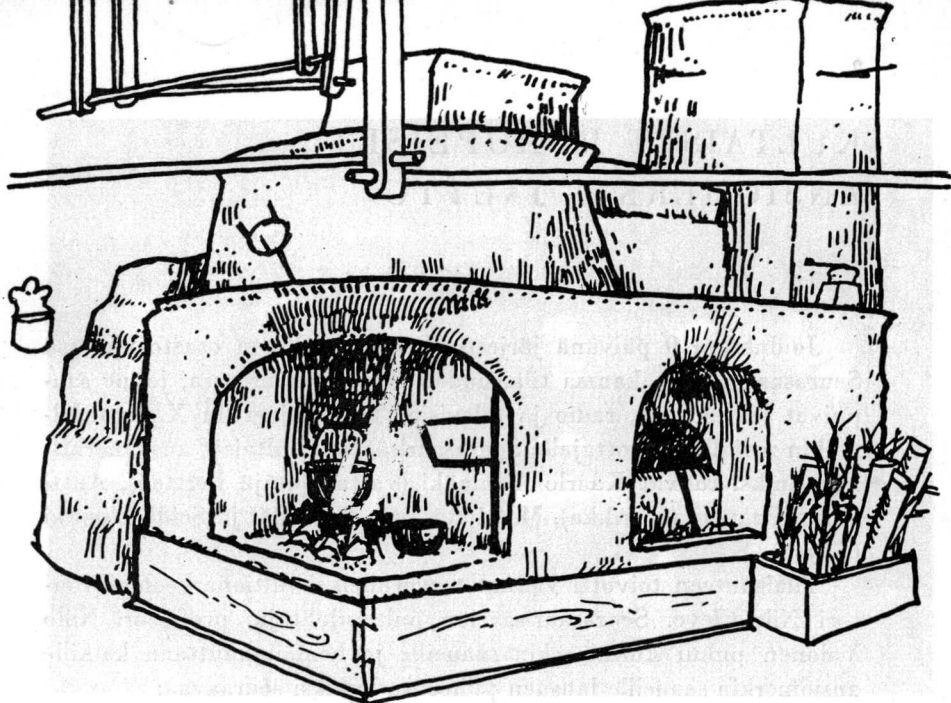




KYMMENES KERUUKILPAILU TUOTTI ENNÄTYSTULOKSEN

ARVOISA TIEDONANTAJAMME!

Ensimmäinen virstantaipaleemme suurkeruussa on käyty kunniakkaaseen päätökseen. Kymmenes keruukilpailu tuotti tuloksia enemmän kuin aikaisemmat. Luonteensa vuoksi viime kyselymme aineisto sisältää tavallista enemmän tutkimukselle ja kansanelämän tuntemukselle aivan uutta tietoa. Lausumme parhaat kiitokset suorittamistanne ponnistuksista.

Uudelle taipaleelle lähdemme luottavaisin mielin.

SEURASAARI

SEURASAARISÄÄTIÖN JULKAISU

1964

K11

KULTAISET JA HOPEISET ANSIOMERKIT JAETTU

Joulukuun 9 päivänä järjesti Kansatieteellinen osasto yhdessä Seurasaarisäätiön kanssa tilaisuuden Kansallismuseossa, jonne saapuivat lehtimiehet, radio ja televisio. Tällöin jaettiin X keruukilpailun neljälle osanottajalle Seurasaarisäätiön kultaiset ansiomerkit. Palkituiksi tulivat Kaarlo Aitamäki (vastauspitäjä Pertteli), Antti Rinta-Paavola (Kurikka), Matti Räsänen (Räisälä) ja Seidi Ylimäki (Töysä).

Tilaisuuteen toivotti vieraat tervetulleiksi valtionarkeologi tohtori Nils Cleve. Seurasaarisäätiön puheenjohtaja, professori Niilo Valonen puhui kultamerkin saaneille ja heidän kauttaan kaikille ansiomerkin saaneille lausuen puheensa lopuksi seuraavaa:

»Tämän merkin aihe, Ruskon kinkerikouso, on luonteeltaan yhteisöllinen. Sen ympärille on kokoonnuttu entisaikoina pitoihin, viimeksi niihin, joissa koeteltiin kinkeripiirin lukutaitoa. Nyt kousan kuva on kaiverrettu hopeaan ja kultaan. Siitä on tullut perinteen muistiinpanijain ja tutkijain piirin yhteinen tunnus.

Kousa on suomalaista käsityötä, kuusenjuurakosta veistetty, kärsivällisyyttä ja taitoa kysynyt, mutta lopputulokseltaan kaunis ja luonteva. Se on viidettäsataa vuotta vanha, lajissaan ainoa meidän maassamme ja siis arvokas muisto menneistä ajoista. Sen takia se hyvin sopii kansanperinteen tallentajain symboliksi.

Hopeamerkin saaneet ovat tehneet paljon, monet erittäin paljon arvokasta työtä entisajan muistojen hyväksi. Heidän ansiostaan tietomme kansanomaisesta kulttuuristamme ovat syventyneet merkittäväällä tavalla ja tutkimukselle on avautunut uusia mahdollisuuksia luoda valoa kansamme historiaan.

Kultaisen ansiomerkin saajilla tulee aina olemaan kunniasija suomalaisen kansanperinteen muistiinpanijain joukossa. Heidän paikansa tässä piirissä on lähinnä juhlakousaa, niinkuin olivat kunnia-paikat entisaikaisessa suomalaisessa pitoyhteisössä.»



Kuva kultamerkkien jakotilaisuudesta. Vasemmalta professori Niilo Valonen, maanviljelijä Antti Rinta-Paavola, maanviljelijä Matti Räsänen, rouva Seidi Ylimäki, fil.tri Hilka Vilppula, kunnallisneuvos Kaarlo Aitamäki.

KANSANPERINTEEN X KERUUKILPAILU RATKAISTU

Kansallismuseon Kansatieteellisen osaston ja Seurasaarisäätiön julistamaan X kansanperinteen keruukilpailuun osallistui 639 henkilöä ja vastausliuskvoja kertyi 40 211 kpl. Tulosta on pidettävä suurenmoisena. Tällä kertaa oli kyselymme aiheena maaseudun työvuosi. Saatu aineisto antaa kuvan siitä, miten tarkasti maaseudulla entisajan kaikki työt on liitetty ajankiertoon, vuodenaikojen rytmiin. Kyselyn yhteydessä saatiin myös arkistoon kopioitavaksi ja lahjaksi arvokasta alkuperäisainesta vanhoista kalentereista ja päiväkirjoista, joihin on tarkasti merkitty muistiin talon päivittäiset työt ja tapahtumat ja säätiedoitukset.

Vastaajaverkostoon saatiin 62 uutta nimeä.

Vapaaehtoisen vastaajakunnan kautta arkistomme aarteisto on kertynyt niin arvokkaaksi, että kymmenennen keruukilpailun yhteydessä päätettiin perustaa erityinen **ansiomerkki**. Merkki myönnetään kultaista erittäin suurista jatkuvista ansioista, joita keruutyöhön osallistunut henkilö on osoittanut. **Kultaisen ansiomerkin** saivat tällä kertaa seuraavat suurkerääjät:

Aitamäki, Kaarlo, Rinta-Paavola, Antti, Räsänen, Matti ja Ylimäki, Seidi.

Hopeinen ansiomerkki jaettiin tämän kilpailun yhteydessä henkilöille, jotka olivat lähettäneet asiallisen vastauksen.

Keruukilpailun palkinnot jakautuivat seuraaville henkilöille (suluissa vastauspitäjät) **suurkerääjien sarjassa**:

- I p Aitamäki, Kaarlo (Pertteli)
- II p Rinta-Paavola, Antti (Kurikka)
- III p Ylimäki, Seidi (Töysä)
- IV p Hietanen, Väinö (Iitti), Kytökorpi, Paavo (Liminka), Laurila, Selma (Rauma mlk.) ja Räsänen, Matti (Räisälä).

Yleisessä sarjassa palkittiin seuraavat:

- I p Hyvönen, Matti (Sotkamo) ja Iivonen, Pekka (Kaukola)
- II p Kaitila, Tyyne (Pyhäranta) ja Strömberg, Sigge (Lappträsk)
- III p Aspinen, Eemil (Vahviala) ja Kilpi, Topias (Padasjoki)
- IV p Linna, Eino (Rantsila) ja Pellikka, Toivo (Kemijärvi)
- V p Hannula, Juho (Lappajärvi) ja Ranta, Kaarlo (Vihti)
- VI p Hanhisalo, Aino; Kukka, Arvi; Lohi, Veera; Maunula, Jalmari; Muuronen, Viktor; Purontaa, Viljo; Rontu, Viktor; Saaristo, Martti; Savolainen, Jukka; Valkonen, Jaakko; Viitaniemi, Martta; Virtanen, Lilja.

Palkintolautakunta päätti lisätä palkintojen lukumäärää niin, että suurkerääjien sarjassa jaettiin 4 kpl IV palkintoa ja yleisessä sarjassa 12 kpl VI palkintoa.

KUTSU

kansanperinteen XI keruukilpailuun

Pääkyselyssämme on tällä kertaa huomio kiinnitetty ruokatalouteen siten, että muistiinkirjoitettujen tietojen perusteella voitaisiin esittää kansanomaiset ruoat valmistusohjeitten »reseptin» muodossa. Näin on tulevilla polvilla mahdollisuus saada elävä kosketus vanhaan perinteeseen tälläkin alalla. Pääkyselymme asiat tuntuvat ehkä ensi silmäyksellä koskettelevan pääosaltaan naisten tuntemia seikkoja. Luulemme kuitenkin, että miehet pystyvät tällä alalla tasavertaiseen kilpailuun. Tarkka kuvaus muutamastakin ruokalajista on tervetullut. Myös seuraaviin kyselyihin sisältyy paljon asioita, joten monilla on mahdollisuuksia löytää muistiin pantavaa nyt annettujen tehtävien parissa.

PALKINNOT

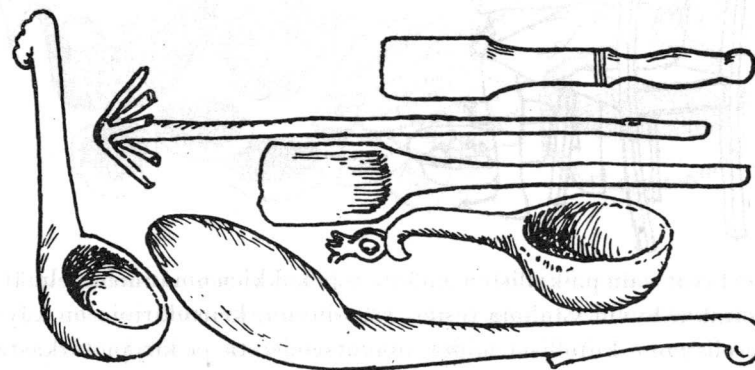
- I p 2 × hopeinen kermakko ja sokeriastia
- II p 2 × 6 ruokalusikkaa
- III p 2 × 4 »
- IV p 2 × 3 »
- V p 2 × 2 »
- VI p 10 × 1 »
- VII p 1—10 kpl kuvateosta István Rácz—Niilo Valonen, Suomen kansantaiteen aarteita (230 sivua, 210 kuvataulua, joista 16 värikuvataulua)

Hyvistä ja asiallisista vastauksista jaetaan lisäksi palkintolautakunnan harkinnan mukaan **suuri määrä hopeisia muistolusikoita**.

Suurkerääjien kerhon jäsenet kilpailevat omassa sarjassaan. Heille jaetaan 1 kpl I, II ja III palkintoa, 3 kpl IV palkintoa. V palkintolautakunnan harkinnan mukaan kuvateosta (Rácz-Valonen) sekä hopeisia muistolusikoita.

OHJEITA VASTAAJILLE

1. Hyvän vastauksen edellytyksenä ei suinkaan ole se, että osaa vastata kaikkiin kysymyksiin; ovathan jotkut asiat jo luonteeltaan sellaisia, että ne tunnetaan vain paikallisesti. Pääasia on, että vastataan mahdollisimman yksityiskohtaisesti. Usein on tärkeätä tietää myös, milloin jokin asia on seudulla tuntematon.
2. Vastauksen arvoa lisäävät piirrokset.
3. Olisi myös mahdollisuuksien mukaan pyrittävä siihen, että esineistä ja asioista käytettäisiin paikkakunnalla vallitsevia nimityksiä. Nämä murresanat osoitetaan vetämällä alle aaltoviiva.
4. Vastauksen yhteydessä voidaan lähettää myös valokuvia, jotka valaisevat asiaa. Hyvistä kuvista suoritetaan tavanomainen lunastuspalkkio.
5. Vastaukset kirjoitetaan vain toiselle puolelle liuskaa. Jättäkää paperin oikea yläkulma (viivalla erotettu alue) tyhjäksi keruutoimiston merkintöjä varten. Uusi asia on aina aloitettava uudelle liuskalle. Kyselyn yhteydessä toimitamme vain muutaman vastausliuskan, mutta olemme varautuneet lähettämään kaikille vastaajille pyynnöstä lisää paperia.
6. Vastaukset voidaan lähettää Muinaistieteellisen Toimikunnan kuoressa vapaakirjeenä.
7. Kaikki vastaukset, lyhyetkin, ovat tutkimukselle arvokkaita, vaikkapa ne koskisivat vain yhtä kysymysryhmää. Ne voivat valaista juuri sen puolen asiasta, jonka joku toinen vastaaja on jättänyt avoimeksi. Tällaisista osista voimme rakentaa kokonaiskuvan koko maata koskevista kysymyksistä. Kirjallisuudesta, kuten pitäjänhistorioista, poimittuja tietoja ei arkistomme sitavastoin kerää.

KANSALLISMUSEO
KANSATIETEELLISEN OSASTON
KYSELY 11

Uuden keruukilpailun pääaiheeksi on valittu kansanomaiset ruokamme. Kysely ei kuitenkaan koske leipiä, vehnäpullia eikä tavallisia juomia, koska niitä on jo osaksi aikaisemmin tiedusteltu.

Tiedot eri pitäjistä ovat tälläkin alalla tarpeen, sillä meillä on monia paikallisia ruokalajeja ja vielä enemmän paikallisia ruokien nimityksiä. Erikoisasemassa on karjalainen perinne, jonka alkuperäisten taitajain luku vähenee nopeasti. Karjalaisia ruokia on kyllä paljon tutkittu, mutta monet mielenkiintoiset kysymykset ovat edelleen avoimina ja odottavat lisääaineistoa.

Vanhon ruokalajien muistelemineen on sopivinta aloittaa siitä nimestä, jota paikkakunnalla ennen käytettiin. Kirjakielisen nimen keksiminen ei ole välttämätöntä, sillä ruoan valmistustavan kertominen ilmaisee asian parhaiten. Ruoan teko olisi selostettava keittokirjan tavoin, mieluummin niin, että ohjeen perusteella ruokalaji voidaan valmistaa. Pienetkin paikkakunnalliset erot ruoan vivahteissa olisi syytä kertoa ja tarpeen vaatiessa kirjoittaa eri reseptiksi.

Erityisesti huomautamme tällä kerralla siitä keruutyömme yleisohjeesta, että ei pidä kopioida tietoja painetuista lähteistä. Meitä



kiinnostavat vain paikallisten emäntien ja kokkien omat menetelmät. Jos joitakin hyvin vanhoja (esim. 1800-luvun) keittokirjoja on käytetty, olisimme kiitollisia niiden mainitsemisesta ja kirjan tarkasta nimestä.

Ohjeeksi muistiinpanotyölle esitämme seuraavat kysymykset: (Muistiinpanotyö käy helpommaksi, jos aloitatte uuden liuskan kullekin ruoalle.)

1. Kustakin ruokalajista

a. Mikä oli ruoan **vanha nimi** paikkakunnalla. Mitä aineita siihen tarvittiin, kuinka paljon tai missä suhteessa, mikä aines oli erityisesti valmistettu juuri tätä ruokaa varten. (Tämän kysymyksen tiedot voidaan joskus sisällyttää suoraan seuraavan kysymyksen vastaukseen.)

b. Miten ruoka tehtiin: missä järjestyksessä aineita käsiteltiin, miten, millä välineillä ja millaisissa astioissa, kuinka kauan kussakin vaiheessa (esim. lämmitettiin, hapatettiin, imellettiin, haudutettiin, keitettiin, paloteltiin, muovattiin, sekoitettiin, paistettiin jne.).

Käyttäkää selostuksessa mahdollisuuksien mukaan paikkakunnan omia sanoja ja alleviivatkaa nämä murrenimitykset esim. aaltoviivalla.



e. Milloin ja miten ruokaa nautittiin. Heti valmistuksen jälkeen vai myöhemmin. Millä aterialla, missä aterian vaiheessa. Arkivai juhlaruokana, tiettynä päivänäkö tai tiettynä vuoden aikana.

d. Käytettiinkö joitakin ruokia erityisesti tuomisina, viemisinä, tuliaisina, eväänä. Oliko sellaista ruokaa, jota tehtiin vain evääksi työmaille, paimenelle tai matkoille.

e. Oliko sellaista ruokaa, jota **valmistettiin** työmaille, paimenissa, kalastuspaikoilla, metsästysretkillä ja muilla matkoilla, mistä aineista ja miten aineet saatiin.

f. Oliko ruokalaji tavallinen paikkakunnalla. Käyttivätkö sitä sekä varakkaat että köyhät, sekä aikuiset että lapset.

g. Jos ruoan käytäntöontulokaika muistetaan, niin mainitkaa, mistä se opittiin ja ketkä sitä ensiksi käyttivät.

Ehkä on eduksi muistella ruokia ryhmittäin, esim. sen mukaan, mikä niissä on pääaineksena:

— liharuoat (kuivatun, savustetun, suolatun, tuoreen lihan, rasvan käyttö; paistit, keitot, laatikot, syltyt; sisälmysten, sorkkain ja muiden erikoisosain käyttö; teurastusajan ruoat)

— veriruoat

— kalaruoat (kuivatun, savustetun, suolatun, hapatetun kalan käyttö; kalanrasvan, mädin käyttö; paistetut kalat, keitot; kalastuspaikalla tehdyt ruoat; paastonajan ruoat)



- maito- ja munaruokat (jäädetytyn, lämmitetyn, haudotun, hapatetun, kuoritun maidon, kerman käyttö; ternimaito, juustot; munavoi, munamaito ym.)
- viljaruokat (puurot, vellit, piiraat, kukot, mämmi, talkkunat, varitaukuna jne.; leipiä ja pullia ei oteta lukuun)
- kasvisruokat (peruna, herne, papu, nauris, lanttu (räätikä), kaali, porkkana, punajuuri, sipuli, retikka, auringonkukka, pellavansiemen, nokkonen, vehka jne.)
- marjaruokat (kokonaisten, survottujen, keitettyjen, kuivattujen marjojen käyttö; vellimäiset, puuromaiset, keitetyt ja keittämättä tehdyt marjaruokat)
- sieniruokat

Muistin virkistämiseksi liitämme oheen luetteloa ruokalajien nimestä. Luettelo on sen vuoksi pitkä, että samaa ruokaa nimitetään eri paikkakunnilla eri nimellä.

hapankala, hapankeitto, heravelli, hernejunkki, hernevelli, hevosteitto, hopperinkopperi, hätähotikat (per.), hökkylä, höllötys, höystö, imellys, inkoopuuro, jamakkamuru, jankki, jauhokastet, junkkiloota, junttivelli, kalapuuro, kalarove, kaljavelli, kaparokka, karttuunivelli, kastevelli, keittojuusto, kisko, kiturokka, klapsakka, kolokkukeitto, konipuuro, kopsu, kuutelo, kynsirokka, laiskanpuuro, laka, latku (letku), leipäressu, limppisoppa, linkkivelli, lohkokeitto, maitorokka, makuvelli,



maukku, mokko, mujakka, muuriletut, mutti, myky (keitto), nokkopuuro, palttu, pannurieska, patalohko, pehmero, penkkivelli, pepu, pottupuuro, pesäpuuro, piepo, piimärokka, poroperunat, prötti, pöppänä, pöysti, rantakala, rasvavelli, rieppo, rieskalohko, riivinkropsu, rokkatuuvinki, roppana, ropsu (kropsu), sekavelli, suolavelli, suutarin-pistokas, tahru, tappaiskeitto, tatarlohko, tuuvinki, uunisoppa, uunit. hiillosperuna, uunipotti, varikaismutti, verimämy, voipuuro.

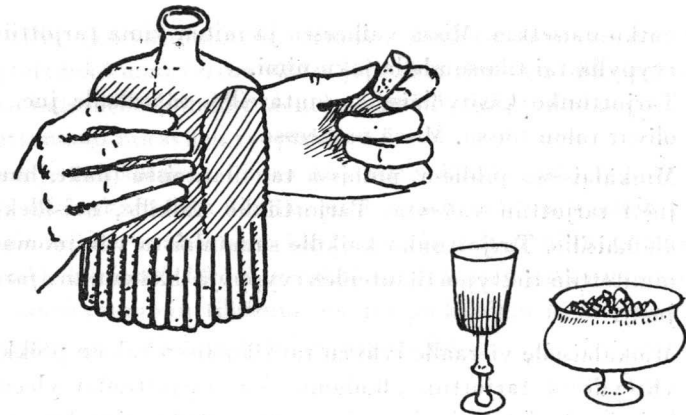
2. **Mitkä mausteet ovat vanhimpia.** Minkä mausteiden käytäntöön-tuloaika muistetaan. Kuuluivatko ne sekä arki- että juhlaikä-töön. Mihin ruokiin.
3. **Mitä ruoka-aineiksi pidettiin myrkyllisinä** tai muusta syystä sopi-mattomina syödä.
4. **Oliko joitakin ruokalajeja,** joiden valmistamista pidettiin ikään-kuin hävettävänä, koska se todisti köyhyyttä, vanhoillisuutta tai takapajuisuutta. Pilkattiinko toispaikkakuntalaisia jonkin eri-tyisen heille ominaisen ruokalajin vuoksi.
5. **Pyydämme piirtämään kaaviokuvana katetun pöydän,** johon on merkitty kunkin astian, välineen ja ruoan paikka ja nimi, sekä ruokailevat henkilöt (merkintä: isäntä, isännän veli, vävy, renki, piika, aikuinen poika, aikuinen tytär, lapsi, emäntä jne., mahdol-lisesti lisäksi nimet), ja vielä yhdistämään viivalla kunkin hen-kilön niihin astioihin ja ruokiin, joita hän aterioissa käytti (huom. yhteiset ruoka-astiat). Toivottavin olisi jokin todellinen



tapaus tietyltä aikakaudelta. Tervetulleita olisivat kaavakuvat erilaisten talouksien arkipöydistä ja juhlapöydistäkin (esim. tiettyistä häistä, hautajaisista, lukupidoista).

6. Luetelkaa paikkakunnan juhlapitojen ruoat tarjoilujärjestyksessä ja kuvatkaa kukin vaihe tarkemmin (esim. mitkä kuuluivat voileipäpöytään, mitä tarjottiin paistin kanssa jne., miten jotkut ruokalajit, esim. rosolli, olivat koristellut). Millainen on nykyinen ruokalista, millainen esim. 40—50 vuoden takainen tai yleensä niin vanha kuin muistetaan (ajankohta mainittava).

N. V. H. V. A. H.



PALOVIINA JA VIINAYRTIT

Tässä yhteydessä on tarkoitus poiketa jonkun mielestä ehkä arkaluontoiseen aiheeseen tiedustelemalla muutamia viinan vanhanaikaiseen käyttöön liittyviä seikkoja. Kaljan, oluen ja sahdin olemme nyt jättäneet sivuun pyrkiessämme tutustumaan lähinnä paloviinaan. Viinistä vastaaja voi hyvin kertoa käyttämällä soveltuvien kohdin tiedustelun kysymyksiä.

Korostamme, että ennen kaikkea haluaisimme tietoja tavasta, jolla väkijuoma nautittiin ja siitä, mitä makupaloja tms. tässä yhteydessä käytettiin. Toisena päätavoitteena on saada selville erilaisten heinien ja yrttien käyttö paloviinan mausteena.

On luonnollista, että pyrimme saamaan selville mahdollisimman vanhanaikaisen käytännön, vaikka uudemmatkaan tavat eivät ole vailla mielenkiintoa.

7. Mistä väkevät viinat tai viinit hankittiin tai tuotettiin. Kuinka ja missä niitä kotona säilytettiin. Oliko kenties eri perheenjäsenillä oma varastonsa (isännällä, tyttärellä jne.).
8. Muistatteko koskaan suurten töiden, kuten heinänteon, riihityksen tms. yhteydessä tarjotun työväelle viinaryppyä. Sai-

vatko naisetkin. Missä vaiheessa ja miten viina tarjottiin. Oliko ryyppyllä tai tilaisuudella joku nimi.

9. Tarjottiinko käsityöläisille, suutareille, räätäleille jne., kun he olivat talon töissä. Missä vaiheessa.
10. Minkälaisissa juhlissa, pidoissa tai tilanteissa (häät, hautajaiset jne.) tarjottiin väkeviä. Tarjottiinko kaikille, naisillekin, entä alaikäisille. Tarjottiinko kaikille samanlaista väkijuomaa. Miksi nimitettiin tiettyjen tilanteiden ryyppyjä (hääämunana *juraryyppy* jne.).
11. Minkälaiselle vieraalle lyhyen tai tilapäisen taloon poikkeamisen yhteydessä tarjottiin alkoholia. Vai tarjottiinko yleensä vain kahvia. Kuka piti vieraalle seuraa, ottiko tämäkin ryyppyjä. Tarjottiinko useampia ryyppyjä. Mitä tapoja liittyi ryyppyn ottoon, istuttiinko, seistiinkö. Oliko molemmilla tai jokaisella oma lasi vai oliko vain yksi lasi. Oliko muita 'menoja', esim. siunattiinko ryyppy. Oliko tyttärillä omaa viinaa sulhasia varten.
12. Minkälaisista astioista ryyppy tarjottiin, mistä aineesta se oli tehty (lasi, tina, puu) ja miten sitä nimitettiin. Voitteko lyhyesti kuvailla sen muotoa. Mitä muuta kalustoa tarvittiin.
13. Miten ja minkälaisessa muodossa väkijuoma nautittiin. Käytettiinkö 'raakana' (nimitys) otettaessa ja ehkä muutenkin jotakin **makupalaa ryyppyn päälle**, kuten sokerinpalaa, pikkuleipää tai kenties jotakin suolaista. Sekoitettiinkö väkijuomaa kuumaan sokeriveteen tai kahviin ja miten sekoitusta nimitettiin (*toti, punssi, norri, lörö* jne.). Missä tilaisuudessa tätä käytettiin.
14. Sekoitettiinkö eri alkoholijuomia keskenään, miten sekoitusta nimitettiin. Sekoitettiinkö paloviina muihin väkeviin laatuihin tai viiniin. Tunnettiinkö kaljan, oluen tai sahdin ja viinan sekoitus ja miksi tätä kutsuttiin (*lippiari*). Mitkä olivat parhaat sekoitussuhteet.
15. Ennen kaikkea toivoisimme tietoja niistä kasveista, yrteistä ja mausteista, joilla paloviinaa saatettiin kotona maustaa. Oliko tällä tavalla maustetulla viinalla oma nimi (*yrttiviina, ryytiviina jne.*). Minkä nimisiä kasveja, ruohoja, heiniä ym. käytettiin. Mistä näitä sai, miten niiden kanssa meneteltiin ja kuinka ne

säilöttiin (kuivattaminen). Kuinka maustaminen suoritettiin.

Käytettiinkö maustettua viinaa johonkin tiettyyn tarkoitukseen.

16. Oliko naisväellä joitakin keinoja, yrttejä tms., joilla he pyrkivät lopettamaan miesväen ryyppiskelyä.
17. Miten ja minkälaista viinaa käytettiin lääkkeenä.
18. Olisi mielenkiintoista tietää, mitä muita väkeviä juomia paloviinan ohella vanhastaan käytettiin ja miten niitä kutsuttiin (*rommi, konjakki, lökäri, arrakki jne.*). Kuuluivatko nämä kenties arvokkaampiin tilaisuuksiin tai paikkoihin kuin paloviina. Onko tietoa, mitä ja miten herrasväki joi.

O. V.

VAATETUS ERI TILANTEISSA VANHAN POLVEN MUISTITIEDON MUKAAN

Kansallismuseoon on aikoinaan koottu värikkäitä kansan juhla- ja kirkkopukuja 1800-luvulta. — Niiden perusteella on mm. sommiteltu nykyisiä kansallispukuja. Kansan juhlapukuja on myös tieteellisesti tutkittu, kun taas vaatetus muissa tilanteissa ja eri ikäkausien ja arjen asut ovat jääneet vähälle huomiolle. Sen vuoksi pyydämme tiedonantajiamme kertomaan seuraavista entisajan vaatetusta koskevista asioista, joista vanhoilta paikkakuntalaisilta lienee saatavissa lisätietoja.

19. Tyttöjen ja poikien vaatetus sylilapsesta noin rippikouluikään. Ristiäisasu. Minkä ikäisinä pojat saivat housut. — Lasten kansanomaisista puvuista on Kansallismuseon esinekeräyksessä vain pari vaatekertaa, joten mahdollisesti tallella olevia entisajan lasten vaatteita otettaisiin mielellään valokuvattavaksi, ehkä kokoelmiinkin.
20. Tyttöjen ripillepääsyasujen vaihtelu vanhan polven muistinaikana.



21. Naisten kampaukset ja päähineet eri ikäkausina nykyisen vanhan polven nuoruudessa (esim. nuoret tytöt, nuoret ja vanhat vaimot, lesket).
22. Muistetaanko miesten käyttäneen korvarenkaita esim. toisessa korvassaan. Aine, muoto, nimitykset.
23. Lieneekö vanhan polven muistissa, milloin valkoinen morsiuspuku ja -huntu tuli kansan keskuudessa käytäntöön. Millainen oli morsiamen ns. »toisen päivän puku».
24. Oliko tiettyjä kirkkovuoden aikoja varten erilaisia kirkkoasuja. Millainen oli kotoinen pyhäasu. Miten pukeuduttiin kesäisin lauantaina saunan jälkeen.
25. Muistetaanko ennen mustan surupuvun käyttöön tuloa käytetyn jotain muuta suruasua tai surun merkkiä läheisen omaisen kuoltua. Millaista, miten kauan.
26. Alusvaatteet (naisten housuista myös eri kysymys tässä vihkossa).
27. Työvuoden kiertoa koskevassa viime kyselyssämme käsiteltiin työvaatteita, mm. heinä- ja riihiasuja, mutta pyydetään myös tässä selittämään heinän- ja elonkorjuuasut. — Pitkäaikainen avustajamme Vilho Saariluoma Perniöstä mainitsi v. 1958 kirkasvärisistä, punaisista tai vihreistä, puolivillaisista miesten »heinätakeista». Perniöstä on tästä vähän tunnetusta asusta toinenkin tieto. Ruotsalaisella Pohjanmaalla lienee myös käytetty erityistä heinäntekopukua. Onko sellaisista muualla muistitietoja.

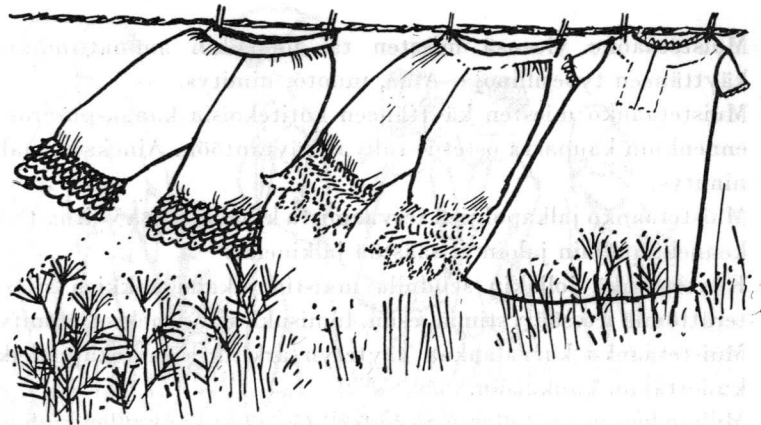
28. Muistetaanko yleensä miesten tai joidenkin ammattimiesten käyttäneen työesiliinoja. Aine, muoto, nimitys.
29. Muistetaanko miesten käyttäneen kotitekoisia kangaspuseroita, ennenkuin kaupasta ostetut tulivat käytäntöön. Ainekset, malli, nimitys.
30. Muistetaanko jalkapohjien tervaamista kesällä, jotta voitiin työskennellä paljain jaloin ja säästää jalkineita.
31. Käytettiinkö jollakin seudulla muistin aikana sukkien sijasta terättömiä irtosäärystimiä, esim. lumisukkina. Ainekset, nimitys.
32. Muistetaanko karvalankaa käytetyn arkisiksi vaatekappaleiksi kudottaviin kankaisiin.
33. Milloin loppui seudullanne perinteellinen pukukankaiden kudonta kotona vai vieläkö sitä taitavat emännät harrastavat. — Muistetaanko kankaankutojien ottaneen raidoitusmalliaiheita saraheiden tms. kasvien raidallisista lehdistä.
34. Onko muistitietoa tuohilevyistä tehtyjen sadekaulurien käytöstä.
35. Mitä vaatteita ommeltiin entisaikaan talojen oman naisväen voimin, mitä teetettiin räätäilillä. Millä vuosikymmenellä kylässänne loppui kyläräätälien kodeissa työskentely ja jalkineiden teetto mittojen mukaan suutarilla.
36. Kuolinvaatteet eli vainajan arkkuvaatteet.
37. Muistetaanko vaatetukseen (esim. esiliinan tai päähineiden käyttöön) liittyneitä uskomuksia.

Ilmoituksia tallella olevista vanhoista vaateparsista otetaan vastaan. Kansallismuseo valokuvaa ne mielellään tai mahdollisesti lunastaa.

T.-I. K.

NAISTEN HOUSUT

38. Haluttaisiin tietoja vanhimmista naisten alushousuista. Milloin ne tulivat käyttöön paikkakunnallanne. Mitä alkuaajoista ja käyttäjistä muistetaan, oliko kyseessä muoti, joka levisi helposti.

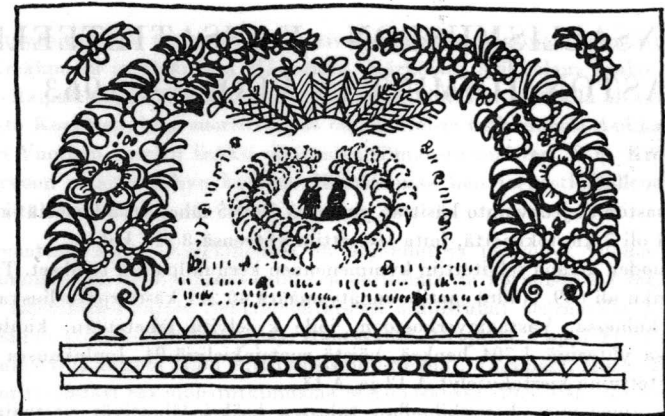


39. Minkä malliset vanhimmat housut olivat. Tunnetteko kuvan esittämät housut, jotka ovat jalkojen välistä avonaiset. Kuinka pitkälle housujen yläosa oli ommeltu kiinni, miten oli lahkeiden pituus. Mistä luulette tällaisen mallin tulleen. Milloin tämän tyyppiset jäivät pois käytöstä. Onko näitä housuja saatavissa museoon.
40. Oliko säätyläisnaisilla yllä kuvatuunlaisia housuja.
41. Mistä kankaasta vanhimmat housut tehtiin.

M.-L. H.

AAMUHETKI KULLAN KALLIS

42. Olemme aikaisemmin kyselleet pidoista. Tiedustelemme nyt, onko hallussanne vanhoja kutsukortteja hautajaisiin, häihin tai muihin pitotilaisuuksiin. Jos ette halua antaa niitä arkistoomme, palautamme ne pyynnöstä valokuvattuamme ne museossa.
43. Edelleen tiedustelemme, onko Teillä tallella kamarien ja salien seinillä pidettyjä onnittelutauluja, raamatunlause- tai miete-



lausetauluja tai kankaalle ommeltuja seinävaatteita mietelauseineen. Lunastaisimme niitä kokoelmiimme tai valokuvaisimme ne kuva-arkistoomme. Paketin voitte lähettää postivapaasti liimamalla vapaakirjekuoren paketin päälle.

H. V.

KILPAILUAIKA

päättyy syyskuun 15 pyivänä 1964 ja tulokset julistetaan syksyn kuluessa.

PALKINTOLAUTAKUNTAAN

kuuluvat:

valtionarkeologi Nils Cleve, tohtori Ragna Ahlbäck, lisensiaatti Auvo Hirsjärvi, tohtori Toini-Inkeri Kaukonen, maisteri S-E. Krooks, professori Niilo Valonen, tohtori Hilkka Vilppula, professori Toivo Vuorela ja maisteri Osmo Vuoristo.

Toivotamme Teille reipasta kilpailumieltä ja menestystä uusien kernautehtävien parissa!

KANSALLISMUSEON KANSATIETEELLISEN OSASTON TOIMINTAA VUONNA 1963

Osaston kirjeenvaihto käsittää yhteensä 10 045 lähetettyä kirjettä ja lähetystä, näistä oli 7 kiertokirjettä, joita levitettiin yhteensä 8 114 kpl.

Vuoden aikana selvitettiin kymmenennen keruukilpailun tulokset. Tiedonantajien luku oli 639. Näiltä saatiin ennätysmäärä 40 211 käsikirjoituslusiakaa kilpailuajan kuluessa. Vastaaajaverkostoon, jolle kyselyitä lähetetään, kuului vuoden lopussa yhteensä 1 794 henkeä, näistä ruotsinkielisiä 94. Joulukuussa lähetettiin monistettuina kiertokyselyt A 12 ja A 13.

Kymmenennen keruukilpailun tulosten lisäksi lähettivät vastaajaverkoston jäsenet 59 ylimääräistä käsikirjoitusta kyselylehtisten ulkopuolisista kansatieteellisistä aiheista. Opiskelijain ja harrastajien keräämiä arkistokertomuksia kertyi 22 kpl.

Kotimaisiin kokoelmiin on hankittu esineitä 1 066 kpl. Näistä on 896 kpl tekstiilinäytteitä. Mainittavia hankintoja ovat kolme ryijyä: 1) Porin seudun ryijy v. 1825, 2) Saarijärven seudun 1700-luvun ryijy (Eeva, elämänpuu, käämeaihe) ja 3) kokonaan kaksipuoliseksi kuvioitu Längelmäen seudun ryijy v. 1815. Suomalais-ugrilaiset kokoelmat lisääntyivät 14 esineellä ja lisäksi hum.kand. Christian Carpelanin kaivaustuloksilla Lapista. Vierashoimoihin kokoelmiin saatiin 7 uutta esinettä.

Kenttätö on kohdistettu entiseen tapaan rakennus- ja kylätutkimuksiin, rakennusten inventointiin (aittatyytit ja vuosiluvulliset rakennukset), Lapin tutkimukseen, kansatieteelliseen filmaukseen ja tekstiilinäytteiden keruuseen. Purettavaksi ilmoitettuja rakennuksia on valokuvattu ja piirretty, samoin vielä säilyneitä ilmoitettuja talokokonaisuuksia. Tekstiilinäytteiden kerääjiksi palkattiin 6 käsityöalan opiskelijaa ja nämä suorittivat keräyksiä mm. osakuntien kesäretkien yhteydessä.

Virkamatkoja suoritettiin seuraavasti:

Osastonjohtaja Hilikka Vilppula suoritti rakennustutkimuksia Lappajärvellä, piirtäjänä tait. Pirkko Puurunen, vanhojen rakennusten tarkastusta Sammatissa ja Joutsenossa.

Intendentti Toini-Inkeri Kaukonen teki virkamatkoja Seurasaaressa ulkomuseon asioissa Mikkelin Ihastjärvelle, Kangasniemelle ja Pieksämäelle.

Amanuenssi Auvo Hirsjärvi suoritti Forssan Kalliomäessä työläisasutuksen tutkimista, suoritti valokuvausta ja inventointia ja tarkastuskäyntejä Maskussa ja Luopioisissa, tarkastuskäyntejä Hattulan, Tyrvännön, Rengon, Vanajan, Hauhon, Tuuloksen, Tammelan, Humppilan, Urjalan, Punkalaitumen ja Metsämaan pitäjissä, Uudessakaupungissa ja Turussa.

Amanuenssi Osmo Vuoristo suoritti talvivalokuvausta Suomenniemellä. Elokuvan »Savesta, raudasta», joka tehtiin yhdessä Suomi-Filmin kanssa, valmistelut,

filmaus ja täydennystyöt (ääniefektit) vaativat useampia matkoja Tammelan Portaaseen. Kesäkuussa ja elokuussa Mäntsälän, Kärkölan, Asikkalan, Jaalan, Valkealan, Savitaipaleen pitäjissä rakennus- ja esinetutkimusta. Matkalla oli mukana yliopp. Risto Koskinen, joka suoritti myös omakohtaisia tutkimuksia Asikkalassa.

Maisteri Vuoristo suoritti lisäksi olkitöiden filmausta maisteri S.-E. Krooksin kanssa Porvoon pitäjän Illbyn kylässä. Heinäkuussa hän tarkasti Kallenaution kestkieväri-talomuseon.

Konservaattori Alfred Kolehmainen on ohjannut ja neuvonut vuoden 1963 aikana talomuseoiden ja kansanrakennusten entisöinti- ja korjaustöissä sekä vaikeimmissa tapauksissa niihin henkilökohtaisesti osallistunut seuraavilla paikkakunnilla: Sammatti (Paikkarin torppa), Rantasalmi, Urajärvi, Lappi TL., Iisalmi, Pohja, Sammatti (Lammin talon entistämisuunnitelma), Vammala. Maist. Kolehmainen suoritti lisäksi rakennustutkimuksia Merimaskussa, Pohjassa, Kerimäellä, Lapissa TL., Rantasalmella, Mikkelin mlk:ssa, Seinäjoella, Ylihärmässä ja Evijärvellä.

Ylimääräinen amanuenssi Sven-Erik Krooks suoritti Tohmajärvellä ja Kiteellä rakennusvalokuvausta ja kuvasi 8 mm:n filmille luudan, vastan ja kapustan tekoa, Porvoon pitäjässä rakennustutkimusta ja valokuvausta. Mittauspiirtäjänä tait. Pentti Hammarberg. Pohjan pitäjässä valokuvausta, rakennustutkimusta vanhan talon entisöimislausuntoa varten, edelleen Porvoon Illbyssä olkitöiden filmausta Osmo Vuoriston kanssa.

Kotimaisten ja suomalais-ugrilaisen kuvien, piirrosten ja diapositiivien luku on kasvanut 6 200 kpl. Yhteistyössä Suomi-Filmin kanssa valmistui Tammelan Portaasta kylän elämää kuvaava filmi »Savesta, raudasta» (kuvaaja Niilo Heino, asian tuntija Osmo Vuoristo). Lisäksi tehtiin 8 mm:n värifilmejä.

Kansatieteen opintoihin liittyvän käytännöllisen museotyön harjoittelun suoritti osastolla 16 opiskelijaa. Harjoittelijain ohjauksen suoritti maisteri Osmo Vuoristo.

Kansallispukuneuvontaa hoitivat tohtorit Toini-Inkeri Kaukonen ja Hilikka Vilppula sekä tait. Annikki Puurunen. Maaseudulla ovat talomuseoissa ohjanneet siirto- ja entistämistöissä tri Vilppula, maist. Alfred Kolehmainen, maist. Osmo Vuoristo ja maist. Sven-Erik Krooks.

Osastolla on käynyt vuoden kuluessa tutkijoita kirjastossa, arkistossa ja kokoelmissa 594 kävijää.

Osaston tekstiili- ja pukunäyttelyhuoneitten uusimista on jatkettu. Ryijyhuone valmistui vuoden aikana ja tekstiilien valmistusta esittelevä opetusnäyttely saatiin viimeistelyasteelle.

Hum.kand. Sirkka Husso suoritti yhdessä tait. Annikki Puurusen kanssa rakennustutkimusta ja -inventointia Lapinlahdella, Tuusniemellä ja Suonenjoella.

Hum.kand. Christian Carpelan jatkoi edellisinä vuosina alkamaansa lappalaisperäisten muinaisjäännösten inventointia Taivalkoskella.

Hum.kand. Martti Linkola tutki Enontekiön porolappalaisten muuttoasutusta. Hum.kand. Pirjo Hautala ja yliopp. Paula Jaakkola inventoivat vanhat aitat, edellinen Säämingissä, jälkimmäinen Mouhijärvellä.

SEURASAAREN ULKOMUSEO KESÄLLÄ 1963

Viime kesäkauden merkkitapaushia ulkomuseon piirissä oli Pieksämäeltä siirretyn Rieskan talon rakennusryhmän eli »Savon talon» vihkiäiset. Ne pidettiin aurinkoisena sunnuntaina 26. 5. museotalon pihalla. Tilaisuudessa oli kutsuvieraina mm. Helsingin kaupungin, Suomen Muinaismuistoyhdistyksen, Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran, Savon seuran, Muinaistieteellisen toimikunnan ja Seurasäätiön edustajia. Lisäksi oli kaksi Rieskan talon edustajaa saapunut juhlaan Pieksämäeltä.

Kun kansansävelmään pohjautuva alkufanfaari oli puhallettu savolaisella tuohitorvella, esitti intendentti, fil.tri Toini-Inkeri Kaukonen tervehdyksen ja talon historiikin. Siinä mainittiin mm. Seurasäätiön ja Savon seuran merkittävästä osuudesta tämän museotalon aikaansaamiseen, esitettiin talon vaiheet ja luonnehdittiin sen kansatieteellistä tyyppiä. Taloa on aikomus täydentää mm. savusaunarakennuksella. — Kangasniemelläsyntyisen Urpo Pylvänaisen esitettyä kanteleella kansanlauluja luovutti Seurasäätiön puheenjohtaja, prof. Niilo Valonen tämän museotalon Muinaistieteellisen toimikunnan haltuun, valtionarkeologi Nils Cleven ottaessa talon vastaan. — Savon seuran tervehdyksen esitti kaupungingeodeetti, dipl.ins. Lauri Kärkkäinen, joka lausui julki savolaisten ilon siitä, että ulkomuseossa on nyt myös heidän maakuntansa edustettuna. Savolaisen Osakunnan kuoron kvartetti lauloi prof. Martti Ruudun johdolla ja lopuksi laulettiin yhteisesti Savolaisen laulu. — Seurasäätiö tarjosi tupaantuliaiskahvit Rieskan avarassa tuvassa, joka oli koristettu pihlajanlehvillä ja lattialle sirotetuilla katajanhavuilla. Ylioppilas Ritva Savolahti esitti samalla murrepakinan Pieksämäen vanhasta ruokataloudesta.

Ulkomuseon elävöittä miseksi järjestettiin käsityönäytöksiä ja mm. kanteleensoiton ja kansanlaulujen esityksiä eräissä tuvissa. Karjalan talon vartijamäntä kehräsi värttinällä ja Niemelän torpalla pidettiin kotieläimiä. Lisäksi kokeiltiin eräitä uusia elävöittämismuotoja kuten kulttuurihistoriallisesti opastettuja museokierroksia ja murrepakinoiden esittämistä. Ulkomaalaisten turistien opastamista varten oli palkattu kielitaitoinen opas. Rakennusten hyväksi saadusta määrärahasista käytettiin noin puolet museotalojen tuohihyönteismyrkytykseen ja toinen puoli pääasiassa korjaustoimintaan. Uuden rakentamiseen ei ollut tilaisuutta keskeneräisen kainuulaistalon eräitä sisätyöitä lukuunottamatta.

Ulkomuseon merkitys maamme perinteellisen kansankulttuurin kuvastajana ja viihtyisänä pääkaupungin käyntikohteena näyttää vuosi vuodelta tehostuvan. Tavoitteena on saada sinne vielä lisää puuttuvien alueiden talonpoikaisrakennusten edustusta, sikäli kuin taloudelliset mahdollisuudet antavat myöten.

Ulkomuseossa kävijöiden lukumäärä lisääntyi viime kesänä huomattavasti, sillä maksaneita kävijöitä oli 32 733 henkeä eli n. 12 500 enemmän kuin edellisenä kesänä. Kokonaiskävijäinmäärä oli n. 58 000 henkeä, ottaen huomioon ilmaiset lauantaikävijät, opiskelijain ryhmäkäynnit, museokirkon sunnuntaijumalanpalveluksissa ja Antin talon keskiviikkoiltojen hartaushetkissä kävijät sekä tanhunahtösten ynnä juhannusjuhlan yleisön.

PUOTITAVARAA ULKOMUSEOON

Seurasäaren ulkomuseoon Kesko Oy:n lahjoituksena siirretty maalaiskauppa sisustettiin entisajan kauppapuodin tapaan ja avattiin yleisölle kesällä 1963. Kaupassa on kuitenkin vielä hyllyillä, katossa ja lattialla tyhjää tilaa vanhanaikaiselle puotitavaralle. Toivomme saavamme sitä lisää ja käännyimme sen takia myös Seurasäari-lehden lukijain puoleen. Ehkä tuttavapiirissänne on vanhoja maalaiskauppoja, joiden makasiineissa tai vinteillä olisi museoon joutavaa myyntitavaraa. Lahjoittajien nimet tekstataan museokaupan lahjoittajien nimikirjaan ja heille lähetetään kiitosadressi. Käyvästä tavarasta voidaan jotain maksaakin. — Museopuodissa myydään Seurasäätiön teettämiä pienoisaittoja ja tuohiesineitä.

Tämänkertaisen kyselyn laatijat:

fil.maist. M.-L. Heikinmäki, fil.lis. Auvo Hirsjärvi, fil.tri Toini-Inkeri Kaukonen, professori Niilo Valonen, fil.tri Hilikka Vilppula, fil.maist. Osmo Vuoristo.

Piirroksat; Annikki Puurunen.



SEURASAAREN ULKOMUSEO

avoinna 17. 5.—14. 9. 1964; lauant. klo 11.30—15.30, muina päivinä
klo 11.30—17.30. Yleislippu 50 p. — Jumalanpalvelus Karunan
kirkossa sunn. klo 12. Muista tilaisuuksista ulkomuseon ilmoitus-
taululla.

SEURASAARI Päätoimittaja: Niilo Valonen. Toimituskunta: Ragna Ahlbäck,
Nils Cleve, Helmi Helminen-Nordberg, Auvo Hirsjärvi, Toini-Inkeri Kaukonen, S.-E. Krooks,
C.-F. Meinander, Matti Perkoila, Hilikka Vilppula, Toivo Vuorela, Osmo Vuoristo. Toimituk-
sen osoite: Helsinki, Kansallismuseo. 44 03 71. Julkaisija: Seurasaarisäätiö.

Helsinki 1964. Valtioneuvoston kirjapaino