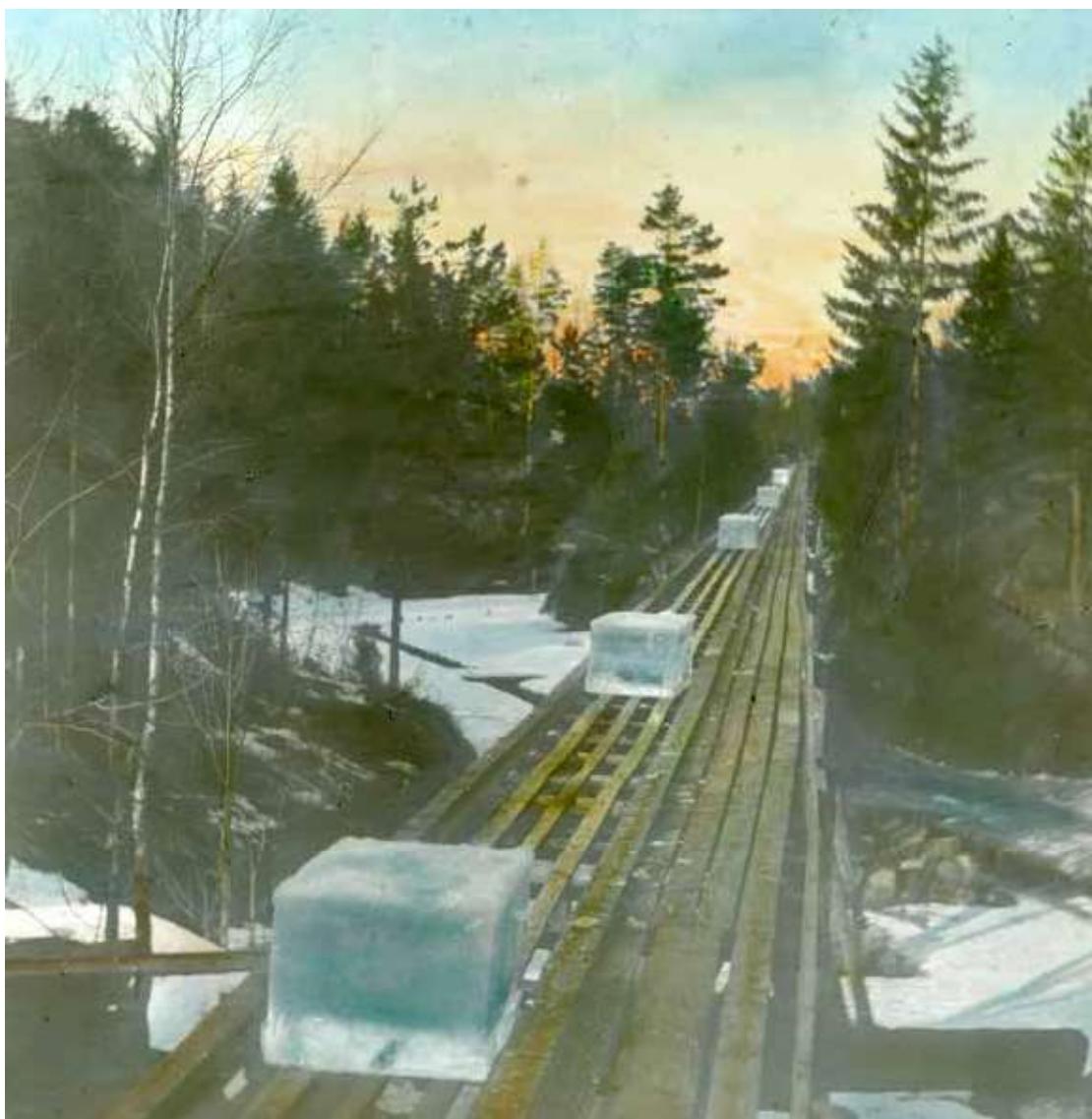




# Norsk is til fiffen i London

Iseksperten frå Noreg eksploderte mot slutten av 1800-talet. Overklassen i dei europeiske storbyane ville ha rein is frå det kalde nord.

AV JOHANNE LANDSVERK



↑ Isblokker på veg ned isrenna i Frøvik utanfor Kragerø. Den store høgforskjellen gjorde at blokkene kunne «renne» frå isdammen ned til ishuset ved fjorden.

Fotograf: Anders Beer Wilse/Johan Marius Lyng Olsen

Kjelde: Berg-Kragerø Museum

<b>FORSKARAR:</b>	Eyvind Bagle, konservator ved Norsk Maritimt Museum og doktorgradsstipendiat ved Universitetet i Søraust-Noreg
<b>PROSJEKT:</b>	«Naturens fabrikk»: To norske lokalsamfunn i den internasjonale ishandelen 1850–1915
<b>METODE:</b>	komparativ, kulturhistorisk analyse
<b>UUNNVERLEG VERKTØY:</b>	Digitalarkivet og Nasjonalbiblioteket



FOTO: ERIK NORRUD

sen har lege tjukk på vatna i store delar av Noreg denne vinteren. Islagde vatn var tidlegare gull verd i mange kystnære strok, særleg på Sør-Austlandet. For i dei kalde vintrane på 1800-talet stod bønder og arbeidrarar på rekke og rad og hakka laus tunge isblokker, som seinare vart sende over Nordsjøen til byane i Europa. Produksjon av såkalla «naturis» vart storindustri.

Overklassa i storbyane skulle ha is til kjøling av vin, og til bruk i dessertar og iskrem. Europearane hadde også fått smaken på amerikansk leskedrikk med is. Marknaden var særleg stor i Storbritannia, og spesielt i London. Også fiskeria på den engelske austkysten, som frakta fersk fisk til byane, vart etter kvart storforbrukarar av norsk is, fortel Eyvind Bagle. Han er doktorgradsstipendiat og til vanleg leiar for forskingsavdelinga ved Norsk Maritimt Museum, ei avdeling under Stiftinga Norsk Folkemuseum. Doktorgraden hans er del av forskingsprosjektet «The last Ice Age» (sjå faktaboks), som tek føre seg den internasjonale handelen med naturis på 1800-talet og tidleg på 1900-talet.

I avhandlinga, som har tittelen «Naturens fabrikk», ser Bagle på organiseringa av den norske isproduksjonen i tidsrommet 1850–1915. Han har konsentrert seg om to ulike lokalsamfunn som begge var blant dei førande distrikta for ishandel langs Telemarkskysten og indre Oslofjord: skipsfartsbyen Kragerø og kystbygda Nærnes i Røyken, som i dag ligg i Asker kommune.

Ishandelen skaut fart i dei stroka av landet som allereie dreiv med skipsfart, særleg på stader der trelasteksporten har vore dominerande. Dei kystnære stroka på Sør-Austlandet hadde naturlege og kulturelle føresetnader for å setje i gang med denne næringa. Isen måtte kome frå ferskvatn, og tjerna måtte ikkje ligge for langt frå utskipningsstadene ved fjorden, fortel Bagle.

#### Kjøp og sal av natur

USA var føregangslandet for den moderne ishandelen som vaks fram frå midten av 1800-talet. Gjennom handel og skipsfart kom

kunnskapen til Noreg. I Kragerø-distriktet satsa kjøpmannssonen Johan Dahll på ishandel i stor skala, sterkt inspirert av amerikansk isdrift.

– Familien eigde eit vatn utanfor byen der dei produserte naturis. Etter kvart som etterspør-

selen steig, vart det behov for fleire tjern. Dahll var blant dei første som demde opp kunstige isdammar over større område, fortel Bagle.

Etter kvart begynte også bøndene å demme opp jorde, fordi det lønte seg betre enn å dyrke mat.

– Berre i området rundt Kragerø kjenner vi til isproduksjon på over 60 eigendommar.

Isentreprenørane kom frå delvis overlappende klasser, både handelsmenn, skipsreiørar og kystbønder.

Bagle har studert aktiviteten til iseksporthøren Thorvald Bårsrud og familiebedrifta hans i Røyken.

– Eg har sett på korleis Bårsrud-familien opererte samanlikna med store matadorar som familien Dahll. I Kragerø var det i første omgang overklassa med handels- og skipsreiørarfamiliar som eigde vatna og anlegga, og som dreiv stort med kjøp og sal av naturen. I Røyken var isproduksjon meir ei bondenæring, som vart driven og leia av storbøndene på bygda. Det ser ut til at bøndene sjølv var med på å ta initiativet til iseksporthelt frå starten.

#### – Isen måtte vere krystallklar

Norsk is vart marknadsført som eit naturprodukt som var «crystal clear and pure».

– Isen måtte dyrkast eller kultiverast, for naturis skulle ha spesielle kvalitetar. Særleg i andre land snakka dei om ein eigen iskultur. Isen måtte vere krystallklar, og difor måtte ein passe på at det ikkje la seg snø eller andre ting på isen gjennom vinteren, seier Bagle.

Isen vart teken opp når kvaliteten var best,



– I ishusa i Noreg kunne isen halde seg i fleire år, så mange spekulerte i å selje når prisen var best.

EYVIND BAGLE



ofte i februar. Ved hjelp av hest og isplog vart det først rissa opp eit firkantmønster i isen på 25 x 25 tommar, det vil seie om lag 60 x 60 cm.

– Dette var standardmål som var utvikla av amerikanarane, og som var dei same i over hundre år. Sjølve isskjeringa vart gjord med handkraft, og dette var svært tungt arbeid. Isblokkene kunne vege 200 kilo, litt avhengig av tjukkleiken på isen. Blokkene vart løfta opp manuelt ved hjelp av ein ishake, eller det vart laga ei råk i vatnet slik at isblokkene kunne flyttast til ein kjerrat, som kunne trekke isen opp på land, fortel han.

Ein kjerrat er ei mekanisk innretning med ein kjetting på hjul som kan trekke tunge ting som tømmerstokkar, isblokker og anna opp eit skrått plan. Drivkrafta kunne vere vasshjul, hest eller dampmaskin. (Sjå kjerrat på biletet av Eyvind Bagle over). Nokre stader vart det bygd

produksjonsanlegg som kunne strekke seg over fleire kilometer.

– I Frøvik utanfor Kragerø var det ikkje så langt frå isdammen til fjorden, men det var stor høgdeforskjell. Difor vart det bygd renner, slik at isblokkene ved hjelp av tyngdekrafta vart sende ned til utskipningsstaden eller til eit ishus ved vatnet. Ishusa likna store låvar med doble veggger, isolerte med sagflis. I slike lager kunne det vere plass til fleire tusen tonn med is, og med rett lagring kunne isen halde seg i fleire år, seier Bagle.

#### Seljarane spekulerte

I Noreg er det ført statistikk over all iseksport frå 1844 til 1947. I toppåret 1898 vart det tollregistert nesten 554 000 registrertonn is, det vil seie at nærare 1,6 millionar kubikkmeter is vart sendt ut frå norske hamner.

– Den kjende forteljinga er at ishandelen begynte i det små i 1840-åra, vaks seg større utover 50- og 60-åra før det eksploderte utover i 1880-90-åra. Men eg har funne spor etter skip som allereie i 1835 gjekk ut frå Kragerø lasta med is. Dette var før isproduksjonen kom inn i organiserte former, så truleg var dette is som vart hakka opp i fjordane og sendt til utlandet litt på lykke og fromme, meiner Bagle.

Handel med is kunne skje på ulike vis. Mange hadde kontrakt med ein iseksportør om ein fast pris over fleire år. Då kunne ein tene veldig mykje eller veldig lite, avhengig av været og kor mykje is som vart produsert i andre land. Ishusa i Noreg kunne isen halde seg i fleire år, så mange spekulerte i å selje når prisen var best.

– Spørsmålet var korleis temperaturen vart i mottakarlanda. Om det vart veldig varmt i London, Paris eller storbyane i Tyskland i



◀  
Isskjering var hardt arbeid, for  
isblokkene kunne vege 200 kilo.  
Her frå Arendal. (Postkort, Leif  
A. Ullands samling)

↑  
Isekporten til storbyar i Europa eksploderte  
i andre halvdel av 1800-talet. Her frå lossing  
av norsk is i Gent, Belgia. (Postkort, Leif A.  
Ullands samling)

◀  
Isblokkene var tilnærma 25 x 25  
tommar, etter standard frå  
amerikansk isdrift. (Postkort,  
Leif A. Ullands samling)

## – Om det vart veldig varmt i London, Paris eller storbyane i Tyskland i juli og august, var det stort behov for norsk is.

EYVIND BAGLE

juli og august, var det stort behov for norsk is. Mange tok difor sjansen og venta litt med å selje. Denne måten å drive business på var noko nordmenn hadde lært av USA, seier Bagle.

### Prisen vart for høg

Den store variasjonen i prisane og tilgangen på naturis var med å tvinge fram utviklinga av ny kjøleteknologi. Kunstisen vart ein stor konkurrent.

– Bryggeria i Tyskland som produserte pilsnerøl til dei store massane, var avhengig av jamn kjøeling. Tilgangen til naturis vart etter kvart for usikker, både for bryggeria og dei store fiskeria i Storbritannia. Naturisen kunne bli svært dyr, og dette hadde dei norske eksportørane mykje av skulda for, fordi dei ville ha høgast mogleg pris, fortel Bagle.

Utover på 1800-talet vart det også ein stor

diskusjon i Europa rundt kva som er fersk mat. Naturisen kom ofte i direkte kontakt med næringsmidla, og kvaliteten på vasskjeldene vart eit tema. Dei som dreiv kunstisproduksjon, agiterte mot all bruk av «innhausta is», og dette råka den norske eksporten.

– Bårsrud-familien i Røyken måtte kjempe for kvaliteten på isen sin i Europa, særleg i Storbritannia. For på 1890-talet kom det ein stor cementfabrikk like i nærleiken, som førte til store mengder kalkstøv i lufta. Truleg var det heilt reelt at isen var synleg forureina, seier han.

Mykje av materialet til avhandlinga har Bagle funne i lokalhistoriske arkiv.

– Det finst mykje spennande materiale om firmaet Bårsrud, som er det einaste systematiske arkivet etter ei isbedrift. Eg vil også framheve Berg-Kragerø Museum, som er del av Telemark Museum. Der finst mykje arkiv-

materiale om familiene i Kragerø-distriktet som dreiv med isdrift.

### – Ishandel var risikofylt

Bagle er imponert over kor mange som kasta seg på iseksport.

– Ishandel var risikofylt. Det er difor overraskande at så mange satsa på isproduksjon og ishandel når dei visst at det ville bli bølgjedalar. Men for nokre var nok dette ei attātnæring.

I Kragerø varte istrafikken med dei gamle seglskutene svært lenge.

– Men etter første verdskrig kom ein annan type skipsfart, og det vart dyrt for iseksportørane å leige skipsrom. Eksporten dabba etter kvart av, men det gjekk istransport ut frå Noreg til svenskekysten heilt til etter andre verdskriga. ■