



Arjen esineitä vuosien takaa

60 kuvakorttia





Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Malmin kauppatie 26

00700 Helsinki

Puhelin 09 3508 600

www.vtkl.fi

Kuvat Emilia Nieminen

Teksti Outi Mäki ja Emilia Nieminen

ISBN – 978 – 951 – 806 – 197 – 0 (paino)

ISBN – 978 – 951 – 806 – 198 – 7 (pdf)

Paino: EsaPrint, Lahti 2014

© Vanhustyön keskusliitto ry

Tämä kuvasarja on otettu Lempäälän Kuokkalassa kesällä 2013. Suurin osa kuvista on kyläkaupasta, jota kauppias Aleksanteri Eskola piti 60 vuotta. Hän lopetti liiketoimintansa 90-vuotiaana vuonna 1974. Esko-lan kauppa on alkuperäisellä paikallaan Kuokkalankosken lähellä. Nykyään se osa Kuokkalan museoraittia, jonka ensimmäiset museot avattiin 1984. Kokonaisuus on Lempäälä-Seuran ja Lempäälän kunnan yhteisesti omistama ja Lempäälä-seuran ylläpitämä.

Kauppamuseon lisäksi alueella sijaitsee pajamuseo, kampaamo- ja parturimuseo, suutarimuseo, sotaveteraanien perinnekammari sekä talukkamestari Kustaa Puskeman kotimuseo. Lisäksi museoraitin yhteen rakennukseen on sijoitettu hammaslääkärin välineet. Museoraitin yhteydessä on myös karjalaisen Sakkola-Säätiön ylläpitämä Sakkola-museo.

Suurin osa kauppapuodin esineistä on 1930-50-luvuilta eli myös sota- ja pula-ajalta. Kauppa oli sen ajan supermarket, josta löytyi jauhoja, kenkiä, kankaita, kananmunia, polkupyöriä, täikampojä, kahvimyllyjä ja muuta tarpeellista. Muutama esine tässä kuvasarjassa on viereisestä kampaamo- ja parturimuseosta sekä suutarimuseosta.

Tekstien lopussa on kuhunkin kuvaan liittyviä sanoja keskustelun virikkeeksi. Niiden avulla ohjaaja voi etsiä lisää aiheeseen sopivaa materiaalia tai rakentaa vaikka tietokilpailuja.

Kuten moni muu kauppias Eskolakin asui samassa rakennuksessa, jossa hänen kauppapuotinsa sijaitsi. Kauppa oli auki aina, kun kauppias oli kotona, taval-
lisesti aamukahdeksasta iltakuuteen tai seitsemään. Jos kauppiasta ei näkynyt, **kutsukellolla** hänet saatiin paikalle. Vielä 1950-luvun alussa kaupassa käytiin myös pyhäpäivisin, koska kodeissa ei ollut jääkaappeja.



Sanastoa: työaika, myymäläapulainen, kauppaketju, lyhyttavara, sekatarvarakauppa, tiskin alta myynti, vekselilomake, siirtomaatavara

Lyijykynän lisäksi kirjoittamiseen käytettiin **mustekynää**. Metallinen irtoterä kiinnitettiin puiseen var-
teen. Terä kastettiin pienessä lasipullossa olevaan musteeseen ja kirjoitettiin kaunokirjoitusta, jossa oli paljon kaarevia viivoja ja koukeroita. Yhdellä kasta-
misella muste riitti vain muutamaan sanaan. Lopuksi kirjoituksen päälle saatettiin painaa imupaperi, joka kuivasi ylimääräisen värin. Opettaja jakoi oppilaille isosta pullosta mustetta pienempiin pulloihin, joihin kynät kastettiin. Vasenkätisillä oli vaikeuksia olla sotkematta märkää tekstiä kämme-
nen syrjällä. Alakoulussa ommeltiin käsityötunnilla mustekynän pyyhin. Siinä oli monta pyöreää flanelitilkkaa päällekkäin ja nappi keskellä. Kuulakärkikynät yleistyivät vasta 1960-luvun lopulla.



Sanastoa: Akvilan muste, pulpetin mustepullosyvennys, imupaperi, kuivain, kosmoskynä, täytekyntä, kuulakärkikynä

Perinteiset, mekaaniset **herätyskellot** ovat saaneet voimansa vieteristä. Vieteri piti kerran päivässä muistaa vetää eli virittää tai kello lakkasi käymästä Vieterin voima saattoi myös loppua kesken, jos siihen ei ollut viritetty tarpeeksi vetoa. Herätysääntä on joskus vahvistettu asettamalla kello alassuvin olevan pelti- tai emalivadin päälle. Nykyään moni käyttää herätyskellona puhelinta tai digitaalista radioherätyskelloa. Hitaasti voimistuva sarastusvalokello herättää lempeästi. Siihen voi liittyä nauhoitettua linnunlaulua tai lempimusiikkia.



Sanastoa: kelloseppä, kesäaika, kiire, päiväunet, iltavirkku, taskunauris, rannekello, kaappikello

Jauhot ja ryynit olivat irtomyynnissä. Samoin karkea ja hieno suola, perunajauhot, riisit, rusinat, kahvi ja sokeri, perunat sekä naulat. Asiakaspalvelu vei paljon aikaa, kun kullekin asiakkaalle mitattiin juuri hänen tarvitsemansa määrä kutakin tarviketta. Kauppias oppi hyvin tuntemaan jokaisen asiakkaan ja hänen perheensä kulutuksen. Maito ja kerma mitattiin suurista tonkista jokaiselle omaan kannuun. Voi säilytettiin lasikaapissa suurena kimpaleena. Myymäläapulainen leikkasi siitä sopivan palan ja punnitsi vaa´alla. Pala käärittiin voipaperiin kotiin vietäväksi. Ensimmäiset pakettivoit tulivat kauppaan vasta olympiavuonna 1952.



Sanastoa: kappi, nelikko, kaupantekijäiset, paperipussi, kansanhuolto

Toppasokeriksi kutsuttiin kartionmallista, valkoista sokeripakettia. Niitä oli kahden ja viiden kilon kokoisia. Sokeri valettiin kartion kärki alaspäin. Kiintein ja makein sokeri löytyi kärjestä. Sokeria lohkottiin kaupassa asiakkaan toiveen mukaan. Kaikki olisivat halunneet topan hui-pusta. Kotona sokeri paloitettiin sokeripihdeillä tarjoiluastiaan ja lapset kärkeä karkkivat makeita lentomuruja. Kuvassa on ensimmäisiä palasokereita. **Palasokeri** oli sahattua tai puristettua.



Vaikka sokeri on tullut Eurooppaan jo vuoden 1100 tienoilla, sen käyttö levisi vasta 1700-luvulla. Aiemmin sokeriin oli varaa vain rikkailla. He käyttivät sitä sekä ruoan makeuttamiseen että lääkkeenä. Sokerin kulutus vuonna 1937 oli 29 kg suomalaista kohden. Vuonna 1970 se oli 45 kg ja nykyään kolmisenkymmentä kiloa vuodessa.

Ilman sokeria hillo pilaantuisi nopeasti, jäätelö muuttuu kiteiseksi ja pulla menettäisi nopeasti mehevyytensä. Sokeri tuo esiin ja syventää ruoan ainesosien omia, luonnollisia vivahteita.



Sanastoa: hunaja, tomusokeri, raesokeri, sokerijuurikas, sokeriruoko, ksylitoli, fariinisokeri, intiaanisokeri, ruskea sokeri, siirappi, hedelmäsokeri, piilosokeri, veren sokeri

Kahvi on saapunut Suomeen 1700-luvulla, mutta kansanjuoma siitä tuli 1800-luvulla, jolloin se korvasi osittain toisen lämmittävän ja suosittun kansanjuoman viinan.

1930-luvulle asti kahvi myytiin raakoina papuina. Ennen paahtamista pavut ovat hyvin vaaleita, usein vihertäviä. Paahtamaton ns. raakakahvi on täysin mautonta. Kaunis ruskea väri tulee kahvin sisältämän sokerin karamellisoitumisesta paahton aikana. Vasta paahto tuo raakapavuista kahvin maun esiin. Raakapavut voi paahtaa myös paistinpannulla. Liikuttele niitä silloin puulastalla.

Kahvin papu säilyy parhaiten tuoreena raakakahvina. Paahtamisen jälkeen se alkaa vanhentua ja parhaan makuista kahvia saa juuri paahtetuista ja jauhetuista pavuista. Kun vakuumpakkauksen aukaisee ensimmäisen kerran, kahvijauho on tuoretta ja tuoksuvaa - kuin juuri jauhettua. Jääkaapissa jauho säilyy tuoreena pisimpään. Papuja voit myös pakastaa vakuumpakkauksessaan muutaman kuukauden ajan. Jauha pavut jäisinä.

Itse jauhamalla saa aina tuoretta kahvia. Käsin veivattava **kahvimylly** löytyi ennen joka kodin keittiöstä. Ensimmäiset kahvimyllyt olivat polvien välissä veivattavia. Myöhemmin tuli posliinisia, seinään kiinnitettäviä myllyjä. Tuolta ajalta on arvoitus: ”Mikä se on, joka ennen oli naisten jalkojen välissä ja nyt on seinällä?” Kahvimyllyt olivat pitkään poissa käytöstä, mutta 1990-luvulla ne alkoivat jälleen yleistyä ja nyt kaupoista löytyy useita erilaisia sähköllä toimivia kahvimyllyjä. Trendikäs kahvinkeittäjä jauhaa kahvijauhonsa itse.



Vielä 1900-luvun alkupuolella kahvissa käytettiin suolaa ja Karjalassa jopa nokare voita kuppiin.

Kun sota katkaisi useimpien jokapäiväisten kulutustarvikkeiden tuonnin Suomeen, oli mietittävä vastaavia tuotteita kotimaasta. Kahvillekin kehitettiin korvikeaineita.

Korviketta on tehty sikurista, sokerijuurikkaasta, punajuuresta, rehujuurikkaasta, porkkanasta ja muista juureksista, pavuista, herneistä sekä voikukan juurista, tammenterhoista, hiirenvirnan ja niittynätkelmän herneistä, paahdetusta leivästä, maltaista, ryyneistä, keitetyistä lupiinin siemenistä ja jopa perunasta. Sota-aikana ja sen jälkeen sanaa korvike käytettiin erityisesti kahvin korvikkeista. Korsukahvissa oli 2/3 koivunkääpää ja 1/3 voikukanjuurta tai sikuria.



Myynnissä ollut RaNa-**sikuri** oli valmistettu ”parhaasta sikurista, joka on huolellisesti käsitelty nykyaikaisissa erikoiskoneissa maun jalostamiseksi sekä aromin säilyttämiseksi. Se on erittäin hienoksi jauhettu ja rakeistettu. Liukenee sen vuoksi nopeasti ja on helppo annostella.” Sikurijuurta kasvatettiin vanhaintokienkin kasvimailla. Sikurijuuret korjattiin syksyllä, pestiin, kuorittiin ja paloiteltiin, ruskistettiin uunissa ja jauhettiin hienoksi. Sikurijuurikahvin joukkoon sekoitettiin paahdettua ruista.



Suomessa vuonna 1941 kauppaan tullut kahvin korvike oli pääasiassa valmistettu rukiista, ohrasta, lantusta ja voikukan juuresta, mutta sisälsi myös noin 25 prosenttia aitoa kahvia. Myöhemmin tuli käyttöön myös kahvin **vastike**. Se ei sisältänyt aitoa kahvia lainkaan.

Sanastoa: brännäri, korvike, vastike, kahvike, lisäke, pööni, Santos, Rio nokipannu, ostokortti

Saksalainen Gustav Paulig perusti Helsinkiin yrityksen 1876. Paulig toi Suomen suuriruhtinaskuntaan ulkomailta muun muassa suolaa, kahvia, mausteita, jauhoja, portviiniä ja konjakkia. Jo monta sukupolvea tuntee Pauligin tunnuslauseen: Tietysti Pauligin.

Kahvi oli viimeinen tuote, joka vapautui säännöstelystä 50-luvun puolella, jolloin oikeaa kahvia taas sai. Maailman ahkerimmat kahvinjuojat löytyvät Pohjoismaista. Suomalainen juo keskimäärin 4,8 kupillista päivässä (melkein 10 kg kahvijauhoa vuodessa). Ruotsalainenkin juo päivittäin 4,4 kupillista.

Kahvissa on kofeiinia, sokeria, rasvaa, öljyä, ekstraktiaineita, sellulosaa, parkkihappoa, kivennäisaineita, antioksidanteja ja vettä. Kun kahvi tuli Suomeen, sitä suositeltiin lääkkeeksi päänsärkyyn, pyörrytykseen ja niille, joilla oli ”kylmä” veri. Kahvin kerrottiin vahvistavan vatsaa, edistävän ruoansulatusta ja ”ohentavan” verta. Linnékin piti sitä erinomaisena kohmelossa oleville, ylensyömisestä turtuneille sekä laihdutusaineena liikalihavuudesta kärsiville.

Lääkärikirja Duodecim (2012) mukaan kahvin kofeiini piristää ja kahvinjuojilla on vähemmän tyyppin 2 diabetesta. Kahvilla on vaikutuksia sydän- ja verisuoniterveyteen, nestetasapainoon, raskauteen ja urheilijan suorituskykyyn. Kaikissa kahvijuomissa on runsaasti antioksidantteja ja sillä on monia positiivisia vaikutuksia muistiin ja hermostoon. Kahvi suojaa maksaa. Haittavaikutukset ovat lieviä. Vatsahaavalle kahvi on pahasta. Illalla juotu kahvi voi viedä yöunen – paitsi niiltä, jotka eivät saa unta, jos kahvipannuun on vielä jäänyt vielä tilkka.

Sanastoa: mutteripannu, maidonvaahdotin, latte, espresso, säännötely, cappuccino, kaakao, kahvin selvike

Tällaisella **kananmunien läpivalaisulaitteella** tarkistettiin munien tuoreus. Edelleenkin kananmunien laatu tarkistetaan läpivalaisemalla.



Muninnan jälkeen kananmuna on ”ekstratuore” 9 päivää. Tavallisen kananmunan parasta ennen päivämääräksi laitetaan 28 päivää muninnasta. Tuoreen kananmunan keltuainen on pyöreä. Tuoreuden voit tarkistaa myös rikkomatta munia. Täytä kulho kylmällä vedellä ja aseta munat sinne. Kaikki jotka kelluvat, kannattaa heittää pois, sillä vanhoissa munissa on enemmän ilmaa. Jos rikutussa munassa näkyy punainen veriläikkä, kana on voinut kärsiä stressistä muniessaan. Kananmuna on edelleen käyttökelpoinen, mutta poista veritippa lusikalla. Säilytä munat mieluiten omassa rasiassa jääkaapin perällä. Pahvirasia suojaa munia myös muiden ruokien hajuilta. Heiluta raakaa kananmunaa korvan juuressa. Jos kananmuna hölskyy, on se jo pilaantunut. Keitetyn ja raa’an munan erottaa toisistaan pöydällä pyöräyttämällä. Keitetty pyörii nopeammin.

Kana on kaikkiruokainen. Ihmisen ruuantähteiden ja rehuseosten lisäksi se syö siemeniä, vihreitä kasvinosia, hedelmiä, marjoja, matoja, hyönteisiä ja toukkia.

Sanastoa: hautomakone, kukko, pesä, kolesteroli, vapaan kanan muna, Omega, tehokanala, kesäkana, luomutuotanto, virikekanala



Näkkileipä tehdään taikinajuureen eli raskiin kuten pehmeä ruisleipä. Pieni erä ns. siemenraskia sekoitetaan veden ja jauhojen kanssa vellimäiseksi seokseksi. Seoksen annetaan käydä 12 - 20 tuntia lämpimässä paikassa.



Raski happanee ja näin saadaan aikaan ruisleivälle tyypillinen happamuus ja aromi. Ruisnäkkileipä paistetaan korkeassa lämpötilassa (250 °C) muutaman minuutin ajan.

Näkkileivän teollinen tuotanto käynnistyi Suomessa vuonna 1904, kun nuori proviisori perusti Vaasan Höyryleipomon. 1920-luvulla suomalaiset söivät arkena talousnäkkileipää nimeltä ”Työkansa”. Juhlissa syötiin erikoisnäkkileipiä kuten ”Victor” ja ”Extra”. 1930-luvulla siirryttiin ohuempiin ja kalliimpiin näkkileipiin. Silloin markkinoille tulivat ”Luxus” ja ”Supero”. Armeija ja koulut ovat käyttäneet paljon näkkileipää, koska se säilyy hyvin ja on kevyttä kuljettaa. Sodan aikana valmistettiin jopa sentin paksuista, ”pomminkestävää” näkkileipää. Kansa antoi sille nimen vaneri eli **vanikka**.

Talvisodan (1939-1940) aikana lottien leipoma leipä oli oleellinen osa kenttäjoukkojen muonitusta. Lotat toimittivat armeijalle yli 100 000 kiloa leipää päivässä. Rintamalla vanikan merkitys korostui varsinkin silloin, kun keittoa ei ollut mahdollista valmistaa tai kuljettaa. Näkkileipää toimitettiin Saksankin armeijalle ja saatiin vaihdossa raaka-aineita. Sota-ajan vanikka tehtiin neliön muotoisella peltisellä muotilla. Pinnan kuvio rullattiin nystypintaisella kaulimella. Näin saadut reiät tekivät leivästä helpommin taitettavaa ja syötävää eikä taikina kohonnut liikaa.

VAASAN Maitonäkki oli markkinoilla 50 vuotta. Se poistui vasta vuonna 2010. Klassikoksi on muodostunut myös VAASAN KOULUNÄKKI, jota sitäkin on tehty yli 40 vuotta. Se on Suomen suosituin näkkileipä ja muun muassa koulujen ykkösnäkkileipä.

Sanastoa: taikinajuuri (raski, leipäjuuri, hapatin), hapankorppu, Väinämöisen palttoon nappi, Ruis Sipsi, taikinakaukalo, leipäorsi, leivinuuni

Mausteilla on ollut ihmiskunnan historiassa iso merkitys. Tärkeimmät mausteet on tunnettu tuhansia vuosia. Ne ovat olleet kalliita vaihdon välineitä. Suomessa tärkeimmät mausteet ovat olleet suola, pippuri, kaneli ja kardemumma. Suola estää homeiden kasvua. Suolattu ravinto säilyy pitkään ja liottamalla siitä saadaan taas syöntikelpoista. Vanilja on yksi suosituimmista makuaineista. **Vaniljasokerissa** on aitoa jauhettua vaniljatankoa, vaniljakasvin hedelmää. Sen tunnistaa tummista pisteistä. **Vanilliinia** uutetaan vaniljakasvista, mutta se on kallista.

Siksi valmistetaan keinotekoista luontaisen kaltaisella aromilla maustettua vanilliinisokeria. Synteettistä vanilliinia tehdään selluloosateollisuuden jätteestä. Suurin tuottaja on norjalainen puunjalostusteollisuus. Vanilliinia käytetään myös kosmetiikassa. Vanilja sopii kermavaahdon, jälkiruokakastikkeiden, kiisseleiden, leivonnaisten ja varsinkin kaakaota sisältävien juomien maustamiseen.

Mausteet olivat entisaikaan statussymboleita; mitä maustetumpi ruoka, sitä rikkaampi perhe. Sahrami on maailman kallein mauste. 1900-luvun jälkimmäisellä puoliskolla mausteet yleistyivät käytössä tavallisenkin kansan keskuudessa.



Sanastoa: maustepippuri, valkopippuri, joulumausteet (neilikka, kaneli, inkivääri), pullamausteet (kardemumma, kaneli), yrtit (basilika, oregano, minttu, persilja, tilli, lipstikka, piparminttu, rakuuna, sitruunamelissa, meirami, kirveli, ruohosipuli), piparjuuri, fenkoli, sipuli, valkosipuli.

Mehut, oluet, limonadit, vaarinkalja ym. myytiin **lasipulloissa**. Pyynikin Helmi oli suosittu limonadi. Sen resepti ei enää ole tallessa. Myöhemmin myyntiin tullut Jive-limonadi maistui samalta kuin Pyynikin Helmi.



Tässä pullokorissa on **posliini-** eli **patenttikorkkis**ia lasipulloja. Sellaiset ovat olleet käytössä Suomessa 1900-luvun alusta lähtien. Viimeisimpiä käyttäjiä olivat Pyynikki ja Elanto 1960-luvulla. Posliinikorkkeja käytettiin kivennäisvesi-, virvoitusjuoma- ja kaljapulloissa.



Korkin päällä voi lukea: Pyynikki, Hartwall, Bock, H:gin virvoke Oy, Sampo Kokkola, TAK, Mallasjuoma Oy Lahti, juo Tillanderin juomia. Kumitiivisteitä patenttikorkkeihin on edelleen myynnissä viinitarvike-liikkeissä. Pohjoismaiden ensimmäinen kivennäisvesien tuotantolaitos oli Victor Hartwallin perustama (1836). Siellä pullottiin hiilihapotettua, kivennäisaineita sisältävää ”terveysvettä”.

Monet sisustamista harrastavat henkilöt etsivät vanhoja pullokoreja nykyään kukkapöydiksi ja lehtikoreiksi.

Sanastoa: Pommac, hiilihappo, virvoitusjuoma, jano, happohyökkäys

Talkkuna on suomalainen perinneruoka. Sitä on syöty etenkin kesäisin. Talkkunajauhot tehdään paahdetusta ja jauhetusta viljasta. Joskus mukana on myös papuja ja hiven suolaa. Viljana on yleisimmin käytetty ohraa tai ruista; Hämeessä myös kauraa. Karjalassa ja Savossa talkkuna on pääasiassa ohraa. Talkkunajauhot valmistettiin keittämällä vilja padassa puolikypsäksi, valuttamalla, kuivattamalla riihessä ja jauhamalla. Etelä- ja Länsi-Suomessa on syöty talkkunapöperöä, jossa on ollut talkkunajauhoja ja vettä tai marjoja. Hämeessä ja Varsinais-Suomessa talkkunaa on syöty viiliin tai piimään sekoitettuna. Nykyään talkkunajauhoja sekoitetaan myös jäätelöön, jolloin siitä saadaan kuitupitoinen gourmet-jälkiruoka.



Sanastoa: pepu, mutti, piepo, tokero, pöllöhillo, kuitupitoisuus

Ohukaisjauhe on tämän kuvasarjan nuorin tuote. Se kuvastaa hyvin elämisen tahdin nopeutumista. Ohukaisjauhetta voi käyttää myös vohveleiden tekemiseen.

Sanastoa: räiskäle, lettu, lätty, mansikkahillo, kermavaahto

Pyykit puhdistuivat, kun niitä pesusoikossa käsin hierottiin **pyykkilaudan (pesulauta)** poimuja tai nuppeja vasten. Pyykkilaudan keskiosa oli poimullista tai kohokuvioitua peltilevyä, paksua lasia, jossa vaakauria, uritettua puuta, aaltoilevaa muovia tai metallinuppeja. Pyykkilaudan yläreunassa on saippuulle hylly.



Pyykkilaudat olivat yleisesti käytössä vielä 1950-luvun puolivälissä.

Sanastoa: pesusoikko, saunanpata, avanto, pesula, pyykkimuija

Pyykkipoika on säilyttänyt asemansa pyykin ulkona kuivaamisessa. Muoviset ja puiset pyykkipojat koostuvat kahdesta samankaltaisesta osasta, jotka on yhdistetty pienellä metallijousella. Tällä yksinkertaisella tuotteella on pitkä historia ja sen kehitystyöhön liittyy kymmeniä patenteja. Pyykin ripustamisen rinnalle on syntynyt monta muuta käyttötarkoitusta: lisäksiinä tuohi- ja lastupunnassa, pienoismallien rakentelussa, nimineulana, pussinsulkijana, muistilappuna, askartelumateriaalina. Nykyisen pyykkipojan esi-isässä ei ollut joustaa vaan koko pyykkipoika muodostui yhdestä halkiollisesta puukappaleesta. Kiina on maailman johtava pyykkipoikien valmistaja.



Sanastoa: pyykkipoikaessu, pesula, pyykkikori

Säännöstelyn aikaan saippuaa sai 100 gr kuukaudessa henkeä kohden ja sekään pala ei ollut miellyttävän tuoksuista.

Saippuan valmistus kotioiloissa oli varsin työlästä. Isoon pataan laitettiin teurasjätteitä: murskattuja luita, suolia ja eläinrasvoja. Päälle kaadettiin lipeää (livettä) ja seosta keitettiin hiljaisella tuella useita tunteja. Välillä hämmennettiin tukevalla kepillä. Keittämisen loppuvaiheessa lisättiin suolaa massaan erottamiseksi. Jäättyessään saippuamassa hyytyi kerroksiksi. Ylin kerros oli valkoista kasvojenpesusaippuaa ja alla tummempi kerros pyykinpesusuopaa. Alimmaisiksi jäivät lipeä ja suopa. Jäätynyt saippuamassa leikattiin paloiksi. Aivan alin hyytymätön aine käytettiin pyykinkeittoon. Palat kuivattiin lämpöisessä paikassa lautojen päällä. Tuoksuaineena käytettiin mm. kuusen pihkaa.

Livekiveä myytiin kilon purkeissa pyykinpesuun ja saippuankeittoon. Sitä säilytettiin peltipurkissa. Pieni pala lipeäkiveä sekoitettiin vesitilkkaseen ja se kaadettiin pyykkivesipataan ennen kuin sinne nostettiin pyykki. Lipeää valmistettiin myös itse. Uuneista kerättiin tuhkat ja seulottiin. Koivupuun tuhka oli parasta. Tuhka laitettiin saavin pohjalle ja kiehuva vesi kaadettiin päälle. Seos sai seistä seuraavaan päivään, jolloin kirkas lipeä nousi pinnalle. Aine oli harmillisesti maidon näköistä ja moni lapsi ehti polttaa sillä kurkkunsa saaden elämänikäisen vaivan.



Sooda sopii veden pehmentämiseen ja vaatteiden liottamiseen. Pulsattori-pesukoneet olivat ensimmäisiä sähköllä toimivia pesukoneita. Niihin ei tullut juoksevaa vettä vaan ne täytettiin ämpärillä tai letkulla itse. Edelleenkin niitä käytetään mm. monilla kesämökeillä.

Sanastoa: lipeä, mäntysuopa, Bio Luvil, Omo, Serto, Ariel, Comfort, sappisaippua, Tend, Lux, Pine Bath Soap, Saponia Kansa, Teps, Ilona-hienosaippua, Nestor-hienosaippua, marmorisaippua, ryssän saippua-tanko, Valo, Sini, Kati-pulveri, Doctor's Baby Soap

Tervalla on miedosti antiseptinen vaikutus. Siksi sitä käytetään saippuoiden raaka-aineena – tuoksun lisäksi. **Tervasaippua** tuo raikkaan metsäisen tuoksun. Monet, joilla on iho-ongelmia, ovat löytäneet tervasaippuusta apua ihon kutinaan. Kaikille se ei sovi. Saippuoissa käytetään männyn tervaa. Vanha suomalainen sananlasku sanoo: Jos ei viina, terva ja sauna auta, niin tauti on kuolemaksi.



Suomen Gummitehdas OY:n valmistamaa **kotisuihkua** mainostettiin saunan korvikkeena. Sitä suositeltiin käytettäväksi makuuhuoneessa, keittiössä, heinäniityllä ja urheiluharjoitusten jälkeen. Kotisuihkun etuina mainostettiin roiskumattomuutta ja tukan säilymistä kuivana. Sanko täytettiin lämpimällä vedellä ja nostettiin pään yläpuolelle. Johtoletkun pää upotettiin astiaan ja suihkurengas asetettiin olkapäille. Hana aukaistiin ohjeiden mukaisesti, jolloin vesi valui vartaloa pitkin pesusoikkoon tai maahan.



Sanastoa: sauna, vasta, vihta



Entsyymien teho pyykinpesussa on tunnettu jo 1800-luvun alkupuolelta saakka. TEO oli **yleissivousaine** ja Burnus enzym **pyykinpesuaine**.

Mestariiliisteri on vesiliukoinen liima tapettien kiinnitykseen.



Liistereitä voi keittää itse perunajauhoista, maissijauhoista tai vehnä-jauhoista kiisselin reseptillä.

Perunajauholiisteri valmistetaan sekoittamalla kylmään vesitilkkaan 4 rkl perunajauhoja ja vispaamalla seos 3 dl kiehuvaa vettä. Liisterin paksuunnuttua kattila otetaan heti hellalta. Liisteri säilyy jääkaapissa viikon.

Vehnäjauholiisteriin tarvitaan 1 dl vehnä jauhoja ja 3-5 dl vettä. Mittaa kattilaan jauhot ja 1 dl vettä ja sekoita tasaiseksi kauhalla. Lisää loput vedestä ja kuumenna seos kiehuvaan koko ajan sekoittaen. Sammuta liesi. Jäähdytynyt liisteri on valmista. Vehnäjauholiisterillä on kiinnitetty tapetteja ja pinkopahveja. Siihen tarkoitukseen liisteriä voi keittää 10 minuuttia.

Koulun kemian tunnilla valmistetaan liisteriä maissijauhosta. Kotitekoinen liimapuikko syntyy keitetystä, halkaistusta perunasta. Sitä on käytetty mm. kiiltokuvien liimaamiseen.

Sanastoa: pikaliima, paperiliima, kontaktiliima, kaksikomponenttiliima

Vaatteita tehtiin paljon itse, mutta varsinkin korjattiin paljon itse. Jokainen omisti vähemmän vaatekappaleita kuin nykyään on tapana. Aikuisien vaatteita purettiin ja osista ommeltiin vaatteita lapsille. Housuihin ommeltiin tarvittaessa polvipaikat, sukat parsittiin ja kadonneet **napit** korvattiin uusilla. Luisia nappeja myytiin pahvilevyihin ommeltuina.



Sanastoa: puhdetyö, räätäli, kotiompelija, ateljeeompelimo

Vasemmalla mustaa **kenkäplankkia**. **Jalostusvaha** käytetään hedelmäpuiden oksastuksessa ja puiden haavanhoidossa. Sillä ehkäistään puun kuivumista ja sienitautien tarttumista. Jonnson´s wax nimellä myytiin sekä **lattiava-haa** että muita kiillotusvahoja.



Hota-pulveri oli suosittu särkylääke 1960-luvulle asti. Sitä mainostettiin: "Hota poistaa tuskan ja kuumeen. Vaaraton Hota-pulveri on erinomainen alkavan taudin ehkäisijä ja tilapäisen väsymyksen poistaja. Käyttäkää sitä!" Hota-pulveri sekoitettiin veteen. **Kalsiumlaktaatti** on valkoista jauhetta, joka nautitaan veteen sekoitettuna. Se on lääke, jolla hoidetaan kalsiumin puutostiloja. Se on myös happamuudensäätöaine, säilöntäaine ja hapettumisenestoaine, jota käytetään mm. juustoissa.



Sanastoa: apteekki, oire, vaikutus, sivuvaikutus, yhteisvaikutus, placebo-vaikutus, mikstuura, rohto, kamferi, migreeni, osteoporoosi

Ojan isännän linimentin reseptin kehitti kuuluisa luhalahtelainen kansanparantaja Juho Yli-Oja (1882-1943). Apteekit valmistivat tätä tehokasta, voimakkaan tuoksuista nestettä hänen ohjeidensa mukaan monen vuosikymmenen ajan aina 1990-luvulle asti.

Tuote auttoi hartia- ja niskajännitykseen, nivelten kolo-
tuksiin, selän rentouttamiseen, lihaskireyteen ja veren-
kierron elvyttämiseen. Linimenttiä siveltiin kipeytyneille
alueille 2-3 kertaa päivässä tai tarvittaessa. Ojan isän-
nän oma neuvo oli: ”Kipeää paikkaa haudotaan lämpi-
mällä vesikääreellä, sen jälkeen voidellaan linimentillä
ja peitellään villaisella kääreellä. Sopii hyvin käytettä-
väksi saunan jälkeen.” 60 vuotta isännän kuoleman
jälkeen Frantsilan yrittäjä muunsi linimentin 2000-luvun lainsäädännön
mukaiseksi ja se on ollut Frantsilan myydyimpien tuotteiden joukossa jo
useita vuosia.



Mendaco oli lääke mm. astman hoitoon. Sitä mainos-
tettiin näin: ”Lääke yskää, hengenahdistusta, hermos-
tuneisuutta, unettomuutta, huonoa ruoansulatusta,
päänsärkyä sekä yleisvoiminnan heikentymistä vastaan,
kun niiden aiheuttaja on astma, bronchitis tai **heinä-
kuume**”. Heinäkuumeeksi kutsuttiin siitepölyallergiaa
ja heinänuhaa. ”Heinäkuume riippuu kasvien kukki-
misesta, vaikuttakoonpa sen sitten siitepöly, ilmaan
haihtuneet öljyt tahi muut aineet, jotka kukkiessa syntyvät auringonva-
lon vaikutuksesta, tahi sitten loiseliöt, jotka siitepölyn mukana tunkeu-
tavat hengityselimiin. Kokemus on näyttänyt, että usein kaikki samalla
seudulla olevat henkilöt, joilla on taipumusta heinäkuumeeseen, sai-
rastuvat samana päivänä. Omituista on, että maalaisrahvas, joka on
hyvin paljon tekemisissä kasvikunnan kanssa, säilyy taudilta, ja että
muistakin sairastuvat vain sivistyneet henkilöt, joten näyttää siltä kuin
henkinen työskentely ja yleinen heikkohermoisuus lisäisi taipumusta
heinäkuumeeseen.



Varmaa lääkettä tähän tautiin ei ole olemassa. Kuitenkin saavat useimmat potilaat helpotusta, jopa muutamat paranevatkin, kun saadaan nenän alimman kuorikon turvotus sulamaan. Se, jolla ei ole tilaisuutta muuttaa kukkima-ajaksi pois kotiseudultaan, välttäköön, mikäli mahdollista, niittyjä, puutarhoja ja vainioita tahi asettakoon sieraimiinsa puuvil-latukon, joka siivilöi ilman, mutta ei estä hengitystä. Rautatiematkoilla tulee pitää nenäliinaa tahi silkkiharso silmillä. Asuinhuoneen ikkunat pidettäköön päivin suljettuina.”

Kodin lääkärikirja, 1913

Sanastoa: allergia, lääkäri, pujo, antihistamiini, nokkosrokko

Sulo –pastillia ”suuta ja kurkkua varten” valmisti oululainen makeistehdas Oy Merijal Ab. Tehtaan perusti Oulujoen rantaan apteekkari Jalander vuonna 1915. Aluksi tehdas valmisti lähinnä pula-ajan tuotteita, mutta erilaiset makeiset tulivat valikoimiin jo varhaisessa vaihees-



sa. 1930-luvulla Jalander kehitti Leipzigin yliopistossa tervapastillin.

Leijona-pastilli tuli myyntiin 1934. Nimensä se sai Jalanderin Helsingissä ja Oulussa sijainneista Leijona-apteekeista. Nissen’s rintakaramelleja valmisti Karl Fazer. Fazerin tehtaan ensimmäisiä karamellilajeja olivat Keisarisekoitus, Iris- ja Kiss-Kiss-karamellit. Tehtaassa työskenteli noin parikymmentä henkilöä, joista suuri osa tuli Venäjältä. Makeisten vienti aloitettiin 1898, kun tuotteet olivat saaneet palkintoja kansainvälisissä näyttelyissä. Tuotteita myytiin useimmissa Euroopan maissa.

Lingua – mentholpastilleja myytiin metallisrasiassa.

Sanastoa: kirkkokaramelli, nekku, Filmitähti-purukumit, salmiakki

Lakritsijuuresta valmistettu **lakritsi** on tunnettu jo tuhansia vuosia. 1700-luvulle saakka sitä pidettiin etupäässä lääkeaineena, jota käytettiin vilustumistautien ja vatsavaivojen hoidossa.

Lakritsijuurta on käytetty kauan limaa irrottavana yskänlääkkeenä. Lakritsi mainitaan perinteisissä kiinalaisissa yrttikirjoissakin. Lakritsi nostaa verenpainetta. Se voi olla haitallista ihmisille, jotka käyttävät nesteenpoistolääkkeitä, digoksiinia ja laksatiiveja.



Fazer on valmistanut lakritsia vuodesta 1927 saakka, ensin Hangossa ja myöhemmin Helsingissä. 1920-luvun lopulla valikoimassa oli jopa parikymmentä erilaista lakritsi tuotetta. Lakritsia valmistettiin myös talvisodan aikana ja jatkosodan aikana se oli ainoa makeinen markkinoilla.

Vuonna 2013 EU halusi kieltää lakritsi piippujen myynnin, koska niiden ajateltiin kannustavan lapsia tupakan polttoon. Laku Pekka-logo poistettiin lakritsipötköistä 2008, koska se tulkittiin rasistiseksi. Sama kohtalo oli neekerin suukoilla, joiden nimi muuttui suklaasuukoiksi.

Sanastoa: laksatiivi, verenpaine, Halva, Englannin lakritsi, metrilaku

Suutari

Suutari tarvitsee edelleen työssään **vasaraa**, ja **naskalia**. Nahkajalkineet olivat entisaikoina todella arvokkaat. Tavallisemmin käytettiin huovasta ja monikerroksisesta kankaasta valmistettuja tallukkaita.



Usein ihmisillä oli vain yhdet kengät, joten niitä oli syytä pitää hyvänä. Rikkinäisiä kenkiä ei heitetty pois vaan suutareita käytettiin ahkeraan. Arvokas esine korjattiin mahdollisimman pitkälle. Perheen lapsilla saattoi olla yhteiset kengät, joilla he kävivät koulua vuoropäivinä.

Kengät olivat yleensä tarkasti mittojen mukaan tehtyjä. Valmistus alkoi siitä, että suutari teki puusta asiakkaan mittojen mukaan **kengän lestin** eli muotin. Nahka venytettiin koivupuuisen lestin päälle ja suutari ompeli kengän kokoon. Sitten lesti vedettiin pois. Näin saatiin erittäin hyvin jalkaan sopiva kenkä. Sanonta ”Suutari pysyköön lestissään” tarkoittaa, että ”kukin tehköön vain sitä, mihin pystyy - pitäköön huolen vain omista asioistaan.”



Puunauloja eli **likejä** suutari käytti kootessaan kenkiä nahasta. Puolipohjat kiinnitettiin puunauloilla naulaamalla. Likit olivat nelikulmaisia, tulitikkua hieman vahvempia, toisesta päästä viistoreäisiä ja noin puolentoista sentin mittaisia.



Puuvartisen **rissan** päässä on metallinen pyörä, jonka ulkokehällä oleva koristekuvio painoi märkään parkkinahkaan koristeraidan. Rissaa käytettiin kansallispuukujen kenkien, lapikkaiden ja paulapieksujen ompeleen viereisten koristeraitojen tekemiseen. Vieressä **kenkälusikka**.



Sanastoa: pikilanka, suutarin silmä, pikasuutari, kenkälusikka



Parturi

Partavaahtoa ei myyty valmiina pursotinpullossa vaan se vatkattiin myynnissä olleesta jauheesta ja vedestä itse. Kuvassa Vaasan Prima **Parranajo-jauhepaketti**. Partavaahto pehmentää sänkeä ja ehkäisee haavaumien syntyä. Nykyään parturi tekee vaahdon sekoittamalla partasudilla tahnaan vesitiilkan. Kotikäyttöön on pursotinpulloja, joista vaahto tulee valmiina.

38



Parturin niskasuti on säilyttänyt käytännöllisen muotonsa halki vuosikymmenten. Sillä harjataan irralliset hiukset asiakkaan hartioilta ja niskasta. Historiallinen muutos näkyy siinä, että sellainen parturi-kampaaja menettää asiakkaansa, joka käyttää hiusharjansa näin loppuun asti.

39



Miesten parran leikkuu tehtiin **partaveitsellä** kuten nykyäänkin hienoissa partureissa. Veitsen oli oltava ehdottoman terävä. Viimeinen silaus annettiin hankaamalla veistä nahkahihnaan tai käytettiin parturin **veitsenteroittajaa**, jolloin veistä hangattiin puuvarteen kiinnitettyä nahkaa vasten. Silloin viimeisetkin hiomakiven jäljiltä jääneet mahdolliset hiomajätteet irtosivat.

40



41



Sanastoa: partaterä, partasuti, viiksivaha, sänki, Gillette, parranajokone, partahöylä, after-shave, Orvo partavaahdoke, teroitusvyö, partaterän teroitin

Kampaaja

20-luvulla naiset leikkauttivat polkkatukkia. 30-luvulla naisten hiukset laitettiin pehmeille laineille ja miesten hiukset leikattiin takaa ja sivuilta lyhyiksi. Kampaajan koulutus kestää nykyään 3 vuotta. Lisäksi voi suorittaa Kampaajamestarin erikoisammattitutkinnon.

Hiusvesiä on käytetty päänahan verenkierron elvyttämiseen, hiustenlähdön ehkäisemiseen, hiusten vahvistamiseen ja kosteuttamiseen. Silvigrin – hiusvesi oli hiustenhoitotuote, jonka tehtävä oli edistää hiustenkasvua ja tehdä hiuksista pehmeät ja kiiltävät. Se esti hilseen muodostusta, hillitsi hiustenlähtöä ja piti päänahan terveenä.

Kotikonstina on käytetty mm. kananmunan valkuaista. Sillä tukka on saatu pysymään ojennuksessa.

Sanastoa: hiusrullat, papiljotit, hoitoaine



Atlas Hair Clipper oli parturin **hiusleikkuri**, jota kutsuttiin ”klippaus-saksiksi”. Niistä lähti hiuksia leikattaessa ”klippaava” ääni. Näitä oli myös kotikäytössä. Asiakkaille saattoi jäädä hieman epämurkavia muistoja, sillä sakset eivät olleet kovin terävät. Nykyään käytetään samantapaista hiustenleikkuukonetta.



Permanenttirautaa ja piippaussaksia käytettiin hiusten kihartamiseen.



Ne ovat suoristus- ja kiharruskoneiden edeltäjiä. Kuvassa on yhdet sakset lämpenemässä lämmittimessä. Kotioloissa piippaussaksia lämmitettiin uunissa.



Hiustenkuivaajassa oli puinen kädensija. Kampaaja saattoi jättää tällaisen käsikuivaajan isomman ”luurankokuivaajan” avuksi puhaltamaan putkistosta ilmaa asiakkaan hiuksiin. AEG-merkkisiä hiustenkuivaajia ja muuta elektroniikkaa valmistetaan edelleen.

Nykyajan permanentit eivät kestä yhtä hyvin kuin ennen. Hiusten käsittely oli silloin paljon kovakouraisempaa. Nestle Compound 312 – **permanenttiöljy** oli yksi käytetyistä aineista.



Hiuksia kiharrettiin muutenkin enemmän. Suoristuspermanenttia ei tunnettu vaan kiharat ”kasvatettiin” pois.

Sanastoa: luonnonkiharat, kestokiharat, suoristusrauta, nimismiehen kiharat, peruuki, poninhäntä, ponnari, palmikko, shampoo, hiusklipsi



Villalankoja värjättiin keittämällä kasveista väriaineita ja liottamalla lankoja näin saaduissa kuumissa kylvyissä. Kaikkia värisävyjä ei tällä menetelmällä saatu aikaiseksi. Kaupan väreisä oli enemmän vaihtoehtoja. Kas-Kas-**koti-värjäyspaketteja** myytiin tekstiilien ja lankojen värjäykseen.



Sanastoa: purettaminen, kemikaali

Pahvisten **tulitikkurasioiden kannet** ovat olleet keräilykohde kuten kiiltokuvat ja postimerkit. Tulitikut eivät vuosikymmenten vieressä ole juuri muuttuneet. Karhu-tulitikkuja tehtiin Porin tulitikkutehtaassa. Suomessa on ollut monta tulitikkutehdasta, mutta valmistus siirtyi halvan työvoiman maihin ja viimeinen tulitikkutehdas Finn-Match lopetti Vaajakoskella 1995.



Saimaa oli tunnettu **tupakkamerkki**, samoin Työmies. Entisaikoina tupakka oli voimakkaampaa kuin nykyään eikä terveyshaitoista tiedetty mitään, joten sekä isäntä että vieraat saattoivat hyvällä omallatunnolla poltella lapsiperheen kotona sisätiloissa. Ostotupakan lisäksi tupakkaa viljeltiin monen tuvan takana.



Tupakkapaketin takakantta käytettiin usein paperin korvikkeena. Monen talon piirustukset on tehty askin takakanteen.

Sota-aikana tupakan kulutus lisääntyi. Rintamalla poltettiin paljon, sillä se vaikutti rauhoittavasti. Kotirintamalle riitti tupakkaa vähemmän, vaikka täälläkin sitä olisi haluttu hermojen rauhoittamiseen. Tupakka oli kortilla ja moni osti tupakka-annoksensa vaihdon välineeksi. Suomen ensimmäinen tupakkatehdas perustettiin Turkuun 1731.

Piipputupakointi oli ennen yleisempää kuin nykyään. Jymy-merkki oli tunnettua **piipputupakkaa**. Sitä alettiin valmistaa Rettigillä Turussa vuonna 1934. Jymy oli sikarinteossa jäänyttä jäätupakka ja se oli voimakasta nykytupakkaan verrattuna. Toinen tunnettu merkki oli Otso.



Sitten, kun alettiin ymmärtää tupakan epäterveellisyyttä, markkinoille tuli negatiivisia vaikutuksia ehkäiseviä tuotteita. **Antinikotea-suodattimien** mainostettiin poistavan savukkeen, sikarin ja piipputupakan vahingolliset aineet.



Ruotsin sana Snus = nuuska ja näsa = nenä. Nuuskan myynti kiellettiin Suomessa 1995.

Sanastoa: Paksu Pikanelli –mällitupakka, holkki, riippuvuus, savuke, nuuska, mainonta, sikari, nikotiinilaastari, nikotiinipurukumi, Klubi, Saimaa, raskasmetalli, syöpä, musta pörssi

Paperinaru oli pula-ajan tuote. Paketointikäytön lisäksi siitä tehtiin kangasta, korsetteja ja puukenkien päällisiä.

Toisen maailmansodan jälkeen insinööri Piippo perusti kartonginjalostustehdas Piippo Oy:n. Tehtailija suunnitteli ja valmisti koneet ja laitteet itse. Hän aloitti muun muassa **paperinarun** tuotannon. Hän myös keksi, että paperinauhaa pyörittämällä saa aikaiseksi näppärän tikka-
taulun. Monet naiset kiersivät kotityönään tikkojen päitä metalliosiin. Pakkaus Piippo Oy on edelleen perheyrittys ja se on Suomen ainoa tikkataulujen valmistaja. Nykyään paperinarua myydään askarteluliikkeissä mm. kranssien valmistukseen. Paperinarusta myös kudotaan design-mattoja.



Yleensä **patasudit** tehtiin ohuemmista puiden juurista kuin tässä kuvassa. Keittoastioiden pesimiä tehtiin myös varvuista. Lapset keräsivät keväisin tarveaineiksi tuoreita varpuja, jotka sidottiin keskeltä tiukasti langalla. Nykyään myynnissä olevat patasudit on sidottu riisinjuurista.

Ompelukone tuli Suomeen 1800 - 1900-vuosisatojen vaihteessa. **Polkuompelukoneiden** tunnetuimmat merkit olivat Husqvarna ja Singer. Kädellä pyörytettiin hihnapyörää ja kun saatiin sopiva alkuvauhti, liikettä jatkettiin jalalla polkemalla. Ensin ompelukoneita hankkivat ammattilaiset, kuten suutarit, räätälit, puku- ja liinavaateompelijat, mutta 1920-luvulla se oli jo varsin yleinen kaikissa yhteiskuntaluokissa. Suomessa liinavaateompelijat olivat varhaisin käyttäjäryhmä. Suutareiden käytössä oli nahkan ompeluun soveltuvia koneita.



Sotien jälkeen sähkökoneet yleistyivät kotikäytössäkin ja koneilla pystyi ompelemaan ”sik-sakia.”

Ostokset käärittiin valkoiseen **puotipaperiin** tai ruskeaan **voimapaperiin**. Ennen sotia paketit suljettiin pörröisellä manillanarulla tai liimaperinauhalla. Paketin kantamista helpottamaan kietaistiin noin 5-6cm pitkä puinen, keskeltä koverrettu pakettinappula. Samalla nappulalla pystyi kantamaan useampiakin paketteja sormivoimin. Lapset käyttivät pakettinappuloita leikkikuorma-auton lastina. Irtokaramellit käärittiin paperitötteröihin.



Voimapaperi on mattapintainen ja valkaise-maton käärepaperi, joka on kierrätyskelpoista ja luontoystävällistä. Nimensä se on saanut sitkeydestään ja lujuudestaan. Muovipussit ja -kassit tulivat käyttöön vasta 1960-luvulla. Samalla loppui pakettinappuloiden käyttö.



Ostosten loppusumma laskettiin päässä tai kynällä käärepaperin kulmaan ja vasta loppusumma lyötiin kassakoneeseen. Käärepaperi viikattiin yleensä kotona siististi talteen ja käytettiin piirustus- ja suttupaperina. Perheissä, joissa vessapaperia ei ostettu erikseen, tarkoitukseen käytettiin voimapaperia ja puotipaperia käsien välissä pehmeäksi hierottuna.



Kuvat on kuvattu Kuokkalan museoraitilla
Kuokkalan museoraitti, Kuokkalantie 14, Lempäälä
Tiedustelut neuvonta@lempaala.fi
050 383 9613
www.lempaala.fi



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY