

Nahrungsforschung in Norwegen

DIE ETHNOLOGISCHE FORSCHUNG IN NORWEGEN ist sehr nah mit den kulturhistorischen Museen verbunden und hat sich daher meist mit der sogenannten materiellen Kultur beschäftigt. Da jedoch auch eine nahe Verbindung zwischen norwegischer Ethnologie und Folklore bestand, ist andererseits das Interesse für Sitten, Bräuche und Volksglaube stark gewesen. Diese Verhältnisse erklären wahrscheinlich das geringe Interesse norwegischer Ethnologen für ein systematisches Studium der Nahrung.

Die meisten Informationen über norwegische Nahrungsverhältnisse kommen daher von den Nachbarwissenschaften, besonders von der Lokalgeschichte und der Medizin. Die norwegische Lokalgeschichte¹ zerfällt in zwei chronologisch getrennte Gruppen. Im Laufe des 18. Jahrhunderts wurde eine lange Reihe von sogenannten topographischen Schriften herausgegeben, d. h. geographischen und historischen Schilderungen einer Gegend, meistens einer ländlichen Gemeinde oder eines Amtsbezirks. Sie sind alle von Beamten geschrieben, und viele von ihnen geben auch Auskünfte über die Nahrungsverhältnisse des gemeinen Volkes. Im vorigen Jahrhundert war das Interesse für die Lokalgeschichte gering, aber im 20. Jahrhundert wurde sie zu einem charakteristischen Element der historischen Forschung. Es ist unmöglich, die genaue Zahl der oft mehrbändigen Lokalgeschichten zu nennen; in den Jahren 1958—68 erschienen allein 218 Bände. Wir müssen daher auf eine ausführliche Übersicht verzichten und können nur eine Beschreibung der Kategorie geben. Fast alle lokalgeschichtlichen Werke beschreiben die wirtschaftliche, soziale und kulturelle Geschichte der Kommune; besonders die Darstellung der lokalen Wirtschaftsgeschichte hat oft einen sehr hohen Wert. Die Behandlung der Nahrungsfragen ist aber durchweg dürftiger. Die Informationen stammen meistens aus der Tradition und sind vermischt mit Schilderungen der Produktionsverhältnisse und des Alltagslebens. Es ist auch kennzeichnend, daß die Auskünfte über das Festessen die ausführlichsten sind, da die Schilderungen der Jahres- und Familienfeste oft einen breiten Raum einnehmen. Die lokalgeschichtliche Literatur ist dennoch eine unentbehrliche Quellensammlung für die gesamte norwegische Ethnologie wie für die Nahrungsforschung.

DIE TOPOGRAPHISCHEN SCHRIFTEN des 18. Jahrhunderts waren eigentlich Aufklärungsschriften — die Topographen wollten sowohl die private wie die öffentliche Wirtschaft verbessern. Der Verbesserungseifer war ebenfalls im 19. Jahrhundert stark und umfaßte auch die Nahrung. Es wurde eine Reihe von Schriften über die Ernährung herausgegeben, die dem Inhalt und Ziel nach nicht ethnologisch waren, die aber in verschiedener Weise für die ethnologische Nahrungsforschung von großer Bedeutung sind. Die bekanntesten dieser Schriften sind zwei Bücher von der Pfarrersfrau Hanna Winsnes. 1845 gab sie ein Lehrbuch

1. Lokal historie i forskning og kulturarbeid gjennom 200 år [200 Jahre Lokalgeschichte in Forschung und Kulturarbeit]. 1970.

der verschiedenen Zweige des Haushaltes heraus². Es wurde sehr beliebt und muß einen sehr großen Einfluß auf den Haushalt der Wohlhabenden ausgeübt haben. Ihr Haushaltsbuch für ärmere Familien in der Stadt und auf dem Lande war für weniger Kaufkräftige geschrieben und erlebte „nur“ sechs Auflagen³.

Eine große Menge von kurzen Berichten der Ärzte über die Nahrungsverhältnisse in ihrem Bezirk müssen auch als Aufklärungsschriften mit ethnologischem Wert beurteilt werden. Viele sind gedruckt in *Tidsskrift for den norske legeförening* oder in den laufenden Publikationen des Statistisk Sentralbyrå, die meisten liegen aber ungedruckt im Archiv des Gesundheitsdirektorats. Aus neuerer Zeit liegen zwei ausführlichere Untersuchungen über die Armen- und Kriegskost vor⁴. Von der Ethnologie beeinflusst ist der Aufsatz von E. Stören über die Nahrung in Trøndelag⁵. Bei der Ausarbeitung hat Stören u. a. Berichte von Schülern der Volkshochschule benutzt.

1864 gab der bekannte Märchen- und Sagenforscher P. Chr. Asbjørnsen unter dem bezeichnenden Namen Clemens Bonifacius ein Buch heraus, das den Titel „Fornuftigt Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog“ trug (Vernünftiges Essen. Ein zeitgemäßes Koch- und Haushaltsbuch). In der Einleitung kritisierte er das traditionelle Breikochen der Bauersfrauen stark und behauptete, daß sie dadurch jährlich einen nationalen Geldverlust von 500 000 Talern herbeiführten. In einer Besprechung des Buches widersprach Eilert Sundt⁶, der eigentliche Begründer der ethnologischen und soziologischen Forschung in Norwegen, dieser Behauptung. Er sprach „den guten Glauben“ aus, „daß gewiß die tausendjährige Erfahrung ihnen (den Bauersfrauen) geholfen habe, das Richtige dabei zu finden“. Diese Aussage Sundts rief eine heftige Diskussion hervor, die „der Breistreit“ genannt wurde und bis 1869 dauerte⁷.

Der Streit ging eigentlich um den Wert der Tradition, der „tausendjährigen Erfahrung“. Sundt hatte eine positive Einstellung zur Tradition; er warf seinen Gegnern vor, daß sie die traditionelle Praxis beurteilten, ohne sie zu kennen. Er war auch bestrebt, Auskünfte darüber herbeizuschaffen und machte umfassende Untersuchungen über die Frauenarbeit auf dem Lande. In diesen Untersuchungen hatten die Nahrungsfragen nur einen kleinen Raum, wurden aber in einem Fragebogen, den er im Folkevennen 1864 drucken ließ, erwähnt.

Für die ethnologische Nahrungsforschung ist „der Breistreit“ von Interesse und auch von Wert, weil er die Aufmerksamkeit für die traditionelle Nahrung weckte. Um die Behauptung Asbjørnsens zu prüfen, führte der Mediziner Profes-

2. Lærebog i de forskjellige Grene af Husholdningen. 1845. — 12. Auflage 1888, 13. (und letzte Auflage) 1921.

3. Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd. 1862.

4. Karl Evang, Otto Galtung, An Inquiry into the Diet of 301 Poorly Situated Families in Norway. 1939. — Axel Ström, Examination into the Diet of Norwegian Families during the Waryears 1942—45. 1948.

5. E. Stören, Om kostholdet i Trøndelagen. In: *Tidsskrift for den norske legeförening*, 1907.

6. Eilert Sundt, In: *Folkevennen*, 1865, S. 81 ff. — Ders., In: *Morgenbladet*, 1865, Nr. 88.

7. Eine bibliographische Darstellung des Breistreites findet man in: *Norsk Forfatter-Lexikon* 1814—1880, I. S. 114 f.

vor C. F. Faye eine Reihe von physiologischen Experimenten durch, die er 1866 in einem Vortrag in „Videnskapsselskabet i Christiania“ veröffentlichte⁸. Es zeigte sich, daß kein Grund für die Behauptung Asbjörnsens vorlag, und einige von den Betrachtungen Fayes stärkten die Zuversicht Sundts in die traditionelle Praxis.

Diese Diskussionen weckten — wie gesagt — das Interesse für die traditionelle Nahrung. Im Jahre 1886 gab „Selskabet for Folkeoplysningens Fremme“ (Verein zur Förderung der Volksbildung) ein Buch des Mediziners Professor E. F. Lochmann heraus: „Om Næringsmidlerne“ (Über die Nahrungsmittel). Lochmann behauptete, daß die „nationale Kost“ eine „zweckmäßige Zusammensetzung“ habe und von großer „Bedeutung für die Gesundheit und Energie eines Volkes“ sei. Daher sei es wünschenswert, sie zu bewahren. Ähnliche Anschauungen legte er im selben Jahre einer skandinavischen Naturforscherkonferenz in einem Vortrag vor⁹.

Einen Beweis dafür, daß diese Anschauungen des Wissenschaftlers unter dem Volke schnell verbreitet und angenommen wurden, finden wir 1887 in dem Wochenblatt „Husmoderen“. Der Redakteur bat die Leserinnen, ihm Berichte über „die nationale Kost“ zu schicken und druckte zu ihrer Hilfe einen Fragebogen. In den zwei folgenden Jahrgängen wurden 24 kurze Beiträge aus verschiedenen Gegenden gedruckt. Um die Jahrhundertwende machte auch Hulda Garborg, die bekannte Förderin der Tanz- und Trachtenbewegung, in vielen kleinen Schriften für Lochmanns Anschauungen Propaganda¹⁰. Auch die Ärzte äußerten ähnliche Anschauungen, am schärfsten vielleicht A. H. Bremer in zwei kleinen Aufsätzen, die als Beispiel genannt seien¹¹.

Es bestand also zweifellos eine Verbindung zwischen dieser positiven Beurteilung der traditionellen nationalen Nahrung und der Aufklärungs- und Propagandatätigkeit der Ärzte. Die positive Haltung war auch eine Äußerung des Nationalismus, der am Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts im Lande vorherrschend war und ein starkes Interesse für die Bauern hervorrief. Die Propaganda für die Anwendung norwegischer Nahrungsmittel hatte schließlich den Zweck, den einheimischen Ackerbau zu schützen und zu fördern. In Dina Larsen und Dorte Rabbes Buch „Norsk mat“ finden wir alle diese Ziele und Anschauungen¹².

8. C. F. Faye, Undersøgelser angaaende Brug og Nytte af vore stivelsesholdige Næringsmidler [Untersuchungen über die Verwendung und den Nutzen unserer stärkehaltigen Nahrungsmittel]. In: *Forhandlinger i Videnskapsselskabet i Christiania Aar 1866*.

9. E. F. Lochmann, Om Betydningen av den nationale Kost [Über die Bedeutung der nationalen Kost]. In: *Forhandlinger ved 13de skandinaviske Naturforskermøde i Christiania i 1886*.

10. Hulda Garborg, Heimestell. Uppskrifter og rettleidingar for smaae hushald, helst paa landet [Haushalt. Rezepte und Anweisungen für kleinere Familien, besonders auf dem Lande]. 1899 — Dies., Madstel paa landsbygden. 1902. — Dies., Matstell paa landsbygdi. 1907 [Über die Behandlung und Zubereitung von Lebensmitteln, neue Ausgabe mit dem Titel „National kost“ 1925].

11. A. H. Bremer, Folkenæringi i gamal og ny tid [Die Volksernährung in alter und neuer Zeit]. In: *Den 17de Mai*, 1914. — Ders., Ikring folkenæringi [Über die Volksernährung]. In: *Syn og Segn*, 1922.

12. Dina Larsen, Dorte Rabbe, Norsk mat. Uppskrifter på nasjonale retter frå eldre og nyare tid [Norwegische Speisen. Rezepte nationaler Speisen aus alter und neuer Zeit]. 1932.

Im Jahre 1922 schrieb der Vorstand des Nansenfonds folgende Preisaufgabe aus: „Om kostholdet i Norge indtil år 1500“ (Über die Nahrung in Norwegen bis zum Jahre 1500). Die Wahl des Themas war höchstwahrscheinlich von dem oben skizzierten geistigen Hintergrund bestimmt. Es kam wohl noch etwas hinzu. Es ist zu vermuten, daß das Thema von dem Philologen Hjalmar Falk vorgeschlagen wurde. Er war ein Vertreter der „Wörter und Sachen“-Forschung, und die Wahl des Themas ist daher aller Wahrscheinlichkeit nach in Verbindung mit dieser Forschungsrichtung zu sehen.

Dr. med. Fredrik Grön erhielt den Preis und seine Preisschrift wurde 1927 gedruckt. Er setzte seine Forschungen über die Nahrung fort und 1942 gab er ein zweites Buch heraus¹³.

Diese zwei Bücher von Grön sind das zentrale Werk für die norwegische ethnologische Nahrungsforschung. Das erste hat einen besonders hohen Wert; es ist und wird aller Wahrscheinlichkeit nach noch lange ein Standardwerk in der historischen Nahrungsforschung sein. Bei der Ausarbeitung waren ältere Arbeiten von Nutzen; Grön hat jedoch seine Quellen — die überlieferten Gesetze, die Sagas und andere mittelalterliche Schriften sowie die Rechnungsbücher aus dem frühen 16. Jahrhundert — selbständig ausgewertet. Zwar wird deutlich, daß er nur eine Deskription beabsichtigte, aber in der Einleitung bespricht er die soziale Gültigkeit des Materials.

Das Material des zweiten Buches von Grön stammt nur aus gedruckten Quellen. Zu dieser Zeit gab es keine größeren Sammlungen ethnologischer Aufzeichnungen über die Nahrung, und die Sammlungen der Museen hat er nur teilweise benutzt. Das Buch ist eine an Einzeldaten reiche Deskription, in einem einleitenden Teil bespricht er aber das Verhältnis zwischen der „Nationalnahrung“ auf dem Lande und der „Kulturnahrung“ in den Städten.

SEIT DEN LETZTEN JAHRZEHNTEEN DES VORIGEN JAHRHUNDERTS hat sich das Interesse für die Volkskultur sehr weit im Volke verbreitet, was für die Lokalgeschichte, die Museenbewegung und die Volkskunde förderlich war. Es entstanden viele private und oft große Sammlungen von Aufzeichnungen aus der Volks Erinnerung. Viele von ihnen sind in der großen Schriftenreihe des „Norsk Folke-minnelags“ gedruckt (bis heute 105 Bände). Die Sammler waren aber oft stark von folkloristischen Betrachtungsweisen beeinflusst, und die Aufzeichnungen und Schriften sind daher für die Nahrungsforschung nicht sehr ergiebig. Die einschlägigen Informationen sind oft Einzeldaten, die in anderen Kontexten stehen, zum Beispiel in Schilderungen der Feste und Festbräuche, des Glaubens, der Volksmedizin u. ä.

In den dreißiger Jahren fingen die kulturhistorischen Museen an, die materielle Kultur ihrer Gegend zu registrieren. Durch diese mit Bildern versehenen Aufzeichnungen ist das Vorhandensein von Feuerstätten, Öfen, Koch- und Backgeräten

13. Fredrik Grön, Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet opp til vår tid [Über die Nahrung in Norwegen vom 16. Jahrhundert bis in unsere Zeit]. 1942.

bestätigt worden. Um 1930 schickte „Statens Kornforretning“ einen Fragebogen über das Brotbacken an 1000 Hausfrauen im ganzen Land. 600 wurden beantwortet. Eine kurze Übersicht ist in der kleinen Schrift „Brødet vårt“ (1932, Unser Brot) zu finden, und die winzigen Reste des Materials wurden 1971 dem Norsk Etnologisk Gransking überlassen.

Kurz nach 1930 wurde „Nemndi til gransking av norsk nemningsbruk“ (Der Ausschuss für norwegische „Benennungs“-Forschung) errichtet. In der Zeitschrift „Ord og Sed“ (Wort und Sitte) wurde in den Jahren 1934—47 eine lange Reihe von Fragebogen über ethnologische Themen gedruckt, darunter auch einige, die für die Nahrungsforschung von Wert sind: byrkja (IV, 1937; Birkensaft), flatbrød (V, 1938; flaches Brot), smørformer (VII, Butterformen), kvann (VIII, 1941; Angélica archangélica), kreps (Ibid.; Krebs), julebonde und julegeit (X, 1943—47; Weihnachtsbauer und Weihnachtsziege, zwei Kuchen).

Norsk Etnologisk Gransking, 1946 gegründet, setzte die Tätigkeit des Ausschusses fort und hat durch Fragebogen Auskünfte u. a. über Tischsitten und über die Herstellung und Verwendung verschiedener Speisen gesammelt. In den dreißiger Jahren sammelte das Institut für Vergleichende Kulturforschung ein reiches Material über die Almwirtschaft und die Herstellung von Milchprodukten auf der Alm. 1953 sammelte „Norges Bondekvinneforbund“ (Norwegischer Bauernfrauenverein) Berichte über „einheimische Speisen und alte Gerichte“. Das Material wurde Norsk Etnologisk Gransking überlassen. Das meiste ist in „Norsk mat“ (1965; Norwegische Speisen) gedruckt. Im Jahre 1963 forderte „Nasjonalforeningene for Folkehelsen“ (Der Verein für die Volksgesundheit) alle Personen über 70 Jahre auf, ihre Erinnerungen zu schreiben. Die Absicht war eine gerontologische, man wollte aber auch ethnologisches Material beschaffen. 1 500 Personen aus dem ganzen Lande haben ihre Erinnerungen geschrieben, und die besten wurden mit einem Preis belohnt. Alle Beiträge sind im Institut for folkelivgransking (etnologi) an der Universität in Oslo aufbewahrt. Die fünf besten und Auszüge aus anderen sind publiziert¹⁴, eine Reihe lokaler Bände ist in Vorbereitung. Sowohl im gedruckten wie im ungedruckten Material sind sehr wertvolle Informationen über die Nahrungsverhältnisse um die Jahrhundertwende enthalten.

DAS MATERIAL, DAS UNS DIESE INTENSIVE SAMMELPERIODE GEGEBEN HAT, ist noch nicht zufriedenstellend bearbeitet worden. Es liegen, wie schon erwähnt, nur Auszüge und kürzere Übersichten vor. Als Hilmar Stigum um 1950 sein großes Werk „Vår gamle bondekultur“ schrieb¹⁵, konnte er einen Teil dieses Materials benutzen — besonders bei der Beschreibung des Brotbackens — und dadurch eine umfassendere und mehr zufriedenstellende Schilderung der alten Nahrungsverhältnisse als ältere Verfasser geben. In zwei großen Kapiteln behandelt Stigum das

14. I manns minne. Daglegliv ved hundreårsskiftet [Erinnerungen. Alltagsleben um die Jahrhundertwende]. I, II, 1967, 1968.

15. Kr. Visted, H. Stigum, Vår gamle bondekultur [Unsere alte Bauernkultur], 2 Bde., 1951, 1952 (es handelt sich um eine stark erweiterte Neuauflage des Buches von Kr. Visted, Vår gamle folkekultur, 1908).

Brot und das Brotbacken, verschiedene andere Speisen und die Mahlzeiten; auch bei der Schilderung der Feste, Trinksitten u. ä. werden Nahrungsprobleme erörtert.

Stigum ist der einzige norwegische Fachethnologe der sich in größerem Ausmaß mit der Nahrung beschäftigt hat. Sonst liegen nur kleinere Aufsätze vor, meistens von Amateuren geschrieben. Eine Reihe von diesen kleineren Aufsätzen behandeln die Nahrungsverhältnisse einer Gegend¹⁶.

Diese Arbeiten beschäftigen sich ausschließlich mit den Verhältnissen auf dem Lande. Die Kost in den Städten ist bis heute von ethnologischer Seite nicht untersucht worden. In den Geschichtsbüchern der Städte sind, wie in den entsprechenden Lokalgeschichten, einzelne Auskünfte über die Nahrungsverhältnisse der Stadtbewohner zu finden. Einige Schriften geben Informationen über den Haushalt größerer Anstalten, die u. a. für das Studium der Lebensmittelpreise von Wert sind¹⁷. Thor Kielland schildert den Einfluß der fremden bürgerlichen Küche auf die norwegische¹⁸, und der Arbeiterdichter Oskar Braaten gibt Informationen über das Essen der Arbeiter in der Hauptstadt¹⁹. Edvard Bull erörtert die Lebensverhältnisse und die Nahrung der Industriearbeiter in Østfold um die Jahrhundertwende²⁰. Über die Schiffskost schreiben Erling Eriksen und Marit Eggen Øgrim²¹. Auskünfte über die Kost der Waldarbeiter sind in einigen Aufsätzen zu

16. Karl Prestrud, Måltider og mat i Garder, Vestby, i eldre tid [Mahlzeiten und Essen in Garder, Vestby, in alter Zeit]. In: *Arbok for Follo historie- og museumslag* 1960—61. — Håvard Skirbekk, Maten og helsa [Das Essen und die Gesundheit]. In: *Norske bygder*. V. Glåmdalen, 1942. — Olav Furuset, Matstell for 70 år attende [Das Essen vor 70 Jahren]. In: *Arbok for Glåmdalen*, 1952. — Olaf Sunde, Finnskogkost [Die Kost der finnischen Siedler in Ost-Norwegen]. In: *Norveg* 2. — Einar Hovdhaugen, Det gamle bondesamfunnet i Gudbrandsdalen [Die alte Bauerngesellschaft in Gudbrandsdalen]. In: *Arbok for Gudbrandsdalen*, 1964. — Anne Ødegaard, Valdres-kost [Die Kost in Valdres]. In: *Tidsskrift for Valdres Historielag*, 1940. — J. Grude, Jæderen. Kulturhistoriske skildringer fra det 19de aarhundrede [Jaeren, Kulturgeschichtliche Schilderungen aus dem 19. Jahrhundert], 1908. — Karl Hatteland, Kostholdet i Klepp i dei siste 60 aari [Die Kost in Klepp in den letzten 60 Jahren]. In: *Tidsskrift for Rogaland Historielag*, 1916. — O. Olafsen, Kostholdet i Hardanger omkring 1770 [Die Kost in Hardanger um 1770]. Hardanger 1918. — Peder Hoel, Kostholdet på ein gard i Valldal i 1870—80-åra [Die Kost auf einem Hofe in Valldal in den Jahren 1870—80]. In: *Tidsskrift for Sunnmøre Historielag*, 1959. — Lars Waggen, Gamaltids livevilkaar aat bondefolk i Inntrøndelag fraa 1800—1850 [Lebensverhältnisse der Bauern in Inntrøndelag, 1800—1850], 1908. — Kristine Lind Grøttland, Daglig brød og daglig dont. Fra nord-norsk og hjemmeliv [Tägliches Brot und Alltagsleben. Über Hausarbeit und häusliches Leben in Nord-Norwegen], 1962. — Die Schriften von Hatteland und Lind Grøttland sind wahrscheinlich für die Ethnologie die wertvollsten.

17. Ingrid Semmingsen, Oslo hospitals historie [Die Geschichte des Osloer Armenhauses], 1939. — A. E. Eriksen, Samlinger til Stavangers historie, 1906 (mit Beiträgen zur Geschichte des Armenhauses in der ersten Hälfte des 17. Jahrhundert). — Joh. Schiøtz, Stavern forts og Frederiksværn verfts historie [Die Geschichte des Forts in Stavern und der Werft in Frederiksværn], 1919.

18. Thor Kielland, Klær og mat i det nittende århundrede [Kleider und Speisen im 19. Jahrhundert]. In: *Norsk Kulturhistorie* IV, 1940.

19. Oskar Braaten, En dag av en arbeiderfamilies liv i Kristiania i 1800—90-årene [Ein Tag im Leben einer Arbeiterfamilie in Kristiania in den 1880—90er Jahren]. In: *Norsk Kulturhistorie* V, 1942.

20. Edvard Bull, Arbeidermiljø under det industrielle gjennombrudd [Arbeitermilieu des industriellen Durchbruchs], 1958.

21. Erling Eriksen, Vår gamle sjøfartskultur [Unsere alte Schifffahrtskultur], 1968. — Marit Eggen Øgrim, Sjømannskosten i historisk perspektiv [Die Kost der Seeleute in historischer Perspektive]. In: *Liv og Helse*, 1962.

finden²². Es gibt keine umfassende Übersicht über die Kost der Fischer, aber in der Geschichte der Fischerei und in den Lokalgeschichten sind viele Informationen darüber zu finden. Ein kleiner Aufsatz von K. L. Gröttland ist beachtenswert²³.

Die bisher einzige Darstellung der Nahrungsverhältnisse der norwegischen Lappen stammt aus dem Jahre 1767. In seinem Buche „Beskrivelse over Finmarkens Lapper, deres Tungemaal, Levemaade og forrige Avgudsdyrkelse“ (Beschreibung der Lappen in Finnmark, ihrer Sprache, Lebensweise und abgelegten Abgötterei) schildert Knud Leem in norwegischer und lateinischer Sprache die Speisen und Getränke der Lappen. In einem kleinen Aufsatz von P. Jæger-Leirvik findet man Auskünfte über die Nahrung der Lappen in Süd-Norwegen²⁴.

DIESEN AUFSÄTZEN UND ARBEITEN, die geographisch, sozial oder ethnisch abgegrenzt sind, stehen andere gegenüber, die als Monographien bestimmter Speisen anzusehen sind. Die meisten sind klein und geographisch begrenzt.

Dem *Getreide* und seiner Bedeutung für die Wirtschaft und den Haushalt der Bauern wurde in der ethnologischen und lokalgeschichtlichen Literatur viel Aufmerksamkeit gewidmet. Es liegen daher eine große Menge von Informationen über die Behandlung des Getreides vor (Dreschen, Trocknen und Mahlen). Die Forschungsstelle Norsk Etnologisk Gransking hat auch ein reiches Material über das Dreschen und Trocknen (Antworten auf Fragebogen 52—54, 59—63 und 73). Das Hauptwerk über Trocknen und Mahlen ist „Norske mylnor og kvernar. Utgreiingar frå Statens Kornforretning“ (Norwegische Mühlen. Berichte von Statens Kornforretning), 1934—36.

Das Studium der *Mehlspeisen* konzentrierte sich auf das Dünnbrot. Norsk Etnologisk Gransking hat ein reiches Material darüber (Antworten auf Fragebogen 4); wichtige Teile davon sind von Hilmar Stigum in „Vår gamle bondekultur“²⁵ veröffentlicht worden. In der lokalgeschichtlichen Literatur gibt es ebenfalls viele Informationen über das Backen und die Verwendung dieses Brotes; auch liegen einige Monographien vor²⁵.

Das Backen mit Sauerteig ist nicht so ausführlich erörtert worden. Einzelinformationen deuten darauf, daß Backwerk mit Sauerteig eine größere Bedeutung für die traditionelle norwegische Kost hatte als bisher vermutet wurde, und es ist für die ethnologische Nahrungsforschung eine naheliegende Aufgabe, diese Frage

22. Skogskost i Trysilbygdene [Waldkost in Trysil]. In: *Tidsskrift for Husstel*, 1938. — A. L. Orbeck, Om kostholdet i en skogsbygd på Sörlandet [Über die Kost in einer Waldortschaft auf Sörland/Südnorwegen]. In: *Tidsskrift for den norske legeförening*, 1939.

23. Kristine Lind Gröttland, Matstell hos overvintreterne [Die Kost der „Überwinterer“ in der Arktis]. In: *By og Bygd*, 1961.

24. Samisk matstell i eldre tid [Essen der Lappen in alter Zeit]. In: *Arbok for Namdalen*, 1969.

25. Ö. A., Flatbröd og anden brödkost i Valdres [Flachbrot und anderes Gebäck in Valdres]. In: *Tidsskrift for den norske legeförening*, 1917. — M. G. Hagen, Bakstegogne [Backgeräte]. In: *Tidsskrift for Valdres Historielag*, 1953. — P. Lindtveit, Lefsekling og sending. In: *Numedal. Tidsskrift for folkeminne*, 1917. — Dagne Tveiten, Flatbrödbaking på en Telemarksgard [Backen des Flachbrotes auf einem Hof in Telemark]. In: *By og Bygd*, 1961.

näher zu untersuchen. Diese Untersuchung kann am besten mit dem Backofen beginnen. In einem kleinen Aufsatz²⁶ erzählt P. Jæger-Leirvik von Öfen, die zum Backen verschiedener Arten von flachem Brot verwendet worden sind. G. A. Norman schrieb über alte Backeisen und dabei auch von verschiedenen Backwerken²⁷. 1895 gab der bekannte Medizinhistoriker Ingjald Reichborn-Kjennerud eine kleine Schrift heraus²⁸; was er darin von dem Brotverkauf in Oslo erzählt, hat ethnologischen Wert. Für die ethnologische Brotforschung noch wertvoller ist ein Beitrag von G. Stoltz²⁹. In der erwähnten Schrift „Brødet vårt“, 1932 von Statens Kornforretning herausgegeben, gibt es eine kurze aber wertvolle Übersicht über das damalige traditionelle Backen des Alltagsbrottes mit Hefe³⁰.

Über den Alltagsbrei liegen nur Einzeldaten und Rezepte vor, aber einige Breie (Butterbrei, Rahmbrei) waren Festspeisen und werden daher oft ausführlich in Schilderungen der verschiedenen Feste besprochen. Rezepte dieser Festspeisen sind in den meisten größeren Kochbüchern zu finden. — Norsk Etnologisk Gransking hat ein reiches Material über die norwegischen Klöße (Antworten auf Fragebogen 26), das noch nicht bearbeitet worden ist. Sonst liegen nur Einzeldaten vor.

DIE SCHILDERUNG DER MILCHWIRTSCHAFT und der *Milchprodukte* war und ist aktuell bei der Besprechung sowohl des Alltagsessens wie der Almwirtschaft, und das Thema hat daher einen großen Raum in den Lokalgeschichten und den Schilderungen des Volkslebens. Es ist von Grön¹³ und Stigum¹⁵ ausführlich behandelt worden, und K. L. Gröttland gibt ein sehr schönes Bild von dem Variantenreichtum der traditionellen Milchprodukte¹⁶. Wie oben erwähnt, hat das Institut für Vergleichende Kulturforschung ein reiches Material über die Behandlung der Milch auf der Alm gesammelt. Es ist noch nicht durchgehend bearbeitet worden, Hilmar Stigum hat es aber bei der Ausarbeitung seines Werkes „Vår gamle bondekultur“¹⁵ benutzt. Er hat auch einen kleinen Aufsatz über die Behandlung der Milch geschrieben³¹. Eine kurze Übersicht über die Behandlung der Milch auf der Alm findet man auch in Beiträgen von J. Grude und L. Reinton³². Im ersten Band der großen Almwirtschaftsgeschichte von Reinton³³ finden wir eine Schilde-

26. P. Jæger-Leirvik, Steinomnar og lefsebaking i Namdal og på Snåsa [Steinöfen und das Backen von weichem Flachbrot in Namdal und auf Snåsa]. In: *By og Bygd*, 1966.

27. G. A. Norman, Gamle kakejern [Alte Backeisen]. In: *Maihaugen* 1953—56.

28. Ingjald Reichborn-Kjennerud, Brødet, dets tilberedning og forhandling [Das Brot, dessen Zubereitung und Verkauf], 1895.

29. G. Stoltz, Litt om bergensk brød [Etwas über das Brot in Bergen]. In: *Maal og Minne*, 1916.

30. Der Untertitel der Schrift gibt deutlich den Inhalt an: Litt om korn og mel, en oversikt over våre brødtyper samt en redegjørelse for bakemetoder ved hjemmebakingen på landsbygden [Etwas über Getreide und Mehl, eine Übersicht über unsere Brottypen und ein Bericht über Backmethoden beim Backen zu Hause auf dem Lande].

31. Hilmar Stigum, Det gamle melkestellet [Die Behandlung der Milch in alter Zeit]. In: *Den norske Turistforenings årbok*, 1956.

32. J. Grude, Stølsbruket paa Vestlandet [Die Almwirtschaft in West-Norwegen], 1891. — Lars Reinton, Til seters [Auf der Alm], 1969.

33. Lars Reinton, Seterbruket i Noreg. I, 1955.

rung der Speisen und Mahlzeiten auf der Alm. Aa. Noss teilt präzise und detaillierte Aufzeichnungen über die Butter- und Käseherstellung mit³⁴.

Die bisher einzige Monographie über die ganze traditionelle Milchwirtschaft in Norwegen stammt aus dem Jahre 1774 und ist von Johan Ernst Gunnerus geschrieben³⁵. Sonst liegt keine umfassende Erörterung der Verwendung von Süßmilch, Sauermilch, Molke und Buttermilch vor, K. L. Grøttland aber gibt gute Informationen über die Verwendung der Molke in Nord-Norwegen¹⁶. Norsk Etnologisk Gransking hat Material über die „Vorratsmilch“ gesammelt (Antworten auf Fragebogen 69) und P. Jæger-Leirvik hat einen kleinen Aufsatz darüber geschrieben³⁶. Über „eingekochte Milch“ (gumme, dravle, hagleta) als Festspeise liegen viele Einzelinformationen vor. Die ausführlichsten findet man wahrscheinlich bei K. L. Grøttland¹⁶ und in „Norsk mat“ von Larsen und Rabbe³⁷. Über die Butterherstellung liegen nur Einzelinformationen vor, Norsk Etnologisk Gransking hat aber Material über das Servieren von Butter gesammelt (Antworten auf Fragebogen 32). In einer kleinen Propagandaschrift von O. Johan-Olsen³⁸ werden die meisten im Hausgebrauch üblichen Milchgärungen besprochen. Er schrieb zudem eine Übersicht über die norwegischen Sauermilchkäse³⁹. Unter den Sauermilchkäsen ist „gammelosten“ — „der alte Käse“ — offenbar von größtem Interesse, daher liegen viele kleinere Arbeiten über ihn vor⁴⁰. Noch liegt keine umfassende ethnologische Untersuchung über die Käsebereitung aus Vollmilch vor. Das Institut für Vergleichende Kulturgeschichte hat aber ein reiches Material darüber, und in den Lokalgeschichten und Schilderungen des Volkslebens gibt es viele Einzelinformationen. Von besonderem Interesse ist „die Erfindung“ des Gudbrandsdalskäses, aus Kuh- und Ziegenmilch gemischt, der für die Viehwirtschaft in Gudbrandsdal von großer Bedeutung war⁴¹.

Durch die vom Staate geförderte Aufklärungstätigkeit um die Mitte des vorigen Jahrhunderts wurden durch praktischen Unterricht (meistens durch herbei-

34. Aagot Noss, Fekjastølen [Die Alm Fekja]. In: *By og Bygd*, 1964—65.

35. Johan Ernst Gunnerus, Oeconomisk Afhandling om alle de Maader, hvorpaa Melken nyttes i Norge [Ökonomische Abhandlung über die Verwendung der Milch in Norwegen]. In: *Det Kgl. Norske Videnskabers Selskabs Skrifter*, V. 1774.

36. P. Jæger-Leirvik, Tettmelk og Settmelk i Namdal. In: *By og Bygd*, 1959.

37. Vgl. Anm. 12. — Nils Lid schrieb zu diesem Thema einen kleinen Aufsatz: Gumme, In: *Maal og minne*, 1925.

38. Olav Johan-Olsen, Surmilk [Sauermilch], 1914.

39. Olav Johan-Olsen, Undersøgelser over Ost og Ostegjæring [Untersuchungen über Käse und Käsegärung], 1905.

40. Außer Johan-Olsen (s. Anm. 38, 39) sind wahrscheinlich die folgenden die wertvollsten: Björn Schibevaag, Gammelosten i Hardanger [Der alte Käse in Hardanger]. In: *Meieriposten* 1930. — Sigurd Funder, Om gammelost [Über den alten Käse]. In: *Naturen* 1948. Kennzeichnend für die hohe Bewertung des alten Käses sind: Jon Bergsäker, Gammelost — delikatesse av melk og mugg [Alter Käse — eine Delikatesse aus Milch und Schimmel]. In: *Kooperatören* 1955; und Carlo Windt, En lovsang til smak og aroma. Dansk møte med norsk gammelost [Ein Lobgesang auf Geschmack und Aroma. Dänische Begegnung mit dem norwegischen alten Käse]. In: *Vestlandske landbruk*, 1962.

41. Leif E. Myraker, Gudbrandsdalsost og Gudbrandsdalsysterier. En oversikt over utviklingen fra 1860-årene og fram til vår tid [Gudbrandsdalskäse und Gudbrandsdalkäseereien. Eine Übersicht über die Entwicklung von 1860 bis heute], 1945.

gerufene Schweizer) und Schriften den Bauern neue Käsetypen bekannt gemacht⁴². Der Einfluß dieser Tätigkeit auf die traditionelle Milchwirtschaft ist noch nicht untersucht worden.

Von ungefähr 1870 an übernahmen die Molkereien in immer größerem Maße den Milchverkauf und die Herstellung von Milchprodukten und verwerten heute fast die ganze Milchproduktion Norwegens. Sie haben mit Erfolg eine lange Reihe von neuen Käsen auf den norwegischen Markt gebracht, teils auf Grundlage der alten traditionellen Käse und teils durch „Einfuhr“ von ausländischen Käsen, besonders aus der Schweiz und den Niederlanden, nach 1945 auch aus Frankreich. Ein reiches Material über diese Entwicklung liegt in den zahlreichen Geschichten der verschiedenen Molkereien und Molkereiverbände vor.

ES FEHLT NOCH EINE UMFASSENDE ETHNOLOGISCHE MONOGRAPHIE über die Verwendung von *Fleisch* und *Fleischspeisen*; die ausführlichsten Darstellungen sind bei Grön¹³ und Stigum¹⁵ zu finden. Nils Lid hat ein umfangreiches Werk über norwegische Schlachtsitten geschrieben⁴³, beschränkt sich aber fast ausschließlich auf die folkloristische Auswertung des Materials. Norsk Etnologisk Gransking hat ein reiches Material über die Herstellung und Verwendung von Fleischspeisen (Antworten auf Fragebogen 19, 20 und 34), und in den Lokalgeschichten sind viele Einzelinformationen zu finden. Zudem berichtet Lars Tvinde in einem kleinen Aufsatz (*By og Bygd* 1958) von der Verwendung der Schafsköpfe und -füße auf Voss.

Trotz der reichen Literatur über die Geschichte der norwegischen Fischereien, ist das Interesse der Ethnologen für die Fischerei bisher nur sehr gering gewesen. Es fehlen daher auch Arbeiten über die Verwendung von Fisch und Fischspeisen im Haushalt; Grön ist der einzige der sich in größerem Maße mit dem Thema beschäftigt hat. Norsk Etnologisk Gransking hat Material darüber (Antworten auf Fragebogen 27), und im Norsk Skogbruksmuseum läuft eine umfassende Untersuchung über die Binnenseefischerei, teils durch Fragebogen in Zusammenarbeit mit Norsk Etnologisk Gransking. Die Behandlung der Seefische (Trocknen, Räuchern und Salzen) sowie der Verkauf ist in der generellen Fischereiliteratur oft, in der ethnologischen aber nur wenig erörtert worden. Die Geschichte der modernen Tranfabrikation wurde von Odd Thorson geschrieben⁴⁴. Es fehlt auch eine ethnologische Erörterung der Speisen von Süßwasserfischen, aber der Che-

42. Beispiele solcher Schriften sind: Om Qvægets Fodring, Røgt og Pleie, samt Ostelavning efter Schweizeren Schärers Methode [Über die Fütterung, Wartung und Pflege des Rindviehs sowie über die Käseherstellung nach der Methode des Schweizers Schärer], 1861. — Marie Olsen, Anviisning til paa simpleste og meest fordeleagtige Maade at yste de fleste bekjendte Sorter inden- og udenlandske Oste [Anleitung zur einfachsten und vorteilhaftesten Weise, die meisten bekannten in- und ausländischen Käse zu bereiten], 1854, neue und „verbesserte“ Ausgabe 1856.

43. Nils Lid, Norske slakteskikker [Norwegische Schlachtsitten], 1923.

44. Odd Thorson, Tran og tranhandel i hundre år [Tran und Tranverkauf seit hundert Jahren], 1955.

miker S. Schmidt Nielsen hat in einem kleinen Aufsatz⁴⁵ über die Zubereitung von „rakörret“ berichtet. Es liegen auch eine Reihe kleinerer Artikel, von Sportfischern geschrieben, darüber vor⁴⁶. — Die Geschichte und Bedeutung des Salzes ist in mehreren Schriften erörtert worden⁴⁷.

Norsk Etnologisk Gransking hat ein reiches Material über die alltäglichen *Tischgetränke* und die Herstellung von Bier (Antworten auf Fragebogen 28 und 35). Viele von den Lokalgeschichten und Schilderungen des Volkslebens beschreiben die alte traditionelle Zubereitung des Bieres. Das vorliegende Material wurde kürzlich umfassend von Odd Nordland bearbeitet⁴⁸. Die Herstellung und Verwendung des Branntweins ist auch in vielen Beziehungen erörtert worden, u. a. in Schilderungen der alten Feste und in der Geschichte der Abstinenzbewegung. Die zuverlässigsten Informationen sind wahrscheinlich in einem Buche von Eilert Sundt zu finden⁴⁹. Um 1960 hat Statens institutt for alkoholforskning das moderne illegale Brennen in Privathäusern untersucht⁵⁰. Kein norwegischer Ethnologe hat sich ernstlich um den Kaffee gekümmert.

Der Pfarrer Peder Claussön Friis war der erste, der die *Notnahrung* in Norwegen wissenschaftlich behandelte. In seinem Aufsatz „Om Diur, Fiske, Fugle oc Træer udi Norrig“ (Über Tiere, Fische, Vögel und Bäume in Norwegen) berichtete er 1599 von der Verwendung der Ulmen- und Fichtenrinde als Brotmehl. Die Topographen und Aufklärer des 18. und 19. Jahrhunderts befaßten sich sehr oft mit der Notnahrung. 1785 druckte „Det kongelige Danske Landhusholdningsselskab“ das Buch des Pfarrers Hans Ström: „Underretning om den Islandske Mos“ (Bericht über das isländische Moos), und hat es in Norwegen verteilt. H. Möller schrieb einen Aufsatz über das Renntiermoos⁵¹. I. A. Heltzen, auch ein Pfarrer, gab in den Jahren 1841—46 ein „Almue-Magazin for Nordlændinge“ (Volks-Magazin für Nord-Norweger) heraus, wo er von dem wirtschaftlichen und medizinischen Nutzen der wildwachsenden Bäume und Pflanzen in Nord-Norwegen berichtete. Auch der Staat war an dieser Aufklärungstätigkeit beteiligt. Das Buch von M. R. Flor „Om Födemidler, til Almuens Oplysning“ (Über Nahrungsmittel, zum Unterricht des Volkes) wurde 1808 „auf Veranlassung der Regierung“ gedruckt. Auch Fr. Schübeler: „Nødhjælp for Brød i korntrange Aar“ (Nothilfe für Brot in getreidearmen Jahren) wurde 1860 auf Kosten des Staates gedruckt.

45. S. Schmidt Nielsen, Zur Kenntnis der wenig gesalzenen Forellen, „Rakörret“. In: *Det Kgl. Norske Videnskabers Selskabs Forhandling*, 8, 1935.

46. Der für die Ethnologie wertvollste Artikel ist von Eiler H. Schiøtz, Rakörret. In: *Stangfiskeeren* 1951. Das Thema ist auch von Lars Reinton behandelt worden: Bergfisk. In: *Heimen*, 1958.

47. Ludvig Stoud Platou, Historisk Undersøgelse om Saltsydning og Salthandel i Norge [Historische Untersuchung über die Salzsiederei und den Salzhandel in Norwegen]. In: *Historisk-philosophiske Samlinger*, 1812. — Johan Nordahl, Av saltets historie i Norge [Aus der Geschichte des Salzes in Norwegen], 1913. — Bernt Lorentzen, Salt, 1952.

48. Odd Nordland, *Brewing and Beer Traditions in Norway*, 1969.

49. Eilert Sundt, *Om Ædruelighetstilstanden i Norge* [Über die Nüchternheit in Norwegen], 1859.

50. Sverre Brun-Gulbrandsen, *Hjemmebrenning i Norge* [Brennen in Privathäusern in Norwegen], 1965.

51. H. Möller, Forsøg og Erfaring om Rensdyrmosen til Brød [Versuch und Erfahrung von Renntiermoos als Brotzusatz]. In: *Topographisk Journal for Norge*, 2, H. 7.

Schübeler war Botaniker. In seinem großen Werk „Viridarium Norvegicum“⁵² hat er ausführlich und mit vielen Hinweisen auf gedruckte Quellen über die Verwendung von „kvann“ (*Angélica archangélica*) und von Moosen und Baumrinde als Mehlzusatz und -ersatz berichtet. Jens Holmboe gab 1929 ein Buch über die alten norwegischen Speisepflanzen heraus („Gamle norske matplanter“), und in einem Aufsatz⁵³ berichtet Rolf Nordhagen von der Verwendung der Ulme als Notnahrung und Notfutter. In der lokalhistorischen Literatur liegen sehr viele kurze Berichte über die früheren Notzeiten, die sogenannten „Rindenbrot-Zeiten“ vor. Der ausführlichste ist von dem Landwirtschaftswissenschaftler Karl Fjærvoll geschrieben⁵⁴. Keiner hat ausführlich über das Beerenpflücken und die Verwendung der wildwachsenden Beeren geschrieben, aber in einem kleinen Aufsatz berichtet Einar Stoltenberg von Früchten aus dem Walde⁵⁵. In Ord og Sed wurden Fragebogen gedruckt über „byrkja“ (IV, 1937; Birkensaft) und „kvann“ (VIII, 1941; *Angélica archangélica*), und Norsk Etnologisk Gransking hat Material über die Verwendung des Harzes als Kaugummi.

Eine Art Sammelwirtschaft ist die Verwendung der Seevogeleier, die noch in Nord-Norwegen üblich ist⁵⁶.

Sprachforscher haben zuweilen die *Namen* verschiedener Speisen besprochen, um Kenntnisse von dem Alter und der Verbreitung dieser Speisen zu gewinnen. Die älteste solcher Erörterungen, die ich kenne, ist der kleine Aufsatz von Martin Arnesen über Lapskaus⁵⁷. Ragnvald Iversen und H. Logemann haben das Wort „spikkelasi“ (der Name eines kleinen Kuchens) diskutiert (Maal og Minne 1912 und 1924). In dem oben erwähnten Aufsatz über das Brot in Bergen²⁹ beschäftigt sich G. Stoltz sehr viel mit dem Namen der verschiedenen Brottypen, um den Ursprung dieser Typen zu finden. Eine Arbeit von einem ganz anderen Typus ist ein neues Speiselexikon⁵⁸. Es enthält nicht nur Namen und Definitionen vieler Speisen und Getränke, sondern auch von vielen Rohmaterialien, Zutaten und Herstellungsweisen.

ZUM SCHLUSS MÜSSEN WIR WIEDERHOLEN, was oben bis zur Langeweile gesagt worden ist: Die ethnologische Forschung in Norwegen hat sich nicht ernstlich mit

52. Fr. Schübeler, *Viridarium Norvegicum*. Norges Væxtrige. Et Bidrag til Nord-Europas Natur- og Kulturhistorie. I. III. [Das Pflanzenreich Norwegens. Ein Beitrag zur Natur- und Kulturgeschichte Nord-Europas], 1886—89.

53. Rolf Nordhagen, Om barkebrød og treslaget alm i kulturhistorisk betydning [Über Rindenbrot und die kulturhistorische Bedeutung der Ulme]. In: *Danmarks geologiske undersøgelse*, R. 2, Nr. 80, 1954.

54. Karl Fjærvoll, Surrogatmat og mat i nødsår [Surrogatspeisen und Essen in Notzeiten]. In: *Hållöyminne* 1964.

55. Einar Stoltenberg, God smak frå skog og mark [Wohlschmeckendes aus dem Walde]. In: *Norsk farmaceutiske tidsskrift*, 1949.

56. Vgl. T. Soot-Ryen, Egg- og dunvær i Troms fylke [Vogelbrutplätze in Troms]. In: *Tromsø Museums årsbæfter*, 1939.

57. Martin Arnesen, Om ordet „Lapskaus“ [Über das Wort „Lapskaus“]. In: *Aftenbladet* 1865, Nr. 37.

58. S. Schmidt-Nielsen, *Matleksikon*. En oppslagsbok for mat- og drikkevarer [Speise-Lexikon. Ein Nachschlagewerk für Speisen und Getränke], 1947.

der Nahrung beschäftigt. In nicht-publizierten Sammlungen von Aufzeichnungen aus der Tradition und in gedruckten Deskriptionen liegt aber ein reiches Material über die Kost der früheren Jahrhunderte vor. Wir wünschen erstens eine gründliche und das ganze Land umfassende Sichtung und Strukturierung dieser umfangreichen Informationen. Außerdem brauchen wir ein systematisch durchgeführtes Einsammeln von Daten aus Archiven, öffentlichen Akten und Zeitungen. Es fehlt uns auch an wesentlichen Kenntnissen über die ethnologischen Nahrungsfragen unserer Zeit und an einer Methode, die für das Sammeln und die Behandlung solcher Daten nötig ist. Und nicht zuletzt wünschen wir Interpretationsprinzipien, die auf das vorliegende Material anwendbar sind und die uns zufriedenstellende Antworten geben können.

Verzeichnis der Sammlungen zu Nahrungsfragen in Norwegen

Abkürzungen:

ISK: Instituttet for Sammenlignende Kulturforskning

NEG: Norsk Etnologisk Gransking

OoS: Ord og Sed

Folkevennen 1864: Om Kvindens Stilling [Über die Stellung der Frau]. Fragebogen.

Husmoderen 1887—88: Den nationale Kost [Die nationale Kost].

ISK 1933: Seterbruket i Noreg [Die Almwirtschaft in Norwegen]. 53 S.

ISK 1946: Gardssamfunn og grannesamfunn i Noreg [Hof und Ortschaft in Norwegen]. 104 S.
Mahlzeiten, Arbeitsfeste, Jahres- und Familienfeste.

OoS No. 57 (1937): Byrkja [Birkensaft]. 4 S.

OoS No. 80 (1938): Flatbröd [Flaches Brot]. 4 S.

OoS No. 91 (1940): Smörform — bruk og dekorasjon [Butterformen — Verwendung und Dekoration]. 4 S.

OoS No. 92 (1940): Smörformenes konstruksjon [Die Konstruktion der Butterformen]. 4 S.

OoS No. 104 (1941): Kvann [Angélica archangélica]. 4 S.

OoS No. 107 (1941): Kreps [Krebs]. 4 S.

OoS No. 128 (1943—47): Julebonden [Der Weihnachtsbauer — ein Kuchen]. 4 S.

OoS No. 129 (1943—47): Julegeit-kake [Weihnachtsziege — ein Kuchen]. 2 S.

NEG No. 4 (1947): Baking [Backen]. 10 S.

NEG No. 19 (1950): Slaktedyrr [Schlachttiere]. 3 S.

NEG No. 20 (1950): Leming, salting, turking og røyking [Teilung, Salzen, Trocknen und Räuchern]. 4 S.

NEG No. 23 (1950): Bordskikk til hverdags [Tischsitten am Alltag]. 3 S.

NEG No. 24 (1950): Måltider og mat [Mahlzeiten und Essen]. 2 S.

NEG No. 25 (1950): Ymse matsortar [Verschiedene Speisen]. 2 S.

NEG No. 26 (1950): Klubb, klot, kumle, krume [Klöße]. 1 S.

NEG No. 27 (1950): Fisk i kosthaldet [Die Verwendung des Fisches im Haushalt]. 4 S.

NEG No. 28 (1950): Drikk til maten til hverdags [Alltägliche Tischgetränke]. 1 S.

NEG No. 32 (1951): Servering av smör [Servieren von Butter]. 3 S.

NEG No. 34 (1952): Kjötmat [Fleischspeisen]. 6 S.

NEG No. 35 (1952): Ölbrygging [Bierbrauen]. 7 S.

NEG No. 37 (1953): Högtidsmat ved dei gamle årsfestane [Festspeisen bei den alten Jahresfesten]. 5 S.

NEG No. 38 (1953): Seremoniar og festar i samband med husbygging [Zeremonien und Feste beim Hausbau]. 7 S.

NEG No. 39 (1953): Högtidsmat ved familiefester [Festspeisen bei Familienfesten]. 5 S.

Ethnologische Nahrungsforschung in Schweden

- NEG No. 40 (1953): Kvae [Harz]. 2 S. Die Verwendung des Harzes als Kaugummi.
 - NEG No. 45 (1954): Omsorg og stell med barn för dåpen [Kinderpflege]. 4 S.
 - NEG No. 47 (1954): Mjölkesalg [Milchverkauf]. 2 S.
 - NEG No. 58 (1956): Råmelk [Biestmilch]. 1 S.
 - NEG No. 59 (1956): Kornturking [Trocknen des Getreides]. 2 S.
 - NEG No. 60 (1956): Badstova [Darre]. 4 S.
 - NEG No. 61 (1956): Turkestova [Darre]. 4 S.
 - NEG No. 62 (1956): Kjona [Darre]. 4 S.
 - NEG No. 63 (1956): Makinna [Darre]. 2 S.
 - NEG No. 69 (1959): Tettemelk og forrådsmelk [Dicke Milch und „Vorratsmilch“]. 3 S.
 - NEG No. 73 (1959): Turkeinnretninger for korn [Einrichtungen zum Trocknen von Getreide und Malz]. 20 S.
 - NEG No. 94 (1963): Muntlig tradisjon om hendelser omkring 1814 [Mündliche Tradition über Geschehnisse um 1814]. 1 S. Notnahrung.
 - NEG No. 101 (1963): Matstova [Vorratsraum für Eßwaren]. 1 S.
 - NEG No. 105 (1964): Sauehald [Schafzucht]. 10 S.
 - NEG No. 110 (1965): Arbeidsdeling mellom menn og kvinner [Arbeitsteilung zwischen Männern und Frauen]. 3 S.
 - NEG No. 113 (1967): Geitehald [Ziegenwirtschaft]. 3 S.
 - NEG No. 115 (1969): Drikkekar av tre [Trinkgefäße aus Holz]. 6 S.
- NEG Særemner (Spezialthemen, jeder Fragebogen 1/2 S.).
- No. 1 (1950): Mortar til å støyte korn i [Mörser zur Bearbeitung des Getreides vor dem Trocknen].
 - No. 2 (1950): Smørform [Butterform].
 - No. 3 (1950): Tvora [Der Quirl].
 - No. 4 (1950): Rosett-jarn [Backeisen].