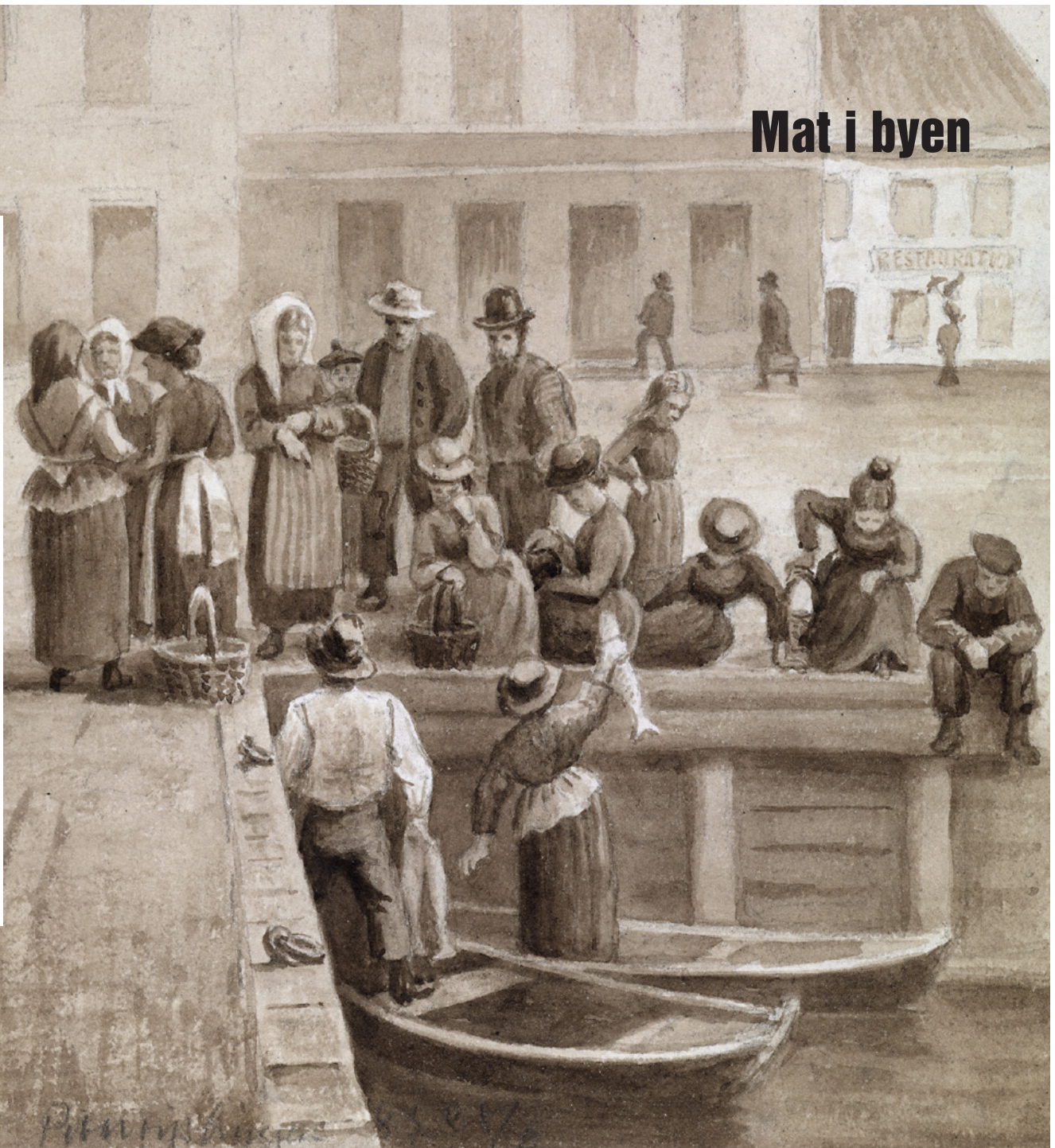


**Mat i byen**



Handel med fisk har alltid vært en viktig del av byens næringsvirksomhet, enten direkte fra fiskebåten ved kaia, gjennom detaljhandel eller engros. Fiskehallen på Vippetangen er et engrosmarked som ble etablert i 1905. I dag leveres om lag 100 tonn fersk sjømat daglig. Det har vært forsøk på å lage et fisketorg i Oslo, slik de har i flere byer langs norskekysten, uten at dette har lyktes. Det siste forsøket gikk konkurs i 2021. Foruten engroshandelen i AL Oslo Fiskehall, selges det fremdeles sjømat (spesielt reker) fra fiskebåter langs Rådhusbryggene. Fra januar 2020 er all fiske der torsken gyter forbudt i Oslofjorden, fordi bestanden har gått kraftig ned, trolig som følge av overfiske og miljøgifter i havet. Flere yrkesfiskere har måttet gi seg grunnet lite fisk og strenge restriksjoner.

Forsidebildet:

Pipervigsbryggen 83 28/6, 1883

LAVERING AV CARL FREDERIK DIRIKS (1814–1895)

Baksidebildet:

17. mai-kuvert med gryterrett og bløtkake, 1970. Fotografert for ukebladet Alle Kvinner.

FOTO: ATELIER RUDE



Fiskesalg ved Rådhusbryggene, 1999.

FOTO: KIM HART

# Byminner

Nr 1 • 2023 – Årgang 68

Utgitt av Oslo Museum i samarbeid med  
Bymuseets venner.  
Postboks 3078 Elisenberg  
0207 Oslo  
Tlf: 23 28 41 70  
www.oslomuseum.no

REDAKTØR:

Kristin Margrethe Gaukstad

I REDAKSJONEN:

Gro Røde, Lars Roede, Vegard Skuseth,  
Ellen Bergrem

FOTOBEARBEIDING:

Rune Aakvik

UTFORMING/LAYOUT:

Torunn Fossen

Der ikke annet er angitt er illustrasjonene fra Oslo Museums egen samling og fotograf Rune Aakvik.

## INNHOLD

|  |    |
|--|----|
| Ragnhild Hutchison:<br>Tollregnskaper .....                                      | 4  |
| Ellen Bergrem og Kristin M. Gaukstad:<br>Knask og knep .....                     | 12 |
| Vegard Skuseth:<br>Matbutikker .....   | 26 |
| Liv Emma Thorsen:<br>Kjøtt .....   | 32 |
| Inger Johanne Lyngø:<br>Nords is-skap og kister .....                            | 40 |
| Anne Britt Granaas:<br>Industrieventyret på Sandaker .....                       | 52 |
| Gro Røde:<br>Strøm-Larsen – en 118 år gammel kjøttforretning .....               | 56 |
| Annechen Bahr Bugge:<br>Kokker og restauranter som endret Oslos gastronomi ..... | 58 |
| Ida Tolgensbakk:<br>Kebabens historie .....                                      | 70 |
| Vegard Skuseth:<br>Barn og mat .....   | 78 |
| Smakebiter høstens program .....   | 80 |
| Bymuseets venners program .....  | 82 |

## FORORD

Hva har Oslo-folk spist? Hvor fikk de maten sin fra og hva dyrket de eller laget de selv? Hvordan oppbevarte de maten – og når begynte man å gå på restauranter og å spise kebab-rull? Hvordan har matvaner endret seg i takt med import av fremmede krydder og introduksjon av for eksempel sukker? Hvordan ble matvanene påvirket av nye måter å oppbevare og foredle ferskmat?

I vår tid har «kortreist mat» blitt et moteord og kvalitetsstempel for både forbrukere og produsenter. Kortreist mat var heller normalen enn unntaket for bare noen generasjoner siden, før industri og boliger la beslag på verdifull matjord og før oppbevaring, distribusjon og produksjon av mat ble enklere.

Byminner presenterer i dette nummeret et knippe artikler av fagfolk som på hver sin måte har undersøkt matens vei fra jord til bord.

Kristin M. Gaukstad, Redaktør

## Tollregnskaper – hva kan de fortelle om maten og smaken på 1700-tallet?

Smak er i all hovedsak knyttet til mat, og det meste av maten på 1700-tallet var, sånn til hverdags, fryktelig kjedelig! Det var graut laget på bygg eller havre, kokt enten på vann eller melk, avhengig av hva du hadde. Eventuelt var det flatbrød eller klappkak med smør, kanskje prim. Om den norske maten på 1700-tallet var god eller ei er ikke så viktig, men vi kan nok være enige i at mye av den var ensformig. Det betyr likevel ikke at den ikke gradvis endret seg, og at flere smaker kom til. I denne artikkelen skal vi se at det i løpet av 1700-tallet kom til mere varer som gjorde at flere folk rett og slett fikk oppleve nye smaker oftere.

Jeg kommer til å fokusere på endringen i innførselen til Christiania gjennom 1700-tallet av ett utvalg krydder og frukt fra Asia, Amerika og Middelhavet, nærmere bestemt kanel, kardemomme, korint, rosiner, sitroner, sukater og sukker. Disse ikke-norske krydderiene og fruktene er valgt fordi de inngår i en kake-oppskriften jeg har funnet. Oppskriften er hentet fra Jomfru Truchs kokebok fra 1843, og svært lik tilsvarende kaker fra sent 1700-tall i andre oppskriftssamlinger. Jeg kommer til å ta for meg hvor mye av disse varene som ankom Christiania, hva dette rent praktisk innebar mht tilgjengelighet for de som bodde i byen, og hvilke endringer det medførte.

Hovedkilden som brukes til å følge

utviklingen er tollbøker, nærmere bestemt summariske varelistene i tollbøkene som oppgir totalmengden på hvor mye som passerte havnen gjennom et år. De forteller rett nok bare om hva som lovlig passerte, ikke det som ble smuglet, men kan likevel brukes for å få et inntrykk. Et utvalg slike lister fra 1700-tallet for hele landet er transkribert og er nå tilgjengelig på nettstedet [tidvis.no/historiske\\_data-baser](http://tidvis.no/historiske_data-baser). Jeg har ledet arbeidet med å gjøre disse listene tilgjengelig på nett.

### Endring av smak på 1700-tallet: krydder og frukt

Kaffe, te, tobakk og sukker er blant de grensekryssende varene som kanskje har fått mest oppmerksomhet i inter-

nasjonal historieforskning. Litt mer i skyggen, men kanskje mer viktig for smaken av maten, var innførselen av krydder og frukt. Noen hadde oversjøisk opphav, andre var fra det sørlige Europa. Felles var at handelen med slike varer økte gjennom hele 1700-tallet.

Tabell 1 viser et utvalg slike krydder og frukter innført til Christiania gjennom 1700-tallet. Kanel og kardemomme er asiatiske krydder, korinter, rosiner, sitroner og sukater fra middelhavslandene og sukker kom til Christiania fra de Vest-Indiske besittelsene, men via Danmark. Innførselen som jeg snakker om her er totalmengden av varer både fra utlandet, men også fra andre deler av Danmark-Norge.



Carl Frederik Diriks (1814–1895), En Café paa Christiania Torv, 1874, pennetegning.

**Tabell 1: Innførte krydder og frukt til Christiania gjennom 1700-tallet, i pund**

|                 | <b>1731</b> | <b>1733</b> | <b>1756</b> | <b>1786</b> | <b>1788</b> | <b>1790</b> | <b>1792</b> | <b>1794</b> | <b>1835</b> |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Kanel           | 6           | 122         | 143         | 73          | 49          | 54          | 153         | 261         | 2 195       |
| Kardemomme      | 6           | 94          | 98          | 31          | 25          | 11          | 23          | 97          | 304         |
| Korint          | 571         | 6 210       | 10 639      | 2 500       | 1 146       | 2 909       | 3 784       | 6 518       | 1 678       |
| Rosin           | 2 470       | 20 693      | 21 916      | 6 466       | 9 214       | 16 383      | 18 923      | 20 586      | 79 959      |
| Sitron (stykk)* | 850         | 9 200       | 40 900      | 23 500      | 38 150      | 18 300      | 20 900      | 20 600      | 128 501     |
| Sukat           | 0           | 85          | 95          | 31          | 33          | 109         | 82          | 92          | xx          |
| Sukker          | 1 060       | 11 776      | 116 806     | 28 197      | 211 363     | 213 671     | 182 280     | 315 632     | 808 498     |

\* Det ble også innført kasser med sitroner i de siste tiårene av 1700-tallet, men siden det ikke er mulig å vite hvor mange sitroner en kasse rommet, er disse utelatt.



Krydder fra Asia og Amerika kom i små mengder også til Norge på starten og midten av 1800-tallet.

KILDE: CHILLI, PAXTON'S MAGAZINE OF BOTANY, 1838.

Fra tabell 1 ser vi at mengdene innført av alle disse varene var i 1731 beskjedne, med en kraftig økning frem til 1733. Innførselen økte ytterligere frem til 1756, som fremstår som et toppår for samtlige varer, utenom sukker, gjennom århundret. Det er først i 1835 at mengdene av disse overstiger det som kom i 1756. Spesielt rosiner, sitroner og sukker ble innført i overraskende store mengder gjennom århundret, mens sukater og kardemomme var klart de varene med lavest kvanta.

Det er særlig tre økninger som kan trenge litt utdypning; den fra 1731 til 1733, toppen i 1756 og situasjonen i 1835. 1730-tallet var for Danmark-Norge kjennetegnet av økonomisk stagnasjon, der bl.a. den svært lave prisen på norsk fisk og tømmer

på det internasjonale markedet lå stabilt. Det er ingen grunn til å forvente å finne noen handelsboom i dette tiåret. I stedet må veksten i de utenlandske krydderiene og fruktene fra 1731 til 1733 sees i lys av en ny tollforordning i 1732. Blant ringvirkningene av denne var tydeligvis økt lovlig handel, i hvert fall i en periode. I praksis betyr dette at vi nok må kunne forvente at de reelle innførselstallene i 1731 antagelig var nærmere de i 1733.

Det neste som skiller seg ut er toppen i 1756. Her var det ingen toll-lov som kan forklare endringene. I stedet må vi se til internasjonale politiske forhold. Danmark-Norge inngikk dette året fredsavtale med Berberstatene for å kunne utvide handelen med Middelhavet, og kan således forklare økningen av middelhavs-varer (rosiner,



*Kopi etter original av John William Edy (1762–1820), Christiania Havn, ca. 1800, akvatint.*

sitroner, korinter). Samtidig begynte syvårskrigen der Danmark-Norge var nøytralt. Nøytraliteten sikret skip med dansk-norsk flagg tilgang til krigførende havner, samt mulighet til å frakte varer for krigførende parter. Det innebar en økt tilgang til varer som ble handlet internasjonalt. At

det norske tollmaterialet viser en så kraftig vekst i 1756 tyder på at de nye politiske forholdene i Europa også påvirket Norge. Det synes for øvrig at middelhavs-varene kom til Christiania direkte fra utlandet, mens de asiatiske og amerikanske kom via Danmark.

1786 til 1794 var for Danmark-

Norge relativt stabile politiske år. Det var ingen store internasjonale kriger. 1835 var også et rolig år, men det er tydelig at innførselen hadde økt kraftig for mange av varene sammenlignet med sent 1700-tall. Veksten må sees i lys av den gryende liberaliseringen av internasjonal handel, hvorav for

**Tabell 2: Per capita (per person) estimat på innførte mengder krydder og frukt til Christiania gjennom 1700-tallet i pund. (Christianias befolkning inkl forsteder. 1769, 1801 og 1835)**

|            | 1756 | 1786 | 1788  | 1790  | 1792  | 1794  | 1835  |
|------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Kanel      | 0,01 | 0,01 | 0,00  | 0,00  | 0,01  | 0,02  | 0,07  |
| Kardemomme | 0,01 | 0,00 | 0,00  | 0,00  | 0,00  | 0,01  | 0,01  |
| Korint     | 0,77 | 0,18 | 0,08  | 0,21  | 0,27  | 0,47  | 0,05  |
| Rosin      | 1,58 | 0,47 | 0,66  | 1,18  | 1,36  | 1,48  | 2,61  |
| Sitron     | 2,95 | 1,69 | 2,75  | 1,32  | 1,51  | 1,48  | 4,19  |
| Sukat      | 0,01 | 0,00 | 0,00  | 0,01  | 0,01  | 0,01  | xx    |
| Sukker     | 8,42 | 2,03 | 15,23 | 15,40 | 13,14 | 22,75 | 26,38 |

eksempel søramerikansk produksjon gradvis kom inn på det internasjonale markedet.

### Tilgjengelighet

Mengde sier noe om endring, men for bedre å forstå varens faktiske tilgjengelighet er det bedre å ta utgangspunkt i fordelingen av varen på befolkningen. Det skal presiseres at vi ikke kan anta at disse varene bare ble kjøpt av folk i Christiania og forstedene, også bønder og andre på bytur kjøpte dem. Ett estimat på tilgjengeligheten for befolkningen i hele stiftet kunne derfor vært brukt. Jeg har likevel ikke tatt det med, rett og slett fordi estimatene da blir så små at de ikke lenger betyr noe. Jeg er heller ikke overbevist om at dette var varer som mange i de fjerne bygdene bruk-

te og spiste. Ingenting i de samtidige beskrivelser tyder på det. Også mat-historiker Fredrik Grøn mener at slike varer ikke spredde seg noe særlig til utover bygdene på 1700-tallet. I mer bynære områder har det derimot vært langt vanligere. Estimaten i tabell 2 må derfor ansees som for høye, men kan brukes til å få et inntrykk.

Når vi ser på tilgjengeligheten per christianiabeboer finner vi igjen den samme trenden som i den foregående tabellen om mengder. Estimaten per person viser likevel at selv om totalmengdene i tabell 1 kunne synes store, var de fordelt på Christianias befolkning aldri nok til at dette var varer som hvermannsen kunne spise daglig.

Unntaket var kanskje sukker som var en av de «store» matvarene som

ble omsatt globalt på 1700-tallet. Også i Christiania var sukker i en særstilling gjennom hele perioden, og var klart den største varen både i mengde og per capita. Særlig i de siste utvalgsårene går det frem at det ikke var vanskelig å få tilgang på sukker for Christianias befolkning. Men, i motsetning til de andre varene i utvalget, nevner samtidige kilder i større grad at sukker også ble spist på bygdene.

### Kake

Nå har vi sett på endringer i innførselsmengder og på tilgjengelighet per person. For mange er det litt vage ting, så nå skal jeg konkretisere litt. Jeg tar utgangspunkt i oppskriften til Jomfru Truchs kokebok fra 1843, og regnet ut hvor mange kaker man kunne bake av ingrediensene som ble inn-





Tittelsiden på Jomfru Elisabeth Truchs «Huusholdnings- og Koge-Bog»,  
Christiania 1843.

FOTO: R. HUTCHISON

**Tabell 3: Antall julekaker som potensielt kunne bli bakt i Christiania**

|   | 1731           | 1733            | 1756           | 1786           | 1788          | 1790             | 1792             | 1794           | 1835            |
|---|----------------|-----------------|----------------|----------------|---------------|------------------|------------------|----------------|-----------------|
| Minimum (sukat begrenser)                     | 0              | 1 690           | 1 900          | 620            | 660           | 2 180            | 1 640            | 1 840          | xx              |
| Uten sukat (i parentes den begrensende varen) | 1 700 (sitron) | 18 400 (sitron) | 28 500 (kanel) | 14 500 (kanel) | 9 700 (kanel) | 10 500 (kar.mom) | 23 000 (kar.mom) | 34 310 (rosin) | 33 560 (korint) |

(Befolkningen i Christiania i 1769 var 13 874 personer, i 1801 16 806 personer og i 1835 30 645 personer)

ført til Christiania i disse årene. Jeg har utelatt sukat siden det kom så lite av det (og fordi man kan droppe en ingrediens i en julekake). Fordelt på Christianias befolkning vil mengdene som kom inn av kanel, kardemomme, korint, rosin, sitron og sukker gi omtrent 1/3 julekake per person i 1731, til litt over en kake i 1733, og så to julekaker i 1756, hvorpå det varierer mellom en og to julekaker per person i året på 1780 og 1790-tallet. I 1835 er det omtrent 1 julekake per person.

Tallene og indikatoren jeg har fremlagt så langt viser klart at det gjennom 1700-tallet skjedde endringer i tilgjengeligheten av matvarer med eksotisk og utenlandsk opphav. Dette var matvarer som helt klart tilførte nye smaker til et ellers kjedelig kosthold. Jeg kan for øvrig fortelle at man finner det samme mønsteret i vareinnførselen til Bergen og Trondheim i disse årene.

### Hva drev endringene?

Det er særlig to ting som er sentrale: utvikling av handelen i perioden og endring av forståelsen av «smak».

### Utvikling av handelen i perioden

På et overordnet nivå må veksten i handelen på 1700-tallet sees i lys av økt handel mellom Europa og andre kontinent, og mellom europeiske regioner. I praksis betydde forbedringer i skipsbygging at det ble enklere og tryggere å frakte mer, også i ukjente farvann. Samtidig førte teknologiske forbedringer og nye måter å organisere produksjon på til økt tilbud av varer, samt lavere priser. Dette gjaldt både produksjon i oversjøiske områder slik sukkerplantasjene drevet av slavearbeidskraft i vest-India er eksempel på, men også i Europa der det kom til nye maskiner. Rent praktisk betydde dette at forbedringene gjorde stadig flere varer tilgjengelig i

Europa, og dermed økende mengder også til norske havner.

Gradvis ble også lovgivningen endret for å tilrettelegge for handel. Dansk-norsk nøytralitet i krigen i Europa ga i perioder helt unik tilgang til europeisk og global handel. Tilsvarende fikk freds- og handelsavtaler, som den med Berberstatene, betydning for tilgang på særlig søreuropeiske varer. Internt ble også handelsbarrierer minsket; i eksempelvis ble toll mellom rikets deler fjernet på 1730-tallet.

### Endringer i smak

Men fysisk tilgjengelighet er ikke tilstrekkelig for å forklare at de nye smakene spredde seg. Flere av smakene var tross alt ganske fremmed, og ikke nødvendigvis slike man liker med en gang. Kaffe er ett eksempel, tobakk ett annet.

For å gjøre matvarene mer «smaklige» ble de ofte kombinert med

andre. Særlig sukker spilte en viktig rolle i dette. Bitre smaker, slik man møter i kaffe, te og kakao ble mildnet med sukker og melk. Tilsvarende ble sitroner gjort lettere å spise med sukker eller andre ting som kan mildne smaken.

Endringer i smak ble ikke bare tilrettelagt rent fysisk, smak var også ett «sosialt» fenomen. Velstanden som gradvis hadde kommet til gjennom århundret gjorde det mulig for stadig flere å ikke bare spise for å overleve, men for å vise seg frem. Smakene som matvarene vi har sett på hadde vært kjent i Norge i hvert fall fra middelalderen, men mengdene var da så små at bare de aller rikeste og fornemste kunne spise dem. Å spise sukker eller bruke krydder, gjerne i store mengder for virkelig å være prangende, hadde da vært tilstrekkelig for å signalisere rikdom og sosial makt.

Med den økte tilgjengeligheten av flere varer ble dette systemet for å vise status forrykket. Når gradvis flere hadde råd og mulighet til å spise de tidligere så svært eksklusive varene, vokste det frem nye sosiale normer for hvordan man brukte og forbrukte varene. Prangende forbruk av smaker utgikk gradvis til fordel for rene smaker, gjerne i balanse med andre. Det krevdes spesiell kunnskap for

både å lage, smake og snakke om den nye maten. Sammen var dette med på å fremstille den som spiste eller serverte maten som et dannet individ i tråd med de nye samfunnsidealene. Endringer i vareinnførselen forteller dermed ikke bare om handel, men også om spredningen av nye ideal og væremåter.

### Helt til slutt

Jeg har ikke mulighet til å gå inn på hvordan innførselen av de «nye» matvarene konkret satte preg på Christiania. Jeg vil likevel nevne noen stikkord slik som fremveksten av konditorier, mindre middager, mindre alkohol, mer servise og fremveksten av kilder til kunnskap om mat som kokebøker og matlagingskurs.

At det kom stadig mer av nye, eller tidligere lite vanlige, matvarer gjorde det mulig for flere etter hvert å lage nye matretter, som smakte mer og annerledes enn hverdagskosten. Det betyr ikke at dette var daglige varer for de fleste, men heller at de var for spesielle anledninger. Denne undersøkelsen har likevel vist at økningen i tilgjengeligheten trolig forekom alt på midten av 1700-tallet.

Og så ett aller siste ord om Jomfru Truchs kake. Fra et formidlingsperspektiv er smak og lukt særlig gode

virkemidler for å stimulere læring og hukommelse. Jeg håper derfor at neste gang du spiser julekake, tenker litt på handel på 1700-tallet og på tollister. Kanskje du forteller noen andre om kaker og handel 1700-tallet, eller kanskje du får lyst til å selv gå på oppdagelsesreise i listene. Uansett vil jeg si «Vel bekomme».

Artikkelen bygger på et foredrag.

*Ragnhild Hutchison er historiker med Ph.D fra European University Institute i Firenze, har vært post doc ved NTNU og forsker ved UiO. Hun leder i dag selskapet Tidvis som utforsker nye måter å formidle historie, og er også forsker i prosjektet FoodLessons ved OsloMet.*

### Kilder:

[tidvis.no/historiske\\_databaser](http://tidvis.no/historiske_databaser)

## Knask og knep

«Det dukket opp en sann flora av fabrikker. De ble lagt ned, kjøpt opp av hverandre, de skiftet navn, det ble 'stjålet' resepter og fagfolk, i det hele tatt var det et slags 'klondyke' i denne industrien.»<sup>1</sup> I museets arkiver og boksamling finnes det mange og til dels ulike referanser til ulike håndverksbedrifter og større fabrikker som produserte sukkervarer for et stadig økende marked fra midten av 1800-tallet og fremover. Hvordan hadde det seg at denne virksomheten var så utbredt? Vi har ikke funnet svar på alt, men noe har vi klart å spore opp.

### Sukker til Europa

I middelalderen fikk man tilfredsstilt sukkerbehovet gjennom produksjon av honning. Det var en alminnelig virksomhet å drive med birøkt, og både rik og fattig hadde god tilgang til denne gylne massen. Da maurerne erobret Spania på 700-tallet brakte de med seg sukkerrørene.<sup>2</sup> Sukkerrørene trives særlig i tropiske og varme strøk, og da Columbus tok med seg og plantet sukkerrør i Karibia førte dette til stor produksjon og en robust og viktig inntektskilde for disse landene.<sup>3</sup>

På 1400-tallet etableres det nye handelsruter for skip fra Europa til Asia og Amerika. I begynnelsen er det få skip og lite volum i returvarer. Utviklingen av bedre navigasjon og skipsbygging mot slutten av 1500, men særlig utover 1600- og 1700-tallet bidro til at det ble tryggere å reise



*Fra Vækerø, ca 1790. I bakgrunnen skimtes store stabler med trevirke som skal skipes til fremmede havner.*

KOBBERSTIKK AV CHRISTIAN AUGUST LORENTZEN (1746–1828)

## Sukkerdyrking i Europa

Selv om det hadde vært gjort forsøk på dyrking av sukkerrør i Europa, hadde ikke dette lyktes i noe særlig grad pga klimaet. Man begynte derfor å forske på om andre vekster kunne gi samme nytten. Andreas S. Margraf (1709–1782), en tysk kjemiker, begynte allerede i 1747 å utvinne nøyaktig samme type sukker utav fôrbeten som den man fant i sukkerrør. Hans student, Franz Carl Achard (1753–1821), videreførte arbeidet og fant ut at sukkerbeten hadde et

enda høyere sukkerinnhold (6–8%) enn fôrbeten. Dette førte til at den aller første sukkerbetefabrikken ble grunnlagt i 1801. Man viderefodret sukkerbeten til den hadde like høyt sukkerinnhold som sukkerrørene (16–19%). I 1880-årene sto sukkerbetene for 63% av den globale sukkerproduksjonen, og den ble også dyrket i Sverige og Danmark.<sup>4</sup>

langt. For Norges del var det trelast, fiskevarer, metaller, skinn og lær som var de store eksportvarene (og med fiskevarene også isblokker – se egen artikkel i dette nummeret). Det som ble fraktet tilbake var varer som kunne lagres lenge og som hadde lite vekt; kaffe, te, krydder, porselen, tekstiler, sukker og sjokolade. Små mengder i begynnelsen tilsa høye priser og dermed forbeholdt de rike, men etter hvert som handelen og tilfanget økte, sank også prisene. Mot slutten av 1700-tallet økte handelsvirksomheten med sukker i takt med økt produksjon på slavedrevne plantasjer i Karibia og Amerika.

### Den spede begynnelsen i Kristiania

I museets bibliotek har vi et særtrykk fra 1950, skrevet av Hans Heli på oppdrag fra Oslo kommunes statistiske kontor, som tar for seg den industrielle utviklingen i Christiania i det 19. århundre. Heftet er, som oppdragsgi-

veren tilsier, en analyse og oppsummering av kommunens tilgjengelige statistiske tallmateriale. Forfatteren klargjør i forordet at opplysninger om industrien i Kristiania og Aker fra perioden før 1865 ikke gir en fullstendig historisk beskrivelse da kildetilfanget har vært tilfeldig, og mye ikke hadde blitt gjennomgått da skriftet ble ført i pennen.<sup>5</sup> I tillegg har det vært en differensiering mellom industri og håndverk, der antall sysselsatte gjennom året har vært gjeldende for om man kom med i tellingen eller ei. I 1875 er alle bedrifter med mindre enn 5 arbeidere regnet som håndverksbedrifter mens grensen i 1885 er på 3 arbeidere.

I 1825 er det oppført to sukkerraffinerier i Christiania, det er beskjedne anlegg og bare et tiår senere er den ene nedlagt. En fabrikk er oppført i 1840 med en arbeidstokk på seks personer – ukjent hvilken fabrikk dette kan være, men muligens er det Carl

Krafft (se nedenfor). Det var likevel sukkertøy å få på de ulike markedene, sannsynligvis fra enkeltstående håndverksbedrifter med en eller to sysselsatte kvinner eller menn.

Vilhelmine Ullmann minnes sukkertøyenes magiske tiltrekningskraft i sin erindringsbok «Fra Tyveaarene og lidt mere»:

*Kristiania Marked i Februar maaned var en stor, men kold Fornøielse for os Smaapiger. Du milde Himmel, hvor vi frøs, tyndklædte som vi var! Det var vist Levning af græsk-fransk Mode, det kan godt siges, at vi kun tilsyneladende var paaklædt. Det, som mest tiltrak os, var Boderne med Sukkertøi og Dukker, det hørte altid sammen. Begge Dele var indenbys Industri. Sukkertøiet var fra Byens eneste Conditor, Zuvan, og fra Madame Magelsen og Madame Werner. Disse to Søstre maa ha været ganske ualmindelig dygtige Mennesker. De var, saavidt jeg ved, de eneste Kvinder*



Marked på Stortorvet, ca. 1840. Kanskje er det en bod med dukker og søtsaker vi ser til høyre i bildet?

LITOGRAFI AV UKJENT KUNSTNER

hos os, som i den Tid drev det huslige Arbeide op til at bli en Industri. Deres Sukkertøi blev sendt til de andre Markeder og var landskjent. [...].<sup>6</sup>

I sukker- og godteriproduksjonens spede begynnelse i Kristiania var det

tre konditorer som vi finner oppført i museets adressebøker.<sup>7</sup> I tillegg var det nok flere driftige hjemmeproducenter, som disse madamene, som falbød sine varer på byens marked, uten at vi har skriftlige belegg for å konstatere at det var slik.

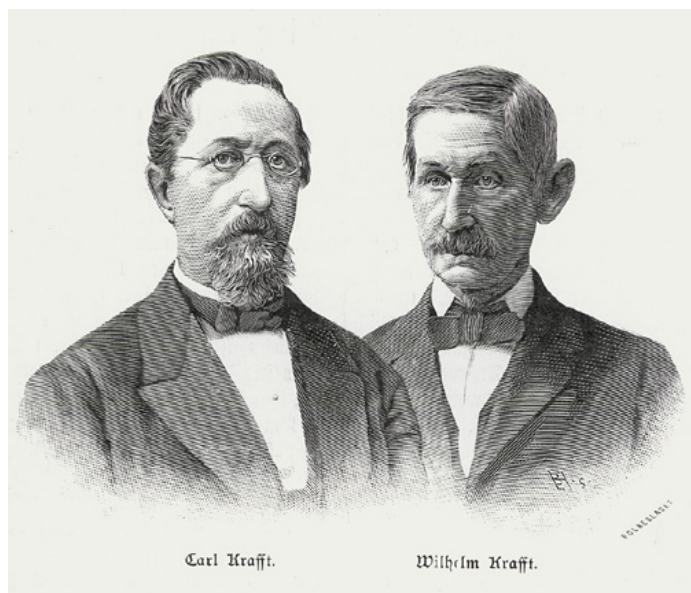
### **Carl Krafft (1812–1876) – mangesidig produsent med framtidsvyer**

Den danske farmasøyten, destillatøren og parfymøren Carl Krafft flyttet til Kristiania i 1836, 24 år gammel. Han fikk arbeid som «pilletriller» hos Maschmann på Elefantapoteket, den

ene av to apotekere i byen. Vi har flere eksempler på at det var relativt kort vei i produksjon av tabletter til medisinsk bruk til sukkertøy; maskinene og produksjonløpet var det samme. Etter et knapt år som pilletril-ler etablerte Carl Krafft i 1837 egen forretning med salg av brennevin og

likører, håroljer, parfymen og blekk, og året etter annonserte han ulike typer «Chokolade fra Carl Krafft's fabrikk i Østregade No 107». I 1845 anla han en såpefabrikk, og to år senere forenet han denne med en segl- og lakkfabrikk da han kjøpte Lehmannsgården (Tollbugata 15), flyttet inn i andre

etasje med sine to søstre og benyttet bakgården som fabrikklokale for dette i tillegg til produksjon av brennevin, spiker, skobeslag – og sjokolade. Virksomheten var nå såpass omfattende at deler av produksjonen ble flyttet til Robsahm-gården på hjørnet av Karl Johansgate 15 og Kongens gate.



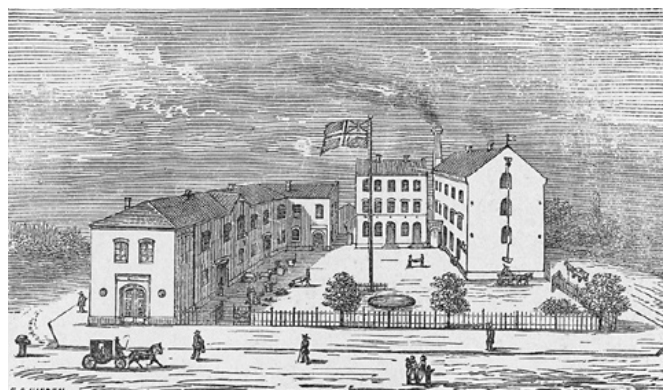
Carl og Wilhelm Krafft  
XYLOGRAFI FRA 1903, L.B. HANSEN



Carl Krafft reklame 1898.  
KRISTIANIA ADRESSEBOG, 1898.

Carl Kraffts sjokoladefabrikk i Hausmannsgate 31.  
Trolig en vignett.

XYLOGRAFERT SISTE DEL AV 1800-TALLET AV HANS PETTER HANSEN



Her produserte han (i tillegg til det øvrige) fyrstikker, og han introduserte også asfalt og fikk eneagentur på et tysk system. Dette var et finere gulvbelegg som han blant annet leverte til Slottet og Trefoldighetskirken. Produksjonen her var noe uregelmessig ifølge Heli, men det oppgis at i 1895 var det 6 mann i arbeide.<sup>8</sup>

Ifølge Krafft selv ble varene solgt like hurtig som de ble produsert. Med så mange jern i ilden begynte det å tære på kreftene og ansvarsfølelsen for Carl Krafft. Han ba derfor sin mor om å sende sin yngre bror Wilhelm til Kristiania for å avlaste og hjelpe ham i arbeidet. Wilhelm Krafft bosatte seg sammen med sine søstre og bror i Lehmanngården i 1849, og bidro blant annet til utvidelsen av sjokoladeproduksjonen.<sup>9</sup>

Fra 1851 investerte brødrene Krafft i mer moderne maskinutstyr til sjokoladefabrikken, og dermed økte de også omsetningen. De reklamerte for «Dampchokolade forarbeidet i de beste franske maskiner paa Granit». Det var ikke sjokoladen som var dampet – men maskinen gikk på damp – en ny og moderne produksjonsmetode, og en betegnelse som røpet fremskritt og modernitet; et godt salgstriks på bekostning av de mer håndverksbaserte sjokoladeprodusentene. Krafft solgte

godt, og overskuddet ble blant annet brukt til investeringer i eiendom. Snart var tomtene langs Hausmannsgate fra Torggata til Mariboegs gate kjøpt. Her ble den nye fabrikken etablert, og hele anlegget sto klart i 1867. Byggemeldingen omfattet sjokoladefabrick med maskinrom i første etasje, såpe- og spikerfabrick i sidebygninger. Han fortsatte også lakkproduksjonen (til dokumentforsegling) og asfaltagenturet.

Etter Carl Kraffts død i 1876 overtok Wilhelm fabrikken. Sønnen til Wilhelm, August Carl Krafft, hadde interesse for faget og hadde gått i praksis i Tyskland og Frankrike. Med han ble konfekt- og drops-sortimentet utviklet og utvidet i takt med ytterligere utbygging av anlegget i Hausmannsgate på 1890-tallet. I årene etter Wilhelm Kraffts død i 1903 blir konkurransen fra blant annet brødrene Ottesen (etablert 1876), A. Bergene (1882), Freia (1889) og Asola (1902) merkbar. Dag Andreasen ved Norsk Teknisk Museum skriver at etter 1914 blir Ottesens maskiner kjøpt opp av Freia. Freia skal også ha overtatt restene av Kraffts maskiner som fantes i 1950-årene, etter at firmaet fortsatt hadde hatt noe produksjon av såpe, lakk og Ørnesen-nep (!) i Lakkegata.<sup>10</sup>

## **Moderniseringen øker produksjonen**

Som det går frem av Carl Kraffts historie, er det relativt få produsenter før 1880-årene. I 1855 er det registret én fabrikk med to arbeidere og 71.000 pund årlig (Krafft). I 1870 er W. Jordans sukkerskjæreri registrert, som i 1885 arbeidet med seks maskiner og rapporterte inn at «50 topper sukker oppskjæres og klippes pr. dag».<sup>11</sup>

Sjokoladefabrikken til Krafft hadde i 1865 fire arbeidere. I 1895 var arbeidsstokken økt til 16 og dampmaskinen ga 6 hk. I tillegg var Ottesens og Moestues Sjokoladefabrick av betydelig størrelse, anlagt i 1879. I 1895 var det 26 arbeidere her, og samme år sysselsatte A. Bergene 14 arbeidere. Dietrichsens Sjokoladefabrick, senere «Chokolade- og Mineralvand-fabrikken Minerva» drevet av fhv. apoteker Tillier, drev på samme tid sesongmessig med 21 arbeidere. Freia Sjokoladefabrick, etablert i 1889 vokste hurtig og hadde i 1895 24 ansatte. Fr. Meyers Dampsukkertøyfabrick i Kongensgate 8 var den største av sitt slag i 1895 med 32 mennesker i arbeid; 12 menn, 11 kvinner, tre gutter og seks piker. I tillegg drev Meyer en kjeksfabrick og en kolonialforretning engros i de samme lokalene. Den norske dropsfabrick ble grunnlagt i 1875, og i 1890 er det registrert 12 arbeidere. Kiellands fa-





Interiør fra Carl Krafts sjokoladefabrikk i Hausmannsgate 31, fotografert i 1910.  
FOTO: HERMAN CHRISTIAN NEUPERT



Interiør fra Orient kaffeforretning, 1909. På skiltene som henger bak ekspeditrisen til høyre i bildet henger reklame for produsentene Carl Kraft og Olaf Larsen, i tillegg er det flere bokser fra Freia og Cloetta i hyllene.

FOTO: HERMAN CHRISTIAN NEUPERT



brikk må også nevnes. Den ble grunnlagt i 1891 i en bakgård i Tollbugaten med tre arbeidere, i 1895 var det ni sysselsatte. Etter år med omflakken- de tilværelse flyttet fabrikk inn i Tøyengata 31/33 i 1910. Kielland er blant annet kjent for å ha laget «Laban seigmenn» og «Kongen av Danmark».

### **ASOLA – tre ganger**

Bondesønnen Olaf Larsen drømte om å starte sjokoladefabrikk og forsøkte hele tre ganger.<sup>12</sup>

Først etablerte han en liten sjokoladefabrikk på Rodeløkka i 1889 med sin bror og fire damer, etter å ha lært

seg faget hos Ottesens Chokoladefabrik. Den nye fabrikk fikk navn etter grosserer-vennen (og investor) Fredrik Christensens kone Frøya, forenklet til Freia. Denne gikk ikke så bra, og i 1892 overdro Christensen fabrikk til sin venn og industrioptimist Johan Throne-Holst, mens Larsen ble fabrikkbestyrer. Larsen trivdes ikke som «underordnet» og etablerte ny fabrikk bare noen steinkast bortenfor sin gamle arbeidsplass i 1898, ASOLA (A/S OLaf LARSens Chokoladefabrik). Han fikk visstnok også lokket med seg lojale sjokoladearbeidere fra sin gamle arbeidsplass over til sin nye.

Han starter så priskrig mot sin gamle arbeidsplass, Freia, som han taper, samtidig med at det samme år, i 1899, er et stort kriseår i eiendomsmarkedet i Christiania – og Larsen er en av dem som ikke greier nedgangen. Hans fabrikk blir stående tom, inntil Anders Bergene kjøper den og etablerer A. Bergene Chokoladefabrik i 1906.

Larsen gir seg ikke, og i 1902 starter han opp for tredje gang. I 1911 får han tak i tomt i Akersbakken 11. Her etablerer han sin tredje fabrikk og har opp mot 200 arbeidere under 1. verdenskrig. Larsen dør i 1920, bare 52 år gammel, men ASOLA forblir et

kjent merke – og lever videre inntil Nidar overtar sortimentet og produksjonen. IFA (operapastillen, signert av operasanger Ivar F. Andersen) – er nok det mest kjente produktet.

Vi kan i tillegg anta at det fantes flere «håndverksbedrifter», altså mindre produksjon av dragerier, drops, sjokolade og konfekt. Sukkervareindustrien gjennomgikk rundt århundreskiftet en omfattende fornyelse i teknisk henseende. I løpet av kort tid framstod et kompleks av små og store fabrikker – og mindre bedrifter i et stadig større sukkerhungrig marked. I adressebøkene i museets bibliotek finner vi flere opptegnelser i tilfeldige årganger.



| Gd. 1 og 3                                     |    |
|--|----|
| <b>Dropsfabriker og Lagere.</b>                |    |
| Andresens, A., Efterflgr., Grænsen 1           | Ch |
| Aschim & Dahl, Raadh. Gd. 10                   | Hv |
| Bergene, A., Tomte Gd. 3                       |    |
| Brovold, Chr., Oslo Gd. 10                     |    |
| Chr. a Dropsfabrik, Torve Gd. 36               | Al |
| Cloetta, Brødr., Sofienbg. Gd. 35              |    |
| „Eros“, Drops- & Konfektfabr., Schønings Gd. 4 | Kr |
| Hartung, Erwin, Stor Gd. 22                    | Sc |
| Kielland, Erling, Stor Gd. 26                  | W  |
| Koren & Gedde, Tordenskj. Gd. 5                |    |
| Krafft, Carl, Haasm. Gd. 31                    |    |
| Meyer, Fr., Kongens Gd. 8                      | A: |
| Sidselrud, M., Tervet 9                        | Al |
|  | A: |
|  | A: |
|  | A: |
| <b>Dykkerapparater</b>                         |    |

Kristiania Adressebog, 1902. Oscar Aasheim er dette året oppført under Drageefabrikker og Freia under Chokoladefabrikker.

### **Drapet på dropsfabrikant Oscar Aasheim, 18. desember 1913 – uopplart!**

Som en kuriositet kan nevnes fabrikkere Oscar Aasheim, som hadde sin drops- og drageefabrik i Storgata 22, en langstrakt bygning som gikk ut mot Stenersgata 8 i bakkant. I denne gården lå et utall mindre bedrifter og produksjonslokaler – og en annen dropsfabrikant; Erwin Hartung. Adressebøkene forteller oss at Aasheim etablerte fabrikk/produksjonen i 1900 – og drev sin virksomhet der frem til sin brå død i 1913.

Nasjonalbibliotekets podcastserie «Gamle greier» lanserte påsken 2021 en ny episode med tittelen «Et

kaldblodig mord». Episoden handler om det uopplarte mordet på forretningsmannen Aasheim:

*Oscar Aasheim var det noen vil kalle en «self made man»: Som 27-åring hadde han startet en sukkertøysfabrikk, og han hadde etter hvert bygget seg en business med flere fabrikker og bakerier i Kristiania med til sammen rundt 60 ansatte.*

*Ifølge venner og bekjente var Aasheim en veldig godt likt mann, og ingen i omgangskretsen hans kan huske at han har hatt noen uvenner. Han har heller ikke uttrykt frykt eller bekymring over å skulle kjøre hjem alene om kvelden.*

*Han var i det hele tatt en nokså bekymringsløs type, mente folk. [...] Så begynner det etter hvert å dryppe inn historier om at Aasheim kanskje ikke var så bekymringsløs som venner og familie har trodd. Han har blant annet drevet en utleiebusiness på siden, hvor han har lånt ut penger til flere kontakter. [...] Hvem drepte Oscar Aasheim? Var det en tilfeldig tjuv – eller var det kaldblodig mord, nøye planlagt av en som kjente ham godt? Det får vi sannsynligvis aldri vite – mordet forblir til den dag i dag en av Norges uløste drapsgåter.<sup>13</sup>*

Hele historien kan leses på Nasjonalbibliotekets hjemmesider – eller den kan høres i podkasten.

### Bergene

I 1906 etablerte grosserer Anders Bergene sjokoladefabrikk i Københavngata 11. Fabrikklokalene var opprinnelig bygget for Olaf Larsens sjokoladefabrikk, senere Asola. Fabrikken produserte på det meste over 500 artikler, blant de mest kjente var melkesjokoladen Talma, Smørbukk karameller og Mokka-bønner. I 1969 flyttet fabrikken til nyoppført fabrikkbygning rett over gaten i Københavngata 10. I 1980 fusjonerte bedriften med Nidar, men godteriproduksjonen i Oslo fortsatte fram til 1990.



### Christiania dropsfabrik

Christiania dropsfabrikk ble grunnlagt i 1896. Fabrikken lå på flere ulike adresser, blant annet Torggata 36, Tøyengata 29 og Schous plass 2.

I perioden fra 1933 til fabrikken gikk inn som en del av Asola i 1959, lå den i Osterhaus gate 18.

I slutten av 1930-årene hadde den ca. 80 ansatte. Spesialiteten var «finere drops».



### Kiellands dropsfabrikk

Erling Kielland grunnla dropsfabrikk i 1891, først i Tollbugata 40. Senere holdt fabrikken til på ulike adresser frem til 1911, da en egen fabrikkbygning ble oppført i Tøyengata 33. Kiellands fabrikk produserte blant annet drops, karameller, lakris, tyggegummi og pastiller. I 1965 lanserte firmaet seigmenn, i dag kjent som Laban. I 1975 ble fabrikk kjøpt opp av Nidar og produksjonen flyttet til Trondheim. Firmaets gamle logo kan fortsatt sees på bygget i Tøyengata.



### Næss sjokoladefabrikk (sjokoladefabrikk)

Næss sjokoladefabrikk startet opp i Storgata 22 i 1913. Dette var fabrikklokalet til Oscar Aasheim, som ble drept samme år. Fra 1917 til fabrikk ble overtatt av Kiellands rundt 1970, holdt Næss til i Mari-dalsveien 153. Fabrikken hadde rundt 40 ansatte og produserte sjokolade, lakris og dragé.



- 1 Asola: Københavngata 11 (1898–1899), Platougata 9 (1902–1911), Akersbakken 10 (1911–1965)
- 2 Bergene sjokoladefabrikk: Københavngata 11 (1906–1969), Københavngata 10 (1969–1990)
- 3 Freia: Verksgata 25B (byttet navn til Johan Throne Holsts plass 1), 1889 – i dag
- 4 Brødrene Cloetta: Sofienberggata 35 (1896–1933), etterfulgt av Den kooperative landsforenings sjokoladefabrikk i samme lokale (1934–1975)
- 5 Carl Kraffts sjokoladefabrikk: Tollbugata 15 (1847–1852), Karl Johans gate 15 (1852–1866), Hausmanns gate 29/31 (1866–1914)
- 6 Kiellands dropsfabrikk: Tøyengata 33 (1911–1975), flere adresser mellom 1891–1911: Tollbugata 40, Revierstredet 2, Falbes gate 7 og Storgt 26
- 7 Oscar Aasheim: Storgata 22 (1900–1913)
- 8 Næss sjokoladefabrikk: Storgata 22 (1913–1917), Maridalsvn 153 (nord for kartutsnittet) (1917–ca 1970)
- 9 Christiania dropsfabrikk: Torggata 36 (ca 1896–1902), Tøyengata 36, Schous plass 2 (1914–1933), Osterhauggt 18 (1933–1959)
- 10 Brødrene Ottesen: Mandallsgt 12 (1879–1897), Nedre Vaskegang 2 (1897–1914)
- 11 Dietrichsons sjokolade- og mineralvannfabrikk: Jernbanegata 6 (ca 1879–1884), Thorvald Meyers gt 72 (ca 1884–1890-årene)
- 12 Fr. Meyers dampstøkkertøyfabrikk, Kongens gate 8 (usikre årstall)



*Produksjonslokalet til Kiellands dropsfabrikk, 1972.*

FOTO: RIGMOR DAHL DELPHIN



KARTET TIL HØYRE: KARTVERKET (NORGES GEOGRAFISKE OPPMÅLING): KRISTIANIA AMT NR.74: KART OVER KRISTIANIA (UTSNITT), 1894.





*Barna titter lengselsfullt inn i butikkvinduet til Nidar sjokoladefabrikks utsalg i Karl Johans gate 45 i 1962.*  
FOTO: LEIF ØRNELUND





### Konkurransen og oppkjøp

Frem mot vår tid blir det færre, men større bedrifter. Kiellands dropsfabrikk blir kjøpt opp av Nidar (Trondheim) som siden er kjøpt opp av Orkla A/L. Freia kjøper blant annet opp Ottesen og Bergene, men selger seg til amerikanske Kraft Foods i 1993. Freia er i dag del av Mondelēz International. Logoen til Freia er imidlertid fremdeles del av kjente merkevarer som «Kvikk-Lunsj», «M», «Japp», «Kong Haakon» og «Freia Melkesjokolade». Asola kjøpes opp av Tiedemanns Tobakksfabrikk og utvikles som sjokoladefabrikk i 1974.

*Ellen Bergrem er bibliotekar og Kristin M. Gaukstad er avdelingsleder for dokumentasjon og samlinger ved Oslo Museum.*



### Litteratur:

Botnedal, Kjersti: *Et ærlig arbeid: Sjokolade- og sukkervarearbeidernes forening i Oslo gjennom 90 år*. Sjokolade- og sukkervarearbeidernes forening, 1992.  
Folmer, Alf: *Sjokoladefabrikken*. I: *Byminner* nr.2 / 2009.  
Heli, Hans: *Den industrielle utvikling i Oslo i det 19. århundre*. Særtrykk IX av statistisk kvartalshefte for Oslo, 2. kvartal 1950.  
Kristiania / Oslo adressebøker, diverse årganger *St. Hallvard* nr.4 / 2011  
Ullmann, Vilhelmine: *Fra Tyveaarene og lidt mere*. Aktieforlaget, 1903.

### Nettsider:

[www.industrimuseum.no](http://www.industrimuseum.no)  
[www.oslobyleksikon.no](http://www.oslobyleksikon.no)  
[www.snl.no](http://www.snl.no)

### Noter

- <sup>1</sup> Sitat av Anders Bergene i «Et ærlig arbeid», s. 12
- <sup>2</sup> NRK (lenke) <https://historienet.no/kultur/gastronomi/hvor-mye-sukker-spiste-folk-i-middelalderen>
- <sup>3</sup> <https://no.wikipedia.org/wiki/Sukkerr%C3%B8r>
- <sup>4</sup> <https://www.dansukker.no/no/om-sukker/soett-gjennom-tidene>

- <sup>5</sup> Særtrykk IX av Statistisk Kvartalshefte for Oslo. 2. kvartal 1950 – Del I.
- <sup>6</sup> V. Ullmann «Fra Tyveaarene og lidt mere», s. 68
- <sup>7</sup> Konditorer Paul Caspari (etbl. 1803), Johan Pedotti (1815) og Christian Zuvaan (1823) Kristiania Adressebøker.
- <sup>8</sup> Særtrykk IX, s. 58
- <sup>9</sup> Industrimuseum.no
- <sup>10</sup> Op.cit.
- <sup>11</sup> Særtrykk IX, s. 85
- <sup>12</sup> <http://industrimuseum.no/bedrifter/asolachokoladefabrikk>
- <sup>13</sup> <https://www.nb.no/historier-fra-samlingen/mordet-pa-fabrikkeier-aasheim/>

GLIMT FRA SAMLINGEN  
VED FOTOARKIVAR  
VEGARD SKUSETH



O. H. Mørk kolonialforretning, Fossveien 21.  
UKJENT FOTOGRAF

# Matbutikker

En typisk representant for «butikken på hjørnet» var O. Mørk kolonialforretning i Fossveien 21 på Grünerløkka. Innehaveren, Viktor A. Mørk, står her til høyre og overvåker handelen. Hans mor Olivia Mørk etablerte forretningen i 1898. Vareutvalget på denne tiden, i 1964, domineres

av hermetikk og tørrvarer. Vekten forteller at det også fantes varer i «løsvekt». Kundens tidstypiske handleveske står på disken til venstre i bildet, mens hun selv tar imot ferdig oppveide varer i papirposer.

I tillegg til disse små lokale butikene fantes større forretninger som

førte «finere kolonial». Dette var mer eksklusive, gjerne importerte matvarer. Hos P. H. Rom i Keysers gate 1 tilbys rundt 1900 også champagne og andre viner. Her var det nok mer «høytidelig» å gjøre sine innkjøp.



*P. H. Rom, Keysers gate 1.*

UKJENT FOTOGRAF

Hos Jens Evensen i Torggata 4 knapt 10 år senere, i 1973, er handlevanene fullstendig endret. Nå er normalen blitt selvbetjente forretninger der kundene selv plukker varene i handlevogner som de triller til kassen. Varene er organisert etter logiske og gjenkjennbare kategorier, og pakket i relevante kvanta. Det er slutt på «løs vekt», bortsett fra for frukt og grønt – og i de mer avanserte supermarkedene som har betjente ferskvaredisker.

Den første selvbetjente butikken i Norge ble åpnet i 1947. Etter hvert som drabantbyene vokste frem, etablerte særlig Oslo Samvirke lag seg med selvbetjeningsbutikker sentralt i de nye bydelene. Bildet viser avdelingen på Lambertseter i 1958.

I våre dager ser det ut til at «kassadamene» også er i ferd med å bli overflødiggjort og erstattet av scannere som kundene betjener selv.

*Oslo Samvirke lag,  
Lambertseter.*

FOTO: LEIF ØRNELUND



*Jens Evensen i Torggata 4.*  
FOTO: ATELIER RUDE



*Edv. A. Backe & Co. A/S,  
St. Hanshaugen.*

FOTO: ATELIER RUDE

I løpet av de siste tiårene er de fleste av byens mange tradisjonelle spesialforretninger for fisk og kjøttvarer forsvunnet.

En av de siste fiskebutikkene som holdt stand var Reidar Sundvall Fisk og vilt i Torggata 20. Etter 65 år ble butikken nedlagt i 2005. Den trygge fagkompetansen som personalet hadde, er savnet av mange.

Også i bydelene fantes denne type forretninger. På St. Hanshaugen fant man Edv. A. Backe & Co. A/S. Bedriften ble etablert i 1930 og vokste til

å bli ledende i bransjen med pølsefabrikk, hermetikkfabrikk, kjøtt og fetevarer. Butikken i Frydenlundgata 14, fotografert i 1959, var ett av syv utvalg.

*Reidar Sundvall Fisk og vilt, Torggata 20.*

FOTO: LEIF ØRNLUND





*Torghandelen på Youngstorget.*

FOTO: HENRIK ØRSTED

Torghandelen på Youngstorget har tradisjoner tilbake til midt på 1800-tallet. På bildet fra ca. 1975 ser vi at antallet boder er langt større enn i dag, og vareutvalget mindre preget av «eksotiske» grønnsaker som er blitt mer tilgjengelig nå. De bugnende

haugene vitner om at det forventes mange kunder.

Omsetning av torgets tradisjonelle varer skjer nå ikke minst i «innvandrerbutikker», som kan være preget av matvaner fra land som Vietnam, Tyrkia og Pakistan. På bildet fra 2011

ser vi en av de største av dem, Grønlands Torg Frukt og Grønt.

Også mer delikatessepregede butikker, mathaller og Bondens Marked sikrer et bredt utvalg av frukt og grønt.



*Grønlands Torg Frukt og Grønt.*

## Kjøtt

Presis klokken tolv lørdag 31. mai 1913 ankom kong Haakon 7. det nye Kristiania Slagtehus. Prøvedriften av anlegget hadde vært i gang siden 2. januar, nå var dagen kommet for den offisielle åpningen. Kongen ble ført gjennom alle slaktehusets avdelinger: handelsfjøsset, oppstallingen av svin, bingen hvor grisene ble stukket, oppstalling for småfe, småfe- og svineslakteriet, tarmrenseriet, storfeslakteriet, forbindelseshallen, forkjølerommet for storfe og ditto for småfe. Majesteten overvar slaktning av to-tre griser før alle benket seg rundt et dessertbord. Bordet sto dekket i forkjølerommet for storfe, festlig pyntet med planter og norske flagg.<sup>1</sup>

### Et tipp topp moderne slaktehus

Hovedprinsippet for den romlige organiseringen av de moderne slaktehusene som ble bygget i USA og Europa fra midten av 1800-tallet, var å holde det levende, varme dyret adskilt fra det bleke, kalde kjøttet.<sup>2</sup> Kongen, magistraten og bystyret, Stortingets landbrukskomité, kommunale fagsjefer, medlemmer av slakterborgernes forening samt andre prominente personer fra landbrukssektoren inntok dessertene i et rom som grenset til forbindelseshallen på den ene siden og kjøttshallen på den andre. Som betegnelsen sier, gikk forbindelseshallen tvers gjennom bygningen og knyttet sammen slakteriene på den ene siden av hallen, og kjølehus, kjøttkontroll og kjøttshall på den andre. Et moderne slaktehus hadde med andre ord

en «skitten» sone og en «ren» sone, en bakside og en forside. De levende dyrene ankom baksiden av slaktehallen, kjøttet ble kjørt ut og distribuert fra forsiden. Kongen satt rimelig nok og spiste dessert i den rene sonen.

Kristiania Slagtehus med kvegteorg, handelsfjøs og slaktehaller ble bygget i tilknytning til kjøttshallen for omsetning av kjøtt. Kjøttshallen hadde åpnet 1. januar 1908 og ble utvidet allerede året etter. Hovedstaden var sent ute, kommunale slaktehus fantes allerede i Stavanger, Kristiansund og Lillehammer. I 1911 startet Fællesslagteriet på Løren sin virksomhet. Arkitekt for hovedstadens slaktehus var Einar Smith, mens politiveterinær og leder av kjøttkontrollen i Kristiania siden 1894, Amund Lo, var faglig konsulent for innredningen. Lo ble også slak-

tehusets første direktør. Fotografier av det nye anlegget viser en bygning i jugendstil med overlystak. Gulvene var støpt i armert betong dekket med asfalt, terrazzo, fliser eller finhugget granitt. Slaktehuset hadde elektrisk drevet kjølerom og fryseri, det var bad, garderober og spisesal for slaktere og slakteriarbeidere.

For å innrede bygget ble varer og tjenester kjøpt fra inn- og utland. Slakteriene og kjølehallen var forbundet med et transportbaneanlegg levert fra Kaiser & Co i Kassel. Det norske Stenkompani sto for granittarbeidene og støpejernsvinduene laget på Stabells jernstøperi, mens terrazzogulvene ble utført av Christiania Monier & Cementvarefabrikk. Siemens-Schuckert sørget for lysinstallasjonen, Myrens Verksted for kjøleanlegget. Radiato-





*Kristiania Slagtehus fotografert omkring 1915.*

FOTO: SEVERIN WORM-PETERSEN

rer ble innkjøpt fra National Radiator Company i London, stikkeboks og slakterbord til småfehallen kom fra Hans Rosengren & Co i Gøteborg, mens gjødselpresseanlegget ble levert fra Wilhelm Wurl i Berlin. Anlegget

var knyttet til jernbanenettet slik at dyrene kunne fraktes i lukkede vogner helt fram til rampen på baksiden av slakterhuset, et prinsipp kjent fra slakteriene i storbyer som Chicago og London. I 1974 ble Oslo Slakterhus

flyttet til Løren, og Einar Smiths en gang så vakre og imponerende anlegg revet. I dag står en annen rivningstruet bygning, Galleri Oslo, på stedet hvor jernbanevogner brakte tusener av dyr til endestasjonen for reisen til byen.<sup>3</sup>



*Handelsfjøset i Kristiania Slagtehus, ca. 1920. Jernbanevogner med dyr kunne rangeres helt inn til rampen.*

FOTO: SEVERIN WORM-PETERSEN

### **Grønnlig slakt**

Kristianias innbyggere spiste kjøtt som enten ankom byen som slakt, eller fra dyr som ble slaktet i byen. Før kommunen tok grep for å sentralisere og kontrollere slakt og kjøttomsetning, og med det kvaliteten på kjøttet, ble

dyrene avlivet i små slakterboder rundt i byen og i forstedene. Bodene var gjerne enkle trekonstruksjoner, slik tegningen fra Dronningens gate viser. Ofte var de bygget i tilknytning til fjøs og bolig, slik at kjøttet ble hengt i dårlig ventilerte rom fylt av damp fra

slaktingen og stank fra gjødselbingen under slakterboden.<sup>4</sup> Transport av kjøtt foregikk i åpne vogner hvor slaktergutter i møkkete klær kunne sitte direkte på slaktet. På torget håndterte skitne hender kjøttet som lå udekket og utsatt for vær og vind i timevis.<sup>5</sup>

«Fjøssslakt», kyr som kom fra fjøs på gårder i nærheten av hovedstaden, var ofte velfødde fordi de ble føret hardt for å holde melkeproduksjonen oppe et par års tid etter kalving. Deretter ble de solgt til slakt. Men i rapportene til Veterinærvesenet klaget Amund Lo nesten årlig over den dårlige kvaliteten på kjøttet som ble sendt til hovedstaden fra bygdene. I 1901 kom det kjøtt så langveisfra som Romsdal og Trøndelag, ja, helt fra Nordland. Lo konstaterer at det «er i det hele taget sørgelig at se, hvor

lidet erfarne folk er i at slagte.»<sup>6</sup> På landet kunne slakteprosessen ta så lang tid fra dyret var slått i hjel til det ble åpnet og innvollene fjernet, at slagsider, nyretalg og området rundt hadde begynt å bli grønnlig da kjøttet nådde byen. Det beste hadde vært, hevdet Lo, at alle slaktedyrr ble sendt levende til byen. Konklusjonen var at så lenge byen manglet et slaktehus, et kvegteorg og kjølehus, ville Kristianias kjøttforsyning verken bli tidsmessig eller tilfredsstillende.

Men også etter åpningen av slakte-

husene på Grønland og Løren varierte kjøttkvaliteten. Om lag halvparten av storfeet som ble slaktet i byen, var importert fra Sverige og Danmark. Geografen Amund Hellands omtale av de svenske livdyrene er lite oppmuntrende. Han mente nordmennene var dårlig vant som betalte godt for kjøtt av en kvalitet svenskene selv ikke satte pris på, slik som «store kjødfulde gamle kjøer, af den sort som paa grund af sin alder og magerhed helst skjuler sig i den ubestemmelige artikkel, som heder pølse.»<sup>7</sup> Storfeet Fællesslagteriet



Slakterbod i Dronningensgate, 1834.

UKJENT KUNSTNER



Slaktehallen for storfe sett mot forbindeshallen.

FOTO: ANDERS B. WILSE



Oslo Slaktermestres forening, jubileumsmiddag ca 1950. Navneskiltene på veggen tyder på at bordet er dekket i Kjøttshallen.

FOTO: FOTOKOMPA NIET

på Løren tok i mot fra norske bygder var også kritikkverdig. Det var av ulike raser og størrelse, særlig var ungdyrene ofte tynne og magre. En rødkollokse var eksempelvis nesten dobbelt så stor som ei telemarksku.<sup>8</sup>

Beiteforholdene i distriktene virket inn på kjøttet utbudt for salg. Knapp førtilgang sommeren 1913 førte til en kraftig nedslaktning av magert ungfø og tilsvarende magre, til dels tynne kyr.<sup>9</sup> Som en forberedelse til jubileumsåret 1914 hadde mange bønder gjort oppkjøp av ungdyr, men en dårlig sommer og knapp førmengde sendte selv drektige kvier til slaktebenken. Som menneskets varer kuas svangerskap i ni måneder. Amund Lo mottok høsten 1913 kvier til slakt som var drektige i femte måned.

### **Kua som forsvant**

Okser og kvier, hester og sauer, gikk på sine bein fra bygder med rike utmarksbeiter i vest og nord til markeder på flatbygdene. Noen gikk helt til hovedstaden. Anna Helene Tobiassens undersøkelse av driftethandel med storfe i Norge 1850 til 1930 trekker opp hovedrutene for dyrene som fødte Kristiania.<sup>10</sup> Driftene fra Telemark gikk over Eikerbygdene og derfra til Kristiania. Livdyr fra Valdres ble drevet gjennom Land, Hadeland,



*Slaktehallen for storfe i drift. Bildet er tatt en gang mellom 1935 og 1940.*

UKJENT FOTOGRAF

Hakadal og Nittedal fram til byen. Gudbrandsdølene hadde spesialisert seg på å fø opp okser. Før Dovrebanen åpnet for at kveg kunne togføres til

Kristiania året rundt, ble dyrene fortrinnsvis drevet over fjellet før de kom ned i flatbygdene om høsten. 16. september 1881 var om lag 1000

driftefe for salg samlet på Jørstadmoen, mange fortsatte videre mot hovedstaden. Dyr helt fra Folldal kunne ende opp på kutorget i Kristiania.

Med byens vekst ble de små byfjøsene med plass til ei ku eller to etter hvert stående tomme. Dyrene ble holdt for melkens skyld. Men om det vi kan kalle selvforsyningskua forsvant fra bybildet, ble fe fortsatt drevet gjennom gatene på vei til salg og slakt. Det var strevsomt å jage kveg langs landeveien, og verre ble det når bølingen nådde bygatene hvor guttegjengene var på ferde. Journalist og forfatter Trygve B. Steen (1892–1970) bodde som barn i en leiegård i Bogstadveien, og forteller at guttene gjorde alt for å splitte flokken:

En høstdag skapte vi den rene forvirring i en stor drift fra Sørkedalen, så det krydde med kuer i alle gatene omkring Bogstadveien! De laget kukaker overalt, og ungene skrev «ku-båna» og var ute av seg av henrykkelse.<sup>11</sup>

Transport med dampskip og tog gjorde forflytningen av livdyr enkle. Men en kan spørre om det var et fremskritt for dyrevelferden å sende dyr lange strekninger med båt eller tog framfor å gå. Slaktedyrr som ble sendt på lange reiser med jernbane, fikk «jernbanefeber»; det vil si at når de langt om lenge uten nødvendig vanning nådde slaktehuset og døden, var de så ødelagte at kjøttet ofte måtte kasseres.<sup>12</sup> Selv etter at reisen var over, hendte det at slaktedyrene

ble stående i jernbanevognen natten over. Vognene med slaktedyrr ankom Kristiania Slagtehus gjerne på tirsdager, og Amund Lo klaget i 1919 over for liten fjøsplass: «Ofte har der stått over natten et stort antall ulessede vogner til alle årstider.»<sup>13</sup> Bekymringen for lidelsene dyr ble utsatt for under transport kom fram på Norges Dyrebeskyttelsesforbunds landsmøter, og på landsmøtet i 1933 ble det tatt til orde for hjemmeslakting så sant det ble brukt slaktemaske og slaktingen foregikk under akseptable sanitære forhold.<sup>14</sup> Regler for hvordan dyr skulle behandles under transport kom først i 1939.

Da slakteriene ble flyttet ut av byene, forsvant også ubehaget med å se, høre og lukte storfe fra storbymenneskets erfaringsverden. Forbindelsen mellom det levende og det døde dyret ble brutt. I Kristiania ble denne endringen innledet med etableringen av Kristiania Slagtehus i 1913.

Artikkelen bygger på kapitlene Melk og Kjøtt i *Dyrenes by. Hover, klover og klør i Kristiania 1859–1925*.

*Liv Emma Thorsen er professor emerita i kulturhistorie. Hun har skrevet Hund! Fornuft og følelser, Pax (2001) og Elephants are not Picked from Trees. Animal Biographies in Gothenburg*

*Natural History Museum, Aarhus University Press (2014), og mange artikler om dyr, kultur og samfunn.*

### Litteratur:

- Cronon, W. (1991). *Nature's Metropolis. Chicago and the Great West*. New York, London: W. W. Norton.
- Daividsen, M. (2019). *Med lys på folk og slaktedyrr i samme rom, ca. 1880–1920*. Masteroppgave i historie. NTNU.
- Gierløff, C. (1945). *Norges Dyrebeskyttelsesforbund 1920–1945: en 25 års beretning*. Bergen: John Griegs boktrykkeri.
- Helland, A. (1917–1918): *Norges land og folk topografisk-statistisk beskrevet*. 1-3. Kristiania: Aschoug & co. *Kristiania Slagtehus 1913. Illustrert hefte utdelt ved slagtehusets offisielle åpning*. Kristiania: Chr. Gundersens boktrykkeri. Uten forfatter.
- Steen, T. B. (1943). *Det var en annen tid. Skildringer fra Christiania omkring århundreskiftet*. Oslo: Forlagt av Johan Grundt Tanum.
- Thorsen, L. E. (2020). *Dyrenes by. Hover, klover og klør i Kristiania 1859–1925*. Oslo: Forlag Press.
- Tobiassen, A. H. (1988). *Driftehhandel med storfe i Norge ca. 1850–1930*. Doktoravhandling. Universitetet i Oslo.
- Vialles, N. (1994). *Animal to Edible*. Cambridge, New York, Melbourne: Cambridge University Press.

### Offentlig statistikk

- «Beretning om Veterinærvesenet og Kjødkontrollen i Norge for året 1897», *Norges offisielle Statistikk*, 3. række no. 324. Kristiania: H. Aschehoug. 1899.
- «Beretning om Veterinærvesenet og Kjødkontrollen i Norge for året 1901», *Norges offisielle Statistikk*, 4. række nr. 70. Kristiania: H. Aschehoug. 1903.
- «Veterinærvesenet og kjøtkontrollen 1914», *Norges offisielle Statistikk* IV. 71. Kristiania: H. Aschehoug & co. 1916.
- «Beretning om Veterinærvesenet og Kjøtkontrollen 1919», *Norges offisielle Statistikk* VII. Kristiania: H. Aschehoug. 1921.



*Kjøttkøkken for en gros-omsetning av kjøtt. Bildet er tatt i 1937, lastebiler har overtatt byens varetransport, men enkelte hester er fortsatt i arbeid.*

UKJENT FOTOGRAF

## Noter

- <sup>1</sup> «Slagtehusets offisielle aabning». *Aftenposten*, 31.mai, 1913.
- <sup>2</sup> Om det moderne slaktehusets organisering og industrialiseringen av kjøttindustrien, se Cronon 1991, s. 225-263, Vialles 1994.
- <sup>3</sup> Opplysningene om slaktehusets innredning er hentet fra *Kristiania Slagtehus 1913*.

- <sup>4</sup> *Kristiania Slagtehus 1913*, s. 2.
- <sup>5</sup> «Beretning om Veterinærvesenet og Kjødkontrollen i Norge for året 1897», s. 167.
- <sup>6</sup> «Beretning om Veterinærvesenet og Kjødkontrollen i Norge for året 1901», s. 174.
- <sup>7</sup> Helland 1917–1918, s. 352.
- <sup>8</sup> Thune 1922, s. 71-72, 90.
- <sup>9</sup> «Veterinærvesenet og kjøttkontrollen 1914», s. 164.

- <sup>10</sup> Tobiassen 1988.
- <sup>11</sup> Steen 194, s.12.
- <sup>12</sup> Davidsen 2019, s.16-17.
- <sup>13</sup> «Beretning om Veterinærvesenet og Kjøttkontrollen 1919», s. 134.
- <sup>14</sup> Gierløff 1945, s. 48.

## Is-skap og kister: Luksus eller «Nødvendigheds artikel»?

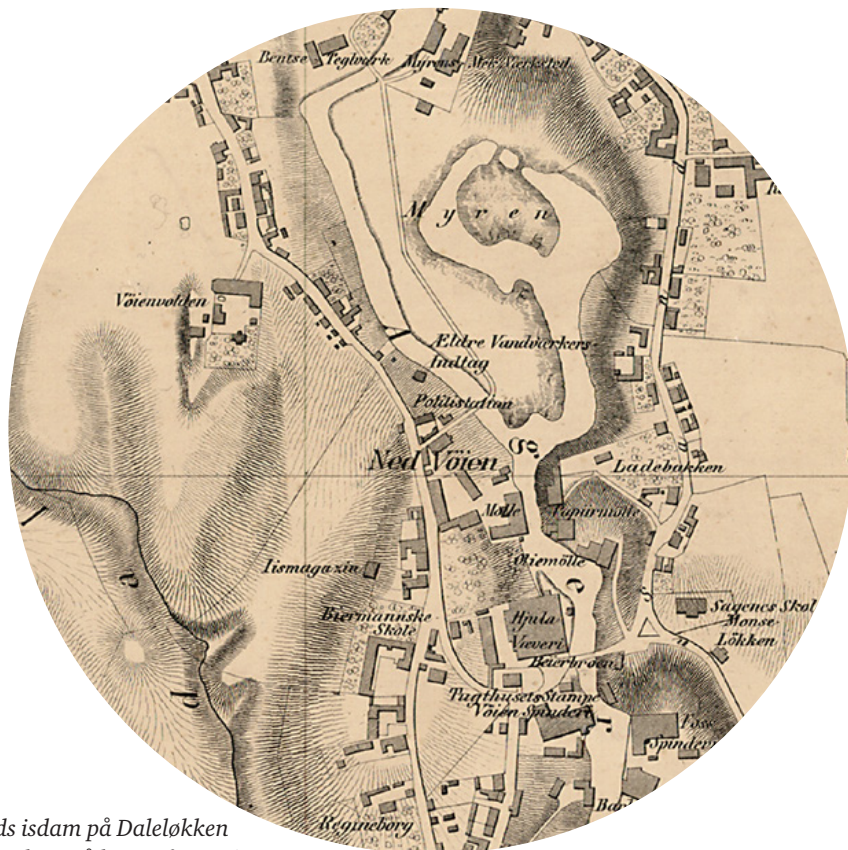
«Mangel paa Oplysning og Fordomsfrihed vil  
altid hæmme de nyttigste Fremskridt».

(M.E. Nord, 14de Febr. 1887)

En gang i 1850-årene ble forretningsmann og gründer Martin Edvard Nord (1817–89) oppmerksom på at slåttelandet vest for hans eiendom ved Daleløkken i Maridalsveien egnet seg utmerket til «en eller anden Industriel Virksomhed». Han ble også oppmerksom på Akersbækkens «betydelige Vandføring» og «store Faldhøide». Området lå heldig til for «Opsamling af Driftsvand» og «Udnyttelse af Drivkraften». Nord utnyttet mulighetene, han anla et «Isbassin».<sup>1</sup>

Bryggeriene i nærheten (Ringnes & Co, Christiania Ytteborg & Co, Forsærth & Co og Eger) trengte regelmessig forsyninger av is for å brygge pilsner øl som da hadde kommet på mote. De ble hans beste kunder.

I 1859 etablerte han *Christiania Iismagazin* (sic) med *Fabrik for Iis-*



Nords isdam på Daleløkken  
er markert på kartet fra 1861.

OSLO BYARKIV



**M. E. Nord — Christiania.**

Udsalg: Møllergaden No. 3; Kontor, Fabrik og Lager: Maridalsveien 82.  
Telefon.

**Is-Magazin** for Export — Fabrik — Husholdning — Lager fra Fjeldvand og Bassits i Maridalen — Aaker — Christiania

**Is-Skabe** Iskister, Isvandkjølere af eget Fabrikat. God Konstruktion. Patentet forbedring

**FABRIKKMERKE FOR M. E. NORD**

SANITÉ OECONOMI COMFORT

ETABLERET 1859 KRISTIANIA

**Is-Fryseri** stationært ved Is-Magazinet, med Kjøleskuffer hele Aaret rundt, hvori modtages Vildt, Kjød m. m. til Opbevaring. Patent.

**Is-Fryserier** transportable for Husholdning og større og mindre. Max. bestilles Patent.

*Is-Frysningen,*  
der altid holder sig 4 jour med alt, hvad der passer for vore Forholde i denne Brancher, er prisbelønnet ved alle Udstillinger og har 3 Fortjenst-medaljer i Selv.

Illustreret Katalog og andre Oplysninger erholdes paa Forlangende.

**Mineralvandfabrik for Selters, Solvand, Bruslimonade og desl.**

I illustrerte kataloger blir fabrikkens merke forklart slik:

«Isbjørnen, Nordstjernen,

Nasjonalfargene:

Skibet i Horisonten:

Isexport».

Triangelen i midten,

tegner at «alle gode ting er 3

Sanité, Oeconomi, Comfort»

Øverst i triangel er øyet som «speider efter

Forbedringer».

Sirkelen som rammer

budskapet, er ment å betegne

«Fabrikkens uavbrutte Vedvaren»

ANNONSE FOR NORDS ISMAGASIN MED FABRIKKENS MERKE  
— KRISTIANIA ADRESSEBOK, 1894.

beholdere. Det vil si at Nord, hans menn og hester forsynte ikke bare is til bryggeriene, firmaet snekret iskasser eller «Ice-safes – Isbeholdere – Iskister – transportable Iskjeldere» som de het i en av hans mange annonser. «Enhver Husholdning burde være forsynet med en Iskasse eller Refrigerator», het det i en annen.<sup>2</sup>

Bruken av ordet *refrigerator* er verd å merke seg. Det viser til amerikanske og engelske forbilder, og ble brukt som betegnelse på is-skap og kister også i norsk sammenheng. I Amerika fikk is-skap og kister betegnelsen «iceboxes» for å skille mellom to typer kjøleteknologier, de isavhengige og de elektriske. Det skjedde ikke før rundt

1920, og modellen Monitor Top lansert av General Electric i 1927, regnes som det første elektriske kjøleskapet i akkurat passe størrelse og til akkurat passe pris for å kunne passe inn i ethvert middelklassehjem.<sup>3</sup>

Det tok tid før kjøleskap ble standard i norske kjøkken. Det skjedde ikke før på 1960-tallet. I mellomtiden hadde matproduksjon og -distribusjon gjort seg is-avhengige.

Nord produserte også vannkjølere til kontorbruk, han hadde «stasjonære» og «transportable» fryserier» hvor byens «Kjød- og Vildthandlere og private Huse for en billig Afgift endog i maanedsviis at bevare alle Slags Fødemidler, der er skikkede for Opbeva-

ring i kold Luft eller Frysning».<sup>4</sup>

Eventyrsamler, forstmester og vitenskapsmannen Peter Christen Asbjørnsen anbefalte Nord's is-skap i boken *Fødemidlernes Opbevaring i Land og By*, han skriver: «[...] i Christiania har man nu ved hr. Nord's Anlæg af en vel indrettet Ismagazin Anledning til å skaffe sig Is og Isrum i det smaa, da Magazinet sælger og utleier Isskab og Kasser, hvori allehaande Mad- og Drikkevarer hensigtsmæssig kunne oppbevares og konserveres».<sup>5</sup> Selv skriver Nord samme år: «Enhver der sætter Priis paa virkelig Oekonomi, Sundhed og Behagelighed, burde være forsynet med dette nyttige Huusgeraad, hvorved Fødemidler i længere

Tid kan hindres for at Tage skade i den varme Aarstid». <sup>6</sup>

Det var særlig den varme årstid som ble brukt som begrunnelse for «Opbevaring af alle Slags Huusholdningssager». Det var også fra mai til august/september at annonser for levering av is dukker opp i byens aviser. Senere i 1887, oppsummerer Nord sin virksomhet med at det ikke er «mange af Byens Næringsgrene, som i den Grad efterhaanden vil vinde Udbredelse blandt Almenheden, og hvis Nytte vil blive saa anerkjendt i enhver ordnet Husholdning som, – Isbrugen». <sup>7</sup> Men som en husmor i tidsskriftet *Husmoderen* skriver: «Det er utvilsomt at man langtifra er så fortrolig med isskabenes nytte, som man burde være». <sup>8</sup>

### En vanskelig start

Nord hadde ikke mange kunder da han startet, kun tre, disse var medisiner og senere professor Joachim Andreas Voss, grosserer A. Hesselberg og kammerherre Iversen. I det som kan sies å være Nord's første katalog fra 1861, forteller Voss om sine opplevelser fra et opphold i New York sommeren 1857. <sup>9</sup>

Overalt hvor han befant seg var det isvann, til og med «steensættene i Garderne» hadde bømter med isvann for å slukke tørsten. Selv drakk han ikke

noe annet, og en mere «behageligere» og sundere drikk kunne han ikke tenke seg. Var han på middager i private hjem, var det alltid en rett «tillagede med is».

Bruken av is som forfriskning i sommervarmen var en del av en *behagelighets kultur*. Voss gir oss innblikk i denne kulturen, men viktigere slik han formidler, var at «større eller mindre «Refrigeratorer» ble brukt for å «konservere Fødemidlerne friske». Isen i broleggenes bømter og i de bedrestilte husholdningene, ble høstet fra elver, dammer og innsjøer nord for den store metropolen. I Maine hadde Fredric Tudor, Amerikas første millionær, slått seg opp som den store is-kongen.

Hvorvidt Nord kjente til Tudor da han etablerte sitt magasin, er uvisst, men han kjente opplagt til det amerikanske systemet, men mente selv at hans is-skap og kister var inspirert av de engelske. Voss på sin side hadde vært i metropolen, opplevd og erfart isens velbehag på varme sommerdager. Han ønsket at isbruken skulle bli like utbredt i Norge ikke bare for velbehag og komfort, først og fremst av «Sanitær og Oekonomisk henseende».

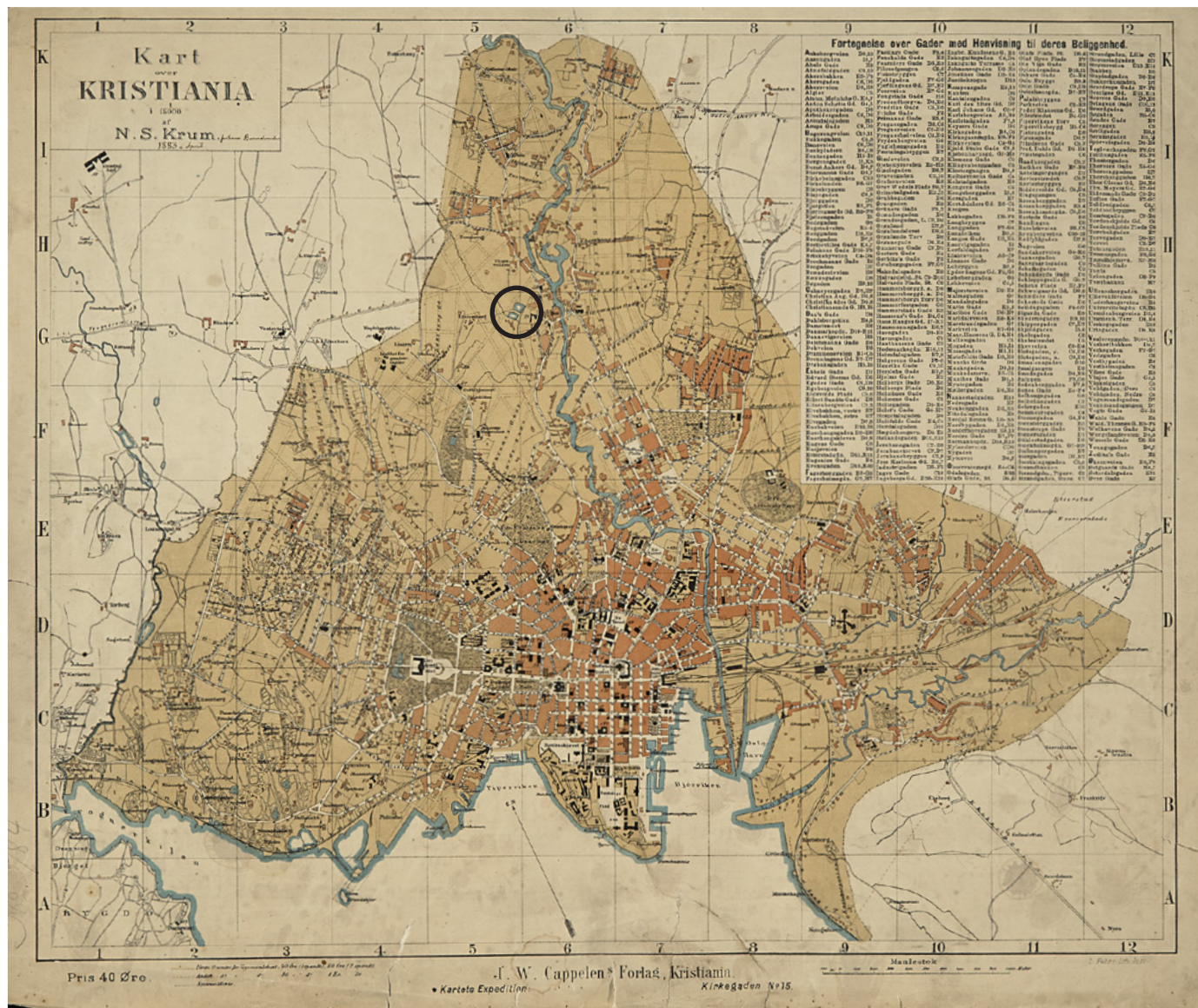
I den varme årstiden må man ofte velge mellom «bud til lægen efter medicin eller til ismagazinet etter is», skrev husmoren i *Husmoderen*, for

med «sommervarmen kommer det mange ulemper for «kjøkken og kjælder». Med disse ulemper følger altfor ofte forskjellige sommersykdommer som kommer «af at nyde halvt for-dærvet mad, syrligt angrebne madvarer, som man synes er for gode til at kastes bort og som man derfor spiser på bekostning af sin gode helbred.

Is-skap og kister var ikke bare en teknologi for oppbevaring av fødemidler, kjøling ble vurdert som en konserveringsmetode som beholdt råvarene friske, gjorde frisk mat tryggere, hindret forråtnelse, utsatte tidens gang.

Nord omtalte Voss blant sine beste «Velyndere», en annen var stadsfysikus Henric Steffens. Han uttalte seg også om Nord's bedrift og sa det slik: «Da jeg anser Brugen af Is i den varme Aarstid deels til at afkjøle Drikkevand m. m. og deels til at bevare Fødemidler, for at være særdeles gavnlig i sanitær Henseende, må jeg paa det Besdste anbefale Hr. Nord's Foretagende».

Selv om Nord hadde gode venner, fikk han ikke mange kunder. Til stadighet ble han møtt med påstand om at «slig Luxus passede for rige Folk, og ikke for vore Forholde». Salget gikk ikke slik han ønsket, han holdt på å gi opp. Det så imidlertid ut til å lysne. Januar 1871 sender Nord som



Kart over Kristiania utgitt 1883. Viser Nords to isdammer.

NICOLAY SOLNER KRUM/OSLO MUSEUM

nå var blitt Nord & Sønn, brev til sine kunder, de takker for året som var, spesielt til alle nye kunder. Det ser ut til at «Misforstaalse» om bruken av is har vendt seg til «Anerkjennelse, som et billig middel til å «befordre Sundhed, Besparelse og Comfort i den huslig Oekonomi».

### **Et «godt Stød fremad»**

I 1873 utvider han virksomheten med et basseng på naboeiendommen Regineborg som, ifølge Nord, lå enda gunstigere til med hensyn til vannføring og fall enn Daleløkken. Det gjorde at hans «Istanke» fikk et «godt Stød fremad». <sup>10</sup> Året etter solgte han ifølge egne beregninger 900 is-skap og kister, fortrinnsvis til husholdninger i Christiania. Det var et stort skritt i riktig retning sammenliknet med 1863 da bedriften bare hadde solgt 281. To år senere solgte bedriften 1300 «beholdere». <sup>11</sup>

Samme år oppførte han et «tidsmessigt og letvindt indrettet» ishus. Året etter, i 1876, deltok han med sine «Refrigerator» på verdensutstillingen i Philadelphia. I katalogen blir bedriften presentert som grunnlagt på teorien om «health, economy and comfort». Disse tre ordene ble bedriftens logo.

I november samme år deltok han med sine kister og skap på den inter-



*Nord med et is-skap i form av en buffé beregnet som et spisestuemøbel. Flekkene på veggene kan tyde på at fotografiet er tatt i Nord's snekkerverksted i Maridalsveien.*

FOTO: OLE TOBIAS OLSEN

nasjonale hygiene kongressen i Brüssel (*Congres international d'hygiene et de sauvetage tenu*). Der vant han stor anerkjennelse ikke alene for sine skap, men som han ble fortalt, for en

«saa enestaaende store Udbredelse, som Isbrugen i de private Husholdninger har naaet i Christiania».<sup>12</sup>

Denne anerkjennelsen satte Nord stor pris på. I katalogene som følger,

hyller han norske husmødre fordi de «endnu tager sig af sitt hus, og sørger for Indkjøb, Conservering og Tillavning af den Mad Familien forbruger». Til sammenlikning med husmødre i de «store Kulturlande» som hadde gått over til «Handelsmanden–Delikatessehandleren o.d.l. [...] med sine Færdigheder i at give Varen et tillokende Utseende for at dække Stoffets Mangler». Ferdiglaget mat, skriver han videre, vil «ofte savne den Garanti for sund, ren og kraftig Kost, som er et velbestyrt Hjem kan tilbyde naar det støttes af et saa nyttig Huskeraad, som en iskasse eller et isskab».<sup>13</sup>

### Nords is-skap og kister

I 1872 ble Nord fotografert av Ole Tobias Olsen sittende på en isblokk sammen med 26 av sine arbeidere, han kan navnene på flere.

Han ble også fotografert antagelig samme år, ved siden av et is-skap i form av en buffé med oppsats beregnet som et spisestuemøbel. Bufféer gir assosiasjoner til den borgerlige spisekulturen med spisestuen som husets midtpunkt og familiens samlingssted.

Modellen med oppsats fikk i katalogene navnet Nora. Det var neppe tilfeldig. I 1879 fikk Henrik Ibsen sitt internasjonale gjennombrudd med skuespillet *Et Dukkehjem* som utspil-



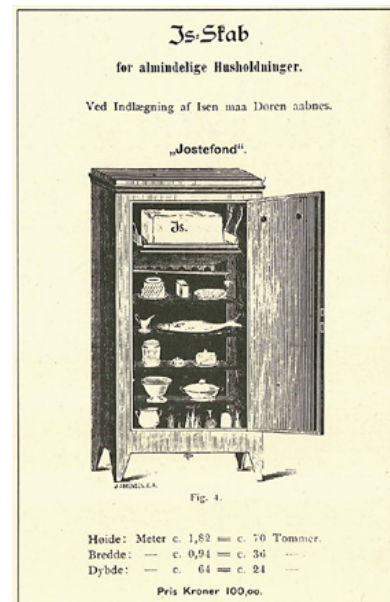
*Is-skapet som Nord viser frem på foregående side med åpne dører. Isblokken i midten gir avkjøling til begge siderommene.*

FOTO: OLE TOBIAS OLSEN



Martin Edvard Nord og hans arbeidere i 1872, med Nords egen påskrift med navn på flere av arbeiderne. Nord sitter i profil til venstre i bildet.

FOTO: OLE TOBIAS OLSEN. PÅSKRIFT AV NORD FRA NORDS PRIVATARKIV.



Is-skabet Jostefond fra Nords illustrerte kataloger.

FOTO: LOKALHISTORIEWIKI



ler seg i den borgerlige spisestuen med bordet og bufféen som sentrale rekvisitter. Nord hadde antagelig et internasjonalt publikum i tankene, for dette skapet ble presentert på engelsk og kom i flere modeller, noen med

treskjæring som gir assosiasjoner til stabbur og stavkirker.

Nords skap og kister fikk ellers navn etter norske fjell og breer, et het Glittertind et annet Istind. Begge var beregnet for «mindre Husholdnin-

ger». Is-kassen Frostisen som var litt over en halv meter i lengde og under en halv meter i bredde, var akkurat passe for en-persons husholdning. Jostefond, Følgefond og Snehetta var beregnet for alminnelige hushold-



*Nords Ispaviljong på hjørnet av Karl Johans gate og Universitetsgata.*

FOTO: FRITZ HOLLAND



*Christiania Kul- og vedbolag i Munkedamsveien 22 og 24 (der Nasjonalmuseet ligger i dag). Etter at firmaet kjøpte opp Christiania Ismagazin, ble Kul- og vedbolag også et Ismagasin.*

ETTER KARTONG AV WALDERMAR OLSEN

ninger, mens is-kassen Trolldind på over en meter i lengde, passet godt i et «Spisekammer, Kjøkken eller Matbod». Torghatten passet godt for mindre husholdninger, mens Jostedalsbrø og Storefond egnet seg for «store husholdninger».

Ved å gi sine skap og kister navn etter som han selv sa: «Egennavn hentet fra Norges Jøkler og Fjellnatur», nasjonaliserte han sine skap og kister som i utgangspunktet var laget etter engelske og (dels ameri-

kanske) forbilder. Slik appellerte han til norsk nasjonalfølelse, nasjonalromantikk og norsk fjellnatur. Bare noen få år tidligere ble Den Norske Turistforening stiftet (1868) og 1880-årene var tiåret da borgerskapet erobret den norske fjellheimen, og særlig Jotunheimen.

### **Ble ikke for alle**

Gang på gang minner Nord sine kunder om at bruken av is i husholdningene ikke er luksus, men en «Nød-

vendigheds artikkel» fordi det leder til «besparelse». Likevel hadde han ikke alle i tankene. De som lever fra «Haanden til Munden» de tenkte han ikke på som sine «isforbrugere», skrev han i et brev til advokat Otto Aubert i 1887, og heller ikke de «smaa, omend velstelte Huuse blant almuen». De ville imidlertid komme etter «[...] men der skal, for deres Vedkommende, forholdsvis endnu længere Tid dertil end for de Klasser, der tidligere har begyndt».<sup>14</sup>



Ti år senere i *Illustrert katalog fra Christiania Is-Magazin 1898*, er tonen noe annerledes: «Den Mening, at Brugen af Is kun er for de Rige, men Luxus for de mindre Bemidlede, er nu forstummet. Enhver, der har erfaring forsikrer, at en Isbeholder til opbevaring af Madvarer, er et af de nyttigste Husgeraad man kan skaffe sig, og nepot for den, der vil leve oeconomic».

Likevel er det mye som tyder på at verken skap eller kister ble standard i norske hjem, simpelthen fordi det ikke var plass til dem i en alminnelig byleilighet. Det var bare velstående hjem og husholdninger som hadde anledning og plass til å skaffe seg et is-skap eller kister. «Godt er det, når spiskammeret er så stort, at en iskasse eller et isskabe kan have plads der», skriver husstell-lærer Helga Helgesen i kapitlet «Kjøkkenstel» i antologien *Husmødrenes håndbøker* redigert av Sofus Torup, professor i fysiologi.<sup>15</sup>

### **Nord og Nordre gravlund**

I 1883 kjøpte kommunen deler av Ullevål gods ved Geitmyra gårdsanlegg for å anlegge en gravlund. Den raskt voksende byen trengte ikke bare hus og boliger til sine innbyggere, men også egnede steder for å begrave sine kjære. Nord ber innstendig at kommunen stopper hele

anlegget. «Jeg tillater mig», skriver han 22. august 1883: «Ærbødighed at anholde om, at Kommunens ærede Vedkommende gunstigt vil føre denne Sag til sådan Udgang, at jeg faar beholde mine Isanlæg på Dahleløkke og Regineborg ufrostryret av Kirkegaardsanlegget».<sup>16</sup>

Det påtenkte kirkegårdsanlegget med påfølgende kloakkledning vil ruinere hele hans virksomhet og livsverk. Han skriver til kommunen: «Det blotte Omdømme, Rykte, Tvivl o.s.v. om Isens Godhed eller farlige Beskaffenheder, ved at Vandet nu bliver inficeret fra Kloakker og Vandsig fra forraadnende Stoffe fra en stor Kirkegaard er nok til at dræbe hele min Forretning».

Helt fra starten hadde Nord innrettet sin virksomhet etter «tidsmessigt Iskultur». Om sommeren tømte, renset og luftet han bassengene, vannet førte han først til sine dammer når jorden og bredden rundt bekken var frossent. Slik hindret han at smuss ikke fulgte med og vannet ble like rent og klart som den flotteste fjellbekk. Om vinteren var det daglig «snearbeid» før høstingen begynte en gang på nyåret. Slik klarte han å frembringe is av ypperste kvalitet. Var vær og temperatur på hans side, kunne han få opptil tre høstinger i sesongen.

Det gikk ikke slik Nord ønsket. Gravlundens med det påfølgende kloakkanlegget, ble realisert og innviet året etter. Da hadde Nord allerede rykket inn en annonse i byens aviser som sa at fra og med vinteren 1883 leverte han is til husbruk utelukket fra sine «Fjeldvand».

Neste bolk i manuskriptet er datert tre dager i januar 1887. Nord sender tilsvaret til sine kunder (bryggeriene) som tydeligvis er skeptiske. Nord forsikrer at nå som før, kan han levere blank og tykk stålis med opptil 14 leveringer om dagen.<sup>17</sup>

14. februar skriver Nord et langt brev til høyesterettsadvokat Otto Aubert. Han redegjør for bedriftens historie, om hans visjoner, ikke minst legger han vekt på anvendelse av is i private husholdninger som han har gjort mange ganger før, han skriver: «Enhver, der har anskaffet en Iskasse, siger nu, at den er en af de nyttigste Ting, der finde Huset, og nu er der ingen Udsigt til, at Isbrug i Husholdningen nogensindes mere vil gå af Brug; men saa har Begynderen ogsaa faat føle, hvad der *under vore Forholde* vil sige at arbeide noget frem, naar han slår ind paa noget nyt i tilvante Levevis, selv om det er en Forbedring, forbunden med Besparelse».<sup>18</sup>

Det er tydelig at Nord følte seg svik-

tet. Gravlunden med kloakkledning ville ruinere hele hans virksomhet og han ber om at vannet til sine dammer må komme gjennom det kommunale vannverket. Nord engasjerer høyesterettsadvokat Aubert. Brevvekslingen som følger viser at kommunen ikke er særlig velvillige. Hvordan det endte kommer ikke frem i Nords manuskript, han døde i 1889, men firmaet fortsatte. 1897 katalogen kan opplyse om at vannet til bassengene ved Daleløkken og Regieneborg kommer «udelukkende fra Byens Vandledning».

### **Kulde og varme – kull, ved og is**

«I de 2 siste Aar», skrev Nord til Aubert i 1887, har Regieneborg-Dammen blitt benyttet som «Skøiteisbane til hvilket Brug den egner sig godt, fra den Tid Isen er 6 à 8 Tommer tyk, Indtil den skal sælges eller magasineres som Blokkis til brug om Sommeren eller til eksport».<sup>19</sup>

Tidlig i bedriftens historie, anla Nord tidsmessige is-paviljonger plassert på strategiske steder i byen slik han hadde sett i København og Berlin. Han hadde en paviljong ved Stortinget og en annen på hjørnet av Carl Johan og Universitetsgata, på selveste paradegaten for den raskt voksende bybefolkning som likte å promenerer. Å gå gatelangs for å se og bli sett ble

en del av en ny urban livsstil. Med Nords paviljonger fikk de mulighet til å leske seg med kalde drikker på varme sommerdager, intet annet.

I forbindelse med forberedelser til jubileumsfeiringen i 1914, var paviljongene ikke lenger «tidsmessig» og måtte rives. Christiania Kul- og Vedbolag, som hadde kjøpt Nords ismagazin, var i korrespondanse med Stortinget angående rivingen av paviljongen.

I adresseboken for Kristiania for året 1891 står vedbolaget oppført blant byens fire ismagaziner, i 1898 utgaven er bolaget oppført som et «Kul- & Vedbolag & Ismagazin». Slik ble kulde og varme forent i samme firma. Mens bolaget kom med kull, ved og varme på kalde vinterdager, kom Ismagazinet med is og kjøling på varme sommerdager.

Christiania Ismagazin og Nord & Sønn fortsatte imidlertid å eksistere med samme navn og samme adresse i Møllergata 8 som var både kontor og utstillingsvindu for isbeholdere. I 1891 er det listet 12 is-magaziner i adresseboken.

Når det ble slutt på at det ble høstet is fra Nords dammer er uvisst, men på fotografier fra den store boligutbyggingen i Iladalen i 1926, ser vi hans to dammer. Leilighetene som ble reist i den nye og moderne byen hadde inn-

lagt vann og elektrisitet, men neppe plass verken til is-skap eller elektriske kjøleskap (det siste kom senere).

*Inger Johanne Lyngø er dr.art, etnolog og kulturhistoriker. Artikkelen bygger på forskning i NFR prosjektet «the Last Ice Age» ledet av professor Per Norseng, Norsk Maritimt Museum. Lyngø er nå forsker i prosjektet «FoodLessons» ledet av Annechen Bahr Bugge ved SIFO, OsloMet.*

### **Litteratur:**

Adressekatalog for Kristiania 1861–1910.

Asbjørnsen, Peter Christen. *Fødemidlernes Opbevaring. Land og By, for Skibsproviantering og Reisebrug. De bedste og nyeste Fremgangsmaader ved Salting, Røgning, hurtig Røgning, m.m. af Kjød, Vildt, Fisk Grønt, Kjøkkenurter osv.* Christiania: Brøgger & Christies Bogtrykkeri, 1860.

Helgesen, Helga. «Kjøkkenstel». I: Torup, Sofus (red). *Husmodernes håndbøger.* Christiania, 1896, s.160–193.

*Illustreret Katalog fra Christiania Is-Magazin 1885, 1898.* Nords privatarkiv ved Norsk Maritimt Museum.

*Norwegian special catalogue for the International Exhibition at Philadelphia 1876.* Christiania 1876.

Ohnstad, Per. *Martin Edvard Nord – Miljøpioneren blant brukseierne langs Akerselven i 1880-årene.* Asker, 2013.

Rees, Jonathan. *Before the Refrigerator. How we used to get Ice.* Baltimore: John Hopkins University Press, 2018.

*Underhandlingar – fra 22de Aug. 1883 til den 5te April 1887 mellom Christiania Magistrat og M.E. Nord angaaende byens kloakanlæg fra Nordre Gravlund til Akersbækken sommeren 1883 (trykt som manuskript ved M.E. Nord til Underretning for Iskonsumerter .o. fl.)* Nords privatarkiv ved Norsk Maritimt Museum.



Nords isdammer øverst til høyre i bildet. Boligbygging i Iladalen, 1926.

UKJENT FOTOGRAF

Uten forfatter. «Isskab». I: *Husmoderen. Hjemmenes blad*. 1894, s. 116–118.

## Noter

<sup>1</sup> Kilder til denne beretningen bygger på manuskriptet *Underhandling*. Manuskriptet fra Nords privatarkiv er digitalisert i forbindelse med forskningsprosjektet *The Last Ice Age* og befinner seg ved Norsk Maritimt Museum. Hensikten med manuskriptet var å opplyse «Iskonsumenter», gamle som nye, om kampene om kvaliteten på vannet han kjempet mot kommunen i årene mellom 1883 og 1887. Han gir en fin og person-

lig fremstilling over sin virksomhet, og vil i artikkelen bli henvist til med initialene UH og sidetall.

<sup>2</sup> Helt siden starten henvendte Nord seg til sine kunder i reklamer og annonser, etter hvert også gjennom sine illustrerte kataloger som ble mer og mer fyldige. Dette materialet henvises til med initialene IK og årstall.

<sup>3</sup> Rees 2018.

<sup>4</sup> UH:12.

<sup>5</sup> Asbjørnsen 1860:59.

<sup>6</sup> IK 1860.

<sup>7</sup> UH:11.

<sup>8</sup> Husmodern 1894:116.

<sup>9</sup> Fra første katalog i 1860 og som siden ble gjentatt i påfølgende kataloger.

<sup>10</sup> UH:13.

<sup>11</sup> IK 1874.

<sup>12</sup> UH:12.

<sup>13</sup> IK 1898.

<sup>14</sup> UH:12.

<sup>15</sup> UH:14.

<sup>16</sup> Helgesen 1896:193.

<sup>17</sup> UH:15.

<sup>18</sup> UH:11-12.

<sup>19</sup> UH:14.



*Hestekrefter på fire bein erstattet av hestekrefter i svære trailere. Varen er den samme: Korn inn. Mel ut.*

## Industrieventyret på Sandaker

**Svære trailere ruller ut og inn av fabrikkporten mens vi venter på å bli sluppet inn. Vi er ved mølla til Lantmännen Cerealia, avdeling Oslo – eller Bjølsen Valsemølle, som bedriften fortsatt heter på folkemunne. Vi skal få omvisning i denne aller siste gjenværende store industribedriften ved Akerselva – og – vi skal møte møllas prøvebaker!**

At det går et 30-talls trailere ut og inn her er underlig i og med at vi er midt i byen, men til å forstå i omsetnings-sammenheng. Her på Sandaker produseres nemlig ikke så rent lite mel: Over 500 tonn korn ankommer hvert døgn – hvorav omtrent 100 000 tonn foredles til mange tusen tonn mel per år. Over 40% av Norges melproduksjon foregår her på Sandaker. Her er det 46 ansatte og tre skift som sørger for kontinuerlig drift i mølla.

En smilende Kim Øien-Lundseie fra HMS-avdelingen ønsker oss velkommen. Han forteller om et godt arbeidsmiljø med lange røtter. Bedriften ble grunnlagt i 1884, og i tidligere tider var det hele familier, gjerne i tre–fire generasjoner, som jobbet her og dannet et sammensveiset lokalsamfunn. I dag bor de ansatte spredt både i og utenfor Oslo, men samholdet og det gode miljøet har bedriften bestrebet seg på å beholde.

Første stopp på omvisningen er Bjølsenfossen – Akerselvas høyeste fossefall, og årsaken til at det har vært mølledrift på tomte helt tilbake til 1341. Godt gjemt for folk flest, bak store bygninger, stuper elva her hele 16 meter rett ned. Fossekraften er for øvrig ikke lenger i bruk – i 1976 overtok Oslo kommune vannfallrettighetene.

Vi legger fossen bak oss og fortsetter videre inn i fabrikk. Storøyde vandrer vi fra hall til hall, møter arbeidere i ulike arbeidsprosesser, går opp og ned trapper og bortover ganger – her er turbiner, valsestoler, siktemaskiner, dataanlegg, pakke-maskiner, samlebånd, laboratorium og store lagerhaller. Og innimellom alt melet, plutselig en intens duft av kardemomme! En diger kryddersekk åpenbarer seg – og forteller at her er det ikke bare rent mel som pakkes i poser, men også bollemiks.

Og så står han plutselig der, Prøve-

bakeren. Med et stort smil og norsk flagg på kokkeskjorta, og byr på nybakt julekake og loff. Om vi vil smake? Etter noen raske tygg kan vi med hånden på hjertet si at det er den aller, aller beste julekaka og loffen vi noen gang har smakt!

– Hva er hemmeligheten bak det utrolig gode resultatet?

– Skålding, forteller Prøvebakeren.

– Skålding, god tid og kjærlighet til arbeidet. Skåldingen gjør at baksten blir ekstra saftig og det er viktig å la deigen hvile lenge. Det er heller ikke så dumt å legge rosinene til julekaka i bløt over natta før du har dem i deigen. Og øvelse, legger vi til, da vi får høre at bakeren har vært ansatt her i 20 år – og at det bakes loff hver dag. For hensikten med bakingen er selvsagt ikke å glede ansatte og besøkende med de nydeligste bakverk, men å teste kvaliteten på melet før det pakkes i poser og sekker merket Regal



Prøvebaker-Knuts oppskrift for beste hvetebakst: «skåldning, god tid og kjærlighet til arbeidet».



Korn blir til mel. Melet går til pakkemaskiner som setter melpakkene på geledd på samle-båndet. Årvåkne øyne følger med.

og kjøres ut til kundene. Mesteparten av kornet som males her, kommer fra de store jordbruksdistriktene i Østfold og Vestfold. Og som alle bønder vet, er kvaliteten på kornet prisgitt værforholdene. Og som alle bakere vet, er melets bakeegenskaper prisgitt kvaliteten på kornet. Så når Prøvebakeren baker fabrikkens daglige loff, er det for å sikre at melet har den riktige sammensetningen, slik at bakeegenskapen blir av aller beste slag. I laboratoriet forsker han på melets kvalitet, og for å teste kvaliteten er det altså loff som egner seg best.

– Hva var det som gjorde at du valgte å bli baker?

– Jeg har alltid likt å lage mat, og særlig å bake. Moren min lot meg slippe til på kjøkkenet fra jeg var liten, og jeg oppdaget tidlig hvordan folk rundt meg satte pris på å bli servert noe godt å spise. Det er det jeg liker aller best ved jobben min – folk blir så glade når de får god bakst (noe vi kan underskrive på!) – rosen og feedbacken jeg får, gir meg utrolig mye.

– Og flagget på skjorta, hva betyr det?

– Jeg var lenge aktiv på baker- og konditorlandslaget, både som utøver og trener. Jeg er også utdannet konditor, kan Prøvebakeren fortelle – som altså også har vært landslagsbaker. Vi får se bilder av unike og forseggjorte kaker,

## Bjølser Valsemølle

Bjølser Valsemølle med adresse Sandakerveien 62, ble etablert i 1884 av Gustav Martinsen (1843–1920) i kompaniskap med Ole Amundsen (1827–85), eier av Bjølser Mølle på vestsiden av elven. I 1889 etablerte firmaet seg på østsiden av elven ved kjøp av Sandaker Mølle. I 1899 kjøpte firmaet også Christiania mekaniske Væveri (etablert 1855) for å sikre fallrettighetene i Bjølserfossen.

Anlegget består av en rekke bygninger og ulike møller. I 1919 ansett som landets største. I 1939 oppført flere betongsiloer. Supplert med nye i 1980. Nytt renseribygget i 2007.

Hester trakk kornet på vogner fra havna til mølla. I perioden 1918–67 fraktet på egne trikker: «korntrikken», deretter på lastebiler. Fram til ca. 1918 hadde de egen båt «D/S Bjølser», som leverte matmel til kunder i Oslofjord-området – Nedre Foss Mølle kjøpt i 1927, Bakke Mølle i 1932, Moss Aktiemølle i 1970.

Nora Industrier overtok i 1986, som i 1991 ble en del av Orkla-konsernet. Møllevirksomheten, med Regal Mølle, hadde avdelinger på Bjølser, i Moss og i Kristiansand.

Regal Mølle – med Bjølser Valsemølle – ble i 1999 overtatt av svenske Cerealia, som fra 2008 heter Lantmännen Cerealia. Lantmännen er samvirkeselskap eid av svenske bønder. Bjølser Valsemølle som firmanavn eksisterer ikke lenger.

*Bjølserfossen, kalt Lille Niagara – er Akerselvas kraftigste fossefall på 17 meter rett ned.*



laget til jublanter og store anledninger, og det slår oss at ikke rart det er godt miljø på en arbeidsplass som ikke bare får hjemmebakt brød og loff i kantina hver dag, men hvor man også blir feiret med de vakreste festkaker.

Mette på inntrykk, loff og julekake, vandrer vi ut fra fabrikken med

resten av baksten under armen. For et industrieventyr som ligger her ved Akerselva, hvor moderne storproduksjon lever hånd i hånd med gamle håndverkstradisjoner, og hvor enorme mengder råvarer foredles fra jord til bord hver eneste dag – midt i et trafikkert veikryss i sentrale Oslo!

*Anne Britt Granaas jobber i Sagene IF. Hun er lokalpolitiker (AP) og drev i flere år forretningen «Den gode jord» på Bjølser. Hun er utdannet medieviter og har tidligere jobbet mange år i forlagsbransjen.*

## Strøm-Larsen – en 118 år gammel kjøttforretning

Pølsemakermester Strøm-Larsen står det på skiltet over inngangsdøra i Vogst gate på Torshov. Her har kjøttforretningen hatt sin adresse siden 1929, men starten var i 1904 på Øvre Foss på Grünerløkka. Her hadde Ida Strøm sin kjøttforretning. Hun møtte Han, Oskar Larsen, som drev i samme bransje på Frogner – og dermed var familien Strøm-Larsen etablert. De to satset nå sammen på Øvre Foss. Om det har Ida fortalt sitt barnebarn, Alf:

*– Du vet, bestefar måtte skrive i bok for vestkantdamene, men da oppgjørets dag kom, var de ikke alltid like likvide. Det har alltid vært annerledes på østkanten – for østkantfolk har betaling aldri vært noe annet enn penger i hånda, sa bestemor til meg.*

Familiehistorien forteller så fint hvordan det var ordnet før vår elektriske kjøledisk-tid: marmordisker hvor kjøttet lå kaldt og reint, og butikkgulvet som var dekket med sagflis som trakk inn blodsøl og fuktighet. Varene de solgte fordret mye hardt,



Bygården Ida Strøm og Oskar Larsen kjøpte i Vogts gate i 1929, huser fortsatt kjøttforretningen Strøm-Larsen.

kaldt og manuelt håndarbeid. Bedriften gikk fint, men Oskar ville mer. Drømmen var å også å starte pølsemakeri. «Pølsemaker-pølsemaker hvor har du gjort av deg?» Jo, han er her i

Vogts gate på Torshov! Da Torshov ble utbygd som ny bydel, slo Ida og Oskar til og kjøpte en hel bygård. Året var 1929. Pølsemakeriet startet i 1934. I denne bygården er bedriften fortsatt.



I dag drives kjøttforretningen av fjerde generasjon: to brødre Strøm-Larsen. Erik har ansvaret for pølse-makeriet på Furuset, mens Jan er sjef i butikken på Torshov. Bedriften har i dag ca 70-80 ansatte. Jans far har fortalt at det på et tidspunkt var 350 kjøttforretninger i Kristiania. Bare i Torshovområdet var det syv. Med den teknologiske utviklingen med kjøle-disken, forsvant markedet for kjøtt-

forhandlere, selvbetjeningen overtok i dagligvarebutikkene. I dagens Oslo er det nå kun Strøm-Larsen tilbake som kjøttforretning. Tilfeldig? Neppe. Oslos befolkning får her noe annet enn kjedebutikkene selger. Kvalitetsprodukter, først og fremst. Kjøtt fra kenguru eller bjørn? Ja, det også, men herfra selges råvarene til et tradisjonelt norsk kjøttforbruk som for eksempel saftige biffer, skinkesteik

og lammekoteletter. Kvalitetskjøtt fra sau og storfe som kommer fra et norsk landbruk som Strøm-Larsen mener drives sundt og godt.

*Gro Røde er historiker og ansatt som formidlingsansvarlig for industrihistorie og arbeiderkultur i Oslo Museum. Hun er ansvarlig for formidlingen ved Arbeidermuseet på Sagene.*



Her handles det over disk. Kjøttutvalget er stort og kvaliteten høy fra Oslos eldste og eneste kjøttforretning.



*Theatercaféens kjøkkenpersonale fotografert rundt åpningsåret 1900.*

FOTO: HANS MAARTMANN

## Kokker og restauranter som endret Oslos gastronomi

Kafeer og restauranter ble et vesentlig trekk av livet i Oslo i løpet av 1900-tallet. De første dukket opp omkring 1830, men det er kjent at det allerede i 1770 ble gjort forsøk på å få i gang en kafé etter europeisk mønster.

Utover siste halvdel av 1800-tallet grodde det opp en mengde kafeer og restauranter i Kristiania, blant de mest kjente fra denne tiden var Grand, Håndverkeren, Logen og Engebret på Bankplassen. Hotel Continental åpnet i Stortingsgata i 1900. Theatercaféen lå i første og andre etasje. Annen Etage ble etter hvert kjent som en av Oslos fornemste restauranter.

### **Annen Etage: André Engh (1891–1987)**

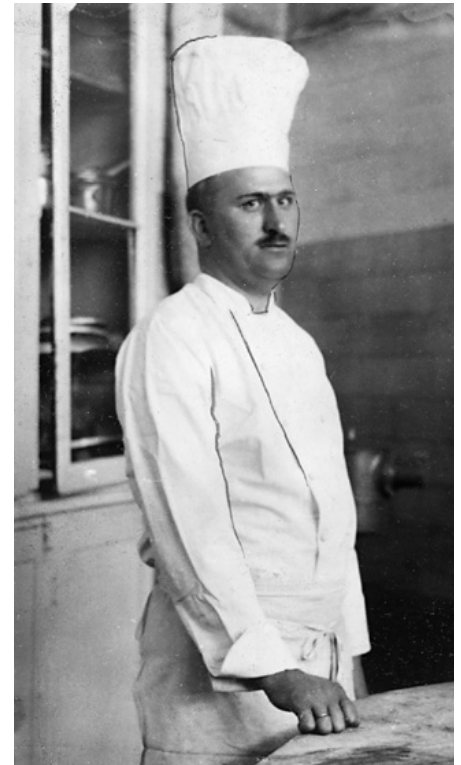
André Engh var 20 år gammel da han i 1911 flyttet fra Frankrike til Norge. Året etter ble han ansatt ved Hotel Continental, herunder Annen Etage og Theatercaféen, som han ledet frem til 1963. Engh var utlært kokk i den såkalt Escoffier-tradisjonen. Kjøkken-sjefen Auguste Escoffier var 1900-tallets internasjonalt mest innflytelsesrike kokk.

Engh hadde liten kjennskap til det norske kjøkken da han startet opp.

Han måtte lære seg å lage de tykke sausene, lutefisk, brun lapskaus, kjøttkaker og erter, kjøtt og flesk. Folk kjente nesten ikke til grønnsaker, og slett ikke frukt. Kål, purreløk og kålrabi var de mest alminnelige grønnsakene.

Engh mente Norge hadde mange egenartede retter og særpreget mat. Saltlapskaus beskrev han som typisk norsk. Da han en gang under et intervju fikk servert et smørbrød belagt med gammelost som var sprøytet over med smør i et kniplingsmønster utbrøt han til journalisten: «Hva kan vel være mer norsk ... og fransk!»

I mellomkrigstiden var pyntede, høyt belagte smørbrød den store trendmaten. Det fine smørbrødet var et utpreget utemåltid, tilberedt i profesjonelle kjøkkener. Smørbrøddister som en à la carte-meny for brødmater stort sett bare å finne i nordiske land.

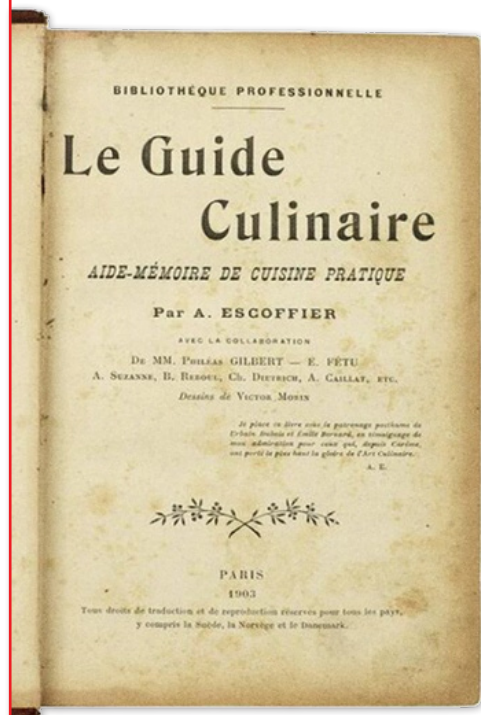


*André Engh fotografert i kokkeuniform på kjøkkenet på Hotel Continental omkring 1935.*

UKJENT FOTOGRAF

## Marie-Antoine Carême

Kokken Marie-Antoine Carême var sentrumsfigur i utviklingen av haute cuisine på begynnelsen av 1800-tallet. Hans kjøkken var preget av kompliserte tilberedninger og kostbare garnityrer. Utover 1900-tallet samlet og forenklet Auguste Escoffier den franske kjøkkenkulturen, især skapt av Carême, men han skapte også selv en mengde retter som er blitt klassikere.



20 november 1918

**HOTEL CONTINENTAL  
THEATERCAFÉEN**  
C. BOMAN HANSEN

**SMØRBRØDLISTE**

| Smørbrød med:                | Aim.<br>Brød | Grov-<br>brød             |
|------------------------------|--------------|---------------------------|
| Nedlagt Sild . . . . .       | 40 Øre       |                           |
| Sildesalat . . . . .         | 40 »         |                           |
| Italiensk Salat . . . . .    | 75 »         |                           |
| Røget . . . . .              | 50 »         |                           |
| Ansjovis og Æg . . . . .     | 50 »         |                           |
| Ristet Torskerogn . . . . .  | 50 »         |                           |
| Hummer . . . . .             | 125 »        |                           |
| Stegt Fisk . . . . .         | 50 »         |                           |
| Ægte Caviar . . . . .        | 150 »        |                           |
| Røgelax, Norsk . . . . .     |              |                           |
| Saltkaviar . . . . .         | 75 »         |                           |
| Leverpostei . . . . .        | 50 »         |                           |
| Salt Kjød . . . . .          | 50 »         |                           |
| Skinke, Holsteiner . . . . . | 75 »         |                           |
| Oksetunge . . . . .          |              |                           |
| Rul . . . . .                | 50 »         |                           |
| Mettwurst . . . . .          | 40 »         |                           |
| Kalvesteg . . . . .          | 50 »         |                           |
| Roastbeef . . . . .          | 50 »         |                           |
| Beaf . . . . .               | 100 »        |                           |
| Skrabet Kjød . . . . .       | 65 »         |                           |
| Skinke med Æg . . . . .      | 150 »        |                           |
| Patent . . . . .             | 150 »        |                           |
| Sardiner . . . . .           | 50 »         |                           |
| Engelsk Ost . . . . .        | 50 »         |                           |
| Ryfylkeost . . . . .         | 50 »         |                           |
| Nøgelost . . . . .           |              |                           |
| Gjedost . . . . .            | 50 »         |                           |
| Schweitzerost . . . . .      | 60 »         |                           |
| 1 Æggeblomme . . . . .       | 75 »         |                           |
| Kaffe . . . . .              | 40 Øre       |                           |
| The . . . . .                | 60 »         |                           |
|                              |              | 1 Kop Bouillon . 1.25 Øre |

Bestilte Smørbrød kan ikke returneres.

Theatercaféens smørbrødsliste fra 20. november 1918.  
NASJONALBIBLIOTEKETS ARKIV FOTO: ANNECHEN BAHR BUGGE

## Spisekartet internasjonaleser

Utover 1960-tallet begynte nye og «annerledes» kafeer og restauranter langsomt å dukke opp. I 1963 åpnet

Chen Te Hu Oslos første kinarestaurant. Denne lå på Bislett. Det var også i samme år at den fransk-algeriske Ben Joseph etablerte La P'tite Cuisine

ved Solli Plass i Oslo. Omtrent samtidig kom italieneren Gino Valente til Norge. Han arbeidet en periode ved restaurant Handelstanden. Der satt



Hos Ben Joseph, 1965.

FOTO: RIGMOR DAHL DELPHIN



*Tre Kokker ble en sensasjon da den åpnet i september 1969. Restauranten var utstyrt med åpent kjøkken der gjestene kunne se de tre kokkene Arvid Skogseth, Edi Fasler og Stein Dyvik i aksjon. Det skal ikke være kjedelig å gå på restaurant – det skal skje noe – det skal være litt dramatik», uttalte Hroar Dege i anledning åpningen til Aftenposten.*

*Hroar Dege med frue på balkongen hjemme på Majorstuen.*

FOTO: RIGMOR DAHL DELPHIN

han både ossobuco og pizza på menyen. I 1970 åpnet han Valentés Osteria i Kirkeveien, den første italienske restauranten i Oslo.

### **Tre kokker: Hroar Dege (1930–2003)**

Kokk og restauratør Hroar Deges inntrøden på den norske og internasjonale kokkefaglige arena medførte store forandringer i Oslos restaurantverden. I 1969 fungerte han som en slags idéutvikler og gründer i etableringen av det som etter kort tid skulle bli «Oslos hotteste spisested», Tre Kokker på Drammensveien.

Kjellerrestauranten i Drammensveien 40 ble utstyrt med åpent kjøkken. Konseptet var ukjent i Norge, og stred mot vanlig oppfatning av kjøkkendrift – den skulle helst holdes skjult for gjestene. Dette var ikke den eneste nyvinningen. Salat med friske råvarer fulgte med de fleste rettene. Mange nye kombinasjoner og retter stod på menyen, mange av dem helt ukjente i Norge. Grønnsaker som frisk spinat, forskjellige typer paprika og aubergine ble vanlig. Gjestene lærte seg forskjellen mellom entrecôte og T-bone steak. De kunne også velge mellom 150 gram og 200 gram. Mange nye krydder ble tatt i bruk. Det ble lagt vekt på service, hurtighet og presisjon. Det aller viktigste var at

maten ble presentert nylaget og varm, servert på store tallerkener. Dette var ny praksis i Norge. Tidligere hadde maten blitt anrettet på fat.

### **Norges første stjerne Guide Michelin: Willy Wyssenbach (1933–)**

Med alle sine nyvinninger la Tre Kokker til rette for en ny form for restaurantdrift i Norge, som utover 1980-tallet ledet over i de første virkelige gourmetrestaurantenes framturen. På Continental utviklet den sveitsiske kjøkkensjefen Willy Wyssenbach restaurant Annen Etage, til Norges første egentlige gourmetrestaurant, som i 1984 ble tildelt en stjerne i Michelin-guiden.

Norge var et ingenmannsland, uttalte Wyssenbach til Aftenposten i 2009: «Det de færreste tenker på er hvor lenge vi hadde problemer med å få tak i gode råvarer etter annen verdenskrig. Rasjoneringen varte til langt ut på 50-tallet. Norge var kålrabi og kål. Med bedre råvarer, kom gourmetkjøkkenet også til Norge til slutt.»

### **Bagatelle: Eyvind Hellstrøm (1948–)**

Bagatelle i Bygdøy allé 3 ble etablert i 1930 av Grand Hotels kjøkkensjef Edmond Jaquet og drevet videre av hans sønn Georges fra 1941 til 1982. Da kom kjøkkensjef Eyvind Hellstrøm



*Det var stort. Vi var begeistret og lykkelige. På den tiden var Norge et ingenmannsland når det gjaldt gourmetmat, sier Wilhelm Wyssenbach, som på den tiden var seniorchef på Hotel Continental (Aftenposten 2009). Restaurant Annen Etage, fotografert med gjester i 1973.*

FOTO: LEIF ØRNELUND



Bygdøy allé 3 med restauranten Bagatelle, fotografert i 1933.

FOTO: O. VÆRING / NORSK TEKNISK MUSEUM



Faksimile: Bilde av Eyvind Hellstrøm i sving på Bagatelle. Hellstrøm drev Bagatelle fra 1982 til 2009. Restauranten holdt stengt i 2010, før den åpnet igjen, for så å stenge for godt i 2014.

FOTO: BERIT ROALD / SKJERM DUMP: NETTAVISEN, 29/10-2010

inn på eiersiden, og i løpet av kort tid gjorde han restauranten til landets mest berømte gourmetrestaurant. I 1986 fikk Bagatelle sin første Michelin-stjerne og i 1992 oppnådde den to. Restauranten ble den aller mest pro-

filerte av de nye gourmetrestaurantene. I 1989 var Hellstrøm Norges representant i det uoffisielle verdensmesterskapet for kokker; Bocuse d'Or i Lyon i Frankrike, hvor han endte på 5. plass. Hellstrøm blir ansett som en

av de fremste representantene for «la nouvelle cuisine» i Norge.

Det var på begynnelsen av 1970-tallet «la nouvelle cuisine» slo gjennom i Frankrike. Kjøkkensjefen og restauratøren Paul Bocuse betraktes som





*Bent Stiansen, i midten, vinner gull i Bocuse D'Or i 1993. Sølv til Jens Peter Kolbeck fra Danmark og bronse til Guy Van Cauteren, Belgia.*

FOTO: GL.EVENTS / SKJERMDUMP: BOCUSEDORNORGE.NO

en av fedrene til denne kulinariske oppdagelsen. Hovedregelen i dette kjøkkenet er sesongbestemte råvarer, enkle tilbehør og korte tilberedningsteknikker. Anretningene består av flere likeverdige ingredienser i relativt

små porsjoner, ledsaget av et antall små komplisert oppbyggede tilbehør og pynt i form av dryppegninger av flere sauser, overdryssing med ristede eller karamelliserte smuler, konfekt eller lignende. Endelig pyntes det

med blomster og urter. Tallerkenen er minimalistisk og blir bygget kunstnerisk opp. Ideene som fulgte med «la nouvelle cuisine» ble raskt fulgt opp av de ledende spisestedene i Norge.



Statholdergaarden. Det er et langt sprang fra femtitallets kafeteria-virksomhet til dagens eksklusive restaurant. Serveringsdisken fotografert i 1958.

FOTO: LEIF ØRNELUND

### Statholdergaarden: Bent Stiansen (1963–)

Stiansen begynte som kokkelærling på Hotel Continental i 1980. Der var han også kokk før han reiste til Alain Chapel utenfor Lyon for å lære finere fransk kokekunst av den berømte stjernekokken og en av grunnlegger-

ne av nouvelle cuisine. Da Stiansen var 23 år gammel ble han kjøkkensjef på Annen Etage. I 1993 ble han den første nordmann som vant Bocuse d'Or. Vinnermenyen bestod av to retter: piggvarfilet med fennikel og sjøkreppstartar servert med tre garnityrer og hummer-anissaus og

trøffelsteckt oksefilet med purre og kantarell duxelles, tre garnityrer og portvinsaus.

Familien Stiansen åpnet sine to restauranter i Statholdergaarden i Rådhusgata i 1994. Den har siden 1998 hatt en stjerne i Michelin guiden. I kjelleren ligger «Statholderens mat

og vinkjeller». Statholdergaarden ble bygget til myntmester Peter Grüner i 1640. Huset ble lagt til den nye bydelen Kvadraturen som ble anlagt av Christian 4. etter den store bybrannen i 1623. Statholdergaarden har igjennom tidene huset mange store og rike familier. I 1914 åpnet skøyteløper Axel Paulsen Cafe Anglais i første etasje der hvor restauranten er i dag. Det har mer eller mindre vært full restaurantdrift på Statholdergaarden siden da. Navnet har skiftet

til Excelent og så til Statholdergaarden på femtitallet.

### **Maaemo: Esben Holmboe Bang (1982–)**

I 2010 åpnet den danskfødte kokken Esben Holmboe Bang den økologiske, nordiske gourmetrestauranten Maaemo i Schweigaardsgate. Allerede i 2012 ble restauranten tildelt to stjerner i Michelin-guiden, og i februar 2016 fikk den sin tredje stjerne. To stjerner betyr at restauranten er «verdt en omvei», mens tre stjerner at

den er «verdt en reise i seg selv». Selv uttalte Holmboe Bang til Aftenposten (24.02.16): «Vi er enormt stolte. Det er små ting som glasstøy, bestikk eller hvordan vi heller vann.» I 2020 flyttet restauranten til nye lokaler i Dronning Eufemiasgate i Bjørvika. Restauranten knyttes ofte til den kulinariske bevegelsen *Ny nordisk mat* som utviklet seg i Norden utover 2000-tallet.

Maaemo betyr «moder jord» på urfinsk, noe som henspiller på restau-

### **Ny nordisk mat**

I 2003 utformet matakaktivist og gründer Claus Meyer og kokken René Redzepi et 10-punkts kjøkkenmanifest. Der ble det tatt til orde for å fremme lokale, naturlige og sesongbaserte råvarer som grunnlag for nye retter. De lokale råvarene, noen ofte nye og uvante, kombineres med tradisjonell mat på nye måter. Samtidig er det viktig å gjenopplive og tilpasse eldre retter og teknikker.

*Esben Holmboe Bang hos Maaemo håper hans matlaging får folk til å reflektere over hvor vi er i verden og hvilken årstid vi befinner oss i.*

FOTO: ERIK REFNER/PEPBERCORN.DK





*Sjøkreps med granskudd på Maaemo. Det nye nordiske kjøkkenets vektlegging av lokale og sesongbaserte råvarer fikk stor innflytelse på nordiske kokkers kulinariske stil, og dette satte også sitt preg på Oslo-restaurantenes menyer.*

SKJERMDUMP / LARSSPISER.NO

rantens mål om å servere retter med nordiske smaker. Restauranten er blitt kjent for retter som sjøkreps glasert i sirup fra granskudd fra Nordmarka og makrell med ramsløk fra Ekebergåsen, og for å bruke råvarer som skal gjenspeile årstidenes variasjoner. Maaemos mål er å bruke lokale råvarer; hvor størsteparten har opphav på mindre enn 100 kilometer unna Oslo. Det benyttes kun økologiske råvarer.

Maaemos anretninger var nyskapende og annerledes. Maten blir gjerne pyntet med blomster og servert på tre, stein eller keramikk. Den nevnte sjøkrepsen blir lagt på en varm stein, som igjen blir plassert på en grankvist med tørris under. Ved servering blir varm væske helt over, og en granduf-tende røyk brer seg. Retten spises med hendene. En varm klut erstatter bestikk. Slike anretninger blir gjerne beskrevet som dekonstruktivistisk eller molekylær gastronomi. Metodene som benyttes endrer ingrediensenes tilstandsform radikalt, slik som Maaemos krydrete partikler av fenalår og luftig rømmegrøt med pulverisert reinsdyrhjerte. Dette kjøkkenet knyttes gjerne til de to innovative kjøkkensjefene Ferran Adrià (Katalonia) og Harold Blumenthal (England).

I 2022 var det totalt 32 Oslo-restauranter som var nevnt i Miche-

linguiden. Av disse var seks tildelt stjerner, kun Maaemo hadde tre. De ble i tillegg tildelt bærekraftprisen, kjent som «grønn stjerne».

*Annechen Bahr Bugge er sosiolog, forfatter og forsker ved Forbruksforskningsinstituttet SIFO, OsloMet – storbyuniversitetet. Leder nå forskningsrådsprosjektet FoodLessons. Kulinarisk arv som en ressurs i bygging av matnasjonen Norge 2030 (2021–2024).*

#### Litteratur:

- Bagatelle: *Bagatelle – Oslo Byleksikon*  
Bent Stiansen: *Bent Stiansen – Statholdergaarden*  
Brochmann, C. (1985). *Hotel Continental. En personlig affære gjennom 75 år*. Oslo: Grøndahls forlag A.S.  
Bugge, A.B. (2019). *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere. Mat og spisevaner i Norge fra 1500-tallet til vår tid*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.  
Calmeyergården: *Calmeyergården – Oslo Byleksikon*  
Dalheim, U. (2003): *Håndverk, arbeide, kunst: 50 år med Trondheim kokkenes mesterlaug, 1953-2003*. Trondheim: Trondheims kokkenes mesterlaug  
Engh, A. (1933). *Kjøkkenordbok av André Engh*. Oslo: A.S. Haakensen & Co.  
Hidle, C. (2020) *Bent Stiansen – Store norske leksikon* (snl.no)  
Hidle, C. (2020) *Esben Holmboe Bang – Store norske leksikon* (snl.no)  
Hidle, C. (2020) *Eyvind Hellstrøm – Store norske leksikon* (snl.no)  
Hidle, C. (2020). *Maaemo. Maaemo – Store norske leksikon* (snl.no)  
Jacobsen, Ole S. (2020). *Michelinguiden. Michelinguiden – Store norske leksikon* (snl.no)  
Levin, M. Wyssenbach, W. (1990). *Menyer fra Annen Etage*. Oslo: Aschehoug.

### Guide Michelin

Michelinguiden er verdens mest anerkjente rangering av hoteller og restauranter, opprettet i 1900. Opprinnelig ga den tips om bilverksteder, bensinstasjoner, overnattingssteder og spisesteder langs veien. Guiden konsentrerte seg etter hvert om restauranter og hoteller. I 1926 innførte guiden en stjerne for å markere at maten på et sted var særlig god.



Maaemo om stjernedryssset: *Vi er enormt stolte* (aftenposten.no)

Maaemo: *Oslo - a MICHELIN Guide Restaurant*  
Oslo Byleksikon: *Restauranter og kafeer – Oslo Byleksikon*  
Pedersen, Carl Th. og Jørgen Fakstorp red. 2010. *Gastro-nomisk leksikon*. Utgivet av det danske gastronomiske akademi. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck.

Skogseth, A. 2009. *Fra det norske kjøkkens historie*. Oslo: Forlaget Press.

Statholdergaarden: *Historien – Statholdergaarden*



Kebabrestauranter er et kjent innslag i Oslos bybilde. Her Kebabspesialisten i Smalgangen på Grønland i 2011.

## Kebab i Norge – en skisse av en kulturhistorie

I tillegg til nye typer grønnsakshandlere og kolonialforretninger drevet av innvandrere som dukka opp i Oslos gatebilde de siste tiårene av 1900-tallet, fikk vi på samme tid nye restauranter og gatekjøkkener. Gatekjøkken-kebaben har vært et innslag i byen siden omkring 1980. Den er altså over førti år gammel! Likevel har den ennå ikke fått skrevet sin definitive kulturhistorie. Nå som nye kjappmatvarianter kanskje er i ferd med å ta kebabens plass, kan det være på tide å ta et blikk tilbake.

Hvordan vi skaffer oss maten vi setter på bordet, hva, hvor og når vi spiser, hvordan vi tilbereder maten og hvem vi spiser sammen med: alt dette er del av vår matkultur. Maten vår er helt grunnleggende for at vi skal holde oss i live, og samtidig en kreativ og sosial del av alle menneskers hverdag.<sup>1</sup> Ikke minst uttrykker matvaner gruppetilhørighet: de er tett knytta til lokal og nasjonal kulturell identitet. For nyankomne innvandrere er mat gjerne et problem: hvordan skal man finne fram i det nye landets matbutikker? Hvordan finne mat som er tilpassa min religion, min diett – eller bare mat som jeg forstår hvordan jeg skal tilberede? Hvordan skal man finne noe kjent og kjært i det ukjente? Matkultur og matvarer er en sentral del av hvordan migranter tilpasser seg nye omgivelser.<sup>2</sup> Det er også en viktig måte vi alle opplever at byen endrer seg på:

nye smaker, nye lukter og nye visuelle inntrykk setter preg på gatene vi ferdes gjennom. Ikke minst blir grupper ofte sterkt assosiert med en eller flere retter og matvarer som symbolsk blir satt til å representere dem.<sup>3</sup> Det er ikke tilfeldig at folk fra Frankrike kalles «frogs» på engelsk, at norske blir kalt «poteter» i en del ungdomsmiljøer, eller at blandingspråket i disse samme ungdomsmiljøene har blitt kalt «kebabnorsk». Og det er nettopp kebaben denne teksten skal handle om.

Fra omkring 1960-tallet og framover gjorde velstandsøkning og globalisering av verdens matmarkeder at mengden og utvalget av mat på hverdags- og høytidsbord i Norge endra seg ganske drastisk. Det skjedde i takt med – om enn ofte litt forsinka i forhold til – resten av det nordlige Europa. Det ble mer vanlig å spise på restaurant. Importert mat ble billigere.

Vi fikk greske, kinesiske og indiske restauranter, spanske oppskrifter i kokebøker, og italienske matvarer i butikkhyllene.<sup>4</sup> Denne utviklingen var delvis avhengig av, eller fulgte i fotsporene til, det som ofte kalles postkolonial innvandring.

### En rett fra Midtøsten

Kebaben kom til Norge og de andre skandinaviske landene på slutten av nittensøttitallet. Men før det hadde den hatt en brokete og krokete historie. Ordet kebab har vi fra det tyrkiske *kebab*, og selv om retten kan varieres i det uendelige, henviser navnet til kjøttbiter stekt på spyd. De første gangene kebaben skildres på norsk, er det som eksotisk innslag på reiser i orienten. Som da Jonas Lie (den senere NS-politikeren) på oppdrag for Folkeforbundet reiste i Tyrkia mot slutten av 1930-tallet:

Man værner sig til alt, også til å spise tyrkisk mat og spise den med fingrene. Hver morgen kom en innfødt tjener og spurte høflig efter mange Ma-es-Salaa-mer, hvad Effendi ønsket å spise i dag, en dag ønsket han pilaff, en annen dag kylling eller kokt høne med ris eller nasjonalretter som Lule Kebab, Tass Kebab eller Chisch Kebab.<sup>5</sup>

Et av de første eksemplene på oppskrifter på kebab i norske kokebøker finner vi i Aschehougs kokebok fra 1963.<sup>6</sup> Der beskrives retten som «Lammespidd», med undertittelen «Kébab à la turque».

Det viktige elementet her er at det dreier seg om kjøtt marinert i det som for norske ganer ble oppfatta som «eksotiske» kryddersmaker: hvitløk, laurbær og vineddik. Kjøttet deles i biter, og stekes på spidd. Det er også omtrent slik vi kan tenke oss at kebaben ble presentert da den ble servert av Burhan Cessan<sup>7</sup> og andre kokker som ble pionerer i Oslos restaurantmiljø på femti- og sekstitallet. I Dagbladet i august 1965 kunne man lese at kjøkkensjefen på Hotell Viking, Mohammed Dawod el Kachif, lovet spennende ting for vintersesongen, blant annet «chich kebab».<sup>8</sup> Fine, nyskapende restauranter kunne på dette tidspunktet iblant servere retter som

## LAMMESPIDD

Kébab à la turque

500 g bensfritt lammekjøtt  
4 skiver fersket sideflesk

### Marinade

1 dl olivenolje  
2 knuste biter hvitløk  
2 knuste laurbærblad  
2 ts vineddik  
salt, pepper, timian

Skjær lammekjøttet i ca. 3 cm store, flate firkanter og flesket i like store stykker.

Bland marinaden, legg kjøttstykkene i og la dem få ligge 3-4 timer. Træ vekselvis kjøtt og flesk på tynne spidd og press dem sammen så de danner en fast stabel. Sett gjerne en liten fast tomat i den ene enden eller i begge endene. Grilles hurtig over sterk varme.

Server retten på en seng av pilaff-ris.

*Oppskrift på lammespidd (Kébab à la turque) i Aschehougs kokebok fra 1963.*

FOTO: IDA TOLGENSBARK

fikk navn som «arabisk grillspyd» eller «kebab oriental».

Slik møtte altså nordmenn kebaben i begynnelsen: som krydra stekt kjøtt, servert på eksotisk ris, enten det var på reise eller i hjemlig restaurantliv. Men dette er jo ikke direkte det de fleste skandinaver i dag umiddelbart tenker på som «kebab», bortsett



*Kebab serveres over hele verden. Her fra Sofia i 2017.*

FOTO: IDA TOLGENSBARK

fra det krydra kjøttet. Det kebaben etter hvert ble til her til lands, var en ganske spesifikk type gatekjøkkenmat. Denne versjonen av kebaben har røtter i det tyrkiske kjøkkenet, men er en ganske moderne oppfinnelse skapt av møtet mellom Midtøstens og Nord-Europas matkulturer, i hendene på driftige arbeidsinnvandrere.





*Birken Lunch har servert kebab og andre delikatesser i Thorvald Meyers gate i en årrekke, her i 2009.*

FOTO: FREDRIK BIRKELUND

### **Kebaben som gatekjøkkenmat: en tysk-tyrkisk oppfinnelse**

Kebaben i Skandinavia – som i mange andre deler av verden – er en gate-matvariant der man kombinerer kjøtt på spyd med salat og saus, og serverer i brød. I denne versjonen er kebab en tysk-tyrkisk oppfinnelse, og den oppsto i Berlin på midten av nittensøt-

titallet. Tyrkiske arbeidsinnvandrere til Tyskland hadde tatt med seg tradisjonen med å spise krydra kjøtt på brød. I bydelen Kreuzberg fant noen kreative sjeler på å servere kjøttet i pitabrød.<sup>9</sup> (Debatten om nøyaktig hvilken restauranteier som skal krediteres har ikke blitt avgjort ennå!) I denne versjonen erobra kebab den verden. I

sine enkelte deler kan retten kanskje kalles tyrkisk: marinert og grilla kjøtt, yoghurtbaserte sauser og høytidsbrødet pide er alle sammen klassisk mat fra Midtøsten. Men æren for kombinasjonen slik den ser ut i dag må vi altså gi til tysk-tyrkiske kokker.<sup>10</sup> Og variasjoner over denne kombinasjonen finner man i dag over hele verden.



*Kebab serveres gjerne fra små, uformelle buer. Her fra Theresesgate i Oslo.*

FOTO: IDA TOLGENSBAKK

På mange måter likner kebabens vei til global suksesshistorie pizzaens utvikling. Den har blitt en matrett man treffer på over hele verden, og den har blitt tilpassa hva slags ingredienser som er tilgjengelige, lokal smak og lokale spisevaner – uten å slutte å være gjenkjennbar. Da den først oppsto i Berlin ble den, kan hende, markedsført som eksotisk og spennende – en tyrkisk spesialitet for eventyrlystne

tyskere. Men det tok ikke veldig lang tid før den ble en konkurrent til pølser og hamburgere som rask og praktisk mat på veien. I England har kebabsjappene overtatt gamle fish&chips-lokaler, og her i Norge finner vi kebab i små boder som tidligere har solgt pølser.

Over hele verden selges kebab i den type restauranter som består av ett eller to rom, der maten serveres over

disken i engangsservise. Neonskiltene lyser gjerne rødt og gult: et forsøk på å signalisere noe «orientalsk», eller kanskje snarere en måte å signalisere kjøpp mat, slik McDonalds bruker fargene sine. Å kopiere elementer fra internasjonale kjeder er kjent fra tyske kebabsjappe-eiere, og kan i Oslo ses i hvordan Bislett kebab har utvikla seg til en kjede. Til og med navnene til restaurantene som selger kebab

har fellestrekk på tvers av landegrensene: restaurantene er nesten alltid navngitt etter stedet de ligger, navnet på eieren, eller en tyrkisk by. Bare i Europa finnes det restauranter ved navn «Istanbul Kebab» fra Tallinn i øst til Limerick i vest.

### **Kebaben i Oslo, og i hele Norge**

Det er vanskelig å si hvem som serverte den første kebaben i gatekjøkkenform i Norge. Sannsynligvis skjedde det på slutten av søttitallet eller begynnelsen av åttitallet. De fleste innvandrerne til Skandinavia etter krigen var arbeidsinnvandrere. De ble raskt sugd opp av et arbeidsmarked som sårt trengte arbeidskrafta deres. Men da arbeidsledigheten steg, ble disse blant de første som mista arbeidsplassen sin, og mange måtte være kreative for å forsørge seg sjøl.<sup>11</sup> Dette er en underutforska side ved det entreprenørskapet vi ser i mange innvandrergrupper.<sup>12</sup> Gründere av en mengde ulike nasjonaliteter begynte i denne perioden å tilpasse kebaben til lokale ganer, egne evner og hva slags matvarer som var tilgjengelige. Det forklarer hvorfor kebaben som serveres i Bergen gjerne er ulik fra den som serveres i Borås eller i Brønderslev: kokkene som serverer den har ulike bakgrunner, og lokale smaksløker



*Torshov Kebabhouse i rødt og gult, 2009.*

FOTO: FREDRIK BIRKELUND



*«Burger, flafel, humos, kebab» til salgs i Kirkenes.*

FOTO: IDA TOLGENSBÄCK

skiller seg fra hverandre. Svenske arbeidsinnvandrere til Oslo klaget på 2010-tallet over at de ikke fant svensk kebab noe sted i byen!<sup>13</sup>

I Oslo har det gjerne vært norskpakistanerne som har blitt assosiert med kebab. De var en av de første store gruppene av ikke-europeiske innvandrere, og pakistanerne ble i alle fall på Østlandet stereotypen på arbeidsinnvandrere.<sup>14</sup> Men mange andre innvandrergrupper har eid kebabrestauranter opp gjennom årene. En iraker, Faraj Asmaro, var kanskje den første som hadde en restaurant dedikert til kebab. Han starta opp i Rådhusgata 30 i 1983:

*Det enorme sylindrerformede kebabkjøttet var det første man så da man kom inn. Den søte kebablukten traff deg idet du gikk gjennom døra. Men fordi kebab var helt nytt, solgte vi også burgere, pizza og pølser for å helgardere oss.*<sup>15</sup>

Asmaro avanserte raskt til å kurse andre – «pakistanere og etnisk norske» – i å drive med kebab, og til å selge utstyr til gatekjøkken som ville satse på den nye og spennende retten. Han ble kebabgrossist og fikk tilnavnet «kebabkongen». Kebabsjappene var fra begynnelsen av et utprega urbant fenomen – fra den spede begynnelsen

i Berlin til de skandinaviske landene.<sup>16</sup> I løpet av nittitallet og særlig etter 2000 spredte de seg. Det finnes i dag gatekjøkkener med kebab både i Tynset og i Kirkenes – og i alle andre små og store norske byer.

I dag, førti år etter at Asmaro serverte sin første gatekjøkkenkebab, har kebabene gått fra å være eksotisk, urban og kul til å være noe atskillig mer hverdagslig for de fleste osloboere. Kebabene har likevel ikke blitt helt dagligdags. I motsetning til andre fremmede retter som pizza og hamburgere har kebabene i ganske liten grad blitt noe man lager hjemme hos seg selv. Den er fremdeles gatemat. Kanskje er det så vidt i ferd med å endre seg. Det har vært flere forsøk på å lansere kebabkjøtt for dagligvarebutikkene kjøledisker.<sup>17</sup> Og mens nittitallets kebabgate Torggata gentrifiseres og de gamle kebabsjappene forsvinner til fordel for det japanske, chilenske eller thailandske gatekjøkken, kan det kanskje hende at Osloboere kjenner nostalgien komme kryptende, kanskje nok til å forsøke seg på eget kjøkken? I mellomtida håper vi som jobber på museer og i arkiver på at de som starta og drev dette kapittelet i Oslo og Norges kulinariske historie tar vare på minnene fra det som var.

*Ida Tolgensbakk er folklorist og migrasjonshistoriker, og jobber som første-konservator på Norsk Folkemuseum.*

## Litteratur:

- Acharki, F., Mordt, H. (2017). NRK.no 26. desember 2017. – *Jeg var den første som solgte kebab i Norge – Oslo og Viken* (nrk.no)
- Akre, G. Borthen, L., Lyhmann, L.-M. (1963). *Aschehougs Kokebok*, H. Aschehoug & Co. (W. Nygaard).
- Çaglar, A. (1999). *Mc Kebab: Döner kebab and the social positioning struggle of German Turks*. Lentz, C. *Changing food habits. Cases from Africa, South America and Europe*. New York: Routledge.
- Diner, H. R. (2009). *Hungering for America*. Harvard University Press.
- Døving, R. (2003). *Rype med lettøl: en antropologi fra Norge*. Oslo: Pax.
- Fagerli, R. A. (1999). Endringer i nordmenns matvaner på 80- og 90-tallet. Rapport 1-1999. Lysaker: SIFO.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity, *Social Science Information* 27(2), 275–292.
- Haugdahl, M. (2010). Kebabkongen kommer! *Dagligvarehandelen* 19. februar 2010. <https://dagligvarehandelen.no/2010/kebabkongen-kommer>. Lest oktober 2022.
- Hooks, B. (1992). Eating the other: desire and resistance. *Black looks: Race and representation*. Boston: South End Press.
- Korbøl, A. (2018). *Den kritiske fase. Innvandring til Norge fra Pakistan 1970–1973* Oslo: Universitetsforlaget.
- Lie, J. (1940). *I 'Fred' og ulfred*. Oslo: Steenske forlag.
- Lien, M. (1989). 'Fra bokna fesk til pizza': *sosiokulturelle perspektiver på mat og endring av spisevaner i Båtsfjord, Finnmark*. Occasional papers in Social Anthropology (18) Oslo : Institutt for sosialantropologi, Universitetet i Oslo.
- Long, L. M. (1998). Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness. *Southern Folklore* 55 (3).
- Möhring, M. (2010). Döner Kebab and West German Consumer (Multi-)Cultures. U. Lindner, M. Möhring,

M. Stein & S. Stroth (ed.) *Hybrid Cultures – Nervous States. Britain and Germany in a (Post)Colonial World:* 151–165. Amsterdam: Rodopi.

Tolgensbakk, I. (2018). Street food as an ethnic border: Kebab as a symbol of home among young Swedish migrants in Oslo. *Anthropology of Food* S12 (People Moving with Food from and to Northern Europe).

Wahlbeck, Ö. (2007). Work in the kebab economy: A study of the ethnic economy of Turkish immigrants in Finland. *Ethnicities* 7(4), 543–563.

## Noter

<sup>1</sup> Fischler 1988

<sup>2</sup> Diner 2009:20

<sup>3</sup> Hooks 1992:366; Long 1998:20

<sup>4</sup> Om moderne norsk matkultur, se for eksempel Døving 2003, Fagerli 1999, Lien 1995

<sup>5</sup> «Fra Lies selvbiografiske bok «I «fred» og ufred» (1940), side 211.

<sup>6</sup> Akre, Borthen og Lyhman 1963

<sup>7</sup> Acharki og Mordt 2017

<sup>8</sup> Dagbladet, torsdag 26. august 1965

<sup>9</sup> Möhring, side 153

<sup>10</sup> Çaglar 1999

<sup>11</sup> Wahlbeck 2007

<sup>12</sup> DeBock 2014

<sup>13</sup> Tolgensbakk 2018

<sup>14</sup> Korbøl 2018

<sup>15</sup> Asmaro til NRK i 2017

<sup>16</sup> Çaglar 1999, Woube og Tolgensbakk 2016

<sup>17</sup> Haugdahl 2010



*Kebab i lefserull nytes på Furuset matfestival i 2007.*

FOTO: FREDRIK BIRKELUND

## Barn og mat



FOTO: REIDAR HOLTVEDT

Morsmelk har vært, og er fortsatt, barnets første møte med mat. Amming ser ikke ut til å ha vært et utbredt fotomotiv, iallfall er det ikke noe å finne i museets fotosamling. Bildet av barnet som noe motvillig lar seg mate med skje av mor eller barnepike får derfor representere de aller minstes møte med måltidet. Personene er ukjente, og bildet er tatt ca. 1910.



FOTO: UKJENT FOTOGRAF



FOTO: LEIF ØRNELUND

Allerede i 1880-årene ble skolebespising innført på skoler i Kristiania. Det begynte med middagsmat, men fra 1931 ble middagen erstattet av en sunn frokost. På bildet fra 1898 ser vi det varme middagsmåltidet bli servert på en ukjent osloskole.

Teoretisk kunnskap om råvarene som brukes i matlagingen ser også ut til å være del av undervisningen

på skolekjøkken ved Lakkegata skole i 1952. Byens første skolekjøkkenundervisning ble opprettet ved Kampen skole i 1891. Faget har utviklet seg med tiden, både i betegnelse og innhold – via Heimkunnskap til Mat og helse.



FOTO: THORKEL THORKELSEN

Geitmyra skolehage ble anlagt i 1909. Den var blant de første i landet, og er også den største. Ideen kom fra Europa, og etter at Norsk skolehageforbund ble stiftet i 1911 ble fenomenet utbredt, særlig i de største byene. Ideen var å lære bybarna om dyrking av grønnsaker, frukt og bær. Dette ble sett på som allmennkunnskap som var viktig i voksenlivet, ikke minst i

årene som var preget av matmangel i krigstid og med arbeidsløshet og fattigdom.

Etter å ha minket dramatisk i antall på 1960- og 70-tallet, ser det nå ut til at skolehagene er i fremvekst igjen, med økologisk produksjon tilpasset vår tids utfordringer med hensyn til miljø og klima. Ila skole er en av skolenene som benytter Geitmyras tilbud.



FOTO: ELISABETH GRUNDT

# Smakebiter vårprogrammet 2023



*Byblikk*

FOTO: RUNE THORSTEIN

## Utstillinger

### **Oslove. Byhistorie for nybegynnere**

I Bymuseets faste utstilling får du overblikket over Oslos historie og byens utvikling gjennom tusen år.

### **Byblikk – Oslo i kunsten**

Bymuseet har en betydelig malerisamling som viser byens landskap fra slutten av 1600-tallet til i dag. Et utvalg vises i denne utstillingen, blant annet malerier

av Fritz Thaulow, Marie Tannæs, Edvard Munch, Mathilde Dietrichson, Magne Rygh og Shwan Dler Qaradaki.

### **Krig og hverdagsliv**

Bymuseets utstilling om andre verdenskrig i Oslo forteller om hverdagslivet under krigen med utgangspunkt i Eva, Bjarne, Turid, Synnøve og Mariannes historier.



## Din pust, din stemme. Rettferdighet for George Floyd

Demonstrasjonen «We can't breathe – rettferdighet for George Floyd» ble arrangert i Oslo i 2020. I utstillingen får publikum se originale protestplakater og fotografier. I samarbeid med Michelle A. Tisdal/LEV, The Oslo Desk, Memoar og TrAP.

## Ny utstilling fra 11. mai: Mat i Oslo. En kulina- risk byhistorie

Mat er en sentral del av menneskelivet – og av byhistorien. Med utgangspunkt i museets fotosamling utforsker denne utstillingen mat og drikke i Oslo de siste 150 år. Hva forteller samlingen om mat i Oslo i denne perioden? Og hvordan speiler bildene av maten sosiale og kulturelle endringer i (by)samfunnet?

## Herskapelige Frogner. Besøk i Frogner hoved- gård

Den eldste delen av Frogner hovedgård er fra midten



*Din pust, din stemme*

FOTO: RUNE THORSTEIN

av 1700-tallet. Senere er gården på- og ombygd flere ganger. Hovedhuset har tjent både som lystgård og bolig for velstående Christiania-borgere.

*Omvisninger hver helg i  
sommerhalvåret*

**Se oslomuseum.no for  
fullt program og arran-  
gementer.**



*Frogner hovedgård*

FOTO: MARI ANDERSEN ROSENBERG

# Arrangementer i regi av Bymuseets venner



Janne Wilberg

FOTO: LARS EMIL HANSEN

Torsdag 9. mars, kl. 17.00:

## Årsmøte og foredrag av avtroppende byantikvar Janne Wilberg

Vi begynner med årsmøte for driftsåret 2022. Deretter vil avtroppende byantikvar Janne Wilberg se tilbake på sine 12 år som byantikvar i Oslo. Hva er vernet? Hva har vært de største utfordringene? Og opplever hun at holdningene til kulturminner og kulturminnevern har endret seg i løpet av årene?

Oppmøte: Bymuseet i Frognerparken.

Torsdag 25. mai, kl. 18.00:

## Vårsmøte i Sogn hagekoloni

Bymuseets venner har registrert at kolonihagene igjen er under press til utbyggingsformål. Kolonihagene er et viktig kulturhistorisk innslag i byen og til stor nytte og glede for mange – også de som ikke har egen hage. Denne kvelden avlegger vi Sogn hagekoloni et besøk. Vi får en presentasjon av kolonihagebevegelsen generelt og Sogn spesielt.

Oppmøte: Utenfor Felleshuset i Sogn hagekoloni.

## Din butikk for Oslo-litteratur

Velkommen til museumsbutikken på Bymuseet.

I butikken finner du et stort utvalg av bøker om Oslo og Oslos historie. Her finner du sakprosa, romaner og faktabøker for voksne og barn. I tillegg til bøker, finner du unike kunstverk, gaveartikler, spill og leker.

Bymuseets venner får 10 prosent rabatt på hele utvalget i butikken.



FOTO: RUNE THORSTEIN

## VIL DU BLI BEDRE KJENT MED OSLO? BLI EN VENN!

Er du medlem av Bymuseets venner kommer du gratis inn på museet, får tilsendt Byminner og invitasjoner og spesialtilbud på utvalgte arrangementer.

Medlemsskap Bymuseets venner: kr. 400,-

Bedrifter/institusjoner: kr. 1.200,-

Livsvarig medlemskap: kr. 5.000,-

Løssalg Byminner: kr. 150,-

For mer informasjon eller innmelding, kontakt oss på [post@oslomuseum.no](mailto:post@oslomuseum.no)

Billettpriser: kr 90,- / 70,- / 50,- (gratis for barn til og med 18 år)  
Gratis adgang på lørdager.

Teatermuseet har også venneforening som gir gratis adgang til museet.  
Se [oslomuseum.no](http://oslomuseum.no)

Facebook.com/bymuseetoslo  
Instagram @bymuseet



Oslo Museum mottar støtte fra:



Oslo kommune



KULTURDEPARTEMENTET

