**Tollregnskaper- hva kan vi bruke dem til?**

Jeg har delt ut kake. Ikke spis den enda. Del den i fire deler, og vent med å spise til jeg sier i fra. Du kan ta en bit nå.

Slide 1

Tollistene, eller de summariske varelistene og skipsanløpslistene som vi finner bakerst i tollbøkene for de norske havnene gjennom 1700-tallet er en unik inngangsport til et bredt mangfold av tema. Tollmaterialet er unike av mange grunner, men det jeg syns er mest spennende ved dem er at de gir innblikk i den fysiske hverdagen på 1700-tallet. De gir helt konkret innsikt i hva man kunne kjøpe i butikken, hvor lang tid reiser kunne ta, hva ting kostet, hva som var populært eller sluttet å være populært. De er i praksis det nærmeste vi kan komme en kikkert bakover i tiden.

Jeg har blitt invitert til å snakke om hva vi kan bruke tollistene til. Utfordringen med det er at det er så mye, og til tross for at jeg har jobbet med dette materialet i siden 2011, kjenner jeg umulig til alt. Av eksempler på ting jeg aldri hadde tenkt på at materialet kunne brukes til er rovdyrsforvaltning, der Høgskolen i Elverum har brukt skinneksporten for å kartlegge utbredelsen av rovdyr i Norge bakover i tid. Ett annet eksempel er insektforskere på UMB på Ås, som bruker trelasteksporten til å forske på hvordan norske barkebiller har spredd seg i Europa, for slik å kunne utvikle bedre metoder for å datere gamle bygg på kontinentet. Tollistene er også trukket inn i byutviklingsprosjekt knyttet til havneutvikling i både Oslo, Stavanger og Trondheim. Sånn sett må vi kunne si at 200 til 300 år gamle tollister har vist seg så være riktigs så samfunnsnyttige, og det bare innen tema vi over hodet ikke hadde tenkt på.

Slide 2

Prosjektet historiske toll- og skipsanløpslister, eller ”tollisteprosjektet” som det kalles består i praksis av to deler, en tilgjengeliggjøringsdel og en formidlingsdel. I tilgjengeliggjøringsdelen transkriberer og legger vi ut i en søkbar database standardiserte vare- og skipsanløpslister. Vi er i siste fase av første del av denne nå. Dvs at årene 1686, 1731, 1733, 1756, 1786 og 1794 (samt noen flere for noen tollsteder) ligger nå ute, og er i siste fase av korrektur og standardisering.

Formidlingsdelen har så langt hatt fokus på å utarbeide formidlingsopplegg til utdanningsportalen ndla.no, Oppleggene er knyttet til tollistene, med oppgaver som forutsetter bruk av tollistene. Nå og utover våren skal vi også utarbeide en vandreutstilling som gjøres tilgjengelig gratis for kulturinstitusjoner. Sentralt i formidlingsarbeidet vårt er målet om utvikling av historiebevissthet. Vi ønsker at de som møter materialet skal reflektere omkring endring i handel på 1700-tallet, også i lys av i dag. Dere skal få en smakebit av formidlingsperspektivet vårt i løpet av dette foredraget. Vi har også en tredje del, en forskningsdel, men den har ikke noe penger og gjøres ved siden av.

Slide 3

Prosjektet er i det store og hele finansiert av private aktører. Støtte fra Forskningsrådet gav mulighet til et forprosjekt, og siden det er det særlig støtte fra Sparebankstiftelsen, og Echbos legat, samt Bergesenstiftelsen, Nettverk for kyst og fiskerimuseer, Oslo maritime stiftelse og stiftelsen Skoleskipet Tordenskiold. Over jul kommer det også til finansiering fra Finnmark. I tillegg har vi fått uvurderlig støte fra Riksarkivet ved at de har scannet, administrativ støtte fra Norsk lokalhistorisk institutt, faglig samarbeid med Norsk folkemuseum og Maritimt museum, og støte fra så mange lokale museer at listen er for lang til å ta her. Uten denne støtten hadde dette prosjektet aldri klart å ta av, og i hvert fall ikke bli gjennomført. Så jeg vil si i; tusen takk til de som har trodd på oss!

Slide 4

*Kort oversikt over historiske tema*

Som historiker som jobber med utviklingsspørsmål og globalisering skal jeg her primært snakke hvordan tollmaterialet kan være av nytte for historie (men som jeg sa innledningsvis, det kan være nyttig også for andre fag). Jeg skal etterhvert gi ett eksempel på hvordan tollistene kan brukes til å få innsikt i hvordan 1700-tallet ”smakte”, men først gi en gi en kort oversikt over noen tema som de kan brukes til å lære mer om

Skipsanløpslistene forteller om handelsstrømmer til og fra norske havner. De gir innsikt i hvilke stater, men også innenlandske og utenlandske havner som handlet med, hvor stor denne handelen var, hvem som drev den. Med litt arbeid, er det også mulig å finne ut reisetid, av hvordan handelsruten var, og også hvordan krig, fred og traktater påvirket disse rutene. For tiden ser masterstudent Nora Rodin på med dette ved å følge Arendalsskippere.

Varelistene, som altså er lister som summerer alle varene som kommer til havnen gjennom ett år, forteller hovedsakelig om vareutvalg. De gir dermed innsikt i hva slags varer som helt konkret var mulig å få tak i norske havner. Deler du mengdene på befolkningen, så får du også en indikasjon på tilgjengeligheten. Begge listetypene kan og brukes til å forstå mer om forholdet mellom Norge og andre land gjennom 1700-tallet. Amund Pedersen i Tollisteprosjektet ser for tiden på forholdet mellom Norge og Danmark, men det er mange andre land og regioner å følge også. Selv holder jeg på å ferdigstille en artikkel om de norske kjøpstdenes handelsbalanse med utlandet med utgangspunkt i tollmaterialet.

*Utfordringer med å jobbe med toll- og skipsanløpslistene*

Det er mye å si om utfordringene med å bruke vare- og skipsanløpslistene i tollarkivene. Vi vet det var smugling. Mye. Særlig tidlig på 1700-tallet synes ulovlig handel å ha vært utbredt, men det ser ut til at det har bedret seg mot slutten av 1700-tallet etterhvert som staten ble bedre organisert. Vi kan likevel ikke påstå at mengden varer som er oppført stemmer, eller at alle skip til eller fra norskekysten er ført opp i listene. Når vi jobber med dette materialet må vi derfor alltid tenke på mengdene som minimumstall.

Slide 5

*Smak av tollisteforskning*

Jeg har delt ut en kake. Vi skal komme tilbake til den etterhvert. Men ta en bit nå. Det sikrer blodsukkernivået videre. Tenk litt på smaken. Spar to biter til senere, til når jeg sier i fra.

Nå skal jeg flytte oppmerksomheten over til noe litt mer konkret. Tollistene er nemlig en helt unik inngang til den fysiske hverdagen, - hva du og jeg kunne ha opplevd, dersom vi levde for 200 til 300 år siden. Jeg skal snakke om hvordan tollistene forteller om endringer i smak gjennom 1700-tallet.

*innledning*

Smak er jo i all hovedsak knyttet til mat, og det meste av maten på 1700-tallet var, sånn til hverdags, fryktelig kjedelig! Det var graut laget på bygg eller havre, kokt enten på vann eller melk, avhengig av hva du hadde. Eventuelt var det flattbrød eller klappkak med smør, kanskje prim. Som drikke var det gjerne myse, en slags utvannet melk som hadde fått gjære. Om den norske maten på 1700-tallet var godt eller ikke er ikke så viktig, men vi kan nok være enige i att det var ensformig.

Det tollistene viser, og som vi skal se på her, er at det i løpet av 1700-tallet kommer til mere varer som gjorde at flere folk rett og slett fikk oppleve nye smaker oftere. Jeg skal fokusere på endringen i innførselen til Trondheim av ett utvalg krydder og frukt fra Asia, Amerika og Middelhavet som kan fortelle om endring i handel og i smak i denne tiden. Denne studien faller i kategorien globalhistorie ved at den ser på grensekryssende handel med varer fra, for Norge, fjerne steder, og forsøker å forstå forstå bakenforliggende prosesser

*Krydder og frukt:*

Kaffe, te, tobakk og sukker er blant de grenskryssende varene som kanskje har fått mest oppmerksomhet i internasjonal historieforskning. Litt mer i skyggen, men vel så viktig for smaken av maten var innførselen av krydder, frukt og nøtter. Eksempler er pepper, kanel, kardemomme og muskat, sitroner, appelsiner, rosiner, svisker og mandler er eksempler på slike. Noen hadde eksotisk opphav, andre fra nærmere steder i Europa. Det som likevel er klart er at handelen med slike varer over grenser økte gjennom hele 1700-tallet.

Slide 6

Tabell 1 viser et utvalg slike krydder og frukter innført til Trondheim gjennom 1700-tallet. Kanel og kardemomme er asiatiske krydder, korinter, rosiner, sitroner og sukater fra middelhavslandene. Innførselen som jeg snakker om her er totalmengden av varer både fra utlandet, men også fra andre deler av Danmark-Norge. Eventuell utførsel er trukket fra.

Tabell 1: Innførte krydder og frukt til Trondheim gjennom 1700-tallet. I pund

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1731** | **1732** | **1756** | **1786** | **1788** | **1790** | **1792** | **1835** |
| **Kanel** | 69 | 87 | 217 | 49 | 82 | 132 | 85 | 1 457 |
| **Kardemomme** | 30 | 41 | 165 | 26 | 8 | 12 | 23 | 171 |
| **Korint** | 3 087 | 3 401 | 4 076 | 5 138 | 1 906 | 4 094 | 5 514 | 329 |
| **Rosin** | 9 310 | 12 730 | 9 314 | 15 244 | 4 092 | 12 158 | 11 501 | 15 412 |
| **Sitron** | 5 700 | 8 570 | 20 600 | 35 850 | 30 750 | 14 770 | 26 750 | 6 997 |
| **Sukat** | 17 | 15 | 64 | 50 | 30 | 47 | 75 | XX |

\*Det ble også innført kasser med sitroner i de siste tiårene av 1700-tallet, men siden det ikke er mulig å vite hvor mange sitroner en kasse rommet, er disse utelatt.

Disse ikke-norske krydderiene og fruktene er valgt fordi de inngår i oppskriften til kaken dere spiser. Oppskriften er hentet fra Jomfru Truchs kokebok fra 1843, og svært lik tilsvarende kaker fra sent 1700-tall i andre oppskriftsamlinger. Som ledd i å gi dere ett inntrykk av hvordan vi arbeider med formidlingsdelen skal vi nemlig etterpå se hvor mange kaker man kunne ha bakt med de mengdene av ingrediensene som ble innført. Jeg vil for øvrig be dere vente med å se på sukkermengdene. Jeg skal si mer om dem senere.

Innførselen av utvalgsvarene ser fra 1731 og gjennom hele resten av århundret relativt stabil ut. Unntaket er sitroner, som øker. Krydderene kommer i jevnt over små mengder gjennom hele århundret, det samme gjelder sukat. Sammenligner man med Bergen er mengdene noe lavere i Trondheim, mens Christiania på 1730-tallet er langt lavere for 1731, men på om lag samme nivå som Trondheim på 1780/90-tallet. I 1835 er det tydelig nedgang i innførselen til Trondheim for mange av disse varene, deriblant korinter, selv om noen, slik som rosiner holder seg stabilt, eller som kanel, øker. Det klart at spesielt rosiner og sitroner ble innført i overraskende store mengder gjennom århundret, mens sukater og kardemomme var klart de minste varene.

Disse tallene må settes i en bredere historisk sammenheng. At Trondheim har en så jevn innførsel av disse varene forteller om relativt stabile handelsruter. Særlig den høye innførselen på 1730-tallet må forstås i lys av kontakten med Nederland, og har kommet i retur for kobberet. Dette den høye innførselen i de tidlige årene krever ytterligere undersøkelser.

1756 var året da syvårskrigen begynte. Dette fikk store, positive konsekvenser for dansk-norsk handel. Danmark-Norge var nøytralt i denne krigen. Nøytraliteten sikret tilgang til krigførende havner, skip med dansk-norsk flagg kunne frakte varer også for krigførende parter. København ble en viktig havn for kjøp og salg av særlig oversjøiske varer. Mye av disse varene ble skipet ut til andre deler av Europa, men en del ble også igjen i danmark-Norge, og spredde seg i rikets deler. Ole Felbæk har vist at dette året marker starten på Københavns oppsving som varer frem til ca 1800, men presiserte også at mye av profitten også gikk til fremmede lands handelsfolk. Samme året inngikk Danmark-Norges fredsavtale med Berberstatene for å kunne utvide handelen med Middelhavet. Avtalen forklare økningen av middelhavsvarene vi har sett på (rosiner, sitroner, korinter). Mengdene av utvalgsvarene i 1756 må derfor sees i lys av at Danmark-Norge rett og slett fikk mer tilgang på utenlandske varer.

1786 til 1794 var relativt stabile år for Danmark-Norge. Det var ingen store internasjonale kriger der nøytralitet i internasjonale farvann økte handelen. For trondheim ser det ut til at mengdene av disse varene holdt seg relativt stabil fra 1756, noe som passer over ens med at det gjennom slutten av 1700-tallet ble jevnt over mer handel. Når vi i løpet av våren får på plass enda flere år for Trondheim vil vi kunne se bedre eventuelle svingninger i innførselen.

1835 var også et rolig år. At innførselen til Trondheim synes å ha stagnert på nivå med 1780/90-tallet trenger lutt mer forklaring. Det skal sies at også for Bergen finner vi en tilsvarende stagnasjon, og faktisk også nedgang for flere av varene. Stagnasjonen står i kontrast med den kjente veksten i den internasjonale handelen på 1830-tallet, og skiller seg også fra Christiania der innførselen økte. Stagnasjonen for Trondheim og også nedgangen i Bergen forklares best av fremveksten av Christiania som det ”nye” Norges hovedstad. Gjennom 1700-tallet hadde hver av stiftsbyene vært likestilt i sitt underordnede forhold til København. I Norge etter 1814 var Trondheim og Bergen blitt underlagt Christiania. Det har vært kjent at hovedstadsfunksjonen ledet til at politisk makt ble konsentrert dit. Denne studien viser at dette synes også å ha vært tilfellet i økende grad for handelen

Slide 7

*tilgjengelighet*

Mengde sier noe om endring, men for å bedre forstå varens faktiske tilgjengelighet er det bedre å ta utgangspunkt i fordelingen av varen på befolkningen. Her tar jeg utgangspunkt i Trondheims befolkning, inkl. forsteder i 1769, 1801 og 1835. Det skal presiseres at vi ikke kan anta at disse varene bare ble kjøpt av folk i Trondheims og forstedene, også bønder og andre på bytur kjøpte dem. Ett estimat på tilgjengeligheten for befolkningen i hele stiftet kunne derfor vært nyttig. Jeg har likevel ikke tatt det med her, rett og slett fordi tallene da blir så små tall at de ikke lenger betyr noe. Jeg er heller ikke overbevist om at dette var varer som mange i de fjerne bygdene brukte og spiste, siden samtidige beskrivelser som jeg har sett sjeldent eller aldri nevner slikt. Heller ikke mathistoriker Fredrik Grøn mener at varer som disse spredde seg noe særlig til bygdene på 1700-tallet. I mer bynære områder, har det derimot vært langt vanligere. Estimatene i tabell 2 må derfor ansees som for høye, men kan brukes til å få et inntrykk.

Tabell 2: Per kapita estimat på innførte mengder krydder og frukt til trondheimgjennom 1700-tallet. I pund (Trondheims befolkning inkl forsteder. 1769, 1801 og 1835)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1756** | **1786** | **1788** | **1790** | **1792** | **1835** |
| Kanel | 0,02 | 0,00 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,08 |
| Kardemomme | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,01 |
| Korint | 0,36 | 0,38 | 0,14 | 0,30 | 0,40 | 0,02 |
| Rosin | 0,82 | 1,11 | 0,30 | 0,89 | 0,84 | 0,80 |
| Sitron | 1,82 | 2,62 | 2,25 | 1,08 | 1,96 | 0,37 |
| Sukat | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | xxx |

Når vi ser på tilgjengeligheten per trondheimsbeboer finner vi igjen den samme trenden som i den foregående tabellen om mengder. Rosiner og sitroner var mest tilgjengelig, kardemomme og sukat minst. Tilgjengeligheten per person ser ut til å holde seg på relativt samme nivå gjennom i alle utvalgsårene.

Per kapitaestimatene viser at selv om vi kanskje syntes at mengdene som tabell 1 viste at var innført kanskje var store, var de fordelt på Trondheims befolkning aldri nok til at dette var varer som hvermannsen kunne spise daglig. Kanskje på søndager eller i andre spesielle anledninger

Slide 8

*Kake*

Nå har vi sett på endringer i innførselsmengder og på tilgjengelighet per person i ulike områder. For mange er det litt vagt, så nå skal jeg konkretisere litt. Men først: lukt på den nest siste biten av kaken. Putt den i munnen og smak nøye. Kjenner dere igjen varene jeg snakket om? Fint.

Dere har fått julekake fordi jeg vil vise dere hva disse mengdene betydde i praksis. Dette er også veldig likt undervisningsoppleggene vi lager i formidlingsdelen. Elevene skal da kartlegge hvor mye av varer som kommer til deres havn, regne ut kakemengde per person, og så gå å lage kaken. Tanken er at dette skal stimulere til at de reflekterer over handel og tilgjengelighet over tid

Med utgangspunkt i oppskriften har jeg regnet ut hvor mange kaker man kan kunne bakt av ingrediensene som ble innført til Trondheim i disse årene. I mimimumsalternativet er det stort sett sukat som er den begrensede varen. Skal vi forholde oss slavisk til oppskriften, blir derfor antallet potensielle julekaker omtrent 300 til 1500, med en topp i 1788. Tillater vi oss å utelate en ingrediens kan vi lage mye mer kake: fra om lag 6000, til 20 000. Fordelt på Trondheims befolkning vil det tilsvare om lag 1 julekake per person i 1756, fra mellom ½ til 1 ½ kake på 1780 og 90-tallet og om lag 1/3 i 1835.

Tabell 3: Julekaketilgang

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1731 | 1733 | 1756 | 1786 | 1788 | 1790 | 1792 | 1835 |
| Antall kaker (alle ingredienser) | 300 | 300 | 1 280 | 1 000 | 6 820 (lite rosiner) | 940 | 1 500 | XX |
| Antall kaker (droppet en ingrediens) | 11 300 (sitron) | 17 140 (sitron) | 15 523 (rosin) | 9 700 (kanel) | 6 280 (rosin) | 20 263 (rosin) | 16 900 (kanel) | 6580 (korint) |

(Befolkningen i Trondheim i 1769 var 11 315 personer, i 1801 13 682 personer og i 1835 19 163 personer)

Tallene og indikatoren vi har diskutert så langt viser klart at det gjennom 1700-tallet skjedde endringer i tilgjengeligheten av matvarer med eksotisk og utenlandsk opphav. Dette var matvarer som helt klart tilførte nye smaker til ett ellers kjedelig kosthold. Det som er overraskende er hvor store mengder de kom i, og hvor tidlig på 1700-tallet disse relativt store mengdene kom.

Slide 9

Hva drev endringene

Mens du tygger på den siste biten skal jeg snakke om hva som drev endringene som vi har sett så langt. Det er særlig på to ting som er sentralt: utvikling av handelen i perioden og endring av forståelsen av ”smak”.

*Utvikling av handelen i perioden*

Det lange 1700-tallet var kjennetegnet av vekst i handelen, uttrykt i form av ikke bare økt trafikk, men også økt varehandel. Fra delen over har vi sett at også Trondheim opplevde dette i form av stabil, og til dels økt innførsel og tilgjengeligheten av flere matvarer.

Internasjonale politiske forhold, samt endringer i intern handelslovgivning har hatt sentral betydning for utviklingen i de enkelte årene. På ett mer overordnet nivå må veksten i handelen på 1700-tallet må sees i lys av økt handel mellom Europa og andre kontinent, og mellom europeiske regioner. I praksis betydde forbedringer i skipsbygging at det ble enklere og tryggere å frakte mer, også i ukjente farvann. Samtidig førte teknologiske forbedringer og nye måter å organisere produksjon på til økt tilbudet av varer, samt lavere priser. Dette gjaldt både produksjon i oversjøiske områder slik sukkerplantasjene drevet av slavearbeidskraft i vest-India er eksempel på, men også i Europa der det kom til mye maskiner. Rent praktisk betydde dette at forbedringene gjorde stadig mer varer tilgjengelig i Europa, og dermed også potensielt for norske havner.

Gradvis ble også lovgivningen endret for å tilrettelegge for handel. Rett nok ble det reist handelsbarrierer mot andre land, men internt i land ble slike byget ned. Dette skjedde eksempelvis i form av innføring av enhetlige mål og vektsystem i Danmark-Norge på 1660-tallet. Det ble det også lagt til rette for et felles innenriksmarked som skulle gjøre handel mellom rikets deler enklere. Rent praktisk tok det form av bl.a. fjerning av tollbarrierer som lettet varehandel mellom rikets deler.

*Endringer i smak*

Men fysisk tilgjengelighet er ikke tilstrekkelig for å forklare at de nye smakene spredde seg. ”Smak” er også ett ”sosialt” fenomen . Gjennom 1600-, 1700-og tidlig 1800-tall handlet det å spise ikke lenger bare om å overleve, men også om å vise seg frem. Smakene som disse matvarene introduserte hadde vært kjent også i Norge i hvert fall fra middelalderen, men mengdene var da så små at bare de aller rikeste og fornemste kunne spise dem. Å spise sukker eller krydder, gjerne i store mengder for virkelig å være prangende, hadde dermed lenge vært tilstrekkelig for å signalisere rikdom og sosial makt.

Med den økte tilgjengeligheten av flere varer ble det gamle systemet forrykket. Etter hvert som gradvis flere hadde råd og mulighet til å spise de tidligere så svært eksklusive varene, utviklet det seg nye sosiale normer for hvordan man brukte og forbrukte varene, for å signalisere plass, eller ønsket plass, i det sosiale hierarkiet. Prangende forbruk av mat utgikk gradvis til fordel for rene smaker, gjerne i balanse med andre. Det krevdes spesiell kunnskap for å både å lage, smake og snakke om den nye maten på. Sammen var dette med på å fremstille den som spiste eller serverte maten som et mer eller mindre dannet individ i tråd med de nye samfunnsidealene. Endringer i vareinnførselen forteller dermed ikke bare om handel, men også om spredningen av nye ideal og væremåter.

Slide 10

Jeg har ikke her mulighet til å gå inn på hvordan innførselen av de ”nye” matvarene konkret satte preg på Trondheim. Jeg kan likevel nevne noen stikkord slik som fremveksten av konditori, mindre middager, mindre alkohol, mer servise og fremveksten av kilder til kunnskap om mat på slutten av 1700-tallet og tidlig 1800-tall.

Slide 11

*Konklusjon*:

At det kom stadig mer av nye, eller tidligere lite vanlige, matvarer gjorde det mulig for flere etter hvert å lage nye matretter, som smakte mer og annerledes enn hverdagskosten. Det betyr ikke at dette var daglige varer for de fleste, heller for mat til spesielle anledninger. Denne undersøkelsen har vist at økningen forekommer overaskende tidlig på 1700-tallet. Dette passer for så vidt med internasjonal historiografi, men er litt fremmed for norske historikere fordi få ha sett på forbruk og import for 1700-tallet over tid.

Med tollistene enkelt tilgjengelig på nett håper vi at flere kan ha lyst til gå i gang med arbeid som kan fortelle mer om dette. Man kan bidra til å bygge kunnskapsbasen enten med større undersøkelser, men også mindre studier om enkeltvarer eller steder, som så kan legges på tollisteprosjektets sider på lokalhistoriewiki.

Som siste ord vil jeg si at hver gang man dykker ned i tollmaterialet kommer man ikke bare opp med en nye oppdagelse eller refleksjon som gjør at man ser 1700-tallet litt annerledes. Man kommer også opp med flere nye spørsmål til betydningen av tollover, storpolitiske avtaler og hjemlige motevalg tatt på kjøkkenet.

Og så ett aller siste ord om kakebitene. Fra et formidlingsperspektiv er smak og lukt særlig gode virkemidler for å stimulere læring og hukommelse. Jeg håper derfor at neste gang dere spiser julekake, tenker dere litt på handel på 1700-tallet og på tollister. Kanskje dere forteller noen andre om kaker og handel 1700-tallet, eller kanskje dere får lyst til å selv gå på oppdagelsesreise i listene. Uansett vil jeg si Vel bekomme.