

Til bords med Knud Nordberg

Mat og selskapelighet på 1700-tallet

av Geir Thomas Risåsen

Hva ble servert og spist i borgerlige norske hjem på slutten av 1700-tallet? Folkemuseet har storstuen samt en tallerken etter Knut Nordberg fra Strømmen i Arendal, men har ingen beskrivelser av hvilken mat som ble servert i hans hjem frem til hans død i 1810. Til gjengjeld gir husholdningsutstyr omtalt i hans dødsbo en liten pekepinn. Utover det finnes samtidige beskrivelser, håndskrevne oppskriftsbøker samt trykte kokebøker beregnet på et dansk-norsk publikum.

SKIPPER OG BORGER I ARENDAL

Skipper og borger av Arendal by, kunne vært Knud Nordbergs (1752–1810) minneord. Hans levetid var preget av sterk endring og økonomisk fremgang. Selv vokste Nordberg opp i trygge økonomiske kår på 1750- og tidlig 1760-tall. Han møtte 1770-årene som voksen ung mann og opplevde et Norge i sterk økonomisk vekst nesten frem til sin død i 1810. Ettertiden kom til å huske slutten av 1700-tallet og det første tiåret av 1800-tallet som «den brillante Periode, hvori Handel og Søfart florerede».¹

Slik sett døde Nordberg i tide. De gode tidene fikk en brå slutt da Danmark-Norge erklærte England krig etter engelsk-mennenes bombardement av Københavns i 1807. Henrik Ibsen beskriver konsekvensene i diktet Terje Vigen: «Engelske krydsere stængte hver havn, i landet var misvækst og nød, den fattige sulted, den rige led savn».

Knud Nordberg tilhørte samfunnets privilegerte der boet etter han og hans hustru vitnet om materiell rikdom og overflod. I en alder av 27 år kjøpte han i 1779 barndomshjemmet av sin far. Ti år senere – i 1787 – giftet han seg 37 år gammel med den 26 år gamle Dorthe Christiane født Hirschholm (1761–1806). Paret fikk ingen barn, men tok i stedet til seg en nevø og en niese. Som hjelp i huset hadde Dorthe Christiane i 1801 den 23 år gamle tjenestepiken Serine Christine Jonsdatter.

HUSMODER OG TYENDE

Vi vet ikke hvordan forholdet var mellom Dorthe Christiane Nordberg og tjenestepiken Serine Christiane. 1700-tallets Norge var imidlertid et patriarkalsk samfunn der kvinnens fremste plass var i hjemmet, og der «huusmoder og tyende» sto for det meste av arbeidet. Slikt arbeid var arbeidskrevende. Ikke minst var alt arbeid knyttet til matlagning og vask/ stell av tekstiler hardt og møysommelig. Båndene som ble knyttet mellom herskapet og deres tjenere var ofte svært tette. Noen levde hele sitt voksne liv som ugifte tjenestefolk og kunne bli hos samme familie hele livet. Andre benyttet seg av de to årlige flyttedagene, som var tidspunktet en hadde lov til å si opp eller skifte arbeidsgiver. Flyttedag var i henhold til Christian Vs Norske lov satt til 14. april og 14. oktober.

Boken Undervisning for unge Fruentimmere fra 1801 gir følgende gode råd til den blivende husmor: «Hold hver Aften Regnskab med din Kokkepige, og lad hende vide hvad Mad, der skal laves den følgende Dag, paa det at Maden i rette Tid kan komme paa Ilden. Lad Orden og Reenlighed være dig en Hoved-regel. Hold hver Maanedsdag Regnskab over dine Indtægter og



Samtidig silhuett fra Arendal med Christopher Fürst og hustruen Maren. Ekteparet sitter ved tebordet hvor det står en temaskinen eller samoar, som det kalles i Russland. Mens han røker langpipe nyter hun sin te. Ukjent kunstner. Foto: Aust-Agder museum og arkiv.

Udgivter. See til at du faaer gudfrygtige, redelige, arbeidsomme og duelige Tjenestefolk. Vær streng imod dine Folk i hensigt til Arbejde og Orden; men i øvrigt velgiørende og kjærlig imod dem, baade hvad Mad og Drikke angaaer, som og i den daglige Omgang. Betænk at dine Tjenestefolk maa forrette strængt Arbejde, og tit ere fader- og moderløse, og have ingen anden Støtte end dig. Gjør dine Tjenestefolk ikke Livet til en Byrde med unødvendig Sjelden og Smelden. Vær i deres sunde Dage som en Moder imod dem, og naar de blive syge, saa sørg for deres Pleje, og forlad ikke de Mennesker paa deres Sygeseng, som i deres sunde Dage have tjent dig ærlig og troe. Har du Folk, som handle imod dine Befalinger, saa forestil Dem deres Pligter med kjærlige Ord; men hjælper det ikke, saa skil dig af med dem. En Kone, som vil straffe hendes Tjenestefolk ned nedrige Skjeldsord, sætter sig selv langt neden for dem. Søg mere at forbedre dem med kloge Befalinger og dit eget lærerige Exempel, end ved mange Ord. Staae selv tidlig op og væn ogsaa dine Folk til det samme, saavel som at holde Orden i Alting. Dagen er lang, naar man staaer op i rette Tid, og den bliver kun kort, naaer man sover den skønne Morgenstund bort. Se selv etter Alting. Luk selv hver Laas til, og giv alting ud i rette Tid.»²



Kjøkkeninteriør fra Arendal omkring 1810 med underteksten «En kiærlighed mellom Dogtor Grimsgaard og hans Damme». Ukjent kunstner. Foto: Akvarell i Fürst album, PA-2140, arkiv Aust-Agder museum og arkiv, KUBEN Arendal

HVA BOET FORTELLER

Importerte nytelsesmidler som krydder, sukker, tobakk, te og kaffe var del av ekteparet Nordbergs dagligliv. De ulike krydderes vei til Norge har en lang historie og enkelte krydre kom hit allerede i middelalderen. I boet omtales ni «st sennups krucker» foruten 15 «st blaae og hvide adskillig senups krucker». Det nevnes dessuten en «oppsats af plait med 5 flasker» foruten en «plaittered menage med 5 flasker». Dette var såkalte platmenage, dvs. bordoppsatser av sølvplett med krydder-beholdere til olje, eddik, sennep, salt og pepper. Oppsatser som

dette var et viktig element på tidens festdekkede bord.

Sukker ble produsert i koloniene. Det fantes store sukkerplansjer på de dansk-norske øyene St. Croix, St. Thomas og St. Jan i Det Karibiske hav. Arbeidskraften var slaver hentet fra Afrika. Fra midten av 1700-tallet ble det etablert egne sukkerspinnerier for raffinering av råsuikeret i flere norske byer. I Norbergs bo omtales en «kruset sukkerklemmer», en «glatt ditto», en «sukkertang», en «suckerstrøe sølvskkee brucket 13 ½ lodd merket B: 1770» og fem ulike sukkerboller.

Om det kun var Nordberg selv eller også hans hustru som



Knud Nordbergs storstue på Strømmen i Arendal. Han kjøpte eiendommen av sin far i 1779 og bodde her til sin død i 1810. Bildet viser malte vegger med dekor fra tidlig 1800. Da rommet ble gjenreist på museet, ble vegger og tak lutet. Foto: Norsk folkemuseum.

var tobakkkbrukere vet vi ikke. På denne tiden var dette et populært nytelsesmiddel hos begge kjønn. Hjemmet hadde imidlertid rikelig utstyr relatert til tobakk. Boet omtaler en «Mærkumspipe med rør», en «blick tobacksdaase med tomt laag neri», en «steen toback daase med laag» (av stentøy) foruten en «bly tobacks daase». Utstyret relatert til te og kaffe fortjener et eget avsnitt.

TE OG KAFFE

Te og kaffe var nye nytelsesmidler som ble introdusert i Europa i løpet av 1500 og 1600-tallet. Frederik 3. mottok den første danske leveranse av te i 1656, mens kaffen omtales første gang i 1665. Begge deler ble raskt populært blant overklassen. Allerede i 1670-årene inngikk teblader og kaffebønner i assortimentet til veldrevne danske apotek. Særlig prester utdannet i København var tidlige tedrikkere som tok den nye drikken med seg til sine respektive prestegjeld. I epistel 91 «For og imod Te, Kaffe og Tobakk» diskuterte Ludvig Holberg (1684–1754) fordelene og ulempene ved disse forholdsvis nye eksotiske nytelsesmidlene. Hans konkusjon var. «Hvis ingen anden Nytte var ved Thee og Café, var dog denne, at Drukvenskap, som tilforn gik saa meget i Svang, dermed temmelig er kommen af Brug. Nu kand vore Hustruer og Døttre gjøre 10 Visiter en Eftermiddag, og komme gandske ædrue tilbage. Dette kunde ikke skee i gamle Dage, da man intet andet havde at byde de Besøgende, uden Gylden-Vand, sek, Spanskbitter-Viin, Luttendrank, og andet, hvoraf et Fruentimmer maatte i det mindste pimpe lidt, paa hvert Sted,...».

På Nordbergs tid var te og kaffe en selvfølgelighet i alle kondisjonerte hjem. Te hadde størst utbredelse, men også kaffen var svært populær. Dette endret seg først i siste halvdel av 1800-tallet da kaffen vant innpass i alle samfunnslag av den norske befolkning. Selv om kaffe hadde stor utbredelse

omkring 1800, forteller tidens kokebøker utførlig om hvordan den skulle tilberedes. Her var det to muligheter. Enten å koke den ufiltrert – kokekaffe – eller tilberede den som filtrert kaffe. I begge tilfeller startet man med rå kaffebønner som ble brent i panne eller kjele før de ble malt. Om kokekaffe leser vi at «den malede Kaffe bliver lagt i Kaffekjedelen, tilligemed noget revet Hjortetak, eller hvis man ikke har det, da et lille Stykke af Skinn af en tørre Fløndre (flyndre), derefter holder man kogendes Vand paa den, og lader den et Par Gange koge op, siden holder man den af, eller klarer den af i en anden Kande.³» Skikken med å gi kokekaffen ekstra klaring ved bruk av klareskinn var vanlig i store deler av Norge til like etter 2. verdenskrig. Til den andre metoden som beskrives brukes en egen filtertrakt hvor det plasseres et gråpapir under den malte kaffen, som så overhelles med kokende vann. Deretter får det kokende vannet «trække igjennem Papiret ned i Kanden, indtil den er fuld, saa er Kaffen, som den bør være, og ganske klar. Til et Lod (dvs. 16 gram) god Kaffe, regner man tre Kopper Vand. Ved Brændingen maae man vogte sig for, at de hverken bliver for lidet eller for meget brændte.⁴» Hos ekteparet Nordberg ble begge typer kaffe servert og boet omtaler en «tinn filterer kande».

Dette er bare en av en boets mange gjenstander relatert til te- og kaffeservering. Det omtales en «kobber thee maskin» eller samovar. Temaskiner som dette holdt vannet varmt ved at det ble fylt glødende kull i et rør i midten av vannkolben. Det vanlige var et sterkt te-konsentrat i en kanne for seg, som ble helt i koppen før den ble etterfylt med varmt vann fra temaskinen. Boet omtaler dessuten et «lidet ovalt theebord» og et «mahognie theeskriin med tilhørende øse av sølv». Det fantes dessuten en «theekande, 2 theedaaser og laag med tusk», en lakkert kaffekanne, en «blik kiele og en coffe kiele», en «enkel theekande med fast hanck» og en «bedre ditto med løs hanck», en «kobber theekiele med fast hanck» og en



Inngangspartiet til Knud Nordbergs hjem på Strømmen i Arendal. Foto: Norsk folkemuseum.

«lagneered blick coffekvern».

Mest overraskende er allikevel boets store antall te- og kaffekopper med tilhørende kanner, fløtemugger og sukkerboller både av porselen og av stentøy. Først omtales 12 «Porcelain Coffekopper», 24 tekopper, to porselensboller, fem blå og hvite porselens kontorkopper. I tillegg sto det på kjøkkenkammerset 24 par «blaae og hvite steentøys coffekopper, 2 suckerboller, 2 coffekander og to theekander, 2 thedaaser, 2 flødekander og 2 boller samt 4 ashetter».

TIL HVERDAG OG FEST

Mengden av dekketøy viser at hjemmet var godt rustet både til hverdag og fest. Det som hørte hverdagen til ble oppbevart på kjøkkenet og i spiskammeret. Det som var til fest var fordelt mellom kjøkkenkammerset og storstuen. Kjøkkenet inneholdt ti tinnfat av ulik størrelse, 12 «dype tinntallærcken med brede kandter», seks tilsvarende med smale kanter, 18 «flate ditto» samt syv «forskjellige ditto». Det store antallet tinntallerkener antyder en stor husholdning også i det daglige. Vi må anta at alle i huset har spist av tinntallerkener til daglig. Det omtales kun to ølkrus av stentøy. Spiskammeret inneholdt en mengde stentøy, men der mye var skadet gjennom bruk.

Til hverdags var kostholdet hos de fleste – også hos de kondisjonerte og velstående – nøkternt og enkelt med velling, grøt, fisk og en sjelden gang kjøtt. Til fest derimot var virkeligheten en annen. Boet inneholdt to duker av lindamask med henholdsvis ti og syv servietter. I tillegg seks enklere dreiels lerrets duker foruten en «ringvevet duk» og en «gaasøyet duk».

Nordberg og hustru hadde et rikt utvalg av sølv. Av spi-sebestikk omtales to ulike dusin sølv spiseskjeer. Den ene

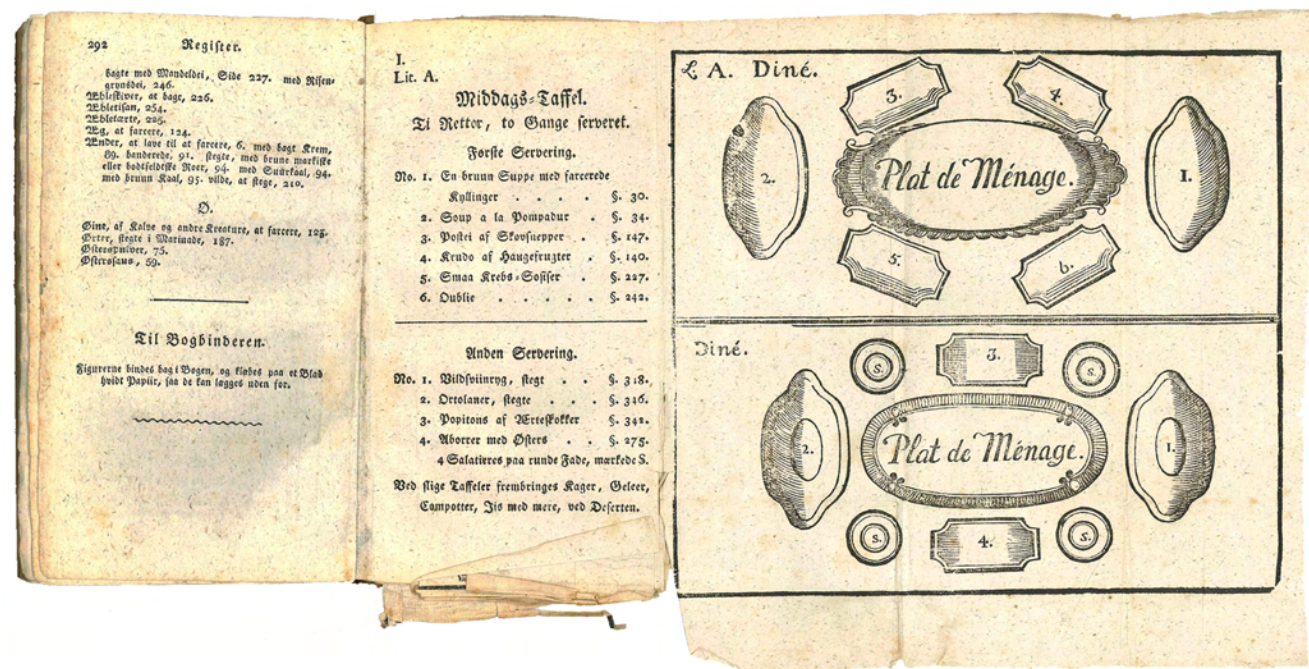
serien på 12 skjeer var merket KN, som sto for Knud Nordberg. Den andre serien på 12 skjeer var merket KNDH, som sto for Knud Nordberg og Dorthe Christiane født Hirschholm. Disse stammet antageligvis fra bryllupet i 1787. Av sølv teskjeer var 12 merket KNDH og årstallene 1788 og 1792. Seks teskjeer var datert 1794 og begges initialer, mens to sett på 6 og 9 var uten gravyr. Videre omtales 24 «sortskaftede kniver med gafler», 24 «plaitterede ditto med forskiærkniver» samt 24 «dessert». I tillegg omtales noen større skjeer (serveringsskjeer?) og en «fiskeskjee».

Til ulikt drikke fantes en «punch øse av sølv med skaft av hvals been», en «ølmug invendig forgylt», et «rødt steen krus med sølv laag» og to «Øll mugger med hank paa og forgyltde ringer». Boet nevner også et «grønt flaskefor med 12 tyske/fylte og en tom grøn casse». Av vin nevnes en «sønderbrucket træ foutteral med 3 boutteljer portvin», en «kasse med 6 butt. (flasker) Champagne viin». Til bordet omtales 12 «st foran forgyltde buttelje (flaske) bricker». Husets glass ble oppbevart i et hjørneskap i storstuen. Her sto 5 «porter glas», 42 «wiin glas», 19 «st brennewiins glas», og fem tilsvarende. I dagligstuen ble det oppbevart et «flaskefor med 6 større og 6 mindre flasker samt 3 glass», to «slebne glaskarafler», to slepne tilsvarende foruten en stor korketrekker.

Boet inneholdt kun seks flate porselen middagstallerkener. Til gjengjeld omtales en mengde stentøy, som sannsynligvis var engelsk cremware og høyeste mote på slutten av 1700-tallet. Mesteparten av husets stentøy ble oppbevart på kjøkkenkammerset. Her nevnes åtte fruktkurver med «fødder» (skåler?), fire terriner med «føder» og lokk, to sauseskåler, 16 større og mindre fat, to fiskebunner (sannsynligvis rist til bruk på fatene ved servering av kokt fisk), tre dype fat med lokk foruten 36 dype tallerkener. Mest overraskende er hele 178 flate tallerkener. I tillegg kom 24 asjetter. Det er sannsynligvis den ene av disse asjettene som er i Folkemuseets eie. Stemmer antagelsen så inngikk de omtalte delene i et stort kremfarget middagsservise fra Wedgewood, med dekor i sort oljetrykk der hovedmotivet er Knud Nordbergs innrammede initialer. Rent stilmessig må serviset være produsert omkring 1780.

DE STORE ANLEDNINGER

Oppskrifter gikk gjerne fra person til person og ble skrevet ned for hånd. En del av disse nedtegnelsene eksisterer fortsatt. Hovedinntrykket er at mange av de nedskrevne oppskriftene svarer til tilsvarende retter i tidens trykte kokebøker. Den første danske kokeboken ble trykket i 1616⁵ og den første norske så sent som i 1831.⁶ Blant bøkene etter Nordberg omtales den ufullstendige tittelen «Husmodere». Det kan ha vært forfatternavnet «huusmoder» boken sikter til, ettersom «huusmoders» to bøker ble utgitt som ett bind i 1801. I så fall har det vært disse to titlene: «Undervisning for unge Fruentimmere som selv ville besørge deres Huusholdning, og have Opsigt med Kjøkken, Kjelder og Spisekammer af egen Erfaring meddelt af en Huusmoder»⁷ samt «Undervisning for Unge Fruentimmere, som selv vil besørge deres Huusholdning, inneholdende en fuldstændig Anvisning til at koge, bage, sylte, og selv forfærdige adskillige Confiturer, Geleer og Iser, tilligemed Regler for



Anvisning fra 1796 for oppdekking av et middagstaffel med ti retter og to serveringer. De nummererte retter er gjengitt i artikkelen. Som illustrasjonen viser skulle rettene presentes symmetrisk på bordet. Platmenagen eller bordoppsatsen for olje, eddik, salt, pepper og sennep dannet gjerne bordet midtpunkt.

Anretningen, med de dertil hørende Figurer i Kobber. Af egen Erfaring meddelt af en Huusmoder.»⁸

Disse to bøkene ble «skreven af en erfaren Huusmoder i Tyskland til eget Brug». Etter å ha blitt skrevet av en rekke ganger ble de endelig publisert. Så ble de «overleveret til en kyndig Dansk Huusmoder, som udmærkede de Stykker der vare passede med vort Lands Skik og anvendelige for vort Huusholdningsvæsen». I forordet uttrykker forleggeren sitt ønske om at boken «skal vorde ligesaa behagelig og kjærkommen for de Danske og Norske Damer». Det understrekes at boken er «indrettet ikke allene for de Fornemmes; men tillige for Middelstandens Kjøkkener, har sin Nytte og Brugbarheds Skyld vunden et ualmindeligt Bifald i Danmark og Norge». Tredje utgave ble publisert i København i henholdsvis 1801 og 1796. I begge tilfeller var forfatteren som nevnt betegnet som en «Huusmoder». Bøker som dette ga ikke bare alle tenkelige råd, men var dessuten en skattkiste når det gjaldt oppskrifter beregnet på tidens finere selskapelighet. I tillegg ga bøkene råd om borddekking.

Det vanlige i Norge var at middagsrettene ble servert rett for rett. Som vi skal se var det flere utlendinger som merket seg dette ettersom det vanlige ved større middager var servering på fransk maner. Det betydde at en stor og rikholdig middag var delt opp i flere serveringer. Hver servering besto av et større antall retter, hvor den ene serveringen etterfulgte den andre. Dette er antageligvis forklaringen på at det store serviset omtalt i Nordbergs dødsbo besto av 36 dype og 178 flate tallerkener. Ved en fransk servering kunne første servering inneholde to ulike supper – en klar suppe og en legert eller jevnet suppe – foruten en rekke andre retter. Derfor kun 36 dype tallerkener. Deretter fikk alle nye tallerkener til de nye rettene som inngikk i måltidets ulike serveringer. Vi vet ikke om slik servering ble praktisert hos Nordberg, men antallet tallerkener viser at serviset var tilrettelagt for det.

Typisk for tidens festbord var at samtlige retter som inngikk i en servering ble symmetrisk plassert på bordet. Det forklarer hvorfor serviset i kjøkkenkammeret hadde åtte fruktkurver (inngikk som del av bordpynten), fire terriner med lok, 16 større og mindre fat osv. I omtalte kokebok fra 1796 finner vi forslag til middagstaffel med ti retter for to serveringer (se illustrasjon).

Første servering består av:

1. En bruun Suppe med farcerede kyllinger,
2. Soup a la Pompadur,
3. Postei af Skovsnepper,
4. Krudo af Haugefrukter,
5. Smaa Kreps-Sosiser
6. Oublie.

Annen servering består av:

1. Vildsviinryg, stekt,
2. Ortolaner, stekte,
3. Popitons af Ærteskokker
4. Aborrer med Østers

4. Salatieres paa runde Fade, mærkede S.

Som aftenstaffel hvor seks retter serveres på en gang forslår kokeboken:

1. Kalvenyrestek,
2. Kold Postei af Vildt,
3. Kyllinger, farcerede med Oliver,
4. Ragout af Ører med farcerede Øine,
5. Gratien af Blomkaal,
6. Sandart med Robertsaus,

2. Salatieres, mærkede S.
2. Desserttallerkener, merkede D.S.



Asjett med Knud Nordbergs initialer. Den var antageligvis del av Knud Nordbergs store creamware middagsservise bestilt hos Wedgewood fabrikken i England. Foto: Norsk Folkemuseum.

Alternativt aftentaffel hvor det serveres seks retter på en gang:

1. Kyllinger, stekte,
 2. Kompott af Duer,
 3. Grillede Geder med Sardellesaus,
 4. Perlebønner, som Asparges tillavede,
 5. Æbler, anlagte med mandler,
 6. Kirsebær-Gelee,
2. Salatieres, mærkede S.
 4. Desserttallerkener, mærkede D.S.

Som menyene viser fantes det et stort utvalg av råvarer. Slik var det også i norske byer. Alle typer skalldyr og fisk inngikk i menyene når tilgangen var til stede. Østers ble oppbevart i forseglede tønner for å unngå at de ble raskt fordervet. Sitroner kunne oppbevares i vann for å forlenge holdbarheten, druer kunne legges ned i sagmugg. Farsemat var eksklusivt ettersom tilberedningen var tidkrevende inntil moderne kjøttkverner kom på markedet rundt 1900. Frem til da måtte kjøttet skrapes og finhakkes før det ble støtt til farse i store marmormortre. Det samme gjaldt fisk. Hakkeblokken som omtales i boet etter Nordberg ble brukt for å lage farsemat.

Ettersom maten ble tilberedt på åpen grue – foruten at mer velstående hjem hadde bakerovn – måtte kjøttet stekes i panne eller kokes i kjele. Nordbergs bo inneholdt både «rund steege pande» og en mengde jern- og kobberkjeler av ulike typer og størrelser. Større kjøttstykker som stek ble enten stekt på stekespidd i åpen grue eller det kunne stekes på ettervarmen i en bakerovn. I boet etter Nordberg omtales et «steegespid med 2 naaler». I det hele var all mat tidkrevende å tilberede. Dessuten var det viktig å nyttegjøre seg så mye som mulig av råvarene. Dette skapte selskapsretter som ikke nødvendigvis faller i smak hos moderne mennesker, som omtalte ragu av ører servert med dyreøyne fylt med kjøttfarse.

Utvalget av kaker var fortsatt beskjedent, og fikk først et oppsving med jernkomfyren fra midten av 1800-tallet. Nordbergs kjøkken inneholdt imidlertid utstyr for den vanligste baksten. Her omtales ulike puddingformer, en «brøstfællig kobber sucker brød form med lok», ti «smaa sucker brød former», en «gammel kobber æble skive pande med 7 rum» (også kalt munkepanne) og et «goderaad jern». Goro er for øvrig blant våre eldste kaker og har vært bakt uavbrutt siden 1600-tallet.

NORSK SELSKAPELIGHETEN SETT MED ANDRES ØYNE

Samtidens kilder vitner om stor selskapelig blant det norske borgerskapet. Selv om vi mangler kilder om husholdet til Dorthe Christiane Nordberg, har vi beskrivelse om den samtidige Fru Herlofine Aasille Herlofsen (1764–1839). Fru Herlofsen tilhørte en av Arendals rikeste og ledene familier. Hun «gjorde seg bemerket ved sine evner i kjøkkenet, et slikt kjøkken som hører til i et rikt handelshus med store representative oppgaver. Man har hennes oppskrifter som viser at de retter hun kunne servere husets gjester, nok kunne bidra til å øke husets ry for gjestfrihet: østersposteier, innbakte duer, skilpadde, artiskokker med tilbehør, søtsyltede grønne valnøtter og andre saker som forteller om en god forbindelse med fjerne strøk. Fru Herlofine kunne selv tilberede sjokolade av kakaobønner,...».⁹

Særlig utlendinger på besøk i Norge har i sine opptegnelser beskrevet de utallige middagsinvitasjonene. Den franske oppdagelsesreisende Kerguelen Trémarec kunne fortelle fra et besøk i Bergen i 1767: «De norske kvinner er vakre, men de har ikke megen oppdragelse. Det er mere høflighet andre steder i Norge, men over hele landet har mennene mer smak for bordets gleder enn for kjærlighetens. – De liker sterke drikker og røker meget tobakk».¹⁰

Den hollandske kaptein Conelius de Jong skriver i 1797 at han opplevde Trondhjem mer behagelig enn det stive og ikke behagelige Bergen: «De underlige retter vi kjenner fra Trondheim, såsom fisk med fløtesaus, stokkfisk med rosiner, salat med sukker og sitron finnes også her, og enda noe som jeg der bare så én gang: ved sago- og byggsuppe serveres sild eller ansjos, hvortil man får en liten tallerken ved siden av sin suppetallerken. Hittil har jeg ingen kvinner sett ved bordet.»¹¹ Han fortsetter: «og ved hver tallerken fant jeg en flaske vin, som ikke bare ble drukket ut, men derpå igjen erstattet med en ny. Ved den anden begynner man å synge, og den ubehagelige musikk varer meget lenge».

I 1798 fikk Trondhjem besøk av franskmannen de La Tocnaye. «En utlending blir forbauset», skriver han, «over å se at ved større middager er det bare blomster og frukt som blir stående på bordet, rettene blir servert etter hverandre. Visstnok holder de seg dermed varmere, men middagen varer desto lenger. Ved slutten av måltidet er det skikk og bruk at den mest fremtredende blant gjestene holder en tale for verten, og det er signalet til at man reiser seg fra bordet. Når det er en utlending til stede, er det han som gir signalet. Man synger ofte ved bordet, særlig den berømte «For Norge, kjempers fødeland».¹² I Kristiansund ble han overrasket over den beskjedne rolle byens damer spilte i det selskapelige liv. Deres rolle innskrenket seg

til å passe husholdningen, servere ved bordet, aldri gå på vi-sitter, holde seg hjemme og sjelden åpne munnen. Det samme var tilfelle i Bergen. Heller ikke her kom kvinnene til syne, og de ble ikke budne noe sted. I stedet ser «man dem som hører til huset sysle beskjedent om spillebordene, servere punsj og trekke seg tilbake uten å si et ord. Ved bordet skjærer de for og deler rettene ut, og undertiden er de etter måltidet nødt til å finne seg i å bli kysset av hele det lystige selskap».

Britene Dr. Clarce og Lord Brougham besøkte Trondhjem i 1799 hvor de ledende familiene kappedes om å invitere. «Inn-byggerne står gjerne opp med solen, og de spiser da en liten frokost. Kl. 9 har de en slags lunsj, som de kaller duel (dugwed), klokken 12 eller 1 spiser de middag. Middagen etterfølges av kaffe, og om aftenen drikker de te og spiller kort, og da serveres alltid punsj. Omkring kl. 10 spiser de i alminnelighet aftens, men går ikke tidlig til sengs.» Selv skysstasjonen på Hjerkinns serverte de reisende sort kaffe, og på gården Svennes i Biri ble de servert «en utmerket middag, hvor vi ble traktert med madeira og burgunder» uten at verten ville akseptere betaling fra de engelske gjestene.

Samme sommer var Thomas Robert Malthus på norges-besøk. Fredag 5. juli så han de første modne markjordbær i Christania, men bemerker at det visstnok hadde kommet noen sendinger til byen noen dager tidligere. En uke senere var han i Trondheim hvor han var på middag hos grevinne Moltke. «Vi fant et stort selskap og gikk til bords, to- eller treogtyve utenom gjestene ved et bord i et tilstøtende værelse. Middagen var en av de solideste vi hadde spist, og besto av suppe, høns, skinke, fisk og nesten halvparten av en stekt kalv, foruten mindre retter. Til dessert fikk vi en overflod av markjordbær og digre boller med fløte.»¹⁵

FLØTEVAFLER, OPPSKRIFT FRA 1796

- ½ pot dvs. 0,5 liter fløte
- ½ pot dvs. 0,5 liter melk
- 4 eggeplommer, tilsvarer 2 moderne eggeplommer
- 4 eggehvittte, tilsvarer 2 moderne som stivpiskes
- ½ pund dvs. 250 gram smør
- 3 lod dvs. 35 gr. sukker

Til slutt så mye fint mel at deigen blir noe stivere enn til eggekake. Legges enkeltvis ved siden av ildstedet til de blir harde og få en god smak ved å bestrø med sukker og kanel.

Oppskriften er hentet fra boken Undervisning for unge Fruentimmere som selv ville besørgere deres Huusholdning, Kjøbenhavn 1796.

Geir Thomas Risåsen er kunsthistoriker og konservator i Kulturhistorisk seksjon ved Norsk Folkemuseum.

NOTER

- 1 Oberstinde Rehbinder (Carine Mathea Rehbinder født Thrane): «Barndoms og Ungdomserindringer. Kristiania 1915, s. 20.
- 2 Møller, Niels: «Undervisning for unge Fruentimmere, som selv vil besørgere deres Huusholdning, og have Opsigt med Kjøkken, Kjelder og Spiskammer, af egen Erfaring meddelt af en Huumoder. Oversat af Niels Møller, Ny udgave.» Kjøbenhavn 1801.
- 3 Møller, Niels: «Undervisning for unge Fruentimmere, som selv vil besørgere deres Huusholdning, og have Opsigt med Kjøkken, Kjelder og Spiskammer, af egen Erfaring meddelt af en Huumoder. Oversat af Niels Møller, Ny udgave.» Kjøbenhavn 1801, s. 43.
- 4 Ibid.
- 5 Koge Bog, indeholdendis et hundrede fornødene Stycker, som ere om Brygning, Bagning, Kogen, Brendevijn oc Miød at berede saare nytteligt vdi Husholding /tc. Som tilforn icke paa vort Danske Sprock vdi Tryck er udgaaen. København 1616.
- 6 Bang, Maren Elisabeth: «Huusholdnings-Bog, indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger.» Christiania 1831.
- 7 Publisert i Kjøbenhavn, 1801.
- 8 Publisert i Kjøbenhavn, 1796.
- 9 Diesen, Einar: «Slekten Herlofson gjennom 400 år – en Sørlandskrønike». Oslo 1973, s. 102.
- 10 Huitfeldt, Carl: «Norge i andres øyne. Utdrag av utenlandske reisebeskrivelser gjennom 2000 år». Oslo 1970, s. 88.
- 11 Huitfeldt s. 90.
- 12 Huitfeldt s. 117.
- 13 Malthus, Thomas Robert: «Reisedagbok fra Norge 1799». Oslo 1968, s.87.

LITTERATUR:

Oberstinde Rehbinder: *Barndoms og Ungdomserindringer*. Kristiania 1915.

Koge Bog, *indeholdendis et hundrede fornødene Stycker, som ere om Brygning, Bagning, Kogen, Brendevijn oc Miød at berede saare nytteligt vdi Husholding /tc. Som tilforn icke paa vort Danske Sprock vdi Tryck er udgaaen*. København 1616. Faksimile Nationalmuseet.

Bang, Maren Elisabeth: *Huusholdnings-Bog, indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger*. Christiania 1831.

Diesen, Einar: *Slekten Herlofson gjennom 400 år – en Sørlandskrønike*. Oslo 1973.

Huitfeldt, Carl: *Norge i andres øyne. Utdrag av utenlandske reisebeskrivelser gjennom 2000 år*. Oslo 1970.

Undervisning for unge Fruentimmere som selv ville besørgere deres Huusholdning, og have Opsigt med Kjøkken, Kjelder og Spisekammer af egen Erfaring meddelt af en Huusmoder. Kjøbenhavn, 1801.

Undervisning for Unge Fruentimmere, som selv vil besørgere deres Huusholdning, inneholdende en fuldstændig Anvisning til at koge, bage, sylte, og selv forfærdige adskillige Confiturer, Geleer og Iser, tilligemed Regler for Anretningen, med de dertil hørende Figurer i Kobber. Af egen Erfaring meddelt af en Huusmoder. Kjøbenhavn 1796.

Malthus, Thomas Robert: *Reisedagbok fra Norge 1799*. Oslo 1968, s. 87.

«Katten og Gaasestegen». Samtidig akvarell fra Arendal. Ukjent kunstner. Foto: Akvarell i Først album, PA-2140, arkiv Aust-Agder museum og arkiv, KUBEN Arendal

