



# Bread, fish and porridge

## Using Historical Newspapers to Dig into Local Gastronomy

Liisa Näpärä, Information specialist, PhD  
National Library of Finland  
Digital archiving futures  
5.9.2024



Co-funded by  
the European Union



# Content

- Introduction to the project that focuses on the local gastronomy in the South Savo area
- Using digitised sources
  - Reflections
  - Content to find
- Highlights from the historical gastronomy

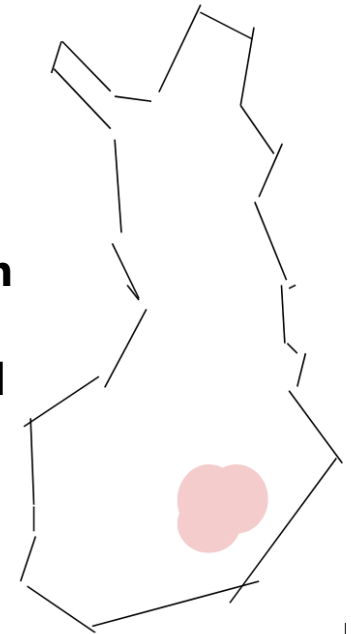


*Mikkelin kaupunki Saimaanlahden takaa kuvattuna / City of Mikkeli, behind the Gulf of Saimaa. Mikkelin kaupungin museot/Mikkeli city Museums*

<https://finna.fi/Record/mkm.166867595795500?sid=4738970467&lng=en-gb>

# Saimaa and Saimaa Academy of Gastronomy – Network development and learning

- Cooperation project with Ruralia institute (University of Helsinki) and Mikkeli Tourism Services
- Timeline 1.11.2024 - 30.04.2026
- The aim of the project is to raise food tourism as the most important attraction for tourism in the Saimaa region.
- **The National Library of Finland produces thematic information packages on food culture and cultural heritage related to food**
- The thematic information packages focus on understanding the diversity of food culture and cultural heritage and making the South Savo region known.
- Information packages are particularly utilised in the educational purposes
- The compilation of information packages utilises the National Library's collections especially from the [digi.kansalliskirjasto.fi](https://digi.kansalliskirjasto.fi)
- The project is co-funded by the European Union



# Digitised sources – digi.nationallibrary.fi for public

Early books digitised <- 1771	Newspaper publishing 1771 ->	Finnish language emerges 1860 ->	Content open to public 1939/1949	Gaps in digitised content ~1945-2016	All newspapers digitised 2017->
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	---	------------------------------------

- Around 29 million pages available
- The public can access to the content
  - In Finnish 1939 and older
  - In Swedish 1949 and older
- Researchers affiliated to the Finnish higher education institutes can access the content until 2021

# Digitised sources – [digi.nationallibrary.fi](https://digi.nationallibrary.fi) from the project point of view

Early books digitised <- 1771	Newspaper publishing 1771 ->	Finnish language emerges 1860 ->	Content open to public 1939/1949	Gaps in digitised content ~1945-2016	All newspapers digitised 2017->
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	---	------------------------------------

- Full access to the content that has been digitised
  - Gaps between 1940s-2016
  - Local newspaper Länsi-Savo 1917-2024 and some other newspapers have been digitised without any gaps
    - -> local aspects are available
- Used mostly newspapers and journals
  - Finnish newspapers became more common 1860->
    - Working language
    - People in the area were mostly Finnish speaking
    - Loan words and household vocabulary development as contemporary
- Overview to the gastronomical culture covers about 150 years

# What do you find from the newspapers?



Co-funded by  
the European Union



# Receipts and introductions to cooking and baking

- Short receipts with the strong assumption of the know-how
- Exact measurements can be missing
- “Enlightening peasants”
  - Save money
  - Use of the new ingredients

Part of simple dinner ideas for the week

4) *Silakkakeitto*. Muutamia perunoita ja pieni lanttu leikataan kuutioihin ja keitetään pehmeiksi. Kun ne ovat melkein pehmeät, pannaan keittoon tuoreita perattuita silakoita, jotka on leikattu kolmeen osaan, sekä laakerilehti ja muutama pippuriherne. Suurustetaan voilla ja jauhoilla.

Herring soup. A few potatoes and a small swede are cut into cubes and boiled until soft. When they are almost soft, fresh gutted herrings cut into three pieces are put into the soup, along with a laurel leaf and a few pepper peas. Thicken with butter and flour.

Koti ja yhteiskunta, 15.03.1899, nro 3, s. 11

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/aikakausi/binding/920162/articles/81597103?page=11>

Kansalliskirjaston digitaaliset aineistot

Viitattu:01.07.2024

# Descriptions from the actual visits to the area

- What were served
  - E.g. Coffee in every house
  - Butter milk is good enough for nobles and royalties
- Strong linkage to the hospitality
  - South Savonian hostess was appreciated
- Field trips to learn from other areas
  - Condition of dairies, cowsheds etc.
  - Agriculture and crop rotation development



# Remembering the past

- "Old fashioned" food culture were mentioned almost from the beginning of the timeline
- Magic, rites and enhancements to protect livestock and cultivation of the land
  - Took place in all important occasions but often said to be past habits
- Traditional food that we used to eat
  - Changes over time ingredients available, vocabulary, local shifts
  - Remembering something important to call it municipal's own food

## Advertisements to sell and buy

- Food items and goods available
- Livestock and their caretakers wanted
- Skillfull Savonian bread makers wanted or available
- By products from the factories (usually for feeding the livestock)

Länsi-Savo, 13.12.1922, no. 144, p. 4

<https://digi.kansalliskirjasto.fi/sanomalehti/binding/1020087?page=4>



lainkatu 37. Puh. 77 ent. Arpi-  
sen nuoti

**Yleisön tiedoksi**  
ilmoitetaan täten, että Mikkelin kau-  
pungin Raastuvanoikeuden ja Maist-  
raatin varsinaiset istunnot lopete-  
taan tänä vuonna kuluvaan joulu-  
kuun 18 päivänä ja alotetaan vuonna  
1923 tulevan tammikuun 15 päi-  
vänä.  
Mikkelin Raatihuoneella joulu-  
kuun 11 päivänä 1922.  
Virallisesti:  
**Martti Eklund.**

**Pieksämäen kappelaisen  
virkatalon maat**  
tarjotaan vuokralle. Lähempiä tie-  
toja saa allekirjoittaneelta  
**Artturi Siivonen,**  
Os. Pieksämäki.

**Myyn  
alennetuilla hinnoilla**  
kaikkia alaani kuuluvaa tava-  
raa kuten naisten villasia leninki-  
kankaita, palto- ja turkinpäälly-  
s-kankaita verkoja y. m. miesten puku-  
ja palttokankaita, toffelia sekä uls-  
teria, myöskin valmiita hyvästä tof-  
felista tehtyjä palttoita, sopivia poi-  
kain puku- ja palttokankaita, puse-  
ro- ja alusvaateflanellia sekä kai-  
kenlaisia joululahjaksi sopivia ta-  
varoita, kyselkää ja verratkaa hin-  
tojeni.  
**Evald Tefke.**  
Nikolainkatu 27. Puh. 2 27.

**Joululahjoiksi**  
sopivia, hauskoja  
**suklaa- ja marmelaadi-**  
rasioita myy suuremmissa ja pienem-  
missä erissä  
**PEKKA TURUSEN**  
Herkku- ja Siirtomaatavarainkauppa.  
Puhelin 193.

**Ruokkurusinoita,  
Viikunoita,  
Kuurimandeleita ja  
Pähkiöitä myy  
Pekka Turusen**  
Herkku- ja Siirtomaatavarain kauppa

**M. S. 2 k. 4 s.**  
Hyviä  
**Pöytä omenia**  
saatavana 8—10:— kilo Kiiskin-  
mäellä Ahvenaisella

**Myytävänä**  
valokuvauskone, Maailman historia  
sidottuna I, II, IV osa.  
**Mikkelin Rohdoskauppa.**

Halutaan ostaa pienempi  
**metsäinen  
maatila**  
järvenrannalta, tai rautatien lähe-  
syydestä. Talon suuruus ja hinta-  
ilmoitus lähetettävä t. l. konttoriin  
nimimerkillä  
„Talon ostaja.“  
Veistettyjä 4"×4" ja 5"×5"

**Parruja**  
ostaa pienemmissä ja suuremmissa  
erissä asemille toimitettuna.  
**Hietakarın Kiinteimistö ja  
Metsätoimisto.**  
Mikkeli.

**Mäntypropsia**  
halutaan ostaa Pieksämäki—Savon-  
linna rataosalle joko kolottuina puoli-  
puhtraiksi tai musta kuori pois va-  
paasti toimitettuna ennen touko-  
kuun 1 p:nä 1923.  
**M. Pyykkö**  
Joroinen.

**U. S. H. S. Maas. Tul. 1 k. 4 s.**  
**Tarkastuskarjakkokurssin**  
suorittanut  
**Karjako**  
saa paikan Nikaran tilalla Mikkelin  
pitäjässä.  
Palkkavaatimus ja todistusjäl-  
jennökset, joita ei palauteta, lähe-  
tettävät ennen tammik. 1 päivää  
1923 osoitteella:  
**K. V. Vuokoski,**  
Mikkeli.

**Nahkurin  
työntekijä**  
saa pitempiaikaisen työpaikan mie-  
luummin keski-ikäinen, kun ilmoit-  
taa suosituksensa ja palkkavaati-  
muksensa osoitteella.  
**J. V. Haukka**  
nahkuri Juva.  
Vap. 1 k. 4 s.  
**Huone vuokrattavana**  
2 miehelle miel. ylöspit. Vast. Länsi-  
Savon kontt. „Asunto“.  
Mikkelissä 1922.  
Mikkelin Uusi Kirjapaino.



# Southern Savonias ate bread, fish and porridge

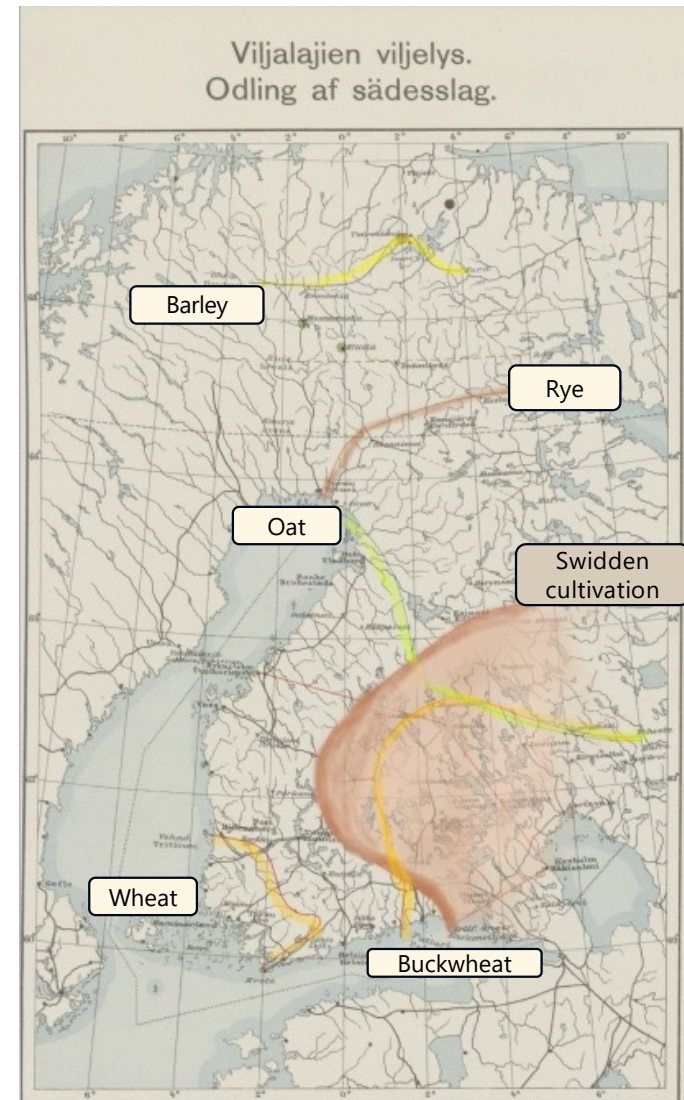


Co-funded by  
the European Union



# Part of eastern agriculture

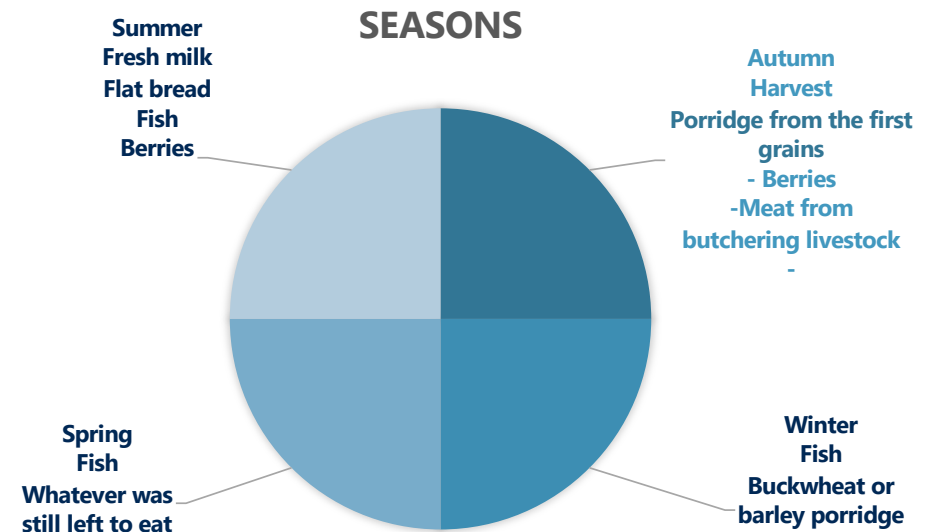
- East: Slash and burn agriculture / swidden cultivation (brown area in the picture)
- Main grains: barley, rye, oat, buckwheat
- Root vegetables: turnip, swede, potato (replaced turnip 1800-1900)
  - 1800 -> also used for feeding the livestock



Slash and burn agriculture (East: brown)  
Suomen maantieteellinen seura, kustantaja, & Neovius, E. R. (1899). *Suomen kartasto*. Suomen maantieteellinen seura.  
<https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe201209138072>

# Bread, fish and porridge

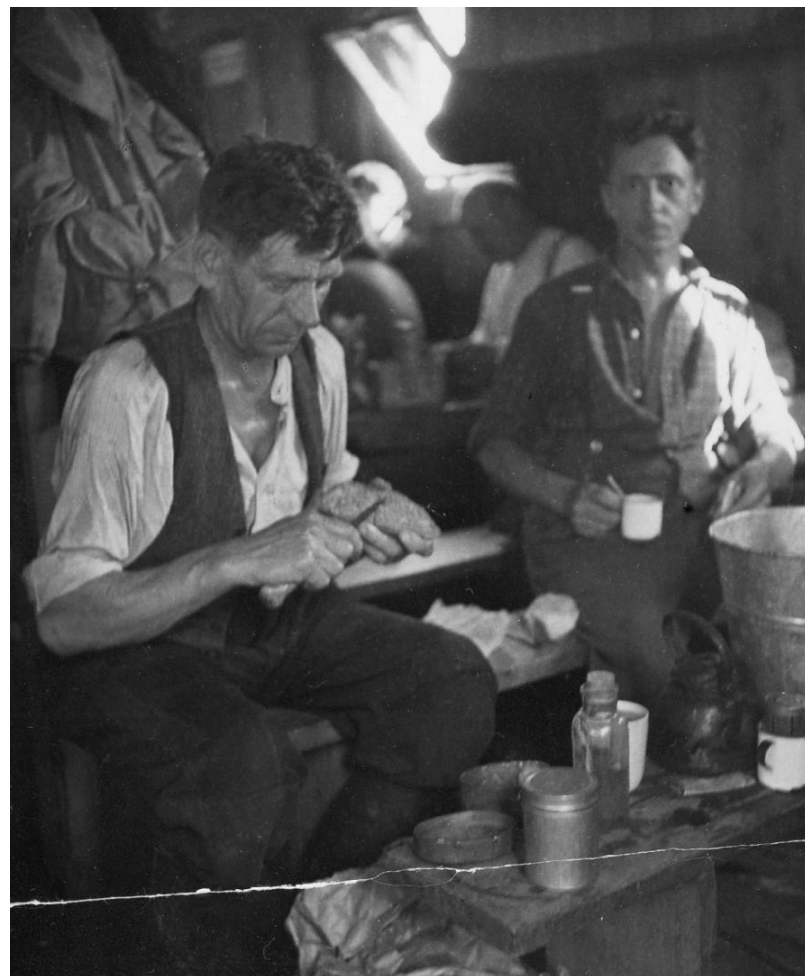
- Simple food
- Dependant on seasons and available ingredients
- Grains or flour mixed with water, milk, butter milk or sometimes ale -> porridge
  - If cooked in the oven -> flat bread
  - Even eaten together: porridge and bread





# Kalakukko: Fish and bread

- Where savonians go, there goes the kalakukko
  - Today, usually identified more towards North Savo
- A rye pastry crust stuffed with small fish and pig fat
- A rye pastry crust can be also stuffed with root crops e.g. swede, turnip but also similarly with blueberries
- Take away – eat and go
  - On the way church, after the church etc.



Jänis, P. J. *Kalakukko matkaajat syömässä eväitään.* Varkauden museot  
Travelers eating their lunches.

<https://finna.fi/Record/varkaudenmuseot.pju-34743?sid=4742476378>

# Concluding and future

- Digitised resources can provide insights to local gastronomy
  - Historical aspects, contemporary viewpoints
  - Some elements need to be backed up with literature
- The project continues and information packages will be published
- Cultural heritage are sources for
  - Facts, stories, experiences
  - Research, citizen science, genealogy, innovation, marketing
  - Etc.
  - If you find and use them



**[nationallibrary.fi](http://nationallibrary.fi)**

Thank you!

[liisa.napara@helsinki.fi](mailto:liisa.napara@helsinki.fi)



**Co-funded by  
the European Union**

