

Encyclopædica Britannica;

ELLER, ET ANTAL

FREMSTILLINGER

OM

de fkiønne og nyttige

V I D E N S K A B E R,

I HVILKE DISKURSER

diverse Phænomeners

BESKRIVELSER & FORKLARINGER gives

TILLIGE MED

adskillige befunderlige og færdeeles OBSERVATIONER, ^{o^a}
i Øst og Vest

ILLUSTREREDE MED XXV TIL DEELS COLOREREDE AFBILDNINGER.

Udgivne af en KREDS af DANNEQVINDER paa AMAGER.

I FORELØBIG EET VOLUMEN.

VOL. I.

HAFNIÆ.

Trykt for R. MÓSESDÓTTIR og J. LOUIS-JENSEN
Og folgt af FLORIAN GRAMMEL, i hans Tryk-Comptoir, Nialsgade.

MMVII

*Festskrift til
Britta Olrik Frederiksen
i anledning af hendes 60-årsdag
den 5. december 2007*

*ved
Florian Grammel, Jonna Louis-Jensen og Ragnheiður Mósedóttir*

Copyright © 2007 forfatterne

Første oplæg i fire eksemplarer 5. december 2007

Anden noget forbedrede elektroniske udgave 2007
http://nfi.ku.dk/publikationer/encyclopaedica_brittanica/

ISBN 978 87 992447 0 6

Sat med "Andron Corpus" af Florian Grammel

Første oplægs indbinding ved

Sille Bræmer Enke, Natasha Fazlić og Mette Jakobsen

KABBRETTAKJEFTENE I TELEMARKE

ANNO 1489

JONNA LOUIS-JENSEN

Myseost af gedemælk, på norsk *ekte geitost*, er som bekendt en slags nationalspise i Norge. Ikke-nordmænd har det lidt vanskeligere med denne form for pålæg, der ikke falder ind under de almindelige definitioner af ost; faktisk har det været foreslået at markedsføre den i Danmark som en slags marmelade, i håb om at den så ville glide lettere ned.

Gedehold i Norge (og det øvrige Skandinavien) går langt tilbage i tiden og rimer meget passende på hedenold. I det hedenske Valhal havde man for eksempel en ged, *Heiðrún*, der var så uhyre praktisk indrettet (*geysi haglig*) at den malkede mjød i stedet for mælk; dette gav ganske vist ikke mulighed for fremstilling af myseost, men indbar til gengæld andre fordele. To geder er det husdyrhold der sikrer eksistensminimum for fattigfolk iflg. *Hávamál*, men hvornår man begyndte at lave ost af gedemælken, vides ikke. Myseost omtales ikke i den norrøne litteratur (Skúli V. Guðjónsson 1941, s. 204), og synes ikke at have været kendt på Island. Her brugte man den sure valle (*sýra*) af (ko)mælk som læskedrik og til opbevaring af sur mad, ikke til fremstilling af ost.

I norske ordbøger fra det 19. århundrede finder vi forskellige ord for det biprodukt (forstadium) ved fremstillingen af myseost som svenskerne kalder *vitost*; det kaldes mange steder i Norge *prim*, *preim* eller *brim*, men i Setesdal, Telemark og Sogn har Ivar Aasen og Hans Ross optegnet ordene *kabbretta* og *kabresta* om dette produkt. Om ordet *kabbretta* siger Aasen at det er et “[d]unkelt Ord, men vistnok gammelt” og henviser til et diplom fra 1489, trykt i *Diplomatarium Norvegicum* I, 691. Ross tilføjer en spekulation om etymologien til *kabresta*: “Maaske til *Kav* n. og *bresta*”.

Det er tydeligt at Hans Ross ikke har haft adgang til en velassorteret ostebutik med udenlandske oste. Havde han haft det, ville han næppe have holdt fast ved sin kavnorske etymologi. I mit lokale supermarked har man i perioder kunnet få en meget lækker smørbar gedeost, produceret i Rians i departementet Cher i Midtfrankrig, under navnet *Cabrette*.



Her må være tale om samme ord i lidt forfransket form (endelsen *-e*); ordet *cabretta* er, som lærde romanister har kunnet oplyse mig om, af occitansk oprindelse (af lat. *caper* ‘ged’, med occitansk klusilsvækkelse). En eftersøgning på nettet gav det resultat at ordet *cabrette* bruges i tre betydninger på fransk: 1) en slags gedeost, 2) en slags sækkepibe (fordi sækken er lavet af gedeskind), og 3) en slags mineralvand. Sideformen *cabretta* betegner internationalt en slags fint garvet gedeskind (chevreau), som man bl. a. bruger til golfhandsker.

Diplomet Dipl. Norv. I, 691 (Skien 1489) er aftrykt (helt eller delvis) flere gange; mest pålideligt i Hødnebø 1973, s. 93–94; det er kommenteret af Indrebø 1951, s. 173, Seip 1954, s. 13, Skard 1967, s. 133 og Haugen 1976, s. 337–39. I diplomet, som er en fogedindberetning om en drabssag, står ordet *kabbretta* som første led i en sammensætning der normaliseret til moderne norsk kunne skrives *kabbrettakjefte* – det dobbelte b signalerer at trykket ligger på første stavelse. Optakten til drabet er at en gæst ved et gilde på gården Bø i Sauland (indre Telemark) gør ophævelser over at blive tiltalt på plattysk af en landsmand der åbenbart har været udenlands, måske, som foreslået af Indrebø, som soldat. Soldaten får den besked at “myth kwvnæ ikkæ vid thet malet myth kabbretta keptænæ. skraffuum ikke sa ath myth skraffuum ikke fra oss halsbeinet” (“vi bryder os ikke om det sprog, vi der (snakker som om vi?) har munden fuld af smøreost. Lad os ikke snakke sådan, så vi ikke snakker halsbenet fra os”. Soldaten reagerer tavst og kontant på den verbale forulempelse ved at slå fornærmeren ihjel med sin *skothynnæ* (en økse af en slags som synes at have været særlig brugt i Telemark, se *KLNM XX*, 659).

Hvorfor telemarksdialekt karakteriseres som talt med munden fuld af smøreost, er lidt af et mysterium, og nogle norske sprogfolk har da også prøvet at få karakteristikkene til at gælde dansk (Seip) eller nedertysk (Haugen). Begge disse forskere opfatter “myth kabbretta keptænæ” som et præpositionsled der hører sammen med “thet malet”, Seip: “det målet med “kabbretta” (ɔ: en slags ostevelling) i kjeften”; Haugen: “that language with whey cheese in the mouth”. Det er uden tvivl en misforståelse: “myth” betyder overalt i denne tekst ‘vi’ eller ‘mit’, mens præpositionen *med* skrives “m3” (opløst *mædh* i udgaven). I sætningen “skraffuum ikke sa ath myth skraffuum ikke fra oss halsbeinet” ignorerer samtlige kommentatorer negation nr. 2

og opfatter udtrykket *skrafa frá sér halsbeinit* som en karakteristik af en fremmed artikulation. At snakke halsbenet fra sig skulle iflg. Seip kunne betyde at anvende det danske stød, og han tilføjer: "I så fall har vi her den eldste beretning om iakttagelse av støtet hos danskene" – ældre end svenskeren Heming Gadhs berømte *Oratio contra Danos* (1510), hvor han om danskerne siger at "the tryckia ordhen fram, lika som the willia hosta och synas endeles medh flit forwendha ordhen i strupen, for æn de komma fram". Seips tolkning kan ikke være den rigtige; soldaten taler jo ikke dansk, men nedertysk. Jeg tror ikke udtrykket har noget med fonetik at gøre; det er snarere en slet skjult drabstrussel: hvis de tilstedeværende ikke holder op med at tale nedertysk, risikerer de at få brækket nakken (se Fritzner, s. v. *halsbein*), og det er vel også sådan det opfattes af soldaten. Hvad der er forklaringen på telemarkingens modvilje mod nedertysk, er ikke klart; Seip og Indrebø mener at han reagerer på at soldaten blærer sig af sine sprogkundskaber, men der synes at måtte ligge andet og mere under. Soldaten, hvis navn er Lidvord Aslaksson, er ikke en tilfældig forbi-passerende; han er formentlig selv telemarking, og den Liduarder Aslaksson der omtales som jordejer i Telemark (*Skíðasýsla*) i *Biskop Eysteins Jordebog* (Huitfeldt 1873–79, s. 216) kan være hans farfar, hvis ellers dateringen af den pågældende tilføjelse til hovedteksten er rigtig. I al fald er han en mand der er kendt af bygdens folk, og som muligvis har ord for at være besværlig, siden værten indbyder ham til gilde på betingelse af at han opfører sig ordentligt ("vilt thu vel flygiæ tek"), men fogedrapporten giver sig ikke af med at granske de dybereliggende motiver til skænderiet.

Ironisk nok karakteriserer den puristisk indstillede telemarking sin egen sproglige identitet ved hjælp af et fransk låneord, *kabbretta*. Det er overraskende at finde et fransk låneord i norsk så tidligt,

særlig fordi det betegner en så dagligdags og hjemlig foreteelse som fremstilling af myseost. Man må gå ud fra at der med den tids transportforhold ikke har fundet import sted af smøreost fra Frankrig; men er det kun betegnelsen *cabretta* der er lånt fra fransk – ligesom sur fløde i Norge nu kan købes både under betegnelsen *crème fraîche* og *rømme*, uden at man kan smage forskel – eller kan også opskriften være kommet fra Frankrig, og har nordmændene, enten med vilje eller fordi gryden ved et tilfælde blev efterladt for længe over ilden, videreudviklet processen til de kom frem til det hold- og stabelbare slutprodukt, *ekte geitost*? Det kunne jo tænkes at det var Håkon Håkonsson (d. 1263) der med sin smag for europæiske skikke og fransk litteratur havde indført *cabretta* i de norske køkkener – eller skal vi helt tilbage til den orknøske jarl Ragnvalds besøg i havnebyen Narbonne ved Middelhavet i 1151? Der holdt den skønne fyrstinde Ermingerðr en stor banket for de nordiske søfolk, og iflg. Orkneyinga saga “var þar inn bezti fagnaðr ok engi hlutr til sparaðr, sá at jarlsins sómi væri þá meiri en áðr.” Foruden Languedoc-vine *ad libitum* kan man forestille sig at fyrstinden har serveret et udvalg af occitanske oste, herunder *cabretta*, og at skibskokken har haft ånds nærværelse til at bede om opskriften.

I Norge har *ekte geitost* toppet den kulinariske hitliste gennem århundreder, og hvis det ikke havde været for det franske navn på første stadium i fremstillingsprocessen, ville vel ingen have troet andet end at der var tale om en 100 % norsk opfindelse. Det er der måske også, i betragtning af at det franske ord har begrænset udbredelse i Norge – og vi mangler under alle omstændigheder en forklaring på hvor svenskerne har opskriften på *mesost* fra.

Litteratur

- Haugen 1976 = Einar Haugen, *The Scandinavian Languages. An Introduction to their History*, London.
- Huitfeldt 1873–79 = H. I. Huitfeldt (udg.), *Biskop Eysteins Jordebog*, Kristiania.
- Hødnebo 1973 = Finn Hødnebo (udg.), *Uvalg av norske diplommer 1350–1550*, (i serien Nordisk filologi).
- Indrebø 1951 = Gustav Indrebø, *Norsk målsoga*, utgjevi av Per Hovda og Per Thorson, Bergen.
- KLNM = *Kulturhistorisk leksikon for nordisk middelalder*, København 1956–78.
- Seip 1954 = Didrik Arup Seip, *Gjennom 700 år. Fra diskusjonen om norsk språk*, Oslo.
- Skard 1967 = Vemund Skard, *Norsk språkhistorie 1*, (i serien Scandinavian University Books), Oslo-Bergen-Tromsø.
- Skúli V. Guðjónsson 1941 = *Folkekost og Sundhedsforhold i gamle Dage*, København.
- Desuden Fritznors, Aasens og Ross' norrøne og norske ordbøger.