

Champagnekage og Pigerkysser

Kokeboka til Gurine Carlsen fra Skien

Ellen Rodvang

Året er 1809. I Europa herjet Napoleonskrigene, og Norge led under blokade, uår og sult. Men i Skien satt ungjenta Gurine og skrev på en kokebok med overdådige retter. På forsida av boka står det med nydelig skjønnskrift og kruseduller, «Kaage Bog for Gurine Carlsen, Schien den 24de Junii 1809». De fire første sidene er viet bare kaker: søsterkake, eplekake, sitronkake og en ny eplekake, fløtemunker, mandelkranser og en «god Fløde Kage». Kokeboka kom til Telemark Museum tidlig på 1900-tallet og var en gave fra Anna Stousland, Henrik Ibsens niese. Gurines bok er på over 100 sider, har mer enn 250 oppskrifter, og gir et unikt innblikk i finere kokekunst i Norge på denne tida.

På museum er vi opptatt av å beskrive selve gjenstanden, hvordan den ser ut, hvilket materiale den er laget av, når den er fra, hvem som har hatt den, hvor og hvordan den er blitt brukt og hvilken tilstand den er i. Men vi er også opptatt av hvilke historier som knytter seg til gjenstanden, hvilke sammenhenger og historiske prosesser den står i, hvilken ny innsikt den kan gi oss. Og hvilke andre kilder kan belyse den? Hvilke andre kilder kan den belyse? Det er de siste spørsmålene jeg skal besvare her.

Denne artikkelen tar utgangspunkt i kokeboka til Gurine og gir et lite innblikk i matstell og matvarer hos de velstående familiene i overgangen fra 1700- til 1800-tallet i vårt distrikt. En annen kilde, som først er blitt lett tilgjengelig den siste tida, er listene over fortollede varer, både import og eksport på 1700-tallet på nettstedet Tidvis.no. Hva slags matvarer hadde en tilgang til om en bodde i en by eller et ladested langs kysten av Telemark, og i hvilke kvanta? Vi skal se nærmere på noen varer. Ved å se på disse kildene sammen, mener jeg det er grunnlag for å si at det er 1700-tallets kokekunst og matvarer kokeboka først og fremst er en kilde til.

Samtidig forsøker jeg å forfølge de personalhistoriske kildene så langt det går, for å få et innblikk i livet til kokebokas forfatter. Hun er ikke kjent for oss i utgangspunktet. Hun tilhørte ikke noen av de kjente slektene i Skien og Telemark, som vi kan nikke gjenkjennende til. Hvordan Anna Stousland har kommet i besittelse av denne boka, er også ukjent for museet. Hva kan vi så finne ut om Gurines liv, stand og skjebne? Og hva må vi gjette oss til, ut fra et sparsomt kildemateriale?

Gurine startet altså å skrive kokebok i nødsåret 1809. Engelskmennene blokkerte innførsel av korn og annen mat til Norge, og avlingene hadde slått feil to år på rad. Folk spedde melet med bark fra særlig furu og alm, og bakte barkebrød. De spiste mose og oppmalte dyrebein, ja alt de kunne komme over av surrogatmat. Norge hadde en negativ befolkningsutvikling i perioden under Napoleons-krigene (1807-1814), med 1809 som det verste året. Verst var det også på Østlandet hvor trelast- og jernindustrien ble hardt rammet av blokaden til sjøs. Telemark sultet. Godseieren på Søndre Brekke fra 1810, Niels Aall, var en av dem som engasjerte seg mest for å skaffe matforsyninger til området. Han ledet «Provianteringscommisjonen» i Bratsberg Amt, heretter bare kalt Telemark for enkelhets skyld. Dette er et tidsmessig bakteppe for kokeboka til Gurine.

Barkebrød og mose er det ikke spor av på Gurines kjøkken. Her blir det ikke spart på noe, ser det ut som. Oppskriftene tyder tvert imot på et variert og nærmest overdådig kosthold:

Mandelbrød, En Kage af Gullerødder, Pommerantz Tærte, Ribs- og Kirsebærgrød, Vanille Kræm, Plukk Fisk i smaae Papiir former, Sukkerbrød og Sukkerkringler, Champagnekage, Flødemunker, Chokladglass og Kaffeglass (iskrem), Citronerte, Flødeboller til Kjødsuppe, Kaalpudding, Kartoffelboller, Kalvekjød med Citronsaff, Sukkerlake til Kjød, En Ret af Giæs, Ender, Duer, Lammekjød og Wilt, Tydsk Ostekage, Pigerkysser, Honningkager og Makroner.

Dette er et knippe retter vi finner i boka. Hva kan oppskriftene fortelle oss? Det er retter med ganske mange ingredienser, men ikke så mange som dagens gourmetmat byr på. De krever også et stort og godt utstyrt kjøkken med bakerovn, og det i en tid der vi ser for oss at grøtgryta og takkebaksten dominerte det norske kjøkkenet. Og det gjorde den jo og. Matvaner, tilberedningsmåter og mattilgang har selvfølgelig vært svært ulike i by og bygd, og vært knyttet til stand og rang. Det er først opp mot 1900-tallet at vedkomfyren ble et vanlig syn i norske småbrukerkjøkken. Og det var en investering en gjerne tok på avbetaling. Så Gurines kjøkken var svært langt fra det kjøkkenet vi ville finne hos for eksempel en småbruker på Gvarv.

Det er oppskrifter både til hverdags og fest. Men det kan se ut som det var mye fest. Ta åtte egg, ta tolv egg, ta tjue egg. Mengdene er store. Det er mat til store husholdninger eller selskaper her. Ingen grunn til å spare på eggene, det er flere der de kommer fra. Slik sett ligner oppskriftene på prestefrua Hanna Winsnes sin kokebok, som kom ut mange år senere, i 1845. Dette er oppskrifter for mennesker som har i overflod og ikke trenger bekymre seg for råvaretilgangen. Omtrent slik mange nordmenn har det i dag.

De fleste av oppskriftene inneholder utenlandske matvarer som sukker, sitroner, krydder som kanel, ingefær og muskat, samt sjokolade, kaffe, mandler, korinter, sukater og ris. Særlig var det mye sukker og sitroner. Og det gir jo mening. Har du sure sitroner i hus, så trenger du søtt sukker også. Også mye hvetemel ble importert.

Sukker, te og mange typer krydder kom fra koloniene i øst og vest, fra India, Kina, Karibia og Sør-Amerika. Men også oppskriftene til Gurine har krysset landegrensene. Både svenske, danske, franske og tyske oppskrifter har funnet veien hit. Kokeboken vitner om europeisk innflytelse på norske matvaner i bedrestilte hjem i byer, blant borgere og embetsmenn: tysk ostekake, franske makroner, danske munkere og svensk sjokoladeis - «Chokladglass», for å nevne noen eksempler. Og det var jo slettes ikke noe rart i det. I embets- og borgerstanden i Norge hadde de fleste danske eller tyske aner. Fedre sendte sønnene sine på dannelsesreiser og til utdanningsinstitusjoner i europeiske land som England, Frankrike, Tyskland og Danmark. De hadde europeiske forbilder innenfor kunst og arkitektur. De rikeste bestilte møbler, stoffer og klær fra England eller andre steder. Å kunne fremmede språk var viktig for dannelsen, men også for handelsforbindelsene. Den norske «overklassen» forstod seg selv som del av en felleseuropeisk kultur. At matoppskrifter også har blitt importert, føyer seg bare inn i dette større bildet. Europa flyttet seg også inn på husmoras, kokkas og tjenestepikenes kjøkken.

Handelen på verdenshavene skjøt for alvor fart på 1700-tallet, og Norge var en del av det store handelsnettverket. Importen av varer fra Europa og fjernere land økte betydelig i volum i dette hundreåret, men også eksporten fra Norge og Telemark. Det var gode økonomiske tider for trelasthandelen og skipsfarten, inntektene økte og forbruket økte.¹ Varer inn og ut av landet ble fraktet sjøveien. Både innførsel og utførsel ble registrert i tollregistrene. Det er rimelig å anta at varene som kom til Langesund først og fremst ble solgt videre i Telemark, og fulgte vannveien oppover Skiensvassdraget. Så hvor kunne en selge slike varer? Byer og ladesteder hadde monopol på all handel fram til 1842. Porsgrunn og Brevik var blitt ladesteder under Skien by allerede på 1600-tallet. Langesund fikk status som ladested fra 1765 og Stathelle fra 1774. Kragerø fikk bystatus i 1666, og hadde eget tollsted og havn med internasjonal ferdsel, import og eksport. Det var bare disse stedene som hadde handelsrettigheter i Telemark. Hit måtte telemarkinger reise for å handle det de ikke kunne dyrke selv, lage på gården eller bytte til seg fra naboen.

Sukker og sitroner var altså ikke nye matvarer i Norge i 1809. I 1786 ble det for eksempel importert 1700 sitroner fra England, 500 fra Spania og 140 potters sitronsaft fra Holland. 1 potte var nesten en liter. Minst like mye ble importert i 1733. Da ble sitronene målt i kister, 42 kister med sitroner ble fortollet i Langesund og 1400 enkeltsitroner. På tollistene samme år finner vi blant annet kaffebønner, mandler, vindruemarmelade, grønne te, ingefær, risengryn, og over 300 pund konfekt. Mer enn 150 kg konfekt, altså. Til Telemarkingene. Eller til de som hadde råd, da.

La oss se litt nærmere på varelistene fra Langesund tollsted. For det første er antall varer som blir importert økende gjennom store deler av 1700-tallet, men så flater det ut mot slutten av århundret. Ikke alle varer er mat, vi finner også ulike typer tøyer, såpe, fargestoffer, takstein, fjær, hårpudde, blomster, vin, øl, brennevin, tjære og tobakk, bare for å nevne noen importvarer. Men import av matvarer er også sterkt økende. I 1731 kommer det 90 ulike matvarer fra inn- og utland til Langesund. Allerede to år senere, i 1733, er tallet økt til 292. I 1756 er tallet igjen økt til 510 ulike varer, og rundt der blir det liggende, litt mer eller mindre i årene etter, som vi har tall for. Under ser vi utviklingen av sukkerimporten til distriktet.

¹ Se for eksempel Pedersen 2014: 321f, og Sellæg 2007: 35

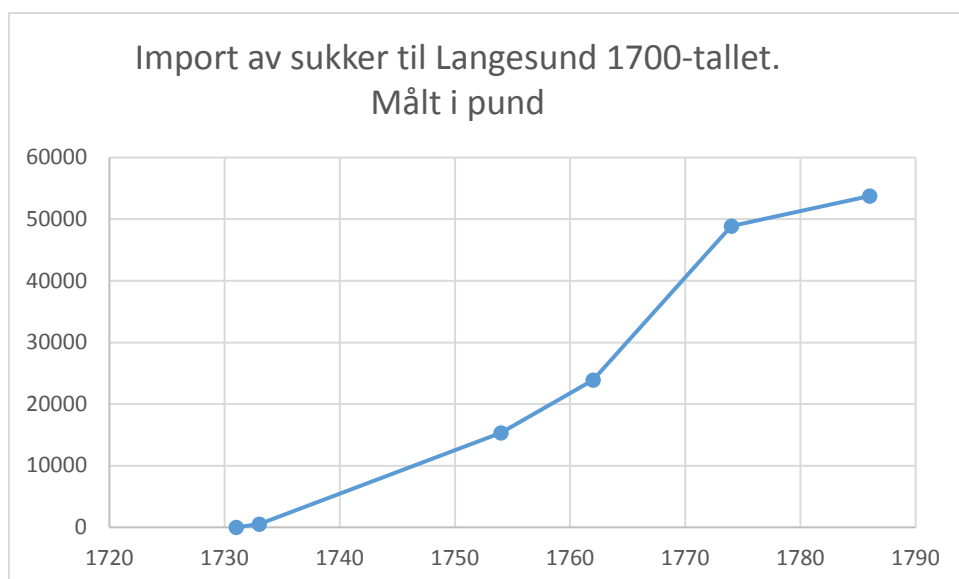


Fig. 1. Import av sukker av ulike slag til Telemark over Langesund på 1700-tallet. Et pund tilsvarer ca en halv kilo. I 1731 ble det ikke importert sukker i det hele tatt over Langesund. I 1733 kommer det inn 544 pund, fordelt på brunt, hvitt og raffinert kandissukker, samt raffinade. Så er kurven bratt stigende utover hundreåret, og i 1786 importeres 53 749 pund sukker, altså nesten 27 000 kilo sukker. Pluss en tønne sukker til, som ikke kunne få plass i denne fremstillingen. (Kilde: Historiske databaser. Tidvis.no)

Tabellen over viser altså en sterk stigende sukkerimport utover på 1700-tallet. 27 000 kilo sukker kom til Langesund i 1786. Og Kragerø fikk sine egne forsyninger. Tall for 1786 har vi ikke der, men i 1762 kom det 3497 kilo sukker til Kragerø. Selv om denne fremstillingen faktisk viser et slags nullpunkt i 1731 for import av sukker, så betyr ikke det at en i Telemark og Norge ikke kjente til sukker før. Sukker hadde nok blitt importert tidligere, men i mye mindre kvanta. I det 17. og 18. århundre økte produksjonen, samtidig som prisen på sukkeret sank på verdensmarkedet. Det hadde sammenheng med koloniene i Karibia der det ble bygget opp store sukkerplantasjer basert på slavearbeid. Også Danmark-Norge eide en sukkerkoloni, og drev trekanthandel: Våpen og industrivarer ble fraktet til Afrika i bytte mot slaver, som igjen ble sendt til Amerika for å arbeide på sukkerplantasjene. Sukkeret ble fraktet hjem til Danmark og Norge og solgt der. Dansk Vest-India bestod av tre øyer. Det danske selskapet Vestindisk-guineisk Kompagni eide St. Thomas fra 1672 og St. Jan fra 1718. I 1733 ble St. Croix kjøpt fra det franske vestindiske kompani. Det er den største av de tre øyene. Det danske Vestindisk-guineisk Kompagni fikk fra 1735 enerett på import av råsuksker og på å raffinere sukker for salg i det dansk-norske riket. De tre øyene ble solgt til den dansk-norske kongen i 1754.²

La oss også se på noen andre importvarer fra samme periode.

² www.norgeshistorie.no/grunnlov-og-ny-union/artikler/1322-slavehandelen-og-slaveriet

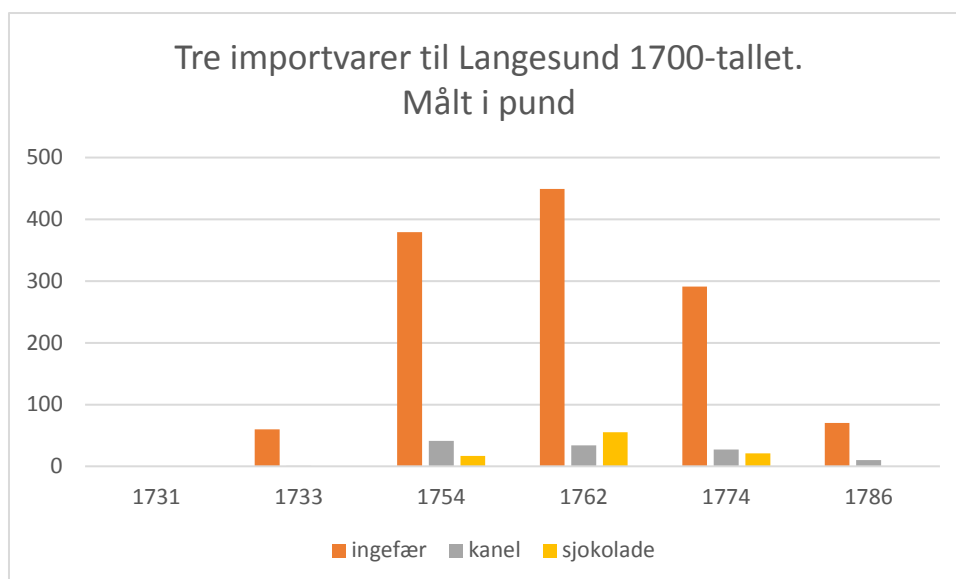


Fig. 2. Figuren viser importen av tre vareslag disse årene: ingefær, kanel og sjokolade målt i pund. Sjokolade og kanel dukker først opp i 1754. Ingefær har et toppår i 1762 da det ble importert 449 pund, altså 224 kilo ingefær til Langesund. Ellers er dette varer med store variabler og ingen entydig utvikling disse årene vi har tall for. (Kilde: Historiske Databaser, Tidvis.no)

Av figur 2 ser vi noen tilfeldig valgte varer som vi finner i Gurines oppskrifter. De er sammenstilt over de årene vi har tall for, for å se om vi kan si noe om utviklingen. Det er i hvert fall tydelig at mellom 1731 og 1754 har det skjedd en liten revolusjon på matfronten. 1754 og 1762 er toppår. Mens så går importen tydelig ned de to siste årene vi har tall for. Om det er tilfeldigheter eller en tendens for flere varer over et lengre tidsrom i den siste perioden av 1700-tallet, er vanskelig å si ut i fra dette lille materialet. Det ville være interessant å lage en større og mer systematisk sammenstilling over alle varene i perioden. Men det må tilhøre et senere prosjekt. Dette er en liten og litt tilfeldig sammenstilling av noen matvarer i denne omgang.

Så må vi huske på at sukkeret, krydderet og sjokoladen skulle spises, og da måtte de inngå i oppskriftene til kokker og husfruer i Telemark. Men hvor mye var dette egentlig? La oss gjøre et tankeeksperiment med sukkeret: 1769 er det første året Norges befolkning ble telt. Vi vet hvor mange som bodde i byene og ladestedene og hvor mange som bodde i landdistriktene. Befolkningen ble også telt etter yrke, stand og rang. Det bodde 16 809 i Telemark i 1769, og omtrent samtidig, i 1774, ble det importert rundt 28 000 kilo sukker til Langesund og Kragerø til sammen. Det blir 1,66 kilo sukker per innbygger i Telemark per år. Dersom vi tenker oss at det er bybefolkningen som nøt godt av sukkeret, så vet vi at det bodde 3195 personer i byer og ladesteder. Det blir 8,8 kg sukker per byboer per år. Byfolk hadde grei geografisk tilgang til sukker via kjøpmannen på hjørnet, men ikke alle hadde velfylte lommebøker. Dersom vi bare teller med rangspersoner, embetsmenn og handelsborgerskapet i hele Telemark, ut i fra antakelsen om at det først og fremst var de som kjøpte importerte luksusvarer, så var det bare 1114 personer å dele sukkeret på.³ Det

³ I utregningen av hvem som regnes som rangspersoner, embetsmenn og handelsborgerskap har jeg telt opp kategoriene Rangspersoner m. fl., Geistligheden, Skolebetjente m. fl, og Andre borgere i Kjøbstedene i Aggershuus Stift og i Øvre Tellemarchen prosti i Christiansand Stift i Folketellingen av 1769. (Kilde: SSB)

blir 25 kilo sukker årlig per person. Til sammenligning spiste nordmenn 26 kilo sukker hver i 2017.⁴

No. 3. Folkemængde fordelt efter Livsstilling
a. Kjøbstæder

| | 1. | | 2. | | 3b. | |
|----------------------|------------------------|------------------|---|------------------|---------------------------------------|------------------|
| | Rangspersoner m. Fl.1) | | Geistlighe- den, Skolebe- tjente m. Fl.1) | | Søfarende ²⁾ og Fiskere | |
| | Mand- kjøn. | Kvin- dekjøn. | Mand- kjøn. | Kvin- dekjøn. | Mand- kjøn. | Kvin- dekjøn. |
| Christiania | 137 | 162 | 65 | 44 | 74 | 69 |
| Friderichshald | 43 | 79 | 25 | 17 | 85 | 55 |
| Friderichstad | 50 | 45 | 12 | 7 | 53 | 40 |
| Mofs | 38 | 26 | 8 | 4 | 50 | 48 |
| Bragernes | 10 | 9 | 11 | 3 | 34 | 26 |
| Strømsøe | 22 | 34 | 13 | 22 | 91 | 73 |
| Scheen | 17 | 30 | 13 | 15 | 37 | 18 |
| Porsgrund | | | 2 | | 10 | 8 |
| Brevig | | | 3 | | 4 | 3 |
| Langesund | | | | | 7 | 7 |
| Kragerøe | 4 | 4 | 7 | 9 | 80 | 89 |
| Laurvig | 22 | 27 | 8 | 8 | 129 | 110 |
| Tønsberg | 19 | 24 | 14 | 18 | 140 | 68 |
| Holmestrand | 24 | 25 | 1 | 2 | 28 | 26 |
| Summa | 386 | 465 | 182 | 149 | 822 | 640 |

1) Med deres Hustruer og hos sig havende Børn. 2) Med deres Hustruer.

III.1. Utsnitt fra Folketellingen i 1769. Illustrasjonen viser første side av folkemengde fordelt på livsstilling i «Kjøbstedene i Aggershuus Stift». Tabellen har flere yrkeskategorier enn de du ser på illustrasjonen: «Fabriquerer og Haandværkere», «Andre Borgere», «Tjenestefolk og Dagleiere», «Fraværende udenrigs», og «Hospitalslemmer, Vanføre m.fl».

Syltetøy, saft, geleer, fruktviner og frukt- og bærkaker er det mange oppskrifter på hos Gurine. Det tyder også på god tilgang til sukker. Mange hager i Skiens omegn bugnet om høsten av epler, plommer, stikkelsbær, kirsebær og rips. Rips og stikkelsbær ble dyrket i Norge fra 1600-tallet og fikk stor utbredelse utover på 1700-tallet. I Telemark finner vi en god del foregangsmenn som ville utvikle og forbedre både hagebruk, frukthager og landbruk på denne tida. De eksperimenterte med nye sorter, som skulle gi mer og bedre avlinger. Noen var også opptatt av mer eksotiske frukter. Både fersken og meloner skal ha blitt forsøkt dyrket i Gjerpen sent på 1700-tallet.⁵

Hvem var Gurine?

Hvem var så kokebokforfatteren Gurine Carlsen? Hva kan vi vite sikkert om vanlige mennesker som levde for 200 år siden, og hva må vi gjette oss til? Det meste er i mørke for oss. Kildene er så få og så knappe. Men la oss se hvor langt vi kommer. Vi vet at Gurine har en nydelig jevn håndskrift og kan skrive godt. Da har hun trolig fått en god skolegang etter tidens standard. Vi kan også tenke oss at hun både er flink til - og liker - å lage mat, og har ambisjoner for husholdningen hun er en del av, eller skal inn i. Kanskje skal hun bli frue i en stor husholdning eller kokke i et rikt hushold? Hva er mest sannsynlig? Navnet hennes er jo

⁴ Avisa Nordland <https://www.an.no/helse/utdanning/mat-og-drikke/ny-rapport-om-nordmenns-kosthold-fireting-vi-spiser-for-mye-av-og-n-for-lite/s/5-4-913702>

⁵ Christensen 1978: 75

ikke så fint og fjongt som matrettene kan tyde på. Registreringen av kokeboka på museet gir ikke svar på hvem hun er. Men vi vet at hun bodde i Skien i 1809 i hvert fall.

Søk i gamle kirkebøker viser at det har bare vært én Gurine Carlsen her i området på den tida. Det må være henne. Hun var fadder for lille Lars på Fossum Verk i juli 1810, og giftet seg første juledag samme år med Ole Arnessøn fra Skien, som for øvrig også var fadder for lille Lars. Da bodde de på *Aasebn* står det i kirkeboka fra Gjerpen. Trolig er det en annen stavemåte og forkortelse for Osebakken. Osebakken var en del av Gjerpen sogn helt fram til 1842.

Ole Arnessøn var født ca 1785, og i 1801 er han 16 år gammel og skrivedreng for forvalteren av Fossum Verk, Jert Hyll Jynge. Han bor i Prindsens gate i Skien by. Hvor er Gurine da? Hm. Et lite mysterium.

Vi finner ingen Gurine Carlsen i kirkebøkene i Telemark i 1801 i det hele tatt, eller i tidsrommet før, verken døpt eller konfirmert. Men ei jente het jo vanligvis ikke Carlsen, hun ville hete Carlsdatter etter datidens skikk og bruk. Og den eneste vi finner i 1801 i hele Telemark er ei Karen Gurine Carlsdatter i Kirkestrædet i Skien, 11 år gammel. Hun bodde rett rundt gatehjørnet for Ole. De var praktisk talt naboer. Der bodde hun sammen med moren, broren Erik og morens nye mann. Faren Carl var død. Familien er oppført som losjerende, og husbonden er «Daglønner», det vil si at han ikke hadde fast arbeid, men måtte ta det som bød seg fra dag til dag, eller over kortere perioder. Det høres ut som en familie som sitter trangt i det. Vi kan gjette på at moren til Gurine har spedd på inntekten som kokke i et finere hus, eller som bakstekone i et bakeri i byen, og at datteren har lært kokkekunster av henne.

Ole, mannen til Gurine, har mange flere oppføringer i kirkebøkene. Før han fyller 25 år har han vært fadder tolv ganger. Det ser ut som en vennekrets som er faddere for hverandres barn. Her finner vi for eksempel husmannen og skomakeren Sondre Kittilsson på Løberg Nordre og gruvearbeideren Lorentz Larssøn på Fossum. Vi kan tenke oss til at Ole må ha vært en stødig mann som har fått den tilliten det er å være fadder gang på gang. Det er også rimelig å anta at han kommer fra enkle kår, med denne omgangskretsen. Og til sist må vi tro at han hadde et særs godt hode, siden han fikk tjeneste som skriver for forpakteren på Fossum. Han arbeidet med hodet, med tall og bokstaver, og ikke med kroppsarbeid på gårder eller i gruver.

Hvis alt dette stemmer var Gurine 19 år gammel da hun startet på kokeboka i 1809. Hun brukte bare det ene fornavnet sitt og hadde også bestemt seg for å bryte med navnetradisjonen. Hun ville hete Carlsen som sin bror, og ikke lenger Carlsdatter. Slik navneendring ble nok mer vanlig utover på 1800-tallet. Hva hun levde av vet vi jo ikke. Men hun kan ha vært tjenestepike, dersom hun kom fra så enkle kår som det ser ut som. Hun håpet kanskje på en kokkepost i et fint hus, et hus som ikke var så sterkt rammet av engelsk handelsblokade og uår, og hadde et stort forråd av varer? Var hun på Fossum tro? Det er en ren gjetning, siden Ole hadde tilknytning til Fossum. Hun kan ha vært forlovet og forberedt seg på å føre eget hushold. Første juledag 1810 ektet hun i alle fall sin Ole. En staut mann, fem år eldre enn henne.

Den 14. oktober 1811, 10 måneder etter bryllupet, blir hun gravlagt på Gjerpen kirkegård. Presten har ført henne opp i kirkeboka bare som Gurine Carls. Her kan vi spekulere igjen: Ville ikke presten være med på navneendringen som brøt med tradisjonen, og løste det med å ikke skrive avdødes navn fullt ut? Enkemannen, Ole Arnessøn, står

oppført som pårørende. Dødsårsaken vet vi ikke. Det kunne være så mangt. En influensa, en lungebetennelse, en barnesykdom, en ulykke eller et komplisert svangerskap. Ingen kunne regne med å få et langt liv. Døden lurte bak hver dør. Det mest opplagte var likevel en fødsel som gikk galt. Men vi finner ikke spor av et nyfødt barn i kirkeboka, ingen dåp, ingen begravelse. Oppskriftsboka blir liggende urørt. Ole betaler sølvskatten sin i 1816. Da er han oppført som kjøpmann på Osebakken. Det har han kanskje også vært før de giftet seg. Og her ender sporene etter de to.

Så for å dra trådene sammen til slutt. En ung Gurine fikk to år på å skrive ned oppskriftene sine fra 1809 og til hun døde i 1811. Om det var til eget hushold eller arbeid vet vi ikke sikkert. Men vi vet at mange ingredienser kunne være vanskelige å få tak i akkurat da, under den engelske blokaden. Men oppskrifter er noe man samler og får, og skriver av, og lærer av mor eller en kokk gjennom oppveksten. Hennes oppskrifter er ikke fra 1809, men fra generasjonene før henne, fra det mer fredelige 1700-tallet da eksotiske varer ble fraktet over verdenshavene, helt inn til Langesund og opp Skienselva. Fra den tida sukker, sitroner og ingefær lå i kassevis hos kjøpmannen. For oppskrifter kan vente, de står jo bare i en bok. De kan vente til tidene blir bedre og varene kommer tilbake.

Kilder og litteratur:

Kaage Bog for Gurine Carlsen, HD 286, Telemark Museum

Folketellingen 1801, Digitalarkivet

Folketellingen 1769, Statistisk Sentralbyrå

Ministerialbok for Gjerpen prestegjeld 1796-1814, Digitalarkivet

Sølvskatten 1816, nr 27. Bratsberg Amt. Nedre Telemark Fogderi 1816-1824, Digitalarkivet

Christensen, Terje: Gjerpen bygds historie, bind 2, Skien 1978

Ottosen, Morten N.: «Barkebrødstider 1807-14» www.norgeshistorie.no/barkebrodstider-1807-1814. Lest 15. okt. 2018.

Pedersen, Svein Aas: «Juvelen i Telemarks næringsliv 1550-1800» i *Telemark Historie bind 1*, Fagbokforlaget 2014

Sellæg, Jo: «Ulefos Hovedgaard først og fremst» Telemark Museum 2007

www.tidvis.no/historiske_databaser/vareliste

Hilde Sandvik: «Slaveri hjemme og ute» www.norgeshistorie.no/grunnlov-og-ny-union/artikler/1322-slavehandelen-og-slaveriet.

Avisa Nordland. Ny rapport om nordmenns kosthold. www.an.no/helse/utdanning/mat-og-drikke/ny-rapport-om-nordmenns-kosthold-fire-ting-vi-spiser-for-mye-av-og-n-for-lite/s/5-4-913702