

AAMULEHTI

Sunnuntai 20. Lokakuuta 1556

hinta: 5 dýritystä

Naantalin luostaria ollaan lakkauttamassa

Toimituksemme korviin on kantautunut, että Naantalin luostarin olemassaolo on vaarassa. Vuonna 1527 Västeråsin resessi käski luovuttaa piispanlinnat niiden omille omistajille. Västeråsin ordinantit, korostivat maallikkojen ja pappien tasavertaisuutta lain edessä ja kirkollista tuomio-oikeutta rajoitettiin. Päätettiin, että ”Jumalan sanaa on saarnattava puhtaana valtakunnissa.”

Valtiopäivillä päätettiin lopullisesti katkaista suhteet paaviin ja katoliseen kirkkoon. Heti valtiopäivien jälkeen alettiin luostareita purkaa, ja uutta uskontoa, luterilaisuutta, takoa kansalaisten päähän. Suomessa **Mikael Agricola**, uskonpuhdistajamme osoitti katoliselle kirkolle hienotunteisuutta ja sovinnollisuutta.

Ainoa luostari, jota ei purettu Suomessa, oli Naantalin luostari, joka vieläkin on toiminnassa. Mutta nyt on Naantalissa ruvettu puhumaan luostarin lakkauttamisesta, ja purkamisesta. Piispa Mikael Agricolan kommentit asiaan: - Mielestäni luostaria ei missään nimessä kannata ruveta purkamaan, mutta lakkauttaminen on mahdollista. Itse en pidä siitäkään vaihtoehdosta. Mutta parempi sekin, kuin että luostarista jäisi vain muisto.



Tuhottu Kuusiston linna näyttää hylätyltä

Puretun linnan kivet Turkuun

Turun linnan laajennuksen ja korjaustöiden kiviongelmasta saatiin ratkaistuksi, kun Kuusiston linnan kivet päätettiin tuoda Turkuun. Kuusiston linna purettiin 1528. **Kustaa Vaasa** käski ihmisiä purkamaan linnan, koska se oli hänen mielestään este **Martin Lutherin** aloittamalle uskonpuhdistukselle, jota kuningas myös kannatti. Viimeinen katolinen piispa, joka linnassa asui oli **Arvid Kurki**, joka joutui pakenemaan Ruotsiin. Linnan asukasjoukko on ollut kirjavaa joukkoa aina merirosvoista piispoihin. Haastattelimme Turun linnan päällikköä **Maunu Sveninpoikaa**, joka johti linnan purkamista. Hänen mielestään oli väärin purkaa niin kaunis ja hieno linna.

Mikael Agricolan tie kuuluisuuteen

Mikael Agricola syntyi 46 vuotta sitten Pernajassa. Agricola siirtyi opiskelemaan Viipuriin, josta älykkäänä oppilaana hän pääsi Turun katedraalikouluun ja sittemmin Wittenbergin yliopistoon Saksaan jatkamaan Turussa aloittamiaan latinan opiskelua. Wittenbergissä hän oppi puhumaan saksaa, mikä on ollut hyvänä avuna hänen myöhemmissä käännöstöissään. Suomeen palatessaan Agricola pääsi Turun koulumestariksi, missä toimesta hän työskenteli vuoteen 1548. Piispaksi hänet nimitettiin 1554. Agricola on täällä suomessa ollessaan tukenut Martin Lutherin aloittamaa uskonpuhdistusta.

Lisää Agricolasta lehtemme Tänään-sivulla.

Koulujärjestelmä vakiintuu

Koulujärjestelmää ollaan vakiinnuttamassa. Aluksi lapset menevät kaupunkikouluun. Siellä opetusta annetaan, ja lapset oppivat lukemaan, kirjoittamaan ja laskemaan. Kaupunkikoulusta oppilaat voivat jatkaa triviaalikouluun ja sieltä

edelleen katedraalikouluun.

Koulunkäynnin hintaa ei ole vielä varmistettu. Mutta jos koulu ei ole omalla paikkakunnallasi, se voi tulla aika kalliiksi, sillä matkat sinne ja takaisin ja asutus ovat aika kalliita.



Venäläisten ryöstelyyn puututaan rauhanvaltuuskunnan avulla

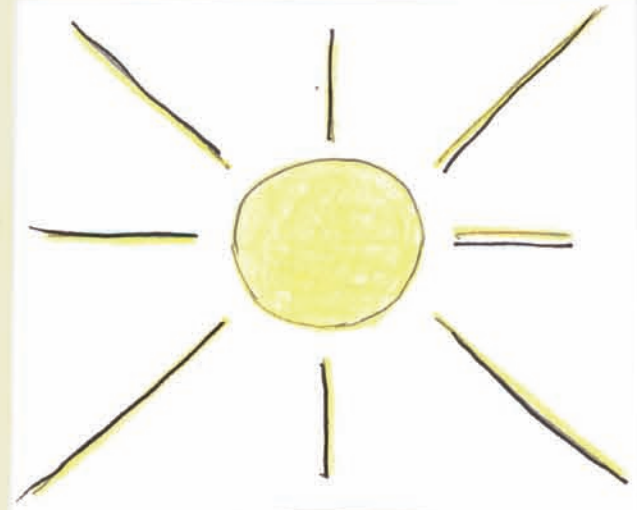
Kustaa Vaasa on harmistunut venäläisten hyökkäyksistä suomalaisia talonpoikia kohtaan. Eräänlaiset armeijan osastot ovat käyneet kuin rosvot ihmisten kimppuun ja ryöstäneet karjaa, esineitä, rahaa ja surmanneet ihmisiä. Rajan läheisyydessä asuvien ihmisten mukaan joukkioit ovat olleet keihäin ja miekoin aseistautuneita ja he ovat usein lähettäneet vakoojan etukäteen tutkimaan talon vaurautta. Venäjän Tsaari **Iivana Julman** mukaan Venäläiset eivät ole käyneet Suomalaisten kimppuun eivätkä ole tulleet rajan yli. Älykäs kuninkaamme aikoo perustaa rauhanvaltuuskunnan joka menee Moskovaan hieromaan rauhaa Tsaarin kanssa ja sopimaan tarkan rajan Ruotsin ja Venäjän välille. Luotettavien lähteiden mukaan Valtuuskuntaan kuuluu ainakin Turun Piispa **Mikael Agricola**, joka on opiskellut Viipurissa ja omaa monia kieliä. Matkaan lähdetään ankarissa oloissa talvella joten Mikael on tilannut uuden reen. Muita valtuuskunnan jäseniä ei ole julkistettu.

Haarukka tulee!

Kansan keskuudessa on kulkenut jo pitkään huhu ”erikoisesta piikkikepistä”, jota Turun linnan hovi on käyttänyt ruokaillessa. Tämä haarukaksi nimetty esine valmistetaan tavallisesti hopeasta, mutta tavallinen kansalainen voi valmistaa haarukan itsekin vaikkapa puusta. Nyt näitä haarukoita on saatavana hyvin varustetuista puodeista. Lue lisää lehtemme Tiede & koti -sivuilla.

Kaikille kaupunkikoulujen oppilaille jaettiin rihvelitaulut, joihin aluksi kirjoitettiin omia ja sukulaisten nimiä.

Pääkirjoitus	2
Kotimaa	3
Tiede ja koti	4-5
Tänään	6
Menot ja ilmoitukset	7



SÄÄ

Luvassa normaalia syksysäätä.

Millä kirjoitat?

Lehtemme raati testasi nykyajan parhaimmat sulkakynät. Lisää aiheesta Tiede&Koti-sivuilla.

Kansalaisten kiusa!

Naantalissa on poistettu virasta juopotteleva pappi. Lue lisää sivulta 3.

Härkيتين eteläpäässä järjestetään hevosvaunukisat. Tule kannustamaan suosikkisi voittoon. Luvassa jännitystä ja vauhtia. Katso sivu 3.

Maukkaat reseptit talven juhliin ja arkeen löytyvät Tiede&Koti osiosta sivulta 4.

Katso myös Menot ja ilmoitukset-sivun upeat tarjoukset.



Kuningas vihdoinkin suomalaisten asialla

Vihdoinkin on saatu perustettua rauhanvaltuuskunta, jonka tehtävänä on matkustaa Moskovaan neuvottelemaan Ruotsin ja Venäjän rajasta. Tämä valtuuskunta olisi pitänyt perustaa jo aikoja sitten! Venäläiset ovat jo pitkään ryöstelleet ja uhkailleet suomalaisia talonpoikia sekä muita rajan läheisyydessä asuvia. Toivotaan, että tämä rauhanvaltuuskunta saa rajakiistat sovittua ja rauhan talonpojille.

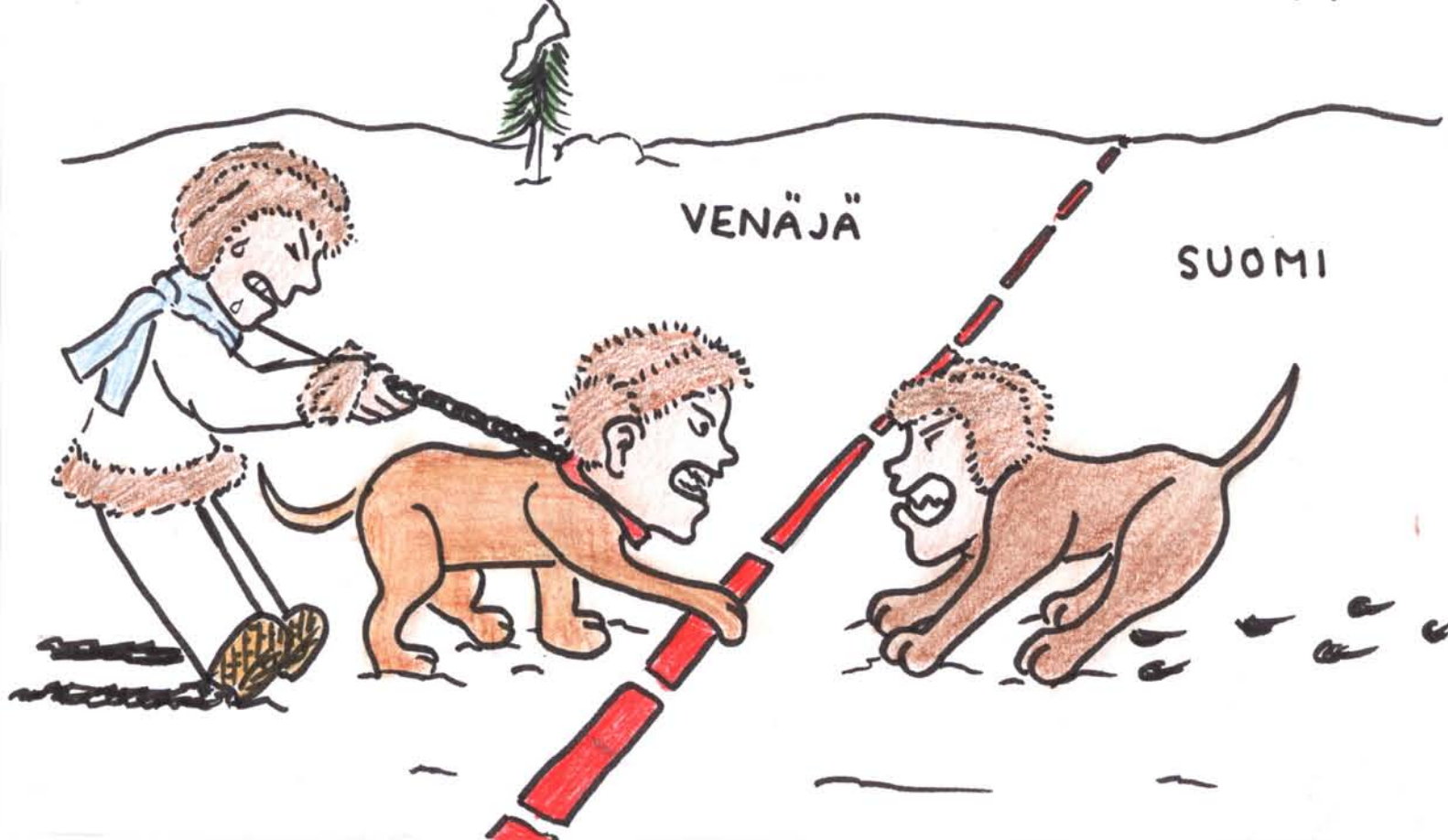
Tällaiset rajakiistat ovat yleisiä eri maiden kesken, mutta Ruotsin toivotaan olevan ensimmäinen maa, joka saa ne selvitettyä. Kiistat pitäisi selvittää heti kun niitä ilmenee, ja tätäkin kiistaa on turhaan pitkitetty.

Kuninkaan pitää huolehtia paremmin suomalaisista hakkapeliitoista eikä vain silloin, kun on kyse verojen keruusta tai sotaan lähdöstä.

Rauhanvaltuuskuntaan on valittu oikeat henkilöt, mm. Turun piispa Mikael Agricola, joka on opiskellut Viipurissa ja puhuu erinomaisesti latinaa, saksaa sekä venäjää vieraina kielinä. Matkaan lähdetään alkutalvella, koska matkan katsotaan joutuvat nopeammin ja helpommin, kun ei tarvitse ajella pitkin huonokuntoisia teitä vaan saa lasketella rekikyödyllä.

Toivotaan onnea valtuuskunnan työlle!

AGRICOLA TALTUTTAA RYÖSTELEVIÄ VENÄLÄISIÄ



Lukutaidon tärkeydestä

Papit osaavat lukea, aatelisto osaa lukea. Miksei siis normaalit rahvaat ihmiset osaisi lukea? Lukutaitoa on aiemmin pidetty ylempien ihmisten taitona ja hienoutena, mutta nyt lukutaito yleistyy.

Ennen näitä päiviä lukemisen jaloa taitoa ei ole arkielämässä liiemmin tarvittu, mutta pian saattaa olla jopa suuri häpeä, jos et osaakaan lukea. Opiskelu on pian mahdollista ja jopa helppoa Mikael Agricolan ABC-kirjan avulla.

Teiden kunnosta

Routa on saattanut tiet aivan hirveään kuntoon. Kuoppia on siellä täällä ja ihmisiä kaatuilee ja kompuroi teillä olevien suurien kolojen takia. Jalkoja murtuu ja käsiä murtuu ja kuhmuja tulee. Miten tiet saadaan kuntoon?

Pienellä vaivalla kun kuoppia kerran kuussa täytettäisiin, säästyisi luita ja päitä. Kyllä käskynhaltijan pitäisi jotain tehdä, jotta saisimme tiet kuntoon.

YLEISÖNOSASTO

Kanat kuriin

Olen perin kyllästynyt raivoamaan naapurilleni hänen kanoistaan, joita hän ei osaa pitää kurissa. Kanat hyppelivät pirtiini, koska hän unohtaa laittaa niiden häkin oven kiinni. Hän on niin välinpitämätön, ettei edes välitä mitä sanon. Minusta tuo on hyvin typerää!

Kotkotukseen kyllästynyt

Uusi tuomari

Haluamme uuden tuomarin. Maunu Paavonpoika on ruvennut raivostuttamaan kansaa juomisellaan. Meillä pitäisi olla uusi kunnan tuomari, joka ei joisi kansan nähdessä ja häpäisisi itseään!! Ja muutenkin olisi ihan kiva jos tuomari vaihdettaisiin, sillä verot ovat niin korkeat.

Vihainen kansalainen



Kiitokset kunnan vaunukuskille

Olen todella kiitollinen erälle vaunukuskille, joka otti minut kyytiin, kun odotin sateessa Omenatiellä. Hyvä, että on olemassa vielä kunniallisia ja reippaita kansalaisia, että tällainen vanhuskin voi tuntea olonsa hyväksi.

Leskirouva

Varokaa heikkoja jäitä!

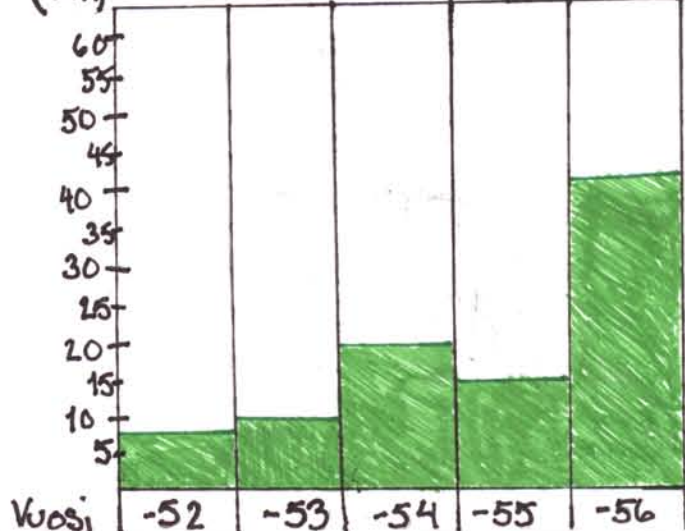
Nyt vielä kun on jäät järvissä, pitääkää lapset kaukana rannoista. Lämpöisten kielten takia järvien rantajäät ovat pehmenneet petollisiksi. Juuri eilen noin kolmen aikaan pikkutyttö hukkui rantaviivasta noin 10 metrin päässä heikkoihin jäihin. Varoituksista huolimatta nykynuoret eivät kuuntele ollenkaan vaan menevät omapäisesti järvelle tallustelemaan.

Erkki Aaroninpoika

Liikaa veroja

Minä sitten olen raivostunut tuosta verotuksesta. Minulla menee henki tällä menolla, kun on niin vähän maatakin, ettei paljon jää itse elämiseen. Minä sanon, että teemme mielenosoituksen Turussa verotusta vastaan eikä lopeteta ennen kuin ne suostuvat laskemaan veroja! Juhani Mikonpoika

(mk) Vuodenverot



Kukko kuriin!

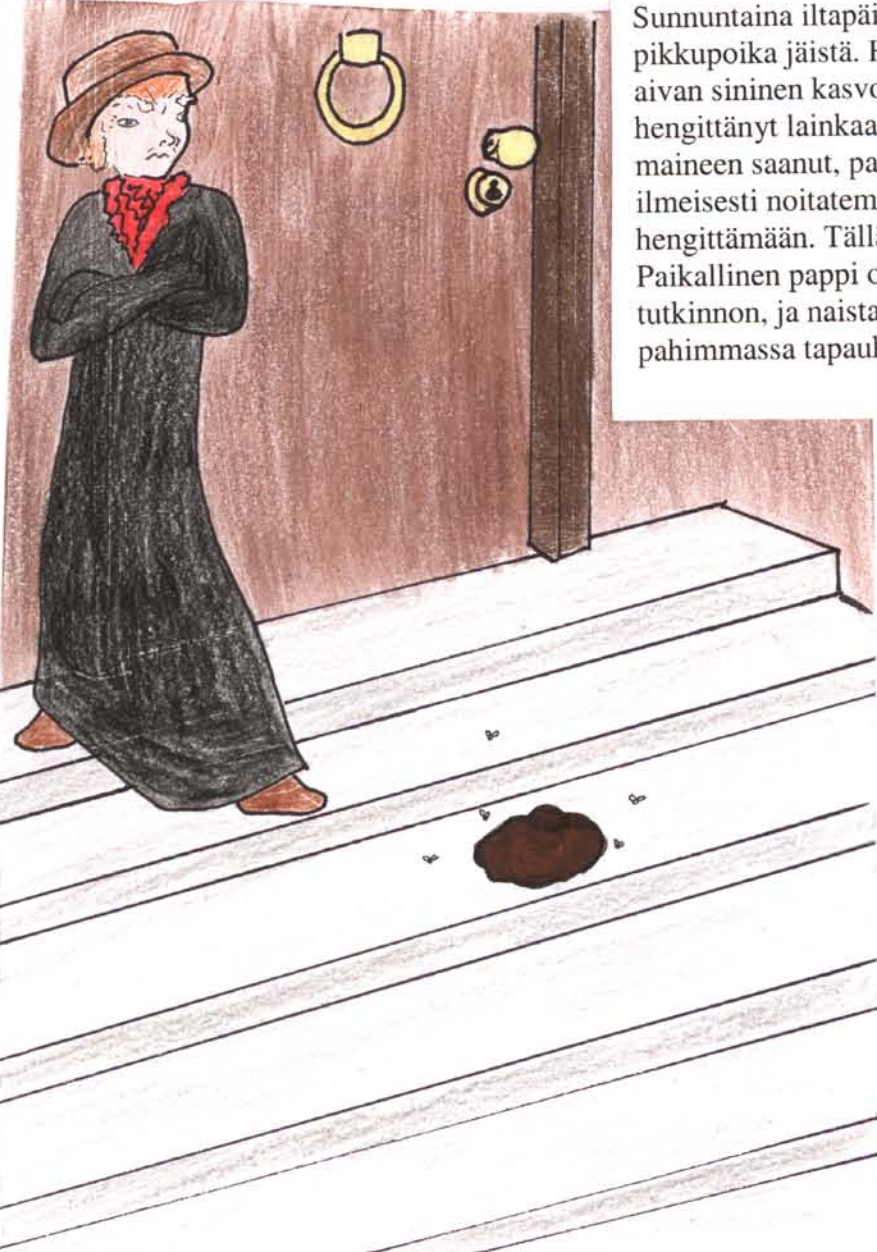
Joka ikinen aamu naapurin kukko herättää minut liian aikaisin! Rauha maahan ja kukko kuriin!

Vihainen aamuherääjä



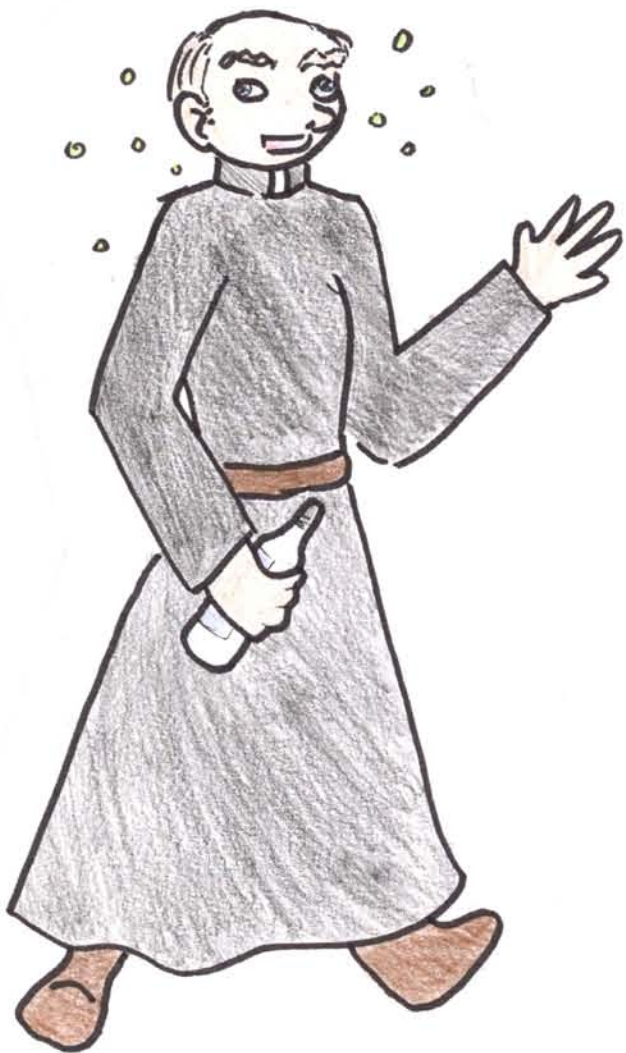
Lantaläjä raivostutti tuomarin

Viime lauantaiamuna Mauno Paavonpoika lähti aamukävelylle, avasi oven ja liukastui hevosentaläläjänsä. Maunu kiehui raivosta, koska syyllistä ei ole löytynyt. Tekijää etsitään läheisestä kylästä. Maunu lupautui antamaan palkkion, jos joku on nähnyt kuka on tekijä. Vihjeitä otetaan vastaan. Ilkivalta tapahtui perjantain-lauantain välisenä yönä. Maunun karjapiika joutui siivoamaan sotkun. Palkkion on kananpoika. Rangaistus teosta on 2 viikkoa jalkapuuhan.



Juopotteleva pappi pistettiin viralta

Naantalilaiset ovat kyllästyneet hulttiomaiseen pappiinsa, jonka juopottelu ja hulttioitunut elämä on ollut jo pitkään kylän paheksunnan kohteena ja toimittivat papin ketaleelle virkaheiton. Tämä toimeenpantiin tusinan miehen voimin ja pappi nakattiin kirkon portailta alas. Emäntä **Kaarin Juhon** tyttären mielestä papin käytös oli törkeää ja erittäin huonoa esimerkkiä antavaa. Virkaheitto oli ainoa oikea toimenpide, hän toteaa. Myöhemmin papin tiedettiin hakeneen Ylöjärven kappalaiseksi, mutta paikka evättin häneltä. Syyksi papit ilmoittivat virkaan sopimattomuuden ja työtodistusten puuttumisen.



Kaaharin kärkyt suistuivat tieltä

Lauantain vastaisena yönä erään pinsiöläisen muonamiehen hevuskärkyt suistuivat tieltä pappilan mutkassa ajajan törmättyä heinäkärkyihin liian kovassa vauhdissa. Molemmat kärkyt rikkiuivat ja viikon muonat kastuivat ojavedessä. Kuljettajat säilyivät ehjinä. Papit tutkivat asiaa törkeänä ylinopeutena.

Poika pelastettiin jäistä

Sunnuntaina iltapäivällä pelastettiin pikkupoika jäistä. Hän oli ylösnostettaessa jo aivan sininen kasvoiltaan, eikä hän hengittänyt lainkaan. Paikallinen, noidankin maineen saanut, parantajana saanut kuitenkin ilmeisesti noitatempuilla pojan taas hengittämään. Tällä hetkellä poika voi hyvin. Paikallinen pappi on käynnistänyt asiasta tutkinnon, ja naista vastaan nostetaan pahimmassa tapauksessa noituussyyte.

Viljamakasiini ryöstettiin kertaheitolla tyhjäksi

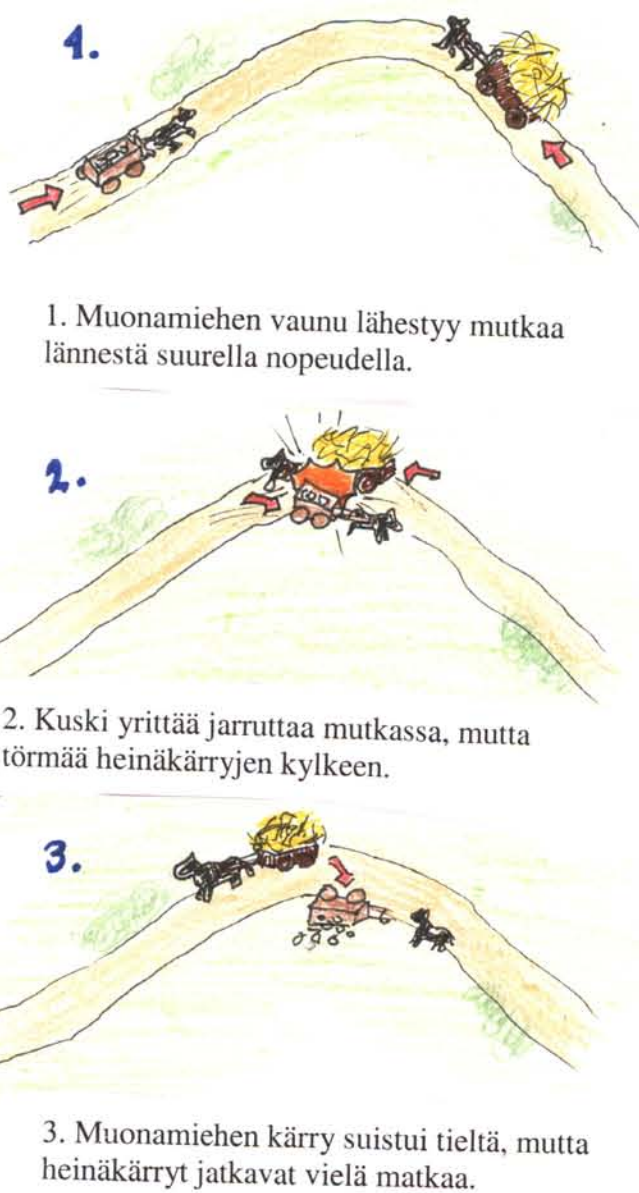
Viime yönä tapahtui ryöstö pitäjällä. Pitäjän viljamakasiini on tyhjennetty ja tällä kertaa kertaheitolla. Arvellaan, että samat rosvot ovat olleet asialla, sillä ovesta ei ole menty vaan lattiaan on tehty reikä irrottamalla lankku. Asiaa tutkii rovasti ja kirkkoherra kuulustelemalla jokaisen torpparin, piian ja rengin. Ilman viljaa ei saada leipää talveksi.

Hevonen kaatui, posti viivästyi

Lokakuun 12. päivänä sattui paha onnettomuus jäisellä Kuninkaan tiellä. Lähetti **Vilperi Hongankolistajan** hevonen kaatui ja katkaisi jalkansa kuoppaisella Kuninkaantiellä, jonka seurauksena postin tulo kesti useita viikkoja. Lähetillä mukana ollut tärkeä viesti Naantalin kirkkoherralle katosi postikontin lennettyä ojaan. Lähetti jäi törmäyksen voimasta virumaan tiedottomana tielle, josta hänet löysi kaupustelija **Ilmari Tapionpoika**. Ilmari Tapionpoika toimitti Vilperin läheiseen maalaistaloon, jossa hän on vieläkin toipumassa. Kyläläiset naarasivat märkää postia ojasta ja ripustivat ne kuivumaan pyykkinarulle. Osa postista tärveltyi lukukelvottomaksi. Käsikynhaltia **Pietari Söderlund** määräsi kaikkia Kuninkaantien varrella asuvia ihmisiä tien kunnostamiseen, jotta lisäonnettomuuksilta välttyttäisiin jatkossa.

Noidat tuomitaan Kirkonmäellä

Kolme henkilöä syytetään noituudesta ensi lauantaina pidettävissä noitakäräjissä. Pappilan keittiöpiian väitetään mananneen talon emäntään vakavan sairauden ja leskirouvan oletetaan toimivan paholaisen kätyrinä. Yrttijuomia tekewällä karjakolla epäillään olevan yliluonnollisia taitoja juomiensa tekemiseen. Suuria noitua rangaistaan polttamalla heidän roviolla, lievempiä tuomioita ovat kirkonkirous, kotipaikkakunnalta karkottaminen, piiskaus ja jalkapuuhan joutuminen. Noitakäräjät järjestetään Kirkonmäellä kello 12.00. Tuomarina toimii Lauri Antinpoika.



Kärkykaaharit, TOP 8

1. Tauno Juhananpoika, Tuomarintorin edusta
2 vk jalkapuuta ja 100 markan sakko
2. Taavi Laurinpoika, Kirkonmutka
1 vk 5 d jalkapuuta ja 90 markan sakko
3. Kristiina Taavintytär, Savisentie
1 vk 3 d jalkapuuta ja 80 markan sakko
4. Mauno Kallenpoika, Puolukkamutka
1 vk 2 d jalkapuuta ja 70 markan sakko
5. Kaisa Martintytär, Runkokatu
1 vk jalkapuuta ja 60 markan sakko
6. Maikki Reijontytär, Hillerinkatu
6 d jalkapuuta ja 50 markan sakko
7. Iisakki Antinpoika, Ojanmutka
3 d jalkapuuta ja 30 markan sakko
8. Yrjö Olavinpoika, katajanmutka
20 h jalkapuuta ja 25 markan sakko

Mainoksia!

2 lehmää 1 markalla Ilmari Yrjönpojan tilalta.

Hopeisia haarukoita 1 äyrillä Turun linnan edustalta.

Hevosenkengässä tuoppi maitoa ja pulla 1 äyryisellä.

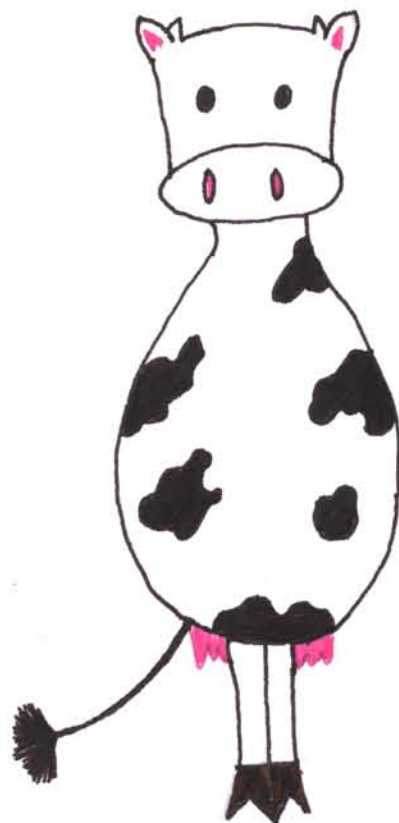


Maatila myytävänä!

Nyt lähtisi 15 markalla hyväkuntoinen Maatila. Mukana 2 lehmää ja 5 kanaa. Ottakaa yhteyttä! Kalevi Ilmarinpoikaan.

Myydään seitsemän kanaa

Tänään kirkonmäen huutokaupassa.



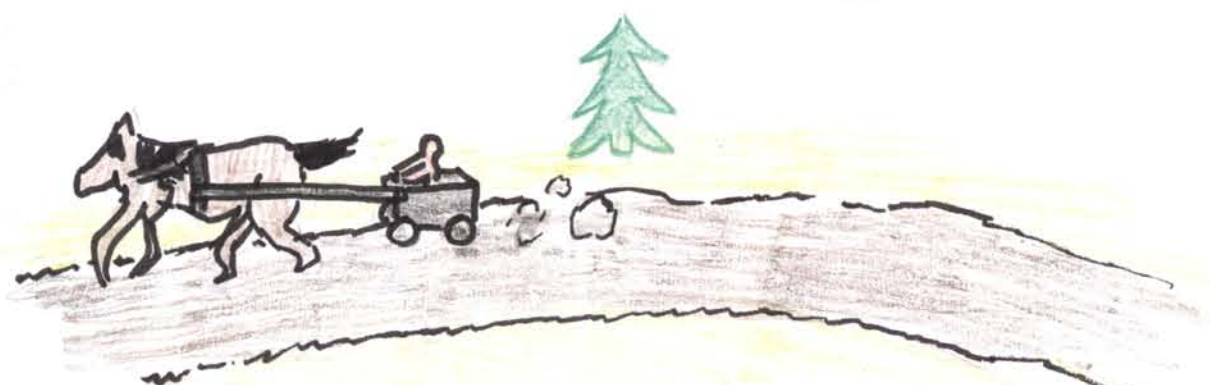
Hevoskisat tulevat

Suosittu hevosvaunukisat tulevat taas. Viime vuoden voittaja, Aaron Antinpoika, on vetäytynyt eläkkeelle katkaistuaan jalkansa peltotöissä ojaan tehdessä. Mutta hänen hevosensa Filippus jatkaa edelleen. Tänä vuonna kisat järjestetään Härkitien etelä päästä pohjois päähän. Pääset katsomaan 2 penningillä. Alle 6-vuotiaat lapset veloitusetta. Kisat järjestetään kirkon kunnostuksen hyväksi. Palkinnot:

1. lehmä ja 5 markkaa
2. vuohi ja 2 markkaa
3. kana ja 1 markka

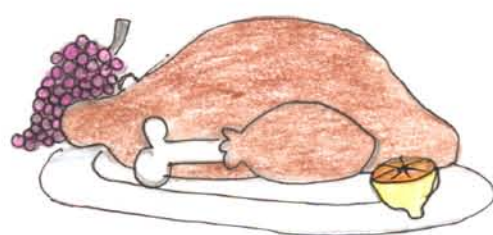
Vielä varoituksen sanaset!

Viime vuonna kuoli 10 ihmistä kisoissa. Se on suurin määrä 7 vuoteen. Pitäkää lapset kaukana radasta. Mieluiten vanhempien läheisyydessä. 1-3-vuotiaat sylissä, koska 2 lasta kuoli toissa vuonna kun juoksivat koiran perään radalle.



Herrasväki herkuttelee kalkkunalla

Suomen hoviin on kulkeutunut ennennäkemätön lintupaisti, jota aatelisto pitää suuressa arvossa, nimittäin kalkkuna. Tätä lintupaistia syödään vain juhlapäivinä, sillä sen saanti on melko hankalaa ja se on hyvin kallista. Kalkkunaa tuodaan Ruotsista pieni erä kauppalaivan mukana Turkuun, josta aateliset ostavat sitä kartanoihinsa. Pehmeän ja maukkaan makunsa ansiosta kalkkuna on noussut Kekrinpäivän herkkujen kärkeen. Alla herkullisen kalkkunapadan teko-ohje.



Kalkkunapata

1 kalkkuna
1 punajuuri
1 porkkana
½ sipulia
riipaus suolaa
tilliä
vähän vettä
kermaa tai maitoa
vähän jauhettuja ohra- tai ruisjyviä

1. Kyni kalkkuna.
2. Kypsennä kalkkunankoivet punajuuren, porkkanan ja sipulin seassa täydellä tulella. (Laita loppu kalkkuna säilöön.)
3. Lisää vesi, jauhetut jyvät ja kerma/maito kalkkunankoipien sekaan ja sekoita hyvin.
4. Mausta kalkkunapata suolalla ja tillillä ja jätä se uunin reunalle hautumaan.

Herkkuja pimeisiin iltoihin

Talven pimeinä ja kylminä iltoina on mukavaa istuskella päreen valossa ja syödä herkullista lanttupuuroa. Puuron maku on tehty juuri sopivan makeaksi ja ihanan kermaiseksi niin lapsille kuin aikuisille. Ohjeesta saa suoraan 12 miehen aterian kertomalla aineet kahdella. Kalakeitto taas on oiva ateria kekrinpäivän juhliin ja se kelpaisi vaikka kuninkaan ruuaksi. Makoisia hetkiä herkkujen pariin!

Lanttupuuro 6:lle hengelle

5 lanttua
4dl vettä
2dl kaurajauhoja
1/2dl mallasta
1tl suola
250g voita
1dl maito



Ohje:

Kiehauta maito ja vesi kattilassa. Lisää sekaan hienonnettu lanttu ja nokare voita. Sekoita kunnes se on tasaista velliä ja lisää kaurajauhot ja mallas. Sekoita kunnes puuro on tasaista. Lisää suolaa makusi mukaan ja anna hautua hiilloksessa.

Tarjoilu vinkki:

Tarjoile ruisleivän ja kylmän piimän kanssa.

Kalakeitto 10:lle hengelle

1 iso kala tai 3 pienempää kalaa
6dl vettä
2 lanttua
1 nauris
3 punajuurta
4 porkkanaa
1tl suolaa

Muuta: erilaisia juuria ja leipäpaloja.

Ohje:

Perkaa ja paloittele kala, laita kattilaan. Kuumenna vesi kattilassa ja lisää kuoritut ja hienonnetut nauris, lanttu, punajuuri, porkkana ja juuret. Hauduta juurekset kunnes ne ovat kypsiä. Lisää leipäpalat ja lopuksi suolalla.

Sienistä maukas lisä ruoanlaittoon

Kun kuljet syksyisessä metsässä, et voi olla huomaamatta sienien paljoutta. Köyhinkin muonamies saa poimia niitä koriinsa, eikä sienistä tarvitse maksaa äyrityistäkään. Sieniä voit hyödyntää ruoanlaitossa monella tavalla. Iltahämmärisä on mukava syödä sienipiirasta tai sienikeittoa, ja voitthan kuivattaa sieniä talven varalle. Tässä on helppotekoisien sienikeiton ohje.



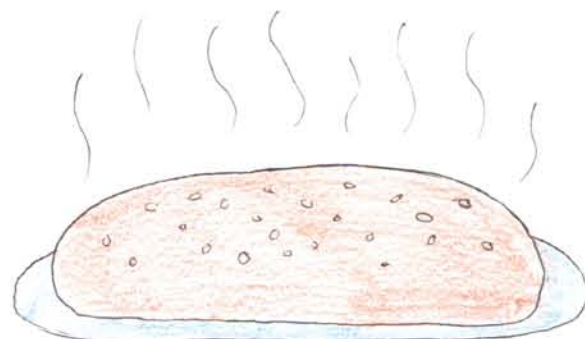
1. Poimi ja perkaa sienet.
2. Laita pataan reilusti vettä ja kiehauta se.
3. Heitä sienet kiehuvaan veteen, lisää porkkana- ja lanttupalat, suola ja tilli.
4. Sekoita keitosta ja anna sen hautua uunin reunalla pari tovia.

Huom!

Älä poimi pieniä ja valkoisia sekä pilkullisia sieniä!

Lantussa Agricolan sukuleivän salaisuus

Törmäsimme kirkolla sattumalta tuntemaamme **Mikael Agricolaan** ja tämän isään **Olaviin** ja sisariin. Mikaelin äiti oli kuuluisa sukuleivän leipoja. Haastattelimme heitä vähäsen heidän sukuleivän historiasta. Mikael, miten leipänne sai alkunsa?
- En ole aivan varma. Sain kuulla vasta 16-vuotiaana, että se on sukumme perinne leipä. Mutta isäni tietää.
No Olavi, samainen kysymys teillekin.
- Se on vaimo vainaan äidin aloittama perinne. Sitä tehdään jatkuvasti kotona. Aina kun saavun kotiin, tuvasta tulvahtaa leivän tuoksu. Hän ennätti kertoa reseptin vanhimmalle tyttärelle ennen kuolemaansa. Rauha hänen sielulleen.
Kysyimme, mitä leipään tulee ja miten se valmistetaan.
- Leipään tulee viljaa, ruista, pikkusen lanttua, ripaus suolaa ja vettä, selittää **vanhin tytär Anna**. Ensin sekoitetaan kaikki muut aineet keskenään paitsi lanttu. Kun aineet on sekoitettu, niin sitten tulee vesi, jonne lanttu on paloitteltu. Sitä alustetaan niin kauan, kunnes se on tasaista. Sitten siitä vain muotoillaan leivän muotoinen ja annetaan kohota tovi. Leivän kohottua se laitetaan uuniin. Pikku vinkki! Ripottele jauhoa pinnalle ja pikkusen vettä, niin siitä tulee rapeapintainen.

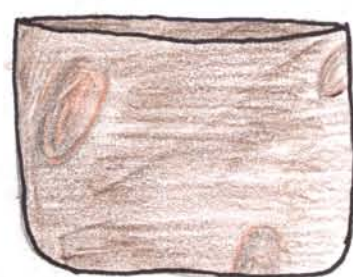


Sienikeitto

10 sientä
reilusti vettä
2 porkkanaa
1 lanttu
riipaus tilliä, vähän suolaa



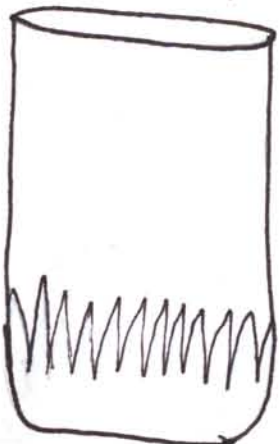
Ennen



Tulevaisuudessa piimä juodaan lasista

Euroopan hoveista on leviämässä uusi hullutus; juomalasit yleistyvät. Enää ei tarvitse juoda kuupasta tai puukupista, kun tilalle on tulossa lasit. Ne ovat herkempiä kuin puiset mutta ne ovat kauniita ja kevyitä ja helppo pestä. Tiedemiehet ennustavat että yleistyminen alkaa Etelä-Suomen alueelta ja leviää siitä pikkuhiljaa koko Suomeen. Lasipajoja ruvetaan rakentamaan sitä mukaan joka kirkonkylään kuin lasi sinne ennättää. Puukupit jäävät unholaan ja lasi tulee tilalle. Tulevaisuudessa voit ostaa 5 markalla 3 lasia kylänne kirkolta. Uskokoon ken haluaa!!

Jälkeen

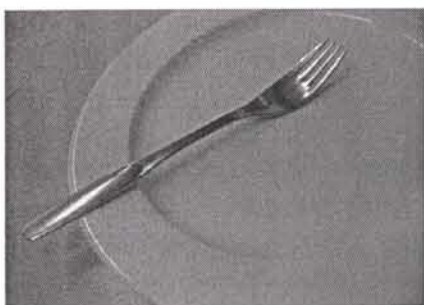


Haarukka tuli Suomeen

Turun linnan hovista on otettu uusi ruokailuväline, haarukka. Sen ennustetaan leviävän pian myös tavallisen herrasväen keskuuteen.

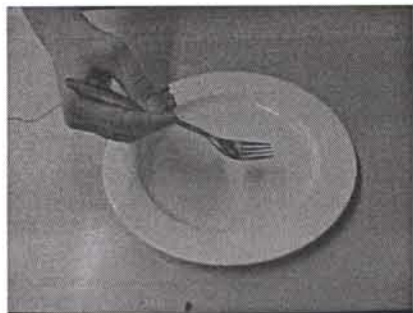
Haarukka ruokavälineenä tuli Suomeen **Katariina Jagellonian** mukana, kun hän tuli Puolasta **Juhana Herttuan** vaimoksi.

1400-luvun loppupuolella eräs sokerileipuri **Gourmandi**, joka osasi myös arkkitehtia ja insinööriä, luutunsoiton ym. pientä. Hänen huhutaan keksineen haarukan koska pitkälaisen spagetin syönti pelkällä veitsellä oli niin monimutkaista.



Haarukka näyttää kepillä, jonka päähän on laitettu piikkejä pystyyn. Haarukka on n. 2 vaaksan pituinen.

KÄYTTÖ



1. OTA HAARUKKA KÄTEEN



2. PAINA HAARUKAN KÄRJET RUOAN JOUKKOON



3. KULJETA RUOKA SUUHUUN HAARUKAN AVULLA

HYÖTY

Ei tarvitse liata sormiaan ja syömisesi on sivistyneemmän näköistä.

VAARAT

Olkaa varovaisia haarukan kanssa, sillä Saatatte tökätä sillä vahingossa kitalakeenne. Kitalakeen voi tulla haava/naarmu, josta saattaa ruveta valumaan verta. Jos haavaa ei putsata se voi tulehtua.

VINKKI!

Voit vuolla haarukan itse puusta, jos osaat. Voit tehdä siitä minkä näköisen ja kokoisen haluat. ESIMERKKI



KAUPASTA OSTETUN HOPEISEN HAARUKAN HINTA ON 1 ÄYRI

Totta vai tarua?

Yrjö Jaakonpoika on tutkinut perusteellisesti 1531 maamme ohi kiitänyttä valoviivaa.

Yrjö Jaakonpoika on tullut kuuluisaksi siitä, että hän on jutellut aikoinaan pikkupoikana menninkäisten ja maahisten metsässä. Hän on myös tutkinut outoja luita, jotka ovat isojen käärmien ajalta. Hänen isänsä **Jaakko Pekanpoika** oli pappina Turussa. Yrjön äiti kuoli tämän ollessa vielä poikanen.

Nyt Yrjö Jaakonpoika on pitkään ja hartaasti tutkinut tätä outoa valoa, joka liisi ylitsemme parisenkymmentä vuotta sitten.

- Heti kun näin tuon oudon valon tiesin, että jotakin outoa on tapahtumassa, Yrjö Jaakonpoika selittää innoissaan.

- Aloitin heti tutkimukset, kun näin valon kiitävän taivaalla. Olen jutellut valosta menninkäisten ja maahisten kanssa. He ovat sitä mieltä, että se oli enne maailmanlopusta. Kysyin heiltä, mistä he ovat päätelleet sen. He sanoivat hieman suuttuneina, että eivät yleensä kerro sitä ihmisille. Mutta olin ollut heille kiltti, joten he kertoivat lukeneensa sen ennustuksen kirjastansa.

Olen jutellut myös maahisten kanssa ja he ovat samaa mieltä menninkäisten kanssa siitä, että maailmanloppu on lähestymässä pikku hiljaa.

Maailmanloppu uhkaa, sanoo Yrjö

- Itse olen pitkien tutkimusten jälkeen todennut, että maailmanloppu koittaa, mutta siihen menee vielä vuosikymmeniä. Ensin lehmät sairastuvat kuumetautiin, jossa ne alkavat riehua, eivätkä ne enää tottele isäntää. Sadot kasvavat vielä parina vuonna, mutta sitten sadot alkavat laskea uhmaavan nopeasti. Lapsisyntyvyys laskee ja kuolleisuus nousee. Sitten taivas pimenee emmekä näe enää nenäämmekään pidemmälle. Kaiken tämän olen saanut selville lantun juuria ja vehnän jyviä tutkimalla.

Toimituksen huomautus

Silti koskaan ei voi olla varma koittaako maailmanloppu ja milloin jos koittaa!



Sulkakynäarvostelu

Testiryhmämme kokeili neljää eri linnunsulkaa. Testiaineina käytettiin mustaa ja punaista mustetta. Arvostelijoina toimivat kirjuri Klemetti Henrikinpoika ja munkki Luukas Juhananpoika. Haastattelijana toimi kopioija Jhalmar Jaakonpoika.

Kokeilusulat:

- kanahaukka
- joutsen
- fasaani
- harakka

Joutsen

Jhalmar:
Joutsen on kaunis lintu, mutta onko sen sulalla hyvä kirjoittaa?

Luukas:
Tämä sulka on todella hyvä! Mustekaan ei leviä yhtään. 5

Klemetti:
Sulka kutittaa ja sen kynä on löysä. Minulla ei ole mitään hyvää sanottavaa tästä joutsenen sulasta. 1

Kanahaukka

Sulan kynä on ohut, eikä kovin tukeva. Väritys on mustavalkoruskearaitainen.

Jhalmar:
Mitä mieltä olette tästä sulasta?

Luukas:
En pidä tästä sulasta, koska se on niin ohut ja tällä on vaikea kirjoittaa. Mustekin leviää pahasti.
(Näyttää nakkisormiaan) 1

Klemetti:
Kyllä minä tällä voisin kirjoittaa, jollei muita olisi käytettävissä. 3

Fasaani

Jhalmar:
Minkälainen on tämän värikkään ja erikoisen linnun sulka?

Luukas:
Sopii paremmin aatelisten hattuihin kun kirjoittamiseen. Sulka on aivan liian ohut ja halkeilee vuoltaessa. 0

Klemetti:
Olen samaa mieltä Luukkaan kanssa. 0

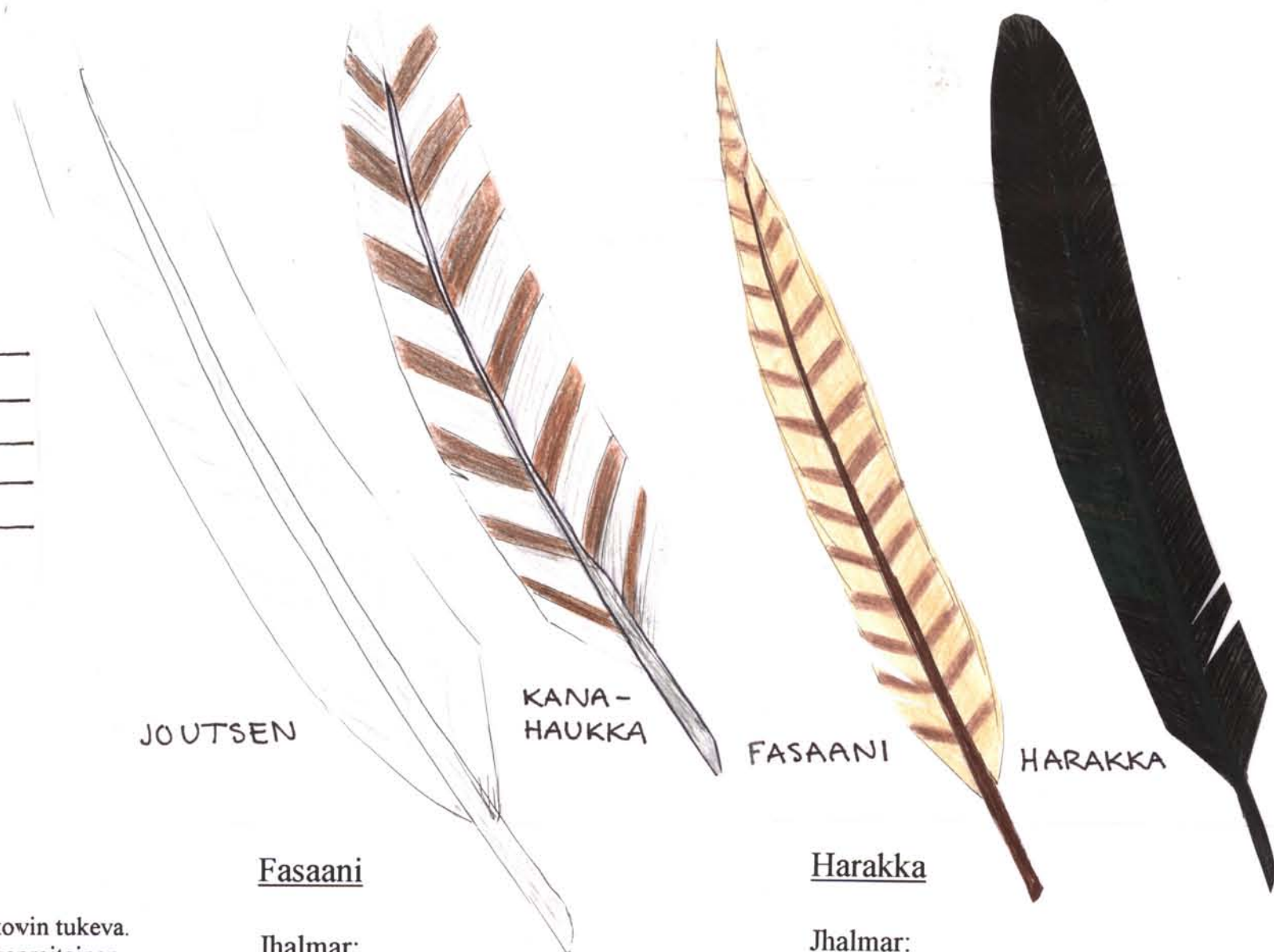
Harakka

Jhalmar:
Harakka on yksi yleisimmistä lintulajeistamme, minkälaista sen sulalla on kirjoittaa?

Luukas:
Tällä voisi tehdä tarkkaa työtä, kuten alkukirjaimien koristeita, mutta varovainen pitäisi kyllä olla. 4

Klemetti:
Minulla ei kyllä olisi tälle sulalle käyttöä, mutta pienten koukeroiden tekoon tämä ehkä kelpaisi... 3

0	toimintakelvoton
1	ei aivan kelvoton
2	hätävaraksi kelpaava
3	perus
4	täydellisyyttä hipova
5	täydellinen



Sunnuntaivieraana Mikael Agricola

Olemme Kirkonkylässä odottamassa, että kuuluisa Mikael Agricola tulee ja että saamme hänen haastattelunsa. Kello on 2 päivällä ja Mikaelin pitäisi tulla muutaman tovin päästä. Pari tovia myöhässä hän tulee hienosti pukeutuneena ja hiukset hulmuten.

Miksi aloitit suomen kielen Abc-kirjan tekemisen?

- Minulla meni hermot latinankielisiin messuihin, kun kukaan perussuomalainen ei sitä ymmärtä. Joten päätin alkaa kirjoittamaan suomenkielistä Abc-kirjaa. Myös uskonpuhdistuksen vuoksi se oli tarpeellista.

Mitä vaikeuksia sinulla oli suomen kielen kirjoittamisessa?

- Koska se oli ensimmäinen teokseni, vaikeuksia oli alussa varsinkin pitkien vokaalien ja oikeinkirjoituksen kanssa, esimerkiksi *laitta mahan* saattoi tarkoittaa 'laittaa maahan' tai 'laittaa mahaan'.

Kenelle tämä Abc-kirja on nyt siis tarkoitettu?

- Nyt aluksi olen tarkoittanut sen luettavaksi papeille, mutta hartain toiveeni olisi, että jonain päivänä koko Suomen maa lukisi tätä minun Abc-kirjaani.

Oletko aikeissa kirjoittaa vielä muita teoksia?

- Seuraavaa julkaisuani *Rucouskiriaa* olen jo aloittanut kirjoittamaan ja sen on tarkoitus valmistua vuonna 1544. Se on lähes yhdeksänsataasivuinen opus, jossa on rukouksia sekä yleiseen kirkolliseen käyttöön, jumalanpalveluksen eri kohtiin että yksityiseen hartauden harjoitukseen.



Agricolan hartain toive on se, että tätä papeille tarkoitettua kirjaa lukisi joskus koko Suomen kansa.

Mikael Agricola syntyi Torsbyn kylässä Pernajassa, joka sijaitsee ruotsinkielisellä Itä-Uudellamaalla. Äidinkielenä ruotsi. Agricolan suomenkielisyyteen viittaavia todisteita on etsitty hänen suomentamistaan teoksista. Osasi suomea jo varhaislapsuudessaan. Esimerkkejä kaakkoishämäläisestä murteesta astata'havaita', erähän'pois', leitsata'saattaa, opastaa' ja parahuten'parhaiten'. Toisaalta Agricolan teoksista löytyy myös paljon ruotsalaisuuskas ja kielivirheitä. Osa ruotsalaisuuksista voi olla peräisin Suomen murteista, sillä kielirajalla kielet aina saavat vaikutteita ja aineksia toisiltaan. Mikael Agricola halusi kääntää myös Uudentestamentin suomen kielellä, koska uudentestamentin teksti oli pyhää kieltä. Hän ei kääntäessään uskaltanut muuttaa tekstiä.

Kekri

Nyt koko perheen voimin kirkonkylän torille Kekriä juhlimaan. Ensi perjantaina päiväsaikaan torilla on herkullisia ruokia, laulua ja tanssia. Ohjelmaa niin lapsille kuin aikuisille, vauvasta vaariin. Torilla myynnissä puutaidetta, Einari Ukonpojan puukkoja, Juhani Jönssinpojan puukeinuhevoseja ja tuoretta kalaa sekä vihanneksia.



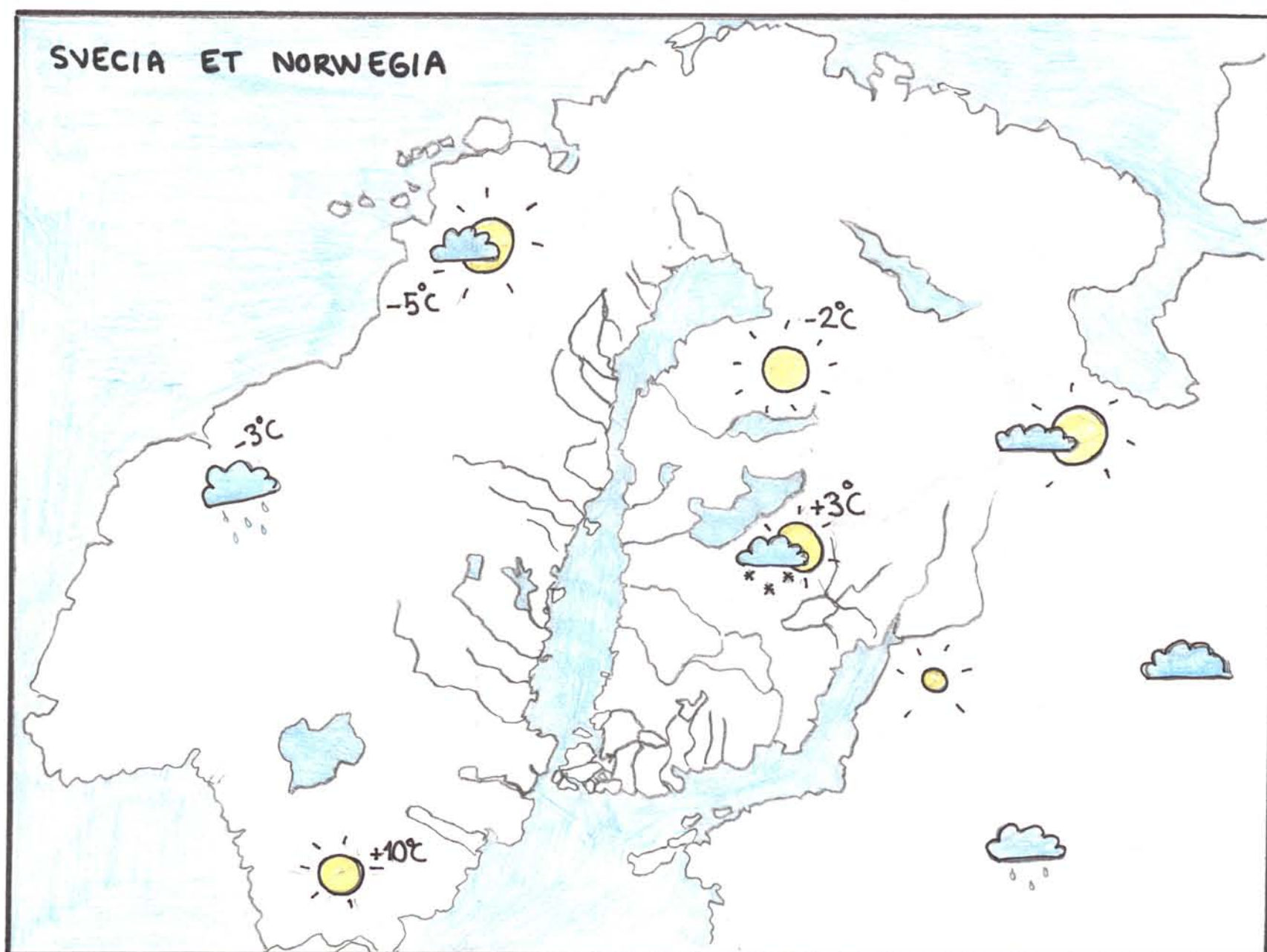
Ennuste huomiseksi

Koko maassa puolipilvistä ja voimakasta tuulta. Iltapäivällä aurinko alkaa paistaa ja Tampereen seudulla saatamme saada pieniä lumisateita. Rannikkoalueilla kovaa tuulta ja pientä pakkasta. Yön alin lämpötila voi laskea jopa niin alas ettei varpusetkaan lennä. Lännessä saapuu meille myös rankkoja lumisateita.

Jouluksi lumisadetta

Ilmantietäjä Tapani Antinpoika kertoo, että jouluna saataisiin hyvää ilmaa. Lunta sataa nilkkasaappaan varren verran ja aurinko paistattelee koko päivän, illemmalla pakkaneen nousee niin paljon, että sudetkin pysyvät pakkaselta suojassa.

SÄÄ



Sää eilen klo 13

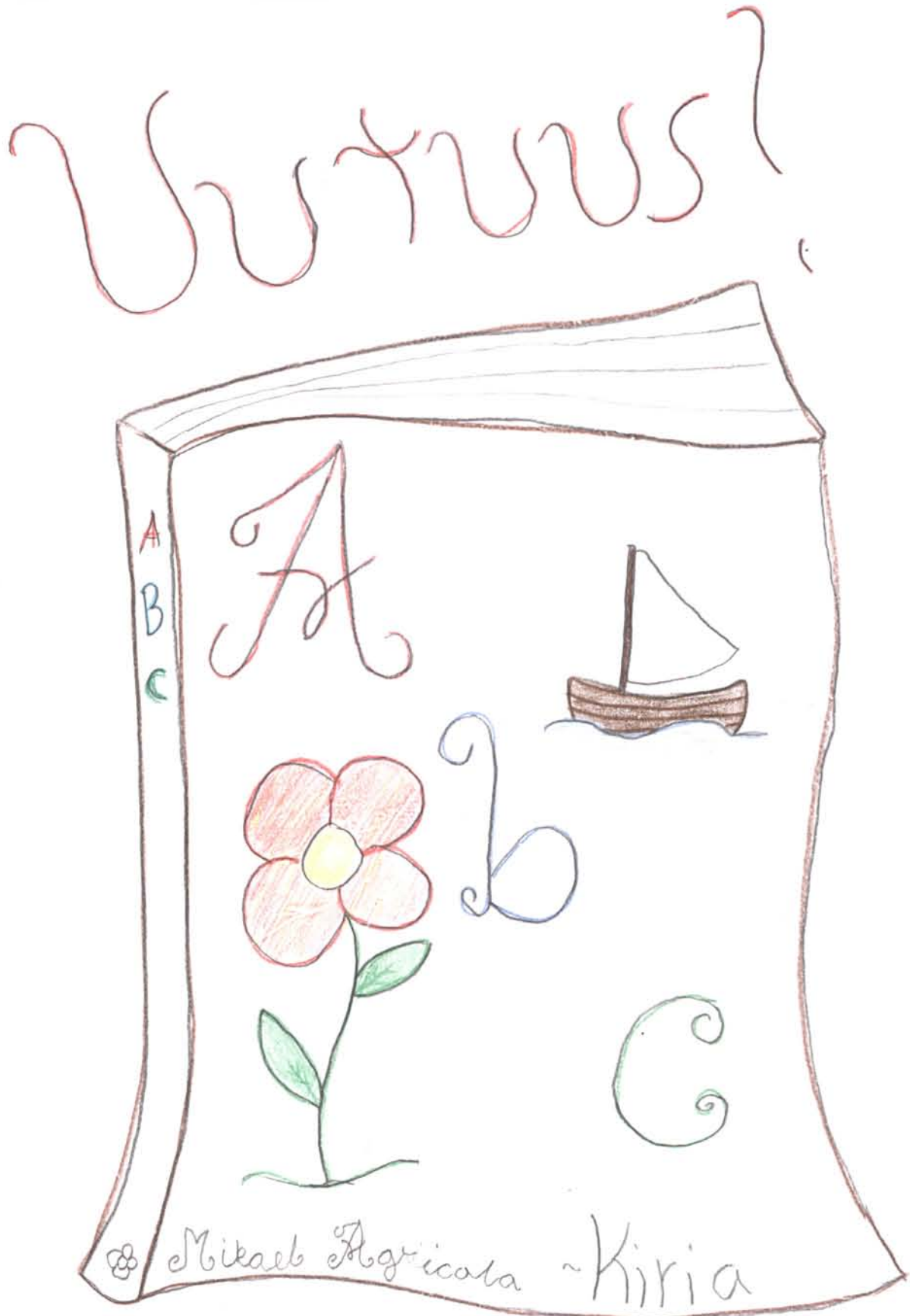
Ulkomailla

Rooma ☀️ +12°C
Wittenberg ☁️ +5°C
Tukholma ❄️ -3°C
Konstantinopoli ☁️ +6°C
Bremen ☁️ +10°C
Ateena ☀️ +16°C
Lyypekki ☁️ +2°C
Moskova ☁️ +8°C

Menot ja Ilmoitukset

7

Aamulehti Sunnuntai 20. Lokakuuta 1956



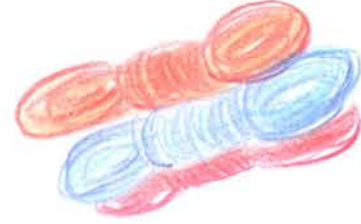
Opi lukemaan!

Maalauta kuvasi tai maisema!

Muuan maalarin kisälli Gustaa Finberg on saapunut Tukholmasta maalaamaan muotokuvia tai maisemia. Hän majoilee paikallisella kieverilla. Taulun hinta sovitaan maalarin kanssa.

Nyt oivallista villalankaa myytävänä!

Pehmeää lampaanvillasta kehrättyä villalankaa halvalla, vain 1 äyri per. kerä! Väreinä harmaa, sininen, oranssi ja punainen! Kehraaja Liisa Jounintytären uutta mallistoa! Tiedostelut Antin Talosta.



Myytävänä taidolla tehtyjä potkukelkkoja!

Suomen ensimmäinen itse tehty potkukelkka tehtiin kotona omassa vajassa ja se oli puuta. Se luisti hyvin kelillä kuin kelillä. Se luisti hyvin ajettuna ja se oli hyvä ajaa. Potkukelkkaa käyttää talonpojat kun käyvät talvella kalassa. Kalasaaliskori roikkuu sarvien päällä kun mentiin kotiin. Potkukelkan keksi ja teki Juhani Matinpoika joka jatkoi isänsä aloittamaa kelkkaa ja keksi sille nimen. Nyt potkukelkkaa myydään koko kansalle todella halpaan hintaan, josta ei voi kieltäytyä : hinta on 2 äyriä

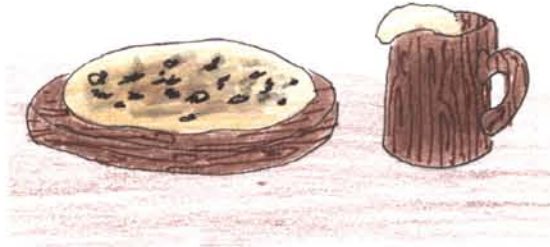


Vain tänään!

Kirkon kieverissa kello kolmen ja seitsemän välillä tarjotaan tuoppi olutta ja ruisrievää!

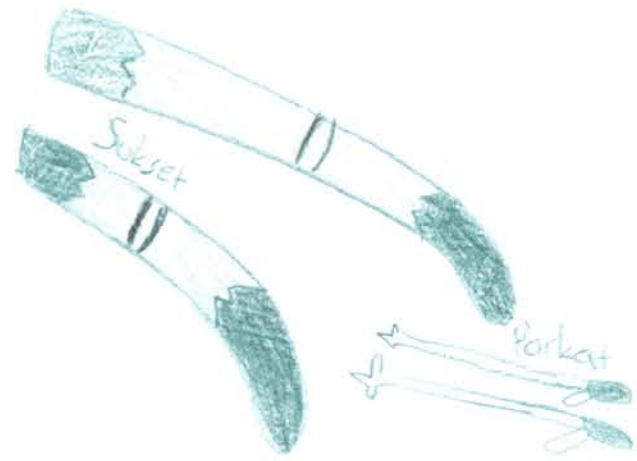
Huom!
Vain tänään!

2 mk



Tervaa sukset!

Ota sukki käteen ja ota vähän tervaa ja ala pistään suksiin varovasti. Yritä saada mahdollisimman tasainen pinta vedä niin monta kerrosta, että tulee hyvä pinta. Loppujen lopuksi sinä itse päätät, kuinka paljon sinä käytät tervaa kun kaikki on tehty, pistä sukset kuivumaan ja anna niitten myös kuivua kunnolla!



Taidolla tehdyt korut

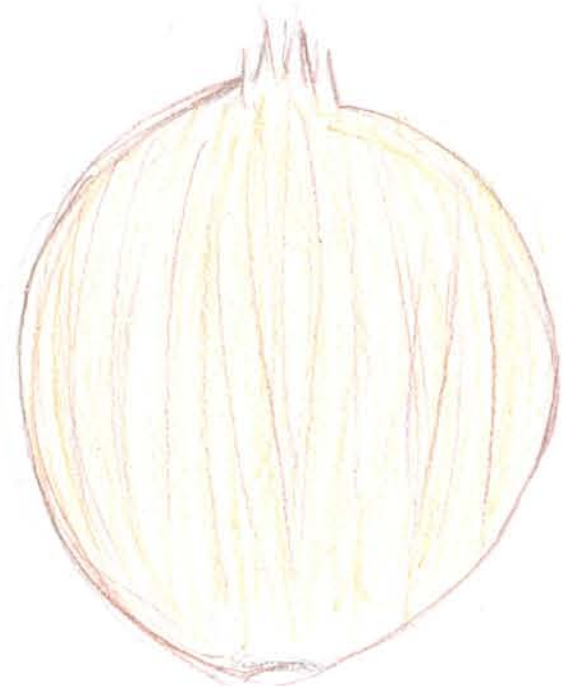
halvalla!

Seppä Ilmariselta
Pajatiltä



1-3mk

SIPULI



Nyt kirkonkylän keskustan torilla tuoreita, vastaanotettuja sipuleita. Käänny kirkon kohdalta oikealle ja jatka suoraan Pentinkadun kulmaan asti.

VAIN 10
ÄYRITYISTÄ
PUSSI

Nokianvirran koulu, Kynninkatu 47 37100 Nokia
opetus: 03-31188411; 050-3958953

luokka: 8E1

Opettaja: Heljä Leppälä puh. 040 7712 703
helja.leppala@nokiankaupunki.fi

Tekijät:

Eliisa Keskinen, Elina Asmala, Milla Ranki, Sanne Riutta,
Ira Jussila, Essi Lehtilä, Jussi Hokkala, Anni Kiikkala, Ida-Maria
Piilonen, Ida Rintala, Tomi Einola, Juha Mäkipää, Leevi Lahti,
Anniina Siljander.