

ja lakkoja, joita mm. kolttalappalaiset nauttivat keripukkia välttääkseen. Muita metsämarjoja käytettiin ainoastaan kesäisin. Vain mustikoita säilöttiin jossakin määrin talvikäyttöön joko uunissa tai auringossa kuivaamalla. Niitä käytettiin ruoansulatushäiriöiden lääkkeenä.

1800-luvulla käytettiin sieniä kansanomaisessa ruokataloudessa ainoastaan maan kaakkoisosassa Karjalassa, missä niitä suolattiin tynnyreihin talvea varten. Muualla maassa ainoastaan säätyläiset poimivat sieniä, lounaisosassa maata ruotsalaiseen tapaan vain kanttarelleja. Sienien poiminta yleistyi vasta 1920-luvulta ja myöhemmin propagandan ja kurssien välityksellä.<sup>19</sup>

### Maitotalous

Maitoa käytettiin kansanomaisessa ruokataloudessa aikoinaan ainoastaan juuston ja voin raaka-aineena. Vain pikkulapset joivat maitoa. Piimä, tavallisesti vedellä sekoitettu, oli arkipäivän juoma. Vuohenmaitoa käytettiin ainoastaan juuston valmistukseen. Lampaiden lypsämisestä ja lampaanjuustosta on vain satunnaisia mainintoja kuninkaankartanoista 1500- ja 1600-luvun lähteissä.

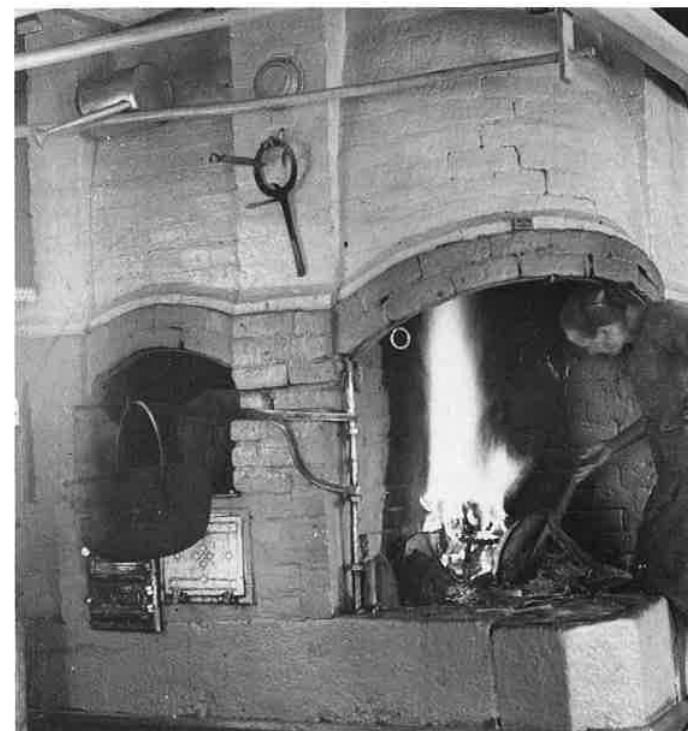
Lypsämiseen käytettiin kiulua. Maito siivlöitiin ja siivilänä käytettiin kuusenhavuista tukkoa, harvemmin hevosenjouhista neulottua siiviläliinaa. Maito happani matalissa *kehoissa* tai *punkissa*. Kerma, joka nousi pintaan, otettiin talteen voin kirnuamista varten. Viiliä ei kuorittu, vaan siinä oli kerma jäljellä. Aikaisemmin viili ei ollut yleistä; sitä valmistettiin vain paikoin tietyiksi juhlapäiviksi, esim. juhannukseksi. Kuorittua piimää käytettiin yleisesti kesäaikaan kaikilla aterioilla.

Itä-Suomessa on valmistettu myös säilytetäväksi kuorittua piimää. Tällöin piimä



*Emäntä kirmuaa voita pystykirnussa. Ylihärmä, Haapoja. Valok. S. Paulaharju 1929. SKS.*

lämmitettiin uunissa, minkä jälkeen juoksetunut maitomassa leikattiin puuveitsellä palasiksi ja säilytettiin suuressa puutyynyriissä kylmässä vedessä, jota silloin tällöin vaihdettiin. Tällä tavoin säilytettyä *kokkeliä* voitiin käyttää maalis- tai huhtikuuhun saakka. Piimämassa voitiin myös puristaa painon alla, ja näin syntynyttä rahkaa syötiin maidon kanssa tai käytettiin piirakantäyteeksi. Maan länsiosissa maitoa säilöttiin valmistamalla pitkäpiimää kuten Pohjois-Ruotsissa ja Norjassakin (SKK kartta 57).



*Leipäjuustoa paistetaan takassa tulen loimussa. Alahärmä. Valok. S. Paula*

Voita valmistettiin *pyöhtämällä* jne. kermasta, mutta vanhemmassa perinteessä, esim. 1800-luvun alussa vielä Varsinais-Suomessakin voita kirnuttiin myös piimästä. Keskiajalla käyttöön tullut korkea pystykirnu (ruots. *kärna*) oli yleinen koko maassa. 1800-luvun alussa tuli suurilla tiloilla käyttöön sveitsiläisten esikuvien mukaan suuri kammella pyöritettävä kirnu. Käsikäyttöiset separaattorit levisivät 1890-luvulta lähtien Lounais-Suomeen ja Pohjois-Savoinkin, mutta yleisiksi ne tulivat vasta tämän vuosisadan ensi

vuosikymmeninä eri puolille Etelävuosisadan vail osuusmeijereihin.

Voita käytettiin maaseudun ruokmaksuväline tai kiertäville ostajille sien 1867—1868 men maatalous lulle. Keski-Pohj voi oli tärkein v

kolttalappalaiset naut-  
ääkseen. Muita metsä-  
oastaan kesäisin. Vain  
jossakin määrin talvi-  
sa tai auringossa kui-  
ttiin ruoansulatushäiri-

ttiin sieniä kansanomai-  
ainoastaan maan kaak-  
, missä niitä suolattiin  
urten. Muualla maassa  
t poimivat sieniä, lou-  
tsalaiseen tapaan vain  
poiminta yleistyi vasta  
emmin propagandan ja

nsanomaisessa ruokata-  
ainoastaan juuston ja  
Vain pikkulapset joivat  
isesti vedellä sekoitettu,  
. Vuohenmaitoa käytet-  
ön valmistukseen. Lam-  
ja lampaanjuustosta on  
nintoja kuninkaankarta-  
uvun lähteissä.

ttiin kiulua. Maito siivi-  
ytettiin kuusenhavuista  
hevosenjouhista neulot-  
aito happani matalissa  
sa. Kerma, joka nousi  
lteen voim kirnuamista  
rittu, vaan siinä oli ker-  
min viili ei ollut yleistä;  
n paikoin tietyiksi juhla-  
nukseksi. Kuorittua pii-  
esti kesäaikaan kaikilla

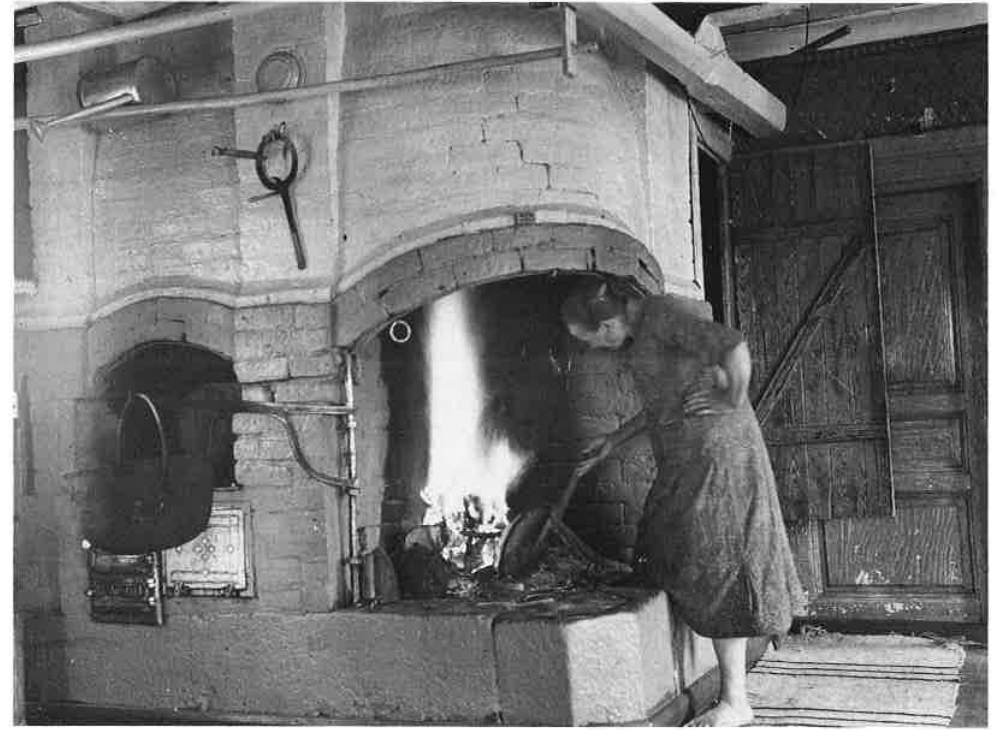
almistettu myös säilytet-  
piimää. Tällöin piimä



*Emäntä kirkuaa voita pystykirnussa. Ylihärmä, Haapaja. Valok. S. Paulaharju 1929. SKS.*

lämmitettiin uunissa, minkä jälkeen juokset-  
tunut maitomassa leikattiin puuveitsellä pa-  
lasiksi ja säilytettiin suuressa puutynnyrissä  
kylmässä vedessä, jota silloin tällöin vaihdet-  
tiin. Tällä tavoin säilytettyä *kokkelia* voitiin  
käyttää maalisi- tai huhtikuuhun saakka.  
Piimämassa voitiin myös puristaa painon al-  
la, ja näin syntynyt rahkaa syötiin maidon  
kanssa tai käytettiin piirakantäyteeksi. Maan  
länsiosissa maitoa säilöttiin valmistamalla  
pitkääpiimää kuten Pohjois-Ruotsissa ja Nor-  
jassakin (SKK kartta 57).

148



*Leipäjuustoa paistetaan takassa tulen loimussa. Alahärmä. Valok. S. Paulaharju 1930. SKS.*

Voita valmistettiin *pyöhtämällä* jne. ker-  
masta, mutta vanhemmassa perinteessä, esim.  
1800-luvun alussa vielä Varsinais-Suomessa-  
kin voita kirkuttiin myös piimästä. Keskiajal-  
la käyttöön tullut korkea pystykirnu (ruots.  
*kärna*) oli yleinen koko maassa. 1800-luvun  
alussa tuli suurilla tiloilla käyttöön sveitsi-  
läisten esikuvien mukaan suuri kammella  
pyörítettävä kirnu. Käsikäyttöiset separaat-  
torit levisivät 1890-luvulta lähtien Lounais-  
Suomeen ja Pohjois-Savoinkin, mutta ylei-  
siksi ne tulivat vasta tämän vuosisadan ensi

149

vuosikymmeninä. 1880-luvulla perustettiin  
eri puolille Etelä-Suomea kylämeijereitä, ja  
vuosisadan vaihteessa siirryttiin suuriin  
osuusmeijereihin.<sup>20</sup>

Voita käytettiin vanhoina aikoina harvoin  
maaseudun ruokataloudessa; se oli veron-  
maksuväline tai se myytiin kaupunkiin tai  
kiertäville ostajille (ks. lukua IV). Nälkävuoi-  
sien 1867—1868 jälkeen erityisesti Itä-Suo-  
men maatalous painottui karjanhoidon puo-  
lille. Keski-Pohjanmaalla ja Itä-Suomessa  
voi oli tärkein vientitavara. Ensin sitä myy-