

SUOMEN VANHIN TUNNETTU JUUSTOKEHÄ

Talonpoikaiskulttuurin koristeellisimpiin käsitöihin kuuluvat monet puuesineet, kuten kousat, lippaat, ruginlavat ja juustokehät. Taidokkaasti valmistetut talonpoikaisesineet ovat arvossa pidettyjä ja suosittuja keräilykohteita. Rikkaasta ornamenttiikasta on saatu vaikutteita myös monenlaisiin kansallisromanttisiin taideteollisuustuotteisiin. Tämä katsaus esittelee Tammelan Lunkaan kylässä säilyneen, yhdestä puusta veistetyin juustokehän. Siihen merkitty vuosiluku 1636 on varhaisempi kuin yhdenkään Suomessa tätä ennen julkaistun juustokehän ajoitus. Esine on yksityisomistuksessa.

Asiasanat: juustokehät, talonpoikaiskulttuuri, ruoanvalmistusvälineet

Juustoa muoteissa

Juusto on pitkään ollut niin arjen kuin juhlan ruoka sekä tärkeä kauppatavara, jolla on maksettu myös veroja.¹ Tuorejuustot ovat vanhastaan kuuluneet sekä suomalaiseseen että ruotsalaiseen ruokakulttuuriin.² Niiden tekeminen on tunnettua myös laajalti Itä-Euroopassa.

Raaka-aineiden kannalta tuorejuustoja on kahta päälajia: maidosta tai maidosta ja piimästä valmistettava *maitojuusto* sekä *munajuusto*, jossa käytetään maidon ja piimän lisäksi kananmunia. Ennen 1900-lukua juustot tehtiin erityisesti lampaan- ja vuohenmaidosta, joskus lehmän ternimaidosta. Tavallinen lehmänmaito yleistyi juustojen raaka-aineena vasta 1900-luvun alkupuolella.³

Tuorejuuston valmistukseen tarvitaan muotti. Se vuorataan ohuella kankaalla tai harsolla, minkä jälkeen päälle nostellaan keittämällä ja juoksettamalla synnytetty juustomassa. Seuraavaksi puristetaan ja valutetaan liika

neste pois. Toisinaan juustokehän pohjaan on tehty tätä varten reikiä tai rakoja. Umpinaisissa malleissa neste poistetaan kallistamalla tai pitämällä juustokehää ylösalaisin laudan päällä.⁴ Oman kokemukseni mukaan juustomassa tiivistyy pusertamisen ja valumisen myötä sen verran, että valmiin juuston koko on noin kaksi kolmannesta valmistusmuotin tilavuudesta. Muotin sisäpuolen kaiverrukset antavat juustolle koristeellisen pinnan.

Yhdessä juustokehässä saattaa muotteja olla kaksikin – joko vierekkäin tai koverrettuina saman esineen ylä- ja alapinnalle. Pohjois-Suomessa ei leipäjuuston valmistuksessa ei perinteisesti ole aina käytetty varsinaista muottia, vaan tullella kypsentämisessä hyödynnetään pyöreää lautaa.⁵

Kehäjuustoja on *Suomen kansankulttuurin kartaston* (1976) mukaan perinteisesti valmistettu läntisessä Suomessa. Esiintymisalueita ovat Varsinais-Suomi, Ahvenanmaa, Satakunta, Häme ja Uusimaa sekä Etelä-Pohjanmaan rannikkoseutu ja pieni alue Keski-Suomessa. Pääpiirteissään levinneisyysalue jää siis monia kansankulttuurin ilmiöitä jakavan Pähkinäsaaren rauhan rajan länsipuolelle.⁶

Juustokehälöytö Lunkaan kylästä Tammelasta

Lounais-Hämeessä sijaitsevan Tammelan kunnan Hykkilän ja Lunkaan kylistä julkaistiin vuonna 2019 kyläkirja *Yks raitti – kaks kyllää*. Jo ensimmäistä kertaa sitä lehteilläni kiinnitin huomiota vuosiluvulla 1636 merkittyyn juustokehään.⁷ Havainto oli kiinnostava, koska Suomen vanhimpana tunnettuna juustokehänä on aiemmin pidetty toista tammelalaista esinettä, jossa vuosiluku on 1710.⁸

Lunkaan juustokehä on ulkomoitoiltaan noin 27 cm x 24 cm ja reunan korkeus noin 9 cm. Esine on ilmeisesti haapaa ja valmistettu kovertamalla puunkappaletta kahdelta puolelta. Kolmannelle sivulle on leikattu vuosiluku, jossa numerot ovat 1600-luvun tyyppiä (Kuva 3). Etenkin poikkiviivatonta A-kirjainta muistuttava ykkönen on aikakaudelle tunnusomainen eikä sellaista ole käytetty enää myöhemmin.⁹

Suhteessa vuosiluvun lukuasentoon on kahdesta muotista suurempi ylöspäin ja pienempi alassuun. Molempien muottien pitkät sivut ovat puunrunгон pyöreyttä ja syiden suuntaa mukailien hieman viistot. Sisämitat ovat 20,5 cm x 20,0 cm x 3,5 cm (1,43 litraa) ja 16,5 cm x 15,0 cm x 3,3 cm (0,86 litraa). Koverretuista pinnoista voi vuosirenkaita tarkastelemalla hahmottaa rungon kohdan, josta raaka-aine on otettu. Heran valuttamista varten ei ole tehty reikiä.

Tiedossa on, että 1800–1900-lukujen taitteessa tämä juustokehä kuului Lunkaan kylässä Kujalan torpan kalustoon. Kujala oli Hokan talon torppa, jonka ensimmäiset asukkaat olivat talon oma tytär ja hänen miehensä. Kenties juustonvalmistusväline oli siirtynyt talosta torppaan. Kujalan jälkeen juustokehä päättyi vuonna 1924 avioliiton myötä Lunkaan Mattilaan, jossa sitä yhä säilytetään. Mattilassa esinettä ei käytetty, mutta sen arvo ymmärrettiin ja sitä on kohdeltu hyvin.

Mattilan talossa kulkeneen perimätiedon mukaan kehä olisi ollut talossa ennenkin – kuulunut taloon – ja tavallaan ”palannut kotiin”.¹⁰ Vanhimpia vaiheita on kuitenkin mahdotonta jäljittää tarkasti. Esine on saattanut kulkeutua avioliiton myötä useita kertoja tai olla välillä lainassa kylän muissa taloissa.¹¹ Täysin varmaa ei ole sekään, että juustokehä on alkujaan Tammelasta, mutta pidän sitä todennäköisenä.

Esine on paikallishistorian kannalta mielenkiintoinen myös siksi, että se on kolmekymmenvuotisen sodan (1618–1648) ajalta. Varsinaissuomalaisen ja hämäläisen kulttuuripiirin rajamailla sijaitseva Tammela oli tämän sodan kannalta poikkeuksellisen tärkeä pitävä. Sieltä nimittäin lähti sotaan paljon hakkapeliittoja, mikä on tuonut jopa hakkapeliittapitäjän maineen. Paikkakunnalla on tuskin säilynyt kovinkaan monta esinettä tuolta ajanjaksolta, mutta Lunkaan juustokehä on yksi niistä.

Juustokehät esineryhmänä

Suomalaisista juustokehistä ei ole laadittu kokonaisesitystä, mutta Forssan museon johtaja Lauri Pohjakallio esitteli vuonna 1989 ilmestyneessä artikkelissaan 23 juustokehää (yhteensä 32 muuttia) ja tämän esineryhmän perustyyppittelyn.



Kuva 1. Vuosiluku 1636 Lunkaan juustokehän kyljessä. Valokuva: Jukka Relas 2020.

Forssa on Tammelan naapurikunta, joten *Lounaishämäläinen kehäjuusto ja juustokehä*¹² on oman artikkelini kannalta relevantti lähde. Toinen hyödyllinen kirja on Matti Jussilan, Katja Hagelstamin ja Wenzel Hagelstamin hieno valokuvateos *Juusto muotissa. Pentti ja Anne Siivosen juustomuottikokoelma*¹³. Yksityiskokoelma on laaja: 450 juustokehää. Julkaisu ei kuitenkaan tarjoa niistä juuri muuta tietoa kuin kuvat.

Esihistorialliselle ajalle ajoittuvista juustokehistä ei tiedetä, mutta juustoja on ehkä tehty puukaukaloissa.¹⁴ Kustaa Vilkun mukaan vanhin juustokehämalli onkin ollut kaukalomainen.¹⁵ Etelä-Ruotsista, Lundin kaupungista on löytynyt kaukalomainen juustoränni, jossa on kaatonokka heran valuttamista varten. Esine on tammea ja ajoitettu 1020–1050-luvuille.¹⁶ Puusta veistetyin juustokehän edeltäjä on saattanut olla kori. Kreikassa juuston valmistukseen tiedetään käytetyn pajukoreja, Ruotsissa taas juurikoreja.¹⁷

Yksipuiset juustokehät ovat useimmiten suorakulmioita, monesti lähes neliöitä, mutta joskus myös pyöreitä tai kahdeksankulmaisia. Jonkin verran nuorempina pidetään juustokehiä, jotka on koottu erillisistä sivuseinäistä ja niihin liitoksin kiinnitetystä pohjakappaleesta. Muottiin on yleensä liittynyt lisäksi irrallinen paininlauta, jolla juustomassaa puristetaan pohjaa vasten. Ahvenanmaalta tunnetaan ilmeisen vanhoja juustokehiä, joihin ei ole kuulunut pohjaa.¹⁸ Ruotsalaiset juustokehät ovat usein olemukseltaan sirompia kuin suomalaiset ja koristelussakin on eroja.¹⁹

Lauri Pohjakallion mukaan lounaishämäläisten juustokehien tavalliset ulkomitat ovat 15–20 cm x 15–20 cm ja seinämän korkeus 4–5 cm.²⁰ Tilavuudet ovat yhdestä kahteen litraa. Ulkomitoiltaan keskenään yhtä suurten muotien vetoisuus saattaa nimittäin olla hyvinkin erilainen, sillä seinämien paksuus vaihtelee. Yhdestä puusta koverrettujen juustokehien seinämät ovat tyyppillisesti paksumpia kuin useasta palasta koostettujen.²¹ Pienimmät juustokehät ovat mitoiltaan alle 10 cm x 10 cm x 3 cm. Ne on yleensä tehty kutunjuustoja varten. Kaikkein suurimmat juustokehät saattavat olla pohja-alaltaan lähes 50 cm x 50 cm, mutta näin isoja kehäjuustoja on ilmeisesti tehty vain harvoin.²² Juustokehien pohjassa on usein koristeleikkauksia, kuten hannunvaakuna tai muita, geometrisiä aiheita. Niihin on tehty myös juuston valmistusosnea tuovia taikamerkkejä, talon puumerkkejä tai vuosilukuja. Kuviot ovat voineet periytyä pitkien aikojen takaa, kun niitä on kopioitu, varioitu ja yhdistelty.²³

Koivua on pidetty sopivimpana juustokehän valmistusmateriaalina, sillä siihen leikatut kuviot ovat kestäneet parhaiten käyttöä. Haapa on niin ikään ollut suosittu materiaali, koska sitä on helppo työstää. Haapapuu on kuitenkin sen

verran pehmeää, ettei kestävyys ole tähän tarkoitukseen ollut koivun veroinen. Havupuiden pihka taas on voinut antaa juustoihin makua ja hajua.

Halkeilun estämiseksi uudet juustokehät oli tapana ennen käyttöönottoa uittaa suolavedessä. Samasta syystä juustokehiä on joskus harvoin saatettu maalata.²⁴

Juustonvalmistuksen historiaa

Suomen kielen *juusto* on ilmeisesti germaaninen lainasana (< *justa), ja samaa alkuperää on myös ruotsin kielen *ost*.²⁵ Kielihistorian perusteella juuston valmistus on Pohjolassa siis opittu germaaneilta, mahdollisesti jo rautakaudella.

Lounais-Suomessa kehäjuustoa on kutsuttu myös *vormujuustoksi*. Nimityksen taustalla on muotoa ja muottia tarkoittava *formaali*. Se kiertyy mielenkiintoisesti yhteen juustoa merkitsevien italian kielen sanan *formaggio* ja ranskan kielen sanan *fromage* kanssa. Nimet viittaavat rahvaanlatinan juustoa tarkoittaviin sanoihin *forma* ja *formacum*. Niiden pohjalla on puolestaan kreikan kielen koria tarkoittava sana *formos*, jonka merkitys liittyy osaltaan muotoon: aikoinaan Kreikassa juusto tehtiin pajukorissa.²⁶

Ensimmäinen kirjallinen maininta suomalaisista juustoista on säilynyt piispa Olaus Magnukselta, joka *Pohjoisten kansojen historiassa* (1555) kiittelee niitä erittäin hyviksi. Hänen mukaansa pursuilla savustetut vuohenmaitojuustot säilyivät useita vuosia, ja että talonpojat maksoivat papinverojaan juustokymmenyksillä. Olaus Magnus mainitsee myös, että suomalaisten savustama vuohenjuusto on hyvän säilyvyytensä vuoksi erinomainen piiritystilanteissa.²⁷

Lampaanmaidosta tehtyjä juustoja luetteloidaan Turun linnan verotileissä 1500-luvulla.²⁸ Sireliuksen mukaan niitä vietiin jo 1500–1600-luvuilla kauppatavarana myös ulkomaille.²⁹ Tuorejuustoja on säilötty paahtamalla, suo-laamalla tai peiteltyinä riihikuivattuihin viljanjyviin jyväläareissa. Juustot ovat näin käsiteltyinä säilyneet useita vuosia ja olleet oivallista retkimuonaa.

Varsinais-Suomessa kehäjuuston valmistuksessa on käytetty vanhastaan vasikan tai sian mahalaukusta eli *makosta* saatua juoksutinta, *makolientä*. Se on tehnyt juustosta kiinteää, kiiltävää ja narskuvaa. Mako liotettiin sellaisenaan juustopadassa, mikä käynnisti juoksetuksen, jossa juustomassa ja hera erottuvat toisistaan. Mako voitiin kuivata, suolata ja puhaltaa täyteen ilmaa, jolloin se oli käytettävissä uudestaan.

Lounais-Hämeessä juuston juoksettamiseen on käytetty paitsi sian makoa, myös vasikan haimaa tai juoksutusmahan kalvoa. Myöhemmin idän suunnalta tulleen tavan mukaan juoksettuminen on saatu aikaan piimällä ja munalla. Tällainen juusto on rakeista ja helposti murenevaa, ja sitä on kutsuttu hämäläisjuustoksi.³⁰

Lunkaan juustokehän koristeaiheet

Lunkaan juustokehän molemmissa muoteissa on monipuolinen koristelu. Yläpuolen muotissa kokonaisuus muistuttaa auringonkehrää:

- Keskelle on leikattu ympyrä ja reunoja kiertää ohut, lähes tasasivuisista suorakulmioista koostuva ornamentti. Uloimman ympyrän ja ornamenttinauhan väliin jäävissä nurkissa on sisäkkäiset kulmaviivat. Syntyy optinen harha: ikään kuin viivat jatkuisivat yhtenäisinä neliöinä ympyrän alla.
- Ympyrän uloin kehä on leikattu pieniin osiin keskustaa kohti osoittavin viivoin. Toisaalta kehän voi myös nähdä koostuvan pitkänomaisista suorakulmioista.



Kuva 2. Lunkaan juustokehän yläpuolen kuvio. Valokuva: Jukka Relas 2020.

- Keskimmäinen, kaikkein paksuin kehä on jaettu reikäleivän tavoin kahdeksaan yhtä suureen sektoriin, joihin on leikattu kahdeksan sisäkkäistä vinoneliötä. Ne luovat vaikutelman, että sektoreita olisikin varsinaisesti neljä, joista jokainen on jaettu vielä kahtia.
- Sisimpään kehään muodostuu kahdeksansakarainen tähtikuvio, jonka keskellä on pyöreä syvennys.

Alapinnan muotissa kokonaisuus muodostuu kulmikkaista ja terävistä muodoista:

- Kolmen sisäkkäisen neliön muodostamista vyöhykkeistä ulointa kiertää ornamenttina kerrattu siksak-kuvio.
- Seuraavaksi uloimman neliön nurkissa on vinoristit, joiden väliset alueet on jaettu poikittaisilla viivoilla suorakulmioihin.
- Reunaa kiertää ornamenttina kerrattu siksak-kuvio. Sen sisäpuolelle jää neliö, jonka sisällä on vielä toinen neliö.
- Ulomman neliön nurkissa on vinoristit ja niiden väliset alueet on jaettu poikittaisilla viivoilla pieniin osiin, jotka voi nähdä myös suorakulmioina.
- Sisimmän neliön keskelle on kaiverrettu vinoristi, jonka rajaamat kolmiot on täytetty sisäkkäisillä kolmioleikkauksilla.



Kuva 3. Lunkaan juustokehän alapuolen kuvio. Valokuva: Jukka Relas 2020.

Aiemmin julkaistujen suomalaisten juustomuottien ympyräaiheissa on usein rosetteja, palloja ja spiraaleja.³¹ Näihin taas liittyy toisinaan sektoreita ja viivoituksia.³² Ympyräaiheita esiintyy myös ruotsalaisissa juustokehissä.³³

Lunkaan juustokehän ympyräkuvio muistuttaa esimerkiksi rautakautisia, 600–700-luvuille jaa. ajoittuvia permiläisiä pronssikoruja, joissa on ikivanha auringonkehräaihe.³⁴ Suomen keskiaikaisista kirkoista, kuten Kalannista, Tavassalosta, Korppoosta ja Sauvosta tunnetaan 1400-luvun jälkipuolelle ajoittuvia puuleikkauksia, joissa on vastaava koristeellinen ympyräaihe eli rosetti.³⁵

Auringonkehräaihe tai sitä muistuttavat ympyräaiheet lienevät ikiaikaisia ja syvään juurtuneita. Useissa maailman kulttuureissa niillä on uskonnollisia symbolimerkityksiä. Kaikilla auringonkehräaiheilla ei ole luonnollisestikaan yhteistä alkuperää, vaan ne ovat syntyneet itsenäisesti toisistaan riippumatta. Moni kuvallinen aihe on kuitenkin vaeltanut kulttuurista toiseen pitkien aikojen kuluessa ja alkanut elää eri alueilla omaa elämäänsä, kuten taidehistorioitsija Aby Warburg osoitti jo 1900-luvun alkupuolella, sittemmin klassikon aseman saavuttaneissa tutkimuksissaan.³⁶

Lunkaan juustokehän alapuolen muotti tuo mieleen myös vanhat suomalaiset, geometrisin aihein koristellut ryijyt.³⁷ Samoin kuin auringonkehräaiheelle, on kulmikkaalle kuviolle löydettävissä hyvin vanhoja rinnastuskohtia. Sellainen on esimerkiksi Kirkkonummella, Vitträsk-järven rannalla sijaitsevassa kalliomaalauksessa, joka on korkealla kallioseinämällä ja saattaa ajoittua kivikaudelle.³⁸

Kolme vertailuesinettä

Lunkaan juustokehälle on Forssan museossa kaksi kiinnostavaa vertailuesinettä. Tammelan Kydön kylästä on kokoelmiin talletettu vuosiluvulla 1710 varustettu juustokehä. Sen ulkomitat ovat 22,0 cm x 19,5 cm x 6 cm.³⁹ Yhdestä puunpalasta tehdyn muotin reunoihin on kiinnitetty puunauloilla erillinen korotus, joka voi olla alkuperäistä esinettä myöhempi lisäys.⁴⁰

Tammelan Teuron kylästä on kokoelmissa vuosiluvulla 1840 merkitty juustokehä. Sen ulkomitat ovat 27 cm x 22 cm x 8,3 cm.⁴¹ Vaikuttaa siltä, että esikuva olisi suoraan tai välillisesti juuri Lunkaan juustokehä: esineet sekä muottien koristekuviot ovat pääpiirteissään samanlaiset. Molemmissa vuosiluku on kaiverrettu viistoksi leikattuun pitkään sivuun. Kylien välinen etäisyyskin on vain kolme kilometriä.

Kolmantena vertailuesineenä mainittakoon Kansallismuseon kokoelmiin kuuluva juustokehä, jossa on vuosiluku 1837. Sekin on yhdestä puusta tehty, mutta ulko-reunoiltaan kahdeksankulmainen ja juustomuotti on pyöreä. Esine on siirretty museoon Koski Tl:n kunnasta, Iso-Sorvaston kylän Väli-Urmaksen talosta⁴². Tyyni Vahterin mukaan muotin koristeleikkaus muistuttaa ruotsalaisia juustomuotteina käytettyjä koreja.⁴³ Koristelussa yhdistyvät Lunkaan juustokehän yläpuolen muotin auringonkehräaihe ja alapuolen muotin siksak-ornamentti. Sekä Koski Tl että Tammela sijaitsevat jo keskiajalla syntyneen Härkätien varrella.

Lopuksi

Tammelan Lunkaan kylässä säilynyt, vuosiluvulla 1636 merkitty juustokehä on nyt Suomen vanhin tunnettu juustokehä. Äärimmäisyydet ja ennätykset ovat avuksi teelliselletutkimukselle. Ne muodostavat esimerkiksi tietyn ilmiön kokonaiskuvaa määrittävät aikarajat, joiden sisään yksityiskohtia on mahdollista sovittaa.

Viitteet

- 1 Pohjakallio 1989, 9–12.
- 2 Vilkuna 1976, 112–113; Nilsson 1971, 17–32.
- 3 Vilkuna 1935, 173.
- 4 Vilkuna 1935, 173–174; Vilkuna 1976, 112–113; Pohjakallio 1989, 10.
- 5 Vilkuna 1976, 112–113.
- 6 Vilkuna 1976, 112–113.
- 7 Havola ym. 2019, 88–89.
- 8 FM 653; Pohjakallio 1989, 9.
- 9 Litzen ym. 1977, 52.
- 10 Havola 7.9.2020.
- 11 Havola 7.9.2020.
- 12 Pohjakallio 1989.
- 13 Jussila, Hagelstam & Hagelstam 2014.
- 14 Vilkuna 1935, 174; Vuorela 1976, 269.
- 15 Vilkuna 1935, 174.
- 16 Nilsson 1971, 25, 30–31.
- 17 Vuorela 1976, 270; Vilkuna 1935, 174.

- 18 Pohjakallio 1989, 19–20; Vilkuna 1935, 173–174; Vuorela 1976, 269; Jussila, Hagelstam & Hagelstam 2014, 35, 64–65, 90, 137, 138.
- 19 Jussila, Hagelstam & Hagelstam 2014, 66–67, 134–135; Nilsson 1971, 17–32.
- 20 Pohjakallio 1989, 18; Ks. myös Jussila, Hagelstam & Hagelstam 2014, 22–23; 66–67, 134–135.
- 21 Hagelstam & Hagelstam 2014, 22–46, 58–71, 88–105, 128–141.
- 22 Jussila, Hagelstam & Hagelstam 2014, 66–67, 134–135.
- 23 Vilkuna 1935, 174; Vuorela 1976, 269; Jussila, Hagelstam & Hagelstam 2014.
- 24 Pohjakallio 1989, 17–18.
- 25 Kotimaisten kielten keskus 2023, https://kaino.kotus.fi/ses/?p=article&etym_id=ETYM_ff4ff6e83c03a3afa1c0f03dfd2e8155&word=juusto.
- 26 Vahter 1935, 20; Vuorela 1976, 270; Pohjakallio 1989, 7.
- 27 Vilkuna 1935, 173–174; Vilkuna 1976, 112; Vuorela 1976, 269–270; Vahter 1935, 22.
- 28 Vilkuna 1935, 174; Vilkuna 1976, 112.
- 29 Sirelius 1919, 333.
- 30 Vilkuna 1935, 173–174; Vilkuna 1976, 112–113; Pohjakallio 1989, 10.
- 31 Jussila, Hagelstam & Hagelstam 2014, 26–27, 32–33, 38–40, 58–59, 64–66, 98, 136–137, 139; Pohjakallio 1989, 26, 35; Vahter 1935, 24.
- 32 Jussila, Hagelstam & Hagelstam 2014, 12, 40, 95, 98, 105; Vahter 1935, 23; Pohjakallio 1989, 26, 35.
- 33 Nilsson 1971, 17–32.
- 34 Autio 2000, 9.
- 35 Nordman 1980, 86–91.
- 36 Vuojala 2015, 208–220.
- 37 Sirelius 1924, passim.
- 38 Museovirasto.
- 38 FM 653.
- 39 Pohjakallio 1989, 9, 30.
- 40 FM 2795.
- 41 KM 7557:40.
- 42 Vahter 1935, 23; Vilkuna 1935, 173–174.

Lähteet

Tiedonannot

Havola, Marketta. Suullinen tiedonanto Jukka Relakselle 7.9.2020.

Lähdeluettelo

- Autio, Eero 2000. *Kotkat, Hirvet, Karhut. Permiläistä pronssitaidetta*. Atena Kustannus Oy, Jyväskylä.
- Havola, Marketta, Jenna Kostet, Juhani Kostet, Juhani Norbäck & Hanna-Maria Pellinen (toim.) 2019. *Yks raitti – kaks kyllää. Hykkilän ja Lunkaan kyläkirja*. Hykkilän ja Lunkaan Nuorisoseura Ahjo ry, Tammela.
- Jussila, Matti, Katja Hagelstam, Katja & Wenzel Hagelstam 2014. *Juusto muotissa. Pentti ja Anne Siivosen juustomuottikokoelma*. Maahenki, Helsinki.
- Kotimaisten kielten keskus 2023. *Suomen etymologinen sanakirja*. Kotimaisten kielten keskuksen verkkojulkaisuja 72. URN:NBN:fi:kotus-202259
- Litzen, Veikko, Toini Aunola, Markku Järvinen & Antti Rosenberg (toim.) 1977. *Vanhat käsialat ja asiakirjat*. Valtionarkisto, Helsinki.
- Museovirasto. Kulttuuriympäristön palveluikkuna. Arkeologiset kohteet. Kirkkonummi. Vitträsk. <https://www.kyppi.fi/to.aspx?id=112.257010057> Viitattu 1.10.2023.
- Nilsson, Nils 1971. Ostformar. Teoksessa *Kulturen. En årsbok till medlemmarna av Kulturhistoriska föreningen för södra Sverige* 1971, 17–32. Kulturen, Lund.
- Nordman, Carl Axel 1980. *Finlands medeltida konsthantverk*. Museiverket, Helsingfors.
- Pohjakallio, Lauri 1989. Lounaishämäläinen kehäjuusto ja juustokehä. Teoksessa Matti Aaltonen & Lauri Pohjakallio (toim.) *Lounais-Hämeen kotiseutu- ja museoyhdistys. Vuosikirja* 58, 7–41.
- Sirelius, U. T. 1924. *Suomen ryijyt. Tekstiilihistoriallinen tutkimus*. Otava, Helsinki.
- Vahter, Tyyni 1935. Varsinais-Suomen juustoa ja juustokehiä. *Kotiseutu* 1935, 20–27.
- Vilkuna, Kustaa 1935. *Varsinaissuomalaisten kansanomaisesta taloudesta. Kansatieteellinen tutkimus*. Werner Söderström Osakeyhtiö, Helsinki.
- Vilkuna, Kustaa 1976. Juusto. Teoksessa Toivo Vuorela (toim.) *Suomen kansankulttuurin kartasto. 1. Aineellinen kulttuuri*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran toimituksia 325, 112–113.
- Vuojola, Petri 2015. Aby M. Warburg ja vastavirran taidehistoria. ”Kritik der reinen Unvernunft” – taidehistoria puhtaana epäjärjen kritiikkinä. Teoksessa Toivo Salonen ja Seppo Sotasaari (toim.) *Ajatuksia tutkimiseen: metodisia lähtökohtia*, 202–253. Lapin yliopisto, Rovaniemi.
- Vuorela, Toivo 1975. *Suomalainen kansankulttuuri*. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Kirjoittaja | Författaren

FT Jukka Relas on kansatieteilijä, joka on erikoistunut esinetutkimukseen.

FD Jukka Relas är etnolog som är specialiserad på föremålstudier.