

Vi baker til jul

av Geir Thomas Risåsen

«Smaken av jul» er viktig. Den knytter seg både til mat og til drikke. For mat er tradisjon. Når det gjelder mat tenker vi særlig julemiddag i form av ribbe og pølse, pinnekjøtt, lutefisk med mere, eller vi tenker frokost og formiddagsmat med sildeanretninger, ulike typer skinke, leverposteier foruten alt det andre gode. I tillegg kommer julekaken, som er tema for denne artikkelen.

Det spesielle med julens mat er at den i stor grad er tradisjonsbunden og at mange av rettene har fulgt oss gjennom generasjoner. Ikke minst gjelder det julekaken. Kakesorter som tidligere ble bakt til høytider og fest året igjennom, og som senere har mistet noe av sin betydning, har overlevd i tilknytning til jula. Noen av våre eldste «julekaker» har vært bakt i ubrutt tradisjon siden 1600-tallet, og enkelte kaker kan vi følge tilbake til middelalderen. Hva som har blitt bakt er et resultat av hvilke tilberedningsmåter som har vært mulig. I tillegg har tilgang på råvarer foruten økonomi til å skaffe disse vært avgjørende.

JUL PÅ KONGSBERG 1806

Gustava Kielland født Blom (1800–1889) forteller i «Erindringer fra mitt liv» om sin barndoms julefeiring blant borgerskapet i Kongsberg i 1806:

«Juleaftens Eftermiddag var jeg meget alene, Mor havde travelt i Kjøkkenet; men naar Klokken var henimod 6 om Eftermiddagen kom hun ind for at faa Stuen festlig, til Far Klokken 6 kom hjem fra Kontoret. En fin Dug blev lagt paa Bordet, og derpaa blev sat de fine Porcelainskopper og Kander. Mor havde faaet af sine Forældre, da hun blev gift. Den store, aflange, lueblanke Messinglyseplade med to Piber i blev bragt ind og forsynet med to tykke Lys; den brugtes aldrig uden hver Juleaften, hverken da eller senere. Og saa kom Mor ind med sit Mesterstykke, en prægtig Søsterkage, stegt i en riflet Form; den saa nydelig ud med lysbrun Skorpe og Blomster eller grønne Blade i toppen. Mor bagte altid Vørterkage til Jul, og jeg fik altid en liden med en Gaas paa omringet af Æg, undertiden bar den sit Hoved høit, men det hændte, at den kunde ligge med Halsen henad Brødet, og da saa Hovedet miserabelt ud. Naar saa Far kom hjem, blev der Glæde og Nydelse; der gaves ingen Juletræer eller juleklap i de Dage; men vi vare glade alligevel, lo og snakke, og jeg fik lov å være oppe til Klokken 10–11, da Far og Mor ogsaa gik til Ro.»¹

Dette var Kongsberg juleaften 1806. Hvorvidt det ble bakt andre kaker i anledning julen vites ikke. Juleaftens høydepunkt var derimot morens «mesterstykke» i form av en nystekt søsterkake. Søsterkake stekes i bakerovn eller stekeovn. Dens opprinnelse skal vi komme nærmere tilbake til under omtalen av gjærbakst.

JULEBAKST PÅ LESJA 1900

Smultbakst, jernbakst og ovnsbakst er tre stikkord som oppsummerer den tradisjonelle julebaksten. Av disse har smultbakst og jernbakst lengst tradisjoner, mens ovnsbakst blant menigmann er av nyere dato.

Gårdbrukersønnen Kristian Tordhol (født 1889) fra Lesja i Lom forteller om julebaksten fra sin oppvekst omkring 1900: «Kakebakst var det ikkje større av. Det sa seg sjølv når det ikkje var steikjeovn. Det vart koka smultringar og laga 'fattigmann', men meir om å gjera var det med avletter og skrullar (krumkaker).»²

SMULTBAKST

Mens Gustava Kielland vokste opp i et hjem med bakerovn, så vokste Tordhol opp i et hjem der all mat inkludert kaker ble tilberedt i grua over åpen ild. Derfor var hans barndoms julebakst begrenset til smultbakst og jernbakst. Av smultbakst nevner han smultringer og fattigmann. Ettersom smultringer er et nyere fenomen er det antageligvis smultringens langt eldre slektning hjortetakk, som menes. Utseendemessig skiller hjortetakk seg fra smultringen ved at hjortetakk ser ut som en smultring med tre små hakk. Mens hjortetakk bakes med hjortesalt bakes smultringen vanligvis med bakepulver. Dette gir forskjell i konsistens der hjortetakk er fastere og sprøere, mens smultringen er mykere. Smultringen kom etter alt å dømme fra Amerika til Norge med hjemvendte utvandrere på slutten av 1800-tallet. Kokebokforfatteren Henriette Schønberg Erken presenterte oppskriften på et lignende bakverk under navnet «donansser» i 1929, sannsynligvis avledet av doughnut. Først i 1947 publiserte hun oppskrift på smultringer.

Fattigmann heter på dansk klejner, som kommer av det tyske «kleinet» dvs. lille. Fattigmann er en av våre eldste kaker og har vært bakt kontinuerlig fra 1600-tallet, men kan spores tilbake til middelalderen. Det norske navneskiftet fra «kleiner» til «fattigmann» skjedde på 1800-tallet og var sannsynligvis ironisk ment, ettersom deigen er relativt kostbar og dermed ikke beregnet på fattigfolk.

JERNBAKST

Jernbakst har som smultbaks vært bakt kontinuerlig i Europa siden middelalderen. Som bakemetode går den flere tusen år tilbake i tid. All jernbakst er beslektet med vafler. Til jernbakst brukes tre hovedkategorier av deig: tyntflytende deig, deiger som er så fete at en klatt på det varme jernet smelter og for-



Nystekt goro på Hedemarken 1930-tallet. Til store husholdninger gikk det med store mengder av hvert slag. På storgårdene rundt om ble baksten enten gjort av husets egne kvinner eller den ble satt bort til egne bakstekoner. Foto: Adolf Skjegestad. Domkirkeoddens fotosamling.

del seg, foruten deiger som er så faste at de må kjøvles ut og skjæres til i jernets størrelse. I middelalderen ble de fleste typer jernbakst solgt på markedene rundt om i Europa ved de store kirkelige høytidene da folk møttes. Kaker som dette var slik sett et verdslig sidestykke til kirkens oblater. De første kakejern ser ut til å ha kommet til Norden i løpet av 1500-tallet.

Vår informant Tordhol omtaler både avletter og skruller (kromkaker). Avletter også kalt «jønnebrød» eller «tynnbrød», er tynne, sprø kaker stekt i spesielle jern dekorert med fine mønstre. Røra lages av fløte, rømme, vann og hvitemel. De eldste avlettsjerna bevart i Norge er fra 1600-tallet. Den gang ble avletter og lignende bakst stekt i de fleste velstående skandinaviske hjem. Etter å ha blitt utkonkurrert av mer moderne kakesorter, har avlettene overlevd som en av «julekaken» blant annet i Østerdalen, Valdres, deler av Trøndelag foruten

Bardu og Målselv, som på slutten av 1700-tallet fikk nybyggere fra Østerdalen.

Skruller er en variant av krumkaker, bare at de er lettere og mer sprø av karakter. I kokebøkene fra 1700-tallet beregnet på danske og norske lesere finnes en rekke oppskrifter på krumkaker.

Den mest utbredte jernbaksten er imidlertid vafler og goro. Vafler ble stekt for salg i middelalderens London og Paris, og har lange tradisjoner også her hjemme. 1700-tallets norske og danske vaffel var tørr og sprø, nærmest som kjeks. Tørre vafler inngår fortsatt som del av julebaksten hos enkelte. Den moderne og mest utbredte norske vaffelen er imidlertid myk, og blir gjerne servert med smør og ost, eller med rømme og syltetøy.

Goro – eller «gode råd» som de egentlig heter – er i dag en av våre eldste kaker og en uunnværlig «julekake» for mange.



Bildet viser Emma Søberg fra Løten som henter nystekte hjortetak ut av smultgryta i 1910. Foto: Domkirkeoddens fotoarkiv.

Opprinnelig var goro en kake til høytid og fest, men etter å ha blitt utkonkurrert av nyere kakesorter har også den overlevd som en av de klassiske «julekakene». Fra Gotland i Sverige vet vi at «gorån» ble bakt og servert enten det var selskap, jul, bryllup eller begravelse. Slik var det også i Norge og Danmark.

OVNSBAKST

I alle samfunnslag ble kjøkkenet revolusjonert i perioden 1850-1900. Dette skyldtes at støpejernkomfyren var en nyvinning som gradvis vant innpass i alle hjem. Hvorvidt man har en komfyr fyrt med ved eller elektrisitet, som ble mer og mer vanlig i løpet av mellomkrigstiden, er av mindre betydning. Bruken og funksjonene er de samme. Det revolusjonerende med 1800-tallets jernkomfyr var at den ga alle mulighet til å tilberede mat både på plate og i stekeovn. Dermed ble matvare og bakemuligheter radikalt endret.

Tidligere hadde ovnsbakte kaker vært forbeholdt velstående husholdninger med egen bakerovn, slik som i Gustava Kiehlands barndomshjem på Kongsberg. I tillegg var det i byene

og i ladestedene mulig å få ting stekt hos den lokale baker. Med støpejernkomfyren endret dette seg ettersom stekeovnen ble allemannseie. Utbredelsen av støpejernkomfyren falt sammen med en generelt bedret økonomi i de fleste samfunnslag, hvor sukker og andre kjøpvarer ble rimeligere og tilgangen på råvarer ble større.

Dermed eksploderte utvalget av tørre kaker, men også gjærbakst ble mer vanlig. Samtidig fortsatte den tradisjonelle smult- og jernbaksten som tidligere. Den flittige husmor fikk for alvor anledning til å vise sin dyktighet gjennom et rikt assortiment med kaker som berlinerkranser, bordstabels, brune pinner, fattigmann, goro, hjortetak, jødekaker, kneppkaker, krumkaker, makroner, marvposteier, pepperkaker, peppernøtter, rosettbakkels, rømmebrød, sandkaker, serinakaker, sirupsnipper, spekulasi eller kakemenn, smultringer, smørkranser, tørre vafler foruten en rekke andre kaker.

Som nevnt ble de fleste kakesortene bakt året rundt. Gustava Kielland forteller fra et familiebesøk på Øyestad prestegård i Nedenes prosti sommeren 1843. Her skulle det feires



To tjenestepiker som baker sandkaker i 1914. Fotograf: Gustav Borgen. Norsk Folkemuseum.

bryllup og: «Jeg blev satt til at lave Berlinerkrandse og mange andre Smaakager, pidske Æg til Mandelkagen og kjævlø Tærtedeigen.»³

Blant de tørre kakene er særlig de brune kakene av eldre dato. Også de har aner tilbake til middelalderen. Allerede den gang ble det på kontinentet bakt en type «pepperkaker» uten at vi i dag vet hvordan disse så ut eller smakte. Pepperkaker er kjent i Norge siden middelalderen. Første dokumenterte baking i Skandinavia er fra senhøsten 1335 i anledning kong Magnus 5. Eriksson av Norge, Sverige og Skånes bryllup med Blanca av Namur. Bryllupet fant sted på Båhus festning, som den gang var en av middelalderens norske kongeborger. Av regnskappene for råvareinnkjøpene til bryllupet fremgår det at det ble bakt pepperkaker. Det vanligste på 1400-1500 var imidlertid at pepperkaker ble importert. I den katolske tiden ble de gjerne bakt av nonner og solgt som legemiddel for ulike plager. Kalmarunionens kong Hans (1455-1513) ble av sin lege anbefalt å spise pepperkake for å motvirke sitt dårlige humør. Ennå i dag lever myten om at man blir snill av å spise pepperkaker.

Lik pepperkakene kjennetegnes de fleste brune kaker av en rik kryddersammensetning. Dette er en reminisens av middelalderen og særlig 1500- og 1600-tallets rike krydderbruk. Når det gjelder mat er det samme tilfelle med mange av julens smaksrike sildeanretninger.

Jødekakene er som de brune kakene krydret, dvs. strødd med kanel og sukker. Navnet er kjent fra 1700-tallet, men betegnet den gang en populær kryddret, bollelignende kake med rosiner, som ble forhandlet i jødiske bakerier.

En «julekake» som i dag særlig forbindes med Sørlandet og Vestlandet er kakemann eller julemann. Disse hvite kakefigurene pyntet med farget melis heter egentlig spekulasi, og var i tidligere tider en populær salgsvare på ulike markeder. Mens dagens kakefigurer er trykket ut med samme former brukt til pepperkaker, så ble 1600- og 1700-tallets spekulasi bakt i rikt utskårne former, som gjerne forstilte menn og kvinneskikkelser. Kaken kommer opprinnelig fra Nederland før den endte opp blant de tradisjonelle «julekake» i deler av landet.



Kjøkkenpersonalet ved Eidsvoll bad i gang med å forberede baksten omkring 1910. Foto: Fotosamlingen Eidsvoll Museum. Akershusmuseet.

GJÆRBAKST

De fleste av de eldre kakesortene som har overlevd er hva vi kaller tørre kaker. Fersk gjærbakst var tidligere en sjeldenhet forbeholdt helt spesielle anledninger og høytider, som for eksempel jul.

Det var tilfelle i Gustava Kielland barndomshjem. Nybakt søsterkake til jul som hun var vant til fra Kongsberg er fortsatt en selvsagt «julekake» for mange på Sørlandet. Søsterkake bakes for øvrig ellers i året og har i århundrer vært et populært bakverk både i Norge og i Danmark. Den antas å være blant vår eldste gjærbakst. Den er en type søtt brød bakt med hvetemel og gjær, hvor deigen vanligvis er smaksatt med rosiner, sukat og gjerne sitronskall. Den eldste kjente oppskriften her hjemme finner vi i danske Anna Elisabeth Wigants (1665-1722) "En Høy-fornemme Madames Kogebog" publisert i 1703. Hennes innholdsrike kokebok knytter seg til den sentraleuropeiske tradisjon, men inneholder dessuten samtidens nyheter fra det franske og engelske kjøkken. Navnet søsterkake kommer av det nedertyske «süsterkoken». Selv om mange i dag mener at søsterkaken kom til Sørlandet via handelen med Nederland er nok sannsynligheten større for at oppskriftene ble spredd via 1700-tallets dansk-norske kokebøker.

Søsterkaken er som bakverk sterkt beslektet med hva resten av landet kaller julekake. Som navnet tilsier ble julekaken ofte bakt til jul, men etter at gjærbakst i nyere tid nærmest ble dagligvare bakes den hele året. Lik søsterkaken er juleka-

ken søt gjærbakst med rosiner og korinter blandet inn i deigen. Hovedforskjellen er at søsterkaken vanligvis stekes i form og der deigen heves i formen, mens julekaken nærmest stekes som et brød. Det er imidlertid eksempler på at søsterkake bakes uten form og at julekaken bakes i form. Søsterkaken har til gjengjeld en lettere konsistens lik en formkake, mens julekaken er fastere og bedre egnet til å serveres eksempelvis med smør og geitost.

SYV SORTER TIL JUL

Støpejernskomfyren var årsak til at utvalget av småkaker eksploderte i siste halvdel av 1800-tallet. Ettersom julen var og fortsatt er den viktigste familie høytid og høysesong for selskapelighet er det til jul vi stiller opp med det beste vi kan fremvise av mat, drikke og av bakverk. «Syv sorter til jul» er imidlertid et begrep som hører 1900-tallet til. Omkring århundreskiftet 1900 har vi også eksempler med 12 sorter til jul, selv om syv sorter er hva som gradvis innarbeides. Men hvorfor syv sorter? Det enkleste svaret er nok at syv er et sentralt tall i bibelen. Gud skapte verden på syv dager, jødernes høytider varer i syv dager, jødernes sentrale lysestake har syv armer osv.

Hva artikkelen viser er forhåpentligvis at begrepet «julekaker» er av nyere dato og at kaker som i dag karakteriseres som «julekaker» opprinnelig har vært kaker bakt året rundt både til høytider og fest. Tidligere tiders store husholdninger, gjestfrihet og selskapelighet krevde tilberedelse av store mengder

Til høyre ser vi prestefruen Hanna Otterbech i full gang med å kna deigen hjemme på kjøkkenet på Skovro i Kistrand prestegjeld i Porsanger i Finnmark. Bildet er tatt omkring 1900.

Foto: Norsk Folkemuseum.

Bildet under viser husholdersken Ernie i gang med baksten i sorenskrivergården på Hamar i 1904.

Foto: Domkirkeoddens Fotoarkiv.



mat og kaker. Her var det forskjell på fattig og rik. En av de mest kjente harselaser på dette er Arne Garborgs harselas på Hanna Winsnes berømte «Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen» fra 1848, som presenterer storhusholdningens oppskrifter. Garborg omtaler hennes kokebok som en roman og skriver sarkastisk at den gir: «en skildring fra de gamle preste- og embedsgaarde, omfattende væsentlige sider af det liv, som der blev ført, egte i tonen som i «Familien paa Gilje». Der er fred, stilhed, idyl, god mad og god samvittighed, julestemninger og søndagsfred. Man tager og man tager, men spørger ikke hvor man tager det fra». «Leilighedsvis ser man indom i drengestuen, hvor folkene æder grød og sild uden at misunde herskabet hverken laksen eller oksestegen. Det leves nemlig godt inde hos herskabet. Det vades i eg, sukker og smør, lader og kjeldere er fulde». «Men Hanna Winsnes er med al sin gode mad ligevel en sparsommelig husmoder. Hun forstaar saa udmerket godt at udnytte alting. Hvad der ikke duer til førsterangsmad, kan bruges til hverdagsmad, og hvad der ikke duer til hverdagsmad engang, bruges til folkene».

Utt fra det ståsted er våre «julekaker» fortsatt et glimt fra en



annen tid, et møte med andre tilberedningsmetoder, ønske om overflod og tradisjoner som lever videre. Slik sett er «julekaker» levende kulturhistorie. Men de er også håndverk på høyt nivå. Kakene skal ikke bare være gode på smak, de skal også være innbydende og lekke. I det ligger kravet til mest mulig likt utseende i form og størrelse, og ens steketid for lik farge. Dessuten skal mange sorter være flortynne og sprø. Dette er forhold som setter krav til den som baker. Derfor skal vi glede oss over de «julekaker» vi får servert. De representerer en uvurderlig skatt hvor eldre kakesorter er gitt et forlenget liv.

SMAK AV EN SVUNNEN TID

Julen står snart for tur. Derfor kan det avslutningsvis være på sin plass å dele noen eldre oppskrifter. Mange opplever kokebøker trykt før 1900 som vanskelig tilgjengelig fordi de har gotisk skrift. Et annet forhold er at mengdene frem til 1875 ble oppgitt i de gamle måleangivelsene pegl (2,5 dl) og pund (454 gram) og derfor må omregnes til dl og gram. I tillegg er gamle oppskrifter ofte beregnet på vesentlig større husholdninger enn dagens. Et siste forhold som færre tenker på er at datidens egg var omtrent halvparten så store som dagens, slik at to egg i en eldre oppskrift tilsvarer et moderne egg.

SØSTERKAKE ANNO 1703

Tag halfanden pund Hvedemeel, og halfanden pot Melck, og den skal først varmis, slå sex Æg med lidet Salt, rør det sammen, kom en pegel smeltet smør, og sukat skaaren i lange stykker, og syltet citronskal, Rosmarin, og en Skeefuld Giær deri, sæt der ved varmen, at det kan hefis, og sæt det i en tærtepande ved Ilden, og kom smeltet Smør udi, lad den blifve del heed, kom Deyen i, lad dend langsom bagis, naar den skal anrættis, fleck den med en Traad, men de skal blive liggendis tilsammen, og giv Sucker ofver.

Fra kokeboken "En Høy-fornemme Madames Kogebog" av Anna Elisabeth Wigant, København 1703.

Oppskriften omregnet til moderne mål og der opprinnelig mengde er redusert med seks:

250 g hvetemel
10 g gjær
¼ l melk – varmet til 37 grader
1 egg
¼ tsk salt
1 ¼ dl smeltet smør, avkjølt til maks. 37 grader
25 g sukat
25 g syltet sitronskal, finthakket (alternativt revet skall av fersk sitron)
½ tsk frisk, finthakket rosmarin (kun hvis man har)
Flormelis til å drysse over den ferdige kaken

Varm melken til den er fingervarm. Løs opp gjæren i melken. Bland inn de andre ingrediensene, og rør deigen godt sammen. Ha deigen i en smurt form, gjerne rund med bølget kant. La kaken heve i 1 1/2 time. Stekes på 170 grader i ca. 40 minutter. Ta kaken ut av formen, avkjøl og dryss melis over.

PEPPERKAKE ANNO 1796

Til et Pund fiint Meel tager man et Pund fiin sigtet Sukker, et Lod Kanel, et halvt Lod Kardemomme og et lite stykke Ingefær, som stødes fiint. Dette røres alt vel tilsammen, og æltes med 4 Æg til en Deig. Derefter ruller man den ud, og skiærer den ud i aflange Stykker, belægger dem med Mandler, sætter dem paa en Blikplade og skyver dem ind i Ovnen, som ikke maa være for heed, eller man strøer Meel i en Tærtepande og bager dem deri ved en maadelig ild.

Fra kokeboken "Undervisning for Unge Fruentimmere, som selv vil besørge deres Huusholdning, inneholdende en fuldstændig Anvisning til at koge, bage, sylte, og selv forfærdige adskillige Confiturer, Geleer og Iser, tilligemed Regler for Anretningen, med de dertil hørende Figurer i Kobber. Af egen Erfaring meddelt af en Huusmoder.» Kjøbenhavn 1796

Oppskriften omregnet til moderne mål:

500 g hvetemel
500 g farrin
15 g kanel
7 g kardemomme
1 lite stykke støtt eller finhakket ingefær
2 egg
Skollete mandler til pynt

Det hele eltes sammen, deigen rulles ut, skjæres i avlange biter pyntet med en halv mandel. Stekes midt i stekeovnen på 175 grader i ca. 10 minutter. Avkjøl kakene på rist.

BERLINERKRANSER ANNO 1845

4 haardkogte Æggeblommer utrøres med 4 raee og ½ Pund fiinstødt Sukker, deri æltes 2 Pund Meel og 1 Pund udvasket Smør. Det er meget vanskeligt at faae Melet ind, og Smøret kan ikke bankes i; men man maa knade det i med Hænderne; det er bedst at tage Smør og Meel vechselviis. Denne Deig udrulles med Hænderne i Strimler af en Fingers Tykkelse som til Kringler, og lægges i en Krands, saaledes at Enderne kun ligge i Kors over hinanden; derpaa dypes de i slagne

Æggehvider og saa i grovt Sukker. Man maa hertil støde Raffinade grovt, og lade det Fine drysse fra gjennom et Dørsflag; de lægges på smurte Plader, og indsættes en Time efter at grovt Brød er udtaget. Naar man gjør dem af en Thekops Runddeel, og vil bruge dem som Ret, da bliver til denne Portion omtrent 50. De kunne ogsaa dannes smaa som Mandelkrandse, og bruges til Syltetøybræt. De kunne gjemmes længe.

Fra "Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen" av Hanna Winsnes 1845.

Oppskriften omregnet til moderne mål:

2 hardkokte eggplommer
2 rå eggeplommer
250 g farrin
1 kg hvetemel
½ kg romstemperert usaltet smør
Pisket eggehvite til pensling
Perlesukker

Oppskriften gir ca. 100 berlinerkranser. Gni de kokte eggplommene godt ut, rør inn de rå plommene, tilsett sukker og visp til eggedosis. Rør inn mel og romstemperert smør vekselvis. Elt deigen forsiktig for å unngå at den blir kort og vanskelig å trille ut. Dekk med plast og la den hvile i kjøleskapet ca. 1 time. Trill lillefingertykke pølser ca 12-15 cm, som formes til små kranses der endene legges i kryss. Pensle med eggehvitte, strø med perlesukker. Stekes midt i stekeovnen ved 175 g i ca. 10 minutter. Oppbevares i tett boks.

Geir Thomas Risåsen er kunsthistoriker og konservator i Kulturhistorisk seksjon ved Norsk Folkemuseum.

NOTER

- 1 Kielland, Gustava. «Erindringer fra Mit Liv.», Kristiania 1902, s. 16.
- 2 Tordhol, Kristian. Bidrag til "I manns minne – Dagleg liv ved hundreårsskiftet". Bind 1, s. 77. Det Norske Samlaget 1967.
- 3 Kielland, Gustava. «Erindringer fra Mit Liv.», Kristiania 1902, s. 270.

LITTERATUR

- Boyhus, Else-Marie Boyhus' "Historisk kokebog – kokekunst i Danmark 1616-1910". Danmark 2013.
- Erken, Henriette Schønberg: «Stor kokebok for større og mindre husholdninger». Kristiania 1914.
- Kielland, Gustava. «Erindringer fra Mit Liv.», Kristiania 1902.
- Notaker, Henry: Ganens makt: norsk kokekunst og matkultur gjennom tusen år. Oslo. 1993
- Tordhol, Kristian. Bidrag til "I manns minne – Dagleg liv ved hundreårsskiftet". Bind 1. Det Norske Samlaget 1967.
- Skarup, Bi: "Bag brødet – dansk brød og bagning i 6000 år". Danmark 2012.
- Winsnes, Hanna: «Lærebog i de forskjelligste Grene af Huusholdningen». Christiania 1848.

Til høyre ser vi bakst i Oslo 1943. For mange er mor med julebaksten et kjærnt barndomsminne. Foto: Leif Ørnelund. Oslo Museum.

