

Die Nahrungsforschung in Finnland

Die Anfänge

DER VOLKSTÜMLICHE NAHRUNGSHAUSHALT ist in Finnland seit dem Ende des 17. Jahrhunderts neben der übrigen Volkskultur von Forschern und Schilderern des Volkslebens beachtet worden. Daniel Juslenius z. B. erwähnt in seinem Werk „Aboa vetus et nova“ (1700) u. a. den finnischen Ostermalzbrei, das gesüßte Brot und das Dünnbier¹. Die Schilderer des Volkslebens im 18. Jahrhundert — Lehrer und Studenten der Akademie in Turku, Landpfarrer und in der zweiten Hälfte des Jahrhunderts auch Landmesser — machen in ihren Schriften im allgemeinen auch einige Angaben über die Volksnahrung sowie über einzelne Speisen. Unter diesen recht zahlreichen Beschreibungen sind vom Standpunkt des Nahrungshaushalts am beachtenswertesten die Schilderung von P. A. Gadd aus Ober-Satakunta (1751)² und der Beitrag von H. G. Porthan zu Tunelds Werk über die Geographie Finnlands (1795)³. Auch Reisende des 17. und 18. Jahrhunderts vermitteln uns einige Angaben über ländliche Speisen in Finnland. Von diesen Schriften ist bei weitem am bemerkenswertesten Carl v. Linnés Schilderung über die Reise, die er im Jahr 1732 längs der finnischen Westküste von Tornio bis Turku machte⁴. Das im 18. Jahrhundert gesammelte Wörterbuchmaterial enthält ebenfalls wichtige Angaben aus dem Gebiet des Nahrungshaushalts⁵. Von den verschiedenen hierhergehörenden Fragen wird im 18. Jahrhundert lediglich die Notnahrung genauer behandelt, über die mehrere Schriften erschienen, darunter auch eine Dissertation⁶. Interesse erweckten auch das finnische Bierbrauen⁷ und der finnische Met⁸.

Auch im 19. Jahrhundert wurde der volkstümliche Nahrungshaushalt in zahlreichen Kirchspielbeschreibungen behandelt, die nun umfangreicher und eingehender waren. Genannt seien davon nur folgende Werke: die in der ersten Hälfte des Jahrhunderts erschienene Schilderung des finnischen Lappland von A. J. Sjögren, worin u. a. die besonders in Savo übliche Fischpastete (Kalakukko) erwähnt wird⁹, sowie zwei von den um die Jahrhundertmitte und danach in der Zeitschrift

1. D. Juslenius, *Aboa vetus et nova*. Diss. Åbo 1700, 104 S. Auf schwedisch in: *Suomi* 1841.
2. P. A. Gadd, *Försök til en oconomisk beskrifning öfwer Satacunda häraders norra del*. Stockholm 1751. Auf finnisch 1946.

3. Eric Tuneld, *Geographie öfwer konungariket Sverige III*, 7. Auflage. Stockholm 1795.

4. C. v. Linné, *Iter lapponicum*. Ungdomsresor I. Stockholm 1929. Auf finnisch 1969.

5. Kr. Ganander, *Nytt Finskt Lexikon* (fertiggestellt 1787). Gedruckt 1938—40.

6. C. F. Mennander, *Berättelse om Stampe-, Bark- och Missebröd*. Kungliga Vetenskaps Akademiens handlingar 1742, 284—286 (auf deutsch: *Von gehacktem Rinden- und Missebrodt*. In: *Der Königl. Schwed. Akademie der Wissenschaften Abhandlungen IV*. Hamburg 1750, 315—316); P. A. Gadd, *Anmärkning om nöd-bröd*. In: *Åbo Tidningar* 1772, 145—148; C. N. Hellenius & J. F. Wallenius *Om Finska Allmogens Nödbrod*. Diss. Åbo 1782, 38 S. Vgl. auch G. Cygnaeus, K. Finska Hushållningssällskapet 1797—1897, Åbo 1897, S. 130—131, 188—189 (Schriften der Haushaltsgesellschaft über die Notnahrung i. J. 1798 und 1801—1802).

7. C. N. Hellenius & R. W. Stiernwald, *Anmärkning öfwer finska allmogens bryggings-sätt*. Diss. Åbo 1780, 18 S. (Neuaufgabe 1944). Vgl. auch *Om kyrsedrand hos finnarne* (von Jeremias Wallens). In: *Åbo Tidningar* 1772, 178—182, 186ff.

8. *Finska sätet at brygga mjöd*. Samling af Rön och Afhandlingar II. Stockholm 1783, S. 393 ff.

9. A. J. Sjögren, *Anteckningar om församlingarne i Kemi-Lappmark*. Helsingfors 1828, S. 77.

„Suomi“ veröffentlichten zehn Kirchspielbeschreibungen, nämlich die von Yrjö Koskinen über Hämeenkyrö (1851) und die von Antero Varelius über Tyrvää (1853), beides Gemeinden in Satakunta¹⁰. Die Nahrungsgewohnheiten des Volkes wurden auch von den Kreisärzten beachtet, deren Jahresberichte interessantes Material enthalten, das bisher in der volkskundlichen Forschung wenig benutzt worden ist¹¹. Die letzten schlimmen Hungersnöte in Finnland während der Jahre 1867/68 machten Ernährungsfragen zum allgemeinen Gesprächsthema. Die Staatsgewalt versuchte damals durch Schriften und Kurse die Kenntnis der essbaren Pflanzen auszubreiten. Man machte u. a. Propaganda dafür, daß Pilze als menschliche Nahrung verwendet würden. Diese Maßnahmen kamen jedoch zu spät, und ihre Wirkung blieb im allgemeinen ziemlich gering¹².

Materialsammlungen und Gesamtdarstellungen im 20. Jahrhundert

DIE ERFORSCHUNG DER NAHRUNG IN FINNLAND begann eigentlich mit dem Anfang unseres Jahrhunderts. Die ersten ausgedehnteren Forschungen wurden von Ärzten und Nahrungsphysiologen ausgeführt. Der Initiator dieser Tätigkeit war der berühmte finnische Physiologe Professor Robert Tigerstedt. In den Publikationen der Finnischen Ärztesgesellschaft wurden die ersten Aufsätze über diese Fragen in den Jahren 1903—05 veröffentlicht. 1905—07 sammelte man in verschiedenen Teilen des Landes Material über die Zusammensetzung der Nahrung der Landbevölkerung. Die Ergebnisse dieser Forschung veröffentlichte Siegfried Sundström in seiner Dissertation im Jahre 1908¹³. Auch später sind von Ernährungsphysiologen Forschungen über Nahrung und Speisenauswahl durchgeführt worden, und viele von den Forschungsergebnissen sind veröffentlicht¹⁴.

10. Y. Koskinen, *Kertomus Hämeenkyrön pitäjistä* [Bericht über das Kirchspiel Hämeenkyrö]. *Suomi* 1851; A. Varelius, *Kertomus Tyrvään pitäjistä v. 1853* [Bericht über das Kirchspiel Tyrvää im Jahre 1853] *Suomi* 1854.

11. Gedruckt in der Serie *Finska Läkaresällskapets handlingar 1856—1871*. Vgl. auch G. Heinrichus, *Om medicinalväsendet i det sk, gamla Finland. Kaukomieli* IV. Helsinki 1910, 8—26, wo die Verhältnisse in der Provinz Viipuri im Jahr 1818 geschildert werden, und K. Relander, *Terveyshoidollisia tutkimuksia Haapajärven piirilääkäripiirissä I* [Untersuchungen über die Gesundheitspflege im Kreisarztbezirk Haapajärvi I]. Diss. Kuopio 1892, 84—100 über die Nahrungsgewohnheiten in der Provinz Oulu.

12. S. näher H. A. Turja, *Suurten nälkävuosien korvikeraivintokysymyksestä* [Über die Frage der Ersatznahrung in den großen Hungerjahren]. In: *Historiallinen Aikakauskirja* [Historische Zeitschrift] 1939, 93—109. S. auch Anm. 57, 85, 86 und 87.

13. S. Sundström, *Några undersökningar om födan i Finland*. In: *Finska Läkaresällskapets handlingar* 47, 1905, S. 421—451; Ders., *Undersuchungen über die Ernährung der Landbevölkerung in Finnland*. Helsingfors 1908, 230 S.

14. Z. B. A. I. Virtanen & O. Turpeinen, *Tutkimus suhteellisen vähävaraisen väestön ravinnosta Suomessa 1936—37* [Untersuchung über die Nahrung des verhältnismäßig unbemittelten Bevölkerungsteils in Finnland 1936—37]. *Komiteanmietintö* 5 [Komiteegutachten 5]. Helsinki 1940, 40—126; Maija Pekkarinen, *Tutkimuksia maalaisväestön ravinnosta eräissä Itä- ja Länsi-Suomen pitäjissä* [Untersuchungen über die Nahrung der Landbevölkerung in einigen Kirchspielen von Ost- und Westfinnland]. Diss. Helsinki 1962. — Übersichten: P. Roine, *Suomen kansan ravinto* [Die Nahrung des finnischen Volkes]. In: *Oma maa* II, 1958, 179—190; M. Pekkarinen & R. Seppänen & P. Roine, *Om den finska folknärings förr och nu*. In: *Näringsforskning*, Jg. 8. Nr. 4, 1964.

In den Jahren vor dem I. Weltkrieg begann auch die volkskundliche Erforschung des Nahrungshaushalts. Bahnbrechend war der finnische Landwirtschaftshistoriker Prof. Gösta Grotenfelt, der die Ergebnisse seiner 1912—14 durchgeführten Forschungen über die Milchwirtschaft im Jahre 1916 in dem umfangreichen Werk „Vanhanaikainen suomalaisen maitotalous“ (Die altertümliche finnische Milchwirtschaft) veröffentlichte. Darin wird u. a. auch die Milchwirtschaft Russisch-Kareliens sowie der Waldfinnen Schwedens und Norwegens behandelt¹⁵. Außer seinen eigenen Forschungen in den Dörfern und in Museen stand ihm das volkskundliche Material zur Verfügung, das schon in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts unter dem Namen *Ethnographica* im Archiv der Gesellschaft für Finnische Literatur gesammelt worden war, desgleichen die in den Fachzeitschriften publizierten örtlichen Schilderungen¹⁶. Bald danach wurde die erste Gesamtdarstellung des finnischen Nahrungshaushalts geschrieben; sie ist in dem Werk von U. T. Sirelius über die Volkskultur Finnlands enthalten¹⁷. Auch ihm stand das eben erwähnte Material zur Verfügung, außerdem die Gegenstände in den Sammlungen des Nationalmuseums. Auf der Grundlage seines großangelegten Syntheseversuchs hat die spätere Forschung wie auf anderen Gebieten der Volkskultur so auch auf dem des Nahrungshaushalts weiterarbeiten können.

Die Möglichkeiten dazu boten sich vor allem durch das reichhaltige neue Material, das seit den 20er Jahren unseres Jahrhunderts mit Hilfe von Fragebogen und Feldforschung sowohl aus den finnischen als auch den schwedischen Gegenden des flachen Landes in die Archive gesammelt wurde. Das quantitativ ausreichende Material ermöglichte nun die Anwendung der kartographischen Methode, die sich in den 20er Jahren auch in der finnischen Volkskunde einbürgerte¹⁸. Der „Suomen kartasto 1925“ (Finnischer Atlas) enthielt auch die ersten Verbreitungskarten aus dem Gebiet des Nahrungshaushalts (Brottypen, Fischpastete, Piroggen, Käse und Sauermilch); für diese Karten sammelte das Nationalmuseum durch Vermittlung der Schulen ein umfangreiches Material¹⁹.

In den 20er Jahren fing man auch an, das auf Heimatforschungsexpeditionen in verschiedenen Kirchspielen gesammelte Nahrungshaushaltsmaterial zu veröffentlichen; diese Publikationstätigkeit nahm in den 30er Jahren zu und ist bis auf den heutigen Tag weitergegangen. Somit stehen den Forschern heutzutage zuverlässige deskriptive Schilderungen von etwa 30 Kirchspielen aus verschiedenen Landesteilen in gedruckter Form zur Verfügung (wobei der Schwerpunkt jedoch in Westfinnland liegt). Außer den veröffentlichten Beschreibungen befinden sich als Manuskript in verschiedenen Archiven noch etwa 60 Darstellungen des Nah-

15. G. Grotenfelt, *Vanhanaikainen suomalaisen maitotalous* [Die altertümliche finnische Milchwirtschaft]. Helsinki 1916, 266 S.

16. Z. B. in: *Hembygden* 1915—16 und *Kotisentu* [Heimat] 1911—14.

17. U. T. Sirelius, *Suomen kansanomaista kulttuuria I* [Finnlands volkstümliche Kultur I]. Helsinki 1919, S. 305—354.

18. S. I. Talve, *Suomalainen kansatiede* [Die finnische Volkskunde]. (Scripta ethnologica 14), Turku 1963, S. 13 ff.; M. Sarmela, *Kansankulttuurin kartoituksesta* [Über die kartographische Skizzierung der Volkskultur]. *Virittäjä* 1965, S. 225 ff.

19. *Suomen kartasto 1925* [Finnischer Atlas 1925]. Helsinki 1929, Karte 13 und 14.

nungshaushalts einzelner Orte. Ferner stehen den Forschern sehr wertvolle Materialien in den Sammlungen der Wörterbuchstiftung (für das Wörterbuch der Volkssprache) zur Verfügung. Im Laufe der letzten Jahre hat man mit Hilfe von Fragebogen über verschiedene Fragen des Nahrungshaushalts reichlich neues Material gesammelt, das im Nationalmuseum (einschließlich der Seurasaari-Stiftung), im schwedischsprachigen Folkkulturarkivet und in der Wörterbuchstiftung (all diese befinden sich in Helsinki) sowie im Volkskundlichen Institut der Universität Turku aufbewahrt wird. Das letztgenannte Institut hat besonders den neueren Veränderungen des Nahrungshaushalts bis zum heutigen Tage Beachtung geschenkt.

Die intensive Sammelarbeit der 20er und 30er Jahre hat es auch ermöglicht, neue Zusammenfassungen und Gesamtdarstellungen des finnischen Nahrungshaushalts zu schreiben. So hat Kustaa Vilkuna eine solche im Jahr 1934 in der „Suomen kulttuurihistoria“ (Kulturgeschichte Finnlands) veröffentlicht, und Ilmari Manninen hat in demselben Jahr den Nahrungshaushalt der Finnen und der mit ihnen verwandten Völker in einem seiner Werke vergleichend behandelt²⁰. Es erschienen auch Schilderungen über kleinere Gebiete: eine Untersuchung von T. I. Itkonen über den Nahrungshaushalt der Lappen schon in den 20er Jahren²¹, danach in den 30er Jahren eine Darstellung des Nahrungshaushalts der Karelier von Ilmari Manninen sowie eine entsprechende Darstellung von Kustaa Vilkuna über den Stamm der sog. eigentlichen Finnen²². Kürzere Schriften über den Nahrungshaushalt veröffentlichte auch Tyyni Vahter²³. Verbreitungskarten über den Nahrungshaushalt der Finnlandsschweden hat Ragna Ahlbäck zusammengestellt²⁴. Später sind in Form von „Kochbüchern“ auch umfangreiche Schilderungen des Nahrungshaushalts einiger Provinzen veröffentlicht worden²⁵.

Wenig Beachtung hat in der Erforschung des finnischen Nahrungshaushalts einstweilen das historische Archivmaterial gefunden, das uns in Form von Rechnungs- und Steuerbüchern sowie anderen Urkunden aus dem 16. und 17. Jahrhundert vorliegt und interessante Angaben bietet. Es gibt jedoch eine als Manu-

20. Suomen kulttuurihistoria II [Finnische Kulturgeschichte II]. Jyväskylä 1934, S. 297—309; Suomen suku III [Der finnische Stamm III]. Helsinki 1934, S. 139—165.

21. T. I. Itkonen, Lappalaisten ruokatalous [Der Nahrungshaushalt der Lappen]. Mémoires de la Société Finno-Ougrienne LI, Helsinki 1921.

22. I. Manninen, Karjalaisten ruokatalous [Der Nahrungshaushalt der Karelier]. In: *Karjalan kirja* [Das Karelienbuch]. 2. Auflage. Helsinki 1932, S. 434—446; K. Viljuna, Varsinaissuomalaisen kansanomaisesta taloudesta ja kulkuneuvoista [Über die volkstümliche Wirtschaft und die Verkehrsmittel der eigentlichen Finnen]. In: *Varsinais-Suomen historia* III:2 [Geschichte des Eigentlichen Finnland III:2]. Porvoo 1935, S. 164—178.

23. T. Vahter, Ruokataloutemme vanhoja kulttuuripiirejä [Alte Kulturkreise unseres Nahrungshaushalts]. In: *Yhteishyvä* [Gemeinwohl] 1936; T. Vahter, Eriruokaisuudestamme [Über unsere verschiedenen Ernährungsweisen]. In: *Hyvä Tuomas* [Der gute Thomas]. Jyväskylä 1938, S. 50—66.

24. R. Ahlbäck, Kulturgeografiska kartor över Svenskfinland (Folklivsstudier I) Helsingfors 1945 [Verbreitungskarten von Brotkäfigen, Käseformen, süßem Roggenmalzbrei usw.].

25. Aino Lampinen, Karjalainen keittokirja [Karelisches Kochbuch]. Helsinki 1953; Irja Sepäloudesta [Vom gekochten Kohl bis zum Erdbeerbrei]. Karjalan kannaksen ja Etelä-Karjalan ruokatalandenge und Südkareliens]. Keuruu 1963; H. Uusivirta & N. Valonen, Satakuntalainen keittokirja [Kochbuch der Provinz Satakunta]. Helsinki 1969.

skript vorliegende Untersuchung, in der versucht wird, über den Nahrungshaushalt der Krongüter Ostfinnlands im 16. Jahrhundert systematischer Aufschluß zu geben²⁶.

Untersuchungen über verschiedene Fragen des Nahrungshaushalts Fisch- und Fleischgerichte

IM ÄLTEREN VOLKSTÜMLICHEN NAHRUNGSHAUSHALT ist bei Fisch und Fleisch in erster Linie die Konservierungstechnik mit ihren Verfahren zu betrachten. Eine Gesamtdarstellung dieser Dinge ist enthalten in einer Untersuchung des Verfassers vom Jahr 1961²⁷. Auch im Hinblick auf praktische Ziele hat man die Fischkonservierung behandelt²⁸. Später ist darauf hingewiesen worden, daß die Etymologie einiger Fischnamen Hinweise auf die Anwendung uralter Konservierungsverfahren gibt, wie z. B. der finnische Fischname *muikku* ‚kleine Maräne‘ (vgl. *muje* ‚sauer‘) usw.²⁹. Zusammenfassend hat A. Vilkkuna diese Frage behandelt³⁰. Desgleichen deutet der Fischname *silakka* ‚Strömling‘ auf das Einsalzungsverfahren hin sowie auf die Zeit seiner Einführung und auf die Richtung, aus der es gekommen ist³¹. Hingegen gibt es vorläufig keine umfangreichere Untersuchung über die Fischgerichte.

Über die Verfahren der Fleischkonservierung in Finnland hat der Verfasser eine Gesamtdarstellung veröffentlicht³². Die mit dem Schlachten von Vieh verbundenen Fragen hat man bisher nicht für das ganze Land untersucht, wenn auch einige lokale Übersichten erschienen sind³³. Kürzere Untersuchungen wurden

26. Maija Virtanen, Itä-Suomen kuninkaankartanoiden ruokatalous [Der Nahrungshaushalt der Krongüter Ostfinnlands]. Schrift zur Erlangung des Magistergrades in Geschichte an der Universität Helsinki 1957, 79 S.

27. I. Talve, Kansanomaisen ruokatalouden alalta [Aus dem Gebiet des volkstümlichen Nahrungshaushalts]. In: *Suomi* 109:4. Helsinki 1961, S. 7—29.

28. A. F. Aalberg, Kalojen säilöntäkäsittely [Die Konservierung von Fischen]. Keuruu 1956. Vgl. auch A. Forsberg, Om äländska strömmingskonserveringen förr och nu. In: *Fiskevitidskrift för Finland* 1893.

29. V. Ruoppila, Die Bezeichnungen für kleine Maräne in den finnischen Mundarten. In: *Studia Fennica* XII, Helsinki 1965, S. 66—73 (auf finnisch in *Virittäjä* 1962).

30. A. Vilkkuna, Kalanimistä kulttuuritutkimuksen lähteenä [Über die Fischnamen als Quelle der Kulturforschung]. In: *Suomi* 111:2. Helsinki 1965, 56 S.

31. L. Posti, On the Origin of the Word *silakka*. In: *Studia Fennica* XII, Helsinki 1965, S. 58—65 (auf finnisch in *Virittäjä* 1962).

32. Anm. 27, S. 30—48.

33. Z. B. K. Vilkkuna in: *Kotiseutu* [Heimat] 1929, S. 22—28 (Nivala, Mittel-Ostbottlien); A. Huttunen in: *Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistyksen vuosikirja* VI [Jahrbuch des Heimat- und Museumsvereins für Südwest-Häme VI]. Forssa 1930 (Tammela, Südwest-Häme). M. L. Ylä-Poikelus in: *Kaikuja Hämeestä* [Echo aus Häme] XII, 1969, S. 189—201 (Kuru, Nord-Häme).

In einigen Seminararbeiten sind die mit dem Schlachten verbundenen Traditionen behandelt (M. Pääkkönen, Helsinki 1949, später publiziert in: *Kotiseutu* [Heimat] 1971, S. 159—166. U. Rajala, Turku 1962).

über die Konservierung der Eingeweide und des Fettes veröffentlicht³⁴, ferner über die altertümliche finnische Schinkenbenennung *pöysti* und die damit zusammenhängenden Fragen³⁵. Dagegen hat man die Verwendung des Blutes im Nahrungshaushalt, worin ein deutlicher Unterschied zwischen den westlichen und den östlichen Teilen Finnlands besteht, nicht ausführlich behandelt. Die Untersuchung von Toivo Vuorela über die finnischen Würste bringt jedoch Licht auch in die damit verbundenen Fragen³⁶. Die Verwendung von Fleisch und Fleischgerichten wirft viele interessante Fragen auf, besonders für Westfinnland, aber einstweilen sind darüber keine Untersuchungen veröffentlicht worden. Dasselbe gilt für die Tabuvorstellungen, die im Zusammenhang mit der Verwendung von Fleisch und Blut bestanden³⁷.

Mehlspeisen

ÜBER DIE FINNISCHEN MEHLSPEISEN (das Brot wird unten gesondert besprochen) gibt es keine die ganze Gruppe betreffende Untersuchung. Eine Übersicht über primitive Mehlspeisen (*pepu*, *mutti*, *talkkuna*, *penkkivelli* u. a.) ist enthalten in einer 1961 erschienenen Untersuchung des Verfassers³⁸. Außerdem ist in einem gesonderten Artikel die finnische Osterspeise *mämmi* behandelt, für die später im Lichte neueren Materials auch eine Verbreitungskarte veröffentlicht worden ist³⁹. Die große Gruppe der Mehl- und Graupensuppen hat einstweilen nur wenig Beachtung gefunden⁴⁰, und auch die finnischen Grütz- und Mehlbreie sind noch nicht behandelt worden.

Brot

IM GEGENSATZ ZU DEN MEHLSPEISEN ist das finnische Brot eins der am besten erforschten volkstümlichen Nahrungsmittel in Finnland. Eine Verbreitungskarte, aus der die Gebiete des harten und des weichen Brotes (West- bzw. Ostfinnland) ersichtlich werden, ist schon im finnischen Atlas von 1925 enthalten (Anm. 19).

34. Leena Annila, Höystön valmistuksesta ja levinneisyydestä [Über die Zubereitung von Ragout und seine Verbreitung]. In: *Suomen Museo* 1962, S. 92—100.

35. K. Vilkkuna, Altnordisches beysti. In: *Mémoires de la Société Finno-Ougrienne* 125, Helsinki 1962, S. 611—623 (auf finnisch: Pöysti. *Jahrbuch 43 der Kalevala-Gesellschaft*, Helsinki 1963, S. 139—151). K. Vilkkuna, Böste — pöysti. In: *Varbergs Museums Årsbok* 1963, 137—146.

36. T. Vuorela, Die finnischen Würste (Studia Fennica IX:4). Helsinki 1960, 55 S. derselbe, Die finnischen Würste. In: *Ethnologia Scandinavica* 1971, S. 126—130.

37. T. I. Itkonen behandelt die Frage in seinem Artikel Pohjoisten kansojen liha- ja kalatabu [Das Fleisch- und Fischtabu der nordischen Völker]. In: *Virittäjä* 1967, S. 330—333.

38. Vgl. Anm. 27, S. 49—83.

39. A. M. Nyström, Suomalaisten mämmi [Der süße Roggenmalzbrei der Finnen]. In: *Koti-etu* [Heimat] 1934, S. 17—28. Neue Verbreitungskarte: *Seurasääri* 1961, S. 2.

40. E. Hermonen, Satakuntalainen velli [Die Milchsuppe in Satakunta]. In: *Satakunta* 8, Vammala 1929, S. 249—259.

In den 30er Jahren begann Kustaa Vilkkuna mit seinen Untersuchungen über den Brothaushalt⁴¹, und L. Vaismaa behandelte die Benennungen von Brot und anderem Backwerk in finnischen Mundarten, außerdem veröffentlichte er eine kurze Gesamtdarstellung⁴². Ferner hat man untersucht, wie oft in den Haushalten der verschiedenen Provinzen gebacken wird⁴³. In den 40er Jahren hat Kustaa Vilkkuna seine Brothaushaltsforschung fortgesetzt⁴⁴ und eine ziemlich umfangreiche Gesamtdarstellung veröffentlicht⁴⁵.

Nachher, in den 50er Jahren und später, hat man weiter das Brotbacken und die einzelnen Brotsorten erforscht⁴⁶ sowie Schriften publiziert, die zwar auch auf örtlichem Material fußen, aber nach der Darstellung größerer Zusammenhänge streben⁴⁷.

Über die ostfinnische Fischpastete (*Kalakukko*) und die Piroggen ist ebenfalls im finnischen Atlas von 1925 (Anm. 19) eine Verbreitungskarte veröffentlicht worden, aber später hat man keine dieser beiden Arten von Backwerk aufs neue behandelt. Es gibt darüber jedoch unveröffentlichte Untersuchungsmanuskripte⁴⁸. Über sonstiges Backwerk liegen gleichfalls keine umfangreicheren Untersuchungen vor. Kustaa Vilkkuna behandelt zwar eine Sonderfrage (den Pfannkuchen)⁴⁹, aber die an verschiedenen Orten gebackenen Kringel, Weißbrote, Kuchen usw. wurden noch nicht untersucht. Von den in Finnland bekannten Kringeln z. B. hat man nur den verhältnismäßig spät aufgekommenen Kringel von Lappee kurz behandelt⁵⁰, aber der wesentlich ältere Kringel von Viipuri ist noch nicht zum Gegenstand einer Untersuchung gemacht worden⁵¹. Auch in anderen Städten

41. K. Vilkkuna, Kaltiaisten historiaa [Aus der Geschichte von Kaltiainen]. In: *Jahrbuch 14 der Kalevala-Gesellschaft*, 1934, S. 230—241; derselbe, Kaka söker maka. In: *Rig 1939*, S. 177—186.

42. L. Vaismaa, Leivän ja leivonnaisten nimitykset Suomen murteissa [Die Benennung für Brot und Gebäck in den finnischen Mundarten]. Schrift zur Erlangung des Magistergrades 1935, Universität Helsinki, 238 S.; derselbe, Kansanomaisia leipiä [Volkstümliche Brote]. In: *Kotiseutu* [Heimat] 1936, S. 93—104.

43. E. Saurio, Miten usein eri maakunnissa leivotaan? [Wie oft wird in den verschiedenen Provinzen gebacken?] Helsinki 1945, 14 S.

44. K. Vilkkuna, Leivinuunin historiaa Suomessa [Aus der Geschichte des Backofens in Finnland]. In: *Jahrbuch 25—26 der Kalevala-Gesellschaft*, 1946, S. 250—276; derselbe, Leipähäkki ja reikäleipä [Brotkäfig und Ringbrot]. In: *Kyrönmaa* V, Helsinki 1946, S. 145—162.

45. K. Vilkkuna, Brödet och bakningens historia i Finland. In: *Folk-Liv* IX, 1945, Stockholm 1946, S. 17—56, vgl. Zusatz in: *Folk-Liv* X, 1947, S. 97.

46. A. Lampinen, Suomalainen ruokaleipä [Das finnische Brot]. Manuskript 1951, Archiv der Volkskundlichen Abteilung des Finnischen Nationalmuseums Nr. 193; derselbe, Ohrarieska [Ungeäuertes Gerstenbrot]. In: *Kotiseutu* [Heimat] 1951, S. 12—21.

47. U. Salo, Leivästä ja leipomisesta [Über Brot und Backen]. In: *Lounais-Hämeen Kotiseutu- ja Museoyhdistyksen Vuosikirja 26* [Jahrbuch des Heimat- und Museumsvereins für Südwest-Häme 26], Forssa 1957, S. 103—112.

48. Lampinen, Suomalainen ruokaleipä (Anm. 46), S. 53 ff.; L. Vaismaa, Manuskript 1937, Archiv der Volkskundlichen Abteilung des Nationalmuseums Nr. 242.

49. K. Vilkkuna, Yläsavolaiset muurinpohjaletut [Die Ofenpfannkuchen in Ober-Savo]. In: *Kotiseutu* [Heimat] 1958, S. 126—128.

50. F. Laihia, Lappeen rinkeli [Der Kringel von Lappee]. In: *Etelä-Karjalan vuosikirja 1964 bis 1965* [Südkarolisches Jahrbuch 1964—65]. Lappeenranta 1965, S. 93—97.

51. J. W. Ruuth, Viborgs stads historia I. Helsingfors 1906, S. 643, 846; A. Rahunen, Kuuluu Viipurin rinkeli [Der berühmte Wiburger Kringel]. In: *Suomen Kuvalehti* [Finnische Illustrierte] 1953, Nr. 39.

Finnlands kannte man verschiedenartige Backwerke⁵², besonders in West- und Südfinnland, während sich das Weizenbrot auf dem flachen Lande erst am Ende des vorigen und am Anfang unseres Jahrhunderts verbreitete; ursprünglich wurde es nur von städtischen Bäckern gebacken.

Gemüse

DIE ÄLTESTEN PFLANZEN, die im finnischen Nahrungshaushalt verwendet wurden, sind die Rübe, die Kohlrübe, die Erbse, die Bohne und der Kohl. Die Zwiebel benutzte man nur zum Würzen. Die übrigen Gemüsepflanzen, wie etwa die Runkelrübe, die Mohrrübe usw. sind bedeutend jünger und haben sich bei der Bauernbevölkerung erst in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts durch Vermittlung der Gutshöfe, der Pfarrhäuser und der Städte ausgebreitet. Die Kartoffel ist in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts nach Finnland gekommen, hat sich aber hauptsächlich erst durch die finnischen Soldaten, die am Siebenjährigen Kriege teilnahmen, unter dem Volk verbreitet; in den Jahren 1757 und 1761 wurden nämlich westfinnische Truppenteile zum Kriegseinsatz nach Deutschland geschickt⁵³. Im volkstümlichen Nahrungshaushalt erlangte die Kartoffel schnell eine bleibende und bedeutende Stellung. Trotzdem gibt es keine Untersuchung über die Verwendung der Kartoffel wie auch der anderen ebengenannten Pflanzen im finnischen Nahrungshaushalt. Die ältere Verwendungsart war die, daß man diese Pflanzen durch Erhitzen, Braten oder Kochen garmachte sowie Suppen und Breie daraus zubereitete. Später kamen die Formgerichte auf; die ostfinnischen im Ofen gebackenen bzw. gekochten Topfgerichte sind freilich offenbar viel älter. Die neueste Schicht sehen wir vertreten durch die Verwendung von Pflanzen zu Salaten oder dem *rosolli* genannten Heringssalat, der sich in Westfinnland als Festgericht erst am Ende des vorigen und am Anfang dieses Jahrhunderts verbreitet hat. Die Ausbreitung dieser und anderer Neuheiten im Nahrungshaushalt hat man vorläufig nur im Blick auf einige kleinere Gebiete behandelt⁵⁴.

Eine Frage für sich bildet bei den pflanzlichen Speisen lediglich die in Südostfinnland bekannte Gewohnheit, Kohl durch Säuerung für den Winter zu konservieren. Auch diese Frage ist nicht untersucht worden; wie man aus der Verbreitung schließen kann, handelt es sich um russischen Kultureinfluß⁵⁵, der im Nahrungs-

52. J. Eenilä, Kuusa ja kaasa. In: *Suomen Turku* 1969, Nr. 4, 5—6.

53. M. Kerkkonen, Perunaviljelyksen alkutaipaleelta Suomessa [Über die Anfänge des Kartoffelanbaus in Finnland]. In: *Hämeenmaa* IV, Hämeenlinna 1934; J. Viertola, Untersuchung zur Erlangung des Lizentiatengrades, Universität Turku 1970.

54. Z. B. T. Åkerman, Satakuntalaisen ruokatalouden muuttumisesta 1900—luvulla [Über die Veränderung des Nahrungshaushalts in Satakunta im 20. Jahrhundert] (*Scripta ethnologica* 23), Turku 1966, 43 S.; L. Lempiäinen, Karjalan kannaksen ruokataloudesta ja sen muuttumisesta 1900—luvulla [Über den Nahrungshaushalt der Karelischen Landenge und seine Veränderung im 20. Jahrhundert]. *Volkskundliches Institut der Universität Turku*, Hektogramm Nr. 3, Turku 1968, 59 S. Vgl. auch Uusivirta & Valonen (Anm. 25). Über den Heringssalat siehe H. Uusivirta in: *Seurasaari* 1971, S. 6—7.

55. Vgl. Manninen (Anm. 22), S. 442.

haushalt der Karelischen Landenge, Südkareliens und auch des früheren Ladoga-Karelien in verschiedenen Zusammenhängen wahrnehmbar ist⁵⁶. Zum östlichen Kulturkreis gehört auch die Verwendung von Pilzen im finnischen Nahrungshaushalt, die nur im ebengenannten Gebiet von altersher bekannt ist. In der zweiten Hälfte des 19. und am Anfang des 20. Jahrhunderts begann die Pilzverwendung sich auch weiter westwärts auszubreiten, vorzugsweise durch den Einfluß der Stadtbewohner wie auch durch den der Güter und Pfarrhäuser, der auf dem Lande wohnenden Beamten und des russischen Militärs. Zweifellos gab es viele Innovationszentren, u. a. war das Küstengebiet von Helsinki bis Porvoo und Loviisa von großer Bedeutung, ebenso die Bewohner der Güter Südwestfinnlands. Die Verwendung von Pilzen hat man in Finnland zwar untersucht, aber eine genauere volkskundliche Darstellung dieser interessanten Frage ist nicht veröffentlicht worden⁵⁷. Im finnischen volkstümlichen Nahrungshaushalt hat man natürlich auch Beeren verwendet, aber fast nur im Sommer, weil die Preiselbeeren die einzigen waren, die man von altersher für den Winter einmachte (sie wurden entweder als ganze Beeren in einem Holzgefäß im kalten Wasser verwahrt oder eingekocht bzw. eingestampft). Es ist zwar auch bekannt, daß Blaubeeren für den Winter getrocknet wurden, aber sie benutzte man vor allem als Arznei. Volkskundliche Untersuchungen über die Verwendung von Beeren sind nicht publiziert worden.

Milchwirtschaft

G. GROTFELT WAR — wie gesagt — der Bahnbrecher in der Erforschung der finnischen Milchwirtschaft. In seinem Werk vom Jahr 1916 (Anm. 15) behandelt er die Verwendung von Kuhmilch in frischem Zustand, als Sauermilch, bei Zubereitung im Ofen, als gekäste Milch nach ostfinnischer Art und als Dickmilch. Ein beträchtlicher Teil von Grotenfelts Untersuchung betrifft die Käseherstellung aus Kuh-, Ziegen- und Rentiermilch, und er verwendet viel Raum auf die Schilderung örtlicher Käsesorten. Erst um die Mitte der 30er Jahre begann man — offenbar unter dem Einfluß von Grotenfelts Werk — den Fragen der Milchwirtschaft von neuem Beachtung zu schenken. T. Vahter behandelte damals die Käseherstellung im Eigentlichen Finnland⁵⁸ und K. Vilks den Süßkäse der Landschaft

56. Vgl. Manninen (Anm. 22); Lampinen und Seppänen-Pora (Anm. 25).

57. Ein umfangreiches Werk über die Pilze Finnlands ist veröffentlicht worden von T. Rautavaara, Suomen sienisato [Die Pilzernte Finnlands]. Forssa 1947, 534 S. (besonders S. 137—144 über die Verwendung von Pilzen im Nahrungshaushalt). Vgl. auch frühere Werke, wie z. B. das aus dem Schwedischen übersetzte Werk von E. Hisinger, Sienikirja [Das Pilzbuch], Turku 1863; Osoitus marjain, sienien, puunsiementen ja pihan kokoomiseen [Hinweise auf das Sammeln von Beeren, Pilzen, Baumsamen und Harz], Helsinki 1868, 16 S.; I. F. Inberg, Suomenmaan parhaat ruokasienet, niitten tunteminen ja käyttäminen [Finnlands beste eßbare Pilze, ihre Kenntnis und Verwendung]. Helsinki 1884, 52 S. und 34 farbige Abb.

58. T. Vahter, Varsinais-Suomen juusto ja juustokehiä [Käse und Käseformen im Eigentlichen Finnland]. In: *Kotisentu* [Heimat] 1935, S. 20—27.

Ostbottnien⁵⁹. Der letztgenannte Autor veröffentlichte auch Verbreitungskarten über die Käsetypen⁶⁰. Nach dem 2. Weltkrieg erschien eine kurze Gesamtdarstellung über finnischen Käse⁶¹. Auch in den 60er Jahren hat man einige Untersuchungen über den Käse veröffentlicht, und zwar über das Vorkommen von Käse in dem Zehnten, den die Geistlichkeit in Westfinnland empfing⁶², über die Käsezubereitung auf der Inselgruppe Ahvenanmaa⁶³ und über den Brotkäse⁶⁴.

Untersuchungen über die Verwendung von Milch gibt es weniger. Man hat zwar schon in den 20er Jahren eine Karte veröffentlicht, aus der die Verbreitung der Langmilch hervorgeht⁶⁵, und auch die Grenzen der Sauermilchverwendung in den Provinzen Häme und Savo hat man in verschiedener Hinsicht kartographisch darzustellen versucht⁶⁶, sonst aber sind die Verwendung der Milch und die Herstellung der Butter vorläufig nicht untersucht worden. Über die Langmilch ist eine ernährungsphysiologische Untersuchung erschienen⁶⁷, wogegen es über Sahne und Butterherstellung nur Wortschatzuntersuchungen gibt⁶⁸, ausgenommen eine schon 1915 veröffentlichte Schilderung der zum Buttern dienenden Vorrichtung⁶⁹ und die kurze Studie von K. Vilkkuna über die Buttermilch⁷⁰.

Getränke

AUFSÄTZE ÜBER DAS FINNISCHE BIER und den finnischen Met erschienen — wie gesagt — schon im 18. Jahrhundert (Anm. 7, 8). Auch in den 60er Jahren des 19.

59. K. Vilkkuna, Makeajuusto [Der Süßkäse]. In: *Kotisentu* [Heimat] 1938, S. 129—134.

60. K. Vilkkuna, Uusia aineksia Suomen kieli- ja kansatieteelle [Neue Materialien für die finnische Sprachwissenschaft und Volkskunde]. In: *Suomalainen Tiedeakatemia, Esitelmät ja pöytäkirjat 1939* [Finnische Akademie der Wissenschaften, Sitzungsberichte 1939], Helsinki 1940, S. 102—103.

61. H. Vilppula, Finsk ost. In: *Fataburen* 1946, S. 83—92.

62. A. M. Reinilä, Juustot pappien kymmenyksissä Turun hiippakunnan alueella [Der Käse in den von den Geistlichen empfangenen Zehnten im Gebiet des Bistums Turku]. In: *Kotisentu* [Heimat] 1962, S. 57—61.

63. A. L. Dreijer, Osten i den äländska hushållningarna. *Äländsk odling* 1967, S. 102—120.

64. Harriet Rinne, Brödossten i den finländska allmogehushållningarna. Untersuchung zur Erlangung des Lizentiatengrades, Åbo Akademi 1969, 139 S.

65. Finnischer Atlas 1925 (Anm. 19), Karte 14. Vgl. auch V. Ruoppila, Itä ja länsi Suomen kansankulttuurissa [Ost und West in der Volkskultur Finnlands]. In: *Hyvä Tuomas*. Jyväskylä 1938, S. 53.

66. K. Tuohino in: *Kotisentu* [Heimat] 1939, S. 87.

67. R. Forsén, Die Langmilch. Diss. Helsinki 1966, 76 S.

68. V. Ruoppila, Kerman nimitykset Suomen murteissa [Die Benennungen der Sahne in den finnischen Mundarten]. In: *Virittäjä* 1954, S. 356—365; derselbe, Hierimen nimitykset Suomen murteissa [Die Benennungen des Quirls in den finnischen Mundarten]. In: *Virittäjä* 1960, S. 95—100.

69. G. Grotenfelt, Tahkonmuotoinen kampikirnu [Das schleifsteinförmige Kurbel-Butterfaß]. In: *Tiedonantoja valtion maanviljelys-kansatieteellisistä kokoelmista Mustialan-opistolla II:1* [Mitteilungen aus den staatlichen landwirtschaftlich-volkskundlichen Sammlungen in der Lehranstalt Mustiala II:1], Helsinki 1915, S. 3—11. Vgl. auch eine Studie von S. Laurikkala, Varsinais-Suomen talonpoikaisnaisten maitotalousastiat [Die Geschirre der Milchwirtschaft bei den Provinz Eigentliches Finnland] 12, 1953, 23—45.

70. K. Vilkkuna, Levinneisyyskartoista kansa- ja kielitieteen palveluksessa [Über die Verbreitungskarten im Dienste der Volkskunde und Sprachwissenschaft]. In: *Virittäjä* 1938, S. 58—59.

Jahrhunderts wurden zwei kürzere Aufsätze über das Bierbrauen und Biertrinken veröffentlicht⁷¹. Die neuere Forschung begann die damit zusammenhängenden Fragen in den 30er Jahren unseres Jahrhunderts zu behandeln. K. Vilkkuna hat über die in älteren Quellen vorkommende Bierbenennung *lura* geschrieben⁷². Anja Heikkilä hat in zwei unveröffentlicht gebliebenen Untersuchungen das Bierbrauen und den Wortschatz der Korngetränkereibereitung behandelt; das eine der beiden Manuskripte enthält u. a. eine Verbreitungskarte der Verwendung der westfinnischen Bierkelter⁷³. Im Jahr 1943 wurde eine neue, ziemlich umfangreiche Umfrage über das Bierbrauen veröffentlicht⁷⁴. Aufgrund des dadurch erhaltenen neuen Materials hat Kerttu Suuronen zwei Arbeiten zur Erlangung von Universitätsgraden geschrieben⁷⁵, die sie später als populäres Buch publiziert hat⁷⁶. Eine gründlichere Darstellung des finnischen Bieres und der übrigen aus Getreide hergestellten Getränke fehlt vorläufig noch. Desgleichen sind die Fragen, die mit dem häuslichen Brennen von Branntwein zusammenhängen, nicht vom volkskundlichen Standpunkt behandelt worden⁷⁷. Hingegen hat Kustaa Vilkkuna die Frage des finnischen Metes von neuem erörtert, wobei er die Etymologie und Bedeutung des Wortes *sima* ‚Met‘ geklärt hat⁷⁸.

Über die Ausbreitung des Kaffeekonsums in Finnland hat der Historiker G. Suolahti schon im Jahr 1917 geschrieben⁷⁹. Später hat L. Kuusanmäki dasselbe Thema behandelt⁸⁰. In den letzten Jahren ist eine neue Umfrage über die Ver-

71. J. A. Lindström, Om ölets bruk i Finland i äldre tider. Tavastehus 1861, 16 S.; A. Rahkonen, Juomista Suomessa [Über die Getränke in Finnland]. In: *Maiden ja merien takaa* 1866 [Aus fernen Ländern und aus Übersee 1866], S. 60—62, 66—67.

72. K. Vilkkuna, Finsk lura. In: *Virittäjä* 1934, S. 230—233; vgl. auch in: *Mallasjuomat* [Die Malzgetränke] 1945, S. 47—54.

73. A. Heikkilä, Olutkuurna [Die Bierkelter]. Manuskript 1936, Archiv der Volkskundlichen Abteilung des Finnischen Nationalmuseums Nr. 246; dieselbe, Viljajumien valmistus ja siihen liittyvä sanasto [Die Bereitung von Korngetränken und der dazugehörige Wortschatz]. Archiv der Wörterbuchstiftung, Helsinki.

74. Vgl. *Mallasjuomat* [Die Malzgetränke] 1943, S. 237—242.

75. K. Suuronen, Mallastus [Das Malzen]. Manuskript 1953; dieselbe, Jyvistä haarikkaan [Vom Korn bis zum Krug]. Manuskript 1955. Archiv der Volkskundlichen Abteilung des Finnischen Nationalmuseums Nr. 247—248.

76. K. Suuronen, Ohrainen olut [Das Gerstenbier]. Helsinki 1969, 196 S. Vgl. auch einige allgemeinere Übersichtsartikel von K. Vilkkuna, Oluen valmistus ennenkaikaan [Bierbereitung in älterer Zeit]. In: *Mallasjuomat* 1943, 237—242; Suomalainen kiuru-olut [Das finnische kiuru-Bier]. In: *Mallasjuomat* 1945, 47—54; Olet i det fornfinska samhället. In: *Alkoholpolitik* 1954, 69—73, und Tyyni Vahter, Hemgjort malt och tavastländsk „sahti“. In: *Mallasjuomat* 1950, 258—267. — Eine Geschichte der finnischen Brauereien gibt Jalmar Niemi, Suomen panimo-teollisuuden vaihteita, Lahti 1952.

77. V. Hytönen, Suomen valtion paloviinapolitiikka 1826—1866 [Die Branntweinpolitik des finnischen Staates 1826—66], Helsinki 1912. Vgl. auch zwei Abhandlungen: von dem Soziologen Sakari Sariola, Lappi ja väkijuomat [Lappland und alkoholische Getränke], Helsinki 1954, und vom Sozialpolitiker Pekka Kuusi, Alkoholijuomien käyttö maaseudulla [Über die Verwendung alkoholischer Getränke auf dem flachen Lande], Helsinki 1956.

78. K. Vilkkuna, Lahturi ja sima [Schlachter und Met]. In: *Virittäjä* 1965, S. 375—383.

79. G. Suolahti, Kun kahvi tuli maahamme [Als der Kaffee in unser Land kam]. In: *Elämää Suomessa 1700-luvulla* II [Das Leben in Finnland im 18. Jahrhundert II], Porvoo 1917, S. 15—46.

80. L. Kuusanmäki, Kahvinkäytön historiaa Suomessa [Aus der Geschichte des Kaffeekonsums in Finnland]. In: *Elämänmenoja entisaikaan* [Wie das Leben in früheren Zeiten verlief], Helsinki 1954, S. 254—273. Vgl. auch O. Nikula, Kring kaffebordet. In: *Pedersöre* 1947, S. 31—33.

wendung des Kaffees veröffentlicht worden^{81a}. Über den Konsum von Tee^{81b} und Kakao gibt es dagegen keine Publikationen.

Der Konsum von Tee war beispielsweise in einigen Städten Finnlands um die Mitte des 18. Jahrhunderts verbreiteter als der Kaffeekonsum. In Porvoo z. B. gab es im Jahr 1748 fünf Kaffeetrinker und 15 Teetrinker, aber im Jahre 1758 war die Zahl der Teetrinker auf 48 gestiegen, während nun ein einziger Kaffeekonsument übriggeblieben war^{81c}. Die Ursache dieser Entwicklung war offenbar die 1747 bekanntgemachte Verordnung über die Kaffeesteuer.

Tabak und andere Genußmittel

UNTER DEN ALTEN VOLKSTÜMLICHEN GENUSSMITTELEN hat vor allem das Kauharz die Forscher interessiert; es gibt in Finnland einen schon in die kammkeramische Epoche der Steinzeit datierten Kauharzfund vom Jahr 1929, der in Kerimäki in der Provinz Savo gemacht worden ist⁸². Das Kauharz ist von K. Vilkkuna in mehreren Artikeln behandelt worden⁸³.

Das Tabakrauchen, das sich während des 17. Jahrhunderts in Finnland auszubreiten begann, ist in der volkswissenschaftlichen Forschung mit Ausnahme einer von Sirelius verfaßten Zusammenfassung⁸⁴ nicht zum Gegenstand von Untersuchungen gemacht worden.

Notnahrung

OBEN WURDE ERWÄHNT, daß man sowohl im 18. als auch im 19. Jahrhundert über die Notnahrung in Finnland geschrieben hat (Anm. 6 und 12)⁸⁵. Das im Jahr 1833 gesammelte Material über Notbrot, das in der sog. Böckerschen Sammlung des finnischen Staatsarchivs enthalten ist, gibt ein Bild davon, in welchen Provinzen man in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch Baumrindenbrot ver-

81^a. S. *Seurassaari* 1969, S. 17—20.

81^b. Über den Konsum von Tee auf der karelischen Landenge (Südost-Finnland) siehe G. Karste-Liikkanen, *Pietarisuuntaus kannakselaisessa elämäntässä 1800-luvun loppupuolelta vuoteen 1918* [St. Petersburg im Leben der Karelischen Landenge vom ausgehenden 19. Jh. bis zum Jahre 1918] Helsinki 1968, S. 213—217 und 217—220 (über Kaffeekonsum).

81^c. T. Hartman, *Borgå stads historia II*. Borgå 1907, S. 345—346.

82. S. Pälvi, *Kivikautista purupihkaa* [Steinzeitliches Kauharz]. In: *Suomen Museo* [Finnisches Museum] 1931—32, S. 64.

83. K. Vilkkuna, *Muutamia tietoja purupihkan käytöstä Suomessa* [Einige Angaben über die Verwendung von Kauharz in Finnland]. In: *Suomen Museo* [Finnisches Museum] 1927, S. 59—60; derselbe, *Das Kauharz — ein uraltes Genußmittel*. In: *Lapponica. Studia Ethnographica Upsaliensia XXI*. Lund 1963, S. 295—303; derselbe, *Purupihka, vanhin nautintoaineemme* [Kauharz, unser ältestes Genußmittel]. In: *Kotiseutu* [Heimat] 1963, S. 76—84.

84. Sirelius (Anm. 17), S. 350—354.

85. S. auch K. Laine in: *Historiallinen Arkisto* [Historisches Archiv] XLVI, 1939, S. 228—237, 242—257.

wendet und in welchen nicht⁸⁶. Über die Notnahrung der Hungerjahre 1867—68 hat man einstweilen nur für kleine Gebiete genauere Schilderungen veröffentlicht⁸⁷. Auch I. Manninen hat die Fragen der Notnahrung im Lichte eines umfangreicheren Vergleichsmaterials behandelt⁸⁸. Die volkstümliche Überlieferung betreffend die Notnahrung läßt sich noch heute sammeln, und es sind auch neue Schichten hinzugekommen: über die Krisenzeit um die Wende der 20er und 30er Jahre und über den 2. Weltkrieg, als wieder verschiedene Ersatzstoffe verwendet wurden⁸⁹.

Mahlzeiten und Tischsitten

ÜBER DIE VOLKSTÜMLICHEN MAHLZEITEN der Finnen ist noch keine volkskundliche Darstellung verfaßt worden, obgleich ein sehr reichhaltiges Material vorliegt⁹⁰. Auch gibt es keine sprachwissenschaftliche Untersuchung über die Benennung der Mahlzeiten. Lediglich vom hauswirtschaftlichen Standpunkt hat man der Frage der Mahlzeiten Beachtung geschenkt⁹¹. Die mit dem Essen verbundenen Sitten und Glaubensvorstellungen sind ebenfalls noch nicht untersucht worden.

Nahrungsgewohnheiten verschiedener Berufsgruppen

NAHRUNGSGEWOHNHEITEN VERSCHIEDENER BERUFSGRUPPEN hat man lange unbeachtet gelassen. Es gibt z. B. keine Darstellung des Nahrungshaushalts der Fischer⁹², der Seeleute usw. Während der 60er Jahre hat man jedoch ein umfangreiches Material über die Lebensverhältnisse der Arbeiterschaft und anderer

86. N. Liakka, Suomen rahvaan jokapäiväinen leipä 19:nnen vuosisadan ensi kymmennillä [Das tägliche Brot des finnischen einfachen Volkes in den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts]. In: *Historiallinen aikakauskirja* [Historische Zeitschrift] 1923, S. 177—184.

87. H. Voipaala, Viljan puutteesta ja hätäravinnosta nälkävuosina 1866—68 Ala-Sääksmäen kihlakunnassa [Über Getreidemangel und Notnahrung in den Hungerjahren 1866—68 im Gerichtsbezirk Ala-Sääksmäki]. In: *Kaikuja Hämeestä* [Echo aus Häme] 10, 1938, S. 147—172.

88. I. Manninen, Überreste der Sammlerstufe und die Notnahrung aus dem Pflanzenreich bei den nordeurasischen, vorzugsweise den finnischen Völkern (*Eurasia septentrionalis antiqua* VI), Helsinki 1931.

89. Umfrage über die Notnahrung des Volkskundlichen Instituts der Universität Turku vom Jahr 1968. H. Kannala, Hätäleipä-perinne Pohjois-Savossa ja Pohjois-Hämeessä [Die Notbrot-Tradition in Nord-Savo und Nord-Häme]. Manuskript 1970, Volkskundliches Institut der Universität Turku, 19 S. Eine Umfrage über die Not- und Ersatzmittel der Kriegs- und Krisenzeit in Finnland hat das Volkskundliche Institut in Turku im Dezember 1970 veröffentlicht (Nr. 41).

90. Eine kurze Übersicht bei U. T. Sirelius, Suomen kansanomaista kulttuuria [Finnlands volkstümliche Kultur] I, Helsinki 1919, S. 346—349.

91. E. Saurio, Maakunnallisista aterien-ajoista ja niiden vaihteluista [Über die Mahlzeiten und ihre verschiedenen Zeitpunkte in den einzelnen Provinzen]. Helsinki 1947, 15 S. Vgl. jedoch eine neue Untersuchung von H. Uusivirta, Festspeisen in der Stadt Pori 1880—1900. In: *Ethnologia scandinavica* 1971, S. 96—106.

92. Vgl. jedoch Fiskare maträtter. In: *Hembygden* 1947; R. Ahlbäck, Kökar. Näringslivet och dess organisation i en utskärssöcken (Foklivsstudier IV), Helsingfors 1955. (S. 333—344 Mathushällning.)

Berufsgruppen gesammelt, einschließlich der Hauswirtschaft und des Nahrungshaushalts⁹³. Vorläufig ist man noch nicht dazu gekommen, aufgrund dieses neuen Materials Untersuchungen zu veröffentlichen, aber es sind einige Arbeiten in der Fertigstellung begriffen, in denen u. a. die Speisenauswahl der Flöß- und Forstarbeiter⁹⁴ behandelt wird, ferner Hauswirtschaft und Nahrungshaushalt der Arbeiterschaft von Sägewerken, Glasfabriken, Eisenhütten und Papierindustrie sowie der in der Stadt Turku wohnhaften Arbeiter⁹⁵.

Vorläufig gibt es auch keine eingehenderen Untersuchungen darüber, wie der Jahresrhythmus des Nahrungshaushalts mit seinen jahreszeitlich bedingten Schwankungen bei der Bauernbevölkerung der einzelnen Landesteile gewesen ist⁹⁶. In verschiedenen Sammlungen findet sich Material, mit dessen Hilfe auch in diese Frage Licht gebracht werden könnte.

Koch- und Eßgeschirr sowie Trinkgefäße

IN DER FINNISCHEN VOLKSKUNDLICHEN FORSCHUNG ist das Koch- und Eßgeschirr mit einigen Ausnahmen bisher wenig untersucht worden⁹⁷. Die Sammlungen der Museen und das historische Quellenmaterial (z. B. Nachlaßverzeichnisse) bieten jedoch gute Möglichkeiten dazu. Lediglich für die Landschaft Eigenliches Finnland gibt es von S. Laurikkala eine gründliche Darstellung des Hausgeräts der Bauern im 17. und 18. Jahrhundert⁹⁸. Einen kürzeren Aufsatz über die aus Metall angefertigten Haushaltsgegenstände hat A. Appelgren veröffentlicht⁹⁹. Verstreute Angaben über Koch- und Eßgeschirr finden sich in der reichhaltigen lokalhistorischen Literatur (z. B. in den mehr als 100 Kirchspielsgeschichten usw.). Gesondert sind einstweilen nur Verwendung und Typen des finnischen Messers (*puukko*) behandelt worden¹⁰⁰.

93. Sammlungen des Volkskundlichen Instituts der Universität Turku.

94. J. Eenilä, Suomen metsätyöläiset [Die finnischen Forstarbeiter]. Untersuchung zur Erlangung des Lizentiatengrades, Universität Turku 1967.

95. Volkskundliches Institut der Universität Turku: Untersuchungen zur Erlangung des Lizentiaten- oder Magistergrades.

96. Diese Fragen werden im Lichte eines Materials, das in den mittleren und westlichen Teilen der früheren Provinz Viipuri gesammelt worden ist, von V. Ruoppila, Vuodenajat ja ravinto, *Kotiseutu* 1939, 130—134, kurz erörtert.

97. Eine kurze Übersicht gibt U. T. Sirelius, Suomen kansanomaista kulttuuria [Finnlands volkstümliche Kultur] I, Helsinki 1919, S. 344—349.

98. S. Laurikkala, Varsinais-Suomen talonpoikain asumukset ja kotitalousvälineet 1700-luvulla [Die Wohngebäude und Haushaltgeräte der Bauern des Eigenlichen Finnland im 18. Jahrhundert]. Diss. Turku 1947. In: *Annales Universitatis Turkuensis* B XXVIII, S. 207—298; derselbe, Elämä Varsinais-Suomessa 1600- ja 1700-luvulla [Das Leben im Eigenlichen Finnland im 17. und 18. Jahrhundert]. In: *Varsinais-Suomen historia* [Geschichte des Eigenlichen Finnland] VII: 5—6, Turku 1961, S. 193—214.

99. A. Appelgren, Uppgifter om husgerådssaker av metall i medeltidens och 1500-talets Finland. In: *Kulturhistorisk årsbok* 1935, S. 79—98.

100. S. Pälvi, Puukko [Das finnische Dolchmesser], Helsinki 1955. K. Vilkkunen, Der finnische puukko und das junkki-Messer. In: *Suomen Museo* LXXI, 1964, 59—90.

Mehr Aufmerksamkeit von seiten der Forscher ist den verschiedenen Trinkgefäßen zuteil geworden. Schon die „Carta marina“ von Olaus Magnus (1539) stellt den südwestfinnischen Bierkrug dar, dessen Entsprechungen es sowohl in finnischen als auch skandinavischen Museen gibt¹⁰¹. Auch die silbernen Festbecher¹⁰², vogelkopfförmigen Trinkgefäße¹⁰³ und die Trinkhörner¹⁰⁴ sind in mehreren Aufsätzen behandelt worden.

101. U. T. Sirelius, Ruskon kinkerikannu [Die Kanne bei der Katechismusprüfung in Rusko]. In: *Kalevalaseuran vuosikirja* 7 [Jahrbuch Nr. 7 der Kalevala-Gesellschaft], 1927, 214—218; K. Vilkkuna, Die Kosa — eine nordische Festschale. In: *Acta ethnologica* 1936, S. 17—33 (auf finnisch in: *Kalevalaseuran vuosikirja* 16, 1936).; A. Hirsjärvi, Vakkasuomalaisen olutkoosan alkujuuria [Ursprünge des Bierkrugs der Einwohner der Gegend nördlich von Turku]. In: *Suomen Museo* [Finnisches Museum] 1944, S. 46—64; derselbe, Hur de nordiska ölkäsorna kommit till? In: *Fataburen* 1947, S. 57—68; N. Cleve & T. Vuorela, Suomalainen juhlakousa [Die finnische Festschale]. In: *Kotiseutu* [Heimat] 1951, S. 50—54; N. Cleve, Till bielkekäsornas genealogi. In: *Fataburen* 1965, S. 15—42.

102. N. Valonen, Hopeisista pitomäljoista [Über die silbernen Festbecher]. In: *Kotiseutu* [Heimat] 1952, 201—204.

103. I. Manninen, Suomalaiset kansatieteelliset linnunpääkauhat [Die finnischen volkskundlichen Vogelkopfkellen]. In: *Suomen Museo* [Finnisches Museum] 1929, S. 72—79; V. Vallinheimo, Suomalaiset linnunmuotoiset juoma-astiat [Die finnischen vogelförmigen Trinkgefäße]. In: *Jahrbuch Nr. 35 der Kalevala-Gesellschaft*, 1955, S. 357—367; T. Vuorela, Hanho eli kousa [Der Bierkrug]. In: *Sananjalka* [Farnkraut] 1, Turku 1959, S. 101—112.

104. J. Rinne, Ett medeltida dryckeshorn. In: *Kulturbistoriska bilder, utg. av Åbo stads Historiska Museum*, Helsingfors 1906, S. 57—65; K. Vilkkuna, Kyrönsarvi [Das Kyrö-Horn] In: *Satakunta XIV*, 1948, S. 69—84; derselbe, Kirchliche Trinkhörner. In: *Corolla archaeologica in honorem C. A. Nordman*. Helsinki 1952, S. 198—208.