

Jul i Chrystiegården



Chrystiegården, som nå står i museets gamleby, sto opprinnelig i sentrum av byen Brevik. På 1700-tallet var Brevik et travelt handelssted. Hollandske skuter la til for å hente trelast, og med dem kom impulser og varer fra den store verden. Brødrene Hans og Jørgen Chrystie var blant de mest fremtredende borgerne i Brevik på denne tiden. Etter den store bybrannen som raste i 1761 bygde de hver sin bygård med to etasjes hovedhus etter samme modell. Det er Hans Chrysties hus som står på Norsk Folkemuseum, og nå i førjulstiden viser vi julefeiring hos en velstående handelsmanns familie på 1700-tallet.

Tekst: Marit Bjørnsdatter Odden

Foto: Anne-Lise Reinsfelt

Julefeiringen hos borgerskapet på 1700-tallet var preget av stor selskapelighet, med overdådige middager, dans og kortspill. Kjøkkenet i Chrystiegården skal fylles med mat til jul, og vi har satt sammen en stor meny basert på oppskrifter fra 1700-tallets kokebøker.

Vi har ikke funnet noen beskrivelser av faste, tradisjonelle juleretter i dette miljøet. En forklaring kan være at denne klassen hadde økonomi til å få tak i veldig mange forskjellige råvarer. Hos dem som levde i enklere kår spiste man også det beste man hadde i julen, men det innebar ofte den samme maten hvert år.

Et eget dessertbord dekkes i første etasje. Der står det pyramider av tørket frukt, fat med konfekt, et marsipantrøst og en tårnkake, som var en forløper for kransekaken. Importerte eksotiske frukter var populært og hørte med til en selskapsmeny.

Etter at man hadde spist var det vanlig at kvinner og menn gikk hver til sitt. Til mennene dekkes det et brennevinsbord med karaffer, glass, piper og tobakk. Kortspill var populær underholdning i selskaper, og ved brennevinsbordet står det et spillebord. Kvinnene drakk te, spiste småkaker og konverserte i et annet rom.

Juletreet hadde enda ikke kommet til Norge, men oppsatser av forskjellige slag ble brukt som pynt ved festlige anledninger. I Chrystiegården er en pyramideformet bordoppsats av porselen midtpunktet, og rundt den står det krukker med granbar og lysestaker. Bordoppsatsen fylles med frukt, og i toppen plasseres en ananas. Å lage frukt av voks var redningen hvis man ikke fikk tak i ekte vare.



Forberedelsene til julemiddagen foregår på kjøkkenet. En festmiddag på 1700-tallet besto av svært mange retter. Det var vanlig å sende rettene ut gruppevis, så 15 retter kunne bety fire anretninger. Krydder og andre importerte råvarer ble spart til festlige anledninger. Selv i velstående hjem kunne nemlig hverdagsmaten være svært enkel. Supper, steker og frikasseer er retter vi kjenner igjen, mens risengrynspærer er mer eksotisk. De ble brukt som tilbehør til suppe og var laget av av fast risengrynsgrot som ble formet i pærefasong og så stekt i ovnen. Medisterpølser finnes i 1700-tallets kokebøker. Det gjør også ryperagu og tørrfiskpudding.





I en av stuene i Chrystiegården dekkes et konfektbord. Sukker var kostbar importvare, og et konfektbord var ikke bare dekorativt, men fortalte også om økonomi og status. Juleoppsatser var mye brukt. Fra godset Fladebye finnes det journaler som forteller om juleselskaper på 1700-tallet. Der ble det hver dag laget en ny oppsats som ble plassert på middagsbordet. Beskrivelsene er ikke så detaljerte at vi har klart å gjenskape dem. Vår juleoppsats i Chrystiegården har derfor en dansk tegning som forbilde.





Kortspill som "L'hombre" eller "Boston" hørte med når det var selskapeligheter. Mens man spilte kort ble det gjerne røkt pipe, og på et brennevinsbord sto de nødvendige forfriskningene. Et inventarium av kjelleren på Ulefos fra 1797 gir en pekepinn på hva som kunne finnes av alkoholholdige drikkevarer hos en velstående familie. Der var det rom, fransk brennevin, arak, sherry og madeira. I tillegg var det forskjellige slags viner, champagne og engelsk øl. To kasser piper og 15 buteljer snus ble lagret sammen med drikkevarene.

