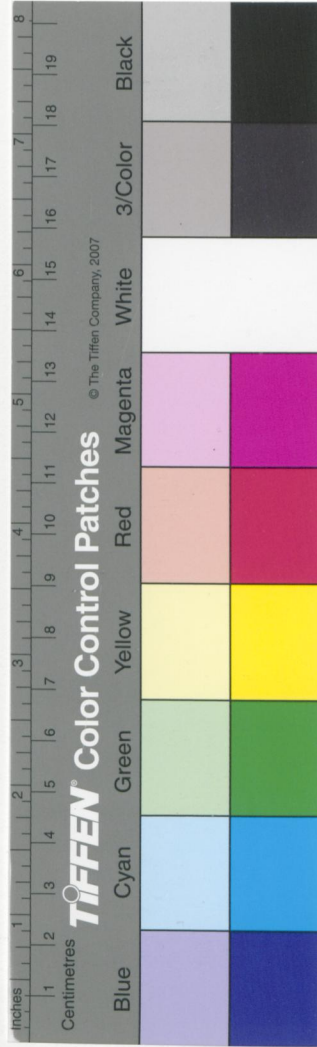
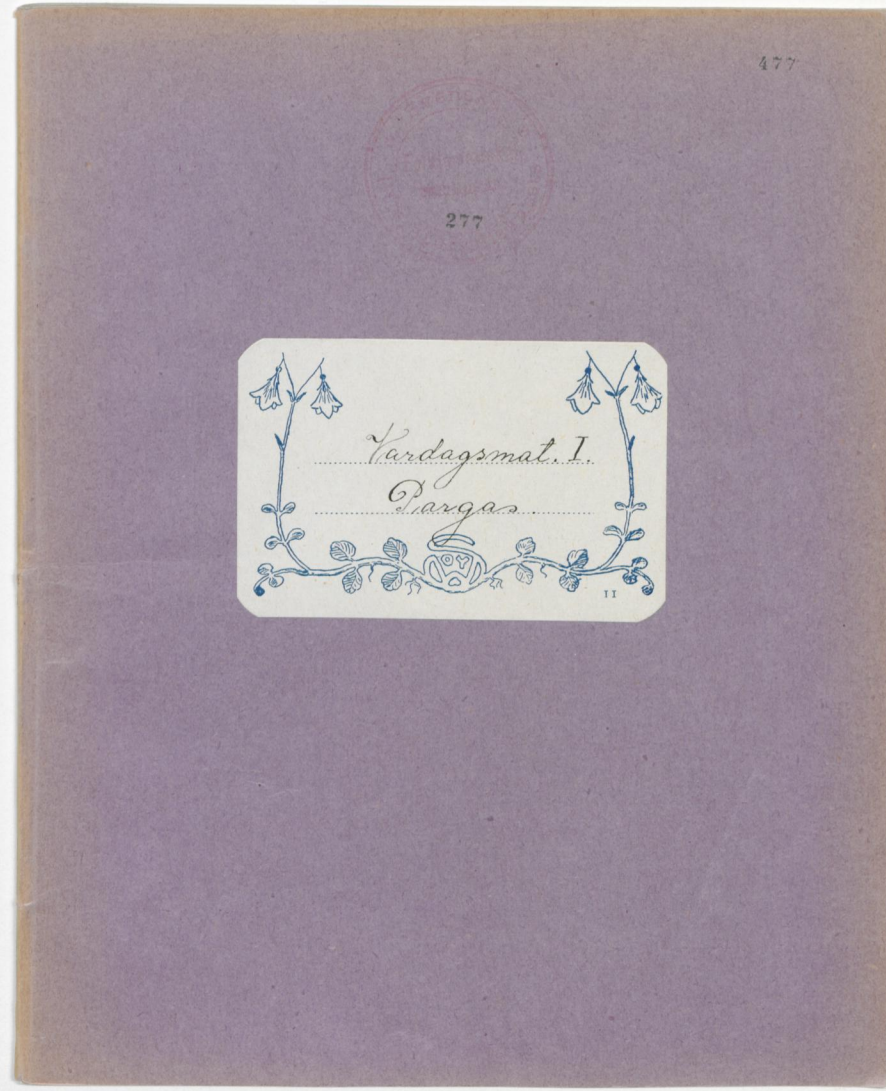
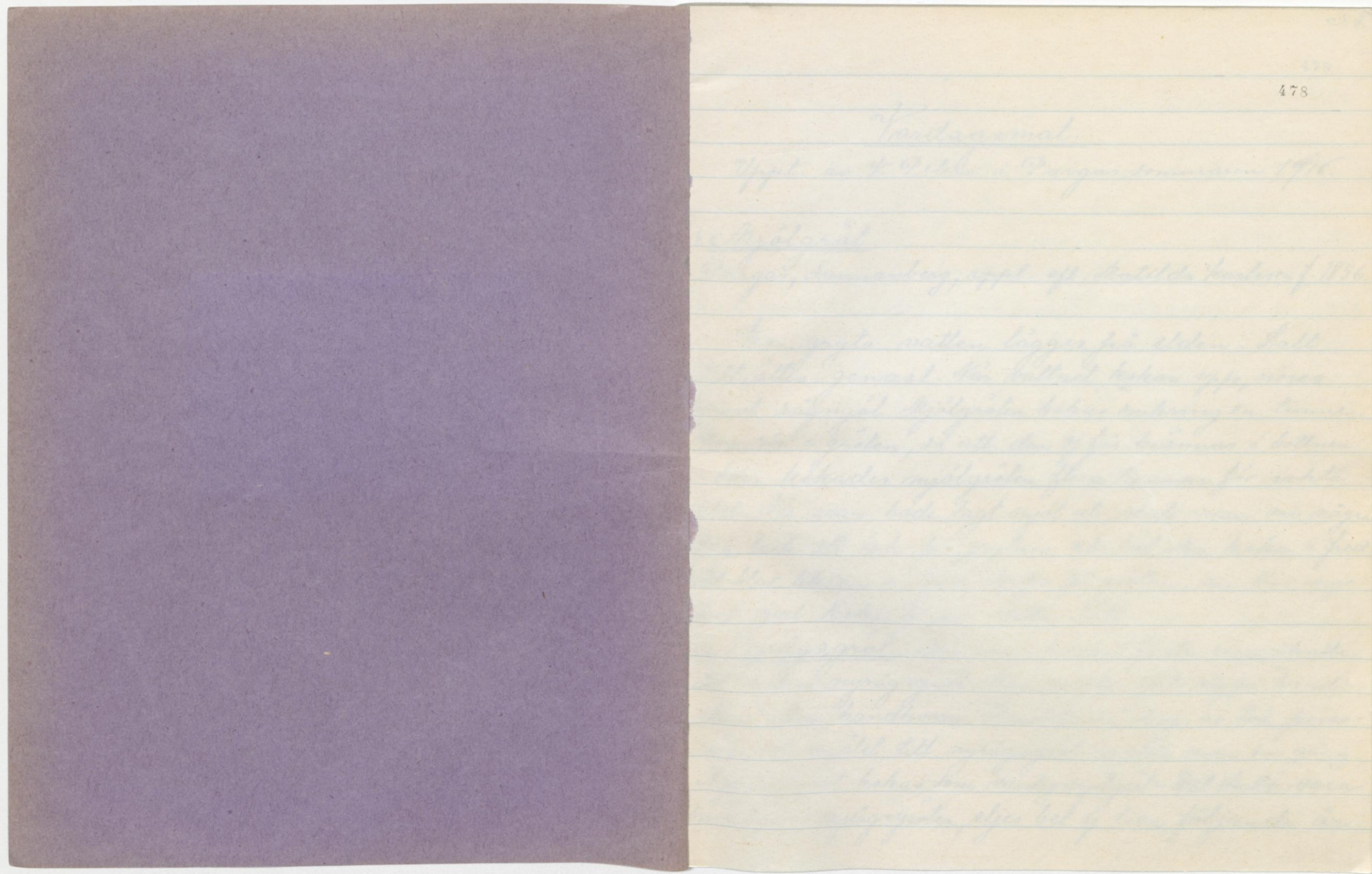






Varldagsmat.

Uppt. av V. Peters i Pargas sommaren 1916.

1 Mjölgröt.

Pargas, Sammarberg, uppt. efl. Matilda Karlsson j. 1856.

En gryta vatten lägges på elden. Salt tillsättes genast. När vattnet kokar upps, röres grovt rågmjöl. Mjölgröten kokas omkring en timme. Man rör i gröten, så att den ej får brännas i botten.

För kokades mjölgröten flera tinnar för rakta eld. När man hade lagt mjöl uti, rörde man en några lag, lade ett lock på grytan och lät den koka i fred. Det blev liksom en tycke skorpa på gröten, som blev mycket god kokad på detta sätt.

2 Nyrägsgröt. När man tråkade första rian, skulle det kokas nyrägsgröt. Man malde sjöns räg på "handsten" eller "handhvarn". "Sandstenen" drogs av två personer, och mjölet till nyrägsgröt malde man en gång. Nyrägsgröt kokas som vanlig mjölgröt - Det skulle vara smöröga i nyrägsgröten, eljis bet ej liden följande år.



Potatisgröt.

480  
Pargas, Sammanberg, uppl. efl. Matilda Karlsson J. 1856.

Potatisgröt kokas ofta om hösten men  
också någon gång då och då om vintern.

Stora potatis skolas och läggas i kallt vatten  
för att koka. Salt tillsättes. Då potatisen  
är mjuka, rör man litet rågmjöl i en grop  
mellan potatisen i grytan, där det får koka.  
Sedan stöter man potatisen till mos med  
en potatisstöt. Spadet får ej hållas bort  
utan stöts in i potatisen. Potatis-  
gröten bör stölas duktigt, så att den  
blir vit och god. Därpå får den koka  
en stund och lyftes från elden, då  
man smakat, att den är bra.

Potatisgröten liksom även mjölgröt  
ät man förr med surmjölk, som förr  
var mera i bruk än nu. "Sålmjolk"  
blandade man ofta med "dricka" till  
"sovel", om det var birst på mjölk. Detta  
gjorde man i synnerhet i loppstugor.



4 Kärnmjölksgröt.

Pargas, Tara, uppl. afl. N. Abrahamsson f. 1852.

Färsk kärnmjolk lägges att koka i en kastrull. Man måste röra med en vispel i mjolken hela tiden, tills denna kokar upp. Sedan vispar man rågmjöl i mjolken och tillsättes sukker. Kärnmjölksgröt skall ätas varm med mjolk. För kohte man ofta kärnmjölksgröt.



5. Brödgröt.

Pargas, Årslög, uppl. efl. Sofia Andersson f. 1844.

För kokte man ofta gröt av surt bröd  
men även nu någon gång. Surt hårt bröd  
bröts i små bilar och lades "i blöt" i varmt  
vatten. Sedan lägger man en gryta med vat-  
ten över elden, och då vattnet kokar upp,  
lägger man de uppblödda brödbilarna  
ut. Brödbilarna få nu koka, tills de  
bli till gröt. Socker ilägges, innan grö-  
ten lyftas av elden.

6. Brödgröt.

Pargas, Malm, uppl. efl. Matilda Grönroos f. 1838.

Man håller vatten i en fatpanna  
och byter hårt surt bröd i vattnet. Brö-  
det får koka, tills det blir som gröt, då  
smör och socker tillvättes. — Brödgröten  
ätes med mjölk. Den koktes ofta för.



55.  
483  
1 "Skyltbålemorsgröt" eller "fyrskäftliggröt".  
Pargas, Nilsby, uppt. eft. Agnes Eriksson f. 1880.

Helkorngryn "blötes" i kallt vatten  
över en dag. Därpå läggas de i kallt  
vatten i en gryta över elden och kokas,  
tills de bliva mjuka. När grynen äro  
mjuka, rör man rågmjöl i gröten,  
så att denna blir lagom tjock, varpå  
den kokas igen. Innan gröten lyf-  
tes av saltar man den.

"Skyltbålemorsgröt" ätes med mjölk.  
"Skyltbålemorsgröt" kallas den därför,  
att en värdinna i Skyltbåle kokat  
denna så ofta. —



5. 6.

Flavregrynsgröt. - Mammagrynsgröt. 48½  
Pargas, Mölkhv, uppl. eft. Matilda Hållström f. 1860.

Flavregrynsgröt kokas både i vatten  
och mjölk. Smakligare blir den naturligtvis  
att koka i mjölk.

Mjolk eller vatten kokas upp i en gryta.  
Då mjölken eller vattnet kokar, iröres grynen,  
varpå gröten får koka. Man smakar på  
gröten och provar på detta sätt, när den  
är färdig. Innan den lyftes av elden,  
tillsätter man salt.

7 Mammagrynsgröt.

Mammagrynsgröt kokas i mjölk, i hälften  
vatten och hälften mjölk eller i vatten  
endast. När mjölken eller vattnet  
kokar upp, iröres grynen. Då gröten  
börjar bli färdig, tillsätter man en  
bit smör och salt.



10 Lingongröt med rågmjöl.

Pargas, Pyhänsuuri, uppl. afl. Ulrika Elvesson f. 1852.

5.7.  
485

Lingon flockas och kokas i vatten, varpå de silas ner spadet. Rågmjöl blandas i lingonspadet, och gröten kokas väl. När man lyfter av grytan, tillsätter man socker.

Lingongröt med rågmjöl koktes allmänt förr i gårdarna. Nu har man börjat variera med lingongröt kokad med marmagryn eller potatismjöl.

Sven med sammanmalat nyöt kokas lingongröt stundom, och denna gröt är liksom den med rågmjöl mycket god.



11. Paltströmmingsoppa.

Pargas, Kilsby, uppt. efl. S. R. Kyrklund f. 1836.

Strömmingsoppa koktes förr på samma sätt som nu. Man kokte oftare strömmingsoppa förr än nu.

Vatten lades i en gryta över elden. Man skvalar potatis och kålrötter och skär dem i bitar. Kålrötterna läggas först i vattnet och få koka, till de bliva mjuka. Sedan tillsättes potatisterna och strömmingen. Strömmingen, som legat i vatten för att sallet skulle urvattnas, har man skurit i tre delar (Benen togas ej bort)

Lök, kryddpeppar och kummin lägges uti soppan, när den börjar bliva färdig. - Stundom kaller man även kitet mjölk i soppan, innan den lyftes av. Några låta soppan koka upp, sedan mjölken i kallet, andra ej. Någon brukade i stället för mjölk vispa vetemjöl i vatten och blandar det i grynen. - Sagesmannen tyckte, att det var lika bra att lägga varken



# 12. Saltströmmings-soppa.

Pargas, Kålsby, uppl. eft. b. L. Kyrklund f. 1836.

mjölke eller mjöl i soppan. - Ström-  
ming köpte man från staden eller av  
fiskaren Ulriksson från Bjursång.

Isagesmannens mor. tid skvalade man  
och skivade gula rovor i stället för käl-  
rätter i fiskesoppan.

Isströmmings-soppan lade man kallre  
mjölke än i någon annan fiskesoppa.



13 Abborrsoppa. — Gäddsoppa.

Dargas, Lillby, uppt. eft. Amanda Blomkvist f. 1844.

Kälrötter skalas, skäras i tärningar och kokas jämte skalade och skurna potatis i vatten. Små abborrar fjällas, sköljas och ett snitt skäres i ryggen tvärs över ryggraden, att ej fisken skall koka sönder. Kryddpeppar, ingefära, lök och salt tillsätts, när soppan börjar bli färdig.

14 Gäddsoppa.

Gäddsoppa kokas som abborrsoppa.

När man fångade mycket gäddor om vårarna, brukade man "fläcka" dem och hänga dem på stickor utanför på stugväggarna. De lorkade gäddorna lutades och koktes som lutfisk till julen. Till skalas kokte man även denna lutfisk, ty man hade ej för köpt lutfisk som nu.



S. 11.  
489

15 Blåbärssoppa. Lingonsoppa. Stickelbärssoppa.  
Nargas, Boijois, uppl. eft. h. Sofia Jansson f. 1849.

Blåbär kokas i vatten och silas. Socker lägges i spadet och kungjort potatismjöl i börs. Genast när soppan kokar upp, sedan man ilagt mjöl, skall man lyfta av den, eljo kokar den till vatten.

16 Lingonsoppa kokas som blåbärssoppa.

17 Stickelbärssoppa

Stickelbär jämte russin och svishon kokas fört. Sedan avredas man soppan med kungjort potatismjöl och tillsätter socker.

Stickelbärssoppa liksom lingon- och blåbärssoppa koktes förr liksom även nu allmänt.



18 Slåtmjålsvälling.

Vargas, Kalix, uppt. eft. Ulrika Jansson f. 1827.

Man kokar upp slåtmjålk och vispar  
sammannmalat mjöl i den. Numera vis-  
par dock alla köpt vetemjöl i slåtmjålsvål-  
lingen. Salt tillrättes, och vällingen får koka.

Några lägga även socker i vällingen  
liksom i alla vällingar, ty sockret ger  
bättre smak åt maten. Det fanns en  
kok i sagesmannens barnclow, som  
t. o. m. lade socker i köttsupps och  
ännu borde det förekomma, att någon  
gör det.

Slåtmjålsvälling kokas som första  
mat åt små barn, men även åt gärd-  
folket kokar man slåtmjålsvälling till  
middagen. — Då vällingen kokas  
åt små barn, lägger man 2 koppars  
vatten mot 1 kopp mjålk till den.



19 Äggvälling.

Kalvdans.

491

Pargas, Malm, uppl. efl. Fredrika Strandblom f. 1867.

Om man ej hade så god råd på ägg, att man kunde koka ett eller två ägg åt alla i gården, kokte man i stället äggvälling fräschdagshvällen.

Skummad mjölk eller betmjölk hålles i grytan och kokas upp. Ägg vispas i ett fat tillsammans med mjölk och mjöl och blandas sedan med mjölken i en grytan, då mjölken kokar upp. Vällingen rallas och lyftes av elden.

20 Kalvdans. Då en ko kalvade, sparasde man 8 mål mjölk ungefär till kalvdans, ett mål lades skilt från de andra. Man blandade sedan alla mål mjölk i en så och tillsatte salt. Mjölken östes sedan i stenfat och gräddades i ugnen. Man fick ej elda för het ugn, ty då blev det så mycket varsta, och dessutom blev "kalvdansen" för brun. Den skulle gräddas ljusbrun. Därför lade man för anis i kalvdans såsom nu, ej heller rocher.



Ärtsoppa eller Ärtvälling.

Dargas, Fagerkulla, uppt. eft. Lovisa Nordman f. 1832.

Ärtorna renas och få stå några timmar i vatten. Sedan lägger man ärtorna i kallt vatten i en gryta över elden. Tillika med dem läggas hela korngrön, som tvättats, i grytan. Man lägger hälften av varje sort, ärter och korngrön. När det kokat upp i grytan bör man röra uti, eljes bränns soppan lätt i botten. Ärtor och grön kokas mjuka. Om man har, så lägger man salt kött eller fläsk i soppan, sedan ärtorna kokat en stund. Om man lägger det salta köttet eller fläsket i grytan förut, bli inte ärtorna mjuka, sedan det kommit salt i grytan. Strax förän man lyfter grytan av elden, saltar man soppan.

Ärtsoppa koktes oftare för än nu. Man kokte ärter minst två kvällar i veckan, vanligen, tisdag och fredag kväll.

Ärtsoppa kokad med korngrön koktes endast någon gång emellanåt, då det



Ärtsoppa eller ärtvälling.

smakade omväring. I vanliga fall kokte man ärtsoppa utan korngrön.

Några virpade ~~äron~~ råg- eller sam-  
manmalat mjöl i kallt vatten och hällde  
på ärtorna, när de voro mjuka. När sedan  
soppan kokade upp på nytt, saltade man,  
och ärtsoppan var färdig.

I sagesmannens barndom fanns det gam-  
la vårdimor, som kokade ärtsoppa med  
korngrön och redan hällde surmjölk i ärt-  
soppan, då den skulle ätas.

Ärtsoppa och surmjölk.

Frågas, Kilsby, uppt. efl. Agnes Vikström f. 1880.

När sagesmannen var barn, kom hon en gång  
in i en bondstuga och såg då huru vardin-  
nan äte ärtsoppa ur grytan i en trädisk (vatten-  
skopa), hällde surmjölk ur surmjölksbytlan i trädiska  
och åt ur denna med träsked. Vardinan hade även  
blandat surmjölk i ärtoppsfatet på bordet, där karlarna åt.  
Sagesmannen hade hört, att fattigt folk gjorde så.



516.  
494  
"Skravelsoppa."

Targas, Milsby, uppt. eft. Sofia Granholm f. 1855

$\frac{1}{2}$  kvarter helhornsgryn eller havregryn  
koktes i vatten, tills de voro mjuka.  
Då på högg man palvat fårhud  
eller fårpöter i små stycken och lade  
dem i grytan att koka bland gryn.  
Kärlötter och potatis skalades, skuro  
i tärningar och flöckades i soppan.  
Peppar tillsattes och salt efter smak,  
innan grytan lyftes av elden.

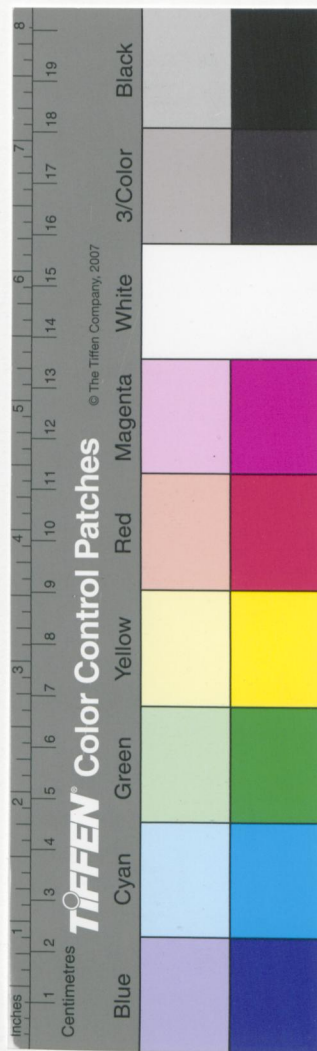


24 Köttsuppa.

Pargas, Kilsby, uppt. eft. Sofia Grankholm f. 1855.

195

Färdigt kött lades att koka i vatten över elden. När köttet kokat en stund tillsattes skalade och i tärningar skurna kålrötter. Då kålrötterna voro mjuka, lades skalade och klurna potatis i grytan, 7 eller 8 skalade potatis lades dock hela i grytan. Av dem skulle man göra klumpar. Då potatiserna voro mjuka, tog man dem ur grytan, ställte sönder dem och blandade dem med kanel, anis, litet helmjölk och rist sammanmalat mjöl, så att det blev som en deg. Var nu allt mjukt kokat i grytan, tog man klumpdeg med en sked och lade klumpar i grytan. Klumparna sjönko till botten. När klumparna flöt upp, var soppan färdig. - Sagesmannens mor brukade lägga "mjölvispro" på soppan. Hon vispade litet sammanmalat mjöl i kallt vatten och rörde blandningen i grytan strax förän man lyfte av den. - Köttsuppa koktes även på palvade fårfötter och huvud.



25 Drickesvälling. Ölost.

Fargas, Pyhänsuun, uppt. eft. Ulrika Eliasson f. 1852.

Lombryggt "dricka" hålles i en gryta för att koka. När "drickat" kokar upp, tillsättes mjölk, i vilken man vispat mjöl. Socker tillsättes även. När man lyfter grytan av elden, så byter man små bitar av gästbröd i vällingen. — I drickesvälling lades ofta för bitar av bondost, när vällingen var färdig kokad. Barnsångkvinnor skulle äta drickesvälling med ost en gång om dagen.

26 Ölost.

Man låter helmjölk koka upp i en gryta. När mjölken kokar, tager man litet mjölk ur grytan i ett fat. Därpå håller man "dricka" i grytan, hälften dricka till det man har mjölk. Mjölken i grytan skär sig nu till ost, därpå den borttagna mjölken hålles i grytan igen. Man lägger ej kryddor i ölost.



27 Vassla. Vasselvälling.

Pargas, Laggais, uppt. eft. Maria Karlsson f. 1847

När man gjorde bondslan, så tog man undan vasslan och kokte upp den. När den kokte hälldes skummad mjölk bland vasslan. Blandningen fick igen koka upp, och grytan lyftes av elden. - Man åt "vasslan" med bröd morgon, middag, eller kväll.

28 Vasselvälling.

Korngryn eller havregryn koktes, och i stället för mjölk lade man vassla på grynen. Nog blandade man litet mjölk till, men man behövde ej så mycket mjölk, då man hade vassla.



