Å ønske velkommen til den kulturhistoriske matbloggen er også å ønske velkommen til en reise bak i tid, fortellinger om levde liv, mattradisjoner, fortellinger om fantastiske, men også hverdagslige gjenstander, arkivalier og foto som kaster lys over Arendal og menneskene som bodde der på slutten av 1800-tallet

OSELIAS KOKEBOK

en kulturhistorisk matblogg



Redskap og ingredienser

Skilpadde – ingrediens i gamle dager – vernet og rødlistet i dag



Oppskrifter

Forloren skilpaddesuppe

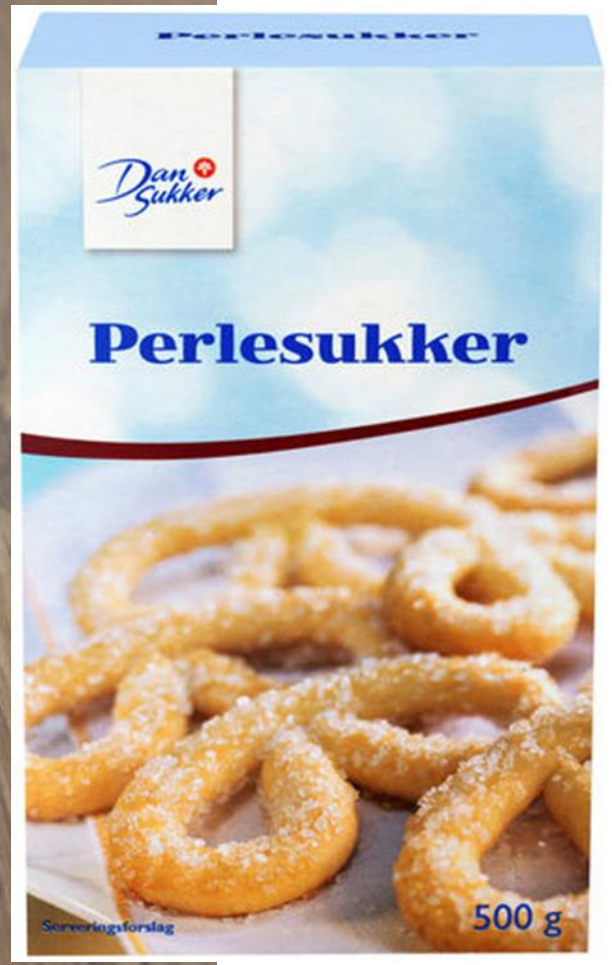


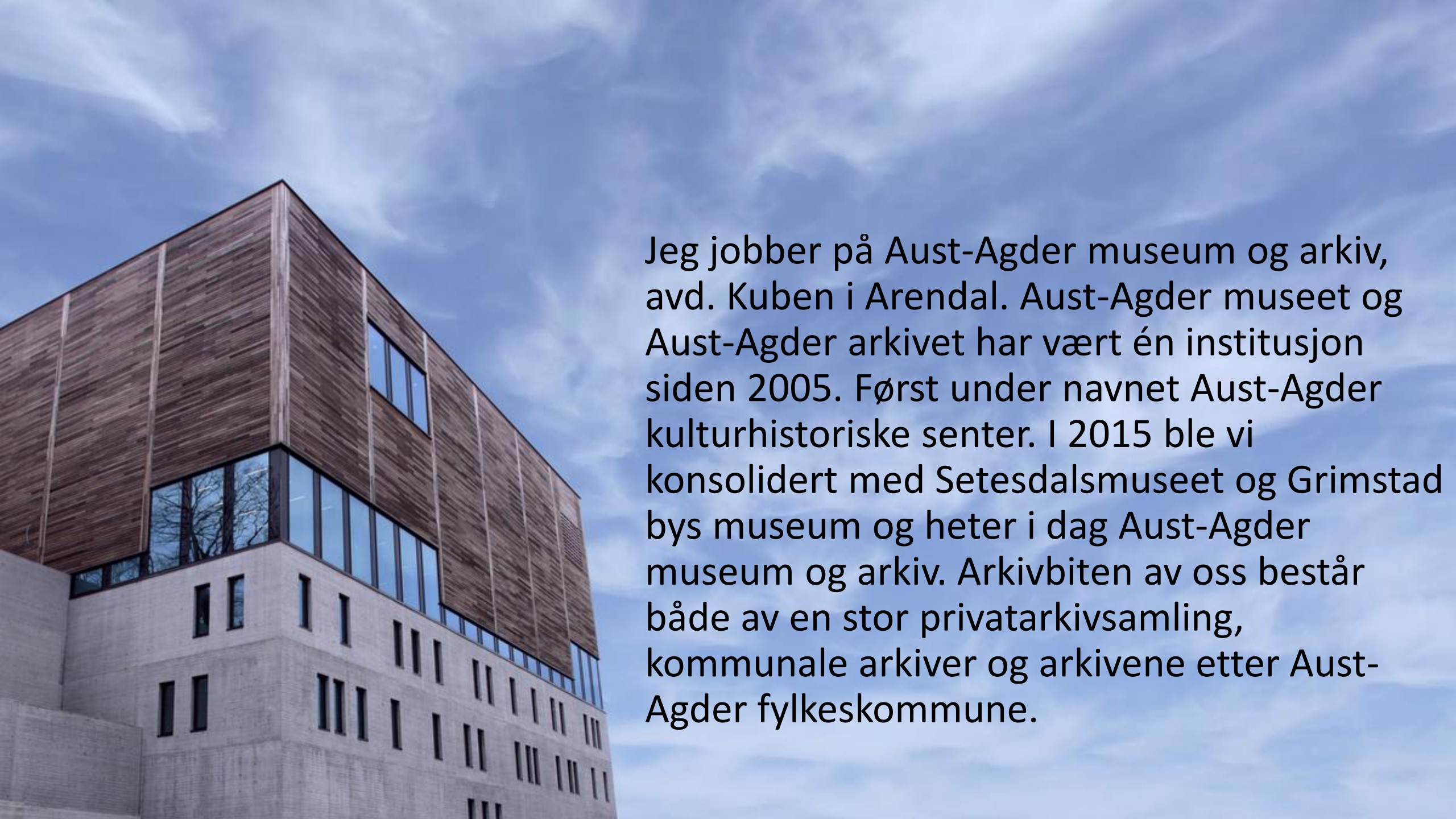
Arkivene forteller

Branntakster som kilde til bygningshistorie

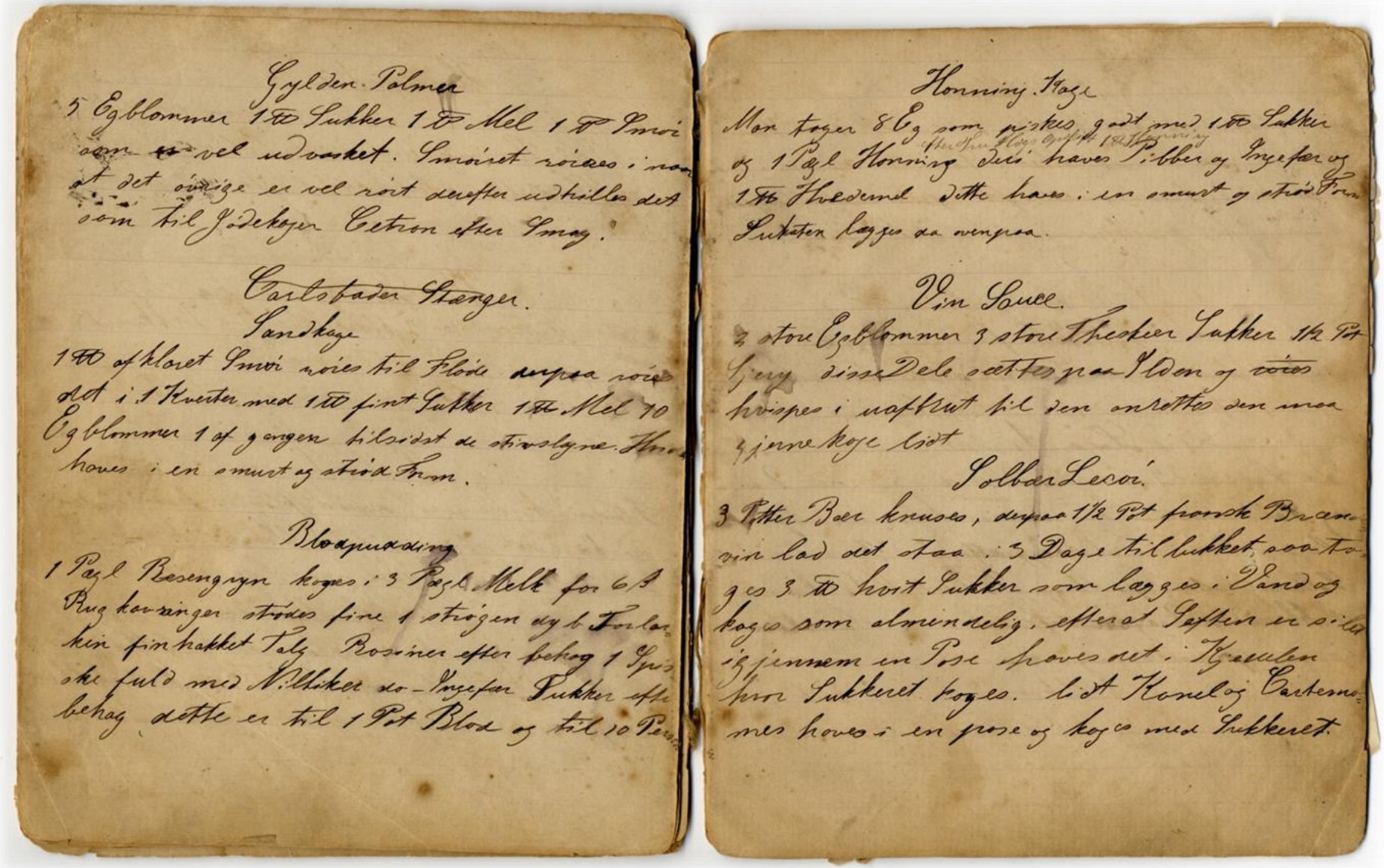
Oselias sukkerkringler.

OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg





Jeg jobber på Aust-Agder museum og arkiv, avd. Kuben i Arendal. Aust-Agder museet og Aust-Agder arkivet har vært én institusjon siden 2005. Først under navnet Aust-Agder kulturhistoriske senter. I 2015 ble vi konsolidert med Setesdalsmuseet og Grimstad bys museum og heter i dag Aust-Agder museum og arkiv. Arkivbiten av oss består både av en stor privatarkivsamling, kommunale arkiver og arkivene etter Aust-Agder fylkeskommune.



Gylden Palmea

5 Eggblommer 1 Kp Sukker 1 Kp Mel 1 Pt Smør
som vel udvasket. Smøret røres i mas
at det øvrige er vel rørt derefter udhældes det
som til Jødekager Citron efter Smag.

Carlsbader Stænger.

Sandkage

1 Kp afklaret Smør røres til Flöde derpaa røres
det i 1 Kvarter med 1 Kp fint Sukker 1 Kp Mel 10
Eggblommer 1 af gangen tilsidst de stivslagne. Hvor
haves i en smurt og strøet Form.

Blodpudding

1 Pgl Rosengryn kages i 3 Pgl Melk for 6 A
Rug kavringer ströes fine i strøgen og 1 Pund
kein finhakket Talg Rosiner efter behag 1 Spis
ske fuld med Nelliker og Ingefær Sukker efte
behag dette er til 1 Pot Blod og til 10 Pers

Honning Kage

Mor kager 8 Eg som piskes godt med 1 Kp Sukker
og 1 Pgl Honning Deri haves Pibber og Ingefær og
1 Kp Hvedemel dette haves i en smurt og strøet Form
Sukkeret lægges da ovenpaa.

Vin Sauce.

2 store Eggblommer 3 store Theskeer Sukker 1/2 Pt
Fløy disse Dele sættes paa Ilden og røres
hvispes i vaffelret til den anrettes den maa
ikke koge tidt

Solbær Leve.

3 Potter Bær knuses, derpaa 1/2 Pt fransk Brænd
vin lad det staa 3 Dage til bukket saa to
ges 3 Kp hvidt Sukker som lægges i Vand og
koges som almindelig, efterat Safften er si
gt gjennem en Pose skaves det Kjernen
hvor Sukkeret koges. tidt Kanel og Cartemo
mer haves i en pose og koges med Sukkeret.

OSELIAS KOKEBOK

en kulturhistorisk matblogg

I mai 2014 fikk Aust-Agder kulturhistoriske senter en gave bestående av en samling gamle oppskrifter. Oppskriftene hadde tilhørt Oselia Osuldsen som i perioden ca. 1870-1885 var tjenstepike, og etter hvert husjomfru, hos familien Samuel Eyde i Arendal. Oselia ble født 31 oktober 1855 og vokste opp i Narestø utenfor Arendal.

OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

Oselia





Elina



Samuel

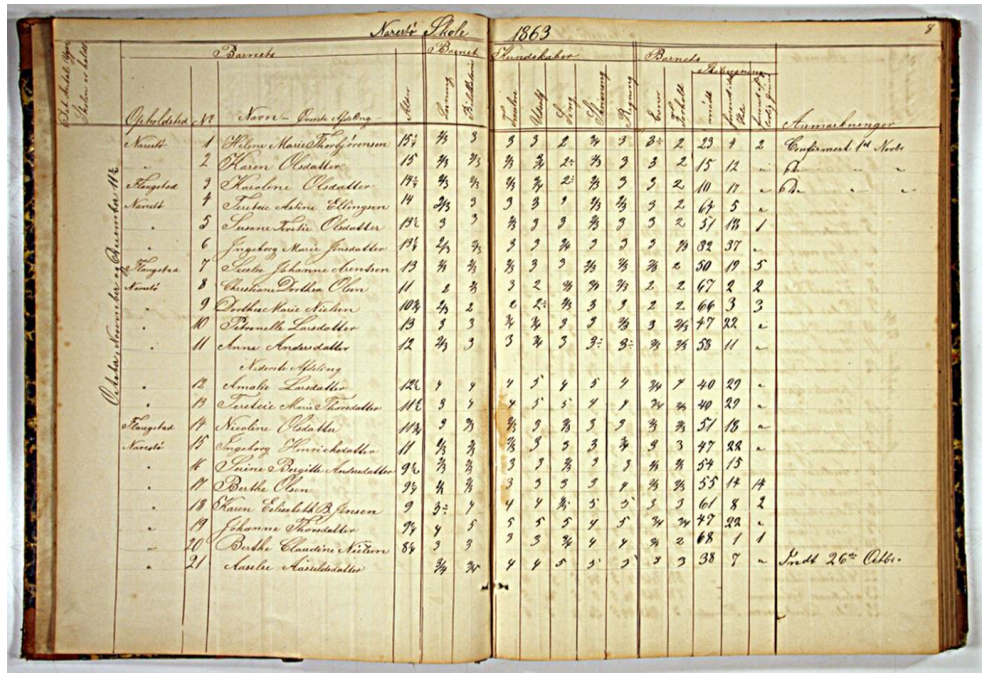
I perioden da Oselia arbeidet hos familien Eyde var Arendal Norges rikeste by, og familien Eyde en av de mest velstående familiene i Arendal. Den norske handelsflåten var den tredje største i verden. Samuel Eyde var skipsreder, og i 1849 giftet han seg med Elina Stephansen, datter av Arendals største skipsreder Christian Stephansen. Samuel overtok etter hvert dette firmaet, men han var også tysk konsul. Samuel og Elina fikk fire barn. Ett av disse barna er i dag kjent som den store industrimannen og gründeren Sam Eyde.





OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

Vi slo raskt fast at denne kokeboken og informasjon vi klarte å lese ut av den, kunne settes i sammenheng med både arkivmateriale, foto og ikke minst gjenstander. Den inneholdt også mange referanser til personer i familien Eydes omgangskrets, og ikke minst kunne oppskriftene bli et fantastiske utg.pkt for en kulturhistorisk tilnærming til mat, råvarer og mattradisjoner fra regionen vår





HJEM OM OSELIAS KOKEBOK KONTAKTINFORMASJON

Sånn ble bloggideen vår født og slik begynte vi jakten på Oselia, familien Eyde og alle de andre fortellingene og innleggene dere i dag kan lese på bloggen.

OSELIAS KOKEBOK

en kulturhistorisk matblogg







Dette var med andre ord et perfekt prosjekt for å leve ut vår AMB drøm

Samspillet **Arkiv Bibliotek Museum** er en av våre styrker. I det aller meste utstillingsarbeidet vi gjør i forholde til faste /permanente utstillinger så jobber vi sammen og forsøker å utfylle hverandre med tanke på kildemateriale. Det gjør vi på denne bloggen også. Dette samspillet var også bakgrunnen for kategoriene vi har valgt på bloggen.

Oppskrift – redskap/eller en ingrediens – arkivstykke eller et foto

Vi velger et tema, ofte med utganspunkt i en oppskrift. Når vi ser på en oppskrift så kan det være vi velger en fordi det høres helt crazy ut, f. eks

Centrumsberoligende

Gyldenpalmer



Det kan være at det er en spennende ingrediens der

f. eks rød gelantin



OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg



Rabarbragrøt

OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg



Hermetisert juliennesuppe

Men ofte velger vi oppskrifter ut i fra sesong, nettopp for å illustrere at det på den tiden var sesongbetont mat og at det var varer som de ikke fikk tak i året rundt.



OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

Appelsinpudding



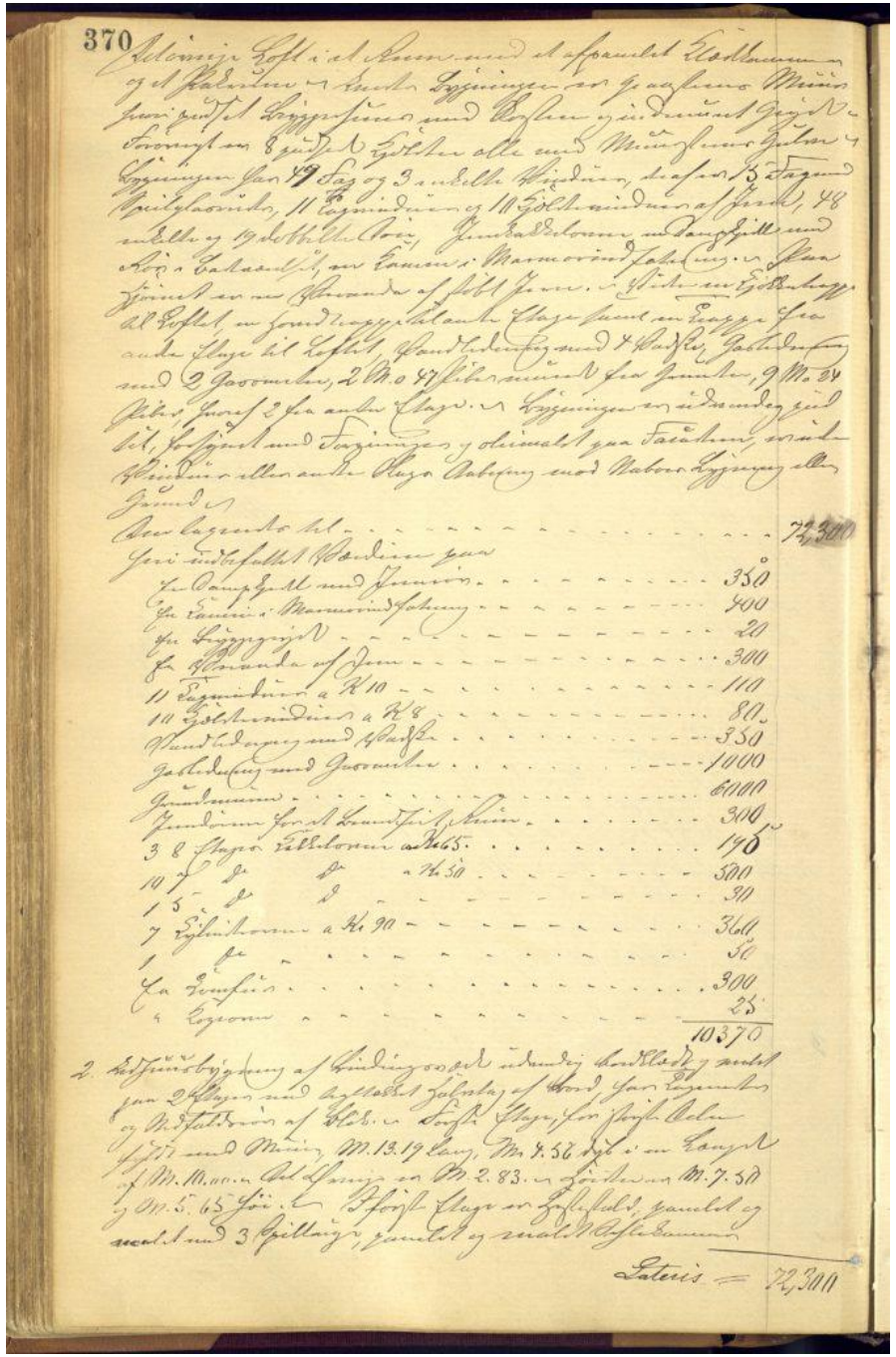
OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

Også vil vi jo gjerne at folk skal prøve seg. Da må vi styre unna de «vanskeligste» oppskriftene. Oselia forutsetter nemlig at man skjønner hva man skal gjøre. Oppskriftene bærer preg av dette og inneholder ikke annet en ingredienser og til dels enkle anvisninger om hvordan det skal stekes eller kokes.



OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

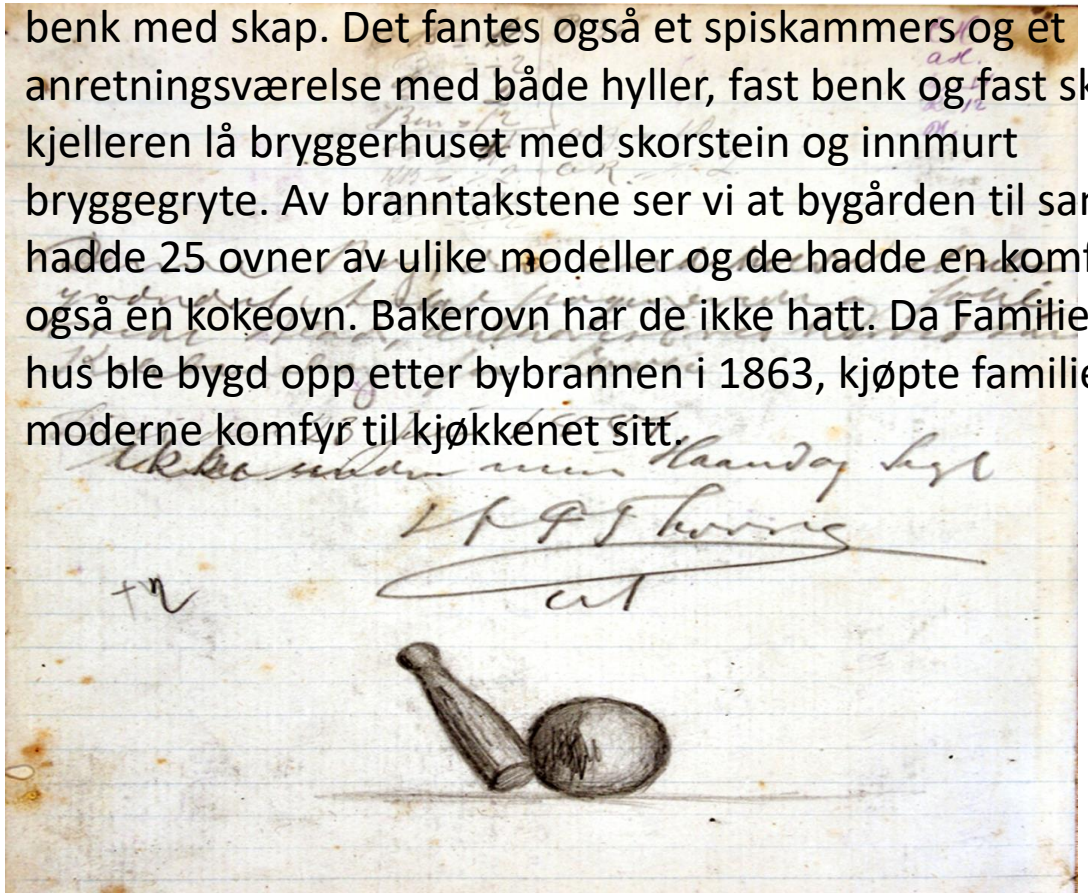
Ikke alt er like fancy.
Dette er fiskeboller!



Arkivstykkene og fotoene skal også følge på med å belyse et tema…

OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

Hva kan branntakstene si oss om kjøkkenet til familien Eyde? Hadde de komfyr? I andre etasje, som hadde ni rom finner vi bl.a. kjøkkenet, der Oselia naturligvis tilbrakte mye tid. I følge branntakstene har kjøkkenet både skorstein og komfyr, og fast benk med skap. Det fantes også et spiskammers og et anretningsværelse med både hyller, fast benk og fast skap. I kjelleren lå bryggerhuset med skorstein og innmurt bryggegryte. Av branntakstene ser vi at bygården til sammen hadde 25 ovner av ulike modeller og de hadde en komfyr, men også en kokeovn. Bakerovn har de ikke hatt. Da Familien Eydes hus ble bygd opp etter bybrannen i 1863, kjøpte familien en moderne komfyr til kjøkkenet sitt.



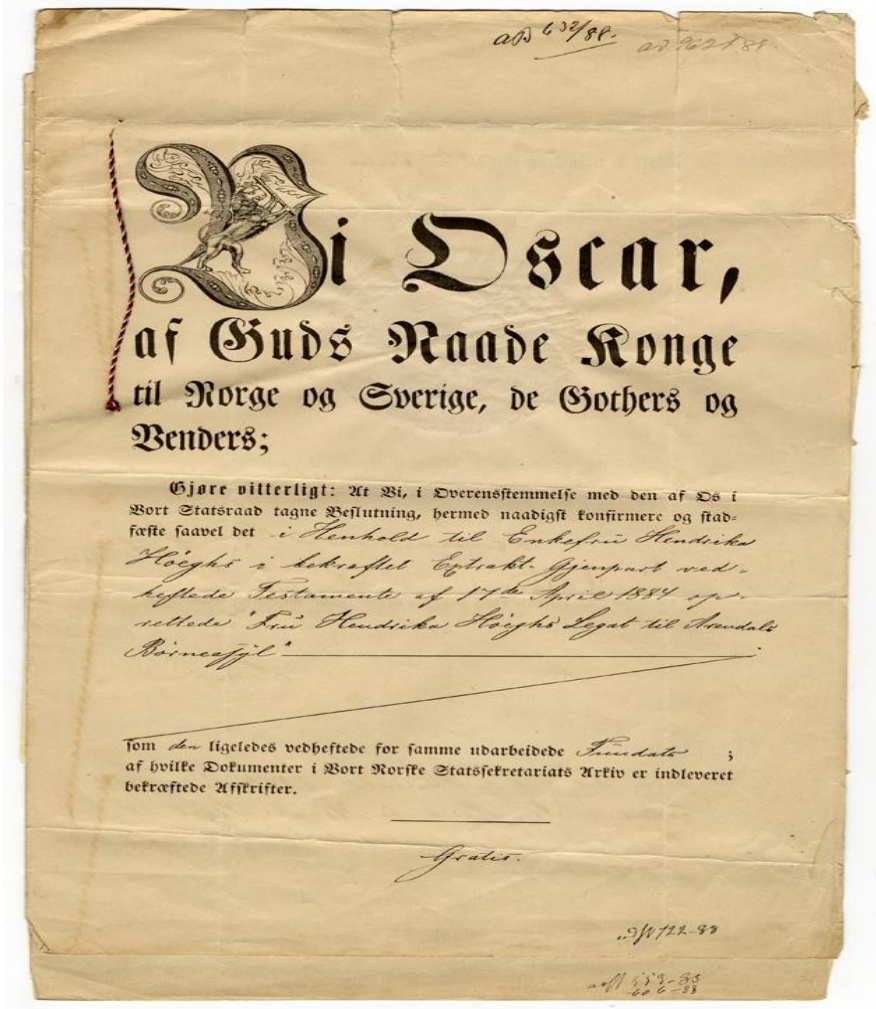


Den ene sønnen til Samuel og Elina, Christian, var en ivrig jeger og jaktet mye samme med venner i Åmli. I fotosamlingen på Kuben finnes det fantastiske bilder fra turene deres. Christian var nemlig en ivrig fotograf!

Fru Høegs…. Eplekake, honningkake, oxebiff og mye, mye mer…

Mange av oppskriftene i kokeboken til Oselia har referanser til Fru Høegh, men hvem var egentlig Fru Høegh?

OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg



Vi Oscar,
af Guds Naade Konge
til Norge og Sverige, de Gothers og Venders;

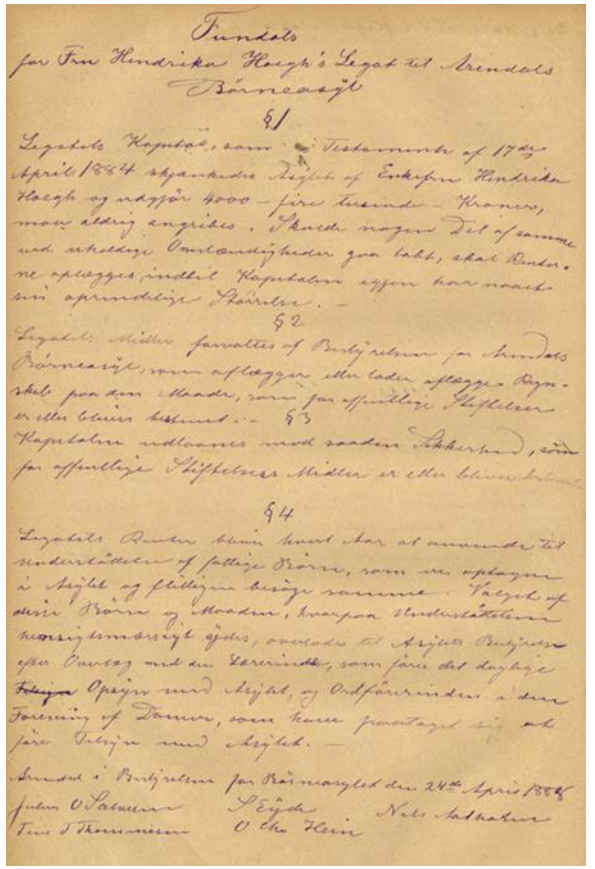
Gjøre vitterligt: At Vi, i Overensstemmelse med den af Os i Wort Statsraad tagne Beslutning, hermed naadigst konfirmere og stadfæste saavel det i Henhold til Enkefrue Hendrika Høyghs i bekræftet Extrakt. Gjenpart vedhæftede Testamente af 17de April 1884 oprettede "Frue Hendrika Høyghs Legat til Arendals Børneasyl"

som den ligeledes vedhæftede for samme udarbeidede Fundats; af hvilke Dokumenter i Wort Norske Statssekretariats Arkiv er indleveret bekræftede Afskrifter.

Givet







Fundats
for Frue Hendrika Høegh's Legat til Arendals Børneasyl

§1

Legatets Kapital, som i Testamente af 17de April 1884 skjænkedes Asylet af Enkefrue Hendrika Høegh og udgjør 4000 – fire tusinde – Kroner, maa aldrig angripes. Skulde nogen Del af samme ved uheldige Omstændigheder gaa tabt, skal Bunden opfyldes indtil Kapitalen igjen har naaet sin oprindelige Størrelse. –

§2

Legatets Midler forvaltes af Bestyrelsen for Arendals Børneasyl, som opfylder eller lader opfylde Bestyrelsen paa dens Maader, som for offentlige Stiftelser er eller bliver bestemt. – §3

Kapitalen udlaanes mod sædvanlig Sikkerhed, som for offentlige Stiftelsers Midler er eller bliver bestemt.

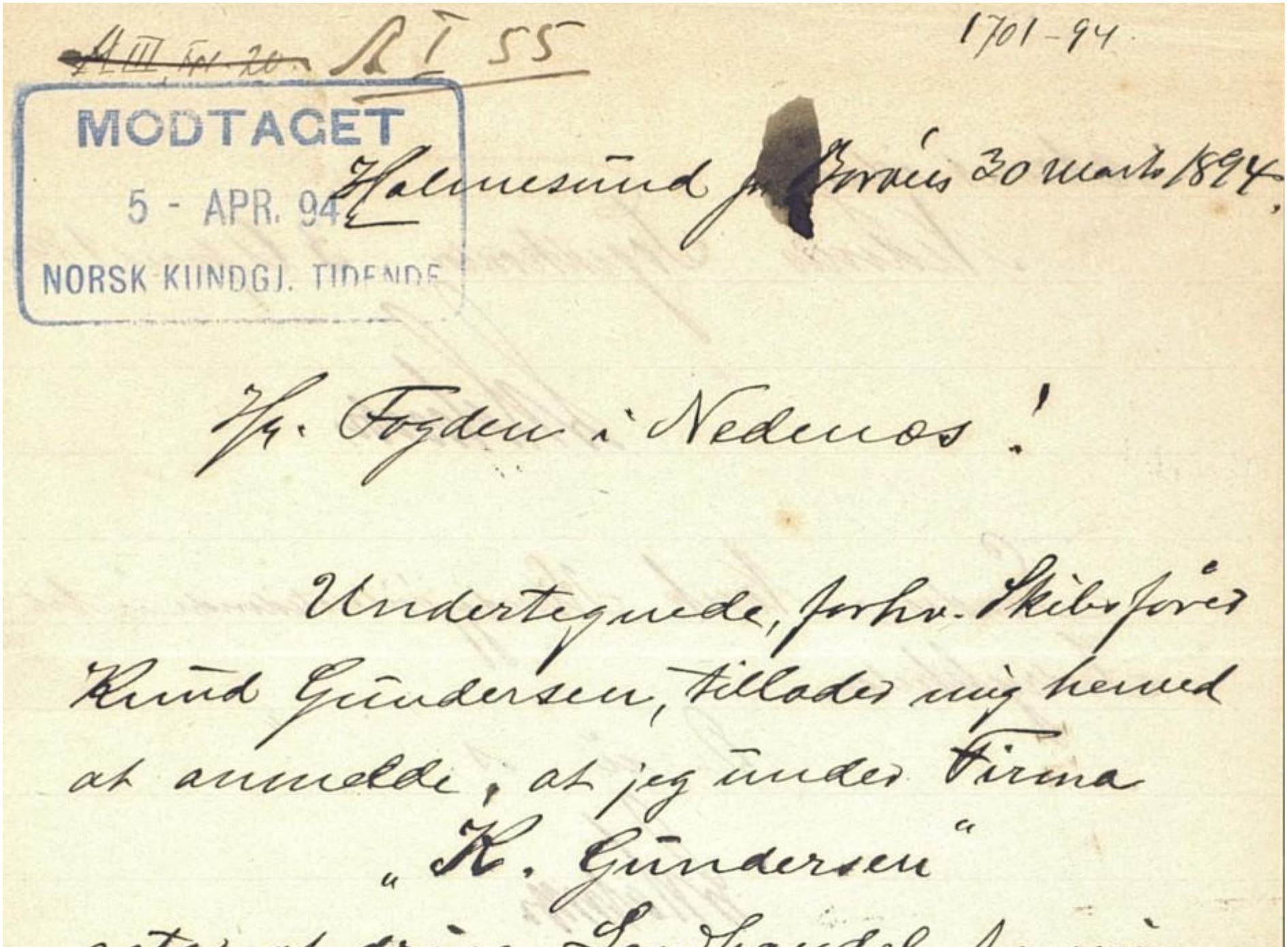
§4

Legatets Renter bruges hvert Aar til anvendelse til underholdelsen af fattige Børn, som er optagne i Asylet og fuldkjøre dettes samme. Valget af disse Børn og Maaden, hvorpaa Understøttelsen meest hensigtsmæssigt gjøres, overlades til Asylets Bestyrelse efter Overlæg med den Læge, som føre det daglige Opsyn med Asylet, og Bestyrelsen i dens Forening af Damer, som kunne paatage sig at føre Tilsyn med Asylet. –

Arendal i Bestyrelsen for Børneasylet den 24de April 1884



Dette bildet er tatt hjemme hos Samuel og Elina og viser barnebarna utkledd som julebukker



OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

Vi har jaktet på Oselia i kilder vi har på arkivet og har funnet ut ganske mye om livet hennes hos familien Eyde, men også hva hun beskjeftiget seg med etter at hun ble gift og forlot familien Eyde. Hun og mannen hennes Knud, drev en stund landhandel i Holmesund i Dybvåg



Gjeldstanden kan være direkte relatert til retten, en puddingform……..eller et vakker suppetaller…..



……. eller det kan være et kjøkkenredskap. Dette er et krystadejern

Humlesil




DAVID HOLLENMAN
Nm 2368



OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

En Kaffekanne som tilhørte et stort service som Oslelia fikk i bryllupsgave fra Samuel og Elina da hun giftet seg. De beholdt kaffekannen, mens Osleia fikk resten av servicet. Denne kannen ble gitt i gave til museet og befinner seg nå på Kuben.



OSELIAS KOKEBOK

en kulturhistorisk matblogg

ingrediensen kan være noe vi grubler over f. eks hadde de appelsiner og sitron, hva med alt det krydderet. Hva med sellerirot eller pepperrot



OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg



Eller det kan være råvarer de åpenbart hadde god tilgang på. De fikk nok ikke tak i Stillehavsøsters den gang, men i dag er dette en art som er i ferd med å utrydde vår egen flatøsters. Vi plukket derfor gladelig østers i Isefjærfjorden i Lillesand og serverte våre kollegaer på Oselias vis, griljert!

Felles for alle tingene som blir vist på bloggen er at de skal ha høy kvalitet hva angår referanser til samlingen og er vi ikke sikre på noe, så lar vi være istedenfor å gjette!

Et annet viktig aspekt for et at dette skal være lekkert! Er fotografen vår Gerd syk, da venter vi med å lage fylt sellerirot til Gerd er frisk!





OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

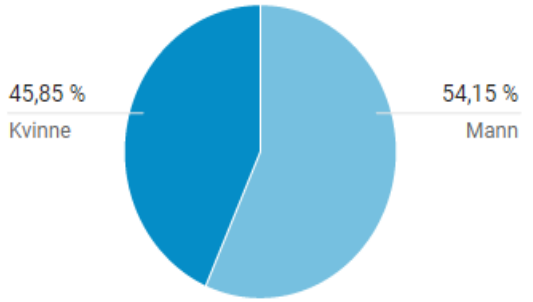
Blogg er egentlig et krevende format. Vi må være litt på og vi må forstå mediet.
Vi begynte med å blogge hver uke! Veldig krevende.
Nå går det ca. to uker mellom hvert innlegg, men ikke lenger tid. Blogging krever at det skjer noe, at det kommer noe nytt. I motsetning til en kunnskapsportal, eller nettside f.eks.

Det er en unik mulighet til å vise mange gjenstander, arkivmateriale og foto i mye større grad enn om de skulle vært vist på tradisjonelt vis. Formatet gir oss en unik mulighet til å nå publikummere andre steder i landet og i verden…der de er, ikke nødvendigvis der vi er. Vi må tørre å tenke at vi er interessante for andre enn de som bor i Arendal og omegn.

Facebook bruker vi til å vise variasjonen og bredden i vår aktivitet – samt å dirigere lesere til bloggen når det er nye innlegg. Det samme gjør vi på instagramkontoen til @kuben_museumogarkiv , mens på @oseliaskokbok legger vi i ut en sneak-peak på innlegg som er kommet på bloggen.

OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

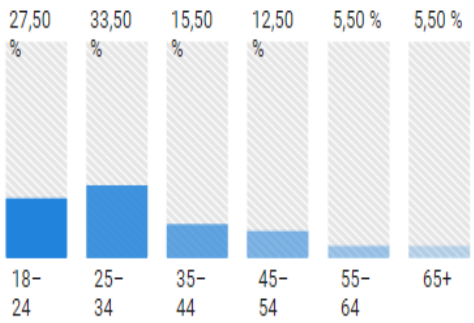
Kjønn 100 % av samlet antall økter



Interessekategori 100 % av samlet antall økter

5,49 %	Sport/ Individuelle idretter/ Løping og turgåing
3,94 %	Datamaskiner og elektronikk/ Forbrukerelektronikk/ Elektronisk utstyr
3,05 %	Sport/ Individuelle idretter/ Sykling
2,96 %	Mat og drikke/ Matlaging og oppskrifter/ Supper og gryter
2,45 %	Reise/ Turistreisemål/ Historiske steder og bygninger

Alder 100 % av samlet antall økter



1.	Arendal	**4** (22,22 %)
2.	Lillesand	**4** (22,22 %)
3.	Oslo Municipality	**3** (16,67 %)
4.	Ringerike	**1** (5,56 %)
5.	Ullensaker	**1** (5,56 %)
6.	Bodo	**1** (5,56 %)
7.	Grimstad	**1** (5,56 %)
8.	Larvik	**1** (5,56 %)
9.	Stange	**1** (5,56 %)
10.	Stavanger	**1** (5,56 %)

Kjenner vi vårt publikum?

Holdt på med dette siden høsten 2014 og google analytiks mener fortsatt at det Sportsinteresserte menn i alderen 35-45 som er våre kjernelesere!!!

Vi har hatt 33 668 unike sidevisninger

Lokale lesere…. Arendal – men også hele landet… nr2 er USA.

Bevisst valg å ikke skrive på engelsk.

Men det er lite dialog, og vi skulle nok ønsket oss mer dirkete respons

Og vi mener at dette absolutt teller som besøkene i statistikkene!



OSELIAS KOKEBOK
en kulturhistorisk matblogg

Vi hadde ikke klart å vise fram like mange gjenstander, foto og arkivstykker på tradisjonelt vis.
Og vi jobber med stoffet på andre arenaer som forskningsdager, foredrag og viskriver i avisa og deltar i eplekakekonkurranser!

Kafeen vår heter Oselias kafè og der henger i dag et stor utvalg av bilder som omhandler henne, familien Eyde og Arendal på slutten av 1800-tallet.



Lise Monika

Takk for meg….

Ta gjerne en titt innom bloggen på

www.oselia.no