaker, og hit kom fiskere for å selge unna nattens torskefangst. Her møttes altså produsenter og forbrukere og handlet direkte med hverandre.

Mens handelen på 1600- og 1700-tallet hadde vært kraftig regulert, fikk man med loven av 1842 en kraftig liberalisering av innenrikshandelen. Endringene i handelen hang sammen med endringer i samfunnet generelt. Andre halvdel av

1800-tallet representerer overgangen til en moderne markeds- og pengeøkonomi. Økt kjøpekraft, økt konkurranse, bedre kommunikasjoner og kraftig befolkningsvekst gjorde sitt til at handelen blomstret.

Endringene var merkbare både for kjøpmannshandelen og for torghandelen. I Christiania gikk man fra å ha ett eneste torg, til å få flere. Nå fikk man både høytorg, kutorg og blomstertorg og kampen om torgplassene var stor. Oppkjøpere og mellommenn tok plass på torgene i større grad enn før, men uten at det gikk på bekostning av bondehandelen. Den privilegerte kjøpmannsstanden merket konkurransen både fra de handlende på torget og en stadig større gruppe av borgere med handelsrettigheter. Tross idealet om frihandel, ble torghandelen underlagt stadig flere reguleringer, men mens de tidligere først og fremst skulle beskytte borgernes rettigheter, var det nå befolkningens helse som var det hensynet som veide tyngst.

Vi skal gå tilbake til omkring midten av 1800-tallet og se på hvordan torghandel kunne arte seg den gang.

Jordbruksbyen

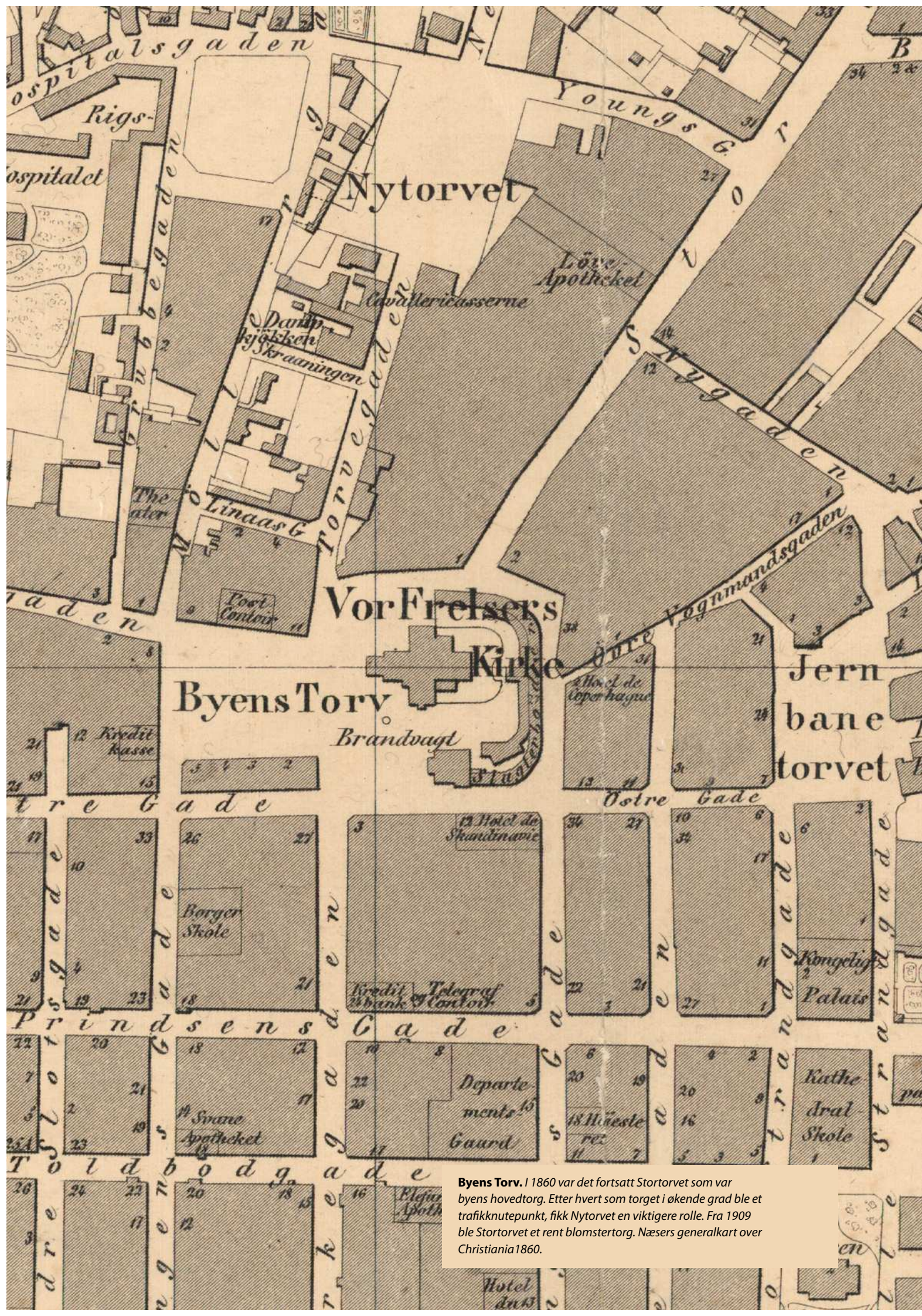
Kjennetegn ved handelen på torget, var at det var salg av egenproduserte varer, eller varer selgerne selv hadde høstet. Til et godt stykke ut på 1800-tallet var Christiania det man kan kalle en jordbruksby. Grønnsaker og poteter ble dyrket i bakgårder, på løkkeeiendom-

mer og i bymarka. Fjøs og staller var et vanlig syn innenfor byens grenser. Titt og ofte kunne man møte på gjødselvogner fullastet med møkk, på vei fra en av byens mange staller eller fjøs til en bonde som gladelig ønsket å betale for møkka. I bymarka, som var byens allmenning, kunne byens innbyggere fritt dyrke poteter og grønnsaker, høste bær og samle fôr til dyra. Noe gikk til eget forbruk, mens det overskytende kunne torgføres og gi ekstrainntekter.

Tall fra 1845 viser at det var så mange som 1883 storfe i byen, om man regner med forstedene. I tillegg var det 1191 griser, 110 sauer og, pussig nok, éi geit. Ei ku kunne sikre melketilførselen til byfamilien. Kanskje var det også nok til litt smør og ost. Hadde man flere kyr, kunne overskuddsproduksjonen selges. Griser ble fødd opp og ga kjøtt til familien, eller utgjorde en kjærkommen ekstrainntekt etter å ha blitt solgt på torget. I 1845 hadde Christiania faktisk flere griser enn jordbruksbygdene Aker og Bærum til sammen. Tallene fra 1845 viser at forholdet mellom bønder og byfolk ikke var et ensidig forhold, der den ene gruppa var produsenter og den andre var kunder og konsumenter. Byens innbyggere var like mye selgere som kjøpere i torghandelen.

Bønder i byen

Det som ble produsert av matvarer i Christiania, var imidlertid på langt nær nok til å forsyne innbyggerne med mat. Byen var helt avhengig av å få tilført



Byens Torv. I 1860 var det fortsatt Stortorvet som var byens hovedtorg. Etter hvert som torget i økende grad ble et trafikkknutepunkt, fikk Nytorvet en viktigere rolle. Fra 1909 ble Stortorvet et rent blomstertorg. Næsers generalkart over Christiania 1860.

«Handlende med kjøtt hadde tilbud om å leie plass i slakterbodene ved Kirkeristen (...) hvor dyr kunne slaktes og kjøttet selges under tak.»

matvarer fra omlandet og fra utlandet. Mange av råvarene kom fra de fruktbare jordbruksbygdene nærmest byen.

Med den nye handelsloven av 1842, ble det åpnet for at man kunne drive handel med enkelte varer på bygdene. Mens bøndene før måtte føre sine varer inn til byen for å få avsetning på dem, lå nå forholdene til rette for at omreisende handelsmenn kunne reise ut på bygdene og kjøpe opp varer som de i neste omgang tok med til byen for å selge videre. Muligheten for oppkjøpere eller agenter til å drive handel var en viktig del av den liberaliseringen av handelen som skjedde på 1800-tallet. Debattene i representantskapet avslører stor usikkerhet i forhold til den innvirkning dette ville få på torghandelen. Man fryktet fordyrende mellomledd som ville svekke den direkte handelen mellom kunder og produsenter.

Den skepsis som rådet påvirket ikke representantskapets flertall. Oppkjøperne fikk handle fritt på torgene på lik linje med dem som drev førstehåndshandel. Konsekvensene for torghandelen viste seg å bli relativt små. Selv om oppkjøpere tok sin del av plassen på torgene, fortsatte mange bønder å komme til byen som før. De fortsatte å fylle vognene sine med det gården ga av avkastning av korn og erter, kjøtt og fleisk, poteter og egg. De tok den lange veien inn til byen der markedet var best. Der kunne de også få tak i det de trengte av importerte varer.

Regulering i frihandelens tidsalder

Mens det lille som er igjen av torghandel i dag for det meste består av handel med blomster og noe frukt og grønnsaker, var vareutvalget omkring midten av 1800-tallet et helt annet. På torgene kunne man få kjøpt både smør og ost, fersk, saltet og tørket fisk, og slakt av

både storfe og fjærkre. Begrensede muligheter for kjøling av matvarer var en viktig grunn til at også levende dyr ble omsatt på torgene, som storfe, småfe og fjærkre.

I desember 1873 var handelen på gater, torg og offentlige plasser oppe til diskusjon i representantskapet. Her blir vi presentert for noen tall som gir et lite innblikk i aktiviteten på torgene. I årene 1867-1871 var det i gjennomsnitt hele 73 forskjellige kjøtthandlere som hvert år hadde plass på Nytorvet, det som i dag heter Youngstorget. Tilsvarende var det 61 forskjellige selgere som tilbød smør, ost og andre fetevarer (matvarer med høyt fettinnhold). I 1873 var det altså fortsatt rikelig med anledning til å få kjøpt både kjøtt og ost på torget, og det var mange som deltok i denne handelen.

Omsetning av kjøtt fra åpne bord på torgene, var en handel byens myndigheter gjerne ville til livs. Kjøttet ble lite delikat av å ligge ute i all slags vær, og kvaliteten deretter. Det samme gjaldt fetevarer som ikke var helt de samme etter å ha ligget ute i støv, sol og regn. Handlende med kjøtt hadde tilbud om å leie plass i slakterbodene ved Kirkeristen. De første bodene sto ferdig i 1842, og byen hadde da for første gang en «markeds plass» der kjøtt kunne selges under tak. I 1873 var det så mange som 47 slakterboder i basarene ved Kirkeristen som ble leid ut for en forholdsvis rimelig penge. Likevel fortsatte handelen med kjøtt på torgene som før.

Byens administrasjon gjorde flere spredte forsøk på å regulere handelen med kjøtt og fetevarer i løpet av andre halvdel av 1800-tallet. Oppmerksomheten rundt kvaliteten på varene og den innvirkning dårlige varer hadde på befolkningens helse var en hovedgrunn til ønsket om regulering. Handelens omfang var en annen årsak. Befolk-

ningsvekst og økt kjøpekraft hadde gitt torghandelen et kraftig oppsving, og det begynte å bli kamp om plassene på torget. Dette kommer blant annet til syne i representantskapssaken fra 1873 hvor hensynet til plassen på torgene nevnes som det viktigste argumentet for strengere regulering av torghandelen. Et forbud mot å stykke opp smør og ost i mindre deler på torget, var et tiltak som ble forsøkt for å bringe fetevarehandelen tilbake «inden naturlige Grændser». Ønsket om strengere regulering og kontroll av handelen med kjøtt førte til opprettelsen av den offentlige kjøttkontrollen i 1894.

Til tross for økt regulering og tilbud om utsalgs plasser under tak, fortsatte handelen med kjøtt og fetevarer på torget gjennom hele 1800-tallet. Etter århundreskiftet strammet imidlertid kjøttkontrollen grepet og handel med kjøtt og fetevarer på torgene ble etter hvert historie.

Christianiamarkedet

På de årlige markedsdagene i begynnelsen av februar gikk det livlig for seg i byen og på torget. Tusenvis av mennesker strømmet til byen – i 1847 skal det ha vært hele åtte tusen markeds gjester i løpet av de sju dagene markedet varte.

Det årvisse Christianiamarkedet eller «marken» hadde lange tradisjoner helt tilbake til middelalderen. Markedet trakk til seg tilreisende i hopetall fra hele Østlandsområdet. Skulle man ha én tur til byen i løpet av året, var dette tidspunktet. Et stort antall kjøpere og selgere var samlet på ett sted, vareutvalget var stort og konkurransen mellom selgerne presset prisene ned.

Det var ikke bare matvarer som ble solgt under markedsdagene. Like viktig var salg av skinn, huder, trevarer, metallvarer, tøy, tømmer og heste-

Slakterbodene ved Kirkeristen.

I 1842 sto de første basarene ved Kirkeristen ferdig. Oppføringen av basarene var et tiltak for å begrense handelen med kjøtt fra åpne bord på torget. Bildet er datert 22/9 1903. Ukjent fotograf. A-20031/Ua/0014/035.





kjøretøyer. Mot slutten av 1800-tallet ble denne handelen viktigere enn den alminnelige handelen med råvarer fra landbruket.

Christianiamarkedet var fest og moro, forlystelser, fyll og spetakkel. Øl og brennevin ble solgt fra åpne boder på torget, og tilreisende bønder benyttet anledningen til å ta seg en real fest. De store folkemengdene og den gode tilgangen på alkohol trakk til seg dagdrivere og drukkenbolter. Politiet hadde et svare strev med å holde ro og orden i byen. Politimesteren, C. Morgenstierne, omtalte markedet som en «rigelig Anledning til Drukkenskap, Udsvævelser, Svig, Bedrageri, Slagsmaal og Forstyrrelse af den offentlige Orden».

I 1847 var spørsmålet om opphevelse av markedet oppe i representantskapet for første gang. Hovedårsaken

var de ordensproblemer som markedet førte med seg. Den økonomiske betydning som markedsdagene hadde ble imidlertid vurdert som for stor til at markedet kunne oppheves. Da ville ikke byens innbyggere lenger kunne «høste fordelene af de ved den større Concurrency frembragte billigere Priser paa disse Fornødenheder, hvilket paa et saa kostbart Levested som Christiania, for en Mængde ubemidlede Familier, ikke er uden Betydning». Den gunstige innvirkningen som økt konkurranse hadde på prisene og hensynet til de «ubemidlede Familier» var altså en viktig grunn til at markedsdagene ble opprettholdt enda noen år. Byens myndigheter fryktet dessuten at markedene i Christianias omland ville overta en stor del av handelen, og at hovedstaden ville miste en del av sin status som handelssentrum.

Problemene med Christianiamarkedet var også oppe til debatt i 1888 uten at det fikk noen avklaring. Da saken var oppe til behandling i representantskapet for tredje gang i 1898, var markedsfylla et så stort problem at noe måtte gjøres:

«Drukkenskapen og Brutaliteten blant de paa Markedspladsen sammenstimlede Mennesker har i de senere Aar tiltaget stærkt og var paa det sidstafholdte Marked større end nogensinde. Dette lader sig ikke godtgjøre ved Statistik, da man paa Grund af utilstrækkelige Arrestlokaler maa indskrænke sig til i Markedsdagene kun at anholde de værste Urostiftere eller ganske døddrukne Personer.»

Markedet ble nå ansett for å være mer til skade enn til nytte, også for «den lavere Befolkning». Surt opptjente penger ble brukt til «Drikk og Turing, som ikke alene medfører Tab af Pengene, men ogsaa Ar-



Innhøsting av poteter. På 1800-tallet var Christiania en jordbruksby. Innbyggerne dyrket poteter og grønnsaker i bymarka, i bakgårdene, på hageflekker og på løkkeeiendommene. Bildet er fra krigens dager, da selvberging igjen ble viktig. Ukjent fotograf. A-10001/Ua/0011/113.

«Mange av råvarene kom fra de fruktbare jordbruksbygdene nærmest byen»

beidsudygtighed i de følgende Dage».

Markedets betydning for handelen var dessuten vesentlig redusert ettersom bedre kommunikasjoner nå sikret en jevn tilstrømning av folk til byen. I 1899 ble det siste markedet i sin opprinnelige form avviklet. Det besto noen år til, men da utelukkende som et hestemarked.

Torgene

Byens første torg var plassen som i dag heter *Christiania torv*. Dette var sentrum i Christian 4s by, med rådhuset og kirken nært inntil torget. Midt på torget lå dessuten en offentlig vannpost, et naturlig samlingssted. Etter hvert fikk man en forskyvning av byens sentrum mot øst, blant annet med ferdigstillelsen av den nye domkirken i 1697, og Christiania torv var ikke lenger det naturlige sentrum i byen. Det nye *Stortorvet* overtok

den funksjonen som Christiania torv hadde hatt. Stortorvet ble innviet med Christianiamarkedet i februar 1736 og var byens hovedtorg fram til slutten av 1870-tallet, da Nytorvet tok over.

Torghandelen i Christiania ble regulert gjennom byens politivedtekter. Her ble det blant annet fastsatt hvilke varer som skulle selges på hvilke torg. I følge vedtektene fra 15. desember 1880, skulle all torghandel foregå på fire plasser i byen, nemlig Stortorvet, Nytorvet (Youngstorget), Jernbanetorget og Grønlands torg. På Stortorvet skulle det kun selges «Gartnersager» som blomster, bær, frukt, poteter, egg, viltkjøtt, levende fjærkre, og mindre husflidsgjenstander. Det var ikke lenger tillatt å selge fetevarer, fisk og grønnsaker på Stortorvet. I tillegg til å være en handelsplass for diverse matvarer, var Stortorvet holde-

plass for hestedrosjer og knutepunkt for sporveiene. Man kan bare tenke seg den stanken som oppstår når et stort antall dyr blir samlet på et lite område der det også skulle selges både kjøtt, bær og frukt. For å begrense den umiskjennelige stanken vedtok bystyret at antallet dyr brukt til personbefordring ikke skulle overstige femti på ett og samme torg. Stortorvets status som et slags trafikkknutepunkt førte til at handelen med mat og råvarer på torget avtok, og fra 1909 ble torget et rent blomstertorg.

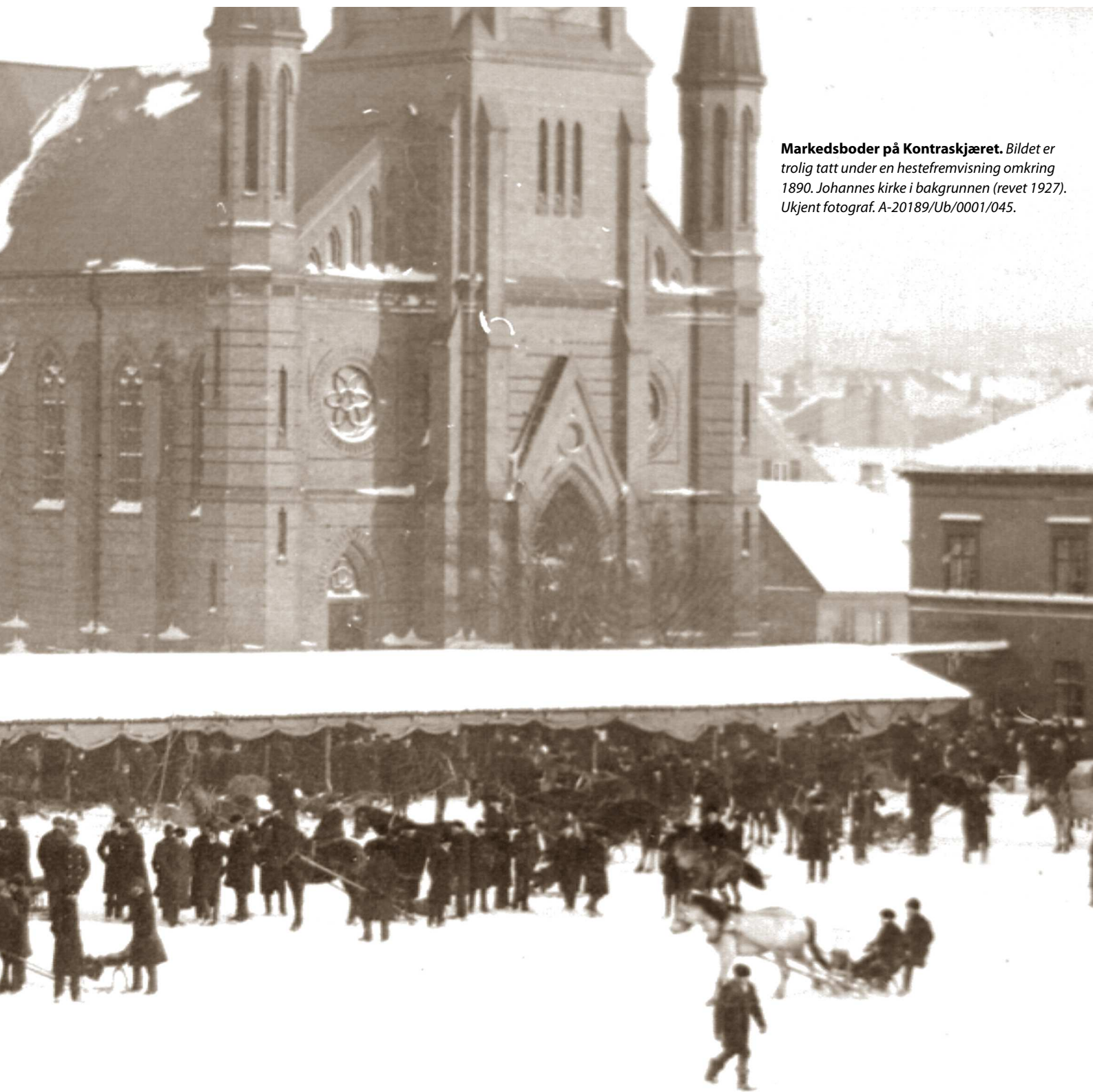
Mens Stortorvets betydning for omsetningen av matvarer ble mindre, økte *Nytorvets* betydning desto mere. Nytorvet var navnet på den plassen som i dag heter Youngstorget. Christianiamarkedet flyttet til dette torget i 1850-årene og i 1877 sto et nytt basarannlegg ferdig som skulle romme hele førti



slakterboder. Det var lenge Nytorvet som hadde byens bredeste vareutvalg og som var plassen der det meste av detaljhandelen foregikk. I 1880 fastslo politivedtektene at man kunne handle både med fisk og fetevarer på torget, i tillegg til «Landmandsprodukter, Ved og større Husflidgjenstande». Ved siden av å være en viktig handelsplass, var Nytorvet dessuten et sted for forlystelser. Mang en øl har blitt drukket i ølhallen i basaranlegget som lå der hvor Folketeaterbygningen ligger i dag.

I tillegg var flere restauranter med på å trekke folk til torget og gjøre det til en møteplass i byen.

Mens man både på Christiania torv, Stortorvet og Nytorvet kunne få kjøpt en rekke ulike varer og vareslag, ble handelen på de andre torgene mer spesialisert og konsentrert rundt ett eller et fåtall vareslag. *Grønlands torg* var byens *kutorg*. Torget var byens hovedtorg for omsetning av levende dyr: Her ble det først og fremst handlet med storfe og hester. *Jernbanetorget* var helt fra starten av et



Markedsboder på Kontraskjæret. Bildet er trolig tatt under en hestefremvisning omkring 1890. Johannes kirke i bakgrunnen (revet 1927). Ukjent fotograf. A-20189/Ub/0001/045.

rent høytorg. De nye politivedtektene av 1880 fastslo at det fra da av også kunne selges havre her. Ettersom torget i stadig økende grad ble et trafikknutepunkt, ble stadig mer av denne handelen overført til *Ankertorget*, som etter hvert ble hovedtorget for handel med høy.

På vestkanten av byen fantes det ikke noe torg før i 1916. Etter en tids protester mot det dårlige torgtilbudet på vestkanten, ble *Professor Dahls plass* anlagt som torg for frukt- og grønnsakshandel. Professor Dahls plass er

den samme plassen som i dag heter *Amaldus Nielsens plass*, bedre kjent som *Vestkanttorget*. På grunn av lite besøk fikk torget en forholdsvis kort historie som handelsplass for råvarer. I dag har torget fått sin renessanse med marked hver lørdag store deler av året.

Privilegerte kjøpmenn og uprivilegerte torghandlere

Mange av de varene som ble solgt på torget, kunne også kjøpes over disk i byens butikker. Hos byens mange slak-

tere var det mulig å få tak i kjøtt av ulik art og en rekke bakere kunne friste med ferskt bakverk. For å eie og drive butikk i byen, måtte man ha handelsborger-skap. Og mens varene som solgtes på torget også kunne selges i byens butikker, var det en rekke varer man måtte til kjøpmannen for å få tak i, det gjaldt kolonialvarer og andre importvarer, hermetikk, vin og brennevin.

I adressebøkene for Kristiania får vi et inntrykk av de butikkene som fantes. I Storgata 30 lå i 1861 for eksempel *D.J.*



Danielsens utsalg. Utsalget kunne tilby «de for Landmanden meest brugelige Artikler». Her kunne tilreisende bønder få tak i det meste av det de ikke var selvforsynt med. *F.H. Dethloff* i Tollbugata 7 hadde, etter adresseboka å dømme, et mer eksklusivt vareutvalg med «finere kjøkkensager, konfekturer, syltede Frugter, hermetisk nedlagte Sager m.m. Lager af Viin, Steentoi og Pottemagerarbeide».

Med handelsloven av 1842 hadde alle med handelsbrev og borgerrettigheter, lov til å drive med import og eksport av varer, engroshandel og handel fra et fast utsalgssted. Tidligere hadde rettighetene og privilegiene vært gradert alt ettersom man hadde tittel som grosserer, kjøpmann, høker eller marketenter. Mens nåløyet for å få kjøpmannsborgerkap fram til 1842 hadde vært trangt, begynte nå en liberal praksis med å utstede

handelsborgerskap. I tiåret 1837-46 ble det gitt 29 nye handelsborgerskap i året, i perioden 1857-66 var tallet dobbelt så høyt, og tjue år fram hadde tallet steget til hele 256 nye handelsborgere hvert år. Med liberaliseringen av handelen fulgte økt konkurranse, en utvikling som kjøpmannsstanden var svært skeptisk til. Selv om markedet vokste og kjøpekraften i befolkningen ble bedre, vokste antall handlende mer, og kampen om



Torghandel på Nytorvet. Fra 1850-årene holdt det årlige Christianiamarkedet til på Nytorvet. Tusenvis av mennesker strømmet til byen i løpet av de sju dagene i februar som markedet varte. Bildet er fra 1890 og viser muligens forberedelser til markedsdagene. Ukjent fotograf. A-20189/Ub/0001/058.

*«Christianiamarkedet
var fest og moro,
forlystelser, fyll og
spetakkel.»*

kundene tilspisset seg. I tillegg til et større antall kjøpmenn, måtte kjøpmennene også konkurrere med de «upriviligerte» – de uten handelsrettigheter. Kjøpmennene, som var vant til å være en beskyttet gruppe, fant seg ikke i at handlende på torg og gater skulle nyte godt av fordeler de selv ikke hadde.

Kjøpmennenes front mot de torg-handlende kommer fram i samtlige representantskapssaker på 1800-tallet

hvor torghandelen blir behandlet. Kjøpmennene krevde høyere avgifter for leie av torgplass, slik at torghandlere og kjøpmenn sto mer på lik linje når det gjaldt utgifter. Det var særlig kjøtt-handlerne og fetevarehandlerne kjøpmennene gikk ut mot. Også oppkjøpere som videreformidlet varer på torgene ble møtt med stor motstand fra handelsborgerne. Oppkjøpernes virksomhet liknet på kjøpmennenes i og med at



begge grupper videreformidlet varer for salg, og kjøpmennene så ingen grunn til at denne gruppen skulle ha fordeler de selv ikke hadde.

Mens kjøpmennene hadde store utgifter til leie og drift av butikklokale, i tillegg til at de ble belastet med skatter og avgifter, kunne oppkjøpere og andre uten handelsrettigheter få en plass på torget mot å betale en liten avgift. Større utgifter gjorde at kjøpmennene vanskelig kunne konkurrere med prisene på torgene. Det samme gjaldt for kjøtthandlerne som leide plass i basarene. Blant kjøpmennene var det ingen tvil: Torgavgiften burde justeres slik at pri-

sene på varene som ble tilbudt på torget ble presset opp.

Torghandel for de ubemidlede

Prisene på torget var jevnt over lavere enn de man fant i butikkene. Kvaliteten på varene var imidlertid høyst variabel og, i følge kjøpmennene, jevnt over langt dårligere enn hva de hadde å tilby i sine butikker. I følge representantskapssak nr. 1/1882 var det byens «ubemidlede og tarvelige Indvaanere» som handlet på torgene – de som var nødt til å «betænke sig paa hver Øres unødvendige Udgift». I mange tilfeller hadde nok ikke kundene et reelt valg. Det fikk ikke

hjelpe at kjøttet ikke var av beste kvalitet når alternativet var å ikke kjøpe kjøtt i det hele tatt.

Byens myndigheter var sitt ansvar bevisst når det gjaldt å sørge for at også byens fattige fikk tilgang på nødvendighetsvarer til best mulig pris. Kjøpmennenes protester ble møtt med argumentet om at man måtte vokte seg for «uden gyldig Grund» å berøve byens «tarvelige og ubemidlede Indvaanere den Kilde til deres Forsyning, som de selv anser for den billigste og bedste». Kjøpmennene nådde altså ikke fram med sine protester.

Selv om vareutvalget på torgene



Stortorget 1962. Fra 1909 og til i dag har torget hatt funksjon som et blomstertorg. Trafikken gjorde at torget tidlig ble uegnet for handel med matvarer. Ukjent fotograf. A-70036/Ub/0010/482.

«Selv om vareutvalget på torgene etterhvert ble smalere og konkurransen økte fra et større antall butikker, fortsatte torghandelen å leve til et godt stykke ut på 1900-tallet.»

etterhvert ble smalere og konkurransen økte fra et større antall butikker, fortsatte torghandelen å leve i beste velgående til et godt stykke ut på 1900-tallet. I 1931 fikk kommunen for første gang en egen torgdirektør som skulle administrere torghandelen, som etter hvert hadde blitt en stor virksomhet med slaktehus, kjølehus, basarer og fiskehall, alle med myldrende aktivitet.

I dag har såkalt «kortreist mat» fra nære landbruksområder nærmest blitt en luksusartikkel som tiltrekker seg bevisste forbrukere. Direkte handel med produsentene er nærmest eksotisk og et kjærkomment tilskudd til den gjen-

nomkommersialiserte og upersonlige handelen i matvarekjedene. Kanskje går torghandelen en ny vår i møte?

Litteratur:

- Helle, Knut (hovedred.) (1997): Aschehougs Norgeshistorie, bind 7-9. Oslo: H. Aschehoug & Co. (W. Nygaard).
- Kjeldstadli, Knut (1990): Oslo bys historie, bind 4. Den delte byen Oslo: J.W. Cappelens forlag.
- Myhre, Jan Eivind (1990): Oslo bys historie, bind 3. Hovedstaden Christiania: J.W. Cappelens forlag.
- Tvedt, Knut Are (2000): Oslo byleksikon: Kunnskapsforlaget.

Kilder:

- Aktstykker for Kristiania kommune: sak 1/1847, sak 2/ 30.11.1866, sak 15/1873, sak 1/1882, sak 44/1886, sak 3/1888, sak 116/1898.
- Beretning om Kristiania kommune for årene 1887-1911. Kristiania (1914).
- Beretning om Oslo kommune for årene 1912-1947. Oslo (1952).
- Love, Anordninger og Tractater m.m. for Kongeriget Norge i Tidsrummet fra 1814-1848: Chr. Tønsbergs Forlag, Christiania (1850).
- Femtiaars-Beretning om Christiania Kommune for Aarene 1837-1886. Christiania (1892).



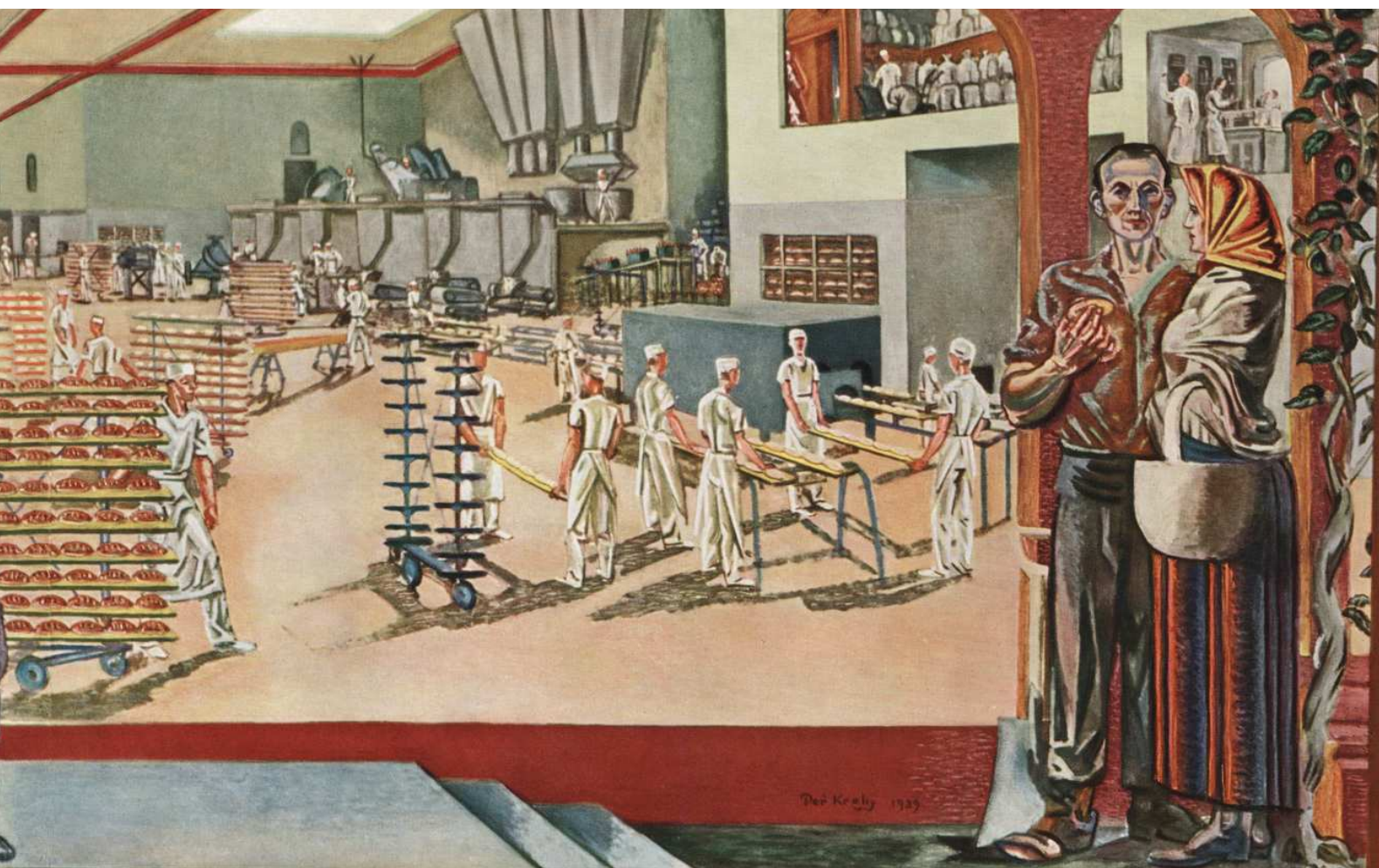
Kristiania brødfabrikk. Fabrikken lå i Pilestredet 75c. Maleri av «Bakersalen» av Per Krogh i 1939. Avtrykk av maleriet i arkivet etter Bjølsen Valsemølle i Byarkivet.

Vårt dag

Tekst: Ellen Røsjø

I Norge har det vært dyrka korn i 4000 år. Kornet har en helt sentral stilling i vår matkultur. Kristiania måtte hente sitt korn utenfra, fra gårder omkring byen og fra det store utland. Veien fra korn til brød var lang.

To uttrykk vi fremdeles bruker sier en del om kornets betydning i vårt kosthold: «Nå er det tilbake til striskjorta og havrelefsa», forteller om hva hverdagskosten besto av. Uttrykket «hvetebrodsdager» brukes på sin side om festdager da nygifte kunne feire med fint hvetebrød. At noe går som «varmt hvetebrød» sier dessuten noe om hvor attraktivt det fine brødet var. Lukta gir oss fortsatt vann i munnen; og søt hveteideig spiser vi ennå til fest, ved høytid og spesielle anledninger.



glige brød

Fra gammelt av var flatbrød, grøt og lefse de viktigste bestanddelene i kosten. Hevet brød slik vi kjenner det i dag var en sjeldenhet fram til 1900-tallet. Forbruket av matvarer som hevet brød, margarin, kaffe og te steg sterkt til erstatning for de tradisjonelle grøtmåltidene, flatbrødet og lefsa på 1800-tallet. Dette var en konsekvens av urbanisering og industrialisering som gjorde tilgangen på andre og mer utradisjonelle varer større. Dette bekymret mange i samtida, særlig dem som kjempet for å bevare *det*

norske. Hulda Garborg var eksempelvis bekymret for norsk matkultur, men måtte i sin levetid se at flatbrødet tapte kampen mot byens ovnsbrød.

Brød og kosthold

Tidlig på 1900-tallet kunne om lag seksti prosent av utgiftene for en familie gå til mat. Det viser husholdningsregnskapene til seks Kristianiafamilier ført i vitenskapelig øyemed for Statistisk sentralbyrå fra 30. april 1906 til 29. april 1907. En stor del av maten man

spiste var brødmat. I 1906-07 spiste hver person 106,8 kilo brød, mel og gryn. Brødet mistet slett ikke sin posisjon i de følgende to-tre tiårene. Forbruket pr person pr år av brød, mel og gryn var til sammen 113 kilo i 1929.

Etter andre verdenskrig startet imidlertid brødforbrukets tilbakegang. I 1958-59 var forbruket av mel, gryn og bakervarer falt til 86,9 kilo, i 1977-79 lå det på 74,2 kilo, og siden har det vært ganske stabilt. Velstandsøkningen etter krigen er årsaken til denne nedgangen.

Tungt lass med mel. Kusk og bysjauer Sverre Johnsen med beite (to hester foran vogn) og lass på vei fra pakkhuset på Bjølsen ned mot byen høsten 1932. På vogna er det stablet ti 100-kilossekker i to rekker. Hestene drar nesten tre tonn og vet like godt som kusken hvor de skal, så tømmene er slakke. Foto: Bjølsen Valsemøllens arkiv.

Folk spiser helt annerledes i dag enn for femti-seksti år siden.

I 1900 var arbeiderlønnen pr. dag ca 2,80 kr. For det kunne du foreksempel kjøpe 1 boks fiskeboller, 1 ½ kg poteter, ¼ kg margarin, ¼ kg kaffe, ¼ kg farin og ½ kg mel. Det måtte bli mye brød, grøt og velling. Kjøtt var søndagsmat, fisk kanskje en og annen hverdag, men ellers var det smalhans de andre dagene. Middagen kunne da bestå av brød med fleskefett eller grøt. Høyere lønte spiste på sin side mer av kjøtt, smør, egg, grønnsaker, frukt og bær.

Tore Pryser siterer «Margit fra Nr. 13», som bodde i Heimdalsgata 26 og gikk på Grønland skole rundt 1901: «Skolemåltidet var et velkomment tilskudd til hverdagsmaten hjemme som stort sett bestod av gammelt brød, sirup, skummet surmelk og små kokte poteter. Pålegg vanket det bare på søndag. Da fikk de geitost på brødskiva, og til middag var det ofte erte-suppe eller lapskaus. Skolens meny var to dager med havregrøt, en dag risengrynsgrøt, en dag lapskaus og søtsuppe, en dag erter og kjøttboller og en dag kjøttboller og velling.»

I 2009 gjennomførte Oslo byarkiv et prosjekt med innsamling av oppskrifter. En av informantene, Louise Gustavsen (92), fortalte at i 1930-åra ble brødet kjøpt 1-2 dager gammelt. Årsaken var at det ikke er lett å skjære av ferskt brød. Det ble veldig udrøyt også. De som kunne, bakte nok sjøl, forteller hun. Hun reagerer sterkt på alt brødet vi kaster i dag og nevner at brødfabrikkene burde tørke og male brødet, og selge det f eks i poser à ½ kilo. Malt brød kan brunes forsiktig med litt sukker og smør og kan f eks. drysses oppå kefir, være tilbehør til «Tilslørte bondepiker» eller man kan panere med det. I Schönberg Erkens kjøkkenalmanakk fra 1936 finnes ganske mange oppskrifter basert på brød: Brød- og sjokoladepudding, brødkake, brødpai, brødpannekake, brødpudding, brødsuppe med og uten frukt. Gammelt brød måtte ikke gå til spille!

Korn blir til mel

Det var lenge ikke hvem som helst som kunne male kornet til mel. I arkivet etter Bjølsen Valsemølle finner vi et privilegiebrev fra 1651 med segl og snor utstedt av kong Fredrik 3. på drift av Nedre Foss Mølle. Gården Foss var i middelalderen underlagt Hovedøya kloster og drev kvern. Denne startet en gang mellom 1148 og 1200. Gården var etter reformasjonen krongods mellom 1537 - 1672 og hadde privilegium på kornmaling innen ¼ mils avstand fra Christiania. Etter hvert ble det mange kornmøller langs Akerselva der bøndene i omegnen kunne få malt sitt korn.

Gården Nedre Foss lå godt plassert fordi den lå ved den eneste brua over Akerselva som var avgiftsbelagt. Grüner-slektas stamfar, Boye Fredriksøn, hadde i 1614 fått forpaktning på Nedre Foss. Fredrik Grüner kjøpte gården. Familien, som har gitt navn til Grünerløkka og Grünerbrua, eide Nedre Foss Mølle fra 1672 til 1911 med et avbrekk på 45 år fra 1758, da viselagmann Poul Nilsen var eier.

En annen kornmølle var nevnte Bjølsen Valsemølle. Den ble stiftet i 1884 av brukseierne Ole Amundsen og Gustav Martinsen på Bjølsen. I 1885 overtok Martinsen og P. M. Eckersberg hele møllebedriften. Den eldste mølla lå på vestsida av elva. I 1890-åra kjøpte Bjølsen Valsemølle Sandaker Mølle og Christiania Mekaniske Væveri. Dermed sikret de seg fallrettigheter og kunne oppføre den store mølla på Sandakersida. Valsemøllene slo igjennom på 1880-tallet. Denne teknologien revolusjonerte produksjonen av matmel. Det var bare de store anleggene som overlevde.

Hvem var det så som malte kornet til mel og fikk det i sekker så byens innbyggere kunne få brød? Ser vi på lønningsboka til Bjølsen Valsemølle for 1912 finner vi et klart mannsdominert differensiert arbeidssamfunn. Av 158 ansatte var bare fire kvinner. Tre av dem





var sekkesyersker og en var sekkelapperske. Mannfolka hadde titler som kværnfører, renser, dukpasser, feier, grøptapper, valsefører, turbinpasser, melmottager, sekkesorterer og melpakker. Men her var også smører, snekker, reparatør, smedgutt, vognmann, hjulmaker, oppslager, hovslager, sadelmester, gårdsgutt og stallkar.

I 1915 kom ei ny mølle i gang på Bjølsen Valsemølle. Den var da landets tredje største hvetemølle, men fire år seinere ble den utvida til dobbelt kapasitet. Nedre Foss Mølle ble kjøpt opp av Bjølsen Valsemølle i 1927 og drevet til møllehuset ble revet i 1986. Siden 1986 har det vært flere eierskifter og fusjoner, men fremdeles produseres det meste av matmelet for Østlandet på Bjølsen. De eldste bygningene til Bjølsen Valsemølle er fra 1890-åra, og mølleanlegget er det største i Norden.

Fra hest og vogn til bulkbiler

Bøndenes korn ble frakta med hest og vogn til møllene. Opp til Nedre Foss Mølle kom også lasteprammene, siden det bare er en meters høydeforskjell herfra til Akerselvas utløp. Matkorn ble etter hvert importert også fra utlandet. Bjølsen Valsemølle importerte rug,

hvete og bygg fra Tyskland og Russland («Sortehavsrug») fra 1892 og hvete og mais fra Amerika (Chicago) fra 1910. Dette kom med skip, og byen trengte lagerkapasitet på havna. Kristiania havnesilo ble bygd av et eget selskap, men mølleindustrien sto bak. Siloen sto ferdig i 1913, tegnet av en tysk arkitekt. I 1933 overtok Statens kornforretning det gamle anlegget, og bygde et nytt som sto ferdig i 1936.

Langs siloens østside ble det lagt dobbelt jernbanespor og langs nordveggen trikkespor forbundet med den gamle siloen og byens sporveisnett. «Korntrikken» frakta fra 1936 korn fra siloene på Vippetangen til Nedre Foss Mølle og Bjølsen Valsemølle. Det var en spesialbygd godsmotorvogn som kunne losses gjennom luker i bunnen av vogna. Korntrikkdriften fra Vippetangen ble nedlagt i februar 1967. Korntrikkene ble erstattet av bulkbiler kalt Fossekallen og Kvernkallen fra 1965.

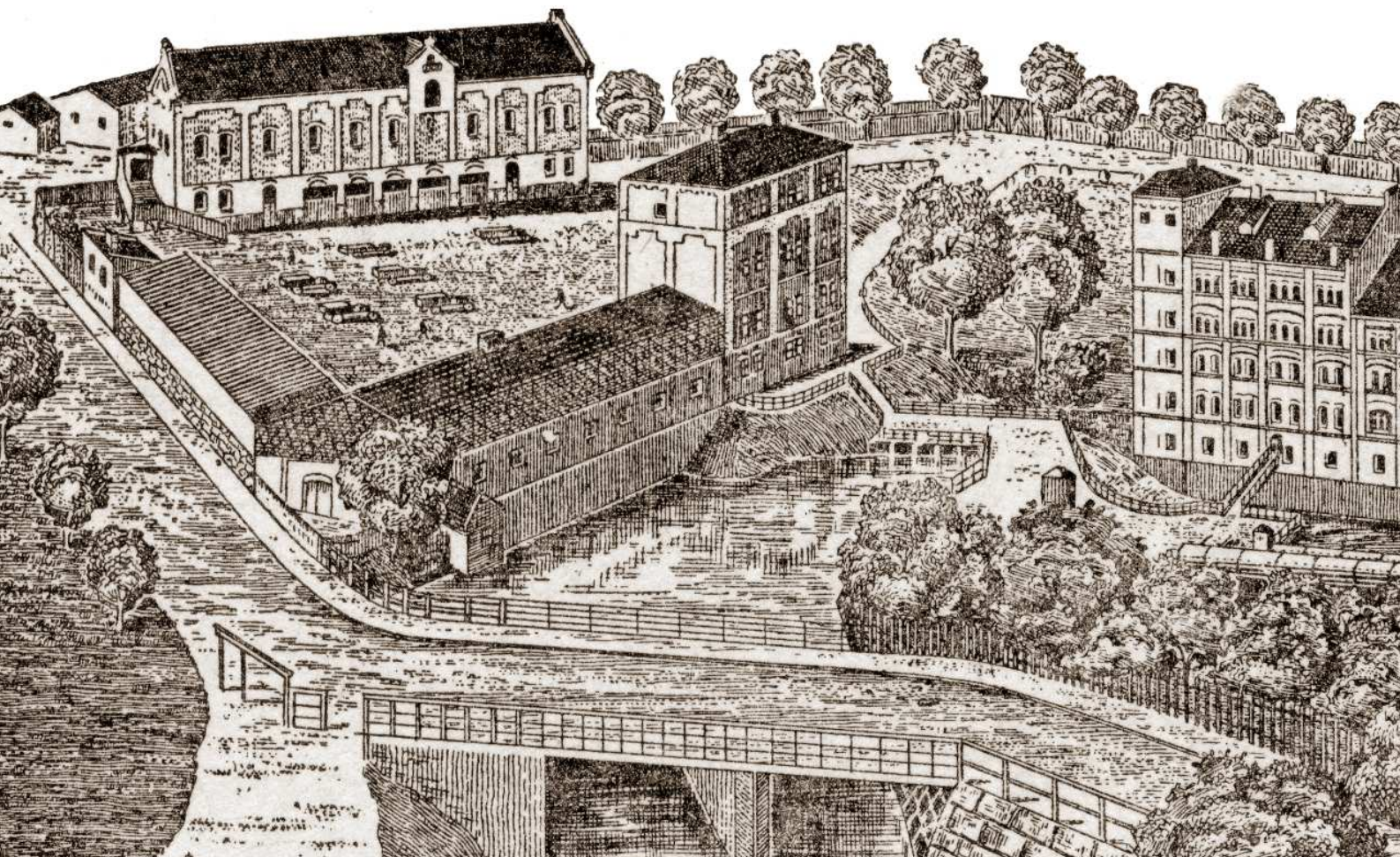
Meltransporten fra Bjølsen Valsemølle har gått fra hestetransport til lastebil etter første verdenskrig og tankbil fra 1960. Fra begynnelsen av 1900-tallet ble melet fra mølla tappet i 100-kilossekker av lerret eller jute. Sekkene ble fraktet med hest og vogn fra mølla og ut til kundene i nabolaget, til havna el-

ler til Grefsen jernbanestasjon. En egen dampbåt, *D/S Bjølsen*, ble anskaffet rett etter århundreskiftet og leverte mel til kunder i hele oslofjordområdet helt fram til slutten av første verdenskrig. Utover i 1920- og 1930-åra kjørte lastebilene egne melruter. Posepakkemaskiner og distribusjon av mel i små poser kom i bruk mot slutten av 1940-åra. Tidlig på 1970-tallet kom pallelagring som letta transport og distribusjon.

Hvem bakte brødet?

I byene var baking et håndverk som ble utøvd alt i middelalderen. Oslo Bakerlaug ble stiftet i 1844 og Oslo Conditorlaug i 1894. Baker Hansen, baker Samson, baker Karl P. Nordby og baker Brun synes godt i Oslo ennå. De ble etablert i henholdsvis 1861, 1894, 1908 og 1911 og er alle generasjonsbedrifter.

I 1886-90 var det ca. 300 bakere i byen. Bakerne bekymret seg da for den vanskelige konkurransen, både fra hjemmebaking og større maskinmessige bedrifter. I *Beretning om den økonomiske Tilstand i Kristiania i Tiaaret 1901 - 1905* er det gjentatt at bakeribedriftene er i tilbakegang som håndverk. «Det gaar over til en fabrikmæssig Virksomhed og erstattes delvis af den stadig almindeligere



Hjemmebagning.» I 1924 hadde Oslo et hundretalls bakerier. Samtidig bakte de fleste familier brødet sitt hjemme.

Tidligere var forestillingen om at det fine brødet var mye sunnere enn det grove utbredt. Loff har helt opp til vår tid vært forbundet med luksus. Tendensen har gått mot mindre bruk av sammalt mel. Da fint hvitt amerikansk hvetemel kom på det norske markedet, ble det ansett som et teknologisk framskritt. Men motrøstene har vært framme. Presten og naturlegen Sebastian Kneipp var først ute med å utnytte hele kornet, både skall, kime og kjerne, for helsas skyld. Leger og tannleger anbefalte kneippbrødet. Baker Hansen lanserte dr. Kneipps brød her i landet og fikk Kneipps originalattest og godkjenning signert 21. desember 1894. Det var forlagsbokholder Søren Mittet som kom hjem med brødoppskriften etter et kuropphold i Bayern. I dag er faktisk kneippbrødet Norges mest solgte brød til tross for at det er kommet mange nye brødtyper på markedet. Kneippbrød var også et av de sentrale elementene i Oslo-frokosten. Dr. Kneipps originale oppskrift inneholdt mer grovt mel enn det som brukes i dagens kneippbrød. Kanskje kneippbrødet er det nærmeste vi kommer til et oslobrød?

Kilder:

- (1952) Beretning om Oslo kommune 1912 - 1947, b. II, Oslo.
- Bjølsen valsemøllens arkiv.
- Brev fra Louise Christensen i Oslo byarkivs oppskriftinnsamlingsprosjekt 2009.
- NOS Beretning om den økonomiske Tilstand i Kristiania By 1881-1920.
- (1900) Oslo kommunes statistiske kontor, Oslo.
- Statistisk sentralbyrås nettsider, http://www.ssb.no/emner/historisk_statistikk/.

Litteratur:

- Sveen, Mølmen Moen, Martinsen (2009) «Motstrøms ved Akerselva, Bjølsen Valsemølle
- Lantmännen Cerealia 1884-2009 », Oslo: Tun.
- Bugge, Annechen m.fl. (2008): Nordmenns brød- og kornvaner, Oslo: SIFO http://www.sifo.no/files/file74767_fagrapport_2008-2-web.pdf.
- Kjeldstadli, Knut (1990): Oslo bys historie. Den delte byen. Oslo: Cappelen.
- P. Fuglum og J. Simensen (red.) (1984): Historie nedenfra. Festskrift til Edvard Bull på 70-årsdagen, Oslo: Universitetsforlaget.

Bjølsen valsemølle. Oversikt over anlegget antakelig i 1920-åra, brukt på visittkort for bedriftens selgere. Fra arkivet etter Bjølsen valsemølle.





Fatøl. Kanskje er det bryggerimesteren selv som er fanget inn mellom ølfatene? Fortuna og Central bryggeri i Fredensborgveien 24, 1910. Foto: A.B. Wilse/Oslo Museum.

ØLBYEN KRIS

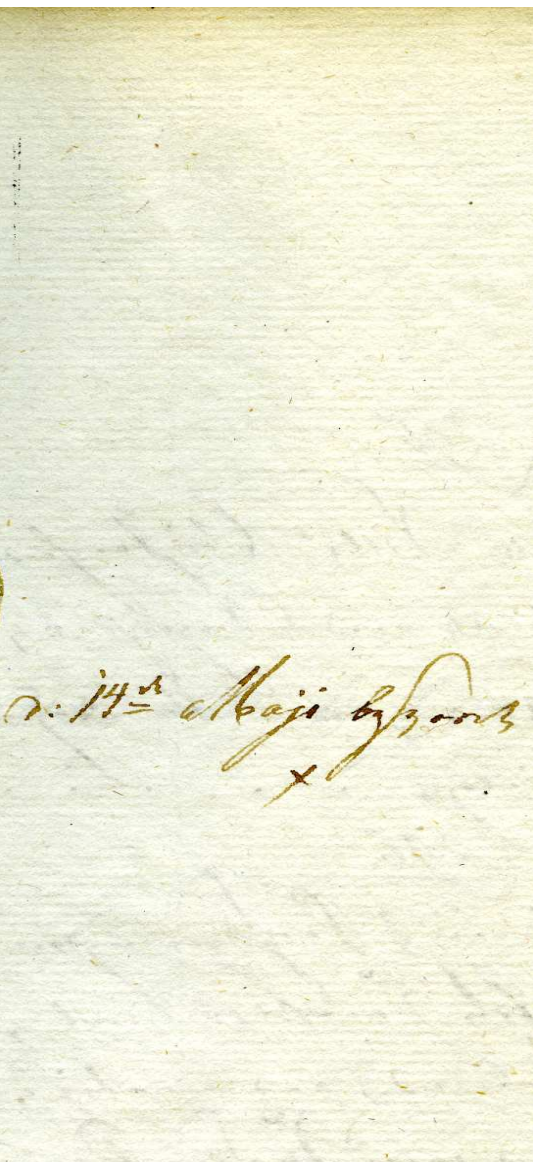
For hundre år siden hadde Kristiania ti større ølbryggerier. I dag har Oslo ingen.



STIANIA

Tekst: Bård Alsvik

Anf
Over
I p



Skipsølbryggerier i Christiania

Det var nok ikke tilfeldig at det var en skipper som startet det aller første bryggeriet i Norge. Det skjedde så tidlig som i 1776. Da fikk Christian Stabell kongelig bevilling til å opprette et skipsølbryggeri i Christiania. Hensikten skal ha vært å skaffe sjøfolk et friskere øl. I følge A. Collett fikk kaptein Lars Gad en tilsvarende tillatelse året etter.

Vi vet lite om disse skipsølbryggeriene annet enn at de forsvant ganske raskt. Men ved å lete i skatteprotokollene som er bevart fra den tiden, finner vi spor av i hvert fall hovedpersonen selv, Stabell. I protokollen for året 1775, ett år før han skal ha startet opp bryggeridriften, finner vi at han nylig har overtatt Fredrich Nicolayssens gård nr. 220 i Søndre Kvarter. Dessverre er

det hull i skattematerialet på 1770- og 1780-tallet. Mellom 1775 og 1797 er det bare skatteprotokollen for 1782 og 1787 som er bevart. I 1782 bor han i samme gård i Søndre Kvarter, i 1787 derimot, er han ikke lenger eier av gården. Han er imidlertid nevnt som kausjonist for en «skipper Hans Heinrich Rummelhoff». Men det ser altså ikke ut til at han betaler skatt til byen. Collett skriver at han senere ble havnefogd, og det er mulig at bryggerivirksomheten er nedlagt i 1787. Hvor bryggeriet skal ha ligget og hvor vellykket det var, vet vi ikke noe om. Collett sier at bare ett av skipsølbryggeriene var igjen på 1790-tallet. Dette rimer godt med at Stabell antagelig var ute av bildet allerede i 1787. Når det er sagt finner vi derimot ingen spor etter Lars Gad i det samme skattematerialet.

Det første landølbryggeri

Et noe klarere bilde har vi av det første bryggeriet som brygget øl for forbruk på land. I sin reiseberetning fra Norge i 1804-06 omtaler den dansk-norske embetsmannen og forfatteren Christen Pram «En ung Mand ved Navn Johannes Thrane [som] for nogle Aar siden [har] anlagt et Ølbryggerie og Maltgjørerie». På bakgrunn av dette anslås det at Thrane opprettet sitt bryggeri ca. år 1800.

Med Prams ord var resultatet «efter alles Udsagn fortræfeligt, ligesom alle Øldrukkere tilstaae, at Thranes Øl holder stand i Prøven med alt andet Slags Øl». Når Thranes øl, i følge Pram, likevel hadde problemer med å konkurrere med «den slettere engelske Porter», som både var et dyrere og svakere øl enn Thranes, så skyldtes det mangel på det engelskmenn hadde, og nordmenn ikke hadde, nemlig en nasjonal æresstolthet; «at holde i Agt hva indenlandsk man har». I en tid hvor det nasjonale knapt nok var i støpeskjeen, hvor man manglet en egen norsk litteratur og kunst, var det nok ikke å regne med at Thranes øl skulle vinne terreng bare fordi det var norsk. Pram trodde på sin side at Thranes øl kunne klare å konkurrere «idetmindste paa de ringere Sorter», altså det billigere overgjærede pottølet, brygget av vertshusene selv.

Thrane var involvert i langt mer enn bryggerivirksomhet, og under krisen ved inngangen til 1820-årene, som begynte med storbrannen på bordtomtene i 1819, var han en av mange større handelsmenn i Christiania som gikk økonomisk over ende. Dermed ble det også slutt på Thranes bryggeri. Vi vet imidlertid ikke om Thrane drev bryggeri helt fram til fallitten i 1819. Vi har bare



Konsul Johannes Thrane opprettet det første større ølbryggeri for innenlandsk forbruk i Norge.

Prams ord på at det var i drift i årene 1804-06.

Youngs bryggeri

A. Collett henviser til Jens Edvard Krafts topografiske beskrivelse av Norge når det gjelder situasjonen for bryggerinæringen etter Thranes tid. I utgaven fra 1820 nevnes det ikke ett eneste bryggeri i Christiania, sier Collett. Konfererer vi med skatteprotokollene fra tiden rett før og etter 1820 finner vi heller ikke borgere som tituleres verken som bryggerieiere eller med en eller annen funksjon innen næringen. Selv om en bryggerieier gjerne kan ha vært oppført med en annen tittel i skatteprotokollen, så underbygger dette likevel til en viss grad at byen var uten bryggeri i 1820. Hjemmebrygget øl må med andre ord ha vært enerådende sammen med det dyre importerte ølet, vesentlig fra England og Tyskland.

Ett dokument som siteres blant annet av C. J. Hambro i 75-års beretningen for Frydenlund bryggeri er ett fra byens Magistrat. Det finnes i original i Byarkivet. Dokumentet stammer fra 1824 og har følgende ordlyd:

«et med Vandinspektionens og Vandkommissionens anbefalende Erklæringer geleidet Andragende fra Kjøbmand Young om at maatte opsætte en Stander paa den Rende, som leder Vandet til hans Brænderi, for at han derved kunde lede det til sit Maltgjøreri».

Som flere har påpekt så fantes det flere malterier i Christiania på denne tiden. Disse leverte malt til alle hjemmebryggerne i byen. Et leserbrev i Dram-



Schous Bryggeri 1857. Christian Julius Schou kjøpte Youngs bryggeri i Fjerdings (senere Christian Krohgs gate 3-11) i 1837. Bryggeriet var da i dårlig forfating og tomte var for liten til å utvide produksjonen. Schou kjøpte derfor Lakkegården og hele strøket mellom Trondheimsveien og nåværende Thorvald Meyersgate, helt nord til det som i dag er Sofienbergparken.

Fram til 1873, da alt ble samlet på «Nedre Dæleneng» ved Nybrua, hadde Schou, som vi ser på kartet, kun pakkhus og iskjeller på eiendommen. Trondheimsveien på skrå opp til høyre, og kvartalene nederst på Grünerløkka, med nåværende Thorvald Meyers gate, er ennå ikke anlagt, men stiplet inn til venstre på kartet. Kart fra Stadskonduktør Grosch' kontor 1857.

mens Tidende fra mai 1825 er imidlertid brukt som det endelige bevis på at kjøpmann Jørgen Young hadde startet bryggerivirksomhet, og det med suksess:

«... det i alle Henseender fortræffelige Øl, som den driftige Kjøbmand Young i Christiania leverer fra sit nyligen oprettede Bryggeri, og som hans ligesaa kloge, som for os behagelige Foranstaltning nu ogsaa er at faae i Drammen.»

Innsenderen skryter Youngs øl opp i skyene. Det er «klart, velkøgt, rigt paa Malt og Humle i passende Forhold, og ikke kostbart». Han kan anbefale det til alle, på samme måte som hans egen lege hadde anbefalt det for ham i stedet for vin for å «holde Podagra, Steensmerter og deslige tilbage». Hans ønske er imidlertid at en «Drammensisk Young fremstaar, og stadigen leverer ligesaa godt Øl.» I 1834 gikk for øvrig hans ønske i oppfyllelse da forløperen til Aas bryggeri, en allsidig handelsbedrift som blant annet drev med trelast og et bakeri, også startet et lite bryggeri.

Young drev sitt bryggeri fram til sin død i 1837. Senere samme år solgte Youngs eldste sønn, som arvet det etter sin far, bryggeriet til Christian Schou.

Flere kommer til

Som vi har vært inne på, så er det vanskelig å kartlegge bryggeridriften i Christiania i første halvdel av 1800-tallet. Til det er kildene for knappe og usikre. I ligningsprotokollene finner vi hva hver enkelt borger betalte i grunn- og næringsskatt, men Young og andre pionerer innen bryggerifaget var allsidige menn som fikk sine inntekter fra flere virksomheter. Det opplyses heller ikke hva inntekten stammet fra, bare selve trekkgrunnlaget.

Å avgjøre om det fantes bryggeriere blant byens skattebetalere ut fra hvordan skattebetalerne blir titulert, er som nevnt ingen enkel øvelse. Jørgen Young tituleres vekselvis som «grosserer» eller «købmand» i skatteproto-

kollene. Han drev imidlertid en rekke virksomheter, der ølbryggeriet bare har vært en liten del av det hele. Når vi leter etter skattebetalere med titler som kan assosieres til bryggerifaget, for om mulig å slå fast om det fantes flere bryggerier enn det vi har kunnskap om, så er dette altså en utilstrekkelig metode. Likevel har vi gjort et forsøk: 1810- og 1820-årgangene med skatteprotokoller avslører ingen bryggerivirksomhet.

Ved inngangen til 1830-tallet skjedde det imidlertid noe. I skatteprotokollen for året 1831-32 finner vi både en ølbrygger Jensen, ølbrygger Risbechs enke og bryggerimester Gjertsen.

C. J. Hambro skriver at av borgerrollen i Christiania fremgår det at Johan Nicolay Risbech tok borgerskap som ølbrygger i 1828. Han nevner imidlertid at det ikke finnes ytterligere opplysninger om Risbech, og at «Risbechs Bryggeri i likhet med flere andre i de nærmeste følgende aar været et helt ubetydelig anlæg». I skatteprotokollen fra 1831-32 er det Risbechs enke som lignede og ikke ølbryggeren selv. Risbech har med andre ord forlatt denne verden senest i 1832. I boka *Norsk øl* (2009) av Hylje Mortensen og Vidar Johnsen, er virksomheten til Risbech Ølbryggeri datert fram til 1852. Noen andre må da ha brygget øl i Risbechs navn.

Ølbrygger Jensen nevnes imidlertid ikke av Hambro eller andre. Har han som Risbech drevet på egenhånd, så må også dette bryggeriet ha vært ubetydelig. Heller ikke nevnes bryggerimester Gjertsen noe sted. Kanskje har han vært ansatt som bryggerimester hos Young? Kanskje drev han sitt eget bryggeri?

Et annet bryggeri som nevnes, og som skulle sette spor etter seg, er *Rammes bryggeri*. Det er usikkert når handelsborger Mentz Rynning Ramm startet sin virksomhet, men Hambro nevner at han var i gang i hvert fall i 1838. To år i forveien hadde garver N. J. Ytterborg etablert *Ytterborgs Ølbrygger*, som kom

til å eksistere under dette navnet helt fram til 1897 da det skiftet navn til *Foss bryggeri*.

Bayerølet – sterkt og godt

Mens pionerene Thrane og Young var forretningsmenn med politiske verv og således hadde flere jern i ilden, hvorav bryggeridrift bare var ett av dem, var de som fulgte etter på 1830- og 1840-tallet mer rendyrkede ølbryggere. Profesjonaliseringen skjedde samtidig som etterspørselen etter fabrikkbrygget øl økte. Fra 1840-årene av ble det dessuten lettere å få handelsborgerskap i byen. Alt dette gjorde at flere øynet mulighetene til å tjene gode penger på bryggerivirksomhet. I 1850 hadde Christiania i følge Amtmannens femårsberetning hele ni ølbryggerier, og eierne hadde i følge beretningene begynt å få gode inntekter på bryggeriene. Paradoksalt nok fikk bryggerinæringen hjelp av avholdsfolket. Christiania hadde i særdeleshet bygget seg opp et rykte som arena for ukontrollert nytelse av brennevin. Jevnlige var det blodige episoder mellom dørgende fulle kamphaner på kneiper og i gatene, særlig i markedstiden da folk drakk seg fra sans og samling. Brennevinsmotstandere ga derfor sin støtte til ølbrygging fordi øl ble sett på som langt mindre skadelig enn brennevin. Etter flere års kamp på Stortinget, ble hjemmebrenning i små kvanta forbudt og reglene for skjenking av brennevin ble betydelig skjerpet i 1845.

Men selv om ølet av mange ble sett på som et middel for å kvitte seg med brennevinet, så var en avgjørende årsak til ølbryggerienes vekst at ølet i seg selv var blitt mer populært. Avgjørende var det dessuten at bryggeriene startet produksjon av bayersk øl.

Det tradisjonelle norske pottølet var som nevnt overgjæret øl, nærmest solgt i «løs vekt» – i tilmålte pottar og spann. Det tålte ikke langtransport og måtte selges på stedet. Dessuten var det



alkoholsvakt. Bayerølet var på sin side undergjæret, det var sterkt, godt og klart og hadde lengre holdbarhet.

Så tidlig som i 1838 tok Christian Schou, mannen som hadde overtatt Youngs bryggeri, kontakt med en dansk bryggerimester for å få ham til Christiania for å lære bort denne bryggerimetode. Mesteren kom, og de nødvendige foranstaltninger ble gjort for å starte bryggingen. Fra Altona (i dag en bydel nordvest i Hamburg) fikk Schou tilsendt «de rette Sorter Humle». Men det skulle gå noen år før Schou fikk skikkelig dreis på bryggingen. I en brevveksling i 1842 med en forbindelse i Hamburg skriver Schou at han har lyktes med å gi ølet tilstrekkelig bitter *”Smag og Klarhet, men at det aldeles mangler den Egenskab, at kunne beruse”*. Schou mente det hele sto på mangel av det tyske undergjæret. Etter en rekke med brev til Hamburg, fikk Schou den første sending med bayersk undergjær tilsendt tett opp mot jul i 1842. Våren etter, i 1843, klarer Schous bryggeri å brygge sitte første ordentlige bayerske øl, med både den smak, det utseende og ikke minst den styrke ølet skulle ha.

En mye sitert, men beskrivende anekdote for den popularitet dette ølet fikk i Norge, finnes blant annet i Nils Ryggs bok *Norges Banks historie* fra 1918:

«Det fortælles at stortingsmændene 17de mai 1845 for at bidrage til dagens høitideligholdelse, med gamle Ueland i spidsen begav sig ut til Schous Bryggeri ved Nybroen for at smake paa den nye ølsort. Traditionen vil ogsaa vite, at landets kaarne fik personlig erfaring for, at bayerølet ikke bare var godt, men ogsaa sterkt.»

Det kan ikke ha tatt veldig lang tid før også Ytterborg bryggerier, som eksperimenterte nokså likt med Schous, lanserte sitt eget bayerøl. I amtmannsberetningen for årene 1841-45 omtales bayerølet under samlebetegnelsen «Christianiaølet», vi får tro at dette ølet gjaldt flere enn ett. I den satiriske Oleana-visen fra 1853 synges det dessuten om «Bayerøl saa godt som han Ytteborg kan brygge.» Schou var med andre ord ikke alene, han var bare først i løypa. Det norske bayerølet ble en slik suksess at Hanna Winsnes, kvinnen bak Norges første kokebok, i 1848 skrev at bayerølet nesten hadde fortrenget all hjemmebrygging.

Kamp mot ølet

Den sosialmedisinske siden ved ølbryggingen som gikk ut på å fortrenge brennevinet, slo ganske raskt sprekker. Mens det tradisjonelle overgjærede norske ølet var svakt, var bayerølet sterkt og berusende. Folk ble med andre ord like fulle som ved å drikke brennevin. De drakk rett og slett bare mer av det. Selv om de første ølmodstandere godt kunne innse at øl i moderate mengder var sunt, og i hvert fall langt sunnere enn brennevin, så hadde den frie ølhandel gått over styr. Det ble solgt så alt for mye av det, og det attpåtil i et land som til tider var brødløst, hevdet motstanderne.

I den grad myndighetene igangsatte tiltak for å kontrollere det frie ølsalget, var det først og fremst for å skaffe det offentlige inntekter, ikke for å begrense forbruket. I 1851 åpnet Stortinget for at fattigkommisjonene rundt i landdistriktene kunne kreve inn bidrag til fattigkassen fra vertshusholdere og andre som skjenket øl dersom det var en sammenheng mellom regelrett fyll og måten det ble skjenket på, eller som det sto i loven, *«hvor Fattigkommission finder at Misbrug ved Udskjænkning og Udsalg af Øl gaaer i Svang»*. Loven kom etter initiativ fra en vestlandsrepresentant. Det var også vestlandsbenken på Stortinget som forsøkte å stramme inn bestemmelsen i 1854, uten at det førte fram. I 1857 dukket det imidlertid opp et forslag om skattlegging av bayersk øl. Anton Martin Schweigaard, som ledet Næringsveikomiteen på Stortinget, mente at bayerølets popularitet var så stor at det egnet seg som «en virkelig Finantskilde».

Komiteens forslag om en direkte beskatning på ølet ble forkastet, i stedet gikk landets styrende inn for en beskatning av maltet. I oktober 1857 ble *maltskatten* vedtatt, med én daler per tønne. Skatten hadde liten effekt på drikkeondet. Hadde ikke arbeideren drukket så ille, ville fattigdom ikke vært så knugende, hevdet en av avholdspolitikerne i bystyret. Arrestene ble fylt opp med drukkenbolter, hundre stykker satt til en hver tid i byens arrester på 1860-tallet. Byens fattigvesen registrerte familie på familie som fikk problemer eller ble oppløst som følge av fars (de fleste som drakk var fedre) omgang med øl og brennevin.

I 1862 ble Det norske totalavholdsselskap stiftet. Fra 1877 ble godtem-

plarordenen introdusert i Norge. Bevegelsen fikk ganske raskt fotfeste i så vel Bystyret i Kristiania som på Stortinget. Først og fremst ble støtet satt inn mot ølet. I praktisk politikk betydde det å øke avgiften på maltet. Fram mot 1900 ble avgiften tidoblet, men sterke krefter gikk nå inn for å skattlegge alkoholen framfor kornet.

Mange tørre struper

C. J. Hambro referer følgende artikkel i Illustrerede Nyhedsblad fra 27. mai 1860:

«Ved ingen Fabriker er Tilvirkningen saaledes voxet i de sidste Aar, som ved Bryggerierne. Trods disses stedse voksende Antal har Produktionen hidtil neppe forslaaet til at dække Behovet. Christiania behøver ikke alene et daglig stort Antal Flasker Øl, men sender ogsaa en vid Omegn, ja tildeels Byerne lige til Hammerfest dette i sit Slag meget vel anseende Produkt».

De knappe tretti tusen som hadde bodd i Christiania i 1850, var i 1880 blitt til godt over ett hundre tusen og enda hundre tusen var kommet til fram til 1900. Den lille byen hvor innbyggerne stort sett hadde brygget sitt eget øl hjemme på begynnelsen av 1800-tallet, var mot slutten av århundret en storby med ni bryggerier. Disse bryggeriene brygget nesten en halv million hektoliter øl. Det var Ringnes, som hadde åpnet et stort og moderne anlegg ved Akerselvas bredder i 1877, det var Schous i Trondheimsveien 2, Frydenlund i Pilestredet 52, Christiania Actiebryggeri i Åkebergveien 11, Christiania Bryggeri i Maridalsveien 3-7, Eger & Co (senere Central Bryggeri) i Teatergata 14, Forseth & Co (senere Fortuna Bryggeri) i Fredensborgveien 24, Ytterborg (senere Foss Bryggeri) i Hausmannsgate 10-12 og Nora (senere Rosenborg Bryggeri som igjen skiftet navn til St. Halvard) i Pilestredet 75c.

Alle disse bryggeriene eksporterte dessuten store mengder øl til mange land. Det meste ble eksportert til eller via Hamburg. Men mangfoldige liter fant også veien direkte til land som England, Danmark og Sverige, Holland, Frankrike, Russland, Spania og Portugal, og til Nord-Amerika, Brasil og enkelte land i Asia.

Eksporten var imidlertid på vei nedover fra begynnelsen av 1880-åra. Årsaken var først og fremst at digre bryggerier i Tyskland gikk i gang med å dumpe sin enorme overproduksjon ut

i Europa og på det oversjøiske ølmarkedet. Det norske eksportølet hadde lite å stille opp mot disse monsterbryggeriene. Norsk øl, og øl fra Europa generelt, fikk dessuten uventet konkurranse i fjernere markeder. Takket være oppfinnelsen av ismaskiner kunne man i tropiske strøk igangsette ølbrygging. Det europeiske ølet, som var svært dyrt på grunn av betydelige transportomkostninger og toll, var av den grunn ikke lenger konkurransedyktig.

På slutten av 1890-tallet kan vi derfor lese ut av de økonomiske beretningene for Kristiania at «Export af Øl er aftaget i den Grad, at den nu er ganske uden Betydning».

Den eventyrlige befolkningsveksten i Kristiania veide imidlertid opp for tapet av eksportmulighetene. I de økonomiske beretningene gitt ut av kommunens statistiske kontor for perioden 1896-1900 kan vi lese at «Forandringer og Ombygninger» har vært gjort ved bryggeriene for å kunne tilfredsstille «Tidens Forandringer i enhver Henseende». Avkastningen har «været tilfredsstillende, og Konsumenten i de 4 første Aar stigende».

Krakk og forbud

Men dette varte ikke evig. Det økonomiske krakket i 1899, som for det meste var begrenset til Kristiania, skulle bli skjebnesvangert for bryggerinæringen. De økonomiske beretningene viser nedgang over alt, også innen ølbrygging hvorpå «en betydelig Nedgang [fant] Sted i 1900 – paa Grund af den almindelige Tilbagegang i Forretningslivet».

Nedgangen ble langvarig og brutal for enkelte. Konsumet sank til under det halve de første fem årene av 1900-tallet. Varme somre og et lite oppsving i økonomien mot slutten av det første tiåret av 1900-tallet, gjorde at bransjen kunne håpe på et høyere konsum, men fordi kommunen stadig innskrenket antallet skjenkebevilgninger, var veksten, i følge næringen selv, meget beskjeden. Ved utbruddet av verdenskrigen i 1914 måtte bryggerieierne dessuten bruke langt større ressurser på råvarer og arbeiderlønninger som følge av de vanskelige tidene.

I 1917 ble det på toppen av dette innført forbud mot tilvirkning av øl med høyere alkoholinnhold enn 2,5 volumprosent. Forbudet varte til 1919 for pils og bayerøl og til 1920 for eksportøl.

Christiania Bryggeri. Ble stiftet i 1855 med produksjonsanlegg i Maridalsveien 3, der Byarkivet mfl. har sine lokaler i dag. I 1865 hadde bryggeriet førti ansatte og var et stort og moderne bryggeri. I 1916 kjøpte Schou bryggeriet. Her en samling øletiketter fra bryggeriets storhetstid, utlånt fra Ringnes Bryggeris arkiv.





I mellomtiden hadde man sett ekstreme tilfeller på at folk gjorde nesten hva som helst for å piffe opp den flau smaken i det tynne «lett-ølet». Både skokrem og snus ble tilsatt for å gjøre ølet mer «drikkbart». På samme måte hørte man historier om andre helt helseskadelige substitutter folk inntok for å få seg en rus, som for eksempel hårvann. I folkeavstemningen i 1926 sa norske menn og kvinner et klart ja til også å oppheve brennevinsforbudet.

Alkoholfritt øl – en umulighet

Avholdsorganisasjonenes politiske betydning hadde kommet til syne på Stortinget helt siden maltskattens innføring i 1857. Skatten var flere ganger forhøyet og utgjorde etter hvert et stort innhugg i bryggerienes budsjetter. Lenge hadde avholdspolitikere argumentert for å flytte avgiften vekk fra maltet og over på alkoholen. Regjeringen Gunnar Knudsen la fram en odelstingsproposisjon om lov om innføring av alkoholbeskatning i 1910. Knudsen-regjeringen gikk av før

lovforslaget rakk å bli behandlet, men den gikk gjennom i både Odelstinget og Lagtinget uten særlig debatt i 1912.

Tre skatteklasser for øl ble innført i 1912. Klasse 1 for øl opp til 2,5 volumprosent alkohol, klasse 2 for opp til 4,75 volumprosent alkohol og klasse 3 for øl inneholdende 4,6 til 7 volumprosent alkohol. Øl over 7 volumprosent alkohol ble forbudt.

Skatten var henholdsvis 2, 8 og 17 øre, noe som ut fra et avholdsperspektiv skulle virke preventivt i og med at det sterkeste ølet var det dyreste. Dette inspirerte bryggeriene til å lansere nye og lettere ølsorter. En navnekonkurranse ble startet i Bryggeriforeningens regi i 1913, og navneforslagene *landsøl*, *mundgodt* og *bjør* som betegnelser på de letteste utgavene av henholdsvis pilsner, bayer og bokøl vant førstepris. De lettere ølsortene ble satt i produksjon på byens bryggerier i 1913. Frydenlund innstilte allerede samme år produksjonen av *mundgodt*. De andre bryggeriene fulgte etter ganske raskt, simpelthen fordi folk

ikke ville ha ølet. Avholdsfolket rørte jo ikke øl, og de som ikke var avholds, likte det ikke.

Men avholdsforkjemperne var både i vinden og dessuten i flertall på Løvebakken. I 1914 fikk Bryggeriforeningen en henvendelse fra departementshold om bryggeriene kunne lage et øl med kun én prosent alkoholinhold eller mindre. Bryggeriforeningen syntes det hele nå gikk for vidt. Den svarte med å sende forespørselen fra departementet videre til Tyskland. Et av Tysklands største bryggerilaboratorier dokumenterte en gang for alle at det var umulig å fremstille et slikt øl! Som en parentes kan det jo da nevnes at det tyske alkoholfrie ølet Clausthaler ble lansert først i 1979 i hjemlandet og i 1990 i Norge. Det første norske alkoholfrie ølet – Munkholm – kom året etter, i 1991.

De tre store

Tapet av eksporten til utlandet, økonomiske nedgangstider, forbudet på slutten av første verdenskrig og et voksende

Øltapperi. Delvis mekainsert tapping av øl ved Fortuna og Central bryggeri i 1910. Fotograf: A.B.Wilse/Oslo Museum.

skattenivå gjorde det vanskeligere å drive bryggeri i hovedstaden. I løpet av et par tiår skulle «bryggeri-landskapet» i byen endre seg drastisk. Mangfoldet forsvant og bare tre store ble igjen.

Noen bryggerier gikk konkurs, andre slo seg sammen for å stå sterkest mulig i kampen om kundene, dessuten så man at de største begynte å kjøpe opp de minste.

Bryggeriet *Borch & Co Aktiebryggeri* skiftet eksempelvis navn til *AS Bernaus Bryggeri* i 1902, men gikk konkurs i 1904. Etter en rekonstruksjon åpnet bryggeriet igjen som *Akers Bryggeri*, men produksjonen stoppet opp for godt i 1908. *Fortuna* og *Central* gikk på sin side sammen og dannet *De forenede Bryggerier*. I 1923 skiftet det navn til *Aktiebryggeriet* som i 1931 ble kjøpt opp av *Frydenlund, Ringenes* og *Schous*. I adresseboka for Oslo finner vi at *Aktiebryggeriet* ble drevet til og med året 1933. Fra året 1934, derimot, står det igjen bare tre bryggerier i Oslo, *Ringenes*, *Frydenlund* og *Schous*.

Frydenlund og *Schous* fusjonerte i 1962 til *De sammensluttede bryggerier*. De ble så et datterselskap til *Nora Industrier AS* i 1978. *Ringnes* led samme skjebne, og fra 1988 var *Ringnes* blitt navnet på hele konsernet. *Schous* ble nedlagt som egen produksjonsbedrift i 1981 og *Frydenlund* i 1995.

Carlsberg er i dag eier av *Ringnes* og produksjonen er flyttet ut av byen, til *Gjelleråsen*. *Kristiania*, med sine ti bryggerier, har blitt til et Oslo uten industrielle bryggerier overhode. Men er man skikkelig patriot, er det en trøst at «nykommeren» *Oslo Mikrobryggeri* holder stand i *Bogstadveien* på *Majorstua*.

Kilder:

- A-20120 *Ligningsvesenet, Skatteprotokoller for årene 1775-1840*.
- A-20125 *Magistraten, Journal 21.05.1823 – 09.11.1825*.
- Beretning om den økonomiske Tilstand i *Kristiania By 1881-1920*.
- Adressebok for *Kristiania*.

Litteratur:

- Schulerud, Mentz (1976): *Ringnes Bryggeri gjennom 100 år*. Oslo 1976: *Ringes Bryggeri*.
- Hambro, C. J. (1934): *Frydenlunds bryggeri. Træk av en norsk bedrifts historie i 75 aar*. Oslo 1934: *Grøndahl & Søn*.
- Vogt, Nils (1922): *Schous bryggeri. Mindeskrift til hundreaarsjubilæet 1921*. 2. utg. *Kristiania*

1922: *Schous bryggeri (Centraltrykkeriet Kristiania)*.

- Helland, Amund (1918): *Topografisk-statistisk beskrivelse over Kristiania. Kristiania 1917-18*
- Mortensen, Hylje og Johnsen, Vidar (2009): *Norsk øl*. Oslo 2009: *Tun forlag*.

Bryggerier i Kristiania og Aker

Akers Bryggeri AS 1904-1908
Aktieselskapet Kronen ? - 1910
Bernaus Bryggeri 1902-1904
Borch & Co Aktiebryggeri 1894-1902
Bryns bryggeri ?-1881
Centralbryggeriet 1893-1896
Chr. Larsen & Christophersens Ølbryggeri 1856-1858
Chr. Larsens Bryggeri 1861-1862
Christian Stabells Skipsølbyggeri 1776- ?
Christiania Aktiebryggeri 1872-1924
Christiania Bryggeri 1856-1916
Christiania Porterbryggeri ?-1885
De Forende Bryggerier Fortuna & Central AS 1896-1931
Eger & Co Ølbryggeri 1853-1893
Erlanger Bryggeri 1891-1894
Fortuna Bryggeri 1879-1896
Foss Bryggeri 1898-1917
Fr. Schilling Bryggeri ? - 1910
Frydenlund Bryggeri 1859-1990
Lars Gads Skipsølbyggeri 1777- ?
Larsen & Heckmann Bryggeri 1858-1861
Nationalbryggeriet AS 1897-1901
Nora Ølbryggeri 1877-1896
O. M. Hauge Bryggeri før 1860
O. N. Forseth & Co Bryggeri 1849-1879
P. A. J. Berg Bryggeri før 1860
Ramms Bryggeri 1825-1859
Restauratørenes Bryggeri årene rundt 1900
Ringnes Bryggeri 1876-
Risbechs Ølbryggeri 1828-1852
Rosenborg Bryggeri 1896-1907
Schous Bryggeri 1837-1981
St. Halvards Bryggeri 1907-1919
Stenersen & Co 1847-1849
Thranes Bryggeri ca.1800-1819
Youngs Bryggeri 1821-1837
Ytterborgs Bryggeri 1836-1891

MAT I KRISETIDER

Sjokkbølgene etter skuddet i Sarajevo den 28. juni 1914 forplantet seg til de tusen norske kjøkken. Matmangel, brenselmangel, jobbetid og dyrtid skulle prege hverdagen de neste fem årene. Kristiania provianteringsråd måtte sørge for det daglige brød.

Tekst: Øystein Eike

I de krigførende landene stoppet mye av produksjonen av sivile varer opp, eksporten stanset og krigen slukte store ressurser. Varer og tjenester fra de nøytrale landene ble mer etterspurt. Krigen utløste en ellevill spekulasjon, ikke minst i skipsbygging og skipsfrakt. For mange var krigen en oppgangstid.

Samtidig inntrådte en knapphet på mange varer, blant annet mat. I dagene etter krigsutbruddet ble det hamstret i Kristianas butikker, og varelagrene ble tømt. Det stod klart for alle at når krigen lammet Europa og verdenshandelen nærmest stoppet opp, ville det bli problemer med matforsyningen. De fleste ventet at krigen ville være over i løpet av måneder. Slik gikk det jo ikke, og krigen gikk over i en utmattende stillingskrig.

Forsyningskrise

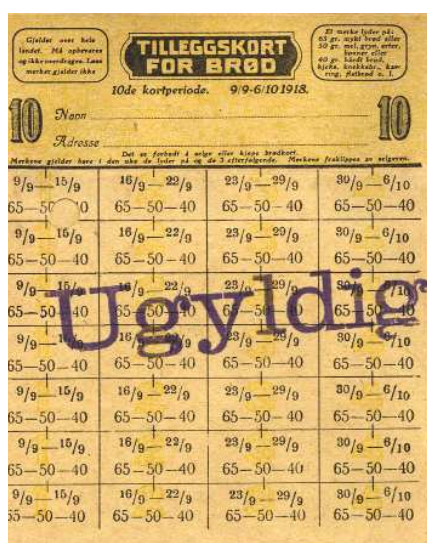
Forsyningssituasjonen ble stadig verre utover i krigen. Storbritannia kontrollerte all sjøveis handel over Nordsjøen, og i store deler av verden forøvrig. Ulike bransjer måtte inngå avtaler med Storbritannia for å sikre seg stabile leveranser av varer. Senere måtte den norske stat inngå flere avtaler for å sikre seg helt nødvendige varer, først og fremst kull.

Avtalene førte Norge inn i et handelspolitisk system som Storbritannia og deres allierte dominerte.

USA var nøytralt, og ble redningen for andre nøytrale land når det gjaldt matvarer. Da USA gikk med i krigen i 1917, ble situasjonen alvorlig for Norge. USA stoppet sin eksport, og stilte sammen med Storbritannia tøffe krav for å gå med på handelsavtaler. En handelsavtale med USA ble inngått i mai 1918. Et vilkår for avtalen var at det ble innført rasjonering i Norge. Innenlandsk produksjon og nødvendig import skulle gå til forbruk i Norge. Formålet var at det ikke skulle være et overskudd som direkte eller via omveier skulle komme Tyskland til gode.

Fra 1916 førte Tyskland sin uinnskrenkede ubåtkrig i et forsøk på å hindre sjøtransporten til og fra Storbritannia og Frankrike. I tillegg til at den kostet rundt 2000 norske sjøfolk livet, og at en vesentlig del av handelsflåten gikk tapt, medførte dette ytterligere problemer for forsyningene til landet.

I tillegg til at krigen snudde opp ned på tilværelsen, var det over hele Europa store sosiale spenninger, også i Norge. I 1917 kom revolusjonen i Russland, og



Brødrasjoneringsskort fra 1918. Fra arkivet etter Provisjonsrådet.



Kriseflesk. Amerikansk flesk stables i Provianteringsrådets
lager i Schweigaards gate i 1917. Fotograf: Narve Skarpmoen.
A-20156/U/001/027



store deler av den norske arbeiderbevegelsen erklærte seg som revolusjonære. Nøden kunne få store sosiale og politiske konsekvenser.

Det offentlige engasjementet

De statlige norske myndighetene innså tidlig at krigen ville kunne medføre store vanskeligheter for matforsyningen til landet. 4. august 1914, samme dag som Storbritannia erklærte Tyskland krig, ble det nedsatt en provianteringskommisjon. Denne ble avløst i 1916 av et provianteringsdepartement og et provianteringsdirektorat.

Allerede samme år ble alle kommuner som ikke hadde et provianteringsråd pålagt å opprette et slikt. Kristiania hadde da hatt sitt provianteringsråd i flere år, i likhet med flere andre større

kommuner. I samarbeid med staten skulle disse lokale rådene sørge for å skaffe sine kommuner forsyninger av nødvendige varer, fordele varene, regulere priser på viktige varer og begrense følgene av dyrtiden med forskjellige virkemidler.

For Norge og mange andre land kom krigen til å medføre en kraftig ekspansjon innen det offentliges virkeområde. Det var bred politisk enighet om at det var nødvendig med et betydelig offentlig engasjement. Omfanget og metodene kunne det derimot være mer uenighet om. Og da krisen var over, var det strid om hva som skulle videreføres av reguleringer og hva som skulle avskaffes.

Det var krevende tider for alle, ikke minst for dem som skulle løse landet

gjennom krisen. Landets kanskje mest upopulære mann i disse årene var provianteringsminister Oddmund Vik. Han ble anklaget for ikke å gjøre nok for å skaffe landet forsyninger, og for å være arrogant og egenrådig. Mange mente at forsøkene på å holde prisene nede bare gjorde vondt verre ved at det ble ulønnsomt å produsere mat. Og det var uunngåelig at det ble misnøye med hvordan varer og dyrtidstillegg ble fordelt. «Væk med Oddmund», het det i dyrtidsdemonstrasjonene foran Stortinget. Og i 1917 måtte han forlate ministerposten.

Proviauteringsrådet

Kristiania satte i gang arbeidet med å sikre forsyninger til byen straks krigen var et faktum. Formannskapet nedsatte



et provianteringsråd så tidlig som den 6. august 1914. Rådet besto av seks medlemmer, og formann var ordfører Hieronymus Heyerdahl. Rådets opprinnelige oppgave var å bygge opp et forråd av mat i byen.

Provisianteringsrådets første tiltak var å kjøpe korn og mel fra Amerika. Kjøpet ble gjennomført av L.J. Vogt, som var i New York i samme ærend for statens provianteringskommisjon. Bryggeriforeningen i Kristiania stilte sin beholdning av 12 500 tønner med bygg til disposisjon for rådet. 8-9000 sekker med rug ble beslaglagt hos Bjølsen valsemølle, med tillatelse fra staten.

De første årene av krigen besto Provisianteringsrådets arbeide i hovedsak i å skaffe forsyninger til byen, men senere kom rådets virksomhet til å bli langt

mer omfattende. Innen 1917 hadde rådet ansatt en fast disponent, som skulle lede innkjøps- og salgsvirksomheten fra Provisianteringsrådets kontorer i St. Olavs plass 5. En rekke andre kontorer sto under Provisianteringsrådets ledelse; Dyrtidskontoret, Fiskesentralen, For-delingskontoret og Brenselsentralen. Tilsammen var over hundre mennesker ansatt ved disse administrasjonene.

Fra høsten 1917 begynte rasjonerin-gen av en del varer. Av matvarer gjaldt det mel og sukker. Utover vinteren og påfølgende vår, fulgte de fleste andre viktige matvarer og brenselstyper etter. Rasjonerin-gen ble administrert av et rasjoneringskontor underlagt Provisianteringsrådet. Innføringen av rasjoning innebar en voldsom økning i adminis-trasjonen. Sommeren 1918 arbeidet 300

Kommunalt utsalg (Bilde til venstre)

Provisianteringsrådet hadde 13 utsalgssteder på det meste. Et av dem lå i Dannevgisveien på Sagene. Fotograf: Narve Skarpmoen.

År: 1919. A-20156/U/001/093.

Kålrahi skuffes på lager. Fotograf: Narve Skarpmoen. År: 1919. A-20156/U/001/043 (utsnitt).

mennesker under Rasjoneringskontoret. Rasjoneringen ble gradvis avviklet etter hvert som varetilførselen tok seg opp etter krigsavslutningen, og kontoret ble avviklet i løpet av sommeren 1919.

Provisianteringsrådet handlet forsyninger hos staten, direkte fra norske produsenter, eller fra utlandet. Det siste ble stadig vanskeligere utover i krigen på grunn av britene og amerikanernes strenge handelskontroll. Men det ble kjøpt inn store partier av korn, mel, egg, melk og kjøtt fra Danmark, mel, korn, saltet kjøtt og flesk fra USA, fårekjøtt fra Island og frossent kjøtt fra Argentina.

Varene ble solgt videre til detaljister, som solgte dem videre etter avtalte priser. Handelsloven forhindret kommunene i selv å stå for salget, men dette ble endret i 1915. I januar 1916 åpnet Provisianteringsrådet et provisorisk utsalg på Grønland torg, der det ble solgt kjøtt, fisk, poteter og grønnsaker. Dette var bare starten. I 1918 var det 13 utsalg, spredd over hele byen. De fleste av dem omsatte alle typer matvarer, mens noen kun omsatte fisk og grønnsaker.

Det var forskjellige meninger om disse utsalgene. Avisen *Socialdemokraten* mente de var en suksess: «Hver stund paa dagen dokumenteres paa eftertrykkeligste vis, at kommunal handel er et heldig grep i omsætningsforholdene.» *Aftenposten* kunne ikke bestride at mange oppsøkte utsalgstedene. De hadde jo monopol på mye av salget. Men det betød ikke at maten ble fordelt rettferdig. Da islandsk fårekjøtt kom i salg like før jul i 1916, foregikk salget i fem utsalg. Fire av dem var på østkanten, og kun ett på vestkanten, påpekte avisen. Og ikke alle fikk kjøpe: «*Det sikres dem, som har tid og anledning til at paradere i køer*».

Mange av byens borgere tjente godt på at prisene på alle slags produkter og tjenester økte. Sysselsettingen var dessuten høy. Men de fleste hadde likevel dårligere råd. Prisene på matvarer, brensel og husleie steg med femti til hundre prosent i løpet av de to første krigsårene. En beregning fra kommunens statistiske kontor viste at en gjennomsnittlig arbeiderfamilie på fire personer hadde utgifter på kr. 1551 i 1913. I 1916 var utgiftene steget med over femti prosent, til kr. 2329. Først sent i 1920 kulminerte prisene. Da hadde de steget med 355 prosent siden krigen brøt ut.

Det ble umiddelbart etter krigsutbruddet satt i verk tiltak for å bøte på

problemene prisstigningen medførte. Provisianteringskommisjonen satte maksimalpriser på viktige matvarer alt 4. august 1914. Senere ble prisene satt av lokale prisreguleringsråd.

For de dårligst stilte, var selv maksimalpriser i drøyst laget. Det ble derfor gitt dyrtidsbidrag til familier med lav inntekt, i form av rabatt på mat og brensel. Kommunen subsidierte også matvarer, slik at disse kunne selges til en lavere pris enn ellers. En del av utgiftene til dette ble dekket av statlige bidrag. Et annet tiltak for vanskeligstilte var de kommunale restaurantene, som serverte billig og næringsrik mat. Det var fire

slike restauranter rundt om i byen.

Mat og vaner

Siden det var mangel på varer, måtte man utnytte det man hadde på en bedre måte. I disse årene fikk husholdningsøkonomi et oppsving som fag, blant annet gjennom opprettelsen av den kommunale husmorskolen i 1917. Kokebøker som Mathilde Schönbergs bøker fra 1918, «*Dyrtids kokebok. Økonomiske oppskrifter og surogater under rationeringsforhold og Dyrtids syltebok. Syltning, henkokning og andre maater for frugt og grønsakers utnyttelse og opbevaring i vanskelige tider*», lærte hjemmene å drøye rasjonene og



bruke erstatningsingredienser. I tillegg til økonomi, var ernæring hovedsaken. Faren for underernæring var reell. Særlig var det vanskelig å få tak i fett. Det norskproduserte kjøttet var magert fordi nesten alt korn gikk til matmel mens lite gikk til kraftfôr.

Kjøttet var dessuten forholdsvis dyrt og vanskelig å få tak i. Det var enklere å få tak i fisk, selv om norske myndigheter måtte konkurrere med både briter og tyskere på fiskemarkedet i Bergen. Kommunen opprettet et eget fiskeutvalg, egne fiskeutsalg og et eget fiskematkjøkken samt et røykeri.

Men Kristianiafolk måtte lære seg å

spise fisk. Provisianeringsrådet forteller i sin beretning for 1917-18 at *«flere gode fiskesorter, foreksempel sei, var jo saagodt-som ukjendte hos en stor del av Kristianias befolkning. Paa dette omraade har man søgt at sprede oplysning, dels ved foredrag og dels ved utdeling av opskrifter.»* I beretningen for 1918-19 blir det meldt at byens innbyggere har oppdaget fisken: *«En væsentlig del av fiskecentralens opgave var at gjøre reklame for spisning av fisk. I det forløpne aar har imidlertid nødvendigheten været folks bedste læremester.»* Forbruket av fisk var steget med det mangedobbelte, og det var også innført kjøttløse dager på restauranter og offentlige spisesteder.

Potetsortering. Kanskje var det gode settepoteter man sorterte ut, til ære for fotograf Narve Skarpmoen i 1919. A-20156/U/001/039.





Mathilde Schønberg ga i 1918 ut boken *Sild og poteter*. Her kunne hun lokke med en uendelig variasjon over emnet, «saa maten slet ikke blir ensartet, om vi bruker sild 3 eller 4 gange i uken.»

Det ble gjort forsøk med å blande fiskedeig i brøddeig, da det var mangel på korn. Provianteringsrådet investerte, etter oppfordringer fra det statlige rasjoneringsdirektoratet, i et fiskehakkeri. Bakermester Aug. Olsen sa seg villig til å utføre forsøket, mot at kommunen subsidierte brødet. Brød med fiskedeig solgte ikke, kommunen måtte legge ned fiskehakkeriet og tapte store summer. Å blande kokte eller rå poteter inn i brøddeigen, var et annet triks for å drøye melet. Det var et ønske fra staten at Kristiania kommune skulle starte opp et potetkokeri for formålet, men kommunen var ikke villig.

Kommunens engasjement hadde for lengst strukket seg inn i de private hjem, da *hjemkonsulent*en i 1918 ble opprettet som en stilling under Provianteringsrådet. Dette ble etter noen år til flere stillinger, og virksomheten fortsatte etter at krigen var over. Oppgaven skulle være å drive veiledning i vanlig husarbeid og opplysningsarbeid, både for forsamlinger og til og med ved hjemmebesøk.

Et vannskille

Verdenskrigen tok slutt ved våpenhvilen i november 1918. Varetilgangen ble gradvis bedre, men det tok lang tid før forsyningsforholdene var tilfredsstillende. Det var dessuten turbulente økonomiske, politiske og sosiale forhold på 1920-tallet. Første verdenskrig var et vannskille i Norge som i resten av Europa. Det offentlige hadde i løpet av

krigsårene ekspandert sin virksomhet til nye områder, og engasjementet kom til å bli av varig karakter. For eksempel kom Statens prisdirektorat, som ble opprettet i 1917, til å bestå. Det lever fremdeles idag, som en del av Konkurransetilsynet.

Provianteringsrådets arbeid ble redusert etter at krigen tok slutt i november 1918, men det var først ved utgangen av 1922 at rådet ble nedlagt. Da var det handlet inn varer for 54 millioner kroner på kommunens vegne i løpet av krigsårene. Forskjellige dyrtidstiltak hadde kostet 25 millioner kroner.

Kommunens handel med mat fortsatte imidlertid i lang tid. Det ble handlet engros med fisk, og detaljhandelen med kjøtt, fisk og grønnsaker fortsatte frem til 1927 under navnet Den kommunale handel. Kommunen sto ikke



Mel på mel. (Bilde lengst til venstre)
Provianteringsrådets lager på Filipstad.
Fotograf: Narve Skarpmoen. År: 1917.
A-20156/Ua/001/011.

Fiskemat. I 1917 ble det opprettet et
kommunalt fiskematkjøkken på Vaterland.
Fotograf: Narve Skarpmoen.
A-20156/Ua/001/051.

igjen med noe overskudd av dette salget. Mesteparten ble derfor avviklet, men detaljhandelen med fisk fortsatte helt frem til 1934.

Kilder:

- Arkiv etter Provianteringsrådet.
- Beretning om Oslo kommune for årene 1912-1947. Oslo (1952).
- Beretning om Kristiania Provianteringsråds virksomhet 1914-1919.

Litteratur:

- Berg, Roald (1995): Norsk utenrikspolitikk historie, bind 2. Norge på egen hånd 1905-1920 Oslo: Universitetsforlaget.
- Kjeldstadli, Knut (1994): Aschehougs Norgeshistorie, bind 10. Et splittet samfunn 1905-35 Oslo: H. Aschehoug & Co. (W. Nygaard).
- Kjeldstadli, Knut (1990): Oslo bys historie, bind 4. Den delte byen Oslo: J.W. Cappelens forlag.

- Schønberg, Mathilde (1918): Dyrtds kokebok. Økonomiske oppskrifter og surogater under rationsforhold.
- Schønberg, Mathilde (1918): Dyrtds syltebok. Syltning, henkokning og andre maater for frugt og grønssakers utnyttelse og opbevaring i vanskelige tider.
- Schønberg, Mathilde (1918): Sild og poteter.
- Thingsrud, Leif (1991): Da kommunen var kjøpmann i Byminner nr. 1/1991. Oslo: Oslo Bymuseum.



Smakebiter fra margarin historie

Tekst: Tore Somdal-Åmodt

mens



Margarin er noe jeg forbinder med barndom. Det var det som ble brukt på brødskiva. Ikke godt, men heller ikke vondt. Det var det det var. At smør egentlig var noe annet, husker jeg fra min mormors kjøkken. Jeg kan ikke huske akkurat når jeg ble klar over forskjellen på margarin og «meierismør». Men jeg kan huske at jeg ble det. Og hvor jeg var. Det var smaken selvfølgelig.

Margarin ble først utviklet i Frankrike. En god historie vil ha det til at keiseren selv, Napoleon III, var involvert. Det var mangel på fett og smør i Europa, og etterspørselen var stigende. Mangel på smør skal ha fått keiseren til å utlyse en konkurranse om et kunstprodukt som skulle kunne erstatte smøret. Den egentlige bakgrunnen skal ha vært mer konkret og nådeløst rettet mot krigens behov. Forfatteren Bjarne G. Nilsen sier: «Soldaten i felt behøvde et matfett som ikke ble harskt og uspiselig – kanonføden selv måtte mettes med noe bedre. Det var keiserbudet fra den tredje Napoleon i 1868.» Dermed ble det utlyst en konkurranse med en belønning til den som kunne lage et billig og holdbart matfett.

Kjemikeren H. Mège-Mouriés vant konkurransen og fikk patent på produktet i 1869. Han presset oksetalg og fikk fjernet det harde hvite stearinfettet. Deretter blandet han den myke talgen med melk og tilsatte isvann. Massen ble så bearbeidet til margarin. Produktet slo godt an. Den første fabrikken ble startet i Paris i 1870. Deretter fulgte det raskt etableringer i andre land og verdensdeler.

Margarin i Kristiania

I 1876 kom ideen og metoden til Kristiania. Christiania Smørfabrikk ble etablert det året av Edmund August Pellerin. Født i 1853 og død i 1929. Norsk generalkonsul i Paris 1906-1929. Hans far var en formuende mann som samarbeidet med Mège-Mouriés om etablering av

den første fabrikk i Paris. Sønnen fikk arbeid samme sted. Et møte med nordmannen Eilert Sundt brakte vareprøver, og senere ham selv, til Kristiania – en by i endring og utvikling. Telefonen var så smått tatt i bruk, elektrisiteten gjorde sitt inntog og jernbanen gjorde kommunikasjonen bedre. Den foretaksomme Pellerin var *riktig* mann, på *riktig* sted til *rett* tid.

Produksjon av margarin ble fort industri og dermed også tidlig omfattet av sterke og ulike interesser – med økonomi som fellesnevner. For bønder og jordbruksnæringen var produksjon og omsetning av margarin allerede i starten en konkurranse mot deres produksjon og omsetning av smør og animalsk fett, og det kom lover og forskrifter som skulle regulere både innhold av produktet og omsetningen. Den første margarinlov kom allerede i 1886.

Produksjonen ble sett på som en trussel mot landbruksnæringen. Egen margarinavgift ble innført og margarinprodusentene ble tvunget til å blande smør inn i egne produkter, uten at de fikk lov til å utnytte det som noe positivt i markedsføringen.

I arkivet etter Oslo elektrisitetsverk finner jeg litt overraskende, men like fullt tydelig eksempel på denne konkurransen mellom interesser: I en brosjyre fra A/S Agra Margarinfabrik, på Grünerløkka (Skandinavias nest eldste margarinfabrikk stiftet 1885) presenteres det nye kjenningsbilde for Melange mar-





Margarinens «far» i Norge. *Auguste Pellerin kom til Kristiania i 1876 som 23 åring og etablerte margarinfabrikken Aug. Pellerin fils & Co. I ti år ledet han fabrikken før han reiste tilbake til Paris og grunnla margarinfabrikker i såvel Frankrike som i England og Sverige. Ideen hadde han fra sin far, Edmé Pellerin, som var eier av verdens første margarinfabrikk i Frankrike. Pellerin var en populær mann i Kristiania, han drev et aktivt friluftsliv og var levende opptatt av kunst. Pellerin tjente seg opp en stor formue som han blant annet investerte i kunst. Han hadde eksempelvis verdens største samling av Manets bilder. I 1906 ble han Norges generalkonsul i Paris. (Faksimile fra Aftenposten 1924.)*

garin som kom i 1931: en stilisert hjort. Pyntet med et par like stiliserte palmer. Den nye margarinlov bestemmer at «Melange» ikke skal forveksles med meierismør. Og det gamle «Melangehodet», en stilisert palmepyntet ku, fjernes fra pakningen. Loven bestemmer nemlig at «der ikke må anvendes billeder eller tekst som er hentet fra landbruket på pakninger eller reklame. Det blir således «heller ikke mulighet for oss i fremtiden å gi opplysning om at 'Melange' alltid fremstilles med tilsetning av det fineste kløvermerkede meierismør, samt melk, fløte og eggeblommer m.m.»

En del av byens historie

Pellerin startet i Kristiania og margarinproduksjon ble industri. Den nevnte Bjarne G. Nilsen har skrevet bok om ham og fabrikken, men hva finner jeg i Byarkivets egne arkiver om mannen og margarinen? Finnes det noe i det hele tatt? Dessverre, ikke meget. Lite om mannen, men noe mer om margarinen.

I spredte kilder finner vi fragmenter av margarinens historie. Det er først og fremst kommunens møte med margarinprodusentene vi ser, eller kanskje riktigere: Margarinprodusentenes møte med kommunen. Som vareleverandører, kjøpere av elektrisitet, i møte med forordninger og søknader om byggetillatelse.

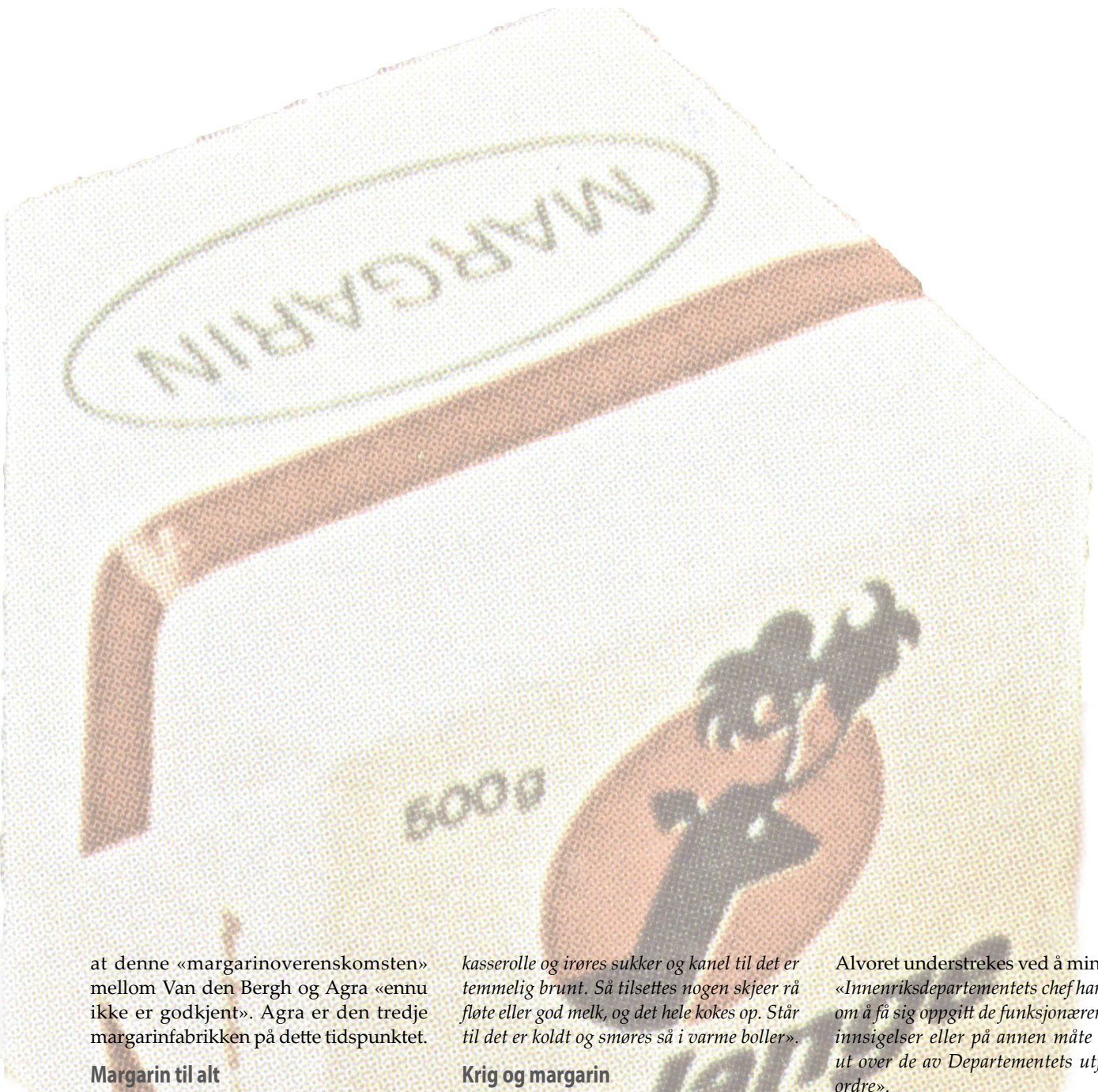
I Byantikvarens arkiv finner vi en plakate laget av Mittet og Co, Christiania Smørfabrikk, signert K. Dahl - 22. Det

siste kan være årstall. *August Pellerin Fils & Co AS* lyser i store bokstaver. Det er et oversiktsbilde av fabrikkområdet. Ingen adresse fremgår på plakaten, men i adressebøkene finner jeg hjelp. I år 1921 har *Christiania Smørfabrikk* og August Pellerin Fils & Co AS begge adresse i Borggt 7. I en skattetakstmatrikkel fra 1926 finner vi et kart over området. Fabrikken er her omkranset av Borggaten, Jens Bjelkes gate, Eriks gate og daværende Øisteins gate.

I beretning om den økonomiske tilstand i Kristiania i femåret 1881 – 1885 er det angitt ett anlegg for produksjon av margarinmør, med en samlet arbeidsstyrke på 63 personer. Det må være Christiania Smørfabrikk. De brukte tilmed et anlegg for damp i produksjonen. Senere kom flere fabrikker til. I tilsvarende beretning for årene 1916 – 1920 er antallet margarinfabrikker oppgitt til tre, hvorav den ene ligger i Aker.

I Aker lå *A/S Van den Berghs margarinfabrik* – som i 1934 har 203 personer i arbeid og som samme år produserte 2 857 877 ½ kg margarin og smult.

Fabrikken ble startet ti år tidligere. I den økonomiske beretningen kan vi lese både om behov for erverv av ny grunn, med de betenkeligheter og fordeler dette ville innebære for den enkelte, og om arbeidsløsheten og skatteinntektene. Her gjengis tanker om overføring av produksjon til De-No-Fa og eventuelt overføring av produksjonskvote til Agra. Formannskapet presiserer



at denne «margarinoverenskomsten» mellom Van den Bergh og Agra «ennu ikke er godkjent». Agra er den tredje margarinfabrikken på dette tidspunktet.

Margarin til alt

I nok et morsomt arkivfunn, fra Husmorskolen, finner vi Fru Paula Messels hundre Melange-råd og vink, utgitt i hefte av Agra Margarinfabrikk. Her gir margarinens kjenningsbilde fremdeles assosiasjoner til landbruket. Fru Paula Messels gode råd må altså være fra før år 1931, men like gode og nyttige for det. Hvorfor ikke lage en ostepyrå av «blandet hvit ost, gauda eller stolser, ja i det hele tatt osteskorper som males på en mandelkvern og blandes med så meget Melange eller Vega som man vil ha den fet eller mager til». Pyrråer av ulike slag fremstilles som en vinner på de «kolde bord». Men her er også oppskrift på Melange-julegrøt, Melange-krem og råd for lapping av linoleum. Det siste dog uten bruk av Melange. Og dette var bare noen av rådene til fru Messel. Hvorfor ikke prøve på Melange-fyll til fastelavensbollene neste gang? «En kopp Melange smeltes i en

kasserolle og irøres sukker og kanel til det er temmelig brunt. Så tilsettes nogen skjeer rå fløte eller god melk, og det hele kokes op. Står til det er kaldt og smøres så i varme boller».

Krig og margarin

I krigsårene 1940-1945 var margarin etterspurt og regulert. I arkivet etter Sykehusrådmannen er det beskrevet behovet for, og levering av, sykehusmargarin. Her dukker Maarud Margarinfabrikk opp og anbefaler seg på sitt beste med håp om å komme i betraktning for leveranser. Og det skjedde etter at Innenriksdepartementet har meddelt, den 21 februar 1941, at innkjøp av margarin for Stats- og kommunale institusjoner skal skje gjennom firmaet Den Nasjonale Margarine, De-Na-Ma AS.

Kjøkkenforsyningen blander seg inn i korrespondansen. De har samme adresse som De-Na-Ma AS: Amtmann Meinichs gate 15, og henstiller til Herr rådmann Klaveness, i brev av 6.mars 1941 «å dra omsorg for at De-Ne-Ma A/S får eneleveranse straks av margarin til alle de kommunale institusjoner som henhører under Deres myndighet.»

Alvoret understrekes ved å minne om at «Innenriksdepartementets chef har anmodet om å få sig oppgitt de funksjonærer som gjør innsigelser eller på annen måte setter sig ut over de av Departementets utfærdigede ordre».

Nå starter en spennende dialog. Kommunen gir seg ikke. De vil ha konkurranse om den beste margارين, pasientenes vel tatt i betraktning. Finansrådmannen presiserer den 22. juli 1941: «For å oppå den best mulige vare må det derfor anses nødvendig i kommunens interesse å opprettholde det hittil anvendte konkurransesystem. Jeg går ut fra at det ikke har vært departementets mening å hindre dette, og går derfor ut fra at der fremdeles, som hittil, holdes konkurranse og at det er først når kvaliteten for de firmaer som er nevnt i departementets rundskrivelse er helt likeverdige med andre firmaers kvalitet at kommunen skal foretrekke et av de spesielt nevnte firmaer». Deler av krigshistorien stiger frem fra noen ark i en enkel arkivmappe. Spenningen kan ha vært større en arkivet viser i dag, og i et øyeblikk farger jeg inntrykkene arkivet gir med minner fra tidligere generasjoners krigs-



Fra margarin til barnehage. Margarinfabrikken Norge på Sagene ble bygget i 1926-27 etter tegninger av arkitekt Thorvald Astrup. Bedriften var eid av Norges Kooperative Landsforening (NKL) og var begynnelsen på NKLs industrivirksomhet. I januar 2009 startet ombyggingen og rehabiliteringen av den gamle Margarinfabrikken til barnehage. Sagene bydel vil med dette få en av Norges flotteste barnehager med inntil 720 nye barnehageplasser. De første 288 står ferdig sommeren 2010. Fotograf: Widerøe. A-20027/Us/0001/130.

fortellinger – uten nå å ha mulighet til å forske videre i saken. Men, det er intet i dette arkivet som tyder på at Finansrådmannens elegante formulering ikke fant gjenhør.

Argumentasjonen står seg jo den dag i dag.

Margarin for smakens skyld?

I sakarkivet etter Ullevål sykehus 1951 – 1960 finnes flere anbudsdokumenter. Konkurransen var fortsatt en levende markedsmekanisme. Også i forhold til landbruket. Norske Meieriers Salgssentral ville selge meierismør til sykehuse- ne, og presset prisene ned. Aker sykehus

forbrukte i 1958 ti tonn margarin til en pris av 2.59 pr kg, men ønsket likevel å bruke meierismør, selv om dette betydde en merutgift på ca 8 000 kroner pr år. Ullevål ønsket det samme. Men svaret var nei. «Sykehusrådmannen skal bemerke at det av medisinske eller ernæringsmessige grunner ikke er nødvendig å bruke smør i stedet for margarin ved sykeavdelingene».

Det var ikke nødvendig å bruke smør! Verken av medisinske eller ernæringsmessige grunner. Men da må det ha vært smaken de ville ha? Den gode smørsmaken! Jeg føres et øyeblikk tilbake igjen til min mormors kjøkken.

Kilder:

Statistisk aarbok for Kristiania by 1922
Aktstykker Aker kommune 1935
Christiania adressebok 1921
Arkiv etter Ullevål sykehus, Finansrådmannen, Kontoret for næringslivet, Oslo lysverker og Byantikvaren
Beretning om den økonomiske tilstand i Kristiania By 1881 - 1920
Oslo byleksikon, Oslo 2000

Litteratur:

Norsk margarin i 75 år. Utgitt av A/S Agra margarinfabrikk i anledning firmaets 75-års jubileum i 1960.
Lest på: http://www.omsorgsbygg.oslo.kommune.no/barnehager/store_barnehager/margarinfabrikken/

Skomakermester. Hans Alsvik, hans kone Hilda og sønnen Olav, fotografert ca. 1910. Foto i privat eie.



Hvorfor plukker vi sopp? skyld? Og hvor lenge har

Tekst: Bård Alsvik

1970-tallet. Far tok oss guttene med på sopptur. I Lillomarka. Bak Røverkollen, på myk mosegrunn under tjue meter høye furuer. Steinsopp, kantarell, matrisker, skrubbe og fåresopp, han lærte oss å kjenne dem alle sammen. De fant raskt veien ned i den flettede kurven som luktet av jord og skog fra tidligere soppturer. Vi listet oss fram og trådte forsiktig. Og der! Mellom mose og noen gresstuster sto de. Små knudrete signalgule kantareller, sopp med jord ned mot stilken som jeg fikk skrape vekk med den lille kniven med brunt skaft far alltid hadde med seg på tur.

Kniven var fra 1930-tallet. Den hadde tilhørt Hans. Min oldefar. Far gnidde skaftet inn med olje etter hver tur. Treet glødet varmt, og tynne, fine årringer buktet seg på tvers av skaftet. Bare to skruer som holdt treet på plass inntil jernet, så gamle og rustne ut. Kanskje var kniven eldre, tenkte jeg og gned tommelen mot skruhodene. Gammel og betyngningsfull var den uansett siden Hans hadde eid den. Skomakeren i Markveien. Den plukket også han sopp med, sa far.

Smaken sopptur

**o? For smakens skyld? Eller for turens
ar vi drevet med dette?**



Far mente det ikke var mange som plukket sopp på oldefars tid. I dag derimot! Hva var det som drev far ut i skogen? De samme grunnene som hos oldefar Hans? Sopp er jo ikke sunt en gang? I hvert fall ikke etter Tsjernobyl, har jeg hørt. Jeg googler og får vite at sopp nesten ikke inneholder kalorier. Ja, det er da noe! Men se der: B-vitaminer og en del viktige mineraler, spesielt kalium, men også jern, svovel, magnesium og fosfor. Men det er smaken som teller, står det. Er det på grunn av smaken vi leter etter sopp?

Da vi kom fra soppturer på 1970-tallet var det rett inn til kjøkkenbenken. Vi renset og skar og fjernet alle småkrypene som hadde lurte seg med blant mose og jord i bunnen av kurven. Så, rett i panna, mens far smurte tynne brødsiver med leverpostei. Det var det rette underlaget for soppene som smakte av skog, nøtter, pepper og meierismør. Far slengte alltid et par-tre små fingersopp opp i panna. De ble harde å tygge på, men det gjaldt for oss barna å finne dem først. Som mandel i grøten. Jeg har siden lest at de kan være giftige.

Far tok oss med for turens skyld – og for smakens. Vi trengte jo ikke den soppen for å overleve. Men vi satte pris på den, og vi likte den. Det preger meg ennå, og jeg lærer mine barn det samme som far lærte oss. Ut på tur, så ser vi hva vi finner. Det er nesten som jakt, sier jeg til Amund på ti. Han er ikke helt sikker, men han blir med.

Men hva med min oldefar, Hans? Gikk han på tur, for turens skyld? Eller drev han sanking av sopp, med den lille kniven i hånda, som en dyd av nødvendighet i de harde trettiåra?

Sopp bare for kyr?

I boka *Ut på tur!* skriver etnologen Tove Nedreliid at fra gammelt av var ikke sopp ansett som mat for mennesker. Med andre ord, ingen grunn til å legge i vei etter sopp. Kyra derimot, de elsket dem! Det er først i de siste tiåra folk har fått sansen for sopp, hevder Nedreliid. Mange synes sopp er skummelt, og tyr til hermetikk, andre ser på soppturene som «høstens store opplevelse» og nærmest gjenopplever turene når soppen

senere hentes fram fra fryseren.

Min oldefar hadde ikke fryser på 1930-tallet. Men han plukket sopp. Kanskje tørket han dem? Eller spiste han dem, sporenstreks? På hjemmebakt brød med leverpostei, bakt av Hilda, min oldemor? Ga han bort soppene? Solgte han dem? Han må jo i så fall ha vært ganske alene om det hele, skal vi tro Nedreliid? Var min oldefar så unik?

«Noen mennesker med borgerlig bakgrunn velger en livsstil med stor vekt på egen høsting – en slags 'primitivisme' – uten at de er økonomisk avhengig av dette som et tilskudd til husholdningen», skriver Nedreliid. Jo da, jeg har vel en borgerlig bakgrunn som min far. Men hva med oldefar Hans?

Han jobbet seg opp til skomakermester med egen bedrift og egne ansatte. To sønner hadde han, begge gikk på Vestheim privatskole. Ikke noe allmueskole der i gården nei, selv med bosted på tjukkeste Grünerløkka. Både Hans og Hilda kom fra bondeslekt, han fra Kristiansund-traktene, hun fra Hokksund. Borgerligheten hadde de i så fall tillagt seg da de kom til byen. Hans kalte



På kantarell-jakt. Liten hånd finner gule skatter i skogen. foto: Bård Alsvik

seg ikke en gang Olsvik, etter stedet han kom fra, men Alsvik. Ganske snobbete, eller hva?!

Fantes det en sammenheng mellom snobberi og soppstaking? Var det for å vise sin tilhørighet til byens borgerskap, eller ville han vise at han fortsatt hadde fangstmannen, fiskeren og bonden i seg? Er det det vi egentlig vil vise i dag også når vi legger i vei på sopptur? I mangel av en elg å jakte på, ei rype å felle, en fisk å fange eller en potetrenne å luke, så styres vi av fangstdriften i oss og jakter på sopp?

Kanskje *var* Hans litt snobbete? Men var han en pioner? Var det virkelig

bare han, sammen med en liten håndfull mennesker, som plukket sopp på 1930-tallet?

Tove Nedrelid skriver i boka si at det var først under siste krig at folk lærte å plukke sopp. Nøden drev dem til det. Men det var da nød på 1930-tallet også! Og under første verdenskrig! Bodde den grunnleggende skepsis til sopp som mat for mennesker så dypt i folket at det var utelukket å putte den i munnen, selv i nødsår? Man brukte bark i brødet, tang i suppa og kålrabi som erstatning for kjøtt, men sopp, det spiste man ikke?! Nedrelid åpner for at det er «tenkelig»

at husmorskolene «formidlet et annet syn på sopp enn det folkelige». En titt i *Normalplanen for Husmorskoler* fra 1926 bekrefter dette. Både *Sopp*, *alger* og *lav* står i planen. I *Kokebok for Statens lærerinneskole i husstell* fra 1933, sies det dessuten at sopp kan brukes i flere av de oppskrifter kokeboka inneholder, «som til supper, kjøtt- og fiskeretter, stuinger og retter av grønnsaker.» Kanskje drev man folkeopplysning? Kanskje ville forfatteren av kokeboka forsøke å fjerne motforestillingerene mot sopp som menneskemat? Motforestillingerene var størst i bondesamfunnet. Kanskje var det sånn

Spiselig sopp. Sopp-illustrasjoner hentet ut fra undervisningsplansje brukt ved skoler i Oslo i 1950-årene. Utlånt av Oslo Skolemuseum. På denne siden: Svartbrun rørsopp (øverst) og Blek piggsopp (nederst)

at bonden, fra gammelt av, ikke ville spise noe som kua var så glad i? Fra Sverige stammer følgende utsagn, fra 1700-tallet: «Snart sagt alt möjligt kunde den gamle svenske bonden äta, blot icke svamp; förr svalt han ihjäl».



Sopp også i folkeskolen

Kunnskapen om sopp som utmerket menneskemat var imidlertid ikke bare forbeholdt husmorskolene. Man lærte også om sopp i folkeskolen. I *Folkeskolens Kokebok* av Dorothea Christensen og Helga Helgesen fra 1911, de samme kvinnene som for øvrig sto bak innføringen av skolekjøkken som fag, finnes et helt avsnitt om sopp: «De vokser vildt, og smaker udmerket til supper og stuinger. Skal sop kjøpes, falder den dyr ... Sop har vært brukt som næringsmiddel fra de ældste tider i sydlige land. Hos os nyttes sop altfor litet. Den gir meget arbeide med plukning og rensning, men arbeidet lønner sig. Den kan glemmes kokt hermetisk i saltvand eller tørkes». Kanskje hadde Christensen og Helgesen latt seg inspirere av Dr. Olav Sopp (egentlig Olav Johan Olsen), som i 1910 holdt en rekke «forelæsninger for vordende husmødre og skolekjøkkenlærere».

Peter Christen Asbjørnsen skal visstnok ha vært den første nordmannen som skrev om sopp. I andre utgave av kokeboka *Fornuftig Madstell* som kom i 1865,

hadde han et lengre kapittel om sopp. Den nevnte Dr. Olav Sopp var en annen folkeopplyser. I 1883 kom hans *Spiselig sopp* ut. I fjerdeutgaven fra 1924 går han til kjernen av problemet: «Vore rikfolk spiser vistnok et par arter, men indfører disse til høie priser fra utlandet, tiltrods for at vi kan skaffe likesaa gode her. Den fordom, som folk her har næret mot den, beror dog væsentlig paa uvidenhed og synes at svinde med den stigende oplysning.» Dr. Sopp, som reiste rundt og talte varmt om sopp og soppstaking på midler bevilget av Stortinget, mente at en vesentlig grunn til at folk hadde aversjoner mot sopp, var at enkelte arter kunne være giftige. Dette er nok et argument mange bruker også i dag når de ikke plukker sopp: Følgene av at du putter feil sopp i kurven, kan være fatale. For mange kan kunnskapen som trengs være vanskelig å erverve seg.

En annen årsak som Dr. Sopp nevner, men som neppe er gyldig i dag, er «den meget utbredte mening, at der til sopp behøves langt flere og kostbare ingredienser end til anden mat, for eksempel smør, fløte, vin o.s.v., og at det er ikke er soppen, men tilsætningerne, retten smaker av.»



Jeg tror at min oldefar var mer enn alminnelig opptatt av mat, og at min oldemor var over gjennomsnittet når det gjaldt å tilberede den. Kanskje hadde de lært av Dr. Sopp at «soppen kan klare sig med langt færre tilsætninger end anden mat». Med andre ord: De visste hvordan de skulle tilberede den.

Soppkontrollen

Så gjør jeg en oppdagelse. Jeg finner et lite hefte, gjemt i Byarkivets magasiner, med tittelen *Oslo Helseråds kontroll av torvført sopp gjennom 6 år*. Allerede i 1931 ble det opprettet soppkontroll i Oslo som en prøveordning. Fra 1932 ble kontrollen fast. 1934 ser ut til å ha vært toppåret: 157 kilo honningsopp, 5700 kilo ekte kantarell, over 1000 kilo skjellet blekksopp, 459 kilo ekte riske, 55 kilo rimsopp, et par hundre kilo sjampinjong, 600 kilo steinsopp, 140 kilo gul korallsopp, 1200 kilo fåresopp og 230 kilo blek piggsopp, og i tillegg en mengde andre arter.

383 personer plukket og leverte nesten 11 000 kilo sopp i 1934. Årene 1936 og 1937 var også gode med omtrent det samme antallet plukkere og den samme mengden. 1932 var derimot et dårlig år.

Soppen ble brakt inn fra distriktene rundt byen. Flest plukkere var det fra Oslo (25 prosent), men nesten alle kommunene fra Akershus var representert. Det var arbeidsløse og/eller vanskeligstilte som hadde gått i gang med sopplukkinga, de fleste ble lært opp av Chr. Fr. Bøhme, som var Helserådets soppkontrollør.

I Helserådets arkiver finner jeg ytterligere dokumentasjon som belyser saken. Det sies at det ble plukket og omsatt sopp også før soppkontrollen ble fast innført fra 1932. Men den gang var det ikke snakk om mer enn seks-åtte arter. Den faste soppkontrollen, som foregikk på Lilletorget, hvor også soppen ble omsatt, førte imidlertid til at antallet arter økte etter hvert som plukkernes soppkunnskaper ble bedre.

Cirka femti plukkere leverte sopp hver dag i de tolv ukene sesongen varte i 1934. Rekorden for en enkelt dag var 425 kilo kontrollert sopp. For hver kilo sopp ble det tatt fem øre i kontrollavgift. Så endte soppen ute på torget til et kjøpende publikum. De vanligste «trygge» artene, som publikum var fortrolig med, var lettest å omsette, men med tiden

ble «nye» arter gjort kjent. Men ikke alt lot seg omsette like greit. I 1934 var det usedvanlig mye høstmorkel å finne, men soppens utseende skremte nok publikum.

Min oldefar var neppe blant de arbeidsløse som fant seg et sårt tiltrengt utkomme gjennom krisetidene på 1930-tallet. Men det vi nå i hvert all vet er at det gjennom hele 1930-tallet ble plukket og omsatt store mengder sopp i og rundt Oslo. Det er vel grunn til å tro at Helserådets soppkontroll ga ringvirkninger og økte interessen for sopp også hos andre enn de mer eller mindre profesjonelle plukkerne. Med en gjennomsnittspris på kroner 2,10 per kilo sopp omsatt på torget var det en eksklusiv «vare» man kunne bære med seg hjem og putte i sauser og supper eller hvordan man nå valgte å tilberede den.

Min oldefar var ikke alene. Sopp ble både plukket og spist før matmangel og propaganda tvang de store masser ut i skauen på soppstaking under krigen. Folk som manglet arbeid fant seg en inntekt gjennom soppstaking. Samtidig ervervet et stort antall mennesker seg unik kunnskap om sopp.



Nedrelid mener selvfølgelig ikke at sopp som mat var totalt ukjent før siste krig, men hos mange var det nok helt utenkelig både å plukke den og spise den. Overgangene var likevel glidende.

De første sjampinjonger ble importert til Norge og havnet på rike folks bord allerede på 1700-tallet, skriver Olav Skard i boka *Ville vekster, røtter i kulturhistorien*. Han nevner også at man i Bratsberg amt sanket sopp allerede i 1764, men at dette var ment til de bedrestilte. Bønder og menigmann hadde dårlig kunnskap om denne veksten. Nøden tvang folk ut på soppstaking, ikke bare under siste krig, men også på 1930-tallet,

i hvert fall i Oslo, og muligens også andre steder under andre tider. Dessuten ble soppen omsatt på byens torg. Kanskje var sopp og soppstaking nettopp derfor et byfenomen?



Moderne friluftsliv har også sitt utspring fra byene. Det var byfolk som var de første til å gå på tur, for turens skyld. Etter hvert kom bærspannene med, ikke som en dyd av nødvendighet, men som en hyggelig aktivitet med et element av nytte i seg. Innimellom alle bærspannene fantes det også soppkurver. En av dem som bar slike, var min oldefar, antageligvis hånd i hånd med min oldemor.

Smaken av tur

Det er søndag. Hodet inn i fryseren på jakt etter høstens fangst. En liten boks med forvelte kantareller og litt pigg-sopp. Det dufter kjøttkaker i huset. En liten pose med tyttebær merket *Sørkedalen 2009* tas også ut og havner til tining på kjøkkenbenken. Soppen forsvinner ned i sausen sammen med litt av bæra. Resten tines, sukres og settes fram på bordet som deilig tilbehør til kjøttkakene.

Vi ser på hverandre rundt middagsbordet, nikker fornøyd og minnes turen vi hadde inne ved Langlielva i høst. Vi kan ikke bare huske den, vi kan også smake den.

Kilder og litteratur:

- Bøhme, Chr. Fr., *Oslo Helseråds kontroll av torvført sopp gjennom 6 år*, Særtrykk av Nytt Magasin for Naturvidenskapene B.78, Oslo 1938.
- Normalplan for Husmorskoler. Utgitt av Landbruksdepartementet. Oslo Grøndahl & Søn boktrykkeri, 1926.
- Nedrelid, Tove, *Ut på tur! På nordmanns vis*. J. W. Cappelen 1993.
- Skard, Olav, *Ville vekster, røtter i kulturhistorien*. Landbruksforlaget 2003.

Skivesopper (Agaricaceae)

- Armillaria mellea*
- Honningsopp
- Cantharellus cibarius*
- Ekte kantarell
- Cantharellus infundibuliformis*
- Traktkantarell
- Clitocybe cerussata*
- Blyhvit traktsopp
- Clitocybe clavipes*
- Klubbstilket traktsopp ...
- Clitocybe connata + opaca*
- Knippe-traktsopp
- Clitocybe ditopus*
- Mel-traktsopp
- Clitocybe geotropa*
- Hegge-traktsopp
- Clitocybe gigantea*
- Kjempe-traktsopp
- Clitocybe nebularis*
- Pudder-traktsopp
- Clitocybe odora*
- Anis-traktsopp
- Clitopilus prunulus*
- Gråhvit melsopp
- Collybia dryophila*
- Blek rotsopp
- Collybia velutipes*
- Vinter-rotsopp
- Coprinus comatus*
- Skjellet blekksopp
- Crepidotus mollis*
- Muslingsopp
- Gomphidius glutinosus*
- Vanlig sleipsopp
- Gomphidius viscidus*
- Brunrød sleipsopp
- Hygrophorus caprinus*
- Sotbrun vokssopp
- Hygrophorus ceraceus*
- Gul vokssopp
- Hygrophorus eburneus*
- Elfenben-vokssopp
- Hygrophorus hypothejus*
- Frost-vokssopp
- Hygrophorus miniatus*
- Mønje-vokssopp
- Hygrophorus olivaceoalbus*
- Olivenbrun vokssopp

	1932	1933	1934	1935	1936	1937
e)						
.	112.30	513.15	157.50	190.55	99.65	215.70
.	183.40	314.70	5733.35	300.45	6983.15	4205.15
.	-	-	3.90	1.40	17.95	30.15
.	-	-	-	-	1.00	-
.	-	-	-	-	-	1.80
.	-	-	-	-	3.05	4.25
.	-	-	17.00	3.30	-	8.00
.	-	-	-	3.85	4.35	23.90
.	-	-	2.70	-	-	2.25
.	-	-	-	6.45	19.10	203.10
.	-	-	-	0.25	-	0.50
.	0.65	8.00	59.70	8.00	40.75	31.55
.	-	-	-	-	-	0.50
.	-	-	-	-	-	1.10
.	112.50	449.30	1009.30	471.65	1058.70	1151.85
.	-	-	0.50	0.70	7.65	6.35
.	23.50	15.10	3.05	5.55	6.50	19.00
.	-	-	-	-	1.40	-
.	-	-	-	-	2.65	-
.	-	-	-	-	1.45	1.05
.	-	-	-	-	-	1.80
.	-	-	-	1.45	4.15	10.90
.	-	-	-	-	1.80	3.00
.	2.20	0.10	-	-	2.15	1.20

Torvført sopp. Soppkontrollen i Oslo startet så tidlig som i 1932. Oslo Helseråd sto for kontrollen, og primus motor var Chr. Fr. Bøhme (1888-1951). Kontrollen fant sted på Nytorvet og var obligatorisk for all sopp som ble omsatt på torget. Plukkerne ble utstyrt med en kontrollseddel der det sto kvantum og navn for hver art. Kontrollen ble bokført, og for hver kilo godkjent sopp måtte plukkerne betale en avgift på fem øre. Kontrollen skulle både sørge for at giftig sopp ikke ble omsatt samt å påse at soppen var frisk og fin nok til å selges.

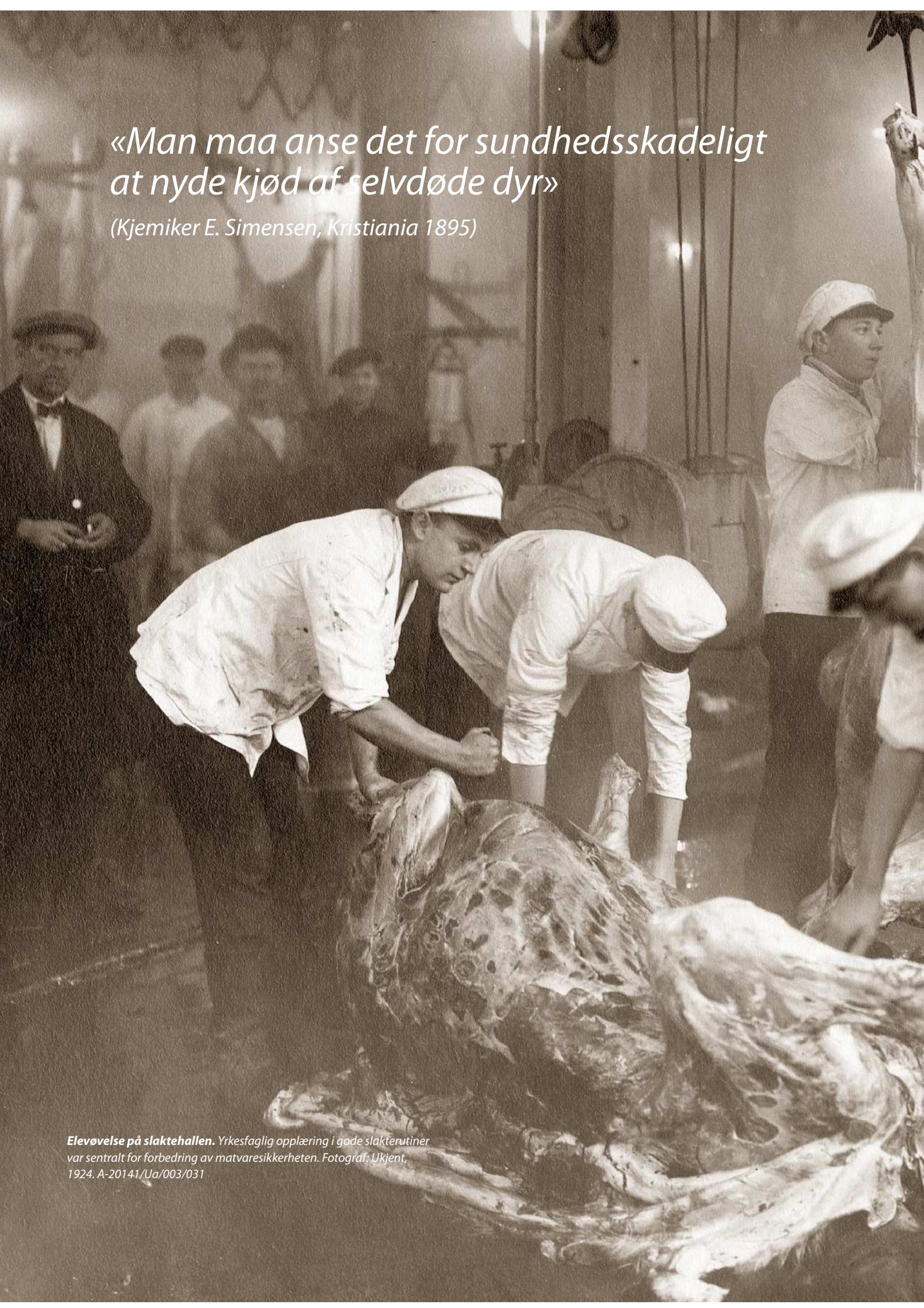
Etter hvert kom også det vanlige publikum som hadde interesse for sopp innom kontrollen på Nytorvet. 15-20 mennesker kom daglig for å få soppen kontrollert. På mandager, etter at folk hadde brukt helgene flittig, kom det enda fler.

Utdraget til venstre er fra heftet «Oslo Helseråds kontroll av torvført sopp gjennom 6 år», ført i pennen av Bøhme selv. Den gir oss et inntrykk av hvor mye som ble plukket, hvilke år som var gode soppår og ikke minst at sopplukking og bruken av sopp var forholdsvis godt utbredt på denne tiden.

Spiselig sopp. Forrige side: Steinsopp (øverst til høyre) og Ringløs smørsopp (til venstre).

«Man maa anse det for sundhedsskadeligt
at nyde kjød af selvdøde dyr»

(Kjemiker E. Simensen, Kristiania 1895)



Elevøvelse på slaktehallen. Yrkesfaglig opplæring i gode slakterutiner var sentralt for forbedring av matvaresikkerheten. Fotograf: Ukjent, 1924. A-20141/Ua/003/031



Jakten på den farlige maten

Tekst: Johanne Bergkvist

Trygg mat er ingen selvfølge. På slutten av 1800-tallet var dårlig mat et stort helseproblem. Kjøtt fra skitne eller syke dyr, bedervet kjøtt eller farlige tilsetningsstoffer var hverdagskost. Innføringen av offentlig kjøttkontroll var derfor et viktig tiltak mot spredning av blant annet tuberkulose og parasitter.

Ferske matvarer som kjøtt og melk kan være farlige smittebærere. I en rapport fra 1895 om næringsmiddelkontroll var den nøkterne advarselen fra kjemiker E. Simonsen at det var helseskadelig å spise kjøtt fra selvdøde eller syke dyr. Han hadde undersøkt matkontrollen i en rekke europeiske land og slo fast at:

«Man maa anse det for sundhedsskadeligt at nyde kjød af selvdøde dyr. Dette gjælder særlig, hvis dyret har lidt af miltbrand og lignende sygdomme. Ofte slagtes imidlertid syge dyr, og i dette tilfælde kan nydelse af kjødet være betænkelig, særlig hvis dyret har lidt af tyföse sygdomme eller vist stærk afmagring. Selvfølgelig er kjød af dyr, der har lidt forgiftning, eller som kort før døden har været indgivet større kvantiteter af giftige stoffe, sundhedsfarligt. Almindelig kjendt er jo, at kjød af tuberkulöse dyr kan være ødelæggende for sundheden. Det samme gjælder ogsaa trikinholdigt kjød og flesk. I flere af disse tilfælde danner det sig i kjødet giftige stoffe, ptomainer, der ikke i alle tilfælde gjøres uskadelige derved, at kjødet koges eller steges.»

Med slakt og kjøtthandel fulgte en rekke helseproblemer. Kjøttet ble skittent, slimete og bedervet av transport og åpen torghandel. Salg av bedervet kjøtt eller kjøtt fra syke dyr var utstrakt. I det bedervete kjøttet oppsto likgifter, også kalt ptomainer, som førte til forgiftninger og truet matsikkerheten ved siden

av de bakterielle matforgiftningene eller overføring av parasitter. Tuberkulose-syke dyr, dyr med miltbrann, trikiner eller bendelorm, og selvdøde dyr solgt som ferskt kjøtt utgjorde sammen med den dårlige hygien en stor helsefare. Matsalg foregikk i tillegg fra illeluktede kjellere eller bebodde leiligheter, og de private slakterier ga myndighetene liten oversikt over helsetilstanden.

Framveksten av den moderne kjøttkontroll

Bakgrunnen for krav om matkontroll fra midten av 1800-tallet var at den raske byveksten ga store problemer for vann- og matforsyningen i byene, noe som sammen med de store problemene med kloakk- og avfallshåndtering krevde nye tiltak. Helsemyndighetene var pådrivere for torg- og matkontroll for å forbedre både folkehelsen og dyrehelsen. Fra 1860 åpnet Sunnhetsloven for at de lokale sunnhetskommisjonene kunne regulere matomsetningen, særlig med tiltak mot forfalsket og bedervet mat. Men ikke alle ønsket en økt kontroll velkommen. Handelsnæringen, matvareindustrien og landbruksforvaltningen var kritiske til helsemyndighetenes innblanding i matproduksjon og omsetning.

Den første kontrollen med byens kjøtthandel gjaldt i praksis kun byens torg. Først i 1889 ble det ansatt en bydyrlege i Kristiania, og kontrollen ble utvidet til å gjelde slakterier, pøsemakerier og kjøttutsalg rundt om i byen.

I 1890 registrerte sunnhetskommisjonen de tretti slakteriene i Kristiania. Flesteparten var små, trange og dårlig ventilerte rom hvor «Forholdene ikke kan være verre end de er». Veggene var gjennomgående tilsølte av blod og slakteriavfall. Slakterbuene stinket, og krokene hvor dyra ble hengt opp var skitne og rustne. Selv de velholdte slakteriene hadde store mangler. Folk bodde rett over slakterbuene, og flere steder rant innholdet fra grisebinger og priveter inn på naboeiendommene.

Kritikken fra sunnhetskommisjonen gjaldt ikke bare den dårlige hygien som ga dårlig matkvalitet, men også «det mest hensynsløse Dyreplageri». Dyr ble slakta blant ferdig opphengt slakt, med rykende ferskt blod og dampende innvoller fra forrige slakting. Sunnhetskommisjonen krevde atskilte rom for slakt og rensing av innvoller. I tillegg til ryddige slakterutiner krevde





den ventilasjon og lys i rommene der dyra oppholdt seg.

Til tross for omfattende rapporter om den forferdelige tilstanden på byens slakterier var det ikke snakk om noen full kontroll med kjøtthandelen. I 1891 krevde overlegen for det sivile veterinærvesenet derfor bedre kjøttkontroll.

Løsningen kom med en ny lov i 1892 om offentlig kontroll av kjøtt og slakterier. Lovens første paragraf slo fast at kommunestyret kunne bestemme at slakting skulle foregå i kommunale slaktehus og at omsetning av kjøtt skulle finne sted på bestemte plasser eller torg som var under helsemyndighetenes kontroll. I alle byer med mer enn fire tusen innbyggere skulle alt slaktet eller innført kjøtt som var ment som menneskeføde undersøkes av en kommunal kjøttkontrollør.

Gjennomføringen av kjøttkontrollen var i Kristiania overlatt sunnhetskommisjonen. Den 12. oktober 1893 vedtok bystyret et forslag utarbeidet av sunnhetsinspektør og konstituert stadsfysikus Hjalmar Berner, et forslag som i hovedsak var i overensstemmelse med den etablerte ordningen i København, hvor slakting foregikk kun i offentlige slaktehus. Fra 1894 var den offentlige kjøttkontrollen i Kristiania virksom, og alt kjøtt skulle kontrolleres og stemples C.K. for Christiania Kjødkontrol.

Bedervet eller spiselig?

Loven av 1892 skilte kun mellom «ikke spiselig» og «spiselig», og mellom «sundhedsskadeligt» og «ikke sundhedsskadeligt». Kvaliteten på det kjøttet som ble regnet som spiselig varierte sterkt. Kristiania bystyre vedtok å skille mellom god og dårlig kvalitet på det godkjente kjøttet. Kjøttet skulle stemples klasse 1 og 2. Klasse 2 var kjøtt av dårligere kvalitet som ikke ble regnet som helseskadelig dersom det ble behandlet på riktig måte. Det var snakk om kjøtt fra dyr som led av lokal tuberkulose eller kjøtt med enkeltfunn av trikiner eller bendelormtinter. I retningslinjene til gjennomføringen av 1892-loven i Kristiania var klasse 2 beskrevet som «*Kjød af meget gamle og magre Dyr, Raaner, Spædkalver, og af Dyr, som har lidt af saadanne lokale eller almindelige Sygdomme, at Kjødets, hvorvel ikke uspiseligt, dog ikke kan ansees at være godt, eller først ved grundig Kogning eller Stegning bliver uskadelig. Lokalt sygeligt forandrede Dele af*

«Dyr ble slakta blant ferdig opphengt slakt, rykende ferskt blod og dampende innvoller fra forrige slakting.»

God hygiene og lønnsomhet. Kjøttballen med opphengte dyreskrotter var en stor forbedring sammenliknet med byens mange private slakterier. Fotograf: Wilse. År ukjent. A-10001/Ua/0011/062



Kjød bør ved Kontrollen fjernes og kasseres.» En stor del av bystyredebatten ble viet spørsmålet om hva slags kjøtt som var egnet som menneskeføde. Enkelte av bystyrerepresentantene i Kristiania mente i debatten fra 1893 at den billigere prisen skulle tilsi at kjøttet stemplet klasse 2 ville bli kjøpt av byens fattige, men ifølge stadsfysikus Berner var ikke det et problem ettersom *«de Fattige altid nyde sit Kjød godt gennemkogt»*. Og gjorde de ikke det, så mente Berner at «hvis en saadan Klassifikation maatte ansees

retfærdig i sig selv, formindskede det ikke dens Værd, om Folk ikke forstod at benytte den». Kjøtt merket med klasse 2 kunne dermed være helseskadelig, men ble likevel ikke kassert. De som ikke forsto at kjøttet kunne være farlig fikk mer eller mindre skyldte seg selv. Kostnadene ble vurdert som for store til at kjøttet skulle kasseres, og kunnskapene om helsefaren var begrenset.

Bakteriologiens gjennombrudd på 1880-tallet revolusjonerte mulighetene til å avsløre årsakene til matsmitte. Men

til tross for at laboratorietester ble et viktig redskap mot matsmitte hadde leger og dyrleger på 1890-tallet en uklar forståelse av hva som var helseskadelig mat. Dyrlegen ved Københavns kveg-torg, Dr. Møller, skrev i 1892 om de skadelige virkningene av «Nydelsen af sygt og fordærvet Kjød». Men han var usikker på i hvilken grad tuberkulose smittet fra syke dyr til mennesker gjennom kjøtt og melk. Møller mente at salg av slike dyr kun skulle forbyes når sykdommen var langt framskreden, når dyret var av-



«Dyr med lungetuberkulose ble delt i to rett under brystet og bakparten deretter solgt som friskt kjøtt.»

Kjøttkontrollen. Slaktehuset på Grønland var med toghall og kjølehus et travelt knutepunkt for byens kjøtthandel. Fotograf: Narve Skarpmoen. År: 1917. A-20156/U001/025.

magret eller tuberkulosesmitten hadde infisert lymfekjertler eller fantes i større ansamlinger i lungene. Tida skulle vise at melk fra tuberkulosesyke kyr var en sentral smittekilde for sykdommen, men uten eksakt viten om hvordan sykdommer smittet var det vanskelig for kontrollørene å påvise om maten var helseskadelig.

Farlige forfalskninger

I tillegg til syke dyr og dårlig kjøtt kom den regelrette matforfalskningen. Fus-

kingen vekslet fra ufarlig pynting på matvarenes utseende til bruken av svært helseskadelige tilsetningsstoffer og bevisst skjuling av farlig mat. Dyr med lungetuberkulose ble delt i to rett under brystet og bakparten deretter solgt som friskt kjøtt. Dårlig kjøtt ble kamuflert i pølser, og kjøtt ble saltet ned i bedervet tilstand. Behandlede kjøttvarer, som pølser, ble stappet med mel og farget røde med fargestoffer for å skjule mangelen på kjøtt. Næringsverdien var dermed redusert betraktelig. Men matkontroller



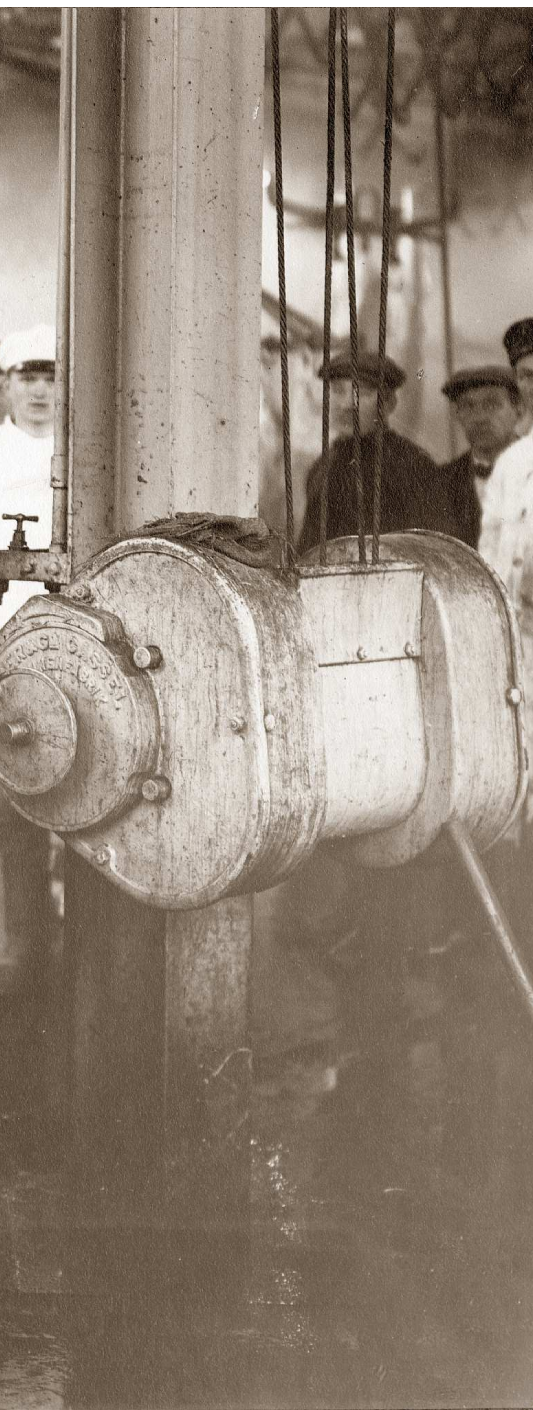
kunne avsløre slike forfalskninger. Særlig kunne fargejuks lett påvises kjemisk.

De kjemiske undersøkelserne ble fra første halvdel av 1800-tallet et viktig våpen i kampen mot skadelige tilsetninger og matforfalskninger. Sammen med de bakteriologiske testene ga de kjemiske undersøkelserne næringsmiddelkontrollen stor troverdighet i samtida. Blant de vanligere tilsetningene som ble avslørt var kritt og gips tilsatt i brød for å gi det en frisk og fin farge, melk ble vannet ut

for å drøyes – og farget og nøytralisert om den var sur. Noen av forfalskningene hadde store konsekvenser. «Alle disse forfalskninger er bedrageriske», skrev kjemiker E. Simonsen i 1895 om hvordan sminking og utvanning av melk var en fare for småbarn. Sammen med melk fra tuberkulosesyke dyr bidro den dårlige melka til skyhøy barnedødelighet.

I 1908 ble 48 forretningsdrivende straffet for å ha tilsatt ulovlige tilsetningsstoffer i kjøttvarer, for å ha solgt

ustemplet kjøtt eller for å ha drevet i urenlige lokaler. Det svovelsyreholdige konserveringsmiddelet sozolith var forbudt å tilsette kjøttvarer fra mai 1900 ettersom det ga kjøttdeig med et helsefarlig bakterienivå en frisk farge og normal lukt. Det kjøperen trodde var en frisk vare kunne dermed ifølge sunnhetskommisjonen i virkeligheten være «en gammel, muligens endog bedærvet saadan». Sunnhetskommisjonen meldte om flere tilfeller av hodepine, brekninger og



diaré etter at folk hadde spist kjøttdeig og pølse som var tilsatt sozolith. De beskrev i årsberetningen fra 1900 detaljert jakten på det forbudte tilsetningsstoffet i kjøttdeig:

«De Assistenten, som undersøger i Kjøbutikerne, blev nu oplærte til at kunne paavise Svovelsyrtingens Tilstedeværen i Kjødet, og i den Anledning blev de udrustet med et lidet Skrin, hvori findes en liden Flaske Phosforsyre og en liden Blikkop, en Spirituslampe og en Glasstang til Omrø-

ring. Naar man nu tager en liden Smule af den mistænkelige Kjøddeig, tilsætter en liden Smule Vand, omrører det hele med Glastangen, lader det faa et lidet Opkog, samt derpaa tilsætter nogle Draaber Phosforsyre, saa vil der, hvis der er anvendt Konserveringssalt, saasom svovelsyrligt Natron, udvikle sig fri Svovelsyrling, der endog i meget smaa Mængder er let kjendelig ved sin stikkende Lugt. Tilsætningen af svovelsyrligt Natron i større Mængde lader sig dog let paavise, endog ved Smagen.»

Ble det påvist sozolith i kjøttdeigen ble partiet beslaglagt, og prøven ble sendt til stadskjemikeren. I 1903 inneholdt hele nitti prosent av den undersøkte kjøttdeigen sozolith, i 1911 fant kontrollørene stoffet i «kun» ti prosent av kjøttdeigen. Prøvene på kjøttdeig viste dermed en betydelig nedgang i bruken av sozolith i løpet av en kort periode. Kjøttkontrollen skjerpet bevisstheten omkring matsminke og smitte.

Hygiene og lønnsomhet hand i hand

Sunnhetsrådets kjøttkontroll omfattet både importerte og norske dyr. Livdyr, slakt og oppstykket kjøtt skulle undersøkes. I et rundskriv fra tollinspektøren i Kristiania fra 1902 ble det understreket at det måtte legges fram attest fra offentlig dyrlege om at alt kjøtt innført fra utlandet var tilberedt på en «saadan Maade og af saadanne Stoffe, at de ikke er skadelige for Sundheden.» Det gjaldt også «sønderrevet Kjød og Flesk, Blod eller Indmad af Husdyr». Attesten måtte være fulgt av en attest fra eksportstedets politimyndighet eller norsk konsul. Byens dyrleger var forpliktet til å melde fra til sunnhetskommisjonen om kveg som var smittet med tuberkulose, kopper eller hadde jurbetennelse, der morkaka ikke var utstøtt etter kalving, eller om kveg hadde illeluktende og sykelige avsondringer, diaré eller febersykdommer.

Den offentlige kjøttkontrollen i

«I de kommunale Bazarboder udsættes ganske vist Kjødet ikke for regn; men derimod for Sol, Smuds og Støv»

Matkontroll. Matforfalskninger, kjøtt fra syke dyr og bedervet kjøtt var hverdagskost. Her fra en elevøvelse på slaktehallen. Fotograf: Ukjent. År: 1924. A-20141/Ua/003/029.



Kristiania ble igangsatt i 1894 på Ankerløkka, den nordøstlige siden av Ankertorget. Kjøttkontrollen var først foreslått innredet i nordre del av Stortorget basar, men på grunn av motstand fra kirkeinspeksjonen ble kjøttstasjonen i stedet innrettet oppe på den gamle kirkegården på Ankerløkka. Her lå kontrollstasjonen fram til 1. januar 1908. Fra oppstarten av ble det avkrevd en kontrollavgift på 1 krone for storfe, 70 øre for hest og svin og 20 øre for småfe. Etter et år ble avgiftene satt ned til 50 øre for storfe, hest og svin og 20 øre for småfe og kalv. I 1895 ble det bestemt ved lov at kontrollavgiften for undersøkelse og stempeling av kjøtt ved kontrollstasjonene skulle oppheves, mens avgift

for kontrollen i slakteriene ble beholdt.

I sunnhetskommisjonens beretning fra 1900 er det en optimistisk tone å spore. Kjøttkontrollen førte til stor forbedring, men fortsatt var kjøttbasarene på Youngstorget og ved Kirkeristen «utidsmæssige i høieste Grad og tilfredsstillende ikke paa langt nær de Krav, som bør stilles til saadanne.» Det var forbudt for kjøtthandlere å henge kjøttet i døra fordi det da ble utsatt for sol, regn, skitt og støv, men i de kommunale basarene var kjøttet, ifølge sunnhetsinspektøren, mer utsatt selv om hygienene var god:

«I de kommunale Bazarboder udsættes ganske vist Kjødet ikke for Regn; men derimod for Sol, Smuds og Støv. Men da disse Boder er aabne er der herved intet at gjøre.

Forbudet kan derfor altsaa ikke ramme disse. At Kommunens egne Lokaler skal være de sletteste, kan jo ikke andet end sætte ondt Blod, thi overfor Privatmænd gives ingen Pardon. Renholdet i Bazarboderne er dog efter Omstændighederne gennemgaaende upaaklageligt.»

I 1904 rapporterte dyrlegen i Kristiania, Amund Lo, at kjøttet gjennomgående ble behandlet bedre og at andreklassens stempeling av kjøtt derfor hadde gått jevnt nedover siden oppstarten av kjøttkontrollen. Innføringa av obligatorisk tuberkulinprøve på kjøtt fra Sverige hadde samme effekt, og førte også til at en mindre andel av kjøttet ble vurdert som andreklassens.



Kjøttkontrollen på Ankerløkka ble raskt for liten, og kontrollen ble derfor i 1908 flyttet til nyoppførte lokaler i Schweigaards gate 2 ved Grønlands torg. Einar Smith var arkitekten for den tidsriktige Kjøtthallen med lufttransportbæner og andre tekniske hjelpemidler, blant annet torghall og kjølehus. God hygiene og lønnsomhet gikk hand i hand, ifølge beretningen fra kjøttkontrollen i 1910:

«Da handelen paa Nytorvet foregikk under aapen himmel, led varerne meget, naar veiret var regnfuldt; kjøt er jo en ømfindtlig vare og forringes let baade i utseende og holdbarhet. Naar hertil kom at efterspørselen som regel

er liten paa saadanne dage, kunde priserne falde ganske uforholdsmæssig; thi sælgerne maatte den gang sælge ut for dagen.»

Med Kjøtthallen i drift, og særlig kjølehuset i kombinasjon med salgshallen, var slike svingninger ikke lenger merkbare. Men kjøtthallen ble snart for liten for storhandelen av kjøtt. I tillegg presset det seg fram krav om ett offentlig slakteri.

Fra mange små til fellesslakteri

I tillegg til den offentlige kjøttshallen var det i 1908 fortsatt 24 slakterier og 44 pølsemakerier i drift i Kristiania. Om slakteriene skrev sunnhetskommisjonen at flere av slakteriene var i en så dårlig forfatning at de burde legges ned.

Akkurat som i 1891 var særlig krokene slaktene ble hengt på fortsatt skitne og rustne:

«Har man nogen garanti for at ikke blodet av syke dyr blir blandet med blodet fra de friske dyr? Nei! Og selv om blodet ikke netop er fra syke dyr, saa behandles det paa mange steder i den grad urenselig, at det bare av den grund virker ubehagelig at tænke sig, at blodet skal brukes til mat for mennesker. Det er derfor en bydende nødvendighet for byen at faa et offentlig slagteri, saa man kan bli kvit disse daarlige og i sanitær henseende mislige slagtesteder i byen. I et slagteri blev der paatruffet uttagning av indmaten, avhudning og oppartering av en selvdød ko. Vedkommende slagter anmeldtes til politiet.»

Kjøtthallen ble utvidet i 1909 etter forslag fra byens torgutvalg. Kjøtthandelen ble derfor midlertidig flyttet tilbake til Nytorget. Kjølehuset i kjøtthallen ble ominnredet og i 1913 åpnet kjøttkontrollen på Grønland igjen i moderne lokaler. Anlegget var mønster for andre norske byer, med både handelsfjøs, slaktehaller, tarmrenseri, kjøttkontroll-lokaler, salgshall, kjøle- og frysehaller. En rekke institusjoner var underlagt felles administrasjon: kjøttkontrollen, karantenefjøset, destruksjonsverket, kjøttshallen, kjølehuset, handelsfjøset og slaktehallene. Slaktehuset ble innviet med første slakt på årets første hverdag 2. januar 1913. 10. februar 1913 var slaktehuset helt klart for bruk. All slakting andre steder i byen skulle opphøre og alle private slaktehus ble nedlagt. Fellesslakteriet var en realitet.

I handels- og karantenefjøset var det plass til 200 dyr, og det ble også innredet et lite laboratorium for å undersøke dyrene for munn- og klovsyke og tuberkulose. All handel med levende dyr ble flyttet fra Grønlands torg til det nye handelsfjøset og det gamle torget ble nedlagt som kveg-torg. Til handelsfjøset gikk jernbanespor, slik at dyr kunne

«Og selv om blodet ikke netop er fra syke dyr, saa behandles det paa mange steder i den grad urenselig, at det bare av den grund virker ubehagelig at tænke sig, at blodet skal brukes til mat for mennesker.»

I ly fra regn, skitt og sol. Fra Provianteringsrådets kjøtthandel i Bogstadveien. Fotograf: Skarpmoen. År: 1919. A-20156/Ua/0001/084.



føres helt inn i slaktefjøset. På tross av dette rapporterte sunnhetskommisjonen at kjøtttransporten fortsatt kunne være helseskadelig i 1914:

«Transporten av kjøtet gjennom gaterne foregaar i almindelighet ikke paa nogen tilfredsstillende maate, idet kjøtet ikke forsynes med rene presenninger, likesom vognene, hvori kjøtet fragtes, som oftest heller ikke er rene. Heller ikke de mennesker, som behandler kjøtet under transporten, er rent antrukne. Nogen bedring i disse forhold blir det ikke, før man faar politiets hjelp».

Motstanden mot fellesslakteri kom fra byens slaktere, og for mange innebar slaktetvang ved den offentlige kjøttthalen kroken på døra for eget slakteri. Flere klaget også over avgiftene, men kjøttkontrollen framhevet stabilitet for

både kjøper og selger. Kjølehuset holdt ifølge beretningen fra kjøttkontrollen i 1910 svineflesk fast og friskt uten fare for gjæring. Fellesslakteriet ivaretok både helse og stabile priser ifølge stadsyrlege Laukvik i 1921. Men han kritiserte «Statsmagternes uinteresserte holdning like overfor kjøttkontrollen og de kommunale slagtehus», som han mente var til stor skade for både kjøtthygiene og kjøttomsetning.

Gammeldags kontroll?

I 1910 var de viktigste årsakene til kassasjon at kjøttet var bedervet eller dårlig behandlet, deretter kom diaré hos spedkalv. Destruksjonsverket destruerte 141 465 kg kjøtt dette året, samt

en del kadavre. De viktigste årsakene til stempling av kjøtt som andreklases var brunstlukkt og rakitt hos svin, tuberkulose hos okse og bedervet kjøtt eller magesykdom hos spedkalv. Bedre behandling av kjøttet førte en nedgang i kjøtt stemplet som klasse 2. Tønnekjøttkontrollen beslagla i 1911 hestetarmer fra England som var «slet rengjorte og for lite saltede, ildelugtende og sæde for kadaverøse forandringer», nedsaltete jur som allerede var bedervete, og fårekjøtt fra Island og hestekjøtt fra England som var «tilsølet med smuds og gjødselpartikler, for svagt saltet og av gjærende, ildelugtende beskaffenhet». Det konfiskerte kjøttet og slaktet skulle destrueres i destruksjonsverket på Lille Tøyen eller brukes til



Butikkjomfruer. Matsminking og utvanning av melk var en fare for småbarn. Sammen med melk fra tuberkulosesyke dyr bidro den dårlige melka til skyhøy barnedødelighet. Disse damene, som alle var «butikkjomfruer» i kolonialen i Torvbackgata på hjørnet av Markveien i 1910, får vi tro hadde ren melk å selge fra spannene. Eieren av kolonialen, Ole Olsen, startet som melkekjører. Butikken hans ble senere kjent for å ha god fiskemat. Blant annet var fiskepuddingen kjent over hele byen. Fotograf: Ukjent. A-10001/Ua/0006/055.

bedrifter som er bundet av strenge hygienekrav. Stinkende kjøtt og selvdøde dyr er langt fra noen risiko i dagens kjøtt-disker. Men matbåren smitte er fortsatt en helserisiko. Kjøtt kan bli forurenset gjennom kontakt med dyr eller på grunn av dårlig håndhygiene. I 2006 var det et alvorlig utbrudd av e-coli som viste seg å stamme fra spekepølser. En undersøkelse av norsk kjøttkontroll gjennomført ved Fagsenteret for kjøtt i 1998-2001 hevdet at mens nær sagt utryddede sykdommer som trikiner og tuberkulose fortsatt var tema for kjøttkontrollen ble det ikke lett etter nyere smittestoff som parasitter som toxoplasma hos sau og gris og bakterier som yersinia hos gris. Konklusjonen var at norsk kjøttkontroll var gått ut på dato og ble utført omtrent som på slutten av 1800-tallet.

Kilder:

- Aktstykker, Oslo slaktehus. Innbundet samling av bystyresaker angående Kristiania kjøttkontroll og slaktehus 1890-1908.
- Aktstykker, Sunnhetskommisjonens årsberetning. Innbundne samlinger av årsberetninger 1888-1923.
- Aktstykker, dokument 11/1904. Kommunal forvaltningsberetning for 1903 – Kristiania kjødkontroll og destruksjonsverk.
- Aktstykker, Oslo Slaktehus. Innbundet samling av bystyresaker angående Kristiania slaktehus 1910-1913.
- Aktstykker, Kristiania slagtehus 1913-30. Innbundet samling av dyrlege Amund Los årlige beretninger.
- Byarkitekten, De, L0001, Kjøttkontrollstasjonen 1893-94, «Anvisninger til Gjennomførelse af Lov af 27de Juni 1892 om kommunale Slagtehus, Kjødkontrol m.v. udarbejdede ved Direktøren for det civile Medicinalvæsen».
- Beretning om Kristiania kommune for aarene

1887-1911 (1914). J. Chr. Gundersens Trykkeri: Kristiania.

- Laukvik (1921). «Kjøttkontrollen og de kommunale slagtehusanlæg» i Kommunalt tidsskrift, 2/1921, s. 15-19. Fabritius & sønner: Kristiania.
- Lo, Amund, Paulsen og Smith (1913). Kristiania slagtehus 1913. Illustrert hefte utdelt ved slaktehusets offisielle åpning (fra Torgdirektørens arkiv).
- Møller, F. A. C. (1882) Offentlige Slagtehus og Kjødkontrol, P. G. Philipsens forlag: København. (dyrlege ved Københavns kvegertorg).
- Simonsen, E. (1896), Forfalskning af levnetsmidler. Med redegørelse for næringsmiddel-lovgivningen og kontrollens gennemførelse i de forskellige lande (Stipendindberetning 1895 III del). Kristiania: Alb. Cammermeyers forlag.

Litteratur:

- Elvbakken, Kari Tove (2001). «Næringsmiddelkontroll – mellom helse- og næringsshensyn» i Tidsskrift for den norske legeförening, 2001; 121:3613-6. Lest på: http://www.tidsskriftet.no/?seks_id=464435
- Elvbakken, Kari Tove & Lise Hellebø Rykkja (2006), «Norsk matkontroll – konflikter om kontrollhensyn og verdier» i Norsk statsvitenskapelig tidsskrift, 22:119–140.
- Forskningsrådet (2010). Norsk kjøttkontroll utgått på dato? Lest på: <http://www.forskningsradet.no/servlet/Satellite?c=Nyhet&pagename=mat%2FHovedside&cid=1233557663435&p=1233557544662>
- NOU 1996:10 «Effektiv matsikkerhet. En lov - ett departement - ett statlig tilsyn». Utredning fra Næringslovutvalget oppnevnt ved kgl. res. 2. februar 1990. Avgitt til Nærings- og energidepartementet 27. juni 1996. Lest på: <http://www.regjeringen.no/nb/dep/nhd/dok/nou-er/1996/nou-1996-10.html?id=375124>

råprodukter som såpefett og kjøttfôrmel. Det var nærmest ubegrenset etterspørsel etter slikt kjøttmel, og ifølge dyrlege Lo i 1904 var melet et ideelt fôr som hindret rakitt:

«Melet er vellugtende og velmagende, det holder sig godt, naar det opbevares paa et tørt og luftig sted og er absolut ufarligt som foder, selv om raastoffet er raadne kadavere eller dyr, døde af ondartet smitsom sygdom.» Nesten 100 år seinere, i 1996, skulle bruken av beinmel vise seg å kunne overføre smitte av kugalskap, og brukes derfor ikke lenger i norsk husdyrhold.

Offentlig kjøttkontroll og innføringen av fellesslakteri har hatt sentral betydning for matvaresikkerhet og bekjempelse av alvorlige sykdommer. Dagens slakterier er moderne industri-

På kjøkkenet. Matstell var et svært viktig fag ved Oslo kommunale husmorskole. (Bildet mangler Arkiv-ID). Fotograf: Ukjent. År: 1937.



DEN PROFESJONELLE HUSMOR

Fra gammelt av hevdet man at husmorrollen var et kall. I det 20. århundre måtte man ha utdannelse for å bli en god husmor.

Tekst: Mona Bruland

På 1860-tallet blusset det opp en debatt om kvinnens stell av hjemmet. Det var menn som deltok i debatten og de satte særlig fokus på dårlig hygiene og manglende kunnskap om kosthold. Noen av debattantene hevdet at teoretisk innsikt og skolegang var nødvendig for å kunne stille et hjem riktig. Eventyrsamleren Per Chr. Asbjørnsen var særlig opptatt av at kvinnene ikke kokte grøten på riktig måte. Kritikken utløste en debatt som gikk over to år og fikk navnet *grautstriden*. I 1865 åpnet Minna Wetlesen landets første husstellskole på Abildsø. Kvinnene hadde også tatt del i debatten og omsatt ord til handling.

Delikatessehjem

Gjennom generasjoner hadde mødrene selv formidlet sine kunnskaper om hus- og matstell videre til sine døtre. Innenfor arbeiderklassen var det ofte nødvendig at gifte kvinner tok lønnsarbeid for å hindre økonomisk nød i familien.

I følge Fernanda Nissen, en av de fremste ildsjeler bak opprettelsen av husmor-skolen, fikk dette fatale følger. Kaféer og delikatesseforretninger gjorde inntog i utallige hjem, hevdet hun i en artikkel i Social-Demokraten kort tid før åpningen av skolen. Som en direkte konsekvens av dette ble det brukt uforholdsmessig mye penger. At kvinner tok lønnsarbeid gjorde også at det ble lite tid igjen for å videreføre kunnskap om husstell. Piker som vokste opp i såkalte *delikatessehjem* visste ingenting om de daglige gjøremål i et hjem og kanskje enda viktigere; de visste ikke hvordan de skulle få pengene til å strekke til. I følge Fernanda Nissen var skolekjøkkenet det *«første bevisste skridt for at fjerne noget av den forbandelse fabrikene har vært og er for hjemmene»*.

Men det var likevel ikke tilstrekkelig. Fra flere hold ble det hevdet at husmorarbeidet var såpass krevende at unge piker trengte mer kunnskap enn det de fikk av sine mødre. Husmorrol-

len ble til en viss grad profesjonalisert i den betydning at det ble stilt krav om at arbeidet skulle baseres på en viss teoretisk innsikt.

Mange engasjerte seg for å profesjonalisere husmorarbeidet. Blant disse var kvinneorganisasjonene. På landsmøte i Norske Kvinders Nationalråd i Trondheim i 1907 uttalte kvinnesakskvinnen Gina Krogh at arbeid i hjemmet ikke lenger kun ble sett på som «kvinnens kall». Det var et fag som måtte læres og da gjaldt det å ha god undervisning slik at faget kom til sin verdighet. Kunnskap var viktig og husmødrenes anseelse skulle heves.

Også Arbeiderbevegelsen forfektet at gifte kvinner skulle være husmødre. Eneforsørgermodellen, der mannen tjente nok til å forsørge hustru og barn, var målet. Det må likevel sies at dette også var et tiltak mot arbeidsløshet. Det var imidlertid enkelte kritiske røster i partiets kvinnebevegelse. Disse hevdet

at lønnsarbeidet var frigjørende for kvinnene, men frem til da var slike synspunkter kontroversielle.

Oslo kommunale husmorskole

Sammen med Det norske arbeiderpartis kvinneforbund tok kvinnesakskvinnen og lærerinnen Fernanda Nissen initiativ til å opprette en skole for husmødre. Behovet for en slik skole ble drøftet på kvinneforbundets landsmøte allerede i 1912. Det ble valgt en komité som skulle utrede saken og deretter søke Kristiania Formannskap om midler. I komiteens argumentasjon for en kommunal husmorskole, ble det brukt sterk lut. Det var nærmest ikke grenser for hvilke katastrofale følger husmødrenes ukyndighet kunne få. Komiteen trakk det så langt at man sto overfor en samfunnsfare dersom kvinnene ikke lenger var i stand til å *«utnytte pengene og skape hygge om seg»*. Komiteens utsagn vitner om at det å kunne stelle et hjem også innebar et økonomisk ansvar.

Den 1. september 1917 åpnet Oslo kommunale husmorskole sin virksomhet. Skolen fikk lokaler i Fayes gate 5 på Lindern. Seks små leiligheter ble innredet for å huse skolen. De første årene kunne skolen tilby to kurs i året, et vårkurs og et høstkurs. Hver av disse hadde plass til 26 elever. Utover 1920 årene økte antall søkere, og behovet for større plass meldte seg. 30. november 1927 vedtok formannskapet å ominnrede Grønland folkeskole i Borggata til bruk for Husmorskolen. Fra 1930, da de nye lokalene var klare, kunne skolen gi undervisning til 144 elever i året.

Praktiske og teoretiske fag

Det finnes mange kilder som forteller noe om synet på og forventningene til husmoren. Arkivet fra Oslo kommunale husmorskole inneholder både læreplaner og undervisningsmaterieell. Normalplan for Husmorskoler ble utgitt av Landbruksdepartementet i 1926. På grunnlag av denne utarbeidet Oslo kommunale husmorskole en egen plan tilpasset skolens tilbud.

Lærerne på skolen var pålagt å føre dagbøker. Disse gir oss også et innblikk i undervisningen. *Husmorboka*, utgitt ved Landslaget for Hustell-lærerinner første gang i 1930, er også en viktig kilde. Den har blitt brukt som lærebok ved flere husmorskoler, og vi må anta at den la grunnlaget for både den praktiske og

den teoretiske delen av undervisningen.

Innholdet i *Husmorboka* sier noe om hvor allsidig en god husmor skulle være. En titt i innholdsregisteret i utgaven fra 1934 viser at boka dekker alt fra fargelære, plassering av lamper, via flekkfjerning og stell av skotøy til oppsett av budsjett og strømløpet i en glødelampe.

Bredden kunnskapen som ble formidlet kom også til syne i skolens egen undervisningsplan. Skolen skulle verne om folkehelsen og hjemmets økonomi ved å gi kunnskaper om mat- og husstell. Videre ønsket den å styrke elevenes personlighet og formidle viktigheten av orden og arbeidsomhet. Fagene var

både praktiske og teoretiske. Matstell, rengjøring, vask, rulling og stryking, håndarbeid og husets vedlikehold utgjorde de praktiske fagene. De teoretiske fagene besto av kostlære, helselære, kjemi, regnskap, elektrisitet, barnestell og sykestell i hjemmet.

Fra spekesild med poteter til wienersnitzel

I faget *matstell* lærte elevene å tilberede ulike retter. Ser vi i dagbøkene kan vi lese at man begynte i det små med opplæring i å trakte te og kaffe, videre brødskjæring, gjærbakst, tilbereding av ulike typer marmelade og bretting av servietter. Ja, det meste som måtte til for



å lage en velsmakende frokost.

I følge planen skulle elevene lære å tilberede både billige og dyre middagsretter. I enkelte av dagbøkene har lærerinnene notert hva slags middagsretter som ble laget og hva prisen var pr. porsjon. En gjennomgang viser at det var de billigere råvarene som utgjorde grunnlaget for de fleste rettene. Spekesild med poteter og rabarbrasuppe til dessert, fiskegrateng med poteter og sagesuppe med rosiner, disse var rimelige retter. Flere av ukens middager besto av fisk: Klippfisk, sild, makrell, sei, av og til torsk og en sjelden gang kveite. Men det ble også tilberedt lapskaus og blodpudding.

Det gjaldt å ha et bevisst forhold til pris og næringsverdi. Og til tider måtte poteter brukes som tilsetning i ulike retter for å drøye maten. Da ble det for eksempel servert «oplagede kjøttretter drøiet med poteter, skolefrukter og brød». Husmorboka gir også gode økonomiske råd. Den anbefaler å bruke supper og grynsodd som forrett for å drøye hovedretten. En god forrett gjorde at man kunne spare inn på dyre råvarer som kjøtt og fisk. Suppe som forrett sto derfor ofte på skolens meny.

Det manes hele tiden til sparsomhet, enten det gjelder innenfor matstell eller rengjøring. De kommende husmødrene ble oppmuntret til å lage

husholdningsbudsjetter. Det gjaldt å gjøre fornuftige innkjøp og ikke minst «få mest mulig næring for minst mulig utgift». En god regel var at middagsrettene ikke måtte overgå ens økonomiske evne. Vi finner likevel wienersnitzel, agurksalat og til dessert rabarbrakompott med eggekrem, men det var etter datidens forhold en dyr treretters middag som ikke ble tilberedt så ofte.

Ingenting må gå til spille

Et eget punkt i læreplanen omhandlet bruk av «levninger». At ikke alle rester ble brukt, synes å ha vært et problem da som nå. I følge Husmorboka kunne det man fant i skylledunkene, så som ost,



Snart ferdig husmor. Forventningsfulle elever ved Oslo kommunale husmorskole våren 1929. (Utsnitt)
(Bildet mangler Arkiv-ID)



brød, poteter og kjøtt vært brukt til å mette mange og dermed kunne penger vært spart. Det å ta vare på rester var en plikt. Å kunne lage god mat basert på rester var dessuten en kunst som enhver husmor måtte lære. Læreboka gir derfor gode tips om hvordan ulike rester kan tas i bruk. Både kalde potetskiver, kokt kålrabi og rå, revne gulrøtter fungerer godt som billig pålegg. Ingen ting må gå til spille. Selv potetvann av råskrelte poteter kan brukes til så mangt. Den er god til å spe i stekesaus og suppe, til vask av fete panner og selv til vask av sort ulltøy!

Familiens helse beror på husmoren

Faget matstell var et stort fag. I tillegg til det som allerede er nevnt, fikk elevene

undervisning i baking av brød, kaker og kjeks. De lærte ulike måter å konservere mat og å dele opp mindre slaktedyr. Borddekking og servering var også en del av faget.

Elevene fikk som nevnt en god innføring i hvordan man tilberedte mat. Like viktig var det at maten skulle være variert slik at man fikk i seg viktige vitaminer og næringsstoffer. Slik teoretisk kunnskap ble dekket gjennom faget *kostlære*.

Trengte virkelig de unge pikene kunnskap om alt dette for å kunne bli dyktige husmødre? I en tid der det var særlig stort fokus på riktig og sunt kosthold, hvilte det et stort ansvar på husmoren. Husmorboka fra 1934 er svært tydelig på at familiens helse i stor

grad beror på husmorens kunnskap om riktig ernæring.

Et rent hus er en fryd

Rengjøringen var noe av det tyngste arbeidet husmoren gjorde. Etter årtier med hygienepropaganda visste man at dette arbeidet var svært viktig i kampen mot folkesykdommene. Dette gjenspeiles i dagbøkene: «Husrengjøring, lørdagsrengjøring og hovedrengjøring» sto ofte på timeplanen.

Det daglige renholdet måtte være grundig. Alle rom måtte luftes, gulv skulle vaskes og støv tørkes. Små gulvtepper skulle ristes og større tepper måtte man tørke over med en klut. Selvsagt måtte også bad og vannklosett vaskes svært grundig.



Ryddig kjøkken. Alt synes å ha vært i sin skjønneste orden. Fotograf: Louis Eriksen, Oslo kommunale husmorskole. År: Ukjent. (Bildet mangler Arkiv-ID)

Den ukentlige rengjøringen var svært omfattende. I tillegg til å inkludere det som lå i det daglige renholdet gjaldt det nå å gå enda grundigere til verks. Alle tepper skulle ut, alle møbler gjøres rene. Gulv, panellister, dørlister og vinduskarmer måtte vaskes. Sengeklær luftes og madrasser rengjøres. Og sist, men ikke minst, måtte man huske å vaske alle håndtak. Disse var *slemme smittebærere*, som det sto i læreboka.

Og om ikke dette var nok hadde man også den årlige *hovedrengjøringen*. Dette var storrengjøring der alt av møbler skulle flyttes på slik at tak, vegger, dører, vinduer og gulv kunne vaskes. Her måtte hele huset ende-vendes, noe som sikkert ikke var en lett jobb for husmoren. Uten alt for mange hjelpe-

midler og med bøtter med vann som ofte måtte bæres opp og ned trapper, er det ikke vanskelig å forestille seg at dette var tungt arbeid. Men det er nok ikke kun det læreboka sikter til når den påpeker at husmoren måtte ha en god arbeidsplan og ikke ta for mange rom av gangen. Denne rengjøringen ble nemlig ofte sett på med skrekk av dem som *ikke* deltok i arbeidet. Derfor var det viktig at husmoren gjorde de mest "rumsterende" arbeider når husfaren ikke var tilstede.

«Helt og rent er største stasen»

Vask av tøy ble sett på som noe av det viktigste, men også noe av det tyngste arbeidet en husmor gjorde. I mellomkrigstiden var det mange som fortsatt

vasket i kalde vaskekjellere og deretter bar vasken opp til loftet der tørkerommet oftest befant seg. Ennå var det mange husstander som ikke hadde innlagt vann. Vask av tøy var for dem enda tyngre og meretidkrevende.

På 1930-tallet var det mulig å få tak i enkelte elektriske hjelpemidler som vaskemaskin og strykemaskin. I følge læreboka var disse for dyre for de fleste. Dessuten var vaskemaskinen så ny på markedet at det var for tidlig å si hvilken virkning den hadde på tøyet. På skolen ble det først og fremst undervist i håndvask av tøy, et svært omstendelig arbeid. Før selve vaskingen startet skulle tøyet sorteres, flekker fjernes og fillete tøy repareres. Når alt det var gjort, kunne selve vaskingen ta til.

Hvor mange skritt tok husmoren? Resultat av undersøkelse foretatt ved Hemmens Forskningsinstitut i Stockholm, trykket i 1955-utgaven av *Husmorboka*.

Hvor ofte beveger husmoren seg mellom de forskjellige arbeidsenheter i kjøkkenet?

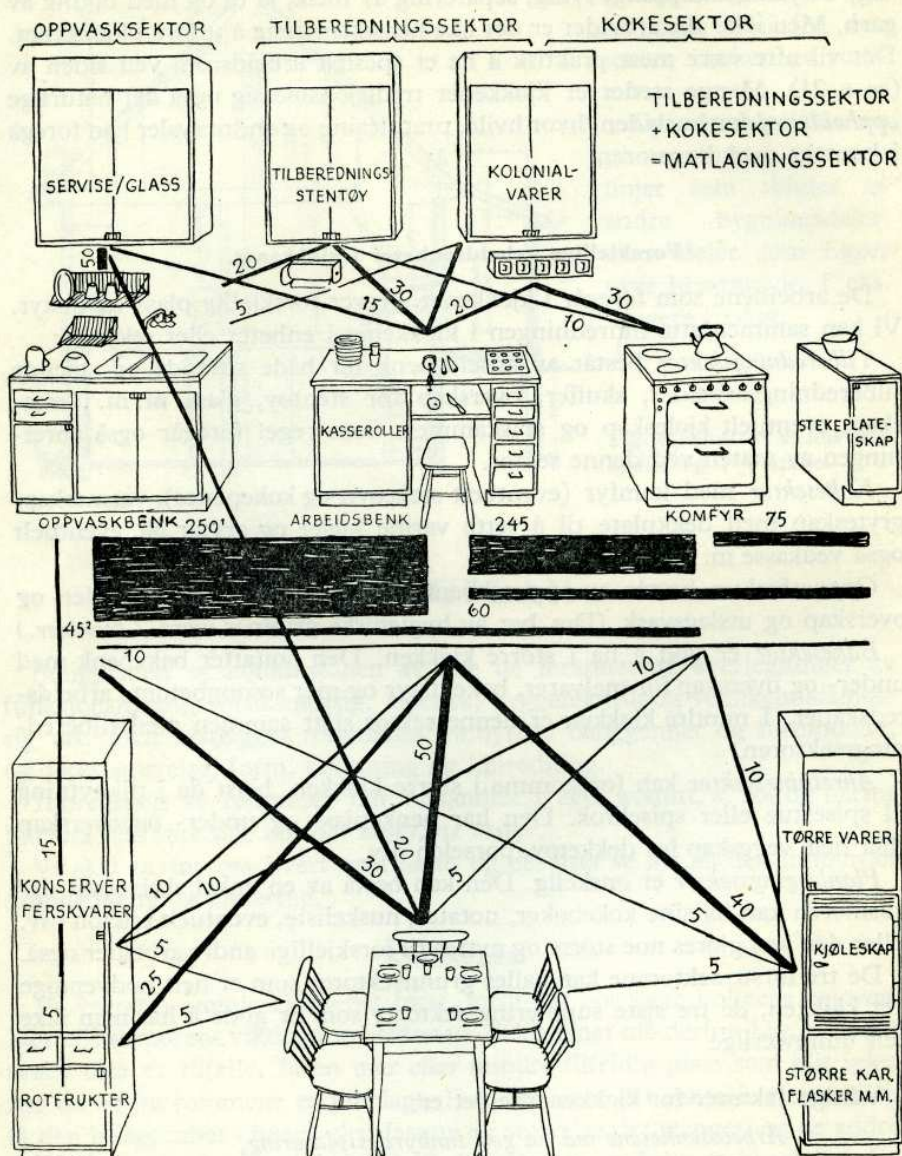


Fig. 7. Resultater av undersøkelser foretatt ved Hemmens Forskningsinstitut i Stockholm.

Selv om illustrasjonen ved første øyekast kan se forvirrende ut, vil det lønne seg å studere den nøye. En kan her se hvor mye det har å si at arbeidsenhetene i kjøkkenet er plasert riktig i forhold til hverandre.

Læreboka har over tretti sider som inngående gir instruksjoner for vask og renhold. Forfatterne av *Husmorboka* fant det likevel nødvendig å mane til et visst måtehold. Vel var orden og renslighet helt nødvendig for å lage hygge og skjønnhet i hjemmet. Det ble påpekt at et rent hus også var en sanitær nødvendighet. Men husmoren måtte ikke gå helt opp i rengjøringsarbeidet slik at det tok «for meget av hennes humør og krefter. I så tilfelle ble virkning den motsatte av hva den skulle være».

Husmoren – rasjonell og effektiv

De to første tiårene etter andre verdenskrig betegnes gjerne som husmødrenes gullalder. Arbeidet til husmoren var på den ene siden fortsatt preget av tradisjon. På den andre siden bar arbeidet også preg av alt det nye i tiden.

Det ble fremdeles stilt store krav til husmoren. Nå hadde man enda bedre kunnskap om næringsinnholdet i maten og dette fikk konsekvenser for husmødrenes hverdag. Kapitlet om kostlære, i *Husmorboka* fra 1955 går over hundre sider, og gir god innsikt i næringsstoffene, matvarene, ønskelig forbruk av matvarer og den daglige kost. Husmoren måtte hele tiden være seg bevisst hva hun serverte.

Tilberedelse av mat skulle fortsatt foregå på tradisjonelt vis. Likevel var det et ideal i tiden å forenkle matlagingen noe, slik at husmoren ikke slet seg helt ut. Tilgang på nye varer som suppeblokker, suppeposer, sauser og puddingpulver kunne gjøre matlagingen lettere. Den nye industriframstilte maten ville spare husmoren for både tid og krefter. Blar vi i noen av husmorskolens dagbøker fra 1950 tallet finner vi imidlertid ikke spor av lettvinde løsninger. Og antagelig spiller dette en stor skepsis til de nye produktene. Det var kanskje for lettvin?

Det er likevel ingen tvil om at husmorens hverdag forandret seg. Endringen var basert på flere forhold. Selv om

det enda var noen svært få som fortsatt måtte hente vann ved vannposten, var det nå flere og flere av byens leiligheter som hadde innlagt vann. Det sparte husmoren for mange skritt og tunge løft. Tekniske nyvinninger som vaske-maskin, støvsuger og kjøleskap ble mer og mer vanlig. Det er nesten umulig å overvurdere i hvilken grad dette lettet husmorens hverdag. Likevel skal vi også huske at med de tekniske nyvinningene kom også nye oppfatninger om hva som var skittent og rent.

Kjøkkenet – kvinnens arbeidsplass

Allerede i 1942 gjennomførte Selskapet til Oslo byes vel en boligundersøkelse i mindre leiligheter i byen. Undersøkelsen var ment som et redskap for å kunne bedre boligstandaren.

Etter krigen var både folk og myndigheter opptatt av boligens kvaliteter. Boligen ble underlagt et mentalhygienisk program. Programmet markerte psykiatriens og psykologiens gjennombrudd i boligdebatten. Det var viktig å gi familien bedre plass og mulighet for bedre orden. Barna skulle ha lekerom hvor de kunne utfolde seg. Alle soverom skulle utstyres med kott. Bedre orden og lettere renhold ville fjerne roten til daglige ergrelser og familiekonflikter. Hygieniske hensyn var også en del av programmet. Badene ble gjort større, og det ble påpekt at kjøkkenet ikke skulle brukes som oppholdsrom eller soverom.

Ingen del av leiligheten ble viet så mye oppmerksomhet som kjøkkenet. Det moderne kjøkken som man nå anså som kvinnens viktigste arbeidsplass, skulle være praktisk og anvendelig. Derfor så man nærmere på blant annet arbeidsmetoder og innredning. Man gikk grundig til verks og undersøkte blant annet hvor mange ganger husmoren gikk fra en arbeidsenhet til en annen i løpet av dagen. Arbeidet skulle rasjonaliseres og effektiviseres. Ved å unngå unødvendig gåing ville husmoren spare

tid og krefter. Et viktig mål var at husmoren ikke måtte slite seg helt ut.

Husmorboka fra 1955 vitner om den samme holdningen. Til forskjell fra tidligere utgaver har den et kapittel som heter *Arbeidslære*. Kapitlet omhandler blant annet arbeidsfysiologi og redskapslære og avsluttes med noen sider om gymnastikk og avslapning. Husmoren måtte arbeide på riktig måte. «Best mulig arbeidsforhold for organismen», var av stor betydning. «God organisering av husarbeidet, med rimelig fordeling av arbeids- og hviletid ... » var også meget viktig. Nettopp hvile var det nå fokus på: «Husmoren bør så vidt det er mulig sørge for at hun ikke blir overanstrengt. Hun bør få tid til å interessere seg litt for det som foregår rundt om, til å komme sammen med andre og få nye impulser. Hun vil da kunne være mer til hjelp for mann og barn, og vil lettere kunne skape et hyggelig og godt hjem.» Så samtidig som man ønsket å lette husmorens hverdag, var hjemmet og familiens trivsel fortsatt et ansvar som i stor grad berodde på henne.

Kvinnesakskvinnen Gina Krogh påpekte allerede i 1907 at arbeid i hjemmet ikke kun var «kvinnens kall», men et fag som måtte læres gjennom god utdanning. Disse tankene rådet enda mer på 1950-tallet, i en tid da flere gifte kvinner enn noen gang var husmødre på heltid. Husmorboka fra 1955 setter ikke all sin lit til det moderne kjøkken med alle sine hjelpemidler. Husmødre trodde at bare man fikk et moderne kjøkken og mest mulig komfort, ville alt gå av seg selv. Selvfølgelig ville det lette arbeidet, men det aller viktigste var at man behersket det arbeidet man skulle utføre. I følge læreboka er gode kunnskaper helt nødvendig for å kunne forbedre arbeidsmetoder og å forenkle arbeidet. «Husarbeidet er et yrke like fullt som alle andre yrker». Husmoren var for alvor profesjonalisert.

Kilder:

Arkiv etter Oslo kommunale husmorskole.

Litteratur:

Alsvik, Bård (2005): *Skolen på tvers. I Tobias 1-2/2005.*

Avdem, Anne Jorunn og Melby, Kari (1985): *Oppe først og sist i seng: husarbeid i Norge fra 1850 til i dag.* Oslo: Universitetsforlaget.

Avdem, Anne Jorunn (2001): *Husmorparadiset. Et tilbakeblikk på husmora i 1950- og 1960-åra.* Oslo: Det Norske Samlaget.

(1982) *Det moderne Norge bd 2, Samliv og nærmiljø.* Oslo: Gyldendal.

(1934) *Husmorboken, utgitt ved Landslaget for husstell-lærere.* Oslo: Cappelens forlag.

(1955) *Husmorboken, utgitt ved Landslaget for husstell-lærere.* Oslo: Cappelens forlag.

(1990) *Oslo bys historie bd 4.* Oslo: Cappelens forlag.

(1994) *Oslo bys historie bd 5.* Oslo: Cappelens forlag.

(1967) *Oslo kommunale husmorskole 50 år, jubileumsskrift redigert av Helge Wåle,* Oslo.



Returadresse:
Oslo byarkiv
Maridalsveien 3
0178 Oslo

B

