

Emne nr. 59

## KORNTURKING

1. Var det vanleg å turka kornet før det skulle malast eller nyttast umalt?
2. Kvar turka dei kornet? – Det har vore ei mengd ulike turkehus og turkeinnretningar kringom i landet. Det er meninga at det skal koma detaljerte spørjelister om desse. Her er det difor nok berre å segja kvar kornet vart turka (i badstove, på kjøna, på hella, i ei gryte, i brya osb.). Nærare utgreining om desse turkestadene får De så høve til å gi i svara på ei anna spørjeliste.
3. Kvifor turka dei kornet; var det fordi det då vart betre å mala eller fordi dei rekna at dei også fekk betre mjøl av turka korn? Rekna dei med at turka korn ikkje fraus så lett som uturka?
4. Truka dei malt og lin i dei same husa eller innretningane der dei turka kornet, eller hadde dei serskilde hus eller innretningar for dette? Kvar turka dei ull, potetmjøl, trematerialar?
5. Dersom dei turka det kornet som vart nytta til fór, vart det då gjort berre med det fór-kornet som vart mali, eller turka dei også det fór-kornet om vart nytta heilt (t.d. havren til hesten)?
6. Rekna dei fór-mjøl av turka korn betre enn fór-mjøl av uturka korn, og nytta dei det på ein sers måte, t.d. til grisens den siste tida før han skulle slaktast, eller til kyr som av ein eller annan grunn skulle ha sers godt stell?
7. Var det nokon skilnad i framgangsmåten når dei turka korn til mat-mjøl og korn til fór-mjøl, t.d. så at det siste vart turka snøggare eller mindre enn det fyrste?
8. Var det nokon skilnad på turkinga av dei ulike kornkvalitetane (t.d. lettekorn og veggeranda)?
9. Turka dei såkornet, og korleis gjorde dei i tilfelle det? Kvifor gjorde dei det?

10. Turka dei kjøpekornet?
11. Var dei svært nøgje på at kornet ikkje vart altfor mykje røykt under turkinga?
12. Turka dei alt kornet som skulle nyttast til mat-mjøl, eller var det berre visse kornslag, t.d. havren?
13. Dersom dei slik berre turka visse slag korn som skulle nyttast til mat-mjøl, vart dette då gjort fordi dei ymse kornslaga skulle nyttast på ulik måte, eller var det visse omstende ved dei ymse korsnslaga som var årsak til denne skilnaden?
14. Dersom dei turka alt kornet som skulle nyttast til mat-mjøl, vart då alt kornet turka på same måten, eller var det ulike framgangsmåtar, anten for ymse slag korn eller for korn som skulle nyttast i hushaldet på ulik måte (flatbrød, omnsbrød, graut)? Korleis var i tilfelle dei ymse framgangsmåtane? – Det er som nemnt tanken at det skal koma detaljerte spørjelister om dei ymse slag turkehus og turkeinnretningar. Dersom det var skilnad i framgangsmåten slik at dei turka på ulike stader, så er det nok å segja kvar kornet vart turka.
15. Kven var det som turka kornet?
16. Var det visse skikkar eller truer knytt til dette arbeidet?
17. Hadde dei visse merke på at kornet var turt nok?
18. Turka dei etterkvart som dei mól, eller turka dei alt kornet i ei vende for så å lagra det kornet som dei ikkje trong eller ikkje vann mala opp straks?
19. Reinska dei kornet etter at det var turka, kva kalla dei dette og korleis vart det gjort? Vart det gjort med alle kornslag, eller berre med nokre (bygg)?
20. Når vart det slutt med å turka kornet heime, og kvifor vart det slutt?
21. Dersom det var ulike framgangsmåtar ved turkinga, slik som nemnt under sp. 7 og 14, var det då nokon av desse framgangsmåtane som heldt seg lenger enn andre, og kvifor?

.....