

INNSENDT Denne artikkelen er ikke skrevet av en journalist i Agderposten, og er derfor ikke uavhengig journalistikk. Artikkelen er i sin helhet laget av en ekstern bidragsyter. Vi har funnet innholdet interessant for våre lesere, og publiserer det derfor redigert og tilrettelagt av redaksjonen. Det betales ikke honorar for slike artikler.

Julesjau på Oselias

Julefeiringen i Norge har for mange handlet om å ta frem det flotteste av alt - mat, dekketøy, duker, klær og gaver. Slik var det nok også i familien Eydes flotte hjem på Malmbygga i Arendal, der Oselia Osuldsen var husjomfru i perioden ca. 1875-1885.

Da Oselia arbeidet hos familien Eyde, var Arendal Norges rikeste by, og den norske handelsflåten var den tredje største i verden. Velstanden i Eydefamilien, som blant annet fostret industrimannen og gründeren Sam Eyde, er velkjent. Her skal vi imidlertid ikke snakke om familiens økonomiske interesser, men snarere forsøke å si noe om den maten som næret dem. Gjennom Oselias kokebok, som nå er del av de historiske arkivene ved KUBEN i Arendal, kan man på en unik måte undersøke den maten som sto på bordet da Sam Eyde var liten.

Oselia var trolig hos familien i ti år og har etterlatt seg en stor samling med oppskrifter som antagelig var i bruk da hun arbeidet som husjomfru. Det siste året har kokeboka vært gjenstand for en kulturhistorisk matblogg, og i anledning jula har vi bladd oss gjennom oppskriftene på jakt etter julemat som kan ha stått på bordet hjemme hos familien Eyde.

Rystes daglig paa til henimod jul. På slutten av 1800-tallet begynte juleforberedelsene tidlig, ettersom det meste av mat, drikke, og julekaker måtte lages hjemme. I dag er det enklere. Er man sent ute med julemat, juleøl og julekaker, kan man få kjøpt det man trenger, til og med på selveste julaften! I kokeboken ser vi tydelig at Oselias juleforberedelser må ha startet allerede tidlig på høsten, når det var bær og frukt å høste. Det kan ha vært nettopp de kommende juleselskapene hun tenkte på da hun lagde solbærlikør, kirsebærlikør, ripsvin og stikkelsbærvin. I kokeboken sin skriver hun at krukkene med bær og konjakk "hensættes og rystes daglig paa til henimod Jul." Oppskrifter på sylting av både erter, gresskar og agurker fin-

ner man også.

Til tross for den omfattende dokumentasjonen kokeboken inneholder, er det forbausende få oppskrifter på middagsmat som opplagt bærer preg av å være julemat. Bare unntaksvis finner Oselia det hensiktsmessig å gi konkrete opplysninger om rettenes bruksformål. Men, de oppskriftene som med stor sikkerhet ble brukt til jul, er oppskrifter på julekaker.

Gylden Palmer. Kokeboken inneholder oppskrifter på julekaker av mange slag, i alt nærmere 20 forskjellige sorter. Vi finner oppskrifter på berlinerkranser, krumkaker, pepperkaker, smultringer, fattigmann, julekake og det Oselia kaller "Gode raad", i vår tid bedre kjent som goro - kaker som også i dag er kjente for de fleste. Men i kokeboken finnes det også en interessant oppskrift på noe vi lurte på om kunne være en julekake, nemlig de såkalte "Gylden Palmer".

Gylden Palmer

5 Egblommer,
1 Pund sukker,
1 Pund Mel,
1 Pund Smør som er vel udvasket.
Smøret røres i naar at det øvrige er vel rørt, derefter udtrilles det som til Jødekager. Cetron efter smag.

Denne oppskriften bød på en del problemer, rett og slett fordi Oselia sjelden tar seg bry med å presisere hvordan de ulike rettene skal lages. Som det fremgår av oppskriften ovenfor skal kakene rulles ut på samme måte som jødeka-



Oselias tykke krumkager.

ker, derav også antagelsen om at det kunne dreie seg om en julekake. Iherdige forsøk på å finne oppskrifter på disse kakene andre steder, var imidlertid uten resultat. Etter et mislykket praktisk forsøk valgte vi å justere mengdeforholdene og sette deigen kaldt natten over for å få en fastere konsistens. Vi rullet pølser av deigen og skar passende stykker som vi trykket forsiktig ned på bakeplaten. Resultatet ble mye bedre, men virket likevel ikke helt overbevisende. Omsider fant vi imidlertid frem til en dame som hadde en oppskrift på gyldenpalmer etter sin tippoldemor i Haltdalen. I denne familien

hadde kakene blitt bakt til jul hvert år i generasjoner.

Da oppskriftene ble sammenlignet og en forklaring fulgte med, ga Oselias oppskrift straks mening. Deigen skulle kjevles så tynn som mulig. På tredje forsøk ble resultatet tynne, runde kaker. Det er god grunn til å tro at Gylden Palmer var et fast innslag på familien Eydes kakebord i jula.

Utflytende krumkaker. Som sagt er de aller fleste av oppskriftene på julekaker velkjente, og krumkaker er definitivt en sikker vinner på mange julebord i dag. Oselia hadde tre forskjellige oppskrifter på denne julekaken: "Tynde Krumkager", "Tykke Krumkager" og "Krumkager uten Eg". Krumkaker er blant våre eldste julekaker. De ble stekt i jern over åpen varme, og jernenes vakre mønstre

Oselia har etterlatt seg en stor samling med oppskrifter

s tid



FOTO: GERD CORRIGAN, AAMA/KUBEN.



Julebukkene (bak fra venstre) Augusta Bonnevi, Hjordis Fosterud, Thora Høyer, Minnemor Chritensen, (foran fra venstre) Mathias Olsen og Sophie Eyde fotografert i 1898. Ungdomene har kledd seg ut som «Julebukker». Bildet tilhører Eyde-samlingen.

Til Julebagning

anbefales:

Prima ungarsk Hvedemel
extra ord. Hvedemel, Melis, Farin, Honning, Sirup, **Æg**, Kryderier, Natron Rosiner, Mandler, Corinther, Sucade Smør, **bedste raff. Smult** etc.

Gunerius Andersen.

Agderposten desember 1886.

FOTO: AAMA/KUBEN

ble preget av egne bygdesmeder slik at de ofte fikk forskjellige utseende. Men til tross for at vi kjenner denne kaken godt, ble det litt forviklinger på kjøkenet denne gangen også.

Vi prøvde oss først på Oselias tynne krumkaker, men stusset over at oppskriften ikke inneholdt egg. Dessuten stusset vi over mengdeforholdene: 120 gr. smør, 120 gr. sukker, 240 gr. mel og så mye som 7,5 dl melk! Røren ble tynn, og det var umulig å steke kaker av den. Vi forsøkte oss deretter på de tykke krumkakene. Det var en velkjent røre og vi fikk fine og gode kaker. Vi vet ikke hvilken av de tre oppskriftene Oselia brukte, eller om de tynne krumkakene kanskje var ment å være noe annet. På samme måte som med gyldepalmene, er dette et godt eksem-

pel på at Oselias oppskrifter er nedtegnet til eget bruk, og i stor grad mangler beskrivelser og fremgangsmåte da dette nok var selvfølgeligheter for henne.

Tykke Krumkager

½ Pund Mel
½ Pund Sukker
½ Pund Smør
8 Eg
½ Pægl vand
Smøret smeltes og afklares, derpaa røres Eg og Sukker, saa Smøret og Mellet og Vand tilslut

Eggeproblemer.På 1700-tallet var ikke småkaker definert som julekaker, og det var først på 1800-tallet at dette tradisjonsbegrepet ble dannet. Det ble

mer og mer vanlig å bake småkaker etter hvert som flere fikk ovner med steckerom. I både Agderposten og Den Vestlandske Tidende fra desember 1886 kan en finne annonser som frister med ingredienser til julebaksten. Mange av annonsene forteller bl.a. at det er kommet ferske egg i butikkene, en ingrediens det ikke var lett å oppdrive rundt jul ettersom høner ikke la egg på denne årstiden. Det var først rundt påsketider at det begynte å komme ferske egg, derfor forbinder vi også egg med påskehøytiden. Flere av julekakene Oselia bakte inneholdt imidlertid egg, og det er nærliggende å tro at hun hadde god tilgang på denne råvaren. På den annen side antyder eggeproblemene at omfattende julebakst



FAKTA

I et historisk lys

● Historikere i Agder skriver om aktuelle saker under vignetten «I et historisk lys». Spalten er et samarbeid mellom Den norske historiske forening (HIFO), avd. Agder og Agderposten. Gjennom en slik spaltestafett vil historikere i ulike stillinger og med ulik yrkeserfaring betrakte Agder, Norge og verden ut fra sitt profesjonelle ståsted. Har du tips og ideer kontakt oss på e-post: Thomas.hagen@stifetlsen-arkivet.no eller redaksjonen@agderposten.no



Oseltjønn Roastbiff.

FOTO. Gerd Corrigan, KUBEN.



Juletrengang hjemme i stuen hos Familien Herlofsen. (Portrettsamlingen, Herlofsen.)

var forbeholdt velstående husholdninger som Eydes.

Rosbif, Skinkesteg og Oxetunge. Dersom vi ser litt nærmere på annen mat i kokeboken er det generelt lite informasjon om hva som kan ha vært julemat. I den grad det står noe om jul, dreier det seg stort sett om tradisjonelle julekaker. Hva familien Eyde kan ha spist til julemiddag vet vi ikke, men det kan godt ha vært torsk, fordi det var vanlig langs Sørlandskysten. Etter en grundig gjennomgang av kokeboken til Oselia sitter vi igjen med en del retter som fortsatt forbindes med julemat, eller kanskje det vi i dag ville satt på bordet til en julelunsj.

Her er oppskrifter på roastbiff, skinkestek og oksetunge, uten at det står så mye om hvordan det ble ser-

vert eller anrettet. Vi la spesielt merke til Oseltjønn roastbiff, den skal nemlig lages av oksekam. I dag er det lett å glemme eller overse hvor på et dyr de ulike delene av kjøttstykkene hører hjemme, kjøttet ligger ferdig tilskåret i de fleste butikker. Det er derfor spennende å lese oppskriftene og få et lite innblikk i hvilke råvarer som kom inn på Oseltjønns kjøkken. Oppskriften mangler som vanlig opplysninger om temperatur og kjernetemperatur, ikke hadde hun redskap til å sjekke kjernetemperaturen heller, men så fort man vet hvordan en roastbiff skal stekes, er denne oppskriften vel verdt et forsøk.

Rosbif

Dertil brukes Oxekammen, den haves i en Pande med litt varmt Vand og lidt Sjø om man har det, og lidt Salt.

Der dryppes og skal være lysebrun og lidt raa indi, Smør brunes, Mel haves deri som opspedes med Sjøen der bliver silet. Opi trenges lidt Kulør og Salt.

Mandelsnacks. Utover dette handlet jula også om snacks, gjerne basert på eksotiske råvarer. Går vi til avisannonseene ser vi at folk hadde tilgang på et ganske bredt utvalg av importerte matvarer, alt fra appelsiner, mandler og rosiner til lekker konfekt og slikkerier. Rosiner og mandler ble faste ingredienser i julens desserter og kaker på midten av 1800-tallet, men mange av disse eksotiske varene var først å finne på bordet til de mer velstående borgerne. Mange av Oseltjønns kakeoppskrifter inneholder mandler, og blant alle julekakene finner vi også en oppskrift på brente mandler, en julesnack som er svært populær også

i dag.

Brændte Mandler

1 Pund Sukker
½ Pot Vand koges i 1 Kvarter deri lidt Mandler som først ere vaskede og tørrede dette koges til det bliver som en Grød og sættes på Fader som ere smurte med Smør.

Andre juletradisjoner. Vi har gitt dere et lite glimt inn i Eydes jul, men hvordan selve julekvelden og romjulens festligheter for øvrig forløp, forteller kokeboka ingenting om. Indirekte kan likevel annet arkivmateriale bidra til å kaste lys over dette, eksempelvis Eydes samling, som er et arkiv etter Christian Eyde, Samuel og Elinas eldste sønn. Dette er en innholdsrik samling som i dag oppbevares ved de historiske arkivene på KUBEN. Innimellom brev, al-



FOTO: AAMA/KUBEN.

manakker og kvitteringer har vi funnet et bilde av Christian Eydes barn som har kledd seg ut for å gå julebukk. Kanskje drev barna med dette også da Oselia bodde hos familien Eyde. I portrettsamlingen i mappen på Herlofsen har vi også funnet et bilde som viser en annen juleskikk som stadig ble mer populær på Oselias tid, nemlig juletreet. Der finnes det et bilde hvor nettopp juletreet har en sentral plass i stuen. I 1850- og 60-årene var juletreet kjent i byene og hos enkelte familier på landet. Skikken spredte seg gjerne fra embetsfamilier, i særlig grad prester, så videre til lærere, handelsmenn – og til slutt hos det brede lag av folket.

Arkivkilder:
Oselias kokbok – PA 2564. AAMA/Kuben.
Eydes Samling – PA 1932. AAMA/Kuben.

Portrettsamlingen – Herlofsen, AAMA/Kuben.

Monika K. Håland,
arkivar og rådgiver, Aust-Agder museum og arkiv,
avd. KUBEN



Lise Råna,
arkivar og rådgiver, Aust-Agder museum og arkiv,
avd. KUBEN



Nye norske Æg

ankommet idag 30/11 til

Emil Olsen.

Den Vestlandske Tidende 30.november 1878.

FOTO: AAMA/KUBEN.

Marokkaner Dadler, Confect Drue-Rosiner, Cathrine-Blommer, Smyrna & Malaga Figen, Nye franske crystaliserede Dessert-Frugter

ankommet til

O. Kvam.

Nye Malaga Citroner,

i hundrevis & mindre,
billigst hos

O. Kvam.

Fine Varer

Den Vestlandske Tidende 1878.

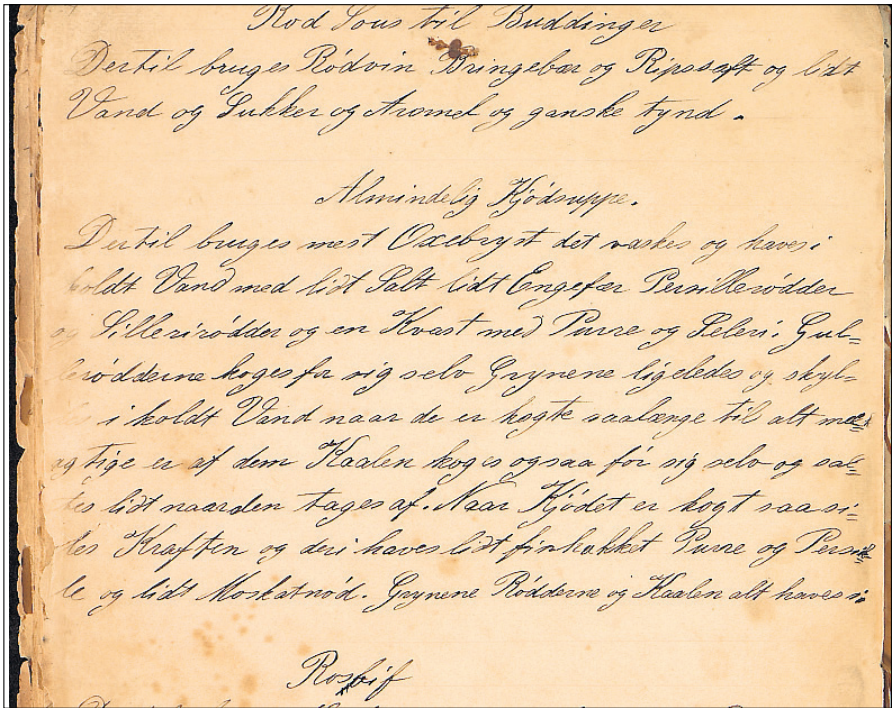
FOTO: AAMA/KUBEN.

FAKTA

Oselias kokebok

● Oselias kokebok er en kulturhistorisk matblogg. På bloggen www.oselias.no kan du lese mer om oppskriftene, gjenstander og arkiv som er med på å kaste

lys over byen, menneskene og tingene rundt Oselia i en tid da Arendal hadde en helt sentral plass i Norges sjøfartshistorie.



Oppskriften på Oselias Roastbiff.

FOTO: AAMA/KUBEN.