

# Hygiene, levealder og kosthold på 1700- og 1800-tallet, hos bonde og embetsstand

## 1.Kosthold

## 2.Levealder

## 3.Hygiene

### 1.Kosthold

#### Eldhuset

Eldhuset spilte en stor rolle i livet på den gamle gården. Det kunne være bygd på forskjellige måter, men som oftest var det et laftverkshus. Vanligvis var det bare ett rom, og inngangen var i gavlen. Når bonden bygde en nystue på gården, kunne det hende at den gamle stua gikk over til å bli benyttet som eldhus.

Om sommeren var det vanlig at folk flyttet ut i eldhuset og bodde der i den travleste tida. Det hendte også at flere gårder delte eldhus. Det var ofte senger i eldhuset.

Selv om begge kjønnene var i sving i eldhuset, var det her kvinnene på gården utførte sitt groveste husarbeid.

I eldhuset var det også vanlig å varme vann til dyra. Det fantes gjerne en lagget stamp/butt/bøtte til hver ku, og her ble det samlet lauv, halm m.m. Varmt vann ble slått over, og dyra ble foret med slik syrpe.

Under slaktetida var eldhuset i flittig bruk. Mens slaktinga foregikk ble det varmet vann i en stor gryte eller bryggerpanne, og når kjøttet skulle tilberedes til salting eller tørking var det godt å ha eldhuset til forarbeidet. I slaktetiden ble det selvsagt spist noe ferskt kjøtt og da gjerne i form av sodd. Ferskt kjøtt ble helst spist kokt. Mesteparten av kjøttet måtte imidlertid konserveres (saltes, røykes, tørkes, spekes) for seinere bruk.

Enkelte steder er det blitt murt opp bakerovn i eldhuset, men det er da skjedd på et seint tidspunkt, for i eldre tid var det ikke vanlig med gjæret brød i den norske bondes daglige kosthold. Bakerovnen forutsetter at det var tilgang på rug. Det kunne hende før bakerovnene kom at det til høytid ble bakt rugkaker eller liknende brødtyper, men slike eksempler på regnes som særsyn. Det var helst de kondisjonerte som skaffet seg bakerovn før 1800.

#### Sukker og importert krydder

Sukker inngikk ikke i det vanlige kosthold før mot slutten av 1800-tallet. Sukker ble etter hvert tatt i bruk til kaffen. Det var imidlertid de færreste som kunne koste på seg sukker til hverdags.

Importert krydder var luksusvare og ikke for det brede lag av befolkningen. Krydderet ble gjerne støtt i mortere.

## **Kaffe**

Først på 1800-tallet var det bare de kondisjonerte som brukte kaffe. Omkring midten av 1800-tallet ble kaffen tatt i bruk til de større høytider, og etter hvert på søndags morgen.

## **Poteten**

Poteten ble første gang satt i norsk jord på midten av 1700-tallet, men ble ikke vanlig i bruk hos den norske bonden før på 1800-tallet. Fra 1800-tallet ble det vanlig å blande knuste poteter i flatbrød og andre leiver av kjevlet brød. Potetene ble knust med en klubbe, en potetmoser eller en potetkvern av tre med en stor skrue der potetene ble presset i stykker.

Poteter har vært en viktig del av kostholdet fra 1800-tallet. Regnet i kalorier gir et mål med poteter svært store avlinger sammenlignet med korn. Det blir ofte sagt at poteten kan brukes til alt, og det er mye i det. Poteten ikke bare drøye maten, den førte også til endrede kostvaner og større variasjoner i kostholdet. Forbruket av mel (særlig til flatbrød) gikk ned, slik at det ble mer korn å selge.

I eldre tid var det mange som ikke hadde egnet lagringsplass til poteten. En del benyttet seg av jordkjellere som ble gravd ut i en bakkeskråning. Etter hvert ble det vanlig å grave ut en jordkjeller under våningshuset med en kjellerluke i kjøkken eller stue.

## **Flatbrød**

Brød var for norske bønder flatbrød, og flatbrødbaking går tilbake til middelalderen. Flatbrød ble laget et par ganger i året. Steking foregikk gjerne i eldhuset og var litt av en begivenhet. Det ble brukt spesielle flatbrødkjevler. Bakstekona måtte ha stikker til å flytte leivene med. Disse ble også kalt bakstefløyer eller spader.

Flatbrødene ble båret på stabburet der de ble oppbevart i flatbrødkister eller store byrer/bøler eller de lå på hyller med tyngde på toppen. Når så brødet skulle bæres inn til bordet, ble det flere steder lagt i store tægerkurver. Brødet hadde man ærefrykt for i eldre tid, det var liksom noe mer enn bare maten.

## **Andre lefse- og kaketyper**

Vi vet lite om den historiske bakgrunn og alder for ulike lefse- og kaketyper. En del kjenner kanskje Hanna Winsnes kokebok som kom ut i 1845, og har fått inntrykk av at et rikt utvalg kakesorter var kjent i Norge på det tidspunkt. Men Hanna Winsnes var prestekone og født og oppvokst i bymiljø. Hun er ikke helt representativ når det gjelder bakeskikker hos norske bønder. Sukker og krydder var nødvendig for de fleste av våre finere kakesorter og det var ikke alle som hadde tilgang på disse varene før landhandleriene ble opprettet.

## **Bær**

Ville bær har blitt spist til alle tider. Så lenge man ikke hadde gode konserveringsmetoder, fikk likevel bærskinkingen en begrenset ernæringsmessig betydning.

## **Grøt**

Grøt var dagligmat. For mange nordmenn var grøt redningen i vanskelige tider. Rømmegraut er en rett som gjerne var knyttet til spesielle anledninger og fester. Etter fødsler var det for eksempel vanlig å gå med barselsgraut.

## **Spiseredskaper**

Fra gammelt av hadde hver person sin skje. Oftest var den av tre. Denne skikken varte ved så lenge skjeen var personlig eiendom. Da de nye metallskjeene kom i bruk på 1800-tallet, var det mange som ikke likte dem, fordi de ble varme når de ble brukt i varm graut eller suppe. Treskjeer kunne lages på enhver gård, og det ble vel gjort i de fleste tilfeller. Men de var også handelsvare, og da ble de solgt på marked og av kramkarer.

Sølvskjeer fantes det gjerne noen av på velstående gårder, men de ble ikke brukt til hverdags. I kråskap og pidestaller var det laget et fast oppheng, slik at dette tegn på velstand kunne komme til syne.

Kniven er et eldgammelt og uunnværlig redskap, og karene hadde sin tollekniv også til bordbruk. Det har også vært brukt trekniver ved bordet.

Gaffelen kom seint i bruk utover bygdene her i landet. Den kom ikke i bruk i europeisk bymiljø før på 1500-tallet. De eldste gaflene var smale med to spisse tenner, og de var ikke så store. De ble især benyttet til kjøtt. Det er bevart bordsett med kniv og gaffel fra 1600-årene. Slike sett var også personlig eiendom og lå ofte i et fint etui, men de ble på den tid bare brukt av rikfolk. Senere fikk gaffelen også tre og til sist fire tenner slik vi kjenner den. Ved midten av 1800-tallet var det mange områder i Norge der gaffelen ikke hadde fått innpass.

## **Dekketøy**

Den daglige tallerkenen hos de norske bønder var flatbrødet. På det ble den øvrige mat lagt, og så ble brødet spist til sist.

Den lille dreide tretallerkenen, som også kalles borddisk har lenge vært kjent, og fra begynnelsen av 1600-årene ble den sammen med annet bordtøy av tre innført i stadig større mengder til Norge fra Holland og Danmark. Disse tresakene var gjerne malt i friske farger.

Disse diskene ble i begrenset antall kjøpt av bønder på by og markedstur og ble plassert i hylla som pynt. Vi kan ikke regne med at det ble vanlig med borddisker utover bygdene før folk tok til å lage dem selv her i landet. De ble som regel ikke brukt til daglig, men kom etter hvert i bruk ved høytider og gjestebud.

Ellers var det alminnelig at bønder spiste av samme fat. Særlig gjaldt det graut og suppe. Det ble spist av en grøtbolle eller en mindre gryte.

Om det var enkelt og praktisk stell i hverdagslaget, var det desto mer festlig og gjevt ved høytider og merkedager. Bryllupsfesten var den begivenhet som samlet flest folk, og mens verten måtte stå for drikkevarene, hadde alle gjestene med seg sending. Sendingskurvene kunne være fint utstyrt med sviornamentikk eller rosemaling. I slike høve kom det glass, sølv eller tinn som huset hadde fra, selv om det bare var brudeparet eller hedersgjester som hadde slik oppdekning.

Var det fest ble leirtøys- og fajansefat som til daglig lyste opp i framskapets hyller eller i tallerkenhylla, tatt i bruk. Et slikt bilde har vi i det minste rett til å danne oss av vårt gamle bondemiljø fra slutten av 1700-tallet.

Hvor lenge det har vært brukt bordduk ved festlige anledninger er det vanskelig å si noe sikkert om. I hverdagslivet var det aldri vanlig. I de høyeste lag av folket var bordduken kjent.

## 2. Levealder

### Folketellinger

De første gode kilder til kunnskap om norsk befolkningsutvikling fikk vi i foreningstiden med Danmark. Både Fredrik 3. og Fredrik 4. lot nordmennene skrive i manntall i henholdsvis 1664-66 og i 1701. I 1680-årene påbød Christian 5 at prestene skulle føre kirkebøker over dåp, begravelser og giftemål, og kirkebøkene ble grunnlaget for den årlige statistikk over fødsler, dødsfall og giftemål som Christian 6 lot prestene sende inn til København fra 1735 av. I Christian 7 lange regjeringstid kom de første virkelige folketellingene i 1769 og 1801. På 1800-tallet ble det vanlig å holde folketelling hvert tiende år og innsamlingsrutinene for den årlige statistikk ble stadig bedre.

### Ung befolkning

I de 150 årene mellom 1660 til 1801 fordoblet folketallet seg fra ca 0,45 mill til 0,9 mill. 1801 – 1815 var det stagnasjon. Etter 1815 øker befolkningen sterkt. Det var relativt langt flere unge mennesker da enn nå (på 1800-tallet). Alle aldersgrupper under 30 år er klart mer tallrike i 1875 enn i 1960. Vi sier at befolkningen i 1875 var yngre enn i 1960.

### Naturlig fruktbarhet

Befolkningen hadde ikke ennå begynt å praktisere barnebegrensning og naturlig fruktbarhet dominerte. Folk satte til verden det antall barn som naturen bestemte. Dette antallet var større og mer stabilt fra år til år enn det antall som folk fra århundreskiftet 1900 og framover bestemte seg til å få.

### Giftemålsalder

Giftemålsalderen var høy på 1800-tallet sammenliknet med 1900-tallet. I 1800-årene er gjennomsnittlig giftemålsalder for menn og 28-29 år, og kvinner 27-28 år. Først henimot 1940-tallet begynner den å synke drastisk for begge kjønn. Det ser ut til at det var relativt få varig ugifte på 1800-tallet. Selv om folk giftet seg seint, giftet de seg. Det var ca. 5 prosent ugifte menn over 50, 10 prosent var kvinner.

### Dødelighet

Det er sagt om forholdene i det gamle samfunnet at døden stod midt i livet, slik kirkegården lå midt i bygda. På 1800-tallet begynte døden å innta en mindre dominerende plass en før, og denne utviklingen har gått uavbrutt. Dødeligheten synker og flere mennesker lever lenger. Det øker folketallet at den gjennomsnittlige levealder stiger. Men noen døde unge, andre ble svært gamle.

Den farligste tid i et menneskeliv var spedbarns og småbarnsårene. Av fire nyfødte lever den ene til 1 års alder, den andre til ungdomsårene og bare to når opp til voksen alder.

Kvinner fødte barn hvert annet eller tredje år. Da dødeligheten sank måtte det få følger. Det var først rundt århundreskiftet 1900 at fruktbarheten begynte å synke. Vi ser et nytt demografisk mønster. Vi står overfor dyptgripende menneskelige holdninger og verdssystemer innenfor det mest intime område av menneskelivet.

## Levealder

Middel levealder for menn i 1820-årene var 45 år (i 1870: 48,3). Kvinner: 48 år (i 1870: 51,3). I 1960 var gjennomsnittlig levealder for menn 71 og kvinner 76.

## Hunger og sykdom

Hunger og sykdom er blitt ansett som hovedansvarlige for den høye dødligheten på 1700-tallet og tidligere. Det er likevel sannsynlig at det var de store epidemiene som har lagt flest mennesker i en tidlig grav. Epidemier som dysenteri, tyfus og kopper herjet i befolkningen.

## Forbedret dødlighetsforhold

Etter 1815 bedret dødlighetsforholdene seg uten at noen helt tilfredsstillende forklaring på dette er satt fram. Det kan være mange forklaringer: Poteten, koppevaksine, bedre klima, forbedret jordbruksteknologi (mer stabile avlinger), bedre ernæring, bedre hygiene og helsestell som økte folks motstandskraft overfor de smittsomme sykdommene. Koppevaksinering ble gjort obligatorisk i 1810. Prestene vaksinerte ofte seg selv og i hvert fall førte de vaksinasjonsprotokoller. Svaret på hvorfor dødlighetsforholdene bedret seg er trolig en kombinasjon av de ulike faktorene som er nevnt.

## Giftsmål, skilsmisse og omgifte

Skilsmisse forekom så godt som ikke, og omgifte var derfor en følge av enkestand. Ønsket om fortsatt å leve i ekteskap må ha vært utbredt blant enkefolk. Trolig var det en økonomisk og sosial nødvendighet, av hensyn til levebrød og barn at en ektefelle som døde måtte erstattes. Følgelig ble omgifte et akseptert sosialt handlingsmønster..

Det kan synes som det på 1800-tallet blir relativt færre ekteskapsjanser for ugifte enn før, og at dette var en del av grunnen for den økning i utenomekteskapelig fruktbarhet som karakteriserer 1800-tallets kraftige befolkningsvekst. De illegitime fødslene i 1700-årene utgjør noen få prosent. I 1870 er det steget til 9 prosent. Dette er et uttrykk for ekteskap som ikke kom i stand.

Studier viser at det ikke var uvanlig at brudene var gravide. Det ser ut som om folk giftet seg når barn var i vente. Eilert Sundt forteller om dette i 1850-årene:

*”Jeg mindes en hel flok af par, og jeg mindes hvor forundret jeg blev ved at finde, at de vare så mange i tallet. Det var i en husmandsgrænd eller klynge af omtrent 50 husmandspladse som ligger i en sammenhængende rad og alle tilhøre en 12 eller 13 gårde i Gudbrandsdalen. Hine par vare da husmandsbørn som riktignok endnu kan være kjærestefolk, men som allerede var flyttende sammen, dels hos foreldrene, dels hos fremmede, og efter de gyngende vugger og skrigende småbørn at dømme allerede dannede lige så mange familier. Jeg talte med adskillige af vedkommende selv og med deres slægtninger og kjendinger, men det lod næsten til som om man fandt tingen i sin orden, de unge folk holdt af hinanden og skulde have hinanden, men det er ikke så lige til at gifte sig, for folk som ikke endnu have fået pladsbrug og husvær”.*

Den enkelte husstand hadde langt på vei ansvaret for seg og sine. Derfor var det også stort ansvar forbundet med å etablere seg.

## **Spedbarnsstell**

En stor ungflokk var en gave fra Gud, og en rikdom og en ressurs som selv de fattigste husmannsfolk kunne være stolte av. Når det gjelder det rent praktiske spedbarnsstellet reiving, amming og vasking er det lite som tyder på at de spesielle tradisjonelle adferdsmønstre skulle være uttrykk for likegyldighet eller moralsk forfall. De må snarere sees som uttrykk for velmente forsøk på interesse og omsorg. Når barnet for eksempel fikk rømmegrøt, spekekjøtt, kaffe, smør eller prim som første måltid og ikke morsmelk, synes en slik praksis ofte å være bestemt av ønsker om å gi barnet det beste en har, som en slags velkomst til livet.

## **3. Hygiene**

### **De kondisjonerte**

Ordet kondisjonert er gått ut av vår tids språk. Det forsvant med de skarpe skillelinjene som til langt ut i forrige århundre bestod mellom en sosial og kulturell overklasse og en mindre såkalt opplyst underklasse – bønder, fiskere og småborgerskap. Kjernen i den kondisjonerte stand var de akademisk utdannede embetsmenn og høyere militære og sammen med dem regnet man gjerne velstående handelsborgere og brukseiere. De kondisjonerte var en liten gruppe, bare noen få prosent av hele befolkningen. Deres innflytelse berodde på økonomisk makt, men vel så mye på den autoritet de hadde i kraft av sine embeter som statsmaktens representanter og på det kulturnivå deres utdannelse hadde gitt dem. Mange embetsmenn levde på knappe gasjer, men var en standsbevisst gruppe som gjennom generasjoner var knyttet sammen ved giftemål og slektskap. Mange embetsmannsfamilier strevde i hvert fall utad å holde den standard i husinnredning, klesdrakt og gjestefrihet som markerte standens kulturnivå.

Utenfra ble de kondisjonerte sett på med blanding av beundring, misunnelse og mistenksomhet. Prester, sorenskrivere, fogder og offiserer flyttet fra embete til embete og var ofte et fremmedelement blant de bofaste bøndene hvor aktet og populære de enn kunne være. De kondisjonerte hadde sine egne kulturelle trekk som språk, klesdrakt, materielle forhold og livsstil. De bar med seg andre impulser, gjerne fra utlandet. Litt etter litt ser vi at skikkene og vanene får innpass også i bondebefolkningen.

Utover på 1800-tallet trådte begavede bondesønner som skaffet seg akademisk utdannelse i økende antall inn i embetsverket og giftet seg inn i gamle embetsmannsfamilier. Men ekteskap mellom kondisjonerte og bønder var sjelden fordi forskjellene i kulturpreg og livsform var markant.

### **Ulike skikker**

Embetsfamiliens hus var gjerne malt innvendig, hadde tapeter og i storstuene var det ikke veggfast bohøve, men flyttbare stoppede møbler, bokhyller og bilder på veggene. Utenfor var det gjerne hage, noe som heller ikke var vanlig på bondegårdene. Vi ser også at det blant embetsfolk var vanlig med deling mellom private og offentlige rom. Det vil si at representasjonsrommene hvor gjester ble tatt i mot var adskilt fra kjøkken, soverom og andre funksjoner som ble ansett for å være av privat karakter.

Kjøkkenet i prestegården fra Vågå har rikelig med kokekar og dekketøy. Det kunne trenges til selskapene i storstua for sorenskriver, fogd og kaptein. Embetsmennene i bygda søkte ly i godt lag innenfor sine egne kulturgrenser. Men prestegårdskjøkkenet representerte også et møte mellom embetsstand og bondekultur. Her spiste arbeiderfolk på gården sine måltider.

## Hva var sømmelig?

Synet på hva som var sømmelig var ulikt mellom embetsfolk og bondestand. Det var strenge konvensjoner og regler for oppdragelse og framtreten blant embetsfolk. Dette har sannsynligvis sammenheng med standens bevissthet om å være dannelsens og sivilisasjonens bærere. Gjennom sine regler og skikker dro de samtidig grensene mot bøndene og deres kultur. Enkelte arbeidsoppgaver var ikke ansett som sømmelige for embetsfolk å utføre:

*Som forberedelse til ekteskapet måtte de kondisjonerte døtre få praktisk øvelse i alle sider av datidens husvesen, som i allfall på landet var innrettet på en ganske høy grad av selvforsyning med flere tjenestefolk. Det var vanlig at kondisjonerte hadde dyr og jord. I et velordnet hus hjalp de unge pikene etter tur til i kjøkken og melkebod, de dekket bord, serverte, ryddet og tørket støv, mens grovere reingjøring var tjenestepikens sak.*

Å spise med hendene og sitte til bords med skittent arbeidstøy ble ikke ansett som sømmelig blant embetsfolk. Det var vanlig at embetsfamilien spiste adskilt fra tjenere og arbeidsfolk.

Blant embetskvinnene var konvensjoner og regler for atferd særdeles tydelige og uttalte. Jentene lærte gjerne å lese og skrive litt samtidig med at de fikk opplæring i husvesen og håndarbeid. De lærte å føre seg og forberede seg på et liv med en ektemann.

## Hygiene

Å vite nøyaktig hvordan og hvor mye folk vasket kroppen og boligen er vanskelig. Men det er en antakelse at folk vasket seg daglig i ansiktet og på hendene, det vil si de delen av kroppen som syntes. Blant bøndene gikk man gjerne med det samme arbeidstøyet i ukedagene. Til helg, helligdager eller fest vasket man seg og tok på helgeklær. Det er sannsynlig at slik vask hadde et rituell preg. Det vil si at menneskene vasket hele kroppen ved spesielle anledninger, og når de skulle vise seg for andre folk, ikke på grunn av at det skulle være hygienisk. Det samme kan vi anslå når det gjelder rengjøring av boligen.

Blant embetsstanden var støvtørking, soping og oppvask en del av det daglige ritualer i husholdningen. Det samme gjelder stell av egen kropp. Det ble ansett som lite hygienisk å være skitten eller at kroppen luktet. Vi ser også hvordan spesielle toalettmøbler og toalettsaker først får innpass blant embetsstanden. Det gjelder gjenstander som tannbørste, parfymmer, såper osv.

## Rengjøring av bolig og bohøve

Rengjøringsredskapene slet man ut ved bruk og kastet dem etterpå, så det finnes få slike bevart. Skuresanden fra gammel tid overalt anvendt om rengjøringsmiddel, ble i løpet av 1800-tallet en handelsvare. Skitten som samlet seg sopte man ut med sopelime, av for eksempel bjørkeris. Til gulvskuringen benyttet man stort sett hjemmelagde skrubber og sopelimer.

Lopper og lus var alles vilkår. Bekjemping av lus og lopper var også en del av husets rengjøring. Loppene trivdes i sengehalmen, og det gjaldt at halmen ikke ble for gammel. Ved dødsfall ble sengehalmen alltid brent.

## **Vask av klær**

Storvasken foregikk ofte i eldhuset der det måtte være lett adgang til rikelig med vann og ved til å varme vannet. Vaskestampen, vaskebrett og tovebrett hørte til ute i eldhuset. Ellers banket folk klærne reine i eldre tid. Vaskingen foregikk ofte med lut og det var ikke overflod av såpe og pulver som i våre dager. Først på slutten av 1800-tallet slår såpen gjennom for fullt.

Vaskebrettet av sink var et hjelpemiddel som kom i bruk først mot slutten av 1800-tallet. Riflet vaskebrett av tre fantes tidligere, men disse ble hovedsakelig brukt til å tove sammen strømper og vanter av ull.

TWP