

LAARI 2012

Vuosikirja

Suomen maatalousmuseo Sarka

LAARI 2012 – Suomen maatalousmuseo Saran vuosikirja

Toimittaja: Elsa Hietala
Taitto: TA-Taitto

Kuvat: Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmat, ellei toisin mainita
Etukannen kuva: Nils Westermarck / Suomen maatalousmuseo Sarka

Paperi: G-Print 115 g/m²

Painopaikka: -----, 2013
ISSN: 1796-3990

Sisällys

Elsa Hietala	Esipuhe	5
Kristiina Korkeakoski-Väisänen	Varhaisen kaskiviljelyn välineet – Varhainen viljely Aurajokilaaksossa	6
Teppo Korhonen	Satakuntalaisen maatilan perinteinen työvuosi – Yhteisö luonnon reaaliajassa	17
Gunilla Carlander-Reuterfelt	Maitotonkan historia – Meijeriastioiden ja erityisesti maitotonkkien valmistuksesta Kellokoskella	40
Elsa Hietala	Eurajoen maatalousmuseo – Suomen maatalousmuseon kesäkohde 2012	62
	Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus 2012	65



Esipuhe

Taas on vierähtänyt vuosi Suomen maatalousmuseossa ja pitelet käsissäsi nyt jo kahdeksatta Laari-vuosikirjaa. Aika kuluu kuin siivillä ja edessä hämöttää kymmenes juhlavuosi monine haasteineen. Nyt on kuitenkin hyvä hetki luoda silmäys menneeseen ja muistella vuotta 2012 museon kuvitetun toimintakertomuksen muodossa. Laari 2012 tarjoaa kolme mielenkiintoista ja eri aikatasoissa liikkuvaa artikkelia suomalaisen maatalouden historiasta aivan sen alkuhämaristä 1900-luvun jälkipuoliskolle saakka.

Kristiina Korkeakoski-Väisänen on pitkäaikainen ja arvostettu arkeologian lehtori Turun yliopistosta. Hänellä on ollut erinomainen mahdollisuus tuottaa uutta tutkimustietoa oppiaineen opetuskaivauksilla sekä seurata aitiopaikalta alan viimeisimpiä tuulia. Yhteistyöstä Kuralan Kylämäen arkeologisen kokeiluverstaan kanssa on ollut paljon hyötyä monen esihistoriallisen esineen valmistukseen ja käyttöön liittyvän ongelman ratkaisussa. Artikkelissaan Korkeakoski-Väisänen esittelee Suomen vanhimpia maanviljelystä kertovia löytöjä sekä pohtii maanmuokkaukseen liittyvien työkalujen kehitystä ensimmäisistä ohranjyvistä rautakauden alkuun.

Dosentti Teppo Korhonen puolestaan on todellinen historiallisen maatalouden erikoisasiantuntija. Hän on tehnyt elämäntyönsä Helsingin yliopiston kansatieteen

ja erityisesti Viikin maataloushistoriallisen museon parissa. Hän on kirjoittanut lukuisia kansatieteen alaan liittyviä kirjoja, niistä viimeisimpänä keväällä 2013 ilmestynyt *Aita. Perinteiset aidat ja portit*. Laarin artikkelissaan Korhonen kuvaa perinteisen maatalouden ajan satakuntalaisen maatalousyhteiskunnan työvuotta. Talvesta talveen ulottuvan vuoden tapahtumien pohjalta on mahdollista peilata ja syventää Saran kohta kymmenvuotiaan perusnäyttelyn vuodenkiertoon perustuvaa sisältöä.

Maitotonkat ovat tuttuja esineitä 1900-luvulla lypsykarjaa pitäneille. Niissä jäähdytettiin ja kuljetettiin maito meijereihin ennen tilatankkeja ja säiliöautoja. VK Gunilla Carlander-Reuterfelt on käynyt läpi mittavan määrän arkisto- ja muuta alkupe-raisaineistoa tutkiessaan ehkä tunnetuimman maidonkuljetusastioita valmistaneen ruukin, Kellokosken tehtaan, historiaa sekä maitotonkan valmistuksen historiaa. Artikkelisi sisältää mielenkiintoisia yksityiskohtia niin tehtaan jokapäiväisestä toiminnasta kuin poliittisen tilanteen vaikutuksesta sen menestykseen ja tuotantoprosesseihin.

Sydämellinen kiitos kirjoittajille sekä muille vuosikirjan valmistamiseen osallistuneille ja mukavia lukuhetkiä Laarin lukijoille!

Elsa Hietala
amanuenssi

Varhaisen kaskiviljelyn välineet

Varhainen viljely Aurajokilaaksossa

Lounais-Suomessa viljely on ollut merkittävänä osana elinkeinoa ainakin roomalaisajalta (Kr.s. – 400 j.Kr.) lähtien, mutta varhaisimmat merkit viljelystä voidaan luotettavasti ajoittaa jo kivikauden lopulle, yli 4000 vuoden taakse. Tältä ajalta peräisin olevia ohran siitepölyjä on rannikolta tavattu Salon ja Kemiön sekä Turun alueelta, kivikaudella ns. Turun muinaislahden keskellä olleelta pieneltä saarelta, nykyiseltä Niuskalan Kotirinteeltä. Paikka näyttäisi asutetun noin 4500 vuotta sitten. Muinaislahden saarten suojaamassa sisäosassa mahdollisuudet ympärivuotiseen elannon hankkimiseen olivat monipuoliset ja turvatut. Kapeat salmet ja lahtien pohjukat takasivat runsaat kala- ja hyljesaaliit. Eläintenluulöytöjen perusteella Kotirinne olikin kivikauden lopulla leimallisesti hylkeenpyyntiasuinpaikka.

Erilainen kasvisravinto on koko kivikauden ajan tarjonnut tärkeän ravinnon lisän, josta saatiin rasvan ja proteiinin vastapainoksi hiilihydraatteja, vitamiineja ja kuituja. Mm. rantavehnnä on Terttu Lempiäisen mukaan hyödynnetty jo kauan ennen vehnän viljelyn aloittamista. Ravintona on käytetty myös mm. variksenmarjaa, villivadelmaa, katajanmarjoja, savikkaa ja pihattaria, joiden siemeniä tavattiin Kotirinteen asuinpaikan kivikautisista maakerroksista.

Kivikauden lopulla ihminen alkoi muokata maisemaansa raivauspoltoin. Kaskeamisen vaikutus oli vielä vähäistä ja lyhytkestoista. Ohran siitepölyt ja useat osaksi hiiltyneet, kuorettoman ohran (*Hordeum vulgare*) jyvät, hiilipartikkelien suuri määrä

sekä siitepölystössä kuvastuva ruohokasvien lisääntyminen maakerroksissa viittaavat viljelyyn ja maiseman avautumiseen. Jossain Kotirinteen asuinpaikan ympäristössä on jo kivi- ja pronssikauden taitteessa – 3500 vuotta sitten – ollut ohrakaski.

Rannikoillamme on voitu monin muinkin paikoin jo kivikaudella harjoittaa varhaista viljelyä ja säilyttää silti merellinen pyynti ja metsästys pääasiallisina jokapäiväisen ravinnon hankintamuotona. Vielä kivikauden lopulla viljan jyvä- ja tähkäkoko olivat pieniä, joten viljalla on ollut ravintona muita, keräiltäviä kasveja huomattavasti vähäisempi merkitys. Laikuttainen poltoviljely toi kuitenkin oman lisänsä perinteisiin elinkeinoihin ja kivikauden ihmisen maisemaan.

Maanmuokkausvälineet

Kivikaudella poltettuja viljelyraiviota ei vielä juurikaan muokattu, eikä siihen ollut mitään erityistä tarvetta. Varhaisimman viljelyn välineitä olivatkin vain kivikirves puiden kaatoon ja mahdollisesti tukeva keppi jonkinlaisten kylvökuoppien tekemiseen.

Aikaa myöten maan muokkaus kuitenkin tehostui, jolloin kasvava vilja pystyi käyttämään muokatun maan ravinteet voimaperäisemmin hyväkseen. Kiviteräinen kuokka oli toimiva väline poltetun viljelytilkun maan möyhentämiseen. Varhainen viljely ei ollut riippuvainen teknologisesta kehityksestä.

Varhaisin, historialliselta ajalta tunnettu, laajalle levinnyt maanmuokkausväline on primitiivinen koukkuaura, jossa oli pitkä, tukeva aisa, jonka toisessa päässä olivat jonkinlaiset kädensijat ja aisasta 70 – 80 asteen kulmassa ulkoneva puinen kara, jonka pää oli teroitettu kolmiomaiseksi kynneksi (vantaaksi).

Keski-Ruotsin pronssikautisissa (1800 eKr. – 500 jKr.) kalliopiiirroksissa on kuvattu tällaisia härkien vetämiä koukkuauroja. Myös Viron rannikolla peltoja kynnettiin härkien vetämin koukkuauroin jo pronssikaudella.

Kuokka ja koukku

Pohjoisessa, varhaisen viljelyn reuna-alueella, kivikaudella aloitetussa yksinkertaisessa kaskiviljelyssä maata voitiin, erityisesti kivisillä alueilla, muokata viljelykelpoiseksi vain kivikuokin. Näitä kiviteriä on löydettykin muutama erityisesti Keski-Virosta. On mahdollista, että Suomessakin viljelyn varhaisvaihetta edustaa juuri kuokkaviljely.

Turun Niuskalan Kotirinteen asuinpaikalta löydettiin kesän 1987 kaivauksissa kiillegneissistä tehty kiviterä, jonka pituus on 19 cm ja suurin leveys 6 cm. Ylälape on

kolmiomainen ja alalape suora. Kiven toiseen päähän hiotun terän leveys on 5 cm ja terän laskukulma on noin 30 astetta. Terän molemmilla pinnoilla on nähtävissä terään nähden poikittaisia hankausuria. Ylälappeen puolella urat ovat syvempiä ja niitä on runsaammin, alalappeella urat olivat matalampia, niitä oli harvemmassa ja erityisesti urat olivat keskittyneet aivan terän reunaan. Kiviterän kanta on viimeistelemätön. Terä erosi selkeästi teräosaltaan ja erityisesti kulumajäljiltään kivikauden lopun kirveistä, joten jo löytöyhteydessä heräsi kysymys ”Mitä tällä terällä on tehty”?

Kotirinteeltä löytyneestä terästä valmistettiin Kuralan Kylämän kokeiluverstaalla kesällä 2011 alkuperäismallin mukainen vertailuesine, joka kiinnitettiin kuokan tapaan raakanahkahihnalla puuvarteen. Kuokkaa kokeiltiin hiekkapitoisessa maassa ja käytön jälkeen tutkittiin terään käytössä syntyneitä jälkiä. Kiviterä toimi hyvin kuokkana, mutta terä tylstyi hiekassa olevissa kivissä nopeasti ja siihen syntyi murtumia, joita ei alkuperäisessä kiviterässä ole.

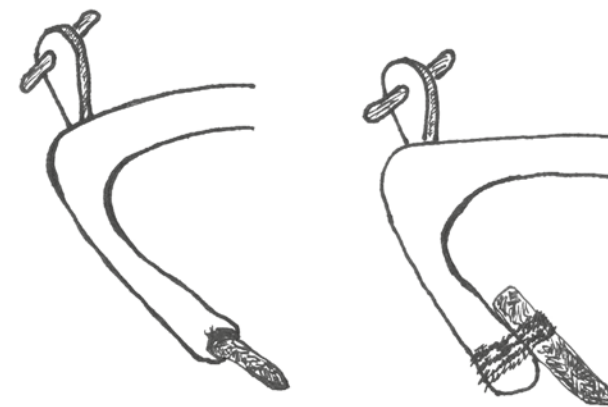
Kuokkaa kehittyneemmän maanmuokausvälineen, koukkuauran alkumuoto lieinee ollut yksinkertainen, kaskimailla käytetty kaskikoukku eli koukku. Rakenne oli yksinkertaisin mahdollinen: pitkä puuvarsi,



Härkien vetämä koukkuaura. Auran takana kulkee mies painamassa auran puuvannasta maahan. Kalliopiiirros Bohuslänistä pronssikaudelta. (Jordbrukets första femtusen år. s. 138.)



Niuskalan Kotirinteeltä löydetty kiviterä (TYA 385: 385). Vasemmalla harjallinen yllälape, johon koko teränlaskun matkalle on terää käytettäessä syntynyt pystyurit. Oikealla suora alalape, jossa pystyuritusta on vain aivan terän kärjessä. Kuva: Joonas Kinnunen.



Varhainen kaskikoukku (huhtakoukku) ja ehdotuksia koukun kivikynnen kiinnittämistavoiksi Kustaa Vilkun mukaan. (Vilkuna 1965 fig. 4a)

jonka toinen pää oli voimakkaasti kaartuva ja päähän kapeneva. Maata möyhennettäessä ei maata käännetty vaan koukulla vedettiin kapeita, matalia vakoja. Terä ei siis näin käytettäessä kulunut samalla tavalla kuin kuokittaessa. Koukku veti toinen aisasta ja toinen painoi terää maahan. Vähäkivisillä hiekkamailla tällaista muokkausvälinettä on käytetty Suomessa pitkään historiallisella ajalla, mutta on kauan arveltu sitä käytetyn jo rautakauden lopulla juuri kaskiviljelyn maanmuokkausvälineenä.

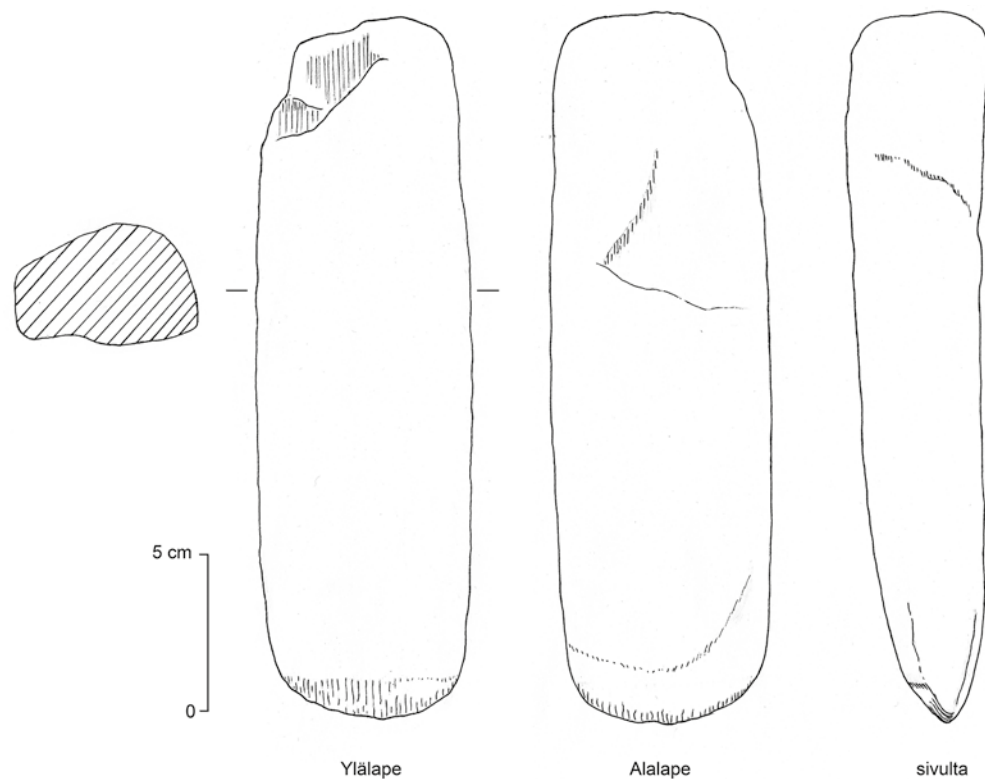
Koska Kotirinteeltä löytyneestä kivitestä tehty kopio ja sen pienimuotoiset käyttökokeet kuokkana, eivät käyttöjäljittään vastanneet alkuperäisen terään syntyneitä jälkiä, kokeiltiin terän käyttöä myös koukun tapaan. Aorauskoeksessa terän kärki säilyi murtumatta ja teränlaskuun syntyi alkuperäiskappaleen kaltaisesti poikittaista, tiheää uritusta. Markku Ikäheimon mukaan Kotirinteen kiviterä on todennäköisemmin ollut auran (koukun) kuin kuokan terä.

Edellä esitettyä olettamusta erillisen auran kynnön varhaisesta käyttöön otosta tukevat myös Viron pronssikautisilta linoitetuilta asuinpaikoilta löydetyt tukevat luukärjet, joiden on arveltu toimineen au-

rankynsinä. Koukkuauraan olisi siis Itämeren piirissä viimeistään pronssikaudella lisätty puuta kovemmasta materiaalista työstetty kynsi.

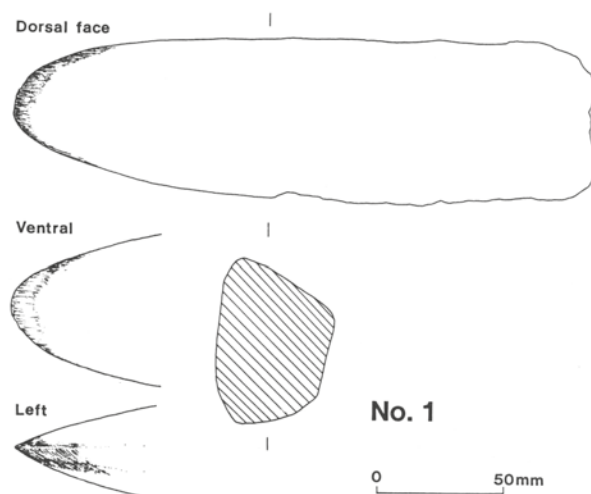
Myös Keski-Euroopassa kivilautisen viljelyn kanssa käsi kädessä levinnyttä ns. lestinmuotoista kivikirvestä on usein - nimestään huolimatta - pidetty varhaisena koukkuauran kyntenä. Näitä tunnetaan muutama myös Virossa. Myös monia muita enemmän tai vähemmän työstettyjä kärjekäitä kiviä on ehdotettu varhaisiksi auran kynsiksi. Näyttääkin siltä, että koukkuaurassa on ollut kivinen tai luinen kynsi jo ainakin kivilauden lopulla. Keski-Euroopassa jo aikaisemminkin.

Suomessa tiedetään käytetyn rautaisia auranteriä rautakauden loppupuolella (600 – 1000-luvuilla), mutta maanmuokausvälineiden varhaisemmasta historiasta tiedetään edelleenkin vähän. Irlantilainen tutkija Niall Brady etsi 1980-luvun lopulla järjestelmällisesti Kansallismuseon kokoelmista kivisiä, puisia ja rautaisia auranteriä ja vertasi näitä lähinnä Pohjois-Irlannissa sekä Shetlannin ja Orkneyn saarilla varhain käytettyihin (koukku)auran teriin. Kivisiä, mahdollisia auranteriä hän tun-



Kuva: Joonas Kinnunen 2013

*Yläpuolella piirroskuva
Kotirinteen koukun terästä ja
oikealla Rovaniemen terä Niall
Bradyn mukaan (1990).*



nisti Suomen arkeologisista kokoelmista vain kaksi: Yhden katkelmallisen kärkiosan (KM 10158:72) ja yhden ehjän terän (KM 4936:1), jotka hän terän laskukulman ja – kulumajälkien perusteella määritteli auran kynneksi. Ehjä kiviterä on irtolöytö, eikä sitä näin ollen voi ajoittaa, mutta kärkiosa on löydetty neoliittisen ajan asuinpaikalta. Molemmat on löydetty aikanaan Rovaniemeltä. Muotonsa, kokonsa ja teräkulman ja teräosan urituksen osalta Rovaniemen ehjä terä vastaa lähes täysin edellä esiteltyä Kotirinteeltä löydettyä kiviterää.

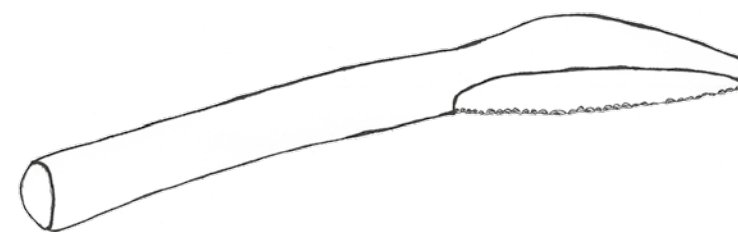
Lisäksi Kotirinteeltä todettiin vajaan 30 cm syvyydestä maanmuokkauksesta kertovia, tummia matalia vakoja, jotka analysoitiin Turun yliopiston paleobotaniikan laboratoriossa ja niiden todettiin sisältävän runsaasti puuhiiltä ja hiiltyneitä tikkuja. Raitojen ristikkäisyys oli epäsäännöllistä ja ennen kaikkea niiden pituus vaihteli suuresti: kolmestakymmenestä senttimetrinä pariin metriin. Samasta syvyydestä löydettiin myös edellä esitelty, koukun teräksi tässä tulkittu kiviterä.

Myös todettujen vakojen leveys Kotirinteellä vastaa edellä esitellyn, mahdollisen koukun kynnen leveyttä. Samoin vakojen pohjan todettiin olleen pyöreän. Kotirinteen koukun terä eroaakin Rovaniemeltä löydetystä terästä vain terän pyöreämmällä muodolla.

Viljankäsittelyn välineet: sirppi ja jauhinkivi

Vanhimmat löydetty, koverateräiset rautasirpit ajoitetaan Suomessa aikavälille 100 e.Kr. – 50 j.Kr. Jo tätä ennen oli Suomesakin mahdollisesti käytössä suorateräisiä, hammastettuja piiteriä (ns. piisirppejä), joita tunnetaan erityisesti pronssikaudelta (1600 e.Kr – 500 e.Kr), mutta joita on käytetty jo kivikauden lopullakin. On kuitenkin epävarmaa, onko piiteriä käytetty viljankorjuuseen, muiden ruohokasvien katkaisuun tai lehdesten tekoon.

Viljelyn aloittamisen merkinä on pidetty myös jauhinkivien ilmaantumista, mutta



Kuvitteellisesti sirpin tapaan vartettu suorateräinen piikärki, joita Ruotsista tuotiin Suomeenkin kivikauden lopulla ja erityisesti pronssikaudella. Viljan leikkaamiseen käytetyt sirpit olivat Ruotsissa kuitenkin koverateräisiä kuten meidänkin rautasirppimme. Onkin mahdollista, että meillä suorateräisiä piiteriä käytettiin muiden ruohokasvien katkaisuun tai lehdesten tekoon ja varsinaiset viljan leikkaukseen tarkoitetut sirpit olisivat tulleet käyttöön vasta rautakauden alussa. Kuva: Vanhalinnan museo. Luonnos Kristiina Korkeakoski-Väisänen.

niidenkin todistusvoimaa on pidettävä ongelmallisena. Kivikauden lopun asuinpaikoilta, Kokemäenjoen silloisesta suusta tunnetaan useita jauhinkiven aluskiviä. Kivillä on tosin voitu jauhaa myös muita siemeniä ja niiden ajoittaminenkin on useimmiten vaikeaa, ellei mahdotonta.

Kotirinteeltäkin tavattiin jauhinkiven laakea aluskivi. Se on irtolöytö vuosien 1983 ja 1984 kaivausalueita rajaavasta ojasta, mutta on perusteltua olettaa sen kuuluvan vaiheeseen, jolloin paikalla asuttiin. Se voi olla ollut käytössä jo kivikauden lopulla, mutta yhtä hyvin joutua paikalleen huomattavasti myöhemminkin.

Varhaisen viljelyn vakiintuminen ja merkitys

Jussi-Pekka Taavitsainen on artikkelissaan ”Metsä ja metsänviljaa”, tarkastellessaan varhaista kaskeamista ja metsästyksiä Etelä-Savon erämailla, esittänyt perustellun kysymyksen: ”Ehkä varhaisella viljelyllä olikin pyyntieläinnoja tukeva vaikutus?” Pienet kasketut laikut olivat nuorina metsikköinä edullisia elinympäristöjä mm. hirvellen, jäniksen ja metsälinnuille sekä pikkujyrsijöille ja niille syöville mm. ketulle ja karpalle. Kotirinteeltä tavattiinkin hylkeen luiden lisäksi metsäjäniksen ja peuran sekä mahdollisesti ketunkin luita. Sen sijaan kotieläinten luita Kotirinteeltä ei

tavattu koiran luita lukuun ottamatta.

Rautakauden alussa (500 eKr. – 400 jKr.) Turun muinaislahti oli jo kuroutunut salmeksi, jonka pohjukka ulottui nykyisen Turun Maarian kirkon paikoille. Kotirinne sijaitsee nyt Aurajoen alajuoksulla. Asuinpaikalla ei enää näy asutun vaan maisemaa täplittivät kasketut viljelytilkut. Asutus oli siirtynyt paikalta jonnekin muualle.



Varhaisimpia viljelymerkkejä Turun alueelta on tavattu Kotirinteen lisäksi myös Riihivainion ja Kärsämäen asuinpaikkojen sora- ja hiekkakerrostumista. Kaikilta näiltä paikoilta on arkeologisissa kaivauksissa todettu maanmuokkaukseen viittaavia, puuhiiltä sisältäviä, eripituisia ja erisuuntiin kulkevia, toisiaan leikkaavia vakoja. Kuva: Kristiina Korkeakoski-Väisänen / Turun yliopisto, arkeologian arkisto.

Arkeologisissa kaivauksissa varhaisia maanmuokkauksen merkkejä - matalia hiiltä sisältäviä humuspitoisia vakoja - on Kotirinteen lisäksi tavattu myös Riihivainion ja Kärsämäen asuinpaikkojen sora- ja hiekkakerrostumista. Kesällä 1951 Kärsämäellä kaivauksia suorittaneen Helmer Salmon kuvioluonnoksen perusteella Kärsämäen säännöllisemmin risteävät vaot voivat olla todisteita rautakauden alkupuolelle ajoittuvasta, lyhytkestoisesta peltoviljelystä. Peltoviljelyn vakiintumisen uskotaan kuitenkin tapahtuneen vasta vuosisatoja myöhemmin, 600-luvulla.

Toistaiseksi tätä Aurajoen alajuoksun peltoviljelyvaihetta ei ole pystytty tarkemmin ajoittamaan. Todennäköisimmältä kuitenkin tuntuisi, että viljelyraivojen alueellinen kasvu alkaisi aivan rautakauden alussa. Kotirinteelläkään maan muokkauk-

sesta kertovat vaot eivät mielestäni kuulu vielä kivikauden lopun ja pronssikauden alun asutusvaiheeseen, vaan ne ovat syntyneet kivikautisen asutuskerroksen päälle. Rautakauden alun ajoitusta tukisivat paikalta saadut radiohiiliajoitusten tulokset: 737–427 eKr. (koekuopan nokimaakerrostumasta) ja 295–1 eKr. (tulisijasta). Mitään muodon perusteella ajoitettavia esinelöytöjä ei radiohiilen osoittamalta ajalta tunneta.

Valter Langin mukaan myös Virossa, jossa maanviljely näyttää alkaneen jo aikaisemmin kuin meillä, viljely vakiinnutti asemansa vasta rautakauden alussa. Samanaikaisesti ympäristö muuttui muutoinkin. Ilmasto huononi ja kuusi valtasi kasvualaa Lounais-Suomessa. Ikivanhat jalopuulehtomme alkoivat vähetä, osaksi ehkä myös ihmisen toiminnan seurauksena.

LÄHTEET

Asplund, Henrik; Formisto, Tarja & Illmer, Kari 1989: Kotirinne - A Late Neolithic Mixed Farming Site: Osteological and Chemical Investigations at the Kotirinne Dwelling Site at Niuskala, Turku, SW Finland. *Norwegian Archaeological Review*. Vol. 22, No. 2.

Brady, Niall, D. K. 1990: Early Arable Pieces in Finnish Museums. *Tools & Tillage*. Edit. by Grith Lerche, Alexander Fenton and Axel Steensberg. National Museum Of Denmark, Copenhagen. Vol. VI:3.

Ikäheimo, Markku 2012: Raportti Kuralan Kylämäen kokeiluverstaalla tehdystä Turun Niuskalan Kotirinteen kiviterän (TYA 385:385) käyttökokeesta.

Kero, Reino 1990: *Kivikirvestä tietotekniikkaan. Tekniikan sosiaalishistoriaa kivikaudesta nykypäivään*. Toimittaneet Reino Kero ja Hannu Kujanen. Turun yliopiston historian laitos. Julkaisuja n:ro 21.

Korkeakoski-Väisänen, Kristiina 1985: Kertomus Turun yliopiston arkeologian osaston suorittamista tutkimuksista Turun Niuskalan Kotirinteen asuinpaikalla vuonna 1985. *Turun yliopisto, arkeologia. Topografien arkisto*.

Korkeakoski-Väisänen, Kristiina 1987–1990: Kertomuksia Turun yliopiston arkeologian osaston suorittamista tutkimuksista Turun Niuskalan Kotirinteen asuinpaikalla vuosina 1987–1990. *Turun yliopisto, arkeologia. Topografinen arkisto*.

Korkeakoski-Väisänen, Kristiina 1991: Turun muinaislahden saaresta asuinpaikkoja vuosituhansien takaa. *Suomen Turku*. N:o 2 – 1991.

Kriiska, Aivar & Tvauri, Andres (toim.) 2007: *Viron esihistoria*. SKS. Helsinki.

Lang, Valter 1999: The Introduction and Early History of Farming in Estonia, as Revealed by Archaeological Material. *Pact* 57.

Lempiäinen-Avci, Mia 2012: Turku, Niuskala, Kotirinne. Kivikauden asuinpaikka. Kasvijäännetutkimus. Tutkimusraportti. Turun yliopisto. Biologian laitos. Kasvimuseo / Paleoetnobotaniikan laboratorio.

Lindman, Gundela 1991: *Forntidasvedjebbruk. Om möjligheterna att spåra forntidens svedjebbruk*. Riksantikvarieämbetet. Arkeologiska undersökningar. Skrifter No 1.

Mannermaa, Kristiina & Deckwirth, Vivi 2010: Suomen varhaisin karjalalous: tutkimuksen nykytila ja ongelmat. *Varhainen viljely Suomessa*. Toim. Juha Hirvilammi. Suomen maatalousmuseo Sarka. Loimaa.

Mökkönen, Teemu 2009: Kivikautinen maanviljely Suomessa. *Suomen museo* 2009.

Orrman, Eljas 2003: Keskiajan maatalous. *Suomen maatalouden historia I, Perinteisen maatalouden aika. Esihistoriasta 1870-luvulle*. Toim. Eino Jutikkala. Helsinki.

Pihlman, Sirkku & Seppä-Heikka, Merja 1985: Indication of Late-neolithic cereal cultivation at Kotirinne dwelling site at Niuskala, Turku, SW Finland. *Memoranda Soc. Fauna Flora Fennica* 61.

Roeck Hansen, Birgitta & Nissinaho, Aino 1995: A fossil landscape in Salo, Laitila, SW Finland. *Karhunhammas* 16.

Salmo, Hjelmer 1951: *Kaivaukset Maarian Kärsämäessä 1951*. Kaivausraportti. Museoviraston topografinen arkisto.

Salo, Unto 1997: *Ihmisen jäljet Satakunnan maisemassa. Kulttuurimaiseman vuosituhannet*. SKS. Helsinki.

Taavitsainen, Jussi-Pekka 1994: Metsä ja metsänviljaa. *Kalevalaseuran vuosikirja* 73. Helsinki.

Tourunen, Auli & Troy, Carmelita 2011: Tuloksia ja tulkintaa: osteologisen analyysin tuomia uusia näkökulmia vanhoihin kohteisiin. *Muinaistutkija* 1/2011.

Vilkuna, Kustaa 1965: Die Pfluggeräte Finnlands. *Finnougristenkongress in Helsinki am 24.8.1965*.

Vuorela, Irmeli & Lempiäinen, Terttu 1988: Archaeobotany of the site of the oldest cereal grain find in Finland. *Ann. Bot. Fennici* 25.

Vuorela, Irmeli 1991: Lounais-Suomen varhaismetallikautinen asutus ja viljely siitepölyanalyysin valossa. *Karhunhammas* 13. Turku.

Vuorela, Irmeli & Hicks, Sheila 1996: Human Impact on the Natural Landscape in Finland. A Review of the Pollen Evidence. *PACT* 50.

Vuorela, Toivo 1964: *Kansatieteen sanasto*. SKS. Helsinki.

Welinder, S., Pedersen, E. A., Widgren, M. (toim.) 1998: *Jordbrukets första femtusen år. 4000 f.Kr–1000 e.Kr*. Borås.



Teppo Korhonen

Satakuntalaisen maatalan perinteinen työvuosi

Yhteisö luonnon reaaliajassa

Perinteisen talonpoikaiskulttuurin aikana Ihminen kontrolloi suoraan luontoa, hallitsi ympäristönsä tiedon, mutta oli itsekin osa luontoa ja sen verkkaista kiertokulkua. Maanviljelijät katsoivat tulevaisuuteen, kylvöajasta seuraavaan satoon, työvuoden päättymisestä uuteen vuoteen. He arvostivat raskasta työtä paikoilleen pysähtyneinä peltojen raivaajina, olivat sidottuja fyysiseen ja historialliseen ympäristöönsä, kyläyhteisöihinsä ja paikallisiin resursseihinsa, mutta myös määräaikaisiin työjaksoihin, jäseneltyyn järjestelmälliseen työhön. Työperiodien yhteisössä elämää jaksottivat määräaikaiset elinkeinovuoden työt. Mielenkiinto kohdistui säähän, tulevien ilmojen ja vuodentulon ennustamiseen. Perinnettä hallitsi säätietyös sekä satovuoteen liittyvät uskonnolliset seremoniat. Pyrkimyksenä oli sopeuttaa viljely paikallisiin olosuhteisiin ja resursseihin sekä varmistaa vuodesta toiseen tasainen sato. (Sarmela 1979, 9–18)

Kylissä asuva maanviljelijä noudatti omavaraisuuden ideologiaa ja kylvi siementä tai raivasi maata niin paljon kuin hänen perheensä tarvitsi tullakseen toimeen. Kasiviljely (polttoviljelytekniikka) oli alkavan maanviljelyn, uudisasutuksen ja laajojen metsäseutujen viljelymuoto, jota harjoitettiin voimallisesti Ylä-Satakunnassa. Kasiviljelijä hyödynsi suoraan luontoa eikä voinut eliminoida sääsuhteiden vaihteluita eikä turvata tulevaisuuttaan yhtä tehokkaasti kuin raskaan auraviljelyn harjoittaja. Pelto-
viljelijä muutti luonnonympäristöä, mutta samalla hän oli uudistuvien, paikallisten luonnonvarojen käyttäjä, joka pyrki ylläpi-

tämään tasapainoa luonnon ja ihmisen tuotannon välillä jatkuvalla työllä tai vaikkapa ajamalla pellolle talvikaudet savea ja karjanlanta. (Soininen 1974, 50 ja seur.)

Erilaisten viljalajien viljeleminen, eräänlainen moninaistalous, oli oleellinen osa pehmeää teknologiaa, ei vain sadon varmuuden, vaan myös työvoiman jakamisen kannalta. Kriisikausia eliminoitiin myös kylänsisäisellä yhteistyöllä, luomalla sukua ja naapuriavun verkostoja, talkoita sekä kyläkulttuuria. Kokonaisvaltaista, omaa työtä tekevälle ihmiselle oli merkitystä vain sillä, että kuhunkin viljelykauteen kuuluva työ suoritettiin loppuun ja että seuraavaan työvaiheeseen voitiin siirtyä oikeaan aikaan. Talonpoika oli ajallisesti sidottu myös karjan elämään. Karja merkitsi ajallista jatkuvuutta, joten se oli monien uskomusten kohteena. (Sarmela 1979, 13–14)

Työtahti oli maatalouskulttuurissa verkkaista. Pitkän työpäivän katkaisivat lukuisat ateriat ja ruokalevot. Kansan työnteon menosta Gadd huomautti vuonna 1751, että talvella hiukan säästeltiin itseä, mutta kesäisin tehtiin työtä kuin raatavat orjat.

“Talviaamuina noustiin kello 5:n aikaan ja viritettiin pari kolme pärettä pihtiin. Päivän valjetessa miehet lopettivat puhdetyönsä, söivät suuruksen ja lähtivät ulkotyöhön. Miehet ajoivat kotiin riihi- ja polttopuita, kaatoivat hirsii, veivät viljaa kaupunkeihin. Vaimoväki korjasi pirtissä pärepihdin loukkoon, lakaisi lattiaa ja siivosi muitakin paikkoja. Navetassa elämä oli jatkuvaa karjan juottamista ja työtä vasikoiden saattamiseksi

si yli kriisiajan. Kello yhden jälkeen miehet palasivat päivälliselle. Syötyään he menivät jälleen ulkotöihinsä, josta tulivat päivännäön lopulla pirttiin käsittöittensä pariin ja laittoivat ajorekiä ja nikkaroivat erinäistä muuta peltokalustoon kuuluvaa. Ehtoollista syötiin varhemmin tai myöhemmin aina sen mukaan jahka emäntä sai ruoan valmiiksi. Maata mentiin kello 9:n aikaan.” (Warelius 1854, 63, 83–84)

Keväällä ja suvella noustiin viimeistään klo 3 ja mentiin maata myöhemmin kuin talvella. (Warelius 1854, 85) Keväisin salvottiin rakennuksia, ojitettiin peltoja ja pantiin aitoja. Kesä merkitsi yltäkylläisyyden aikaa. Karjalla oli runsaasti ravintoa, lehmät poikivat ja maitoa riitti yli päivittäisen tarpeen. Kesäkauteen keskittyi paljon sosiaalista

kanssakäymistä. Silloin vietettiin vuodentuloa turvaavia juhlia mutta myös henkilö- ja sukukohtaisia juhlia.

Omaa työtään tekevä ja omassa taloudessaan elävä talonpoika ei tehnyt selvää eroa työn ja vapaa-ajan välillä. Työnteko oli jokapäiväisen elämän välttämätön sisältö. Yhteisön piirissä siihen liittyi sosiaalinen kanssakäyminen, sekä työ että huvi. Euran elämänmenosta kerrotaan 1800-luvun puolivälissä, että kansa oli jäyhää ja yksitotista, eikä ilonpurkauksia juuri nähty:

”Jokainen päivä on samankaltainen. Heinän- ja viljasadonkorjuu, joita tietyillä alueilla leimaa ilo ja riemujuhlat, ovat täällä vain työpäiviä. Huomattavaa tässä katsannossa on, että sen paremmin edellistä kuin jälkimmäistä ei suoriteta talkoilla, joka



Kahvitauko elopellolla 1940-luvulla Eurajoen Hankkilan kylässä. Kuva: Eurajoen kotiseutuyhdistys.

antaisi vivahduksen juhlallisuudesta, vaan pelkästään omalla väellä, sekä että rahvas, sen mennessä satoa korjaamaan niitylle ja pelloille, ei yleensä pue päällensä koreampaa vaatetusta kuin sen jokapäiväisen.” (Lindström 1849, 126–127)

Vapaata aikaa jäi vähän. Vain lauantai-ilta kello kuudesta lähtien maanantaiaamuun jäi jossain määrin itse kunkin omaksi ajaksi, mutta sunnuntain viettoon kuuluivat kirkossa käynti ja hartaushetki. Karjaakin oli hoidettava sunnuntaisin. Sunnuntai-iltopäivällä kokoontuivat nuoret miehet ja aloittivat ryypiskelyn. (Nurminen 1970, 499)

Talonpoikaistaloissa sovellettiin niin ulko- kuin kotitöissäkkin perinteistä työnjakoa sopeutettuna elinkeinojen vuosirytmiiin, osin sivutulojen hankkimisen tarpeeseen tms. Aikana, jolloin laaja-alaisilla elinkeinoilla oli suuri merkitys eikä erikoistuminen vielä ollut pitkälle kehittynyt, osallistuivat sekä naiset että miehet kaikenlaisiin töihin. Suurperheinstituutio nojasi voimaa vaativiin elinkeinoihin, kuten esimerkiksi kaskiviljelyyn, karjanhoitoon ja tervanpolttoon sekä myöhemmin metsätyöhön ja muihin sivuelinkeinoihin. Tämän takia myös suurperheiden häviäminen tapahtui samanaikaisesti kuin 1800-luvun jälkipuoliskon perustavanlaatuiset elinkeinoelämän muutokset.

Talon töihin osallistuivat sovituin tavoin kestit eli koturit eli loiset ja tietenkin rengit, jotka hoitivat hevoset ja ulkotyöt. Tavallisesti isäntäkin otti osaa työntekoon, vaikka suurimmissa taloissa saattoi olla erityinen isäntärenki, joka vastasi muiden renkien toimista. Keuruulla, Multialla ja Pihlajavedellä oli vuonna 1835 vain yksi tai kaksi taloa, joiden isäntä ”ei puuttunut lainkaan töihin”. (Sillanpää 1969, 194)

Miesten ohella naiset osallistuivat kaskenpolttoon, raivaukseen, polttamiseen ja

aitaamiseen, mutta eivät suurimpien puiden kaatoon. Yleisesti voidaankin sanoa, että miehille kuuluivat veitsi- ja kirvestyöt, kuten aitojen ratkominen ja hakojen karsiminen sekä juhtien avulla tehtävät toimet, sillä miehet hoitivat vetohärrät ja hevoset. Tämän vastineena naiset saattoivat karjanhoito- ja kotiaskareidensa ohella perkailla maita ohdakkeista ja rikkaruohoista. Peltomaan raivaaminen ja varsinaisen niityn perkaus oli miesten työtä, mutta naiset osallistuivat kuitenkin turpeiden kuokkimiseen. Ojankai- vu ja perkaus on sekin ollut naisten työtä, josta on tietoja 1700-luvun jälkipuolelta. Sittemmin käytäntö muuttui, sillä 1800-luvun puolivälistä ojan luomisen kerrotaan Tyrvällä kuuluneen kummankin sukupuolen tehtäviin. (Carenius 2005, 67; Warelius 1854, 82, 86)

Missä miehistä oli puutetta, siellä naiset ryhtyivät miehisiinkin töihin ja missä naisia oli vähän, siellä auttoivat miehet heidän askareissaan. Vanhuuttansa heikkovoimaiset eli ”väkipuolukset” paimentelivat eläimiä, noukkivat marjoja, katsoivat lasten perään tai tekivät muita helppoja töitä. Vanhemmat lapset katsoivat nuorempien perään aikuisten käydessä töissä etäämpänä asumuksesta. Ehdittyään 9- tai 10-vuotiaiksi lapset joutuivat paimentamaan lampaista ja muuta karjaa. Vartuttuaan he pääsivät pelto- ja rakennustöihin sekä opettelemaan kotona naisten tai miesten puhdetöitä. Pojat valmistivat isänsä kanssa rekiä, rattaita, peltokaluja sekä omassa taloudessa tarvittuja puuastioita. Lisäksi heitä opetettiin hiukan kalastamaan ja pyydystämään joitakin metsäneläimiä. (Gadd 1751, 109; Warelius 1854, 82)

Sydäntalven askareet

Joulu oli talonpojan vapaata aikaa. Silloin nukuttiin ja syötiin, työnteko jäi pakollisiin

askareisiin. Kalenterivuoden alussa muodostivat loppiaisesta tai viimeistään Nuutin päivästä alkaneet *härkäviikot* keskitalven yhtäjaksoisen työkauden, johon säät ja kelit osaltaan vaikuttivat. Härkä oli aikoinaan hevosta yleisempi juhta pohjoisessa Ulvilaa ja Kullaata myöten. Savikkomailla kuten Loimijokilaaksossa härkiä oli suurin piirtein kaksi paria taloa kohti vielä 1840-luvun alkupuolella. Pienemmillä erillisraivioilla saatettiin käyttää vetojuhtina hevosia ja niitä käyttivät myös härättömät torpparit, ruotusotamiehet ja itselliset. (Vilkuna 1935, 137; Laakso 1994, 115, 131)

Vaikka kunnon talvikelejä puuttui joskus kauankin, voitiin ajoja aloitella lähivainiolla. Syksyllä nostettu tarha vedettiin kesämaak-

si katsotulle pellolle 25 – 30 talvikuorman suuruiseksi tunkioiksi eli sontakasoiksi, joita tehtiin tavallisesti yksi joka toiselle saralle. “Hakosonta on kymmenen vuaren päästä jo härjänpaskan väärttiä” totesi vanha loimaa-lainen sananlasku. Alle ajettiin kerros *ruoppaa*, päälle lantaa siten, että patteriin tuli kaksi lanta- ja kolme ruoppakerrosta. Tähän tarkoitukseen olivat suomalaisilta tuodut ojat-turpeet omiaan. (Papunen 1953, 106) Suu-riin kesantoihin ei karjanlanta olisi mudalla jatkettunakaan riittänyt, ja siksi käytettiin talven mittaan taloa kohti kymmeniä, jopa satojakin kuormia hakoja kuivikkeina nave-tassa, mutta suurimmaksi osaksi kuitenkin hakotarhaa kartuttamaan. Hakojen merki-tys lannoituksen jatkeena oli niin suuri, että



Hako- eli havukirveellä pienennettiin eläimille syötettäviä lehdeksiä sekä pilkottu havuista kuiviketta. Havujen pilkkominen hakopölkyn päällä oli tavallisesti ikämiesten työtä. Kuva: Taina Ilmonen / Suomen maatalousmuseo Sarka.

metsää arvioitaessa kriteerinä pidettiin aina sitä, saavatko talot sieltä riittävästi hakoja. (Laakso 1994, 114) Nuoriso kisaili tarhan päällä karjapihassa pääsiäisen aikaan, ja kesän tultua se jätettiin lypsytarhaksi, jona se tuli tiukkaan sotketuksi ja höystetyksi.

Suuret määrät erikokoisia kuusia kaadettiin ja karsittiin, rungoista saatiin rakennus-, aidas- tai polttopuita, mutta oksat koottiin kolme kyynärää korkeisiin kasoihin, jollaisia miehen piti saada päivässä aikaan kymmenkunta. Kotiin ajettujen hakojen pienentäminen oli tavallisesti jonkun vanhuksen huolena. Kun suomaitakin alettiin lopulta ottaa viljelykseen, riitti savenajoa niin paljon kuin aika ja keli suinkin sallivat. (Papunen 1953, 107; Lehtinen 1967, 760)

Varsin tärkeätä osaa talvitöissä näyttelivät lankkupuiden kaato ja ajo, lankkujen käsisahaus ja myytäväksi kuljetus huolimatta siitä, että jo 1830-luvulla maakuntaan perustettiin vesivoimalla käyviä sahoja ja Isonsannan höyrysahakin aloitti toimintansa 1862 Porissa. Lankkusahurin työ vaati erityistä taitoa ja tarkkuutta, joten heidän ruoastakin koetettiin pitää taloissa hyvää huolta. Talon omat miehet kaatoivat ja ajoivat lankkupuita, sahurit sahasivat ne 3 x 9 tuumaisiksi ja 14 jalkaa eli 7 kyynärää pitkiksi lankuiksi, joita isompien puiden tyvistä tuli kolme rinnan. Joskus tehtiin myös paksumpia, 4 – 5 tuumaisia *härkäplankkuja*. Kevättalvella ennen rekikelin loppumista lankut ajettiin kokoamispaikkaan. Kuusella ei ollut sahatavarana juuri mitään arvoa, mutta varsinkin veistetty vientitavara valmistettiin maakunnassa jo varhain etupäässä kuusesta. (Papunen 1953, 107–108)

Talvella ajettiin laajalti hiekkaa esimerkiksi Näsijärven jälle paikalle, johon haluttiin avanto. Kevätaurinko sulatti jäätä ja hiekka auttoi sitä painumaan, niin että vähällä vaivalla saatiin kyllin suuret avan-not kuoreen ja hauen ensimmäisen kudun

aikaiseen nuotanvetoon. (Gadd 1946, 125; Warelius 1854, 88; Arajärvi 1954, 349)

Pimeän vuodenajan ilta- ja aamupuh-teet omistettiin puutöille, mutta paikoin niitä tehtiin ammattimaisesti. Puuteoksia tuotettiin huomattavia määriä Satakunnan puolella Lapin ja Euran pitäjissä. Tulliluet-teloiden mukaan kyseessä olivat monenlai-set kimpiastiat sekä lisäksi sorvatut lautaset, koverretut kaukalot, haapalaudasta taivute-tut vakat, rasiat, pohtimet ja välpät. Myö-hemmin myytiin massoittain yksinkertaisia vuolemalla tai sorvaamalla valmistettuja ta-louskaluja: jauholapiota, kauhoja, nappoja ja lusikoita. Vuonna 1732 muuan maan-mittari kertoi, että Lapin pitäjän asukkaat saivat verojen maksuun tarvitsemansa varat tekemällä talvisaikaan monenlaisia puuas-tioita ja kuljettamalla niitä myytäväksi ylä-maihin. Honkilahdelta Johan Laidiander kirjoitti vuonna 1755:

“Honkilahden kappelin asukkaat ovat enimmäkseen entisinä aikoina askartaneet kaikenlaisten puuastioiden valmistamisessa, joita kuljettaen he sitten talvisaikaan ovat matkustaneet sisämaahan ja vaihtaneet ne leipäaineisiin. Mutta kun viljan hinta sitten nousi jonkin verran korkeammaksi, heillä ei ole ollut yhtä varmaa ja edullista menekkiä tavaralleen. Sen vuoksi he ovatkin muuta-mia laiskureita lukuun ottamatta hylänneet tämän toimen ryhtyen sen sijaan viljele-mään maata ahkerammin.”

Kaukaloita honkilahtelaiset sentään myi-vät vielä Uuteenkaupunkiin ja Raumalle. 1800-luvun taitteessa Raumalta vietiin Ruotsiin tai Itämeren eteläpuolella oleviin rannikkokaupunkeihin vuosittain keski-määrin 20 300 jauholapiota, 12 500 pientä haapapuista kaukaloa, 5 000 nappoa, 4 000 pyttyä, 1 150 kauhaa, 720 leivunta sekä pie-niä määriä pyykkipunkkia, maitokehloja,

ammeita, kiuluja, vateja, lusikoita ja poh-timia. Professori Jakob Tengström kiitteli muiden muassa Lapin asukkaiden kätevyyt-tä ja ahkeruutta vuonna 1800 mainiten, että

“Kun muiden suomalaisten pitäjien rah-vas menee maata noin klo 8 ja 9 iltaisin ja nukkuu aamuisin 6 – 7 asti, viimeksi mai-nittujen pitäjien asukkaat tekevät käsitöitä myöhään yöhön ja aikaisin aamusta sekä sitä paitsi kaikkina niinä väliaikoina, joina heillä on ulkotöiltään siihen tilaisuutta, jopa niin, että he vieläpä metsäajolla ollessaan reellä istuen vuolevat lusikoita ja kauhoja myytäväksi. Heidän talonsa eivät kummin-kaan ole lainkaan huonommin hoidetut kuin heidän naapuriensa lähipitäjissä, vaan he voivat yleensä varsin hyvin.” (Virrankoski 1963, 263.)

Monesti pitäjän eri kylät olivat erikoistu-neet tiettyihin artikkeleihin, joiden teko kulki samassa talossa polvesta toiseen. Usein valmistus oli perhepiirissä ositettu eri henki-löiden suoritettavaksi työvaiheittain. Puuas-tiateollisuus jatkui aina suuriin nälkävuosiin saakka, jolloin Saksan nouseva metalliteol-lisuus alkoi tuottaa niin paljon halpoja ja käteviä astioita ja muita taloustavaroita, että puiset eivät enää pystyneet kilpailemaan nii-den kanssa. (Virrankoski 1963, 254–255, 258, 266–267, 273, 278–279, 286.) Kevää-seen tultaessa oli joka talossa saatu valmiiksi omaan käyttöön joukko uusia astioita, ajo-ja työkaluja, mertoja ja vitsaköysiä. Myös entisiä kunnostellen yritettiin varustautua niin, ettei kesän kiireillä olisi tarvinnut ryh-tyä tarpeettomasti ylimääräisiin töihin.

Kotiteollisuuden alalla riitti talvikaudel-la myös kulkuneuvojen tekijöitä. Efraim Carenius kertoo vuonna 1759, että Huittis-ten pitäjästä oli edellisellä vuosikymmenellä myyty runsaasti rekiä markkinoille. Huo-non kannattavuuden takia tämä käsityö

oli sittemmin lopetettu. Vuonna 1858 oli Helsingin lehdissä uutinen parkanolaisesta miehestä, joka oli maaliskuun alussa tullut kaupunkiin mukanaan hevoskuormallinen suksia. Ne hänen kerrottiin tehneen köy-hyytensä pakottamana. Suksimestari myi tuotteitaan Kauppatorilla, ja kun suksat olivat kelpollisia, ne menivät hyvin kau-paksi hopearuplan hintaan parilta. Torilla myymättä jääneet osti muuan kauppapuo-ti. Lehdessä huomautettiin, että tässä oli nuorisolle hyvä tilaisuus opetella “puhtaasti pohjoismainen hiihtämisen taito sekä kokea epätavallista huvia”. Mitä kesäisiin kulkuneuvoihin tulee, kertoivat kruununvoudit 1800-luvun puolivälissä ajoneuvoja ja kär-rynpyöriä myytävän joistakin Eurajoen, Karkun, Tyrvään, Mouhijärven, Hämeen-kyrön, Ikaalisten ja Kankaanpään pitäjien osista. Ruovesi ja Teisko olivat maineikkaita veneenteon pitäjiä. Niistä vietiin 1700-lu-vun puolivälissä Harjun markkinoille ja 1800-luvun puolivälissä Tampereen suvi- ja syysmarkkinoille myytäväksi ympäristön talonpojille. Kauppa-alueen suppeus johtui siitä, että veneeltä vaadittiin tarkoituksen-mukaisia erityisominaisuuksia pääkäytön ja vesistön laadun mukaan. Vene oli käyttäjän-sä hengen turva, joten se ostettiin mieluusti hyvin läheltä, sellaiselta rakentajalta, jonka ostaja suorastaan tunsikin ainakin maineeltaan. (Virrankoski 1963, 319–320, 349, 353, 356)

Kevättyöt ja toukokaika

Marian ilmestymispäivästä (25.3.) laskettiin alkavan vuoden valoisa jakso. Kankaiden kudontaa harrastettiin taloissa etupääs-sä kevättalvesta alkukesään – esimerkiksi Rauman ympäristössä helmikuun alusta heinäkuun loppuun. Tuloksia saatettiin tehdä siihen mittaan, että siitä riitti myy-



Nousukalan pyynti oli merkittävä tulonlähde kevät aikaan. Kuvassa lohijato Kokemäenjoella. Kuva: U.T. Sirelius / Emil Cedercreutzin museo.

täväksikin. Kaikista Turun ja Porin läänin puoleisista Ylä-Satakunnan pitäjistä, kuten Kokemäeltä, Säskylästä ja Loimaalta aina Kuruun, Kangasalle ja Lempäälään saakka sekä Virroilta ja Keuruulta myytiin pellavan kudonnan tuotteita sekä sarkaa ja muita vil-lakankaita mutta vain hyvin vähäisiä mää-riä, ehkä vain muutamia satoja kyynäriä. (Virrankoski 1963, 66, 78–79, 83–84, 190, 199)

Kelirikkoajan koittaessa talon reet tervat-tiin ja asetettiin kesäteloilleen, ja vastaavasti kunnostettiin rattaat. Mikäli uudisraken-nuksen teko kuului vuoden ohjelmaan, sen rakentaminen pantiin alulle heti kelirikon tultua ja jatkettiin toukotöiden lomassa. Pa-karin leivinuuni tarkastettiin, sillä edessä oli kevään suurleipomus. (Lehtinen 1967, 760; Anttila 1989, 432)

Kalastuskausi alkoi toden teolla heti jäi-den sulettua. Varsinainen kalastus kuului niin ikään miesten töihin. Naiset osallistui-

vat kalastukseen enimmäkseen avustajina ja soutajina, mutta kutoivat verkkojakin. Ka-lastajien pyydyksiin kävivät aluksi etupääs-sä hauet, kuoreet, särjet, ahvenet ja lahnat. Pyyntivälineenä olivat ensin nuotat ja ver-kot, sittemmin rysät. Saalis valmistettiin ke-väisin kapakalaksi ripustamalla ne avattuina kevätuuken kuivateltavaksi. Kuivatut kalat koottiin myöhemmin suuriksi *kervoiksi* ja varastoitiin sellaisina ruoka-aittojen orsil-le. Haukia ja lahnoja säilöttiin usein myös suolaan. Särki oli aiemmin tärkeällä sijalla ruokataloudessa, mutta menetti suosiotaan 1800-luvun jälkipuolella. Meripyyntissä oli saaliina silakka ja lohi, viimeksi mainittu myös jokipyyntissä. Niille oli omat verkko-ja nuottapyydyksensä. (Heino 1979, 381; Anttila 1989, 450; Lähteenoja 1939, 267)

Havujen hakkuun yhteydessä kertynei-tä aitarapeita valmisteltiin kevätpuolella teroittamalla ja aisaamalla eli osittain kuo-rimalla seipäiksi soveltuvia puita, joista pys-

tytettiin kartio karjapihan vaiheille. Kaksi miestä halkoi riukupuut kirveillä ja kiiloilla. Vitsoiksi tarkoitetut, parin kyynärän mittaiset ja tyvestä peukalon paksuiset karahkat katkottiin vesurilla ja karsittiin jättäen latvaan pieni havutupsu. Ennen vitsastamista nämä kuusen vesat halkaistiin puukkoa apuna käyttäen. Roudan kadottua maasta ruvettiin aidan tekoon. Suunta merkittiin aluksi *träkittämällä*, ja edellä kulkeneella seivästäjällä oli lisäksi apuna linjan suuntaan maahan asetettu riuku. Jäljessä tulijat sitoivat seipäät ja sovittivat riu'ut paikoilleen. Seiväsparin väli oli tavallisesti puoli syltä eli kuusi korttelia, mutta maantien varsille tehtiin määrämitalalla katkotuista orsista vinoriukuaitaa, jossa seiväsparin väli ei ollut kyynärää suurempi. Vitsakertoja pantiin kolme, ja oli tarkkaan katsottava, että kukin niistä tuli oikealle korkeudelle. Yksivuoti-



Riukuaitaa Alastarolla 1960-luvulla. Kuva: Alastaron kyläyhdistys.

seksi tarkoitettu aita sidottiin pajunvitsoilla, seiväsväli oli siinä pitkä ja vaakasuoraan pantuja riukuja kolme tai neljä päällekkäin. (Papunen 1953, 108–109; Korhonen 2013, 71–74)

Lumen lähdettyä tuli kiire touoille varsinkin suomailla, jotka kirren sulamisen jälkeen eivät enää olisi hevosta kantaneet. Kesantopeltojen ensimmäisiä töitä oli ojien puhdistaminen. Alkuaan ojankaivu ja perkaus oli naisten työtä, josta on tietoa 1700-luvun jälkipuolelta. Sitten käyntö muuttui, sillä 1800-luvun puolivälistä ojan luomisen kerrotaan kuuluneen Tyrvällä kummankin sukupuolen tehtäviin, jolloin sen toimittivat miesten osalta rengit ja taksvärkkärit. (Carenius 2005, 67; Warelius 1854, 82, 86)

Tämän jälkeen vuorossa olivat *sontajuhlat* eli talvella ajettujen lantapattereiden levittä-



Perunanistutus oli perinteisten uskomusten mukaan hyvä suorittaa Kustaan päivänä, valokuva 1930-luvulta. Kuva: Nils Westermarck / Suomen maatalousmuseo Sarka.

nessa kynnessä eli Eerikin ja Olavin messun aikoihin viistoon kynnettäessä. (Carenius 2005, 44) Hämeenkyrössä härkiä ei käytetty juhtina enää 1800-luvun puolivälissä, sillä niillä ajamista pidettiin häpeällisenä, vaikka todettiin niiden elättämisen olleen hevosia halvempaa. (Koskinen 1852, 76) Pienissä torppareiden talouksissa naiset osallistuivat kyntöön satunnaisesti, kuten Honkilahdelta kerrotaan. (Warelius 1854, 85; Lindström 1849, 125) Sitä vastoin sekä miehet että naiset ovat äestäneet.

Kylvö kuului yleensä isännän töihin. Ensimmäisinä oli saatava herneet maahan, sillä niitä tarkoittaen sanottiin: *Jos ei ole vappuna vaos, niin ei poul pohtimis*. Kaurankylvölle ruvettiin toukokuun 15. ja 20. päivien välillä, muutamat taas pitivät Erkkiä (18.5.) tässä mielessä soveliaimpana. Ensimmäinen perjantai Erkin päivän jälkeen oli *sienperjantai*. Silloin kylvettiin pellava sillä tuomen kukkiessa oli pellavan kylvöaika kässillä. Toukoajan alkamisen tiesi myös siitä, kun pillike tuli kahdelle lehdelle. Vanhan 6-tahkoisen ja kylmänaran ohran kanssa piti kuitenkin olla varovainen, eikä sitä uskallettukaan kylvää ennen kesäkuuta. Kustaan päivänä (6.6.) vieläpä myöhemminkin kylvettynä se ennätti varsin hyvin tuleentua, koska monet muistavat ohran ehtineen vakasta vakkaan seitsemässä viikossa. Musta maatiaiskaura, jota yksinomaan viljeltiin, oli hallanarkaa kuten ohraakin, vaikka juuresta voimakkaasti versovana ja maukasolkisena sillä oli hyvätkin puolensa. (Papunen 1953, 109)

minen. Naisväki oli apuna luomassa lantaa navetasta rekeen, ja levittäminen oli puhtaasti naisten työtä. Säästeliäästi kylvettyä vehnää lannoitettiin poikkeuksellisesti lästistä kerätyllä sianlannalla, jonka sanottiin olevan tälle kasville parasta. (Warelius 1854, 38, 88; Gadd 1946, 139) Peltojen pinta viillettiin tarvittaessa auki suurella puukolla, *viuhkalla*. Se jäi itsenäisenä työkaluna käytöstä 1800-luvun puoliväliin mennessä, kun se oli yhdistetty kiinteästi puusiivellisen auran vantaan eteen, jolloin syntyi *pluti*. Senkin tehoa parannettiin korvaamalla puusiipi metallisella, jolloin aura sai nimen *vältti*. (Anttila 1989, 432)

Kyntäminen oli tavallisimmin miesten asiana, mutta esimerkiksi Eurassa ei ollut harvinaista nähdä nainen auran kurjessa 1800-luvun puolimaissa. (Lindström 1849, 125) Härkiä käytettäessä oli 12–13-vuotias poika hyödyksi härkiä nenärenkaan narusta hoputtaessaan, varsinkin toisessa ja kolman-

Perunanistuttajain piti ottaa tarkasti vaarin Kustaan päivästä, vaikka niitäkin löytyi, jotka istuttivat vasta viikkoa ennen juhannusta. Istutuksessa käytettiin peruna-auraa sekä idätettyä ja halottua siementä, mutta tunnettiin myös tapa panna perunat maahan puisella, noin puolen metrin mittaisella, päästä teroitettulla puikolla, jolla pistettiin reikä erikseen joka siemenelle. Viimeisenä tuli nauriin vuoro. Sen siemenet syljettiin maahan kesäkuun lopussa tai vasta heinäkuun puolella, usein Kiljaanin päivänä (7.7.), jonka kohdalla on nykyisin Klaus. (Papunen 1953, 111)

Siemenen multaamiseen käytettiin erilaisia äkeitä riippuen siitä, millaiseksi maa oli muokattu, mitä siihen oli kylvetty. Puupiikkinen *polkuäes* eli *Huittisten astuva*, oli maakunnalle ominainen ja vanhastaan hyväksi havaittu; varsinkin, jos ajajaksi pantiin juosten ajava kevyt poikanen, ei ollut pelkoa, että siemen joutui liian syvään. Toisaalta äkeen käyttökelpoisuus perustui siihen, että keikutettaessa piikit nousivat ylös, jolloin lannoitteeseen sisältyvät haot irtosivat niistä eivätkä laahautuneet äkeen alla. Myös kolmikulmaista *hanhiäestä* ja kolmikyntistä koukkaria eli *krenkkua* käytettiin siemenen sekoittamiseen. Monin paikoin rannikkoa myöten tunnettiin kyntövälineenä itäistä ja eteläistä perua oleva kaksihaarainen *sahra*. Neljästä puusta yhdistetty lata ja puunrungosta tehty jyrä eli *puujunka* tarvittiin maanpinnan tasoittamiseen ja tiivistämiseen. Ne lienevät tulleet talonpoikaistilojen savikkomailla käyttöön 1700-luvulla. (Papunen 1953, 109–110, 124; Vilkuna 1976, 32–33; Anttila 1989, 434) Ohraimille oli havaittu hyväksi levittää kylvön jälkeen karjanlantaa. Luujauhoakin valmistettiin jo 1800-luvun puolivälissä.

Karjanhoidossa ruokkiminen, lypsäminen ja navetan hoito kuuluivat naisten työosuuteen jopa siinä määrin, että naiset

saattoivat hakata havuja kuivikkeiksi karjan alle. (Lindström 1849, 125) Suuri työ oli ravitsevan hauderehun valmistus. Sitä tehtiin hakatuista nokkosista, nauriin naateista, humalanvarsista ja -lehdistä sekä pillikkeistä ja peipistä, joihin sekoitettiin akanoina. Seos pantiin sammioon ja sitä valeltiin puoliksi kylmällä, puoliksi lämpimällä vedellä ja jaeltiin kullekin elukalle. (Gadd 1946, 131) Huomionarvoista on, että naiset antoivat lehmille ainakin jo 1700-luvulla yleisesti erisnimiä, kun sen sijaan hevosia hoitavista miehistä vain säätyläiset nimesivät ajokkinsa, ja rahvaan piirissä se oli tuntematonta vielä 1830-luvulla. (Laakso 1994, 133)

Toukokuireitten aikaan alkoi myös laiduntaminen. Rehuvarastojen loppuminen pakotti ajamaan karjan ulos joskus niinkin aikaisin, että lunta oli vielä maassa pälvinä. Perinteinen karjan uloslaskupäivä oli Yrjön päivä (23.4.). Mikäli edellisenä kesänä oli saatu hyvä heinäsaato, saattoi talossa olla vielä tallella *varavikko Valpurille*, sillä kokeuksesta tiedettiin, että *Erkki evästä anoo, vielä Urbanuski uikuttaa, vielä Miinakin mirisee*, mutta tällöin oltiin jo tultu toukokuun lopulle. (Papunen 1953, 111) Lampaat, joita oli pari – kolmekymmentä taloa kohti, lyöttyivät yhteen suureksi laumaksi ollen yökunnissa syksyyn saakka.

Paimennusta harrastettiin sekä kylä- että talokohtaisesti poikien ja tyttöjen voimin. 1700-luvulla – puhdasoppisuuden valtakaudella – paimennus poikien toimesta kiellettiin 1734 yleisessä laissa eläimiin sekaantumisen pelossa. Lakia rikottiin ja sakkoja maksettiin tavan takaa 12 – 16-vuotiaiden poikien pitämisestä paimenina vetoamalla petovaaraan ja naistyövoiman puutteeseen. Naisten ohella sopivina paimenina pidettiin iäkkäitä miehiä. Asian päivänpolttavuus hiipui itsestään 1700-luvun lopussa, vaikka eläimeen sekaantuminen pysyikin rikoksena 1900-luvulle. (Laakso 1994, 138–141; Keskisarja 2003)

Pyykinpesu jäi tyystin naisten varaan, joskin miehet saattoivat olla apuna suurpyykin kuljetuksessa keväällä ja syksyllä. Käsikivillä jauhaaminen, voin- ja juustonvalmistus, leipominen ja ruoanlaitto olivat tavallisesti naisten huolena. He osallistuivat sekä oluenpanoon että viinanpolttoon, joskus hoitivat ne kokonaankin. (Gadd 1946, 116, 133; Warelus 1854, 84–85, 172)

Alkukesä ja heinäaika

Siellä, missä rukiin viljely oli voimallista, muokattiin kesämaa kolmeen kertaan, mutta alkajaisiksi oli luotava ojat ja ajettava lanta talvella tehdyistä *vasoista* pienempiin kasoihin, jotka hajotettiin ennen kyntöä. Naisväki oli näissä töissä säännöllisesti mukana. Kyntämään piti ehtiä jo hyvissä ajoin ennen juhannusta, varsinkin savimaa saattoi muuten kuivuessaan kovettua niin, ettei puinen *orsivältti* siihen pystynyt. Karja ja äestäjä pitivät kyntämisen jälkeen huolta, etteivät rikkaruohot päässeet kesannolla liiaksi rehottamaan. (Papunen 1953, 112) Toukotöiden jälkeen maanviljelijälle jäi pieni lepohetki juhannuksen tienoille. Silloin kunnostettiin omia rakennuksia ja aitoja sekä tehtiin pitäjän yhteisiä rakennustöitä. (Nurminen 1970, 498)

Ensimmäinen pellon kertaaminen toimitettiin heinänteon edellä ja toinen ennen rukiinleikkuuta. Tällöin oli tapana kyntää vinosti poikki sarkojen. Äestämistä jatkettiin aina kun heinänteolta joudettiin. Ojien puhdistaminen oli naisten ja poikien toimenä, mutta kesämaalla löytyi lapsillekin tekemistä: heidät pantiin keräämään pellosta *noppuloita*, paksumpia, mätänemättä jääneitä havunoksia. Kaikkia ei tietysti ollut mahdollista eikä tarkoitukseen poimia, sillä tunnetun sanonnan mukaan oli huono maanviljelys, jos noppulat pellosta loppuivat.

Koivun tuohi kiskottiin muutaman viikon aikana ennen heinäntekoa. Se irrotettiin joko levyinä tai kapeana tuohinauhana. Puukko ja kuusenoksasta veistetty lusa olivat tärkeimmät työvälineet. Rakennusten kattoihin tarkoitetut tuohilevyt säilyivät suorassa vitsaksien ja kapulain avulla kiristetyissä nipuissa. Tuohisiisnat säilytettiin kerällä. Maalaiset veivät tätä raaka-ainetta Turussa Pietarin päivän tienoilla pidetyille markkinoille, jotka tunnettiin ”tuohimarkkinoina”. Sitä ostivat myös suutarit kengänturain välipohjiksi. Kuusenkuorta puolestaan tuotiin myyntiin karvareita varten. (Niiranen 1985, 248–249)

Luonnonniittyjen tuotto ei ollut keuhutava, joten kevätkeksen töihin kuului välttämättä myös lehtikerppojen teko. Lehdekset olivat kestävimmillään juhannuksen tienoilla. Jos pellon reunoihin oli noussut nuorta, tiheätä koivikkoa, saatiin siitä kerppoja pelkällä vesurilla, mutta muuten ei arkailtu kaataa suuriakaan puita. Voitiin sopia, että torppari, joka taittoi talon metsästä lehdeksensä, kokosi korvaukseksi lehtirangat talon polttopuiksi. Kerpot ripustettiin kantoihin kuivumaan, pystytettiin metsään suuri keko tai kimppuja kuivattiin lehtiladoissa suojaissa liialta auringolta. Ladot rakennettiin paikoille, jossa niitä voitiin käyttää sekä lehdes-ten että heinien säilytykseen. Haavanlehdet olivat erikoisen haluttuja, sillä ne kelpasivat hevosillekin, joskin koivua taitettiin eniten, mutta kelpasivat myös paju ja leppäkin, jota oli muistettava kerätä tarpeeksi aikaisin. (Papunen 1953, 113–114) Sata kerppoa lammasta kohden riitti sisäruokintakaudeksi. Lehdesmetsässä työnjako oli sellainen, että miehet katkoivat oksia vesurilla tai kirveellä, ja naiset sekä varttuneemmat lapset sitoivat ne yhteen kerpoiksi. Juhannuksen tienoo oli oikea aika myös saunavihtojen valmistamiseen koko vuoden tarpeeksi. Niiden teko annettiin mielellään jonkun

taitavaksi sitojaksi tunnetun päivätyöläisen tehtäväksi. (Anttila 1989, 435)

Yksinkertaisimmat esineet taottiin itse, mutta suurempia töitä varten kutsuttiin seppä. Töitä riitti etenkin heinänteon edusviikkoina, jolloin viikatteenterä taottiin ja kallittiin. Hyväteräisen viikatteen saaminen oli talon tölle niin tärkeä asia, että sanottiin: “parempi on olla papin vihossa kun sepän vihossa”. Kärrynpyörän raudoitus oli viikatteenterän takomisen ohella maalaisseppän taidonnäyte: seppä suurensi kuumentamalla rautavannetta sopivan suuruiseksi, jolloin se oli asetettavissa paikoilleen. Kuuma rauta sytytti kuitenkin rattaan puuosat tuleen, minkä vuoksi se oli jäähdytettävä nopeasti vedessä. (Niiranen 1985, 256–258)

Heinänteko aloitettiin heti juhannuksen jälkeen, joka oli liian aikaista, sillä ruohonkasvu oli silloin vain harvoin ehtinyt täyteen kypsytyensä. Tämä johtui siitä, että ennen isojakoa talojen niityt olivat hyvin hajallaan jopa kolmen peninkulman päässä kotoa, joten ne kaikki ennätettiin hädintuskin korjata ennen elonleikkuun aikaa. (Gadd 1946, 116–117, 126) Yhteismailla olevien niittyjen leikkuun sai aloittaa maan-

lain mukaan Pietarin päivänä, joka vastaa nykyisessä kalenterissa heinäkuun 9. päivää. (Rasila 1993, 46) Sitten niittotyöhön on ruvettu heinäkuun puolivälissä.

Heinäväki lähti takaniityille yökuntiin. Työkalut, eväät ja keittovälineet vietiin usein kantamalla. Jos niitylle päästiin hevosella, kuljetettiin ruokatavarat isolla kirsulla, joka sijoitettiin kortteeriladon seinäviereen. Eräillä taloilla oli heinäväkeä varten perämaassa kiukaallinen niitypirtti, mutta toiset pitivät majapaikkanaan jotakin niittyjen läheisyydessä sijainnutta torppaa. Varta vasten mukaan lähtenyt *niittukokki* keitteli taivasalla ruokaa krangkupuuhun ripustussa padassa paremman lieden puuttuessa. Perunoita oli iso säkillinen ja leivän särpimeksi ainakin silakoita ja piimää. Toisinaan perämaahan kuljetettiin lehmä tai pari maidon antajaksi. Muutama kotoa tuotu kulunut peite oli tarpeen tilapäisellä yösjalla, jota heinät pehmustivat. Paras niittoaika oli aamuyöstä ennen kasteen katoamista. 1870-luvulle asti oli tapana ottaa ennen aloittamista viinaryyppy heinämädon tapamiseksi. Heinäntekoon osallistuivat molemmat sukupuolet: enimmäkseen miehet



Heinänteko jouduttiin aloittamaan heti juhannuksen jälkeen, jotta heinätyöt olisi saatu valmiiksi ennen elonkorjuuta. Kuva 1920-luvulta Alastaron Mälläisistä. Kuva: Alastaron kyläyhdistys.

kaatoivat heinän etenkin seuduilla, joilla käytettiin seitsemän korttelin pituisella terällä varustettua lyhyt- ja väärävarsiviikatetta. Sillä lyötiin kaksinkertainen lyönti, yksi kummaltakin puolelta, ja joka paiskauksen välillä se pyörähti ilmassa pään yläpuolella “yhtä hirveää kuin kaunistakin tottumattomalle silmälle”. Sitä käytettiin joutuisuutensa ansiosta etenkin mätäspäisillä niityillä. Jokaisella eteenpäin otetulla askeleella kaa-tui viiden tai kuuden kyynärän ala. (Ramsay 1807, 78; Gadd 1946, 127–128; Carenius 2005, 48) Täysivoimaiset naisetkin käyttivät viikatetta, mutta eivät koskaan teroitaneet sitä, vaan valitsivat miehistä hiojan, tavallisesti sen, jota muutoinkin pitivät rakkaimpana. Miehen ei tarvinnut tehdä hiontaa pelkästä rakkaudesta, vaan hän sai kiitokseksi viinakorttelin, liivikankaan tai muun vähäisen palkkion. Kun aamukaste rupeesi ruhosta katoamaan ja päivän helle rasittamaan, lopetettiin niitto ja ryhdyttiin syömään suurusta ja paneuduttiin sen jälkeen ruokalevolle, murkinaunelle, pariiksi hetkeksi. Naisten pääasiallinen työ niityllä oli haravointi ja heinien kokoaminen, mutta siihen osallistuivat myös miehet ja paikalle saapuneet lapset. Yhteen *karheeseen* tuli neljän niittomiehen *etu*. Aluksi vedeltiin äärimmäinen *lakeus* kummaltakin puolelta keskimmäisten päälle, ja lopuksi nämä kaikki haravoitiin keskelle täydeksi karheeksi. Jos poudan jatkuminen näytti epävarmalta, koottiin heinät *rukoihin*, jotka sateen mentyä taas hajotettiin. Heinien annettiin olla *luokona* ainakin seuraavaan päivään, mikä oli hyvä sen vuoksi, että ne siten saivat vielä yökastetta, jonka uskottiin tekevän heinät karjalle terveellisemmiksi. (Papunen 1953, 114)

Loppupäivä kannettiin jopa kuusi leiviskää kerralla vitsalenkillä. *Takkavittana* oli koivuinen tai pihlajainen keppi ja useita sen jatkoksi väännettyjä, kolmisäikeisik-

si punottuja, lenkein varustettuja koivu-vitsoja. Tällä välineellä kantaen korjattiin latoon koko heinäsaato. Kullakin kantajalla oli apulainen, tavallisesti nainen, joka koki kantamuksen, auttoi vitsan kiristämisessä ja taakan selkään nostamisessa. Voitiin työskennellä myös pareittain, jolloin heinä kannettiin latoon kahden pitkän seipään muodostamilla paarimaisilla *sapilailla* kartiomaisiin rukoihin tai harvaseinäisiin ja korkealattiaisiin latoihin. Päivällisellä oltiin kello 3:n aikaan ja ehtoollisella työstä päästyä auringoin laskiessa, jonka jälkeen päästiin yölevolle. Sadepäivinä olivat murkinaunet pidemmät ja päivällisenkin päälle maattiin. Sääolojen ollessa suosiolliset heinänteon laskettiin 1830-luvulla kestävä kolmisen viikkoa ja huonoilla keleillä kuukauden. Hyvinä kesinä niityt saatettiin niittää talvirehuksi jopa kahteen kertaan. (Warelius 1854, 38, 85–86; Papunen 1953, 114–115; Laakso 1994, 136)

Vaikka muutamilla niityillä olikin joitain ojien tapaisia, oli pohja varsinkin sateisina kesinä hyvin märkää. Isojen kerämättisten päällä koetettiin heinää kuivata vääntämällä siitä *kirru*, joka pysyi paremmin maasta koholla kuin tavallinen ruko. Mutta kuivanaikin vuonna oli omat vitsauksensa. Niittymadot söivät monesti luonnonnurmien sadon niin tyystin, ettei niittäjä hevin erottanut, mistä edellinen oli mennyt. Vanhentuuksaan luonnonniityt lopulta menettivät kasvuvoimansa, jolloin niitä alettiin raivata viljelykselle. Muutamia niittyjä voitiin kunnostaa pelloksi pelkästään kyntämällä, mutta pehmeämmät suomaat ojitettiin ja annettiin tavallisesti urakalla kuokittaviksi. Kun turpeet olivat kuivuneet, ne poltettiin, mutta oli varottava, ettei maa päässyt palamaan saveen saakka, sillä silloin meni työ hukkaan ja pelto pilalle. (Papunen 1953, 115)

Juhannuksen aikoihin lahdelmissa kohonuotilla harjoitettu muikunpyynti oli

tuottoisaa kun vain saatiin parvi hyvin saarretuksi. Syysmuikun pyyntiin mentiin Mikon päivän tienoilla iltasella. (Arajärvi 1954, 350) Lahna kutee kolmessa vaiheessa, jonka mukaan sitä nimitetään kirsi-, tähkä- ja hedelmälahnaksi. Pyyntivälineinä olivat verkot ja nuotat. (Anttila 1989, 450) Kesäkuukausina pyydetty lohetti, siiat ja silakat säilöttiin suureksi osaksi suolaamalla, osin myös uunissa palvaamalla.

Väen kesäisiin askareisiin kuului myös maitotaloustuotteiden valmistaminen. Niitymajoja käytettiin heinäkorjuun jälkeen karjamajoina, joille pari piikaa tai palkattua itsellisnäistä muutti asumaan ja hoitamaan lemmiä. Lypsetty maito kaadettiin laakeisiin punkkiin puoleksi vuorokaudeksi selkenemään. Kerma kuorittiin, kirnuttiin paikalla voiksi tai kuljetettiin selkälleilä taloon. (Laakso 1994, 138) Kotona osa lypsetystä maidosta koottiin suureen, pirtin nurkassa sijaitsevaan puuastiaan. Kun se täyttyi, emännät ottivat esille korkeat ja kapeat kirnunsat ja aloittivat voin kirnuamisen. Sen päätyttyä voi vaivattiin, suolattiin ja varastoitiin talveksi puihin rasioihin. Voi ei kuulunut talonpoikaisrahaan jokapäiväiseen pöytään, vaan sitä säästettiin vuoden suurimpien juhlien varalle tai markkinoilla myytäväksi. Osasta kesämaitoa tehtiin juustoja. Ahlainen oli satakuntalaisen paistinuuston eteläistä raja-aluetta. Juusto valmistettiin juoksuttamalla vastalypetty lämpöinen maito vasikan juoksutusmahalla. Tämän jälkeen kaseiini koottiin pareista valmistetulle levyille, *juustokiidalle* ja paistettiin kypsäksi tulen loisteessa. Se oli arvostettua herkkua, jota ahlaishaiset veivät tuliaisina pitoihin ja antoivat viemisiksi omille vierailleen. Kokomaidosta valmistettiin ravitsevaa rasvajuustoa. Sitä oli tapana viedä lapsivuoteessa makaavalle *pirtikkeelle* ja *pirttiämmälle*. (Heino 1979, 381)

Elonkorjuu

”Jaakkona jalalla, Uotina orrella” sanottiin tarkoittaen, että ruis ja toisinaan ohraakin voivat olla jo 25. päivänä heinäkuuta valmiit leikattaviksi. Jyvää taivuttamalla oli tapana koettaa, milloin ruis alkoi joutua leikattavaksi, samoin lyömällä tähkää kämmeneen ja katsomalla, irtosiko siitä tällöin jyviä. Ruis on helposti varisevaa ja sen korjuulla oli kiire heti sen valmistuttua. Kaikki väki tarvittiin pellolla. (Papunen 1953, 116)

Alkuaan vilja leikattiin sirpillä, jonka terä oli niitattu varteeseen. Leikkuu oli yleensä naisten tehtävänä, vaikka miehetkin siihen osallistuivat. Sirpillä saatiin vilja tarkemmin talteen, eivätkä jyvät varisseet leikatessa juuri lainkaan tähkistä maahan. Työhön ruvettaessa kävi kuhunkin sarkaan neljä, harvemmin viisi leikkaajaa sekä yksi tai kaksi sitoja. Koska työssä syntyi kilpailua aivan itsestään, pyrkivät paremmat leikkaajat aina sijoittumaan samaan sarkaan. Leikkaaminen ei vaatinut pelkästään taitoa vaan myös kestävästä selkäästä. Suuri *pivo* saatiin syntymään ottamalla paitsi peukaloa ja etusormea myös muut vasemman käden sormet vuorollaan avuksi. Kun kaksi pivoa oli laskettu päällekkäin sängelle, sidottiin ne sitomaksi, joista *kykkäille* saatiin jalka siten, että niitä sidottiin kaksi tai kolme latvoista yhteen. Jalan nojaan pystytettiin muut sitomat, ja lopuksi niistä vielä yksi tai pari asetettiin kykään hatuksi tyvi ylöspäin. Suuretkin alat saatiin päivässä tai parissa kykkäille. Osoitetulla työkyvyllä oli merkitystä sekä puolison valinnassa että palkollisopimuksia tehtäessä. Kun *kräksy*, alkuaan puisin, myöhemmin rautaisin piikein eli sormin varustettua apuvälinettä alettiin käyttää suoravartisen viikatteen kyljessä rukiin korjuussa, eivät sitomat enää tulleet aivan yhtä tasaisia kuin ennen. Otettiinpa viikate sellaisenaankin elopellolla käytän-



Vilja leikattiin sirpein, sidottiin sitomiksi ja asetettiin kuivumaan kykkäille. Kuva 1930-luvulta. Kuva: Nils Westermarck / Suomen maatalousmuseo Sarka.

töön. Tällöin olivat leikkaajina aina miehet. (Papunen 1953, 117; Laakso 1994, 127)

Kevätviljojen sitominen toimitettiin rukiinoljilla siten, että kourallinen olkia jaettiin kahtia ja asetettiin maahan latvat vastakkain. Näiden päälle pantiin irtonaisia korsia, minkä jälkeen side kierrettiin kestäväksi. Sillä sidottiin kaksi – kuten ohria – tai kolmekin sitomaa yhdeksi kimpuksi. Neljästä kimpusta tehtiin *kyäs*, johon viides asetettiin hatuksi. Kykät pystytettiin usein ryhmiin lähelle toisiaan, jotta ne viljan kuivuttua, viikon tai parin kuluttua olisi ollut mukavampi *kavehtia*. Kave, jota muutamat nimittävät kuhilaaksi, tehtiin viljan kuivuudesta riippuen 5 – 10 kykäästä asettamalla

sitomat päällekkäin ja tukien niiden tyviä alempana olevien siteisiin. Suuri kave oli oikeastaan eräänlainen vilja-auma, sillä riien luona saattoi puintia odottamassa seistä joskus samalla kaveella kuormittain eloja. (Papunen 1953, 117–118)

Viimeisen leikkuupäivän iltana vietettiin Kokemäenjoen alajuoksulla *sirpinluojaistet* ja muualla maakunnassa *kamppiaiset*. Kaikille työssä auttaneille tarjottiin arkiruokaa parempaa syötävää. (Vilkuna 1963, 60 ja seur.)

”Lauri lampaat keritsee, Perttu humalat silpoo” ohjeistettiin. Pertun aikaan joutui pellavakin vedettäväksi sen käytyä elokuun lopulla kellahtavaksi. Kasvit pantiin pariaksi

päiväksi kuivumaan ristikolle aumalle. Sen jälkeen poistettiin siemenet rohkimalla ja varret vietiin järveen likoamaan. Paikoin varret levitettiin liottamisen sijasta heinämälle kolmeksi neljäksi viikoksi, minkä jälkeen ne valutettiin ja ladottiin kuhilaina pellolle, aidalle tai haasialle kuivumaan. Kuivat kimput vietiin riiehen odottamaan jatkokäsittelyä. (Koukkula 1967, 187)

Rukiin leikkuun jälkeen kynnettiin ja äestettiin kesantopellot viljeltävään kuntoon ja kylvettiin ruis. Vanhana sääntönä muistetaan, ettei mätäkuussa (23.7. – 23.8.) saanut kylvää, vaikka sitä ei aina voitukaan noudattaa. Laurin päivää, elokuun kymmenettä, pitivät useimmat liian varhaisena, mutta Samuli (20.8.), kymmentä päivää myöhemmin, oli varsin yleisesti hyväksytty kylvöajan osviitta, josta kertoo sanonta ”Samulista savimaahan”. ”Perttuna pivo kii”, sanottiin tarkoittaen, että ruista ei enää elokuun 24:n päivän jälkeen ollut hyvä kylvää, vaikka Loviisan päiväkin sentään oli vielä muutamien mielestä siihen tarkoitukseen sopiva. Sittemmin on kylvötyö siirtynyt elokuun loppuun ja syyskuun alkupuolelle saakka, ja joskus on vielä marraskuussa perunamaahan kylvetystä rukiista saatu ajallaan hyväkin sato. (Papunen 1953, 123–124) Ruis oli ylivoimaisesti tärkein viljalaji, jolle kylvettiin tavallisesti kolmasosa peltopinta-alasta, toinen kolmannes pidettiin kesantona ja yksi kolmannes kasvoi kevätiljalla, perunaa ym. (Anttila 1989, 436)

Viljeltiin pelkästään maataisruista, joka oli pienijyväistä, mutta hyvin talvehtivaa. Kylvämiseen käytettiin mieluiten uutisviljaa, sillä se säästyivät parhaiten lumihomeelta ja itäminenkin oli varmempaa. Hallan varalta löytyi vallankin varakkaissa taloissa siemenviljaa edellisestä sadosta. Kylväjä asteli yhtä vakaasti, riippumatta siitä oliko hän saanut korjatakseen satoa tai katoa. Työn tärkeyden oivaltaen tottumaton pyysi siinä

apua – nuori isäntä tavallisesti isältään –, joka kerran edestakaisin kulkien kylvi tavallisen 5-sylisen saran käyttäen siementä puoli kappaa tai vähän runsaammin kapanaalaa kohti. Leveämmässä sarassa jäi keskelle kapea etu, joka oli erikseen huolellisesti kylvettävä. Kun ruista ruvettiin viljelemään suomaissa, havaittiin sen niissä versovan hyvin, joten kylvö voitiin toimittaa tavallista harvempaan. Tämä maataisrukiin verraton ominaisuus oli jo monen vuosisadan aikana saatu todeta kaskiviljelyksillä. (Papunen 1953, 124)

Rukiinleikkuun jälkeen olivat sadonkorjuussa vuorossa ohra, kaura ja peruna. Perunat kaivettiin maasta syyskuun lopulla ennen Mikon päivää 29.9. Vaot kynnettiin auki peruna-auralla ja mukulat kaivettiin esiin metrisellä latuskapaisella puulastalla. Kaivajan jäljessä kulki lapsi, joka kokosi mukulat pärekoppaan. Perunat varastoitiin mäen rinteeseen kaivettuun kuoppaan. Humalistosta katkaistiin varret syksyllä, kuivatettiin katon alla ja lopuksi riivittiin humalat erilleen. Viimeisiä sadonkorjuutoita oli nauriiden nostaminen. Ne nyhdyttiin maasta, jonka jälkeen naatit ja juuret listittiin pois ja varastoitiin kuoppaan. Juuresvarastot peitettiin oljilla, turpeilla ja mullalla. (Anttila 1989, 436–437)

Elokuun lopulla Pärttylin päivän tienoilla alkoi metsästyskausi riistaeläinten poikasten saavutettua aikuisten mitat. Tätä pyyntiä varsinkin yläsatakuntalaiset harjoittivat perinteisin muodoin ansalangoin ja loukuin koko syksyn ja osan talvea toisaalta viljelysten laidoilla, toisaalta päivämatkan mittaisia ansapolkujaan viritellen ja kokien. (Valonen 1971) Metsästys ja linnustus oli periaatteessa miesten toiminta-alaa, mutta tällöin kysymys oli lähinnä metsästysretkiin osallistumisesta, ampuma-aseiden käytöstä ja riistan tappamisesta. Tuliaseiden ohella jalkajousta näki harvinaisena Ylä-Satakunnan

pohjoisosissa vielä 1700-luvun puolivälissä oravametsällä. (Gadd 1946, 124)

Riihet ja puinti

Syksyisiä merkkitapauksia oli puinnin alkaminen. Melkein välittömästi, eli Ollin päivän aikaan, 29. heinäkuuta, saatiin sitten elot ajaa riiehen kuivattaviksi. Parsille pystyyn ahdetut sitomat jätettiin kiukaan kuumuuteen ja savun käsiteltäviksi kosteudesta riippuen parin kolmen päivän ajaksi, ja lakaistulle lattialle levitettiin loimi keräämään savun pökerryttämiä, alas tippuneita hyönteisiä. Puintipäivänä mentiin riiehen varhain aamuyöstä. Tavallisesti oltiin riiehellä kaksi tai kolme kertaa viikossa, mutta jos riisiä oli talossa useita, voitiin puida useamminkin. Aluksi poistettiin riiehen lattialta loimi ja lakaistiin sen alle kerääntyneet itikat pois heitettäväksi. Sitä ennen pääteltiin kuitenkin niiden määrästä jo ensimmäiselle riiehelle ruvettaessa vuodentulon runsautta muistaen sananpartta: *Jos on mato, niin on sato – hämähäkki, tyhjä säkki*. Joku nuoremista pudotteli parsilta niin paljon sitomia, että niillä saatiin riiehen tai luuvan lattia peittoon. Ruissitomat lyötiin tavallisesti seinään ennen lattialle latomista, jolloin jo osa jyivistä irtosi. (Papunen 1953, 118–120)

1700-luvulla ”oikeaoppisessa” riiehuinnissa tarvittiin seitsemän henkilöä. Yksi pudotti viljan parsilta ja löi seinään, jolloin parhaat jyvät irtosivat, toinen levitti viljasitomat permannolle, kolmas katkoi survinraudalla tähkät, neljäs ja viides puivat, kuudes puhdisti jyvät oljista ja nakkasi nämä sidottaviksi ja seitsemäs sitoi puidut oljet riiehen ulkopuolella sopiviin kupoihin. Riipeästi työskennellen kaikki kerralla kuivattu vilja ennätettiin käsitellä neljässä tunnissa. Koko vuodentulo oli syksyllä Mikon-päivään mennessä varastoituna odottamassa

käyttöä. (Gadd 1946, 141)

Sata vuotta myöhemmin täysi riiehiväki oli enää neljä vahvaa henkilöä ja yksi *väkipuolus* eli apumies. Tappamaan ruvettaessa ladottiin elot tapanoille sitoma sitoman kylkeen, sitten neljä henkeä tappoi varstoilla ja väkipuolus käänteli sitomat. Sitomien siteet katkottiin heti tai vasta kertapuinnin jälkeen. Sitten kerättiin oljet ja ajettiin ovesta ulos, kun taas rouheet ja muut rehut sekä tähkät koottiin haravalla ja luudalla lavanalle survoksiksi. Vain *riiho* eli jyvät vihneenissä jäivät puintilattialle. Sitten pudotettiin uusia sitomia parsilta, ladottiin uusi lattiallinen ja tehtiin samat temput toistamiseen jne. Kun koko riiehellinen oli tapettu, lähti yksi tappajista suurukselle, mutta toiset jäivät pöyhimään ja puhdistamaan *riihoa*, josta haravoiden ja lavaten perkasivat tähkiä; lopuksi riiho lapioidiin läjään kynnykselle ja oljet sidottiin lyhteiksi. Suurukselle läheneen palattua poistuivat vuorostaan toiset. Saapunut ryhtyi *viskaamaan auskarilla*. Parhaat jyvät lensivät vastaiseen seinään asti (*seinäiset*), mutta heikommat jäivät puolilattiaan (*kieleiset*) ja vihneet lähimmäksi viskaajaa. Sitten pohdittiin ne kieleiset, jotka olivat vihneiden rajalla, taikka kaikkikin jyvät, jos haluttiin oikein puhtaita. Riiehessä koottuja tähkiä nimitettiin *periksi*, ohran ja kauran vihneitä *ruumeniksi*. Niin pian kun jyvät ja vihneet oli korjattu, survottiin rehut, rouheet ja perät riiehen lattialla ja kannettiin ruumenkoppiin. Riiehityön päätteeksi pidettiin ”surviaiset”: lattia täytettiin oljilla, joita sitten koko talon väki survoi koko päivä petkeleillä silpuiksi. Survojat kulkivat peräkkäin väkevimmät edellä, heikommat jäljessä ympäri riiehen lattiaa pareittain ja kukin löi kumppaninsa kanssa tahdissa. (Warelius 1854, 87)

Puintihäkki, jaloineen varustettu ja yhden-suuntaisten puukehykseen kiinnitettyjen kalikoiden muodostama alusta, ei päässyt

puimisen hitauden vuoksi kaikkialla Satakunnassa yleisemmin käytäntöön. Sen ydinalueiksi muodostui Häme ja Pohjois-Satakunta. (Inkilä 1937, 11.)

Viljanpuhdistusvälineinä riihessä oli ensiksi harvapohjainen välppä, jolla irrallisia jyviä seulottiin tähkistä erilleen. Viskattaessa käytettiin tasapohjaista auskaria varsinkin hyvää siemenviljaa haluttaessa. Menetelmä oli yksinkertainen: jyviä heitettiin poikki riihen permannon nurkkaa kohti, jolloin roskat jäivät lähelle heittäjää, suurimmat jyvät löytyivät sen sijaan seinän vierestä. Pohtimeksi sanottiin vakkaa, jonka loivan etureunan eli kielen yli erottuivat puhdistettavasta viljasta roskat ja kevyemmät jyvätkin, kun pohdinta heilutettiin ylös ja alas. Luuvan lattia oli usein riihen lattiaa korkeammalla, ja tällöin voitiin vilja ajaa lattialuukun kautta alhaalla olleeseen viskuriin. Muuten siellä säilytettiin ruumenia, ajokaluja ja erilaisia tarve-aineita. Jos luuvan lattia oli alempana, sijaitsi ruumenkoppi erikseen riihen takana. (Papunen 1953, 122)

Suurukselle eli noin kello kahdeksaan mennessä saatiin riihi tapetuksi, ja loppuosa aamupäivästä käytettiin riihen puhdistamiseen. Viskatut jyvät kuljetettiin saman tien säkeissä aittaan. Tavallisesti saatiin yhdestä riihestä kymmenkunta puolikon kokoista säkillistä (puolikko, 1/2 tyrnyriä: 15 kappa), mutta vuodentulon mukaan sanotaan määrän vaihdelleen neljästä kuuteenkin tyrnyriin. Riihipäivän ehtopuolella tuotiin eloja ja ahdettiin parret jälleen täyteen, joten lämmittäminen voi taas alkaa. Osa riihiväestä ehti nyt myös kesämaalle, joka tähän aikaan saatiin lopulliseen kylvökuntoon. Jos jokin osa kesämaata oli ollut ohralla, rikottiin sänkipelto ruista varten. (Papunen 1953, 122–123)

Ensimmäisenä riihipäivänä väelle tarjottiin juuri riihitetystä rukiista keitettyä uutispuuroa. Talolliset antoivat vanhan tavan

mukaan riihitettyjä jyviä myös maattomille naapureilleen, jotta nämäkin saivat nauttia vastikään puidun ja käsikivillä jauhetun uutisviljan mausta. (Heino 1979, 381) Mikon päivän aikaan tuli kaiken riihittämisen olla ohi ja silppukin tehtynä, sillä oli havaittu, että syyssilppua karja söi paljon mieluummin kuin talvella tai keväällä valmistettua. (Lehtinen 1967, 759)

Syyspanuolen toimia

Sadonkorjuuajan jälkeen alkoivat kaikki paikkakunnan myllyt pyöriä, monet yötä päivää. Vaikka koskissa riitti vettä ja voimaa, jauhoivat myös tuulimyllyt vakituisesti. Niillä olikin Harjavallassa pitkä historia takanaan, sillä Torttilassa tiedetään jo vuonna 1586 olleen kaksi tuulimyllyä, joita koko Kokemäen pitäjässä ei, mainitut mukaan lukien, ollut enempää kuin neljä kappaletta. Vesimyllyjä oli tosin tällöinkin useampia, Harjavallan koskissa yhteensä kahdeksan ja Mouhijärvellä 1770-luvulla peräti 42. (Lindström 1862, 291; Rasila 1993, 48) Tyypiltään tuulimyllyt olivat sekä varsin kehittyneitä ns. mamsellimyllyjä että varvasmyllyjä, joissa ristikolle salvotun jalan varassa kääntyi koko rakennus, edellisissä sen sijaan vain yläosa oli käännettävä. Vesimyllyssä oli tavallisesti piisi, johon jauhatajat toivat halkoja lämmitelläkseen ja voidakseen välillä lieden tienoilla torkahtaakin, varsinkin öiseen aikaan. Puitaessa jääneet, hiukan jyviä sisältäneet tähkät, survottiin pieniksi ja käytettiin peräjauhoiksi tarkoitukseen varatuissa perämyllyissä, joissa jauhettavia piti autella kepillä kiven silmään. (Papunen 1953, 125–126)

Syksyn suurimpia naisten töitä oli talvisten leipien valmistaminen. Leipominen kesti useita päiviä. Leivät tehtiin vahvasti käyneestä taikinasta, kypsytettiin pamarin



Pellavan käsittely oli kovaa työtä. Liotuksen ja kuivatuksen jälkeistä saunotusta seurasi pellavan loukutus, lihtaus, häkilöinti ja kampaus. Kuvassa pellavaa loukutetaan 1900-luvun alun Eurajoella. Kuva: Eurajoen kotiseutuyhdistys.

suuressa uunissa ja pantiin kuivumaan pirtin orsille.

Pelloilla käytettiin perunannostoon työkaluina varta vasten tehtyjä koivuisia lastoja tai *krääkkeitä*, mutta työn helpottamiseksi ruvettiin *teelingit* ajamaan auralla auki, jolloin suuri osa perunoista saatiin näkösalille. Syyskyntöä riitti maan jäätymiseen saakka, ja sitä tehostivat uudet auramallit, jotka tosin aluksi olivat puisia, mutta lujasti raudoitettuina syrjäyttivät helposti vanhat kehäaurat, vältit, käytöstä. 1800-luvun puolivälistä lähtien erityisesti Mustialan opiston toiminta joudutti kehitystä tällä alalla, ja ennen pitkää Fiskarsissa valmistetut teräsaurat tulivat tunnetuiksi ruotsinmaalaisten veroisina. (Papunen 1953, 126) Mikkelinpäivän jälkeen oli riennettävä metsiin kokoamaan kuusenhavut. Työ yritettiin saada valmiiksi ennen rekikeliä, jolloin ne ajettiin pihaan.

Jouluun mennessä havut piti saada pieniyksi karjan alle levittämistä varten. Miehillä oli syksyisin kiireitä myös kangasmailla mäntymetsissä tervaspuiden koloamisessa ja kaadettujen pilkkomisessa. (Lehtinen 1967, 759; Nurminen 1970, 499)

Syysöinä tuulastettiin ahkerasti. Kutuakoina pyydettiin lahnoja, haukia, kuhia, ahvenia ja särkiä. Kuoretta saatiin keväällä. Syksyllä, kun rannikko jäätynä ja mateet tulivat nuolemaan tuoretta jäätä, käytiin ”nuija-mateessa”. Kevät-Matin ajalla pantiin jään alle rysiä, jotka peitettiin oljilla kiinnijäätymisen estämiseksi. Kalastusvälineinä mainitaan 1830-luvulla maakunnan rannikolta riimu- ja tavalliset verkot, nuotta, rysä, merta sekä mateen- ja hauen koukut. (Lehtinen 1967, 513)

Syyskylmien alettua teurastettiin ne eläimet, joita ei aiottu hoitaa talven yli. Teu-

rastuksen hoitivat miehet. Nahat nostettiin orrelle odottamaan käsittelyä tai parkkarille vientiä. Tuoretta lihaa syötiin kuitenkin vain varsinaisena lahtipäivänä, jolloin oli tapana keittää tappajaisperunoita. Pääosa elikkujen lihasta säilöttiin kuivattamalla auringossa ja pakkasessa tai suolaamalla valtaviin puutiinuihin. Lihaa saatettiin myös palvata useita päiviä lämmitetyssä saunassa. Teurastuspäivien askareisiin kuului myös erilaisten veriruokien, uunipaltun eli kropsun, verilättyjen, palttusopan ja verimakkaroiden valmistaminen. Syltityjen, makkaroiden, aladoopin ja höystöjen valmistaminen kuului niin ikään asiaan. Perunannoston jälkeen taloissa tehtiin arkiruoaksi perunamäämiä, pröttiä, johon tuli keitettyjen perunoiden ohella ruisjauhoja, joiden annettiin imeltyä, jonka jälkeen seos paistettiin pellillä tai ropeissa. Vanhetessaan maku vain parani, ja sitä käytettiin kaupunkimatkoilla eväänä. (Heino 1979, 382; Anttila 1989, 437)

Syksyn pellavasauna oli sosiaalinen tilaisuus. Paikalle mentiin heti puoliyön jälkeen, ja varsin usein siellä tehtiin työt talkoilla. Samalla sanailtiin, kyseltiin arvoituksia ja kerrottiin kummitusjuttuja. Monessa talossa miehet loukuttivat pellavia Mikon päivästä Pyhäinpäivään saunan lämmössä ja naiset klihtasivat. Lopuksi pellavat kuorittiin vitomalla, kuidut eroteltiin häkilällä ja pellavaharjalla. Pellavaakin raskaampaa oli hampun vastaava käsittely, jonka nojalla vanha sanonta vuoden kolmesta kovasta päivästä vääntyi Ruovedellä kinkeri-, sikolahti- ja hamppupäiväksi. Tytöt keittivät talkooväelle kahvia ja tarjoilivat pannukakkuja tai saunan pesässä ohrajuhotaikeinasta paistettuja mohvia eli vohveleita. Viinaryypynkin saattoi saada. Myöhään venyneen rupeaman päätteeksi nautittiin vielä illallinen eli ehtoollinen. (Papunen 1953, 125; Koukkula 1967, 187–188; Anttila 1989, 426)

Vaimoväen päätehtävänä oli pikkulasten vaalimisen ohella kaikenlainen omassa taloudessa tarvittujen vaatekappaleiden ja tekstiilien valmistaminen omista raaka-aineista kuten pellavasta ja villasta. Joskus miehetkin osallistuivat kudontaan ja neulomiseen. Naiset tekivät käsitöitensä päivän puhteilla niin paljon kuin ennättivät karja-askareitaan ja ruoan valmistukselta. Lampaiden keritseminen kolmesti tai neljästi vuodessa tuotti enimmillään neljä naulaa villaa elikolta. Keväällä saatiin varpuvillaa, elokuussa kohtalaista kesävillaa, hyvää kaisanpäivävillaa ja leninkeihin käytettyä hienointa laskiaisvillaa. (Sillanpää 1969, 196) Syksyllä niistä alettiin valmistaa lankoja. Tilatoman väestön naiset kehräsivät pellavia jopa myytäväksi. Kehruussa varttinä oli Tyrvällä käytössä vielä 1800-luvun taitteessa siitä huolimatta, että rukki levisi länsirannikon kautta kohti sisämaata 1600-luvun lopulta lähtien suhteellisen nopeasti. Rukit ostettiin 1800-luvun alkupuolelle asti yleensä kaupungeista, mutta vuosisadan puolimaissa tekijöitä oli maakunnassakin, kuten Kiikassa ja Tyrväässä toimineet maineikkaat veljekset Antti ja Jooseppi Kynnysmaa. Siikaisista vietiin noihin aikoihin rukkeja Ahvenanmaalle ja jopa Tukholmaan. (Vallinheimo 1956, 214; Virrankoski 1963, 358)

Kotiaskareet lisääntyivät karjan sisäruokinnan alettua. Karjapihan tiiviiksi pakkaantunut lanta- ja hakokerros, tarha, kasattiin miesten toimesta tunkioksi pihan keskelle ennen jäätymistä ja ennen palveluväen mahdollista vaihtumista. Naisten työajasta veivät navettatyöt suuren osan. Aamusta heitettiin heiniä lehmien ja härkien eteen, parsinavetat luotiin puhtaaksi ja elikoiden alle levitettiin kuivikkeet, jonka jälkeen seurasi lypsy. Maito siirrettiin maitokamariin, jossa se siivilöitiin ja pistettiin mataliin kehloihin kermoittumaan. Pinnalle noussut kerma kuorittiin ja kaadet-

tiin kirnuun, jossa siitä valmistettiin voita, joka suolattiin pyttyyn. Päivän mittaan olkisilpusta ja naateista tehtiin kuumalla vedellä lisätynä hauderehua. Karjanhoitajan raskain työ oli vesien kantaminen, jota pyrittiin helpottamaan kaivolta navettaan tai karjakeittiöön johdetulla vesikourulla. (Anttila 1989, 437–438)

Koska satovuoden päähän päästiin Mikkelin aikaan, alkoi tällöin sopivasti palveluväen runtuviikkokin. Vuonna 1816 se määrättiin alkavaksi myöhemmin kekrinä eli marraskuun alusta. Vanhempi tapa korostaa Mikon ajan tärkeyttä ja viittaa kauas muinaisten suomalaisten ajanlaskuun, jossa vuoden vaihe sattui näille tienoin muodostaen toista viikkoa kestäneen ns. jakoajan, jonka kuluessa taivaallisen kuun mukaan laskettu vuosi saatiin käymään yksiin auringovuoden kanssa. (Vilkuna 1950, 287–288) Pyhäin miesten päivää seurasi runtumaanantai, ja siitä viikon kuluttua tapahtui palveluväen muutto, mikäli vuotuista välipuhetta, pestiä, ei oltu entisessä paikassa

uudistettu. (Papunen 1953, 126–127)

Joulun juhla-ajan lähestyessä päästiin vähitellen käsiksi metsätöihin, aluksi poltopuiden kaatamiseen ja rankojen kokoamiseen, myöhemmin ajoihin, niin järeiden lankku- ja rakennuspuiden kuin havukuormienkin kuljetukseen. Nämä kaiken talvea kestäneet työt merkitsivät kuitenkin maanviljelyksessä välikautta, joka keskeytti suvi puolen kiireisemmän uurastuksen ja samalla korosti maatyölle ominaista, mahtavaa, sukupolvesta toiseen jatkunutta rytmiä.

Paikoin vuotuisten töiden järjestelyyn oli merkitystä sivuelinkeinoilla kuten tervanpoltolla ja tuohen kiskonnalla. Koko manttaalin talo sai polttaa tervaa vuonna 1748 annetun asetuksen mukaan korkeintaan 12 tynnyriä vuodessa ja pienemmät tilat samassa suhteessa. Talvikuormaan tuohia täytyi kuoria 52 koivun runkoa. Laivapuiden tekokin oli tuottoisaa, sillä rungot olivat 18 – 23 metriä pitkiä ja läpimitaltaan 30 – 60 cm, ja niistä maksettiin 6 – 20 hopeataalaria. (Laakso 1994, 143–145)

LÄHTEET JA KIRJALLISUUS

Anttila, Veikko 1989: Punkalaitumen talonpoikaiskulttuuri. *Punkalaitumen historia* 2. Vuoteen 1985. Jari Niemelä, Veikko Anttila, Aimo Hakanen. Vammala: Punkalaitumen historiatoimikunta.

Arajärvi, Kirsti 1954: *Messukylän – Teiskon – Aitolahden historia*. Tampere: Tampereen kaupunki, Teiskon ja Aitolahden kunnat.

Carenius, Ephraim 1759 (2005): *Talous-lunnon tieteellinen kuvaus ja akateeminen opinnäyte Huittisten pitäjstä Porin läänissä*. Kääntänyt Simo Keski-Vakkuri. Pilot-kustannus Oy.

Gadd, Pehr Adrian 1751 (1946): Satakunnan kihlakuntain pohjoisosantaloudellisen kuvaamisen yritys. Suomentanut Kaapo Mantere. *Tampereen historiallisen seuran julkaisuja* V. Tampere.

Heino, Ulla 1979: *Ahlaisten historia*. Pori: Porin kaupunki.

Keskisarja, Teemu 2003: *Eläimeensekaantuminen rikoksena ja osana kansankulttuuria Suomessa 1700-luvulla*. Helsingin yliopisto.

Inkilä, Arvo T. 1937: Puintihäkki, suomalaisen puintikaluston erikoisuus. *Kansatieteellinen arkisto* 2. Helsinki. Suomen Muinaismuistoyhdistys.

Korhonen, Teppo 2013: *Aita. Perinteiset aidat ja portit*. Helsinki: Maahenki Oy.

Koskinen, Yrjö 1852 (1980): Kertomus Hämeenkyrön pitäjästä. *Kansanelämän kuvauksia* 14. Suomi 1851. Helsinki 1980: SKS (näköispainos SKS:n Helsingissä vuonna 1852 painamasta teoksesta).

Koukkula, Tuomo 1967: Vanhan-Ruoveden historia. 2, 1. Kuru, Pohjaslahti, Ruovesi, Vilppula ja Virrat isostavihasta 1860-luvulle. Ruovesi: Vanhan-Ruoveden historiatoimikunta.

Laakso, Veikko 1994: *Suur-Loimaan historia*. 2, Isonvihan päättymisestä 1900-luvun alkuun. Alastaro: Alastaron kunta.

Lehtinen, E. 1967: *Suur-Ulvilan historia*. 1. Pori: Porin mlk, Ulvila, Nakkila, Kullaa.

Lindström G. J. 1849: Bescrifning öfver Eura socken. *Suomi* 9 (1) 1849: 93–187. Helsinki.

Lindström, J. A. 1862: Kumo socken uti historiskt hänseende. *Suomi* 1860. Helsinki 1862.

Lähteenoja, Aina 1939: Rauma 1809 – 1917. *Rauman historia* IV. Rauma: Länsi-Suomen kirjapaino Oy.

Niiranen, Timo 1985: Käden taitoa. *Sukupolvien perintö* 2. Talonpoikauskulttuurin kasvu. Helsinki: Kirjayhtymä.

Nurminen, Raili 1970: *Säkylän historia*. 1. Säkylä: Säkylän kunta ja seurakunta.

Papunen, Pentti 1953: Maamiehen työvuosi. Vanhaa Harjavaltaa. *Vanhaa Satakuntaa* II. Vammala: Harjulan kiltä. Satakunnan nuorisoseurain liiton julkaisuja.

Ramsay, Carl Gustaf 1807 (1999): Matkapäiväkirja 1807. Matka eteläisessä Suomessa (suom. ja toim. Sampo Honkala): *Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia* 703. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki 1807.

Rasila, Viljo 1993: Pirkanmaan historia. *Pirkanmaan kotiseutusarjan* 4. osa. Tampere: Pirkanmaan liitto.

Sarmela, Matti 1969: Reciprocity systems of the rural society in Finnish-Karelian culture area: with special reference to social intercourse of the youth. *FF Communications* no. 207. Helsinki: Suomalainen Tiedekatemia.

Sillanpää, L. A. 1969: *Vanhan-Ruoveden historia* II:2. Keuruu, Multia, Mänttä, Pihlajavesi ja Ähtäri. Isostavihasta 1860-luvulle. Vammala: Vanhan-Ruoveden historiatoimikunta.

Soininen, Arvo M. 1974: Vanha maataloutemme. Maatalous ja maatalousväestö Suomessa perinnäisen maatalouden loppukaudella 1720-luvulta 1870-luvulle. Historiallisia tutkimuksia 96. Helsinki: Suomen Historiallinen Seura.

Wallinheimo, Veera 1956: Das Spinnen in Finnland unter besonderer Berücksichtigung schwedischer Tradition. *Kansatieteellinen Arkisto* 11. Helsinki.

Wareljus, Antero 1854 (1991): *Kertomus Tyrvään pitäjästä* 1853. Tyrvään Sanomat, Vammala 1991 (näköispainos aikakauskirjassa Suomi 1854 julkaistusta teoksesta. Helsinki: SKS.

Vilkuna, Kustaa 1935: *Varsinaissuomalaisten kansanomaisesta taloudesta ja kulkuneuvoista*. Porvoo; WSOY.

Vilkuna, Kustaa 1950: *Vuotuinen ajantieto. Vanhoista merkkipäivistä sekä kansanomaisesta talous- ja sääkalenterista enteineen*. Helsinki: Otava.

Vilkuna, Kustaa 1963: Volkstümliche Arbeitsfeste in Finnland. *FF Communications* No. 191. Helsinki: Suomalainen Tiedekatemia.

Vilkuna, Kustaa 1976: Auratyyppejä. *Suomen Kansankulttuurin kartasto* 1. Aineellinen kulttuuri. Toim. Toivo Vuorela. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran Toimituksia 325. Helsinki.

Virrankoski, Pentti 1963: *Myyntiä varten harjoitettu kotiteollisuus Suomessa autonomian ajan alkupuolella* (1809-1865). Lahti.

Maitotonkan historia

Meijeriastioiden ja erityisesti maitotonkkien valmistuksesta Kellokoskella

Suomen ollessa pääasiallisesti maatalousyhteiskunta suurin osa väestöstä sai tarvittavan maidon omalta tai lähellä olevalta maatilalta. Maidon kuljettaminen pitkiä matkoja ei ollut mahdollista eikä edes tarpeen. 1860-luvun katovuosien ankarat kokemukset vaikuttivat kuitenkin siihen, että maatalouden painopiste siirtyi vähitellen viljataloudesta karjanhoitoon. Samoihin aikoihin uudenlainen meijeritoiminta tuli Suomeen.

Keski-Euroopassa syntyneet uudenlaiset maidon käsittelytavat tuotiin Suomeen ensin kartanoihin, joissa syntyivät nk. kartanomeijerit. Vuonna 1891 Suomessa toimi 859 meijeriä, mutta meijerien toiminnan tehostaminen tapahtui vasta osuusmeijerien aikana. Osuusmeijerien keskeinen periaate oli siinä, että maito kerättiin eri puolilta aluetta

ja toimitettiin osuusmeijeriin jatkokäsittelyä ja jakelua varten. Maidon saanti meijereihin edellytti kuitenkin maidon kuljettamista maataloilta meijereihin, ja tätä varten tarvittiin sopivia kuljetusastioita. Osuusmeijerien synty vastasi teollistumisen myötä syntyneeseen tarpeeseen toimittaa maitoa ja maitotuotteita kaupunkeihin. 1800-luvun loppupuolella kaupungeissa asuvan väestön osuus kasvoi ja samalla nousi esille kysymys maidon ja muiden maitotuotteiden saatavuudesta kaupungeissa. Maitoa myytiin aluksi kaupungin toreilla, jossa maidonmyyjät seisoivat pitkissä riveissä edessään puulaatikoissa olevat peltikannut. Maitoa kaupiteltiin myös talosta taloon ja ennen pitkään pikkukaupoissa, maitokaupoissa, joissa myytiin myös muita maitotuotteita.



Kellokosken tehtaan ensimmäiset maitokannut valmistettiin Björkbodassa sijaitsevassa tehtaassa. Työmiehen kädessä on pieni neliskulmainen maitotonkka. Björkbodan uusi omistaja Carl Fredrik Carlander oikealla. Kuva on 1880-luvulta. Kuva: Carlanderin suvun arkisto.



Björkbodan tuotanto siirrettiin vuonna 1896 Tuusulan pohjoisosassa sijaitsevaan Kellokosken (Mariefors) ruukin alueelle. Kuva: Carlanderin suvun arkisto.

Björkboda vastaa meijeriastioiden kysyntään

Ensimmäiset Suomessa käyttöön otetuista meijeriastioista oli valmistettu puusta tai savesta ja tuotiin ulkomailta. Grotenfelt mainitsee kirjassaan vuodelta 1906 puiset ja tuohiset maitopytyt sekä savesta tehdyt maitopytyt. Suomen holsteinilaisissa meijereissä käytettiin myös nk. Destinonin vateja ja muita kalliita laitoksia, mutta nämä eivät soveltuneet pienviljelijöille. Destinonin menetelmässä käytettiin isoja matalia emaljoituja valurauta-astioita. Hieman myöhemmin olivat esillä peltisaavit. 1870-luvulla kiertävien maatalousneuvojen kerrotaan jakaneen Swartzin maitoastioita ja tanskalaisia kirnuja.

Maitotalouden kehityksen myötä meijeriastioiden ja erityisesti maidonkuljetusastioiden kysyntä kasvoi 1800-luvun

loppupuolella sen verran, että oli tilaa kotimaisille alan tuotteille. Länsi-Suomeen Björkbodaan perustettu tehdas ryhtyi 1880-luvulla valmistamaan suomalaisia meijeriastioita. Ruotsin Göteborgista tullut johtaja Carl Fredrik Carlander ja insinööri Wilhelm Peterzén perustivat vuonna 1887 Kemiöön *Björkboda fabriks aktiebolag* -nimisen tehtaan, jonka laajaan tuotevalikoimaan (yhteensä 72 tuotetta) kuului paitsi meijeriastioita myös saranoita, työkaluja ja taloustarvikkeita. On varsin todennäköistä, että Björkbodan tehdas oli ensimmäinen meijeriastioiden valmistaja Suomessa.

Björkbodan entinen omistaja kirjailija Anders Ramsay, jonka suvulle kartano oli pitkään kuulunut, vieraili tehtaalla 1893 ja kirjoitti näkemästään muistelmassaan: ”Minun rakennuttamani valssilaitos oli vielä paikallaan, mutta koneet, uunit, höyrykoneet ja kaikki muutkin laitteet olivat

poissa. Valssilaitoksen rakennusta ja kosken vesivoimaa käytti helsinkiläinen toiminimi Carlander, joka siellä valmisti maidonkuljetusastioita”.

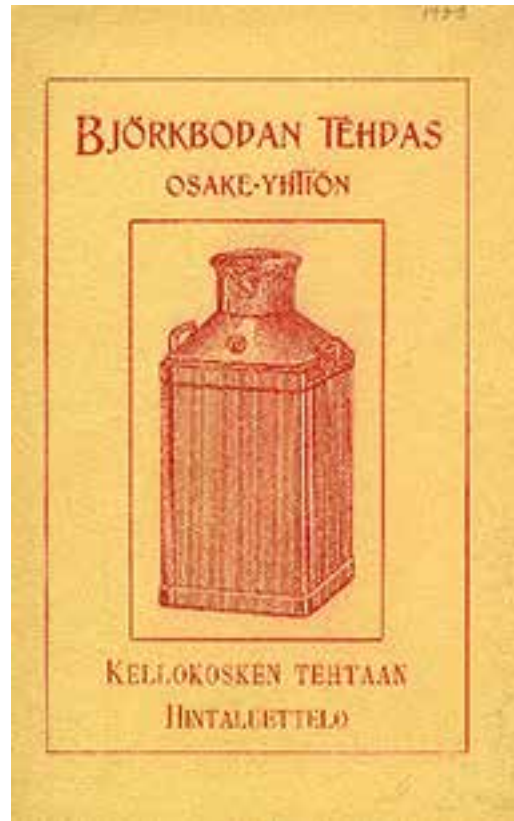
Björkboda fabriksaktiebolag toimi Björkbodassa vuokramaalla ja kymmen vuoden toiminnan jälkeen oli edessä vuokrasopimuksen uusiminen. Vesivoiman puuttuminen oli osoittautunut ongelmaksi, joten vuonna 1896 tehtaan johto päätti siirtää koko tuotannon koneineen ja laitteineen Tuusulan Kellokoskella sijaitsevaan ruukkiin (Mariefors bruk). Vuonna 1934 tehtaan viralliseksi nimeksi tuli Oy Kellokosken tehdas – Mariefors bruk Ab.

Meijeritoiminta oli tuttua Kellokoskella, sillä Kellokosken kartanon omistaja Robert Björkenheim oli 1860-alussa rakennuttanut sinne holsteinilaisen meijerin. Meijerissä käytettiin pääasiassa Lyypekistä tilattuja Destinonin astioita. Astioita meijerin käyttöön tuotiin myös Tanskasta ja Saksasta.

Tuotantoprosessin kehitys

Ensimmäinen Björkboda bruk’n tuoteluettelo, jossa mainitaan maitokannuista, on vuodelta 1891. Tuotevalikoimassa oli jo silloin neljätoista erikokoista kuljetusastiaa (kahdesta litrasta 65 litraan) sekä kermannostoastioita, siivilöimissaaveja, maidonmittaajia, maitoämpäreitä, maitokiuluja, maitosiivilöitä ja maitokehloja. Vuoden 1902 tuoteluettelossa on mainittu, että tonkat oli kolmikertaisesti tinattuja puhtaammalla tinalla (tinattuja myös vanteen alla).

Suomessa oli 1900-luvun alussa Kellokosken tehtaan lisäksi muutama muu meijeritonkkien valmistaja, mutta näiden tehtaiden tuotantovolyyymi ei koskaan yltänyt Kellokosken määriin. Tulli- ja valuuttapolitiikka piti huolen siitä, että ulkomaiset kil-



Kellokosken tehtaan tuoteluettelo vuodelta 1900. Vanhin säilynyt luettelo on vuodelta 1891.

pailijat eivät päässeet Suomen markkinoille. Tämä tilanne jatkui 1950-luvun loppuun saakka. Maidonkuljetusastioiden lisäksi valmistettiin runsaasti muita erilaisia meijeriastioita. Tuotevalikoima muuttui maitotalouden kehityksen ja meijereiden tarpeiden mukaan.

Maitotonkkien valmistuksessa käytetyt raaka-aineet (teräspelti, alumiini, muut metallit) sekä koneet olivat alusta lähtien ulkomaalaisen tuonnin varassa. Tuotanto olikin tästä syystä riippuvainen taloussuhdanteista. Autonomian ajalla ulkomaisen raaka-aineen tuontiin tarvittiin Senaatin talouskomitean hyväksyntä. Ensimmäisen

maailmansodan vuosina tuotanto oli pysähdyksissä raaka-aineen puutteen takia ja itenäisyytemme alkuaikoina maan yleistaloudellinen tilanne rajoitti ulkomaista tuontia. Teräspellin saatavuudessa oli toisen maailmansodan aikana (1939 - 1944) ja jälleenrakennusvuosina ongelmia. Hankinnat olivat luvanvaraisia ja tilanne pakotti löytämään vaihtoehtoisia raaka-aineita ja menetelmiä. Tuotantomenetelmien kehittämisessä suurimmat edistysaskeleet otettiin 1920-luvun loppupuolella ja 1930-luvulla. Maitotonkkien kulta-aika olikin 1930-luku, jolloin Kellokosken tehtaalle tilattiin tonkkien valmistukseen käytettäviä uusia koneita ja

laitteita eniten. Myönteisen talouskehityksen myötä meijeriastioiden kysyntä kasvoi tuolloin tasaista tahtia.

Kellokosken meijeriastiaryhmän suurin yksittäinen tuoteryhmä olivat maidonkuljetusastiat (maitotonkat), joita valmistettiin useita malleja ja kokoja. Tonkkia käytettiin maidon kuljetukseen maataloilta meijereihin ja niiden piti olla mahdollisimman kevyitä; niiden piti kestää kovaakin käsittelyä sekä olla helposti puhdistettavia.

Maidonkuljetusastioiden valmistusprosessi voidaan jakaa seuraaviin vaiheisiin: teräspellin muotoilu, osien hitsaaminen yhteen, muodon ja teräspellin pinnan viimeis-



Tinauspata 1920-luvun alussa. Kuva: Carlanderin suvun arkisto.

tely (tinaus). Ruotsissa meijeriastioita valmistivat jo 1800-luvun loppupuolella mm. Eskilstuna metallmanufakturaktiebolag, Kockums, Kallinge bruk, Wedholms mejerikärls fabrik ja Karlskrona galvaniseringsaktiebolag. Ensimmäiset maitotonkkien ammattilaiset tulivat Suomeen jo 1890-luvulla Ruotsin Eskilstunasta. Kellokosken tehtaan perustaja Carl Fredrik Carlander vieraili useasti Ruotsissa, mm. Arbogassa, A Bergs Fabriks AB:n, Bolinder Munktell'n ja Wedholms svenska mejeriernas maskinfabrik AB:n luona. Yhteistyö ruotsalaisten tehtaiden kanssa jatkui 1950-luvulle asti. Meijeriastioiden valmistuksessa edelläkävijämaita olivat myös Tanska ja Saksa. Ruotsin rinnalla Tanska oli sekä kilpailija että kouluttaja. 1950-luvulla kuvaan tuli mukaan Hollanti. Monet tärkeät laitteet, koneet ja opit haettiin näistä maista. Ulkomaanmatkojen aikana hankitun uuden tiedon myötä uudistettiin meijeriastioiden valmistusmenetelmiä.

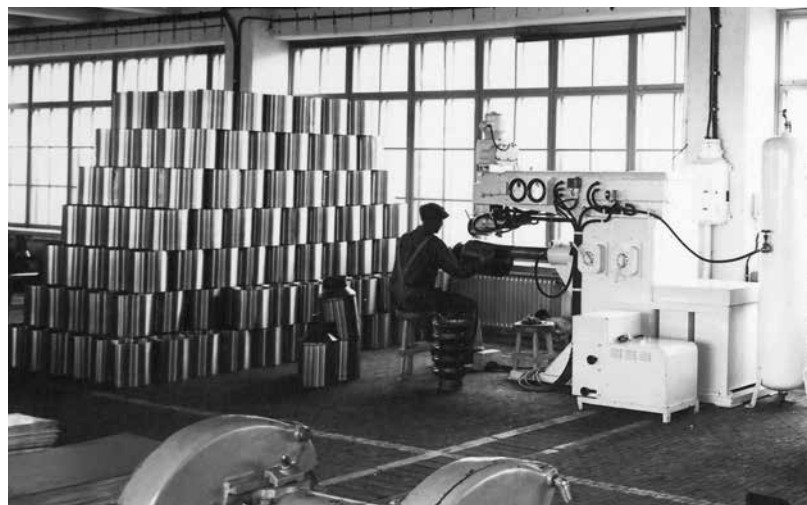
Meijeriastiat olivat alkuvuosikymmeninä yksinomaan valmistettu teräspellistä. Valmistukseen tarvittava teräspelti tuli

1920-luvulla Englannista; myöhemmin peltiä tuotiin myös Belgiasta ja Hollannista. Sotavuosien jälkeen sitä saatiin myös Yhdysvalloista. 1940-luvulla otettiin käyttöön alumiini. Alumiinin käyttöön tutustuttiin ensimmäisen kerran opintomatalla Sveitsiin vuonna 1939 ja myöhemmin vuonna 1946 Norjassa, Tanskassa, Ranskassa ja Sveitsissä.

Ensimmäiset maitokannut olivat nelikulmaisia, mutta perinteinen pieni maitokannu ja kaikki isommat maitotonkat olivat pyöreitä. Pyöreä muoto saatiin aikaan hydraulisen prässin avulla. Ensimmäinen tällainen laite tuotiin Göppeningistä Saksasta vuonna 1908. Saksalainen asentaja saapui Kellokoskelle kouluttamaan työmiehiä käyttämään uutta prässää.

Maitotonkan valmistus

Tonkka prässättiin eli vedettiin muotoonsa pönttöprässissä koosta riippuen yhdestä tai kahdesta pelistä. Tässä työn vaiheessa oli useita prässäysvaiheita. Vetovaiheiden



Maitotonkan kaulan puristus oli vaativa työvaihe. Kuva: Carlanderin suvun arkisto.

välissä aihioita piti käyttää hehkutusuunissa, jotta se kuumeni ja siten pehmeni uudelleen. Tonkan aihio nimittäin kylmeni nopeasti vetokertojen välissä ja tästä syystä sen muokattavuus heikkeni. Hehkutusuuni toimi alkujaan koksilla, jolloin uunin lämmittäminen ja käyttö oli raskasta, mutta lämmitys helpottui sittemmin siirryttäessä sähköön. Sota-aikana lämmitettiin kaasulla ja ehkä puillakin. Tehtaalla oli oma kaasulaitos. Uuni oli suuri tila kosken päällä ja sitä kutsuttiin kovan kuumuutensa takia Helvetiksi.

Tämän hehkutusuuni läpi kulkevat rata-kiskot. Tonkat lastattiin vaunuun ja vaunu työnnettiin sisälle uuniin. Hetken kuluttua vaunut vedettiin pois uunin toisesta päästä ja tonkkien vetämistä voitiin niiden pehmenettyä jälleen jatkaa. ”Uunia lämmitettiin altpäin ja sen läpi kulkevat kiskot. Siellä työskenteli kaksi miestä, jotka työnsivät lämmitettävän tavaran pienissä teräsvaunuissa uunin kitaan luukkujen aueissa. Kun levyt olivat lämmenneet, toi prässin apumies levyt puristuspöydälle ja jäi toiselle puolelle konetta vastaanottajaksi. Lopulliseen muotoon puristaminen vaati kaikkiaan 7-8 vetoa, mutta aina parin vedon jälkeen oli levyjä uudestaan lämmitettävä metallin pehmittämiseksi. Aineen liukuisuutta prässin leuoissa pyrittiin edistämään kastamalla levyt soodaveteen.”

Maitotonkan valmistusprosessissa suurta huolellisuutta ja tarkkuutta vaativa vaihe oli maitotonkan kaulan puristaminen oikeaan muotoon. Suurten (8 – 40 litran) maitotonkkien kaulan puristamisessa syntyi alkuaikoina ongelmia, ja tätä ongelmaa ratkomaan kutsuttiin 1909 tanskalainen asiantuntija Kööpenhaminasta. Tonkan kaulamitta vaihteli koon mukaan, mutta suurimmissa tonkissa se oli sama, mikä mahdollisti saman kannen käytön.

Useimmasta osista kootut maitotonkat

hitsattiin yhteen ensin kaasuhitsauksella ja 1930-luvulta lähtien sähköhitsauksella. Tehtaalla käytettiin pistehitsausta, saumahitsausta, puskuhitsausta, polttohitsausta ja valohitsausta. Menetelmät oli opittu Saksasta mutta suurin osa hitsauskoneista tuotiin Ruotsista. Vuonna 1929 insinööri Carlander tutustui maitotonkkien valmistukseen kuudessa eri tehtaassa Saksassa. Eckert-nimisessä yrityksessä hän perehtyi erityisesti maitotonkkien hitsaukseen. Matkan tuloksena ostettiin tehtaalle uusi hitsauskone. Myöhemmin hankittiin lisää ruotsalaisia hitsauskoneita ASEA Svets AB:ltä.

Käsittämätön teräspelti ruostuu eli korrodoi, minkä tähden pellen käsittely oli välttämätöntä. Peltitavarat käsiteltiin alkuaikoina tehtaan tinaamossa. Tehtaan muutettua Kemiöstä Kellokoskelle valmistuivat heti tinaamon työtilat. Tinaamo oli ensimmäinen laatuaan Suomessa ja vielä 1930-luvulla Suomen suurin. Tinaamossa oli neljä tinauspataa ja jäähdytysuunia. Tärkeämpi tinaus suoritettiin kahdessa tai kolmessa padassa kun taas vähemmän tärkeille esineille riitti yksi tinaus. Useampaa pataa ja jäähdytysuunia käyttäen saatiin valmisteitten pinta kiiltäväksi ja tiheäksi. 1930-luvulla menetelmät monipuolistuivat, ja perustettiin sähkögalvanisointiosasto, jossa suoritettiin monenlaista elektrolyyttistä päällystämistä: sähkögalvanointia, kadmiointia, kromiointia, eloksointia, sähköhitsausta ja kuumatinausta.

Tehtaan maitotonkat olivat kaksinkertaisesti tinattuja. Tanskalaiset hallitsivat nimenomaan tinaamisen menettelyt ja sieltä haettiin oppia 1910-luvulla. Siellä toimi jo vuosisadan alussa Fredriksbergs metallvarufabrik, joka oli erikoistunut meijeriastioiden valmistukseen. Heidän tuotteita myytiin Suomessa 1900-luvun alussa. Vuosina 1909 ja 1910 Kellokoskella vieraili kaksi tanskalaista tinaamiseen erikoistunutta



Maitotonkat upotettiin tinaliukseen. Menetelmä oli opittu tanskalaisilta. Tinaamossa työskentelivät vuonna 1939 Laura Åhs, Väinö Helander ja Maria Eronen. Kuva: Foto Roos / Carlanderin suvun arkisto.

ammattimiestä, jotka olivat työskennelleet Fredriksbergs metallvarufabrik'ssa. He onnistuivat sen verran hyvin, että seuraavana vuonna oli tarve laajentaa tinaamoa. Johtokunnan pöytäkirjaan kirjattiin, että oikea tinaamismenetelmä oli vihdoinkin löytynyt. Mainittu yritys joutui odottamaan pitkään ennen kuin pystyi tuomaan omia tuotteitaan Suomen markkinoille. Vasta vuonna 1955 yritys sai poikkeusluvan myydä koeerän tanskalaisia alumiinitonkkia Suomessa.

Tanskalaisilta opitut tinausmenetelmät haluttiin täydentää saksalaisilla menetelmillä. Torsten Carlanderin Saksan matka vuonna 1927 suuntautui Nürnbergiin. Seuraavana vuonna nürnbergiläisen Furth-tehtaan asiantuntija tuli Kellokoskelle opettamaan

tinausta Emil Otto-preparaatilla nk. täyskiiltosinkkausmenetelmää käyttäen. Uutta menetelmää varten hankittiin uusi iso sinkkipata. Tinauksessa syntyi tinahiiltä, jota myytiin eteenpäin. Tina oli kallista tuontitavaraa, ja sen tähden tinaamon esimies piti tarkkaa kirjaa sen menekistä. Henkilökunnalle annettiin tarkat ohjeet, jotta padassa metallit ovat oikeassa suhteessa. Oikea suhde määrättiin konttorissa. Tarveainepäällikkö laski oikean suuruuden ja vahvisti patoihin tarvittavan metallimäärän. Tinamon padat oli numeroitu, joten tiedettiin aina, mihin pataan aineet pantiin.

Esineen tinaus aloitettiin puhdistuksella, jonka jälkeen tinattava esine upotettiin puhtaaseen suolahappokylpyyn. Tämän jälkeen

esine siirrettiin suolahappoliukseen eli juottovesikylpyyn, johon oli lisätty sinkkiä. Kylvettäviä esineitä ei saanut koskea, ettei pintaan tarttuisi rasvaa. Juottovesikylpyjen jälkeen esine nostettiin ylös ja sen pintaan ripoteltiin tinasiruja tai se upotettiin sulatetulla tinalla täytettyyn pannuun. Esine upotettiin yhdestä neljään tinauspannuun. Sitten esine siirrettiin nopeasti kuumaan puuhiilivalkeaan ja kuumennettiin. Samalla tinaa sivellettiin ja levitettiin tasaisesti esineen pintaan.

Tämän jälkeen tina sai kuivua ja jäätyä, jonka jälkeen se siirtyi kiillotettavaksi. Kiillotus tapahtui rättsiivuksi-kutsutulla laitteella. Laite oli automaattisorvi, jossa oli kangaslaikka, ja kiillon korostamiseksi pintaan hiottiin vahaa ja kalkkia. Kiillotuksen jälkeen tonkkaan kiinnitettiin hitsaamalla hantaakit eli kädensijat kiinni. Viimeiseksi laitettiin kansi päälle. Automaattilaitteen ansiosta tämä työvaihe sujui kaksi kertaa nopeammin kuin käsityönä.



Kellokosken ruukin tuotevalikoima oli erittäin laaja, ja sisälsi meijeriastioiden lisäksi rakennustarvikkeita, työkaluja ja paloruiskuja. Kuvassa Kellokosken tuotenäyttely vuonna 1924. Kuva: Carlanderin suvun arkisto.

Maitotonkista muodostunut pyramidi oli esillä monilla maatalousnäyttelyillä eri puolilla Suomea. Kuva vuodelta 1939. Kuva: Foto Roos / Carlanderin suvun arkisto.

Sotavuodet Kellokoskella

Kellokosken tehtaan keskeinen asema maidonkuljetusastioiden valmistajana korostui sotavuosien aikana. Maitotonkkien valmistus turvattiin toisen maailmansodan vuosina (1939 - 1944) erikoisjärjestelyin. Tehdas valmisti myös puolustusvoimille erilaisia ruoankuljetusastioita rintamille. Sotavuosina maitotonkkien tuotantoa vaikeutti eniten raaka-aineen puute. Maitotonkkien valmistusta varten tarvittiin teräspeltiä ja eräitä erikoisrautoja sekä tinaa. Kaikki oli tuontitavaraa ja niiden saanti ulkomailta oli luvanvaraista. Suurin pula oli tinasta. Sodan aikana Suomessa kaikki käytettävissä oleva tina varattiin Kansanhuoltoministeriön ohjeiden mukaan rautatievaunujen laakereihin. Tinan ehtyminen edellytti Kellokoskella toimenpiteitä, sillä meijeriastioiden tinaus oli tehtaan tärkeimpiä ja välttämättömiä työvaiheita.

Keväällä 1942 kansanhuoltoministeriö tiedusteli kirjeitse Kellokosken tehtaalta, pystyisikö tehdas jatkuvasti huolehtimaan siitä, että erikokoisia maidonkuljetusastioita olisi maassa riittävästi saatavissa. Meijeriastioiden kysynnän arveltiin kasvavan runsaasti sen vuoksi, että kansanhuoltoviranomaisten toimesta veloitettiin suuri määrä sellaisiakin maanviljelijöitä, jotka eivät aikaisemmin ole vieneet maitoa meijereihin, sen nyt tekemään. Kellokosken tehtaan vastauksessa kansanhuoltoministeri Henrik Ramsaylle johtaja Carlander



selosti kaikki tiedossa olevat tavat valmistaa maidonkuljetusastioita. Siinä oli myös selostettu Saksassa käytössä oleva uusi tapa valmistaa kuumalakeerattuja astioita. Kansanhuoltoministeri Ramsayn kehotuksesta diplomi-insinööri B.E. Serlachius oli Finnisches Gesandtschaft'n välityksellä ollut yhteydessä saksalaisiin viranomaisiin Berliinissä tutkiakseen edellytyksiä korvata tina jollakin toisella aineella. Serlachiuksen tammikuussa 1941 toimittaman tiedon mukaan Saksassa toimi 21 lakeerauslaitosta, joissa lakeerattiin uusia astioita, kun taas vanhoja maitoastioita tinattiin uudelleen erikoismenetelmällä. Mutta kuumalakeeraus ei ollut halpa eikä helppo valmistustapa Suomen oloissa.

Carlander ilmoitti tehtaan valmiuden hankkia täydellisen laitoksen maitoastioiden lakeerausta varten kansanhuoltoministeriön niin halutessa edellyttäen, että tehdas saisi yksinoikeuden tuotantomenetelmään ja viranomaisten avulla voisi tuoda tarvittavaan raaka-aineen ulkomailta. Ministeriö ilmoitti virallisen kannan Carlanderille kirjeitse, jonka mukaan "maallemme (on) elintärkeätä, että maidonkuljetusastiakysymys ratkaistaan myönteiseen suuntaan." Ministeriö ilmoitti myös olevansa valmis antamaan kaiken tukensa mm. raaka-aineiden saannin turvaamiseksi, huomioimalla tarvittaessa niiden saannin kauppasopimusneuvottelujen yhteydessä sekä avustamalla Kellokosken tehdasta kyseeseen tulevien tuontilisenssien saamisessa. Ministeriö myötävaikuttaisi myös matkustuslupien saamiseksi tehtaan edustajille Saksaan, mikäli se hankintojen jouduttamiseksi tai menetelmään perehtymiseksi osoittautui tarpeelliseksi. Touko-

kuussa 1942 tilattiin Saksasta koko kuumalakeerauslaitos, jonka tuotantokyky olisi kaksi kertaa niin suuri kuin mitä todellinen tarve vaati. Toimitusajaksi ilmoitettiin vuoden 1942 joulukuu. Saksan lisäksi naapurimaassa Ruotsissa sekä monissa muissa Euroopan maissa oli siirretty kuumalakeerausmenetelmään.

Kevättalvella 1943 uusi laitteisto ei vielä ollut saapunut ja samoihin aikoihin ryhdyttiin lehtien yleisön osastopalstoilla puimaan maidonkuljetusastioiden valmistusta ja väitettiin jopa, että maidonkuljetusastioita oltaisiin tuomassa Suomeen ulkomailta. Carlander kirjoitti pikaisesti vastineen, jossa hän vakuutti lukijoille, että koska maidonkuljetusastioita ei voida tuoda ulkomailta, alan tehtaajat tekevät parhaansa korvaavien tuotantomenetelmien - tinaamisen korvaamiseksi emaloinnilla - kehittämiseksi Kansanhuoltoministeriön tuella.



Rakenteellisten uudistusten lisäksi 1930-luvulla ryhdyttiin tehostamaan järjestystä ja kuria. Yksi johtaja Törsten Carlanderin lanseeraamista motoista oli Järjestys ennen työtä. Järjestys oli varastotiloissa mallikelpoinen. Kuva vuodelta 1939. Kuva: Foto Roos / Carlanderin suvun arkisto.

Keväällä 1943 Carlander päätti matkustaa Ruotsin kautta Saksaan tutkiakseen uutta saksalaista maitokannujen kuumalakeerausmenetelmää. Suomen pankin erikoisluvala Carlander matkusti diplomaattipassilla Kansanhuoltoministeriön suositus ja tarvittava valuutta taskussaan Berliiniin ja sieltä edelleen Essen-Werdeniin. Siellä Carlander tutustui Milchkannenfabrik Lazer & Heimann'n tehtaalla uuteen tuotantomenetelmään sillä ehdolla, että muistiinpanoja ei saanut tehdä eikä myöskään ottaa valokuvia. "Sie müssen wissen – nichts schreiben, kein Photo, überhaupt keine Zeichnungen." Carlander kuunteli professorin Eckensteinin luentoa polttolakeerausmenetelmästä samaan aikaan kun ympäröivä kaupunki oli pommituksen jäljiltä raunioina ja tulipalojen loimu välkkyi sisään tehtaan ikkunoista. Carlanderin mieleensä painamat opit ja jälkikäteen tehdyt merkinnät auttoivat niin, että Kellokoskella kokeiltiin uutta polttolakeerausmenetelmää kolme kuukautta matkan jälkeen. Milchkannenfabrik Lazer & Heimann'n tehdas tuhoutui lähes täysin

pommituksissa 6. toukokuuta 1943. Tors-ten Carlander koki matkan annin yhdeksi elämänsä tärkeimmäksi suoritukseksi ja oikeastaan myös Suomen meijerialouden pelastukseksi.

Kuumalakeerattuja maidonkuljetuskannuja ryhdyttiin heti valmistamaan Kellokoskella. Kesäkuussa 1943 insinööri Bockov ja Eric Ludwig Duco-firmasta Berliinistä tulivat Kellokoskelle. He olivat läsnä ensimmäisten polttolakeerattujen maidonkuljetusastioiden lähtiessä markkinoille. Elokuussa ilmoitettiin, että Suomeen oli nyt saatu täysikelpoinen korvike tinatuilla astioille. Astioiden puhdistuksesta annettiin myös ohjeita. Astiat tuli puhdistaa heikoilla, ei voimakkaasti syövyttävillä kemikaaleilla. Kellokosken tonkat testattiin vielä Jokioisten maatalouden tutkimuslaitoksessa.

Vuonna 1943 tehtaalla valmistettiin 9 428 polttokuumalakeerattua maitotonkkaa; vuonna 1944 23 496 tonkkaa, ja vuonna 1945 3 976. Tonkkien koot vaihtelivat 5 litrasta – 60 litran tonkkiin, suurimmat erät olivat 30 ja 40 litran tonkkia. Vertailuna to-

dettakoon, että vuonna 1939 oli valmistettu 24 812 tinattua maitotonkkaa. Lopputulos oli, että Kellokosken tehdas pystyi seuraavien vuosien ajan valmistamaan yli 100 000 polttolakeerattua meijeriastiaa, joita ei olisi saatu ilman tätä teknistä saavutusta. Tosi-asiassa tällä menetelmällä aikaansaatu emalimainen pinta kuitenkin vaurioitui helposti astian kolhiinnuttua. Maitotonkat tehtiin kestävämmän kovaa kulutusta ja pitkiä kuljetuksia, joten herkästi irtoava maalimainen pinta ei ollut käytännöllinen. Polttolakeerattuja meijeriastioita tehtiin ja myytiinkin paljon juuri sodan aikana ja vähän sen jälkeen. Kun tinaa taas sodan jälkeen saatiin, polttolakeerausmenetelmästä luovuttiin.

Jälleenrakennusvuosien haasteet

Sotavuosien jälkeen meijeriastioita tarvittiin yhä sekä kodeissa, meijereissä että maataloilla. Kellokosken tehdas oli edelleen Suomen johtava meijeriastioiden valmistaja. Meijeriastiat muodostivat lähes puolet tehtaan tuotannosta. Koska meijerikuljetusastioiden valmistus oli kansantaloudellisesti tärkeä asia, raaka-aineen saanti pystyttiin heti sodan jälkeen vielä turvaamaan osittain kansanhuoltoministeriön turvin. Kansanhuoltoministeriö vahvisti myös meijeriastioiden myyntihinnan.

Kellokosken tehtaalla kannalta jälleenrakennusvuosien suurimmat haasteet olivat raaka-aineen saatavuus, levottomuudet työmarkkinoilla, uudet kotimaiset kilpailijat ja lopulta kysynnän raju lasku. Tasalaatuisen raaka-aineiden (pelti, tina) saatavuus oli jatkuva haaste tuotannon kannalta ja tuotteiden kysyntää ja tarjontaa ei aina pystytty tasapainottamaan. Sodan aikana käyttöön otettu uusi saksalainen kuumalakeerausmenetelmä ei tuonut helpotusta tuotanto-ongelmiin. Vuonna 1946 uusien astioiden

valmistus oli muutamia tuhansia, jätemateriaalista kokoon hitsattuja meijeriastioita lukuun ottamatta valmistus oli teräslevyn puutteesta kokonaan pysähdyksissä.

Monet maidonkuljetusastiat olivat kärsineet vuosien käytöstä. Kellokosken tehtaalla kehiteltiin maidonkuljetusastioiden korjausta. Tehtaan vuoden 1952 tuoteluettelossa on todettu, että meijeriastioiden uudelleen tinaus tulisi suorittaa noin viiden vuoden väliajoin.

Vuonna 1946 oli luvassa helpotusta ongelmaan. Valtiovallan myötävaikutuksella tuotiin Amerikasta 300 000 kilon peltilevyä, joka tuli käytettäväksi nimenomaan maidonkuljetusastioiden valmistukseen. Amerikkalaisen peltilevyerän jakelueristä eri valmistajille ja kansanhuoltopiireille Suomessa käytiin vuonna 1947 neuvotteluja Kansanhuoltoministeriössä. Asiaa syntyi kiihkeä kilpailu valmistajien välillä.

Kuultuaan peltilevyerän tuonnista Kellokosken tehdas ilmoitti olevansa valmis kohottamaan tuotantoaan melkoisessa määrässä ja lupasi valmistaa joko tinattavaksi tinakylvyssä, (saksalaisella) polttolakeerausmenetelmällä tai metalliruiskuttamalla maidonkuljetusastioita parhaimmillaan 50 – 70 000 astiaa vuodessa. Tehdas ilmoitti Kansanhuoltoministeriölle lisäksi pystyvänsä korjaamaan 2 500 -3 000 vanhaa astiaa kuukaudessa sekä olevansa valmis valmistamaan myös alumiinisia astioita, jos alumiinilevyä olisi saatavana. Tässä vaiheessa oli jo luvattu 150 000 kg alumiinilevyä Ranskasta ja 200 000 kg alumiinilevyä Norjasta.

Alumiinisten maidonkuljetusastioiden valmistuksessa Kellokosken tehdas oli uranuurtaja. Tehtaan johto oli tutustunut norjalaisten ja ranskalaisten alumiinisten maidonkuljetusastioiden valmistukseen Ruotsissa, Norjassa, Ranskassa ja Sveitsissä vuonna 1946. Norjassa Carlander oli tavannut mm. johtaja Tarangerin, josta myöhem-



*Sulo Enochson prässäkoneen ääressä 1955.
Kuva: Carlanderin
suvun arkisto.*

1947 — N:o 216 — 3

Tuotantotiedotus N:o 9

ALUMIINISET MAIDONKULJETUSKANNUT

12.7.47 esitti Kellokosken Tehdas O.Y. — Mariefors Bruk A.B. Kansanhuoltoministeriölle

ensimmäiset maassamme

meijeri- ja maataloutemme hyväksi sarjatyönä valmistetut alumiiniset maidonkuljetuskannut.

Tuusulan maatalousnäyttelyssä Järvenpäässä 9–10.8.47 esitettiin satoja tällaisia

karaistusta alumiinista

Kellokoskella valmistettuja 20 litran maidonkuljetuskannuja.

Niin Euroopassa kuin suuren määrän Amerikassakin on puutetta teräspellistä, josta valmistetaan maidonkuljetusastioita. Nämä maassamme valmistetut alumiinistat ovat sangen kalliita, mutta kestäviä, ja ovat arvokkaita lisäksi siksi, että astioiden metalliarvo myös romuna on huomattava.

Meltä ilahduttaa näinollen, että ensimmäisinä maassamme voimme Kansanhuoltoministeriön kautta toimittua kipeimmin tarvitseville näitä hyviä ja laatuunsa nähden varsin halpoja maidonkuljetusastioita.

KELLOKOSKEN TEHDAS O.Y.
(MARIEFORS BRUK A.B.)

Ilmoitus Keski-Uusimaa -lehdessä vuonna 1947.

min tuli Kellokosken tehtaan suomalaisen kilpailevan yrityksen Sytytin OY:n yhteistyökumppani Suomessa. Ranskassa ryhmä vieraili Fische-le-Chatelle'ssa. Norjalaisen ja ranskalaisen menetelmän ero perustui niissä käytettävien alumiiniympyrälevyjen erilaisuuteen.

Alumiini on alkuaine, jota esiintyy runsaasti luonnossa, mutta vasta 1800-luvulla keksittiin taloudellisesti kannattavia menetelmiä perusaineen erottamiseksi suurissa määrissä. Alumiinin teollinen tuotanto aloitettiin 1880-luvulla, ja sen käytön yleistyessä huomattiin, että aine sopi erityisen hyvin mm. erilaisiin taloustarpeisiin. Alumiini ja sen seokset antoivat optimaalisen koostumuksen painon ja vakavuuden ja nopeuden suhteen. Alumiini oli helppo käsitellä ja muotoilla, sekä hitsata yhteen. Pian kuitenkin huomattiin, että puhdas alumiini tullessa kosketukseen veden kanssa ruostuu eli korrodoi. Kesti yli 30 vuotta ennen kuin

löydettiin alumiiniseos (90 prosenttia puhdasta alumiinia ja 10 prosenttia muita metalleja), joka kesti pitkäaikaisen kosketuksen suolaveteen.

Alumiinin käyttö kotitalousastioiden valmistuksessa oli suhteellisen yleistä jo 1930-luvulla mm. Ruotsissa. Suomessa alumiinin käyttö maidonkuljetusastioiden valmistuksessa nousi esille vasta toisen maailmansodan jälkeen.

Heinäkuussa 1947 Kellokosken tehdas markkinoi ensimmäisenä Suomessa 20 litraisia alumiinisia kuljetuskannuja. Maitotonkat olivat esillä ja myynnissä Tuusulan maatalousnäyttelyssä elokuussa 1947. Lehti-ilmoituksessa todettiin, että karaistusta alumiinista valmistetut astiat ovat sangen kalliita, mutta kestäviä, ja arvokkaita lisäksi siksi, että astioiden metalliarvo myös romuna on huomattava. Alumiinin etuna oli tässä vaiheessa puolestaan rautapeltiä helpompi saatavuus. Alumiinista valmistetut astiat olivat myös korkealaatuisempia ja rautaisia versioita kestävämpiä.

Kilpailijat helsinkiläinen Maitopystö Oy ja raumalainen Oy Sytytin seurasivat noin kuukauden jäljessä. Kellokoski teki 20 litran astioita, Maitopystö Oy 15 litran astioita ja Sytytin 25 litran astioita. Suurimmat tonkat pystytettiin tilaamaan ulkomailta ja siksi Suomessa keskityttiin alussa yksinomaan pieniin tonkkiin.

Kilpailijat helsinkiläinen Maitopystö Oy ja raumalainen Oy Sytytin seurasivat noin kuukauden jäljessä. Kellokoski teki 20 litran astioita, Maitopystö Oy 15 litran astioita ja Sytytin 25 litran astioita. Suurimmat tonkat pystytettiin tilaamaan ulkomailta ja siksi Suomessa keskityttiin alussa yksinomaan pieniin tonkkiin.

Maidonkuljetusastioiden pula ei kuitenkaan ollut ratkennut ja kilpailu kolmen valmistajan kesken jatkui. Syyskuussa 1948 Kellokosken tehdas, Sytytin Oy:n ja Oy Maitopystö Ab:n edustajat kutsuttiin kansanhuoltoministeriöön neuvottelutilaisuuteen, jossa käsiteltiin maitopystöjen valmistustarvetta vuoden 1949 aikana. Pöytäkirjan mukaan sovittiin siitä, että eri tehtaat valmistavat eri kokoja siitä raaka-ai-

neesta, mikä niillä nyt on hallussaan, oman suunnitelmansa mukaisesti”.

Vuodelle 1949 eri tehtaille luovutetaan raaka-ainetta sillä tavoin, että niillä kullakin on mahdollisuus valmistaa tietyt erät. Kellokosken tehtaan kohdalla oli kirjattu 13 000 kpl 40 litran ja 18 000 kpl 50 litran pystöjä. Pöytäkirjan mukaan Oy Maitopystö Ab:lle annettiin valmistusoikeus 19 000 kappaletta 20 litran maitotonkalle ja 12 000 kpl 15 litran maitotonkalle, ja Sytytin OY:lle 25 ja 30 litran tonkkien valmistukselle. Kellokosken tehtaan edustajien mukaan pöytäkirja ei kuitenkaan vastannut kokouksen kulkua, ja sen takia Carlander lähetti vastalauseen 20 litraisten maitotonkkien valmistusoikeudesta. Kellokoskella oli varastossa metallilevyä, joka mahdollistaisi 16 000 kpl 20 litran tonkkaa eikä yhtiö halunnut luopua oikeudesta valmistaa pienempiä maitotonkkia.

Vuonna 1947 perustettu Oy Maitopystö toimi Helsingin Pitäjänmäellä ja ehti valmistaa alumiinisia maitotonkkia runsaan vuoden ajan. Heinäkuussa 1949 Kellokosken tehdas osti Oy Maitopystön konkursipesän koneineen. Kaupassa Kellokosken tehdas sai koneita, laitteita ja mikä tärkeintä alumiiniraaka-ainetta. Osittain selittämättömistä syistä Oy Maitopystö oli saanut tuontiluvan kansanhuoltoministeriön norjalaisen ja tanskalaisen alumiinipellin tuonnille. Kaupan myötä Kellokosken tehdas sai siis arvokasta raaka-ainetta tarvitsematta anoa tuontilisenssiä.

Vuotta myöhemmin ilmaantui Kellokosken meijeriastiatuotannolle uusi kilpailija, Niilo Mäkisen ja Untamo Sihvolan perustama 30 työntekijän Meijeriastiat Oy, joka kilpaili naapurikunnassa Järvenpäässä samoilla meijeriastia-markkinoilla. Kilpailija koettiin vaaralliseksi, jonka vuoksi sen osake-enemmistö kaapattiin 1954. Uuden tehtaan tiloihin keskitettiin ensisijaisesti maitotonkkien korjaustyöt.

Kellokosken tehtaan vaarallisin kilpailija oli kuitenkin Oy Sytytin. Oy Sytytin oli asetehtailija Rafael Lönnströmin konserniin kuuluva yhtiö. Yrityksellä oli useita sisaryhtiöitä, ja niiden joukossa vuonna 1936 perustettu ampumatarvikkeita valmistava Oy Ammus. Sen teknilliseksi johtajaksi kutsuttiin siviili-insinööri J. Jensen Tanskasta. Vuoden 1944 välirauhan johdosta pysäytettiin ampumatarvikevalmistus äkillisesti ja tehtailla vapautui tuotantokapasiteettia. Ammus Oy:n hylsyosastolta oli vapautunut puristuskapasiteettia, jota nyt ryhdyttiin käyttämään mm. alumiiniastioiden, kuten kattiloiden ja pienten maitokannujen valmistukseen. Tanskassa oli valmistettu alumiinisia tonkkia jo useamman vuosikymmenen ajan. Aluksi Oy Sytytin valmisti maitotonkkia nk. pehmeästä alumiiniseoksesta (2S), mutta nämä eivät olleet kovinkaan kestäviä.

Alkuvuonna 1952 kiersi huhu, jonka mukaan Oy Sytytin oli aikeessa ryhtyä valmistamaan alumiinitonkkien lisäksi tinattuja maidonkuljetusastioita. Yritys torjui väitteen, mutta vuonna 1954 käytiin kiivasta kirjeenvaihtoa Kellokosken tehtaan ja Oy Sytytin välillä alumiinisten tonkkien valmistuksesta. Oy Sytytin toivoi saavuttavansa hallitsevan aseman alumiinisten tonkkien valmistuksessa ja halusi Kellokosken luopuvan näiden valmistuksesta. Oy Sytytin solmi yhteistyösopimuksen norjalaisen Norsk Aluminium Industrin kanssa, ja ryhtyi valmistamaan tonkkia vahvemmassa ja kestävämmästä alumiinista (51S). Koval-merkkiset alumiiniset tonkat tulivat markkinoille 1956 ja menestyivät hyvin. Ikävä kiista oli osoitus siitä, että kotimainen kilpailu oli kaikilla aloilla kiristymässä ja vaikeutumassa.

1950-luvulle tultaessa meijeriastioiden tuotanto kasvoi ja kysyntä oli vielä kiitettävä. Tuotantoa pystyttiin lisäämään tehos-



Kellokosken tehtaan myyntinäyttely vuodelta 1947. Kuva: Carlanderin suvun arkisto.

tetuilla menetelmillä. Vuoden lämpiminä kuukausina tuotantotahti Kellokoskella oli n. 240 astiaa päivässä (6 000 kuukaudessa), ja talvikuukausina vastaavasti 80 - 90 päivässä (2 000 - 2 250 kuukaudessa). Raaka-aineiden hinnat olivat laskussa ja vähensivät tuotantokustannuksia, mutta hankintoja vaikeuttivat lisenssit. Yleensä lisenssit myönnettiin ainoastaan yhden kuukauden materiaalihankintoja varten, ja tätä pidettiin liian lyhyenä aikana, eikä mahdollistanut pitkäjänteisiä tuotantosuositteluita. Lisenssimenettely hidasti myös uusien koneiden hankintoja ulkomailta.

Maitotonkkien valmistuksen kehittämisessä käytettiin asiantuntija-apua. Vuoden 1952 tuoteluettelo sisälsi tohtori Harri Rautavaaran selostuksen maidonkuljetusastiasta maidonkäsittelyvälineenä. Rautavaara korosti laadun ja puhtauden merkitystä. Maito on lehmästä tullessaan koko lailla, joskaan ei täysin puhdasta ja bakteeritonta mutta lypsuvaiheessa maidon bakteeripitoisuus lisääntyi. Kuljetusastian tuli ennen kaikkea olla sellainen, että se on helppo puhdistaa.

Sileä tinattu sisäpinta oli tässä suhteessa erinomainen. Koloja ja teräviä kulmia ei saanut esiintyä. Astian suusta oli käden ja pesuharjan mahdollista hyvin sisään. Astian sisäosa oli kokonaisuudessaan oltava silmin nähtävissä. Kuljetusastian kannen tuli sopia tiiviisti sijaan, mutta kansi oli kuitenkin saatava helposti irti ja sen oli oltava sileä ja helppo puhdistaa. Astioilta vaadittiin suurta kestävyyttä, lujia vanteita ja vahvoja kädensijoja, jotta ne kestäisi sen tavattoman rasituksen, jonka alaiseksi päivittäin joutuivat. Maitotonkan keski-ikäksi arvioitiin kahdeksan vuotta, mutta korjaamalla sen elinikää pystyttiin pidentämään. Kuhmuinen, huonotoinen astia oli kuitenkin maidolle vaarallinen, sillä tinaamattomista kohdista saattoi liueta maitoon rautaa ja kuhmuissa pesivät bakteerit. Risaiset kannet saattoivat myös olla syypäitä voimakkaaseen bakteeritartuntaan.

Lypsyn jälkeen maito jäädettiin kuljetusastioissa maataloilla. Jäähdytystä kuljetusastioissa puolsivat monet käytännön seikat. Hyvässä kunnossa oleva, puhdas, höyrytetty

kuljetusastia katsottiin olevan varsin sopiva maidon säilytykseen ja jäähdytykseen. Jäähdytyslaitteeseen runsaasti nyrkinkokoisia jääpaloja. Kuljetusastian ulkopinta kesti hyvin jäähdytyksen. Jäähdytyksen nopeutta edistettiin hämmentämällä maitoa maidonhämmentäjällä, jonka piti olla myös hyvin tinattu (ei puukepillä). Hämmentäminen edisti myös maidon kaasujen poistumista. Jäähdytyksen aikana astian kansi pidettiin raollaan. Kannen sivuissa olevat pyöreät reiät edistivät tuuletusta.

Kun maitotonkka oli tyhjennetty, se pestiin joko meijerissä tai maatilalla. Pesu piti tapahtua harjalla. Mikäli pesu tapahtui meijerissä, neuvottiin kuitenkin vielä huuhtomaan astia kuumalla vedellä tai vastaavasti höyryttämään se maatilalla. Puhdas pesty astia vietiin kannutelineeseen viinon asentoon suu alaspäin; ei pystyyn, koska silloin ei astiasa vaihdu ilma, ei myöskään kyljelleen, koska siihen voi tulla pölyä. Näin siis neuvoi tohtori Harri Rautavaara vuonna 1952.

Meijeriastioiden valmistus oli riippuvainen kehityksestä maataloudessa, sillä lähes kaikki tonkat myytiin kotimaisilla markkinoilla. Kellokosken tehdas lähetti vuonna 1954 kyselylomakkeen maan n. 500 meijerille. Kyselyn avulla haluttiin arvioida maidon kuljetusastioiden tuleva tarve Suomessa, jotta vältettäisiin ylituotannosta. Kyselyssä tiedusteltiin meijereiden kuljetettavien maitomääriä

vuodessa, minkälaisia meijeriastioita mieluiten meijerit haluavat (teräksisiä tinattuja, alumiiniastioita tai ruostumattomasta materiaalista) sekä astioiden koot. Suurin kysyntä oli 20 ja 40 litran kuljetusastioista, ja nimenomaan perinteisistä tinatuista astioista. Kellokoskella valmistettiin edelleen alumiinisia astioita, mutta niiden kysyntä ei ollut runsasta.



Kellokosken tehdas oli perheyrittys. Usein työntekijät ja perheenjäsenet pääsivät mukaan mainoskuviin. Tässä konttoripäällikkö Jarl-Olof Carlanderin puoliso Marie-Louise esittelee uusinta maitotonkkaa vuonna 1960. Kuva: Carlanderin suvun arkisto.

Tässä vaiheessa tullimääräykset suojelivat edelleen ulkomaista kilpailua vastaan. Tehtaan tuotantokomitean kokouksissa keskusteltiin metalliteollisuuden ulkomaankaupasta ja oltiin yksimielisiä siitä, että ulkomailta ei pitäisi tuoda niitä tarvikkeita, mitä kotimaan teollisuus pystyy tuottamaan riittävästi. Yleensä lisenssit myönnettiin ainoastaan yhden kuukauden materiaalihankintoja varten, ja tätä pidettiin liian lyhyenä aikana, eikä se mahdollistanut pitkäjänteisiä tuotantosuosunnitelmia. Vuonna 1955 tuotiin kuitenkin pieni erä tanskalaisia kuljetusastioita, joiden hintataso oli 25 % alhaisempi, ja tämä ennusti tulevia vaikeuksia. Oli vain ajan kysymys milloin ulkomaalaiset tonkat tulisivat Suomen markkinoille.

Seuraavana vuonna tutkittiin Valtion teknillisessä tutkimuslaitoksessa Kellokosken maidonkuljetusastioiden kestävyttä verrattuna tanskalaisiin. Tutkimuksessa todettiin, että Kellokosken astioissa oli vahvempi tinapinta ja kestävyys parempi. Vuonna 1954 noin 43 % tehtaan tuotannosta oli meijeriastioita. Vuoden 1955 lopulla varastossa oli 7 390 meijeriastiaa.

Maitotonkan valmistuksen loppu

Käännekohta tapahtui vuonna 1956. Suomessa oli kolme viikkoa kestävä yleislakko ja Suezin kriisi johti öljynhintojen nousuun. Tuonti lisääntyi, vienti taantui ja Suomen pankki suosi tiukkaa rahapolitiikkaa. Myös Kellokoskella lakkoihtiin. Suurlakko vaikeutti tehtaan koko tuotantoa. Tilastojen mukaan vuonna 1956 Kellokoskella valmistettiin yli 84 000 teräslevystä tinattua maitopystöä ja 1 515 alumiinista. Raaka-aineiden hintojen nousun takia tehtaan oli pakko korottaa tuotteidensa hintoja, mikä vuorostaan vaikeutti myyntiä ja vientiä.

Meijeriastioiden osuus tehtaan tuotannosta oli merkittävä, mutta niiden vähittäishinnat olivat valtion säännöstelemiä ja myyntihinnan korottaminen sen takia vaikeaa. Lakon seurauksena yleinen hintataso ja palkkakulut nousivat ja seuraavana vuonna 1957 vientinäkymät heikkenivät. Suomen pankki joutui devalvoimaan 39 % ja rakennusallalla toiminta hiljeni. Meijeritaloudessa näkyi myös Kellokosken tehtaan kannalta epäsuotuisa kehityssuunta.

Meijeriastioiden myynti väheni radikaalisti 1958, kun valtiovalta korotti väkirehun hintaa ja maatalouden painopiste siirtyi karjataloudesta viljanviljelyyn. Tehtaan tuotevalikoimassa oli edelleen paljon erikokoisia maitopystöjä, saaveja, mittareita, sankoja, siivilöitä ja maitomittoja. Tehtaan Järvenpäässä toimivassa toimipisteessä hitsaaja Svante Saari kehitteli uuden tonkkamallin ”malli Saari”. Vuonna 1959 kirjattiin vielä hyvä tulos maidonkuljetusastioiden kohdalla (55 000), mutta maitosiivilöiden kysyntä laski jyrkästi, ainoastaan 6 000 vuonna 1958 verrattuna 14 000 vuonna 1957.

Vuosi 1959 alkoi toiverikkaana, mutta laaja metallilakko Yhdysvalloissa johti raaka-aineiden hintojen nousuun (5 – 35 %). Alumiinin kohdalla nousu oli ”ainoastaan” 5 % mikä suosi alumiinisten tonkkien valmistusta. Kilpaileva yritys Oy Sytytin käytti alumiinia Koval-maitotonkkien valmistukseen. Yrityksellä oli hyvin toimiva yhteistyö norjalaisen alumiinirytyksen kanssa ja Koval-maitotonkkia ostettiin ympäri Suomea. Kellokosken tehtaan pitkäaikainen yhteistyökumppani Hankkija ilmoitti vuonna 1958 siirtyvänsä alumiiniasiointeihin. Vuonna 1960 Hankkija osti n. 27 % vähemmän tuotteita kuin edellisenä vuonna.

Vuonna 1960 Kellokosken maitopystöjä myytiin niin paljon kuin täydellä kapasiteetilla toimien pystyttiin valmistamaan. Vuoden alkukuukausien harmina olivat

myöhässä olevat levytoimitukset, jotka johduivat USA:n teräslakosta. Tehdas joutui tämän vuoksi ostamaan huomattavassa määrin teräslevyä maahantuottajain varastoista korkeammalla hinnalla. Valmistus jatkui täydellä paineella aina kesälomiin saakka. Syyskesällä pystöjen myynti kuitenkin tyrehtyi kokonaan ja pystöjen valmistus jouduttiin lopettamaan toistaiseksi.

Haasteet kasautuivat: kilpailu markkinoilla oli kova, laatuvaatimukset ostajilla korkeat ja kilpailijoiden menetelmät myyntinsä lisäämiseksi tehokkaat. Maitotonkkien kysyntä jatkoi laskuaan myös sen takia, että meijerit olivat siirtymässä keräämään maidon maatiloilta säiliöautojen avulla. Maitotonkkia ei enää tarvittu yhtä paljon kuin ennen, ja kaupassa myytiin maitoa pulloissa, pusseissa tai paperipakkauksissa.

Vuonna 1961 tehtaalla kehiteltiin vielä uusi maitotonkkamalli Kello-dural alumiinilejeeringistä. Näitä valmistettiin 30 ja 40 litran kokoisina. Valtion maitotalouskoelaitoksen lausunnossa todettiin, että Kello-dural-tonkan runko ”on valmistettu

puristamalla ja on saumaton. Valmistajan ilmoituksen mukaan pystöjen valmistukseen käytetty aine on alumiinin ja magnesiumin seos, joka kylmätyöstön aikana kovettuu niin, että lopullinen kovuus on n. 75 Brinell-astetta ja murtolujuus n. 19-22 kg/mm².” Lopuksi, todettiin, että ”suoritetussa koetuksessa ovat 30 ja 40 l:n ”Kello-Dural” maitopystöt osoittautuneet lujarakenteisiksi sekä pudotus- että lyöntikokeissa. Kansi sulkee tiiviisti pystön, joka on kevyt käsitellä ja sisältä helposti tarkastettavissa. Pystöjen valmistus on huoliteltua työtä.”

Maitotonkkien ja meijeriastioiden kysynnän raju lasku oli kohtalokasta Kellokosken tehtaan toiminnalle. Tehdas oli löytänyt menestyvän korvaavan tuotteen (Suomen ensimmäiset alumiiniveneet), mutta taloudelliset vaikeudet rasittivat liikaa. Joulukuussa 1962 perheyrittäjä myytiin Fiskars-konsernille. Kellokosken tehdas yhdistettiin Oy Fiskars Ab:hen ja Kellokosken Tehdas O.Y. – Mariefors Bruk A.B. lakkasi toimimasta huhtikuussa 1963. Maitotonkkien valmistus lakkautettiin välittömästi.

LÄHTEET

Arkistoaineisto

Elinkeinoelämän keskusarkisto ELKA

Kellokosken tehdas – Björkbodan tehdas, arkistoaineisto vuosilta 1887-1963.

Suomen elokuva-arkisto

Torsten Carlanderin kuvaamat dokumenttielokuvat Kellokosken tehtaan tuotannosta

Yleisradio

Totti Carlanderin filmattu päiväkirja, osa 6: Henkilökohtaisia muistoja. YLE/FST.

Torsten Carlander-Reuterfeltin arkisto

Päiväkirjat, matkapäiväkirjat ja kirjeenvaihto, valokuvat, dokumenttielokuvat ja äänitallenteet.

Kirjallisuus

Carlander-Reuterfelt, Gunilla 2006: Finlands första aluminiumbåtar. Om tillverkningen av Kello-båtarna vid Marienfors bruk. Teoksessa *Suomalaisia veneitä*. Nautica Fennica 2005-2006. Toim. Anne Ala-Pöllänen, Tytti Steel, Johanna Aartomaa. Museovirasto, Helsinki.

Forsell, Hanna & Carlander-Reuterfelt, Gunilla 2009: *Ruukin elämää – patruunoita ja työläisiä Kellokoskella*. SKS, Jyväskylä.

Grotenfelt, Gösta 1906: *Tietoja Suomen maitotalouden kehityksestä. Suomen yleinen maanviljelysnäyttely Kuopiossa*. K. Malmströmin kirjapaino, Kuopio.

Grotenfelt, Gösta 1916: *Vanhanaikainen suomalainen maitotalous*. Otava, Helsinki.

Honkanen, Erkki (toim.) 2002: *Kellokosken kyläkirja*. Itämerikeskussäätiö, Kellokoski.

Laiho, Arja 2004: Monimies Totti. *Torsten Carlander-Reuterfelt. Kellokosken soittava ruukin patruuna*. 2. painos. Itämerikeskussäätiö, Kellokoski.

Ramsay, Anders 1987 (1904-1907): *Muistoja lapsen ja hopeahapsen*. WSOY, Helsinki.

Tenkanen, Marjaana 2005: *Kellokosken ruukki – Mariefors bruk – Teollisuusalue rakennusmuistomerkkinä*. Like, Helsinki.

Vihola, Teppo 1991: *Leipäviljasta lypsykarjaan. Maatalouden tuotantosunnan muutos Suomessa 1870-luvulta ensimmäisen maailmansodan vuosiin*. Suomen Historiallinen Seura, Helsinki.

Sammanfattning

Om tillverkningen av mejerikärl och mjölktransportflaskor i Mariefors bruk

Oy Kellokosken tehdas – Mariefors bruk Ab var under flera årtionden på 1900-talet Finlands största tillverkare av mjölktransportflaskor och mejerikärl. Bruket tillverkade även byggnadsbeslag, verktyg och hushållsföremål men lanserade sig som lantbrukarnas företag. Tillverkningen inleddes på 1880-talet i Björboda fabriksaktiebolag i västra Finland men flyttades 1896 till Mariefors i Tusby kommun ca 45 kilometer norr om Helsingfors. Efterfrågan på mejerikärl ökade kraftigt efter sekelskiftet 1900 i takt med den allmänna utvecklingen av lantbruket och mjölkhushållningen.

Den äldsta produktkatalogen härstammar från 1891 och presenterar mjölktransportflaskor av 14 storlekar samt övriga mejerikärl såsom, mjölksåar, mjölmätare, provmjölkkningsämbar, mjölksilar, mjölmått. Samma mejerikärl behövdes ännu i början av 1960-talet och ingick i brukets sortiment även då.

Sortimentet av mejerikärl var stort, och an efter att efterfrågan ökade införde man nya produktionsmetoder och skaffade nya maskiner. Nya produktionsprocesserna instuderades av direktör Torsten Carlander under affärsresor i Sverige, Tyskland, Schweiz, Frankrike, Danmark och Norge. Experter från utlandet kom till Mariefors för att lära ut de nya metoderna. Även råmaterialet (stålplåt, aluminium, metaller) måste importeras från utlandet (Sverige, Tyskland, Holland, England och Belgien). Beroendet av utländskt råmaterial försvårade produktionen under kristiderna i början av självständighetstiden på 1920-talet, under

krigsåren (1939-1944) och på 1950-talet och tvingade bruket att ta i bruk nya produktionsmetoder och råmaterial.

Under krigsåren 1939-1944 deltog fabriken i Mariefors i Finlands "industrifront" (ett uttryck som lanserades under kriget av marskalk Mannerheim) och tillverkade bl.a. transportkärl för försvarsministeriet. Tillverkningen av mjölktransportflaskor tryggades under kriget med hjälp av tysk expertis med Folkförsörjningsministeriets samtycke. Man introducerade den tyska brännlackeringstekniken. Efter kriget började Mariefors bruk i likhet med konkurrenterna tillverka mjölktransportflaskor av aluminium.

De mest eftertraktade mjölktransportflaskorna och mejerikärnen var dock av rostfri förtennad stålplåt och sortimentet var stort. De äldsta mjölkflaskorna var fyrkantiga, men redan 1908 skaffade bruket en pressmaskin från Tyskland och övergick till att tillverka enbartrunda flaskor i alla storlekar.

Tillverkningen av mjölktransportflaskor kan indelas i flera arbetsfaser. Plåten pressas, svarvas och svetsades ihop. Det sista skedet var ytbehandlingen eller förtenningen. Mejerikärnen doppades i en tennlegering, varefter de torkades för hand.

Efter krigsåren försvårades produktionen av bristen på råvaror, regleringspolitiken och situationen på arbetsmarknaden. Minutförsäljningspriset för mejerikärlvar fastställt av ministeriet, vilket gjorde att det var svårt att höja försäljningspriset. Devalveringen 1957 och utvecklingen inom mjölkhus-

hållningen på 1950-talet var inte gynnsam för bruket. Inom mjölkhushållningen övergick man till användning av plast och mjölken transporterades från gårdarna till mejerierna i stora lastbilscontainer. Försäljningen av mejerikärl minskade radikalt 1958 då statsmakten höjde avgifterna på kraftfoder och lanthushållningen började gå in för spannmålsodling istället för boskapskötsel där man behövde mejerikärl. I medlet av 1950-talet infördes lättnader för import av råvaror vilket möjliggjorde smi-

digare importmöjligheter av råvaror men samtidigt var det klart att licensförfarandet skyddat brukets produktion från utländsk konkurrens.

Då efterfrågan på Mariefors bruks mejerikärl minskade började bruket satsa på tillverkningen av aluminiumbåtar, de sk. Kello-båtarna. Mariefors bruk såldes i december 1962 till Fiskars-koncernen som omedelbart upphörde med tillverkningen av mejerikärl i Mariefors.



Vuoden varrelta



*Alpo Jaakolan Leiväkantaja-
veistos kotiutui Sarkaan
huhtikuussa 2012.
Kuva: Elsa Hietala.*

Eurajoen maatalousmuseo

Suomen maatalousmuseon kesäkohde 2012

Suomen maatalousmuseo Sarka hakee vuosittain kesän ajaksi yhteistyökumppanikseen museota, maatalousaiheista kokoelmaa tai muuta maataloushistoriallisen harrastuksen kohdetta.

Kohteen on oltava juuriltaan paikallinen ja esineiden tarinat tulee tuntea. Kohdetta tulee hoitaa jatkuvuudella ja esineiden näytteillepanoon tulee olla sopivat rakennukset. Tarkoituksena on nostaa maataloushistorian harrastuksen arvostusta.

Valittu kohde pääsee museon etänäyttelyksi yhden kesän ajaksi ja saa maatalous-

museolta neuvoja, apua ja julkisuutta kesänäyttelynsä järjestämiseen.

Vuoden 2012 kesäkohde Eurajoen maatalousmuseo sijaitsee Eurajoen Irjanteen kylässä. Museo on talkoovoimin rakennettu ja ylläpidetty ja sen näyttelyalueelle on järjestetty monipuolinen kokoelma Eurajoella käytössä olleista maataloustyökaluista ja -koneista. Näyttelytilaa on runsas 1000 m² ja esineitä yli 2500. Museon monista käyttökuntoiseksi entisöidyistä koneista esimerkkejä ovat puukaasutraktori, tuulimoottoripumppu ja hevoskierto.



Eurajoen maatalousmuseo Irjanteella. Kuva: Eurajoen kotiseutuyhdistys.



Hevoskynnön SM-kilpailuissa Vuojoen kartanossa elokuun viimeisenä viikonloppuna saatiin ihailla todellista hevosmiestaitoa. Kuva: Elsa Hietala.

Museon rahoituksen hankkiminen vuonna 1982 ja rakentaminen seuraavana vuonna ovat erinomainen esimerkki talkoohengen voimasta. Rakennushankkeen toteuttamiseksi järjestettiin sekä tukkien- että rahan keräys. Tukkien keräystä metsänomistajilta organisoitiin 22 talkoopäällikköä ja tukkeja kertyi 378 lahjoittajalta lähes 2000 kappaletta. Osa tukeista sahattiin rakennusmateriaaliksi ja loput myytiin. Rahankeräys tuotti yli 6000 markkaa ja lahjoituksia saatiin myös työnä ja materiaaleina. Rakennustalkoissa työskenteli kaikkiaan 264 henkeä ja työtunteja kertyi yli 2000. Vuonna 1986 järjestettiin uusi keräys talkoilla ja saatiin kerättyä varat hallin laajennusosan rakentamiseen. Laajennusosa rakennettiin vuonna

1988 jälleen lähes 300 talkoolaisen voimin. Kaikille lahjoittajille ja talkoolaisille (yhteensä noin 600 kappaletta), annettiin kiitokseksi Vuojoen kartanon vanhan mallin mukaan veistetty tarksvärkkipulkka.

Vuonna 2012 yhteistyö kesäkohteen ja Sarka-museon välillä oli hyvin antoisaa – Saran ravintolan seinillä komeilivat näytellynä Eurajoen laajasta valokuvakokoelmasta poimitut valokuvat ja Saran vaihtuvaa näyttelyä varten saatiin Eurajoen kokoelmista lainaksi 1800-luvulta peräisin oleva polkupyörä. Infotaulut kesäkohteesta olivat esillä sekä Sarassa että Eurajoella ja valinnasta muistoksi Eurajoelle jäi myös messinkinen kunnialaatta.



*Nuoria tanhuajia kansallispuvuissaan Irijanteen museoiden kevätkauden avajaisissa.
Kuva: Elsa Hietala.*

Saran edustaja oli mukana Eurajoen kotiseutuyhdistyksen järjestämissä tapahtumissa kesän aikana. Amanuenssi Elsa Hietala puhui museon kesäkauden avajaisissa sekä Vuojoen kartanossa järjestetyissä hevoskynnön SM-kilpailuissa. Kesällä raittimuseot kävivät kesäretkellä Eurajoen

Irijanteen museoissa ja saivat osakseen mitä sydämellisimmän vastaanoton. Eurajoki tuli viime vuonna monelle tunnetuksi ystävällisistä ihmisistään ja innostuneesta ja asian-
tuntevasta harrastajamuseotoiminnastaan.

Suomen maatalousmuseosäätiön toimintakertomus 2012

Yleistä

Vuosi 2012 oli säätiön kahdeskymmenes (20) ja museon seitsemäs (7) kokonainen toimintavuosi.

Museon kokonaiskävijämäärä vuonna 2012 oli yhteensä 46 763 kävijää, joista museo- ja kokouskävijöitä oli 20 962 ja ravintolakävijöitä 25 801.

Kaikkiaan vuosi 2012 oli Suomen maatalousmuseo Saralle hyvä ja toimielias vuosi. Kävijämäärässä saavutettiin jälleen uusi kaikkien aikojen ennätys, jonka taustalla oli paljon työtä ennen muuta erilaisten tapahtumien suhteen. Museon on ansaittava jokainen kävijä itselleen ja tämän eteen on museossa totuttu tekemään työtä.

Museon taloudenpidossa on edelleen jatkettu tiukkaa linjaa, ja vuoden taloudellinen tulos on siinä määrin ylijäämäinen, että museo on suoriutunut taloudellisista velvoitteistaan ja pystynyt ohjaamaan varoja myös vanhojen museon rakentamisen ja laajentamisen yhteydessä syntyneiden velkojen lyhennyksiin sovitusti. Museon taloudellinen tilanne on selkiytynyt ja asettunut kiinteisiin uomiinsa. Taloudellinen asema on selvästi kohentunut viime vuosien aikana ja museossa voidaan seisoa suhteellisen tukevalla perustalla. Talous on edelleen ahdas, eikä mihinkään ylimääräiseen ole mahdollisuutta, mutta niin se on miltei kaikilla muillakin suomalaisilla museoilla.

Vuoden 2012 lopulla säätiö myi omistamansa Rintin kiinteistön museon naapurista. Kiinteistölle ei ollut museolla käyttöä ja sen hankintaan aikanaan johtaneet syyt

olivat poistuneet. Kiinteistöstä onnistuttiin saamaan hyvä hinta, jonka voitoksi laskettava osuus kirjattiin säätiön tilinpäätökseen siirtona uuden perusnäyttelyn rahastoon.

Museon museohenkilöstö suoritti keväällä 2012 opintomatkan Pariisiin ja sen moniin korkeatasoisiin museoihin. Matka oli hyvin hyödyllinen paitsi sen tieteellisen ja museotaidollisen annin osalta myös työyhteisöä tukevana toimintana. Tämä on linja jota tullaan jatkamaan myös tulevaisuudessa, elleivät taloudelliset resurssit aseta sille estettä.

Suomen maatalousmuseon ystävät ry:n jäsenrekisterissä oli vuoden 2012 lopulla 115 jäsentä. Yhdistyksen jäsenet tutustuivat kevätkokouksen yhteydessä Mustialan maataloushistorialliseen museoon Tammelassa sekä osallistuivat museon tapahtumiin ja talkoisiin.

Vuoden 2011 kulttuurikuokka myönnettiin 14.2.2012 ohjaaja/käsikirjoittaja Elina Kivihalmelle. Suomen maatalousmuseo Sarka myöntää vuosittain Kulttuurikuokka-palkinnon henkilölle tai taholle, joka tuo positiivisesti esille maaseudun elämää tai maataloutta. Palkinnolla halutaan tuoda esiin myös kulttuurin ja maanviljelyn alkuperäistä yhteyttä.

Markkinointi

Museon tärkeimmät markkinointikanavat vuonna 2012 olivat lehti-ilmoitukset, suoramarkkinointi, painettu mainosmateriaali sekä museon omat nettisivut ja Facebook.

Lehti-ilmoituksissa Sarka näkyi eniten sanomalehtien kesälehdissä sekä aihepiiritään matkailuun ja maatalouteen liittyvissä lehdissä. Tämän lisäksi tapahtumien markkinointi paikallisissa lehdissä oli vahvaa. Suoramarkkinointi toteutettiin sähköisesti ja se kohdistui eritoten kouluille ja yrityksille.

Painettua mainosmateriaalia museo tuotti vuonna 2012 seuraavasti: Sarka Sanomat -kesälehti (8 000 kpl), Luomukierros -esite (1 000 kpl), Sarka-peli -esite (1 500 kpl).

Vuonna 2012 Sarka osallistui huhtikuussa Kotimaan matkailu -messuille Tampereella esitejakelulla Vihreän Kolmion osastolla. Kesäkuussa maatalousmuseo osallistui Turussa järjestettyyn Neitsytperunafestivaaliin omalla osastollaan. Heinäkuussa Sarka osallistui Oripäässä Okra maatalousnäytelyyn yhteisellä osastolla Oripään kunnan ja Vihreän Kolmion kanssa. Marraskuussa Elma-messuilla Sarka esittäytyi yhtenä päivänä Onni kutsuu kylään -osastolla.

Oma nettisivusto on tärkein informaatio- ja markkinointikanava museolle. Sähköisistä viestimisistä tärkeäksi on noussut myös Facebook. Vuonna 2012 museon oman Facebook-tilin kautta markkinoitiin kaikkia museon tapahtumia ja välitettiin museon uutisia.

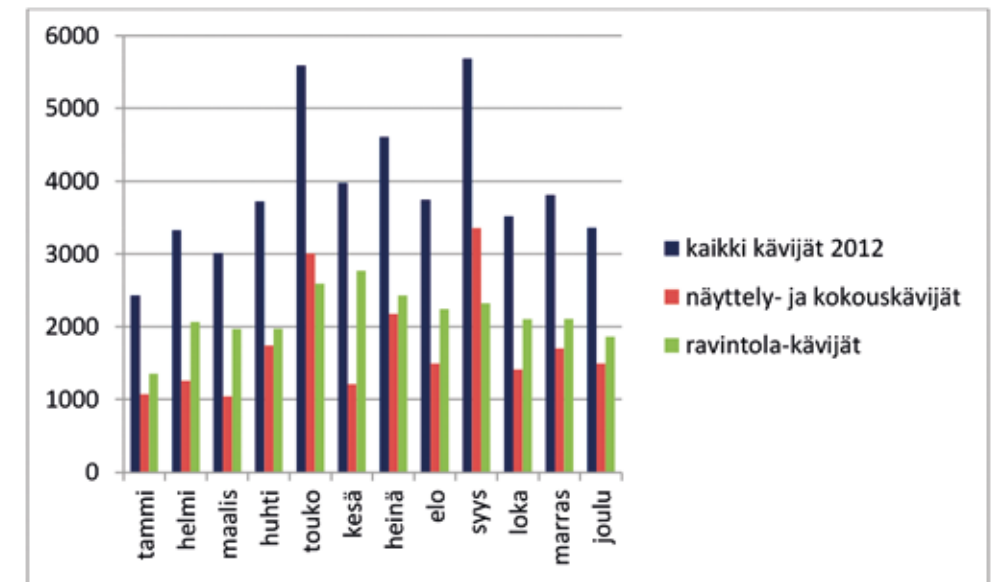
Sarka toimi yhteistyötahona, kun PMMP järjesti 11.6. Loimaan torilla levynjulkaisu-keikkansa. Yhtyeen kanssa esiintyi lapsikuoro museon t-paidoissa.

Sarka toimi yhteistyötahona, kun PMMP järjesti 11.6. Loimaan torilla levynjulkaisu-keikkansa. Yhtyeen kanssa esiintyi lapsikuoro museon t-paidoissa.



Pirteä Kansa hölömöt -yhtye esiintyi Köyrimarkkinoilla 3.9. Kuva: Anna Väänänen.

Museo-, kokous- ja ravintolakävijät vuonna 2012



Näyttelyt

Museon perus- ja konenäyttelyyn ei vuoden 2012 aikana tehty merkittäviä muutoksia. Tekniikkaa uusittiin tarpeen vaatiessa.

Uuden perusnäyttelyn valmistelu- ja suunnittelutöitä jatkettiin. Rahoituksen kokoaminen ei edennyt vuonna 2012 toivotusti, näyttelyn aikataulua jouduttiin muuttamaan. Suomalaisen maatalouden historian kaaren esittelevä näyttely avataan toukokuussa 2015.

Myös Työväenmuseo Werstaan, Metsä-museo Luston ja Saran 1950-lukuaiheisen yhteisnäyttelyn valmistelut jatkuivat, Maat, metsät, tehtaajat -näyttely avataan syksyllä 2013 Werstaalla, josta se siirtyy keväällä 2014 Sarkaan.

Vuoden alussa, 17.1.2012, avattiin vaihtuvien näyttelyiden tilassa *Muuttuvat maatilat* -näyttely. Näyttelyn ovat alun perin

vuonna 2002 tuottaneet Maa- ja metsätalousministeriö sekä Suomen rakennustaiteen museo, nyt näyttelyä hieman päivitettiin ja muokattiin museolle sopivaksi. Näyttely oli avoinna 22.4.2012 asti.

Kesäkaudeksi vaihtuvien näyttelyiden tilaan avattiin näyttely *Polkien ja kulkien*. Näyttely esitteli maaseudun kevyttä kulku- ja kuljetusvälineistöä. Näyttelyn perustana olivat menopelit loimaalaisen Risto Heinosen polkupyöräkoelmasta. Polkien ja kulkien oli esillä 4.5.–30.10.2012

Vuoden lopulla ehdittiin vaihtuvien näyttelyiden tilassa avaamaan vielä kolmaskin näyttely. *Pellon laidalta – näyttely kahdesta kokoelmasta* kokoaa yhden otsikon alle kaksi hyvin erilaista lähestymistapaa maaseutuun ja maatalouteen. Näyttelyssä on esillä maalauksia Loimaan Taidetalon kokoelmista sekä esineitä Suomen maa-



Polkien ja kulkien -näyttely esitteli maaseudun kevyttä kulku- ja kuljetusvälineistöä toukokuusta lokakuuhun. Kuva: Iina Wahlström.

talousmuseo Saran omista kokoelmista. Näyttely avattiin 14.11.2012 ja sen esilläoloaika jatkuu vuoden 2013 kesäkuuhun.

Lisäksi museolla oli esillä seuraavat vaihtuvat näyttelyt seminaaritala Riihessä, aulassa ja ravintolassa:

3.11.2011 – 8.1.2012	Leena Männistö: <i>Suo, kuokka ja Juhana</i>
5.1. – 3.3.	Hanna Rautavuori: <i>Saviseutuni</i>
6.2. – 25.3.	Luontokuvakurssin satoa: <i>Seitsemäntoista katsetta Loimijokeen</i>
6.3. – 29.4.	Pirkko Siivonen: <i>Maa antaa</i>
29.3. – 13.5.	Sari Kantinkoski & Ari Rintala: <i>Connection - Yhteys</i>
4.5. – 1.7.	Seppo Lammi: <i>Katoava lato</i>
15.5. – 15.7.	<i>Kuvia Eurajoen maatalousmuseon kokoelmista</i>
3.7. – 26.8.	Loviisa Tala: <i>Koneen henki</i>
26.7. – 19.9.	Irina Heinonen: <i>Polkupyörän ympärillä</i>
31.8. – 28.10.	<i>Talolle kunniaksi – kotieläinjalostus kunniakirjojen valossa</i>
1.10. – 11.11.	Someron kamerakerho: <i>Someron peltoaukeilta</i>
2.11.2012 – 3.2.2013	Nils Westermarckin valokuvia Suomen maatalousmuseon kokoelmista
16.11.2012 - 3.2.2013	Sakari Salo: <i>Elämä ja kuolema</i>
29.11.2012 – 6.1.2013	Ritva Rastas: <i>Himmeleitä</i>

Lokakuussa museon aulaan rakennettiin vitriini, johon voidaan asettaa esille esim. museon vastaanottamia lahjoituksia, kuukauden esineitä ja muuta ajankohtaista materiaalia. Vuoden 2012 aikana aulavitriinissä ehdittiin esitellä karstoja ja Nuorten Pellervo -lehtiä.

Suomen maatalousmuseon kiertonäyttelyistä *Mehiläiset* -näyttely oli esillä Kainuun museossa Kajaanissa 15.1.–29.2. ja *Emäntä* -näyttely 7.2.–29.4.2012 Kuopion kulttuurihistoriallisessa museossa.

Vuoden 2012 Kesäkohteeksi valittiin Eurajoen maatalousmuseo.

Yleisöpalvelu

Opastukset

Museon perusnäyttelyssä järjestettiin opastettuja kierroksia tilauksesta ryhmille ja heinäkuussa kaikille avoimia yleisöopastuksia päivittäin. Oppaina toimivat museon oma henkilökunta, freelancer oppaat sekä kesätyöntekijät.

Tavallisen opastetun kierroksen lisäksi Sarkaan voi tutustua teemaopastuksilla tai osana pidempää retkeä. Vuonna 2012 Sarka on toteuttanut tai ollut osana neljää teemakierrosta. Ruisreissu on Kanniston kotieläintilan kanssa yhteistyössä toteutettu päiväretki. Luomukierros toteutetaan puolestaan yhteistyössä Heikkilän luomutilan kanssa. Muistojen Sarka on museolla tapahtuva teemaopastus. Uutuutena vuonna 2012 tuli mukaan toiminnallinen Sarka-peli.

Kouluyhteistyö ja lasten Sarka

Museon pihamaalla olevat lasten polkutraktorirata ja keppihevös-esterata sekä lasten kiipeilytraktori olivat edelleen kovassa käytössä. Kesäaikana museon pihalla oli kotieläimiä; possuja, lampaista, kanoja ja hevosia.

Koululaisille suunnattuja omia opastus- ja toimintapaketteja vuonna 2012 olivat Munne-kissan hiirijahti, Itse tehtyä ja Voimaa!. Koululaisryhmillä oli mahdollisuus myös suorittaa näyttelyssä museosuunnitusta tai kulkea näyttelyssä Sarka-peliä pelaten.



Koululaisten museokierroksilla tutustuttiin muun muassa konelypsyyn ja märehitjän ruuansulatukseen Pellikki-lehmän avulla. Kuva: Irina Heinonen.

Tapahtumat

Museon tapahtumatoiminnan uutuus olivat Kyläkeskiviikot, joita järjestettiin kahdeksan kertaa. Kyläkeskiviikoissa käydään Loimaan historiaa läpi kylä kerrallaan.

Vuonna 2012 museolla jatkettiin joka kuun viimeisenä sunnuntaina järjestet-

tävien Sarka-sunnuntaiden viettämistä. Myös muiden museon tapahtumakalenterissa paikkansa vakiinnuttaneiden päivien järjestämistä jatkettiin, suurimpina lasten puuhapäivät ja syyskuun alussa järjestetty Köyrimarkkinat sekä joulumarkkinat.

Vuoden 2012 tapahtumia olivat:

- | | |
|-------|--|
| 18.1. | Kyläkeskiviikko: Puujalkala |
| 29.1. | Sarka-sunnuntai: Niko Palonen luennoi vanhan hirsitalon siirtämisestä asuinrakennukseksi |
| 15.2. | Kyläkeskiviikko: Haara ja Onkijoki |
| 23.2. | Talviloman puuhapäivä |
| 26.2. | Sarka-sunnuntai: Rekipäivä, Esko Oijala luennoi |
| 14.3. | Kyläkeskiviikko: Kuninkainen |
| 18.3. | Kulttuurikuokan luovutus Elina Kivihalmelle ja Tuntematon emäntä -elokuvanäytös |
| 24.3. | Taiteilijatapaaminen: Pirkko Siivonen |
| 25.3. | Sarka-sunnuntai: Juha Hirvilampi luennoi konemiehistä |
| 1.4. | Pääsiäismyyjäiset |
| 4.4. | Leipätyttö -patsaan luovutustilaisuus |
| 18.4. | Kyläkeskiviikko: Raikkola |
| 29.4. | Sarka-sunnuntai: Leena Haimi esitelmöi otsikolla Satoa pihalta ja parvekkeelta |
| 17.5. | Takakonttikirppis |
| 27.5. | Sarka-sunnuntai: Risto Heinonen kertoi polkupyörästään |
| 27.5. | Kylvön siunaus |
| 5.7. | Lasten puuhapäivä ja takakonttikirppis |
| 6.7. | Kaikille avoin luomukierros |
| 29.7. | Sarka-sunnuntai: Tiina Hautojärvi opasti kukkakimppujen teossa |
| 11.8. | Loivan maan yö: Arja Kastinen sekä Me and Mr. Slowhand esiintyivät |
| 15.8. | Kyläkeskiviikko: Mälläinen |
| 26.8. | Sarka-sunnuntai: Pyöräretki |

- | | |
|------------|---|
| 1.9. | Köyrimarkkinat |
| 19.9. | Kyläkeskiviikko: Kauhanoja |
| 25.9. | Kullervon päivä |
| 29.–30.9. | Kehruukurssi |
| 30.9. | Sarka-sunnuntai: Elsa Hietala kertoi kehräämisen historiasta |
| 7.10. | Tohnan aarteet |
| 9.–12.10. | Mennään museoon! -teemaviikko, Sarka-peli koululaisille |
| 17.10. | Kyläkeskiviikko: Karhula |
| 28.10. | Sarka-sunnuntai: Auli Bläuer luennoi aiheesta Karja ennen jalostuksen aikaa |
| 14.11. | Kyläkeskiviikko: Korpi |
| 25.11. | Sarka-sunnuntai: musiikkiesitys Ämmät äänessä |
| 2.12. | Joulumyyjäiset |
| 27.–30.12. | Poistokirjojen jako |



Saran joulumyyjäisissä oli tarjolla monenlaisia käsitöitä ja leivonnaisia sekä tietysti jouluista tunnelmaa. Kuva: Anna Väänänen.

Kokoelmat ja tallennus

Kokoelmien luettelointi- ja tallennustointia jatkettiin vuonna 2012 aktiivisesti. Museon kokoelmat karttuivat pääosin lahjoituksin, minkä lisäksi arkisto- ja valokuva-aineistoa kertyi museon oman dokumentointityön tuloksena. Lahjoituksia vastaanotettiin vuonna 2012 yhteensä 29 yhteisöltä ja yksityiseltä henkilöltä.

Vastaanotettujen esineiden ja muun materiaalin kunto tarkastettiin ja samalla tehtiin välttämättömät toimet niiden säilymiseksi. Kokoelmiin liitettävää aineistoa dokumentoi ja luetteloi vuonna 2012 kokoelmapäällikkö, amanuenssi ja konservattori sekä hankityöntekijät ja harjoittelijat. Konservoinnista vastasi museon konservattori.

Suomen maatalousmuseolla on sekä museokokoelma että käyttökokoelma. Kokoelmat on luetteloitu Renki-luettelointi-

järjestelmään, johon on viety 2648 esinettä, 2859 julkaisua, 6208 valokuvaa, 376 dokumenttia ja 110 av-aineistoyksikköä. Julkaisuja, dokumentteja ja muuta arkistoitavaa paperimateriaalia on luetteloitu kuitenkin edellä esitettyjä lukuja runsaammin ja näiden tietojen syöttö Renkiin jatkuu.

Museoviraston ylläpitämään Museot OnLine -hakupalveluun on siirretty perustiedot 3466 luetteloidusta objektista. Euroopan laajuiseen Europeana – verkkopalveluun on siirretty tiedot 3466 objektista.

Museon kokoelmien varastotilat ovat laajuudeltaan yhteensä noin 2 950 m². Suomen maatalousmuseo Saran kokoelmien kartuttamista ohjasi museon vahvistettu kokoelmapolitiikka. Vuodelta 2005 peräisin olevan kokoelmapolitiikan uusiminen aloitettiin vuonna 2011 ja työ valmistui vuonna 2012, jolloin ohjelma otettiin käyttöön.



TS -yhtymä lahjoitti Sarkaan viisi museotraktoria. Kuva: Anna Väänänen.

Tutkimus ja julkaisut

Museon vuosikirja Laari 2011 ilmestyi vuonna 2012 joulukuussa.

Museo julkaisi kesäkaudelle 2012 tabloid-tyyppisen ilmaisjakelulehden Sarka-Sanommat. Lehti piti sisällään museon mainosmateriaalia sekä pieniä, museoon liittyviä juttuja. Sarka-Sanommat -lehden painosmäärä oli 8 000 kpl.

Vuonna 2012 museolla aloitettiin kylä-keskiviikkojen sarja. Tarkoituksena on esitellä kaikki Loimaan kylät 1800-luvun- ja sitä vanhempien karttojen sekä isojakoasiakirjojen valossa. Tutkimustyötä teki ja esitelmää piti museon oma henkilökunta. Kylistä esiteltiin vuonna 2012 Puujalkala, Haara, Onkijoki, Kuninkainen, Raikkola, Mälläinen, Karhula, Kauhanoja ja Korpi. Kuulijoita oli jokaisella esitelmällä Riihi täynnä, vähintään 80 henkilöä.

Museon henkilökunta on kirjoittanut museon aihepiiristä juttuja ja artikkeleita eri lehtiin ja tullut asiantuntijaroolissa haastatelluksi lehtiin sekä radio- ja tv-ohjelmissa.

Museoraitti

Museoraitti on Suomen maatalousmuseon kokoama maatalousteemaisten museoiden yhteistyöverkosto. Verkoston toiminta-ajatuksena on, että museot jakavat kokemuksia, neuvovat ja opastavat toisiaan sekä tukevat museotoimintaa toimimalla yhteistyössä. Tähän pyritään sähköisillä viestikirjeillä, järjestämällä yhteisiä kokouksia ja tapaamisia sekä hakemalla yhdessä apurahoja mm. luettelointiin ja digitointiin.

Vuonna 2012 järjestettiin Museoraitti-museoiden kesken kesäretki samana vuonna kesäkohteeksi valittuun Eurajoen maatalousmuseoon. Lisäksi järjestettiin seminaari Sarka-museolla 20.9. aiheena museoiden teemakierrokset.

Museoraitti -museoiden yhteistä markkinointia on jatkettu pitämällä yllä museota esittelevää Internet-sivustoa www.museoraitti.fi. Vuonna 2011 painettu Museoraitti -esitevihkonen oli voimassa myös vuoden 2012.

Museoraitti -verkostossa oli vuoden 2012 lopussa 34 jäsenmuseota, jotka ovat;

Suomen maatalousmuseo Sarka
Auto- ja Traktorimuseo
Emil Cedercreutzin museo- ja kulttuuri-keskus
Etelä-Pohjanmaan Traktorimuseo
Eurajoen maatalousmuseo
Glims talomuseo
Gårdskullan maatalousmuseo
Hinnerjoen kotiseutumuseo
Jalasjärven museo
Kauppilan umpipiha
Kinnarin kotimuseo
Kokemäen maatalous- ja ulkomuseo
Korteniemi, Metsähallituksen perinnetila
Kovelan Traktorimuseo
Kovero, Metsähallituksen perinnetila
Kullaan Kotiseutu- ja Museoyhdistys
Kuokkalan Museoraitti
Lepaan Puutarhamuseo
Liperin maaseutumuseo
Loimaan kotiseutumuseo
Mustialan maataloushistoriallinen museo
Mäkilän traktorimuseo
Pöytyän kotiseutumuseo
Riuttalan Talonpoikaismuseo
Sagalunds museum
Suomen Asutusmuseo
Talonpoikaismuseo Yli-Kirra
Telkkämäki, Metsähallituksen perinnetila
Tervolan Kotiseutumuseo
Toivosen Eläinpuisto ja Talonpojanmuseo
Trollbergan traktori- ja maatalousmuseo
Uotilan tilamuseo
Vanda Lantbruksmuseum
Virtain perinnekyllän museot

Tietoliikenne

Museon omistuksessa olevaa selainpohjainen Renki-luettelointijärjestelmä on Saran lisäksi käytössä yhdeksällätoista Museo-raitti-museolla. Nämä tietokannat ovat myös Saran käytettävissä. Museon Renki-luettelointisovellus sekä Sukutilat Webissä – järjestelmä ovat sijoitettuna vuokrapalvelimeen Mansoft tietotekniikka Oy:n palvelinhuoneeseen.

Tietoliikenneyhteyksien toimittajana on Salon Seudun Puhelin Oy. ADSL -liittymiä on päärakennuksessa kaksi ja Laarimäessä yksi. Museon sisälle rakennettiin langaton verkko, jotta pystyisimme palvelemaan asiakkaitamme entistä paremmin.

Puhelinliittymissä tehtiin muutoksia siten, että matkapuhelinliittymät siirrettiin DNA Oy:ltä Tele Finlandille huonon kuuluvuuden vuoksi, mutta lankaliittymät pysyivät TeliaSonera Finland Oyj:llä. Sähköpostipalvelun toimittajana pysyi Salon Seudun Puhelin Oy.

Kansainvälinen yhteistyö

Suomen maatalousmuseo Sarka on ollut osallisena Uudenmaan Ely -keskuksen hallinnoimassa kansainvälisessä Beras-hankkeessa. Sarkaan ja Teppo Heikkilän lihakarjatilalle suunniteltiin yhteinen Luomuaiheinen opaskierros ja tämän yhteistyön siivittämänä Heikkilän tila ja Sarka-museo valittiin Suomen BIC eli lähiluomukeskukseksi.

Museo on myös mukana syyskuussa 2012 alkaneessa Leader -toimintaryhmä Jokivarsikumppanien Local Food -lähiruokaa jokivarresta kansainvälisesti -hankkeessa. Amanuenssi Elsa Hietala oli mukana hankkeen järjestämällä opintomatalla Englannissa marraskuussa 2012.

Hallinto ja toimielimet

Säätiön hallintoelimiä ovat valtuuskunta ja hallitus. Valtuuskunta valvoo ja tukee säätiön toimintaa. Säätiön asioita hoitaa ja sitä edustaa hallitus.

Valtuuskunnan jäsenet valitaan kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain erovuorossa on kolmasosa. Valtuuskunnan puheenjohtajan ja kahden varapuheenjohtajan toimikausi päättyy aina seuraavan vuosikokouksen lopussa.

Valtuuskunta valitsee hallituksen jäsenet kolmeksi vuodeksi kerrallaan siten, että vuosittain kaksi on erovuorossa.

Valtuuskunta

Valtuuskunnan jäsenmäärä on 19. Valtuuskunnasta erovuorossa olevat jäsenet Riitta Soro, Esko Suomala, Heikki Eskola, Heimo Hanhilahti, Erkki Kemppainen ja Raimo Tammilehto valittiin uudelleen 3-vuotiskaudeksi vuoden 2015 vuosikokoukseen saakka. Jäsenet Keijo Virtanen ja Harry Wallin eivät enää jatkaneet tehtävänsään. Samoin valtuuskunnan pitkäaikainen puheenjohtaja kansleri Risto Ihamuotila ilmoitti jättävänsä tehtävänsä. Valtuuskunnan uudeksi jäseneksi sekä puheenjohtajaksi valittiin suostumuksensa mukaisesti professori Jukka Kola Vantaalta. Varapuheenjohtajiksi valittiin edelleen Riitta Soro ja Esko Suomala.

Valtuuskunnan puheenjohtajisto (erovuorot suluissa);
puheenjohtaja Jukka Kola (2015)
varapuheenjohtaja Riitta Soro (2015)
varapuheenjohtaja Esko Suomala (2015)

muut jäsenet;
Seppo Hassinen (2014)
Juhani Kostet (2014)
Leena Kurppa (2014)

Esko Lappalainen (2014)
Kari Salo (2014)
Kirsi Vesterbacka (2014)
Paula Yliselä (2014)
Risto Hakomäki (2013)
Antti Huhtamäki (2013)
Jorma Kopu (2013)
Tellervo Kylä-Harakka-Ruonala (2013)
Jukka Ristimäki (2013)
Heikki Eskola (2015)
Heimo Hanhilahti (2015)
Erkki Kemppainen (2015)
Raimo Tammilehto (2015)

Valtuuskunta kokoontui yhden (1) kerran.

Valtuuskunnan jäsenille ei maksettu palkkioita.

Hallitus

Hallituksen jäsenmäärä on 6. Hallituksen erovuoraiset Paavo Myllymäki ja Timo Kaunisto valittiin molemmat uudelleen 3-vuotiskaudeksi vuosikokoukseen 2015

saakka. Hallituksen pitkäaikainen jäsen Aulis Kohvakka ilmoitti jättävänsä tehtävänsä, ja hänen tilalleen valittiin suostumuksensa mukaisesti KTM/KHT Olavi Ala-Nissilä Loimaalta. Ala-Nissilä valittiin Kohvakan jäljelle jääväksi kaudeksi vuosikokoukseen 2014 asti.

Hallituksen jäsenet (erovuorot suluissa);
toimitusjohtaja Pauli Salminen, puheenjohtaja (2013)
toiminnanjohtaja Paavo Myllymäki, varapuheenjohtaja (2015)
maaseutuyrittäjä Timo Kaunisto, jäsen (2015)
KHT/KTM Olavi Ala-Nissilä, jäsen (2014)
sosiaalineuvos Maija Perho, jäsen (2013)
professori Janne Vilkkunen, jäsen (2014)

Hallitus kokoontui neljä (4) kertaa ja piti kaksi (2) sähköpostikokousta asioiden kiireellisyyden takia.

Hallituksen jäsenille ei maksettu palkkioita.



Sarka edusti näyttävästi Neitsytperunafestivaaleilla Turussa kesäkuussa. Kuva Juha Hirvilammi.

Henkilöstö ja muut toimijat

Säätiön asiamiehenä toimii museonjohtaja Teppo Vihola.

Vuoden lopussa museon vakituiseen henkilökuntaan kuuluivat;
museonjohtaja Teppo Vihola
näyttelyamanuenssi Iina Wahlström
kokoelmapäällikkö Juha Hirvilammi
amanuenssi Elsa Hietala
hallintopäällikkö Karita Vuorinen
konservaattori Taina Ilmonen
museomestari/tietotekniikkavastaava Aarno Aittamäki
markkinointi- ja asiakaspalveluvastaava Tanja Altti (hoitovapaalla, 1.8.2012 alkaen työvapaalla)
siistijä Helena Rannanperä

Henkilötyövuosia 8.

Määräaikaisia työntekijöitä ovat olleet;
Kirsi Laine, markkinointi- ja asiakaspalveluvastaavan sijainen (3.5.2011 alk.)
Anna Väänänen, näyttelysuunnittelija ja tutkija
Kirsi Leimu, hanketyöntekijä
Jarno Korri, hanketyöntekijä
Tuuli Ahtinen, kesätyöntekijä
Aino Heikkilä, harjoittelija (Jyväskylän yliopisto/museologia)
Hanna Halmemies, harjoittelija (Jyväskylän yliopisto/museologia)
Irina Heinonen, harjoittelija (Turun kristillinen opisto/Suomen kieli)
Daniel Mäkipää, siviilipalvelusmies
Aleksi Mikkilä, siviilipalvelusmies

Freelancer oppaina ovat toimineet Erkki Kallio, Eija Martti, Hannele Vuorinen, Aino Suominen, Kaj-Erik Holmberg, Tuuli Ahtinen, Katri Rosenberg, Kirsi Leimu ja Minna Ruuhi.

Taloushallintopalvelut (kirjanpito ja palkanlaskenta) on ulkoistettu AN-Tilipalvelu Oy:lle.

Säätiön tilintarkastajana on toiminut Simo Laaksonen (HTM) ja varatilintarkastajana Matti Huhtala (KHT).

Talous

Opetus- ja kulttuuriministeriö myönsi vuodelle 2012 henkilötyövuosiin perustuvana valtionosuutena 271 927 euroa, vuokra-kustannusten valtionavustuksena 424 044 euroa sekä toimintamenojen valtionavustuksena 162 000 euroa, yhteensä 857 971 euroa (862 033 euroa vuonna 2011).

Loimaan kaupungin vuosittainen toiminta-avustus oli yhteistyösopimuksen mukaisesti 160 000 euroa.

Tilikauden ylijäämä oli 48 972 euroa (ylijäämä 29 865 euroa vuonna 2011). Taseen loppusumma oli 735 260 euroa (645 815 euroa vuonna 2011).

Kiinteistöt

Säätiö on vuokralaisena Senaatti-kiinteistöjen omistamassa museorakennuksessa (n. 2000 m²) osoitteessa Vanhankirkontie 383. Myös museoalueen tontti (5 ha) on Senaatti-kiinteistöjen omistuksessa. Viereinen omakotitalo Rinti tontteineen oli säätiön omistuksessa 13.12.2012 asti. Museoalueella on myös joukko hirsilatoja.

Alueelle valmistui konenäyttelyhalli vuonna 2006. Halli on pohjapinta-alaltaan hieman yli 1000 m² ja se on jaettu kahteen pääosaan, näyttelyhalliin n. 650 m² ja verstasosaan n. 350 m². Koko halli on varustettu vesikiertoisella lattialämmityksellä, jonka lämpöenergia saadaan museon lämpökes-

kuksesta lämpökanaalin kautta. Näyttelyosa on käytössä ja verstasosaa käytetään näyttelyrakennuksen aputilana samalla kun sen varustelua täydennetään.

Suomen maatalousmuseon varastohallit (2500 m²) kahden hehtaarin tontteineen ovat säätiön omistuksessa.

Hankkeet ja apurahat

Hankkeet

”Museoraittımuseoiden digitointiyhteistyö” -hanke päättyi huhtikuussa 2012. Hankkeen aikana digitointiin yli 15 000 va-



Lasten talviloman puuhapäivässä oli mahdollisuus päästä kokeilemaan kyytiä vanhanajan parireessä. Kuva: Iina Wahlström.

lokuvaan seitsemästä eri museosta. Suomen maatalousmuseo Saran lisäksi hankkeeseen osallistuivat Emil Cedercreutzin museo, Jalasjärven museo, Lepaan puutarhamuseo, Loimaan kotiseutumuseo, Suomen asutusmuseo sekä Talonpoikaismuseo Yli-Kirra. Hankerahoituksen ehtojen mukaan hankkeeseen palkattiin alle 30-vuotias työntekijä sekä tehtiin valokuvien kuvaamista, käsittelyä ja luettelointia varten tarvittavat laitehankinnat. Vuoden 2012 alussa hankkeeseen palkattiin kolmen kuukauden ajaksi myös toinen työntekijä.

Suomen maatalousmuseo Sarka osallistui Museoviraston koordinoiman tallennus- ja kokoelmapoliittisen yhteistyön (TAKO) puitteissa seitsemän museon yhteiseen nykydokumentointihankkeeseen. Hankkeen tuloksena museon kokoelmiin kertyi aineistoa maatalouden ostopalveluista haastattelujen ja valokuvien muodossa. Hanke käynnisti myös kirjoituskeruun joka alkoi vuonna 2011 ja jatkaa 31.3.2012 asti.

Suomen maatalousmuseo Sarka on ollut mukana hankkeessa, joka tähtää seitsemän suomalaisen museon verkkotietopalvelu syntymiseen. Kysy museolta -sivusto aukeaa tammikuussa 2013.

Taideyhdistys Itu ry on ryhtynyt vetämään seutukunnallista hanketta, joka päämääränä on mm. kulttuuriyhteistyön lisääminen. Hanke kulkee nimellä Kulttuurin kuviot. Hanke oli vuonna 2012 vaiheessa, jossa sille haettiin apurahaa ja Sarka mainittiin hakemuksessa yhteistyötahona.

Museon edustaja on ollut Voimaa! -hankkeen ohjausryhmän varajäsenenä. Hanke päättyi 30.11.2012.

Apurahat

Suomen maatalousmuseo Saran perusnäyttelyn saavutettavuuden parantaminen -hanketta varten saatiin 4000 euron apura-

ha Opetus- ja kulttuuriministeriöltä. Avustuksella palkattiin työntekijä 1.9.2012 alkaen 1,4 kk ajaksi suunnittelemaan Suomen maatalousmuseo Saran uutta perusnäyttelyä

saavutettavuuden näkökulmasta. Lisäksi avustuksesta maksettiin hankkeessa asiantuntijana toimineen Kynnys ry:n edustajan konsultaatiokäynnin kustannukset.



Lokakuinen rukkikurssi - kuvateksti!!!! Kuva: Iina Wahlström.

Uuden perusnäyttelyn suunnitteluun ja toteutukseen saatiin 10 000 euron apuraha Henry Fordin säätiöltä sekä sisällöntuotantoon 10 000 euron apuraha Jenny ja Antti Wihurin rahastolta. Apurahojen käyttöaika jakautuu vuosille 2012 ja 2013.

Maatalousmuseon Päiste Oy

Maatalousmuseon Päiste Oy on Suomen maatalousmuseon toimintaa tukeva yhtiö, joka ylläpitää museomyymälä Muurikkia sekä Lounas- ja pitöravintola Sarkaa.

Päisteen hallituksen puheenjohtajana on toiminut Pauli Salminen ja muita varsinaisia jäseniä ovat olleet Paavo Myllymäki ja Teppo Vihola. Maatalousmuseon Päis-

te Oy:n toimitusjohtaja on museonjohtaja Teppo Vihola.

Myymälän valikoimaan kuuluu käsi- ja taideteollisia tuotteita, vaatteita, elintarvikkeita ja erilaisia lahjatavaroita. Suuri osa tuotteista on varsinaissuomalaisista käsityöstä, ja valikoimaan kuuluu myös lähiruokaa Loimaan seutukunnalta.

Ravintolassa on töissä kaksi vakituista työntekijää ja yksi osa-aikainen. Ravintola tarjoaa kahvilatuotteiden lisäksi lounasta arkipäivinä klo 11–14 ja sunnuntaisin klo 12–15. Talvikautena lauantaisin ei ole lounasta. Ryhmille tehdään tilauksesta myös monipuolinen noutopöytä tai menu asiakkaan toiveiden mukaan. Kokousasiakkaille on omat kokouspakettinsa, jotka sisältävät kokoustekniikan, tilat ja tarjoilun.

