

KAPITTEL 5

Et moderne produkt med et tvilsomt rykte. Norsk margarin 1860 til 1940

Per Østby

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

Abstract: This chapter describes and analyzes the invention of a product – margarine – and its introduction in Norway. The cheap, artificial butter became an immediate success with customers. Farmers and dairies, on the other hand, saw margarine as a challenging competitor that had to be countered and restricted. Through legislation and regulations, serious obstacles were put in the way of both production and sales. Producers had to tailor the presence and promotion of margarine to the political system, its commercial surroundings and product range. During the 1920s and 1930s the situation changed. First, margarine became an object of taxation; later it became a container for increasing amounts of butter. The price of margarine rose, and the agricultural sector was supported in a way that benefitted the whole sector. The chapter describes margarine's transformation from a problem and a political challenge to a common good and everyday commodity. Furthermore, it discusses the societal negotiations that these changes caused.

Keywords: margarine, food history, innovation, food laws, history of technology, material culture

Innledning

I 1886 vedtok Stortinget en lov som skulle regulere et nytt matvareprodukt. Margارين, eller kunstmøret som det ofte ble kalt, var en fransk oppfinnelse som på 1880-tallet ble solgt av fabrikker med eksotiske navn som Pellerin, Agra og Vera. Produktet lignet på smør, og

Sitering: Østby, P. (2022). Et moderne produkt med et tvilsomt rykte. Norsk margarin 1860 til 1940. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 5, s. 127–159). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch5>

Lisens: CC BY-ND 4.0

ble ofte forsøkt solgt som det også. Siden smør var dyrt og margarin billig, ble produktet et velkomment kjøp for det brede lag av befolkningen, og salget gikk over all forventning. De som produserte og solgte margarin brukte smøret som forbilde, og omtalte ofte produktet for margarin-smør og produksjonsstedene for smørfabrikker. I *Segelfoss by* skriver Knut Hamsun «Man kjærnet ikke Smør mer, man gikk på Bua og kjøpte Pellerin».¹

Både meieriene og bøndernes representanter så tidlig at margarin ville bli en farlig konkurrent til smøret, og fikk myndighetene med på tiltak som kunne beskytte meieriproduktene. Mellom 1886 og 1950 ble det vedtatt en rekke lover som skulle begrense og regulere margarinsalget. Argumentasjonen som ble brukt varierte. En stund var det å beskytte forbrukerne mot det mindreverdige og usunne matfettet, siden var det de hygieniske forholdene ved produksjonsstedene. I perioder kunne ikke margarin produseres i samme bygning som man kjærnet smør. Margarinpakkene i butikken skulle være kvadratiske og ha en rød stripe rundt det hele. Som vi ser, ble produktet forsøkt skilt ut og utstøtt. I ettertid vet man at disse reguleringene bare delvis virket. Forbrukerne fortsatte å kjøpe og bruke varen. Selv om lovverket ikke var det eneste virkemiddelet som ble brukt for å motarbeide margarinsalget, var det kanskje det mest synlige.²

Margarinens synes ellers å ha gjennomgått mange transformasjoner i årene fra den ble lansert på slutten av 1800-tallet og frem til i dag. Disse endringene handlet noen ganger om å forbedre de fysiske egenskapene ved produktet, som holdbarhet, smak, lukt og utseende. Ulike råvarer ble prøvd ut med varierende suksess. Først på 1920-tallet lyktes fabrikantene å finne en god måte å produsere margarin på med hvalolje, et rikholdig råstoff som kunne kjøpes for en billig penge. Mye skjedde imidlertid med måten margarinen ble markedsført, regulert og omtalt på. I tillegg til salgsprisen ble reklamen en av de måtene margarinprodusentene kunne svare på meierienes forsøk på å begrense salget. Margarinreklamen var i

1 Hamsun 1916: 30.

2 Hovland 1979: 312–325.

perioder godt synlig, både i aviser og tidsskrifter, men også på plakater og vegger.

Margarinen var ikke bare industriarbeidernes rimelige smør, men markerte matbransjens og jordbrukets økende industrialisering. Jeg vil derfor hevde at det som skjedde med margarinen er tett vevet inn i historien om hvordan folk levde og hva de levde av. Produksjon, omsetning og forbruk av mat – inkludert produktet margarin – beveget seg noen ganger inn til selve hjertet av sentrale endringsprosesser. Også den samfunnsmessige innrammingen endret seg i denne perioden. Hva som skjedde og hva disse endringene var et uttrykk for, er hovedspørsmålet for dette kapitlet. Selv om hovedvekten vil ligge på det som ofte omtales som innovasjons- og produksjonssiden, vil diskusjonen også belyse hvordan margarinen og mat inngikk i de samfunnsmessige endringene vi ser i denne perioden. Kapitlet er derfor både en teknologihistorisk innovasjonshistorie, og en transformasjonsanalyse, som forteller om hvordan dette produktet ble konstruert, etablert og endret og hva det innebar.³

Produksjon, omsetning og forbruk av mat har ikke hatt en fremskutt plass i norske historiebøker. Det er imidlertid unntak. Når de mer sammenfattende historiebøkene skrives, får både landbruk og folks levesett mye plass, men gjerne hver for seg. Satt på spissen blir landbruket knyttet til politikk og økonomi, mens folks levesett diskuteres i forhold til sosiale forhold og kultur. De mer spesialiserte historiebøkene forteller f.eks. om landbrukets og matens betingelser og de endringer som skjer med disse faktorene.⁴

Det finnes innsiktsfulle bøker om landbruket, om produksjon av melkeprodukter, landbruket og meierienes samfunnsmessige betydning og utvikling. Av nyere historiefaglige arbeider er Trond Bergh, Harald Espeli og Asle Rønnings *Om melkens pris* et viktig bidrag for å forstå meierisamvirkenes betydning som aktør i forhandlinger rundt margarinomsetningens utvikling. Hilde Bjørkhaug, Reidar Almås og Jostein Vik viser i *Norsk matmakt i endring* hvordan maten inngår i

3 Bergh, Espeli & Rønning 2006.

4 Bjørkhaug, Almås & Vik 2016; Gjerdåker 2002.

en svært verdiladet og konfliktfylt samfunnssektor. Unni Kjærnes har i artikkelen «Experience with the Norwegian nutrition policy» gitt en god oversikt over norsk næringspolitikk. Disse bøkene gir viktige innspill til dette kapitlet.⁵ I tillegg til disse vil jeg særlig trekke frem Edgar Hovlands artikkel «Smør og margarin blir ett fett». Artikkelen som er publisert i *Historisk tidsskrift* gir en innsiktsfull analyse av de politiske og økonomiske forholdene som gjorde at innblanding av smør i margarinen ble så viktig i norsk politikk.⁶ Hovlands artikkel ble en viktig inspirasjon for deler av dette kapitlet.

Mitt metodiske fokus har vært å følge produktet bredt over tid. Mens Hovland diskuterer en periode og en spesiell sak knyttet til omsetningen av margarinen, har jeg på mange måter fulgt margarinen historie fra innføring til vanliggjøring. Det har konsekvenser for innsamling av kilder og i hvilken grad jeg har fordypet meg i kapitlets enkelte knutepunkter. Jeg har ikke fulgt aktøren, men produktet. Selv om det å følge «ting» ikke er så vanlig for historiefaget i Norge, finnes det internasjonalt både fagfelt og eksempler på hvordan det kan gjøres. I boken, *Barbed Wire: An Ecology of Modernity*, følger Reviel Netz⁷ utviklingen av piggråd fra de store amerikanske farmene til tyske konsentrasjonsleire. Det litt banale poenget er at når ting, produkter eller teknologier gjennomgår endringer, skjer det i samspill med det samfunnet som rommer endringene. Man kan derfor følge teknologier og produkter på samme måte som man følger aktører. Dette er, som vi skriver om i innledningen til denne antologien, et viktig poeng innen STS-feltet. Ikke bare der, men også innenfor fagfeltet *material culture* finnes det gode arbeider som følger teknologier og produkter og analyserer samfunnets endringer i samme periode. Et eksempel på en studie som ser på «ting» mer generelt, er Frank Trentmanns *Empire of Things: How We Became a World of Consumers*.⁸ Når det gjelder mat og nytelsesmidler er *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* av Sidney W. Mintz et godt eksempel.⁹

5 Kjærnes 2003.

6 Hovland 1979: 312–325.

7 Netz 2004.

8 Trentmann 2016.

9 Mintz 1985.

Kanskje viktigere for dette kapitlet er den internasjonale teknologihistoriske litteraturen. I Roger Horowitzs *Putting Meat on the American Table* kobles smak, teknologi og samfunnsendring.¹⁰ I Susan Schrepfer og Philip Scrantons *Industrializing Organisms: Introducing Evolutionary History* synliggjøres hvordan matens industrialisering nødvendiggjorde utviklingen av nye teknologier for produktutvikling og tilpassing til markedet. Dette er kun to av flere mulige eksempler.¹¹ Nyere norske studier har foretatt en kobling mellom teknologihistorie og *science and technology studies* (STS). Her bør særlig doktorgradsarbeidene til Terje Finstad, Håkon Stokland og Tanja Plasil nevnes. I disse diskuteres henholdsvis den kulturelle integreringen av fryseteknologi i Norge, styringsteknologier i bruk for å regulere bestanden av ville dyr og innføringen av slike teknologier for å lage matmerking av norske matvarer.¹²

Metodisk har jeg basert denne analysen på både sekundærlitteratur og datamateriale og kilder som er lite undersøkt før. Margarinproduksjonen utgjorde til tider et viktig økonomisk bidrag ved at den ga mange arbeidsplasser. Industrien ble også et satsingsområde for mange fremtredende og ofte fargerike gründere. Det finnes derfor en ikke ubetydelig bedriftshistorisk litteratur om disse personene og deres virksomheter. Disse bøkene er ofte rike på informasjon, men er skrevet med tidligere tiders fokus. Få av disse er av nyere dato, og fremstår derfor i nylesning som viktige kilder for dette kapitlet. Flere handler om innovasjon og produktutvikling før denne tematikken fikk dagens mer teoretiske innpakning. *Aksjeselskapet Oslo Margarinfabrikk Aug. Pellerin Fils & Co. 1876–1951* og *Claes-Henrik Jægers Agra Margarinfabrikk: Oslo 1885–1960* er gode eksempler på dette.¹³ Av nye kilder har jeg basert meg på tradisjonelle historiske kilder som stortingsdokumenter, statistikk, aviser og tidsskriftsartikler. I noen grad har jeg også undersøkt avisenes annonser. Professor Sigval Schmidt-Nielsens arkiv i Trondheim (1910–1940) rommer mye materiale

10 Horowitz 2006.

11 Se også Belasco 2008; Belasco & Scranton 2002; Lien & Nerlich 2004; Tannahill 1988.

12 Finstad 2011; Stokland 2015; Plasil 2020.

13 Bugge 1985; Johansen 1951; Jæger 1960.

om eksperimenter med margarin laget av hvalolje og bruken av marginale fettkilder som avfall.

Dette kapitlet starter med å undersøke margarinens opprinnelse. Deretter følges margarinindustrien inn den tidlige norske industrialiseringen. Videre beskrives dragkampene om margarinens regulering. Margarinprodusentene gjorde motstand, men etter hvert falt de inn i folden og bare mindre justeringer ble nødvendig. Da hvalfangsten åpnet for de multinasjonale selskapenes gjennombrudd, ble margarin en del av det større nasjonale og internasjonale spillet om handel og proteksjonisme. Sist, men ikke minst, ble margarinene vevet inn i fornufts-ekteskapet mellom bondeparti og arbeiderbevegelse. Med det fant også margarin den posisjon som var mulig i kampen mellom disse to betydelige samfunnskraftene.

Napoleons kunstige smør

Oppfinnelsen margarin ble lansert i 1869, da den franske kjemikeren og oppfinneren Hippolyte Mège-Mouriès tok ut fransk patent på produkt og produksjonsprosess. Bakgrunnen for oppfinnelsen var grunnleggende samfunnsmessige behov på denne tiden. Etter Napoleonskrigene økte folketallet i hele Europa sterkt, og Frankrike var intet unntak. Krigene og den begynnende industrialiseringen hadde imidlertid svekket jordbruket. Landets industri var lokalisert i byene, hvor stadig mer av befolkningen var konsentrert. Mye av maten ble produsert utenfor byene og måtte fraktes inn. Holdbarheten var en utfordring, siden mange matvarer tapte seg over tid. I mangel på avkjøling ble mange matvarer kraftig forringet fra produsent til kunde.¹⁴ Særlig fisk, kjøtt og melkeprodukter ble rammet, og matfettet var en spesiell utfordring. I 1833 hadde Napoleon 3. utlovd en belønning til den som klarte å produsere et kunstig fettstoff som kunne erstatte det dyre og lite holdbare smøret. Det var denne utfordringen Mège-Mouriès hevdet han kunne løse med sitt patent.¹⁵

14 Dagbladet 1984; Teutenberg 2007: 15.

15 Alphen 1969: 7.

Oppfinnerens eksperimenter føyer seg inn i rekken av kjemiske oppdagelser som ikke resulterte i nye produkter før mange år senere. Kjemien gikk i disse årene fra å være en grunnleggende utforskende vitenskap til å bli en del av statens og det privates industriutvikling.¹⁶ Det som skjedde, kan samtidig knyttes til den tilstand av entreprenørskap og vilje til nyskapning som preget årene etter 1850. Noen viser til denne typen prosesser som modernisering og industrialisering. Med utgangspunkt i den amerikanske historien har historikerne Thomas P. Hughes og Carroll Pursell beskrevet tiden fra 1850 til 1900 som nyskapningen og innovasjonenes århundre. Personer med innsatsvilje og kunnskap utviklet nye produkter og produksjonsmåter som la grunnlaget for den andre industrielle bølge i USA og Europa.¹⁷

Det kan virke som næringsmiddelindustrien var en bransje hvor personer med teknisk kunnskap og skolering kunne realisere sine ambisjoner. Hermetikk- og sjokoladeproduksjon var næringer hvor entreprenørpersonligheter la grunnlaget for levedyktige bedrifter og arbeidsplasser for mange. Disse var ikke nødvendigvis ingeniører eller tekniske skolerte; den handelsutdannende Johan Throne Holst, som kjøpte og videreutviklet Freia sjokoladefabrikk, er et norsk eksempel på det. Dette skjedde også i Norge, der mange av de store industrialistene bygde sine formuer og samfunnsmessige posisjoner innen disse bransjene.¹⁸ I 1873 startet Mège-Mouriès en begrenset produksjon av det såkalte *beurre économique*, men myndighetene i Paris forbød ham å bruke navnet 'smør' på produktet, og det fikk navnet *Margarine Mouriès*. Margarinen ble altså helt fra starten lansert som billig smør. Salget tok seg opp og gikk over all forventning. Produktet var et svar på arbeiderbefolkningens behov for billige matvarer. Selv om behovet for matfett var stort i befolkningen, ble det nye produktet møtt med skepsis og motstand av myndighetene.

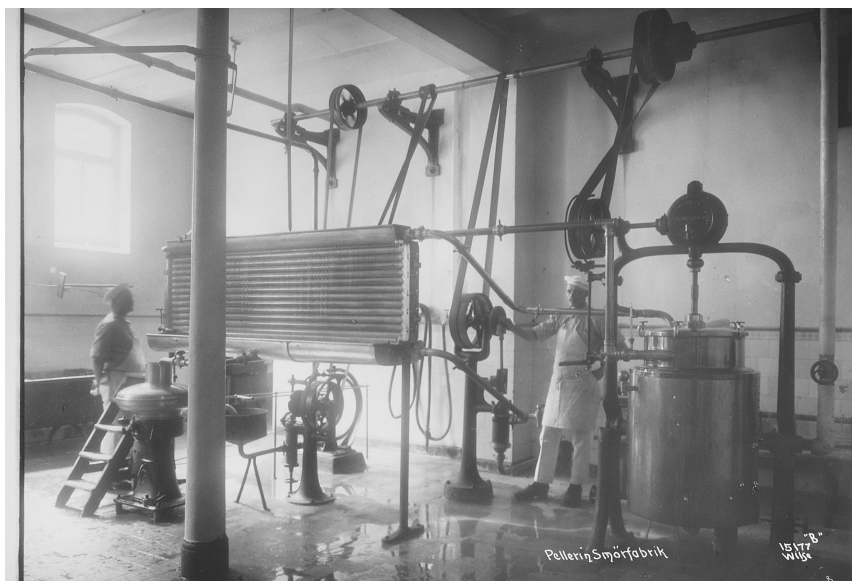
16 Alphen 1967: 27–28.

17 Hughes 1989; Pursell 1994.

18 Kvaal & Østby 2011.

Margarinen kommer til Norge

Norge ble det første skandinaviske landet som startet margarinproduksjon, og det var forretningsmannen Eilert Sundt fra Kristiania som var grunnleggeren.¹⁹ Da Sundt i 1876 var på forretningsreise i Paris, traff han Edmond Auguste Pellerin. Sundt var på utkikk etter forretningsideer som kunne omsettes til virksomhet. Pellerin var ansatt ved en margarinfabrikk i byen, og Sundt og Pellerin oppdaget fort at de hadde felles interesser. De tok ut det første patentet for margarinproduksjon i den svensk-norske unionen. Med enerett i Norge og Sverige etablerte brødrene Eilert, Lauritz og Oluf Sundt og Pellerin en raskt voksende produksjon av margarin i Kristiania. Pellerin Fils & Co visste å utnytte monopolsituasjonen, og etter to års drift var salget fordoblet.²⁰ Etter hvert var det ikke produksjon og salg som var utfordringen, men å få kjøpt inn nok råstoff. Brødrene startet derfor en råvarefabrikk i Stockholm, og ble siden medeier i «Kjøbenhavns Talgsmelteri».²¹



Figur 5.1. Det ble etter hvert utviklet avanserte maskiner for å produsere margarin. Bildet er fra Pellerin margarinfabrikk i 1921. (Foto: Anders Beer Wilse, Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

19 Forretningsmannen Sundt må ikke forveksles med folkeminnegranskeren Eilert Sundt.

20 <https://no.wikipedia.org/wiki/Margarin>.

21 Johansen 1951: 12; Nilsen 1993: 7.



Figur 5.2. Margarinfabrikene hadde behov for mange arbeidere og var også en viktig kvinnearbeidsplass. Her fra kantina på Pellerin Margarinfabrikk i 1921. (Foto: Anders Beer Wilse, Norsk Folkemuseum via digitaltmuseum.no. Falt i det fri.)

Dyretalg var den viktigste ingrediensen i margarin, og fabrikkene trengte stoffet i store mengder. Da Pellerin og Sundts patent løp ut i 1884, utløste det produktets potensiale, og mange nye produsenter gjorde margarinfabrikasjon til en lovende næringsgren. I 1885 startet blant annet Agra Margarinsmørfabrikk A/S en storstilt produksjon av den nye matvaren. I en periode het denne bedriften Skandinaviske Meieri, men eieren følte seg tvunget til å skifte navn. Melange margarin ble etter hvert et anerkjent varemerke som blant annet ble den første til å lage margarin av hvalolje. I Trondheim ble margarinfabrikken Arild etablert samtidig med Agra. Også fiskeutstyrproduzenten Mustad så de markedsmessige mulighetene, og startet en margarinfabrikk. Margarin ble et av flere industriprodukter som passet for byens voksende arbeidsstyrke. Mustad var lenge en av de større margarinprodusentene i landet, og den første som tilsatte vitaminer i margarin.

To andre må også nevnes. Fra 1914 fikk AS Vera Fedtraffineri en avtale med staten om at all oljen fra det statseide hvalselskapet, som jaktet langs norskekysten, skulle leveres dit. Det andre var De Nordiske Fabrikker

A/S (Denofa), som hadde startet på samme tid. Mens Vera var knyttet til norske myndigheter gjennom «smørhvalfangsten», hadde Denofa både tysk og norsk kapital i ryggen. Som vi skal se ble det en utfordring i krigsårene og siden i mellomkrigstiden, med de store konfliktene rundt «trustlovene».²²

I april 1899 beskrev det norske *Folkebladet* fremgangen i Nordland som «Den 17. mai». Blant det som nevnes er «margarinsmørfabrikken Nora», som produserte 1 000 kilo «smør» om dagen. Ti arbeidere var ansatt på fabrikken.²³ I *Militært Tidsskrift* kunne en lese: «Her skal kun bemerkes at margarin smør i næringsverdi står ved siden av natursmør, hvorfor det fortjener anvendelse».²⁴ I 1900 var det 22 margarinfabrikker i Norge. Til sammen leverte disse produsentene 15 millioner kilo margarin. Med det var margarinproduksjonen 3–4 ganger så stor som av smør.²⁵

Etter hvert som produsentene klarte å fremstille margarin av bedre kvalitet, ble varen en stor suksess. Mange steder var kostholdet dårlig. Melkeprodukter var kostbare og lettbederverlige. Det var et skille mellom land og by. På landet kunne de fleste holde en ku eller fø opp noen griser. Den voksende gruppen av eiendomsløse bønder som søkte til byene hadde sjelden slike muligheter. Vanlig smør og melk var ukjent for arbeiderne. Nå kom det et produkt som kunne tilføre kroppen det fettete den trengte.²⁶ Øyvind Bjørnsen skriver, med henvisning til «Marit»:

Kostholdet vårt var sparsomt – gammelt brød, sirup og skumma melk var vanlig (hadde ikke råd til nysilt) sammen med havrevelling og havregraut. Småpoteter og skumma melk fikk vi til kvelds. Poteteten pleide vi å dyppe i salt. På søndagene fikk vi geitost.²⁷

Kostholdet var for mange heller magert, og det var sjelden snakk om å kjøpe smør. Den billige margarinen må ha vært et velkomment tilskudd til folk i byene.²⁸

22 Ringstad 2016.

23 Folkebladet 1899.

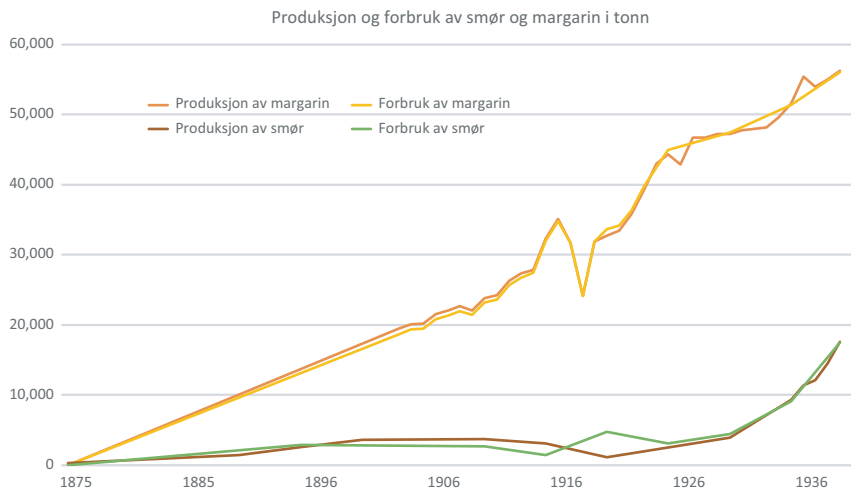
24 Militært Tidsskrift 1898.

25 Bugge 1985: 11.

26 Nilsen 1993: 9–11.

27 Bjørnson 1990: 113–114.

28 Bjørnson 1990: 113–114.



Figur 5.3. Denne fremstillingen viser produksjon og forbruk av smør og margarin. Margarin utkonkurrerte det dyrere smøret. Innblanding av økende mengder smør i margarin fra rundt 1930, påvirket produksjonen av både margarin og smør. (Kilder: Statistisk sentralbyrå og Stortingsdokumenter.)

Som denne grafiske fremstillingen viser, fikk margarinproduksjonen helt fra starten en eventyrlig vekst. I perioder før de andre landene satte opp tollene, eksporterte f.eks. Pellerin betydelige mengder margarin til andre land. Fra rundt 1900 er produksjon og forbruk nesten det samme. Smøret har en mer variert utviklingskurve. Den grafiske fremstillingen viser et oppsving på 1930-tallet, og det samme skjedde etter frigjøringen.²⁹ Uansett hvilken fortolkning man velger å legge til grunn, ble smøret grundig akterutseilt. Det grafen viser, er det samme bildet som landbrukets representanter og meieriledere så. Den industrielle margarinproduksjonen truet meierienes salg av smør.

Produksjon med problemer

Margarinfabrikkene måtte kjempe mot meieriene og lovverket. Det var imidlertid ikke den eneste kampen. Margarinens domestisering dreide seg også om det materielle og om bearbeidelsen av naturen. Før 1900 var råstoffet for margarinproduksjonen fett og talg fra storfe eller andre

²⁹ Jæger 1960: 11–13.

dyr. Det beste fettene var lokalisert rundt storfeets nyrer. Også andre typer råvarer, som kujur, ble prøvd ut og forkastet. En stund så produsentene for seg at talg til produksjonen skulle hentes mens slaktet ennå var varmt. Slike eksotiske metoder ble raskt eliminert. Margarin inn gikk i fabrikkproduksjon, og da måtte produksjonsprosessene forenkles og standardiseres. Talgfettet ble knust under trykk, og presset med stor kraft ut gjennom dyser. Da fikk man to produkter: stearin og oleomargarin. Stearinen kunne videreføres til stearinlys. Den myke delen, oleomargarinen, ble spedd ut med melk, og resultatet var et perlende, smørlikt stoff.³⁰

I utgangspunktet var det mange likhetstrekk mellom margarin og smør. Margarin var imidlertid lenge av skiftende kvalitet – den luktet dårlig og smakte ofte ganske ille. Produsentene la mye inn på å forbedre produksjonsteknologien, og etter hvert ble kvaliteten bedre. Å produsere margarin av akseptabel standard var en utfordring, en annen var å få tilstrekkelige råvarer til å produsere i større mengder. Etter hvert som produksjonen i Europa tok seg opp, ble det mangel på råvarer. Store mengder talg ble derfor importert fra de store slakteriene i USA.

William Cronon beskriver slakteriene i Chicago. Her ble store mengder storfe slaktet og partert. Etter det ble kjøttet transportert i frysevogner til et stadig voksende og umettelig marked. Slakteriene frembrakte ikke bare store mengder kjøtt, men innvoller, ben og fett hopet seg opp og skapte søppelberg av dimensjoner. Avfallet og biproduktene resulterte etter hvert i en blomstrende industri som gikk fra parfyme til sprengstoff. Talg og fett kunne lenge sendes til Europa til margarinfabrikkene der. Da den amerikanske margarinproduksjonen tok seg opp, ble mindre av disse stoffene tilgjengelig for eksport. De europeiske margarinprodusentene kunne ikke basere seg på denne leveransen.³¹

Tyske produsenter begynte derfor å eksperimentere med vegetabiliske oljer som råstoff. Kokos, soya, peanøtter og bomullsfrøolje var typiske råvarer i den tidlige fasen. Linfrø, som ble produsert i store mengder blant annet i Egypt, var en annen kilde. Først ble planteoljen brukt som et

³⁰ Elliott: 379–396; Jæger 1960: 9–11.

³¹ Jæger 1960: 9–11.

supplement til de animalske råvarene, siden ble det produsert margarin kun med vegetabilsk olje. Oljen kunne midlertidig ikke brukes slik den var, den måtte omdannes til fast stoff. Bare slik kunne den brukes til å fremstille produkter som margarin eller såpe. Noen vil hevde at hydrogenering, eller herding, kanskje var like viktig som selve oppfinnelsen av margarinen.³² Med det ble en rekke nye råvarer tilgjengelig for margarinfabrikkene. Bruken av planteolje kunne få alvorlige konsekvenser. I 1910 leverte Tysklands største margarinfabrikk margarin tilsatt planteoljen Marattifett, med sykdom og dødsfall som konsekvens.³³

Herding innebærer at umettede fettsyrer blir omdannet til mettede fettsyrer ved tilføring av hydrogengass under høyt trykk og høy temperatur. Det trengs i tillegg en katalysator, som i margarinproduksjonen først var nikkel, noen ganger platina eller palladium. Mange reagerte på tilsetning av nikkel.³⁴ Produsentene gikk da ut i avisene og skrev at folk allikevel fikk i seg like mye av metallet gjennom de nikkelbelagte kjelene som ble brukt til matlaging.³⁵ Mange av innovasjonene rundt århundreskiftet handlet om denne viktige delen av produksjonsprosessen.

Kamp mellom primærnæring og industri

For landbruket var ikke margarinsalget gode nyheter. Mange drev marginale bruk, og følte seg presset av synkende priser og økende kvalitetskrav. Rundt århundreskiftet skjedde det en betydelig profesjonalisering og organisering av norske bønder. Rundt 1920 var de fleste melkebondene innlemmet i ulike samvirker.³⁶ Meieriene var ofte eid av disse samvirkene, som også ivaretok bøndernes interesser. Margarinbransjens representanter kommenterte situasjonen etter 1880 slik: «Men så gikk det politikk i saken. Margarinen var begynt å bli en generende konkurrent for natursmøret – og dermed også for bondenæringen som krevet beskyttelse.»³⁷

32 Hunt 1969: 764–766.

33 Erlandsen, Fridericia & Elgstrøm 1918: 109.

34 Erlandsen et al. 1918: 110–111.

35 Erlandsen et al. 1918: 110–111.

36 Bjørkhaug et al. 2015: 270–273.

37 Johansen 1951: 12.

I 1885 vedtok både Sverige og Danmark en margarinlov for å begrense margarinsalget. Den norske innstillingen ble lagt frem for Odelstinget i april 1886. Lovens intensjon var, som den svenske og danske, å begrense konkurransen fra industrimargarinen. Intensjonen var imidlertid pakket inn i ulike argumenter:

Det kan – for å betegne saken i sin alminnelighet – antas, at handelen med kunstig smør ikke sjelden foregår på den måte, at kjøperen i god tro tar den forhenværende vare i den forutsetning, at det er smør, han kjøper, mens selgeren, uaktet vitende om, at her handles med margarinsmør, stilltiende lar kjøperen forbli uvitende om beskaffenheten av den vare, som frembydes.³⁸

Det som ble påpekt her var til en viss grad riktig. I de første årene og frem til rundt 1900 ble margarinen ofte presentert som smør eller noe som lignet. Margarinsmør ble etter hvert et innarbeidet begrep. Som oftest beveget produsenter og detaljister seg i grenseland mellom det lovlige og rent lureri. Det var en utstrakt og fantasifull bruk av begreper og navn. Margarinprodusenter omtalte seg som smørprodusenter, og detaljistene manipulerte noen ganger produktenes innpakning og utstillinger i butikkene. Det er hevet over tvil at margarinen ble forsøkt meglet inn og solgt som en variant av smøret.

For meieriene som solgte smøret, var det om å gjøre å tydeliggjøre forskjellen. Margarinen ble omtalt som mindre sunn, med lavere innhold av næringsstoffer. Derfor ble kvalitet og helse brukt som argument i debatten om loven: «om end de bedre margarinsorter ikke i alminnelighet indeholdt stoffer, som var egentlig skadelige for sundheten ... var der dog grund til at anta, at for ernæringen kunde slike kunstige blandinger ikke fuldt ut erstatte det naturlige smør.»³⁹ Lov om handel med kunstig smør ble vedtatt den 22. juni 1886. Den ble ikke så streng som meieriene ønsket, men fastsatte regler for riktig bruk av merking på beholdere og emballasje.⁴⁰ I Stortingets behandling av saken var det vedlagt eksempler på merking som ville gjøre det vanskeligere å forveksle produktene.

³⁸ Departementet for det Indre 1886: 1–3.

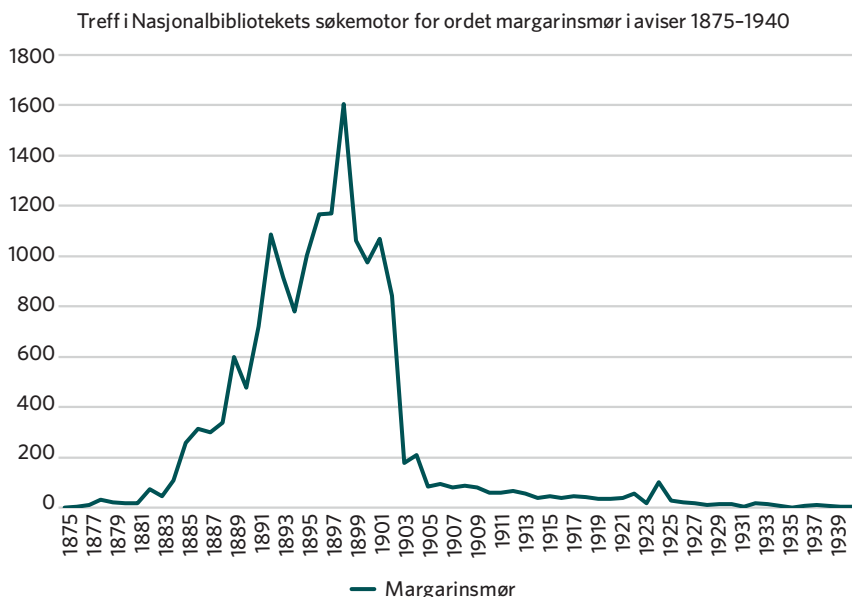
³⁹ Departementet for det Indre 1886: 1–3.

⁴⁰ Departementet for det Indre 1886: 1–3.

Hva skal produktet hete?

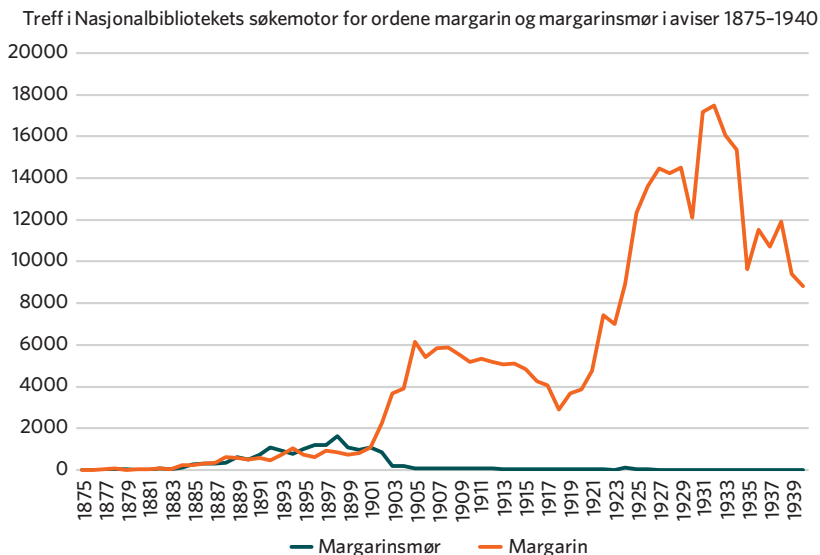
Pellerin startet virksomheten i 1876, og annonsene viser med all mulig tydelighet hvilket produkt man ønsket å selge. Det var margarinismør, et produkt som var nesten likt det naturlige smøret og av samme kvalitet. Det samme mente tydeligvis professor Lochmann og stadsfysikus Bidenknap. Produktet inneholdt, som vi kan se, den samme næringen og var like sunt å spise. I desember 1876 kunne man lese i *Morgenbladet*: «Fabrikkens produkt fortjener at bli mottat uten fordomme, og man tør anta, at den heldig har løst den oppgave at skaffe et nødvendig næringsstoff av god beskaffenhet til billig pris.»⁴¹

Nasjonalbibliotekets søkemotor viser at begrepet «margarinismør» ble mye brukt frem til rundt 1900. Fra da slutter folk å bruke dette ordet. Figur 2 er laget på samme måte. Den viser hvordan ordet margarin erstatter margarinismør. Det sier sannsynligvis noe om hvordan margarin både som produkt og som begrep blir innarbeidet og alminneliggjøres.



Figur 5.4. Antallet ganger ordet margarinismør er brukt i norske aviser. (Kilde: Nasjonalbibliotekets søkemotor for aviser.)

41 Sitert i *Aftenposten* 1929.



Figur 5.5. Antallet ganger ordene margarinssmør og margarin finnes i norske aviser. Som grafen over viser, blir henvisningen til smør borte etter 1905, produktet blir nå hetende margarin. (Kilder: Tallene er hentet ved søk på Nasjonalbibliotekets søkemotor.)

Skibsførere og Rhedere
 anbefales
Norsk Margarinsmør
 fra
Christiania Smørfabrik.

Dette Smør er fortrinligt til Skibsbrug, da det er baade godt og billigt og har den store Fordel, at det holder sig længt længere end andet Smør fra at blive harskt. Det er særdeles propert behandlet og leveres i Dunke paa 50 og 80 Pd.

Aug. Pellerin fils & Co.

Attest. Efter personlig at have beseet Dhrr. Aug. Pellerin fils & Co.s Fabrik for Tilvirkning af Margarinsmør og prøberet deres Produkt i min Husholdning, modtog jeg en større Del af dette Smør blandt min Forsyning med „Harald Haarfager“ paa min Tour til Ishavet og Davisstrædet i Februar f. A. og viste dette Smør sig ikke alene ligesaa godt som det almindelige Skibssmør, men langt mere holdbart, saa at jeg endog sparede paa Margarinsmørret for at beholde godt Smør til Tourens Slutning i November Maaned.

Saa vel jeg som mit Mandskab vare vel tilfredse dermed og kan jeg efter den Erfaring jeg har gjort anbefale det paa det Bedste til Skibsbrug, ligesom jeg for Fremtiden agter at proviantere dermed.

Tønsberg, 21de Januar 1878. Carsten Bruun.

Figur 5.6. Denne avisannonse fra 1878 viser hvordan margarin ble markedsført. (Faksimilie fra Dagbladet 15.02.1978, Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

Annonsen over er fra slutten av 1870-tallet. Det var tydelig at Pellerin så for seg fiskere og rederier som viktige kundegrupper. Å bruke margarinens lange holdbarhet var ikke bare et argument som kunne rettes mot husmødrene; også for båter som var lenge til sjøs av gangen, var margarinens holdbarhet et uslåelig argument. Ifølge annonsen tok det et år før produktet ble harskt. Selv om det var Christiania Smørfabrik som solgte produktet, ble det ikke produsert mye smør i dette fabrikklokalet.

Roald Amundsen uttaler sig om

Melange



Agra Margarinfabrik A/S
Oslo.

»Melange« blev anvendt paa hele den sidste færd og den bedste anbefaling jeg kan gi Deres produkt er at samtlige medlemmer trodde de spiste meierismør.

27. juli 1925.

Ærbødigst
Roald Amundsen.



Figur 5.7. Denne annonsen viser landets store oppdager Roald Amundsen som reklamerer for margarin. (Ukjent designer, Mills AS. Gjengitt med tillatelse.)

Nye hindre for margarinprodusentene

Margarinloven som ble vedtatt i 1886 hadde vært et forsøk på å begrense produksjonen mest mulig. Loven påla margarinfabrikkene å føre streng kontroll med kvaliteten på tilvirkningen. Det var noe ingen produsent kunne argumentere imot. I tillegg kom det opp forslag om standardisering av pakningene, slik at smør og margarin ikke skulle kunne blandes. Sammenlignet med mange andre land, var ikke loven spesielt streng sett fra melkeprodusentenes side. De som hadde arbeidet for loven følte seg snytt, men først i 1897 kom et nytt forslag til et strammere lovverk. Også denne gangen handlet det om produksjonskontroll, emballasje og markedsføring.

Ideen om fargetilsetning i margارين kom fra USA. Siden det ferdige produktet er ganske lyst, ønsket margarinprodusentene å tilsette gul farge. Det ville gjøre produktet mer likt smør. Søknadene ble avslått, og meieriene svarte på tiltale. Etter ønske fra dem gikk flere delstatsmyndigheter med på å innføre handelshindrende fargetilsetning. I 1902 var det farging av margارين i 32 delstater. I noen stater ble margارينfabrikken pålagt å bruke rosa, mens i andre måtte forbrukerne kjøpe margارين som var rød, brun eller svart. Da saken kom opp i den amerikanske høyesteretten, stoppet denne praksisen.⁴² I Norge syntes stortingsflertallet, tross distriktsinteressenes representanter, at det å selge rosa margارين ble for drøyt, og et lovforslag om en slik tilsetning falt. Forslag ble fremmet både i 1899 og 1901, men også nå uten flertall. Presset fra landbruksnæring og meierier om ytterligere salgshindringer fortsatte. Et nytt lovforslag til strengere regulering av margارينsalget ble lagt frem i 1902. Forhandlingene pågikk over flere dager, og fyller hele 473 spalter i *Stortingstidende*.⁴³

Den nye loven førte til ytterligere innstramminger av reglene. Et nytt tiltak i regelverket var obligatorisk kontroll av alle margارينfabrikker, der produsentene selv måtte dekke kostnadene. Nytt var også pålegget om at margارينen ikke kunne tilvirkes i samme lokaler som smør. Det siste hadde som formål å få bransjen til å slutte rekker. Man ønsket ikke

42 Rupp 2014.

43 Johansen 1951: 13; Landbruksdepartementet 1909.

at mindre meierier eller de utenfor meierisamvirkene skulle falle for fristelsen til å produsere margarin i tillegg til melkeproduktene.⁴⁴



Figur 5.8. Agra fabrikk produserte det kjente margarinmerket Melange. (Ukjent designer, Mills AS. Gjengitt med tillatelse.)

I ettertid synes ikke disse lovene å begrense omsetningen slik noen hadde håpet på, og margarinen forble en populær vare. I 1909 fikk loven et ytterligere tillegg. Denne gangen dreide det seg om emballasjen. Justeringen innebar at emballert margarin skulle utformes slik at det ble helt umulig å forveksle margarin og smør. Pakkene på en og en halv kilo skulle være kubiske. Videre skulle de ha en rød stripe som gikk rundt hele pakkningen. «Båndtvangen», som margarinindustrien kalte merkingen, ble opprettholdt frem til 1976.⁴⁵ I perioden 1909 til 1925 ble lovverket uendret. Det kan synes som om andre forhold tok oppmerksomheten. Her kan

44 Johansen 1951: 13; Landbruksdepartementet 1901.

45 Landbruksdepartementet 1909; Bugge 1985: 11–12.

både unionsoppløsning, sterke landbruksorganisasjoner og en generell alminneliggjøring av margarinene ha funnet sted. Ikke minst nøytraliserte verdenskrigen mange konflikter. Nå ble det en overordnet oppgave å skaffe landets befolkning nok mat.



Figur 5.9. Meieriku ble til margarinhorn med palmehorn. På denne måten kunne ikke margarin forveksles med smør. (Ukjent designer, Mills AS. Gjengitt med tillatelse.)

Margarinens råstoff blir betinget kontrabande

Som vi har sett kan margarinene på mange måter betraktes som et «barn» av den anvendte vitenskapen og moderne teknologi. Den ble motarbeidet, men «hittebarnet» fikk imidlertid omsorg og voksehjelp av mange. I den tidlige fasen foregikk det et kappløp mellom de ulike produsentene om utviklingen av bedre metoder og dertil egnet teknologi for å frembringe et produkt som ikke smakte eller luktet for ille, til lavest mulig pris. Mangel på tilstrekkelige mengder råstoff var lenge en utfordring. Etter 1900 ble den mørke og illeluktende hvaloljen et viktig råstoff for

produksjon av både margarin og såpe. Utfordringen var å redusere smak og lukt slik at produktet kunne brukes i mat.

Lenge var det hvalfangsten langs kysten som var leveringen. Med landstasjonene og hvalkokeriene i Antarktis ble det leverte kvantumet et helt annet. Nå ble store mengder olje tilført verdensmarkedet. Hvaloljen ble et internasjonalt produkt, egnet for masseproduksjon av varer som såpe og margarin. Som vi så over hadde eksperimentene med Marattifett ført til dødsfall, og produsentene var ikke helt sikre på om hvaloljen, som luktet og smakte så fælt, kunne ha negative effekter for folks helse. Både internasjonalt og nasjonalt ble det lenge utført forsøk med hvaloljeholdig mat på prøvepersoner: «Forsøgerne udførtes paa 3 raske mænd (en laboratorietjener og to medicinske studenter) der tildels var vante til stofskifteforsøg, og som fuldstændig underkastede sig institutets kontrol.»⁴⁶

Ved å holde menneskelige prøvekaniner på hvaloljeholdig kost i perioder, ville man teste oljen slik at man unngikk forgiftning eller helseskader. Forsøkene viste at hvalolje kunne fortæres trygt. Vi har i et annet kapittel beskrevet kjemiprofessor ved NTH, Sigval Schmidt-Nielsen. Schmidt-Nielsen drev under første verdenskrig systematiske forsøk med hvalolje. Dette kom også studentene til gode. Det ble sagt at NTHs sultne studenter mer enn gjerne prøvde produkter laget med professorens hvalmargarin.⁴⁷ Schmidt-Nielsen utførte også andre lignende forsøk. Det fortelles at han konstruerte apparater som kunne fange opp overflødig fett fra utslagsvasken eller husholdningsavfallet. Hensikten var å finne ut om avfall kunne resirkuleres som dyrefor.⁴⁸

Fettdirektoratet

Under påtrykk av forsyningsvanskene skiftet myndighetenes fokus fra mattrygghet til matsikkerhet, å skaffe landets innbyggere nok mat ble viktigere enn at maten var trygg, uten at dette aspektet forsvant helt.⁴⁹

46 Erlandsen et al. 1918: 114.

47 Erlandsen et al. 1918: 110–114.

48 Elvbakken & Lykknes 2017: 270–272; Sigval Schmidt-Nielsen. Schmidt-Nielsens arkiv, Trondheim Byarkiv.

49 Elvbakken & Lykknes 2017: 268–270.

Nå ble Schmidt-Nielsen en viktig aktør for å sikre landets forsyninger av mat. I tillegg videreførte han også sine egne eksperimenter med fett, og da særlig de som handlet om hvalolje. Det var ikke NTH-professoren, men produsenten Agra (senere Mills) som til slutt fikk en tysk lisens som gjorde at margarin kunne lages av hvalolje med minimal lukt og smak.

Da første verdenskrig brøt ut i 1914, forholdt Norge seg nøytralt. Det forhindret likevel ikke at det ble store utfordringer for forsynings-situasjonen i landet. Myndighetene ble med god grunn bekymret for at det kunne bli for lite av enkelte matvarer, for eksempel matfett. Selv om mye av forsyningene kom fra landets egne kilder, var Norge til en viss grad avhengig av tilførsel av planteolje og hvaloljen som ble fraktet fra Antarktis. Siden begge sider i krigen var interessert i å begrense motpartens tilførsel av viktige varer, kom norske myndigheter som nøytral stat under press fra begge sider. De allierte satte betegnelsen «betinget kontrabande» på hvaloljen, noe som gjorde at både import og eksport ble utfordrende. Samtidig angrep tyske ubåter skip som fraktet hvalolje til norske havner.⁵⁰

For å møte utfordringene og sikre befolkningens tilførsel av mat og andre leveranser, etablerte regjeringen Forsynings- og provianteringsdepartementet. Departementet fikk en egen avdeling for fett som fikk ansvaret for å kjøpe inn fisk, fiskeolje, tran og hvalolje. Oppgaven omfattet også import av de råstoffer som margarinfabrikkene trengte. I 1917 ble det oppnevnt en fettkomite, og statsmonopol på omsetningen av fett ble vedtatt. Margarin- og såpeprodusenten Denofa, som var eid av engelske og norske interesser i fellesskap, ble nektet tilgang til hvalolje og ekspropriert. Etter det fikk Vera fabrikk enerett på produksjon av margarin basert på hvalolje. I februar 1918 ble fettkomiteene utskilt som eget direktorat, og styrte innkjøp og salg av alt brennstoff og fett.⁵¹ Etter at krigen var over avtok forsyningsproblemene, og Statens fettdirektorat ble lagt ned i 1921. Så viktig var fettene – og med det, margarinen – at egne institusjoner ble satt til å vokte det.

⁵⁰ Larsen 2012.

⁵¹ Larsen 2012: 27.

En vanlig matvare?

I katalogen for Amtsutstillingen i Arendal i 1900 ble utstillingens mange nærings-, håndverks- og industriprodukter listet opp. Her ble det fremvist vin, såper, maskiner og musikkinstrumenter. Nå kunne Sørlandets detaljister finne det de skulle selge fra butikkene sine. Blant produktene var margarinismør fra Aug. Pellerin fils & Co. Interessant nok gjorde katalogen helt eksplisitt oppmerksom på at disse produktene, i motsetning til de andre, deltok «Udenfor Konkurrance». Dette sier noe om hvordan produktet ved inngangen til de nye hundreåret fortsatt var litt på siden av de andre ekte og skikkelige produktene.⁵²

Krigsårene hadde vist hvor sårbart landet var ved kriser. Mat forflyttet seg over landegrensene i store kvanta, og de fleste land var avhengige av både import og eksport. Årene mellom første og andre verdenskrig ble turbulente, men på en annen måte før. Mange samtidige forhold virket nå inn på margarinene. De politiske diskusjonene rundt konsesjonslovene ble etterfulgt av en langvarig politisk tautrekking om kartellvirksomhet og truster. Handelen innenlands og mellom landene økte. Store internasjonale selskaper ønsket seg inn i det norske markedet. Mens importen av produkter kunne reguleres med tollsatsene, kunne kapital forflyttes tollfritt, og omfanget av utenlandske investeringene i Norge økte. Både i Norge og utenlands ble det etablert sammenslutninger og store konsern.

Mange var svært skeptiske til slike konsentrasjoner av økonomi og makt, og særlig hvis det var utenlandske firma involvert.⁵³ Disse utfordringene nedfelte seg i priskontroll og trustlovgiving. Mellom 1926 og 1940 ledet Wilhelm Lauritz Thagaard den norske trustkontrollen.⁵⁴ Slik Thagaard så det, hadde fremveksten av store økonomiske sammenslutninger og organisasjoner som LO og NAF sprenget rammene for det klassiske liberale økonomiske systemet. Nå var det ikke mulig med samme grad av fri konkurranse og næringsfrihet. Thagaards løsning var å regulere næringslivet ved hjelp av fullmaktslover og større innslag av demokratisk kontroll over økonomien. Gjennom politiske vedtak kunne

52 Katalog for Amtsutstillingen i Arendal (1900). Arendal, Agderposten Bogtrykkeri.

53 Sandvik & Storli 2011: 232–249.

54 Knoph 1926.

staten balansere motsetningene i samfunnet, og ikke minst organisere næringslivet mest mulig rasjonelt. En moderert form for priskontroll ble gjennomført for å sikre norsk næringsliv og norske arbeidsplasser.⁵⁵ Einar Lie har beskrevet situasjonen i de økonomiske kriseårene, og hvordan Thagaards løsninger med rasjonelle og vitenskapelige metoder for samfunnskontroll ble et forbilde både for venstre- og høyrekreftene.⁵⁶

Et annet forhold var landbrukets utvikling etter 1920. Fra da av ble det etablert nasjonale meierisamvirkeorganisasjoner. Samtidig fikk landbrukssektoren viktig drahjelp av Bondepartiets økende tilslutning. Det kunne trenges. De økonomiske krisene som landet gikk gjennom etter 1920, gjorde at industriarbeidsplassene i byene forsvant, og mange måtte flytte tilbake til hjemstedet. De som ville ut, hadde ikke lenger noe sted å dra for å få arbeid. Bøndene prøvde å møte de fallende prisene ved å produsere mer. Reidar Almås og Jostein Vik skriver at da krakket rammet New York-børsen, falt prisene på melk til en tredjedel av 1920-nivået.

Fra 1930 sørget imidlertid sterke entreprenører innen landbruket for institusjonelle nyskapingner. Det ble etablert regionale melkesentraler som kjøpte melk av bøndene til fast pris. Melken ble videresolgt til meieriene etter et toprissystem avhengig av om den skulle brukes til konsum eller produksjon.⁵⁷ Denne ordningen skapte et fellesskap og bremsset overproduksjonen. En felles markedsføringspris ble brukt for å utjevne kostnadene. I juni 1930 vedtok Stortinget omsetningsloven, som regulerte dette prisutjevningssystemet. To år senere var alle melkebønder tilsluttet systemet. Gjennom kriseforliket mellom Arbeiderpartiet og Bondepartiet i 1935 ble systemet sementert.⁵⁸ Hvordan påvirket dette meieribransjen?

Margarinen som internasjonal vare

Fra midten av 1920-tallet møtte norske margarinprodusenter ikke bare motstand fra jordbruket og meieriene, de kom også under press fra utenlandske produsenter. Den nederlandske margarinprodusenten Van den

55 Kili 2009.

56 Lie 2012: 60–65.

57 Bjørkhaug et al. 2015: 270–273.

58 Bjørkhaug et al. 2015: 270–273.

Bergh fant at Norge og Sverige kunne bli interessante markeder. Ved kampanjer og prisnedsettelse startet de en kampanje for å få innpass. De svenske og norske produsentene prøvde ut litt ulike strategier for å møte konkurransen. Gjennom intens lobbyvirksomhet klarte de norske produsentene å overtale regjeringen til å øke tollavgiftene på margarin. Dette viser at myndighetene ikke bare støttet bøndene, men også kunne støtte margarinprodusentene. Denne situasjonen sier samtidig noe om at margarin måtte beskyttes hvis konkurransen kom fra meierier som ikke var norske.

De svenske produsentene valgte en annen strategi. De sju største fabrikkantene gikk i 1926 sammen i salgsselskapet Margarinbolaget AS. Målet var å etablere en enhet med dimensjoner til å håndtere konkurransen fra de store internasjonale selskapene. Margarinprodusentene så samtidig at bolaget kunne effektivisere andre fellesoppgaver, som f.eks. markedsføring. Mange så vel også at en fellesorganisasjon av denne typen ville være et internt virkemiddel for å rasjonalisere driften av selskapene. Et av medlemmene i Margarinbolaget var det svenske datterselskapet til norske Agra Margarinfabrikk. Da den norske ledelsen så hva de fikk til i Sverige, tok den kontakt med andre norske produsenter for å gjøre det samme i Norge.

I 1930 var planene kommet så langt at det ble sendt ut invitasjon til de aktuelle fabrikkene. Regjeringen satte imidlertid foten ned, og begrunnet forbudet med at en slik organisering ville bryte med regjeringens politikk. De viste til at de norske trustlovene åpnet for forbud mot prissamarbeid og monopoler. Etter langvarige diskusjoner og forhandlinger med trustkontrollen fikk margarinprodusentene til slutt presset gjennom forslaget, og i 1935 ble Margarinsentralen A/S etablert. I Sverige hadde det vært de sju største margarinprodusentene som slo seg sammen. I Norge ble det slik at det kun var produsenter med en årlig omsetning på mer enn 200 tonn margarin i året som kunne bli medlem. Sammenslutningen ble et viktig instrument i møte med utenlandsk konkurranse, men også i forhandlinger med myndighetene.⁵⁹

59 Jæger 1960: 12–17.

Margarinen velter regjeringen

Forhandlingene rundt Margarinsentralen viser at markedet for matvarer ikke var lokalt og nasjonalt, men at utenlandske selskaper så Norge som et mulig marked. Noe av oppmerksomheten må utvilsomt knyttes til den råvaren som margarinprodusentenes gradvis ble mer og mer avhengige av. Hvaloljen var en råvare som passet industrialismens og margarinproduksjonens logikk mye bedre enn de varierende leveransene av annet fett og talg. Det var margarin og såpe som var de viktigste sluttproduktene. Vi ser koblingen mellom store volum av råvarer og industriell produksjon som krevde massemarkeder. Landegrenser og tollbarrierer brøt med den fordistiske produksjonsmåtenes logikk. Norge var imidlertid ikke bare et potensielt marked for produktene, men også et av de landene hvor den ettertraktede råvaren ble brakt i land.

Under første verdenskrig ble det tysk-norske selskapet Denofa tvunget til å selge de tyske aksjene til sin britiske konkurrent, Lever Brothers. Det var blokadepolitikken som tvang frem denne løsningen. Mens den helnorske margarinprodusenten Vera kunne kjøpe statsregulert hvalolje, måtte Denofa, som nå var deleid av Lever Brothers, produsere ved tilførsel av britisk olje, som var strengt rasjonert. Denofa klarte seg med nød og neppe, og etter blokadens opphør ved krigsslutt ble dette et vellykket og betydelig norsk selskap.⁶⁰

I 1929 slo Lever Brothers seg sammen med det nederlandske selskapet Margarine Unie, som hadde produsert margarin siden 1870-tallet. Det nye sammenslåtte selskapet, Unilever AS, ble en global gigant innen matvare- og toalettartikkelproduksjon. På grunn av sin størrelse fikk selskapet stor påvirkning på bevegelser i råvaremarkedet for såpe og margarin. En måte for produsenten Lilleborg A/S å sikre råvareleveransene var at selskapet fikk kjøpe Denofas oljemølle i Fredrikstad. Handelen var avhengig av at Denofa fikk overta halvparten av Lilleborgs aksjekapital. Ved denne transaksjonen ville Unilever, som eide 50 prosent av Denofa, også få kontroll over Lilleborg, og med det store deler av norsk margarin- og såpeproduksjon.⁶¹

⁶⁰ Ringstad 2016.

⁶¹ Sandvik & Storli u.å.

Oppkjøpene skapte politisk uro i Norge. «Unilever får makten over norsk margarinindustri», meldte venstreavisen *Dagbladet* i februar 1930.⁶² «Oljetrustens erhvervelse av Lilleborg fabrikker bør forelegges Stortinget», skrev *Arbeiderbladet* i april.⁶³ I juli parerte *Dagbladet* med «Margarintrustens angrep på Norge».⁶⁴ Siden Unilevers oppkjøp falt innenfor trustlovenes regelverk, måtte selskapet søke om konsesjon. Regjeringen krevde da at Unilever aksepterte den nasjonale kvotefordeling som regulerte produksjon og omsetning mellom norske margarinfabrikkene. Dette kravet ble ikke godtatt. Venstreregjeringen, ledet av statsminister Johan Ludwig Mowinckel, ønsket et fremtidig samarbeid mellom Unilever og Lilleborg i det norske markedet for produksjon av såpe, og foreslo at Unilever skulle få lisens til tross for dette. Da saken ble behandlet i Odelstinget, fikk regjeringen flertallet mot seg, og regjeringen søkte avskjed i 1931. Like etter tok Bondepartiet over, og gikk nesten omgående i gang med å tilrettelegge forholdene for landbrukssektoren.

Et fornuftsekteskap

I 1925 hadde Stortinget vedtatt at margarin og margarinost skulle pålegges en avgift på 10 øre per 100 kilo. Avgiften skulle i utgangspunktet dekke statens kostnader til kontroll av margarinen. Dette året var det over 32 margarinfabrikker med til sammen nesten 900 ansatte her i landet. Avgiftene ga til sammen 25 000 kroner.⁶⁵ Loven var i utgangspunktet rimelig nok; å drive kontroll med margarin, et produkt som ble eksportert og importert, dessuten omsatt og konsumert i store kvanta. Etter hvert ble kontrollavgiften en ren fiskalskatt som i krisetidene bare økte. Til tross for de omsetningsendringer som jordbruket gjennomgikk, avtok ikke alle landbrukets utfordringer. I 1931 vedtok Stortinget at margarinen skulle tilsettes en viss prosent smør.⁶⁶

62 *Dagbladet* 1930a.

63 *Arbeiderbladet* 1930.

64 *Dagbladet* 1930b.

65 Johansen 1951: 13.

66 Landbruksdepartementet 1925; Landbruksdepartementet 1935.

I en artikkel i *Historisk Tidsskrift* fra 1979 diskuterer Hovland både forarbeider og årsaker til denne loven. Han viser til at da Mowinckels venstre-regjering ble kastet, var Arbeiderpartiet og Bondepartiet kommet hverandre svært nære. Landbruksorganisasjonene og meieriene hadde, som vi har sett, lenge forsøkt å begrense margarinproduksjonen. Det ble foreslått kvantumsregulering av margarin, noe det ikke var støtte for i Stortinget. Da valgte Bondepartiets representanter en annen strategi, og utformet en innstilling med to prosent innblanding av smør i margarin.⁶⁷

Tollbarrierer og avtaler sikret konsummelka; det var produsentmelka som var utfordringen. Dette var melk som gikk til ost eller smør. Alt kunne ikke bli ost, og så mye som mulig måtte produseres som smør. Smøret var for dyrt til at folk ville kjøpe det i tilstrekkelige kvanta. Nå ble altså løsningen å blande overskuddet i margarin. Denne ordningen betydde at margarin ble dyrere, og den ekstra prisen måtte betales av forbrukerne. Produksjonen av smør basert på produsentmelk kunne nå økes kraftig, og det meste gikk til innblanding i margarin.

Hovland skriver at dette var overføring av store verdier fra kundene til bøndene. I de kommende årene økte prosentmengden, for i 1940 å være hele 30 prosent av den ferdige margarin.⁶⁸ Ser man på oversikten over produsert smør, finner man en betydelig økning etter 1931.⁶⁹ Går man inn på margarinprodusentenes syn på dette, finner man at de støttet forslaget. Løsningen gjorde at de til gjengjeld fikk politisk støtte for høy importtoll på margarin. Tilsettingen var ikke bare en økonomisk sak. På litt lengre sikt utfordret den en av margarinens fordeler i forhold til smør, nemlig holdbarheten.⁷⁰

Det var ikke vanskelig å slå politisk mynt på politiske kompromisser som nedfelte seg i margarin. Høyres talerør, *Aftenposten*, skrev: «Skal ukontrollert gårds- og fjellsmør blandes med videnskapelig kontrollert margarin – Og fordyre margarin.»⁷¹ Venstreavisen *Dagbladet* fortsatte

67 Hovland 1979: 312–325.

68 Hovland 1979: 28–30.

69 Hovland 1979: 312–325.

70 Hovland 1979: 13.

71 *Aftenposten* 1931.

på noenlunde samme måte: «Skal den billige margarinen forbys? ... Gjør margarinen dyrere og den hygieniske kontroll umulig.»⁷² I juli samme år ser vi at industrien bruker samme argumentasjon. Da er overskriften i *Dagbladet*: «En katastrofe for margarinfabrikkene», og videre vises det også til «Ukjent bakterieflora som kan frembringe harskning.»⁷³ En må merke seg hvilken partitilhørighet *Dagbladet* hadde; dette var også Venstres takk for sist.

I 1886 var det margarinen som ble påstått å være av mindreverdige kvalitet, men nå hadde avisenes uttalelser skiftet karakter. Smøret er av vekslende kvalitet, det tilfører bakterier og forringer margarinenes kvalitet. Det vi ser er at margarinenes posisjon hadde endret seg fra å være atskilt og forskjellig fra til å være en blanding med smør. Landbrukets behov og Bondepartiets krav bidro til å øke graden av likestilling mellom det kunstige og det ekte smøret. I 1946 ble blandingsloven avskaffet.⁷⁴ Lovene etter 1925 handlet kanskje mer om en alminneliggjøring og likestilling av margarinen enn segregering og diskriminering. Ytterligere tilpasninger av margarinloven fulgte i 1941, 1942 og 1948 og 1976 (oppheving av «båndtvangen»), før margarinloven ble avskaffet i 1991.⁷⁵

Margarinens danning og omdanning

Dette kapitlet har gitt oss et innblikk i margarinenes tilblivelse og dens integrering i det norske samfunnet. Ideen og patentet var delvis fransk, og margarinen måtte finne sin plass blant andre matvarer, bruksmåter, nasjoner og kulturer. Klassereisen falt sammen med store endringer i norsk politikk, økonomi og samfunnsliv. Da produktet margarin ble lansert, var den en vitenskapelig idé og et litt obskurt stoff i Hippolyte Mège-Mouriès laboratorium i Paris. Med betydelige produktforbedringer ble margarinen en etterspurt vare i alle land på grunn av den lave prisen. Produktet ble underklassenes og arbeiderklassens rimelige fett-tilskudd, og for andre, en rimelig erstatning for det dyre smøret. På samme måte som de første

72 *Dagbladet* 1931a.

73 *Dagbladet* 1931b.

74 Jæger 1960: 15.

75 NOU 1996: 10: 6.

plastproduktene som skulle ligne tre eller marmor, kalte margarinfabrikkene seg smørfabrikker og prøvde med alle slags knep å selge «kunstsmør».

Margarin var lenge et produkt «in the making». Stoffet, matvaren og industriproduktet gjennomgikk omfattende fysiske transformasjoner med hensyn til råstoff, teknologi og produksjonsprosesser. Det samme skjedde med identitet, politikk og regelverk. Margarinen gjennomgikk et betydelig og mangesidig konstruksjonsarbeid. Ulike aktører forsøkte å endre rammene for hva margarinen betydde og hvordan den skulle reguleres. Noe ble endret, mens sentrale aspekter ved produktet og reguleringene besto. Med de store mengdene råvare fra hvalfangsten og Unilevers inntreden ble margarinen innlemmet i et annet tyngre økonomisk og fortolkningsmessig rasjonale enn før. Mens smøret ofte forble lokalt og nasjonalt, utfordret hvalolje og margarin både eierskapsformer og landegrenser. Med den industrielle produksjonens logikk, brøt produktet med både etablerte forståelsesrammer og bruksmåter.

Denne innrammingen ble imidlertid satt på flere prøver. Det politiske ekteskapet mellom arbeiderklasse og jordbruksinteresser utover 1930-tallet rokket på nytt ved margarinen. I 1931 fikk Bondepartiet vedtatt en lov som tvang margarinfabrikkene til å blande smør i margarinen. I 1940 besto noen margarinsorter av nesten 40 prosent smør, og margarinfabrikkene var med det blitt bøndernes beste og mest trofaste kunder og venner. Smørinnblandingen rokket ved mange av margarinenes egenskaper, som pris og holdbarhet, men gjorde den også til et produkt landbruket og meieriene kunne akseptere. Selv om lillebror ble storebror og margarinsalget utkonkurrerte smøret, ble begge vinnere siden meieriene fikk avsetning for stadig større mengder av smøret. Smørinnblandingen forsvant etter frigjøringen; da hadde det moderne produktet med det tvilsomme ryktet blitt alles venn.

Referanser

- Aftenposten*. (1876, 21. desember). Aug. Pellerin fils & Co., Margarine-smør.
Aftenposten. (1929, 29. september). Den norske margarinindustri 50 aars jubilæum.
Aftenposten. (1931, 03. juni). Skal ukontrollert gårds- og fjellsmør blandes med videnskapelig kontrollert margarin – Og fordyre margarinen.

- Alphen, J. V. (1969). Hippolytte Mège Mouriès I J. H. Stuyvenberg (Red.), *Margarine – an economic, social and scientific history 1869–1969*: Liverpool: Liverpool University Press.
- Arbeiderbladet*. (1930, 16. juli). Oljetrustens erhvervelse av Lilleborg fabrikker bør forelegges Stortinget.
- Belasco, W. & Schranton, P. (2002). *Food nations. Selling taste in consumer societies*. New York & London: Routledge.
- Belasco, W. (2008). *Food nations. Selling taste in consumer societies*. London, New York, New Dehli & Sydney: Bloomsbury.
- Bergh, T., Espeli, H. & Rønning, A. (2006). *Om melkens pris. Perspektiver på meierisamvirkets historie*. Oslo: Landbruksforlaget.
- Bjørkhaug, H., Almås, R. & Vik, J. (Red.). (2015). *Norsk matmakt i endring*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Bjørnson, Ø. (1990). *Arbeiderbevegelsens historie: Bd. 2. På klassekampens grunn (1900–1920)*. Oslo: Tiden Norsk Forlag.
- Bugge, F. (1985). *Margarinindustrien i Norge 1876–1985*. Oslo: Forenede margarinfabrikker A/S.
- Dagbladet*. (1878, 15. februar). Skibsførere og Rhedere anbefales Norsk Margarinsmør.
- Dagbladet*. (1930a, 10. februar). Unilever får makten over norsk margarinindustri.
- Dagbladet*. (1930b, 4. juli). Margarintrustens angrep på Norge.
- Dagbladet*. (1931a, 5. juni). Skal den billige margarinen forbys?
- Dagbladet*. (1931b, 24. juli). En katastrofe for margarinfabrikkene.
- Dagbladet*. (1984, 6. juni). Margarinsmør.
- Elliot, C. (2009). Canada's great butter caper. *Food, Culture and Society*, 12(3), 379–396.
- Elvbakken, K. T. & Lykknes, A. (2017). Relationship between academia, state and industry in the field of food and nutrition: The Norwegian chemist Sigvald Schmidt-Nielsen (1877–1956) and his professional roles, 1900–1950. *Centaurus*, 58(4), 257–280. <https://doi.org/10.1111/1600-0498.12138>
- Erlandsen, A. Fridericia L. S & Elgstrøm, A. (1918). Undersøgelser over anvendeligheten av hærdeet hvalfedt som næringsmiddel for mennesker. *Særtrykk av Tidsskrift for kemi*, 8, 10–14.
- Finstad, T. (2011). *Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/244147>
- Folkebladet*. (1899, 15. april). Den 17. mai – Framgangen i Nordland.
- Gjerdåker, B. (2002). *Norges landbrukshistorie: Bd. 3. Kontinuitet og modernitet*. Oslo: Det norske samlaget.
- Hamsun, K. (1916). *Segelfoss By*. Kristiania & København: Gyldendalske Boghandel – Nordisk forlag.

- Horowitz, R. (2006). *Putting meat on the American table. Taste, technology, transformation*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Hovland, E. (1979). Smør og margarin blir ett fett. *Historisk Tidsskrift*, 3, 312–325.
- Hughes, T. P. (1989). *American genesis. A century of invention and technological enthusiasm*. New York: Penguin Books.
- Hunt, K. E. (1969). Raw materials I J. H. Stuyvenberg (Red.), *Margarine – an economic, social and scientific history 1869–1969* (s. 764–766). Liverpool: Liverpool University Press.
- Johansen, P. (1951). *Pellerin. Oslo Margarinfabrikk. Grunnleggerne av margarinindustrien i Skandinavien 1876–1951*. Oslo: A/S Margarinsentralen.
- Jæger, C.-H. (1960). *Agra Margarinfabrikk. Oslo 1885–1960*. Oslo: P.M. Bye & Co.
- Kili, T. (2009, 13. februar). W Thagaard. I *Store norske leksikon: Norsk biografisk leksikon*. Hentet fra https://nbl.snl.no/W_Thagaard
- Kjærnes, U. (2003). Experiences with the Norwegian nutrition policy. *Appetite*, 41(3), 251–257. [https://doi.org/10.1016/S0195-6663\(03\)00130-2](https://doi.org/10.1016/S0195-6663(03)00130-2)
- Knoph, R. (1926). *Trustloven av 1926 med kommentarer*. Oslo: Norges Industriforbund.
- Kvaal, S. & Østby, P. (2011). Sweet danger – negotiating trust in the Norwegian chocolate industry 1930–1990. *History and Technology*, 27(1), 91–111. <https://doi.org/10.1080/07341512.2011.548974>
- Landbruksdepartementet. (1901). *Instilling fra Landbrukskomiteen angaaende den kongelige proposition til lov om kontrol med tilvirkning af og handel med margarin og margarinost m.v.* (Indst. O. IX (1900/1901)). Forhandlinger i odelstinget (nr. 13); 27.nov, 3.des, 4. des. og 6. des.
- Landbruksdepartementet. (1909). *Instilling fra landbrukskomiteen angaaende udfærdigelse af en lov indeholdende forandringer i og tillæg til lov af 8de mars 1902 om kontrol med tilvirkning af og handel med margarin og margarinost m.v.* 31.juli 1909. Indst O. nr. 90.
- Landbruksdepartementet. (1909). *Instilling fra landbrukskomiteen angaaende udfærdigelse af en lov indeholdende forandringer i og tillæg til lov af 8de mars 1902 om kontrol med tilvirkning af og handel med margarin og margarinost m.v.* 31. juli 1909. Besl. O. nr. 103.
- Landbruksdepartementet. (1925). Ot. Prp. Nr. 40. Om forandringer i margarinloven.
- Landbruksdepartementet. (1935). St. Prp. Nr. 33 Om innblandingsprosenten for smør i margarin 1 mai. 1935 og inntil videre.
- Larsen, L. P. H. (2012). *Fett- og Oljeforsyningen under 1. verdenskrig – en analyse av statens reguleringer og Statens Fettdirektorat* (Masteroppgave, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/243049>
- Lie, E. (2012). *Norsk økonomisk politikk etter 1905*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Lien, M. E. & Nerlich, B. (Red.). (2004). *The politics of food*. Oxford: Berg.

- Militært Tidsskrift*. (1898). Oslo: Kristiania Militære samfund.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books.
- Morgenbladet*. (1877, 23. april). Norsk Margarine-Smør.
- Morgenbladet*. (1879, 23. april). Skibshandlere.
- Netz, R. (2004). *Barbed wire. An ecology of modernity*. Middletown: Wesleyan University Press.
- Nilsen, B. G. (1993). *Pellerin. Glimt fra 100 år*. Tromsø: Tromsprodukt.
- Norges Kundgjørelsestidende*. (1886, 8. februar). S – margarin – M.
- NOU 1996: 10. (1996). *Effektiv matsikkerhet*. Oslo: Nærings- og fiskeridepartementet. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nou-1996-10/id375124/>
- Departementet for the Indre. (1886). Oth. Prp. Nr. 24. Ang. Udferdigelse af en lov om at handle med kunstigt smør.
- Plasil, T. (2020). *From food regulation to environmental challenge: The construction, practice and consequences of date labelling in Norway* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <https://hdl.handle.net/11250/2720244>
- Pursell, C. (1994). *White heat – people and technology*. Berkeley: University of California Press.
- Ringstad, J. E. (2016, 5. mai). *Oljebyen Sandefjord – Et tilbakeblikk*. Hentet fra <http://www.hvalfangstmuseet.no/oljebyen-sandefjord-et-tilbakeblikk>
- Rupp, R. (2014, 13. august). *The butter wars: When margarine was pink*. Hentet fra <https://www.nationalgeographic.com/culture/food/the-plate/2014/08/13/the-butter-wars-when-margarine-was-pink/>
- Sandvik, P. T. & Storli, E. (2011). Confronting market power: Norway and international cartels and trusts, 1919–1939. *Scandinavian Economic History Review*, 59(3), 232–249.
- Sandvik, P. T. & Storli, E. (u.å.). *Controlling Unilever; whale oil, margarine and Norwegian economic nationalism, 1930–31* (Presentasjon på Margarine, Business and Politics, 1900–1940). Hentet fra https://ebha.org/ebha2010/code/media_168375_en.pdf
- Stokland, H. (2015). *Towards a new approach for studies of endangered species management technologies of government in Norwegian wolf management (1960s–2010s)* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/284481>
- Tannahill, R. (1973). *Food in history*. London: Methuen.
- Teutenberg, H. J. (2007). Urbanization and nutrition: Historical research reconsidered. I P. J. Atkins, P. Lummel & D. J. Oddy (Red.), *Food and the city in Europe since 1800*. Hampshire: Ashgate.
- Trentmann, F. (2016). *Empire of things. How we became a world of consumers from the fifteenth century to the twenty-first*. Allen Lane: Penguin.