

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Finnmark.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Alta.

Emne: Maaltider og mat.

Bygdelag: Övre-Alta.

Oppskr. av Alf Martin Jaeger,

Gard: Övregaard.

(adresse): Ersfjord i Senja.  
~~XXXXXXXXXX~~

G.nr. Br.nr.

A. Merk av<sup>S</sup> om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Ja.*

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

1. Frokost, middag, non, kvelds.
  3. Nei.
  4. Rømmegröt naar slaaten var over. Dugnad da ungdommen mötte til arbeid om dagen, "slaattegröt" om kvelden og etterpaa dans ~~xxxx~~
  5. Middag hovedmaaltidet kl. 12.
  6. Middag med varm rett, gröt, grynmelsgröt ~~txxx~~ til kvelds,
  7. Söndagen ofte ertesuppe med flesk, eller risengröt.
  8. Ingen nevneverdig.
  9. Kjöttsuppe enkelte ganger om söndagen. Fisk ofte de övrige dager naar den kunne skaffes.
  10. Flatbröd til fisk, eller vanlig stömröd med smör.
  11. For en dag.
- Morgen kaffe ~~om~~ smörbröd med ost eller gomme som paalegg. For ca. 50 aar siden sikorie i kaffen, noen brukte salt.
- Middag, fisk eller kjött, ofte risgrynsmelkesuppe med rosiner som etterrett.
- Non, kaffe og smörbröd, aftens gröt.



Römmekolle i trebunker var gjestekost.

13 -15. Noen nasjonalret var det neppe. Makrell og kylling bruktes ikke, Laks og multer om sommeren var og gjestebudskost. Sopp bruktes ikke. Naa er det vel slik at folk spiser den vanlige mat som er gjengs over det hele land om de kan faa tak i det som trengs.

Blötkake kjente vi ikke til i min barndom i Alta.

Derimot: Sirupskake, femöreskake. Sammensatt, boller og spikulasjer og kringler til kaffen.

Kom der fremmede ble de gjerne traktert med kaffe, var det naboer o. l. Langveisfarende fikk römmekolle og smörbröd.

Gjestene maatte nödes til bords. Hadde <sup>en</sup> de kaker til kaffen, ansaas det for god tone ikke aa spise alt selv om en gjerne kunne ha lyst paa mere.

*potetkake en.*

Ble en budt kaffekopp nr. 2. ~~mötte en protester.~~ Man tok dette ikke saa alvaarlig og gjestene ga seg over tilslutt-

4879

9782

Det kan muligens ha interesse aa höre litt om matsellet i min hjembygd Övre-  
Alta for ca. 50 aar siden da jeg var gutt. Min bestemor stekte bröd i en  
bakeromn som sto ute under aspen himmel. Jeg kan ikke si med bestemthet hvor  
mange bröd hun fikk stekt i en omgang. Omnen ble fyrst til den glödet, saa ble  
asken skröt ut, og brödene satt inn. De sto vel der ca. en time. Jeg

husker at de ble meget gode. Men det hendte jo at der satt en svart kolbite  
i underskorpen. En kone innflyttet fra Kvenangen laget noe hun kalte "tynn-  
kake". Visstnok gjäret bröd. Ellers var matstellet meget enkelt. Römmekolle  
var reknet som gjestebudskost. Den ble stanet i trebunker av staver. Som  
tette bruktes överste laget av surmelken. Risengröt bruktes til middag om  
söndagene, helst med sirup, sirup bruktes mye paa gröten da den vel var billi-  
gere enn strösukker. Juleaften risengröt med kanel og sukker. Risengrynsmel-  
kesuppe kokt tykk kunne ogsaa iblant kvitte for et middagsmaal. Paa kafeene  
under markedet i Bossekopp brukte man aa selge risengrynsmelkesuppe med ro-  
siner i for ti öre breddful tallerken. Samene kjöpte den gjerne. Likesaa  
solte de fisk og poteter paa kafeene. Dessert var sjelden, rabarbragröt fore-  
kom likesaa sviskergröt i jul og höytid. Det var först omkr. 1910 det ble  
alminnelig med "daasemat" ( Uttrykket er visst fra Hamsun/ Pannekaer med saft  
suppe enkelte ganger om söndagene. Kjött var ikke saa ofte nettopp. Da kjött-  
suppe. Men ertesuppe med flesk og poteter ikke sjelden. Naar kua hadde kalvet  
~~kjæxxx~~ kjelost, "kalvedans" kokt i spann. Navnet kalvedans brukes forresten  
~~her kokt~~ om en kjöttrett. Men andre steder i vasrt land er det jo det  
det samme som det jeg mener med raamelken kokt i spann. 4879

8001

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING