



VÅLERENGA HISTORIELAG

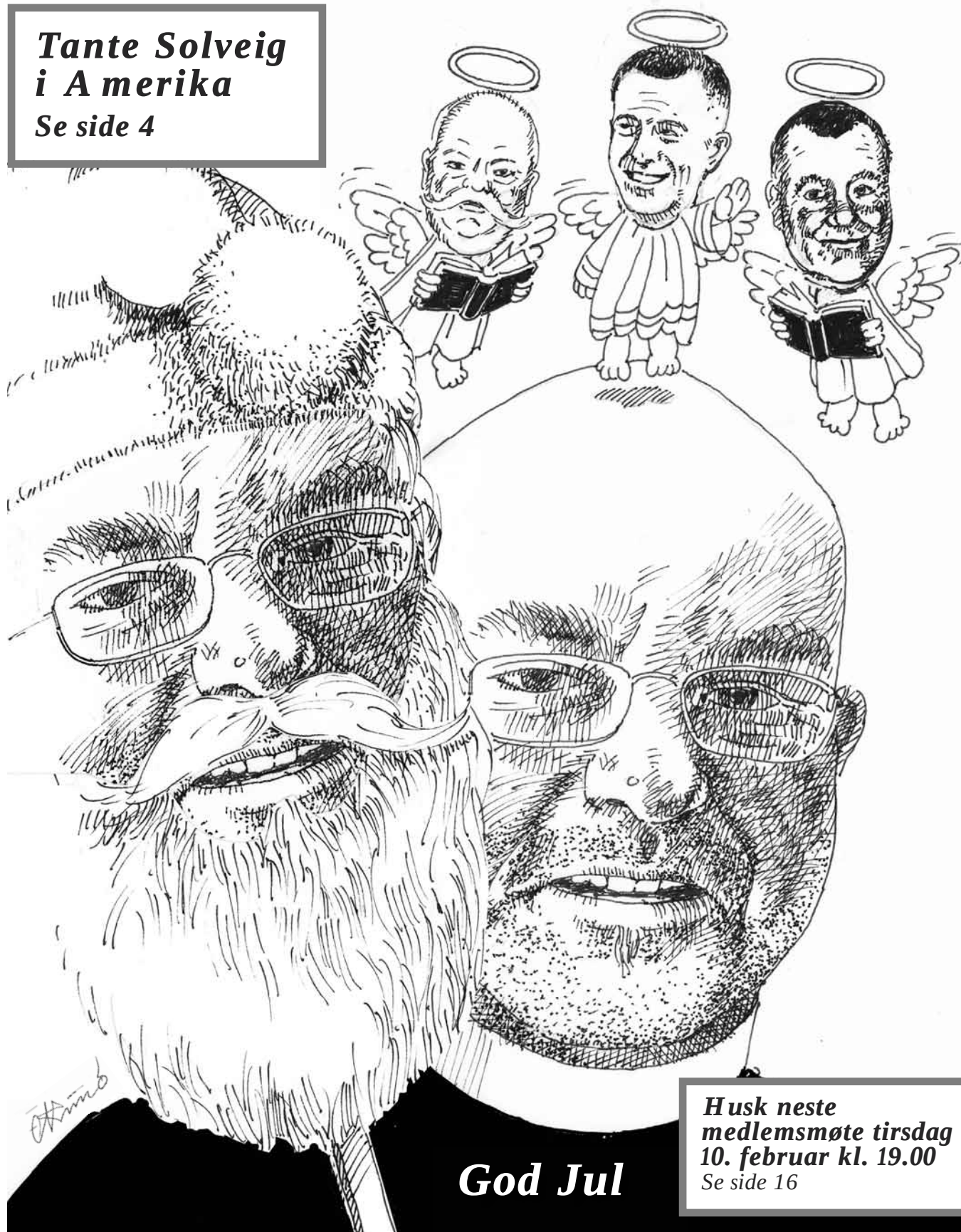
-bydel med sjel

MER GAMMELT ENN NYTT

ÅRGANG 10 NR. 4 - 2008

**Tante Solveig
i Amerika**

Se side 4



God Jul

**Husk neste
medlemsmøte tirsdag
10. februar kl. 19.00**

Se side 16

Jubel i høstmørket *Av Even Haugseth*

Selv om nyhetsbildet denne høsten har vært preget av finanskrisen og dystre utsikter, har i hvertfall

Vålerenga noe å juble for. Tenk, VIF klarte det igjen! Stabæk var temmelig sikre på seier også i cupen etter en dundrende seier i siste seriekampmøte. Heldigvis er fotballen rund. Det varmer en med hjertet på Vålerenga når det går bra for VIF selv om en ikke akkurat er spesielt opptatt av fotball. Hvem får ikke en klump i halsen og en tåre i øyekroken når over halve Ullevaal stadion er blå- og rødkledte og står oppreist og synger "Vålerenga kjerke" av full hals.

Det er bare noen uker siden forrige medlemsblad. Ettersom vi etter hvert har fått en tradisjon på å gi ut 4 blader i året, følger vi opp med julenummer i år også.

Siden sist har vi hatt årets siste medlemsmøte. Mange hadde trosset høstmørket og tatt turen til møtelokalet vårt i Vålerenga kirke. Vi var så heldige å få besøk av Kari Amundsen som er konservator ved Akershus fylkesmuseum. Hun jobbet for flere år siden en periode på Sætre kjeksfabrik i Oppegård og har fått stor interesse for denne bedriftens lange historie. I og med at Sætre var en av de store arbeidsplassene på Vålerenga i rundt 60 år, kunne det ikke være noen bedre person å få på besøk for oss.

Vi fikk da også høre utrolig mye interessant. Her var det bare for historieinteresserte å "suge" til seg alt fra bedriftens mer beskjedne år etter oppstarten på slutten av 1800-tallet, ekspansjon og nedgangstider mens de holdt til i Østerdalsgata, og hvordan det hele endte med utflytting og til slutt flytting av produksjonen til



Gøteborg. Dette er virkelig et flott tema å jobbe videre med framover for oss, og foredragsholderen har allerede kommet med ønske om et videre samarbeide i året som kommer. Har du bilder eller har noe å fortelle om Sætre?

Hvis du ikke har noe å komme med selv, kjenner du kanskje noen andre som har noe. Vi tar gjerne imot tips om folk som har jobbet der også.

En annen oppgave for historielaget i året som kommer, blir å fortsette med boka om Kyter'n. Vi skylder Vålerengas versemaker framfor noen å få samlet hans dikt mellom to permer. Det er ikke alle som har skrevet så mye pent om Vålerenga, og hadde et så inderlig engasjement for bydelen sin. I januar 2010 ville han blitt 100 år, og da håper vi altså at vi har boka ferdig.

Snart er 2008 over, og laget vårt kan se tilbake på nok et aktivt år. Historie er heldigvis en ting som en aldri blir ferdig med. Jo mer en jobber med den, jo mer interessant finner en. Takket være at vi har mange ivrige medlemmer som sitter med mye kunnskap om Vålerenga og i tillegg kommer med bilder og gjenstander til oss, har vi temaer å ta tak i. Styret vil også få takke medlemmene for god oppslutning om arrangementene våre i året som har gått.

God jul og godt nytt år til alle!
Vi sees på nyåret.

Even Haugseth



Se også side 15 for annet bilde av jubilaranten.

Arild Andresen ble 80 år 1. desember.

Arild er født og oppvokst på Kampen, med besteforeldre i Totengata på Vålerenga. Det var i Vålerengens Idrettsforening Arild meldte seg inn allerede i 1939, i en idrettsforening hvor storebrødrene Thorbjørn og Ivar allerede var med. Arild etterfulgte i 1948 Tippen Johansen som keeper på A-laget til Vålerenga, og fikk også med seg en kamp med flagget på brystet. Arild hadde i tillegg en aktiv karriere i så vel i bandy, fotball, håndball og ishockey. Vålerenga er mye mer enn en idrettsforening, også for Arild. Vålerenga er en hyggelig liten bydel i storbyen, og denne bydelen kjenner Arild bedre enn de fleste. Arild har kunnskap om hvem som har bodd i de forskjellige husene, når de er født og hvor de jobbet. Jubilaranten er fortsatt aktivt med i VIF's Aldermannsliga. Er det noen som husker navn, tidspunkt og episoder på og rundt Vålerenga, så er det Arild Andresen.



Hei,

Kom til å tenke på at min svigermor i ungdommen hadde jobbet der. Sender deg derfor en kopi av et bilde som ble tatt mens hun var der og "Skudsmaal" hun fikk da hun sluttet. Svigermor var født i 1900 - altså var hun bare 15 år da hun begynte. Hun bodde egentlig i Moss, men hennes tante skaffet jobb og bolig i Oslo.

I Oslo bodde hun hos sin onkel og tante (Ole og Hilda Andresen) i Schweigaardsgate 91. Ninni bodde tvers over gaten - Schweigaardsgate 84.

Svigermor står helt til venstre på bildet - og tanten hennes (Ninni) er neste "hode" til høyre.

Med vennlig hilsen
Britt Andresen (gift med Arne
Hilmar Andresen) og
Arne Hilmar Andresen



Skudsmaal

fra

A/s SÆTRE KJEKSFABRIK

for

Olga Andresen

der har arbeidet ved vor *Kjeks* fabrik

fra *8/9-15* til *27/4-18* og slutter nu

efter eget ønske.

*Jeg har i den hele tid utført sit
arbejde til vor fulde tilfredshed
og er det os en glæde at gi hende
vor bedste anbefaling.*

Kristiania, *27 April 1918*

M. W. Honkoop.
Fabriksbestyrer

Tante Solveig i Amerika

av Liv Ofsdal



Etterstadgata 8

Da jeg startet med slektsforskning kom jeg raskt i kontakt med tante Sol, min grandtante i Amerika. Jeg vil fortelle litt om henne her, men først kommer jeg innpå hennes bakgrunn her i landet.

Familien på Vålerenga

Det er mye om slekta jeg ikke visste før jeg starta med denne spennende hobbyen, men tante Solveig har jeg alltid visst om. Dette er min farmors yngste søster – nr 9 i rekken.

Mine oldeforeldre var låsesmed Edvard Gunnerius Olsen (født på Etterstadlinjen i 1869) og Anna Petrea Poulsdatter (født i Langesund, Telemark i 1866). De bodde i 2. etasje på Smia som Edvard Gunnerius drev på Vålerenga, i Etterstadgt 8.

Her ser du Edvard G. og sønnen Erling uten for smia i Etterstadgata 8.



Edvard Gunnerius arvet smia etter sin far Edvard Olsen og drev denne til han døde i 1938. Den gikk da i arv til hans sønn Erling.

Så dette var en god tradisjonell familiebedrift som gikk i arv i 3 generasjoner. Edvard G. og Anna Petrea fikk altså 9 barn, hvorav 2 gutter og 7 jenter.

Jeg ramser opp:

Gudrun Elevine (1892-1968)

Emigrerte i des. 1923 til USA

Asta Mary (1893-1976)

Gulborg Elvira (1895-1972)

Agnethe Amanda (1897-??)

Emilie Mathilde (1899-??)

Emma Kristine (1900-1983) Ble kalt for "Emma Smed"

Erling Arthur (1903-1970)

Alf Eilert (1905-??)

Solveig Gurine (1907-??)

Emigrerte i mars 1923 til USA

Her var det mange navn og mange bursdager å holde styr på!

Det er kun Solveig som lever - naturlig nok, og 3 av de andre har jeg enda ikke funnet ut når og hvor døde.

Alle kan vel tenke seg at det etter hvert ble rimelig trangt der oppe i 2. etasje på smia. Alle stiftet familier, bortsett fra Emma og Gulborg som forble ugifte og barnløse. Emma var vel den jeg husker best fra oppveksten, foruten Asta som var min farmor.

Emigrantene

Så var det emigrantene da. 2 av jentene emigrerte – den eldste Gudrun og den yngste Solveig. Gudrun gjorde et forsøk i 1908 – men kom ikke langt.

Dette skriver Solveig: "Gudrun reiste fra Oslo i 1908 med Celtic men kom ikke lenger enn til Liverpool. Der fant dem noget i veien med øiene hendes og hun blev sendt tilbage til Norge. Hun kom hit til Brooklyn i desember 1923"

Så dro tante Solveig i mars 1923 – altså før sin eldste søster. Dette skriver hun om sin ankomst til USA: "Jeg kom til en tante og onkel. Dem sendte penger til billett til anden klasse, saa det var ikke



På bildet ser du tante Solveig i midten og Gudrun til høyre som har besøk av sin søster Gulborg i USA.

meningen da at jeg skulde til Ellis Island, men allikevel saa var jeg der en nat, og de faa pengene jeg hadde var stjalet der."

Et noe dramatisk møte med det nye store landet.

Legg merke til skrivemåten hennes – hun skriver som hun lærte da hun gikk på Vålerenga skole 1914-1920. Hun snakker sånn også – altså gammeldags norsk med om enn litt gebrokkent.

Tante Solveig ble født i 1907 og er fortsatt nålevende, hun er dermed 101 år gammel nå. Ganske utrolig! Ting begynner å skranke naturlig

nok. Syn og hørsel er dårlig dessverre så den brevkontakten jeg hadde med henne nytter det ikke lenger å ha.

Brev fra Amerika!

Det var alltid stas når jeg fant brev fra Amerika i postkassen.

Brevvekslingen med tante Solveig var veldig aktiv fra 2001-2005 – her er et sitat fra et av dem:

Her skriver hun om sitt liv der borte - dette sitatet er fra 2005: "Husker godt da vi fikk elektrisitet, kunde i starten kun bruke 250 Watt, og et strykejern brukte jo det. Etter min far var det min bror

Erling som tok over smia. Jeg blev født her i 1907 og bodde her til jeg reiste til Amerika i 1923. Reiste da med baaten SS Bergensfjord som ankom New York 6. mars 1923 og bosatte meg i Brooklyn, New York hos min onkel Harold Johnson. Naa er jeg altsaa blitt 96 aar gammel, og har bodd her i 81 aar. Jeg bor utenfor en liten by, ganske landlig. Foreldrene mine het Edvard Gunerius Olsen født 1869 i Oslo og Anna Petrea Olsen født 1866 i Langesund (Bamble i Telemark). Jeg hadde 8 søsken og jeg var den yngste. Jeg har mange minner fra Vaalerenga. Alt jeg kan har jeg lært meg på Vaalerengen skole. Husker jeg sat ved siden av Martha Skellum, f. Eskildsen, i 6 aar. Lærerinde var frk Anna Sønsteby, hun bodde langt nede i Aakerbergveien. Etter det hadde jeg frk. Marie Olsen.”

Tante Solveig var bare 15 år da hun dro over med båten SS Bergensfjord. Jeg har alltid tenkt – hva visste hun egentlig om dette store landet i vest? Hun hadde riktignok sin tante og onkel der som var målet for reisen – men likevel!

I 1930 giftet hun seg med sin Borgar, sønnen i huset dit hun kom og hennes tremenning. De fikk etter hvert 2 barn – Roland og Doris. Doris døde i 1992 og etterlot seg mann og 3 barn. Roland lever i beste velgående og har kone og 2 barn. Han har jeg en del kontakt med på epost så på den måten får jeg overbrakt hilsener til tante Solveig.

Tante Gudrun har jeg ikke sagt så mye om – men hun har jeg heller ikke hatt kontakt med. Hun døde i 1968, lenge før jeg begynte med slektsforskning. Men – jeg har epost-kontakt med hennes svigerdatter der borte som også er emigrant. Mafalda fra Italia.



En smakebit fra Sætre kjeksfabrikk sin historie

av Kari Amundsen



Slik så fabrikken ut da den var ny i 1908. Omgivelsene er kanskje mer romslige enn i virkeligheten. Tegningen er hentet fra en faktura.

Scandinavias største og mest tidsmessige kjeksfabrikk på Vålerenga

Sætre kjeksfabrikk ble startet av Hans Otto Røhr i 1883 i Heggedal i Asker. Samme mann startet Norges aller første kjeksfabrikk i Drammen i 1871. I over 60 år foregikk store deler av norsk kjeksproduksjon i Østerdalsgaten 1 på Vålerenga. Det var viktige år i utviklingen av bedriften og dens produksjon. På 1960-tallet ble det for trangt i Østerdalsgaten og bedriften flyttet til Kolbotn, før den i år 2000 flyttet produksjonen sin til Sverige. Gjennom å følge Sætres historie kan vi følge mange viktige steg i norsk historie. Her skal vi fokusere på de første årene på Vålerenga.

1. juli 1908 var den nye fabrikken klar til å sende ut kjeks på markedet. I flere år hadde disponent Wilhelm Ziener og Sætres styre da lett etter alternativer til lokalene i Heggedal. I oktober 1907 brant fabrikken ned, og det var ikke aktuelt å bygge den opp igjen der. Valget falt altså på Østerdalsgaten 1 på Vålerenga. Den nye fabrikken var i tre etasjer

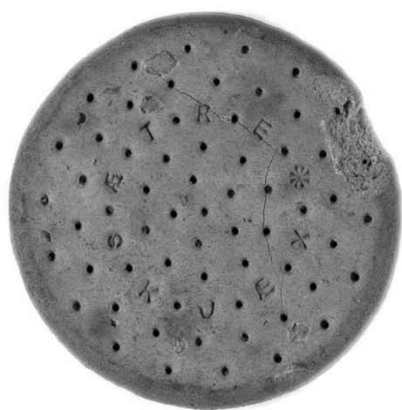
med kontorer og verksteder i første etasje. Der var også vaskeriet for kjeksboksene. Annen etasje huset bakeriet, og valsemaskinen var plassert over kontorene. I tredje etasje det pakkeri og ekspedisjon, på loftet var det mellager.

Dette var en moderne fabrikk, med lyse lokaler innrettet for rasjonell produksjon. Maskinene var innkjøpt fra England av disponenten personlig. Den nye fabrikken hadde 60% større kapasitet enn fabrikken i Heggedal. Det var ca. 40 ansatte i starten, med fire på kontoret. Prislistene fra denne høsten inneholdt 38 ulike kjekssorter; kakekjeks og smørbrødkjeks slik vi er kjent med fra våre dager. Men fabrikken hadde bare en kjeksovn og var derfor sårbar for tekniske problemer og rutinemessige produksjonsstopp. Av og til måtte man stoppe produksjonen for rengjøring, ettersyn og slikt. Da var det viktig å ha lager og alternative arbeidsoppgaver for de ansatte.

Sætrehanen ble det nye symbolet for firmaet fra 1909. Den første utgaven ble tegnet av



Festsalen var rikt utstyrt med parkett, dekorerte vegger og peis.



Militærkjeks fra 1908. Den var modell til menyen ved middagen til 50-års jubileet.

kunstner Thorolf Holmboe, som var en kjent maler i sin samtid. Til jubileumsutstillingen på Frogner i 1914 justerte tegner Enevold Thømt hanen slik vi kjenner den i dag. Sætrehanen har siden fulgt kjeksene og er en av Norges eldste varelogoer. Den lever i beste velgående.

De første årene på Vålerenga var gode år for Sætre kjeksfabrikk,

omsetningen økte, det gjorde også antallet kjekssorter og ansatte. Sætre var eneleverandør av kjeks til militæret fra 1908 og i en rekke år. Det var kanskje den mest spiste av Sætres kjeks? Theodor Kittelsen tegnet en kjeks som fikk navnet Eventyr i 1909. Professor Sopus Thorup ved universitetet i Oslo og fabrikkens bakerimester utviklet en kjeks som Roald Amundsen hadde

med seg til sydpolen i 1911. Det sies at ernæringen var en viktig faktor i kappløpet med Scott, og en grunn til at Amundsen vant. I 1913 kom den samme kjeks på markedet under navnet Polarkjeks. Den ble ofte anbefalt som spise under strabasiøse forhold.

De gode tidene førte til at fabrikkens måtte utvides både i 1911 og 1913. Både produksjonslokalene og lageret ble større. I 1911 hadde fabrikkens 100 ansatte ifølge egne annonser. I 1913 kunne Sætre tilby 66 forskjellige kjekssorter og produksjonen var på høyde med situasjonen før brannen i Heggedal. Det måtte nye metoder til i salget også. Fra 1911 ble kjeks solgt på perrongene på Østbanen. Selgerne hadde en trebomme i selet rundt halsen. Derfra solgte de kjeks i pakker. I 1914 åpnet Sætre kjeksbutikk på Karl Johan (nr. 18). Det var meningen den bare skulle være et reklamevindu for Sætres produkter, men salget må ha gått strykende, for butikken stengte ikke før i 1980.

Utstillinger var en vanlig måte å presentere seg på. Industriutstillinger var det mange av nasjonalt og internasjonalt. Sætre høstet heder og ære og tok medaljer på flere slike. På Jubileumsutstillingen hadde Sætre egen paviljong, Sætrehytten, som ble tegnet av arkitekt Henrik Bull. Da utstillingen var over havnet paviljongen i «hagen» i Østerdalsgaten, der den sto til 1950-årene. Den ble erstattet med en garasje!

Disponent Wilhelm Ziener var en dyktig mann. Han fikk Sætre på beina da det så mørkt ut i 1905. Han var også veldig engasjert i sine ansattes ve og vel. I 1911 annonserte Sætre med at de av hensyn til sine kunder ville være i forkant av fabrikktilsynets krav til produksjons- og arbeidsmiljø. Sætre skryter av at lokalene er store, luftige og lyse. Der er det lett å kontrollere at arbeidet utføres etter de forskrifter for renslighet

som finnes. Arbeiderne kontrolleres av lege, slik at ingen syke blir ansatt, og de som er ansatt blir undersøkt årlig. Arbeiderne er også forpliktet til å bade minst en gang i uken, og fabrikken har bad med kaldt og varmt vann. Dette var ikke vanlig i norske fabrikker i 1911. Men sykdom var et stort tema første del av 1900-tallet. Epidemier som difteri og kolera, hadde hatt sine utbrudd rundt i Europa og folk, særlig middelklassen og oppover, var «hysterisk» opptatt av hygiene. Sætre produserte jo matvarer og var avhengig av at kundene hadde tillit til produktene. Vi kjenner igjen argumentasjonen fra dagens matdiskusjoner i media.

Som den store og tidsmessige fabrikken Sætre var, hadde de god kontakt med vitenskapen. Leger og professorer ble engasjert både for å kontrollere produksjonen, råvarer og de ansatte, men de var også med å utvikle nye produkter. Polarkjeksen til Amundsen er allerede nevnt. Dr. Frølich var sentral i utviklingen av produkter for barn, små barn. Spesielle barnekjeks og kavringer ble utviklet og aggressivt markedsført i flere år. Sætre var ikke alene om en slik vitenskapeliggjøring av produksjonen sin, men de var ledende i prosessen.

Sosialbygget ble åpnet i 1919 med brask og bram, hele Oslo-pressen var tilstede. Denne nye delen av fabrikken inneholdt stort kjøkken som kunne servere varm mat til de ansatte, det var nye garderober med dusjbad og badstue, det var en stor dekorert spisesal og på toppen en festsal med scene på den ene siden og en stor peis i den andre. Her kunne arbeiderne tilbringe fritid, med dans, musikk, lesing – bibliotek var der også, peiskos og foredrag. Dette var avansert og moderne. De bakenforliggende ideene var antroposofiske, noe som var ganske utbredt i industrien på denne tiden. Ullevål hageby ble bygget etter de samme ideene. Arbeidere

som hadde det bra kunne yte mer i jobben, og det var en måte og demme opp for den kommunistiske innflytelsen i tiden. Det var kanskje derfor Kommunistavisen var den eneste som ikke var begeistret for Sætres nye sosiale fasiliteter. De skrev at det var greit nok med dusj, men det var en fordel at det var varmt vann i dusjen. De lyse og luftige lokale kunne avisen også betakke seg for, der var det støvete og 40-50 grader varmt. Fabrikkinspektør Betsy Kjeldsberg lovpriste Sætre og forholdene der som en mønsterbedrift. Kommunistavisen betakk seg på vegne av arbeiderne for slik mønsterbedrifter. Men tross det var Sætre en moderne og avansert bedrift på det sosiale området.

Bedriften hadde kjøpt Orkenøygata 8 og Østerdalsgata 4 og 6 til arbeiderboliger. De ugifte damene i fabrikken kunne bo i pensjonatet Sætreheimen. Der styrte sosialesekretæren og tok vare på jentene. Mange kom fra bygdene i Akershus, rett fra konfirmasjonen og uten erfaring i å administrere penger for seg selv. Sætre hadde også kjøpt gården Fjeldhus i Lillemarka som feriebolig for de ansatte. Dit var det to timer å gå fra Vålerenga, og en time fra Grorud jernbanestasjon.

Disponent Ziener loste Sætre

gjennom 1. verdenskrig og utviklingen fortsatte etter at krigen var slutt i 1918, men dessverre var ikke den økonomiske styringen så god som den burde være. Krigsøkonomien gjorde raske gevinster og tap mulig, og mange tjente store penger i den tiden, men mange gikk også på smertefulle tap. Slik også med Sætre. Disponenten hadde drevet «vekselrytteri», og så lenge det gikk med overskudd var det vel greit, men da tapene kom med nedgangstiden fra 1921/22 gikk det ikke bra. Sætre var teknisk sett konkurs i 1923 og Ziener fikk avskjed i unåde. Sætre Kjeksfabrikk overlevde etter noen vanskelige år, men Wilhelm Ziener hører vi ikke mer til. Han ble dømt for sine siste handlinger på vegne av Sætre, mens alle tiltak og handlinger før det er gjemt og glemt. Det er etter mitt syn synd for tross alt har han mye av æren for at Sætre ble nettopp Scandinavias største og mest tidsmessige kjeksfabrikk.

Skrevet av Kari Amundsen,
Akershus fylkesmuseum



Året er 1919 og Sosialbygget på hjørnet var nytt. Fabrikken har vokst og hesten er erstattet med biler.



Klasse 5 B/G høsten 1947, lærer Frøland. Hilsen Kjell Hurum. Har noen navnene på disse gutta?



Sender bilde av huset som var på hjørnet St.Halvardsgt/Åkerbergvn ved Galgeberg. Håper det kan være av interesse for historielaget. Bildet er tatt ca. 1954. Vi måtte flytte, for huset skulle rives. Det bodde en familie i andre etasje også.

Hilsen Alf Fredriksen.



VIF-nåla i kjerketårnet

Av Ragnar Kjenes

Bider: Bjørn Granlund

Ragnhild Anmarkrud Kjenes er syv år gammel da hun var fire år sa hun til meg "pappa det finnes tusenvis av kirker, men bare en kjerke". Vålerenga kjerke har betydd mye for henne og hun snakker mye om da hun var med meg på jobb oppe i tårnet av kjerka og så på utsikten derfra. Da jeg fortalte hjemme om mynten som ble funnet under toppsteinen på tårnet, og at denne skulle legges tilbake igjen sammen med en ny mynt og at en var ute etter noe også fra Vålerenga i forbindelse med at steinen skulle på plass, så sa hun med en gang at hun ville at jeg skulle legge hennes pin der oppe. Det var hennes gave til Vålerenga kjerke som hun er så glad i. Så der ligger hennes VIF-pin fra cupfinalen 2008, godt bevart for fremtiden.



Runa Anmarkrud Kjenes.



Byggelederen legger VIF-nåla på plass.



Ingen visste at VIF skulle vinne cupfinalen 2 dager etter.

Julekakeoppskrift fra gamle dager

Fra Byminner nr 4 i 1991 har jeg funnet en artikkel. Den heter "Uten mat og drikke, lever juletradisjoner ikke". Den er skrevet av Unni Teigen. Og den begynner slik: "julen er vår mest tradisjonsrike høytid. I denne mørke midtvinter tar vi opp arven fra våre formødre og skaper fest. Det er først og fremst mødrene som har juletradisjonene med seg og gitt dem videre til neste slektsledd. En del forandrer seg, men grunnstammene står igjen. Vi vil ha rene, ryddige hjem med pyntede juletrær, og mat og kaker etter gammel tradisjon." Deretter følger en rekke kakeoppskrifter fra en annen tid som Gode raad (Goro) fra 1845, Juletrekaker Oa. Her er en av kakeoppskriftene. Den er hentet fra Henriette Schönberg Erkens Kogebog for sparsommelig husmødre i by og bygd fra 1905. Unni Teigen skriver: "ikke alle våre formødre hadde penger til å bake de finere

julekaker eller steke ribbestek men de gjorde vel så godt de kunne med de midler de rådde over. Noe de fleste kunne bake var julekake.

Deigen laves paa almindelige maade, rosiner maa ikke tilsættes før efterat deigen er hævet første gang. Steges i ovn $\frac{3}{4}$ - 1 t. Og husk at gjennomsnittslønna i 1901 for bydelene på denne siden av elva dvs. Vålerenga og Petrus(Sofienberg) menighet var på 36-37 kr.

En tjenestepike i Kristiania i 1890 årene tjente fra 27 – 33 øre dagen mens hennes medsøstre på fabrikkene tjente 1,20 kr per dag. Fra folkekjøkkenet på Vaalerengen kunne man hente middag (i 1892) til henholdsvis

10 og 20 øre og 25 og 30 øre når det serveredes i lokalet. (Fra boka As Oslo Folkerestauranter gjennom 50 år av Henrik Haugstøl). På nesten samme tid, i 1900, kostet Oksestek 0,75 kr per kg, Ribbe 0,90 kr per kg og juletreet hvis man hadde råd og plass til det, 40 øre.

Tekst: Ragnhild Strømme

Kilder: Byminner og Christiania for 100 år siden av Beate Muri

Julekage

½ kg. Hvedemel	Kr	0,14
100 gr margarin	Kr	0,12
60 gr sukker	Kr	0,04
½ theske kardemomme	Kr	0,02
20 gr gjær	Kr	0,02
2 ½ dl. Melk	Kr	0,02
100 gr. Rosiner	Kr	0,12
	Kr	0,48



Bilder fra fotoutstillingen 2008

Bider: Bjørn Granlund



Også den yngre garde synes historie er morsomt. Her studeres bilder i et av historielagets fotoalbum.



I kremmerhjørnet var det vår sekretær Ragnhild Strømme som tok seg av de mange kundene. Her er tidligere sekretær Bjørg Staal på handel.



Det var stinn brakke begge utstillingsdagene.

Medlemsmøte 18.november 2008



Rundt 80 medlemmer hadde møtt fram i høstmørket.

Aller siste medlemsmøte for i år. Det var mørkt, høst men likevel en fin kveld. Rundt bordene satt sånn omtrent 80 historieinteresserte. Foran på bordene var det satt fram kakebokser med kjeks fra Sætre. For de i kremmerhjørnet var det vår sekretær Ragnhild Strømme som tok seg av de mange kundene. Her er tidligere sekretær Bjørg Staal på handel.gen var det Sætre kjeksfabrikker som var temaet. Even tok først plass bak mikrofonen i menighetssalen og ønsket alle velkommen, så var det foredragsholderens tur og navnet hennes er Kari Amundsen fra Akershus fylkemuseum. Hun presenterte seg selv som ekspert på industrihistorie. Kjeks er ikke noe norsk fenomen, nei det er engelsk. Og heller ikke Mariekjeks er norsk kunne hun fortelle oss. Kjeks var dessuten ikke noe som hørte til hverdagskost i hjemmene på Vålerenga. Det var vel helst litt luksus med kjeks. Sætre kjeksfabrikker så dagens lys på gården Sætre i Heggedal i 1883. Det var Hans Otto Røhr som var grunnlegger og direktør for fabrikken. Etter en større brann i 1907 endte man opp i Østerdalsgata 1 på Vålerenga. Da var vi kommet til året 1908. Man kom da nærmere kundekretsen, telefon – og telegrafservice, arbeidskraft og her var transport-

mulighetene bedre.

Med ord og bilder kunne Kari Amundsen fortelle oss om opp – og nedgangstider for fabrikken. Helt fra den spede start til fabrikken til den flyttet til Kolbotn i 1968 pga plassmangel. Hun viste bilder av noen forseggjorte kjeksbokser og diverse kjeks. Ja selv juletrekjeks har de bakt. Og knekkebrødet det kom i 1916 og var en stor suksess. Også under krigen da det var mangel på det meste. Men det dårlige melet kunne faktisk godt brukes til produksjonen av knekkebrød.

Sætre kjeksfabrikker var flinke med sin markedsføring. Roald Amundsen hadde med seg Sætre kjeks på sin polarekspedisjon. Den het polarkjeks. Nansen ble også utstyrt med kjeks i sekken sin. Den fikk navnet "The Nansen biscuit". Til og med den lange veien til Russland ble det eksportert bokser med Sætre kjeks. Den kjente røde hanen som er Sætres logo er lagd av Thorolf Holmoe og etterpå bearbeidet til verdensutstillinga på Frogner i 1914 av Enevold Thømt. På 70- tallet prøvde man seg på noe så merkelig som pizzakjeks, Beat- kjeks og Oslokjeks. Sætre ble alltid fremstilt som en mønsterbedrift. Fabrikkinspektør Betzy Kjelsberg kom med mange rosende ord om denne fabrikken. Her var det dusj og badstue for de



Kveldens foredragsholder Kari Amundsen til venstre.

ansatte, fin spisesal, arbeidstøy og rutiner for hygiene. Enda til et feriehjem for arbeiderne hadde man på Ammerud. Men ikke alle var enige, kommunistavisa mente blant annet at man i det minste kunne ha hatt varmt vann i dusjene!

Det var mange her på Vålerenga som jobbet på Sætre både kvinner og menn. Arbeidsfordelingen var klassisk, mennene gjorde de "tunge" jobbene med å lempe melsekker Oa. Og kvinnene sto for sorteringen og pakkingen. Og tvers over gata var det boliger for de ansatte. Østerdalsgt. nr 4 og 6 ble kjøpt opp til arbeiderboliger av Sætre kjeksfabrikker.

I Orknøygata nr 8 skal det også ha vært et slags pikepensjonat som tilhørte fabrikken.

Aller sist fikk vi opplyst fra salen at Sætre ble brukt som tilfluktsrom under krigen. Og Bjørg Staal kunne fortelle at de av og til kjøpt kjeksbrudd i poser i løs vekt. Og de var gode de! Særlig de med krem. Og for det veltalte og opplysende foredraget fikk Kari Amundsen et par flasker med tørr hvit vin. Overrakt av Even. Og fra damene på kjøkkenet og med fast plass utenfor kjøkkendøra var det klart for kaffe og vafler til alle. Og på bordet ved siden av: kort, bøker, filmer og kalendere for 2009 til salgs. Da møtes vi igjen til neste år til et nytt og historiefyllt år.

Referent Ragnhild Strømme

Arne Rosland har sendt oss alle disse bildene.



Flere minner fra Totengata. Bildet er frå 1959 eller 60. Eg vokste opp i murgården til venstre foran, nummer 11. Det hvite trehuset midt på er nr 9 eller Herbertgården som vi kaldte den. Til høyre nr 13 og 15.



Meg sjølv i 1966 innerst i gata Arne Rosland



Totens gate 11 på 80 tallet.



Bilde fra øverst i Strømsveien før Vålerengatunellen bildet er sendt oss av Arne Rosland.



Arild Andresen og Ragnhild Strømme

Vålerenga Historielag
Hedmarksgata 2
0658 Oslo

Vålerenga Historielag
 på internett:
 e-mail: epost@valerenga.org
 hjemmeside:
<http://www.valerenga.org>
 Bankkonto: 0530 04 78222

Fra Sotahjørnet til
Bohemen, DVD Kr. 150,-

2 dvd-er om Oslos historie
kr 200,- Utgitt av Fellesrådet
for historielagene i Oslo

Historielagets flotte
kalender for 2009 er selvsagt
å få kjøpt for Kr 70,-.

Direkte hos Bjørn Granlund
tlf. 901 80 290 eller e-post:
kasserer@valerenga.org

Publikasjonsnr.:
ISSN 1890-9094

Leder:
 Even Haugseth
Nestleder:
 Knut Roar Westbye
Kasserer:
 Bjørn Granlund
Sekretær:
 Ragnhild Strømme
Styremedlem:
 Bjørn Arild Gjerdalen
Varamedlem:
 Unni Granlund
Varamedlem:
 Grete Mosbakk
Varamedlem:
 Grethe Sandmoen

Arbeidsgrupper i historielaget:

Utgivelse av bildekalender:
 Kontakt: Even Haugseth
 Tlf.: 22 57 01 66,
 mobil 93801902

Fotogruppe:

Fotografering, innsamling og
 avfotografering av bilder:
 Kontakt: Bjørn Granlund
 Tlf.: 22 68 34 05,
 Mobil: 90180290

Idrettsgruppe:

Om bydelens idrettsmiljø
 Kontakt: Bjørn Arild Gjerdalen
 Mobil: 90919250

Medlemsavisa:

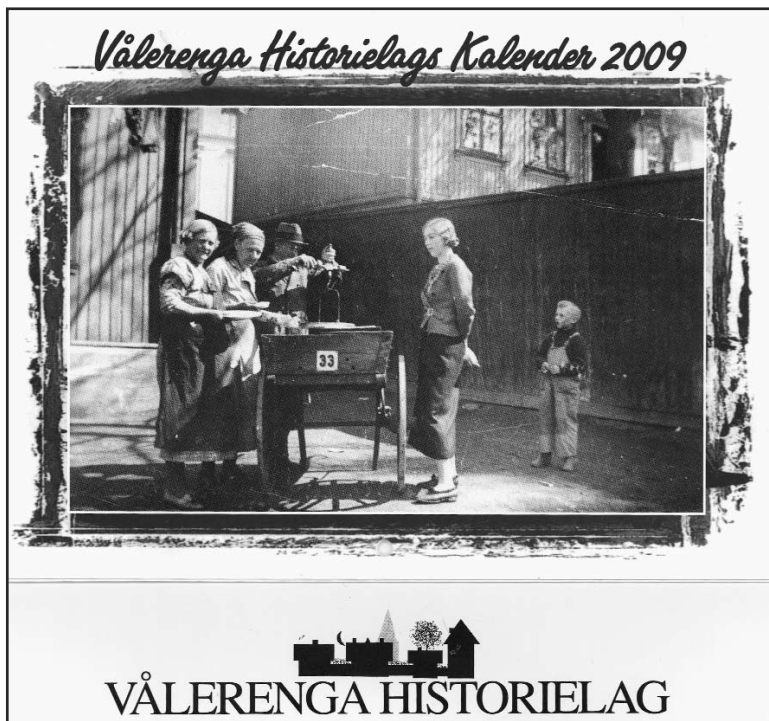
Kontakt: Knut Roar Westbye
 Tlf: 22 17 48 84,
 Mobil: 90831966
 Epost: kroarb@online.no

Kyterngruppa som holder på
med bok om Kytern:

Marion Juliussen
 Bjørn Arild Gjerdalen
 Even Haugseth

I redaksjonen:

Knut Roar Westbye og
 Fred A. Ruud.



Arrangementskalender første halvår 2009:

Medlemsmøte tirsdag 10. februar
 Medlemsmøte tirsdag 21. april
 Bydelsvandring mandag 8. juni

Husk neste medlemsmøte i menighetssalen i
Vålerenga kirke tirsdag 10. februar kl. 19.00

