

# *Veervi*



*Koljonvirran Vauhtipyörä ry:n jäsenlehti*  
*2 / 2012*

## Sisällysluettelo 2 / 2012

- 4 Riihitontut ja Mylly-Matti
- 10 Petroskoin Ponsse
- 12 Sawolaeset perinnekonepäivät 2012
- 23 Suomalainen tulitikku sammui...
- 27 Hiiden mylly
- 28 Sawolaeset perinneruuat talvella
- 31 Vauhtipyörälle moottoreita
- 32 Sodan mielettömyys

Veevi 2/2012

Painopaikka: Painotalo Seiska Oy

painosmäärä: 260kpl

Toimittaja/taitto: Jukka Harmoinen

### Kymmenes Veevi!

Tässä kädessäsi on kymmenes Veevi jonka olen värkännyt. Pesti päätoimittajana alkoi vuonna 2008, kun Airi Leskinen halusi jäädä huilimaan. Veevihan sai alkunsa vuosituhannen alussa kun Vauhtipyörä perustettiin. Lehden alullepanija ja ensimmäinen toimittaja oli Raimo Rytkönen. Tämä on oikeasti järjestyksessään 23:s Veevi.

Kesällä Sawolaesilla Perinnekonepäivillä sain jo "etukäteen" palkinnon Veevin toimittamisesta. Kiitokset luottamuksesta ja yhteistyöstä. Rohkeasti vaan ilmoitelkaa juttuvinkkejä ja mielellään otetaan vastaan perinneaiheisia kirjoituksia ja kuvia.

Terveisin Jukka Harmoinen, puhelin 0400-574491  
jukka.harmoinen@pp.inet.fi



# *Puheenjohtajanpalsta*



## **Arvoisat Vauhtipyörän jäsenet!**

Haluaisin kiittää jälleen talkoolaisia, konemiehiä, rompekauppiaita ja tietenkin yleisöä mainiosti onnistuneesta konetapahtumasta. Tapahtumamme on vakiinnuttanut asemansa muiden ympäri Suomea järjestettävien konpäivien kanssa. Yleisömäärä hipoi jopa ennätystä konpäiviemme historiassa.

Nyt talvella on hyvä hieman löysätä ja ladata akkuja tulevalle vuodelle ja etenkin ensikesälle.

Mietintämyssykin voisi pitää päässä aina välillä. Uusia räväköitä kehitysideoita kaivattaisiin taas tuleviin tapahtumiin ja tietenkin toivoisin aktiivista osallistumista talkoisiin ja yhteisiin ideapalavereihin.

Hyvää loppuvuotta ja vielä parempaa alkavaa vuotta 2013!

**Terveisin Lauri Tikkanen**

(Kuva Ihalan riiheltä puintitapahtumasta)

# Riihitontut

31/08/2012 17:20

**Teksti:** Jukka Harmoinen. **Kuvat:** Kaksi ensimmäistä Tapio Berg, loput Jukka Harmoinen



31/08/2012 17:29

Muutaman vuoden tauon jälkeen lämmitettiin taas Ihalan riihti. Riihihän on kaupungilta Vauhtipyörällä vuokralla. Riihenpuinti esivalmisteluineen on melkoinen ponnistus, jotenka talkootunteja ja päiviä kertyi melkoisesti.

Työt täytyi aloittaa jo vuotta ennen kylvämällä ruis. Kylvöstä vuoden päästä on sitten leikkuu ja seivästys tai vaihtoehtoisesti kuivatus kuhilailla. Seuraavana on vuorossa riihen ahtaminen, eli rukiit siirretään pellolta riiheen ja nostellaan riihen yläosaan kuivamaan. Nyt alkaa sitten riihen lämmitys joka kestää useita päiviä. Lämmitys on tarkkaa ja palonarkaa touhua. Kuivatuksen jälkeen alkaa puinti. Riihen yläosasta pudotellaan aina sopiva määrä rukiita lattialle puitavaksi. Varsinainen puinti tapahtuu puisilla varstoilla lyömällä rukiita. Näin jyvät irtoavat oljista, mutta samalla irtoaa myös paljon muuta ylimääräistä roskaa. Seuraavaksi oljet kannetaan pois ulos ja lattialla olevat jyvät ja roskat lapioidaan kasaan ja puhdistetaan puhdistuslaitteella eli "riihiryöpällä". Puhtaat jyvät sitten säkitetään ja voidaan halutessa jauhaa jauhoiksi. Tällä kertaa oli riihellä myös mylly paikalla. Rukiinjyvät jauhettiin "Mylly-Matti" kivimyllyllä. Saatu jauho pussitettiin 1kg ja 5kg pusseihin. Kaikki jauho n.50kg meni kuin "kuumille kiville". Tällaista herkkua ei ole joka päivä tarjolla. Todellista luomu- ja lähiruokaa.

**Kuva ylhäällä:** Rukiinleikkuun talkoolaiset potretissa.

**Kuva keskellä:** Sirpillä leikkuu kun alkaa tympäistä niin loput kaadetaan sitten niittokoneella.

**Kuva alhaalla:** Puheenjohtaja katsastamassa riihenlämmittäjiä. Lämmityspuuhassa Otto ja Vilikki.





**Kuva vasemmalla:** Ihalan riihessä asustaa oikea riihitonttu nimeltä Vilikki. Tässä kuvassa riihitonttu on hyvin, hyvin iloinen kun riittä taas lämmitetään.

**Kuva oikealla:** Ylhäältä katonrajasta pudotetut rukiit puidaan varstoilla lattialla. Kun on useampi puija, niin puinti tapahtuu vuorotahtia, tällöin riihestä kuuluu ulos



mukavalta kuulostava "puinnin jytke". Kuvassa Matti Tikka antaa tyylinäytteen.

**Kuvat alhaalla:** Puinnin jälkeen oljet kannetaan ulos ja jäljelle jäänyt "töhnä" puhdistetaan puhdistuskoneella eli viskurilla elikkä **Riihiryöpällä** kuten täälläpäin sanotaan. Kone asetetaan siten että pöly menee ulos. Ei ihan pölytöntä hommaa ole tämäkään!

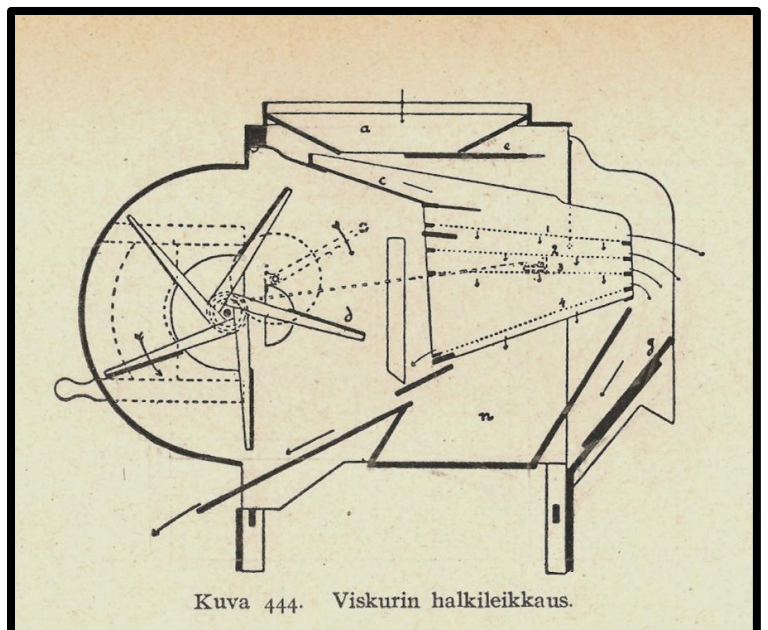
**Riihiryöpän toiminta:** Viskurin yläosassa on suppilo a, johon pahnaviilja kaadetaan. Suppilon pohjassa luukkua e voidaan aukaista tarpeen mukaan.

Viskurissa on kaksi työskentelevää osastoa, nim. seulat ja lietso. Seulojen tehtävänä on erottaa jyvät ruumenista, ja lietson synnyttämä ilmavirta on tässä apuna puhaltaen kevyet roskat ulos koneesta ja kuohkeuttaa tavaraa, jotta jyvillä on parempi tilaisuus pudota seulojen lävitse. Seulat ovat kiinnitetyt erityiseen seulakehykseen, jonka takapää riippuu viettopinnan c jatkona olevasta jousesta ja etupää kahdesta rautakoukusta. Seulakehys, joka vipulaitteen avulla saa sivuttaisen liikkeen, on varustettu tavallisesti uurteilla ainakin neljää seulaa varten. Ylimmäiset kolme viettävät hiukan eteenpäin, alin rikkaruohosiemen seula, jyrkästi taaksepäin.

Ennen kuin pahnaviilja tulee seuloille, kulkee se viettopinnan c jatkon, ns. ruumenharjan yli. Ruumenharjan muodostavat joko puiset tai rautaiset piikit, jotka levittävät ja kuohkeuttavat pahnaviiljaa. Ruumenet ja roskat putoavat seulojen päistä koneen eteen viljan pudotessa sihtiseulalle 4, jonka lävitse rikkaruohon-siemenet joutuvat laatikkoon n. Sihtiseulalta liukuu puhdistettu vilja lietsokuvun alle koneen taakse. Nostettavan ja laskettavan kielilaudan g avulla saadaan talteen ne jyvät, jotka ruumenien mukana mahdollisesti menevät seulan yli.

Viskurissa käytetään melkein yksinomaan rautalankaseuloja, joiden silmukat ovat sitä pienempiä, mitä alempana seula on. Tällainen seula onkin viskurissa hyvin tarkoituksenmukainen, sillä sen pinta on epätasainen, jonka vuoksi pahnaviilja asettuu sille tasaisesti ja pysyy siinä pitemmän aikaa kuin sileällä peltiseulalla.

Liike siirtyy kammien ja lieriöpyöräparin välityksellä lietson akseliin ja tämän toisesta päästä polvivivun avulla seulakehykseen. Suomessa on käytännössä useita viskurirakenteita, kuten Tuulikki, Joutusa, Helmi jne. Eroavaisuudet eivät yleensä ole suuret. (Maatalouskoneet, Otava, 1919)



Kuva 444. Viskurin halkileikkaus.



**Kuva yllä:** Riihellä oli monenlaista katsottavaa. Riihen sisällä perinteinen puinti, ulkona puinti puimakoneella ja jyvien jauhatus myllyllä. Ikävä kyllä suurta yleisöä tapahtuma ei kiinnostanut, paikalla oli vain kourallinen muuta kuin "omaa" porukkaa.

Kuvassa puidaan ruista Teräs-Sammolla. Puimassa Kyösti ja Pauli. Tätä ruista ei ole kuivattu riihessä, vaan on ilma kuivaa. Taustalla näkyy Mylly-Matti kivimylly ja voimakoneena Porsche.

**Kuvat alla:** Hannu ja Hanna pussittavat jauhoja. Kaikki jauho mitä jauhettiin meni viimeistä pussia myöten kaupaksi. Tällaista jauhoa on harvoin tarjolla ja kentältä on kuulunut jälkepäin että hyvin onnistui kuivatus ja jauhatus. Kiitokset kaikille mukana olleille talkoolaisille. Toivottavasti perinne jatkuu lähivuosina!

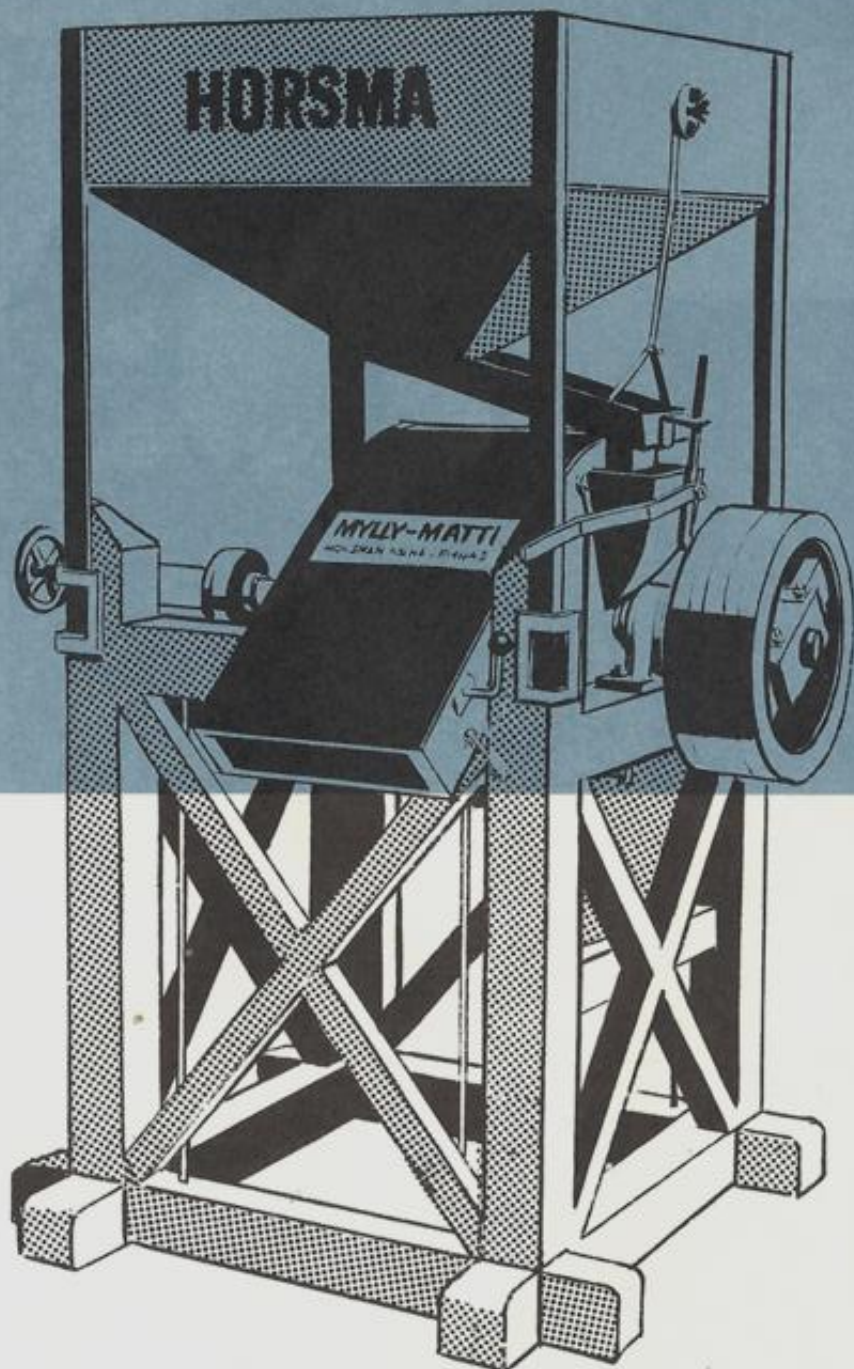


## MYLLY-MATTI

on ollut jo 40-vuoden ajan tunnettu vankkarakenteisena, kevytkäyttöisenä ja käytännöllisenä kivimyllynä, ja on tälläkin hetkellä ylivoimaisesti eniten myyty kotitarvemylly markkinoillamme.

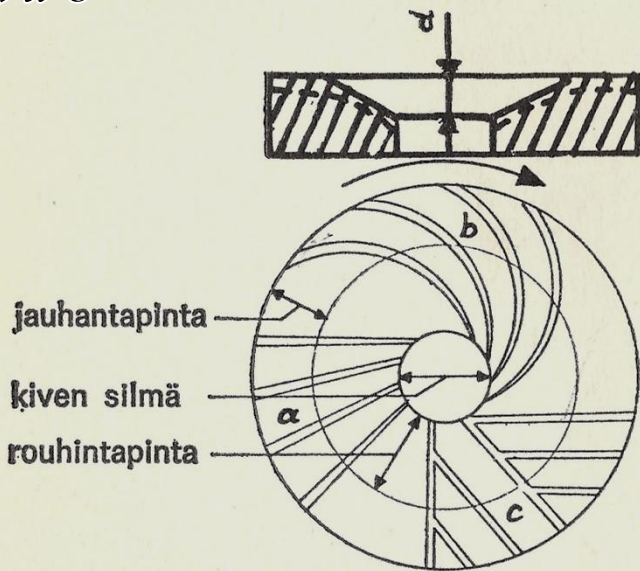
Suurin korkeus ..	162 sm
Leveys × pituus	140 × 100 sm
Paino .....	260 kg
Syöttösuppilon tilavuus .....	150 l
Myllyn tehon tarve	5..7 hv
Myllyn teho t:ssa	
jauhoja .....	100 – 450 kg
rouheita .....	850–1100 kg
Hihnapyörän läpimitta .....	Voimakoneen mukaan
Pyörimisnopeus	
minuutissa .....	700 r/min.
Kivien läpimitta ..	500 mm

Jalusta on valmistettu kuivasta honkapuusta, joka on tukevasti raudoitettu ja pulteilla vahvistettu. Suppilon tukirakenne on kulmaraudasta. Ne ovat kiinnitettyt erityisillä rautavahvikkeilla jalustaan. Akseli on kuulalaakeroitu, joten se on erittäin kevytkuukuinen. Kaha on helposti aukaistavissa irrottamalla ainoastaan kolme pulttia. Kivien huolto ja muu käsittely käy näin ollen erityisen kätevästi. Kivet valmistetaan ensiluokkaisesta Naxos-smirkelistä. Viljan syöttö tapahtuu painovoiman ja karistajan avulla.



Toimitamme myös ensiluokkaisesta Naxos-smirkelistä valmistettuja myllynkiviä erillisenä.

Halkaisija 500 mm.



Kuva 1/34. Tavalliset rihlausmuodot.

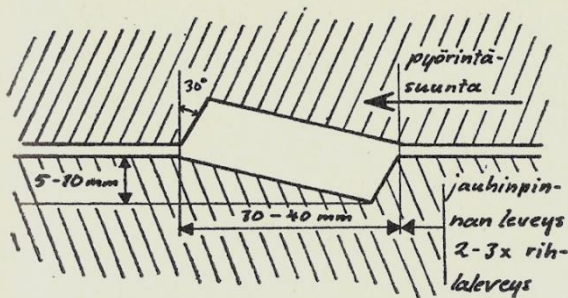
Jauhatuspinnan leveys kauralle 75...125 mm, rukiille 90...150 mm. Syvyys silmässä (kuvassa kohta d) pyörivässä kivessä 22...30 mm ja kiinteässä kivessä 8...15 mm.

### Kivimyllyn kivien huolto

Kivien hakkaus on suoritettava mahdollisemman usein. Silloin säästytään liialliselta voimankäytöltä ja kiven painattamiselta. Nykyisin on käytössä seuraavat rihlausmuodot (kuva 1/34)

- a) säteisrihlaus
- b) kaaririhlaus
- c) lohkorihlaus

Molemmissa kivissä on samanlainen ja samansuuntainen rihlaus kivien ollessa rinnakkain. Näistä rihlausmuodoista käytetään jauhantaan säteis- ja kaaririhlausta, lohkorihlaus on tarkoitettu kuorintamyllyjä varten. Kivien hakkaus suoritetaan kovateräksisellä kiviakulla tai sähkövasaralla. Ensin hakataan rihlan pohja, johon käytetään hakun leveää teränmuotoista puolta. Sen jälkeen suoritetaan rihlan selän ja terän hakkaus samalla hakun puolella.



Kuva 2/34. Rihlan muoto sivusta.

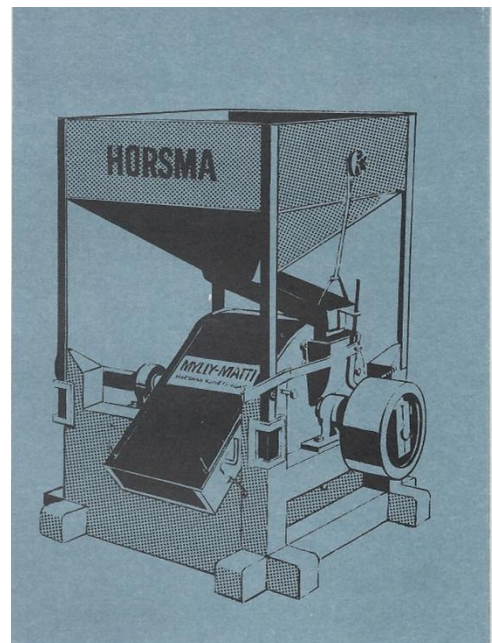
Rihlan syvyys silmässä 4...7 mm ja kehällä 8...12 mm. Leipäviljan jauhatuksessa käytetään pienempiä arvoja.

Kivien jauhantapinnan tasaisuuden tarkistaminen on tehtävä joka hakkauksen yhteydessä. Sen suoritus käy parhaiten esim. suoralla laudalla. Jos rihlaus kulunut niin paljon, ettei vanhoja rihlamuotoja ole enää näkyvissä, pidetään kaaririhlauksessa seuraavaa sääntöä voimassa: Rihlan kaarevuuden tulee olla sama kuin kiven kehän kaarevuus. Joka kerta kiven hakkauksen jälkeen on myös lyötävä kiven kehällä olevaa pantaa noin 1/2 cm rihlanpohjasta alemmaksi. Kiveen valetun 5 cm:n paksuisen smirgelimassan kuluttua loppuun voidaan se lähettää uudelleen valettavaksi. Kiven tasapainoitus suoritetaan kiven kehälle sijoitetuilla lyijypainoilla (ei Mylly-Matissa).

(Ote kirjasta: Käytännön koneenkorjaus 2 / Kirjayhtymä 1976)

### MYLLY-MATTI, matala

on teknillisiltä ominaisuuksiltaan täysin normaalimallia vastaava, paitsi että sen jalusta on matalampi kokonaiskorkeuden ollessa 128 cm. Tämä malli on suunniteltu sellaisia olosuhteita varten, joissa jauhot johdetaan suoraan laariin, siiloon tai muuhun varastoon säkittämättä. Horsman kivimyllyille on ominaista pieni tehontarve ja pitkäikäisyys. Tälläkin hetkellä on olemassa myllyjä, jotka ovat olleet käytössä useita vuosikymmeniä. On myös huomattava, että MYLLYMATTI soveltuu erinomaisesti leipäviljan jauhatukseen.





**LEYLAND MARINA ON EDULLINEN TARJOUS PERHEELLE  
JOKA HALUAA LIIKKUA TILAVASTI JA MUKAVASTI.**



Perheauto on kuin mikä tahansa tarjoustuote. Kannattaa katsoa, mistä saa riittävästi tekniikkaa ja mukavuutta edullisimmalla hinnalla. Marina suunniteltiin järkeväksi perheautoksi josta voi olla ylpeä. Tilaa ja ajo-ominaisuuksia,

nykyaikainen laitteisto ja edustava varustetaso aina plyyšimattoja ja sähkölämmitteistä takalasia myöten. Edullinen hankintahinta, edullinen käyttö ja vähäinen huollon tarve.



**LEYLAND-AUTOT**

MINI ALLEGRO MARINA SHERPA  
PRINCESS ROVER JAGUAR



**MARINA. ENGLANTILAINEN LEYLANTILAINEN. KUTEN JAGUAR.**

OV SUOMEN AUTOTEOLLISUUS AB

# Petroskoin Ponsse

*Kuvat: Juri Kemov*



Nämä vielä käytössä olevat venäläiset metsäkoneet on kuvattu Kiestingissä ja valmistettu Petroskoissa todennäköisesti 1980-luvulla.

Rajan tuolla puolen on yleistä että puut tuodaan metsästä kokonaisina runkoina. Kyydissä oleva lava lasketaan alas maahan ja siihen vinsataan rungot. Useampi runko kiinnitetään sinkeillä kiinni lavaan ja sitten lähdetään vetämään.





# Savolaeset perinnekonepäivät 2012

**Konepäivät 2012** menivät mukavasti ja kuten aina, niin liian nopeasti hurautti kyseinen viikonloppu. Sää suosi jälleen ja ainoa sadekuuro oli sopivasti lauantain ja sunnuntain välisenä yönä.

Yleisöä virtasi porteista totutusti "normaalimäärä" eli 3500-4000 henkeä sisältäen näytteilleasettajat ja järjestäjät.

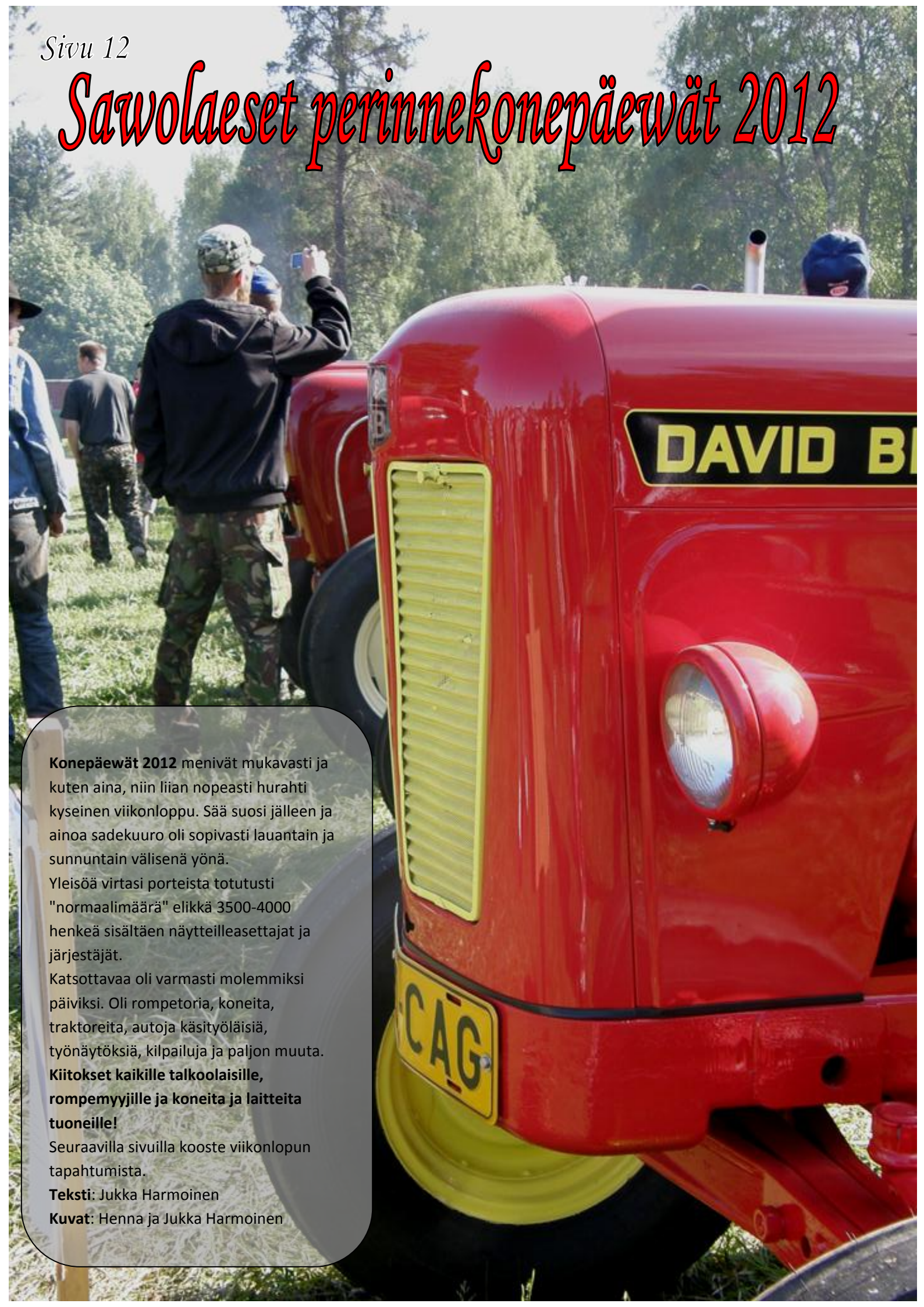
Katsottavaa oli varmasti molemmiksi päiviksi. Oli rompetoria, koneita, traktoreita, autoja käsityöläisiä, työnäytöksiä, kilpailuja ja paljon muuta.

**Kiitokset kaikille talkoolaisille, rompemyyjille ja koneita ja laitteita tuoneille!**

Seuraavilla sivuilla kooste viikonlopun tapahtumista.

**Teksti:** Jukka Harmoinen

**Kuvat:** Henna ja Jukka Harmoinen





**Kuva yllä:** Eetu Holopainen Joensuusta pääsi jatkokon Koneviestin järjestämässä entisöintikilpailussa. Menopelinä Eetulla on alkuperäiskuntoninen Wheel Horse, josta löytyy 7-hevosvoiman, yksisynterinen, nelitahtinen Kohler benssiini-moottori. Pienoistraktori on tilattu vuonna 1963 USA:sta postimyyntin kautta.

**Kuva oikealla:** Tapahtuman juontaja Mika Lappalainen haastattelee Keijo ja Eetu Holopaista.



**Kuva vasemmalla:** Tunnistatko mikä on tämä Keskon myymä traktorimerkki ja malli?





Tällä sivulla ollaan varmaankin matkalla Lappiin tai jopa Norjaan.

**Kuva vasemmalla:** Tämän Volkkarin omistaa varmaankin joku suojelupäällikkö tai sitten valmistaudutaan muuten vaan kaasuhyökkäykseen.

Vuosimalli on 1969 ja omistaja **Jari Rönkkö**.



**Kuva oikealla:** Näppärä vaunu. Takana olevassa matkalaukussa matkaeväät (= kaljat) jäähtyy mukavasti ajon aikana.



**Kuva vasemmalla:** Ai hitsi mikä namupala! Tällä yhdistelmällä passaa reissata vaikka Euroopassa, varmasti päät kääntyy Saksan autobaanalla!

Veturina Buick Invicta Convertible vm.1962 ja vaununa ruotsalainen SMV 10 vm.1961.



Huomaa sisustuksessa teemana musta-valko ruutukuviointi joka toistuu myös ulkona jopa rappusten edessä olevassa matossa!

**Saija ja Jani Keränen** omistaa tämän yhdistelmän. Kateeksi käy!

**Leinosen Tapio** innostui tekemään kirveenvarret näköjään koko Leinosen suvulle!  
Malli on toimivaksi havaittu ja käteen käypä.  
Raaka-aineena on koivua.







Kahvipaikalla oli kova urakka kahvinkeitossa sekä makkaran- ja lettujen paistossa. Mika(kuva yllä) käy kuulostelemassa myyntipisteen kuulumisia ennen kuin tohina alkaa.

Tapahtumassa kuultiin myös perinteistä musiikkia(kuva alhaalla oikealla) ja tietenkin **"Vauhtipyörä humppa"**!





**Kuvat yllä:** Konepäewille suoraan Normandian maihinnoususta saapunut Willys Jeep MB, jonka voimanlähteenä on 2,2 litran bensiinikone. Heppoja 50 ja painoa 1117kg. Jeepin vuosimalli on 1942 ja valmistettu tietenkin USA:ssa.

**Kuva alla:** Varusteet ovat myös teemaan sopivat jopa aseesta lähtien!



**Kuva alla:** Traktorin taitoajokisan mutterirasti meneillään.



**Kuva vasemmalla:** Tässä Mika ja Matti miettivät onko tällä tytöllä luomu- vaiko silikonitissit!

**Kuva alla:** Vinssausnäytöksessä tukit sai kyytiä.





Ei voi olla totta! **Antero Kyllösellä** on joka kesä jotakin uutta. Nyt miehellä oli mukana upeaakin upeampi **Rolls Royce**. Eipä raskisi tällaista autoa säilyttää ulkona räntäsateessa ja pakkasessa! Säilytystilat pitää olla kunnolliset. Mukavahan siellä on sitten käydä pölyjä pyyhkimässä ja vähän kiillottelemassa . Tässä auto jolla käydään vain kirkossa sunnuntaisin! Elikä kyseessä on siis **Rolls-Royce Silver Cloud I** vuosimallia 1959. Valmistettu luonnollisesti Englannissa. Iskutilavuus 4887 cm<sup>3</sup>, sylintereitä kuusi, nelitahti bensiinikäyttöinen moottori. Koko komeus painaa 1950kg.



**Reijo Ervastian** yksipyöräinen konepyörä **RJE** herätti kovasti kiinnostusta. Ajonäytöksiä oli pari per päivä. REIJO innostui konepyörästä heti, kun näki sellaisen Saksassa vuonna 2000.

Valitettavasti konepyörä ei ollut myytävänä, joten se piti tehdä itse ja lopputuloshan on todella hyvä.

Tarkoituksena Reijon oli tehdä sellainen konepyörä jonka näköistä ei ole toista. Pyörän piti olla myös antiikkisen näköinen. Muoviosia ei saanut käyttää.

Vuosia meni osien keräämiseen ja rakenteen miettimiseen.

Moottoriajoneuvojen historia tuntee aina 1800-luvulta lähtien konepyörä: yksipyöräisiä vempaimia, joita ajetaan tavallisesti valtavan kokoisen rattaan sisältä.



1860-luvulta aina 1960-luvulle saakka näille pyörille on haettu erilaisia patenteja, vaihtelevalla menestyksellä.

Jarruja vehkeessä ei ole "turvallisuussyistä". Jarrujen virkaa toimittavat paksupohjaiset puukengät.

Konepyörällä ajaminen on helpon näköistä, mutta sitä se ei missään nimessä ole.

Ensimmäinen kesä meni Reijolta harjoitellessa.

Vähitellen tekniikka löytyi: liikkeelle lähdetessä painopisteen on oltava mahdollisimman takana. Vauhdissa

painopiste siirtyy keskelle. Kaasutettaessa ja hidastettaessa painopistettä on niinkään siirrettävä joko eteen- tai taaksepäin. Ja samaan aikaan on muistettava pitää tasapaino myös sivusuunnassa ettei tule "horkka". Isoon kääntösäteeseenkin pitää varautua.

Todennäköisesti Suomessa ei ole muita konepyörä.



**Kuva yllä:** Taisi olla pojilla vähän ropleemia koneen kanssa. Toivottavasti vika löytyi ja kone saatiin käyntiin. Nämä konemiehet (on toki muitakin) ovat uskollisesti useampana kesänä tulleet kauempaa koneita käynnistelemään leppoisaan tapahtumaamme! **Kuvassa vasemmalta:** Juhani Hietala Alavudelta, Hannu Kattelus Katteluksesta (paikan nimi), Markus ja naiskauneutta edustava Alisa Kattelus Tampereen Pirkkalasta. Tavallaan Konepäewäthän ovat samanhenkisten "kokoontumisajot". Ollaan samalla aaltopituudella ja tunnemme olevamme kuin yhtä suurta perhettä!

**Kuva alla:** Ensimmäistä kertaa näytillä oli myös kaloja. Monikaan ei tunnistanut että kyseessä on ruutana, tarkimmin sanottuna pienikokoinen lampiruutana.

**Kuva alla:** Pikku vesselit tutkivat innokkaana haavilla pyydystämäänsä ruutanaa. Tulevia kalamiehiä ihan selvästi!



## Sivu 22

**Kuva oikealla: Juhani Riikonen** toi näyttille vanhoja perinteisiä putkityökaluja ja näytti mitenkä kenttäoloissa tehdään putkien taivutukset ja liitokset. Juhaniin isä oli putkimies ja poika oppi isän mukana perinteiset putkimiehen taidot. Onneksi kaikki vehkeet ovat tallessa ja hyvässä kunnossa. Tällaiset välineet ovat arvokas kokonaisuus ja toivottavasti nähdään nämä myös tulevina kesinä.

**Kuva alla: Valmet 20:n** taltuttamiseen tarvittiin ainakin sadan hengen riuska miesjoukko (kaikki ei näy kuvassa). Vahvinkin kone kyllä hyytyy sellaisen edessä! No jos totta puhutaan, niin ei siinä ihan sataa miestä ollut!

**Kiitokset kaikille, tavataan taas ensikesänä leppoisissa merkeissä lisäalnessa!**



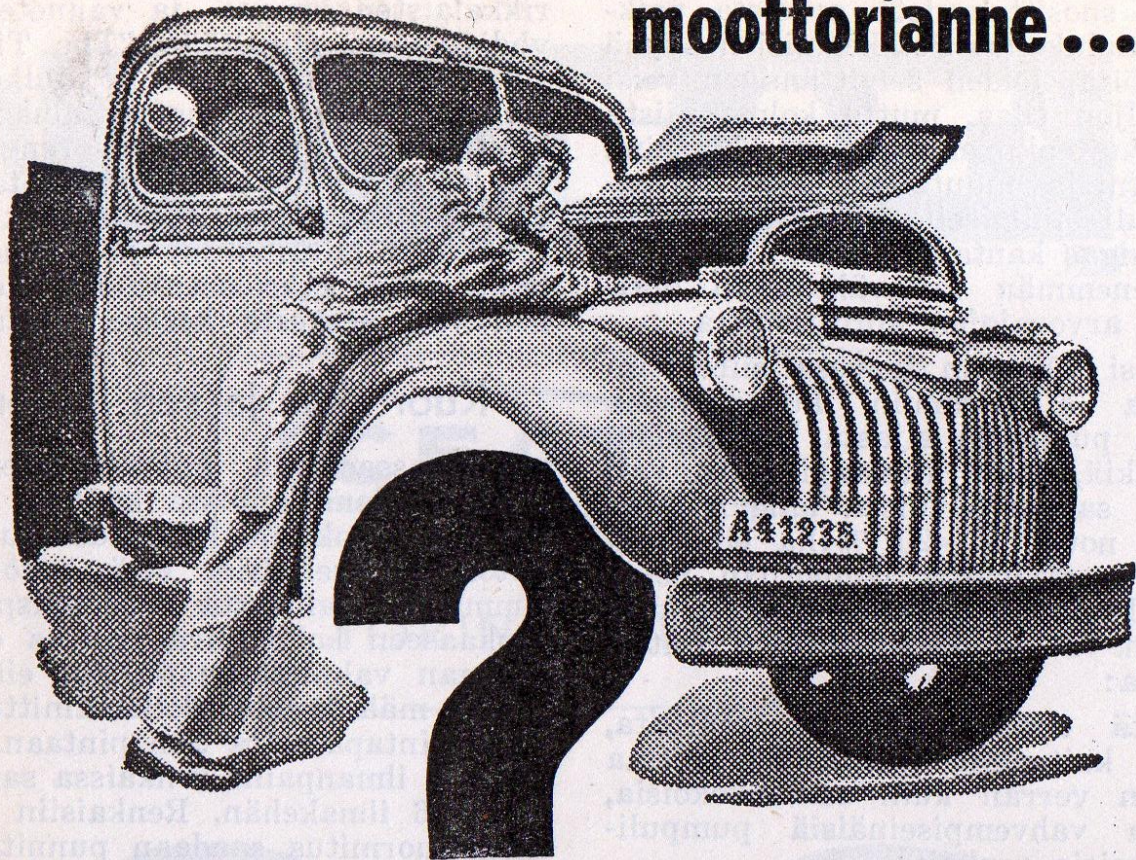
## *Myydään*

Myydään magneetto 200 euroa ja Briggs and Stratton paikallismoottori 150 euroa.  
Olavi Leppänen Helsinki. Puhelin: 0500-707669



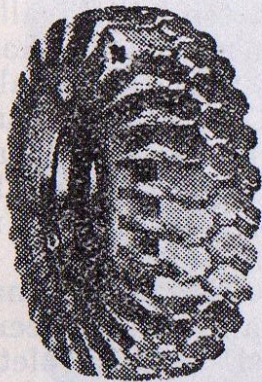
# Te tarkkailette moottorienne ...

Sivu 23



... mutta  miten on

## renkaiden laita?



Annatteko ammattimiehen — kumikorjaamon — säännöllisesti tutkia niitä? Korjauttamalla pikkuviat, tarkastuttamalla pyöräasennon ja vaihtamalla renkaat ajoissa saatte renkaistanne irti mahdollisimman monta, ajovarmaa kilometriä — se on rengastaloutta!



Ja kun tarvitsette uusia renkaita — kysykää U.S. ROYAL kuorma-autonrenkaita, niin saatte kunnan vehkeet, jotka kestävät!

**U.S. ROYAL FLEETMASTER — jyrävä, kestävä!**

OSAKEYHTIÖ *Ekströmin* KONELIIKE

HELSINKI — POSTILOKERO 310

## Suomalainen tulitikku sammui ruotsalaisessa viimassa

Jouluaaton hämäränhyssy kirkastuu, kun maalaistuvan kuusen kynttilät saavat sytön. Kauniisti palava tulitikku ehtii antaa elävän liekin puoleen tusinaan kynttilään. Puolensadan tikun rasia riittäneekin loppiaiseen.

Suomalaisen tulitikon historia alkaa joulusta. Jouluaattona 1832 tuolloinen opiskelija, tuleva satusetä, **Sakari Topelius** sai vuokraisännältään kansallisrunoilija **J.L. Runebergilta** lahjaksi sahajauholla pehmustetun metallirasian, jossa oli tusina valkoisesta fosforista valmistettua tulitikkua. Vieraiden ihastellessa Topelius raapaisi kalliin valkean.

Suomen ensimmäisiksi historiaan kirjoitetut lahjatikut olivat ulkomaista manufaktuuria. Tulitikkujen käsityöteollinen valmistus alkoi Suomessa vasta vuoden 1840 paikkeilla, ensimmäiset pikkutehtaat syntyivät Kuopioon, Turkuun ja Helsinkiin.

Alkuaikojen tikkutyöläisistä suurin osa oli lapsia ja naisia. Tikkulaisten ammatillinen järjestäytyminen alkoi jo 1800-luvun lopulla. Ensimmäinen aikakirjoihin jäänyt työtaistelu käytiin parinkymmenen naisen voimin Porissa 1898. Halpaan ja nöyrään työvoimaan tottuneet tehtailijat eivät järjestäytymistä suopeasti katsoneet. Vuonna 1903 Kuopion tulitikkutehtaalla kiellettiin erottamisen uhalla kuuluminen ammattiliittoon.

Vuonna 1906 tulitikkutyöläiset olivat perustamassa omaa ammattiliittoa, mutta päätyivät liittymään seuraavana vuonna syntyneeseen Sekatyöväen liittoon.

Tulitikkuteollisuus kasvoi ja Suomen tikkukeskukseksi ulotti Mäntsälän pitäjä. Itäusmaalaiset aiemmin hyljeksityt haavikot nousivat jalostusarvoon arvaamattomaan. Parhaimmillaan Mäntsälässä tikkuja valmistettiin yhtä aikaa seitsemässä tehtaassa, jotka antoivat työtä tuhannelle ihmiselle.

Nuori itsenäinen Suomi oli nousemassa tulitikkuteollisuuden suurvallaksi, mutta sitten iski ahnas ruotsalainen suuropääoma. Liikemies-keinottelija **Ivar Kreuger** oli haalinut ensimmäisen maailmansodan jälkeen omistukseensa lähes koko tuolloisen maailman tulitikkuteollisuuden. Tulitikkukuningas Kreuger oli myöntänyt useille valtioille lainoja sotavuosina ja vaatinut vastikkeeksi yksinoikeutta noihin aikoihin elintärkeiden tulitikkujen tuottamiseen.

Rahansa ensimmäisessä maailmanpalossa polttaneet valtiot suostuivat häikäilemättömän liikemiehen vaatimuksiin ja suurimmillaan katteettomien arvopapereiden varassa pyörinyt Kreugerin trusti hallitsi markkinoita useissa Euroopan maissa ja Yhdysvalloissa, kunnes vuonna 1932 petos paljastui ja tulitikkukuningas ampui itsensä pariisilaisessa hotellihuoneessa.

Suomessa trusti kaappasi ensimmäiseksi suuren Porin tulitikkutehtaan vuonna 1919. Samoihin aikoihin Kreugerin käsiin joutui myös kaksi viipurilaista tehdasta.

Seuraavaksi trusti iski silmänsä kuopiolaisen Osakeyhtiö Savon tehtaaseen Kuopioon ja pieneen Alastaron tulitikkutehtaaseen sekä Kalevaan Mäntsälässä. Ruotsalaiskeinottelija osti tehtaat vuonna 1927 ja tuhosi saman tien Alastaron koneet, osa makaa läheisen joen pohjassa tänä päivänäkin. Mäntsälän Tulitikkutehtaan koneet tuhoittiin 1929. Kahdeksan vuotta myöhemmin saman romutuskohtalon kokivat Savon värkit, tuotanto siirrettiin Poriin. Mäntsälän viimeinen, kartanon suojissa toiminut Saaren Tulitikkutehdas päättyi huijauksella trustin omistukseen. Vuonna 1936 romutetut koneet jäivät ainoaksi muistoksi aikanaan mahtavasta mäntsäläläisestä tulitikkuteollisuudesta. Saaren tehtaan varhaishistoriaan kuuluvat venäläisvallan sortovuosina valmistetut Punalippu-tulitikut, joiden laadut olivat *Vapaus*, *Oikeus kaikille* ja *Oma koti*.

30-luvun lopulla ulkomaisen trustin edelleen omistaman Porin tulitikkutehtaan kanssa kilpailivat sinnikkäästi kahden osuuskauppaliikkeen tehtaat, OTK:n tehdas Tampereella ja SOK:n Vaajakoskella. Vähittäiskauppiaille, sittemmin K-tunnuksen käyttöön ottaneilla, oli tehdas Lahdessa. Viides suomalainen, Tulitikku Oy, toimi Tuusulan Jokelassa.



Tulitikku-yhtiön historiaan oman tuiman lukunsa lateli kirjailija **Ilmari Kianto**. Piippumiehen mietteet katkesivat talvella 1937, kun tulitikut loppuivat. Edessä oli suuntaansa kymmenen kilometrin hiihtomarssi Turjanlinnasta Suomussalmen kieveariin. Matkalta palattuun uupunut kirjailija laski saaliin. Hyisen hiihdon syy selvisi. Vaikka askin päällä mainittiin sen sisältävän keskimäärin viisikymmentä tulitikkuja, yhdestäkään rasiasta ei luvuttua määrää löytynyt.

Nälkämään äksy sanaseppä ei säkeitään somistellut kirjoittaessaan Jokelaan. Kiivasta palautetta hyvittääkseen tehdas lähetti korpikirjailija-metsätorpparille tuhat rasiata Iki-Kiannon omalla etiketillä varustettuja tikkuja.

Maailmansotien välissä Suomi oli ollut yksi maailman suurimpia tulitikkujen tuottajia. Sotien jälkeen alkoi uusi nousu. Viisisenttisiä haapapuisia kertakäyttötulia vietiin taas kaikkiin maanosiin ja kotimainenkin kysyntä oli hyvää.

Vuonna 1950 Suomessa kulutettiin tulitikkuja enemmän kuin koskaan aiemmin tai myöhemmin. Tikkuaskeja myytiin 301 miljoonaa, jokaiselle kansalaiselle riitti raavittavaksi 75 rasiallista tikkuja. Maatilalla kymmenen aski puntti hupeni kertajaolla: yksi tuvan hellalle, toinen uuninpankolle, kolmas kammarin pönttöuunille, neljäs yläkerran hellahuoneeseen ja viides yläkammariin. Pihapiirissä omat askinsa saivat sauna, muuripata, karjakeittiö ja riihi. Kymmenes aski jäi isännän taskuun.

Kuusikymmenluvulla Suomi kaupungistui ja tulitikkujen tarve väheni. Kesko, OTK ja SOK yhdistivät supistuneen tulitikkutuotantonsa Vaajakoskelle perustettuun Finn-Match-tehtaaseen 1969. Porin Tulitikkutehtaan 120-vuotinen historia paloi loppuun vuonna 1972. Tehdas jatkoi puolivalmisteiden toimittajana vuoteen 1987.

Ruotsalaiset valtasivat Suomen tulitikkuteollisuuden uudelleen. Vuonna 1981 Tulitikku päätyi ruotsalaisomistukseen ja Jokelan tuotanto sammui pian omistajavaihdoksen jälkeen. Vuonna 1990 kertakäyttösytkärien Suomessa myytiin enää kaksi tikkurasiata kymmentä asukasta kohti.

30. lokakuuta 1995 tulitikkujen valmistus Suomessa loppui tyyten. Finn-Match siirtyi Kreugerin aikanaan perustamalle Swedish Match -yhtiölle, joka siirsi käyttökelpoiset koneet halvan työvoiman maihin ja ruotsalaiseen tapaan romutti loput.

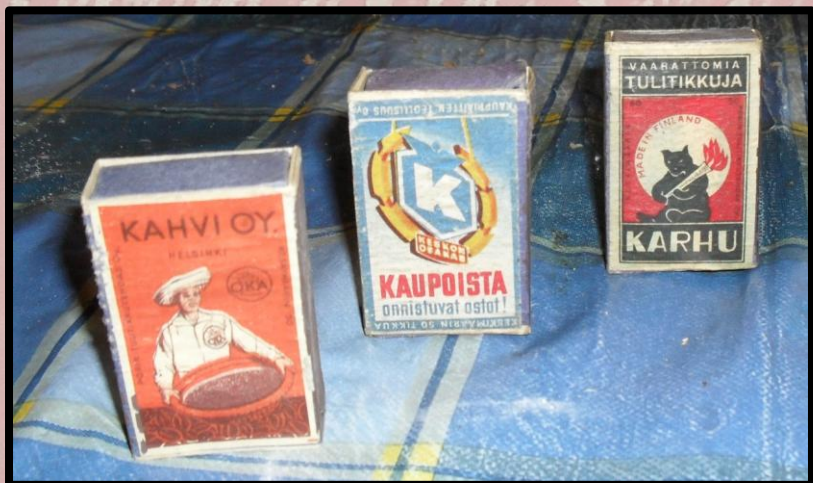
Vaikka Ruotsissakin on suuri tehdas, suurin osa Swedish Matchin Suomeen tuotavista tikuista tulee Puolasta ja Intiasta, jossa kymmenentuhatta tehdasta tuottaa tulitikkuja käsityönä ja vanhoilla koneilla. Tikut ovat poppelia tai venäläistä haapaa, josta lienee lastutettu myös Suomessa myytävät virolaiset tulitikut.

Halpatyöllä teetetty tikkupuntti maksaa 70 senttiä. Pohdittavaksi jää, ostaisinko esimerkiksi seitsemällä eurolla puntin säällisissä työoloissa valmistettuja, kunnolla syttyviä ja palavia kotimaisia tikkuja jouluisen takkavalkean tai kynttilöiden sytyttämiseen? Pohdinta on toki puhtaasti akateemista; suomalaisia tulitikkuja ei enää ole.

### Jukka Vesterinen

Kirjoitus on julkaistu joulukuussa 2011 *Särnä*-lehdessä.

**Kuvat:** Jorma Oksasen ja Jukka Harmoisen kokoelmista.  
Taustakuvina Ruotsalaisia vientitikkuja.





## Nuoret!

Säilyttäkää nuoruuden kukoistuksenne hoitamalla järkipäisesti hiipiänne. Parhaimman apukeinon saatte I L O N A kauneussaippuasta, joka ei ole ainoastaan ensiluokkainen hienosaippua, vaan samalla korvaa ihovoiteenkin.

KÄYTTÄKÄÄ SEN VUOKSI YKSINOMAAN

Tekan

*I l o n a*

kauneussaippuaa

Lue käärepaperin  
alla oleva tiedon-  
anto onnenrahoista

O/Y TEKA A/B · RIIHIMÄKI

# Hiiden mylly



Hiiden mylly Sotkamon Hiidessä odottaa mylläreitä ja tietenkin kevät tulvaa että saadaan rattaat pyörimään. Mylly on täysin toimintakuntoinen ja vuosikymmeniä sitten ollut ahkerassa käytössä.

**Ajo-ohje:** Jyrkältä Sotkamo kohti, kunnes tie kääntyy Rautavaaralle. Sitä vähän matkaa niin Hiidenjärventie kääntyy vasemmalle. Sitä tietä n.8km. Täältä tieltä kävelyä myllylle n.500metriä.

**Kuva oikealla:** Mylly sisältä. Kivet ovat kunnossa ja mylly on siisti sisältä, kuten oikean myllyn tuleekin olla.

**Kuvat alla:** Puro josta käyttövoima tulee on nyt kuivana. Alhaalla vasemmalla kuvassa on luukku josta vesi voidaan juoksuttaa myllyn ohi. Kuvassa oikealla ränni josta vesi menee myllyn ali pyörittäen siipipyörää.



# Savolaiset perinneruoat talvella

”Matti päivällisen tuo, Matti päivällisen vie”. Sananlasku tarkoittaa tapaa, kun talvella syötiin kolme, mutta kesällä neljä kertaa päivässä. Lisäateria otettiin käyttöön kevät-Matista (24.2.), ja siitä luovuttiin syys-Mattina (21.9.). Ruoka-ajat vaihtelivat paikkakunnittain samoin kuin aterian nimityksetkin. Savossa perhe kokoontui talvisin aterioimaan kolmesti: aamiainen syötiin 7. tunnilla, murkina noin klo 14 ja iltanen eli illallinen klo 20 aikoihin.

Vuodenaikojen vaihtelu ei aiheuttanut muutoksia aterian määrään, mutta kylläkin sen laatuun. Keskitalvella olivat pääruokina suolaliha, kapakalat, leipä ja kalja. Talvella syötiin enemmän liha- ja perunaruokia sekä laatikkoruokia, koska talvella uunia lämmitettiin joka päivä.

Annan päivä (9.12.) oli merkinä lipeäkalan valmistuksen aloittamiselle. Se tehtiin keväällä pyydetystä, suolatusta ja kuivatetusta kalasta tai kaupasta ostetusta kalasta.

”Hyvä Tuomas joulun tuopi, paha Nuutti pois sen viepi.” Tuomaasta (21.12.) katsottiin joulun alkavan. ”Joulu juhlista jaloin ” (24.12.). Jouluherkut tarjottiin jouluaaton puolis- ja iltasaterioilla. Puolisruokana eli lounaana jouluaattona oli yleinen kesällä pyydyistä ja kuivatuista kaloista tehty kapakalakeitto. Kaikkialla Savossa tunnetut jouluaaton iltasruoat eli päivällinen tai illallinen oli talkkuna ja sen kanssa tarjottu tirripaisti tai karjalanpaistin tapaan valmistettu uunipaisti sekä ohraryynipuuro, joka myöhemmin muuttui riisipuuroksi. Ohra- ja riisipuron kanssa tarjottiin rusina- tai sekahedelmäkiisseliä, joka tunnettiin paremmin nimellä veskunasoppa. Yleisesti joulupöydässä tarjottiin makkaroita: joko uunipannulla kuumennettuja, ihanasti rasvassa tiriseviä ryynimakkaroita tai leikkelemakkaroitten tapaan lihamakkaroita. Laatikkoruoat kuuluivat yleisesti myös jouluun. Sen sijaan kinkkua ei savolaisessa joulupöydässä alun perin tunnettu. Kinkun korvasivat paistettu sianpää, sian alaleuka tai palvipaisti, joka oli usein naudan takapaistista uunissa lepänoksien päällä kypsennetty paisti, joka tarjottiin kylmänä. Lampaankäpälä uunissa kypsennettynä oli paistin vaihtoehto. Pohjoisimmassa Savossa korvattiin paisteja aattona sianselkäkeitolla. Etelä-Savossa keitettiin omaa erikoisuutta uattokeittoa, johon laitettiin matikoita ja sianlihaa. Matikat oli varta vasten pyydetty jouluaaton keittoon. Lipeäkala tarjottiin joulupöydässä maitokastikkeen ja hienonnetun maustepipurin kanssa.

Varhaiseksi aamupalaksi ennen kirkkoon lähtöä syötiin yöksi uuniin jätettyjä nauriita. Talkkuna ja paisti kuuluivat myös jouluaamun varhaisaterialle. Kirkosta palattua syötiin taas lipeäkalamia, paisteja ja naurislaatikkoa. Joulupäivänä oltiin kotona, tapaninpäivänä alkoivat vierailut. Vieraille tarjottiin jouluksi valmistettuja ruokia: lanttu- ja naurislaatikkoa, lipeäkalamia, uunipaistia, lihapullia, makkaroita sekä talkkunaa. Kahvileipänä oli pullaa, sokerikakkua ja pikkuleipinä ässiä, hannatädin- ja serinakakkuja.

Vuodenvaihde oli savolaisessa elämässä nimensä mukaisesti joulun jälkijuhla, uusijoulu (31.12.). Sitä vietettiin hartaasti. Aattona syötiin puuroa niin kuin oli syöty jouluaattonakin. Uunipaisti kuului myös aaton iltaruokiin. Uuniin laitettiin päivällä tavallinen sekalihapaisti naudan- ja sianlihoista. Jotkut valmistivat talkkunaakin. Varkauden seudulla oli myös tapana tehdä patakukko.

Loppiaiseen (6.1.) ei sisältynyt merkittäviä ruokaperinteitä. Mäntyharjulla oli ”lohko loppiaisena”. Silloin oli lihahloko kiehumassa, ja sitä syötiin loppiaisen kunniaksi. Siihen käytettiin luista lihaa, sillä parhaat palat oli syöty jouluna.

Joulunajan päätyttyä alkoivat härkäviikot, tasaiset arkiviikot, jolloin ei herkuteltu. Aamiaisella oli esimerkiksi piimävelliä. Se oli sekä ruoka että juoma. Puolisella eli lounaalla syötiin sianlihasoosia ja perunoita, laatikkoruokia tai lihakeittoa. Iltaseksi eli päivälliseksi laitettiin ruoan tähteitä tai kypsennettiin uunipuuroa.

”Puavalj” (25.1.) oli puolitalvessa. Puavalinpäivänä syötiin pässinpotkaa ja rasvapuuroa, joka valmistettiin ohraryyneistä, vedestä, ruskistetusta sianlihasta ja muusta eläinrasvasta. Rasvapuuro kypsennettiin uunissa. Joissakin paikoissa juhlistettiin Puavalia imellytetyllä puolukkapuurolla.

Kynttelinpäivä on ollut liikkuva päivä helmikuun alussa. ”Kynttel on kevättä.” Ruoatkin alkoi muuttua keväisemmiksi. Lehmän poikimisen jälkeen oli tarjolla juustomaitoa, josta paistettiin kynttelrieskoja, pannurieskoja, jotka olivat yleinen kynttilänpäivän ruoka. ”Siankynttä kynttelinä, lapaluuta laskiaissa”. Siankynsiä, lampaan- ja lehmänsorkkia saattoi olla vielä lihasammiossa, josta keitettiin kysikeittoa, sorkkavelliä ja kynttilänpäivänrokkaa.

Matinpäivänä (24.2.) oli matikkakeiton aika. Matikkakeittoa syötiin sekä arki- että juhlaruokana näinä viikkoina. Pielavetisillä oli oma erikoisherkkunsa, matikkamykykeitto.

Laskiaisena ei saanut syödä perunoita, muuten tuli ihoon kesällä ajoksia. Näin uskottiin Savossa, joten ruoat valmistettiin sen mukaisesti. Yleisiä laskiaisruokia olivat sianlavasta keitetty laskiaiskeitto ja rasvarieska. Rieskojen päälle laitettiin munavoita ja juotavana oli yleensä piimää.

### Talkkuna

4 dl vettä  
1,5 dl savolaista talkkunajauhoa  
½ tl suolaa  
(150 g sianlihaa)

Kopratakkunaa tehtäessä sekoitetaan talkkunaa kiehuvaan suolalla maustettuun veteen sakeaksi puuroksi. Se on valmista heti kiehumisen alkaessa. Kopratakkunaa syödään voin tai tirripaistin kanssa. Rasvatakkunaa saadaan, kun sulatetaan sianlihaa ja siihen sekoitetaan vettä ja talkkunaa.



### Tirripaisti

500 g sianlihaa ohuina siivuina  
1 iso sipuli  
1 tl suolaa

Leikkaa sianlihasiivut pieniksi paloiksi ja paista rapeiksi. Kuori sipuli ja hienonna sekä lisää lihojen joukkoon kypsymään. Lisää suola, hauduta. Tarjoa talkkunan tai perunoiden kanssa. Lisukkeeksi sopii mainiosti puolukkahillo.



### Piimävelli

1 l rasvatonta maitoa  
0,25–0,5 dl ohra- tai ruisjauhoja  
1 dl kirnu- tai kokkelipiimää  
1 tl suolaa

Veteen, maitoon tai vesi-maitoseokseen (½ vettä, ½ maitoa) keitetään ruis- tai ohrajauhoista velli, johon lisätään piimä. Lopuksi velli maustetaan suolalla ja lisätään tilkka täysmaitoa. Piimävelli syödään kuumana ruisleivän kanssa.

## Ohrarieska (uunipellillinen)

- 1 l piimää
- 4 dl rikottuja ohrasuurimoita
- 1 tl suolaa
- 1 kananmuna
- 1,5 dl sämpyläjauhoja
- 0,5 dl rypsiöljyä

Laita rikotut ohrasuurimot yön yli turpoamaan piimän joukkoon. Lisää sekoittaen sitten suola, muna, jauhot ja öljy. Kaada rieskatakaikina leivinpaperin päälle korkeareunaiselle uunipellille. Paista 250 °C:ssa noin 25 minuuttia, kunnes on kauniin ruskea. Tarjoa munavoin tai yrttilevitteen kanssa.

## Serinakakut

- 370 g voita tai margariinia
- 150 g sokeria
- 1 kananmuna
- 3 rkl siirappia
- 1,5 tl leivinjauhetta
- 600 g vehnäjauhoja

Varaa pikkuleipien voiteluun kananmuna sekä koristeluun sokeria ja mantelilastuja.

Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää muna ja siirappi sekoittaen. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin, lisää taikinaan. Taikina saa hetken kovettua jääkaapissa. Leivotaan pyöryköitä, jotka nostetaan uunipellille leivinpaperin päälle. Pyöryköitä painetaan haarukalla, voidellaan munalla sekä koristellaan sokerilla ja mantelilastuilla. Paistetaan kellertävän ruskeiksi 175 °C:ssa noin 15 minuuttia.

## Hanna-tädin kakut

- 150 g margariinia
- 2,5 dl sokeria
- 1 kanan- tai sorsanmuna
- 1 dl kermaa
- 1 tl leivinjauhetta
- 2,5 dl vehnäjauhoja
- 3 dl perunajauhoja

Vaahdota margariini ja sokeri, jonka jälkeen lisää munan ja kerman. Lopuksi lisätään siivilän läpi jauhot, jotka on sekoitettu keskenään. Pyöritä taikinasta palloja, jotka laitetaan leivinpaperin päälle uunipellille. Jätä leviämisvara. Paista 200 °C:ssa noin 15 minuuttia.

Nyt kokeilemaan ruokia ja leivonnaisia, joita savolaiset ovat ennen tehneet ja syöneet. Osa on monelle varmaan ennestään tuttuakin.

**Teksti ja kuvat: Sonja Haapakoski**



# Vauhtipyörälle moottoreita



*Veto 10hv*



*BMW 8-10hv*

**Vauhtipyörä osti kaksi Porin Konepajalla valmistettua moottoria.** Kuvassa Vilho Ruotsalainen tutkii koneiden kuntoa. Molemmat moottorit ovat hyväkuntoisia ja täysin toimivia.

**Moottoritehtaan historia lyhyesti:** Björneborgs Mekaniska Werkstads A.B eli Porin Konepaja Oy perustettiin vuonna 1858. Yhtiö käytti nimestään lyhennettä **BMW** (myöhemmin **BMV**). BMW:n pajalla valmistettiin 80 työmiehen voimin monenlaisia maatalouskoneita, kuten kyntöauroja, äkeitä ja silppukoneita. Seuraavalla vuosikymmenellä alettiin tehtailla myös puimakoneita, kiinteitä höyrykoneita, lokomobiileja sekä monen kokoisia aluksia. Pahaksi onneksi Porin Konepajalla sattui iso tulipalo vuonna 1870 ja sen johdosta yhtiö ajautui vähitellen vararikkoon. Vuonna 1877 yhtiö siirtyi W.Rosenlew & Co:n omistukseen. Uusi omistaja ryhtyi kiireen vilkkaan uudenaikaistamaan konepajaa. Porin Konepaja alkoi tuottamaan myös erilaisia valuja jotka tunnettiin pian koko maassa.

Vuonna 1911 Rosenlewillä tehtiin päätös aloittaa polttomoottoreiden valmistus konepajalla. Vuonna 1919 tehtaalla tehtiin siihen asti suurin Suomessa valmistettu moottori. Tehokas 150hv:n voimapesä asennettiin Kuunari Drakenin konehuoneeseen. Super moottori oli kuitenkin liian raju puijen purjelaivan koneeksi ja myöhemmin vaihdettiin 60hv:n moottoriin.

Porin Konepaja tuotti 1920-luvun loppupuolella vuosittain 900 puimakonetta, 800 polttomoottoria, 800-1000 silppukonetta, 800 kyntöauraa ja peräti 5000 äestä. Lisäksi Rosenlewillä valettiin 1000 tonnia erilaisia valutavaroita. Porilaiset maatalousmoottorit tunnettiin maamme joka kolkassa. ne olivat luotettavia työjuhtia, joita pystyi huoltamaan jokainen vähänkään asennustaitoinen isäntä.

Porin Konepajalla valmistettiin myös Nopsa-perämoottoreita, jotka esiteltiin julkisuudessa vuonna 1931.

(Kirjasta Maamoottorit ja muut voimakoneet/ Vesa Rohila/ Alfamer)



# Sodan mielettömyys

*Teksti ja kuvat: Jukka Harmoinen*



Vauhtipyörän talkooretki suuntautui tällä kertaa kotimaahan. Käytiin Suomussalmella Raatteentiellä, Rukalla ja Kuusamossa suurpetokeskuksessa.

Hilpeän seurueen kuitenkin hiljensi hetkeksi käynti Raatteentien muistomerkillä.

Muistomerkki koostuu tuhansista kivistä joita on muutaman hehtaarin alueella yhtä monta kuin lähistöllä kaatui talvisodassa (1939-1940) venäläisiä ja suomalaisia.

Venäläisten tappiot oli n.20 000 ja suomalaisten n.800 miestä.

Raateenportilla oli myös sisätiloissa esinenäyttely ja multimedia esitys.

**Kuva oikealla:** Sodan mielettömyys veti porukan hiljaiseksi. Hentoinen tuulenvire soitti kuvaushetkellä pieniä muistomerkin vaskikelloja. Kelloja on yksi kullekin talvisodan päivälle, elikkä 105 kappaletta.



Toisena päivänä tutustuttiin Kuusamon suurpetokeskukseen. Nähtävänä oli susia, karhuja, kettu, ilveksiä ja poroja.

Karhut olivat jo ihmisiin tottuneita ja opas jopa kävi aitauksen sisällä ruokkimassa niitä. Tuntemattoman ei kuitenkaan parane mennä sisälle aitaukseen.

Karhu vaikka on köntyksen näköinen niin sen juoksunopeus on jopa 60km tunnissa. Minkään moottoriajoneuvon lähtönopeus ei ole niin suuri kuin karhulla. Metsässä ei ihminen pärjää mitenkään, koska karhu kiipeää myös puuhun. Alueella oli puita jotka karhu oli "merkinnyt", ne oli katkaistuna niin korkealta kuin sen on turvallista kiivetä. Ohuet kuuset oli menettäneet latvansa n.5-7m korkeudelta.



*Pitää välillä vähän istahtaa!*



*Ilvekset kuin veljekset..vai miten se meni?*

## Hinnasto vuodelta 1951

## MOOTTORIT

## Maamoottorit

<b>Olympia</b> .....	7—9	11—14	16—20	20—25 hv
Vesijäähd. ....	155.800:—	186.200:—	294.300:—	375.700:—

		3 1/2—4 1/2	7—9 hv
Ilmajäähd. ....		98.100:—	143.300:—

<b>Wickström</b> .....	6—7	10—14	18—24 hv
	145.000:—	185.000:—	340.000:—

<i>veto</i> <b>Sarin</b> .....	5—6	6—7	7—8	10—12 hv.
	125.000:—	140.000:—	150.000:—	180.000:—

<i>Pari</i> <b>Iso-Pekka</b> 10 hv. 1 sil. ....				165.000:—
<b>Jyry-Sirkka</b> 15 » 1 » .....				253.000:—
<b>Jyry-Pekka</b> 20 » 2 » .....				322.000:—
<b>Jussin-Diesel</b> 11 hv. 1 sil. ....				195.800:—

## Venemoottorit

<b>Olympia. 38-K.</b> 3—3 1/2 hv. 1 sil. ....		91.500:—
50-KT. » » 1 » .....		108.000:—
36-A. 4—5 » 1 » .....		135.600:—
EB. 6—8 » 1 » .....		154.700:—
2-F-54. 6—9 » 2 » .....		178.800:—
2-O-48 10—16 » 2 » .....		228.700:—
2-M. 16—20 » 2 » .....		300.300:—
2-H-39. 20—25 » 2 » .....		383.500:—
4-N. 15—25 » 4 » .....		290.800:—
4-N. sähkökäynnistimellä .....		325.800:—
4-O-42. 25—42 hv 4 sil. ....		598.800:—
Nykäisykytkinmagn. lisähinta malleille 38-K, 50-KT ja 36-A on .....		4.200:—

<b>Wickström. 2—2 1/2 hv. 1 sil.</b> .....		76.000:—
4—5 » 1 » .....		130.500:—
10—16 » 2 » .....		225.000:—

<b>Jyry-Pekka, 20 hv. 2 sil.</b> .....		344.000:—
--	--	-----------

<b>Pikku-Pekka, 3 hv. 1 sil.</b> .....		87.500:—
--	--	----------

# Liity jäseneksi Vauhtipyörään!

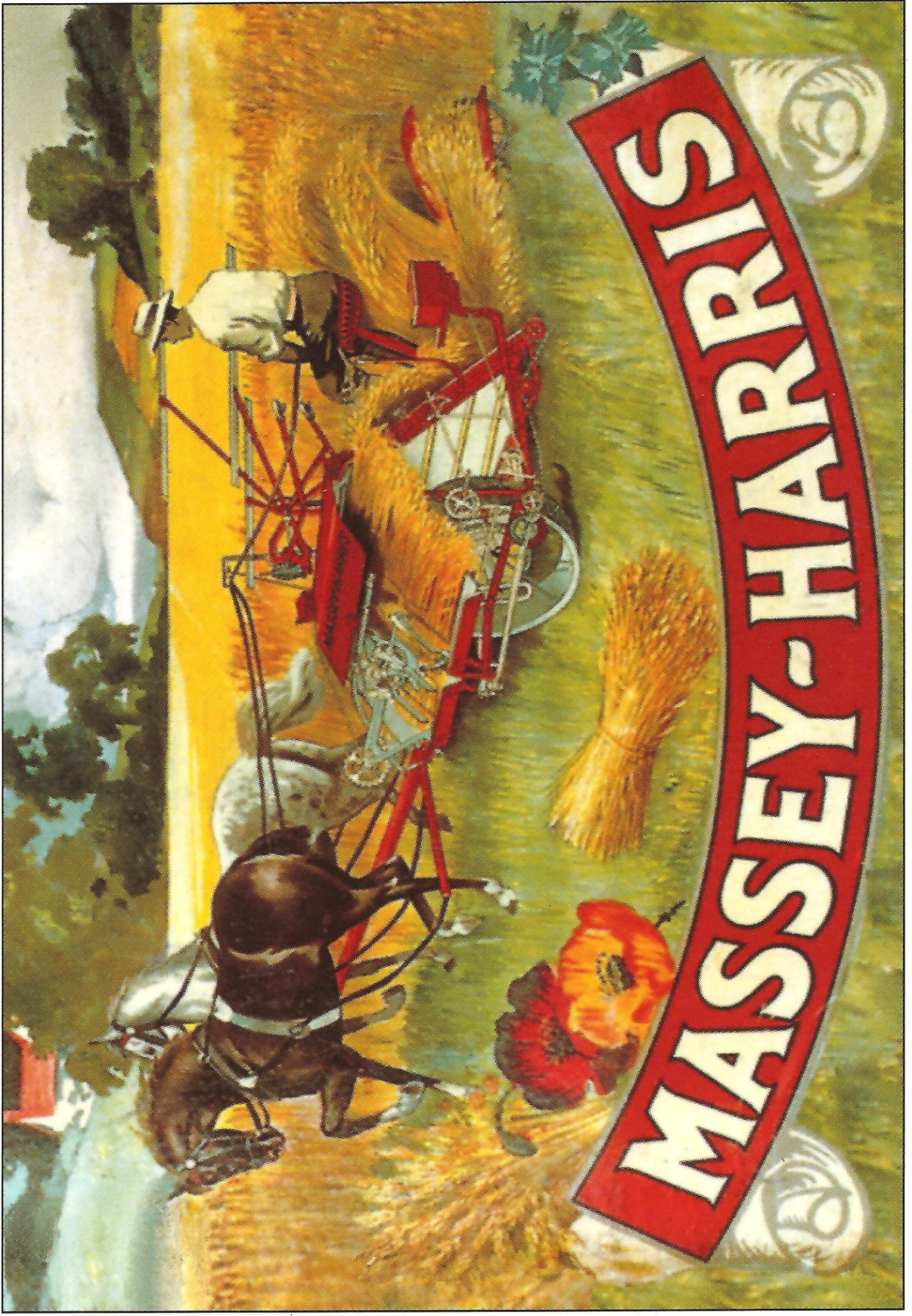


## Liity mukavaan seuraan!

Koljonvirran Vauhtipyörä ry toimii koko vuoden. Järjestämme erilaisia perinnetapahtumia niin talvella kuin kesälläkin. Lisäksi järjestämme retkiä ja kiitosiltoja talkoisiin osallistuneille jäsenille.

Tule rohkeasti toimintaan mukaan. Liittyminen seuraan ei velvoita sinua mihinkään, voit olla myös pelkkänä kannatusjäsenenä. Seuran jäsenenä saat kaksi kertaa vuodessa Veevi-lehden kotiisi toimitettuna. Jäsenmaksu on 15 euroa vuodessa, jos toiset perheenjäsenet haluavat liittyä, niin 5 euroa / henkilö. Ilmoittautumiset Pekka Ryhäselle 0400-576204.

Kuvassa osa seurueesta retkellä Raatteentiellä.



**MASSEY-HARRIS**