

# Kjøkkenet i Wessels gate 15

**Den 20. september 1865 anmeldte byggmester Olaves Johnsen til Bygningscommissionen i Christiania at han i "Wesselgade No 15." ønsket å bygge "en 3 etages grundmuret Vaaningshus" som i hver etasje skulle inneholde tre "Familiebequemligheder med Kjøkkenet". Kjøkkenet var etter datidens målestokk svært moderne, med innlagt vann i alle leiligheter.**



I hovedoppgangen i Wessels gate 15 var plassering av kjøkken, spiskammers og pikeværelse tilpasset en borgelig boskikk, og lå bak gangen som skilte leiligheten i en privat og et representativt område. Slik var det ikke i portoppgangen hvor en kom rett fra trappa inn i kjøkkenet. Kjøkkenene i gården var blitt utstyrt med jernkomfyr med damphetten og med utslagsvask. Nærmest til denne originale innredningen er kjøkkenet i 3. etasje: "Noras kjøkken" i "Et dukkehjem – 1879".

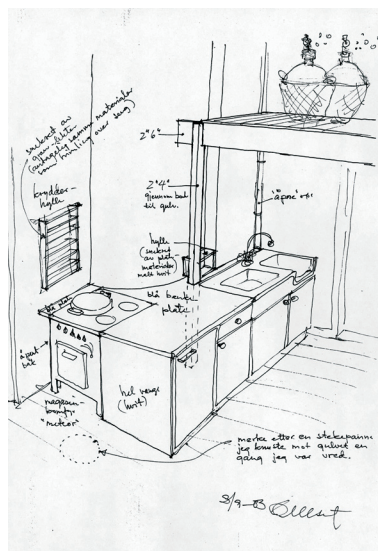
Kjøkkenet i "Ein ny heim i ei ny tid – 1905" i 2. etasje i hovedoppgangen har identisk planløsning som det opprinnelige kjøkkenet, men vedkomfyren og utslagsvasken er produsert like etter århundreskiftet. Her er det også gjenbruk av det originale staffpanel, som med utgangspunkt i fargeprøver, har fått den fargen kjøkkenet hadde for 100 år siden. Kjøkkenbenk og spiskammer er gjenskapt ut fra spor i det opprinnelige veggpanel og byggetegninger. Damphetten over komfyren mangler riktignok, men den vil en kunne se i "Noras kjøkken" i etasjen over.

Gunda Eriksens kjøkken i den lille leiligheten i 1. etasje i portoppgangen er en blanding av kjøkkenet i Wessels gate 15 og i Gundas egentlige hjem i Holmens gate 5. Kjøkkenet i leiligheten i Wessels gate 15 hadde opprinnelig inngang direkte fra trapperommet. Bak kjøkkenet lå pikeværelset og spiskammers. I Gundas leilighet er kjøkkenet snudd og leiligheten

Over: Kjøkkenet i hjemmet fra 1905.

T.v.: Kjøkkenet i Gunda Eriksens leilighet fra 1950.

Foto: Anne-Lise Reinsfelt.



Kjøkkenet i Tove Kvalstad og Ola Ulset sin leilighet fra 1979.  
Foto: Nye Bonytt, Jan Larsen. Skisse: Ola Ulset.



Utslagsvasken i kjøkkenet fra 1905.  
Foto: Anne-Lise Reinsfelt.

har fått entré. For å vise ombyggingen har de opprinnelige ytterveggene i rommet beholdt originalt staffpanel, mens den nye skilleveggen mellom kjøkken og entré har fått ny faspanel. I Gunda Eriksens kjøkken i Holmens gate 5 var det åpen grue, riktignok med en liten jernovn plassert i grua. I tillegg var det elektrisk stekeovn og kokeplate. Ved innredningen av hennes kjøkken på museet har vi valgt bare å bruke Gunda Eriksens elektriske stekeovn og kokeplate. Det er utslagsvask

og innlagt kaldt vann, men ikke varmtvannsbereder. Vann måtte varmes i den store kjelen på kokeplata.

Tove Kvalstad og Ola Ulset bodde i Wessels gate 15 i 1979. Hjemmet deres er rekonstruert på museet. Kjøkkenet deres er særpregt – Tove og Ola var interiørarkitekter – og selv om innredningen deres i material- og fargevalg var preget av sin tid, var det også et resultat av kreativitet og fantasi. Magasinkomfyren fra 1930-tallet viser en glede ved gjenbruk av gamle ting, mens "day-bed'en", der det tidligere var kott, viser evne til nyskapende løsninger. Kjøkkenet i det pakistanske hjemmet i Wessels gate 15 er lite og trangt, men inneholder både oppvaskbenk, kjøleskap, fryser og komfyr med vifte. Hvitevarene er ikke de siste nye på markedet, men det er lagt mer vekt på funksjon enn på å være moteriktig. Det som først og fremst slår en er at kjøkkenet i liten grad skiller seg fra andre norske kjøkken.

Morten Bing, konservator



Kjøkkenet i det pakistanske hjemmet fra 2002.  
Foto: A.L. Reinsfelt.

# Kjøkkenet som teknologiens

"Hjemmet er ikke bare en bolig, det er et verksted." Georg Brochmann, 1937

## Kjøkkenet Anno 1910

"Kjøkkeninnredningen besto av en svart vedkomfyr med dampette over, en jernvask med kaldt vann i kranen, så en skapbenk foran det høye vinduet og ved siden av det et stort matskap. Et stort bord, fire pinnestoler og en vedkasse utgjorde møblementet. Veggene i kjøkkenet var dekorert med tallerkenrekke, krydderhylle og hyller med messingmorte, kaffekvern og pyntebokser". Slik beskriver Trygve Tangen som vokste opp på Østkanten i Oslo tiden omkring 1. verdenskrig, hvordan det så ut i et typisk østkantkjøkken i hans barndom. Kjøkkenet i arbeiderhjemmet var det daglige oppholdsrommet og hadde ikke sjelden soveplass for et eller flere familiemedlemmer. I barndomsminnene fra begynnelsen av det 20. århundre huskes kjøkkenet som arbeiderhjemmets hyggeligste rom, men med sin sotete jernkomfyr, utslagsvask og dårlige belysning sto den langt fra de krav som i samtiden og i årene framover skulle stilles til et moderne og hygienisk kjøkken. Men også i romslige vestkantleiligheter fra samme tid var kjøkkenet som regel tungvint og umoderne selv om "kjøkkenet er og blir vel det mest brukte og koseligste sted i en familie-leilighet ...", som Kaare A. Jørgensen forteller fra sitt barndomshjem på tre rom og kjøkken ved St. Hanshaugen. I Hanna Snersruds barndomshjem i Erling Skjalgssøns gate var kjøkkenet utstyrt med vannspring med utslagsvask og vedkomfyr med gassapparat oppå. "Oppvaskkum fantes ikke. Varmt vann måtte vi varme på gassen," forteller Ilse Lange fra sitt barndomshjem i Bogstadveien. Også det borgerlige hjemmet trengte etter manges mening fornyelse.

## En diskusjon blant arkitekter

I 1912 hadde arkitekt Kristian Rivertz gått til angrep på spisekjøkkenet. "Det måtte også bli slutt", hevdet han, "med å bygge ettromsleiligheter for familier med barn." Han dro til felts mot "den gamle norske forkjærlighet for det store kjøkken. Kjøkkenet måtte ikke på kostnad av oppholdsrom bygges større enn høyst nødvendig. Kjøkkenet måtte bare være til matlagning, hverken til spiserom, dagligrom eller barnekammer. Med to oppholdsrom, ett nattrom og ett dagrom, begge størst mulig, og minst mulig kjøkken, ville familielivet skikke seg hyggeligere og mer tiltrekkende. Men ble det bygget for familier med barn bare ett rom og kjøkken burde rommet deles av ved en lettvegg så der likevel ble et eget soverom."

Boligdirektøren i Kristiania, Harald Hals, hadde et mer nyansert syn på saken. At arbeidernes "nedarvede tendens" til å ha stua stående på stas ofte førte til at kjøkkenet ikke bare ble brukt til spisestue, men også til soveværelse, syntes han var ille. Men han var likevel ikke sikker på at løsningen var å gjøre kjøkkenet så lite at det var umulig å bruke det til annet enn matlagning. Kombinasjonen "stuekjøkken" mente han det var grunn til å holde på, der hvor antallet rom var begrenset. Stuekjøkkenet "har gammel hævd hos os", skrev han.

Arkitekten Ole Øvergaard, som i 1922 skrev en artikkel om arbeiderhjem i Byggekunst, hadde et lignende syn. Øvergaard argumenterte sterkt for å beholde kjøkkenet som spiseplass og oppholdsrom og gjøre det så stort som mulig. "Det store norske kjøkken", skrev han, "er familiens samlingssted og stadige oppholdssted. Til dets lune komfurvarme tyr man hen om vinteren og dets størrelse gir erstatning for de øvrige rums knaphet." Dette synet delte dr. Frank Crane, som i forordet til boken Det elektriske kjøkken, utgitt av Kristiania Elektrisitetsverk i 1923 skrev at "Mit kjøkken skal være fem ting: stort, lyst, rent, vel utstyrt og behagelig at fordrive tiden i."

Men i en artikkel i Byggekunst i 1923 imøtegikk arkitekt Johan Lindstrøm Ødegaards syn. Lindstrøm påpekte at det store norske kjøkken skrev seg fra bondegårdene hvor kjøkkenarbeidet stod i nær kontakt med gårdens øvrige arbeid, samtidig som det var spisested for tjenere og husmenn. Å flytte dette store bondekjøkken inn i "den moderne arbeider- og smaaborgerbolig", og gjøre det til familiens samlingssted og stadige oppholdssted, mente Lindstrøm var "et meget tvilsomt skridt". Hans argumenter var at en da hang for sterkt og kritikkløst ved tradisjonen, og at det var urenselig at familien skulle oppholde seg og eventuelt sove, i et rom hvor det ble laget mat. "Kjøkkenet i den moderne arbeider- og smaaborgerbolig, enebolig eller leiegaard", skrev han "maa med de tekniske hjelpemidler man nu har for haanden, kun være et laboratorium."

Begrensningen av kjøkkenets areal, moderniseringen av innredningen og rasjonaliseringen av husarbeidet var del av en endring som ikke bare var en uskyldig ytre forandring,

# brohode

Arkitektenes forslag til moderne kjøkkeninnredning på 1920-tallet. Fra *Bygg og bo-utstillingen* i Holtet Haveby, 1925. *Byggekunst 1925*.





men ryddet veien for en annen måte å organisere hverdagen på. Kjøkkenet hadde vært "hjemmets varme, pulserende hjerte", ikke bare ramme for husmorens arbeid, men hjemmets sentrum. I kjøkkenet foregikk alle hverdagens hendelser, her spiste og sov man, her var familien samlet, her tok en i mot besøkende. Og midt i kjøkkenet var kvinnen. I det nye kjøkkenet var kvinnen alene, familielivet var flyttet til stua. Men samtidig ga den nye organisering av boligen større plass for mannens tilstedeværelse i hjemmet, hvor stua ble arena for den stadig viktigere fritiden.

Unigheten mellom Øvergaard og Lindstrøm om spisekjøkken eller laboratoriumkjøkken var del av en internasjonal diskusjon. "Det store norske kjøkken" var ikke så norsk som de norske arkitektene kanskje trodde. Lindstrøm var del av en internasjonal trend som fikk sine mest radikale uttrykk i Tyskland. I Haus am Horn som var del av Bauhaus' utstilling i Weimar i 1923, var kjøkkenet, utformet av stålørersstolens "far" Marcel Breuer, i følge Bauhaus' leder Walter Gropius det mest praktiske og enkle av kjøkkener – og ikke mulig å bruke som spiserom. Stor internasjonal betydning fikk også "die Frankfurter Küche", utviklet i perioden 1926-1928 av den østerrikske arkitekten Grete Schütte-Lihotsky. Dette var et standardisert kjøkken på 6,5m<sup>2</sup> i form av et laboratorium, med spesiell type arbeidsplate, skuffer, skap for spesielle funksjoner og redskap.

Diskusjonen mellom tilhengere av spisekjøkken og laboratoriumkjøkken kan leses som uttrykk for to forskjellige holdninger til boligen: Boligen som hjem og boligen som maskin, mellom tradisjon og hygge på den ene siden og modernisme og effektivitet på den andre; mellom vektlegging av hjemmets betydning som en arena for familiens samvær eller vektlegging av den funksjonelle boligen som først og fremst så effektivt som mulig skulle fylle det moderne livets praktiske behov.

### Teknologi, hygiene og moderne kjøkkenstell

Etterhvert som produksjonen ble flyttet ut av boligene i byen, og hjemmet først og fremst ble arena for konsum, rekreasjon og reproduksjon, ble kjøkkenet stående igjen som det eneste arbeidsrommet i leiligheten. Det er derfor ikke overraskende at det er i kjøkkenet teknologiseringen av boligen først satte spor. Det er også særlig i forbindelse med kjøkkenet spørsmålet om hygiene i hjemmet særlig ble problematisert. Endringene i arbeidet i hjemmene i første halvdel av det 20. århundre kan kalles en "industriell revolusjon", den omfattet både store endring i grunnleggende teknologi, spredning av teknologien og innføring av nye arbeidsrutiner.

Forandringen fra vaskebalja til vaskemaskinen eller fra vannpumpe til vannkran var like betydelige og nedbrytende



Over: Kjøkken i en liten leilighet på Østkanten. Fra Inger og Johan Olsen hjem i Dæhlenenggata 30. Norsk Folkemuseums byundersøkelser 1951 Foto: NF. Til venstre: Kjøkken i en stor Vestkantleilighet. Fra Alf og Christine Bjerckes hjem i Bygdøy Allé 19, 1933. Foto: Væring, NF.

for tradisjonelle mønstre som teknologiske endringer innen produksjonsarenaer. Vannkranen var den nyvinning som kanskje hadde størst betydning i modernisering av husarbeidet. Både i by og i bygd var vannbæringen, som Mimi Sverdrup Lunden skrev i 1944, "et slitets kapittel i kvinnearbeidets historie". Betydningen av innlagt vann kan derfor ikke overvurderes. I Kristiania begynte dette å skje i de siste tiårene av 1800-tallet. Byens eldre vannforsyning, som gikk gjennom ledninger av furustokker, kunne ikke føre vann opp i etasjene, alt vann måtte hentes fra vannposter, men i 1860 ble det anlagt nytt vannverk med støpejernsrør. Trykkvannforsyning med støpejernsrør gjorde det mulig å føre vannet opp i etasjene i leiegårdene. I 1880-årene regnes det som en selvfølge at det er innlagt vann i et bedre hjem. Selv om det først var Vestkantens husmødre og deres tjenestejenter som fikk nytte godt av det innlagte vannet, fikk også flere og flere av østkantbefolkningen del i den nye tids velsignelse. Oskar Braaten forteller at når familien hans i 1880-årene flyttet fra et lite trehus i Sandakerveien 12 til murgården i Holsts gate 2, flyttet de også fra vannposten til spring og vask "og andre finer greier!"

Ingeniør Frithjof Arentz beskrev i 1934 hva som var å anse som de nødvendige tekniske innredninger i mindre, moderne leilighet: For det første var det "uomtviselig nødvendig" med et vannklosett i hver leilighet. Det måtte

også være utslagsvask på kjøkkenet, og fravær av oppvask regnet ingeniøren også som umoderne. Bad, mente han var nødvendig, selv dusj var ikke alene tilfredsstillende. Varmt vannstilførselen var et problem, sentral oppvarming kunne være å foretrekke, men partielle løsninger falt rimeligere og innbød i mindre grad til sløsing med varmt vann. Arentz anså at søppelnedkast i oppgangen var nødvendig. Sist, men ikke minst, mente han det absolutt måtte installeres sentralvarme i et moderne nybygg. Koksovnene stjal for mye plass og førte med seg for mye arbeid og støvplage.

I sin skildring av "etterkrigstidens" (dvs. etter 1. verdenskrig) Norge skrev journalisten Chr. A. R. Christensen i 1933 at et viktig trekk i hjemmenes utvikling var den tekniske revolusjon som hadde funnet sted i de senere år og som i større og større grad hadde industrialisert husarbeidet, dels ved at ferdigmat og konfeksjon har flyttet arbeidet ut av hjemmet, dels ved at selve arbeidet i hjemmet, som følge av nye oppfinnelser, har blitt teknologisert. Han nevner, ved siden av sentralvarme, bruken av elektrisitet til koking og oppvarming, til "strykejern, støvsugere, vaske-maskiner, issskap, issskap, gulvbonere, riste-apparater, varmvannskolber o.s.v."

Innføring av nye energikilder til belysning, oppvarming og matlagning utgjorde den mest slående revolusjonering av

husarbeidet. De nye energikildene var gass og elektrisitet: Gassverket i Christiania var etablert i 1846 og ble overtatt av kommunen i 1878. I 1915 var det 24 288 private gassforbrukere og 39 891 gasskokeapparat i Kristiania. Elektrisitetsverket ble etablert i 1891, og i 1915 var antall forbrukere med måler 7388, antall med fast pris (vippe) 36 212. På dette tidspunkt var antall bebodde leiligheter i byen 54 651.

Elektrisitetsverkene var sammen med produsenter av elektriske artikler sentrale pådrivere i moderniseringen og teknologiseringen av hjemmene. Satsingen på økt elektrisitetsforbruk i private hjem grunnet dels i at skiftende konjunkturer førte med seg kraftunderskudd og kraftutbygging som igjen resulterte i kraftoverskudd og behov for nye markeder. Men en skal heller ikke se bort fra at propagandaen for elektrisitetens plass i det moderne hjem var uttrykk for en oppriktig tro på betydningen av vitenskapeliggjøring av dagliglivet. Norske Elektrisitetsverkers Forening ansatte i 1928 Halfdan Steen-Hansen som "propagandaingeniør" med ansvar for å drive opplysningsarbeid, og han drev i mange år et utrettelig arbeid for å markedsføre elektrisiteten. I avslutningen av Boken om kjøkkenet, utgitt allerede i 1927, skriver Steen-Hansen:

"I vår tidsalder med sine store krav til individets produksjonsevne, med sitt sterke økonomiske press og med sin nervøse uro – gjelder det at hjemmene planlegges og innredes praktisk og enkelt samtidig med at de tilbørlige estetiske og hygieniske hensyn tas. Hvad husarbeidet angår må det anlegges efter moderne retningslinjer og ikke stå tilbake for noget annet arbeide i samfundet, som gjøres effektivt ved videnskapens og teknikkens anvisninger."

Mekaniseringen av husarbeidet og gjennomslaget for masseproduserte hjelpemidler i hjemmet, resulterte også i den formmessige endringen i boligens utstyr. Med utviklingen av de nye energikildene, gass og elektrisitet, ble generering og bruk av energi skilt, noe som muliggjorde større variasjon i utformingen av apparater brukt til oppvarming og matlaging. Moderne utstyr til matlaging fikk sin grunnleggende form ved utviklingen av gasskomfyren på slutten av 1800-tallet. Dette var en frittstående kasseformet ovn av støpejern som sto på fire ben og hadde to til fire brennere på toppen. Da de elektriske komfyrene ble introdusert på 1890-tallet var det gasskomfyren som var forbildet. Etter at emaljerte stålplater ble introdusert på 1920-tallet ble det mulig å lage komfyrer med lettere struktur og glattere overflate. Gass- og elektriske komfyrer gjorde matlagingen lettere, raskere og mer renslig, men endret ikke arbeidets natur. Dette var derimot tilfelle med den rekken av andre husholdningsapparater som gradvis kom inn i hjemmene i de første tiårene av det 20. århundre, framfor alt støvsuger og vaskemaskinen.

Den teknologiske revolusjonen i hjemmet fikk som vi ser mange konsekvenser, praktisk, estetisk og mentalt. De mange nye hjelpemidlene og apparatene gjorde tradisjonelle arbeidsoppgaver mindre tidkrevende, samtidig som økte krav til hygiene og nye behov førte til nye arbeidsoppgaver som spiste opp mye av den inntjente tiden. De nye energikildene og redskapene førte industriens formspråk inn i hjemmet. Hjemmet ble virkelig seende ut som boligens verksted eller laboratorium.

Selv om innlagt vann kanskje var det som mer enn noe annet lettet husarbeidet, og selv om gassen i en periode på noen områder kunne konkurrere med strømmen, er det liten tvil om at elektrisiteten fram for noe annet ble symbolet på den nye tiden, både i og utenfor hjemmet. Elektrisiteten var et underverk, en usynlig kraft. Elektrifiseringen av samfunnet forandret synet på tid og rom og utbyggingen av elektriske nettverk innebar et brudd med tidligere teknikkforståelse. Elektrifiseringen på slutten av 1800-tallet var begynnelsen til en kulturell prosess hvor menneskets tilværelse og måte å tenke på i større og større grad ble preget av det miljø som var tilpasset elektrisiteten.

En kan vanskelig overvurdere betydningen av den tekniske revolusjonen byhjemmene gjennomgikk i tiårene fram mot 2. verdenskrig. Innlagt vann og avløp, elektrisk lys, sentralvarme, gass eller elektrisitet til matlaging og oppvarming av vann, og etter hvert en rekke andre elektriske hjelpemidler reduserte slitet med husarbeidet. Matlaging og rengjøring ble lettere og mindre tidkrevende enn det hadde vært. Men samtidig som ny teknologi gjorde arbeidet lettere økte kravene til husmoren – ikke minst ble grensen mellom skittent og rent flyttet. Det finnes ikke noe slikt som absolutt skittent, hva som er skittent defineres av øynene som ser. Og etter hvert som metodene en hadde til rådighet for å holde det rent ble forbedret, så øyet bare mer og mer møkk.

Det er liten tvil om at den praktiske betydningen av ny teknologi i hjemmet som er viktig, men teknologiseringen av hjemmet har også vært avgjørende for en endring av mentalitet. Boligen var den siste skanse moderniseringen og moderniteten erobret. Før teknologi og vitenskap inntok hjemmet var skillet mellom offentlighet og arbeidsliv på den ene siden og privatliv og hjem på den andre siden også et skille mellom modernitet og tradisjon. Det var mulig å leve i et modernisert samfunn og fortsatt opprettholde et dagligliv preget av førmoderne forestillinger. Kjøkkenet ble teknologiens brohode inn i hjemmet, inn i den private hverdagen – og inn i menneskesinnet. Historien om moderniseringen av kjøkkenet er derfor ikke bare teknologihistorie, men også mentalitetshistorie.

Morten Bing, konservator