

SOVIO- SOVELIUS-SUVUN TIEDOTE

NUMERO 4

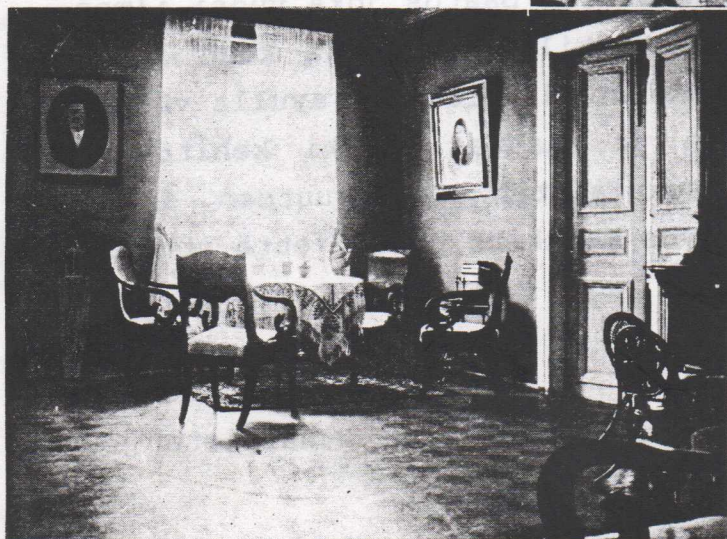
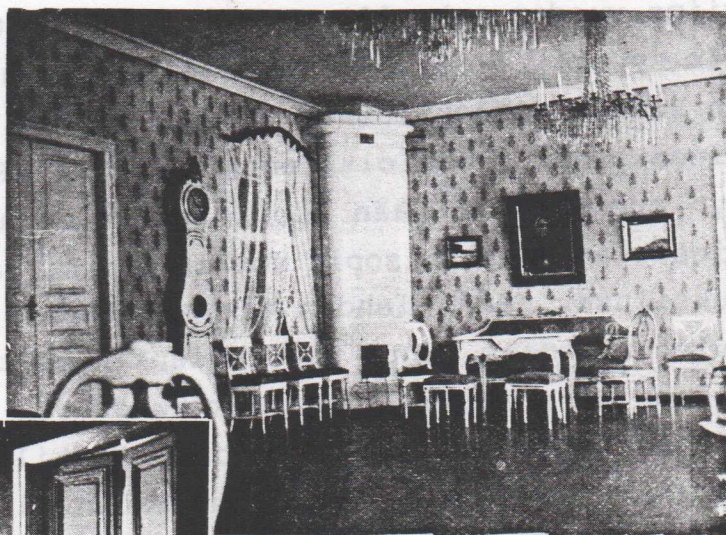
1995

3a kolme ftämaan ti-täjää
näin tiedusti, kussa kulki:
Oi ystävät, missä on Betlehem,
ken tietää sen, tuokoon julki.

Ei tienneet nuoret, ei vanhatkaan,
taas tietäjät matkaan lähti;
ja heitä johdatti sädehtien
niin lempeä, kirkas tähti.

Luo Joosefin huoneen se tähti jäi,
ja he käy yli kynnyshirrep;
härät mylvivät, itki lapsonen,
pyhät tietäjät viritti virren.

Kuva oikealla on Rosa
Soveliuksen suuresta
salista, jonne kokoon-
nuttiin myös jouluisin
yhteistä aattoiltaa
viettämään.



Vasemmalla ns, arkihuone,
jossa Rosa Sovelius usein
istui ommellen tai -lukien
ja jossa hän myös otti vas-
taan vieraitaan.

Katso sivu 12

Pj. Pertti Sovio • Männistöntie 15. 21500 Piikkiö
 Siht. Eero Keltikangas, Aallonhuippu 8 C 20. 02320 Es000
 Rahastonhoitaja Irmeli Pyrhönen, Tulvaniityntie 9. 01650 Vantaa
 Tiedottaja Aska Temmes, Lankilankatu 27, q2100 qaahe

TIEDOTTEEN SISÄLTÖ

- | | | |
|------|---|---|
| Sivu | 1. Joulurunon. Tuntematon. | 7. Soveliusten haud3t. Selvitys |
| | 2. Sukutiedote 4 | 10. Joulunviettoa Soveliusten kodeissa |
| | 3. Soveliuksen Apurahastosäätiön tilannekatsaus | 12. ~osa Soveliuksen jouluaterian ruokalista ja resepteji |
| | 4. Suku~entlnaarl | 1~. 7.Sukukokous |
| | 5. Soveliust en it;lut:~_inhnitJra!J3sto | Osoit~~et. Jisenmaksut.Sukupuu |

SUKUTIEDOTE 4

Edellinen sukutiedote ilmestyi vuonna 1993. Olemme pahoillamme, että vasta nyt saat seuraavan lehden. Pitkään taukoon on useita syitä. Sukuyhdistyksellä ei ole ollut vuoden 1992 jälkeen tiedottajaa. Edellisen numeron toimitin, koska katsoin, että jäsenten pitää saada se mitä heille on jäsenmaksunsa vastapainoksi luvattu. Lähetin kyllä melkein valmiin aineiston myös Japanista viime vuoden syksyllä, mutta sukuyhdistyksen hallitus ei jostakin syystä täydentänyt sitä ja lähettänyt jäsenille. Nyt minulla on kerrottavana iloinen uutinen. Viime sukukokouksessa lupautui tiedottajaksi lukiolainen ASKO TEMMES Raahesta. Hän on perehtynyt nuoresta iästään huolimatta sanomalehden toimitustyöhön ja tiedottajan asema sopii senkin vuoksi sangen hyvin hänen harrastuksiinsa. Tämän lehden olemme tehneet yhdessä ja tarvittaessa tulen tukemaan häntä seuraavienkin lehtien toimittamisessa. Nyt voimme siis toivoa, että sukukokouksen päätös joka vuosi ilmestyvästä tiedotteesta toteutuu. Henkilökohtaisesti koen lehden tärkeäksi yhdyssiteeksi sukulaisten välille. Sen avulla voidaan lisätä tietoa suvun vaiheista ja saattaa kaikki kehitteillä olevat suunnitelmat ja asiat sukulaisten tietoisuuteen. Lehden ilmestyminen on sukulaisille myös merkinä siitä, että yhteisiä asioita viedään eteenpäin.

Eero Sovelius-Sovio

Toivotamme kaikille sukutiedotteen lukijoille rauhallista joulunaikaa ja paljon onnea vuodelle 1996

A~1c.~ja ~

SOVELIUKSEN APURAHASTO-SÄÄTIÖN TILANNEKATSAUS

Ei ole kukaan kertomassa millaisin aatoksin Henrik Sovelius 1. elokuuta 1886 säätiön toiminnalle synty sanat lausui. Vannuudella voitaneen kuitenkin sanoa, että hänen toimintansa niin kotikaupunkinsa hyvinvoinnin kehittämisen kuin sukunsa vähäosaisten huolenpidon suhteen oli kauaskantoista ja esimerkillistä.

Sadasyhdeksäs säätiön toimintavuosi lähestyy loppuaan ja voimme ilolla todeta, että takavuosien suuristakin vastoinkäymisistä huolimatta toiminnan jatkuminen ja säätiön talouden myönteinen kehitys näyttää taatulta. Museoviraston entistämisyhdistysten turvin kiinteistöjen rakennukset on voitu saattaa siihen tilaan, että jatkuvalla tavanomaisella huoltotyöllä niiden kunto pysyy likimain ennallaan.

Kesällä 1994 luovutimme ns. Renkituvan sukuyhdistyksen jäsenten ja heidän "ruokakuntansa" käyttöön vierasmajaksi. Renkituvan käyttö on maksutonta. Säätiön pihapiiriin kuuluvan tilan luovuttamisessa majoitustilaksi oli avoimesti tietty taka-ajatus nimittäin se, että myös nuoremman polven edustajille tarjoutuisi tilaisuus tutustua siihen elinympäristöön missä heidän esivanhempansa kerran elämäntyönsä tekivät. Suositeltavaa olisi, että panisitte vanhemman polven "lujille" ja kertomaan millä tavoin heidän geeninsä tänne Raahen johtavat. Mainittu esityö on ehdoton edellytys aidon mielenkiinnon heräämiselle sekä myös tuike tarpeellista katkeamattoman perimätiedon siirron turvaamista.

Raahessa 8. päivänä joulukuuta 1995

säätiön hallituksen puheenjohtaja

Reino Temmes

SUKUSEMINAARI

Vierailin kesällä Inge ja Reino Temmeksen luona ja tutustuin myös Reinon konsulttitoimistoon. Hän etsii asiakkaan toimeksiantosta vienti- ja tuontiyhteyksiä Saksaan.

Puhuimrnetietenkkin myös sukuasioista kuten aina. Hänellä oli idea, jota hän toivoi minun alkavan toteuttaa. Se on SUKUSEMINAARI. Mitä ajattelisit kesäisestä viikonlopusta Raahessa, jonka aikana paneutuisimme sukuasioihin! Tutustuisimrne suvun aikaisemrnen hallitsemiin kiinteistöihin, vierailisimrne ehkä jollakin suvun entisistä huviloista, tutkisimrnekeitä ja millaisia henkilöitä olivat ne sukulaiset, jotka nyt lepäävät Haaralan kuusien alla, miten he sijoittuvat sukupuuhun ja millainen sukulaisuussuhde seminaariin osallistujilla on heihin. Perehtyisimrne kuuluisaan purjelaivakauteen ja suvun hallussa olleisiin teollisuuslaitoksiin. Tekisimrneehkä joitakin ryhmitöitä. Selvittelisimrneniissä joidenkin suvun merkkihenkilöiden toimia ja luonnekuvaa, keräisimrne kaskuja ja juttuja heistä, mutta ideoisimrnenmyös sukuyhdistyksen tulevaa toimintaa sekä seuraavan suukokouksen ohjelmaa.

SUKUSEMINAARI-ajatuksen toivoisimrnetavoittavan ensisijaisesti nuoria sukulaisia. Jos olet kiinnostunut ajatuksesta, kirjoita minulle heti kortti. Toivon Sinun siinä tekevän ehdotuksia seminaarin ajankohdasta ja ohjelmasta. Yhteydenottosi ei sido Sinua millään tavoin, mutta jos riittävä määrä kiinnostuneita palautuksia tulee, ryhdyn kehittämään asiaa ja kirjoitan Sinulle tarkernmanohjelman ja ilmoitan sen kesäisen viikonlopun ajankohdan. Älä siis unohda OSOITETTASI KORTISTASI.

Osoitteeni: Eero Sovelius-Sovio

Takalankuja 6 B 33

40740 Jyväskylä. Puhelin 941/ 253 901

OLEN KIINNOSTUNUT SUKUSR-INAARISTA.

EHDOTAN KOKOONTUMISAJANKOHDAXSI VII!\ONLOPPUA

- . . 1996

OHJELMAEHDOTUKSENI.

Nimi ja oaoite

SOVELIUSTEN HAUTAINHOITORAHASTO

Ilkka Sovio teki vuoden 1989 sukkokoukussa esityksen Henrik Soveliuksen hautainhoitorahaston uudelleen perustamisesta. Sukukoukussa 1992 asia lähti etenernään, kun valittiin kolrni-henkinen selvitystoirnikunta. Toirnikunnan jäsen, Ilkka Sovio, on selvittänyt rnilläpaikkakunnilla Soveliusten haudat sijaitsevat. Suoritus on huornionarvoinen, sillä hän on ornallakustannuksellaan rnatkustanut Oulussa, Kokkolassa, Dragsfjärdissä, Firenzessä ja Torinossa tutusturnassakypseisiin hautoihin, valokuvannut ne ja tehnyt niistä muistiinpanot, jotka nyt ovat suvun käytettävissä.

Saaduista tiedoista ilrnenee, että osasta hautoja on olernassa hoitosopirnus, rnuttajoidenkin osalta se päättyy rnuutarnavuoden kuluttua. Yleinen havainto selvittelyssä on, että useat haudat ja hautakivet kaipaivat kunnostarnista. Huonoirnrnassæsernassa ovat Marian hautausrnaallaKokkolassa olevat haudat, joiden hoitosopirnuspäättyy vuonna 1999. Koko sukuhaara lepää jo siellä. Tällä hetkellä hautainhoitorahaston varat ovat noin 10 000 rnarkkaa.

Kuten oheen liitetystä selvityksestä ilrnenee, jo Kokkolan hautojen kunnostus ja hoidon varrnistarninenveisi varoista yli puolet.Varoja siis tarvitaan lisää. Vetoarnrnekinsukulaisiin, että runsauden hetkenä tai testarnentissannernuistaisitterahastoa, jonka tilinurneroon PSP 800020- 1254 3681.

Lähiaikoina on tarpeellista rniettä valrniiksi hautainhoitorahaston sijoittarniskysyrnysValitaanko sitä varten eri toirnikunta vai voisiko Sovelius-säätiö ottaa rahaston hoitaakseen? Jos närnä ehdotukset eivät ole käyttökelpoisia, olisiko rnahdollistajättää asia sukuyhdistyksen hallituksen tehtäväksi? Hallitukseen voitaisiin valita hautojenhoitaja-asiarnies, jolla olisi rahaston käyttöoikeus. On rnyösmääriteltävä rnilläpaikkakunnilla olevat haudat otetaan rahaston piiriin ja rnitkäovat ne toirnenpiteet hautojen hoidossa, joihin rahaston varat tulevat riittärnään. Närnä selvitykset olisi tehtävä ennen seuraavaa sukkokousta, jossa pitäisi syntyä jo päätöksiä asiasta. Ennen sitä tulisi rnyössukuyhdistyksen rekisteröirrninen saattaa loppuun, koska se takaisi yhdistyslain mukaisen käytännön toteutumisen asiain hoidossa.

HAUTOJENHOITORAHASTO.

1. TÄHÄMENNESSÄPAHTUNUT.

Heinäkuussa 1992 kokoontunut Sovio-Soveliuksen sukuyhdistyksen suvukokous päätti perustaa yhdistyksen yhteyteen hautojenhoitorahaston. Sama kokous valitsi kolmijäsenisen ryhmän selvittämään Raahen ulkopuolella sijaitsevien suvuhautojen muistomerkkien kuntoa ja hautojen hoitoa.

Ryhmä antoi raporttinsa sukuyhdistyksen hallitukselle kesäkuussa 1995. Minulle tuntemattomasta syystä raporttia ei suvukokouksessa käsitelty. Tietävästi ainoa kokouksessa esillä ollut hautojenhoitorahastoa koskenut asia oli puheenjohtajan maininta rahaston pankkitilin saldosta (10 000 mk).

2. MITENTÄSTÄETEENPÄIN?

Koska suvukokous kokoontuu vain kerran kolmessa vuodessa, kuten tietävästi sukuyhdistyksen hallituskin, olisi rahasto mielestäni siirrettävä Henrik Soveliuksen Säätiön hallintaan. Säätiön hallitus voisi päättää, ryhtyykö se itse hautojen hoidosta huolehtimaan, vai valitseeko se hautojenhoitorahastolle hoitokunnan (korkeintaan 2-3 jäsentä), joka ryhtyisi asiaa kehittämään.

3. RAHASTONEHTÄVÄT.

- a) Rahaston pääoman kartuttaminen (nykyinen muodostaa vain pesämunan);
- b) Hautamuistomerkkien kunnan ja hautojenhoitosopimusten kartoittaminen; muistokivien kunnostussuunnitelman laatiminen;
- c) Hautakivien kunnostamisen toteuttaminen ja hoitosopimusten tekeminen/uusiminen resurssien puitteissa.

4. RAHASTON PÄÄOMAKARTUTTAMINEN.

Seurakunnat solmivat nykyisin enintään 5-10 vuoden pituisia hautojenhoitosopimuksia, joiden kustannukset lisäksi ovat tuntuvat. Myöskin hautakivien kunnostaminen kysyy varoja. Vetoankin sukuyhdistyksen jäseniin, että hautojenhoitorahasto saisi sekä testamentti- että muita lahjoituksia toimintansa käynnistämiseksi. Esivanhempien sekä omaisten haudoista huolehtiminen on jokaisen kunnia-asia. Rahaston pankkitilin numero on PSP ~ C70 ~ - j - 1'Lf 3 {, 8 /.

Helsinki 7.8.1995.

Handwritten signature

SOVELIUSTENHAUDA

OULU.

Kivi 1.

Felix Nylander 26.8.1859 - 18.5.1900.

Sofia Nylander 12.8.1860 - 5.6.1925.

Kivi 2.

S. Sovelius 5.9.1883 - 10.1.1937. (Georg Sigurd?).

(Teksti näky huonosti).

Kivi 3.

Sovelius, Marjatta os. Kytömaa 24.12.1911 - 19.3.1951.

" , Mona 19.8.1950 - 9.2.1987.

" , Htåkan 28.5.1911 - 14.11.1989.

" , (Birgit 13.9.1907-20.2.1994).

Kivi 4.

Sovelius Aili os. Nylander 15.3.1886 - 31.12.1975.

Haudoilte on ainaishoitosopimus.

DRAGSFJÄRD.

Kivi 1.

Sovelius, Valdemar 30.5.1853-14.3.1895.

" , Agnes 3.11.1856-25.12.1943.

" , Gunnar 10.10.1886-20.2.1887.

" , Ulla 28.3.1888-25.2.1891.

Kivi 2.

Gustafsson

fr. Skinnarvik

Carl Edvard Reinhold 11.9.1864-6.12.1947.

Edith Valborg född Sovelius 3.11.1881-6.11.1968.

Rainer Berndesin kertoman mukaan Skinnarvikin kartanon myymisen yhteydessä kauppa kirjiaan on otettu määräys, että uusi omistaja vastaa hautojen hoidosta.

KOKKOLA.

Kivi 1.

Wilhelmina Matilda Sovelius 21.11.1831-18.1.1924.

Carl Constantin Sovelius 9.8.1830-8.5.1856.

Otto Konrad Sovelius 8.9.1834-20.4.1904.

Kivi 2.

Maria Sofia Sandström 15.1.1863-4.11.1932.

Kivi 3.

Karl Sovelius k. 1843

Vilhelmina k. 1877

Joh. Rahm k. 1833

Karl k. 1835

Johanna k. 1848

Haudat sijaitsevat Marian hautausmaan vanhassa osassa ruudussa 41. Seurakunta on 1970-luvun alussa julkisesti kuuluttanut paikallisissa lehdissä hautojen hoidosta, mutta tämän haudan osalta yhteydenottoa ei ole tullut. Seurakunnan ilmoituksen mukaan on olemassa vuonna 1950 tehty ainaishoitosopimus, joka käytännössä jatkuu vuoteen 1999. Tilaaajasta ei ole tietoa (Kokkolan kirkon palon yhteydessä arkisto tuhoutui v. 1958). Hoito on nyt korkeintaan valttävää.

Jos hauta otetaan rahaston haltuun, kuten mielestäni pitäisi tehdä, on se välttämättä kunnostettava. Kivien siirtäminen lähekkäin, reunakivien asettaminen ja haudan hiekoittaminen ei tulisi kalliiksi, seurakunnan talous-toimiston arvio elokuussa 1994 oli 500 mk. 10 vuoden haitosopimus tietäisi vajaan 5000 markan kustannusta.

Ongelmana on Maria Sandströmin hauta, jonka kivi on Soveliusten hautakivien välissä. Arvaus: Maria Sandström on ollut Soveliusten palvelija ja mahdollisesti perijä.

Kivi 3 on varsin heikkokuntoinen ja tiedot ylimalkaiset.

TZAJAANI

Gunnar Sovelius 27.2.1909 k. 13.5.1997

Essi Sovelius 9.10.1904 k. 17.9.1999

Hauta sijaitsee Kajaanin vanhalla hautausmaalla. Haudan hoidosta on voimassaoleva sopimus seurakunnan kanssa.

YKSITTÄISHAUTOJA.

Florence Sovelius 1.5.1904-26.12.1980.

Hauta sijaitsee Rocca Canavesen kylässä Torinon provinssissa Italiassa. Haudan hoidosta vastaa Lacroix de St. Paulin suku.

Fredrik Sovelius.

Hauta sijaitsee Italiassa Firenzen ulkopuolella Galluzzon kylässä olevassa Cimitero Evangelicossa. Kylään pääsee vaivattomimmin Firenzen päärautatieasemalta Santa Maria Novellalta busseilla 36 tai 37. Hauta on ruudussa E- VII-32, hautausmaan keskellä olevasta suuresta rististä vasemmalle. Hautausmaan hoitajan ilmoituksen mukaan kahden vainajan hautapaikka on aikanaan maksettu "ikuisiksi ajoiksi".

Hautakivessä on teksti

Fredrik Sovelius

Brahestad, Finland 26.II-1880

Florenz

27.III.1906.

Kiven ympärillä oleva marmorireunuksinen alue on paljasta maata. Ornatoimisesti sitä ei ole mahdollista mitenkään sornistaa. Hautausmaahan hoitajan ilmoituksen mukaan hoidon järjestämiseksi on kaksi vaihtoehtoa: 50 vuoden hoitosopimus hintaan 2 000 000 Lit tai 100 vuoden sopimus hintaan 2 500 000 Lit. Modernisatapaauksissa haudalle tulisi ruohornatto. Kukkaistutuksista tulisi pieni lisämaksu. - Uusi järjestys ei liene ollut voimassa kovin pitkään, koska nimolla vanhoillakin haudoilla on istutuksia, kuten sypressejä, nurattia, jotakin maksaruohon tapaista kasvia jne. Useimmat vanhat haudat tosin ovat samassa tilassa kuin F.S:nkin hauta.

Aino Aliisa Sovio k. 1968.

Hauta on Oulun hautausmaalla. Hoitosopimus päättyy syksyllä 1996.

Elli Sovio

(Paul Sovion 1. vaimo, haudattu tietävästi Helsinkiin).

Erkki Sovio 29.4.1953-19 60

Haudattu Nivalaan Niskalan sukuhautaun. Haudasta huolehtii Vieno Sovio.

30.8.1995 IS.

POISNUKKUN'EITA

Birgit Sovelius-Muselius s. 13.9.1907 k. 20.2.1994

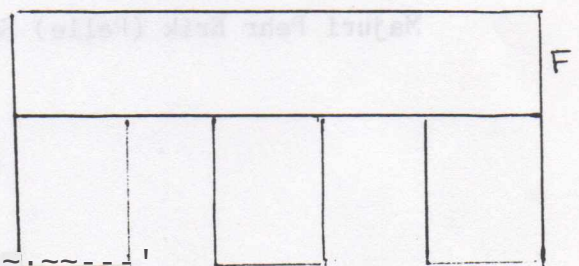
Majuri Pehr Erik (Pelle) Sovelius s. 3. 6. 1914 k. 27. 8. 1995

JOULUNVIETTOASOVELIUSTEN KODEISSA

Kodin juhlien vietto muotoutuu perheissä useimmiten äidin tuomien perinteiden mukaisesti. Se on varsin luonnollista, koska perheen tapakulttuuri välittyy yleensä äidin kautta ja keittiöllä on niissä ratkaiseva merkitys. Ruokaperinne saattaa saada oman lisänsä myös anopin antamien esikuvien ja jopa ruokareseptien muodossa. Näin on todennäköisesti ollut myös Soveliusten perheissä. Välittääksemme jotakin menneiden sukupolvien joulunviettoon liittyvistä tavoista, olemme haastatelleet vanhemman polven edsustajia ja keränneet tietoja keittiöiden salaisuuksista muutamista perheistä.

Muistan oman äitini kertoneen useasti Rosa Soveliuksen kodissa vietetyistä jouluista. 1920-luvulla olivat hänen kolmen poikansa perheet kasvaneet niin, että jouluaaton aterialle kokoontui parikymmentä henkeä. Poikien, Bertilin, Thorin ja Jarlin perheiden lisäksi aterialle osallistuivat usein Rosa Soveliuksen naimaton sisar Eva, rullatuoliin sidottu konsuli Georg Sovelius ja Karin Sovelius ennen avioitumistaan oululaisen hammaslääkärin Freyvid Nylanderin kanssa. Runsaan vierasjoukon sijoittaminen ei ollut yksinkertainen asia. Suureen ruokasaliin katettiin aikuisille pöytä, jonka toisella sivulla oli kolme lisähaaraa. Pöydässä istuttiin

ikäjärjestyksessä, Fammu pöydän päässä ja Georg Sovelius hänen oikealla puolellaan. Lapsia varten oli viereisessä pienemmässä ruokasalissa oma pöytä ja heitä palveli nuori palvelustyttö. Lasten-



ohjelmaan kuului myös joulukuusen karamellien syönti siinä vaiheessa, kun aikuiset siirtyivät aterian jälkeen juomaan kahvia suureen saliin missä myös joulukuusi oli. Kahvin kanssa tarjottiin madeiraa, pikkuleipiä ja leivoksia. Monille vieraille, varsinkin lapsille muodostui vaikuttavimmaksi elämykseksi hetki, jolloin suuren salin ovet avattiin ja sen keskellä loisti kunnismuotoinen, runsaasti koristettu kuusi sytytettyine kynttilöineen. Lasten joulukuusenkaramellien syönti ei aina sujunut väli-

kohtauksitta, sillä isomrnatlapset ottivat mielellään kaiken itselleen pienimpien jäädessä kokonaan ilman näitä suosittuja, näyttäviä ja suurikokoisia makeisia. Joulunvieton valmistelut poikkesivat huomattavasti tämän päivän käytännöstä. Monet jouluruoat, jotka nyt ostamme kaupasta, valmistettiin silloin itse aivan alusta alkaen. Valmis lanttu- ja porkkanasurvos on vasta nykyajan tuote. Jos talossa oli karjaa, siellä todennäköisesti kasvatettiin myös sika jouluksi. Jouluteurastus oli tärkeä tapahtuma, johon valmistauduttiin huolella. Sitä ei saanut järjestää liian aikaisin, koska vasta pakkasten tultua voitiin olla varmoja lihojen ja niistä valmistettujen jalosteiden säilymisestä. Sian lisäksi voitiin teurastaa myös vasikka, lamrnastai jopa nuori mullikkakin. Kaupungeissa tarvittava liha hankittiin kaupasta, mutta varsin paljon oli kaupunkilaisillakin omaa karjaa joko kaupungissa tai maatilalla. Kaupungeissa amrnattimaisetteurastajat tulivat suorittamaan teurastuksen ellei omalla väellä ollut siihen taitoa ja kokemusta. Maaseudulla oli jokaisessa kylässä teurastaja, joka pyydettiin tehtävää suorittamaan. Hänen apunaan oli tavallisesti perheen isä tai vanhin poika. Naiset toimivat usein verensekoittajina ja suolien pesijöinä. Ellei verta sekoitettu heti, se hyytyi eikä kelvannut enää ravinnoksi. Suolia käytettiin makkarankuorina. Perheen lapset narrattiin joskus naapuriin hännänvedintä tai muuta olematonta esinettä hakemaan. Teurastuksen jälkeen alkoi kiireinen työskentely. Valmistettiin sian pään osista sianpääsylvettyä, vähälihaisista osista kääresylvettyä, joka käärittiin sian vatsanahkaan. Myös sorkat käytettiin. Ne tuotiin joulupöytään suolavedessä keittetyinä. Sianmaksa kelpasi myös herkullisen maksapasteijan raaka-aineeksi. Jos teurastettiin vasikka, valmistettiin aladoobia eli vasikanlihahyytelöä. Vasikan lihassa on runsaasti liivatemaisia aineita, joten keinotekoisia hyydytysaineita ei tarvittu. Kaikki leivät, makea joululimppu, ohrarieska, hiivaleipä ja hapan ruisleipä leivottiin kotona. Samoin tehtiin pasteijat, kaalipiirakka, lihapiirakka, kahvileivät ja tortut. Tarvittaessa palkattiin parikin apulaista oman väen lisäksi töitä tekemään. Vaikka Rosa Sovelius oli kasvanut pappilassa (Borg) ja äitikin

oli papin tytär (Niilo Kustaa Malmbergin veljentytär), ei aaton juhlaan kuulunut jouluevankeliumin lukeminen eikä siellä myöskään laulettu joululauluja. Joulupukki sentään tuli ja sillä olikin mukanaan runsaat lahjat.

ROSA SOVELIUKSEN JOULUAATON ATERIAN RUOKALISTA.

LIHALIEMI JA RIISI-LIHAPASTEIJA. Tarjoiltiin pöytään.

VOILEIPÄPÖYTÄ. Kaikki valmiina pöydässä.

Snapsi

Kääre- eli rullasyltty

Sianpääsyltty

Keitettyä kieltä

Maksapasteija

Aladoobia eli vasikanlihahyytelöä

Siansorkkia

Mateen mätää

Kaalipiirakkaa

Silliä

Rosollia eli sillisalaattia

LIPEÄKALAA JA VALKOKASTIKETTA. Tarjoiltiin pöytään. Lisäkkeinä perunoita, sinappia, pippuria ja voisulaa.

KINKKU. Tarjoiltiin pöytään. Sen kanssa juotiin punaviiniä.

Lisäkkeinä luumuja, omenasosetta, sokerikuorrutettuja lanttukuutioita, keitettyjä herneitä, porkkanaviipaleita ja perunoita.

RIISIPUUROA. Sen kanssa tarjottiin sokeria, kanelia ja maitoa.

JOULUTORTTUJA ja niiden kanssa sokeria.

Joulupäivänä suku kokoontui Bertil ja Ellen Sovion luo joulupäivälliselle, Tapaninpäivänä Thor ja Dagmar Sovion kotiin ja uudenvuoden päivänä Jarl ja Kerttu Sovion kotiin. Ruokalista oli jokaisessa talossa yhtä runsas, jeten nälkäisenä ei tarvinnut kenenkään olla jouluna.

THOR JA DAGMAR SOVION TAPANINPÄIVÄN ATERIAN RUOKALISTA.

VOILEIPÄPÖYTÄ

Erilaisia sillijalosteita, rosollia, maksapasteija, pieniä lihapullia, sienirunakasta, kääre- ja sianpääsylvä, kaalipiirakkaa.

KEITETTY KINKKU.

Lisäkkeinä perunoita, lanttukuutioita, omenasosetta, vihereitä herneitä ja luumuja.

MARENKEJA JA KERMAVAHAHTOA

KAHVI, KAHVILEIVÄT JA PUNSSI

Matts August Soveliukselta (1806 - 1870) on säilynyt muistikirja, johon hän on kerännyt hyvin monenlaisia tietoja. Niiden joukossa on rnyösmuutamia punssin ja liköörin valmistusohjeita.

PUNSSI

2 pulloa arrakkia

2 ltr vettä

2 sitruunan rnehu

1 kg sokeria

Vesi, sokeri ja sitruunamehu kiehautetaan. Arrakki lisätään jäähtyneeseen nesteeseen. Sekoitetaan huolellisesti.

CAROLINA

2 pulloa Reinin viiniä

2 pulloa Mosel viiniä

600-700 g sokeria

1 tai 2 sitruunaa

Kaquadetaan viinit sekoitusastiaan, jonka pohjalla on jo sokeri. Lisätään suodatettu sitruunarnehu. Sekoitetaan silloin tällöin, kunnes sokeri on liuennut.

LIKÖÖRI 1

0,5 1 tuornenrnarjoja(tai rnuitarnarjoja)

1 kg sokeria

1 pullo spriitä tai paloviinaa

1/2 tankoa kanelia

12 neilikkaa

Mehustetaan rnarjat keittärnällä ne vähässä vedessä. Mausteet

mukana harsopussissa. Valutetaan kankaan läpi. Lisätään alkoholi jäähtyneeseen nesteeseen. Kaadetaan pulloihin, jotka korkataan ja hartsataan.

LIKÖÖRI II

Täytetään pullot melkein täyteen (tai suljettavat lasipurkit) marjoilla. Kaadetaan spriitä tai paloviinaa kunnes pullot ovat täysiä. Suljetaan korkilla. Annetaan seistä 2 - 4 viikkoa pimeässä.

Keitetään sokeriliuos (3 dl vettä ja 700 g sokeria). Marjat siivilöidään pois. Alkoholi kaadetaan kuumaan sokeriliemeen. Sekoitetaan ja annetaan seistä vuorokausi. Pullotetaan ja korkataan. Säilytetään huoneen lämmössä.

LIKÖÖRI III

300 g tuomenmarjoja tai muita marjoja

2,5 l koskenkorvaa

500 g sokeria

8 g kanelia

12 neilikkaa

Annetaan paloviinan seistä muutamia viikkoja marjojen kanssa. Keitetään sokeriliemi vähäisen vesimäärän kanssa (3 dl), mausteet harsopussissa. Kaadetaan viina kuumaan sokeriliemeen. Toinen valmistustapa: Kiehautetaan kaikki yhdessä mausteet harsopussissa. Valutetaan kankaan läpi ja pullotetaan.

VANLJAN AJAN JOULUKAKKIJEN KTJORRUTTKSIA

SITRUTJNAKIISSELI

2 kananmunan keltuaista

50 g kidesokeria

2 dl vispikermää

2 tl perunajauhoja

Nämä ainekset vispilöidään paksupohjaisessa kattilassa hellalla kunnes sakoavat

Lisätään yhden sitruunan raastettu kuori.

150 g voita tai kasvismargariinia vaahdotettuna vatkataan jäähtyneeseen seokseen.

PAAHTOKERMAKUORRUTUS

2,5 dl sokeria paahdetaan ruskeaksi paistinpannussa. Sekoita koko ajan.

2,5 dl kuohukermää kuumennetaan kiehuvaaksi ja siihen lisätään paahdettu sokeri.

Seosta keitetään kunnes se tulee kiiltäväksi ja paksuksi. Sekoita koko ajan ettei seos pala pohjaan. ~ieto lämpö.

2 rkl voita lisätään jonkinverran jäähtyneeseen seokseen.

KAALIPIIRAKKA

200 g voita tai margariinia

200 g keitettyjä perunoita

200 g vehnäjauhoja

Vaahdota voi ja lisää siihen huolellisesti soseutettu jijhty-yt perunaseos. Sekoita huolellisesti ja lisää vehnäjauhot. Vaivaa se hyvin tasaiseksi taikinaksi. Jaa taikina 2/3 piirakan pohjaan ja 1/3 kanneksi. -aulitse pohja leivinpaperin päällä ja nosta papereineen. Kaulitse myös kansi leivinpaperin päällä.

Täyte: Pieni kerä valkokaalia.

200 g voita

2 rkl sokeria

1 rkl etikkaa

Suikaloi kaali. Pane voi rautapataan ja anna sen ruskistua. Lisii kaalit rasvaan ja sekoita niitä, kunnes kaali on ruskistunut. Lisii sokeri ja etikka ja anna hautua hiljaisella tulella kysäksi silloin tällöin sekoittaen.

Kun ruskistettu kaali on jäähtynyt, tasoittele se tasaiseksi kerrokseksi taikinapohjalle paistinpellille. -osta kansi paikoilleen leivinpapereineen .ianosta paperi. Käännä reunat kannen päälle. Kuvioi kansi haarukalla ja voitele kananmunalla.

SOKEROIDUT LANTTUKUUTIOT

1 keskikokoinen lanttu

100 g voita

1/2 dl siirappia

suolaa

vettä

Lanttu kuoritaan ja leikataan kuutioiksi sekä keitetään hiukan suolatussa vedessä puolipehmeäksi. Lanttukuutiot nostetaan vedestä ja niiden annetaan jäähtyä levitettynä, niin että ne kuivuvat. Voi ruskeutetaan rautapadassa (tai teräskattilassa) ja siihen pannaan lanttukuutiot ruskistumaan. Rautapata pidetään suljettuna, mutta sitä ravistellaan aina silloin tällöin, niin että kuutiot eivät pääse palamaan pohjaan. Kun ne ovat ruskeat, kaadetaan siirappi ja hiukan vettä pataan. Sitten on pidettävä huoli koka paistunisen ajan, ettei vesi pääse haihtumaan kokonaan padasta. Ennen tarjoamista maustetaan lantut vielä suolalla.

SUKLAAVANUKAS

200 g sokeroitua suklaata (suklaalevy3)

20 g sokeria

150 g sakeaa, tuoretta kerrnaa

1 vaniljatanko tai vaniljasokeria

3/4 litraa rnaitoa

hyppysellinen suolaa

6 munankeltuaista

3 rnuanvalkuaista

Keitä vaniljatankoa hetkinen maidossa, johon on sekoitettu suola ja sokeri. Poista vaniljatanko.

Pehrnitä suklaalevy hiljaisella tulella ja sekoita se maitoon.

Keitä noin 10 rninuuttia koko ajan hämrnent3en, niin että sekoitus käy tasaiseksi ja hienoksi. Nosta tulelta.

Riko munat ja erota valkuaiset ja keltuaiset .. Varaa 3 valkuaista vatkattavaksi. Kun suklaa on jäähtynyt, pannaan munankeltuaiset joukkoon yksi kerrallaan. ijärnmennä hyvin ja keiti hiljaisellq tulella, kunnes tahdas on käynyt sopivan sakeaksi. qimmentele koko ajan ja varo tarkoin ettei se juoksetu. Anna ji-ihityi tiydellisesti lakkaamatta hämmennellen.

Vispil6i kerma, joka sitten pannaan pienin erin sekaan. Viimeksi hämmennetään joukkoon vaahdoksi vatkatut 3 munanvalkuaista. 1im-mennä hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen. Vatkaa vanukas, kaada se maljaan ja anna seistä 2 - 3 tuntia. Tarjotaan kermavaahdon kera.

SUKLAAVANUKAS 2

100 gsokeroitua suklaata. 5 munanvalkuaista (noin valkuainen henkeä kohti).

Suklaa leikataan palasiksi ja sulatetaan vettä käyttärnättä lautasella, jota pidetään kiehuvan vesikattilan päällä.

Munanvalkuaiset vatkataan vaahdoksi.

Kun suklaa on hyvin sulanut ja jäähtynyt, sekoitetaan se vähitellen munanvalkuaisiin.

Vanukkaan voi valrnistaa etukäteen, mutta se on parempaa, jollei se ole liian kauan seisonutta.

KÄ.~RESYTITY

2 kilon pöla sivusilavaa (kuvetta)

Mausteseikoitus:

1 tl rouhittuja valkopippureita
1 tl rouhittuja maustepippureita
(1 tl rouhittuja neilikoita)
(1 tl muskottikukkaa)
2 tl suolaa

treit in liemi:

vetli
2 tl suolaa vesilitraa kohti
1 porkkana
1 keltasiipuli tai purjosipuli
10 kokonaista valkopippuria

Halkaise sivusilava puolet ohuemmaksi, mutta jiti puolikkaat kiinni toisiinsa yhdestä sivusta, niin että levystä tulee iso. qipota mausteet pinnalle. Kääri liha tiukasti rullalle kamarapuoli ulospäin. oaista se osa kamaraa, joka kiertyisi kääron sisään. Sido kääro lujasti kutistetulla pu-pulilangalla. Keitä kääro hiljaisella tulella kannen alla miedossa suolavedessä, jossa on porkkana, sipuli ja valkopippuria. ~eittoaika noin 2 1/2 tuntia. Ota kääresyltity vedestä ja pane puserruksiin kahden laurtanviliin yön ajaksi. Säilytä tlläakaapissa. Jos säilytät kääresyltity kauemmin kuin viikon, pidi se suolavedessä kylmässä paikassa.

MAKSAPASTEIJJA

1/2 kg sianmaksaa	300 g silavaa
1 sipuli	2 munaa
1 rkl voita	2 1/2 rkl vehnä jauhoja
3 dl kermaa	5 anjovista
suolaa	valkopippuria
neilikkaa	2-3 rkl madeiraa tai konjakkia

Huuhdo ja puhdistu maksu. Pane sianmaksu maitoon likoamaan yöksi. Jauha silava kahteen kertaan ja vielä kolmannen kerran yhdessä maksan, sipulin ja anjoviksen kanssa. Käristä voi ja jauhot ja lisää kermaa vähän kerrallaan paksuksi seokseksi. Anna sen kiehua pari minuuttia ja sitten jäähtyä. lisää maksaseos, sekoi-ta munat joukkoon yksi kerrallaan ja vaivaa seosta voimakkaasti. lisää mausteet ja madeira tai konjakki ja paista varmuuden vuoksi pieni koepala, jotta näkisit, onko tahna hyvin maustettua. ~ikäli haluat sen voimakkaammaksi, lisää hieman anjovislientä. Peitä pitkänomaisen vuoan pohja ja reuna: silavaviipaleilla ja kypsytä pasteijaa kiehuvaassa vesihauteessa hyvässä uuninlämmössä 225-250 asteessa 1-1 1/2 tuntia. Anna jäähtyä vuoassa.

Maksapasteijan voi hyytelöidä. Se tekee sen säilyvämmäksi ja hyvänmakuiseksi. Kaada jäähtynyt pasteija vuoasta. Poista silavaviipaleet.

Soveliusten 7. SUKUKOKOUS pidettiin Raahessa 29. ~ 30. 8. 1995. Il=isnöli 45 sukulaista, joista pitkäratkaisin oli Georg Pakkala USA:sta.

Sukukokouksessa tehdyistä päätöksistä rnainittakoon hallituksen valinta. Siihen tulivat seuraavat henkilöt: Pj. Pertti Sovio, siht. Eero Kelti<angas, rahastonhoitaja Irrneli Pyrhönen ja jäseniksi Inga Ijflund, lena Koski ja Eero Sovelius-Sovio.

Muiden toirnikuntien kokoonpano pysyi entisellään.

Jäsenmaksu pysytettiin entisellään eli kolmivuotiskaudelta kecatään edelleen 100 Srnk. Jäsenrnaksulomake liitetään sukutiedotteeseen. Jos se puuttuu saamastasi tiedotteesta, merkitsee se, että olet jo rnaksanut j!=isenrnaksusi.

Seuraavan sukukokouksen paikan valinta jätettiin hallituksen ratkaistavaksi.

SUT<UYHDISTYS ON SAANUT JOITAKIN HUO\IAFJTJJKSIAiedotteiden tai sukukokou skuttujen puuttumisesta. POSTI LÄHETETÄ~ KAIKILLE, joiden nirnet ja osoitteet 9\tatitiedossamme. Osoiteluettelornrne ei ole täydellinen, koska hallituksesta puuttuu selvänäkijä. Ilman sellaista on rnahdotonta pitää luetteloa ajan tassa, koska emme ole saaneet osoitteenmuutosilmoituksia keneltäkiin vuosikausiin. Lähettäkää osoitteenmuutoksenne rahastonhoitajallemrne, Irrneli Pyrhöselle, Tulvaniityntie 9. 01680 Vantaa,vaikkapa oheista lomaketta käytt"ien.

JÄSENMAKSUNNE pyydämme suorittamaan alkavalta kolrnivuotiskaudelta t3tä tiedotetta seuraavalla lornakkeella. Rahastonhoitaja on rnerkinnyt siihen J\SE-E-HENKILÖKOHTAISEN VIITEN\NERON, jonka avulla hän voi tietää l(ENELT:\jisenrnaksusuoritus on tullut. Jos~jostakin syystä maksat jäsenmaksusi muulla tavoin, rnerkitse ehdottomasti maksusuoritukseen VIITE\FU"1EROSI.

SOVELIUSTEN" vuonna 1898 tehdyn (Conrad Soveliuksen valmistaman) SUKTJPTJT_p~ korkeatasoisia painojäljennöksiä on edelleen varastossa runsaasti. Saadaksemme varastoa pienemmäksi, olemme laskeneet niiden hinnan 30 Smk kappaleelta. Toivomme sukuuun vastedes löytyvän jokaisen sukulaisen kodista. Sukupuuta voi tilata rahastonhoitaja Irmeli Pyrh5seltä.

On käyty alustavia keskusteluja sukuuun täydentämisestä tämän päivän tilannetta vastaavaksi, mutta se vienee vielä pitkän ajan ennenkuin täydennetty sukuu on käytössämme.

OSOITTEEN\FUUTOSLO~AKE

NIMI _____

ENTINE~ POSTIOSOITE _____

ENTINEN JAKELUOSOITE _____

ENTINEN POSTINU~ERO _____

ENTINEN POSTITOIMIPAikka _____

UUSI JAKELUOSOITE _____

UUSI POSTINU~ERO _____

UUSI POSTITOI~IPAikka _____

UUSI PUHELINNU~ERO _____

SOVELIUSTEN SUKUPUUN TILAUSIO~AKE

NIMI _____

OSOITE _____

POSTINU~ERO _____

POSTITOI~IPAikka _____

TIIAAN SUKUPTJITA _____ KPL HINTAA\1 JOKI KPI

YHTEENSÄ _____~K

lähetetään osoitteeseen: IRMELI PYRHÖNEN
 TULVANIITYNTIE 9
 01680 VANTAA

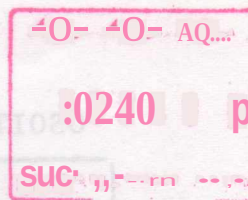
Puhelin: 90/ 847 334

Paul ja Kerttu Sovio

Hiihtäjätie 4 C

00810 Helsinki

2



ENTINEN POSTINUMERO
ENTINEN LAJIKUOSITE
ENTINEN POSTITOIHTEPAIKKA
UUSI POSTINUMERO
UUSI LAJIKUOSITE
UUSI POSTITOIHTEPAIKKA
UUSI PAKETINUMERO

SOVELLUSTEN SUKUPUUN TILASTOAJAN
NIMI
KUOSITE
POSTINUMERO
POSTITOIHTEPAIKKA
TILASTO SUKUPUUN KPI NIMITYS KPI
YHTENÄISYYS
Lähetteen osoite: ILMELI PYRNÖNEN
TULVAJÄLTYNTIE 9
01680 VANTAA
Puhelin: 90 / 847 334