

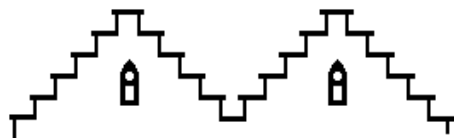
Saugen



Nr. 1 2005

**Fra Fallgruben
over Bentsebrua
til Nordpolen**

**(eller Jakten på gamle
restaurasjoner i bydelen)**



Sagene Torshov Historielag (Stiftet 8. oktober 1994)

Sagene Torshov Historielag Bankgiro : 0530 55 15606
Leder : Svein Johansen Åsengata 6 C 0480 Oslo tlf. privat 22 15 90 63
Nestleder : Ingeborg Okkenhaug Grefsenveien 21 C 0482 Oslo tlf. privat 22 22 20 68
Sekretær : Petter Vellesen Per Kvibergsgt. 24 0478 Oslo tlf. privat 22 22 85 02
Redaktør for Saugen : Jan Ivar Hansen Ivan Bjørndals gate 13 A 0472 Oslo tlf. 22 22 98 93
e-mail : jan.ivar.hansen@bredband.no

JAKTEN PÅ GAMLE RESTAURASJONER I BYDELEN

Vi har tenkt oss at vi skrur tiden tilbake og leter etter steder på Sagene og Torshov der vi kan få oss noe å spise og drikke. Vi begynner nede i Maridalsveien, den gamle innfartsåren til Kristiania. I nr. 86, det lille trehuset der det i ganske mange år har vært blikkenslagerverksted, skal det i følge Hallgrim Thoresen som skrev ned sine minner i 1962, ha vært en servering populært kalt **“Fallgruben”**. Det enetasjes panelte tømmerhuset skal nå være omkring 315 år gammelt. Virksomheten med det utilslørte navnet var i drift i 1880-årene.

Vi fortsetter oppover Maridalsveien, passerer Vøienvolden, og kommer til **“Solglimt selskapsmat”** (catering & crew) i nr. 129. I 1880-årene ble gården kalt “Jacobsenkas hus”. Enkemadam Jacobsen drev kolonialforretning med rett til å selge brennevin i det treetasjes murhuset hvor hun hadde sin bolig. Til høyre for huset var det et smug som ble kalt “Hallpælskroken”. Det var nemlig slik at det var forbud mot å drikke brennevin inne i butikken. En “hallpæl” var det minste mål brennevin man kunne få kjøpt.

I 1938 ble det søkt om å få innrede kolonialforretningen til avholdskafé, “Solglimt”. I 1959 ble det søkt om innredning av et lagerrom til koldtkjøkken. I denne forbindelse er følgende notert i byggesaksarkivet: “Da dette er saneringsmodent strøk, henlegges saken inntil det kommer krav om ferdigattest. Hvis det kommer krav om ferdigattest må saken taes opp i hele sin bredde. 10/1-1966.” Et kart viser at deler av eiendomen var regulert til delvis offentlig plass, delvis gategrunn. Vi får tro at ominnredningen og virksomheten likevel gikk sin gang. Oljefyr ble søkt lagt inn i 1960 og i 1984 startet rehabilitering av de to små trehusene som også hører til nr. 129.

Tiden har jobbet for Maridalsveien, og byens myndigheter har etterhvert endret syn på sanering og bevaring eller hva skal vi si om

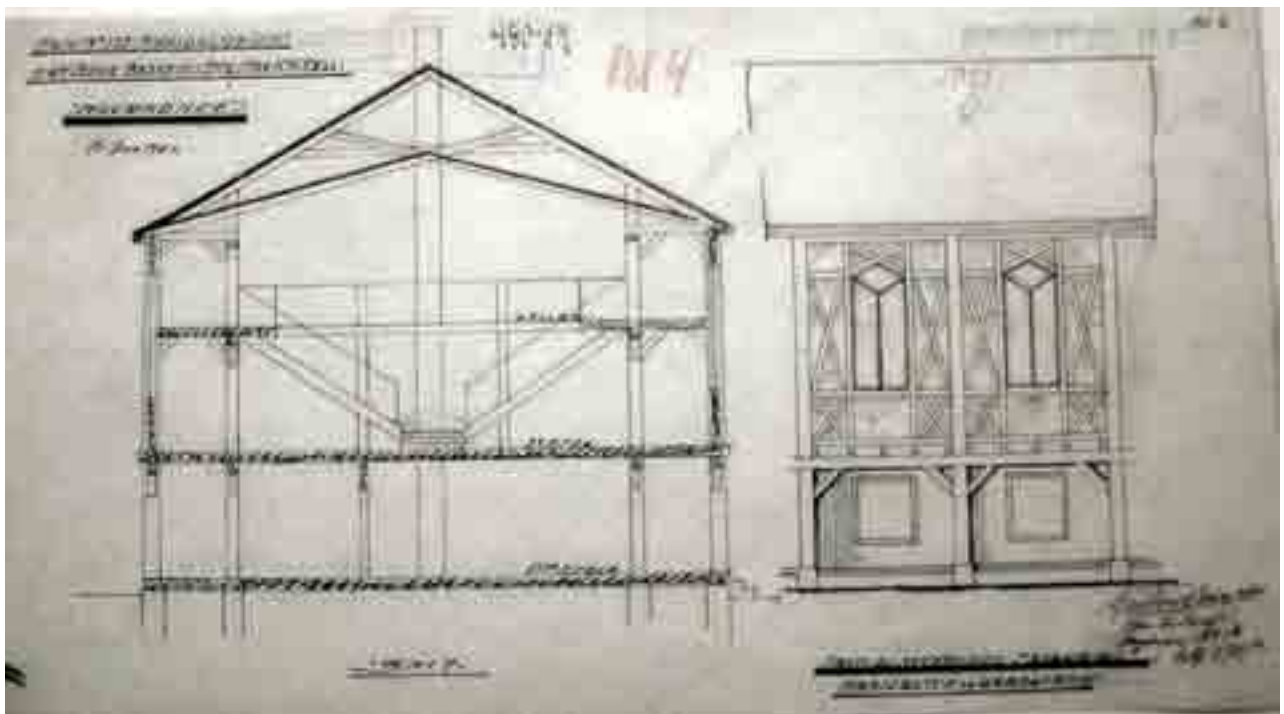
“Den gamle skysstasjonen fra 1850”.

Ja denne overskriften kunne man finne i Sagene og Bjølsen Handelstidende fra desember 1991. Det er husene i Maridalsvn. 153 det handler om, Fontana-gården som nå er revet og **Sagene Lunsjbar**.

Det er mange som undrer seg om dagen når de går forbi Lunsjbaren, er det riving eller restaurering som er på gang. Direktøren i Naturbetong sier til Aftenposten 3. desember 2004: "I utgangspunktet påtok vi oss i samarbeid med Byantikvaren å sette dette tradisjonsrike stedet tilbake til sin opprinnelige form, og så langt som mulig bevare "sjelen" i bygningen." På nyåret svarer eieren på forespørsel fra Byantikvaren at det ikke vil bli søkt om rivetillatelse. Imidlertid foreligger det en rammetillatelse fra Plan- og bygningsetaten som går ut på at huset blir tilbakeført til opprinnelig volum og fasadeuttrykk.

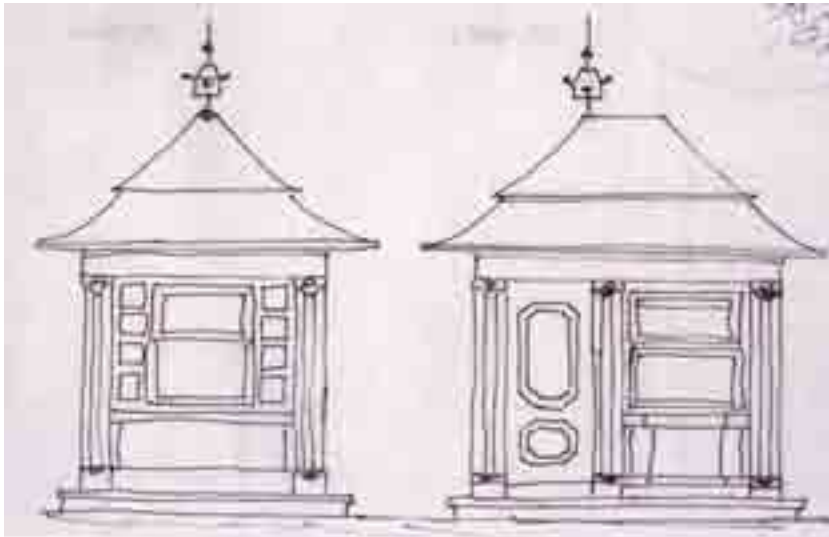
Og sjel må da virkelig dette huset ha, serveringssted i over 150 år! Vi lar tankene gå tilbake til det gamle skjenkestedet, der det lå landlig til på Sagene, men helt inntil den travle ferdselsåren inn til byen. Et helt nødvendig sted for veifarende som skulle til og fra Kristiania. Skysstasjoner er blitt beskrevet som "steder fylt med fluer, kaffeduft og gammel tobakksrøyk. Brennevin hadde kjørekarene med seg fra byen, og "den svarte kaffedoktor" ble svelget i store slurker mens skråtobakken dampet fra de korte krittpipene." Både kjørekarer og hester ble bevertet her.

I følge folketellingen bodde disse i huset i 1865: Christian Kay (50 år), restauratør med brennevinsrett, to tjenestepiger og en husjomfru. I 1874 bygde den driftige Christian Kay et bygg på baksiden og delvis inn i det gamle huset. Her ble det plass til et forlystelsessted med teater og en dansesal oppkalt etter eieren, "Kaysalen". I den store hagen var det friluftsservering, tivoli, musikkpaviljong og kjeglebane. En egen diligencerute gikk fra Stortorvet til Sagene, en gul kassevogn som ble kalt "Den gule enke" (eller var det "Den gule feber"?). I folketellingen 1875 bodde forruten Christian Kay, "restauratør og dandsevært", hans kone, en husjomfru, en tjenestepige, en handelsbetjent og en viserdreng i huset.



Innvendig snitt og fasade på Kaysalen. Det ble sagt at i Kaysalen var det høyt under taket som i en kirke og halvveis oppe løp det et galleri hvor det var servering.

Sagene Arbeidersamfunn overtok stedet etter noen år og kalte det Folkvang. Selveste Markus Thrane skal ha holdt foredrag i den store salen der det var "høyt under taket som i en kirke". Familien Vassel kom hit i 1902, da "forlystelsesstedet forlengst var nedlagt". I 1917 ble det oppført et tilbygg, og den tidligere restaurant og danselokale ble innredet til chokoladefabrikk (Næss). Det ble søkt om å få lage "lakritz, dragée, drops og chokolade med lager på loftet". I 1922 søkte chokoladefabrikken om å få sette opp en utsalgskiosk på hjørnet av Maridalsveien/Arendalsgata. Det var større plass rundt huset den gang, og kiosken på 5 kvm sto ferdig året etter. Samme år, 1923, het spisestedet Moløkken Spiseforretning.



Kiosken er fra 1923 på hjørnet av Maridalsveien og Arendalsgata.

I 1952 ble det søkt om ominnredning av restauranten. Det skulle fortsatt være restaurantdrift, men nå var det "self-service" som var i skuddet, og slik oppstod Sagene Lunsjbar. Det kom ny inngang på hjørnet Maridalsvn./Arendalsgt. samt at karnapputbygget ble forsynt med vinduer og innlemmet i restauranten. Eier var Næss Chokoladefabrik A/S.

Det var mange faste gjester og trofast personale på Sagene Lunsjbar. Gunvor Rudshaug begynte å arbeide i lunsjbaren i 1966 og ble der i 27 år. Hun sluttet da hun var 79 år gammel. I hennes tid kunne det på det meste serveres 140 middager om dagen. Det ble servert god gammeldags mat, rimelig og mye ble det sagt. Det ble også levert mat ut av huset, faste lunsjserveringer til firmaer, mat til bryllup, julebord og hva det skulle være.

Fontana Mineralvann A/S flyttet inn der i 1974 da fabrikkbygningen også fikk et tilbygg. Eier var da Kiellands Eiendomsselskap. I 1984 ble fasaden på Kaysalen/Fontanagården isolert utvendig og kledd med grågrønne Steniplater.

På slutten av 2003 ble det stor aktivitet rundt Sagene Lunsjbar. Kaysalen/Fontanagården med tilliggende lager ble revet. Lunsjbaren skulle bevares, men ble "stengt i byggeperioden", som det het. I løpet av 2004 kom det opp tre store gårder, og det så også ut som om restaurering av Lunsjbaren var i gang, men så ble det stopp.

Det er mange som er opptatt av Lunsjbarens eksistens. Det skrives og spørres i avisene, og den 13. januar var spørsmålet oppe i Østlandssendingen under tittelen "Øl og Smørbrød". Vi venter i spenning på fortsettelsen av historien.

Når vi snakker om mat må vi også nevne **“Sagene Aktiebakeri”** på hjørnet av Maridalsveien og Hammergata. De må ha hatt gode varer og god omsetning, for i hele sin “levetid” ble bakeriet stadig forbedret og utvidet. F.eks. ble det i 1877 satt opp et skur, og i 1897 ble butikken, eller “boutiken” som det het den gang, utvidet. Gården hadde to etasjer med beboelse i begge etasjer.

Det ble flere tilbygg gjennom årene, vognskur ble garasjer, privetbygning revet, fasaden endret i 1. etasje. Det ble oljefyr og ny bakerovn. I 1953 installerte ingeniørfirmaet Randem & Hübert i Sandakervn. 16 et ventilasjonssystem, og det forelå tegninger til et typisk 50-talls konditori med moderne lamper, blomsterarrangement og moderne kunst på veggene. Når det kom i orden vites ikke, for det ser ut til at det planlagte tekjøkkenet ble forsinket. Utsalgsdisken snodde seg som en fristende slange gjennom lokalet. I 1968 ble den høye fabrikkpipa revet. Bakeriet krevde mer plass til kontorer og bekvemmeligheter for de ansatte. Siste rest av beboelse var tre rom og kjøkken i annen etasje og i 1972 var også vaktmesteren ute av huset.

I 1982 satte eierne opp et gatekjøkken, “Go’biten” mellom Lindegården og Aktiebakeriet. På slutten av 1990-tallet var det over og ut for “Sagene Aktiebakeri”. Gården ble revet og bygget opp igjen, men fasaden ble bevart. Det er fremdeles mat det dreier seg om, RIMI og et konditori på hjørnet, som før. Det er igjen beboelse i annen etasje, samt loftsleiligheter.

Hva er en kiosk?

(Prof. Vald. Schmidt i Salomonsens Konversationsleksikon 1899)

Kiosk (tyrkisk kiushk, egentlig habetelt), let Bygning bestaaende af et tag, der yder Skygge og Ly mod Solens brændende Straaler, og som hviler paa Stænger, Søjler eller lignende med aabenstaaende eller kun ved Gitterværk afspærrede Rum imellem disse, saaledes at den fri luft altid har rikelig og uhindret Adgang.

En lettere, mindre bygning, i hvilket der sælges Aviser, Biletter, Cigarer og lignende, eller hvorfra man kan telefonere, af hvilke der i senere Aar er fremstaaet mange, opførte af Jern, Glas og let Træ, i Europas Storsteder og Badersteder, paa Pladser og større gader, Promenader og lignende, kaldes ogsaa Kiosk. Det altid aabenstaaende Rum er her indskrænket til en Firkant hvorigjennem Ekspeditionen foregaar.



Nå er det tid for å betale kontingenten for 2005
Bankgiro ligger vedlagt i bladet.

Kontingenten er kr. 100.- (kr. 150.- for familie)



Sagene Torshov Historielags årsmøte

avholdes mandag 14. mars 2005 kl. 1800 på:

Torshov Teatret

Vi starter med teaterhistorie og omvisning

1. Konstituering og valg av referent
2. Godkjenning av dagsorden
3. Årsberetning
4. 4.Regnskap og revisors beretning
5. Innkomne forslag (frist for innsendelse av forslag 28/ 2 2005).
6. Valg



Fra utsalget i Danne-
vigsveien.

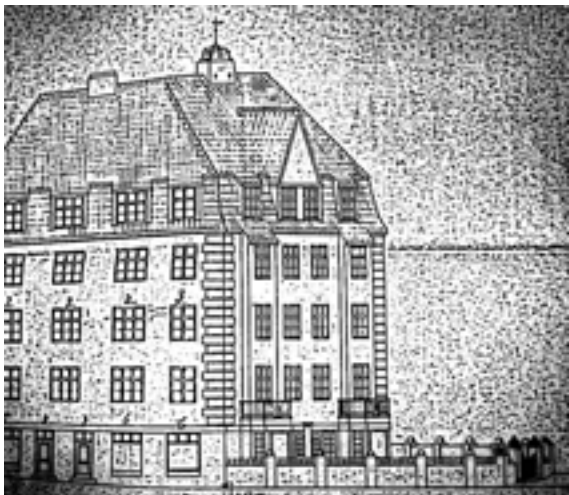
Der ble det solgt hermetikk,
tørrfisk, rabarbra
og reddik.

Bildet er fra 1913 og foto-
graf var Skarpmoen.

Thorshaug arbeiderbolig nr. II, Folker'n og Tyrihans.

Går du oppover Vogts gate, på fortauet på venstre side, i dag ser nr. 46 ut som alle de andre bygningene, butikker/banker/kaffebarer i første og leiligheter oppover i etasjene. Nr. 46 var mer "spennende" før.

Thorshaug arbeiderbolig nr. II.



For snart 100 år siden ville Kristiania kommune bygge arbeiderbolig i 5 etasjer på tomten i Vogts gate 46. Byggetegninger og søknad ble sendt etter alle kunstens regler, men det ble mange brev og søknader mellom utbygger og myndigheter før byggingen kunne starte.

Og hvorfor det? - Man ville ha en restaurant i første etasje.

Første søknad om å få innrede til restaurant ble sendt i 1917. Sundhetskommisjonen kunne ikke anbefale søknaden fordi "ikke tilstrekkelig lys" og "dampaftrekket på kjøkkenet var ikke effektivt nok". Først i oktober 1918 kunne kommisjonen anbefale byggeløype på den betingelse "at brygger-

hus og rullebod i underkjelleren skaffes tilstrekkelig dagslys og lovlige høyder.

I 1920 sto huset ferdig og "Kristiania Folkerestauranter" kunne åpne sin femte restaurant i Kristiania.

Allerede i 1922 kunne beboerne glede seg over at det ble innredet bad i leilighetene og i 1924 kunne de gå i bare tøfler ut og kjøpe dagens avis i den flotte kiosken utenfor huset.

Folker'n.

Restauranten i Vogts gate 46 het offisielt Thorshaug Restaurant, men på folkemunne het den aldri noe annet enn "Folker'n".

I 1913 var en rekke interesserte samlet i Kristiania for å drøfte et spørsmål som ble ansett for å være et meget viktig, et sosialt tiltak mer enn et kommersielt. Møtet oppnevnte en komite på 4 av byens bra borgere. De skulle arbeide for å skaffe den del av befolkningen "som efter dens økonomiske kår har trang dertil, billig og god middagsmat og anden sund næring".

I 1892 hadde "Christiania understøttelsesforening til modarbeidelse af betleri" i drift 4 såkalte folkekjøkkener, ett av dem på Sagene. Det var i Dannevigsgate, hvor de solgte hermetikk, tørrfisk, rabarbra og reddik. I 1913 var det bare dette utsalget på Sagene som var igjen.

Komiteen kom til det resultat at det var behov for en fast innretning, hvor alle som trengte det kunne få kjøpt mat til rimelige priser. "Derved vil bidrages til at mange mennesker i stedet for kaffe og smørbrød får et varmt måltid midt på dagen og at de får dette i gode og velinnrettede lokaler med gjennomført renslig matstell i stedetfor i mange tilfelle i mindre propere spiseforretninger."

Videre konkluderte komiteen med at det ble dannet "et selskap for drift av folkerestauranter i Kristiania og at virksomheten også skulle omfatte delikatessutsalg."

Folkerestaurant nr. 1 ble åpnet i 1915 på Grønland (i den gamle "Frysjuhal" på "Kutørje"). Så fulgte nr. 2 i Markveien, "Guldfisken" nederst i Rådhusgata og så i mai i 1920 nr. 5 i Vogts gate. Året etter fulgte "Tranen" og "Der Gamle Major".

Hvordan kunne menyen se ut i 1920 ? Den var trykt på "hektograf" og så kanskje slik ut:



Noe å drikke til ?

De første årene kunne man få det velsmakende nye, alkoholsvake ølet, som Christiania Bryggeri laget for folkerestaurantene.

For å møte konkurransen fra steder hvor det ble servert vin og brennevin søkte folkerestaurantene gjentatt ganger om skjenkerett for vin og brennevin. Først i 1933 sa formannsskapet ja til at det kunne serveres vin til mat. MEN det skulle **ikke** være billig vin og ølet måtte fortsatt være alkoholsvakt.

Fra 1 januar 1925 ble navnet endret til Oslo Folkerestauranter. Folker'n hadde ikke så lang levetid. Allerede i 1936 ble den nedlagt. Årene var preget av økende konkurranse, innskrenkninger, lønnsreduksjoner og streiker. Dette tok knekken på Folker'n, folkerestaurant nr. 5 i Vogts gate 46.

Hva er en hektograf ?

En hektograf er et apparat fra omkring 1880 til mangfoldiggjørelse av skrift og tegninger m.m. Apparatet består av et lavt, firkantet blikkfat med hektografmassen, en blanding av gelatin, glycerin og vann, som smeltes forsiktig og avkjøles langsomt. Originalen skrives på alminnelig papir med et sterkt farveholdigt blekk, hektografblekk (anilinfarve oppløst i alkohol og tilsatt gummi). Når blekket er tørt, legges det beskrevne ark mot hektografmassen med blekksiden ned. Så strykes det lett med hånden eller en børste. Heretter lar man det ligge litt, før man endelig trekker det av. Så er det meste av blekket, som er meget tykt og klebrig, overført til og oppsuget av hektografmassen, der nå (ved avsmitting) kan avgi opp til 50, vanligvis dog kun 20-30, leselige avtrykk på det ene rene papirark etter det andre.



Tyrihans.



På vegne av Narvesen Kioskkompani søkte Thorshaug arbeiderbolig nr. II (i 1924) om å få oppføre en kiosk på hjørnet Vogts gate og Bentsebrugata.

I 1921 ønsket Narvesen Kioskkompani å sette opp 10-12 nye kiosker i Kristiania. Det ble utlyst en arkitektkonkurranse. Kiosken skulle ikke koste mer enn kr. 4000.- ferdig malt. 113 utkast kom inn og arkitektene Harboe Ree og Buch vant med "Tyrihans".

Tyrihans er en vakker kiosk med sikker proporsjonering og elegante detaljer. Arkitektene ønsket den malt i dels kraftige farger. Hvilket foruden at virke orienterende paa publikum ogsaa ved god

placering av kiosken skulle virke oplivende i vore ellers saa farveløse bybilleder." Kiosken skulle stå på granittsokkel, med tak i kobber og forgyllet jernspir. Alle detaljer som rosetter og søylesokler ble støpt i senk. "Tyrihans" er kvadratisk med en søyle i hvert hjørne som bærer et kraftig profilert tak.

Dagbaldet skrev:

"...baade kioskdamene og publikum har grund til at glede sig over disse vakre og tiltalende minatyrbygninger som nu dukket opp rundt om i byen."

Svein forteller om restauranten på Soria Moria.

Restauranten på Soria Moria ble åpnet 2. juledag 1928. I første etasje var en vanlig spiserestaurant med et podie for et lite orkester. Spisesalen lå i annen etasje. Her var det mer høytidelig, og dette ble brukt til store selskaper, begravelser, bryllup og sådant mere. Haverestauranten strakte seg helt bort til Sandakerveien. Den lå i noe som hadde vært en gammel barokkhage. Antagelig en del av Sagene prestegård. I haven var det en

Hvem var Arne Kavli?

Norsk maler, Han malte til å begynne med mørkstemte, romantisk vemodsfylte landskaper fra Jæren og Danmark og tunge, stort formede figurbilder som *Jærkone* (1899, Nasjonalmuseet i Oslo). Påvirket av fransk impresjonisme ble hans bilder etter 1900 stadig lysere, og han ble etter hvert skildreren av livet på solsiden, med sommerkledde damer på stranden, hvite seil på glitrende blå fjord, solfylte hagescener og interiører. Til hans beste arbeider fra senere år hører enkelte kvinnestudier. Nasjonalmuseet i Oslo eier 15 bilder av ham. Kavli døde i 1970 92 år gammel.

dam med gullfisk. Verdens lykkeligste fisk påstod gjestene fordi alle som hadde igjen en slump øl slo det ut i vannet. For enkelte finnes det kanskje ingen større lykke enn å svømme rundt i en dam øl?

Ærlig talt: det var et praktfullt anlegg. Tenk deg å sitte i Soriahagen og nyte kveldsolas siste stråler over alle Harald Hals arkitektoniske mesterverk. Ta en liten slurk vin og bare nyte..... Så starter såpeproduksjonen på Lilleborg. Røyken fra pipene skygger for sola og vina smaker såpe. På tide å gå inn? Første etasje er et stort lokale som er smalere på midten. Høyt under taket. Store vinduer. På feltene mellom vinduene henger store malerier av en norsk kunstner: Arne Kavli. Lokalet er malt i mørke farger. Ganske dystert egentlig, men Kavlis sommerlige bilder lyser

opp. Maten var god på Soria Moria. Middag severes på store fat med lokk over. Sausen i eget sausenebb og potetene i skål for seg. Det var også en billigere variant hvor all maten severes på en tallerken slik vi er vant til nå. Selvfølgelig het dette "tallerkenrett". Regelverket for servering av øl og vin var ganske komplisert. Hetvin kunne ikke serveres sammen med øl av noe slag. Rødvin kunne serveres med pils, man ikke med export eller bakkøl og bare til mat. Du kunne gjerne drikke en flaske hetvin. så seks pils og en vin til bare du ikke blandet. Sprit ble ikke servert untatt whisky som kunne serveres som Irish Coffee for da var det dessert. Jeg har blitt fortalt at folk skulle læres opp til å drikke vin fordi det var sunnere en sprit. Dessuten hadde Norge en bytteavtale med Spania som ga oss vin for klippfisk. Hvor skulle vi gjøre av all vina hvis folk drakk sprit hele tiden?

Toalettene lå i kjelleren. Trappa ned var ikke spesielt bratt for edrue folk. Etter noen øl ble trappa mye brattere. Mang en hyggelig kveld er blitt avslutta på Legevakta fordi ikke folk har passet seg i trappa.

Såvidt jeg vet har restauranten bare hatt 4 restauratører siden 1928. Poppe fram til 1935. Brøderene Eckmann fram til 1975. Hroar Dege fram til sin død hvoretter sønnen Christian overtok.

Der hvor Eckmann- brødrene hadde vært pietetsfulle og forsiktige, laget Dege vei i velinga."Jeg skal lage fransk kvartalsrestaurant," sa han i et intervju. Kvartalsrestaurant var akkurat det Soria hadde vært siden starten. Musikerne som hadde vært ansatt i 40år ble byttet med øst-europeere som jobbet en måned av gangen. Gamle proffe servitører ble byttet med unge, ufaglærte. Ingen lokkefat lenger. Bare tallerkenretter. Prisene steg. Ikke så mye av gangen, men ofte. Legger man på 5% pr.måned i et år er prisene steget med 60%.

En dag på slutten av 70-tallet var jeg innom Soria og tok en øl. Dege sto og betraktet et bilde på veggen. "Bra kunstner han Arne Kavli," sa han. "burde vært restaurert," Det måtte være meg han snakket til for vi var alene i lokalet. "50år med røyk, øl og slagsmål setter sine spor, vet du" svarte jeg. Han smilte og gikk. Kort tid etter var bildene borte.

Jeg vil gjerne benytte denne anledningen til å etterlyse Kavlis bilder. 8 malerier olje på lerret ca 2ganger3 meter. Eiendomsretten vet jeg ingenting om, men jeg antar at de tilhører familien Blystad som eier lokalene. Mitt mareritt er at de er satt bort i en kjeller eller på et loft og går i glemmeboka. Hvis noen vet hvor de er, få dem fram i lyset, still dem ut. Det er tross alt en del av vår felles kulturarv.

Siste stoppested : Nordpolen på Sandaker.

I 1813 karakteriserte biskop Pavel traktene omkring Sandaker som "en halv fjellbygd". Under den rivende utviklingsperiode hovedstaden gjennomgikk i slutten av forrige århundre, var det på tale å anlegge en jernbanelinje fra Skarpsno via Majorstua til Sandaker, hvor det skulle anlegges en sentralstasjon.

Navnet Nordpolen på Sandaker plass stammer fra Nordpolen restaurant, et trehus i 2 etasjer, som ble revet i 1956. Hvor den har fått dette navnet fra vet vi ikke, men det ble i hvert fall fortalt at pilsen var ekstra kald og forfriskende der.

For ca. 100 år siden het stedet "Sandaker Cafe og Restaurant". Fra 1938 fikk det navnet "Nordpolen". I alle år var det familien Andersen som drev restauranten og fra 1945 hadde de også "Sandaker Torvhall".



Nordpolen brukes i dag som navn på krysset Sandakerveien/Grefsensveien/Hans Nielsen Huges gate/Treschows gate.

Veistrekningen Sandakerveien til Stroveien het Kirkeveien opprinnelig, Hans Nielsen Huges gate i dag.

I dag er det flere bevertningssteder enn noen gang i bydel Sagene. Det ligger mye initiativ og fantasi bak når det blir bevertning i forretningslokaler som tidligere solgte for eksempel kolonialvarer, fisk eller parfyme.

KALENDER 2005

(med forbehold om forandringer)

Februar:

Lørdag 26. - Fortellerkafé kl. 1400, Plaka Athena

"Saugen" nr. 1/2005

Mars:

Mandag 14. - Årsmøte i vestibylen på Torshovteateret, kl. 1800.

Svein og Inger Johansen forteller om Soria Moria og Biblioteket.

April:

Onsdag 20. - Vandring "Fra Thrane til Thrane" kl. 1800.

Oppmøte krysset Maridalsvn./Wdm. Thranesgt. Vandringsen avsluttes ca. Claus Riisgt.

Lørdag 30. - Fortellerkafé kl. 1400, Plaka Athena

Mai:

Søndag 22. - Vandring "På tvers i det grønne" med piknik. kl. 1300. (Bydelsdagene).
Vandringen avsluttes ved Torshovdalen.

Ta med mat og drikk etter ønske.

Frammøte Adv. Dehlis plass v/Bjølsen skole

"Saugen" nr. 2/2005

Juni:

Lørdag 4. - Guided visning i Stortinget kl. 1130. Åpen visning, møt derfor i god tid.

Frammøte publikumsinngangen, Karl Johansgt. 22

Torsdag 16. - Fortellerkafé kl. 1800, Vøienvolden

August:

Torsdag 25. - Fortellerkafé kl. 1800, Vøienvolden

Søndag 28. - Dagstur til Enebakk. Avgang fra Bussterminalen m/rutebuss kl. 1050.

Program kommer i Saugen nr. 2.

September:

Søndag 11. - Vandring "Fra bru til bru 2", Fra Bentsebrua til Gullhaug bru (Gullhaug
torg), kl. 1300.

Frammøte hjørnet Arendalsgata/Bentsebrugata

"Saugen" nr. 3/2005

Oktober:

Tirsdag 18. - "TV-kveld". Biblioteket Sandaker kl. 1900

November:

"Saugen" nr.4/2005

Desember:

Tirsdag 6. - Grøttest. Biblioteket Sandaker kl. 1900

I redaksjonen for dette nummer av Saugen:

Jan Ivar Hansen (redaktør), Anne-Marie O'Gorman, Ingeborg Okkenhaug

Kilder:

Oslo Byarkiv

Digitalarkivet

Gunnar Rustgaard, Narvesens historie

Henrik Haugstøl, Oslo Folkerestauranter 50 år.