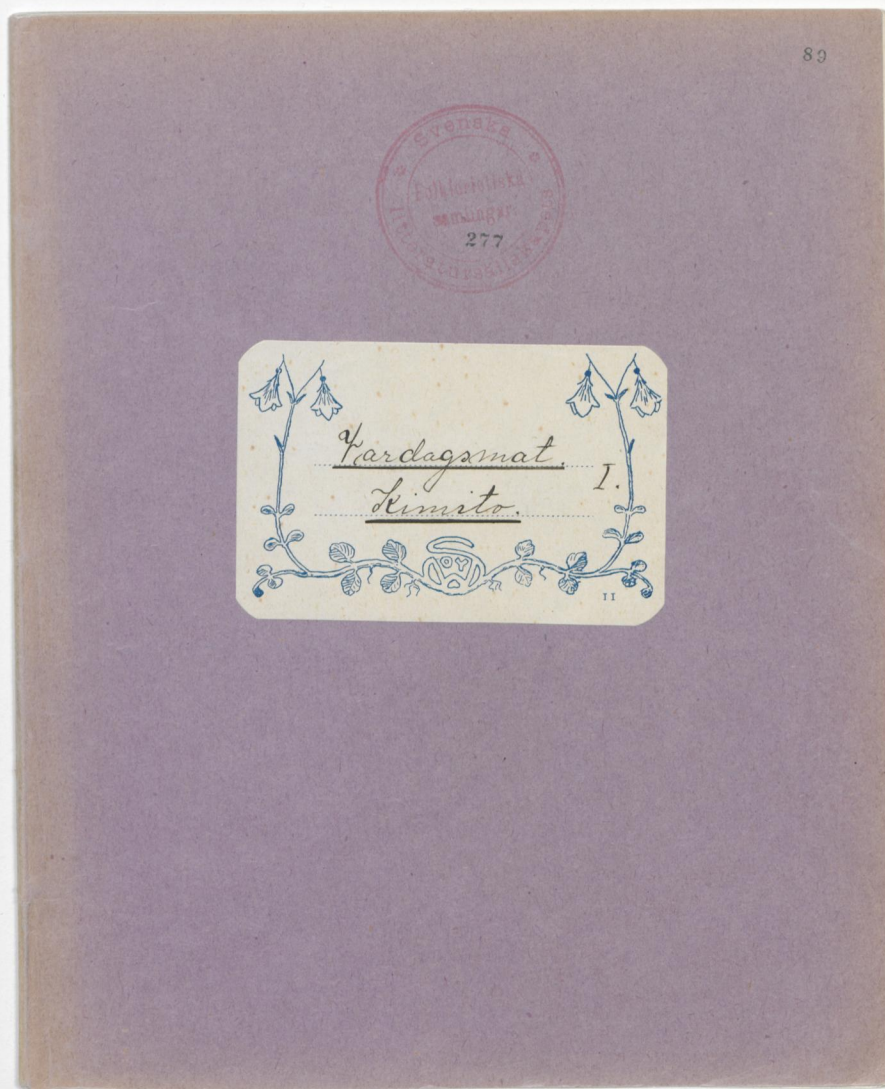
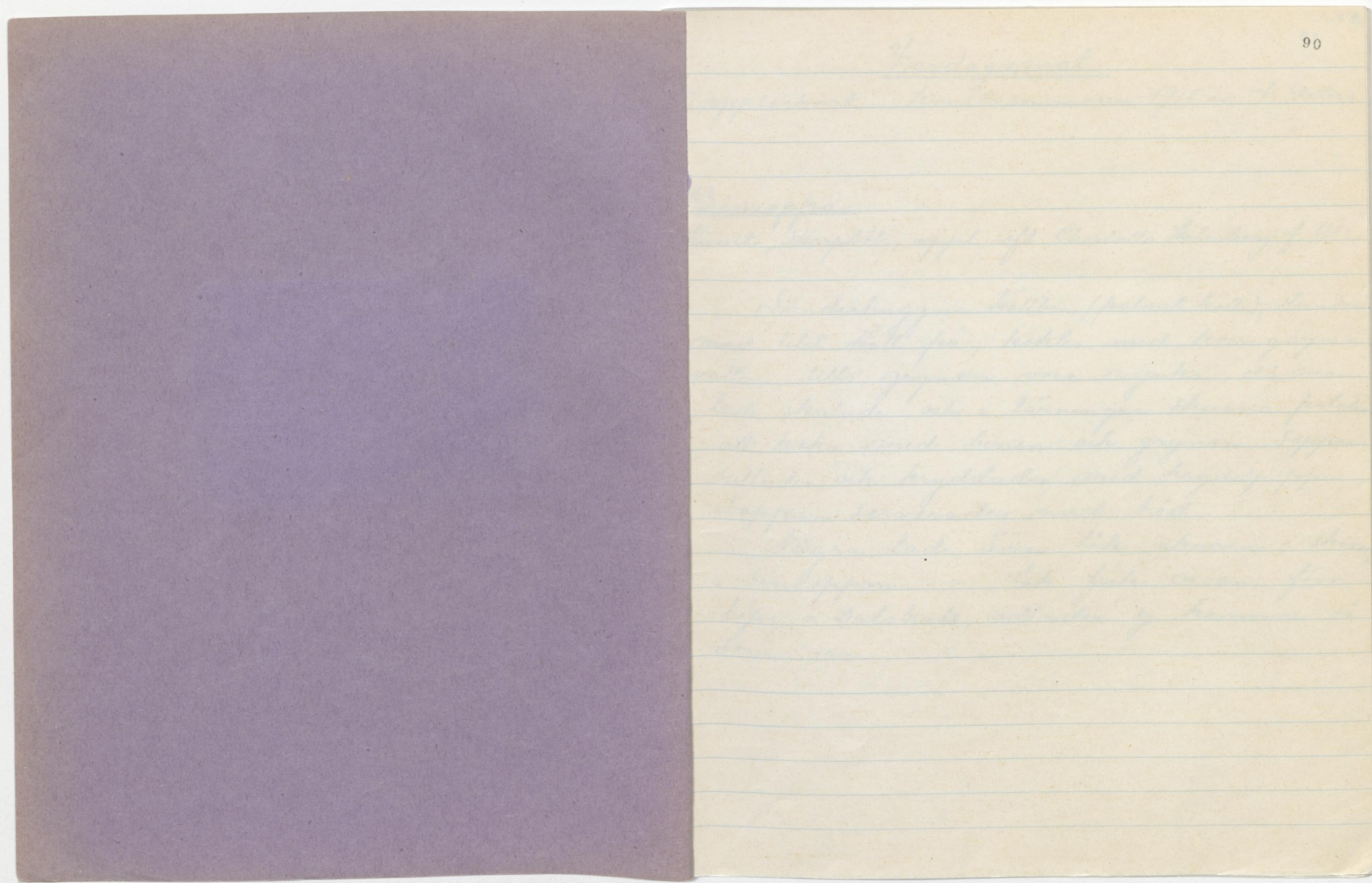






91

57.

Varldagsmat.

upptecknat i Kimitosommaren 1916 av A. Peters

Bensoppa.

Kimito, Skarpsöle, uppt. afl. Charlotta Solmberg f. 1845.

Sönderbuggna köttben (palvat kött), stundom med litet kött på, koktes med korngrön i vatten, tills grönen var mjuka, då man lade skalade och i tärningar skurna potatis att koka med benen och grönen. Soppan saltades och kryddades med kryddpeppar. Soppan serverades med bröd.

Några lade även lök, skuren i skivor, i bensoppan. — Lök fick man för köpa i Dalsbruk, odlades ej hemma så som nu.



Bensoppa.

Fäntanffjard, Foppo, uppt. eft. Kathild Lindblom f. 1842.

Köttben koktes med hela korngrön. Potatis, skalade och sönderskurna jämte skalade och i lårningar skurna kålrötter tillsattes. Soppan avreddes med sammanmalet vetemjöl och kryddades med peppar och salt. Om man ville, kunde man vid avredningen tillsätta mjölk.

Fettisdagen kokte man för soppa på soinfötterna, som fealvals och sönderhuggits. Denna soppa kallades fettisdagsbensoppa, och i denna soppa skulle man ha sådana klumpar som i köttoppa, ejis koktes den som vanlig bensoppa. — Bensoppa kokte man ofta om hösten, sällan på sommaren.



Ölost.

93
Kimito, Skarpsåle, uppt. aft. Charlotta Lohmberg f. 1845.

Skummjätte koktes upp och hembruggt
"dricka" tillsattes, varpå litet sammannadlet
mjöl tillvispades. Man vispade i grylan
hela tiden. — Öloten "skav sig" (blev ost), vilket
ej dricksvällingen gjorde. Sedan öloten
var kokt och socker tillsatts, lade man ^{i öloten}
knäckebröd (tunt bakat surbröd), som man
brutit i små bitar. — Förr bydde man
sig varken om att skära eller bryta
utan bet lagom stora bitar, som lades
i öloten. Detta gick mycket "målösare"
och kvickare menade sagesmännan,
men folket har blivit så fönämt nu,
att detta ej duger.



† År ölurpa drickarna som öst² Mångsmålar är de
någonsting till smet. E. L.

Drickesvälling.

Minato, Kurlänggöte, uppt. eft. Erika Kramson j. 1849.

Man ställde "dricka" i en gryta och
lade grytan över elden. I ett fat mjölts
kröde man sammannmalt mjöl, och
blandningen vispade man, då "drikat"
kokte upp, i grytan. Socker tillsattes, och
vällingen var färdig, sedan den ännu kokt
upp.

Drickesvällingen var tjockare än ölurpa⁴ och
den skär sig rike. Drickesvälling koktes
vanligen söndagskvällar.

Drickesvälling.

Minato, Kurlax, uppt. eft. Lovisa Lindroos j. 1854.

Hembryggt "dricka" koktes upp och en ost,
skuren i små skivor, lades uti. Vällingen
avreddes med "mjölvispa" (mjöl vispat i mjölk).
Då "drikat" kokte upp, skummade man bort
fradgan, lade osten uti sedan man skummat bort fradgan
och avreddes med mjölvispa. Sirap tillsattes, sedan vällingen ännu kokt
upp.



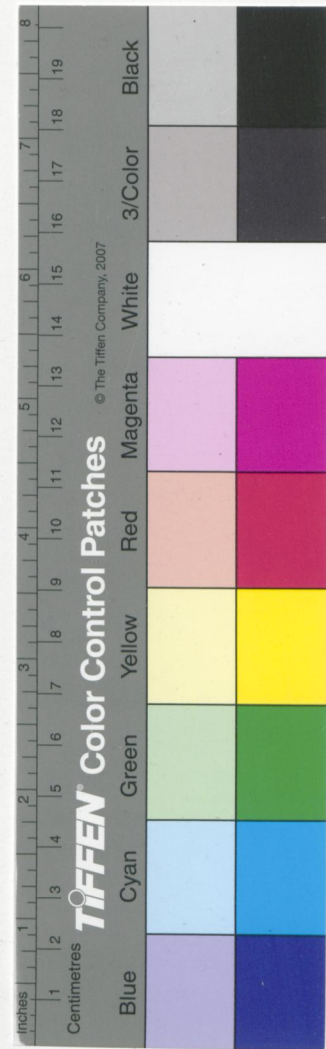
Strömmings-soppa

Kimito, Kulla, uppt. eft. Edla Föngren f. 1841.

Potatis, skalade och skurna i tärningar, koktes jämte skalade och i bitar skurna kålrötter. Färsk strömming rensades och sköljdes och lades något senare med rätterna och potatisen i grytan.

Innan de lades i grytan skar man ett snitt i ryggen av varje strömming så djupt, att ryggbenet gick av, ty då kokte ej fisken sönder till mos. - Här potatisen och rätterna voro mjuka vispade man "rägnjöl-klappia" (rägnjöl vispat i mjölka) i soppan, som kryddades med anis.

Strömmings-soppa koktes även av salt strömming, sedan man väl vattnat ur denna.



Fisksoppa

Västansjöfjärd, Galtarby, uppt. eft. Edda Jansson f. 1833.
(Såges (manen) numera boata i Östana)

Skalade potatis och kålrötter skurna
i tärningar koktes en stund i vatten,
och sedan i-lades fisk, abborre, ström-
ming, gädda eller simp. Gäddan skars
i bitar, abborrarna skuro endast i
två delar, strömmingarna koktes hela,
endast i ryggen gjorde man ett snitt,
så att benet skars av, ty då skulle
fisken ej koka sönder. Simpona
koktes, sedan de rensats och flätts, hela.
(Stuvadets logs dock bort).

Fisksoppa som någon gång av-
redes med mjölk och mjöl (rägmjöl)
kryddades med peppar om den var
kokt av färsk fisk och med kummin,
om fisken var salt.



Brödsoppa.

Limbo, Norrlandsgöta, uppt. eft. Sida Eriksson / 1865.

97

Kärl Surt bröd brytes i små
stycken och kokas i vatten tills det
är som gröt. Socker tillsättes efter smaks,
och soppan avredas med potatismjöl.
Sedan soppan önyo kokat upp, är den
färdig. Ättika tillsättes stundom i
soppan för att den skall få
syrsmak.

Skå Sötsurlimpa kokas även
god brödsoppa.

Brödsoppa kokas nu allmänt
till middagen och är vardagsmat.



Köttsuppa.

Skinito, Östermark, uppt. efl. Johanna Gustafsson 17864.

Särskt kött kokas i vatten, peppar till-
sättes genast. När köttet är mukt, saltar
man och lägger skalad och i tärningar
skuren kålrot att koka bland köttet.
Hela skalade potatis (till klumpar) lägga
på samma gång och dessa sistnämnda
upptagas ur grylan, när de äro mjuka,
värefter de genast stötas sönder i ett fat och
blandas med salt, ägg, mjölk och sammamalet
mjöl till en tjock gröl. - Under tiden klump-
degarna gjorts, har man lagt skalade och
sönderskurna potatis i soppan. När dessa koka
lite lägger man klumparna med en
sked i soppan. Klumparna sjunka först till
botten, man når de flyta upp, äro de kokta, och
soppan är färdig. Skuren lök tillsättes sårt efter klumparna.
Några avredde soppan med smör och mjöl, som blandats i
ett fat, för att soppan ej skulle få potatis-smak. Andra koka
liksom i berröppan hela korngryn med köttet. - Soppan av
salt kött kokas på samma sätt, sedan köttet urvattnats.



Ärtsoppa.

Västernorrland, Foppo, uppl. eft. Mattilda Lindblom 1842.

Ärtor rensades, tvättades och lades i kallt vatten över elden. Då ärtorna voro dåliga, slog man, då ärtorna kokte upp, bort det förorenade vattnet och lade dem ännu i rent vatten. När ärtorna äro mjuka, tillsättes toskade eller palvade höttben i soppan. Man får ej ^{för tidigt} lägga benen, som äro salta i soppan, ty då bliva ärtorna ej mjuka. Ärtsoppan avses med rågmjöl stundom.



100 57
"Döjda ärtor."

Limbo, Öknäs, uppt. eft. Maria Sjåblom j. 1836.

Gräa ärtor, som man hade för
öfverallt i gårdarna, köptes ofta till
p. k. "döjda ärtor". Ärtorna köptes till
gröt och saltades efter smak. Man
vrispade ej rågmjöl på "döjda ärtor".
"Döjda ärtor" åt man med surmjölke.

Gräa ärtor måste koka längre
tid än andra ärtor. - Numera har
man ej gräa ärtor utom på något
enstaka gammalmodigt ställe såsom
i Mattböle Borgård.



Äggsuppa.

Himto, Digerdal, uppt. eft. Karin Himto, son f. 1879.

Ägg sönderslås och vispas i mjölk.
Mjölk värms under tiden, och då ~~den~~
kakar upp, rölås äggblandningen. Ägg-
suppa koktes förr ofta till påskdagens
middag och i synnerhet om det var
ont om ägg, så att man ej kunde
tänka på att koka ett helt ägg åt var och en.
Före påsk gingo barn omkring och tiggde
ägg av värdinnorna, så att de skulle få
åtminstone till äggsuppa.

Äggvälling.

Himto, Vestermark, uppt. eft. Dagla Gustafson f. 1861.

Mjölk kokas upp och i den blandas ägg,
som förut blivit vispat i kall mjölk. Vällingen
får koka upp och bakes tillsättes, då grytan
lyftes av elden. Äggvälling kokte man förr alltid
i påsk, när man vill väla "suparmat."



102
Havregrynsvälling. - "klänkon"
Linné, Kärnkär, uppt. eft. Edla Johansson f. 1846.

Hemgjorda havregryn koktes jämte små köttbitar och små rotoljeken i vatten. Mjölke tillspås sedan, och vällingen avreddas med litet rågmjöl. - Denna havrevälling kallades även grynsoppa eller "klänkon". Detta sistnämnda namn var ett skämtnamn.

Havregrynsvälling.
Linné, Kärnkär, uppt. eft. Lovisa Lindros f. 1854.

Havregryn kokas i vatten mjuka, mjölke tillspås, och vällingen avreddas med vetemjöl. Salt tillsättes efter smak. För kokte man köttben, kålrötter och havregryn i vatten, om man hade ont om mjölke, och man kallade denna välling havrevälling. Om man endast hade en kopp gryn och potatis till jämte köttbenen och kålrötterna blev det bensoppa.



Grynvällingar

103
Köslanbjärd, Fäppö, uppt. eft. Klara Abrahamson f. 1852.

Av korn- och havregryn, som stöttes
hemma, koktes ofta vällingar till
middagen. Grynen tvättades och koktes
i helmjölk mjuka. Vällingen avreddes
med kornmjöl eller konfektmjöl
under senare tider. Salt tillsattes efter
smak. — För koktes alla vällingar
av helmjölk, men nu får man
vara nöjd, om man ens får skum-
mad mjölk.



"Pölsvälling."

Limnäs, Hattala, uppt. eft. Eva Trygg. f. 1835.

Färskt eller salt kött kackas
och kokas i vatten, tills det är väl
kokt. Mjöl tillspådes, och vällingen
avredas med rågmjöl. "Det duger och så
vetismjöl", menade sagesmannen. Pöl-
lingen kryddas med anis.

"Pölsvälling."

Limnäs, Borgå, uppt. eft. Amanda Eriksson f. 1852.

Då man gjorde lakakow, så stoppade
man reterna uti en "pölsa". Av denna
"pölsa" skär man sedan då och då bitar
och kokte det jämte havregryn och
kålrätter i vatten. Pölingen avredas
med rågmjöl.



Mjölkvälling. — Mjölkvälling.
 Kihito, Festlae, uppt. eft. Eva Frygg. f. 1835.

En gryta med vatten lägges över elden.
 När vattnet kokar upp röres rågmjöl till
 en tunn gröt välling. Då vällingen
 kokat en stund saltas den och så till-
 spåder man mjölk, varpå vällingen är
 färdig.

Mjölkvälling.
 Västarpjård, Kåbböle, uppt. eft. Charlotte Ahlfors f. 1840.

Skummad mjölk koktes upp, varpå
 man vispade rågmjöl till. Sedan vällin-
 gen kokt obetydligt, var den färdig.
 Salt tillsattes efter smak.



Slåmjölsvälling eller Mjölkvälling.
 Västana fjärd, Hivclae, uppt. eft. Erika Johansson j. 1861.

Skummad mjölk kallas i en gryta,
 som lägges över elden. Då mjölken
 kokar upp, vispas rågmjöl eller hem-
 ute mjöl uti. Vällingen kallas slåmjöls-
 välling, därför att det ej finnes
 gryn i den. Slåmjölsvälling kokas
 ofta till kvällovad, för mycket ofta
 men även nu någon gång.



Vasselvälling.

Limbo, Västlän, uppt. eft. Eva Tryggv. f. 1835.

När man gjorde "ljpesost", så tog man vasslan, som blev kvar i grytan, och vispade rågnmjöl i den. Stundom tillsprådde man mjölk och i stora hushåll någon gång en skopa vatten, så att det skulle förlä. Då vällingen kokt upp, sedan man vispat mjöl i vasslan, var vällingen färdig. Man åt den med surbröd.

"Vassla"

Västmanfjärd, Tappo, uppt. eft. Klara Abrahamson f. 1852.

"Vassla" som blev kvar i grytan, då man gjorde ost, koktes upp. Rågnmjöl tillspråddes och rätten blev sedan den kokat litet sämre ost. "Vassla" åt man som ost med bröd. Den blev mycket sot och bjöds därför ofta som efterrätt.



"Päränkålsoppa."

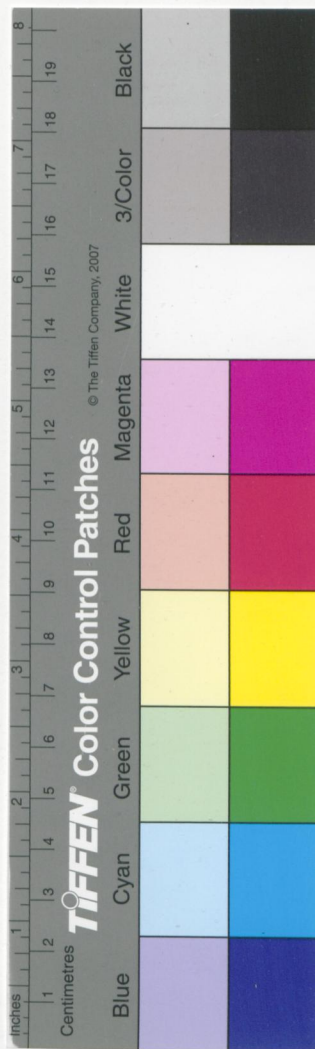
Limbo, Vestlax, uppl. eft. Lovisa Lindros f. 1854.

s. 28.

103

Kålrotter skalades, skuro i stycken och koktes jämte köttben och en koppula korn-gryn i vatten. En gryta med kokhett vatten stod i beredskap bredvid soppgrytan. Från unga potatisständer, som ej blommat, plockade man blad, dock ej bladen från toppen av ståndet, som då skulle förbräns. Potatisbladen sköljdes först i kallt vatten och sedan hölldes kokande vatten över dem i ett fat. Efter en stund hölldes detta vatten bort och nytt i stället. En stund fingo bladen igen stå och "badda", varefter man bytte vatten ännu, tills den gröna smaken hos bladen gick bort.

Då rötterna och grynerna voro mjuka till-satte man skalade och kluvna potatis och de "baddade" potatisbladen i grytan. Soppan kryddades med lök och kryddpeppar samt avreddes med "mjölvispi". — Stundom tog man till denna soppa kålrotblad i stället för potatisblad. — "Päränkålsoppa" koktes ofta förr ej mera nu.



Kälsoppa.

Skimts, Skarpbåle, uppt. eft. Charlotta Holmberg f. 1845

Köttben koktes med havregryn och kälrotter.
Senare tillsattes skalade och i lårningar
skurna potatis jämte sönderskurna käl-
blad. Soppan kryddades med peppar.

Om man ej hade köttben i soppan,
tillsådde man sötmyjöl och avredde
soppan med rägnjöl.

Kärsel eller kälsoppa. (Förig. sagesman)

Man plockade blad av unga nässlor, förvällde dem
och lade dem uti soppa kokt liksom kälsoppan av
köttben, havregryn och kälrotter. Man brukade säga, då
man kokt Kärselsoppa: "Idag har jag kokt nymodig käl".

På Ljölse herrgård (även andra herrgårdar) plockade
man "Ljölsegräs", som växte i närheten av ladugårdens
"Ljölsegräset" skars fint, förvällades, blandades med
väspat ägg, smör, sot grädde och mjöl. Senna råte koktes
som spenat nu och kallades ännu stundom spenat.
Den koktes alltid frös, ej numera.

