

ORPANA

N:o 1 1983

2 Jorma Räsänen
Eero Kittilä:

Sukututkimus
kirkkoherran-
virastoissa

5 Eila Vihtiälä:

Hajotietoja
Molzian Kuohu-
vaisten myllä-
reistä....

11 Jorma Räsänen:

Ruokaa, rahaa,
mittoja

21 Osmo Merikoski:

Pohjoismainen
sukututkijain
konferenssi
Ruotsissa

24 Tiedotuksia

ISSN- 0359- 128 X



O R P A N A

N:o 1 1983

Tampereen seudun sukututkimusseuran r.y.
tiedotuslehti

Toimituskunta
Kaarlo Haapanen
Vesa Leppänen
Osmo Merikoski

Päätoimittaja
Kaarlo Haapanen
Puomikatu 7
33410 Tampere 41
puh kotiin 460464

Seuran sihteeri
Meri Tila
Rimminkatu 25 B 4
33250 Tampere 25
puh kotiin 23124

Seuran rahastonhoitaja
Rakel Kivimaa
Tammikuja 4 E 28
33840 Tampere 84
puh toimeen 32000 kotiin 651724

Kansilehti
Kalevi Mäki-Kihniä

Puhtaaksikirjoitus
Tarja Taskinen
puh toimeen 650200 kotiin 682518

Paino ja nidonta Kopiopaino KY
Tampere puh 31316

Sukututkimus kirkkoherranvirastoissa.

Aluksi.

Sukututkimuksen harrastus on muodostunut hyvin yleiseksi ja on edelleen yleistymässä. Tästä on osoituksena mm

1 että Tampereen työväenopistossa järjestettiin ensimmäinen kurssi vv 1978 - 1979 ja sen jälkeen niitä on järjestetty yksi syksyisin ja yksi keväisin. Tammi-kuussa 1983 alkaa yhdeksäs kurssi. Osanottajamäärä on lisääntynyt jatkuvasti,

2 että syksyllä 1982 järjestettiin Tampereen työväenopistossa lisäksi kurssi vanhojen käsialojen selvittelyssä ja vanhojen asiakirjojen tuntemisessa. Osanottajia ilmoittautui yli 40 ja loppuun saakka oli mukana yli 30,

3 että Tampereen seudun sukututkimusseura ry perustettiin sukututkijain yhdyssiteeksi 1979 keväällä ja jäsenmäärä kasvaa vuosittain (nyt lähellä 150),

4 että Tampereen kaupunginkirjaston/maakuntakirjaston mikrofilmien lukulaitteiden käyttö on lisääntynyt niin, että käyttöaika on varattava päivää paria etukäteen,

5 että em kirjasto hankkii vuosittain lisää mikrofilmejä kirkon arkistojen asiakirjoista, kunnes kaikki on saatu hankituksi.

Sukututkimus ei käsityksemme mukaan ole pelkästään yksityisten ihmisten harrastus ja ilon aihe, vaan sillä on yleisempikin merkitys jonkun paikkakunnan ja koko valtakunnan historiatietojen kannalta.

Toivomme sen vuoksi, että Suomen kirkon hallinto suhtautuu myönteisesti sukututkijain työhön luomalla molempia osapuolia tyydyttävät "pelisäännöt." Hyvään yhteistyöhön tähtää myös keskustelu sukututkimuspäivänämme 15.1.1983. Sukututkijoille on tärkeätä tietää, mitä seurakunnissa sukututkimuksesta ajatellaan ja mitä toivomuksia siltä taholta on annettavissa.

Eräitä tiedusteluja.

Nämä ovat tarkoitetut keskustelun virittämiseksi. -

1 Kirjallisiin sukututkimustiedusteluihin vastataan yleensä siinä järjestyksessä, kuin kysymykset saapuvat kirkkoherranvirastoon. Tästä on seurauksena, että muutaman minuutin vaativa muuttoilmoituksen saaminen saattaa kestää toista kuukautta. - Voitaisiinko lyhyiden tiedustelujen vastauksia nopeuttaa?

2 Voitaisiinko lyhyitä tiedusteluja tehdä puhelimitse ja saada heti vastaus?

3 Joissakin seurakunnissa on tutkimaan pääsemisen edellytykseksi mainittu suoritettu sukututkimuskurssi. Tämä on varmasti paikallaan, pitäisikö ehkä yleistää kaikkia seurakuntia koskevaksi?

4 Ei anneta tutkia 100 vuotta nuorempia kirjoja tai ei anneta tutkia joitain erikseen mainittuja kirjoja. (Esim. kuolleitten ja haudattujen kirja).

5 Mitä ovat sielunhoitoa ja kirkkokuria koskevat viranomais-ten todistukset, jotka mainitaan yleisten asiakirjain julkisuudesta annetun lain 17 §:ssä? -

6 Saako sukuselvityksen kuka hyvänsä kenestä hyvänsä elossa olevasta?

7. Seurakunnan arkistossa ja toimistossa olevat asiakirjat, kortit, luettelot yms lienevät yleisiä asiakirjoja ja näin ollen myös julkisia? -

Laki yleisten asiakirjojen julkisuudesta 9.2.1951/83

17 § "annettakoon sivullisille tiedoksi ainoastaan sen suostumuksella, jota ne koskevat."

Onko sukututkija sivullinen tässä mielessä? -

Sukututkija tutkii yleensä omaa tai puolisonsa sukua. Hänellä on tällöin ainakin suullinen lupa tutkimuksen suorittamiseen sukuun kuuluvilta henkilöiltä. Hänellä on tällöin myös suostumus §:ssä tarkoitettujen tietojen saamiseen.

Ammattimaisesti sukututkimusta suorittavalla taas on kirjallinen toimeksianto ja siis asianosaisten suostumus. Hänen tulee siis saada §:ssä tarkoitettuja tietoja tutkimustaan varten. Edellytyksenä kuitenkin on, että tietoja pyydetessä esitetään, että kysymyksessä on oman tai puolison suvun tutkiminen ja että ammattimainen sukututkija näyttää toimivaltansa saamallaan valtuutuksella.

Kirkkoarkistojen ohjesääntö 19.10.1966:

Ohjesäännön 6 §:ssä puhutaan "tarvitsijasta ja tutkijasta."
Ketä nämä ovat ja kuuluvatko sukututkijat näihin ryhmiin?

Korostettakoon vielä lopuksi, että sukututkimusseuran kokouksissa ja sukututkimuskurssin tunneilla on aina ja moneen kertaan neuvottu ja opastettu ennen tutkimusta ottamaan yhteys kirkkoherranvirastoon ja menettelemään sieltä saatujen ohjeiden mukaan.

Eila Vihtiälä

HAJATIE TOJA MOLZIAN KUOHUVAISTEN MYLLÄREISTÄ

JA HEIDÄN ESI-ISISTÄÄN

Jatkona Orpanassa olleeseen kirjoitukseen

Packalan Savolan rustholli oli aikoinaan huomattava talo Sahalahdella. Kun se jaettiin veljesten kesken, siitä tuli vielä kaksi ratsutilaa. Myöskin suku oli huomattava, eräskin sen isännistä on jäänyt aikakirjoihin 1600-luvulla kun oli ostanut kahvia ja rusinoita, aivan kuten Topeliuksen Välskärin kertomuksissa olemme lukeneet Perttilän isännän tehneen.

Niukat historialliset tiedot on poimittava kuin välähdyksinä aikakirjoista. Silloin ilahduttaa pienikin tieto, sillä antaa-han se tietynlaisen kuvan sen aikaisesta elämäntavasta. 1636 palasi Savolan kolme sotilasta, Niels Mårtensson, Sigfrid Berttilson ja Waleriaanus Andersson Saksasta. Se oli varmasti talossa riemun päivä.

Savola, niinkuin Eskolakin ovat jähvinneet. Savolan paikalla on nyt osuuskauppa, eikä taloista paljon tietoja heru, kun paikkakuntalaisilta kyselee. Miehet, jotka mahtitalon isäntinä ovat pitäjän luottamusmiehinä toimineet, ovat liki unohtuneet. Tuntuu, kuin suku olisi kokonaan hävinnyt. Ei sentään, sukua vielä on, mutta muilla nimillä, on menestyneitäkin ja sitten meitä vähemmän onnistuneita.

Omia esivanhempiani Savolasta löytyy enemmänkin, sillä iso-isäni vanhemmat olivat Savolan kautta sukua keskenään viidennessä parentelissa, samoin isoäitini oli viidennessä parentelissa puolisonsa pikkuserkku. Tässä onkin ainoa kohta suvussani, kun tiedettävästi syntyy ns. esivanhempien kato.

1660 mainitaan Savolassa olleen Kestikievarin, myöhemmin se siirtyi Taustialan Möhkölään, samoihin aikoihin kun tytär meni sinne emännäksi. Eräs ratsutilallisen poika Savolan Eskolasta avioitui Urjalasta muuttaneen sepän tyttären kanssa, ja luultavasti isoisä, seppä opetti tyttärensä pojan sepäksi. Hänestä tuli erittäin taitava pitäjänseppä. Olen joskus lukenut maininnan hänen olleen ammatissaan kiitetyn, mutta epäonnistuneen talonpidossa. Tämä Mickael Henricsson oli näet ostanut Tursolan Markkulan ja ollut sen isäntänä vain 3 vuotta.

Perihämäläisellä hitaudella aloin etsiä puutteellisista asiakirjamerkinnoista ns. historiallista totuutta, ja se oli varsin työlästä. Niihin aikoihin nimittäin rakennettiin Sahalahden kirkkoa ja pitäjänseppä oli tilatut naulat takonut väärän mittaisiksi. En minä tällaista uskonut tapahtuneeksi, senverran sentään sukuani tunnen, ja niin tuli selvitettyksi, että tämä pitäjänseppä, joka oli ne naulat takonut, oli toinen mies. Mickael Henricsson oli kuollut 28.11.1808. Siinä sitten taas tuo vanha asetelma, suuri joukko pieniä lapsia ja leskiäiti.

Seuraava esi-isäni, Mickael Mickaelsson, oli isänsä kuollessa 8 vuotias, yhdeksästä lapsesta neljäs, pienin kätkyessä. Myös tämä esi-isäni taisi sepän ammatin, mutta pitäjänsä seppää hänestä ei tullut, renkinä hän aloitti ja oli hetken torpparinakin. Avioitui sotilaan lesken kanssa, joka oli alkujaan ratsutilallisen tytär Tursolan Hettuselta, 9 vuotta itseään vanhempi, neljän lapsen äiti. 4 yhteistäkin lasta syntyi, mutta ainoastaan nuorin tytär jatkoi sukua. Mickael oli 1820-24 Molzian Arran renkinä, siirtyen sieltä Kuohuvaisten mylläriksi. Näihin samoihin aikoihin rippikirjoihin ilmestyy 2 muutakin mylläriä, joten arvelen myllyjen silloin perustetun. Mickael siis "perusti" Ylämyllyn, ja toimi myllärinä 25 vuotta. Hän eli leskenä 7 vuotta vaimonsa kuoleman jälkeen ja kuoli 1856. Nuorin tytär Eva Cristiina oli avioitunut 16-vuotiaana, kuten äitinsäkin, ensimmäisen kerran Taustialan Möh-

kölän talon pojan, vuoden isäntänäkin toimineen Mickael Johanssonin kanssa, joka tuli Kuohuvaisiin kotivävyksi ja peri appensa viran. Lapsena kuulin, että muut perheen lapsista olivat kuolleet. Myöskin Mickael Juhonpojasta on säilynyt eräs muistitieto, hän nimittäin käsitteli paitsi rautaa ja kiveä myös puuta ja oli rakentanut nuorimmalle pojalleen viulun, jota tämä oli oppinut myös soittamaan. Serkkuni, joka tämän viulun oli saanut, lupasi sen minulle, mutta ilmeni että lapset olivat leikkineet sen "huolettomin sormin".

Myllärit siis olivat erittäin taidollisia, kuten silloin sanottiin "Käsillisiä miehiä", ja on huomattava, ettei se mylly koko aikaa jauhanut. Keväällä ja syksyllä pääasiassa. Toimeentuloa oli siis hankittava muullakin konstilla ja se muu konsti Ylämyllyllä lienee ollut puu ja sepän työt. Ainakin siellä ne osattiin, niinpaljon olen itsekin siellä tehtyjä esineitä nähnyt että tiedän.

Isoisäni Juho Mikonpoika lienee näistä taidokkain, vaikka hänen myllärinä olonsa muodostuikin lyhyimmäksi Kuohuvaisissa, sillä hän, kuten olen maininnut siirtyi talolliseksi Kangasalle.

Lukutaitoisia nämä myllärit myös olivat, mutta isoisä piirsi puumerkin. Koska tällainen mylly sijainnistaan huolimatta oli eräänlainen pitäjän keskus, tärkeytensä vuoksi, takasihan se vuotuisen jauhatuksen, antoi se myllärillemme ja hänen perheelleen tilaisuuden nähdä ja kuulla, saada tietoja pitäjän asioista ja laajemmaltakin.

Myllykuorman kanssa talolliset joutuivat odottelemaan myllytuvassa usein pitkiäkin aikoja, silloinhan ei sanomalehtiä ollut ja kuulumiset vaihdettiin silloin tarkaan. Isäntien eväistä arvosteltiin emännän taito, palvilihat maisteltiin, talkkunajauhot, maltaat ja imeläjauhot arvosteltiin, tätäkautta pitäjässä tiedettiin millainen komento missäkin talossa oli. Enpä liene väärässä arvellessani että isännät keskenään

järjestelivät myllymatkoilla myöskin lastensa avioliittoasioita. Pitäjän asioista siellä ainakin keskusteltiin ja valtakunnan. Ei ollut tarvis tupailtojen järjestelyyn viimevuosisadan puolella, poliittiset mielipiteet muokkautuivat kuin luontojaan näissä pakollisissa joutohetkissä. Olen usein hämmästellyt menneen ajan ihmisten suurta valistuneisuutta, huomioon ottaen, ettei ollut kouluja ei sanomalehtiä radiosta puhumattaakaan. Kuitenkin kansa oli erittäin tietoista oikeuksistaan ja velvollisuuksistaan. Yhä uudelleen olen tullut siihen tulokseen, että sen valistuksen täytyi lähteä kansan syvästä uskonnollisuudesta. Haluttiin oppia lukemaan, että voitiin lukea raamattua. Molzian Kuohuvaisten myllärit olivat hyvin uskonnollisia ja siitä uskosta on periytynyt siemen tähänkin päivään.

Jäljennös. Mottzian kylän Huohuvaisten
Ulimmäisen myllyn vuokra sopimuksesta.

Kätkirja tehty myllynomistajan välillä
Ulimmäinen mylly Huohuvaisten joessa täysi
Tahalahden pitäjässä, jonka omistajat ovat
Mottzian kylä ja Tachalan Tavolan kirkkotalia
jota Tavolan oikeutta myllyään nauttii ja on täysi
omistus oikeus Matti Heikki Ilmanen.

Ja mylly on nyt suostettu uudesta rakentamisen
suuravilla ehdoilla.

1.ksi. Että myllynrakentajiksi sitoutuu sitautuu
Heikki Orra Jorjppi Orra sekä Matti Jyikki
Ilmanen, kaikki yhtä suureen kustannukseen
jotka mainitut osakkaat tulevat tästä päivästä
lukiin sanotun myllyn sekä koston hallitsijaksi
Suuravira kitiyn vastaan. Että Eerikki Ilmola
Jyikki Ilmola sitoutuvat kustantamaan wa-
kennusaineita kaksikymmentä kiertä (20) joista
kymmenen viisi sylvistä, kahdeksan tuumaa latvalta
ja kymmenen neljä sylvistä kahdeksan tuumaa latvalta.
Kummaltakin, jotka viimellä mainitut latot tulevat
saamaan vapaan kullittoman jauhatuksen myöskin
pyynnillä. Kräädisjä, se on kaiken jauhatuksen mitä
labeuden tarpeita tarvitsemaan.

2^{ksi} Silloin kun isompaa jauhattua aikoo jauhattaa niin tarvitsee myllyn hoitajalle siitä antaa tiedon kahta vuorokautta ennen, jotta pienempiä jauhattuja tarvitsee saada joksommalla tiedonannolla. Tämä sääntö koskee kaikkia myllyn osakkaita.

3^{ksi} Rakentajain vuokra aika kestää viisi kymmentä vuotta, lähti päivästä lukien, jotka sanottu ajan tulevat pitää käyttökunnossa myllyn, ja että mylly vuokra ajan loputtua on myös käyttökunnossa, jolloinkin mylly tulee tulla jäämään kaikkien myllyn osakkaiden hallintaan.

Edellä olevaan kontraktiin olemme me kaikki puolin tytyksyväisiä, ja olemme ilmoittaneet sen täyttämään. Parimmaksi vakuudeksi tästä on tehty kaksi yhtäpitävää kappaletta, josta kumpikin puolesta olemme yhden osittaneet.

Talalaksella Maltziassa 1 p. Huhtik. 1897.

Erikki Orra ja Klemola. Josefni Orra.
Myllyari M. J. Ilmanen. Erikki Klemola.

Todistaa:
Juha Nylenius.
(puumerkki)

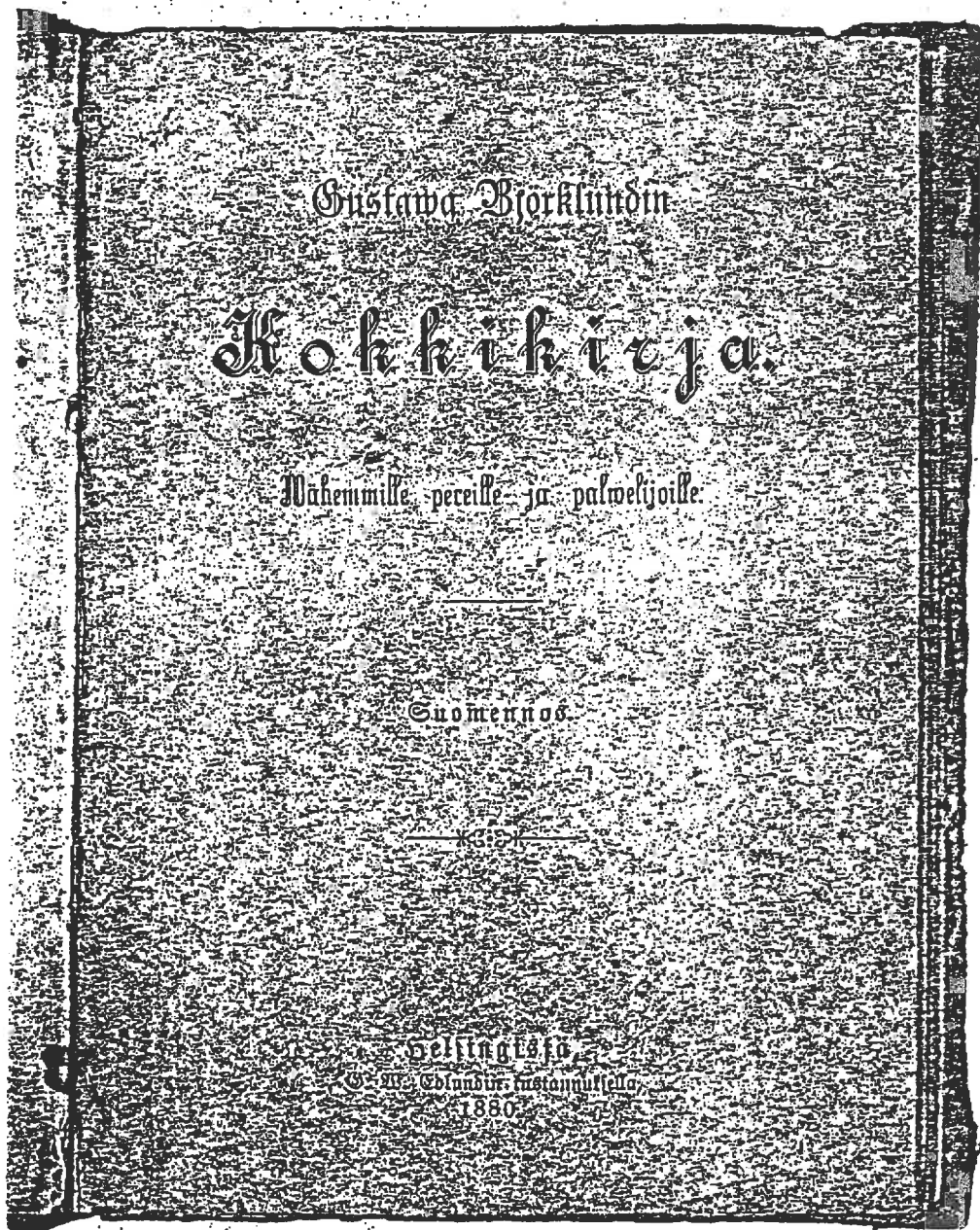
Mimo Timonpoika.
(puumerkki)

M. J. Ilmanen.

LOK Jorma Räsänen

RUOKAA RAHAA MITTOJA

Seuran taannoinen puheenjohtaja on
laatinut kiinnostavan jutun jossa
esitellään yli sadan vuoden takaisia
ruokaohjeita asiasta kiinnostuneille
sekä rahayksiköitten ja vaikeaselkois-
ten mittojen kuvioita. Toivottovasti
Gustava Björklundin "Kokkikirjan"
vedostukset tulevat tekstistä esille



Lukijalle.

Tämä Gustava Björklundin Koffikirja on lyhennetty laitos eräästä hänen toimittamastaan, urommasta koffikirjasta, mutta sisältää kuitenkin tähdenkirjan oivallisia keittotaidon ohjeita. — Sen selttyksestä, miksi suomalaisten nimitysten alle on pantu ruotsalaisetkin, on ilmoitettava, että niin on tehty siinä tarkoituksessa, jotta ainoastaan ruotsia osaava emäntä voisi kiittää umpisuomalaisista piirteistä me nettelemään niinkuin kirjassa sanotaan.

Helsingissä,

3. Simeliusen perillisten kirjapainossa, 1880.

2. Suurustettu kellerma lihaliemi.

(Kydd gul buljong)

Wähäistä ennen keittosen eli johan laittamista wispataan vähä hywää woiita ja jauhoja yhteen sekä kaadetaan päälle kiehualettua lihaliemistä. Yhteen lannuun lihaliemistä otetaan neljä munanruskuaista ja 2 jumprua kermää, jotta wispataan walmistuskalastaan, ja kiehunut keitos kaadetaan sitti jesean, suolataan maun mukaan, sekä syöhdään palstetun leivän kanssa.

3. Lihaliemi makaronien kanssa.

(Buljong med maccaroni)

Näitä otetaan kupillinen, huuhdotaan hywin ja keitetään vähässä wedessä ja suolassa taittapa miedossa lihaliemessä. Kun ne ovat turvonneet, pannaan ne kiehuvaan lihaliemeen ja tämä tarjostellaan heti tohta.

4. Wihantakeitos.

(Örnsoppa)

Pienoja silpohernejä, lupusalaattia, spenaattia, kuttakaa-
tia, muuruuteja ja vähän purjolaaukaa keitellään pienillä
muruilla ja keitetään vähässä wedessä; sitti kaadetaan päälle
hywää lihaliemistä, josta jälkeen keitos suurustetaan wolla,
jota on tarkotetty yhteen jauhojen suolan ja pippurien kanssa
mieillä myöten, sekä kourallisella pienennetystä persiljasta. Neljä
munanruskuaista wispataan puoleen kortteliin maaleita kermää
ja pannaan keittoseen, jota ei sitti enää saa kiehua, vaan
annetaan heti.

5. Lihakeitos.

(Köttjoppa)

Otetaan taitenlaisia tavallisia lihakeittoseen tähteläisiä
juuria ja keitetään ne vähän itselleen siinä kattilassa, johon
keitos kaadetaan. Niiden walmiiksi tultua otetaan niin paljo
jauhoja, kuin tarwitaan keittosen sakeaksi saamiseen; sittiä se

werehitaan sillä lihaliemellä, jota on keittoseen määrätty ja
jolla ei tarwitsella muusta keitettyä kuin saarilhoista tahi
lindsta tahi mikä jattu olemaan wähenimässä taloudessa.
Wuimmeiseksi pannaan maan artisoiffia, jotta ennestään ovat
erittäin keitettyjä. Nämä ovat niin löyhäkeittäisiä, että ne pi-
tää wuimmeiseksi panna. Tämän keittosen tulee olla sakeahkon.

6. Krodjordin keitos.

(Krodjordsoppa)

Tähän otetaan kappale lampaasta, karitsasta tahi jaso-
passista, mikä tahansa. Jos tahdotaan täyttää rinaat joi-
sikin ruoaksi, saattawat lamat olla sopiwimmat, jos on wä-
hempi lammas, sopii ottaa kokonainen etupuoli, jota halataan
puolen munan kotoisiksi paloiksi. Nämä pannaan erikseen
pöistumaan, mutta ei palamaan, vaan ainoastaan niin, että
tägwät hywin ruunksi. Jos lha on laihaa, niin että se
pysyseele kuumana, voidaan kaataa vähän lihaliemistä päälle,
mutta kelle on pidettävä niin peitossa kuin suinkin. Sillä
wälin otetaan hywää häränlihan lientä sekä pannaan woiita
ja jauhoja kattilaan tahi kastrulliin; kun ne ovat hywin jä-
ristyneet, kaadetaan lihaliemistä sitti kuin saadaan tarwittawa
määrä. Hywin tahmeata pitää tämän keittosen olla. Wuu-
ruuteja, silleriä ja Wenäjän papuja keitetään itselleen lha-
liemessä tahi vähässä wedessä ja woiissa. Wuimmeiseksi
kaadetaan juuret yhteen keitetyn karitsan kanssa sekä kaitti,
mieissä ne ovat kiehuneet. Siulan Cayennen pippuria ja sublaa
pannaan jesean maun mukaan.

7. Musta keitos.

(Swarisoppa)

Hanhi teurastetaan näin: Pöyheneet nyhittään niistästä
ja siihen leilataan hynaweitellä poikittain. Pida waralla
ruukku, jossa on vähä etikkaa ja suolaa, ja moksuta siihen
hänhen weri yhtä päätä wispaten. Kun hanhi on nyhitty
torvennettu ja pesty, halataan pois taula, siwet ja jalat.

fattilaan henna weden kansa ja asetetaan tulirellään hillitulle; mutta kinkku ei saa kiehua, vaan ainoastaan olla muhentumasja. Ennenkuin se sitte kiehumaan pannaan, koetellaan, josko se west, josja se on hötä ollut, lienee hlen suolaista; jos niin on, taadetaan sen sijaan keitettyä wettä, mutta muuten se keitetään omaassa liemesään. Se sietään kiehua noin 2 tuntia. Walmiiksi tultua wedetään kamara pois ja kinkku siwotaan sekä ripoitellaan päälle raasteleipää.

133. Astioittua porjasta.

(Sntagb gris).

Hywin teurastetusta ja kaltatusta shawasta niaitoporjasta leikataan pää pois ja porjas halastaan. Kumpikin puolisko hatataan siwiin neliömäisiin tahi pitkäköihin paloihin, ja jalat erkkien. Kaikki tämä pannaan raittiisen weteen pariksi tunniksi, että weriset osat lähtewät, jonka perästä se puserrellaan ja pannaan, nahkapuoli alaspäin, kastrulliin weden ja wahan suolan kansa. Kiehahtaessa kuoritaan waahto pois ja sitte paunaa kolonaisia rhytipippureita ja 4 laakerinlehteä sekaan. Se ei siebä pitkä keittämistä. Palat otetaan yksitellen hlös ja asetetaan laakealle wadille samalle kyljellenjä, josja kiehuwattin, jonka jälkeen liemi siivilöitään siiliwaatteen läwitse lihan päälle. Kun liemi on jähmettynyt, pannaan kappaleet eteen se puoli hlös päin, joka ennen oli alaspäin. Porjasta shöbään marjonni-kastin tahi etikan kansa.

134. Västimattaraa perunain kansa.

(Stästorj med potatis).

Wästimattaraa pannaan tullelle kiehumaan wähdessä suolaisessa wedessä, ja waralla on pieniä, pyöreitä, raatana kaapittuja perunoita, jotka pannaan mattaran kiehuttua muutamia minunteja; kuitenkin on katsottawa, eitt'eivät perunat kiehuessa rikki mene. Pypseksi keitettyä leikataan mattara 2 tuuman pituisiin paloihin ja pannaan wadille perunain ympärille.

135. Paininshlyttja.

(Prep-shlytt).

Siappää halkaistaan ja pannaan weteen wuorokaudeksi, jonka perästä se keitetään pehmeäksi; se otetaan sitte hlös ja kaikki kelpaamaton runstiaan pois lämpimänä ollessa. Liha ja silawa leikataan isoihin muruihin, jotka pannaan kastrulliin henna korttelin werta lientä, josja pää on kiehunut. Se laan pannaan myhös pari ruokalusikalista rhyttietikkaa, suolaa ja pippuria mielen mukaan. Tämän kiehuttua lewitetään kamara, jonka tulee olla niin eheä kuin suinkin, salwetin päälle, joka on leppäällään shwässä wadissa, ja kamaran sisään taadetaan keitetyt murut. Salwetti sidotaan kowasti kiinni sekkilangalla ja pannaan wadille painon alle. Shlyttu kylmennettyä irrottetaan salwetti ja shlyttu pannaan shwään wattiin säilymään miedosja suolawedessä. Eteen pantawaksi leikataan se ohuiksi wiiluiksi ja asetetaan wadille sekä shöbään etikan kansa.

136. Kämyräshlyttjä.

(Stullshlytt).

Sfontännän sian tuelihasta otetaan nelikulmainen kappale, noin puoli hyynärää kunnekin päin; liha leikataan pois, mutta silawaa jätetään kiinni nahkaan, joka on hywin raapittawa ja huuhdeltawa. Wäskipuoleen waristetaan pippuria, neilikkoita, inkivääriä ja suolaa; sitten käännetään tämä kämyrään ja kiebotaan sekkilangalla kiinni. Shlyttu pannaan sitte kiehumaan suolaisessa wedessä, kunnec pehmenec, jonka jälkeen se otetaan hlös ja säilytetään lauhkeassa suolawedessä. Eteen pantawaksi leikataan shlyttu wiiluille kämyrän poikitse, ja shöbään etikan kansa.

137. Sawustettua siappäätä.

(Stätt swinshwud).

Kun siappää on kaltattu ja hywin wirutettu, halkaistaan se ja lieli sekä aiwot otetaan pois. Sen perästä pan-

Ruotsissa niinkuin muissakin Skandinavian maissa oli keskiajalla useita rahoja tai rahajärjestelmiä, mutta jo tuolloin oli käytössä markka, yhdessä markassa oli 8 äyriä = 24 äyryistä = 192 penninkiä. Äyryinen jäi pois käytöstä 1500-luvulla. Rahaksi markkaa lyötiin säännöllisesti vuodesta 1536 alkaen. Sen rinnalla oli kuitenkin usean nimistä rahaa. Oli hopeasta lyötyjä rahoja ja kullasta lyötyjä. Vuonna 1664 markan tilalle tuli karoliini. Viimeinen markkaraha leimattiin vuonna 1755. Markka otettiin uudelleen käyttöön Suomen rahana vuonna 1860.

Taalari tuli käyttöön vuonna 1534 ja pysyi sellaisena vuosiin 1776 - 1789 asti. Vuodesta 1590 lähtien ns laskutaalari = 4 mk = 32 äyriä. 1620-luvulla siirryttiin kaksoismetallikantaan, kupari- ja hopearahaan. Edellämainittuja laskutaalareita kutsuttiin myös ruotsin taalareiksi. Hopea- ja kuparirahat olivat vielä 1624 samanarvoisia, mutta v 1665 hopeataalari vastasi kolmea kuparitaalaria.

- Vuonna 1664 käyttöön otettu karoliini = 1/2 hopeataalari = 2 mk. Karoliinitaalari (daler carolin) = 1 hopeataalari = 4 mk. Vuonna 1609 otettiin käyttöön riikintaalari eli riksi, joka arvoltaan oli korkeampi kuin hopeataalari, v 1680 riksi oli = 2 hopeataalaria.

Vuonna 1776 toimeenpantiin rahanuudistus Kustaa III toimesta. Silloin luovuttiin kuparikannasta. Rahajärjestelmän perustana oli nyt riikintaalari eli riksi = 48 killinkkiä, 1 killinki = 12 runstykkiä. Metallirahakanta kesti vuoteen 1789. Rahayksikköinä esiintyvät

riikintaalari valtionvelkaseteleissä
(riksdaler riksgäldsedlar) -
riikintaalari pankkiseteleissä
(riksdaler bankosedlar) -
varsinainen hopearaha -

ja näiden suhteet olivat muuttuvaisia. Suhde vakiinnutettiin vasta vuonna 1803, jolloin 1 1/2 valtionvelkaseteliä = pankkiseteli.

Taalari oli alkuaan ulkomaankaupan maksuvälineeksi tarkoitettuna erillään markkajärjestelmästä ja markan arvon heiketessä taalarin arvo pysyi muuttumattomana. Taalarin ja markan suhde oli 1590-luvun alussa jo 84:1. Suhde yritettiin 1600-luvun alussa palauttaa normaalimmaksi ja 1604 määrättiin taalarin ja markan suhteeksi 4:1 sekä otettiin käyttöön nimitys riikintaalari. Virallinen taalarin kurssi määrättiin 1609 ja se oli tällöin 1 riikintaalari = 1 1/2 taalaria. Kurssi muuttui kuitenkin kaiken aikaa ja v 1776 1 riikintaalari vastasi 6 taalaria. Vuodesta 1624 lyödyn kuparirahan arvo laski hopearahaan verrattuna ja ruvettiin puhumaan taalari hopearaha (daler silvermynt) ja taalari kupariraha (daler kopparmynt). Näiden välinen suhde oli v 1665 1:3. Vuoteen 1776 asti oli Ruotsissa käytössä neljä eri taalarilajia.

Riikintaalari eli riksdaler oli Ruotsin rahana vuodesta 1534 vuoteen 1604, jolloin riikintaalari oli sama kuin taalari. Vuodesta 1766 riikintaalari tuli Ruotsin päärahaksi. 1700-luvulla ja 1800-luvun alussa tehtiin ero hopeariikintaalarin eli hopeariksin (riksdaler specie), pankkiriksin (riksdaler banco) ja valtion velkariksin (riksdaler riksgälds) välillä, jolloin 1 hopeariksi = 2 3/4 pankkiriksiä = 4 valtion velkariksiä. Vuonna 1855 otettiin käyttöön riikintaalari-valtionraha (riksdaler riksmynt), jonka arvoksi 1/4 riikintaalaria. Valtionrahasta tuli rahayksikkö, joka oli = 100 äyriä. Varsinaista riikintaalaria, jonka arvo siis oli 4 riikintaalari-valtionrahaa, lyötiin viimeisen kerran 1871. Riikintaalari lakkasi olemasta rahayksikkö 1873, jolloin sen tilalle tuli kruunu.

Vuodesta 1590

1 daler D = 4 mark M eller 32 öre ö .

1 öre = 24 penningar p .

Vuodesta 1776

1 riksdaler R = 6 daler silvermynt sm eller 48 skilling.

1 skilling S = 12 runstycken r .

Runstykki eli rundstykke, runstykke oli 1520-luvulta lähtien hopea- tai myöhemmin myös kupariäyrin nimitys. V 1719 nimitys vakiintui merkitsemään yhtä äyriä. Vuosina 1802 - 1825 lyötiin runstykkiä, jonka arvo oli 1/12 killinkiä.

Killinki eli skilling oli mm ruotsalainen raha, ja vuodesta 1776 1 taalari = 48 killinkiä. V 1855 killinkien tilalle tulivat äyrit.

Aurtua eli aurto eli äyriytyinen eli örtug oli ruotsalainen raha 1300 - 1500 luvuilla. Aurtua arvo oli myöhäiskeskiajalla 1/24 markkaa = 1/3 äyriä = 8 penninkiä. Turun äyriytyisen arvo Ruotsin äyriytyiseen oli 4:3.

Dukaatti on aikanaan ollut myös ruotsalainen raha. Kaarle X Kustaa ryhtyi lyömään dukaatteja v 1654 ja viimeiset dukaattit lyötiin 1868. Ruotsin dukaatti oli tarkoitettu nimen omaan kansainväliseen kaupankäyntiin. Sen arvo oli noin 2 riikintaalaria.

Klippinki eli neliöraha oli käytössä Pohjoismaissa 1500 - ja 1600-luvuilla. Se on ollut neliön tai vinoneliön muotoinen ns hätäraha. Kustaa Vaasa leimautti niitä aluksi huonosta hopeasta ja valmistus lopetettiin v 1524, mutta aloitettiin myöhemmin uudelleen.

Plootu eli plooturaha eli plåtmynt oli isokokoinen kupari-levystä valmistettu nelikulmainen raha, jota lyötiin Ruotsissa 1644 - 1776. Se valmistettiin oman maan kuparista ja siinä oli viisi arvomerkinä, yksi jokaisessa kulmassa ja yksi keskellä. Suurin tällainen oli 10 hopeataalarin raha, jonka mitat olivat 70 x 30 cm ja paino 19.7 kg. Muita plootuja lyötiin 8 taalarin, 5 taalarin, 4 taalarin, 3 taalarin, 2 ja 1 taalarin sekä 1/2 taalarin plooturahat. Plooturahoja lyötiin eniten Avestassa, mutta jonkin verran myös Tukholmassa, Garpenbergissä, Gustafsbergissä, Karlbergissä ja Svappavaarassa.

) MYNT

Från 1590.

1 daler \mathcal{D} = 4 mark \mathcal{M} eller 32 öre \mathcal{O} $\frac{1}{2}$

1 öre = 24 penningar \mathcal{P}

Från 1776.

1 riksdaler \mathcal{R} = 6 daler silvermynt \mathcal{S} eller 48 skilling.

1 skilling \mathcal{S} = 12 runstycken \mathcal{R}

VIKT

1 skeppund viktualievikt (170 kilo) \mathcal{S} \mathcal{U} = 20 lispund.

1 lispund (3.5 kilo) \mathcal{L} \mathcal{U} = 20 skålpund (425 gram) \mathcal{S}

1 mark (340 gram) \mathcal{M} , \mathcal{V} , \mathcal{D}

1 lödig mark (210.6 gram) \mathcal{L} \mathcal{O} = 16 lod (13.1 gram) \mathcal{L}

MÄTT

1 tunna (1,465 hektoliter) \mathcal{T} \mathcal{N} = 2 spann (73¼ liter).

KANNU

on vanha vetomitta, jota käytettiin sekä kuivan tavaran että nesteiden mittaamisessa. 1 kannu = 2 tuoppia = 8 korttelia = 2.617 litraa.

JUMPRU

on pienin Suomessa ja Ruotsissa ennen metrijärjestelmää käytetty astiamitta. 1 jumpru = 1/32 kannua = 1/16 tuoppia = 1/4 korttelia = 8.179 cl.

TYNNYRI

on vanha tilavuusyksikkö. Suomessa käytetty kuivain tavara-ain tynnyri oli 30 kappa = 1.649 hl. Nestetavara-ain tynnyri oli 48 kannua = 1.256 hl.

TYNNYRINALA

vanha pinta-alan yksikkö. Suomessa 1 tynnyrinala = 0.4936 ha.

KAPPA

kuivan tavaran mittaamiseen käytetty vetomitta. Ns vanha kappa = 1 3/4 kannua = 1/32 tynnyriä = 4.58 l. Metrijärjestelmän mukaan kappa = 5 l.

KAPANALA

vanha pintamitta = 1/32 tynnyrinalaa = 154.3 m².

PARMA

halkojen mittaamiseen käytetty puukehikko.

PARMAS

vanha halkopinon mittayksikkö, joka vastasi 4 kyynärää pitkä ja 3 kyynärää korkeata pinoa. Myös-vanha, kooltaan vaihteleva heinien ja olkien mittayksikkö.

KYYNÄRÄ

Vanha, eri maissa erisuuri pituusmitta, joka on likimain

vastannut miehen kyynärpään ja sormenpäiden välimatkaa. Suomessa 1 kyynärä = 2 jalkaa = 24 tuumaa = 0.593802 m. Skandinaviassa kyynärää vastasi aln (Ruotsissa sama kuin Suomen kyynärä, Norjassa 0.6275 m, Tanskassa 0.6277 m), Venäjällä arsina. - Ruotsissa ja Suomessa maanmittauksessa aikaisemmin käytetyn perusmitan tangon osa, myös verolukuna.

ARSINA

venäläinen pituusmitta, kyynärä, on 16 venäläistä tuumaa (versokkia) = 71.12 cm.

DESJATIINA

vanha venäläinen pintamitta, 1.09 ha.

1 m = 0.56135 sylvä = 1.68405 kyynärää = 3.3681 jalkaa
= 40.4172 tuumaa.

1 virsta = 500 sashenia = 1066.800 m

1 sashen = 3 arsinaa = 2.134 m

1 tshetvert = 4 vershok = 7 Venäjän tuumaa = 0.178 m

Osmo Merikoski

POHJOISMAINEN SUKUTUTKIJAIN KONFERENSSI RUOTSISSA

Osmo Merikosken oivallinen selostus Pohjoismaisten sukututkijoitten konferenssista Ruotsin Åslungassa jäi syysnumerostamme pois. Koska konferenssissa oli meitä kaikkia kiinnostavia asioita esillä varsin paljon, on aihetta saat-
taa selostus vieläkin luettavaksemme (poisjäännin syy oli ja on toimituksen työpöydän sekava ahtaus)

Ruotsin sukututkimusseura - Genealogiska Föreningen - järjesti pohjoismaisen sukututkijain konferenssin - Nordiska släktforskarkonferensen 1982 - syyskuun 10-12 päivinä etelä-Ruotsissa Åslungassa Åsljungagårdenin urheilu- ja konferenssihotellissa.

Tästä matkasta oli ilmoitettu Suomen sukututkimuspäivillä Lahdessa maaliskuussa 1982, jolloin alustavasti ilmoittauduin osanottajaksi. Lopullinen ilmoittautuminen oli määrä tehdä toukokuussa ja 28.5.1982 päivätyllä kirjeellä SSS ilmoitti minun tulleen valituksi matkalle, jota varten ennakkomaksuna tuli lähettää 200,- markkaa. Koko matkan hinnaksi ilmoitettiin 500 SMK, minkä lisäksi itse joutui maksamaan matkansa Tukholmaan ja takaisin. Konferenssihotelli oli antanut 50 %:n alennuksen täyshoidosta. Näin ollen koko matkan hinnaksi ilman tuliaisia tuli noin 650,- SMK.

Matkan valmistelijana oli SSS:n jäsen rva Margareta Damsten ja suomalaisryhmän matkanjohtajana Tukholmasta alkaen ja takaisin Tukholmaan oli SSS:n puheenjohtaja Professori Ohto Manninen.

Osanottajia oli Suomesta 18, Ruotsista 23, Norjasta 10 ja Tanskasta 21. Ensi kerralla pitäisi ottaa vielä Islantikin mukaan.

Konferenssin päävastuun kantoi Ruotsin GF:n puheenjohtaja Erik Thorell esikuntineen. Esitelmäjärjestelyistä vastasi Thord Bylund Härnösandista, konferenssi-isäntinä toimivat Guy Persson ja Gun Sjökvist Ronnebystä. Esitelminä kukin maa tarjoili katsauksen maansa sukututkimuksen lähteisiin ja kuhunkin esitykseen oli varattu ja myös runsaasti käytettiin aikaa keskusteluun. Eräs mielenkiintoinen esitelmä koski Pohjolan rajojen vaihtelua 1500-luvulta nykyaikaan, joten merkittävimmät rajamuutokset sattuivat Suomen osalle.

Kukin maa rakensi oman sukututkimusmateriaalinsa näyttelyyn. Minulle tämä oli mielenkiintoisin ja antoisin osa koko konferenssista. Näyttely sisälsi runsaasti alan kirjallisuutta ja tarpeellista osoitetietoutta. Esim. Ruotsissa on 42 paikallisyhdistystä, jotka auttavat tutkijoita alueensa ongelmissa. Ruotsin osasto oli huomattavan laaja ja monisisältöinen. Siellä esiteltiin mm. yksityiskäyttöön tarkoitettuja lukulaitteita nimeltään Vidiolog mikrofilmien kotilukemista varten. Ruotsissa annetaan mikrofilmejä kotilainaksi kuten täällä kirjoja. Lisäksi erikoisuutena oli sukututkijain käyttöön suunnitellut pienoistietokoneet tekstin käsittelyohjelmineen. Ruotsissa on suorastaan yhdistys ja lehti, joka pitää jatkuvasti yhteyttä alan kehitykseen silmällä pitäen sovellettavuutta sukuluetteloiden ja -taulujen laatimiseen. Tämä on alue, jota meilläkin pitäisi paremmin seurata.

Omasta puolestani koin melkoisena pettymyksenä, ettei esitelmistä ollut mitään referaatteja, joista olisi ollut helpompi seurata vieraskielisiä esityksiä. Siellä lähdettiin siitä, että Suomen toinen kotimainen kieli on ruotsi - siis sillä pärjättäköön.

Minulle antoisinta keskustelua syntyi junamatkalla Tukholmaan, jolloin matkatoverini jo käyttivät vapaasti suomenkieltä ja myös auliisti kertoivat kaikkea, mitä keksin kysellä. Laivamatka oli oikein miellyttävä, iloinen mutta hillitty - olihan syksy ja riehakkaat matkustajat poissa.

Seuraava pohjoismainen sukututkijain konferenssi lykkääntynee kahden vuoden päähän, sillä syksyllä 1983 viettää GF 50-vuotisjuhlaansa Tukholmassa, eikä siihen päälle mahdu PM-konferenssia.

Mielestäni on hyvin tärkeätä pitää mahdollisimman kiinteätä yhteyttä SSS:aan ja sen jäseniin huolimatta ruotsalaisuudesta. He ovat paljon tietäviä ja antavat ystävällisesti neuvojaan, joita ei juuri muualta voi saada. Tällaista kontaktia olisi nimenomaan ylläpidettävä osallistumalla Suomen sukututkimuspäiville, jotka vuosittain järjestetään maaliskuulla, ensi kerralla Turussa. Sinne toivon runsasta tamperelaisosanottoa.

Työkirja

N^o 119

*Alfredupolka Jaakko Jaakonpoika Risto
Koski, itäinen pitäjän Jouppilain kylästä*
joka on ilmoittanut aikovansa, työn hankkimista varten, lähteä

Tampereelle

on siihen esteetön.

Tämä kirja on voimassa

kuusi / 6. / kuukautta

Heinäk. 27 p:nä Toukok. kuuta 1893

J. W. Lehto

Muunnos



Lunastus 150 pöytä

TIEDOTUS TIEDOTUS TIEDOTUS TIEDOTUS TIEDOTUS

Opiston kirjasto on avoinna seuraavasti
 maanantaina, tiistaina ja torstaina
 klo 18.00 - 20.00.

Seuran jäsenet voivat käyttää kirjastoa hyväkseen. Paitsi hakuteoksia, historian kirjoja, paikallishistorioita yms. on kirjastoon hankittu erikoisesti sukututkijoiden tarvetta ajatellen

Valtionarkiston opas

Maakunta-arkistojen opas

Suomen kirkon mikrofilmien luettelo

Suomen asutuksen yleisluettelon opas

Seppo Sampo: Sukututkimuksen opas

" " : Opi tutkimaan sukusi

H ä m e e n l i n n a n m a a k u n t a - a r k i s t o l i s ä ä a u k i -
 o l o a i k o j a a n

Hämeenlinnan maakunta-arkisto on vuoden 1983 alusta lähtien avoinna tiistaisin yhtäjaksoisesti klo 20.00 asti. Arkistossa on tiistaina klo 16.15 - 20.00 välisenä aikana kuitenkin vain iltapäivystäjä, joten tutkijapalvelu on tällöin rajoitettua ja asiakirjat pyydetään tilaamaan varsinaisena virka-aikana. Muutoin ei aukinloajoissa tapahdu muutoksia. Tiistain iltapäivystystä samoin kuin lauantain tutkijapäivystystä (klo 8.30 - 13.00) ei järjestetä kesäaikana (1.6. - 31.8.).

Mikäli tiistain iltapäivystys osoittautuu tarpeelliseksi, sitä on tarkoitus jatkaa syyskuun alusta lähtien.

1879 vuoden Vero-kuitti Kruunun-rahoille.

Ilmajoen pitäjässä, *Heski kylän* kylässä,N^o 3 *Ilmajoen* tilalla,ist. lis. *Johan Isäkinpoika*

	Mar.	p.
Maksettavaa:		
L. hengen henki-rahast	3	
Teos-rahast		
Hospitaalim-rahast	3	
Vero-tuittim lunastus	4	7
Suostuntam-vero		
Eni suostuntam-vero		45
Erinäistä ylästuntoa		
Yhteensä	3	52
Peter Malander.		
Keräjä-tustannus-ymviä	1	6
Erinäistä ylästuntoa		64
Yhteensä	6	70
Maksettu:		
Hymäksi tehdään:		
Maksettu rahassa 1879	6	20
Kuitataan:		
Annot:		
Yhteensä		