

Te- og kaffeservering og kvinnelig dannelse i 1700-tallets borgerskap

Et eksempel på dannelsens materialitet

Kari Telste

Norsk Folkemuseum.

kari.telste@norskfolkemuseum.no

Keywords:

- *Consumption*
- *appropriation*
- *materiality*
- *sociability*
- *politeness*

Abstract

By the end of the seventeenth century, the consumption of new and exotic beverages like tea and coffee, imported from China and the West-Indies, were becoming fashionable all over Europe. The far eastern trade also brought with it exiting new objects of Chinese porcelain associated with tea and coffee drinking. During the eighteenth century these products became increasingly available on the Norwegian market. In this article, tea and coffee served in exclusive services is a passageway to study the introduction of consumer goods from far-away places to Norwegian culture, and their adaption to the sociability of everyday life. The serving of tea and coffee is discussed as a material and bodily practice in which eighteenth century women of the middle classes were actively engaged in processes of appropriating new consumer products. In their interplay with the material they appropriated new knowledge, competences and skills, and were engaged in the formation and transformation of polite social conventions.

På slutten av 1600-tallet kom te og kaffe til Norge. Økende forbruk utover 1700-tallet fylte norske stuer med fremmede dufter og smaker og sanseopplevelser. De nye drikkeene førte samtidig med seg et rikholdig utvalg av serviser som ingen tidligere hadde sett maken til. Te og kaffe kom til Norge fra ulike kanter av verden, fra Kina og de vestindiske øyer, og ulike innflytelser ble bokstavelig talt blandet i eksklusive serviser i kinesisk porselen.

I samlingene til Norsk Folkemuseum finnes flere porselensserviser fra 1700-tallet

som er produsert i Kina. Noen er dekorert med tradisjonelle kinesiske motiver i blått og hvitt, mens andre er prydet med europeisk blomsterdekor i ulike farger. De siste var gjerne spesialbestilt, og kunne være del av utstyret til unge kvinner i øvre sosiale lag.¹ I denne artikkelen danner serviseene inngang til å belyse hvordan varer fra fjerne verdensdeler ble tatt opp i norsk kultur og tilpasset hverdagslivets sosiale sammenhenger.

Te og kaffe servert i eksklusive porselensserviser kan ses som en materiell og

kroppslig praksis der 1700-tallets borgerskapskvinner i omgang med tingene aktivt tilegnet seg ny kunnskap og nye erfaringer. Hvor tilgjengelige var nye forbruksvarer som te, kaffe og porselen? Hvordan skaffet kvinner seg kunnskap om disse varene, og hvordan gjorde de dem til del av sin hverdagslige praksis? Det er materialiteten i forbruket – samspillet mellom mennesker og ting – jeg vil se nærmere på for å vise hvordan kvinner tilegnet seg nye forbruksvarer og dermed var med på å utforme nye begreper om dannelse.

Om å tilegne seg nye forbruksvarer

Materialitet og dannelse er komplekse og mangetydige begrep. Materialitet kan ses som objektivisering, en løpende prosess der mening skapes og gjenskapes idet individer tilegner seg sine materielle omgivelser. En ting blir en ting først når noen tilegner seg den og legger et meningsinnhold i den, og samtidig skaper seg selv og sin identitet. Objektivisering dreier seg om hvordan ideer antar en materiell form, eller konkretiseres i objekter (Rogan 2011:341–344). Slik jeg vil forstå det her, ble ideer om dannelse objektivert gjennom det materielle: gjennom gjenstander og praksis knyttet til servering av te og kaffe.

Dannelse blir ofte oppfattet som statisk, som kunnskaper og sosiale evner som folk enten *har* eller ikke har. I motsetning til dette ser den tyske historikeren Reinhart Koselleck (2007) dannelse som et dynamisk og prosessuelt begrep som bærer i seg en forestilling om stadig endring. På 1700-tallet ble riktignok dannelse fortsatt forbundet med oppdragelse som var tilført utenfra, men denne forståelsen var i omforming. Dannelse gikk over til å bli forstått som selvdannelse der individer selv måtte tilegne seg verden (Koselleck 2007:14–15, 18–19). Møtet med nye forbruksvarer fra



en fremmed verden kan ut fra dette ses som en form for selvdannelse der kvinner i samspill med tingene tilegnet seg nye kunnskaper og ferdigheter, nye regler og rutiner, og engasjerte seg i prosesser der tingenes mening ble formet og omformet. I sin hverdagslige praksis måtte de *gjøre* tingene og gjøre dem til sine.

For å forstå hvordan kvinner på 1700-tallet tilegnet seg tingene i praksis, har jeg vendt meg til nyere forbruksforskning og begrepet domestisering (Silverstone 2006). Begrepet er utviklet for å si noe om prosesser ved innføring av nye medier og ny teknologi. Det kan, slik jeg forstår det, likevel ha en viss overføringsverdi for å studere hvordan nye forbruksvarer og gjenstander ble integrert i husholdet på 1700-tallet. Domestisering er en læringsprosess som både materielt og symbolsk er del av dialektiske endringsprosesser. Idet forbrukere tilegner seg kunnskap om tingene og lærer seg å beherske dem, endrer de samtidig sitt hverdagsliv.

På engelsk henspeler begrepet *domestication* på å temme det ville. Folk kommer hjem med fremmede og uvante ting, og i møtet med det ukjente må de mobilisere materielle ressurser, ferdigheter, kulturelle verdier, sosial kompetanse, kunnskap og evner (Silverstone 2006:233). Denne noe

*Porselensservise m/tekst.
Porselensservise med fire par
kopper (kopp og skål),
produsert i Kina.
Thaulowsamlingen. Foto:
Norsk Folkemuseum.*

ubestemmelige tilegnelsesprosessen har flere dimensjoner. Den starter med at ting blir forbruksvarer som folk vil ha (*commodification*). Når nye ting kommer i hus, gjelder det å lære seg å beherske dem, og gi dem en plass (*objectification*), for så å ta dem i bruk (*incorporation*). Endelig skal de omdannes (*conversion*) til verdier som kommuniseres utad (ibid.:232–234). Et ytterligere aspekt ved slike prosesser er hvordan betydning overføres fra forbruksvarene til forbrukeren selv (McCracken 1988:83–87).

Fortidige praksiser fortaper seg i historiens mørke. Hvordan te og kaffe ble servert på 1700-tallet unndrar seg vårt blikk. Til gjengjeld er museenes samlinger av te- og kaffeserviser materielle levninger som vitner om at de en gang var del av hverdagslivet. Tollregnskaper og skifter kan fortelle noe om omfanget av nye forbruksvarer og hvem som skaffet dem.² Ellers finnes beskrivelser av te- og kaffedriking på 1700-tallet spredt som små og fragmentariske opplysninger i diverse historiske tekster, som erindringer, dagbøker, reisebeskrivelser, o.l.

Kaffe, te og porselen – endelig i Norge!
I dag skal det godt gjøres ikke å få med seg at Apple har kommet med et nytt produkt! Ny teknologi blir øyeblikkelig tilgjengelige på det globale marked. Så lett var det ikke å få tak i nye varer på 1700-tallet. Mange av te- og kaffeservisene som er bevart i museenes samlinger, var som nevnt spesialbestilt fra Kina, og det ville ta minst to år før serviset kom i hus.

I strømmen av nye forbruksvarer i dag er det design, markedsanalyser, markedsføring o.l. som bereder grunnen for at forbrukere velger bestemte produkter (Silverstone 2006:233–234). Overført til 1700-tallet kan vi spørre hvordan forbrukerne den

gang ble oppmerksomme på at nye varer var kommet på markedet. Hvor og hvordan fikk de tak i kaffe og te? Hvordan visste de hva de skulle bestille i Kina, og var det andre måter å få tak i serviser og annet nødvendig utstyr for å servere og tilberede disse drikkene?

Selv om kaffe, te og porselen hadde vært kjent i Europa siden begynnelsen av 1600-tallet, ble de først mot slutten av århundret tilgjengelige på det norske markedet (Johannessen 1983–84). Te er første gang nevnt i tollrullen for Christiania i 1691: «Thee en urt kaldet» skulle fortolles med hele 48 skilling pr. pund.³ Omtalen tyder på at tollerne ikke var helt fortrolig med te, og tollsatsen viser at te må ha vært både dyrt og eksklusivt. Med dette kom etter hvert en mer regelmessig import av te og kaffe i gang, som skulle øke betydelig gjennom hele 1700-tallet (Johannessen 1983–84; Hutchison 2010:309).

Importøkningen tyder på en voksende etterspørsel etter te og kaffe. Drikkene hadde lenge vært populære i Nederland, Frankrike, England og Italia (Hochmuth 2008:129). Norske skipper, sjøfolk, tjenestejenter og kjøpmenn som reiste ut, hadde nok stiftet bekjentskap med de nye forbruksvarene i utlandet, og tok sikkert med «smaksprøver» hjem. Flere av familiene i handelsborgerskapet i Norge hadde dessuten utenlandsk bakgrunn, og kjente varene hjemmefra. Det samme gjaldt håndverkere som slo seg ned som mestere i Norge. Det er ikke utenkelig at de innførte te og kaffe til privat bruk og skaffet seg serviser fra utlandet.

Først da *Asiatisk Kompagni* i København ble opprettet i 1732 ble kinesisk porselen for alvor tilgjengelig for norske forbrukere (Johannessen 1938–84). Kompaniet var en viktig aktør som gjennom hele 1700-tallet forsynte hele det europeiske markedet med te, porselen, silke og

andre varer fra Kina (Huitfeldt 1993:27, Pedersen 2013:58). Til norske havner ankom nå det ene skipet etter det andre med slike varer, først og fremst fra København, men også fra andre europeiske transithavner som Amsterdam, London og Hamburg. Skipene hadde med sekkevis av kaffebønner fra de vestindiske øyer, ulike sorter te av varierende pris og kvalitet med eksotiske navn som *The Bohe*, *Ziong Ziong*, *Heysan*, *Congo*, *Songlo*, keiserte og grønn te, og en sjelden gang litt sjokolade. Ikke minst bragte skipene med seg kassevis av serviser i kinesisk porselen: tallerkener, kopper og skåler.⁴

En del av porselenet var spesialbestilt, men lasten besto i hovedsak av såkalt kinesisk eksportporselen som var billigere og mindre eksklusivt. Dette var gjerne masseprodusert i porselen av lav kvalitet og i standardfarger, spesifisert i tollistene til blått og hvitt, eller blått og brunt. Store mengder av dette porselenet ble tilgjengelig på det europeiske markedet fordi skip som gikk i kinafart brukte det som ballast (Bernstein 2008:266). Etter hvert fikk eksportporselen konkurranse med hjemmeprodusert fajanse. En fajansefabrikk hadde startet opp i København i 1722, og i Norge ble fajanse tilgjengelig fra slutten av 1750-årene da produksjon kom i gang ved Herrebø (Opstad 1959:26ff, 53ff).

På det europeiske markedet hadde hollandsk fajanse fra Delft siden 1600-tallet vært et ettertraktet og relativt rimelig alternativ til kinesisk porselen (Brook 2008:72, 78–79). For å beskytte fajanseproduksjonen i København ble det fra 1722 innført forbud mot «fremmed» blådekorert fajanse. Dette ble skjerpet i 1727 med forbud mot alt steintøy, uansett opprinnelsessted, «som efter den hollandske maade er fabriqueret» (Johannessen 1983–84:132). Tollregnskapene viser at det «forbudne hollandske steintøi» rett som



det var ble konfiskert (ibid.), noe som tyder på at det var ettertraktede smuglervarer.

I 1709 ble det første porselenet produsert i Europa, ved Meissen i Sachsen. Det skulle vise seg at produktene herfra ikke kunne konkurrere med kinesisk porselen eller europeisk fajanse – til det var de altfor dyre og eksklusive (Berg 2005:126–127). Riktignok finnes det etter 1750 spor av at Meissen-porselen ble importert til Norge, men fra 1780, kort etter at *Den Kongelige Porcelænsfabrik* i København ble grunnlagt, kom forbud mot innførsel av alt porselen med unntak av kinesisk porselen innført gjennom Asiatisk kompani (Johannessen 1983–84:140).

I andre halvdel av 1700-tallet fantes et bredt utvalg av serviser på markedet. Tilbudet spente fra dyre og eksklusive serviser i europeisk eller kinesisk porselen som måtte spesialbestilles etter spesifikasjon, til billigere kinesisk eksportporselen og fajanseprodukter som kunne kjøpes i byens kramboder. I *Norske Intelligenssedler* – startet i 1763 – avverterte kjøpmenn i Christiania regelmessig med «adskillige Sorter Porcellain», alt til «billig Priis». Søren Berg i Christiania kunne i 1763 tilby «Blaae og hvide The-Kopper, per Dusin 1 Rigsdaler», mens det i 1787 hos Koefoed var mulig å kjøpe «diverse couleured Chinesisk Porcellains Caffè-Serviser». Kjøpmennene aver-

Kopp og skål i blått og hvitt porselen, sannsynligvis ballast- eller eksportporselen fra Kina. Koppene ble importert uten hank, slik at de kunne stables så tett som mulig i skipslasten. Foto: Norsk Folkemuseum.

terte også med kaffebønner og te til ulik kvalitet og pris.⁷ Også Herrebø fajansefabrikk annonserte regelmessig sine produkter i *Norske Intelligenssedler* fra 1764 og framover (Opstad 1959:256).

Den danske kulturhistorikeren Mikkel Venborg Pedersen ser avisannonser som uttrykk for at det blomstrende handelslivet på 1700-tallet fordret en ny form for oppmerksomhet på varene: «vor tids reklame, butikker, ustillingsvinduer m.v. fandt en første form» (Pedersen 2013:59). Annonsenes tilbud gjorde forbrukere kjent med hva som fantes på markedet, og viser at kaffe, te og serviser i ulik kvalitet og til ulik pris var blitt tilgjengelig.

I husholdet til bokbinder Bruun i Tollbugata 14 i Christiania gir skifter et bilde av endringer i forbruket utover 1700-tallet. I 1704 var det ingen spor av gjenstander for å servere eller tilberede te og kaffe, men i 1756 hadde fru Bruun fått tekanne og kaffekanne i sølv, så vel som to tekanner i tinn. Hun hadde også to serviser med henholdsvis ti og fire kaffekopper i porselen og et dusin tekopper. Ti enkeltkopper, sukkerkopp og teskjeer i sølv hadde hun også (Roede 1998:46). Mer beskjedent utstyrt var husholdet til en tømmermann på Strømsø (Drammen), som fortsatt i 1809 bare hadde fire par kaffekopper, en kaffekanne og en tekanne.⁸

Fra midten av 1700-tallet var kaffe og te blitt hverdagsdrikk – i alle fall i høyere og midlere sosiale lag i byene og blant velstående bønder på landet (Hutchison 2010:226, 228). Det ble også importert små mengder sjokolade, en drikk som ser ut til å ha beholdt sin eksklusivitet gjennom hele 1700-tallet (ibid.:225–226; Pedersen 2013:218–219). I sin Eikersbeskrivelse fra 1784 skriver Hans Strøm at te og kaffe ikke var vanlig på landet, men «mere end giængse nok blant dem, som boe i Hougsund, Vestfossen og andre Dorper»

(Strøm 1784:233). Dette var småsteder preget av industriell virksomhet som sagbruk og glassverk. Utlandinger som reiste i Norge i andre halvdel av 1700-tallet og senere, vitner også om at kaffe inngikk i oppvartningen på gårder og gjestgiverier, både i småbyer og på landsbygda.⁹

Nå er det ikke utenkelig at utlandinger på reise fikk spesialoppvartning og at kaffe ikke var vanlig til daglig. Prisen holdt seg høy gjennom hele 1700-tallet grunnet høye tollsatser (Hutchison 2010:226, 228). Strøms opplysninger om kaffe og te i Eiker kommer i forbindelse med gjestebud, noe som kan tyde på at de fleste bare tok seg råd til å servere disse drikkene ved spesielle anledninger. Fra sin oppvekst på slutten av 1700-tallet gir Conradine Dunker inntrykk av at kaffe og te nærmest ble rasjonert ut: Tjenestepikene fikk kaffe hver søndag og onsdag, og te vann de andre dagene (Dunker 1909:39). Drikkene var altså en del av hverdagslivet, også for tjenerskapet, men de hadde fortsatt et eksklusivt preg.

Hvor skal servicet stå?

På samme måte som ny og ettertraktet teknologi i dag bar alle de nye varene «fra fremmede steder» – som det heter i tollistene – med seg drømmer og fantasier, håp og uro (Silverstone 2006:234–235). En ting er å trakte etter nye varer, noe annet er å få dem i hus. De må plasseres, materielt, sosialt og kulturelt, og inkorporeres i hverdagens tidsmønstre. Slike romlige og tidsmessige dimensjoner virker inn i hverdagslivets dynamikk: verken sosiale mønstre, hverdagslivets regler og rutiner eller familiepraksiser forblir upåvirket (ibid.).

Hva gjorde en kvinne på 1700-tallet når hun endelig hadde fått skaffet seg servise, et kremmerhus kaffebønner og en håndfull te? Disse tingene var fremmede og uvante på flere måter. For å tilberede og servere de nye

drikkene, måtte hun ha mange forskjellige gjenstander til rådighet, både i kjøkken og stue. Kaffebønnene skulle brennes og males og kaffen kokes, teen trekkes og drikkene serveres i skjøre porselenskopper fra en dertil utformet kaffe- eller tekanne i tinn, sølv eller porselen.

Et komplett servise besto av kopper i ulike størrelser for te og kaffe, skåler og asjetter, gjerne med tilhørende te- og kaffekanne, sukkerkopp og fløtemugge, tedåser, spillkummer og kakefat. Dessuten hørte teskjeer og sukkerklyper i sølv med på et velutstyrt tebord. Midt på bordet tronet gjerne et statussymbol som temaskin eller samovar i sølv, messing eller kobber med spritbrenner som holdt tevatnet varmt (Johannessen 1993). Dersom vertinnen bare hadde råd til å kjøpe enkeltkopper, måtte hun likevel ha kanner i riktig utforming til serveringen, og et lite tebord til å sette serviset på. Alt som hørte til på tebordet reflekterer hvordan te og kaffe var blitt tilpasset europeisk smak. Det var nemlig først da drikkene ble tilsatt sukker og fløte eller melk at de falt i europeernes smak (Bernstein 2008:266). For at sukkeret skulle løse seg opp, måtte drikkene serveres kokende varme. Dette igjen krevde at koppene ble utstyrt med en ny oppfinnelse, nemlig hanken (ibid.).

Ikke bare smaken, men også servisene i seg selv var uvante. Utover på 1700-tallet ble serviser i bestandige materialer som tinn eller annet metall byttet ut med lett knuselig porselen, fajanse og steintøy (Hutchison 2010:196ff; Poukens & Provoost 2011: 181). Ting kan bli virkningsfulle nettopp fordi materialet de er laget av har visse egenskaper (Ingold i Rogan 2011:361). Det er ikke vanskelig å forestille seg at kostbare ting i tynt og skjørt porselen fra den andre siden av verden, fylt av varme drikker, måtte behandles med forsiktighet. Porselen gjorde dermed noe med hvordan

folk håndterte tingene og hvordan de oppførte seg når de skulle drikke av de skjøre koppene (Tilley i Rogan 2011:315).

Serviser med tilbehør prydet stuen, husets representasjonsrom. Utover 1700-tallet ble det vanlig med skap med glassdører for å vise fram sine fineste gjenstander. Skipperborgeren Knud Norberg fra Strømmen ved Arendal hadde i sin storstue et stort fastmontert hjørneskap som gikk fra gulv til tak, og de doble dørene hadde glass i den øvre delen. Beskyttet bak glasset ble sannsynligvis to store serviser – det ene med rød blomstret dekor, og det andre beskrevet som et finere rød blomstret steintøysett – oppbevart. Foruten kanner og annet tilbehør besto serviset av bortimot 40 kopper. Bortgjemt på et kammer i andre etasje, sto et enda finere servise til 24 i blått og hvitt steintøy (Tjøtta 2015).

Da det i 1748 ble skiftet i herskaps- huset etter Peter Collett i Rådhusgaten i Christiania, var et te- og kaffeservise i porselen plassert i et sengekammers, til tross for at huset hadde flere representasjonsrom som storstue, sal og visittstue der tebord var del av møblementet. Flere kostbare porselensgjenstander prydet husets storstue: «Paa skjænken var utstillet et sæt kinesisk porsælen med løver, figurer og krukker, samt et japansk chokoladestel og en punchebolle som maalte sine 10 potter» (Collett 1915: 59–60). Kan det ha vært slik at de aller fineste servisene ble gjemt bort og bare ble tatt fram ved høytidelige anledninger? Mens de «nest beste» som ble brukt i dagliglivets sosiale omgang ble vist fram i glassskapene i stuen?

Kaffe og te er flyktige forbruksvarer, men de har også en materiell side. Inntil de forbrukes, må de oppbevares. Kaffen skulle tilberedes i kjøkkenet, og bønnene fant nok sin plass i kaffedåser. Snart ble en kaffekjele i kobber eller tinn en selvsagt del av kjøkkenutstyret. Et velutrustet kjøkken trengte også



På 1700-tallet ble det vanlig å plassere store skap som dette i husets storstue. Bak glassdørene ble serviser og andre porselensgjenstander vist fram. Her fra utstillingen «1814 – spillet om Danmark og Norge» ved Norsk Folkemuseum i 2014. Foto: Haakon Harriss. Norsk Folkemuseum.

kaffebrenner og kaffekvern, skjønt det var mulig å klare seg med en panne eller jerngryte og en morter. Det krevde tålmodighet og øvelse å brenne kaffebønner med vellykket resultat, og fortsatt gjensto det å male eller knuse kaffebønnene før kaffen kunne kokes (Pedersen 2013:215).

Et komplett servise hadde gjerne to eller flere tedåser for ulike sorter te i samme dekor som selve serviset. Ettersom te skulle tilberedes av vertinnen i stuen i gjestenes påsyn (Vickery 2009:14), ble dåsene stilt opp der. Utvalget av te kunne spenne fra

svært kostbar keiserte til den aller simpleste «Thé Bohée» (Pedersen 2013:82). Dyre tesorter ble også oppbevart i forseggjorte låsbare skrin. For noen var disse varene for dyrbare til å stå på utstilling. Et glimt av det gir Conradine Dunker når hun fra sin barndom i 1790-årene minnes at hennes mor låste te og kaffe inn i et skap bak sengen og passet godt på nøkkelen (Dunker 1909:39). Slik beholdt hun kontroll med hvem som skulle serveres drikkene og ved hvilke anledninger.

I stuen vitnet de utstilte te- og kaffeservisene om husets materielle velstand. Servisene hadde symbolsk betydning i seg selv, i den forstand at de ble ansett som eksklusive, ettertraktede og verdifulle, men betydningen av dem ble først og fremst utformet i samspill med mennesker (Hochmuth 2008:16). Det var dermed ikke nok å dekke et velutstyrt kaffe- eller tebord med riktige ting i tidsriktig dekor, hvis vertinnen ikke visste hvordan de skulle brukes på riktig måte (Berg 2005:6). Ute i Europa hadde det for lengst utviklet seg noen eksplisitte regler om hvordan kaffe og te skulle serveres. Det var kunnskap om disse reglene norske vertinner måtte tilegne seg og tilpasse sine rutiner i hverdagslivet.

Te og kaffe og dagliglivets rutiner

Te og kaffe forbindes gjerne med visitter, som på 1700-tallet var en institusjonalisert form for sosialt samvær mellom kvinner (Vickery 2009:14–16). Visittene ga kvinnene anledning til å vise seg fram med sine ting, og i dette samværet ble en ny sosial etikette og dannede sosiale omgangsformer utformet. Te og kaffe var imidlertid ikke begrenset til visitter. De kunne like gjerne inngå i et kjønnsblandet samvær. Uansett var det alltid vertinnen selv som sto for serveringen (Hochmuth 2008:135; Vickery 2009:14–16).

En dagbok skrevet i årene 1757–1762 av den velstående Christiania-kjøpmannen Morten Leuch gir et bilde av det sosiale samværet på hans lystgård Bogstad, rett utenfor Christiania. Dagboken forteller om gjester som kom og gikk, og hva de fylte dagene med: fra måltider til adspredelser som jakt og fiske, kjeglespill, avislesing, kortspill, diktlesing og musikk (Arnesen 2006). Det var et blandet selskap av damer og herrer som ble tatt imot av Morten Leuch og hans kone Mathia Collett. Som framtreddende vertinne i Christianias handelspatrisiat, behersket nok Mathia etiketten for å servere te og kaffe. Hennes bestefar var engelsk, og hun skal ha vokst opp i en familie der engelsk smak og skikker hersket (Collett 1915:59). Morten Leuch hadde oppholdt seg i Frankrike på sin dannelsesreise, og var nok mer inspirert av fransk smak og skikk (Arnesen 2006).

Morten Leuchs dagbok gir innblikk i at te og kaffe var godt innarbeidet i hverdagens rutine. Te ble servert morgen og formiddag, mens kaffe ser ut til å ha vært et fast innslag etter middag, som regel bare nevnt i forbifarten: om formiddagen «da vi sad og drak Thee», eller etter at «vi havde spiist og drukket Caffé om Eftermiddagen». I mai 1761 ble kaffen del av en større begivenhet, da den svenske kammermusikeren «Violinisten Esser» besøkte Bogstad: «Vi drak Caffé paa Vandet under Musique» (Arnesen 2006: 58). En gang i mellom la hele selskapet veien om Wækerø når de skulle tilbake til byen, som en ettermiddag da alle gjestene dro av gårde «for at drikke Thee paa Wækerøe, og siiden spiise hos mig aftes i Byen» (Arnesen 2006:14–15).

Dagboken viser at det var kvinnene som forvaltet de «rette Tiider» når «skikkelige Folk» drakk te eller kaffe (Arnesen 2006:74). Morten Leuchs mannlige gjester hadde en tendens til å gjøre hva de lystet, og særlig på lystgården Bogstad. Det var



ikke populært om «de stakkels Fruentimere» måtte sitte ved tebordet og vente. Det hendte at fløten som var kommet frisk inn da fru Mathia drakk sin te, var blitt sur innen det behaget herrene å innfinne seg (ibid.:25). Til slutt så hun seg nødt til å utstyre Bogstad med en gonggong eller kinesisk klokke. Alle måtte møte «i det mindste 10 Minutter efter at Gonggongen har ladet sig høre», ellers fikk de ingen kaffe. Slik håndhevet hun det Morten Leuch kaller te- og kaffedrikkingens «orden og skikk» (ibid.:74). Med sin gonggong tok Mathia kontroll over tiden og dagens rytme, og tvang dermed de uregjerlige mannlige gjestene til å følge hverdagens orden og skikk.

Strukturen som avtegner seg i dagboken er at te ble servert morgen og formiddag, kaffe etter middag og te igjen lenger ut på ettermiddagen, og deretter aftens. Utlendinger som reiste i Norge forteller om et lignende mønster. Dagboken gir inntrykk av at det ble drukket mye te på Bogstad, mens reisebeskrivelsene tyder på

Tebord dekket med servise i kinesisk porselen med tilhørende kanner, sukkerkopp, tedåse og teskjeer. Midt på bordet en temaskin i sølv. Platen på bordet er sannsynligvis produsert ved fajansefabrikken i Store Kongensgade i København. Utstilt i bevart originalinteriør, en visittstue fra Rådhusgaten 13, Morten Leuchs bygård i Christiania.

Foto: Bjørg Disington, Norsk Folkemuseum.

at kaffe var den foretrukne drikken i Norge. Dette bekreftes av at det gjennom hele 1700-tallet ble importert atskillig større kvanta av kaffe enn te (Hutchison 2010: 226–229). Engelskmenn på reise i Norge ser ut til å ha blitt rådet til å ta med sin egen te (Inglis 1835:39; James 1968:141). Malthus ble desto gledeligere overrasket da han sommeren 1799 på Drivstuen på Dovrefjell fikk «tea for breakfast for the first time» (James 1968:141). I 1784 overnattet Coxe på en gård ved Eina på Toten, og på «dette isolerte stedet» fikk han «førsteklasses te og sukker» (Coxe 1975: 63).

Inntrykket er at de reisende til frokost måtte nøye seg med kaffe i sitt losji. Ellers var dagene fylt med invitasjoner til fremtredende familier på middag, ettermiddagsvisitt eller aftens. Middag ble servert midt på dagen, gjerne klokken ett eller to. Med en gang selskapet reiste seg fra bordet, ble kaffen servert i dagligstuen. Clarke gleder seg over at herrer og damer kunne trekke seg tilbake sammen i Norge, slik de gjorde i «de mer dannede kretser på Kontinentet». Damene ble ikke overlatt til seg selv slik skikken var i England (Clarke 1977: 123–124).

Te ble servert senere på ettermiddagen, etterfulgt av et større aftensmåltid i nitti-tiden om kvelden. Malthus forteller at han en junietermiddag klokken 6 var invitert til Bernt Ankers landsted på Frogner, der fru Anker – nå en aldrende og moderlig Mathia Collett – serverte te i hagen (James 1968:99).¹⁰ Både her og andre steder ble ettermiddagsteinen inntatt i hager og lysthus. Det samme var tilfelle i Trondheim, der Malthus og hans reisefølge stadig ble invitert på middag og aftens, ofte i selskap med grev Moltke. Etter kaffen spaserte gjestene gruppevis i vertskapetets hage fram til tetid, og deretter igjen fram til aftens (ibid.:155, 161, 173).

Mønstrene i hverdagen la til rette for å ta imot gjester til bestemte tider. Da Malthus en ettermiddag i femtiden reiste fra Christiania for ved tetid å avlegge herr og fru Anker på Bogstad et besøk, var vert og vertinne ute. I ventetiden fikk han servert te av en sjarmerende guvernante (James 1968:104). Dagboken til sorenskriverfruen Christiane Koren – Moer Koren – fra årene 1808–1815 gir inntrykk av at hverdagens faste mønstre regulerte visitter. Hun forteller om invitasjoner som ble sendt og mottatt, og rett som det var dukket besøkende uventet opp. Det kan virke som om det passet seg å avlegge visitter – formelle som uformelle – til tidspunkter da vertskapet uansett satt ved kaffe- eller tebordet, enten det var tidlig om morgenen, ved ettermiddagskaffen eller teen om aftenen (Koren 1915:63, 71, 72, 75).

Servering av te og kaffe som kulturell og kroppslig kunnskap

I hverdagslivets ulike former for sosialt samvær fikk kvinner vist fram sine velutstyrte te- og kaffebord, og at de hadde den kulturelle kunnskap og kompetanse som vertinnerollen krevde. Kunnskapen ble utviklet i dialog med andre, i prosesser der materielle verdier ble omdannet til symbolske verdier (Silverstone 2006:234). Forbruk blir dermed gjenstand for diskurser og diskusjoner, det er del av å vise seg fram, utvikle ferdigheter, kompetanse og innsikt og dele eierskapets stolthet og frustrasjoner (ibid.).

Det var en betydningsfull handling å skjenke te. Det var en prøve på om vertinnen hadde tilegnet seg serveringens kulturelle kunnskap. Det fantes utallige sorter te, noen dyre og eksklusive, andre billigere, og hun måtte vite hvilken sort te som passet å servere til hvilke gjester. Hun måtte velge rett te, til rett tid og rett anledning (Pedersen 2013:218). Hadde hun

flere serviser, måtte hun vite hvilket servise som passet til hvilke anledninger og til hvilke gjester. Dessuten måtte hun vite hvilke tider på dagen som passet for å servere te og hvilke for kaffe, og i hvilke sammenhenger det passet å by på vin og andre alkoholholdige drikker.

Te og kaffe hadde erstattet alkohol i ulike sosiale sammenhenger, blant annet på kvinnenens visitter (Telste 2012). I motsetning til alkohol skapte te og kaffe inntrykk av edruelighet, selvkontroll og troverdighet. Nettopp selvkontroll ble sett som tegn på sosial og kulturell respektabilitet, og dermed også dannelse (Poukens and Provoost 2011:171, 176; Koselleck 2007: 20–21). Dette utelukket ikke – som både reisebeskrivelser og Morten Leuchs dagbok vitner om – at vin, øl og punsj ble servert i sosialt samvær. Skal vi tro Hans Strøm, kan det virke som om «Qvindekjønnen» i gjestebud på landet helst ble traktert med te og kaffe framfor alkohol (Strøm 1784: 233). Det kan være at edruelighet og selvkontroll fikk stadig større betydning for å konstituere en dannet kvinnelighet.

Kunnskap om hva som passet seg for enhver anledning var en del av oppdragelsen til unge borgerskapskvinner. Det ble forventet at de behersket den sosiale etiketten og de gode manerene som gjaldt i det europeiske dannede selskap. I motsetning til sønner fikk ikke døtre noen dannelsesreise til utlandet for å lære dette. I det hele tatt fikk døtre i langt mindre grad enn sønner noen formell utdanning i form av skolegang (Bull 2013:141–142). Praktisk opplæring og erfaring med husholdsarbeid fikk de med seg hjemmefra, og det de skulle lære var rettet mot en tilværelse som dame i et dannet borgerskap (ibid.:146).

Kanskje kan vi forstå dukkestellene i museenes samlinger – mange av dem i kinesisk porselen – som ledd i denne praktiske opplæringen? Dukkestellet var mer



enn leketøy, det var ting som gjorde det mulig for små jenter å prøve ut og tilegne seg kunnskaper og ferdigheter som hørte med til den voksne kvinnens oppgaver og dannelse. Lek med dukkestell var en materiell praksis som forberedte små jenter på deres plikter i vertinnerollen.

Morten Leuch har i sin dagbok en innførsel som viser hvordan hans pleiedatter Anna Elisabeth Cold tilegnet seg kunnskap og ferdigheter i omgang med tingene:

Ved Thebordet er denne Orden antagen, at siden frøken Cold er liden af Væxt og ung af Alder, saa skiftes Damerne hver sin Dag til at hjelpe hende med at skiænke Caffé og The, samt gjøre Thetøiet reent og sætte det bort igien i god Orden under saadan vilkaarlig Straf som Vært og Værtinde behager at fastsætte efter Omstændighedernes Beskaffenhed (Arnesen 2006:74)

Sitatet viser hvordan de voksne damene daglig og etter tur lærte den 13 år gamle frøken Cold å skjenke kaffe og te og viste henne hvordan kaffe- og teservert deretter

Dukkestell i kinesisk porselen som skal ha tilhørt Margery Kierulf, f. 1775.

Thaulowsamlingen. Stellet er i 17 deler, og består av en tekanne med lokk, fire kopper med skåler, hvorav to med og to uten hank, en stor kopp uten hank, to små fat, en fløtemugge og en sukkerurne, begge med lokk. I tillegg hadde Margery et mindre dukkestell i blått og hvitt kinesisk porselen. Begge dukkestell skal hun ha fått av en onkel som var kinafarer. Foto: Norsk Folkemuseum.

skulle rengjøres og ryddes på plass. Leken var blitt overført fra en dukkeverden til den virkelige verden, der gode rutiner og vertinneplikter ble innøvd. «Orden og skikk» måtte herske når kaffe og te ble servert, og det er disse ferdighetene lille Anna skulle kroppsliggjøre og bli fortrolig med i møtet med voksenverdenens ting. Serveringens orden og skikk ble forvaltet av vertinnen, og hennes oppgaver og plikter som en dannet kvinne ble konkretisert i tingene.

Materielle speilbilder av dannelse

Samspeilet mellom mennesker og ting ved norske te- og kaffebord på 1700-tallet kan, inspirert av antropologen Daniel Miller, forstås som dannelsesprosesser der mennesker ved å bruke, forbruke og leve med tingene former seg i det materielles speilbilder. I denne prosessen er tingene konstituerende for deres selvforståelse og kultur (Miller 2005:8). 1700-tallets utvalg av serviser i porselen og ulike sorter steintøy inngikk i hierarkier av ting som igjen speilte sosiale hierarkier, og var tydelige markører for selvforståelse og sosiale distinksjoner.

Te- og kaffeserviser av ulik kvalitet, dekor og pris bar med seg opplysninger om vertinnen, om husets velstand og sosiale status, og servisene speilte vertinnens kroppsliggjorte kunnskaper og ferdigheter. I en perfektionert omgang med tingene representerte vertinnen huset utad, enten hun tok imot visitter fra andre fruer og venner av huset eller utlendinger på reise, mannens forretningsforbindelser og andre prominente personer fra inn- og utland. Tingenes betydning reflekterte tilbake på henne selv, og kunne derfor også være gjenstand for en viss uro fordi hun dermed utsatte seg selv for gjestenes kritiske blikk.

Slik antropologen Grant McCracken (1988:83–87) ser det, tar forbrukere i bruk ulike ritualer for å overføre egenskaper ved

tingene til seg selv. På 1700-tallet var spesialbestilte porselensserviser fra Kina – ofte med gullmonogram – vanlig som bryllupsgaver (Huitfeldt 1993:130). Serviser kunne være del av det utstyret som kvinner fikk med inn i ekteskapet. Meningen med gaven fra foreldrenes side kan ha vært å overføre servisetts betydningsfulle egenskaper – dets eksklusive kvaliteter – til datteren (McCracken 1988: 84–85). Hun ble med andre ord mottaker av de symbolske egenskapene som gaven rommet. For å gjøre disse egenskapene til sine, måtte hun ta tingene i besittelse (ibid.).

Ifølge McCracken skjer dette ved at nye og ettertraktede ting gir forbrukeren anledning til å vise seg fram, og gjøre tingene til gjenstand for sammenligning, refleksjon og diskusjoner. Når forbrukere tar tingene i besittelse flytter de samtidig den symbolske betydningen som hefter ved dem over i sitt eget liv (ibid.:85–86). Går vi tilbake til 1700-tallet, var ettertraktede serviser – fra de mest eksklusive til de mer beskjedne – med på å kaste glans over ulike grupper forbrukere. Bare det å *kunne* servere te eller kaffe til sine gjester, innebar for noen å overføre betydningsfulle kvaliteter ved varene til vertinnen og hennes hus.

Det var først og fremst borgerskapets vertinner som kunne speile seg i glansen av tingene som hørte med til det dannede selskap. Etter hvert som kaffe, te og kinesisk porselen ble mer tilgjengelig og hverdagslige mot slutten av 1700-tallet, avtok glansen. Økende forbruk og tilgjengelighet gjorde det mulig for stadig nye grupper å få sine sosiale aspirasjoner og drømmer oppfylt. Servering av te og kaffe ble et nytt dannelsesfelt som åpnet seg ved at de tilegnet seg de riktige tingene og lærte å bruke dem. Selv om dannelsen innholdsmessig er elitær, var den mot slutten av 1700-tallet formelt sett blitt allmenn, fordi den i stadig større grad ble tenkt som selvdannelse åpen for alle samfunnsklasser (Koselleck 2007: 28).

Begrephistorikeren Reinhart Koselleck (2007) setter det moderne dannelsesbegrepet i sammenheng med opplysningstiden, og med Kants oppfordring om å bruke sin forstand. Ved å tilegne seg kunnskap kunne i prinsippet enhver endre sine livsbetingelser. Det moderne dannelsesbegrepet motsetter seg dermed en sosial eller stands- og klassespesifikk bestemmelse. Dannelse ble forbundet med selvutvikling og selvrefleksjon, og bar i seg en forestilling om stadig endring. Forstått som selvdannelse og kommunikativ livsførsel, er dannelsen sosialt åpen og kan inngå i alle samfunnsklasser (ibid.:18–19, 27–28).

I de såkalt dannede kretser var servering av te og kaffe del av en statusbygging som var rettet mot å skape og vedlikeholde sosiale relasjoner, distinksjoner og hierarkier. Bare de som hadde del i den forutsatte dannelseskunnskapen, kunne regne seg til de dannede klasser (Koselleck 2007:28). Tingene skilte mellom dannede og udannede, og var en form for makt og utelukkelse. De dannede hadde definisjonsmakten over hva som skulle stå på og utspille seg ved tebordet. Denne makten var på sett og vis konstituert gjennom en institusjonalisert materialitet, nedfelt i rutiner, regler, konvensjoner og prosedyrer (Miller 2005: 19).

Etter hvert som te og kaffe ble mer hverdagslig og serverer i porselen og steintøy mer vanlig, ble det imidlertid stadig vanskeligere å vedlikeholde status gjennom slike forbruksvarer (Hochmuth 2008:152). De mest velstående kunne likevel opprettholde sosiale distinksjoner ved å skaffe seg nyere, mer eksklusive og kostbare serverer (ibid.). Serverer spesialbestilt fra Kina, utsøkt dekorert i siste mote, eller kanskje det enda mer prestisjefylte og dyre porselenet fra Meissen eller København, utilgjengelig for de fleste, ble desto mer betydningsfulle som distinksjonsmidler.

En annen måte å opprettholde status på, er å dra omsorg for sine ting og dermed sørge for at deres betydninger og forgjengelige egenskaper ikke fortaper seg, men stadig blir holdt levende (McCracken 1988:86–87). Dette kunne gjøres ved at vertinnen la ned fornyet tid, omtanke og flid på å vise seg fram gjennom sitt elegant dekkede tebord. Slik kunne hun få serveret på bordet til stadig å kaste fornyet glans tilbake på henne selv (ibid.). Betydningen kunne også opprettholdes gjennom hva hun serverte, og hvordan hun gjorde tingene. Kanskje serverte hun te av god kvalitet, eller – som en av Moer Korens venninner – vartet opp med «deylik» kaffe, laget til «Fuldkommenhed» (Koren 1915: 169). Serveringen kunne dessuten gis fornyet betydning ved at hun på subtile måter forfynet manerer og etikette.

Hverdagslige ting som te, kaffe og serverer var del av 1700-tallets dannelsesprosesser. I mangel av formell opplæring var kvinnelig dannelse fortsatt tradisjonell i den forstand at den først og fremst var rettet mot å opprettholde sosiale distinksjoner. En dannet kvinne utmerket seg gjennom gode dyder, gode forbindelser og gode kunnskaper om gjeldende etikette, kvinner «lærte av hverandre og kopierte hverandres smak» (Myklebust 2004: 19–20). Men som jeg har vist, var denne læreprosessen mer enn passiv kopiering.

I omgangen med sine ting rundt norske te- og kaffebord engasjerte kvinner i ulike sosiale lag seg i prosesser preget av kreativ tilpasning og selvutfoldelse. De tilegnet seg te- og kaffeserveringens sosiale etikette og utformet regler og rutiner for å tilpasse de nye drikkene til dagliglivets rytme. Te og kaffe krevde at det ble dannet nye mønstre både for hverdagslig og selskapielig samvær. Tilsynelatende betydningsløse forbruksvarer som te og kaffe inngår slik sett i komplekse prosesser, der hverdagslige praksiser

og dannede omgangsformer, sosiale relasjoner og distinksjoner ble formet og omformet.

Noter

1. Eksempler på dette finnes i Norsk Folkemuseums arkiver, se bl a NF.1929–0394a
2. Digitalt Museum gir oversikt over serviser i museenes samlinger. En samling avskrifter av tollregnskaper for hele 1700-tallet finnes i Norsk Folkemuseums arkiver (se Telste 2009 og 2012). Se også database med spesifikasjoner av vareslag importert til Norge under utvikling ved Norsk lokalhistorisk institutt: <http://toll.lokalhistorie.no/>. Jeg har ikke foretatt noen systematisk gjennomgang av skifter for å finne forekomster av serviser og annet utstyr til te og kaffe, men har hovedsakelig støttet meg på andre undersøkelser (Collett 1915, Pedersen 2013, Roede 1998, Tjøtta 2015).
3. *Forordning og Told-Rulle*, 1691, Christiania. Et pund utgjør i underkant av ½ kg.
4. Referanser til tollister bygger på min gjennomgang av avskrifter av tollregnskaper for Christiania på 1700-tallet, se også Telste 2009 og 2012.
5. Norske Intelligenssedler, se f eks nr. 5, 22.06.1763.
6. Norske Intelligenssedler, nr. 2, 01.06.1763, og nr 3., 17.01.1787.
7. Norske Intelligenssedler, se f eks nr 5, 22.06.1763, nr 5, 01.02.1769 og nr. 26, 06.09.1769.
8. SAKO Drammen, skifteprotokoll 11, Strømsø, f. 97b
9. Jeg har hovedsakelig gått gjennom beskrivelser fra reisene til William Coxe i 1784, Mary Wollstonecraft i 1795, Edward Daniel Clarke og Thomas Malthus, begge i 1799, og H. D. Inglis i 1820. Disse omhandler stort sett forhold i østlandsområdet.
10. Mathia Collett (1737–1801), gift med Morten Leuch, hadde i sin ungdom vært et midtpunkt i Christianias selskapsliv. Etter at hun ble enke i 1768 giftet hun seg med Bernt Anker, og var altså 62 år gammel i 1799.

Utrykte kilder

Digitalt museum: museenes samlinger av serviser og dukkestell, se <http://www.digitaltmuseum.no>

Nasjonalbiblioteket: Norske Intelligenssedler, se <http://www.nb.no/nbsok/nb/>

Norsk Folkemuseums arkiver, NF.1929–0394a NF / Ark-1001-59, Randi Johannessens arkivmateriale (avskrifter av tollister)

Norsk lokalhistorisk institutt: Historiske toll- og skipsanløpslister, se <http://toll.lokalhistorie.no/>

SAKO Drammen, skifteprotokoll 11, Strømsø, f. 97b

Litteratur og trykte kilder

Arnesen, Finn (red.) 2006. *Morten Leuch d.y.'s dagbog 1757–1762 (Bogstadprotokollen)*. Oslo.

Berg, Maxine 2005. *Luxury and Pleasure in Eighteenth-Century Britain*. Oxford.

Bernstein, William J. 2008. *A Splendid Exchange. How Trade shaped the World*. New York, Grove Press.

Brook, Timothy 2008. *Vermeer's Hat. The 17th Century and the Dawn of the Global World*. New York.

Bull, Ida 2013. *Kunnskap – hver etter sin stand og sitt kjønn. Utdanning i norske byer på 1700-tallet*. Trondheim, Akademia forlag.

Clarke, Edward Daniel 1977. *Reise i Norge i 1799*. Oslo, Universitetsforlaget.

Collett, Alf 1915. *Familien Collett og Christianialiv i gamle dage*. Kristiania.

Coxe, William 1975. *Reise i Norge i 1784*. Oslo, Universitetsforlaget.

Dunker, Conradine 1909. *Gamle dage. Erindringer og tidsbilleder*. Ny fuldstændig Udg. med illustrationer, Portrætter og oplysende Bemærkninger. Kristiania, Gyldendal. Se

- <http://www.dokpro.uio.no/litteratur/dunker/>.
- Hochmuth, Christian 2008. *Globale Güter – lokale Aneignung. Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im Frühneuzeitliche Dresden*. Konstanz, UVH Verlagsgesellschaft mbH.
- Huitfeldt, Johanne 1993. *Ostindisk porselen i Norge*. Oslo, C. Huitfeldt forlag.
- Hutchison, Ragnhild 2010. *In the doorway to development. An inquiry into market oriented structural changes in Norway ca. 1750–1830*. Ph.D. Thesis. Florence, European University Institute.
- Inglis, H. D. 1835. *A Personal Narrative of a Journey through Norway, parts of Sweden, and the Islands and the States of Denmark*. Printed for Whittaker & Co. London.
- James, Patricia (ed.) 1966. *The Travel Diaries of T. R. Malthus*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Johannessen, Randi M. 1983–84. Kinesisk porselen og tollregnskaper. *By og bygd. Norsk Folkemuseums årbok*. Oslo.
- Johannessen, Randi M. 1993. Ti tevisitter på en ettermiddag, Kaffemøllerne snurre i alle hytter. I *På nordmannsvis. Norsk Folkemuseum gjennom 100 år*. Oslo.
- Koren, Christiane 1915. *Moer Korens dagbøger. B. 1 1808–1810, B. 2 1814–1815*. Oslo, Aschehoug.
- Koselleck, Reinhart 2007. Dannelsens antropologiske og semantiske struktur. I: *Slagmark. Tidsskrift for idéhistorie, forår 2007*. Århus.
- McCracken, Grant 1988. *Culture & Consumption. New Approaches to the Character of Consumer Goods*. Bloomington and Indianapolis, Indiana University Press.
- Miller, Daniel (ed.) 2005. *Materiality*. Durham and London, Duke University Press.
- Myklebust, Sissel 2004. Innledning. I Myrvang, Christine, Sissel Myklebust og Brita Brenna. *Temmet eller uhemmet? Historiske perspektiver på konsum, kultur og dannelse*. Oslo, Pax forlag.
- Opstad, Lauritz 1959. *Herrebøe Fajance Fabrique. Et norsk industrieventyr fra rokokko-tiden*. Sarpsborg, skapet Borregaard.
- Pedersen, Mikkel Venborg 2013. *Luksus. Forbrug og kolonier i Danmark i det 18. århundrede*. København, Museum Tusulanums Forlag.
- Poukens, Johan and Nele Provoost 2011. Respectability, Middle-Class Material Culture, and Economic Crisis: The Case of Lier in Brabant, 1690–1770. *Journal of Interdisciplinary History*, XLII:2 (Autumn 2011).
- Roede, Lars 1998. The Bourgeois bookbinder's Abode. The Attempted Reconstruction of an Early 18th Century Home. I Roede, Lars, Morten Bing og Espen Johnsen. *Slik vil vi bo. Hjem og bolig gjennom 500 år*. Oslo, Norsk Folkemuseum.
- Rogan, Bjarne 2011. Et faghistorisk etterord om materiell kultur og kulturens materialitet. I Naguib, Saphinaz-Amal og Bjarne Rogan (red.) *Materiell kultur & kulturens materialitet*. Oslo, Novus forlag.
- Silverstone, Roger 2006. Domesticating domestication. Reflections on the life of a concept. I Berker, Thomas, Maren Hartmann, Yves Punie and Katie Ward (eds.). *Domestication of Media and Technology*. Maidenhead, Open University Press.
- Strøm, Hans (1784) 1980. *Physisk-Oeconomisk Beskrivelse over Eger Præstegjæld*. Oslo, Grøndahl & Søn Forlag A/S.
- Telste, Kari 2009. Visittstuen som spillbilde av global handel? Handels-

- patrisiat, selskapsliv og forbruk i Christiania omkring 1760. *Heimen*, bind 46, 4-2009.
- Telste, Kari 2012. An Eighteenth-Century Tea Table. The Materiality and Sociability of Tea and Coffee. *Ethnologia Scandinavica* 42.
- Tjøtta, Tonje 2015. Globale impulser i Arendal ved slutten av 1700-tallet. Skipper Norbergs hjem. I Kjus, Audun, Kristina Skåden og Kari Telste (red.). *By og bygd* 46. *Kulturgjenstander og gjenstandskultur*. Norsk Folkemuseum. Trondheim, Museumsforlaget.
- Vickery, Amanda 2009. *Behind Closed Doors. At Home in Georgian England*. New Haven & London.
- Wollstonecraft, Mary 1976. *Min nordiske reise. Beretninger fra et opphold i Sverige, Norge og Danmark 1795*. Oslo, Gyldendal.