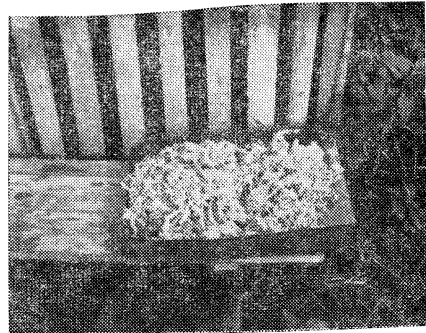
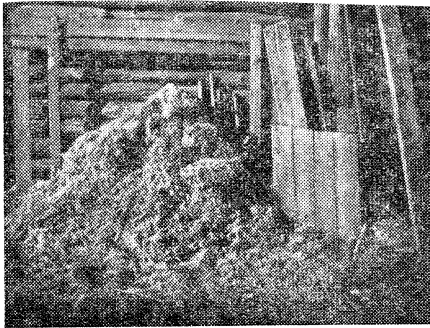


## Vadja rahva endisaegsetest toitudest

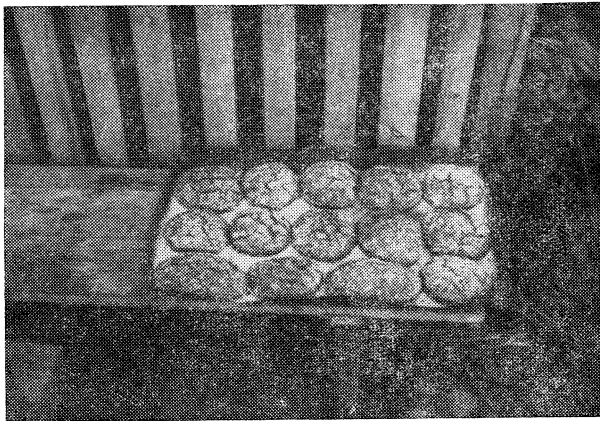
### 1

Järgnev ülevaade ei ole mõeldud mingi tervikliku uurimusena, kus muuhulgas ka vanemat allikmaterjali ja võrreldavat ainet oleks arvestatud. Kirjutis on tekkinud nende märkmete põhjal, mis autor aastatel 1942—43 on teinud vadja külades ühenduses Eesti Rahva Muuseumi poolt korraldatud uurimisretkega. Et needki märkmed küsimusesoleva aineala kohta oleks tühjendavad, seda ei julge allakirjutanu väita. Kui aga silmas pidada, et söögimajandus ja traditsionaalsed toidud on muude rahvaelu väljenduste kõrval seni suhteliselt vähe tähelepanu leidnud, siis tahaks loota, et nendegi enamvähem juhuslike märkmete avaldamisest võiks olla tulevasele uurimisele mõnevõrra kasu. Kui need read, mis puudutavad pealtnäha kõige animaalsemat poolt inimeses, on pühendatud ühele silmapaistvale vaimuelu-uurijale, siis võib sel puhul pehmenitava momendina esile tuua seda, et ka söögimajandust õilistab traditsioon, mis ulatub inimliku maitse pinnalt väärtushinnangute maailma, kus seda iseloomustab silmapaistev konservatiivsus.

Kuid igakord ei ole see ainult sissejuurdunud maitse-suund ja selt pinnalt välja kasvanud väärtustus, mis sunnib haarama igivanade äraproovitud toiduainete järele; sedasama teeb ka kibe vajadus, nälg, kuigi hoopis vähem süstemaatilisel viisil, aga seda ekstreemsemalt. Mida see viimane elupraktikas tähendab, seda võis kogeda vadja külades 1942. aasta suvel enne lõikust, mil seal eelmise suve saatuslike sõjasündmuste tõttu valitses täieline näljaolukord. Mis seal võõrale kohe silma puutus, olid õuedes kuivavad valged soosamblad, mida tarvitati igal pool peamiseks leivajatkuks (joon. 1). Sammal pesti, mõnikord isegi keedeti puhastamise otstarbel, kuivatati, hõõruti puruks ja segati jahudega, niipalju kui neid üldse oli. Õieti oli jahu osatähtsus ses hädaleivas päris väike; sellest jätkus ainult niipalju, et igasugu surrogaati koos hoida. Täiteaineks ei olnud nimelt mitte üksnes sammal, vaid selleks tarvitati veel peedi ja kaalika koori või lehti, igasugu umbrohtu, mis põllul kasvas, nõgeseid, oblikaid, putki, osjasid, pärnapuu ja sõstra lehti, mis kõik kuivatati, hakiti ja jahvatati, et siis segada leivataignasse. Niisugusest segust valmistatud leib oli ebamäärase maitsega, roheka värvusega ja tugevasti liiva



1. Valge soosambla tagavarad leiva jatkuks; parempoolsel pildil pestud sammal kuivamas.



2. Tugeva surrogaadi-lisandiga hädaleivad.

sisaldav (vrd. joon. 2). Umbrohtu ja kaalika ning peedi lehti kasutati ka supikeetmiseks.

Nii oli see sõjast tingitud näljaajal. Kuid looduslik ümbrus oma taimestiku ja muude andidega on pakkunud inimesele ka vähem erakordsetel aegadel toidulisa. Nii on üheks üldtuntud toidujatkuks varakevadeti olnud osjad, mida kutsuti *tšako-pettišelet* (s.t. 'käo peklid'). Neid kasvas nii järvede ääres kui ka põldudel, kus nad oma otsad välja ajasid juba kohe lume sulamise järele. Neid võidi süüa toorelt, just nagu mõningaid putkigi, kuid lisada ka leivasse või supisse. Kase- ja männimähka (*pihgu-mähä*) on söönud peamiselt lapsed, kirsivaiku on aga närinud nii noored kui vanad maitseainena. Ka kasemahla on tarvitatud üldiselt, enamasti värskelt, kuid mõnikord ka hapendatult. Sügispoole suvel ja sügisel andsid tähtsat toidulisa pohlal ja seemed, mida

mõlemaid korjati üsna suurel hulgal ka talvevaruks. Eraldati kaks seeneliiki: *obakkad* (näit. *borovikkaj.t.*) ja *seened* (riisikad); esimesed peamiselt kuivatati, teised keedeti ja soolati. Ka hapendati mõningaid seenesorte sibula ning vürtsidega.

Kui on kord kõnet looduseannetest, siis ei saa unustada ka metslindude mune ning mett. Munadest korjati kevadeajal enamasti metspardi (*sorsa*) ja tedre mune. Vanasti on leidunud metsades õõnsa südamega puid, milles mesilased pesitsesid. Neid pesi on siis ka vahepeal meest käidud tühjendamas. Mitmed teated Kattiläst, Matiküläst ja Lempolast räägivad, et neist tarupuudest on ka pakke ühes mesilasperega välja saetud ja koju aeda toodud. Puule seoti märg lina ümber, et mesilased välja ei pääseks ja siis hakati puud saagima. Esiteks langetati latv ja siis eraldati pesa-osa tüvest. Niisuguseid loomuliku õõnsusega tarusid kutsuti kas *mesipatsas*, *tšimo-kolo*, *t.-rahno* või *rahno-pakko*. Et meelitada mõnd rändavat mesilasperet tarusse, on see mõnikord seotud metsa puu otsa, meelsasti mõne tatrapõllu lähedusse, kus mesilased meelsasti käisid mett korjamas. Kolhoosimajandus on aga mesinduse igal kujul täiesti välja tõrjunud.

## 2

Kui nüüd tulla tavalise talutoidu juurde, nii nagu see oli tarvitusel veel umbes sajandite vahetusel, siis olgu kõigepealt mõne lausega puudutatud leiba. Nii nagu igalpool Idaeuroopas, nii on ka vadjalaste juures etendanud peatoiduse osa hapendatud, pehme rukkileib, mida küpsetati suurte, ümmarguste või ovaalsete pätsidena, mille kaaluks oli keskmiselt 10—12 naela. Küpsetati korraga 4—5 pätsi, millest jätkus parajasti niisamamitmeks päevaks. Tainas segati leige veega, mitte kuumaga, ja lasti üks öö hapneda. Mõned kasutasid alustuseks ka juuretist (*leipä-kakko* ehk *hapadus*), teised mitte. Sel ajal, kui leivaahi küdes, küpsetati tulepaistel, enamasti panni peal, väike lapergune paistekakk, *tšämmel-kakko*, mida Matikülas kutsuti ka jõululeib (niisugust olevat eriti küpsetatud jõuluks, sütetule paistel).

Hapendatud taiglast rukkileib on vanemal ajal olnudki ainuke leivasort, mis pidi rahuldama nii argipäeva nõuded, kuid olema ka pidusöögiks. Viimasel juhul on aga leivale antud mingi eri kuju, või täiendatud seda mõne lisaainega. Nii on hapuleiva taigen olnud seks materjaliks, millest vormiti pirukate koorik, ükskõik mis siis tuli sisuks, kas kapsad, kartulipuder (*omennis*, vt. lähemalt järgnevas), kohupiim või kalad. Nimetati *piirgad*. Samast taiglast valmistati ka nn. *vatruškad*, kohupiimaga paksult pealistatud õhukesed kakud, ja edasi rida leibu, milliseid küpsetati eri sündmusteks või tähtpäevadeks. Siia kuulub kõigepealt pirukat meenutav *siemenkakko*, mis täideti nn. kanepivõiga (vt. lähemalt järgnevas) ja küpsetati suurepaastu keskmisel nädalal (*ristiviikko* kolmapäeval). Mitte alati ei olnud aga seks tähtpäevaks tehtud leib kanepi-

seemnetäidisega; üldisem näib olnud harilik rukkitaignast kakk, millele enne ahjupanekut vajutati kas sõrmega või noaga rist peale. Sellest nimetus *ristikakko*. Seda kakku ei söödud aga mitte kohe, vaid alles kevadel karjalaske päeval (Kevät-Jyrki), esimesel künni- või külvipäeval, mõnikord aga ka mõne pikema reisi alguses. Nn. *hlaari-kakust* on juba varemini olnud juttu selle ajakirja veergudel (Vir. 1948, l. 149).

Pulmade puhuks küpsetati samuti rukkileivataignast *kursinimelised* kakud. Neid küpsetati nii peiu kui ka mõrsja kodus ja nimelt kummaski kolm tükki, erinevas suuruses. Need kakud olid lamedad ja sõõrikud, kõige väiksemal veel väike auk (lohk) keskel. Enne ahjupanemist vajutati kakkudele joogiklaasiga, sõrmusega või ka mingi muu ümmarguse esemega kirjad peale. Need kakud laoti pruutpaari ette söõgilauale, kusjuures pealmise kaku lohku pandi soola. Kui pulm oli möödud, sõi noorpaar *kursi-kakud* ära ja jagas neist muudelegi pereliikmetele. *Kursi* ja *ristikakko* pole muidugi tundmata venelaste ja teistegi õigeusu rahvaste juures põhjapoolses Idaeuroopas.

Rukkileiva kõrval on pühade puhul kasutatud ka odrajahust kaku, mille nimeks oli *üvääkkö* (vrd. sm. *hiiva*), kuid päris üldine see nähtavasti ei olnud. Nisujahu leiba kutsuti vähemalt Korvettula külas eesti nimega *sepik* ja see oli seal päris uueaegne toit. Nagu Eestis, nii on ka Ingerimaal vanasti söödud aganaleiba. Vana kombe kohaselt oli leivalõikamine lauas pereisa või mõne muu vanema mehe asi; ema seevastu andis suppi ja leivakõrvast.

Juba suur leivatarbimine näitab, missugust osa viljasaadused on etendanud talu toidumajanduses. Nende saaduste osatähtsus tõuseb aga veelgi, kui arvesse võtta, et leiva kõrval oli puder endisajal samahästi kui igapäevane toit. Putru (*rooppa*) keedeti kas igapäev või siis jällegi nii suured hulgad korraga, et sest alati jätkus lauale panna. Puder oli siis just nagu leiva abiline, mis valmistati odrasuurmatest (*suurimad*). Nagu kõik muudki keedused, nii hautati puder tulises ahjus poti sees, harilikult veega, kuid paremal juhul ka piimalisandiga. Mitte vähem rahvapärane toit oli *velli*, mida võidi valmistada piimast ja suurmaist, kuid ka odrajahust või kartulist. Lempola külas kinnitas Anna Harkova (82 a. v.), et nimetus *velli* olevat soome sõna; vadja keeles olnud selle toidu nimi *kaasitsa* (kas mitte diminutiiv vene sõnast *kaša*?). Sellele lisaks esines aga noorema rahva hulgas samas tähenduses veel eestipärane nimetus, *suppi*. Tuntud oli ka sõna *rokka*, kuid ainult kapsasupi tähenduses (nimetati mõnel pool ka *kapuz-suppi*). Lõpuks olgu keedustest nimetatud veel kartulipuder, *omennois*, mida kutsuti üsna üldiselt ka venepäraselt *trotšona*. Peale selle, kui kartulid olid keedetud ja katki tambitud, segati hulka piima ja mune ning lõpuks hautati kogu see toit veel kuumas ahjus. Vanemal ajal on piima asemel siingi kasutatud *kanepiõli* (*kaniva-veji*, ka *kaniva-piimä*), mis ühes linaõliga eriti paastude ajal on asendanud üldse toidurasvasid. Neid





3. Odrasuurmäte surumine uhmrus. Korvettula küla.

õlised valmistati endisajal kodusel teel. Kanepiseemned kuivatati esiteks ahjus ning tambiti siis uhmrus (*uhmer, ummer* või *stupa*) peklite (*pettšelet*) abil peeneks (joon. 3). Niiviisi saadud jahu segati kuuma veega ja selle järele nõrutati piimataoline vedelik seemnekestadest välja. Purukstambitud seemnemassi võidi aga tarvitada ka säärasena, näiteks piruka täiteks ehk jällegi või asemel leiva peale. Linaõli surumiseks on tarvitatud lihtsat kodusel teel valmistatud õlipressi, mis toimis kiilude abil; see õlisort ei olnud aga kaugeltki nii lugupeetud kui kanepiõli või jällegi päevalilleõli, mida Venest sisse toodi.

Jäab veel esitada kolm erilist viljasaadustest valmistatud toitu, mis oma aja olid juba täiesti üle elanud, kuid mille kohta vanemad inimesed oskasid siiski üsna täpseid teateid anda. Need on *kiisel*, *mähtšä* ja kama. Kiisel (*kagra-kiisel*, *kiissel* või *kiisseli*) valmistati tavaliselt kaerajahust, kuid mõnel juhul on tarvitatud selleks ka hernejahu. Jahud segati ühes kestadega sooja vette ning lasti siis maitse järgi hapneda. Peale selle kurnati kestad välja ja kui segu oli muutunud väga hapuks, siis lisati juurde pisut külma vett. Lõpuks keedeti see segu veel läbi ja lasti enne söömist jahtuda. Söödi lusikaga just nagu körti.

*Mähtšä* tehti alati rukkijahust. Segati koogitaigna paksune kört ja asetati siis sooja ahju hauduma. Ahjus *imitüs* segu umbes pool päeva ja ühe öö. Siis

võeti *mähtšä* ahjust välja, segati sinna hulka vees säilitatud pohlamarju, suvel aga ka sõtraid. Nüüd pandi segu uuesti ahju, mis vahepeal oli kuumaks köetud, ja lasti seal umbes kolm tundi küpseda. Kui toit oli jahtunud, söödi seda lusikaga. Jõgõperä külades valmistati seda toitu kahel viisil: marjadega ja ilma. Ainult viimane kandis nime *mähtšä*, esimene aga *marikas[ša]*. Mähtšä võidi valmistada millal tahes, kuid üldiselt peeti seda paastuaja söögiks või siis jällegi kevadpühade roaks.

Ka kama, vadja *talkkuna* (*talkkunad*) või *tolokno*, oli peamiselt paastutoit. Eesti kamaga võrreldes oli see palju lihtsam; valmistati ainult kaerajahust ja segati veega. Kaerad keedeti esiteks ja kuivati siis ahjus. Mõned on hautanud kaerateri terve öö-päeva soojas ahjus potis, mille kaas oli leivataignaga äärtest kokku määritud, et aur välja ei pääseks. Soola keetmise ajal ei lisatud. Kui terad peale keetmist olid tahedaks nõrutatud, kuivatati need kas soojal ahjupõrandal või ahju peal. Siis jahvatati kuivanud terad käsikivil ja sõeluti sõklad välja. Kui siis taheti kama valmistada, võeti sest jahutagavarast paras osa, pandi kausi sisse ja segati seal kas külma või sooja veega kõrdiks, nii et seda sai lusikaga süüa. Maitseks lisati soola, mõnikord aga ka pisut kanepipiima või pohlamarju. See vadjalaste kaerakama on oma tegumoelt samasugune kui vastav setu paastutoit; päris eesti kama seevastu sisaldas segajahu mitmest eri viljast. Kas vadjalased oma kama alati on valmistanud ainult kaerast, on küsitav. Üks teade Lempola külast räägib, et *talkkunaks* on kutsutud ka odrajahu, mis kõvasti potti tuubituna oli leivaahjus tublisti läbi kuumutatud ja kuivatatud. Sest jahutagavarast võeti siis tarviduse korral kamakõrdi valmistamiseks, kuid ka lastele pudrukeetmiseks. Märgitud jahutoitudest on vähemalt kiisel ja kama vanad, Idaeuroopas laiemaltki tuntud söögid, mille leviku-ulatus ja kultuurajalooline taust nõuavad veel oma selgitust; senini on sel alal väga vähe ära tehtud.

Mis puutub kala- ja lihatoitudesse, siis oli nende valmistamine jäänud üsna vanaaegsele tasemele. Selle hinnanguga on mõeldud enne kõike vastavate toiduainete säilitamisviisi. Niihästi kala kui ka liha kuivatati väljas tuule ja päikese käes. Kala riputati kohe peale puhastamist ja lõhestamist kuivama, ja kui siis paras kuivuseaste oli saavutatud, viidi need aidalakka, kus nad jällegi rippuvas olekus moodustasid selle tagavara, kust alati võis võtta. Teadagi kõlbas see luukõvaks kuivatatud kala tarvitada ainult pika keetmise järele.

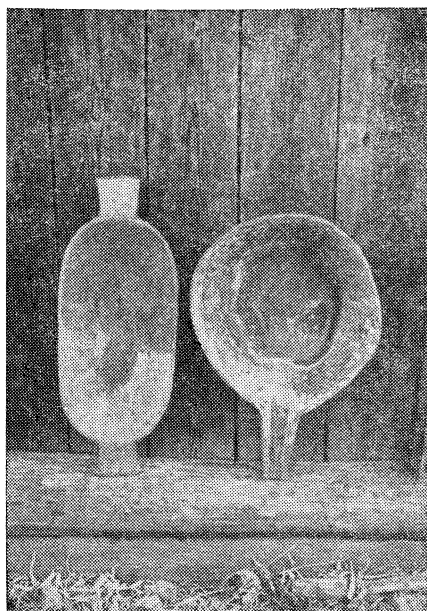
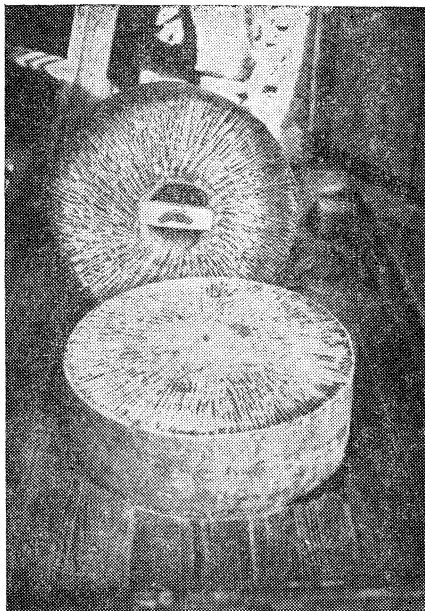
Liha soolati sügisel ja riputati kuivama alles järgmisel kevadel, kui tulid esimesed päiksepaistelised ilmad. Kuivatamiseks asetati elumaja viilu külge pikk õrs, mille varale lihatükid seoti rippuma. Kui liha nüviisi oli küllalt kuivanud, viidi see tagasi aita tünnesse, kus see kerge soolaga üle riputati. Kala ja liha suitsutamine ei olnud päris tundmatu, kuid kõikide andmete kohaselt oli see üsna hiline nähtus ja mitte üldiselt tarvitusel. Nii teati kala-

suitsetamisest rääkida ainult Jõgõperä külade rühmas, kus suitsukala on valmistatud ka müümise otstarbeks. Lihasuutsutamist on ilmselt õpitud eesti asunikelt, kes seda on teinud saunades. Ka vadjalased on oma sealiha mõnikord suitsutanud saunas, kuid seda võidi teha ka toaahju kolde kohal. Üldiselt peab ütlema, et lihatoitude valmistamisele ja mitmekesistamisele ei ole Ingerimaal üldse pandud suurt rõhku. Võib olla on selleks kaasa mõjunud ka pikad paastuajad, mil liha oli hoopis keelatud, ja usk, mis teatavad animaalsed ained hoopis diskvalifitseeris. Niisuguste keelatud ainete hulka kuulus näiteks looma veri, mida milgi kujul ei tohtinud söögiks tarvitada. Selle tõttu ei olnud vadjalaste hulgas tarvitamist leidnud ei verikäkid ega verivorstid, mida tunti ainult eesti naabrite kaudu. Vorstid ei olnud seal küll mitte päris tundmatud, kuid neid täideti ainult suurmate ja rasvaainega, aga mitte veretaignaga; ka kandsid vorstid venepärast nime *kalbassa* või *kalbasse*. Kuid ka sel kujul olevat vorstid vadjalaste juures üsna hilist algupära, nagu seletas m.s. üks 92 aastane eit Matikülas. Huvitaval kombel esineb vadja keeles küll üks erinimetus *mauttši*, mis on ilmselt sama algupära kui Eestis tuntud vorsti nimetus *mauk*, kuid see vadja vaste märgib ainult looma soolikaid, mille panipaigaks kasutati isegi erikujulist, tilaga varustatud, lamedat õõnestatud puunõu — *mauttši lohana* (joon. 5.). Eriliseks pidutoiduks peeti sülti, mis kandis venepärast nimetust *stiiüdeni*; seda valmistati looma peast ja jalgadest.

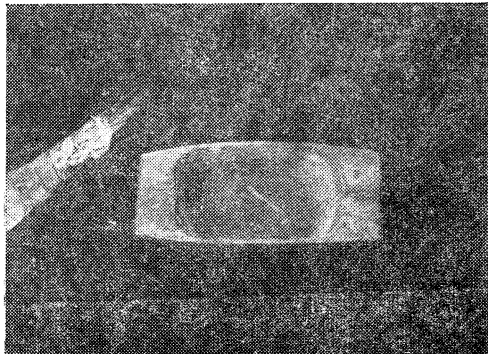
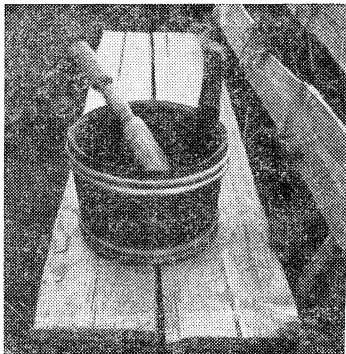
## 3

Endisaegne piimamajandus oli rajatud peamiselt hapendatud piimale. Rõõska piima said ainult väikelapsed, kuna kõik teised sõid hapupiima ja selle saadusi. Kohe peale lüpsmist kurnati piim läbi lüpsiku (*lühtši*) tilasse pistetud õletuusti võid kadakaoksa savipotti (*pata, piimä-laatko*), kus see hapnes paar päeva, mil ka koor (*üle*) peale tekkis. Nii saadi hapupiim, *lanttii*-piimä, mida peale koorimist võis otse lusikaga süüa või kasutada kohupiima (*rahk, hapo-rahk, tvoroga* või *voroga*) tegemiseks. Viimase valmistamine algas sellega, et pott või potid hapupiimaga tõugati kuuma leivaahju, kus piimamass pikka-mööda veest eraldus. Kui see oli sündinud, tühjendati piimanõud sõela peale ja lasti vesi täiesti välja nõrguda. Hapu vee said lambad joogiks, piimamass pandi aga erilisse pütti (*lännikko*) ja selle peale vajutiseks kaas ühes kiviga. Kui kohupiima kogunes suuremal hulgal ja seda tuli säilitada talvevaruks, siis valati talle peale külma vett, mida aegajalt tuli uuendada. Sellest piimatagarast võeti siis alaliseks tarvitamiseks. Kõige lihtsam viis kohupiima tarvitamisel oli selle segamine külma veega, millisena see kõlbas söögilauas pealerüüpamiseks ja pudrukastmeks; seda söödi aga ka segatult muna ja koorega. Peale selle on kohupiimast valmistatud veel üht juustutaolist toitu,





4. Puupakkudes valmistatud käsiveski. Toepära. 5. Pohokaukalo ja mauttiilohana. Matiküla.



6. Kapp ja mold kartuli-pudru tampimiseks. Jõgõperä.

*seru* (*ser*) või *suura*, mida võib võrrelda Kagu-Eesti sõiraga (vrd. Svio-Estonica XIII, lk. 178 jj). Selleks segati kohupiim toore munaga ja võiga ning keedeti esiteks niiviisi, ning pandi pärast seda veel ahju küpsema. Peale kõige selle seoti juust linase räti sisse ning pandi vajutise alla, et viimast vett välja suruda. Niiviisi valmistatud juustu, mida maitsestati köömnetega, peeti pidu- ja püha-päevatoiduks.



Võid ei teinud vadjalased mitte nii nagu venelased, kes piimarasva eraldasid koorest ahjus kuumutamise teel. Mõnikord, kui koor ei tahtnud hästi võiks minna, soendati seda küll ahjus, kuid võitegemine toimus ikka omal viisil, vanemal ajal või-kirrus (*vei-ersi*), männa (*mäntä*) abil, hiljem väikeses pütitaolises võimasinas (*botška*), mille tiivad pandi keerlema vändaga.

Piimanõude puhtusele pandi erilist rõhku, sest sellest olenes tähtsal määral piimasaaduste kvaliteet. Kõik puust valmistatud piimanõud, lüpsikud ja pütid, kui viimaseid savipottide kõrval piimahapendamiseks kasutati, tulid aegajalt pesemisele, kusjuures kasutati vana, põhjamaadel üldiselt tuntud hautamis-menetlust kadakate ja tuliste kivide abil. Selleks täideti puhastatavad nõud, mille põhja enne oli asetatud kadakaoksi, kuuma veega ja peale selle lasti neisse veel ahjus kuumendatud põllukive, mis vee kõvasti keema ajasid. Niiviisi *avvottii* kõik nõud ja pesti siis korralikult.

Lõpuks veel mõni sõna toiduvalmistamise riistadest ja tehnikast. Oli suureks üllatuseks, et vadjalased, kes on elanud endise Vene riigi pealinna külje all ja hilisema kommunistliku majandussüsteemi piirkonnas, oma kodumajanduses veel täiesti üldiselt kasutasid vanu isa-isade viisi valmistatud puunõusid. Uhmer, millega tambiti nii odrasuurmaid kui ka kanepiseemneid, oli veel täiesti üldtuntud riist. Tihti võis kohata ka käsikive, mõnel juhul isegi sääraseid, kus kivide aset täitsid sõõrikud puupakud, mille hõõrumispindu oli tõhustatud raua- või malmikildude sissetagumisega (vt. joon. 4). Primitiivse surumis- ja jahvatustehnika kaaslaseks tuleb pidada pohemoldi (*pohokaukalo*), mille abil suurmatest või tangudest kestad välja sorditi ja tuulati (joon. 5). Neid leidis veel igas talus, nagu ka erisuuruses puumolde, *kaukalo*, mida kasutati m.s. kartulipudru (*omennois*) tampimiseks ja segamiseks. Samaks otstarbeks kasutati aga mõnikord ka väikest kappa (*kolttši*). Tampimiseks tarvitati mõlemil juhul väikest puunuiat, mis meenutas uhmripeklit ja kandiski nime *petšsel*. Käibel oli ka veel paksest kasepuust õõnestatud kausi- või liuataolisi sõõginõusid, mis vastavalt oma suurusele kandsid erinimesid, nii nagu *naappa*, *uška*, *lohana* või *kavi* (viimane harilikult lühikese varrega). Kõik keetmised toimetati eranditult ahjus; vanemal ajal on aga suveti keedetud ka lahtisel tuleasemel väljas, õuel või koguni külatänaval, kus katel oli harkide najal üles riputatud või asetatud erilisele rauast taotud kolmjälale (*takana*).

GUSTAV RÄNK

## Über die volkstümlichen Speisen der Woten

Von seinen Aufzeichnungen in den Jahren 1942—43 ausgehend, gibt der Verfasser eine deskriptive Übersicht über die volkstümlichen Speisen bei den Woten in Ingermanland. Er beginnt mit einigen Surrogat-Zusätzen (Unkraut, Baumblätter, Moos usw.), die von der Bevölkerung in höchster Hungersnot während der ersten Kriegsjahren (1941—42) verwendet wurden, und nimmt dann die Speisewirtschaft im Ganzen unter Behandlung. Wie überall in Osteuropa, so hat auch bei den Woten die Getreidenahrung eine sehr wichtige Rolle gespielt. Hierher gehören

verschiedene Gebäcke (Bröte, Gebildbröte, Piroggen) aus Roggen-, Gersten- oder Weizenmehl, Grütze oder Brei und einige sehr altertümliche breiartige Gerichte aus Hafer- oder Roggenmehl, sowie die sog. *kiissel*, *mähtšä* und *talkkuna*. Eine besondere Speise wurde (gewöhnlich unter dem Fasten) aus Hanfsamen bereitet. Aus Sauermilch wurde Quark und Quark-Käse hergestellt.

In Zusammenhang mit Speisebereitung werden auch einige Geräte und Gefässe erwähnt.

GUSTAV RÄNK