

TRÜ

Soome-ugri keelte kateeder

TOITLUSALAST
SÕNAVARA
ISURI KEELES

Diplomitöö

Kartsoni
lühend
13.05.80
Allmeyer

Ingrid Krall
Juhendaja:
dets. P. Palmeos

Tartu
1980

EESSÕNA

Käesoleva diplomitöö eesmärgiks on anda ülevaade töitlusalast sõnavarast inri-
kules, süstematiseerida seda ja selgitada sõ-
nade päritolu. Eesmärgist lähtudes on töö
jaotatud kolme ossa. Esimeses osas - sisse-
juhatus - on lühidalt tutvustatud isu-
leid ja üldjoontes moodeldud ka isurite
tootmistraditsioone. Teises osas on antud
etnograafilise ülevaade tootmist, toidu-
valmistamisest ja üldse toidumajandusest.
Töö viimase osa moodustab etimoloogilise
ülevaate töitlusalast sõnavarast. Siin on
sõnadele lisatud vastid ka mugulas-
kultist, laenuid puhul märgitud algkõnelt.

Valdavalt on diplomitöö koostamisel
toetunud materjalidele, mida töö autor
kogus muuseumipraktikal Leningradi oblasti
Tšingispa rajoonis 1977., 1978. ja 1979.a.
suvel. Materjal pärineb Alam-Luuga muu-
seumist Liivimäe (Pesni), Luuditsa (Luud-
zõso), Viipia (Võlji), Pärspää (Lipovo)
ja Laanvaansi (Osthar) küladest. Kee-

leijutidena olid järgnised elanikud:

Maya Leontjeva Liivnibalast, 75-aastane
(1978);

Fidori Petrova Luiditsast, 82-aastane (1977);

Lempi Mustonen Pärspäist, 55-aastane (1978);

Olga Killekha Vüpiäst, 75-aastane (1978);

Triha Märgjova Lauhaanmüst, 78-aas-
tane (1978);

Nauvara Laukhaaren Lauhaanmüst, 71-
aastane (1978);

Maria Aljiva Lauhaanmüst, 90-aastane (1978);

Darya Mikkailova Lauhaanmüst, 63-
aastane (1979);

Maria Aljuxjiva Luiditsast, 57-aastane
(1979);

Dorra Georgjiva Luiditsast, 88-aastane
(1979);

Okulnia Zakolova Lauhaanmüst, 70-aastane
(1979).

Diplomitoos pehikubni enamikus Alam-
Lunga andrustikul, Soikola, Juvala ja
Oredeži mudekatejale on vähenen, kuid
parimad kolmest tuhest: E. E. Niiri "In-
knoismunteiden sanakirja", A. Laanesti "Ismi
mudetehtä" ja P. Thisti "Ismi mudetehtä".

Töös pole taotletud helja muina

muude tehnikate keelelise analüüsi, kuid on pöördunud kogu töttlusalase terminoloogia ulatuslikuma esituse poole.

Töös esinevad tekstitaided, millel pöördub nii viide, kuuluvad Ham-Luuga muundalale. Muundett muundaladest pärinevad tekstid on võetud tiestest, millele on viidatud lühikeseliga ja lühikeseliga rühmasid selgudes etse teksti järel.

Töö etimoloogilises osas on sõna järel märkused muundala kohta; igasuguse märkusega on viidatud sõnad, mis on käärikuliseid sarnased kõigile muundaladele. Sõna- ja tekstitaidete puhul on viidatud vastavas tiestis korraldatud transkriptioon, kõik tekstitaided on varustatud etimoloogilise tõlkega.

Töö lõpus esitatakse kulte kaupa sõnalood, lühikeseliga viitused ja korraldatud viitanduse loetelu.

SISSEJUHATUS

Isurid kuuluvad Ingerimaa vanimate elarike hulka. Esmakordselt mainitakse neid Vene kroonikais 12. ja 13. sajandil.¹

Isuri keel on meie lähemate sugulaskeeli, mida räägitakse peamiselt Leningradi oblastis Ilingisepa ja Lomonossovi rajoonis. Kompaktsematiks isurite asumisaladeks on kahel poolsaarel - Kurgolal ja Soikolal - olevad isuri külad Kuumusi, Haaviko, Kotko jt.²

Ne kasutavad isurid endanimetusi karjalain ja ingeroin, muul ajal ižeri - ižora, oma keelt nimitavad nad karjalain keeli ja ižoran keeli.

Isuri keel võib tänapäeval valdada nelja peamist murret: Soikola murre, mida kõneldakse Soikola poolsaarel ja

¹(P. Palmes), Kes on meie keelsugulasid? - A. Kuusnap, P. Palmes, T. Siikenthal, Pohja ja itta. Lühikirjeldus meie sugulaskeelte uurimisloost, Tallinn 1974, lk. 8.

²A. Laanest, Isurid ja isuri keel - meie lähemaid sugulaskeeli. Tallinn 1964, lk. 14.

selest viidi ida pool; Han-Lunga mune.
Lunga jõe alarajoonul ja Klingola pool-
saarel; Kuvala mune Kuvala jõe ääres ja
nile läheduses rannikul; Oudezi mune,
mida mäletavad ainult väga vähesed
inimesed Oudezi jõe ülemrajooni piir-
konnas.

Oluliselt on mõjutanud isuri kule ja kül-
tuuri arengut kaabrus venelastega. Inim-
kades esineb kaskkultuur, noorem põlvkond, kes
on häidene saanud vene kules, elistab ka
tõrskelena vene kull. Kõla töötlemalams mõ-
nades on palju vene laene.

Vanasti elatunud isurid peamiselt põl-
ludariinist ja kajakamatusest. Põlluharimise
andis liha ja saia, loomapidamine liha-
ja piimasaadusi ning mune. Liha hanki-
mise usmängil käidi palju jahil, tütiti
kui looni kui lunde. Väga tähtsaks
elatusallikaks oli kalastamine, sest laavad
ja isurid Lunga jõe ümbruses ja mere-
rannikul. Kala tauritati tordiks isegi
rohke kui liha.

Olulisel kohal olid isuritel vanasti
paastud (pästo ~ pihä). Paastu püti keli
korda aastas: lihantepaast (mürpihä),

mis algas pärast vastlapäeva ja näitas
neli nädalat; putripäevapaast (Pēdrom pühä),
mis algas enne putripäeva ja kestis naks
või kuus nädalat; maajähpäevapaast
(Märiam pühä) - enne heinamaajähpäeva naks
või kuus nädalat; jõulupaast (joulum
pühä), mis kestis seitse nädalat.

Paastu ajal oli rangelt keelatud liha,
piim, munad, või. Süüa võis kala, kartu-
lit, hernest; või annul tauritati oli.

tegade jooknel ei ole ismide toidu-
majanduses olulisi hikkuid toimunud.
Toidulaud on jäänud lihtsaks. Ka
nind on ulistatud kala - ja lihatoi-
dud, kuigi nittimas ja kalal kaiaakre
näga harva. Lika rohkem võib toidu-
laual näha poest ostitudprodukte.
Kuid endiselt peavad ismied tähtsai-
maks supi, liiva, pudru olema tolu
töögilaual. Ka pühadeks ja muudeks
pidupäevadeks ei valmistata erilisi kõr-
gutisi. Püsib sellise, kui laual on
supp, liha, magustoiduks piimkask,
jookiks tee.

Ismied söövad kolm korda päevas -
hommikul, lõunaks ja õhtul. Hommiku-

line (murnina ~ nūn2) on üsna vana-
kella 7 ja 8 vahel. Kõiklikult süüakse
võilühe, juuakse teed või kohvi. Vahel
kudetakse putru. Lõunasöök (lõunad) on
kella 14 paiku. Igal lõunalaual peab
olema mingi supp või praad lihast
või kalast. Magustoitu valmistatakse
harva. Õhtusöök (iltain) on kella 18-19
vahel. Sageli õhtuks valdi toitu ei kude-
tagu, vaid sojendatakse lõunasööki.

Vanasti valmistas isegi perekaine
või toidud ahjus. Ka praegu võib
ahju näha igas isuri püas, kuid selle
tõttu on ilmunud juba ka kaas-
aegsed plüüdid.

ETNOGRAAFILINE
ÜLEVAADE
ISURITE TOITUDEST

1. 1. Jahutoidud

1. 1. 1. Leivad ja saiad

Keele andmete põhjal võib öelda, et juba II aastatuhandel e.m.a. oli läänemeresoomlaste põllundus üsna mitmekesine.¹ Vanimateks leivaviljadeks peetakse otra ja nisu. KaZvoi vehnä ja odrä 'kasvas nisu ja otra'. Mõlemad teraviljad leivad laialdast kasutamist isurite poolt tänapäevalgi. Kuid nüüd on neil kõige tähtsamaks teraviljaks rukis, kuivõrd just rukkileib on nende kõige igapäevasemaks toiduks. PeltõZ kaZvoi hüvä ruiZ 'põllul kasvas hea rukis'.

Veel selle sajandi algul polnud põllundus isuritel eriti kõrgel tasemel.²

¹ P. Ariste, Vanimast läänemeresoomlaste põllundusest keeleliste andmete põhjal. - Ajaloo - Keeliteaduskonna töid. TRÜ Toimetised nr. 38, Tallinn 1955, lk. 201.

² J. Manninen, Soome mugu rahvad. Tartu 1926, lk. 85.

Vilja tõikamine toimus üldiselt sõbriga. Rukkirabamisel löödi rihkusele vastu madalat pinki. Pärast seda kolgiti heid veel rinade või pestõlvadega (kartte). Lõpuks peasti peadest ja kõtest kogunenud rasi noodiga (räbo). Põrstad vilja tulumine ja sortimine toimus kuhvlikujulist kerge puulabida abil. Vahel kasutati selleks ka erilisi lühitajaid (lõrikua).³

Terade jahvatamine toimus vesmistes (jauhomülli). Jahvatati raha sest. Kellel nii palju raha polnud, selle tuli töö ära teha kodus käsiküüdel. Käsiküüed olid mil jauhetti jauha 'käsiküüed olid, millel jahvatati jahu'. Neid nimetati ka lihtsalt jahvatusküüedeks. Sõnned jauho-küüel jauhetti 'sõnned jahvatusküüel jahvatati'. Käsiküüel oli väike ja rümmargune, kahest küüest koosnev masin, mis töötas ühe küüest.⁴

Kui teri mil jahu koiti vanem suunis puutükivõlde (jauhopotika). Tänapäeval kasutatakse selleks jahuette

³ J. Mavriken, Soome sõgu rahvad, lk 85.

⁴ A. Laanest, Iruvi münditehaste. Tallinn 1866, lk 206.

(jauhosäkki), kaune (lätka) või muid
anumaid. Jahu tõstetakse spetsiaalsete
jähukopsikutega (sofka). sofkal nappeti
jauhā taigina püttü 'jähukopsikuga tõs-
teti jahu taignanõusse'.

Tänapäeval küpsetatakse kodudes
leiba üldiselt harva. Sütõttu pole ka
jähutagavarad suured. Siiski on igas pe-
res olemas spetsiaalne liivaahi, kus
valmib suurem osa toitudest. ruõõd
panDiGi kiuõanē 'toitud pandigi ah-
ju'.

Leib (liipä) on olnud isurite põhi-
toiduks ammustest aegadest peale. Leiba
süüakse igal söögi ajal. Liivast putakse
väga lugu, varakult kasvatatakse las-
tes tema vastu austust. Nii praegu
mäletavad isurid need aegu, mil tuli
nälga kustutada agaraliivaga (aõa-
niõaz liipä). kovast oli aõaniõaz
liipä 'palju oli agaraliiba' (152).

Leiba valmistatakse erineva suuruse
ja kujuga. Täavaliselt kasutatakse ruk-
kijahu (ruizjauho). Jahu lastakse läbi
sõela, seejärel pannakse püttu liige
vesi ja veidi soola. Vesi ja jahu

segatakse paraja paksusega taignaks, mis hapneb 24 tundi. mine on taigina pandi happanemä 'mine on taigen pandud hapnema'. Seejärel vurutatakse laual taignast pätsid ja pannakse ahju. Seal küpsevad nad paar tundi. emändä teigi liibä kannel, liiväD liibäläbjal pandi kimbane 'proua teigi liiba laual, liivad liivalabidal pandi ahju'. Pärast ahjust väljavõtmist kastetakse pätsid külma veega ja kastakse käterätiku või muu puhta riidega. Taigna jääkestest tehakse veel väike liib, mida isurid nimetavad käliain.

Vanasti valmistasid isurid peale igapäevase liiva veel mitmesuguseid pühadelibbu.

Pistinädalal, s.o. lihavõttepaastu neljandal nädalal, küpsetati haputaignast ristiliib (ristiliibä)⁵.

Laaripäeval (kräri), s.o. 18. (31.) augustil, küpsetati rihke liib,

⁵ R. E. Niran, Inkeroismurteiden sanakirja.

mida nimitati sadulaks. Sellele pandi nime terve kannamena, mis hiljuti anti hobusekajaks, "sadul" aga sööditi hobusele.⁶

Soikolas valmistati jõuludeks suur leib, millele tehti peale ristikujutisi. Leiba hoiti kolmeist päeva laual ja pardi siis jõupäevaks koju, et jagada seda kavalaskmised loomadelle.⁷

Lõrgja ja puigude kodudes küpstatati m. õnnistusleib (kuypäli leipä). See oli suur leib, millele oli peale tehtud igasugu kujutisi. Nimetatud leivaga õnnistati puigust ja pruutide nende kihluse ajal.⁸

Kõik ülpool nimetatud leivad olid valmistatud hapendatud taigast. Peale selle tahakse leiba ka hapendamata taigast. Selleks tarvitatakse

⁶ R. E. Niiri, Inkerislaste elu ja harjumused, lk. 255.

⁷ J. Luukkainen, Inkeriläisten perinteistä. Helsinki 1911.

⁸ R. E. Niiri, Inkerislaste elu ja harjumused, lk. 220.

odra- ja nisijahu (odrajahu ja vehnäjahu).

Odrajahust valmistatakse ümmargust odraliba, mida nimetatakse odrakakku või odrikko. Taigna tegemisel segatakse odrajahu ja veega segule veel koor ja munad, vahel lisatakse pärm ja veidi soola. Odraliba süüakse võiga, mäsitud nädal liivakäämle.

odrakakku painetti, või kura annetti süüa. Odraliba kepsutati, võiga anti süüa.

Nisijahu liiab tarvitamist saadumini. Nisijahu nimetavad isikud ka valgeks jahuks (valgeajahu) ja saiajahuks (saiajahu). Seda peetakse kõige kvaliteetsemaks jahuks, sest see on nisijahu tagavarad isegi parem kõige suuremad.

Saiajahu kasutatakse eelkõige saia- ja taigna valmistamiseks, samuti tehakse sellest jahust kohvat paksu nisuliiba (vehnäliibä) ning suuremaid ja väiksemaid pannkooke. Taigna põhikomponentideks on peale jahu veel

piim (maido), pärm (hiva), peensuskur (suGurliva ~ suGurjauho), muna (karamuna) ja margariin (marGarina).

taikina noiso hivast ' taigen kerkib pärmist ' (15 58). Näiteks kirjeldab Narvara lauknaken lauknasmust saiavalmistamist nõnda : oDan maiDoa, kalan kastuli või patta, pän süla, suGurjauha, mia pän majonezi, sennoid vähažan, lehmavoi parene ve, seGoDan jauha, taigin kui noistu, siZ alustamma ' võtan piima, kalan kastuline või potti, parene soola, peensuskur, mia parene majonezi, sennoeoli väheke, lehmavoi parene ve, segan jahu, taigen kui kerkib, siis alustame '.

Narasti oli sai rohkem pühade toit, nuid on ta igapäevane kagu leibki.

Peale liiva ja saia on annumest segadest olud isurite töidulaul ka igamugused pirukad (pirai ~ pirakka). Narasti kuuluvad pirukad vaid peo- lauale ja ka nuid on nad jäänud enamasti piduraks. oli hüvitä piraita tehtü aia ja kaikkia herkkua ' oli häid pirukaid tehtud alati ja

kõikmug kõrgetisi' (1558). Pirukad on
 ühelaadilise taiga, kuid erineva tõi-
 disega. Sellest tulevad ka erinevad pi-
 rukate nimetused. tai. Gihà hā. nneñtēñ
nī. rim pa. ttoir / pa. nti hī. vad / a. nnetin
a. laDost / nīD lei. vaitin. / pa. ntin ka. n-
neler. / ja nī. then nīl / ru. alla / pā. likal
hā. nDā / la. GenēDettin i nī. t pa. ntin /
ma. rjad ili ke. m mīDā tū. maiž /
mi. laižū / pī. raknoja kō. tiaG. / 'taigen
 negati muutis potlides. Pandi pärm, kas-
 ti kukkida, nīs küpsutati. Pandi lauale
 ja nīs selle nulliga teda nihuti ja
 nīs pandi majje või kohupiima või,
 kus mida mõttes, mimmugusid pirukaist
 teha' (1M230).

Taigen valmistatakse nii rukni-,
 odra- kui nisujahust. Lisatakse piima
 või vett, pärm, margariin ja kas
 soda või suhkrut olenevalt täidisest.
 Magusaid pirukaist tehakse harilikult
 nisujahust. maidōa pandi, jākāD,
mōlā mēburia, kanamunna ei pandi
 'piima pandi, jahud, soda, suhkrut,
 muna ei pandud'. Selliste pirukate
 täidiseks kasutatakse väga erinevaid

toiduaineid. Tõige tavalisem on rahast
kohupiimapiimkas (rahkapirai). Elnevalt
segatakse kohupiim suhkruga, vahel
ka toore munaga. Suviti, kui
käiakse marjil, valmistatakse tihti mar-
japiimkaid (marjapirai). Täidiseks või-
vad olla igasugused majad, eriti
maitsevaks putakse põhli (põla). Majad
pannakse täidiseks kas tervetena või tam-
bitult ja segatakse suhkruga. Samuti
kasutatakse täidiseks majadest kudetud
moosi (vareña).

Eriliseks pidurooks on isuritil ol-
nud kohupiima - või majapiimkaid,
mille nimetus on vadruška. Vadruška
oli painettü majast ja rahkast
' vadruška oli hüpsetatud majast ja
kohupiimast. Tähtsane pannakse kuoretta,
kahamunna, vähäžän mola ja makkedä
siZ uGoDä ' koort, muna, väheke
soda ja magusat (suhkrut), mis
segatakse. kahamunavadruška tehkä
rēhtikan päle ' munavadruška tiha
panni pale!

Magusatest piimkatest võiks veel
nimetada õunapiimkat (õunapirai).

Väiksemad õunad pannakse täidiseks
terelt, suuremad tükeldatult, negatiiv-
na sükkuga.

Soolaseid pirukaid valmistatakse
harilikult rukkijahust. Tüna varasti oli
isutitel kalapüük eheline tugevusala, mis
valmistati väga palju kalaroogi, seal-
hulgas ka kalapirukaid (kalapirai).
Täidiseks kasutati igatüüpi kala,
mis pandi täidiseks kas terelt või
hakitud. Kuigi tänapäeval enam ka-
lapüügiga eriti ei tegelda, on kala-
pirukas üks hinnatumaid toite.

Lihapirukaid (lihapiirai) tehakse
ka - või vasikalihast. Lihad kuumutatakse,
hakatakse peeneks, lisatakse hakitud si-
bulaid, soola või pipart.

Senepiruka (senipiirai) täidise-
 jaoks sened kuumutatakse, hakatakse, mait-
ustatakse sibula ja soolaga, vahel
lisatakse ka hakitud kuumutatud muna
ja hapukoort.

Siis liha - kui senepirukaid pu-
takse rohkem pidurooks. Tänapäevaks
on riisipirukas (riisipiirai), mille
täidiseks on kuumutatud riis ja muna,

ning juurvõljapiirkad. Viimastest on kõige tavalisem kapsapiirkas (kapustapiirai). kapustapäist tehti kapustapiirakka 'kapsadest tehti kapsapiirkat'. Selle täidiseks on soolaga keedetud ja hakitud kapsad. Tihti süüakse ka hautatud porgandite või lüvestega täiditud piirkaid (porkkanapiirai ja hünepiirai), samuti kaalipiirkaid (lahtupiirai).

Lihavõttepühäl valmistavad isendid erilist piirkat, mille nimetus on kulitsi või pasha. Seda tehti jahu, rukk-
nast, margariinist, kohupiimast ja munast. Taigen lasti õõ otsa kukkuda, siis küpsetati ümmarguses vormis. Valmistati kaks kulitsi. Need viidi kirikusse papile õnnistada, üks jäeti papile, teine toodi koju ja söödi ära.

pasha tehti päsiällä, illalla pandi taiGina hostamän, mburliva, marGa-
rina te hüvän pashan, siZ kirkkõn
viDi, pappi kaiG sühaZ, üks jä-
Detti papile, toinen viDi koDun
' pasha tehti lihavõttepühäl, õhtul
pandi taigen kerkima, sukkur, marga-

niih tub hea paska, mis kirjune rüdi,
papp kõik õnnistas, üks jäeti papile,
teine söödi kodus.

Lisaks mainitud küpsetistele on
isurite nausroaks alati olnud pann-
koogid (rēska), mida valmistatakse
nirijahust. Tavaliselt küpsetatakse õhu-
kesi pannkooke (kakara), paks
pannkooke tihake pämitaignast. Kooke
määakse võiga, marjadega, kudin või
mehkuga.

Odrajahust küpsetatakse liivakest,
mida isurid nimitavad rēskurikakke.
See on väike õhuke liib, mida määak-
se koore ja võiga. Pandi karamunna,
void, maidoo, odrajauba, pandi
rēktilan päälle ja painotti ' pandi
muna, void, püma, odrajaub, pandi
pannile ja küpsetati. Siis oditi
min? küt? Dinebärt ja liibatti ja voida kasetti
' siis võeti ahjust ja tõigati ja
void kastiti.

Üheks küpsetiseks on sloikki,
kuhu pannä karamunna, makkeDa.
(meGurjauba), voida, me pidi olla
vedel, taigihan vänned, siis püheks

leibetti, pädi pannu päli ja kuigane
' pannake muna, muksut, võid, se pidi
olema vedel, tainast määrad, mis
peeneks toigati, panud panni puale ja
ahju'.

Prægu kantatam küpsetamiseks margariini
ja võid, saun arukas mda munneoli
(sēmevoi), mida pressiti liha-, päeva-
lille- või kanepisemneist. sēmevoida tõhha
pelvahan sēmenist, lihan sēmenist ja
sēmitskoist. sēmened puhivetti, kuiva-
Detti ja nivotti pitkelil, tuli sēme-
voi, puhelilloi panDi ' munneoli
teha linasemneist, kanepisemneist ja
päevalillesemneist. Semmed puhastati,
kuivatati ja nivuti kuiga, tuli mun-
neoli, puhelime panDi'.

Taignatoodete küpsetamiseks on spetsi-
aalne küpsetuspann (rēhtila). rēhtilal
paineDā kakharā ' pannil küpsetatakse
pannkoogi'. See on vaneta pann, mis
pannake ahju raudvane (sāpla)
abil. ' pidi olla sāpla, rēhtilal ved
vatteli ollud ' pidi olema raudvane,
pannil ju vant li ollud ' (13560).

1. 1. 2. Pudrud, küisel, kama

Üks liikumaid jahutoite on isumitel
juba varast ajast olnud jahupuder
(jahupudro). Seda valmistati karene nii
odra- kui ruknijahust, müid enamasti
ru. küi jau. hoist. / pütan nä. D ve. si
ki. kui si2 hä. neme nüt'ti / ho sis
pan'ti voi. ta nime si. nē ja si2 /
mai. jūguā si. ti ja hü. nitta ja. / he.
oli jahupudru, ruknijahust. Piidil
näed veri kees ja sis segati. So
sis pandi töid nina nime ja sis
piimaga söödi ja koort ka. See oli
jahupuder' (IM 182-185).

Jahupuder on olnud põhitoit
ka tiistel lääremerekooslustel.⁹

Kanajahust (kagrajauko) putre hi-
mutavad isumid kana kütklis (kagra-
kiskeli). vette kagra D pan Di ja si2
sisoi, latus kiskaks, lasti läbi
re glau, valge veri tuli 'vette kanad
pandi ja sis misis, latus hapuks. lasti
läbi sõlla, valge veri tuli'. Seda

⁹ J. Manninen, Soome mugu rahvad, lk. 26.

veti lasti nista, kuni ta hangus.
 Tõisik röödi piima, või ja koorega.
niz pandi või ja koored 'nis pan-
 di või ja koored'.

See muu puder on olnud isuri
 igapäevaseks toiduks. Harasti kuudeti
 putru lihtsalt veest ja tangudest (nihin-
 sirima), lisades roola. vehnäst ja
odrast sirima tehti müllü2, hiiva
müllü olv. tehti hiiväD jahuD ja
hiiväD sirimaD 'hisust ja odrast
 tangu tehti veskis, hea veski oli,
 tegi head jahud ja head tangud!'

Sagedane oli harasti toiduks
lastimikropuder, s.o. tangudest, veest
 ja searasvast abjupuder.

Muid valmistatakse putru har-
 masti piimaga, jahupuder on aga
 isna harva toiduks muutunud.
mül jahuist rohä kiDeDa pudra,
mül sirimast 'mül jahust rohä ku-
 ditakse putru, mül tangust!'

Tangutagavara on isuri peres
 küllalt suur: odratangud (odrasiri-

¹⁰ R. E. Niiri, Ikkuisuuntiden sananija, lk. 251.

maD ~ perleka), hirsitangud (sana-
nirimaD), riis (rīZu), manna (man
na) ja tatratangud (krētsinirimaD).

Puderu valmistamine on lihtne. oDan
kastrulin ja pān plīDalle, maiDoa
valan, maiDo kiehu, nīZ pān nirima,
vāhān sūla ja seGuria 'tõtan
kastruli ja panen pliidile, valan pii-
ma, piim kub, siis panen tangu, vähe
soola ja mükkrut'.

Kõige tavalisem on riisipuder (rī-
Zupudro). rīZuD pešā, nīZ panā
lātkoZē, sūla panā ja maiDoa,
kaiB seGoDaDa ja panā kuGarsē
'riis pestakse, siis pannakse kaussi,
soola pannakse ja piima, kõik se-
gatakse ja pannakse ahju'.

Sagedasti süüakse ka mannaputru
(mannapudro) ja tatraputru (krētsi-
pudro). Söömisel lisatakse juurde
võid, piima või hapupiima.

Harvem keedetaksest putrust
võiks veel rikutada makaroniputru
(makaronipudro) ja nirinihi -
s.o. piimast ja kumipudest ahjus
hautatav puder.

Ruknijahust valmistavad isamid roo-
ga, mille nimetus on männi.

nist ru. kñi jau. hoila hä. nimenitit
külma ve. tti dai si. s pa. nti /
kui. häme i. mestimma dai ti. t oli
kui. kōz. / si. 2 hū. m'ikau otat't'i
kui. kōst poi. kñe. / se pa. nti ma. yoi
pū. noi si. se. / si. 2 jä. lli ku
kui. ka hä. kpi. 2 / pant'i kui. ka ti. ni / si. 2
jä. lli / pa. nti'i häa kui. kams kau. tuuma. /
si. 2 hä tuli ma. k / ha. pa ja ma. kko. /

' Ruknijahu ngati külma vette ja siis
pandi ahju imalduma ja oo oli ah-
jus. Siis koonikue võeti ahjust välja,
siis pandi magu, pehli sõi. Siis
jälle, kui ahi küdes, pandi ahi kinni,
siis jälle pandi ta ahju hauduma.
Siis ta tuli hape ja magus' (IM
182). Sillist toitu süakse alati
muhalt.

Ka roolased tunnevad jahu-
toitu männi nimetuse all, kuid kui
on ne spetsiaalne lihavõttevõg, valmis-
tatud koore ja suhkuga, ning
seda süakse muhalt.¹¹

¹¹ J. Manninen, Soome mugu rahvad, lk 25.

Jahu panevad ismid ka mitmesuguste
suppide nime, selline supp kannab ni-
metust jauhovelli 'jahusupp'.

Stagu pudru, riis ja kana val-
mistamisel tulevad kõik täanekesed
rahvad. Kanaajahu tehti kudetud te-
raüladest, tavaliselt kanast, aga ka
odast. Kana valmistamine on loomulikult
slavlastelt.¹²

Ismitel oli harasti kana (talukana)
eltoige praesturoog. Kanaajahu segatakse
vuga, et tekiks tihedam, lisatakse
veidi makkust. Sinakre püüda või
kapupiimaga. Samuti võib kanaajahu
segada ka kapupiima või koorega.
Tihakre ka kanaajahupalle, misda
sinakre koorega.

Jahutoite valmistavad ismid palgi,
kui võid ne on juba täanekesest
vana traditsioon. Eiti hinnatud on
ismitel toidulaual mitmesugused
pinnad ja pudrud.

¹² J. Marnik, Soome keele rahvad, lk. 26.

1. 2. Supid

Supp (suppi) on olnud läänemeresoom-
laste, malhugas ka isurite toidulaual
ammustest aegadeist peale. Vanasti oli
see lihtsalt kartuli - või kapsaleem,
mida keedeti lihaga või ilma.
see oli igapäevane toit. panDi
liha patta, siis keeriti tuoriD
karDulid, pesti ja panDi müss
patta. panDi ühi keekuma. münd
ei panDi, no soola panDi
'see oli igapäevane toit. Pandi
liha patta, siis keeriti toored kar-
tulid ja pandi samuti patta.
Pandi ahju kuma. Münd ei pan-
dud, no soola pandi'. Vanasti keedeti
lihaga suppi siiski harvem kui
praegu, sest liha oli üldse vähe.
Lihaga oli keelatud paastu ajal.
Et aga paastu pidanid isurid
täna tihti, siis harjutigi läbi aja-
ma ilma lihata. Nüüd taunitakse
saliha küllalt tihti.

Tänapäeval on supp isemete kõi-
ge tavalisem toit, mida süüakse

lõunal või õhtul. Kõikidele valmistab
isuri pühake nippi nii mures ko-
guses, et seda jätkuks ka järgmiseks
päevaks. Suppe keedetakse mitmenegususe.

Kõige tavalisem on rahval kapu-
kapsasupp, mille nimetus isemiteel on
ronka. Selle valmistamine on ka kõige
lihtsam, sest nipi komponendid
on ainult kala (kala) ja ka-
pukapsas (kapsakäli). Rahval. kui ta-
litakse tugevamat nippi, lisatakse
või porikahia ja nähi 'porgandid
ja tangud', näga kanna ka mümmä
'kartulid'.

Siinistest ronka tunnuvad ka
kõigal and, kuid mil lähedalt see hoo-
pis kalalend, millest kala on unal-
datud.¹³

Lilaga keedetud kapukapsasuppi
nimetavad ismid või lilakäli või
lilaronka. happamäe kapussäät
tuliõ kapsaronka 'kapukapsast tule
kapukapsasupp' (1540).

Palju kapukapsa keedavad ismid

¹³

J. Manninen, Soome keele rahvad, lk. 50

suppi ka värskest kapsast (mēza
kapusta). Siia pannakse hulka tšir-
gi juurvilju - sibulat, kartulit, por-
gandit. Ühe värskesuppi valmista-
mise retsepti on andnud Lempi Ilus-
tonen Pärspääst. Edan kastulin, va-
lan vettä, kun vezi kiehtu, pän liha,
kun liha valmis, siiz mämuna ja
kapusta panna, lükkan zäriDan,
lauroije lista ja pertsä pän. Siiz
päD lävalla, siiz panna majoneza
vai kuoretta ' võtan kastuli, va-
lan vett, kui vesi kieb, panen liha,
kui liha valmis, siis kartulit ja
kapsast pannakse, sibulat praen,
loorberit ja pipart panen. Siis pased
lauale, siis pannakse majoneesi või
koort!

Üldse on juurviljansupid isente
söögilaua üsna sagedased, eriti
suvel, sest igal juul on oma
puuramaa, kus kasvatatakse kõõgi-
vilja. Juurviljasuppi kuditakse alati
lihaga. pän lihan, liha kiehtu, siiz
pän sõlan, kuoris mämunaDa,
nilloin pän suppi, siiz pän lükka

poriknaga, pitruška pān, uGruppiā
kun pād larvalla si2 kuoutta 'paren
liha, liha kub, sis paren soola, koo-
rin kartulit, sis paren suppi, sis
paren sibulat koos porgandiga, peter-
selli paren, kui parnd lauale, sis koort'.

Kaalikad (lanttu) tarvitavad isu-
rid supi sus hawa, tavaliselt pü-
sab porgandist. Ohtralt pannakse
aga supise mitmesuguseid maitse-
aineid: soola, pipart, boorberit, tilli,
sibulat, peterselli. Mugulsibulat (si-
buli) pannakse suppi keetmise ajal,
rohelist sibulat (lauknaheina) aga
keigatakse söömise ajal sisse. Supile
lisatakse ka koort või majoneesi.

Suppi valmistavad isurid ka
üksikutest aedviljadest. Selliseks on
näiteks kartulisupp (karDulisuppi).
Kõigepealt kartulid keeditakse ja tam-
bitakse. Selleks kantatakse erilist kar-
tulihuisa, mille nimetus on peDel või
pitkel ja mille üks ots on paksunupp.
toine on hoi Gemp 'paksu, teine on
õhem'. Sejärel pannā maidōa ja
pannā kinBassē 'pannatakse piima

ja pannakse ahju. Maitseaineks on sool, loorber ja pipar. Sellist suppi nimetavad isurid ka püreeks (püre). Kartulisuppi keedetakse rohken talvel ja kevadel, kui muud juurvijatatagavarad on lõppenud.

Sealihaga või ka ilma lihata keedetakse hernesuppi (hernesuppi). Ilma lihata keeditult oli see vabasti ismiste paastutoit. Hernesuppi lisatakse veel tangu, vahel porgandid.

Väga maitsevaks toiduks peavad isurid kalasuppi (kalasuppi). Seda keedavad nad püügi ajal värskest kalast, kuid ka soolatud (soolakala) ja kuivatatud (kuivadittu) kala kasutatakse supi tervis. Eriti maitsev pidavat ismiste jutu järgi olema tihdikalast (kurvi) valmistatud supp.

Tihdikala on ka mure kala, mida kõige rohkem kuivatatakse. Kuivatatud tihdist suppi kimitavad isurid ka kaßasuppi. kurikaßa on hüva sußi 2 'kuivatatud tihht on hea supis'.

Üldiselt tehakse suppi paljudest kaladest. Kalad keedetakse koos porgandi,

sibula ja pipraga, vahel pannakse ka kartulid. Tihti kuulub kalasuppi juurde hapukoore või majoneesi.

Tsuriid käivad suviti ja sügiseti tihti menul, ka talveks säilitatakse üsna suured suhetagavarad. Sütõtte kudavad nad ka mehesuppi (grippasuppi), see on lihata kalja supp. pästaigana kuivanista griipaista suppi tehti ja kuivanista kalleista 'paastuajal kuivatatud sentest suppi tehti ja kuivatatud kaladest'.

Sehesuppi kuditakse kas värskest, soolatud või kuivatatud sentest. Selleks kasutatakse igasuguseid söögiseeni, mis mitmas liidub. Kuivatatud ja soolatud seeni keotatakse enne vee, sejärel pannakse nad kuma umbes kümme minutiks. Suuremad suhed enne kumapanemist tükeldatakse. Siis lisatakse puhastatud ja tükeldatud kartulid, pipart ja loorberi. Ka mehesuppi juurde võib hapukoore.

Piimasuppi (maidosuppi) kuditati vanaasti vaid suurte pühade puhul, nüüd aga on see igapäevane toit. Vastavalt sellele, millistest ainetest

piimasuppi kuditakse, on ka tema nime-
tused. maidosuppi on keiditue kütsi-
sürimast ' piimasupp on kuditud tat-
ratangust'.

Hoige tavalisemad on riisi-, manna-
ja mudlisupp. Odan majon, pär ver-
miseliD, kälän suolà, se on vermiseli-
suppi ' võtan piima, pakea mudlid,
vähe soola, se on mudlisupp'. Ana-
loogiliselt valmistatakse mannasuppi
(mannasuppi). Thi tahetakse magusa-
mat, siis lisatakse suhkrut. Riisisupp
(riizisuppi) võtab veidi rohkem aega,
sest enne tuleb riis pehmeks kuta, se-
järel vezi valada pois ja panna
maidoa, riisa, suolà ja seGodà 'vesi
valatakse ära ja pannakse piima,
riisi, soola ja mgatakse'. Riisisuppi
nimitavad isunid ka riisturnikko.

Piimasuppi võib teha veel makaro-
nidest (makaronisuppi), samuti aed-
viljast. Viimase juures tarvitatakse
porgandit, kaalikot, kartulit, kapsast
ja herrest.

Vanasti, kui isunid tihti jahil käisid.
Kuditi tükeldataud lihassooltes ja kartu-

litest sõlinuppi. linnuna katsa avatti
au6, oDitti süled kai6 katsast poi2
 'linnu tüht avattu, võeti sooled kōin
 tühest välja' (IS 543).

Vanade toitude hulka kuulub ka
 kanepisemmetest supp. Sellenud anniti
 uhuris, sõeluti, pandi patta, valati
 kuuma vett peale ja ngati lusikaga.
 Sellest sai valge piimataoline vedelik.
 Tundust mööda pandi soola ja
 hakiti sine kudetud muna.¹⁴

Suppi kudavast ismid supipä-
 jas või - potis (paDa), mis antatakse
 ahju. Shi on mil olend kogu aeg
 põhilise toiduvalmistamise koht. uo6at
pannti:hi nari kikkhanē 'bordud
 pandigi ahju rogi' (IS 170). Tänapäe-
 nal on ismi peres peale vanade
 ahjude ka kaasajasmad pliidid
 (plittai).

Tund ei mjuta oma töögelauda
 ilma supita üdre ettegi. Supi kõvale
 minake munnitda, piimasupi kõvale
 ka saia.

¹⁴

J. Manninen, Soome mugu rahvad, lk. 86.

1.3. Liha - ja kalatoidud

1.3.1. Lihatoidud

Vanasti oli isuritel lihahankimise al-
likaks metsloomade ja -lindude jäht.
vo·D· / e·nen / i·miä· i·tseG· / e·nen / ho·d
ei a·nnetu / a·mppuag· / a·miä i·tseG· /
vo·D he·ruiloi / tai·soin· / stu·kka kü·mme
nän· / o·ma i·kkä· / a si·D / sō· lai·zi
hā·n on / mo·kuoi·kke li·ka Gu
pat'sti· le·hmä / ho·vä· hai·zen on hā·n· /
sū· li·zemp / hā·n on ma·t'sit / he tā·g
zi·rri· / vä·hemäD / ži·ru ono· / a si·t
me·trän / hāi·Dä / si·kuoi· / hā·nt
ke·ra sō·ti / hā·n on li·jän / ži·rroi /
ra·z·vair· / ho·jäniksi nī·Dän ke·rä· /
ta·va· / ta·ppai·z mo·nt ke·tta anpuag· /
tī·driä / 'vaat enne ka mina ise, kuigi
 enne ei lubatud lasta, aga mina ise
 vaat põlve tapin tükki kinnu, oma
 eas. Aga siis sodasid, ta on niusugur
 ne liha, peasegu nagu lehm. No har-
 tuke on ta taiseu. Ta on, tähendab,
 mitte nii ravane. Vähesi ranna on.
 Aga siis need metsriigi. Teda ka söödi

ta oli väga rasvane. No jänesid, neid ka juhtus palju kordi laskma. Tetri' (IM 48-50).

Praege käiaue jahil hawa, liha soodaks koduloomadelt. Põhilised koduloomad, keda putakse lihasaamise eesmärgile, on lambad (lamma2) ja sead (si6a). Loomi tapatakse karilikult sügisel. si6oi, vaZi6ast, lampa2 ta6eDä 'süü, varikas, lambad tapatakse'. Liha lõigatakse tükkideks ja soodatakse. suolatti kai6ista liha 'soolati igasugust liha'. Lihatiigid astatakse spetsiaalsesse lihatünnidesse (potika) ja valatakse kas soolveega (suolavezi) üle või pannakse ainult soola. Nii seisab liha kogu talve.

Teiseks säilitamisviisiks on liha kuivatamine: see pannakse räästa alla tuule kätte. Võib kuivatada ka ahjus. Liha suitsutamise ja isund eiti tegelused ei ole.

Peale nimetatud koduloomade kasvatatakse lihapaamise eesmärgile veel kane (kana), kalkuneid (mdjukha ~ kalkmuna) ja jänesid (krölikha).

Lihast tehakse väga mitmesugusid toite. Kõige tavalisem on keedetud liha (keidettu liha), mida süüakse kartuli kõrvale. Liha keedetakse ka koos juurviljadega - kapsa, porgandi ja kaalikaga. Harilikult keedetakse toiduks malha, haren vasika- ja lambaliha.

Tänapäeval keedavad isendid ka suurema osa suppidest lihaga - hapukapsasupp, hene- ja juurviljasupp. patta oli pandu lihakoma, niz tsu-GuniGaz keidetti liha kera liharokk kälist 'patta oli pandud lihatrikk, siis potis keedeti lihaga hapukapsasuppi kapsast'. lihasupi2 on hüvä tēmi 'lihasupis on hea lene' (15264).

Maitsevaks lihatoiduks peavad isendid küpsetatud liha (žāridettu liha) e. lihapraadi (paine). liha paineda kuuGaz lōtkā2 'liha küpsatakse ahjus kausis'. Sellest liha ei tehta tga päev, vaid harilikult pühapäeviti. See roog kuulub alati ka pidulauale. Kõige parem praad püüavad isendid järgi olema kana-, kalkuni- ja jänesliha. mo2liGast hüvä liha. mo2liGan lihasta

buljona tehti, žariDan munaga rēhtellā
'jānerest hea liha. jānerstlihas puljōn-
git tehti, kūpsetan kartuliga pannil.
kanast tulle hüvä paise 'kanast tu-
leb hea praad' (15 375).

mēža liha panDi kinGarē kuorenGa,
sēmuoiGa pattā, siBulia panDi sine,
vettā peale, painotti 'värskē liha
panDi ahji koorega, ēliga pattā, si-
bulat panDi sine, vett peale, kūpsetati.
Kui liha oli küpsenud, astati see li-
hakūpsetuskõusse (lihaalla2). siz kin-
Garē oDetti liha jā lihakoma nomiti
lihaalDallē 'sis ahjist vōeti liha
jā lihatriku tōsteti lihaõusse'.

Lihapraadi süüakse kudetud kartulite-
ga. Kartmeks on küpsetamiseks saadud
ran.

Tgapäevaremaks roaks on praetud
liha, milles kasutatakse sapekki
(säpekki). Sinna juurde praetakse
mugulsibulat, süüakse kudetud kar-
tulite ja praetud munaga.

Sealihast valmistavad isuriä hakk-
liha. pāh liha kiekumā vettē, siz
hiensk tēh, pāh siBulia, mola,

putsa ' panen liha keema vette , mis
puneks teen , panen sibulat , soola , pipart'.
Hakkuliha panuvad isurid lihapirukate
täidiseks , samuti kiipstatatakse hakklihast
kollitit (kollititi).

See sigisel loomi tapatakse , mis
valmistatakse milti (miltai ~ stüDeni).
Sütti peavad isurid oma rahurstoi-
duks , kindlasti peab sütt olema igal
peolaul . stüDeni oli joga talossa .
oli kalaha ja vasikalaha seGamin .
stüDeniks tehti aina pä ja jalad .
keidetti hih kauran kuin kuinpa 2
lämbi 2 . puhastati liha , pandi rehto-
lan päälle , tougatti kuinpā 2 en , si 2
siissi ilDan sakkha . ohtul oDetti
poi 2 , korjatti lüD poi 2 kaiG puhtaks .
si 2 liha liGatti kaken veitsen Gai
hiinoks , si 2 liGatti sibuli , pandi
soola , laurviije lehti , tšesmokha , si 2
pand i kaiG patta , seGatti ja mä-
Detti pienisä saviastij'oisä , pandi
hüDrimän , hüDriivät , kovaks ' sütt
oli igas talus . Oli kalaha ja vasika-
liha nganini . Süddiks tehti alati pea
ja jalad . Puhastati liha , pandi panni

peale, lihkati ahju, siis siis õhtuni.
Õhtul võeti välja, korgati lund kõik
puhtaks. Siis liha lõigati kahe noaga
peeneks, siis lõigati sibulat, pandi
soda, loorberilehti, küüslauku, siis pandi
kõik patta, segati ja tõsteti väikes-
tse savinõudesse, pandi küübitama, küi-
bitavad kõvaks.

Vanasti tehti kodusel tül ka vorsti
(makkara - kalparsi). makkaroid tehti.
elämaid tapeti, kiskad puhastati,
keideti krõpsen sünnimoi. pekkia keideti
munad, siis keideti väl ja zäridati
' vorsti tehti. Loomad tapeti, lund
puhastati, keideti tangus, pekki pandi
seuka, siis keideti väl ja prati. Siis
valmis tanguvorst.

Tänu taunitavale toidule ka ma-
nassa (maasa - liipäliha) ja - kopsu
(kukunaliha).

1. 3. 2. Kalatoitude

Kuuliste andmete põhjal võib arvata,
et kala tarvitatakse toiduks juba väga
ammu. Üldnimetus kala pärineb soome-

ugi algkulest, samuti on kalade lü-
ginimetused peasegu kõik genüüsed.

Toimides suuremalt jaolt ranna läheduses, etendas kalapiik isurite seas vanasti tähtsat osa. Seetõttu oli ka kala isurite toidulaua täiesti igapäevane toit. Isurid teavad kõhelda, et vanasti olnud jõgi kaladest palju rikkam kui praegu. Püüti igasugust kala: lutsu (maije), haugi (haugi), särge (särGi), ahvekat (ahvena), silmu (silmu), angerjat (angerjat), säinast (säinkeZ), lesta (kampanala), tinti (kurvi), tuura (peluga), viidikat (upleikka), küska (kiski ~ jorisi), nimba (nimba) jte.

Kalu püüti ka talvel. Mäletatakse veel midagi aegu, mil kalu Peterburi turul müümas käidi. ain olid rüüad täiZ kaigilaisel surD kalla, nimba ja lehtä ja haugiä ja särGiä alati olid võrgud täis igasugust suurt kala, nimba ja lõhet ja haugi ja särge!

Kalu püüti võrkudega, õngedega või ahingutega. pidihä mil olla kuu

aittoja miZ alla ver6oD 'pidid ju
 mil elmagi aidad, kus on võrgud
 (157). miehet tulastit hauki gäst
arinal 'mehed püüdsid haugi gäst
 ahinguga' (1520). haukia nīDā pī,eDā
havoil ver6oil 'haugi, neid püütakse
 havoide võrkudega' (1550). onGiloil
pī,etti agBeriašt ja sēkua 'õhudega
 püüti angurjat ja silmu' (1535). nīl
hailiverkuloil hailia pī,etti 'nende
 silgavõrkudega silmu püüti' (1548).

Praegu etendab kalapüük isuritel
 väikest osa. Kalal käiakse ise hanna,
 kuid kala ostetakse palju ja müütu
 on kalatoidud ka praegu tihti in-
 rite toidulaual. Kala säilitatakse kas
 soolatusena või kuivatatusena. Soolakala
 (sōlatu kala) nimetus on isuritel ilakka.

2. §

See vastab meie soolasilgu nimetusele.
sēkua tehti, pandi potškā, siZ pandi
sōlā 'soolakala tehti, pandi tinni,
 mis pandi soda'. Vahel valatakse värske
 kala üle soolvega ja hoitakse niivisi
 üle talve. Soolatakse väiksemaid kala,
 suuremaid tauritatakse harilikult värskest
 toiduks.

Kõige paremaks kuivatatud kalaks peavad isurid tinti. Kuivatatud tindikala nimetus on nii kurikapa. nīDā kurra kuivaDetti, kappā tehti kurist, kurist tuli hūvā kapa. 'neid tindikalu kuivatati, kappā tehti tindist, tindist tuli hea kapa'. Kurikapa on hūvā suβiZ 'kuivatatud tint on hea supis' (15 118). Kala kuivatatakse õhus tunde vāis nagu lihagi, aga ka ahjus õlgedel peal. saījjanaroille panti niZ, olwa alle, niZ ne kurvit panti rātrū pālle, nis pisseti nīhō kinkāsse, nis kuivid 'soiakupsetusplaadile panti rukkiõlgi alla, nis need tindikalad panti riivi peale ja pisteti lüüme ahju, nis kuivavad' (15 118).

Kõige tavalisemaks toiduks on praetud kala (žāriDette kala), mida süüakse koolitud kartulitiga. Pratakse harilikult värsket kala. Suuremad kalad lõigatakse tükkideks, kuivatatakse suus, astatakse pannile ja pistatakse ahju. žāriDeDā kalada paubogā. puhastattā kalad, perā, nōlā ja paubā seGoDeDā ja nīZ

1.4. Piima - ja munatoidud

1.4.1. Piimatoidud

Piim (maiDo) on olnud alati olulisel kohal isurite toidulaual. Vastasti oli piim põhiliselt laste- ja pühadetoit. sō-jā mai-toa pa-nin kuu-kās hau-tumā. / na-psin se oli no-ppuma..tto sō-jā mai-to/ mai-to pā-n tūi-n pa-nin sō-jā mai..tō ta-pāZ na-psim i-stāssā. / no-i / ma..n ve-lli kei-tin. plī-tanna na-psima/

'sooja piima panin abjii haudu-ma. Lastel se oli lõpmatu see piim. Piimapoti panin täis sooja piima, jätkus lastele ohtuni. So ja mannakõrti kutsin pliidile lastele' (IM 188, 195).

Lüpsmisega teglesid naised. lehmä lüpsiz ühen paig 6in hõmukse, toizen lõunal ja kol- mannen ilDal 'lehm lüpsis ühe pange hommikul, teise lõunal ja kolmanda õhtul'.

valeda rehtile sõnvoida, panna
kala ja žari deda ' praetakse
 kala jähuga. puhastatakse kalad,
 pestakse, soola ja jahu segatakse
 ja siis valatakse pannile õli, pan-
 nakse kalad ja praetakse! kailia
di paissiltu voiz ' sellele oli prae-
 tud vois ' (1541).

Süüakse mullid ka kuditatud
 kala (kiidituu kala). Tuntumaks
 kasutatakse kaitikult soolakala.

Väiksematest kaladest valmistat-
 takse kalakastet (kalakaste). ka-
la ki deda, valeda vezi voiz, si 2
panna mai doa, soola, sõnvoida,
laurovi lista ja putsa ' kalad
 kuditakse, valatakse vesi ära, siis
 pannakse piima, soola, õli, laurbui-
 lehti ja pipart! Kalakastet tehak-
 se üldiselt harvem kui teisi kala-
 toite.

Kõrge paremateks kalavõogadeks
 peavad isuriid kalasuppi (kala-
suppi) ja kalapiimaid (kala-
piirai). ahvenasta ki deda hiivä
suppia ' ahvenast kuditakse head
 suppi ' (1511).

Rõõska piima (rēška maiDo) tarvitavad isund elukoige joogius, niti iganugusti putrude ja kiipstiste kõrvale. Samuti on piim põhikomponendiks putrude, piimasuppide, saia- ja piimhataigna valmistamisel. Veenasti tehti putru enamasti vust, nuid kuditakse praegu alati piimast. ei müel vēst kiDeDa pudroa, müel maiost ' ei müel vust kuditä putru, müel piimast! Kõige sagedaremaks on muna- ja riisipuder. Piimasuppidest (maiDoruppi) elistatakse mureli (vermiseli-), riisi (riZu-) ja makaronisuppi (maGaronituppi), harvem süaakse muna- ja aedviljasuppi.

Rõõsa piima kõval on igapäevaseks toiduks ka hapupiim (happamaiDo). Hapupiima saadakse rõõsa piima hapendamise teel soojas ahjus. rēška maiDo lämmäZ jämmoi ' rõõsk piim soojas hapnes ' (15102). maiDo se kaiB valiti siZ saipattoi ja pandi happahonena kiiGane ' piim se kōim valati siis saipotti ja pandi happena ahju! Hapendatud piim kannab isemisel nimetust

jamaka. maid ku happanõ, lõhõ jä-
maka ' piim kui hapneb, tuleb kohupiimi
 (IS 102). happä maidoa pietti lõnnikkös-
sä ' kohupiima puti pümpitis! Ka
 kohupiima jmsakse pudru, eriti tangu-
 pudru kõvale. Tihakse ka kanna (halaku-
na) - kohupiimale lisatakse kanajahu
 ja soori konal sükkut. Vanasti val-
 mistati kohupiimast kodusel tül kohu-
 piima (rahka ~ tvõroõä), mõnikord ti-
 hakseda vcl praegugi. jamabast
paineda rahkamaiDoa, pannä mübanē,
tulē rahka ' kohupiimast küpsetatakse
 kohupiima, pannakse ahju, tuleb kohupiim.
a ra. hka si. tte ku o. De Dan poi. 2
vahän ai. kka jä. htü va. lu Dettän. /
a si. t pai. ssedän va. dru ka lipo
mi. Dä / ' aga kohupiim siis, kui võetakse
 ära, katuks aega jähtub, lastakse kõr-
 guda. Aga siis küpsetatakse korpi või
 mida' (IM 81). Kohupiima köti vanasti
 üle talve pümpittides, mahu oli veri
 suurel määral. Söödi pudru ja kartu-
 litiga. Praegu on kohupiimi ulkoige
 pinnkate täidiseks, samuti müüakse seda
 magustoiduna kinnelliga.

Narun valmistand isuid kodusel teel ka
 vöid (voi). Selleks olid spetsiaalsed puust
 nõud, kus koor võiks tööd. Kõrtist
tehha vöida 'kõrtist tehakse vöid' (IS
 203). Vöid hõlbi kaunmõis, valati kül-
 ma soolvuga üle, et paremini säiliks.
lähman voin tit. maido šeižo. šit šnie-
tana oda. i hämmektä vöido, oda
härkkimen i hämmehä. i lih'o voin. 'vöid
 tud. Püme šinis. Šealt võta koor. Ja vöid
 (peab) vörseldama. Võta maid ja vö-
 relda. Ja tuleb vöi' (IMT 61). Vöid tar-
 vutati mitmete toitude suu maitseainena,
 pidupäeval pandi ka eraldi nõus lauale.

Üheks piimatoiduks oli inimestel kuna-
 gi maidomure, s.o. röösk püme mu-
 rendatud liivaga. maidõ murendati
leipä 'piimane murendati • leiba'.
 Analoogiline oli ka võimuro - muren-
 datud liivast ja sulavõist ahjus küp-
 ritatud toit. Praegu selliseid toite
 enam ei tunta.

Ahjus valmistatakse veel ühist pii-
 matoitu, mis kannab nimetust jüsto.
 Selle koostoitideks on peale piima veel
 muna ja maitseained. Kahest liiprõskalä

saiki vä teha jüsto, kolmas ei enä
männit konu 'koldest lüpsist saigi
vaid teha, jüsto, kolmas enam ei löi-
nud konnu' (15 112). Sile tuleb ka
nimetus jüstonaiDo, s.o. lihnalt kole
peigimise järel saadud piim.

1. 4. 2. Munatoidud

Muna (kanamuna) peavad isendid ti-
glikult pühadetoideks, kuid tänapäeval
tehakse munast ka igapäevaseid roo-
gi. Kõige tavalisemad neist on kee-
ditud muna (kiDitte kanamuna)
ja praetud muna (žäriDitte ka-
namuna). Keeditud muna on kinniku-
ja õhtusöögiks. Praetud muna on
lõunaröög, mida süüakse kartulitega,
vahel praetakse liha kõvale.

Lihavõttepulade ajal di ja on
maegugi oluliseks kombeks munade
kutmine ja värvimine, eriti värviti
punaseks. Enne söömist mune õhki-
tati. Kõige vanem nimetus talus te-
gi munadele ristimärgi ning alles
nii jagas kõigile

Isuid valmistavad veel erilist mu-
harooga, mille nimetus on munalätka.
Sihna pannakse karamunna, maiDoo,
voiDä ja molä. NiZ panna kinGanē
ja paiseDa ' muna, piima, võid
ja soola, siis pannakse ahju ja
kipsetatakse.

Eeliskes lilavõtteoaks peale tähtitud
murade on isuritel siiru, see on
kohupiimast ja murest ahjus valmis-
tatud toit.

Tehakse veel munavõid (munavoi).
karamunad keiDeDä ja survottä ja NiZ
panna voiDa muna, seGoDattä ja nī
nivvā ' muread kuditakse ja tambitak-
se ja siis pannakse võid sekka, se-
gatakse ja nii süiakse! Munavõid
määritakse liivale või saiale.

Ka kartulimunarooq on üks
lõunatoitu. karDuliD keiDeDä ja
survottä, valaDä maiDoo, seGo-
Dattä karamunna ja panna kin-
Ganē ' kartulid kuditakse, tambi-
takse, valatakse piima, segetak-
se muna ja pannakse ahju!

Pühadeks valmistavad isuid

munakastid (munakane). pannä
 lätka maiDoa ja viDa, oDeDa
 naks tai kolm kanamuna, pannä
 sölai ja koiB hämmennettä, siZ
 pannä kiiBane paistoma. leivän
 tai saian kera kanetta süvvi
 pannakn haussi püma ja vöid,
 vöitakse naks vöi kolm muna, pan-
 nakn soola ja vöik segatakse, siis
 pannakn ahju küpsema. Leiva vöi
 saiaga kastid süiakse!

Kuigi nii püim kui ka munad
 liavad isemite toidumajanduses täna-
 päeval laialdast kasutamist, pu-
 takse neid niski ühõige piduroo-
 gadeks; see on vana traditsioon.

1.5. Köögi- ja puuviljad, marjad, seened

1.5.1. Köögiviljad

Köögiviljad moodustavad väga olulise koha isurite toidulaual, iga isuri pere omab oma köögiviljaaeda. Märkimisväärsimateks aedviljadeks on kartul, kapsas, kaalikas ja porgand, kuid ka sibul ja kurk.

Kõige tähtsamaks köögiviljaks on muidugi kartul (māmana), mis ei puudu toidulaualt ühelgi päeval. Kartuli nimetusna kasitavad ismuid veel puuna ja karDuli, Oredži murdealal arttuissi. pitt'a isšutta arttuissi peab istutama kartulit (15 20).

Vahasti hõiti kartuluid kartulikoo-
bastis (murahõppa). See oli pealt kit-
sas, alt veidi laiem auk. Põljas
olid rukniõied, nende peal puud ja
kõige peal rukniõlgedest rihud.
Kookas oli püütud liiva alla.

Tänapäeval hoitakse kartuluid

keldrites.

Kartulit niiake kudituna (ku Dettu
māmuna) tavaliselt igapäevaste hautiste
kõvale, praetud ja kuditud liha ning
kalaga, samuti juurvõjaga. Kartulid
kuditakse koorega ja ilma.

Sageli valmistatakse kartuliputru
(puuhapudro). Kartulid kuditakse,
kooritakse ja tambitakse miiaga
(pe Del ~ putkel). Seejärel lisatakse
veidi soola ja liiget piima ning
segatakse.

Peaegu samamoodi valmistatakse toit
on māmuna velli. kar Duli D ku De Da,
kuori Da, suvo Da, kai Doo pälle
vale Da, ngo De Da, kala Da lätkoi
ja panna kii Gasse kartulid kudi-
takse, kooritakse, tambitakse, piima
valatakse peale, segatakse, valatakse
kaussi ja pannakse ahju!

Peale kuditud kartulite valmista-
takse praetud kartulid (žāri -
Dettu māmuna). Praetakse kalaha-
või õliga nii tooned kui kudi-
tud kartulitõike.

Sagudane toit on kartulimunaröög

(vt. lk. V) ja muidugi tšaganurad kartulisepid (māmunašepi).

Ahjus valmistavad isurid veel toitu, mis kannab nimest munašokku. šokku tehti māmunaš. ka Duliš kiDiti, kuoti, liBatti šokku, paDi lätka kiBane, päle paDi pekni, šimvoida ja paDi vēl kuotitaBi 'šokku' tehti kartulist. Kartulid kuuti, kuoti, lögati mihudeks, paDi kann ahjus, peale paDi pekni, oli ja paDi veel kuotki!

Kapsast (kaBusta ~ käli) tarvitavad isurid nii värskena kui hapendatuna. Värskust kapsast (švėža kaBusta) kuditakse värskeshapsanepi, hautatakse koos lihaga ahjus ja munaš kuditud kartulite või muu juurviljaga. Tähtis kuditud kapsast pannakse kapsapiimkate täidiseks.

Kapsast hapendatakse nügise, kui koristatakse aedvilja. Selleks kasutatakse kapsatšine (kaBustapitšii), kus hapendatud kapsas kogue talve sisab. kaBusta hienoks leiBatti, paDi mela, vettä, se oli kaBakāli.

'kapsas puneks lõigati, pandi soola, vett. ne di hapukapsas'. Hapukapsast valmistavad isurid eelkõige hapukapsa-
suppi (rokkua), kuid hautatakse ka
lihaaga ahjus.

Mii porgand (porukana ~ morkofka)
kui kaalikas (lanttu) on kasvatusele
peamiselt mepimaterjalina. Põhine tar-
vitatakse porgandit. Mõlemad juur-
vilju hoitakse üle talve suures tün-
nides. Mii porgand kui kaalikas on
kõige sobivam juurvili ahjus hauta-
miseks. lanttu pandi kimbani kau-
Duma 'kalikas pandi ahju kaudu-
ma'. Selleks lõigatakse puhastatud
kõõgivila väikesteks tükkideks, pan-
nakse rasvaineid ja veidi vett. Tül-
jem lisatakse jahu.

Ahjus tehakse ka küpsutatud kaa-
likat ja porgandit, milleks anta-
takse juurviljad tervelt ahju ja hoi-
takse umbes tund aega.

Kuditud ja tükkeldatud kaalikas
ja porgand on vastavate pühkate
täidiseks.

Kõhven tarvitatakse kõõgis peeti

(hõble). hõbled küditati kübaras
kuuburi ga ' peedid kuudeti aljini
 potis'. Siinakse salatina mae kõvale.

Naerist (hagrit) kasvatatakse
 tänapäeval ainult loomasöödana, na-
 rasti tarvitati seda söögina kartuli
 asemel. peelid ei püetud hagrist, ikkuna
alla tehti pühtarad. hagrist karziti
ja söeti ' põllul ei püetud naerist,
 akna alla tehti punrad, naerist
 kraabiti ja söödi ' (15332).

Kaunviljadest ulistavad isumid her-
 nest (herne) oale (boba). nis herne
külvetti, paljo hernehta püeti ' nis
 herne külvati, palju hernehta püeti ' (1558).

Herneid kasvatatakse herne (herne),
 pannakse pühkate täidiseks või siinakse
 lihtsalt kuuditult. panime vette ja
panime söla kuu, touknasime kuu
gan, tulid herne hüv ' panime
 vette ja panime söla kuu, toukna-
 sine aljini, tulid head herneid '.

Ka ube kasvatatakse samal moel, kuid
 harvem. Herne oli varasti praetud ajal
 kõige tähtsam toit.

Usha palju kasvatavad isumid

kurki (uGuritsa). Värsket kurki (svēža uGuritsa) süüakse salatina: kungid lõigatakse väikeks, lisatakse soola, rohelist sibulat, tilli ja äädikat või hapukoort.

Sügiselt soolatakse või hapenda-
takse kurke (muola uGuritsa).

panDi muolavette musta siestha
lehti, muola panDi kuin kel mieldi?
'panDi soolvette musta sösha lehti,
soola panDi, kuidas kellelgi mieldis'.
Soolakurki süüakse igasuguse prae
kõrvale.

Ka tomatid (paniDõra) kana-
tatakse, kuid lunduvalt vähem kui
kurki. Talvels tomatid harilikult
sine ei tehta, süüakse värskest sa-
latina.

Maitseainena kasitaval is onid
palju sibulat (sibuli ~ laukha) ja
tilli (uGroppi). mil ka Zva Dettā
paljoGi laukhā 'mil kasvatatakse
paljungi sibulat' (15252). Rohelist so-
bulat (laukhakeinā) ja tilli pan-
nakse valmis supi sine, samuti
igasugustene toorsalatitene, murgel-

õnbul on maitseaineks roolaste pirukate täidistele, supile jt. toitudele.

1.5.2. Puuviljad ja marjad

Puuvilja isurid ise eriti ei kasvata, seetõttu tarvitatakse neid ka toiduks vähe. Enam leitud puuviljaks on õun (omena), millest valmistatakse kismeli, keedist ja talveks ka kuivatatakse. Pirukataidiseks pannakse õunu tükeldatult koos suhkruga, vahel ka terve õun.

Ka majju (mayja) kasvatavad isurid aias vähe. Kõige enam vahest sõstraid (sēstara), nii musti (musta sēstara), punaseid (punain sēstara) kui valgeid (valgea sēstara), samuti karumajju (kruisovnikka ~ kriZanikko) ja maasikaid (klušnikka). Rohkem armastatakse siiski ise metsas majju kida. Korjatakse pohli (pōla), mustikaid (mus-sikka), vaarikaid (vābikka), jõhvikaid (karβola), murakaid (mūrme), maasikaid (mašZikka). olimma vābukkoi kojamama olime vaarikaid kojamas (1526).

Kõige maitsvamaks majaks peavad
inimesed ise pohla, millest valmistatakse
ka kõige rohkem toite.

Majadest kuditakse moosi (vaenja-
pävidla), mida kütakse keldris üle
talve. Kudist süüakse mitmesuguste
küpsustite juures, pannakse piimkate
täidiseks ja te nim sükkne asemel.

Majju pannakse piimkate täidiseks
ka kutmata, koos sükkuga tambitult
või tervena, samuti tehakse majadest
kisselli. Süüakse ka kutmata majju,
eriti maitsvad on vaarikad ja mur-
rakad.

Talvels pannakse majju pudeline või
kuivatatakse. Pudeline paremiseks so-
bivad eriti jõhvikad ja pohlad,
nust valmistatakse ka kõige rohkem
kisselli. oDa vettä, valan kastuläi,
siZ peZen majad, valan vette, kun
päD karpelad, siZ piDä valä sēGlänē,
siZ kastuläi ja kiehümä, muna-
jauhoa sēGoDad vette, kun majaveZi
kiehü, oDad jauhoa, panna makkia
'vōlan vett, valan kastulisse, siis
peZen majad, valan vette, kun paned

jõhvikad, mis peab valama rõelasse, mis kastuline ja kuma, kaitulijahu ngad vette, kui majavesi kub, tõstad jahu, pained sukkut'.

Õuivatatakse kõige rohkem musti-
kaid, aga ka teisi mayi. Pärast
kautatakse ahjus sukkuga ja süiakse.

Pillakamayju (pillakamaja) tarvitatakse
arstirohuna - kõhukinnisuse puhul pan-
nakse riina sine ja juuakse.

1.5.3. Seened

Inuid käivad muresti seeni ja val-
mistavad ka igapäevaseid seeneid.

hāpamitsās kažvā paljo oβokkā
'haavamitsas kannab palju seeni' (15358).

Kõigistatakse mitmenegusid seeni
(oβokka ~ sēni ~ grippa) : puravikke
(puravikka), lepakseeni (leppāsēni),
karseni (koivusēni), haavaseeni (hā-
pāsēni), võiseni (lampān sēni) jt.

Värskest ära kõigatud seentest
tehakse seenekastet (grippakane).
Seened tikeldatakse, praetakse õlis,
lisatakse tikeldatud sibulat, soola,

veidi jahu ja vett või piima.

Talvets seni soolatakse või hapenda-
takse tihnidene. stret pürid on
sõlattu sēnia 'mured tihnid on
soolatud seni' (15 209). Senel
panna pütü hapanomā vettē
'pannake pütü hapanema vettē', siis
antatakse kaerabõlgi peale ja kaanle
kive vajutisens.

Seni kuivatatakse (kuiv Dittu sēni)
ahjus või välisõhus kogu kalugi.

Peale kastme valmistatakse sentest
suppi (grippasuppi), mida süüakse
kapukoorega, ja piimataidist (grippa-
pirai). Mõel süüakse lihtsalt kee-
ditud kartuli kõrvale. Selleks need
kastame, lisatakse sibulat, soola ja
koort.

Vanasti olid igapäevased toidud
sentest ühtõige paastutoidud.

1.6. Joogid

Levinumateks jookideks (jō-ku) on isuri-
ritel tee, piim, hapupiim ja koduõli.

Tee (tšaja) on tihedalt kasvatusele
sõõres vene mõjuga. Praegu tarvitata-
takse põhiliselt ostitud teed, millest ^{jaos}
kudetakse vett suurtes samovarides
(samovāra). Samovar on olemas
igas isuri peres. Teed kudetakse
ka majadest, hiti pohladeist. Sellise
teed juaakse just ravitstarbel.
Teed jookvad isurid harilikult kom-
miku- ja õhtusöögi kõrvale. Lisa-
takse suhkru, vahel ka piima või
koort. Juuakse tutassidest (kuška)
või klaasidest (klazi ~ stokuāna).

Kommikusöögi kõrvale kuulub
tihti kohv (kohvi), mida isurid
jookvad tavaliselt mustalt, suhkruka.
Kohvi kudetakse kohvikannudes (tšai-
nikka).

Väga levinud jookideks on
piim (maidō) ja hapupiim (jā-
makka). Piima hoitakse pumpruti-
des või pottides külmas kohas ja

pannakse lauale kannuga (pidoni)
juuakse mae ja putrude, samuti
iganguste küpseliste kõrvale.

Hapupiim kuulub putrude, el-
koige tangupudru kõrvale. Tüüdi
mü prima mü hapupiima tarvita-
takse ka lihtsalt janu kustutamiseks.

Juba ammustest aegadest peale
valmistavad isurid kodusele tee õlut
(oluD). Õlu on parimaks joojaks
pühade jm. pidupäevade puhul.
Pulmadeks kutsutud õlut nimetatakse
isurid häiteks pulmaoluD

Harilikult kütis õlut püemes. Kui
püemes või pühaine ei osanud, mis
kutsuti kugi võõra, kellest oli teada.
et ta hea õllemeister on.

Õlut kudetakse rukkist, harvemat ka
odrast. ka. zvatiinna ru. küēD. /
pä. nma va. rin vën pällē. / ki. petkom
pä. llē. / ja sīs piä. mä ka. ks
tu. nnia / piä. nma pi. tiisä ja si. s
pä. nma kin. hänt / pä. nma su. ruse
tsu. kurikoiisa / ja / pä. nma kin. haissa. /
ja sīs kin. haist piä. nma he. llä
tu. nnia. / ja siZ o. tani kin. hänta

poi. 2 / ja siis pä. m. jä. lee pui. thi. /
 siiz kei. tämmä v. ring ki. pithan
 tä. s. pä. les. / ja siiz a. n. n. n. tä. s.
 siisoa ka. ks. tu. n. n. a. / si. 2 vast
 na. n. n. n. v. o. t. a. n. a. / ja si. 2 hi. g. ä. h. n. a. i. si
 na. n. n. n. v. o. t. a. n. a. e. t. ti. / ni. n. n. o. l. i. g.
 ko. r. r. e. s. t. / n. n. h. e. n. o. n. t. a. / ja si. 2 hä
 v. o. t. a. n. i. g. h. a. v. v. a. n. k. u. n. i. 2. h. ä. t. u. n. o.
 h. i. v. a. i. / k. u. j. o. h. o. i. s. t. u. l. e. n. a. h. i. v. a. i. /
 si. s. p. a. n. n. a. h. i. n. ja e. n. e. p. ä. si o. t. i. t. a. k. k. a. /
 si. s. p. a. n. n. a. h. u. m. a. u. s. t. si. n. e. / ja h. i. i. /
 j. ä. h. t. i. j. o. / e. n. e. p. ä. si l. e. v. a. r. i. / ja
 si. s. p. a. n. n. a. b. o. t. i. s. k. a. / ' k. a. s. m. a. t. a. s. i. m. e.

ruknoid. Parene muuma ve peale, muu
 ve peale. Ja siis hoiaime kaks tundi
 kuvas ves niivini kuud, mal pütis.

Hoiaime pütis ja siis parene ahju. Pa-
 neme murtsene mitallpottidene ja pa-
 neme ahju. Ja siis ahjus hoiaime neli
 tundi. Ja siis võtame ahjust aia ja
 siis laseme jälle siista kaks tundi pü-
 tis, siis alles laseme jooksema. Ja siis
 tarakevi laseme jooksema, et nagu
 õlkonest, nii punelt. Ja siis ta jookseb
 nii kauda, kui ta tuleb hea. Siis juba
 kannab tulema hea, siis pannakse

kinni ja man u võtangi. Sin pan-
nakse humalad sine. Humalad pan-
nakse kuumale vette, aga panni pan-
nakse sinna siis sine. Ja siis hak-
kab käima hästi ja siis pannakse
matti (1 M 200-201). Püki Goid lastigi
ollut ka kühla ja si 2 jütü ' õue-?
võidist lastigi õlut kühvi ja siis
joodi' (15428).

Ettevalmistatud isumid
ka kalja (täri), eriti suvel. Kalja
tehakse liivast, mis on küpsitatud
kaerajahust. Tünni, kuhu pannakse ruk-
kiõlgi põhja, antatakse liivad ja
valatakse peale külma vett. Liivad
liguhevad ja annavad vee maitse.
Kui sellele sgu tehakse õlut, võib
seda jüa jüa järgmisel hommikul.
Jook on algul magi, kuid peagi
omahdab hapuka maitse. Kalja on
väga hea jook järe kestutamiseks.

Alkohoolsetest jookidest tarvitatakse
nõka (vika). Nagu isumid ise näi-
davad, on nad alati õlut nõkale
elistanud, kuid omati ei püüdu sin
prohvallt kunagi. Nõka jüuakse

klaanist, mille nimetus on stopka.

Nahasti aeti kodusel tül pühapäeval pole see enam lihtne, sest selle töö on keerukas ja aeganõudne. Kardulid kuiditi, survoti, pandi hiva, niZ pandi patta ja kuiditi 'kartulid kudeks, lamuti, pandi pähki, siis pandi patta ja kudeks'.

Jaanu kutsutatakse ka tavajärgse vuga (vezi), mida joomise kopsikutest (havi-kavikka).

ETÜMOLOOGILINE
ÜLEVAADE
TOITLUSALASEST
SÕNAVARAST

aBrikkõssi S 'aprikoos' < vn адрикос
id. (152).

aDria S 'söök, toit'. Laen soome keelest,
vrd. sm ateria 'söömasaeg, söök' (152).

aGaniGaZ 'agan?', aGaniGaZ lei/Bä
'aganahlib', sm akana, vps agan, vrd.
akana, e agan, lv agān < germ, vrd.
gt akana, hr agn, rts agn id. (SKES I 13).

ahven 'ahven'. Sõna on läänemere-
soomeline: sm ahven, vps ahn, ahvén,
vrd. ahven, ahvakko, e ahven, ahvenas
(SKES I 7).

aitta 'ait', sm aitta, kj aitta,
vps ait, lv aita, aitā, e ait. Soome
keele vahendusel on sõna laenatud läpi
keelde, vrd. lp N ai'te (SKES I 11). Sõna
on kõhklevalt peitud balti laenuks (IKBL 88).

allaZ 'küna, mold', liha, allaZ
'lihaküpretsuhõu', sm allas 'küna, ve-
hõu', kj allaš 'küna' < kaks * alotaz,
vrd. tn alole, nr alola 'muu mold' (SKES I 16).

ampua S 'lasta'. Sõnal leidub näiteid
lääne-euroopa kultus, lapi ja udmurdi keeles:
m ampua, vps ampta, vdi ampua, ham-
pua, e amb. lpi N ab'bot, udm i bini
'visata, lasta'. Toivonen entas ka uS?
ebes 'jõud' (SkES I 18), kuid lõtkini ar-
vates ei vasta viimane ei udmurdi ega
soome sõnale (kECK 9331).

ayGeriaz 'angurjas', m anurias,
vdi aygeria(s), e angurjas, lv aņģēr
< blt, vdi. ldi ungurijs id. (SkES I 19).

arbitūzi S 'arbuus' < m apdyz id.
(IS 18).

arbirōba 'argipävarooq, a. o.
paastuaja | väline toit'. Sõna arbi lei-
dub tiistiski lääne-euroopa kultus: m arki
'argipäev', vps arg 'paastuväline aeg',
vdi artsī 'argipävarooq' < ? shand
* argi : mvr ergi 'ohjeldamatu mulitus,
käitumine ja tavade kõlbmatuse' (SkES I 23).

astia 'astjas'. Lääne-euroopuline
sõna: m astia, kj astia, astie, vps
ast'si, vdi assia, astia, e astjas (SkES I 27).

boba 'nba' < m dob id. (IS 26).

eine S 'eine', kai6 eihed el
lopu2 'kõik lihed on otsas' (IS 29).

Sõna esineb veel vaid soome ja eesti keeles:
 me ei 'raas, kübe; hammikurõhk', e
ei (SkES I 36).

ellän S 'looni' (1530). Sõna on
 tulenev elä-tiivest, millel leidub vasteid
 nii soome-ugri kui baltislaavi keeltes:
 sm eläin, e eläja, lv jelāne, lp N
el'le 'elav olend, looni', vdm elēp 'elav'
 jne. (SkES I 37).

liöble t, föhlo R 'put' < vn
ebikua id. (1538).

qušena 'tatar' < vn qurusa id.
 (15206):

grippa 'seen' < vn qud id. (15206).

hapaDa 'hapneda', hapan 'hapu',
hapanD 'hapendatud', hapanDua 'hapneda',
hapannoitta 'hapendada'. Sõnatiivi
 esineb läänemeresoome ja volga keeltes:
 vps hapata 'hapneda', rj apō 'hapu',
apata 'hapneda', lv apātā 'hapu',
 nd E tšapāno, nd M šapāna 'hapu',
 mr šā·pā 'hapu'. Ühike algvorm
 * tšappa. On ebatõenäoline, kas siia
 kuulub ka selline sõnavorm: mr šē·p
 'hapendada', hrd tšy 'hapendada',
 ug navanyš 'hapu' (SkES I 56).

haili 'nikk', sm haili, valj aili,
e Kad ail 'heringataoline kala, ainult
lühem ja peenem' (SkES I 48).

haugi 'haug', haugulain 'väike
haug'. Vastud läänemeresoome kultis: sm
hauki, krj laugi, vps haug, valj
aut'si, e laug (SkES I 62).

hautoa ~ hautua 'haududa',
hauvööduz 'hautis', sm hautoa
'haududa, hautada', krj haudoda, haude
'hautis', vps P haududa, valj autoa,
lv aids, e hauduma, hautis. Sõna pä-
ritolu on ebaselge. Võib olla johtunud
sõnast hauta 'sõjendada muumaks aktuel
koopas või hauda'. Ilmsel sõna võib olla
ka balti algupära, nd. lt sąduoti
'haududa', lcl šautas 'tüs toiduliku'
(SkES I 63). Gha J. Kalima entab sõna
kõnimeeriliselt balti laenuks (IKBL 98).

hergulilla 'mainustada', herkku
'mainustus, kõrgutus'. Sõna esineb tiistiski
läänemeresoome kultis: sm herkku, valj
erkuu, e örk 'väga maitses', mainustus'
(SkES I 70).

herne 'herne', sm hane, krj
hunek, vps h'erne, valj erne < balt.

vrod. lcl z'irnis id. (SkES I 70).

hiiva 'pärm', sm hiiva 'pärm;
humal; õllevaht', volj iiva, e hiiv, hiis
'site, muda; õllevaht', ? ncl E tiou,
ncl M šov, mr šov 'vaht' (SkES I 74)

iltain 'õhtuline', iltain eg
kannil 'õhtusöök on laual' (IS 92).

Türi Sõna on läänemeresoomeline: sm illallehen,
kj illasta 'õhtust süüa', e vai
ildane 'õhtusöök' ← sm (SkES I 106).

indjikka 'kalkun' ← va ungtok
id. (IS 94).

jämakka 'hapupiim' jänimõpa
'happida', jämoittä 'hapendada' (IS 102).

Sama türi esineb ka tõhede tiistes
läänemeresoome kultis: sm jämakka 'kal-
gendunud, hapnenud piim; paks, tihed',
kj jämie 'jäme, paks'. Türi sõna alg-
täheendus on olnud 'tihed, paks', mis
läänemeresoome sõnade vastel võivad nst
olla ka ncl jäme 'supp (E), puder (M)'.

Türi aga sõna algtäheendus oleks
'hapu' (mit ka: hapnenud > tihed, paks
jne.), võiks sellele ehk vastata lp N
jusbmie 'hapuoblikas; peeneks hakitud
hapuoblikatest kuditud roog' (SkES I 114).

jano 'jani', janotta 'jani peale
ajada'. Sõnatiivi erineb tihedalt lääne-
meresoome kultis: sm jano, janottaa, volj
jano, janottaa, e jani. Eesti kultis on
sõna laenatud ka liivi kelle: lv jani,
jānu (SkES I 115).

jauha ~ jauho 'jahu', jauhā
'jahvatada'. Sõnal leidub vasteid
läänemeresoome ja volga kultis: sm
jauho, jauhaa, mj jauho, vps jauh, volj
javo, javā, lv jānuš, e jahu, jäh-
vutama, md e jāžans, jāžans 'jahvata-
ma', mr jā. gžžem 'jahvatama' (SkES I 115).

jökki 'jook', jōvva S, jōoda A
'juua'. Samuti on vasteid leidub
enamikus soome - ugi kultis: sm
jōoda, mj jōo, vps jōda, jōm, volj
jōvva, lpN jōkkāt, mr jū. ain, ndm
jūini, mms äiti 'joota', ung iiri ju.
(SkES I 125).

jūsto 'juimatoit', sm jūusto
'juust', e juust id. < germ * justa
< jūsto: mts oster ju. (SkES I 127).

jāniž 'jänes'. Sõna on lää-
nemeresoomele: sm jānis, mj jānis, vps
d'ān'iz, jān'iz, volj jānez, lv jānds e jānes
(SkES I 130).

kaβa 'tundes kivistatud kala', kuuri-
kaβa 'kivistatud tindikalala', m kaβa,
kapakala 'kivistatud kala' (NS II 283),
kij kaβa, kapakala id.

kaβusta 'kapsas' < m kanyema id. (SS 93).

kagra 'kaer', m kaura, vps
kagr, vdj kagra, e kaer, lv kaiggar(2)
< germ * kaghre : mrt kagri id. (SkES I 174).

kakkara 'pannkook', kakke 'hami',
käike 'liib', ozrakakke 'odrakakke',
vehräkakke 'hiskakakke', m kakke,
kij kakke, vdj kakke, e kakke, lv kakē
< shand, vd. rts kaka (SkES I 146).

kala 'kala'. Soome -ugri sõna:
sm kala, kij kala, vps kara, lpN gralle,
ml hal, mr kol, ung hal jne. (SkES I
146), kalastā 'kalastada'.

kalβarsi 'vorst' < m kaudata
id. (IS 127).

kallaDa 'hallata'. Laekatud resti
kulest (IS 129).

kalkhura 'kalkun', sm kalkunha,
lv kalkon, kalkun < rts kalkon, asms
kalkun, holl kalkoen id. (SkES I 149).

kampakala 'hannulejäs' (IS 130),
sm kampala, vdj kampōla, lv kōma
(SkES I 154).

Liivi keelest on laenatud läti keelde :
lt kana, kamba, soome keelest vene
muideine : kamčana (OLR 102)

kana 'kana', sm kana, lv kana,
vps kana < germ. rd. gt kana, rts
kane 'kann' (SkES I 154)

KarDitsa S 'riiepi' < vn копрунья
id. (IS 136)

Karpala S 'jõhikas', karβala A,
karppala T, karbano O (IS 138). Sõna
on läänemeresoomeline: sm karpalo, kj
karpalo, garbalo, vps garbol, lv gārbān,
e mud. karbal (SkES I 146).

kastuli 'kastul' < vn качупы
id. (VES 234).

kattila 'katil', sm kattila,
kj kattila, vps kattin, rdj kattila,
lv kat'l'a < germ, rd mnr ketil,
arms ciētel jñ. (SkES I 172).

kāli 'kapsas', kaβakāli 'kapu-
kapsas', sm kaali 'kapsas', e kaal <
mrt kal, kaal, mnr kāl (SkES I 134).

kāšša O 'puder' < vn каша rd.
(IS 149).

kāvi A 'koprik', vezihāvi
'veekoprik'.

keidoz 'keetmine, suppi', keittä 'kuta'
Sõna on soomeugri-line: sm keittää, kij
keittä, vps keitta, lpk kéj'tteD, mr keute.m
(SKES I 178).

kēhua 'keda', sm kiehua, kij kiehaistu,
vps kiehuda, vdj tšihuxa. Sõna sõna al-
gupärane tüvi on olnud *kē, siis kuulub
see ühendusse keetma - sõnaga. (SKES I 188).

kilkki 'kili' < vn kumbka id. (15165).

kiskoa 'nõlgida'. Vastel kõigis soo-
me-ugri keeltes: sm kiskoa 'kiskuda',
vps kiškeidan 'rebida', vdj tšiskoa 'nõlgi-
da, kiskuda', lp N gái'kot 'kiskuda, rebida',
udm kešni id., md C šáiriams 'hõpistada'
jü. (SKES I 201).

kisla 'hapu' < vn kucarni id. (VES 238).

kiška 'sodistik?' < vn kumka 'sool',
sodikas' (VES 239).

kuuba ~ kuukha 'ahi'. Sõna on
läänemeresoomeline: sm kuuas, kij kingoa,
vps kingug (SKES I 202).

kiski 'kiisk', sm kiiski, kij
kiškoi, lv kiš, e kiisk (SKES I 192).

kisseli 'kissel, kiisel', sm kis- Kumb?
li, kij kiiseli, vps kiisel, lv kiššal,
e kissel < vn kucere id. (SKES I 192).
Slaavi laen (SS 98).

klaZi 'klaas', juomaklaZi 'joo-
giklaas', sm lasi, kj klasi, vdj
krasi < rts, mts, tn glas id. (SkES II 228).

kluβnikka 'aedmaasikas' < vn
krydmuka id.

kohoda S' tõusta, kerkida',
kohõssa A (IS 182). Lääne meresoomele
sõna: sm kohota, kj kohota, e kohetus
'sõtkumata, hapnemud taigen' (SkES II 207).

kohvi 'kohv' < vn koope id.
(IS 180). Eines indoeuroopa kelles: rts
kaffe, tn kaffe, sks Kaffee jne. Algselt
arabia kahwa (SkES I 140).

kokki 'kokk'. Sõna laenatud
soome keelest, ind. sm kokki (IS 186).
Soome keelde omakord rootsikeelest < rts
kok (SkES II 209).

kolkki A 'kopsik'
koma S' tükk', lihakoma 'liha-
tükk' < vn kome 'pale, lõmp, kamakas'
(IS 190).

kõppa 'koobas', mämunakõppa
'kartulikoobas'. Vastud läänemeresoome ja
peuni kelles: sm kuoppa, kj kuoppa koo-
bas, laud', ops kop 'koobas, laud',
vdj kōp, ndm gef 'nivendus, koobas',

kS ger 'koobas' (SkES II 240).
kōri 'koor', māmunan kōreD 'kar-
 tulikoored', kōria 'koorida', sm kuori,
kuoria, kj kuori, kuoritta, vps kor,
korida, vdy kōri, kōria, lv kior, kioristā,
 e koor, koorima. Vastid kaugemaiski soo-
 me-ugri kultis: md kar 'nisk', ? k
kirs 'koor' (SkES II 241).

koussa - koussi 'venopsin' < vn
kobuu id. (IS 199). kobuuu!

kovšikka A 'kopsin' < vn kobuu id.

kräppia 'kraapida', sm raapia,
 kj roappie, kuappie, vdy kräppia, e
kraapima. Võivad olla osalt gemiinsed
 desmptiivsed sõnad, osalt ilmselt aga
 < rts, hr skrapa id. (SkES IV 706).

krētsina S 'tatar' < vn yerusca
 id. (IS 206).

kringkeli 'kingel', sm rinkilä,
 murd. kingilä < rts kringla. Soome või
 saksa keelest laenatud ka vene murdeine:

крѣтнуб, ккпрѣтнуб (SkES III 802).

križanikko 'kausmari' < vn
крѣтнубтнуб id. (IS 207).

krōlikka 'jänis' < vn kranuk (id) ?!
 (IS 208). Millist tähendusmuutust?

kruška 'tan' < on крушка id. (IS 208).

kruusti 'seen', koivukruusti 'kase-
seen' < on крузг 'kaseriisikas' (IS 209).

kruisovnikka t 'kauvamar' < on
кросовник id. (IS 207).

kruzi 'kruus; saikann', e
kruus, sm kruusi, ruusi 'kruus, sairõu'
< rts kruus 'kruu, sairõu' (< kask kruus,
kruus 'jõogikann, kruus' > e kruus id.) (SkES II 229).

kulitsi 'kohupiimapirukas' < on кынес id.

kuppi 'tan', sm kuppi, kj.
vdj kuppi < rts kopp 'kopru'. Jõenäoli-
selt samast on valdi laenatud eesti
murdeine kopp (q. kopa) 'tan; väike nõu;
mür pindusikas', võimalikult ka el
kupp (q. kupa) 'koorekulp' (SkES II 243).

kurvi 'tindikala'

küma 'kuum'. Läänemeresoomeline
sõna: sm kuuma, kj kuuma, kuhma 'hõo-
guurukas, kuuni', vdj küme 'kuum, kuutmes',
lv kümi 'hõoguruum', e kuuni. Soome kee-
lest laenatud ka laip kudele: lp N guumes
'hõoguruum, jolu' (SkES II 251).

külmä 'külm', sm kylmä, vps
kyl'm, vdj tšülmä, lv kilma, e kylm.
Vastid ka volga ja permi kultis:

mlE kélnie, mlE kélni'É jne. (SkES II 254).
küpsenDä 'küpsntada', küpsi ~
küpsä 'küps'. Vasteid roome-ugri
kultes: sm kypsa, kj küpsi, küpsi, vps
küps, vj trüksi, lv küps, lpN gik'sät
'küpsda', nde kis'mari, k kis'mini
'küpsda' (SkES II 256).

labja 'labidas', liBälabja 'liiva-
labidas', sm lapio, kj labia, vps rabid,
vj rapia, lv lä'bdī, e labidas. Häämä-
gilisi vasteid samojedid kulteski (SkES II 276).

laDikka 'latikas'. Inni kude
laenatud Eesti keelest (IS 242).

lakua 'kõuplus' < va uakua id. (IS 242).

laiha 'lahja', sm laiha, kj
laiha, vps raihä, raih, e lahja, lv laja
'lahja, hõrk' < blt, nd. lā liēsas, lt
liēs id. (SkES II 269).

lammaZ 'lammis', sm lammis,
vps rambaz, kj lammais, lv lāmbaZ,
e lammis < germ *lambaZ, nd. vgt lamb,
mhr, mrt lamb (SkES II 273).

lanttu 'kaalikas', sm lanttu
(vj ranttu ja e R lant < sm) < rts
planta 'taini'. Sõna on pärit ladina
keelest, nd. lā planta 'taini' (SkES II 275).

landa t 'land'. Inuri kulde laenatud Eesti või volja kelist (IS 252).
 Sõna esineb ka tiistes läänemeresoome keeltes: sm lanta 'saeland', kj landa, vps land, volj louta, lv lōda. Võimalik ka, et läänemeresoome sõna < ? blt (SkES II 283).

laukka 'sibul', laukkaheina 'roheline sibul', sm laukka, kj laukka, vps lauk, e lauk, lv lōkkā < germ * lauka, md. mnr laukr (SkES II 281).

laurilehti 'loorberileht', sm laurilehti. Esikomponent lauri laenatud rootsi kelist, md. rts lager 'loorber' (SkES II 282).

laurovije lista 'loorberileht' < vn лаубовий лист id. (VES 272). lae - lah

lätka 'saihaan; vormiroog' < vn lamka 'kaan'.

leDemitza S 'karamell' < vn ре-гетер 'klaaskompuen' (IS 257).

lehmä 'lehm'. Vastidid läänemeresoome ja volga keeltes: sm lehmä, kj lehmä, vps lēhm, volj lehmä, md E l'ism'e, md M l'ism'ē 'hobune' (SkES II 284).

leipä 'leib', kuupelileipä S (IS 220), rõtsilleipä S 'nänileib' (IS 489), sm leipä, kj libä, vps leib, volj leipä,

lv leiba, e leib < germ * hlaita, nd. gt hlais, mnr hleifr (SkES II 285),
leivikkäia S 'väike leib' (15260), leipoja S
 'tainast sõtkuda' (15260).

lemi 'leem', sm liemi, vps
lén 'kalasupp, leem', volj lēmi, e leem.
 lv liem. Vasteid kaugemateski soome-ugri
 kultes: lp N liemä 'kalalihaleem', nd C lēm,
 nr lem 'supp, lihaleem', ung lé 'mahl', leves
 'supp' (SkES II 290).

liha 'liha', leipäliha S 'maks'.

Germaanne sõna: sm liha, kj liha, vps
lih'a, liha, volj liha, e liha, lv leja (SkES II 292).

lindu 'lind'. Sõna on soomeugri-
 lise: sm lintu, kj lindu, volj lintu,
 vps lind, lv l'ind, lp N lod'de, mnr lunt,
lont 'hani', ung lúd 'hani' jne. (SkES II 296).

lohko ~ lohku S 'liha - või kalasupp'
 (15272), sm lohko 'jäa-, mitsa-, põllu-, õu-
 na-, naeri- jt.) tükk', kj lohko 'puitükk',
nagrizlohkoi, vps lohkei 'naerisupp' volj
lohko 'supp', e lōkk (q. lōku) 'lõhe, küld;
 nil' (SkES II 300).

lounaD 'lõuna', lounattä 'lõuna-
 tada'. Vasteid: sm lounas 'lõunarõök',
 kj lounat, vps nouna, tūna 'lõunarõök',

e lõuna, lv lõuna, udm lun, kS lun
'päev' (SKES II 305).

luuka 'sibul' < on nyk id. (VES 285).

luoma 'loom'. Sõna on eesti laen, siimane omakorda tuleb verbist looma, millel vasteid tiistiski soome -ugri keeltes (SKES II 310/311).

luzikka 'lusikas', sm lusikka,
kyj luzikka, vps luzik, volj luzikka.
Slaavi laen: mon luzka, vn luzka
id. (SKES II 314).

lupsikko 'lipsik', lipsä 'lipsta'.
Esineb läänemeresoome ja volga keeltes:
sm lypsää, kyj lipsä, vps lipsta, volj
lihsä, e lipsta, lv lipsis, mäl lopsi,
lopsi, udm lopsiä 'piim' (SKES II 314).

maije 'luts', sm made, kyj
majeh, vps maden, volj mae (SKES II 326).

maharoni 'makaron' < on maka-
roni id. (IS 293).

maheroitä 'magusaus teha',
maherdava - mañña 'magus; toorus, värske',
makññad 'magusad õunad',
makñña kapsuta 'toorus kapsas', maññiad
liiväid 'värsked leivad' (IS 290). Sõna
on läänemeresoomeline: sm maka, kyj

magie , solj makea , vps magied , e
magus , lv ma'gds (SkES II 329).

maGu 'maitse'. Läänemeresoomeline
sõna: sm maku , kj , vps magu , solj
maku , e magu 'maitse', lv māG (SkES II 330).

mahla 'mahl', sm mahla , kj
mahla , e mahl , solj mahua (SkES II 327).

maiDo 'piim', kaßamaiDo 'ka-
pupiim'. Vastid läänemeresoome kults: sm
maito , kj maido , vps maid , solj maito .
Tšüimärgiline vasti ka edmundi kults.
Sama tšüisõna tulitisi: sm maiti 'kala-
riisk', e mud. mait , pl. maidud 'koor'
(SkES V 328).

majoneza 'majonur' < vna maionur
'majonurkaste' (VES 289).

maistä 'maitsta'. Ika tiistes lää-
nemeresoome kults: sm maistaa , solj
maistä 'magusaks teha'. Samast tiitest
tulitatud ka e maitseda ja lv maitsa
(SkES II 327).

makkara 'vorst', sm makkara , e
maku 'tangu-, veri- ja ramarorst' (SkES II 329).

maksa 'maks'. Sõnal on
vastid nii soome-ugri kui saamjendli kults:

sm maksa, kj maksa, md E maksa, mr mak^s,
ndm mur, ung máf jne. (SkES II 329)
manna 'manna' < vn manna id.
(IS 286).

marbarina 'margariin' < vn mapra-
pur id. (VES 282).

marja 'mari', marjukkain 'mäike
mari', mezimarja 'kirs' (IS 306). Sõnal
on vastid kuni obinigi kultini: sm marja,
kj marja, ndj marja, lp N muor'je, md E
mar'õun, mari', mr mör 'mari', aedmaarika
jne. (SkES II 334).

marzikka t, marzikka fl, marzikka
s 'maarikas'. Gemüüne sõna: sm maarikka,
kj marid'zikka, vps mázikainé, ndj māzika?,
e maarikas, lv māškāz (SkES II 333).

māmuna 'kartul'

mezi 'mesi', sm mesi, kj mezi,
vps mezi, ndj mesi, e mesi, lv me'iz. Sõna
on soomeugilise algvormist + mete, nd.
md E m'ed, md M m'ed, mr mü, ung méz jne.
(SkES II 341).

morkofka 'porgand' < vn morkofka
id. (IS 314).

muna 'kartul', kanamuna 'muna'

Vastid nii soome-ugri kui rannjoodi

Aga kartule kandumine?

kultes : sh muna , kj muna , vps muna ,
vdj muna , e muna , lv muna , lp N māne ,
nd hona , km man jre. (SkES II 351).

muredā 'muredada', muro , murru
'toit murelevast'. Vastid läänemeresoome kelt-
tes : sh murru 'raas, kübe', kj murru , mu-
rita 'katki teha', vps murru , murita 'pu-
neus teha', vdj murru , e muredada . Lii-
simärgilisi vastid ugri ja saangjedi kultes
(SkES II 353).

murkina 'honnikuine', sh murkina
'kushäeva paiku sööda toid', kj murkina
'honnikušök', vps murgin , vdj murtoika < gum,
nd. kmr morgin , gt maingins 'honnik'
(SkES II 352).

murikha ^{n?} , murikha 0 'mustikas'.
Läänemeresoomeline sõna : sh mustikka ,
kj murikha , vps mustik , vdj murika ? ,
e mustikas , lv mušs (SkES II 353).

murans S , murme A 'murakas',
sh murain , kj murcan , muuroi , vps
murru 'soomenakas', vdj muraga , e mura-
kas . Vastid ka obi -ugri ja saangjedi
kultes : kS mur 'soomenakas' jre. (SkES II 355).

millii 'veski', bezimillii 'veri-
veski', jauhomillii 'jahuveski', kolvimillii

'kohiveski', sm mylly, kj müllii, volj müllii < skand, vol nts mylla, mur mylra id. (SkES II 356).

mämmi 'ruukijahutoit'. Vastid läänemeresoone kultis: sm määrui, kj männu, volj mähmi, e mund. männu 'saiake, kaku'. Sõna enise ka tiistes soone-ugri kultis: kpN māmmā 'taignare liib', ? nr moleinä 'pann-kook' (SkES II 359).

nagriž 'havis'. Vastid läänemeresoone kultis: sm hauris, kj nagris, ups nagriž, volj nagriž, lv haiggr 'kartul', e hauris. Tšüimängiline vasti handi ja hauri kules (SkES II 369).

näppa 'supikulp, koprik', sm nappa 'veekopri, liipri, muus', volj näp 'puukulp', e napp 'väike puukauus' < skand, vol. nts napp 'pokaal' (SkES II 365).

nüelkia S' nüelgida (15352). Vastid läänemeresoone ja volga kultis: sm nylkeä, kj nükie, ups nüktä, volj nüktä, e nüelgida, lv nülgä, mdE nülgems, mdN nülgems 'rebida, kiskuda'. Tšüsitavaisel vastid ka lapi ja handi kules (SkES II 407).

hölkä 'hölg'. Sõna enise läänemeresoone kultis ja lapi kules: sm halkä,

ky nälkä, vps nälg, vdy näl, tä e nälg,
lv nälga, lpl näl'ke (SkES II 412).

obokka S' nen'. Nimi entab sõna
vene laenuka, nd. on obadok (IS 358).
Vasted ka vadya kules ja eesti murdes:
vdy obakka ~ obakna ~ obak, e tis opakas. A.
tmbus näideb, et need sõnad on laenatud
venekule sõna obadok 'karrimikar' obliiva-
mähisti tüve alusest: gen. obadok-a (ESA 16 122).

olud 'õlu', pulmadud 'pulmaõlu',
olutnikki 'õllemaat' (IS 362), sm olut, ky
olut, vps ouut, vdy olud, e õlu, lv
vo'el. Sõna on kas balti laen, nd. lcl
alus, lt alus või germaani laen, nd.
niis ol, asms ealu id. (SkES II 428).

omena 'õun'. Vasted läänmuru-
soome kultis: sm omena 'õun; kartul',
ky omena, vdy eyna, e õun, lv umär.
Külmängilisi vatted ka volga kultis: ? ndE
umär 'õun, puvvli, mari', ? ndM mar
'õun, mari' (SkES II 429).

ozra S, O, odra H, A 'oder',
ozrikhoi 'odralib'. Vasted läänmuru-
soome kultis: sm chra, vps ozr, vdy ezra,
e oder, lv vo'ddšr2 (SkES II 420).

pada 'pada, pätt'. Vatted

soome-ugri kultus: sm pata, ky' pata, vps pada, volj pata, lp N battu, mr pat, ung farék ju. (SkES III 502).

paine ~ paimba2 'praad', paista 'küpsutada', paistua 'küpsuda'. Vastud lää-nurmesoome kultus: sm paistaa, paisti, ky' paistaa, paisti, volj paissa, lv paista 'sä-rada, paista'. (SkES II 461).

pala 'pala', sm pala, ky' pala 'pala, tükk, osa', vps - paula 'pala, tükk', volj pava 'pala, tükk, osa', lv pala 'nile, palake, osa'. Vastud ka tühtis soome-ugri kultus: md C pal 'palake', md M pal 'liha', ? mr puetsi 'häritud pala', ung palat 'pala'. Tärimägilisi vastud ranojöödi kultuski (SkES II 471).

palvada 'kala või liha küpsutada', sm palvata 'liha või kala küpsutada', mitsutada', ky' palvata 'küpsutada, küpsutada liha või kala', volj parvanta 'küpseda'. Vaste ka lapi kules: lp R puelwet 'mitsutada' (SkES II 480).

pamiDōra 'tamat' < m nomu gop id. (VES 507).

pannu 'pann', sm pannu, ky' pannu 'katel, pada', volj pani 'praepari'

(auratavasti < sm tõi e), e mund. panu
(gr. pannu) < hil. mts, nts paina Od.
(SkES III 485).

pangi 'ämbur', sm panki, vps L
pann, mly pankoi, e pann. Vaste ka lapi
kules, kisi märgilisi vastid mordva, mansi
ja sanoi'edi kultis (SkES IV 482).

pasha 'kohupiimapiinas, pasha'
< vn паша 'lihaõttupiinas, pasha' (VES 443).

Pasha pole
piinas.

pähutä 'küpsutada, kõvetada'
(IS 390). Tuletatud verbist pähtua, sm
pahtaa, mly pahtoa, puhtua 'kõvetada;
kummutada; higerasti puhuda (tuulist);
loopida; küüsti kõhelda', lv pā'tts 'kõve-
tada (ube, kuniid)' (SkES II 448).

pāsta ~ pāsto 'paast', pāstoma
'paastuda', sm paasto, mly paasto < shand.
nd. mts fasta. Shandikaania poolt (sm
vahendusel?) ka e paast, paastuda (SkES II 451).

pāvidla 'kudis, noos' < vn но-
виго 'kudis, paides' (VES 476).

peDel ~ petkel 'mii'. Vastid ol
läänemurtoke ja volga kultist: sm petkel,
mly petel, vps P pietal, mly pettšele, e mund.
pekel 'muust mii', nd C pietkél, nd M
pietkél. Võimalik iraani laen (SkES III 532).

pekki 'pekk', napikki 'napikk', nd.
e pekk (IS 395) kasus pekk (DLW 33).

peluga 'tuur' < on derya 'beluga' (IS 397).

perloka 'odhatang' < on heproka
(IS 399), heprokar kpyha 'mumbid' (V&S 462).

pertsu 'pipar', ndj perts, vps
per'ts < on heper id. (Sk&S III 526).

pitruka 'pitrusle' < on henpyruka id.
(IS 403).

pirai - pirakka 'piinkas', kala-
pirai 'kalapiinkas', grippapirai 'seuepiinkas',
majapirai 'majapiinkas' jñ., sm pirakka,
vj piiroa, vps pirg, ndj piraga.
Slaavi laen, on huper id. (Sk&S III 550).

plini 'pannhook' < on dnuu
'pliu, pannhook' (IS 417).

plitta 'plüt' < on nnuu id. (IS 417).

plüditika 'alustas' < on dnuogerko
id. (IS 417).

porarikha 'punarik' < on dopobuu
id. (IS 424).

porukhona 'porgand'. Nasted lää-
nemetsome kultas: sm porukhona, ndj borukhona,
e porgand, lv börühšh(2). Šõha on slaavi
laen, ndl. on dopkall id. (SS 140).

potika 'liin' < on dorka id. (IS 426)

põla 'pohl'. Vastid soome -ugri kultu-
 sm puola, kj puola, vps P dor, volj põura,
 lv biglgs, kS puel, mss por 'mar' (SkES III 645).

põlikhoi 'õlleuat' (IS 428). Tule-
 talud. sõast põli, millel vastid kõrgis
 läänemeresoome kults. küsitavaid vastid ka
 mordvas (SkES III 646/647).

prāznika 'pūba' < m npazgnuk
 id. (IS 429).

prännikha 'piānik' < m npetuk id. (IS 433).

pucho 'pucler', odrapucho 'odrapu-
 der', jāupucho 'jāupuder', last'imikho-
pucho 'mukitangudest aljupuder' (IS 251),
 sm puuro, kj putro, vps pucler, volj pucler,
 e pucler < balt, nd lcl putra, lt putra
 (SkES III 666).

puhastā 'puhastada'. Vastid
 läänemeresoome kults: sm puhdistaa, kj
puhastoa, vps puhastada, volj puhassa,
 e puhastada (SkES III 625).

puin 'tiinn', kaßustapuin 'kap-
 satinn' (IS 435), sm mrd. ka puihen
 'puuhõu', kj puike 'tiinn'. See on tulitõis
 sõast pu, millel on vastid nii soo-
 me -ugri kui saamjendi kults (SkES III 664).

puikka 'pāts, saiake' < m dyka

'sai' (15436).

mullo 'pudel', sm mullo, mjl mullo
 < skand, nd. mts bulle, mnr balli id. (SKES III 636).

mutteli 'pudel', oluttutteli 'õllepudel'.
 Inni mude laenatud soome vi ette murest (15444).
 sm mutli < skand (nts) < asus buddel id.
 (DLW 33).

piha 'paast'. Sõna esineb kõigis
 läänemeresoome keeltes ja lapiis: sm pyhä
 'piha', mjl pihä, vps piha, volj pihä
 'piha', pihapäev; 'paastupäev', e piha,
 lv piiva 'piha' (SKES III 669).

piitui 'liikui', sm pytty, volj
piittui 'liivani'. Descriptiivsus sõna, - ?
 mistõttu nende ja volga keelte verbide
 sarnasus on ilmselt juhuslik, nd. nd E
pietsükens 'lõigata' (SKES III 674).

piitui 'piitui, hinn', laigina-
piitui 'laiginarõu', lihapiiitui 'liha hinn',
 sm pytty, mjl piitui, volj piitui < skand,
 mts, nts bytta 'püha' ja vi säilitus-
 rõu' (SKES III 674).

päknäkä 'pähkel' (15453).

Mõisted lühidelt läänemeresoome, volga ja
 pruu keeltes: sm päknäkä, volj päh, tie-
nä, lv pē'gš, nd C piestē, nd N p'cst'ē

mr püks, ndm pa (SKES II 679).

rahka 'kohupiim'. Sõna erineb ka
tüüsts läänemeresoome kultu: mr rahka, kj
rahka 'juustuline', vps rahu 'juust',
vdj rahu 'kohupiim', e rahu 'hallitus';
mäda, rahu (silmas) (SKES III 713).

raža 'rav', kalaraža 'kala-
rav', ražada 'rasmata', ražaga -
ražain 'rannare'. Läänemereboulne sõna:
mr rama, kj rama, vps raza, vdj
raža, e rav, lv rasa (SKES III 742).

rediska 'redis' < mr rybicka
id. (IS 471).

rehtila 'küpsutuspann', mr
rehtilä, kj rehtilä, vpsP rehtin, vdj
rehtilä. Sõna gümääni päritolu peavad
C. Hhonen ja A. Y. Joni etahindlaks:
* brētila-, nd. sts brēta 'mikatada'
(SKES III 776).

rēsha 'rõõsk, toores', mr riška
'toores, värsk, hapnemata', kj riška 'toores
värsk, hapnemata', vpsP rišk 'toores', vdj
rōeska, rēska 'rõõsk, toores', e rõõsk, lv
rēskā < blt, nd. ldt prēskas 'hapnemata'.
Soome kulest laenatud lapi kulede: lpN
riē-sha 'hapnemata' (SKES III 780).

rīzu 'rīs' < m puc id. (IS 483).

rokka 'hapukapsampp'. Soome - ugi
sõna : sm rokka 'kruusampp', kj rokka
'mapp', volj rokka 'kapsampp', e roku 'jä-
husampp', uS rok 'puder', nde džuk 'puder'
(SkES III 827).

rossla 'soolven' < m paccor id. (IS 486).

rōba 'toit, roog', arGirōGa
'paastuaja väline toit', luZikmarōGa 'lu-
nikaga rōdavar toit' (IS 281). Lääneme-
resoomiline sõna : sm ruoka, kj ruoka,
volj rōka, e roog (SkES IV 871).

ruiz 'ruis', ruis 0, sm ruis,
kj ruis, ups rugiz, volj ruiz, e ruis,
lv rīgāz < gmn * rugiz, nd. mhr
rugz, mts rogher, rts räg jne. Võib
olla ka balti algupaia, nd. lät rugys,
lt rudzis (SkES IV 856).

riipatt 'puder'

riipia 'riibata'. Läänemesoomi-
line sõna: sm ryypätä, kj riipätä,
volj riipätä, e riibata, lv riipā (SkES IV 904).

riini 'tang', sm ryyni, kj
riini < rts gryn, hr gryn (SkES IV 900).

saija 'sai, hisuliit', saijain
'saiane' (IS 500) < e sai. Laenatud

esti kulest tiistene läänemeresoome kulture:
 volj. sajja, lv soja (-leba) (SkES IV 945).

saiikka 'ihekõvaline puukõr' < m
maikka 'kapp, -a' (IS 500).

sähhariitsa 'sukkrutoos' < m ca-
scapnuya id. (IS 511).

sähkara 'sukkur' < m carcap id.
 (IS 511), kirj sahari, vps sahar. Slaavi laen (SS 162).

sēgla 'sõel', sm seula, kirj
siekla, vps sēgr, volj signa, e söl, lv
sē'gšl < germ * sēpla, nd. nr söld,
 rts sälle id. (SkES IV 1005).

sēmatsika 'päevalilleseme' < m
semerko id. (IS 521).

sēmen 'seme', sm siemen, kirj
siemen, vps sēmen, volj sēmē, e seme,
 lv siemgšl < blt, nd. lcl sē'mens 'külv'
 (SkES IV 1008).

sēni 'seer', koinusēni 'karenen',
leppäsēni 'leparanen', sm siini, kirj
sieni, volj sini, vps seri, e seer, lv sēn.
 Vastid ka lapv, marv, udmundi ja ohi-
 ugi kultis (SkES IV 1008).

sēstara 'sõstar', punain sēstara
 'punane sõstar', musta sēstara 'must sõstar',
 sm siestar, vps sestik 'punane sõstar', volj

restar 'rõstar', e rõstar, nd E šnuštoron,
nd M šnikšne 'must rõstar', kus šõnu
'must rõstar'. Võimalikke vastid veel ovi-
ngri kultis (SkES IV 1010).

niga 'niga'. Vastid enamis lää-
nemeresoome ja volga kultis: sh nika, kj
nika, vps niga, volj nika, e niga, lv nigā,
nd E tuvo, nd M tuva (< *tika) (SkES IV 1022).

nīlakha 'sõlakala, nīk', sh nī-
lakha, kj nīlakha 'sõlitud liha või kala',
volj nīlakha 'sõlitud räim', e nīk, lv
nīēk. Sõna on laekunud kas rootsi
kultist, nd. rts nīlaka 'sõlveri' või
on vanem skandinaavia laen (SkES IV 1023).

nīmu 'nīm', sh nīmu, volj
nīmu, e nīm, -n. Tuletatud murali
sõnast nīmiä (SkES IV 1027).

nīDrikha 'nīdrik' < m cunnuk
'püülik, -sai' (15531).

nīga 'nīg'. Läänemeresoomeline
sõna: sh nika, kj šika, vps nīg, volj
nīka, e nīg, lv nīg (SkES IV 1013).

nīru S'juust ' < m corp id. (15532).

šlikki 'hoor' < m arubku id. (15534).

sofka 'jahukapsia' < m cebok
'küüvel' (15536)

nohiõlāDi 'sõndlaad' < in uokorag
id. (15537).

sōla 'sool', sōlada 'soolata',
sm mala, molata, kj šmola, šmolata,
vps P son, sonata, vj sōla, e sool, lv
sūgl. Enne ka tiistes soone - ugi
kultis: md sal, udm sīlal, k S sol jne.
Indoeuroopa laen: * sal3, md. mwn
solb id. (SkES IV 1113)

sōli 'sool', sm mali, kj šmoli,
vps mel, vj sōli, e sool, lv sūgl, lp N
čoolle, md E sūlo, md le sūlā, udm sūl
(SkES IV 1114)

spārma S' lihavõtteid < in kacsa li-
havõttepidid; pasha' (15544).

stokvāna 'klaas' < in enahan id.
(15545).

stopka 'õli - või rinaklaas' < in
emonna 'napsiklaas' (15545).

suGuri, sukūuri 'sukkur' (15
549), suburliiva 'peensusukkur', sm so-
keri. Soome laenatud rootsi poolist, rootsi
omakorda alahisaksast: kams sucker id.
(SkES IV 1061).

sulattā 'sulatada'. Vastid
soome - ugi kultis: sm sulattaa, kj

šulattoa, vps suata, vđj suratta, suratte-
ma, e sulatada, lv sulāts, mol ee so-
laftāms, mns Sar - 'sulada', ung olvad
'sulada', olvaszt 'sulatada' (SkES IV 1100).

suppi 'supp' < vn cyn id. (1555),
maiDsuppi 'piimasupp', māmunasuppi 'kar-
tulinsupp' jne.

survoa 'sunda, tampa', m
nuvoa, kj šurvo, vps surda, vđj nuvoa,
lv su'rrā. Soome -ugri tõna: mrl šš.rne
'sunda, pista', ? ung szür 'pista' (SkES V
1129). Ungari muriaid ühendavad ungari,
mari ja läänemeresoome sõnad ilma küsi-
mārgita ja estavad soome -ugri algkui
* surpa- (MNgTESz III 805).

nirima 'tang', sanasinirima
'hiisitang', krētrinirima 'tatratang',
nirimikuoi 'tangusupp'. Sõna on lään-
meresoomeline: m surima, kj šuurima,
vpsL nirine, vđj šurima, e surmed,
lv nirnez. Soome murijate arvates jäh-
tub sõnast suuri (SkES V 1137).

niruspala ~ niruz 'honniku-
line', nirustaira 'linestada'. Enne ka
tõstes läänemeresoome kultis: m suurus,
suurustella, kj šuuris, šuurustoa, vps

nuru , volj nuru , nuruna e nurus
(SkES IV 1138).

nēžā 'toores, värske' < m ebeneži
'värske' (IS 556).

šokla S 'peet' < m čikura id. (IS 556).

sāplā 'naudvars' < m ranua id (IS
560).

sākni 'kett', jāukosākni 'jāukokett',
sm sākni < rts säck id. (SkES IV 1163).

sārgi 'sārg'. Soome-ugri sõha,
vastid enes obingri kutteti: sm sāhi,
ky sāhi, md m sārg'ā, mr sērež ju.
(SkES IV 1171).

sāinež 'sāinas'. Soome-ugri
sõha: sm sāyhe, ky sāineh, volj sāinhā,
lp IV sāvnjat, md C sēh'ej, kS nin, ung
öh (SkES 1177).

sōkni 'toit', sōmin 'sōmine, toit'.
Tuletis põlisest sõhast sōvva 'nūva',
millel vastid kõigis soome-ugri kults.

sōwa S, nivva A, šidā O
'nūva' (IS 564). Sõna on soomeugri-
line: sm nyōdā, ky nūvā, rps rōdā,
volj nivvā, md C sēvems, md m šivans,
? ndm šičhi, ung eszik (SkES IV 1155).
Soome murjaid latakad permi kulte

vastel küsimärgiga, ungarlased ilma
 mütta ja olitavad noome - ngri algkujiks
 * nye - või nye - . (MNyTESZ I 800).

niltti 'nilt' < rts nylta id.
 (SkES IV 1146)

žarittä 'maadida, küpsutada'
 < vn maapune 'küpsutada, maadida, kõveta-
 da' (VES 158).

taigina 'taigen', sm taikina,
 kj taikina, vps taigin, volj taitsina,
 e taigen, lv täigandāks < germ, ind.
 gt daigs, mnr deig, mts gēgher id.
 (SkES IV 1197).

talkkuna 'kama', sm talkkuna,
 kj talkkuna, vps taukun, volj talkkuna
 (SkES IV 1211) < vn morokno id. (SS 169).

taldriikko 'taldrii', sm talrikki,
taltrikki, kj taldriiki, e talchii < rts
tallrii, mnd. talledrii < kask tallorken
 (SkES IV 1216).

tarelka 'taldrii', sm tarelka,
 kj tarel'(u)a, vps torien, volj tareru
 < vn mapenna id. (SkES IV 1232).

tāri 'kali', sm taari, e taar,
 volj tāri, lv tōrī. Soome sõna on peetud
 eestipäraseks. Arvatakse, et sõna pärineb

Skandinaavia (rootsi) poolelt, vrd. nerts
tar 'pisar, tiik', mnr tar 'pisar' (SkES IV 1188).
tikva S 'kõrvits' < m mekhba id. (IS
 585).

toitto 'toit' < e toit (SkES V 1329)
tõppi 'toop', sm tuoppi, kj
tuoppi, vdy tõppi, e toop < nts stop id.
 (SkES V 1409).

tõre 'toores', tõreGa2 'pool-
 küps'. Säänenemeroomiline sõna: sm tuore,
 kj tuoreh, vps tore2, vdy tõre, e toores,
 lv tügnse2 (SkES V 1410).

tiainikka 'tehnann' < m raii-
 munk id. (IS 603).

tiaska 'tan' < m raukka id. (IS 603).

tiäja 'tee' < m raii id. (IS 603).

tšeshonna 'Küüslauk' < m rehtok
 id. (IS 600).

tšubunikka 'raudpada' < m ry
ryhounu 'halvupott' (IS 602).

tuho vGa 'ahi' < m gyseobha
 'paeahi' (VES 152).

trōroGa 'kohupiim' < m hubor
 id. (IS 613).

tikkni 'tikku' < e tikk < sm
Strick id. (SkES V 1447). Alamaaksa
 laen, vrd. asus stucke (OLW 35).

uβliikka 'nädikas' < on ykureika id.
(IS 619).

uβröppi 'till' < on ykpon id. (IS 620).

uβuritsa 'kuru' < on ouyruy id.
(IS 620).

uβhi 'ahi', shu uβni, ky uβhi
< shand, nd. ots ugn id. (SkES V 1563)

uβduška 'kohupiima - iōi mayä-
pirukas' < on bapryuka 'kohupiimakook,
korp' (IS 629).

uβlā 'balada', bastid liidub
läähumeroonie kultis jā hordova kules :
shu uβalaa, ky uβalva, ups uβarada, idj
uβarā, e uβalada, lv uβallē, nd E uβaloms
(SkES V 1614).

uβallaittā S' liba kūpsetanda
< on bawere 'venekama, mellema' (IS 636).

uβarenja 'kudis' < on bapenoe id.
(IS 641).

uβari 'kuun', shu uβari 'kuu ven',
uβaristaa 'kuunutada', uβaristua 'kuunereda',
ky uβari, uβaristoa, eL uβaritada, uβaritatada,
uβaar 'vaht', uβaarapiini 'ahjipiini, koku-
piini' < on bap 'kuu ven; kuunus jt.',
mund. bapb 'üleään kuu toit', bapureb
'kutma' (SkES V 1653/1654).

vana2 'vanas', sm vanas, kj vanas 'kivei', vol varraz. Tuland sõnad
vasi (SkES V 1658).

va2ikka, va2ikka 0 'vaikus',
sm vasikka, kj vasa, vps vasakas, vol
vasik, lv va2iski, e vasikas. Aania
laen, vol. mõnd vasa id. (SkES V 1664).

va2ukka 'vaikus, vabari'.
Lääne-eestikeelne sõna: sm vaapukka,
kj vaapukka, vol vaapuu, e va2ukka
(SkES V 1586).

vehna 'hüü'. Sõna on soome-
ugrilike: sm vehna, kj vehna, nd E
irä, nr bi2ta, ? nd va2, va2 (SkES VI 1683).

veitsi 'nuga', li2äveitsi 'hüü-
nuga'. Soome - ugi sõna: sm veitsi,
kj veitsi, vps veits, vol veitsi, e veits.
veits, ung veis 'nainda, töhestada, gra-
venda, toigata' (SkES VI 1687).

velli 'müpp; piimamüpp', sm
velli, kj velli, vol velli < rts välling
'müpp, puder' (SkES VI 1692).

veruko 'võru', kalaveruko 'kala-
võru', sm veruko, vps veru, vol veruko,
lv veropä, e võru < germ * werko, nd.
mots värk, värke 'kalatõke' (SkES VI 1708).

vermiseli 'mudel' < vn bepermenen id.
(VES 61).

vezi 'vesi'. Murali sõna : sm vesi,
vi vesi, ops vezi, vaj vesi, lv vei'2, red E
ved, mr pät, ndm vu, uS va, uug vi'2.
Murali algkujid * veti (SkES VI 1715).

vedelä 'vedel', sm vetilä, vi
vetilä, ops vedelmuz, vaj vetil, e vedel,
lv vi'eddäl. Tuletis sõnast veri (SkES VI 1717).

vedra 'õmber' < vn begno
id. (IS 660).

vērre ~ vine S 'kaimata õli',
sm veine, e vine, vaj vine < gmn
* wertes, nd. nhr vōtr, vr wōrtis,
ots vōrt id. (SkES VI 1728).

vilja 'vili', sm vilja, vi
vil'la, ops vil, vaj vil'la, e vili,
lv vil'a, lp N vil'jē (SkES VI 1765).

viikha 'kahvel' < vn benna id.
(IS 667).

rimba 'rimb', sm rimpa,
vaj rimpa, lv rimba. Arvatakse, et
sõna on laenatud läänemeresoome kul-
test ka baltisaksa, läti ja vene kude:
leetsk wengalle, lt rimba, vn бонда.
Kuuld on ka oletusi, et sõnad rimba,

nr mund. vinu on genitiivne ja päinevneid
gumaani tiivest * ven- 'võrmatada'. Sel
juhul oleksid läänemeresoome kultu sõnad
shandinaania laenuid. (SkES VI 1772).

viDikka S 'vīdikas', nd. e vīdili
(IS 672).

viha 'vīh', sm viha, kj viha,
vpsP vih, vj viha, e viin, lv vih < germ
* wīha, nd. rts vin, nr. vin, shs Wīn
< laad vinum id. (SkES VI 1748).

voi 'vōi', muna voi 'munavōi',
sēmevoi 'seemeli'. Sõna on soomeugri-
like: sm voi, kj vōi, vps
voi, vj vei, lv vui, nd E oj, nd M
vaj 'ram, vōi, eli', ung vaj 'vōi, ram'
(SkES VI 1803).

versti A 'tanguvorst'. Sõna on
laenuitud eesti keelde (IS 682).

värski 'värsk, toores', sm mund.
verski, värski < rts färsk 'värsk' < harks;
e värsk < harks (SkES VI 1710).

ämbäri A 'ämbri', sm ämpäri,
kj L ämbäri < shand, nd. rts ämbar,
nr ember < harks ember id. (SkES VI 1773).

KOKKUVÕTE

Diplomitöös on analüüsitud 273 sõna. Päritolu järgi on tootlustermiнологia sõna-
erinev, ulatuses murali sõnadest hiliste
vene laenuideni. Kõige rohkem on ge-
miinsid sõnu - 109, mis moodustab
40% analüüsitud sõnade hulgast. Vani-
mad tumavaharõne sõnavarasse kuuluvad
sõnad on murali päritolu, näiteks mausa
'maus', mūran 'murakas' jt. Neid on
töös 7 (3%). Soomeugrilisi sõnu esineb
49 (18%), näiteks jauho 'jahu', kala
'kala', kōri 'koor', linde 'lind', seni
'sen', voi 'voi' jt. Läänehuusoomulisteks sõ-
nadeks on tulnud elementaarseid toidusainete
nimetused. Enamik neist on notud kaks-
tamisega: ahven 'ahven', kaili 'sõli',
haugi 'haug'; loomaharavõttega: liha
'liha', maido 'piim', raza 'rasv',
nõga 'nõga'; siia kuuluvad ka mayä-
nimetused maazikka 'maasikas', mustikka
'mustikas' jt. Läänehuusoomulisi sõnu

Agafüve-
dust?

ei ole töös 43 (16%).

Hokkumünditest indoeuroopa naabritega on kaasaegses isuri kules rääkinud hulgaliselt laensõnu. Üldse on laensõnu töös 164, s.o. 60%. Laenude puhul on rea sõnade päritolu etakindlud.

Hokkumündid on näiteks tekitanud sõnade aitta 'ait', lauDa 'laud', oluD 'õlu' jt.

Balti laene ei ole töös 6 (4%)

Kõigist laensõnadest, näiteks angeria 2 'angerjas', kerne 'kernes', pudro 'puder' jt.

Germaani laene on 47 (29%), neist skandinaavia ja rootsi päritolu 27 (16%), näiteks kagra 'kaer', liipä 'liib', miiz 'mekis', sēgla 'sēel' jt. On ka selliseid sõnu, mida putakse balti või germaani laenudeks küsimärgiliselt, näiteks hautoa 'haududa', rēhtila 'kõrgetuspaan' jt.

Vanu slaavi laene ei ole töös 6:

kaßusta 'kapsas', kışteli 'kışkel, kışnel', hizikna 'hizikas', pīrai 'pīrukas', porukana 'porgand', sāhkara 'sukkur'.

Pohu enamuse laenudest (91 sõna, s.o. 55%) pärineb kaasaegselt vene keelest, mida on tinginud isemete tihedus

konkreetneid verelastega. Tavaliselt on vere
rõnad kohandatud isuri kullele, näiteks
on rõhu antatud esimesele silbile:
poravikka 'puravik', ind. on dõpohik,
tarelka 'taldiva', ind. on naprika; sa-
muti võib olla rõnale lisandunud lõppe-
rõnaal: jorini 'küsk', ind. on ipue,
qippa 'nen', ind. on ypud jt.

Sageli on verekuulud oskusrõnad kanitu-
se paralleelselt genitiivse rõnaga, näiteks
sini ~ qippa 'nen', kiski ~ jorini 'küsk',
* sipuli ~ luuka 'sõel' jt.

* Mõned
loendrid
puuduvad

Vere laenudeks onitub nend kulle toi-
dunõude ja anumaite nimetusi: potika
'tiinn', täivikka 'kann', tšuburikka 'pott';
ka juurilgänimetusi: kapsusta 'kapsas',
luuka 'sõel', uõmitsa 'kukk' jt.

Oka tõne on jäänud töös itimologi-
sminata või on täsimärgiline itimoloogia-
ga. Tõne, millel puuduvad vastid regulaar-
kult, kuid mida pole muudetud onitada ka
laenudeks, võiks rahest pidada isuri kulle
oma rõnadeks, näiteks kävi 'kõpni', kunni
'tindihala' jt. Üldse on täitkult
tabelitud tõne 24 (8%).

REGISTER

Isuri keel

aβrikkōssi 70	haβaDa 72
aDria 70	haβan 72
aGariGaZ 70	haβanD 72
ahven 43, 70	haβanDua 72
eitta 70	haβannoittā 72
allaZ 70	haili 73
lihaallaZ 40, 70	haubi 43, 73
ampua 71	hantoa 73
ayGeriaz 71	herβuDella 73
arβūzi 71	herkuu 73
arGinōGa 71	herne 58, 73
arttuksi 54	hiva 17, 74
astia 71	iltain 74
boba 58, 71	indjukka 38, 74
	jamaika 64, 74
eine 71	jamoittā 74
ellān 72	jano 74
hjöble 58, 72	janotta 74
gretsina 72	jauha 74
grippa 62, 72	

jāuhā 74

j'auho 74

kagrajāuhō 24

odhajaūho 16

mi2j'auho 13

vehnajaūho 16

jorñi 43

jōkhi 64, 74

jōvva 74

jioDa 74

jūsto 50, 74

jāni2 74

kaṣa 76

kuvikaṣa 45

kaṣusta 56, 76

kagra 76

kaknara 22, 76

kala 42, 76

kalṣarri 42, 76

kallaDa 76

kalKhuna 38, 76

kaṣṣakala 43, 76

kana 38, 76

kanamuna 17, 51

kaṣṣola 60, 77

karpola 77

kaṣṣitra 77

kaṣṣuli 54

karthu 12

karṣuli 77

kattila 77

kāli 56, 77

kaṣṣakāli 30, 77

lihakāli 30

kāliain 14

kāṣṣa 77

kāvi 68, 77

veṣikāvi 77

keiḌo2 78

kerkkiaḷihā 42

kēhna 78

kilekki 78

kiskoa 78

kisla 78

kisṣa 78

kinba 78

kiski 43, 78

kisseli 78

kagrakisseli 24

mayakisseli 24

kla2i 64, 79

juomakla2i 79

kluṣṣikna 60, 79

koloDa 79

kōhvi 64, 79
 kōkki 79
 kōlkkni 79
 koma 79
 lihakoma 79
 kotletti 41
 kōppa 79
 māmuna₂kōppa 54, 79
 kōri 80
 māmuna₂kōri 80
 koura 80
 kovsikka 68, 80
 māppia 80
 krētsina 80
 kringeli 80
 mižanikko 60, 80
 krōlikka 38, 80
 kuška 64, 81
 musti 81
 koivumusti 81
 kušovnikka 60
 kūzi 81
 kuhni 81
 kulitsi 21
 kuppi 81
 kuni 33, 43, 81

kūma 81
 kūlmä 81
 kēprnda 82
 kazi₂kir
 labja 82
 lipälabja 82
 laDikka 82
 lafka 82
 laiha 82
 lauma₂ 38, 82
 lahttu 32, 57, 82
 lauda 83
 laukka 59, 83
 laukkahina 32, 59, 83
 laurilehti 83
 laurovi₂ lista 83
 lätka 13, 83
 munolätka 52
 leDent'sa 83
 lehmä 83
 lipäi 83
 aGariGa₂ lipäi 13, 70
 kuppēlilipäi 15, 83
 ristilipäi 14
 vehnä₂lipäi 16
 lēmi 84
 liha 84
 lipäiliha 42, 84

nialika 30
 linDu 84
 lohko 84
 louhaD 84
 louhattä 84
 lukka 85
 luoma 85
 luZikka 85
 lipsikkö 85
 loukka 12
 maije 43, 85
 maBarohi 85
 maBehoittä 85
 maBerDava 85
 maknita 85
 maBu 86
 mahla 86
 maiDo 17, 46, 64, 86
 hapamaiDo 48, 86
 jüstomaiDo 51
 maijokeZa 86
 maistä 86
 maknara 42, 86
 maksa 42, 86
 manna 26, 87
 marBarina 17, 87
 maya 60, 87
 meZimaya, 87
 mayjuknain 87
 piklamaya 62

manZikka 60, 87
 māmuna 54, 87
 meZi 87
 mohefka 57, 87
 muna 87
 muenda 88
 murkina 88
 muro 88
 maiDomuro 50
 voimuro 50
 muru 88
 mussikka 60, 88
 mūran 88
 mūrme 60, 88
 mūllii 88
 jaukonūllii 12, 88
 kohimūllii 88
 männi 27, 89
 hagiZ 58, 89
 näppa 89
 nūlkua 89
 nälGä 89
 oßokka 62, 90
 odra 90
 odrikko 16
 oluD 65, 90
 omena 60, 90

o2ra 30
 paDa 30
 paine 39, 91
 painiGa2 31
 paista 31
 pala 31
 palvaDa 31
 pamiDōra 59, 91
 pannu 31
 paŋGi 32
 paſha 21, 92
 pāhutta 32
 pāsta 32
 pāsto 32
 pāviDla 61, 92
 peDel 32, 55, 92
 pekki 33
 siäpekki 40, 93
 peluGa 43, 93
 peruna 54
 putsu 33
 puloŋna 26, 93
 putkel 32, 55, 92
 pithuſha 33
 pīrai 17, 93
 kernepīrai 21
 kalapīrai 20, 47, 93

lanttipīrai 21
 lihapiŋrai 20
 majapiŋrai 19, 93
 omnapīrai 19
 porkknapīrai 21
 pīrakka 17, 93
 plini 33
 plitta 36, 93
 pl'ud'etsiſha 33
 poraukka 33
 porkkoha 30, 57, 93
 polſha 38, 93
 jaukopolſha 12
 pōla 19, 60, 94
 pōlinnoi 94
 prāZnikka 94
 prāŋnikka 94
 pudro 34
 jaukspudro 34
 kriētšonapudro 26
 last'nikkospudro 25, 94
 ma6aronipudro 26
 mannapudro 26
 riZupudro 26
 puhasta 34
 puin 34

kaBustapuin 94

melkka 94

pullo 95

putteli 95

shutputteli. 95

pihä 95

piiri 93

rahka 49, 96

raZva 96

kalaraZva 96

raZvaDa 96

raZvaGa2 96

rāGo 12

reDiska 96

rēhtila 23, 96

rēska 22, 96

rēskurikakku 22

rīzu 26, 97

rokka 30, 57, 97

liharokka 30

rossola 97

rōGa 97

arGirōGa 97

luZiknarōGa 97

miZ 97

nippa 97

nippii 97

nini 97

saija 97

saijin 97

saiikka 98

samovāra 64

sākharnitsa 98

sākhara 98

sēgla 98

sēmalška 98

sēmen 98

sēni 62, 98

koivisēni 62, 98

lampian sēni 62

leppäsēni 62, 98

sēstara 60, 98

musta sēstara 60, 98

puhain sēstara 60, 98

valkea sēstara 60,

niba 38, 99

nipuli 32, 59.

nlaikka 99

nilmu 43, 99

nīDnikka 99

niru 52, 99

slifki 99

sloikki 22

sofka 13,99

sohkolāDi 100

sōla 100

sōli 100

spāssa 100

stokhāna 64,100

stopka 68,100

stūDeni

suburi 100

suburi 100

suburtiva 17

subatta 100

suppi 29,101

grippasuppi 34,63

hussuppi 33,58

kafasuppi 33

kalasuppi 33,47

magaronihuppi 35,48

maidothuppi 34,48,101

maanasuppi 35

riisuppi 35,48

sōlihuppi 36

verinielihuppi 48

suvoa 101

sūrima 101

meṭsi sūrima 26,101

odhasūrima 25

sarantūrima 26,101

sūrinikūoi 26,101

sūruspala 101

sūru2 101

sūrustansa 101

svēla 102

s'vokla 102

säpälä 23,102

säkki 102

jauhosäkki 13,102

säpö 43,102

säike2 43,102

sōkki 102

sōvva 102

sivva 102

siltai 103

zäritta 103

taiGina 103

talukuna 28,103

tanDrikko 103

tarelGa 103

täri 67,103

tiuva 104

toitto 104

tōppi 104

- tōre 104
 tsainikka 64, 104
 tsasma 104
 trājai 64, 104
 tseshonka 104
 tsibunikka 104
 tuhorba 104
 tvōroba 49, 104
 tükki 104
 upleikka 43, 105
 uorōppi 59, 105
 uguita 59, 105
 sōlauguita 59
 ūni 105
 vaduška 19, 105
 karamuravaduška 19
 valla 105
 vallaittä 105
 vanhja 19, 61, 105
 vari 105
 varraz 106
 važikka 106
 väpukka 60, 106
 vehnä 106
 vitoi 106
 vili 106
 jankovelli 28.
 venko 106
 kalavenko 106
 veniseli 107
 vezi 68, 107
 veDela 107
 vēcha 107
 vēvre 107
 nija 107
 vilka 107
 vimpā 43, 107
 viDikka 108
 viha 67, 108
 voi 108
 munavi 52, 108
 se₁nevi 23, 108
 musti 108
 väski 108
 a₁ne₁ari 108

Soome keel

ahven 70	jahis 75
aitta 70	kaali 77
akana 70	kakku 78
allas 70	kala 76
anpua 71	kalkkuna 76
ankerias 71	kampula 76
arni 71	kana 77
astia 71	kapa 76
ateria 70	kapakala 76
line 72	karpalo 77
eläin 72	kattila 77
haili 73	kittäia 78
hauki 73	kiehuma 78
hautoa 73	kiiseli 78
herkuu 73	kiiski 78
hene 73	kiskoa 78
hiiva 74	kuas 78
ilballinen 74	kohota 79
jamaakka 74	kokki 79
jano 75	kingilä mud. 80
jauhaa 75	kruusi 81
jauho 75	kuori 80
juoda 75	kuppi 81
juusto 75	kuuma 81

kylmä 81
 kyproi 82
 laika 82
 lammas 82
 laattu 82
 lapio 82
 laukka 83
 lauta 83
 lehmä 83
 lipä 83
 liemi 84
 liha 84
 lintu 84
 lohko 84
 lounas 84
 lusikka 85
 lyproä 85
 made 85
 mahla 86
 maito 86
 maistaa 86
 maitti 86
 maku 85
 makuara 86
 maya 87
 mansikka 87

mesi 87
 muna 87
 murina 88
 mure 88
 mustikka 88
 muurain 88
 mylly 89
 mämmi 89
 nappa 89
 nauris 89
 nylkkiä 89
 nälkä 89
 ohra 90
 olut 90
 omena 90
 paattaa 92
 paasto 92
 paistaa 91
 paisti 91
 pala 91
 palvata 91
 pankki 92
 pannu 91
 pitkel 92
 piirakka 93
 porkkana 93

puhdistaa 94	silauka 99
puinen mend. 94	silmi 99
pullo 95	mola 100
puola 94	molata 100
puuro 94	moli 100
pyhä 95	molattaa 100
pytky 95	muoa 101
pytty 95	murina 101
pätkinä 95	murus 101
raapia 80	murustella 101
raha 96	säkki 102
raava 96	särki 102
riehtilä 96	säyhe 102
rieska 96	ryöä 102
rikkilä	taari 103
rokka 97	taikina 103
mis 97	talunna 103
ruoka 97	talrikki 103
ryyni 97	taltrikki 103
ryypätä 97	tuoppi 104
seula 98	meni 105
siemen 98	saapukka 106
siemi 98	valaa 105
siestar 98	vari 105
sika 99	varistaa 105
sika 99	varistua 105

vanas 106

vasikka 106

vehnä 106

veitsi 106

velli 106

verko 106

verski mund. 108

vesi 107

vitelä 107

vierre 107

viha 108

viikse 107

voi 108

väskei mund. 108

ämpäri 108

Karjala keel

aita 70

alla 70

astia 71

garbalo 77

hauda 73

haudoda 73

haugi 73

huvik 73

illaista- 74

jämie 74

jauho 75

juo- 75

jänis 75

kakku 76

kala 76

kapa 76

kapakala 76

karpalo 77

kattila 77

kuita 78

kiisli 78

kiiskoi 78

kingoa 78

klari 79

koheta 79

kuoppa 79

kuori 80

kuappie 80

kuuma 81

küpsi 82

kiipäi 82	muuran 88
labia 82	muuroi 88
laika 82	mülläi 89
launna 82	männi 89
lauda 83	naagris 89
laukka 83	nükki 89
lehmä 83	nälkäi 89
liba 83	ohut 90
liha 84	omena 90
lindu 84	paaktua 92
loku 84	paisti 91
loinat 84	paistoa 91
luzikka 85	pala 91
lipsoi - 85	palvata 91
magie 86	pannu 91
magi 86	pitel 92
mahla 86	piroa 93
maido 86	poasto 92
majik 85	puaktua 92
mand'zikka 87	puhastoa 94
mayja 87	puiké 94
mezi 87	pullo 95
mireta 88	puola 94
murgina 88	putro 94
muru 88	pühä 95
mus'sikka 88	raha 96

rasva 96
riektilä 96
rieska 96
roappie
ronka 97
ruis 97
ruoka 97
ruini 97
ruipälä 97
sieklä 98
siemen 98
sieni 98
sika 99
silakka 99
soahari 100
säiki 102
säikeh 102
šiiwa 102
šiiha 99
šilattoa 101
šuola 100
šiolata 100
šuoili 100

šuuruo 101
šuurima 101
šuumi 101
šuurustoa 101
tainina 103
taldhikki 103
talukuna 103
tuoppi 104
tuni 105
valoa 105
vari 105
vaintoa 105
vasa 106
vabukka L 106
vehnä 106
veit'si 106
velli 106
veri 107
vetilä 107
vil'la 107
vina 108
voi 108
ämbäri L 108

Vepsa keel

agan 70	kiškkeidan 78
ahn' 70	kindug 78
ahven' 70	kop 79
ait 70	kor' 80
ampta 71	kül'm 81
arig 71	kiips 82
ast'si 71	nabid 82
don P 94	raika 82
d'ah'iž 75	raud 83
garbol 77	rauk 83
hapata 72	l'ehn 83
haudeluda P 73	l'en' 84
haug 73	liha 84
kernek 73	lind 84
javh 75	rohkei 84
jodo 75	rouha 84
jom 75	huzik 85
kagr 76	rūha 84
kara 76	hüptä 85
kara 77	magol 86
kattir 77	magr 86
kitta 78	maid 86
k'ehuda 78	miaž'ikaihe 87
kisel 78	mez'i 87

mur'eta 88	sēmen 98
mur'gin 88	ren' 98
murm 88	nstrik 88
murū 88	riqa 99
mur't'ik 88	riq 99
hagiž 89	ron P 100
mūlktā 89	sol' 100
halg 90	sonata P 100
omut 90	murata 100
ozr 90	muda 101
-paula) 91	mur'im L 101
paqg L 92	muruz 102
p'etel 92	sōda' 102
pur't's' 93	taigin 103
piig 93	tan kun 103
pudr 94	tor'enk 103
puharsā 94	torēz 104
puhtastada 94	nanada 105
puha 95	razahaz 106
rahk 96	vede ₂ m2 107
razu 96	veit's' 106
reht'in P 96	vrk 106
z'esu P 96	vezi 107
regiž 97	vīl 107
sahar 98	vīn P 108
sēgr 98	voi 108

Vadja keel

ahven 70	knasi 79
aili 73	kõpi 79
akana 70	kõri 80
ampua 71	knäppia 80
aygeria(s) 71	kuppi 81
apata 72	küni 81
apiõ 72	nantu 82
artsi 71	napia 82
ama 71	kēmi 84
aut'si 73	lehma 83
autoa 73	leipa 83
boruhana	liha 84
urku 73	lintu 84
erne 73	lohko 84
iiva 74	nouta 83
jano 75	huzikna 85
janoottas 75	hikā 85
jāva 75	mahra 86
jāvo 75	maito 86
jūva 75	maista 86
jāhez 75	maka 86
hagra 76	maku 86
hakku 76	marja 87
hampõla 76	māzikaz 87
hattila 77	

meri 87	rehtiläi 96
murtsiha 88	ronka 97
muraga 88	rõema 96
muru 88	rõsha 96
musikaz 88	rii2 97
millii 89	sajja 98
mäuni 89	seme 98
hagui2 89	siqua 98
näp' 89	sikâ 99
hil, tõiä 89	slakka 99
otakka 90	siimu 99
paista 91	sika 99
para 91	sini 98
parvanta 91	sõla 100
pañ 91	sõli 100
perts 93	suratta 100
puttsile 92	surva 101
püroga 93	süima 101
põmaz	süuna 102
pudru 94	süu2 102
puhamä 94	säüha 102
pihä 95	sivä 102
piittini 95	tai, tšha 103
päh, tšenä 95	talukuna 103
rahu 96	tareu 103
razva 96	täai 103

tõppi 104
tsikua 78
tsiskoa 78
tsihsi 82
tsilma 81
vara 105
vazik 106
veitri 106
velli 106
vesi 107

vetel 107
vill'a 107
vimp'a 107
vīha 108
vei 108
veruko 108
vud 80
ezra 80
vua 80

Eesti keel

ahven 70
ahvenas 70
ail kad 73
ait 70
agan 70
amb 71
angryās 71
astjas 71
line 71
elajās 72
hauduma 73
hang 73
hautis 73

hiib 74
hiiv 74
ildane vai 74
jahu 75
jahvataha 75
jannu 75
jinnst 75
jänēs 75
kaal 77
kalk 76
kartol münd. 77
kiisk 78
kissell 78

kohetus 79
koor 80
kõrime 80
kõpp mud. 80
maapime 80
kruus 81
kupp L 81
kumm 81
külm 81
labidas 82
lahja 82
lammas 82
lant R 82
laun 83
leu 84
liib 84
liha 84
lõhe 84
lõuna 85
lipsma 85
maasikas 87
magu 86
magus 86
mait mud. 86
maitsema 86
maku 86

mesi 87
murakas 88
murehdama 88
mustikas 88
mäme mud. 89
nais 89
napp 89
nõlgima 89
oder 90
opakas Jis 90
paast 92
paastuma 92
pann 92
pekel mud. 92
pekk 93
porgand 93
puder 94
puhastama 94
piha 95
rahu 96
rasv 96
rokk 97
roog 97
ruis 97
rõõsk 96
rüüpama 97

rai 97
seme 98
sen 98
siga 99
sig 99
silk 99
silm 99
sool 100
sulatama 100
summed 101
sumus 102
soel 98
sostar 99
taugen 103

taldrik 103
toores 104
tikk 104
vaar 105
vaaritama 105
valama 105
vedel 107
min 108
vili 107
või 108
võrk 108
võits 106
õlu 80
õrk 73
õun 80

Liivi keel

agan 70
aita 70
aita 70
aigärz 71
appish 72
börksh(z) 93
biolgsz 94
gärban 77
jann 75

jann 75
jela'h 72
jónwä 75
jänds 75
ka'ggär(z) 76
kāk 76
kalkon 76
kalkuon 76
kara 77

kat'la 77
 kila 81
 kinsal 78
 koma 76
 kiori 80
 kionist 80
 kumi 81
 kups 82
 la'bd'i 82
 laja 82
 lantaz 82
 leja 84
 leba 84
 lienu 84
 l'ond 84
 lipsa 85
 loda 83
 loka 83
 leha 85
 ma'gds 86
 maitra 86
 ma 86
 me'vz 87
 mo'skiz 87
 muskiz 88
 naggsr 89

nielga 89
 paista 91
 pala 91
 pa'tta 92
 pe'gsz 95
 piva 95
 raza 96
 re'sks 96
 ri'ggiz 97
 rips 97
 rggsl 98
 ren 98
 riga 99
 siemgsz 98
 nek 99
 sulatiz 100
 siol 100
 siol' 100
 sirrs 101
 surmsz 101
 ta'igandsks 103
 ton 104
 tu'gsz 104
 uhar 80
 va'iski 106
 va'us 105

võ'ddärz 90
võ'e 90
võ'dds'l 107
vil'a 107
võhka 107

vih 108
vui 108
võngs 108

Lopi keel

ai'te N 70
ab'bot N 71
æl'le N 72
qâi'kot N 78
gik'sât N 82
gumes N 81
guolle N 76
jinnât N 75
juobmo N 74
k'e's'tted K 78

liebmâ N 84
lod'de N 84
mænnâ N 89
muor'ji N 87
puelwet R 91
rië.shâ N 96
sævnyät N 102
e'välle N 100
vil'jē N 107

Ersamordva keel

jam 74
jažams 75
jažams 75
kal 76
kar' 80

k'el'mé 82
l'ém 84
l'is'mé 83
lorsô 85
loutso 85

m'ed' 87

h'el'g'em 89

oj 108

pal 91

p'est'e 95

p'et'h'el 92

p'et'h'kem 95

sal 100

s'k'ir'ams 78

s'ulo 100

se'h'ej 102

se'vems 102

šuk'tor 99

t'ap'ams 72

šon 74

umar' 90

valoms 105

v'iš 106

v'ed 107

Mokšamordva keel

jain 74

kal 76

kar' 80

k'el'm'e 82

liš'm'e 83

loft'ra 85

mar' 87, 90

m'ed' 87

h'el'g'ams 89

pal 91

p'et'ksel' 92

p'est'e 95

sal 100

solapt's'm

s'ula 100

s'av'ams 102

s'ar'ig'ä 102

šap'ama 72

šon 74

šuk't'm 99

vaj 108

Mari keel

bištə	106	mör	87
bat	107	mü	87
jäŋgəzəm	75	pultsā	91
jü.äm	75	pükü	96
kektəm	78	s'a.pə	72
kol	76	sereŋə	102
len	84	šon	74
malə.wä	89	šə.rem L	101

Komi keel

ebes S	71	parš S	96
gep S	80	pul S	94
kis'	80	rok S	97
kis'mihi	82	sol S	100
lun S	85	šin S	102
mir S	88	na S	108

Udmurdi keel

əžuk	97	lun	85
gor	79	ulep	72
jüini	75	šilal	100
kes'ni	78	šul	100

šične 102

mad'z 106

ma2' 106

nu 107

ibini 71

Handi keel

tšay 72

Mansi keel

ajti 75

loht 84

lunt 84

ngu 34

šēp 72

šošn 99

Ungari keel

eszik 102

enni 75

lé 84

lever 84

lúd 84

méz 87

olvad 100

olvaszt 100

savanyú 72

szur 101

vaj 108

vés 106

víz 107

őh 102

Ladina keel

planta 82

rihm 108

Gooti keel

ahara 70

hlaips 83

daigs 103

lamb 82

hara 77

maingins 88

Muinasrootsi keel

bulle 95

morginn 88

bylla 95

mylla 89

fasta 92

oster 75

gēgher 103

hanna 92

glas 79

rogher 97

haqri 76

tar 104

kaal 77

värk 106

kal 77

vänke 106

lamb 82

Muinasnorra keel

bolli 95

lamber 108

ding 103

ergi 71

hliifr 83
kal 77
ketill 77
lamb 82
laukr 83

mylna 89
negr 97
tar 104
vitr 107

Rootsi keel

agn 70
bræta 96
bytta 95
glas 79
gryn 97
lärsu 108
hane 77
kaffe 79
kaka 76
kalhon 76
mingla 80
nopp 81
lager 83
napp 89
panna 92

planta 82
råg 97
smapa 80
säll 98
stop 104
sylta 103
talebrik mund. 103
tallrik 103
ugn 105
vinter mund. 108
vin 108
välling 106
vört 107
ämbur 108

Norra keel

agn 70

gryn 97

olda 70

mrapa 80

säld 98

nimen münd. 108

n'n 108

wörter 107

Taani keel

glas 79

kaffe 79

olde 70

Keskalamsaksa keel

ember 108

tallonen 103

mücher 100

kriis 81

Alamsaksa keel

buddel 95

cietel 77

salu 90

halhen 76

speck 93

stuche 104

Saksa keel

kaffe 79

Stich 104

Wein 108

Hollandi keel

kalhoen 76

Läti keel

alus 90

kama 77

kamba 77

liēs 82

putra 94

rudzis 87

sāntēt 73

vinība 107

Leedu keel

alis 90

līesas 82

piēšas 96

putrā 94

rugjys 97

sēmens 98

šaitas 73

žirnis 74

ungurijs 71

Muinasvene keel

uščena 85

solb 100

Vene keel

адрукое 70

ардыз 71

белуга 93

белуха 93

белогорный 93

белый 71

белобели 93

белка 93

белка 94

белень 105

бел 105

белень 105

белень 105

белый мид. 105

белорыбная 105

белый 107

белка 107

белый 77

белый 72, 80

белый 72

белый 81

белый 104

белый 74

белый 103

белый 76

белый мид. 77

белый 76

белый 77

белый 77

белый 78

белый 78

белый 78

белый 78

белый 79

белый 80

белый 79

белый 79

белый 80

белый 81

белый 80, 81

белый 81

белый 82

белый мид. 83

белый 83

белый 83

белый 85

белый 85

белый 86

белый 85

белый 87

белый 87

белый 87

белый 105

белый 92, 100

черновая крына 93

чепрушна 93

чирок 93

чума 93

чотигро 92

чашингор 91

чрозгтик 94

чряттик 84

чассон 97

чегисовка 96

чис 97

сахар 98

сахарница 98

свеший 102

свѣтна 72, 102

селенко 98

синетик 99

сильни 99

совок 99

смакато 100

смонка 100

сун 101

суп 99

тапенка 103

татор 104

тешка 104

тайтик 104

ташка 104

таня 102

тебток 104

тузуктик 104

моканад 100

уклейка 105

укрон 105

KASUTATUD KIRJANDUS

- Ariste, P., Vanimast läänemere laste põlvkondusest kelleliste andmete põhjal. - Ajaloo - Keelteaduskonna töid. TRÜ toimetised nr. 38, Tallinn 1955.
- DLW = Ariste, P., Deutsche Lehnwörter im Estischen. - Fennougristica 6. TRÜ toimetised nr. 517. Tartu 1980.
- ESA16 = Ambras, A., Ühest surehinimisest (opanas). - Emakule Seltsi aastaraamat nr. 16, Tallinn 1970.
- IKBL = Kalima, J., Hämmenomaalaste kielten balttilaist lainasamat, Helsinki 1936.
- IM = Loonest, A., Inni munditekste, Tallinn 1966.
- IMT = Ariste, P., Inni munditeksid. KKI muumused nr. 5, Tallinn 1960.
- IS = Niiri, R. E., Inkerimurteiden kanta- kirjja, Helsinki 1971.
- Kinnap, A., Palmes, P., Siienthal, J., Põhja ja itta. Lihetõlgi mie ne- gelskulte muumisloost, Tallinn 1974.

KECKA = Norman, B. N., Tyrrel, E. C., Khan-
kuu Smuvarovreckuu esobap komu
 azorka, Moskva 1970.

Laanest, A., Iniid ja isuri mel-
 mie lähemaid niguaskuli, Tal-
 lin 1964.

Lukkarinen, J., Inkuriläisten praasni-
 hoista, Helsinki 1911.

MNyTES₂I = A Magyar nyelv történeti-etimo-
 lógiai szótára I, Budapest 1967.

MNyTES₂III = A Magyar nyelv történeti-etimo-
 lógiai szótára III, Budapest 1976.

Manninen, J., Soome nigu rahvad,
 Tartu 1929.

NS II = Nyngysmonen sanakiija II, Helsinki 1953.

OLR = Halima, J., Ostseefinnischen Lehnwörter
 im Russischen, Helsinki 1919.

SKES I = Toivonen, Y. H., Suomen kielen
 etymologinen sanakiija I, Helsinki 1955.

SKES II = Toivonen, Y. H., Hhonen, E., Joki, A. J.,
 Suomen kielen etymologinen sa-
 nakiija II, Helsinki 1958.

SKES III = Hhonen, E., Joki, A. J., Suomen
 kielen etymologinen sanakiija III,
 Helsinki 1962.

SKES IV = Hhonen, E., Joki, A. J., Suomen

kielen etymologinen sanakirja IV,
Helsinki 1969.

SKES V = Hakonen, C., Joki, A. J., Peltola, R.,
Suomen kielen etymologinen sana-
kirja V, Helsinki 1975.

SKES VI = Hakonen, C., Joki, A. J., Peltola, R.,
Suomen kielen etymologinen sana-
kirja VI, Helsinki 1978.

SS = Halima, J., Slaavilaisperäinen sa-
nastomme. Tutkimus itämerensuoma-
laisten kielen slaavilaisperäisistä
lainasanoista, Helsinki 1952.

VES = Muhel, N., Vene -ksi sanasaamat,
Tallin 1973.

KEELTE LÜHENDID

A = isuri k. alaheluga mure	lms = läänemere soome
ams = alamsaksa	lpK = koolalapi
blt = balti	lpL = lüulaja
e = eesti	lpN = nootalapi
eJis = eesti k. Jisaku mure	lpR = rootsilapi
eHid = eesti k. Hachina mure	lt = lätši
eL = lõunaeesti mure	lv = liivi
eR = rannikumure	md = mordva
eVai = eesti k. Vaivasa mure	mdC = erasmordva
germ = germaani	mdH = moksamordva
gt = gooti	mnr = muinasõuna
H = isuri k. Hevaka mure	mns = maksi
holl = hollandi	mr = mari
hnd = hindi	mrtS = muinanoostsi
K = komi	mun = muinasõuna
kasus = keralanisaasa	nr = noma
kaj = kajala	O = isuri k. Oredži mure
kajL = kajala k. lüüdi mure	rts = rootsi
kajP = põhjakajala	S = isuri k. Siikola mure
KS = kirjakomi	shand = shandinaania
lad = ladina	shs = saksa
ld = lüüdi	sm = soome

tn = taani

ndm = ndmundi

ng = ngari

ndj = ndja

vn = vene

vps = vepsa

vps^P = äänisvepsa mune

Лексика, связанная с приготовле-
нием пищи, пищевыми продуктами
и блюдами в ижорском языке

Резюме.

Настоящая дипломная работа даёт
обзор о лексике по питанию на
ижорском языке, систематизирует её,
и по возможности поясняет проис-
хождение слов.

На развитие ижорского языка и
культуры существенно воздействовало
соседство с русскими, что выразилось
и в лексике по питанию. В насто-
ящее время в ижорских деревнях
имеет силу два языка, младшее
поколение предпочитает русский язык
и в разговорной речи.

В работе всего описано 273 слова. По происхождению терми-
нология по питанию весьма разно-
образная, протекшаяся с уральскими слов
до поздних русских заимствований.

Большое число имеется природных слов - 109 (40%). Франкского происхождения например макса 'перень', мүган 'моранка', күни 'чуд' и др. Прибалтийско-финскими оказались названия зиментарных изделий продуктов. Большинство из них связанное родством: кайли 'салата', кауві 'мука'; животноводства: лиа 'мясо', майдо 'молоко'; названия ног: манзика 'зиметика' и др.

Замениваемые слов в работе 164 (60%).

Балтийские замены 6, т. е. 4% от всех замениваемых слов, например кене 'корень', кучо 'каша'.

Германские замены 47 (29%), из них скандинавского и шведского происхождения 27 (16%), например күва 'серд', күз 'рося'.

Старинные славянские замены в работе 6.

Подобняющие большинство замениваемых (91 слов, т. е. 55%) происходят с современного русского языка. Обычно русские слова приносятся на ижорский язык, напр. ударение располосеко на

1. слов - tarel'ga 'тарелка', также мо-
жет представляться к концу слова
настой - jor'si 'яри' нгр. Часто
употребляются перифразические слова
по русскому языку парами с
природными словами. Русскими заместо-
вными оказывается большое ко-
личество названий лесов и сосуда:
pet'sha 'дощка', tšai'nikna 'чайник';
названия обуви: lunka 'туфля', ub-
ruza 'чулок' нгр.

Часто слов основаны на синони-
мизированном или являющемся сино-
нимом с вопросительным знаком.

Слов, у которых отсутствует соот-
ветствие на родственных языках, но
которые не оказались и замещенными
им, почти все были свои исконные
слова. Всего в работе по происхожде-
нию неясных слов 24 (8%).

Итого

P. Palmes

SISUKORD

Eessõna	3
0. Sissejuhatus	6
1. Etnoograafiline ülevaade isuri toitudest	10
1.1. Jahutoidud	11
1.1.1. Leivad ja saiad	11
1.1.2. Pudingud, küisel, kama	24
1.2. Supid	29
1.3. Liha- ja kalatoidud	37
1.3.1. Lihatooidud	37
1.3.2. Kalatoidud	42
1.4. Piima- ja munatoidud	46
1.4.1. Piimatoidud	46
1.4.2. Munatoidud	51
1.5. Tõogi- ja puurõljad, mayad, seened	54
1.5.1. Tõogiõljad	54
1.5.2. Puurõljad ja mayad	60
1.5.3. Seened	62
1.6. Joogid	64
2. Etimoloogiline ülevaade toidusalast põhavarast	69
3. Kokkuvõte	109
Register	112

Kanitatud kirjandus

144

Kulte lühendid

147

Pezome

149