

Språket i norske kokebøker. Utviklingen av norsk kulinarisk terminologi

Av Henry Notaker

Artikkelen er et bidrag til kunnskapen om fagspråk og spesielt terminologi i norske kokebøker. Selv om mange kulinariske termer var kjent før den første kokeboka ble trykt i Norge i 1831, er kokebøkene den viktigste historiske kilden til fagspråket på dette området, fordi de konkret beskriver de ulike ledd i matlagingsprosessen og dermed kodifiserer den norske kulinariske terminologien. Studien viser hvordan terminologien, i tråd med den generelle språkhistoriske utviklingen, gradvis fjerner seg fra dansk ved en økende bruk av ord fra norske dialekter og overgang til en ortografi nærmere norsk dagligtale i løpet av 1800-tallet. Samtidig peker studien på hvordan et voksende antall termer fra ulike europeiske språk inkluderes i kokebøkene, mange av dem i norvagisert form, andre erstattet av nyskapte avløserord. Denne utviklingen stabiliserer seg under den offentlige språkstyringen i første del av 1900-tallet, men fra slutten av hundreåret skjer en svekkelse av forsøkene på fornorsking og norvagisering og en økende tendens til å benytte utenlandske termer i sin opprinnelige språkform.

1 Innledning: Kulinarisk terminologi

Denne studien av norske kokebøker konsentrerer seg om det kulinariske fagspråket, ord og uttrykk som brukes i beskrivelsen av matlaging. Den forsøker å dokumentere hvordan denne terminologien er vokst fram gjennom et samspill mellom norske kulinariske tradisjoner og termer på den ene siden og på den andre impulser fra utlandet med nye ingredienser, ny teknologi og nye termer. Gjennom denne prosessen har det kulinariske språket først tatt steget fra dansk til norsk og så forholdt seg til et nytt internasjonalt kulinarisk begrepsapparat.

Jeg har valgt uttrykket *kulinarisk terminologi* framfor andre mulige alternativer, for eksempel *kjøkkenspråk*, som er brukt i bøker og aviser gjennom 1900-tallet, men som ikke er tatt inn i ordbøkene (ordbøkene.no; naob.no) og dessuten er blitt brukt nedsettende om et dagligspråk uten faglige terminologier (Wiggen 1996: 167). Det samme gjelder *kjøkenmål* (Skard 1932: 7).¹

Ordet *kulinarisk* kommer fra det latinske *culinarius*, som står for det som har å gjøre med kjøkken, matlaging, kokekunst. I likhet med *kokekunst* (som opprinnelig betyr kokekunnskap) brukes *kulinarisk* ofte på norsk om såkalt 'finere' matlaging, men i denne artikkelen er ordet anvendt uten referanse til smak og kvalitet, det beskriver konkrete gjenstander, produkter, handlinger og prosesser. Betegnelser som *kulinarisk terminologi* og *kulinariske termer* er kjent i flere europeiske språk (germanske, romanske og slaviske) og ble brukt allerede i Norge i forbindelse med at NTH-professor i kjemi Sigval Schmidt-Nielsen lanserte *Matleksikon* i 1947 (*Adresseavisen* 15.04.1947).

Lister med kulinariske termer og deres betydning finnes i ordbøker på mange språk, trykte og nettbaserte, ofte med etymologisk forklaring. Det finnes også internasjonale studier av språket i kokebøker, men de er vanligvis begrenset til enkeltverk, enkelte forfattere eller enkelte termer (Notaker 2017: 144–163). Så vidt jeg vet, foreligger ingen språkhistoriske analyser av hvordan en kulinarisk terminologi har vokst fram og utviklet seg innen et språkområde, slik denne studien tar sikte på å vise.

I Norge har det vært liten interesse for kokebøkernes språk og litterære uttrykksmåte. I det hele tatt har kokebøker spilt liten rolle både som studieobjekt og kilde i akademisk forskning. Det kan ha noe å gjøre med holdninger som går tilbake til en tid da matlaging var en virksomhet kvinner drev med som del av sin husmorrolle. Året før kvinner fikk allmenn stemmerett skrev en norsk språkprofessor: «Imidlertid skal man ikke ha bladd saa meget i en kokebok før man ser at matlagingens semasiologi ofte er fullstændig utilgjengelig for enhver logisk-kritisk vurdering (om fordi den efter sit opphav er kvindelig, behøver vi jo her ikke at gaa nærmere ind paa)» (Iversen 1912: 89). Matlagingens terminologi er i sitt opphav neppe mer kvinnelig enn mannlig. Verdens første trykte kokebok ble skrevet av en mannlig italiensk humanist, sjef i Vatikanbiblioteket.

1. Jfr. renessansens betegnelser *Küchenlatein* og *Latino maccheronico* om en latin med uttrykk fra folkespråkene.

Han ble etterfulgt av mange intellektuelle, både kvinner og menn, i utlandet og i Norge, der Hanna Winsnes ble sett opp til av både Camilla Collett og Eilert Sundt.

Kulinarisk ordtilfang i Norge før de første norske kokebøkene

Mange ord for mat og matlaging, med rot i urnordisk eller importert fra andre europeiske språk, er kjent fra middelalderens skriftlige kilder på norrønt og mellomnorsk (sagaer, dikt, lover, personlige og offentlige dokumenter). Det gjelder næringsmidler og krydder, for eksempel *svín, síld, mjolk, hafri, epli, kál, pípari, ingifer, komin, safran*, tilberedte produkter som *grautr, skyr, brauð, smjör, mørr, soð, steik*, kjøkkenutstyr som *ketill, ker, kanna, trog, disk*, og verb som *sjóða, steikja, baka, knóða, bryggja, ystast* (Fritzner 1886–1896). Med varierende ortografi gikk mange av disse ordene inn i de moderne nordiske skriftspråkene svensk og dansk, som på 1500-tallet valgte å bygge på dialektene i de respektive hovedstadsområder, det Einar Haugen i sin klassiske teori kalte første trinn i en *standardisering* (Haugen 1972: 252).

En slik standardisering fikk ikke norsk, for dansk ble offisielt skriftspråk. Men i folkespråkets dialekter fantes, i tillegg til ordene nevnt ovenfor, lokale navn på hjemlige retter. Noen av dem hadde rot i norrønt, for eksempel *dravle, kumle, soll, spa, sodd, saup, klot, mølje*, mens andre var av nyere dato eller av ukjent opprinnelse: *kams, suss, kip, gomme, lompe*. Disse ordene kjenner vi fra språklige studier og opptegnelser av norske dialektord fra 1600-tallet til begynnelsen av 1800-tallet, de fleste senere på trykk i ordbøkene av Ivar Aasen (1850, 1873). Samtidig kom nye kulinariske termer inn i språket gjennom kontakten med andre land rundt Nordsjøen, ikke minst fra de utenlandske borgerne som drev handel med Norge eller slo seg ned i norske byer. Endelig må det nevnes at eliten i Danmark-Norge hadde hatt tilgang til kokebøker på dansk siden 1616 (Vegenfeldt 1978). Det ble utgitt 22 bøker før 1800, ti av dem var oversettelser fra tysk, bare én fra fransk.

Kulinarisk terminologi i kokebøker

Kokebøkene gir instruksjon i matlaging, men de er ikke lærebøker. Den tyske lingvisten Göpferich (1995: 124) har i sin klassifisering av tekster innen naturvitenskap og teknikk en kategori hun kaller *didaktisch-instruktive Texte*. Her skiller hun mellom tekster som formidler *teoretisk*

kunnskap (for eksempel lærebøker) og tekster som gir *praktisk* veiledning (bruksanvisninger, handbøker).

En lærebok, vanligvis brukt i en institusjonell kontekst, har en sammenhengende framstilling av stoffet. I en kokebok kan man derimot slå opp på den siden som har instruksjon om en ønsket matrett. Hanna Winsnes kalte riktignok boka si for *Lærebog* (1845), men selv om den innledende delen hadde elementer som finnes i lærebøker, var den først og fremst en oppskriftssamling, og det er verdt å merke seg at de to første norske skolebøkene i matstell ikke ble kalt lærebøker, men kokebøker (Christensen 1891; Schönberg og Steen 1895). Norske ordbøker definerer *kokebok* som «bok med matoppskrifter» (ordbokene.no; naob.no).

De første kokebøkene i Europa hadde retter utviklet av kokker ved fyrstelige hoff og aristokratiske herregårder, senere av elitekokker innen restaurantkulturen i storbyene, men selve nedskrivningen ble gjerne gjort av profesjonelle *skrivere*.² Fra slutten av 1600-tallet var den finere kokekunsten dominert av franske tilberedningsmåter, og den franske terminologien spredte seg til kokebøker på andre europeiske språk. Kokebøkene var lenge forbeholdt en liten del av befolkningen, med høyere leseferdighet, sosiale og kulturelle ambisjoner og gode økonomiske ressurser, men på 1800-tallet nådde de den raskt voksende middelklassen. På dette tidspunktet var et flertall av kokebokforfatterne i Nord-Europa kvinner, og de var fullt klar over at deres lesere var kvinner med ansvar for matlagingen i private hjem. I motsetning til kokkemessterne som instruerte de profesjonelle restaurantkokkene i det franskdominerte fagspråket, prøvde de kvinnelige forfatterne å formidle kunnskap med enklere og mer hjemlige ord. Vi vet at «[f]agspråk har som sentral funksjon å fungere i kommunikasjon mellom spesialister» (Myking, Dysvik og Hjulstad 2018: 369). Men de fleste kokebøkene var ikke rettet til spesialister, de var rettet til amatører, og det skiller dem fra handbøker i andre handverksyrker, som var rettet til fagfolk. Men selv om disse kokebøkene i høyere grad brukte ord kjent i allmennspråket, tok de også opp flere av de utenlandske kulinariske termene, men de tilpasset dem gradvis til norsk ortografi. Det kan bety at grensen mellom fagspråket og allmennspråket er vagere, og at formidlingen ikke er en tradering av etablert ortodoks fagterminologi, men snarere utslag av en

2. Helt opp til i dag er bøker av kokker med liten skriveerfaring ført i pennen av andre, ofte forlagsredaktører.

asymmetrisk fagkommunikasjon (*Norsk i hundre!* 2005: 139), der forfatterne er kjent med de faglige termene, men vet at leserne/brukerne ikke alltid er fortrolige med dem.

Den kulinariske terminologien kommer til uttrykk i kokebøkene gjennom *oppskriften*, den altdominerende tekst-typen i denne sjangeren. En oppskrift består tradisjonelt av to deler, en overskrift som forteller hva slags matrett det dreier seg om, og selve instruksjonsteksten. Termen *matrett* er her brukt om alle typer tilberedninger av mat, kalde og varme, kokte og stekte, inklusive bakverk. De viktigste ordklassene i oppskrifter er substantiv, presisert gjennom adjektiver og determinativer (*en stor kjele, to gulrøtter*), og verb, modifisert gjennom adverbiale ledd (*kokes langsomt*) inklusive preposisjonsfraser (*skjæres i skiver, stekt på middels varme*). Verbene kan være spesielle kulinariske termer, men er ofte ord med flere betydninger i allmennspråket, og de får sin kulinariske betydning i oppskriftens kontekst.

Oppskriftene springer ut av en bestemt situasjonskontekst: opplæringen over grytene der mor instruerte datter og kokk instruerte lærling. Dette var en instruksjonsform som kombinerte ord og handlinger, man forklarte og demonstrerte. Men når instruksjonen skulle gjøres gjennom bøker, måtte det skje med ord alene, bilder spilte lenge svært liten rolle i kokebøkene. Når disse ordene først var skrevet ned, fikk de en egen autoritet. Kokebokforfattere har alltid bygd videre på etablerte tekster, på sitt eget språk eller på oversettelser fra fremmede språk. De har gjort mindre endringer og føyd til nyheter. Men visse hovedtrekk, vi kan kalle dem konvensjoner, er konstante: råvarenes art og mengde og de ulike ledd i tilberedningsprosessen. Dette har ofte ført til et nokså stereotyp språk i mange kokebøker, komprimert og oppramsende i forhold til den muntlige tonen ved en kjøkkenbenk og dermed fjernere fra dagligspråket. Men det oppstår også visse faste uttrykk som setter sitt preg på stilen, og det gjør at oppskriftene er lett å gjenkjenne som en egen tekst-type som forandrer seg lite over tid.

Utvalget av kokebøker i studien

Utvalget av kokebøker for årene 1831–1950 er foretatt med utgangspunkt i en bibliografi med omtale av bøkens innhold og forfatternes bakgrunn, samt geografisk og kronologisk register over utgivelsene (Notaker 2001). For tiden etter 1950 finnes ingen systematisk bibliografisk oversikt over kokebøker, så jeg har tatt utgangspunkt i de trykte utgavene av *Norsk*

Bokfortegnelse fra Universitetsbiblioteket i Oslo fram til 1985 og deretter i den digitaliserte Nasjonalbibliografien (Norbok) med søk på Deweys desimalklassifikasjon 641.5 *Matlaging (Kokekunst)*.

Utvalget er konsentrert om større, generelle verk med alle slags retter. Blant disse er det lagt størst vekt på bøker som kom i flere opplag, og på skolekokebøker. Det er videre lagt vekt på å inkludere bøker utgitt i ulike geografiske områder og bøker rettet til ulike samfunnslag. Bøker som ikke fyller disse kravene, er tatt med når de bidrar til å belyse hovedtemaet. Det er også enkelte henvisninger til bøker utenom utvalget.

Innflytelsen fra Danmark i de tidlige norske kokebøkene og sammenlikningen av utviklingen i norsk og dansk terminologi er basert på et utvalg av danske kokebøker: Müller 1785, Seidelin 1801, Petersen 1824, Mangor 1838 og Nimb 1900. *Ordbog over det danske sprog* (ODS) er konsultert gjennom den digitaliserte utgaven på ordnet.dk.

Metode og søk etter termer

Studien tar sikte på å beskrive arten og omfanget av fagspråklige termer i kokebøkene ut fra to angrepsvinkler, en leksikalsk og en stilistisk (Engberg 1998: 32–38). Den leksikalske registrerer bruken av substantiv som navn på tekniske hjelpemidler, ingredienser og de enkelte matrettene og bruken av verb som beskriver forberedelse, varmebehandling og diverse inngrep underveis. Jeg har lagt vekt på å registrere *om* og *hvordan* importord tilpasses gjennom fornorsking eller norvagisering (Sandøy 2000: 21 ff).

Den stilistiske angrepsvinkelen registrerer hvordan ulike grammatiske former av verbene brukes, for eksempel presens passiv (*fisken kokes*), imperativ (*kok fisken*) eller presens aktiv, der ingrediensene enten er subjekt (*fisken koker*) eller objekt i kombinasjon med pronomenet *man* (*man koker fisken*). Det er også vanlig med kombinasjon av imperativ og infinitiv (*la fisken koke*). Spesielle særtrekk, for eksempel bruk av personlige pronomen, er også registrert.

Et første søk etter forekomsten av ulike termer er gjort i de digitaliserte bøkene i Nasjonalbibliotekets samling. Men ikke alle bøkene i utvalget er digitalisert, og dessuten fanges ikke alle ord opp, for eksempel når de er trykt med en spesiell skrifttype, særlig fraktur, som var vanlig fram til ca. 1900. Det har derfor vært nødvendig å lese bøkene side for side. Når det gjelder forekomsten av ulike verbformer, er også et første søk gjort i Nasjonalbibliotekets digitaliserte utgaver. Deretter er stikk-

prøver tatt ved registrering av antall ulike verbformer i forskjellige kapitler i bøkene. Resultatene av de to metodene har stort sett vært sammenfallende, og derfor er den siste metoden brukt på bøker som ikke er digitalisert.

For å tydeliggjøre utviklingen over tid, har jeg foretatt en kronologisk inndeling i fire perioder, hver av dem med sine språklige særtrekk:

1831–1882: Med enkeltstående unntak terminologi overtatt fra dansk

1883–1906: Gradvis oppbrudd fra dansk ortografi

1907–1950: Offentlig språkstyring med rettskrivingsreformer

Tiden etter 1950: Norsk fagspråk utfordret av engelskspråklig dominerert globalisering

2 Perioden 1831–1882

Åpningsperioden i norsk kokebokhistorie hadde en lav produksjon, tolv generelle verk på over 100 sider (i 38 utgaver/opplag). De fleste utkom fra 1831 til 1846, mens årene 1873–1882 var uten nye bøker. Åtte av de tolv verkene er med i utvalget. Alle er gjennomgått, men hovedvekten er lagt på tre forfattere som stod for 25 av de 38 utgivelsene og 75 prosent av antall boksider. Det var Maren Elisabeth Bang, som skrev den første kokebok trykt i Norge (1831), og de to profesjonelle forfatterne Hanna Winsnes (1845) og P. Chr. Asbjørnsen, folkloristen og vitenskapsmannen som utga en kokebok (riktignok uten kaker og desserter) under pseudonymet Clemens Bonifacius (1864). Av de fem andre forfatterne hadde fire erfaringer fra serveringsbransjen og arbeid som husholdersker, mens den siste boka trolig var compilert av forleggeren (Notaker 1998: 324). Tre av bøkene i denne tidlige fasen av norsk bokindustri var utgitt på eget forlag (Rude 1846; Larsen 1846; Gullichsen 1872).

Navn på råvarer

Forfatterne var påvirket av terminologien i danske kokebøker (som var i bruk i Norge), og for visse råvarer, særlig husdyr, korn og hagevekster, hadde skriftlig dansk og norsk mange felles ord. Men det var enkelte forskjeller i talespråket, og de ble fanget opp i tidlige kokebøker, spesielt råvarer som norske lesere kjente de lokale navnene på. Av animalske produkter som ikke ble brukt i de danske bøkene, var det spesielt en del fis-

keslag: *hvitting* (dansk hvilling) og *kolje* (kuller) ble brukt av fem forfattere, mens Asbjørnsen også brukte *kveite* (helleflyndre), *makrelstørje* (thunfisk), *sik* (snæbel), *uer* (rødfisk), *aabor* (aborre) og *røie* (fjeldørred).³ *Røje* ble brukt av Winsnes, som i likhet med Bang også hadde oppskrift på *lake* (dansk ferskvandskvabbe), men hun unngikk den harde konsonanten og skrev *lage*. Vilt hadde i hovedsak samme navn som på dansk, men samme ord kunne ha ulik kulinarisk betydning, slik *dyresteg* i Danmark var av *hjordedyr*, men i Norge av *reinsdyr*. Av planter ble *bringebær* brukt av alle forfatterne istedenfor hindbær, *nyper* (hyben) av seks, *næpe/næbe* (roe) av fem, mens Winsnes og Asbjørnsen i tillegg brukte *nesle* (nælde) og *sop* (svamp).

Navn på næringsmidler i Europa hadde vært kjent under forskjellige navn siden middelalderen, men ved inngangen til moderne tid kom *nye* råvarer fra Amerika, og disse skulle finne sin plass i de enkelte lands språk og kokekunst. I de første norske kokebøkene finner vi som i de danske *kalkun*, *snittebønner*, *mais*, *vanille*, *chocolade* og de sterke capsicumvariantene *cayennepæber* og *spansk pæber*. Den viktigste forskjellen på dansk og norsk gjaldt rotfrukten danskene kalte *kartoffel*, som på norsk fikk navnet *potet*. Men i folkespråket hos oss ble den også kalt *jordepple* (eller bare *eple*). I sin første ordbok (1850) hadde Ivar Aasen oppslagsordet *Poteta*, men også *Jor-eple* med henvisning til bruk i stiftene Aggershus og Kristiansand. Og han tilføyde: «Skal egentlig have været en egen Art af Poteter». Det han siktet til, var *Helianthus Tuberosus*, fra ca. 1900 kalt *jordskokk* (etter dansk praksis). Det var denne amerikanske rotfrukten Winsnes beskrev under navnet *Jordæble* (1845: 195).

Kjøkkenutstyr og tilberedningsprosesser

Ord for kjøkkenutstyr var kjent fra danske bøker, og mange av dem er med små ortografiske endringer blitt en varig del av kokebøkernes terminologi: *gryde*, *kjedel*, *kasserolle*, *pande*, *slev*, *ovn*, *plade*, *fad*. Men det ble også brukt spesielle særnorske ord som *visp*, *sil*, *kjævle*. Verbene som beskrev bruken av disse redskapene, var *vispe* (alle forfattere), *sile* (tre skrev *sie*) og *udkjævle* eller *udrulle*, som ble brukt om hverandre. Ved siden av

3. På denne tiden ble substantiver skrevet med stor forbokstav, men det ble gradvis avviklet rundt 1900, i Danmark først i 1948. For å unngå misforståelser, spesielt i overgangsperioden, har jeg gjennomført liten forbokstav i substantiver der det ikke er et direkte sitat.

vispe brukte de fleste også *slaa*, mens tre forfattere i tillegg brukte det danske *pidske*, Winsnes faktisk tre ganger så ofte som hun brukte *vispe*. *Piske* er for øvrig brukt i norske kokebøker helt opp til i dag.

Verbene som beskrev tilberedning, hadde rot i norrønt og nedertysk og var kjent fra danske bøker: *skjære*, *hugge*, *kløve*, *støde*, *sigte*, *gnide*, *rive*, *hakke*, *knuse*, *kryste*, *strøe*, *forvelle*, *riste*, *stuve*, *jævne*, *spæde*, *stege*, *brune*, *bage*, *koge*, mens *surre* kom istedenfor det danske *snurre*. Det absolutt mest frekvente ordet var *koge*, kommet fra latin via nedertysk på slutten av middelalderen. I de eldste danske kokebøkene bruktes både *koge* og *sjude* (av norrønt *sjóða*), men *koge* ble raskt enerådende. De nevnte verbene er kjent fra allmennspråket, men noen spesielle kulinariske prosesser ble beskrevet med *franske* termer, introdusert i denne perioden fra danske bøker. De fikk som på dansk infinitivendelsen *-ere* (på fransk *-er* og *-ir*), og de viktigste var *farcere* (brukt av alle forfatterne), *grillere/griljere* (brukt av fem), *garnere* (fire), *marinere* (tre), *panere* (tre), *glassere* (to). *Blanchere* ble bare brukt av én forfatter, Karen Dorothea Bang, men hun forklarte til gjengjeld i detalj hva det dreide seg om.

Noen verb ga opphav til substantiver som *opkog*, *jævning* og *røre*. Andre verb var i perfektum partisipp, brukt adjektivisk for å betegne typen rett: *stegt*, *saltet*, *sprængt*, *syltet*, *røget*, *fylt*, eventuelt med prefiks: *indbagt*, *afkogt*, *nedlagt*. Et spesielt tilfelle var *forloren*, fra nedertysk *vorloren*, som også i utgangspunktet var et perfektum partisipp. Ordet ble brukt av alle forfatterne i to ulike betydninger. Den eldste gjaldt egg kokt i vann uten skall. Det opptrådte første gang i en dansk kokebok som *forlorne æg* (Wecker 1648: 261), oversatt fra tysk *Verlohrne Eyer* (Deckhardt 1611: 185). Det er grunn til å tro at det tyske *verlohrne* er en oversettelse av det franske *perdus*, som var kjent i denne sammenheng siden middelalderen. Her ser vi et tidlig eksempel på at dansk mottok franske ord via tysk, mens svensk fikk det direkte fra fransk: *förlorade ägg* (Sale 1664: 181), oversatt fra fransk *oeufs perdus* (*Le Pastissier* 1653: XXX). I den franske teksten står det også et annet ord som er interessant: «les oeufs perdus ou pochez». *Pochez* (skal være *pochés*) viser til en lomme (*poche*) som dannes av den stivnede eggehviten rundt eggeplommen. Ut av dette kom tysk *pochieren* og dansk *pochere*, senere på norsk *pochere/posjere*, brukt også som term for koking av kjøtt og fisk like under hundre grader Celsius.

Den andre betydningen gjaldt en populær 1800-tallsrett, *forloren skilpaddesuppe*, laget av kalvehode. Originalen var den engelske *Mock Turtle*

Soup, som på andre språk ble kalt *falsk*. På tysk het den *Falsche Schildkrö- tensuppe*, så her var *forloren* en egen dansk oppfinnelse, som gikk videre til norsk. Termen *forloren* ble senere brukt om andre retter hvor hoved- ingrediensen var erstattet med noe billigere eller mer tilgjengelig.

Mengde, varme og tilberedningstid

Angivelser av mengde, mål og vekt, tilberedningstid og varmestyrke var høyst varierende. Noen råvarer var angitt som i dag ved antall (8 tvebakker) eller størrelse (et stort kalvebryst). Enheter for vekt og hulmål var offisielt regulert gjennom en ny norsk lov av 1824 og spesifisert i Juster- vesenets regler av 1832. For vekt gjaldt *pund* (ca. 1/2 kilo), *mark* (1/2 pund), *lod* (1/16 mark), *quintin* (1/4 lod). For hulmål gjaldt *pot* (ca. 1 liter) og *pægl* (1/4 pot). Ved mindre mengder brukte de fleste forfattere *skee*, av Winsnes spesifisert til *spiseskee* og *theskee*. Små mengder ble også angitt som *en knivsod* eller med det omtrentlige *lidt*. Varme (*ild*, *hede*) ble angitt som *svag*, *mild*, *stærk*, *frisk*, *jævn*, *langsom*. Winsnes og senere Asbjørnsen har isolerte henvisninger til Réaumurs temperaturskala. En interessant løsning på temperaturangivelse var Bangs råd om at ovnen skulle være «saa varm, som naar Brød tages ud» (1831: 92). Dette ble senere utviklet av Hanna Winsnes til et helt system for tidsangivelser ved baking, spesielt av småkaker: «ikke indsættes før en Time efter grovt Brød er udta- get» (1845: 355). Noen tidsangivelser forutså en viss forhåndskunnskap, som når ting skulle kokes *vel* eller *passelig*. Men det var samtidig en øk- ende bruk av *time*, *1/2 time* og *quarter*, hos Winsnes til og med *minutter*.

Matretter og ingredienser

Betegnelser for typer av matretter var vanlige danske ord (av ulikt opp- hav) som *grød*, *steg*, *kage*, *bolle*, *suppe*, *budding*, *postei*, *salat*, *tærte*. Disse ord- ene ble etter de vanlige regler for sammensetning brukt til å lage nye termer for de spesifikke matrettene. De ble kombinert med råvarer (*flø- degrød*), med form (*krumkage*) eller med tilberedningsmåte (*bankekjød*). Det er også eksempler på sammensetning gjort ved hjelp av et fuge- ele- ment, for eksempel *-e-* (*kalvesteg*), ved en binde-*s* (*fløielsgrød*) eller ingen fuge, ev. en bindestrek (*citron-iis*). To termer hadde da som nå to ulike betydninger. *Bolle* og *kage* ble brukt om diverse bakverk, men også om matretter av kjøtt- eller fiskefarse gitt en mer eller mindre rund eller flat form: *kjødboller*, *fiskekager*.

Ved siden av slike ord ble det tidlig brukt termer som ikke var kjent i dansk, i alle fall ikke i kulinarisk betydning. Alle forfatterne brukte *fattigmands-bakkelse* (istedenfor kleiner) og *munker* (æbleskiver), mens Bang, Winsnes og Asbjørnsen dessuten hadde *stappe*, *løfse*, *klub* og *mystost/primost*. Bang og Asbjørnsen skrev *duppe*, mens Bang, i en liten og enkel bok for allmuen (1843) hadde eksempler på den rike norske melkekulturen: *dravle*, *ramost*, *knaost*, *pultost*, *kjelder melk*. Asbjørnsen brukte norske ord som *melspa*, *grynsod*, *levermølje*, *sold*, *glye* (gelé av kalvekraft) og *kamsehove* (fylte torskehoder).

Her bør det nevnes at noen av de norske navnene ikke bare representerte en filologisk forskjell, men også en sosial og kulturell. *Duppe* tilhørte en tid før fullt bestikk ble vanlig i de brede lag av befolkningen, og matbiter ble holdt med fingrene og dyppet i en væske. *Saus*, som også ble skrevet *sauce*, *souce*, *sous*, hørte til en borgerlig kultur der alle ingrediensene lå på en tallerken og ble spist med kniv og gaffel. Arne Garborg kommenterte denne forskjellen i en satirisk artikkel om Hanna Winsnes' kokebok, der han pekte på at tjenestefolkene ikke fikk *sauce*, men *duppe*. Ikke så å forstå at Winsnes selv satte denne termen på trykk, for «selve ordet smager billigere» (Garborg 1890: 219).

I perioden fantes også ord fra andre europeiske språk, kommet til oss via Danmark: *fricadeller*, *macaroni*, *soya* og *carry*, ord som snart ble vanlig brukt. I en særstilling stod franske termer. Noen av dem ble brukt av alle åtte forfatterne: *bouillon*, *boeuf*, *ragoût*, *fricassée*, *farce*, *gelée*, mens sju brukte *carbonade*, *crème*, *roulette*, og tre forfattere *hachis*, *côtelette*, *omelette*, *compote*. I tidlige norske kokebøker ble ordene skrevet med original eller tilnærmet original ortografi. Når Asbjørnsen brukte franske eller andre utenlandske termer, kom han ofte med en oversettelse (til dansk-norsk) for at de skulle bli mer forståelige: *farce* eller *fyldningsdeig*, *coteletter* eller *ribbebiter*, *gratin* (som han var ganske alene om) eller *skorpe*, *dessert* eller *efterret* og *forloren* eller *eftergjort*.

En egen tradisjon var navn på matretter som viste til geografiske områder eller til personer. Det gjaldt særlig kaker, for eksempel *wiener-tærte* og *napoleons-kager* (Winsnes 1845: 321, 362). Slike navn kan antyde retens opphavssted eller opphavsperson, men det er bare unntaksvis dokumentert. Flere bakverk som ble en del av norsk tradisjon, er med i kokebøkene i perioden, *kringler*, *vafler*, *krandsekage*, og ikke minst *smaakager* som *makroner*, *sandkager*, *hjortetak*, *vandbakkels*, *goro* (*gode raad*) og de allerede nevnte *krumkage* og *fattigmand*. Winsnes lanserte dessuten

navnet *pigekysse* som alternativ for *marins* (dvs. marengs). Termen *pigekys*, som ikke står i ODS, har trolig sin opprinnelse i en fransk oppskrift, der to marengs limes sammen med krem og kalles *baiser* (fransk for kyss). Både termen og oppskriften stod i tyske kokebøker på 1800-tallet.

Språk og stil

Den vanligste formen i verbene som beskrev prosessene, var presens passiv: «6 Tvebakker kløves og lægges i et Fad, overheldes med $\frac{1}{4}$ Pund Smeltet Smør og $\frac{1}{4}$ Pund Sukker og revet Skal af en Citron» (Winsnes 1845: 334). Her er det også eksempler på adjektivisk brukte partisipper som betegnet prosesser forutsatt gjort på forhånd. Partisipper ble naturlig nok også brukt verbalt i leddsetninger av typen: «Naar Brasen er rensket og skaaret i brede Stykker, lægges disse i en Pande» (Asbjørnsen 1864: 187). Presens aktiv ble brukt i forbindelse med pronomenet *man*: «Man bruner et Stykke Smør» (Winsnes 1845: 180) og i leddsetninger av typen «naar Suppen koger» (Asbjørnsen 1864: 104). Infinitiv i kombinasjon med modalverb forekom bl.a. i generelle beskrivelser som «Paa lignende Maade kan man koge Vildt-Supper» (Asbjørnsen 1864: 104). Hos alle forfatterne dominerte presens passiv, men to forfattere hadde et sterkt innslag (ca. 10 prosent) av verbene i imperativ (*Nyeste* 1833, Larsen 1846), den siste i store deler et plagiat av den første. Bang vekslet mellom de grammatiske formene, også i samme oppskrift: «Tag $\frac{1}{2}$ Pund Sukat, der skjæres ... Man jævner ...» (Bang 1831: 10).

Et uttrykk som ofte gikk igjen i bøkene, var «man tager». Det ble berømt gjennom den nevnte artikkelen av Garborg, der han brukte uttrykket for å plassere Winsnes i en klasse som ikke var plaget av spørsmålet om «hvor man skal tage det fra» (Garborg 1890: 215). Men dette uttrykket bar faktisk i seg mange hundre års historie og må ses i kokebøkernes kulturkontekst. I den aller tidligste nordiske kokebok, kjent fra et dansk 1300-tallsmanuskript, åpner oppskriftene med «Man skal takæ» (*Libellus de arte coquinaria*: 140r). På samme måte bruktes *tag* i de første trykte danske kokebøkene for å angi ingrediensene (*Kogebog* 1616, Wigant 1703), og det er denne funksjonen termer som *tag*, *tages* og *tager* har i de norske kokebøkene i perioden 1831–1882.

Winsnes og Asbjørnsen skilte seg ut på det språklige området. Winsnes, som hadde erfaring både fra husstell og undervisning, utformet instruksjonene konkret og detaljert på en pedagogisk måte. Hun benyttet en direkte og personlig stil: «Efter den enkle Regel, at gaee fra det Simple

til det Galantere, begynder jeg her med Grød» (1845: 139). Det personlige pronomen *jeg* ble brukt i overkant av hundre ganger (utenom forordet), noe som var helt enestående i denne sjangeren på den tiden, men det ble brukt av flere i den neste perioden. Winsnes hadde dessuten en mer variert måte å omtale smaken på. Ved siden av de gjengse *god* eller (*u*)*behagelig* brukte Winsnes ord som *velsmagende*, *pikant*, *liflig*, *syrlig*, *sødagtig*, *mild*, *stærk*, *frisk*, *fin* og *kraftig*, men også mer kritiske eller tvetydige uttrykk som *meelagtig*, *mat*, *bitter*, *stram*, *skarp*, *simpel* og *hæslig*.

Asbjørnsen var den som hadde absolutt flest særnorske ord, så mange at da første del av boka skulle utgis i Danmark, måtte den oversettes til dansk. Dette var ganske unikt, for det var et halvt århundre tidligere enn det som hittil har vært regnet som tidspunktet for den første oversettelsen av en norsk bok til dansk, nemlig 1919 (Jahr 2015: 57). Asbjørnsen kjente trolig mange av de lokale uttrykkene fra sine reiser, men hadde også kontakt med Aasen. I et brev til den danske oversetteren (Brevsamling 490) skrev han at de norske ordene forklares av Ivar Aasen, og alle finnes faktisk i *Ordbog over det norske Folkesprog* fra 1850. Men Asbjørnsens norske språk viste seg ikke bare i enkeltordene. Under bearbeidelsen av folkeeventyrene han hadde hørt og notert ned, fant han fram til en slags muntlig stil, som til en viss grad slo gjennom i kokeboka. Det viser en sammenlikning med den stivere danske oversettelsen. Når Asbjørnsen skriver «Enhver Kokke veed, at Poteterne skulle sættes paa Ilden med koldt Vand.» (1864: 54), så blir det i den danske utgaven til «Kartoflerne bør sættes paa Ilden med koldt Vand» (1866: 56).

3 Perioden 1883–1906

Det var en kraftig økning i kokebokproduksjonen i denne perioden med 80 bøker på over 150 sider, hvorav 26 nye titler. Alle de 26 bøkene er gjennomlest, men vekten er lagt på 15 utvalgte verk, alle skrevet av kvinner, som fortsatt dominerte i denne sjangeren. Flertallet av de utvalgte forfatterne hadde bakgrunn fra undervisning i husstell eller erfaring fra store husholdninger, tre var profesjonelle skribenter. En av bøkene er en oppskriftssamling skrevet av forskjellige forfattere i bladet *Urd* (*Urd's Kogebog* 1900). Flere av bøkene som ikke er med i utvalget, var anonyme, pseudonyme eller tillagt forfattere det ikke er informasjon om. Noen av disse bøkene ble produsert på kommersielle forlag og var plagiat

eller kompilasjoner av oppskrifter i tidligere bøker. For å sikre bredden i utvalget er én av dem tatt med, *Kokebog for Hvermand* (1893), utgitt i 22 opplag i perioden.

Forfattere og ord fra nye landsdeler

Forfatterne i den tidligste perioden hadde de viktigste erfaringene sine fra Østlandet, men fra 1880-årene dukket det opp særpregede forfattere fra andre landsdeler. De fortsatte som alle andre kokebokforfattere med borgerlig, urban kokekunst og eksotiske navn på rettene, men noen inkluderte samtidig norske retter med lokale navn. Marie Blom (1888) hadde vært prestefru i Setesdal i seksten år og brukte mange særnorske termer som *klub*, *lefse* og *komle*. Olaug Løken (1901) fra Trøndelag skrev *blaaskjæl* istedenfor muslinger og brakte inn *hyllkak*, *klepemelk*, *sildgryn* og *næpsod*, mens Elisabeth Undahl (1893) fra Bergen stilte med *tert*, *røgerumpe* og *princefisk*.

Den mest originale av disse bøkene var skrevet av Marie Landmark, som vokste opp i Fjaler i Sunnfjord og en tid arbeidet som omreisende husstellærer i Nordre Bergenhus Amt (omtrent Sogn og fjordane). Landmarks bøker (1892, 1900) la stor vekt på å finne billige alternativer til dyre råvarer, og hun introduserte ord fra folkespråket som alternativer til de etablerte danskinspirerte, for eksempel kjøreler som *binne* og *ask*. Hun skrev *faar* som alle kokebokforfatterne før henne, men brukte også dialektordet *smale*. Blant fiskene nevnte hun *kjø* (ørret), og hun skrev at fisk må *sløies*, kjøttavfall kalte hun *skræ*. Under kokingen måtte *frau* (skum) fjernes. Til matlagingen anbefalte hun *brød* (smeltet) smør, *boknet* (tørket) fisk, *svange* (kjøttside), *kode* (råmelk), *gjæster* (gjær), og hun ga oppskrifter på *kling*, *grynsod*, *potetesstappe* og *raspeboller*, i dialektene best kjent som *raspeballer* og *raspekaker*. Dette var et nytt navn som ble brukt da melet i de gamle melbollene (klubb, ball, kumle, kumpe osv.) ble erstattet av eller supplert med poteter, revet på en rasp. Landmark var også den første kokebokforfatteren med oppskrift på to retter med nederlandske navn: *puspas* og *spekulatier/spekulasjer*. Den første føres opp under overskriften *Faar i kaal – Puspas*, og det er en fårrikål med poteter og gulrøtter som ekstra ingredienser. En nederlandsk ordbok forklarer *poespas* som et foreldet ord for en rett av istykkerkokt (*dooreengekookte*) sauekjøtt, men sier ikke noe om de andre ingrediensene (Geerts 1984: II: 2324). *Spekulasjer* (som Landmark kalte *spekelatier* i de første utgavene), en type sirupssnitt eller pepperkake som i Nederland dag kalles

speculaas (og i Tyskland *Spekulatius*). Men den var tidligere omtalt som *speculatie*, og definert som et hardt, tørt, krydderholdig bakverk som ble utbakt i ulike figurer (Geerts 1984: III: 2818). Begge rettene er omtalt som typiske bergensretter, men var kjent langt utenfor Bergen, som *spikelasi* til og med i Nord-Norge (Iversen 1912: 89).

Det kan virke som om noen av forfatterne bevisst gikk inn for å bruke norske ord, for både Løken og Landmark har flere slike termer i de nevnte utgavene enn de hadde i førsteutgavene sine (Løken 1897; Landmark 1892). Men forfatterne fra Vestlandet og Trøndelag kanaliserte ikke bare norske ord inn i den kulinariske terminologien, de introduserte også nyheter fra utlandet. I Trondheim, et av sentrene for klippfiskhandelen med Spania, kom den første oppskriften på *bacalao* i en kokebok av Hemma Thams (1889: 41). I Stavanger, der kontakten med USA var tett under den store utvandringsbølgen på slutten av hundreåret, hadde Marie Moe (1883: 194) en oppskrift kalt *Amerikanske Fry-cakes*. Det dreide seg tydeligvis om *doughnuts*. De ble sammenliknet med den velkjente norske *hjortetak* (i Bergen *hjortebakkels*, i Trøndelag *hjortehorn*), men endte opp som *smultring*, et ord som utkonkurrerte forslagene *donners* (Wetlesen 1902: 101) og *donasser* (Schønberg Erken 1929: 591). Marie Moes kokebok var ellers den første som hadde en oppskrift med *tomat* (1883: 131), en frukt som også opprinnelig kom fra Amerika og hadde blitt en sentral ingrediens i søreuropeisk matlaging, som i den spanske *bacalao* nevnt ovenfor. Men da Thams laget den, var tomater sjeldne i Norge, og derfor brukte hun *thomatpuré*, en vanlig erstatning importert på boks og glass.

Kokebøker for skolene

Ved siden av innslaget fra andre landsdeler var en annen nyhet i denne perioden instruksjonsbøker i matlaging for (kvinnelige) skoleelever. I de siste tiårene av 1800-tallet ble de første skolekjøkkener opprettet, og dette førte til en ny kokeboktype. Det var to større prosjekter i denne sjangeren, til en viss grad preget av to ulike samfunnslag og to ulike målsettinger. Den første boka la stor vekt på billige matvarer og understreket i forordet at siden få arbeiderhjem hadde en egen kokebok, skulle skoleboka bøte på denne mangelen. Skolekjøkkenpioneren Helga Helgesen, med erfaring fra Kampen på Oslos østkant, hadde bidratt til boka og gikk fra annen utgave inn som medforfatter til Dorothea Christensen fra Sandefjord, som stod for førsteutgaven (Christensen 1891; Christensen og Helgesen 1894). Ved siden av det sosiale la boka også vekt på å presentere

«vore nationale retter», for eksempel *duppe*, *klub*, *sildegryn*, *grynsod* og *prim*.

Det andre store kokebokprosjektet for skolekjøkkener ble startet av legen Caroline Steen (som stod for innledningen om kosthold) og husstellæreren Henriette Schønberg (som stod for oppskriftene), begge ansatte ved Bonnevis Pigeskole (Schønberg og Steen 1895). Hvis den første boka var preget av østkanten, var denne mer preget av vestkanten, der den anerkjente Bonnevis skole lå. Boka hadde hele 260 oppskrifter mot Christensens 90, og den inneholdt i hovedsak det samme som de store generelle kokebøkene og brukte mange utenlandske termer.

En bok som ikke akkurat var skolebok, men må ses på som en instruksjon for profesjonelle kokker, var den første virkelig internasjonale kokebok utgitt i Norge (Schulze 1895). Den var skrevet av en tysk kokk, *chef* på Victoria Hotel i Kristiania, og den skilte seg fra alle tidligere norske kokebøker, dels ved omfanget (1814 oppskrifter over 635 sider) og dels ved at 95 prosent av rettene hadde navn både på norsk og fransk eller bare på fransk. Det er den første norske kokeboka som har en ordliste med franske termer og deres betydning, interessant nok på samme tid som vi i Norge får «den første spiren til et organisert fagspråkarbeid» (Myking, Dysvik og Hjulstad 2018: 367).

Økte forskjeller mellom danske og norske kokebøker

På tross av de norske ordene som satte sitt preg på enkelte kokebøker, var det dominerende inntrykket fortsatt dansk. De vanligste matrettene, som alle forfatterne i utvalget presenterte, var godt kjente i Norge: *bankeskjød*, *ertesuppe*, *fiskeboller*, *fiskegratin*, *fiskesuppe*, *faar i kaal*, *hønsfrikassé*, *kjødkager*, *labskaus*, *lungemos*, *oksesteg*, *plukfisk*, *risengrynsgrød* (*risgrød*, *risengrød*), *sildesalat*, *svinekoteletter*. Det var danske ord med visse ortografiske endringer, selv om *faar i kaal* var en særnorsk konstruksjon. En del nye termer, som opptrådte mer sporadisk hos enkelte forfattere, var også de samme som de danske: *bagepulver*, *gelatin*, *hermetik*, *hø(i)kasse*, *iskasse*, *komfur/komfyr*, *margarin*, *polenta*, *remoulade*.

For de franske termene hadde det skjedd en del ortografiske endringer som følge av språkreformen i 1862. Ord der bokstaven *c* ble uttalt med *k*-lyd, skulle skrives *k*. Det førte til skrivemåten *karbonade*, *kompot*, *kotelet*, *krem* og *frikassé(e)*. Tilsvarende skulle *c* uttalt med *s*-lyd skrives *s*: *farse*. Men det tok tid før disse endringene ble konsekvent gjennomført. Den franske skrivemåten ble fulgt i andre ord: *purée/puré*, *gelée/gelé*, *ra-*

gout (én forfatter skrev *ragu*), *filet* (én *filé*), *gratin* (to *kretin*), *bouillon* (to *buljong*), *mayonnaise* (to *majonæse*). Men det var samtidig begynnende tendenser til norvagisering. Ordet *boeuf*, som i Danmark gradvis ble erstattet av *bøf*, fikk i Norge en spesiell historie. Den språkkyndige Winsnes skrev konsekvent *boeuf*, men allerede Bang føyde til *Bifsteg* i parentes etter *Beefsteake*. I andre norske kokebøker opptrådte ordet forunderlig nok hyppig gjennom hele 1800-tallet som *beaf*, feilaktig for engelsk *beef*, før enkelte valgte det som trolig var norsk uttale, *bif* (Wetlesen 1890; Christensen 1891; Garborg 1899; Landmark 1900; Løken 1901).

Forskjellen på norske og danske bøker økte også som et resultat av at de to landene valgte ulike nye ortografiske regler. Danmark vedtok i 1872 erstatning av *i* med *j* i diftongene *ei* og *øi*, slik at *postei* og *syttetøi* på dansk ble *postej* og *syttetøj*. En annen reform i 1889 fjernet *j* foran alle fremre vokaler, slik at *kjøkken*, *kjød*, *kjedel*, *gjæs*, *gjedde* på dansk ble *køkken*, *kød*, *kedel*, *gæs*, *gedde*.

I Norge ble det lagt fram forslag om en mer markant fornorsking i skolen, et av dem gikk ut på å erstatte *æ* med *e* i en rekke ord (Aars 1870: 8). Denne endringen kom også i kokebøker, for eksempel ble *melk*, *flesk*, *erter*, *eddik*, *hjerter*, *terte* brukt i 90 prosent av utvalget i de to tiårene før 1907, (men ordet *eg* istedenfor *æg* bare av 10 prosent). Det kom også forslag om å bruke liten forbokstav i substantiver, og dette skjedde i 60 prosent av kokebokutvalget i løpet av perioden.

Endelig må det nevnes at norske kokebøker helt fra tidlig i 1880-årene oppga mål og vekt i *liter* og *kilogram* istedenfor *pot* og *pund*, fordi Norge ratifiserte det metriske systemet allerede i 1875, mens det ikke skjedde i Danmark før i 1907. Denne endringen førte videre med seg nye forkortelser. Mens det tidligere bare fantes for *pund*, der *lb* ble framstilt som et sammenskrevet tegn, kom nå *kg*, *gr*, *dcl*, gjerne etterfulgt av punktum.

Men på tross av alle forskjellene som kunne observeres i kokebøker fra de to landene, lå norsk formverk og ortografi fortsatt nær dansk på slutten av 1800-tallet, da tilhengerne av det dansk-norske skriftspråket begynte å kalle dette språket for riksmåal.

Første kokebok på landsmål

På denne tiden var det nye landsmålet blitt likestilt med riksmålet etter et stortingsvedtak i 1885, men det gikk flere år før det kom en kokebok på det nye målet. Antallet bokutgivelser på landsmål var lenge ganske lavt. Einar Haugen (1966: 30) skriver nokså nådeløst at så sent som i

1880-årene «var Aasens språk ikke stort annet enn et leketøy for idealistiske språkmenn og diktere». Endringen kom med 1890-tallet og organisert kamp for landsmålet plass i skole og styringsverk. Statistikken er klar på dette punktet. Fra 1860 til 1890 kom det 254 bøker på landsmål, det vil si i gjennomsnitt mindre enn ti i året. Fra 1891 til 1902 var tallet 356, altså mer enn en tredobling per år (Grepstad 2020: tabell 16.1). Fortsatt dominerte skjønnlitteraturen, sakprosa utgjorde bare 36,5 prosent (Grepstad 1998: tabell 80).

Den første kokeboka på landsmål, *Heimestell* (1899) av Hulda Garborg, ble opprinnelig trykt i 1897–1898 som utklippbare føljetonger ('kjellere') i landsmålsavisa *Den 17. Mai*, der Arne Garborg var en av redaktørene. Redaksjonell motivasjon for den nye stofftypen ser ikke ut til å ha vært et ønske om domeneutvidelse for landsmålet, det var krav fra kvinnelige lesere på en tid da oppskrifter ble vanlige i blad og aviser (Garborg 1922: 1). Hulda stod for oppskriftene, men det var Arne som stod for den språklige utformingen.⁴

I et eget forord etter Huldas gjorde Arne Garborg rede for problemene, dels liten tid og dels vanskeligheten med å «finne norske ord til all denne rare maten» (Garborg 1899: VIII). Men han gjennomsyret boka med ord fra norsk talespråk. Han skrev i forordet at «K. Knudsen var til god hjelp», og en del av ordene finnes i Knudsens fornorskingsordbok, som bygde på Ivar Aasens utvidete ordbok fra 1873. Når Garborg valgte å vise til Knudsen istedenfor Aasen, var det trolig fordi han hadde liten tid, som han sa, for i Knudsens bok kunne han bare slå opp det dansk-norske eller utenlandske ordet og finne et særnorsk alternativ. Disse alternativene førte han opp etter den modellen A. O. Vinje hadde brukt i *Dølen* ved lansering av nye ord som var lite kjent i skrift, han føyde til parenteser med velkjente danske eller dansk-norske termer: *sil* (dørslag), *disk* (talerken), *koks* (terrin), *saup* (kjernemelk), *bauner* (bønner), *ølsoll* (øllebrød), *vinbær* (ribs), *duppe* (saus), *heile* (hjerne). Alle disse fantes hos både Knudsen (1881) og Aasen (1873), men det var også termer som ikke fantes der, for eksempel *matskei* (spiseske), *innsett* (spekket) og *sundstøytt*

4. At skjønnlitterære forfattere skrev den første kokebok på et nytt språk, var et europeisk fenomen. Det samme skjedde med den første kokebok på slovensk, serbokroatisk, bulgarsk, jiddisk, litauisk, baskisk, galisisk, frisisk, bretonsk, oksitansk og færøysk.

(pulverisera). I registeret kunne det stå danske ord som *faar*, men i teksten var det *smale* og *sau* og *lam i kaal*.

Når Garborg snakket om den *rare* maten, tenkte han nok særlig på de mer sjeldne utenlandske termene, som Hulda hadde brukt to dusin av, de fleste franske. To av fornorskingene Garborg brukte, var Knudsens oppfinnelser, *karvekjøt* for ragoût, og *matsop* for champignon. Men nitti prosent av fornorskingene av franske termer hadde Garborg selv æren for. Dette var matretter som ikke var kjent i de hjem hvor Aasen samlet inn sine ord, så derfor fantes de heller ikke i ordboka hans.

Hvert ord/uttrykk ble ført opp sammen med den franske termen, riktignok med vakkende ortografi: *kjøthakk* (farce), *kók* (kompot), *stappe* (puré), *supa av kjøtkraft* (bouillon), *møyrsteik* (filé), *hakk i saus* (hachis), *skjelv* (gelé), *oljesaus* (majonæse), *finpylse* (saucisse), *innstuving* (frikassé), *sukkerlade* (chokolade). *Sukkerlade* har Garborg hverken fra Knudsen eller Aasen, men han kan ha hørt eller lest det. Ordet ble brukt i avisene helt fra 1700-tallet, særlig i annonser fra delikatessebutikker, men også omtalt som «gjængse Udtale» (*Morgenbladet* 16.2.1865). Språkforskeren Hjalmar Falk (1894: 56) nevnte *sukkerlade* som eksempel på «vanskabninger» i norsk språk i en bok noen år før Garborg brukte ordet.⁵

Visse utenlandske betegnelser ble brukt uten forklaring, noe som kan bety at de allerede var godt kjent, for eksempel *gratin* og *labskaus*. *Karbonade* ble imidlertid forklart som «Kjøtkakur som er grovare malt og berre lite grand spædde» (Garborg 1899: 51).

Språk og stil

Fra slutten av 1800-tallet ble det vanlig å dele instruksjonsteksten i en oppskrift i to, først en liste med ingrediensene og deretter selve tilberedningsmåten, altså grovt sett et skille mellom *hva* og *hvordan*. Halvparten av bøkene i utvalget introduserte denne oppskriftsformen som forenklet språket. Her er *Berlinerkranse* i gammel form: «4 haardkogte Eggeblommer udgnides med 4 raa, til de er ganske jevne. Heri kommes 1/4 Kilo Sukker, 1 Kilo Mel og 1/2 Kilo udvasket Smør» (Haslund 1893: 147). Den nye formen lister opp ingrediensene og begynner selve instruksjo-

5. Garborg kjente Ludvig Holbergs komedier og kan ha støtt på det folkelige sukkerlade der. Holberg la ordet i munnen på Corfitz i *Barselstuen* (Act I, Sc. 6) og tjeneren Henrich i *Den Vægelsindede* (Act. I, Sc. 5).

nen slik: «Sukkeret og de haardkogte blommer gnides godt sammen, tilsettes de raa eggeblommer, røres til det er hvidt» (Norman 1899: 134).

Den absolutt dominerende grammatiske formen på de kulinariske verbene var fortsatt presens passiv. Noen bøker skilte seg imidlertid ut, for eksempel brukte Landmark ulike former om hverandre, som en følge av at hun blandet selve instruksjonene med kommentarer av generell karakter og refleksjoner om tradisjonell kokekunst. To bøker tydde ofte til imperativ. Det gjaldt spesielt Christensen og Helgesens skolekokebok (1891, 1894, 1899), men også den mer personlig pregede boka til Olaus Løken (1901) hadde en høy frekvens av imperativer.

Enkelte forfattere tok både i bruk det personlige pronomenet *jeg* og viste til egne erfaringer, for eksempel Marie Blom som hadde bodd fem år i Konstantinopel (Istanbul) og hadde detaljerte opplysninger om og en blomstrende hyllest til «den herlige Frugt Tomat, Paradis-Æblet» (1888: 37). Løken, som langt oftere enn *jeg* valgte *vi*, leverte en tekst full av begeistrede, morsomme og ofte forbløffende kommentarer: «Vor gamle, kjære Hanna Winsnæs lærte os at lave Pandekager med 'kram Sne' istedenfor Æg. Det er bare det uheldige ved denne billige og praktiske Metode, at den kramme Sneen ikke altid er saa let at opdrive» (1901: 276).

I den ene kokeboka på landsmål brukte Arne Garborg i originalutgaven samme språkform som i *Den burtkomne Faderen*, også utgitt i 1899. Han fulgte i hovedtrekkene Aasens grammatikk, men på denne tiden var han blitt med i et offentlig utvalg som skulle utarbeide forslag til en ny rettskriving for landsmålet. Utvalget delte seg, Garborg og Rasmus Flo gikk inn for den såkalte midlandsnormalen, mens Marius Hægstad stod for en norm nærmere Aasens (Hægstad, Garborg og Flo 1899). Det var Hægstadnormalen som ble offisielt vedtatt av departementet i 1901, men da *Heimestell* kom i ny utgave, var rettskrivingen endret i samsvar med midlandsnormalen (Garborg 1903). Den mest brukte grammatiske formen av verbene var imperativ, men det var også mange eksempler på presens aktiv i kombinasjon med pronomenet *du*: «So brunar du smør i panna» (1899: 43). Og dette må vi tro var Huldas eget valg og ikke oversetterens, for denne bruken av *du* er noe nytt. Noen år senere brukte Schönberg Erken det hyppig i en svært enkel bok rettet til *sparsommelige* husmødre (Schönberg Erken 1905), mens hun i andre bøker fra samme tid ikke brukte det i det hele tatt. Her er det grunn til å spørre om ordet *du* virker sosialt på samme måte i de to bøkene. Garborgs uformelle og

personlige tone kan muligens oppfattes som mer inkluderende eller likeverdig enn Schönberg Erkens mer bydende tone, som har en tendens til å virke noe nedlatende eller patroniserende, som vi ville sagt om hun hadde vært en mann.

4 Perioden 1907–1950

Kokebokproduksjonen var ujevn i denne perioden med kriser og kriger. Det kom 60 generelle verk på over 150 sider, hvorav 27 var nye titler, samtlige av kvinnelige forfattere. Av disse er det gjort et utvalg på 15. Det er seks generelle verk skrevet av husstellærere, fire skrevet av profesjonelle skribenter i sakprosa eller matjournalistikk og tre nye skolebøker. Fire av bøkene er på nynorsk, to av dem oversettelser fra bokmål.

Nye tider og nye termer

En stor mengde små oppskriftssamlinger ble skrevet av husstellærere, men Mina Thiis og Angélique Rachlew, som begge hadde egne husstelskoler, utga bøker i større format. Noen av kokebokforfatterne bidro regelmessig med oppskrifter til aviser og ukeblader, Thiis og Mimi Krag i *Morgenbladet*, Alfhild Salicath i *Allers*. Periodens absolutt dominerende forfatter var Henriette Schönberg (fra 1901 Schönberg Erken), som mellom 1895 og 1951 stod for ca. 30 titler og til sammen over hundre opplag/utgaver. Hun flyttet til Dystingbo gård ved Hamar i 1908 og etablerte skole i husstell.

Det kom nye termer eller termer som fikk bredere gjennomslag enn tidligere: *ildfast*, *ovnsteikt*, *helsteikt*, *dampkokt*. Nye hjelpemidler i matlaging var blant annet *buljongtjerner*, *romessens* og *sukkerkulør*. I baking kom *etterheving* og større utbredelse av nye brødtyper som hadde dukket opp rundt 1900, for eksempel *grahambrød*, *kneippbrød* og *loff*. De to første var oppkalt etter helsereformatorene Sylvester Graham og Sebastian Kneipp, mens ordet *lof* vanligvis ble forklart som en norsk import av det engelske *loaf*. I en artikkel om bergensk brød av filologen Gerhard Stoltz (1916: 106) vises det imidlertid til «det nye hvetebrød *loff* eller *luff*», så det kan kanskje være kommet fra eller via det nedertyske *Luffe* (Grimm 1885: 1236). I kjølvannet av nye populære måltidstyper og serveringsmåter som *lunchretter*, *aftensretter*, *småretter*, *piknik* og *koldtbord*, kom *snit-*

ter, kanapéer, sandwich, fiskekabaret, aspik, dressing, rekecocktail og béarnaise.

Disse elegante rettene og måltidstypene hørte til en elite og til en periode med store kulinariske forskjeller mellom samfunnets øvre og nedre sosiale lag. I andre perioder var det generell krise i matforsyningene, og det slo ut i spesielle termer som *sparesmør*, *krisekaker*, *falsk majones*, *juk-sesaus*, ord som stort sett forsvant når kriser og kriger var over.

De nye forfatterne i perioden hadde hovedsakelig sin tilknytning til Østlandet og spesielt Kristiania (Oslo fra 1924). Noen få kokebøker ble utgitt i andre byer, men hadde ikke noe lokalt preg, selv om de hadde enkelte lokale retter. En bok fra Stavanger hadde for eksempel oppskrifter på *komler*, *blodkomle*, *kippers* og sjøfuglen *alke* (Wathne 1940). Den eneste boka med et markant lokalt preg var skrevet av Sarah Dekke fra Bergen (1943). Hun hevdet at i den store norske kokeboklitteratur «har Vestlandet og kysten ikke tidligere vært særlig representert.» Det var ikke helt riktig, for den før nevnte boka av Marie Landmark kom samme år i 15. opplag, og mens Landmark brukte ord som *ugger* og *slo*, skrev Dekke *finner* og *innvoller*. Språklig er Dekkes bok mindre vestlandsk enn bergensk, med typiske retter fra denne byen, flere allerede nevnt i andre regionale bøker: *palesuppe*, *sosekjøtt*, *puspas*, *røkerumpe*, *prinsefisk*, og bakverk som *gifler*, *heitevegger* og *spekulasjer*, som stikkes ut med *spekulasjeform/spekulasjeturn* eller i forskjellige figurer (Dekke 1943: 193, 195, 208).

Lokale navn på matretter fra hele landet ble presentert i en bok på nynorsk med oppskrifter på eldre mattradisjoner (Larsen og Rabbe 1932). Mange navn var varianter av det samme ordet (*lefsa*, *lepsa*, *læms*), så det var en del gjentakelser av samme rett. Oppskriftene var ulike i framstillingsform, muligens et resultat av de forskjellige lokale opphavspersonenes formuleringer. Noen av rettene, for eksempel *rjomegraut*, *blodpylsa*, *klubb*, *sodd*, *kjelost* og *kling* kan gjenfinnes i enkelte bøker i perioden, særlig skolekokebøker, men de var sjeldne i de generelle kokebøkene.

Større nøyaktighet i tidsangivelsene med økende bruk av minutter hadde begynt i forrige periode og fortsatte i denne. Elektrisk komfyr kom i bruk fra 1920-årene, og det førte til en større presisjon med hensyn til varme. I tillegg til *svak* og *sterk* ble det nå stadig flere henvisninger til *grader Celsius* (oftest skrevet °C). Men for mengden av krydder, var det vanlig å skrive *etter smak*.

Bruk og tilpasning av franske termer

Franske navn på matretter var i første rekke noe som hørte til på restaurantenes menyer, der det franskdominerte fagspråket ble brukt helt systematisk. Slike termer ble forklart for restaurantkokker i den autoritative *Kjøkken-ordbok* av André Engh, første gang utgitt i 1929, og i en kokebok for profesjonelle restaurantkokker, utgitt som føljetong i fagbladet *Restaurant- og hotelfunktionæren* mellom 1932 og 1939. De opprinnelige franske navnene var mer sporadiske i vanlige kokebøker, men det var to iøynefallende unntak. Den ene var Schønberg Erkens hovedverk *Stor kokebok* (1914) med nærmere 2000 oppskrifter. Den introduserte mange utenlandske retter, en tredel hadde oppskrifter med navn på både norsk og fransk, for eksempel: *Stekt gaas med kastanjer* (*Oie farcie aux marrons*). En kokebok av samme format, med 3627 nummererte oppskrifter, var skrevet av Ester Mejdell (1926). Det var også en internasjonalt preget bok, og flere hundre av rettene hadde navn konstruert med det franske uttrykket *à la*, enten i en helfransk overskrift som *Timbale à la Talleyrand* eller sammen med norske ord: *Stekt flesk à la Flamande* (Mejdell 1926: 113, 433). Mejdell brukte dessuten franske termer for tilberedningsprosesser langt hyppigere enn andre forfattere, for eksempel *panere*, *blanchere*, *gratinere*, *glassere*, *kandisere*, *marinere*, *griljere*. Av disse var bare *griljere* i vanlig bruk mens *glassere* og *marinere* forekom hos bortimot halvparten av periodens utvalgte forfattere. Men i hovedsak brukte både Schønberg Erken og Mejdell i likhet med de andre gamle, kjente termer for varmebehandling: *steke*, *surre*, *brune*, *riste*, *koke*, *trekke*, *dampe* og modifierende varianter som *småkoke*, *fosskoke*, *sprøsteke*, *småsurre* og *halvbrune*.

De etablerte importordene hadde funnet sin plass med hel eller tillempet norvagensert rettskriving. Tilpasningen skjedde på ulike måter etter at *c* var erstattet med *k* eller *s* og *ch* med *sj*. *Farse*, *karbonade* og *sjokolade* ble både skrevet og uttalt med den siste e-en, som var stum på fransk. Dette er et nytt eksempel på at norsk har fått franske termer fra dansk, som har fått dem fra tysk: *Farce*, *Karbonade*, *Schokolade*, i motsetning til svensk som har fått dem direkte fra fransk og dropper e-en både i skrift og tale: *färs*, *karbonad*, *choklad*.

Men den stumme e-en ble droppet i norsk tale og skrivemåte med *krem* og med ordene *kompott*, *omelett* og *kotelett*, som fikk den siste doble sluttkonsonanten i 1917. I *puré*, *gelé*, *frikassé* var den siste e-en (som markerer hunkjønn i fransk) droppet, men akuttegnet ble beholdt over den

gjenværende e-en. *Ragu* og *ragout* (uten sirkumfleks over u) ble jamstilt i 1917, men to tredeler av periodens kokebokforfattere fortsatte å skrive *ragout*.

Den opprinnelige franske skrivemåten av visse termer hadde skapt problemer ved norvagiseringen fordi noen franske lyder ikke var brukt i norsk. Et eksempel var den stemte franske lyden som i lydskrift gjengis med 3. Den dekker uttalen av bokstaven *j*, og av bokstaven *g* foran vokalene *e* og *i*. Problemene viste seg tydelig i en redegjørelse til departementet om rettskriving (Aars, Hofgaard og Moe 1898: 144), der det ble foreslått *sj* i visse ord, men gjort unntak for *logis*, *journal* og *geni*. Tre fonetisk tilsvarende kulinariske termer (som ikke ble nevnt) var *fromage*, *jus* og *gelée*, og her hadde kokebøkene gjennomført ulike løsninger: *fromage* ble skrevet *fromasj* eller *fromasje*, *jus* (saft) ble skrevet *sky* (fra 1938 *syy*, et brudd med den gamle norske regelen om å unngå *j* foran *i* og *y*), mens *g*-en ble beholdt i *gelé*. En enkelt bok valgte formen *sjelé* (Sæland 1940: 139), en skrivemåte som var jamstilt med *gelé* i 1938-reformen og tidligere var brukt på nynorsk (*Husmorboka* 1932: 81).

En annen ukjent lyd i moderne norsk var nasalen i siste stavelse av *bouillon* og *gratin*, men *buljong* hadde lenge vært brukt i svensk og i norske aviser, og kom med i framlegget til ny rettskriving i 1907 (Aars og Hofgaard 1907: 58). Skrivemåten *gratin* var for lengst etablert, men Garborg (1899: 54) gjorde oppmerksom på at uttalen var *grateng*. Dette ordet kom inn i ordlistene etter 1917-reformen, men bare halvparten av kokebøkene i perioden fulgte denne skrivemåten. I en senere utgave av Garborgs kokebok (1922: 40) stod det også at kakevarianten *marins* ble uttalt *marengs* og at ordet betydde *matrosar*, men her var det i utgangspunktet en misforståelse (allerede i de danske kokebøkene som ordet kom fra), for den franske originalen var ikke *marin*, men *méringue*. En mer farefull forveksling skjedde med *hachis*, en rett laget med hakket kjøtt og så populær at den var med i halvparten av kokebokutvalget i perioden. På fransk uttales det som *asji* med trykk på siste stavelse, men i norsk uttale var det trolig vanlig å ta med både h-en først og s-en til slutt. Skrivemåten *hasjisj* (Sveen 1950: 178) må regnes som et forsøk på norvagisering, men ble av forståelige grunner svært kortvarig.

Av grammatisk kjønn var disse ordene på fransk dels hunkjønn og dels hankjønn. Det samme var de i andre europeiske språk, i tysk og gresk også intetkjønn, helt uten sammenheng med hvilket kjønn som var

brukt i det opprinnelige franske ordet. På dansk ble alle ordene felleskjønn og senere ble de hankjønn både i bokmål og nynorsk.

Kokebøker på nynorsk

I forordet til tredjeutgaven av *Heimestell* skrev Hulda Garborg (1922: 2) at hun hadde håpet på en ny kokebok på norsk (dvs. landsmål). Fra 1900 til 1920 kom det 561 bøker på landsmål (Grepstad 2020: tabell 16.1), men ingen av dem var en kokebok. Før 1950 var de viktigste nynorske kokebøkene skolebøker. Christensen og Helgesens kokebok ble oversatt til landsmål av Karen Grude Koht, som tok opp en del av de norske avløserordene Garborg hadde lansert: *frikassé/innstuving*, *kompott/kók*, *gelé/skjelv*, *marmelade/sukkerkók*, *hachis/hakk i saus* (Christensen og Helgesen 1924). Disse ordene ble beholdt i de neste (nynorske) utgavene i 1930 og 1938, men ble så eliminert av en ny oversetter, som holdt seg til de norvagiserte termene (Christensen og Helgesen 1950). *Kokebok* (Sveen 1933) fra Statens lærerinneskole i husstell, som ble en slags kanon i faget, kom også i nynorsk utgave (Sveen 1934). Det var ingen store forskjeller i terminologien. De franske termene i nynorskutgaven fulgte i hovedsak de norvagiserte formene som var brukt i bokmålsutgaven. Begge utgavene hadde retter med norske navn, for eksempel *betasuppe*, *sildgryn*, *lefs* og *lompe* og dessuten lokale retter med geografisk henvisning: *rjomegraut* (Hardanger), *kumpe* (Sørlandet), *kumle* (Rogaland) og *saltfiskball* (Kristiansund N).

En kokebok opprinnelig skrevet på nynorsk var en samling oppskrifter trykt i *Nynorsk Vekeblad* de første krigsårene (Tjensvoll 1942). Det var hovedsakelig oppskrifter med enkle råvarer, typisk for den tiden. Ved de franske importordene valgte forfatteren den vanlige norvagiseringen med *grateng*, *ragu*, *frikassé* og *ruletter* og ikke noen av Garborgs alternative fornuksforslag.

Språk og stil

Fra 1907 kom reformer av det norske riksmålet, som nå for alvor skilte seg fra dansk. Men det tok tid før de ortografiske reformene ble fulgt. Det var fortsatt kokebøker som ikke hadde gjennomført alle punktene i 1917-reformen, da en ny reform ble lagt fram i 1938. Et omstridt punkt i 1938 var obligatoriske a-ender i bestemt entall for visse hunkjønnord, av kulinariske gjaldt det *suppa*, *kringla*, *silda*, *rypa*. Skolebøkene var forpliktet til å følge denne regelen, og den ble fulgt i de ledende kokebøkene

for skolen (Høst og Milberg 1941; Christensen og Helgesen 1941). I en klasse for seg stod en kokebok for Tinn kommunale husmorskole (Sæland 1940). Det ble gjort oppmerksom på at boka fulgte 1938-rettskrivningen, og det gjaldt ikke bare obligatoriske former. Her hadde også valgfrie ord a-ending (*drua, frukta*), og verbformer som *bruna* og *krydra* var valgt istedenfor de jamstilte *brunet* og *krydret*.

Det var likevel en relativt konservativ stil i de fleste bøkene, og denne tendensen ble ytterligere styrket ved bruken av presens passiv, som fortsatt hadde et visst overtak. Imperativformen var imidlertid nå på frammarsj, skolebøkene innførte imperativ som hovedregel, men den var også dominerende hos forfattere med erfaring fra pressen (Thiis 1937; Salicath 1937). Schønberg Erken brukte imperativ sammen med presens aktiv og passiv, også i samme oppskrift: «Gnid smørret tykt over brystet. De rensedede røtter skjæres i skiver og lægges i gryten med flesket, leveren og hjertet, surrer over varmen i 10 minutter» (Schønberg Erken 1914: 286, gjentatt 1951: 319). Stilen i de fleste generelle kokebøkene var saklig, deskriptiv og til dels nokså oppramsende. Forfatterne var sparsomme med bruk av personlige pronomener, men noen skolebøker valgte et inkluderende *vi* (Sveen 1933; Schønberg og Steen 1920). Alfhild Salicath var et unntak med sine mange *jeg* og personlige henvendelser til leserne, uhøytidelige selv om hun oftest brukte *De*-formen: «Sopp, ja! Skal vi nu bruke den derre kumaten også! Ja, så menn skal De så! Det er gammeldags, kjære frue, å snakke sånn!» (1937: 62). At Salicath og andre spaltister hadde en annen stil enn lærerne i husstell, kan trolig forklares med at de representerte to ulike skrift-tradisjoner, en journalistisk-narrativ og en didaktisk-instruktiv, og de måtte finne et kompromiss mellom ulike konvensjoner.

5 Tiden etter 1950

Kokebokproduksjonen var relativt lav de første etterkrigstiaårene, men økte eksplosivt rundt tusenårsskiftet. Antall utgivelser under Dewey 641.5 i Nasjonalbibliografien sammenliknet med det totale antall bokutgivelser (Grepstad 2020: tabell 16.1), viser at kokebokproduksjonen som del av samlet bokproduksjon økte fra ca. en kvart prosent rundt 1950 til litt over en halv prosent på 1990-tallet, men i de to første tiaårene av 2000-tallet var andelen henholdsvis 1,3 og 2,4 prosent. Det er valgt ut 14

verk fra 1957 til 2019. Bøkene er skrevet eller redigert av forfattere med profesjonell bakgrunn i kokkefag og matstell og med erfaring fra ulike norske distrikter. Tre av forfatterne er kokker med internasjonal suksess, fire er kjent for matprogrammer på TV eller matspalte i pressen. Fem av forfatterne er kvinner, fem er menn og to bøker er skrevet av kollektiver (kokkelaug).

Nye og gamle termer

Nye termer kom inn i språket som et resultat av endringer i det norske samfunnet. Den raske teknologiske utviklingen etter annen verdenskrig brakte inn nye hjelpemidler på kjøkkenet. De ble kjent under navn som *kjøkkenmaskin, food processor, hurtigmikser, mix-master, stavmikser, blender, trykk-koker, mikrobølgeovn, grill, barbecue, induksjonsplattetopp, fryseboks, dypfryser, kaffetrakter, teflonpanne*. Det skjedde også endringer i produksjonen og distribusjonen av matvarer, og det kom forskjellige former for *ferdigmat, fastfood, takeaway, fiskepinner, seipanetter, grillpølser, kebab, snacks, chips*. Det kom nye termer eller termer som fikk ny aktualitet, ord som i utgangspunktet var enkle beskrivelser av enkle prosesser: *gryterett, lammegryte, ovnsbakt* (tidligere bare brukt om brød), *langkokt* (tidligere brukt av Hulda Garborg både i kokebok og skuespill). Slike sammensatte partisipper ble langt mer frekvente utover i perioden. Verb som anga til-lagingsmåte, ble satt sammen med et substantiv som stod for et redskap: *pannestekt, grillbakt, foliekokt*, eller en ingrediens: *fløtegratinert, smørdamp-
pet, dillkokt, krydderglasert*, og noen mer spesielle som *saltbakt* (Hellstrøm 2013), *baconsurret* (Finckenhagen 2019), *sherrymarinert* (*Det norske kjøk-
ken* 1993), *urtetrekt* (Brimi 2013), *lakrissyttet* og *champagnedampet* (Stian-
sen 2018). Verb ble også satt sammen med et adjektiv, for eksempel *råmarinert, rosastekt*.

Enkelte nye bakverk ble populære, for eksempel *baguette, focaccia, nan, croissant*, og gamle bergenske *skillingsboller* måtte vike for svenske *kanelboller*. Mange nye krydder, særlig fra Asia, ble vanlige, og selv om de amerikanske capsicumvariantene *kajenne* og *spansk pepper* fortsatt fantes, ble nå de sterke kalt *chili*. De hadde tidligere også hett *paprika* (som malt pulver), men *paprika* ble nå navnet på de store og milde variantene som lenge hadde vært solgt hermetisk som *pimientos*. Nå fikk paprika en sentral plass blant grønnsakene, sammen med andre nykommere som *kinakål* og *brokkoli*.

Selve navnene på matretter (oppskriftenes overskrifter), fulgte ofte fortsatt den enkleste og eldste tradisjonen, informasjon med norske ord om ingrediens og tilberedning (*steckt fisk med kålrotstappe*). En del retter fra 1800-tallet holdt seg lenge, noen helt til i dag, og de blir (til tross for ulikt opphav) sett på som typisk norske: *fiskegrateng*, *fårrikål*, *hønsefrikassé*, *kjøttkaker*, *lapskaus*, *lutefisk* og flere småkaker. Det betydde samtidig at en del av de nye franske importordene nå nærmest var å regne som del av det norske allmennspråket. Men retter med eldre norske navn var det relativt få av. De gamle norske ordene for mat og matlaging ble trykt i lokalhistoriske verk og i lokale, regionale og nasjonale oppskrift-samlinger som ble populære som en del av den økende distrikts- og dialektinteressen fra 1970-tallet og framover (*Matgleder fra Sørlandet* 1990; *Det norske kjøkken* 1993). Noen opprinnelig lokale retter med lange tradisjoner ble vanlige over hele landet eller oppnådde en form for kultstatus: *pinnekjøtt*, *rakørret*, *smalahove*. På den annen side kom det nye statuspregede retter med *breiflabb* og *steinbit*, fisker som tidligere hadde blitt sett på som uspiselige og kjent under termen *ufisk*.

Oppsving for utenlandske termer

Noen forfattere holdt seg mest til etablerte norske termer, for eksempel Arne Brimi, men han kunne komme med kommentarer av denne typen: «På fagspråket blir denne buljongen kalla for *court-bouillon*» (Brimi 1987: 10). I andre store verk var det også norske og norvagiserte termer, men samtidig dukket det opp spesialiteter med fjonge navn som *bouchéer*, *tar-teletter* og *risoller* (Strømstad 1983). Det er neppe en overdrivelse å si at norvagiseringen mer eller mindre stanset opp i denne perioden. Den kunne til og med gå i revers med *T-bonesteak* istedenfor *T-benstek* og *curry* istedenfor *karri* (Finckenhagen 2019). Forklaringen på *curry* i denne boka er trolig at det dreier seg om en indisk rett hvor de forskjellige originale krydderne tilsettes, mens *karri* er blitt ensbetydende med den ferdiglagede krydderblanding. Men i Norge betydde ordet *karry* opprinnelig *både* krydderet og retten krydderet ble brukt i: «Karry laves som Frikassé, men med Karry istedenfor Vin og Rødder» (Blom 1888: 91). På tilsvarende måte var de amerikanske smultringene kommet til oss på ny gjennom den nye kafé-kulturen, og ingen vil finne på å kalle dem noe annet enn *donuts*. *Hamburger* har i dag ingenting å gjøre med den norske retten *hamburgerbif* med brun saus og speilegg (Schønberg Erken 1914; Mejdell 1926).

Nye franske importord ble stadig oftere skrevet uten noe forsøk på norvågiseriing: *bouillabaisse*, *ratatouille*, *entrecôte*, *sorbet*, *parfait*, *fondue*. Det var imidlertid ikke bare franske termer, men i stigende grad, etter hvert som fransk kokekunst mistet sitt tidligere hegemoni, termer fra andre europeiske land og andre kontinenter. Stikkprøver av overskrifter i kokebøkene, dvs. navn på matrettene, viser tydelig utviklingen. I den første perioden kom mer enn to tredeler av de utenlandske termene fra fransk (Bang 1831; Bang 1835; Winsnes 1845; Rude 1846). Etter tusenårsskiftet hadde selv kokker med læretid i Lyon, for eksempel Brimi (2013) og Stiansen (2018), mindre enn halvparten av termene i overskriftene fra fransk, mens det franske bare opptrådte sporadisk hos andre forfattere (Alfsen 2014; Finckenhagen 2019).

Den italienske *makaroni* var kjent fra 1800-tallet og *spag(h)etti* fra første del av 1900-tallet, men fra 1970-årene kom termen *pasta*: «Det italienske ordet pasta brukes gjerne som en fellesbetegnelse for alle typer spagheti, makaroni, nudler, canneloni m.m.» forklares det i *Den rutete kokeboken* (Espelid Hovig 1982: 84). I denne boka finnes mange populære utenlandske retter og nye navn på råvarer, både de franske nevnt ovenfor og i tillegg *pizza*, *scampi fritti*, *osso buco*, *mozzarella*, *gazpacho*, *paella*, *moussaka*, *avokado*, *tortilla* og *squash* (tidligere kjent i Europa som *courgette* og *zucchini*). En generasjon senere, da boka kom i 7. utgave og hadde solgt 300 000 eksemplarer, hadde den en lang rad av nye termer som forteller noe om utviklingen: *mousse*, *tapenade*, *aioli*, *rouille*, *quiche lorraine*, *crème brûlée*, *bruschetta*, *rucola*, *pesto*, *tiramisu*, *feta*, *tzatziki*, *burritos*, *enchilladas*, *guacamole*, *tacos*, *bulgur*, *couscous*, *wok*, *garam masala* (Espelid Hovig 2010). Her går det klart fram at ordene er skrevet med ortografien fra opphavslandet. Det viser seg også at enkelte ord som opprinnelig var skrevet med ikke-latinske alfabeter, oftest fulgte engelske transkripsjonsregler, for eksempel *paneer*, *sushi* og *satay* istedenfor *panir*, *susji* og *saté*.

Alle disse importordene gikk som de tidligere inn i det norske språket som hankjønnord, både i bokmål og nynorsk. Men et interessant morfologisk fenomen var at en del importord ble tatt inn i sin opprinnelige flertallsform, men plassert i det norske bøyningssystemet som et ord i entall. Derfor finner man i kokebøkene ord som *tapasen*, *wrapsen*, *burritoser* og *chipsene*. Fenomenet er kjent fra andre områder (*caps*, *strips*), og mange vil kjenne et gammelt kulinarisk eksempel: *kjeks* av engelsk *cakes*. Det kan riktignok ha kommet via dansk eller svensk. Den første som brukte det i en norsk kokebok var Maren Elisabeth Bang (1834: 106).

Hun vokste opp i grensetraktene til Sverige og hadde svensk mor, så hennes *kjåks* kan ha vært inspirert av svensk *kiäks* (Warg 1755: 520).

Termene for kulinariske prosesser fortsatte i hovedsak med de vanlige ordene *koke, steke, surre, dampe* osv., men et ord som fikk en helt fram-tredende plass fra 1980-tallet, er verbet *frese*, som var definert av André Engh: «Steke sakte i smør uten å brune, som regel er dette bare en begynnelse til en tilberedning» (1987: 4). En annen term som ble brukt stadig hyppigere i beskrivelse av sauser, var *kremet*. Men det var samtidig en merkbar økning i bruken av utenlandske termer, og på dette området hadde de franske termene fortsatt en sterk posisjon. Det gjaldt særlig *sautere, gratinere, bardere, braisere, pochere, blanchere*, de tre siste også norvagsisert til *bresere, posjere, blansjere*. I tillegg kom ord som *kandisere, karamellisere, tomatisere*.

Historisk har det skjedd en endring med importordene. De kommer ikke lenger fra tysk via dansk, som på 1800-tallet, men de kommer i høyere grad direkte fra andre europeiske språk, og her ser det ut til at engelsk, relativt sett, ikke spiller samme dominerende rolle som i flere andre fagterminologier, selv om en del utenlandske ord, for eksempel indiske, er formidlet via engelsk.

Språk og stil

Instruksjonene fulgte i hovedsak mønsteret fra tidligere med saklig informasjon i et forståelig språk, som lå nær allmennspråket om vi ser bort fra den gradvise økningen av utenlandske navn på matretter og de franske spesialtermene for varmebehandling. En nyhet var tendensen til en strammere eller mer stereotyp språkføring med imperativer fulgt av relativt korte helsetninger. Her er et eksempel fra tidlig i perioden: «Vask og skrell røtter og grønnsaker. Skjær selleri og gulrøtter i terninger, løk og purre i skiver» (Klamerholm 1957: 65). Og her er et eksempel fra siste del av perioden: «Vask skjellene. Fres hakket hvitløk og hakket sjalottløk i litt olivenolje i en stor kjele. Hell i skjellene og sett på lokk» (Hellstrøm 2013: 87). Noen gikk et skritt lenger og satte setningene opp under hverandre i nummererte punkter (Brimi 2013; Alfsen 2014). Det betydde at oppskriften kom enda et hakk nærmere bruksanvisningen som teksttype.

I noen bøker kunne stilen være mer kåseripreget, som for eksempel hos kokken Hroar Dege (1963). Selve instruksjonsteksten var gjerne holdt i tradisjonell presens passiv, men den var pakket inn i personlige

erfaringer og praktiske råd, med verbene i andre grammatiske former. Journalisten Møna Levin pakket instruksjonene inn i kulturhistoriske kommentarer eller portrettintervjuer. Til og med kokker som skrev mer kortfattet, kunne plutselig ty til en annen stil i små avsnitt eller innledninger: «Det skal ikke mer til enn litt smelta smør til fisk før du har en saus som alle liker» (Alfsen 2014: 214). Eller i en oppskrift på *kamskjellcarpaccio*: «Noen bruker rognposen, men den er ikke av de største kulinariske gavene Vårherre har skjenket oss» (Stiansen 2018: 12). Men bøker der kommentarene blir mer personfokuserte enn matfokuserte, mer underholdning enn instruksjon, og med liten fornyelse av fagtermer, har ikke vært av interesse for denne studien. Til slutt en liten refleksjon rundt den klare og entydige utviklingen i retning av imperativ som dominerende form i de sentrale verbene. Det innebærer en mer direkte og kanskje mindre distansert henvendelse til leseren enn de andre formene. Det kan være naturlig å se en mulig parallell i den nærmest totale avviklingen av høflighetsformene *De/Dem* i denne perioden. En svensk studie av språket i matoppskrifter bestyrker en slik tolkning (Anward 1994).

6 Kulinarisk terminologi 1831–2020

Avslutningsvis vil jeg diskutere noen spørsmål knyttet til den leksikalske utviklingen over tid. Det åpnet med en voksende interesse for ord fra det norske folkespråket. Kan dette ha vært et uttrykk for nasjonale holdninger og ønske om et nytt nasjonalt språk? Det kan utvilsomt ha vært en medvirkende faktor for Asbjørnsen. Han var nok en av dem Ivar Aasen siktet til da han i 1855 uttalte seg positivt om forfatteres tendens til å bruke norske ord (Aasen 1957: 285). Asbjørnsen hadde gjort det i en bok om skogbruk nettopp i 1855, og i kokeboka gikk han videre ved å stille opp alternativer til både danske og andre utenlandske termer. Hos Bang og Winsnes virker det derimot som om de norske ordene ganske enkelt ble brukt fordi forfatterne visste at potensielle lesere allerede var fortrolige med dem, og da var det ingen grunn til å bruke danske ord. Bang vokste opp i Vinger og hadde sikkert konkret erfaring med de melkerettene hun beskrev i boka for allmuen. Men hun brukte selvsagt også utenlandske termer, faktisk mer enn noensinne i den siste utgaven fra 1864. Winsnes hadde bodd i flere østlandsbygder, men brukte få dialektord. Bøkene hennes utkom over en lang periode, men de språklige

forandringene var små. Datteren Maren Vinsnes, som i likhet med faren var nasjonal nok til å skrive navnet sitt med V, gjennomførte etter morens død i 1872 mindre revisjoner, men gjorde det klart i et eget forord at hun hadde endret lite, for hun mente at bøkene hadde en særlig kulturhistorisk interesse (Winsnes 1876: V).

I perioden 1883–1906 var det flere tegn til en nasjonal bevissthet, muligens påvirket av de generelle holdningene i årene før unionsoppløsningen. Det slo ut i en viss tendens til norvagisering av utenlandske termer og et økende antall navn på retter hentet fra dialektene. Noen av disse ordene ble værende i språket, men andre forsvant når virkeligheten bak dem forandret seg, for eksempel ved at det ble slutt på åpen ild, færre trekar i kjøkkenet og mer produksjon av matvarer utenfor hjemmet. Et problem som ble mer akutt i denne perioden, var uenigheten i det norske samfunnet om hvor langt man skulle gå med fornorsking og tilnærming mellom ortografi og vanlig norsk uttale, og dette er trolig forklaringen på at norvagiseringen i kokebøkene var sporadisk snarere enn systematisk. Og det var bare den ene boka av Hulda Garborg som ble utgitt på det nye landsmålet og bevisst forsøkte å fornorske utenlandske kulinariske termer ved hjelp av nye avløserord.

I mellomkrigstiden skjedde en gradvis offentlig styrt gjennomføring av rettskrivingsreformene av 1907 og 1917, men det var store motsetninger rundt flere punkter i 1938-reformen. De franske termene gjennomgikk i begge målformene den samme norvagiseringen, så disse ordene ble like på bokmål og nynorsk. Det er fristende å spørre hvorfor ikke Grude Kohts bruk av Garborgs alternative termer ble videreført? Var det rent språkpolitisk, et ønske om de samme ord på begge målformer? Eller kunne det også forklares med mangelen på nynorske kokebøker som kunne ha gjort Garborgs forslag bedre kjent?

Fra slutten av 1900-tallet ble en ny stolthet over norske produkter (kortreist, gardsmat) ikke fulgt opp av forsøk på å skape en nasjonal kulinarisk terminologi. I kokebøkene var det en nedgang både i norvagisering og fornorsking og en tilsvarende økende bruk av utenlandske termer. Matlaging (kokekunst) fikk på denne tiden en høyere status, ikke minst på grunn av norske stjernekokkers suksess i utlandet, og denne statusen ble muligens søkt bekreftet gjennom valget av noe som ble oppfattet som en mer profesjonell terminologi, knyttet til avansert internasjonal gastronomi. Er det mulig å se denne utviklingen i lys av kjønnsfordelingen mellom kokebokforfatterne? Mellom 1831 og 1950 var det bare fem menn

blant de ca. 60 forfatterne av større, generelle verk, men i årene 2000, 2005 og 2010 kom det til sammen ca. 100 bøker med bare en svak overvekt av kvinnelige forfattere. Mannlige kokker hadde tatt skrittet fra tradisjonsbundne handverkere til kreative kunstnere, men de var opplært innen en kokketradisjon med franske fagtermer.

Et naturlig spørsmål er om denne situasjonen vil kunne endres eller om den kommer til å vare fordi folk i Norge er blitt mer fortrolig med engelsk og gjennom økende reisevirksomhet er kommet i direkte kontakt med de utenlandske ordene på menyer i restauranter og hoteller. Vil vi fortsette å si *dipp* eller på ny si *duppe* eller kanskje ende opp med noe helt annet? Helge Sandøy mener det er for tidlig å svare på det spørsmålet: «Men ettersom disse importorda jamt over er av nyare dato, er ikkje tilpassingsfasen over enno, og vi kjenner dermed ikkje alltid resultatet» (Sandøy 2000: 72).

Litteratur

Kokebøker. For bøker utgitt anonymt eller pseudonymt er forfatternavnet satt i klammer [].

Alfsen, Ole Martin. 2014. *Hverdagsmat*. Oslo: Press.

[Asbjørnsen, P. Chr.] 1864. *Fornuftigt Madstel*. Kristiania: Steensballe.

Asbjørnsen, P. Chr. 1866. *Fornuftig Madlavning og Husbrug*. København: Selskabet for Naturlærens Udbredelse.

Bang, Karen Dorothea. 1835. *Fuldstændig norsk Kogebog*. Arendal: Aalholm.

[Bang, Maren Elisabeth]. 1831. *Huusholdnings-Bog*. Kristiania: Davidsen.

—. 1834. *Huusholdningsbog*. Andet forøgede og forbedrede Oplag. Kristiania: Davidsen.

—. 1843. *Huusholdningsbog for Almuen*. Kristiania: Guldberg og Szwonkowski.

Bang, Maren Elisabeth. 1864. *Ny, fuldstændig Husholdnings-Bog*. 7. oplag. Kristiansand: Grøntoft.

Blom, Marie. 1888. *Husholdningsbog*. Kristiania: Malling.

Brimi, Arne. 1987. *Frå Lom til Lyon*. Oslo: Universitetsforlaget.

Brimi, Arne. 2013. *Arne Brimis store kokebok fra Vianvang*. Oslo: Gyldendal.

- Christensen, Dorothea. 1891. *Kogebog for Folkeskolen og Hjemmet*. Kristiania: Cappelen.
- Christensen, Dorothea og Helga Helgesen. 1894. *Kogebog for Folkeskolen og Hjemmet*. 2. oplag. Kristiania: Eget forlag.
- . 1899. *Kogebog for folkeskolen og hjemmet*. 4. oplag. Kristiania: Eget forlag.
- . 1924. *Husstell*. Landsmålsutgåve. Kristiania: Aschehoug.
- . 1941. *Husstell*. 9. utgave. Oslo: Aschehoug.
- . 1950. *Husstell*. Nynorsk. 5. opplaget. Oslo: Aschehoug.
- Clemens Bonifacius, se Asbjørnsen, P. Chr.
- Deckhardt, Johann. 1611. *New künstreich und nützlichs Kochbuch*. Leipzig: Grossen.
- Dege, Hroar. 1963. *Fra mitt blå kjøkken*. Oslo: Mortensen.
- Dekke, Sarah. 1943. *Hjemmets kokebok*. 3. utgave. Oslo: Tanum.
- Det norske kjøkken*. 1993. Kokkenes mesterlaug. Kristiansund: KOM.
- Engh, André. 1987. *Kjøkken-ordbok*. 14. utgave. Trondheim: Norges kokkemesteres landsforening.
- Espelid Hovig, Ingrid (red). 1982. *Den rutete kokeboken*. Oslo: Gyldendal.
- Espelid Hovig, Ingrid (red). 2010. *Den rutete kokeboken*. Oslo: Gyldendal.
- Finckenhagen, Lise. 2019. *God mat hele uka*. Oslo: Font.
- Garborg, Hulda. 1899. *Heimestell*. Kristiania: Den 17de Mai.
- . 1903. *Heimestell*. 2. utgava. Kristiania: Cammermeyer.
- . 1922. *Heimestell*. 3. utgava. Kristiania: Aschehoug.
- Gullichsen, Elen. 1872. *Husholdningsbog*. Fredrikstad: Eget forlag.
- Haslund, Grethe. 1893. *Min Medhjælp*. Kristiania: Steensballe.
- Hellstrøm, Eyvind. 2013. *Bare mat*. Oslo: Gursli Berg.
- Husmorboka*. 1932. Landslaget for husstell-lærarinnor. Oslo: Cappelen.
- Høst, Inga og Ingeborg Milberg. 1941. *Matlære*. Kristiania: Aschehoug.
- Klamerholm, Aslaug. 1957. *Kokebok*. Bergen: Lunde.
- Kogebog*. 1616. København: Sartorius.
- Kogebog for Hvermand*. 1893. Kristiania: Olsen.
- Krag, Mimi. 1933. *Smørbrødboken*. Oslo: Tanum.
- [Landmark, Marie]. 1892. *Husholdningsbog*. Kristiania: Marius Lund.
- . 1900. *For Landsbygden*. Bergen: Nilssen.
- Larsen, Andrine. 1846. *Huusholdningsbog*. Fredrikshald: Eget forlag.
- Larsen, Dina og Dorothea Rabbe. 1932. *Norsk mat*. Oslo: Cappelen.
- Le pastissier françois*. 1653. Paris: Gaillard.
- Levin, Mona. 1995. *Moster Miriams nye matgleder*. Oslo: Cappelen.

- Libellus de arte coquinaria*, NkS 66, 8°. København: Det Kgl. Bibliotek, fol. 140r-146v.
- Løken, Olaus. 1897. *Madstel og Husstel*. Kristiania: De tusen hjem forlag.
- 1901. *Madstel og Husstel*. 2. udgave. Kristiania: Aschehoug.
- Mangor, Anna Marie. 1838. *Kogebog for smaa Huusholdninger*. København: Thiele.
- Matgleder fra Sørlandet*. 1990. Kokkenes Mesterlaug Sørlandet. Kristiansund: KOM.
- Mejdell, Ester. 1926. *Stor kokebok for norske hjem*. Oslo: Gyldendal.
- [Moe, Marie]. 1883. *Tidsmessigt hus- og madstel*. Bergen: Gjertsen.
- Müller, Carl. 1785. *Nye Koge-Bog*. København: Gyldendal.
- Nimb, Louise. 1900. *Fru Nimbs Kogebog*. København: Hagerup.
- Norman, Agnes. 1899. *Kogebog*. Kristiania: Det norske forlagstrykkeri.
- Nyeste Kogebog*. 1833. Kristiania: Det Lehmanse Officin.
- Petersen, H. H. 1824. *Nye Original Dansk Koge-Bog*. København: Seidelin.
- Rachlew, Angélique. 1948. *Kokebok*. Oslo: Malling.
- Rude, Henriette. 1846. *544 veiledende Opskrifter*. Fredrikstad: Eget forlag.
- Sale, Romble. 1664. *Then Frantzöske Kocken och Pasteybakaren*. Stockholm: Meurer.
- Salicath, Alfild. 1937. *Allers' kokebok*. Oslo: Allers Familiejournal.
- Schulze, M. 1895. *Kogebog*. Kristiania: Aschehoug.
- Schønberg, Henriette og Caroline Steen. 1895. *Kogebog for skole og hjem*. Kristiania: Malling.
- Schønberg Erken, Henriette og Caroline Steen. 1920. *Kokebok for skole og hjem*. Kristiania: Aschehoug.
- Schønberg Erken, Henriette. 1905. *Kogebog for sparsommelige husmødre*. Kristiania: Aschehoug.
- 1914. *Stor kokebok*. Kristiania: Aschehoug.
- 1929. *Stor kokebok*. 8. udgave. Oslo: Aschehoug.
- 1951. *Stor kokebok*. 20. udgave. Oslo: Aschehoug.
- Seidelin, K. H. 1801. *Køkken-Katekismus*. København: Seidelin.
- Stiansen, Bent. 2018. *Mine beste oppskrifter*. Oslo: Font.
- Strømstad, Aase (red). 1983. *Aschehougs store kokebok*. Oslo: Aschehoug.
- Sveen, Johanne. 1933. *Kokebok*. Oslo: Cappelen.
- 1934. *Kokebok*. Nynorsk udgave. Oslo: Cappelen.

- . 1950. *Kokebok*. 7. opplag. Oslo: Cappelen.
- Sæland, Anna. 1940. *Kokebok*. Halden: Sem.
- Thams, Hemma. 1889. *Husholdningsbog*. Trondheim: Brun.
- Thiis, Mina. 1937. *Fisk, kjøtt og grønnsaker*. Oslo: Damm.
- Tjensvoll, Margrete. 1942. *Mat og matstell*. Oslo: Fonna.
- Undahl, Elisabeth. 1893. *Nyere husholdningsbog*. Bergen: Stephansen.
- Urd's Kogebog*. 1900. Kristiania: Urd.
- Warg, Cajsas. 1755. *Hjelpreda i Hushållningen*. Stockholm: Grefning.
- Wathne, Laura. 1940. *Økonomisk kokebok*. 4. utgave. Stavanger: Dreyer.
- Wecker, Anna. 1648. *En artig og meget nyttelig Kogebog*. København: Hake.
- Wetlesen, Minna. 1890. *Husholdningsbog*. Kristiania: Johnsen.
- . 1902. *Husholdningsbog*. 3. oplag. Kristiania: Cammermeyer.
- [Wigant, A. E.]. 1703. *En høy-fornemme Madames Kaagebog*. København: Geertzen.
- Winsnes, Hanna. 1845. *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*. Kristiania: Wulfsberg.
- . 1876. *Lærebog i de forskjellige Grene af Husholdningen*. 10. udgave. Kristiania: Wulfsberg.

Annen litteratur

- Anward, Jan. 1994. Från potatisen kokas till koka potatisen. *Språkbruk, grammatik och språkförändring*. Lund: Institutionen för nordiska språk, Universitetet, 251–262.
- Asbjørnsen, P. Chr. [1865?]. Brevsamling 490. Oslo: Nasjonalbiblioteket. Brev til Edv. August Scharling, datert 18.april.
- Engberg, Jan. 1998. *Introduktion til fagsproglingvistikken*. Århus: Systeme.
- Falk, Hjalmar. 1894. *Vanskabninger i det norske sprog*. Kristiania: Cappelen.
- Fritzner, Johan. 1886–1896. *Ordbog over det gamle norske sprog*. Kristiania: Den norske Forlagsforening.
- Garborg, Arne. 1890. Hanna Winsnes' Kogebog. *Samtiden*. Årgang 1, 215–223.
- Geerts, Guido et al. 1984. *Groot woordenboek der Nederlandse taal*. Utrecht: Van Dale.
- Göpferich, Susanne. 1995. *Textsorten in Naturwissenschaft und Technik*. Tübingen: Narr.
- Grepstad, Ottar. 1998. *Nynorsk faktabok*. Oslo: Nynorsk forum.
- . 2020. *Språkfakta 2020*. Volda: Grepstad skriverseri.

- Grimm, Jacob og Wilhelm Grimm. 1885. *Deutsches Wörterbuch*. Bind 6. Leipzig: Hinzel.
- Haugen, Einar. 1966. *Riksspråk og folkemål*. Oslo: Universitetsforlaget.
- . 1972. *The Ecology of Language*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Hægstad, Marius, Arne Garborg og Rasmus Flo. 1899. *Framlegg til skrive-reglar for landsmaale i skularne*. Kristiania: Brøgger.
- Iversen, Ragnvald. 1912. Spikkelasi. *Maal og Minne*, 89–90.
- Jahr, Ernst Håkon. 2015. *Språkplanlegging og språkstrid*. Oslo: Novus.
- Knudsen, Knud. 1881. *Unorsk og norsk*. Kristiania: Cammermeyer.
- Myking, Johan, Sylvi Dysvik og Håvard Hjulstad. 2018. Fagspråksarbeid. I: *Norsk språkhistorie 2*, red. Brit Mæhlum, 365–415. Oslo: Novus.
- Norsk i hundre! Norsk som nasjonalspråk i globaliseringens tidsalder*. 2005. Oslo: Språkrådet.
- Notaker, Henry. 1998. Den norske kokeboka blir til. I: *Norsk litteraturhistorie. Sakprosa fra 1750 til 1995*, red. Egil Børre Johnsen og Trond Berg Eriksen, 313–327. Oslo: Universitetsforlaget.
- Notaker Henry. 2001. *Fra kalvedans til bankebiff*. Oslo: Nasjonalbiblioteket.
- Notaker, Henry, 2017. *A history of cookbooks*. Oakland: University of California Press.
- Sandøy, Helge. 2000. *Lånte fjører eller bunad?* Oslo: Cappelen.
- Skard, Sigmund. 1932. *Norsk ordbok*. Oslo: Det norske samlaget.
- Stoltz, G. 1916. Litt om bergensk brød. *Maal og Minne*, 90–106.
- Vegenfeldt, Regina. 1978. *Danske kokebøger 1616–1974*. Odense: Hamlet.
- Wiggen, Geirr. 1996. Majoritetsspråk og minoritetsspråk i nordisk perspektiv. I: *Språk i Norden 20*, red. Ståle Løland, 137–174. Oslo: Novus.
- Aars, J. 1870. *Retskrivnings-Regler til Skolebrug*. Kristiania: Fabritius.
- Aars, J., S.W. Hofgaard og Molkte Moe. 1898. *Om en del retskrivnings- og sprogsprøsmål*. Kristiania: s.n.
- Aars, J. og S. W. Hofgaard. 1907. *Norske retskrivnings-regler*. Kristiania: Fabritius.
- Aasen, Ivar. 1850. *Ordbog over det norske Folkesprog*. Kristiania: Werner.
- . 1873. *Norsk Ordbog*. Kristiania: Malling.
- . 1957. *Brev og dagbøker*. Bind 1. Oslo: Det norske samlaget.

HENRY NOTAKER

Abstract

The aim of this article is to contribute to the knowledge of Norwegian professional terminology through a study of the language used in Norwegian cookbooks. Even if many culinary terms were known before the first cookbook was printed in Norway in 1831, cookbooks seem to be the best sources for culinary terminology, because they describe in a practical way the objects and actions necessary for the cookery process. This study demonstrates how the terminology in the cookbooks, by including an increasing number of words from Norwegian dialects, gradually widened the gap to Danish, the official language of Norway in the nineteenth century. At the same time new terms from various European languages were introduced, some of them adapted to Norwegian phonology and morphology, others replaced by new word formations based on native terms. Part of this development continued into the twentieth century, but from the end of the 1900s there were fewer efforts of adaptations or replacements and a stronger tendency to use foreign terms in their original form.

Henry Notaker
Ullernkammen 26
NO-0380 Oslo
henry@notaker.com