

RUUSTINNA NORA PÖYHÖSEN POTRETTI

120 vuotta keittokoulua Haapavedellä

Liisa Majava

Opinnäytetyö
Toukokuu 2013

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tekijä(t) MAJAVA, Liisa	Julkaisun laji Opinnäytetyö	Päivämäärä 22.05.2013
	Sivumäärä 95	Julkaisun kieli suomi
	Luottamuksellisuus () saakka	Verkojulkaisulupa myönnetty (X)
Työn nimi RUUSTINNA NORA PÖYHÖSEN POTRETTI 120 vuotta keittokoulua Haapavedellä		
Koulutusohjelma Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK		
Työn ohjaaja(t) MERTANEN, Enni; PARTANEN, Eila; PINTILÄ, Tytti		
Toimeksiantaja(t) Haapaveden ammattiopisto		
Tiivistelmä Ruustinna Nora Pöyhösen (1849–1938) aikana pyrittiin parantamaan kansanterveyttä sekä naisten asemaa valistuksen ja koulutuksen avulla. Oman elämätyönsä Nora Pöyhönen teki Haapavedellä perustettuaan vuonna 1892 kasvitarha- ja keittokoulun, jossa opittiin valmistamaan ruoaksi omassa maassa kasvatettuja kasviksia. Ruustinna ymmärsi, että koulutuksen avulla voitiin herättää maaseudun naiset huomaamaan omat mahdollisuutensa perheen elämänlaadun kohottajana. Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia Nora Pöyhösen henkilökuvaa elämäntehtävän kuvaamisen ohessa. Tutkimusmenetelmäksi valittiin kvalitatiivinen tutkimus ja aineistolähtöinen lähestymistapa. Tärkeimpänä tutkimusaineistona olivat yksityiset ja julkiset arkistot sekä kirjallisuus. Aineisto tiivistettiin sisällönanalysilla, ja tulkintaan pyrittiin tulokseksi saatujen olennaisten seikkojen kautta. Sanomalehdet kirjoittivat Nora Pöyhösestä uranuurtajana ja väittivät, ettei samanlaista koulutusta ollut muualla Suomessa. Helsingin kasvatustalouden keittokoulu oli perustettu 1891, ja vuonna 1892 aloittivat Tampereen ja Kuopion talouskoulut. Näiden koulujen pääasiallinen tarkoitus oli keittotaidon opettaminen. Ensimmäinen varsinainen emäntäkoulu, jonka ohjelmassa oli myös maatalous, aloitti toiminnan Orimattilassa 1893. Mallia suomalaiseen koulutukseen haettiin erityisesti Ruotsista ja Iso-Britanniasta. Ensimmäinen suomalainen kotitalousopettaja valmistui Glasgowissa 1890. Nora Pöyhönen hankki tietoa ja koulutti itseään aktiivisesti. Hänen toimintansa tuli tunnetuksi, ja hänet kutsuttiin jäseneksi kotitalouskomiteaan vuosiksi 1908–1914. Komitean tehtävä oli laatia ehdotus kotitalousopetuksen yhtenäistämiseksi maassa. Ruoan ja terveyden yhteys, lähiruoka ja erilaiset kasvisruokavaliot kiinnostavat ihmisiä tänäkin päivänä. Mielenkiintoinen koulutus olisi lukuvuoden kestävä käytännöllinen kotitalouskoulu, yhdistetty kasvitarha- ja talouskoulu, johon sisältyisi puutarhapäiviä kesäaikaan.		
Avainsanat (asiasanat) Nora Pöyhönen, Haapaveden kasvitarha- ja keittokoulu, kotitalousoppilaitokset		
Muut tiedot Liitteenä Ritva Joki-Kolehmainen ja Liisa Majavan kirja ”Ruustinnan matkassa”, 224 sivua		



Author(s) MAJAVA, Liisa	Type of publication Master's Thesis	Date 22.05.2013
	Pages 95	Language Finnish
	Confidential () Until	Permission for web publication (X)
Title THE PORTRAIT OF NORA PÖYHÖNEN, WIFE OF A PROVOST Cooking education for 120 years in Haapavesi		
Degree Programme Masters's Degree Programme in Hospitality Management		
Tutor(s) MERTANEN, Enni; PARTANEN, Eila; PINTILÄ, Tytti		
Assigned by Haapavesi Vocational College		
Abstract During Nora Pöyhönen's lifetime (1849–1938) there was an intention to make public health and women's situation better through enlightenment and education. Her own life's work Nora Pöyhönen did in Haapavesi after she had founded a school of gardening and cooking, where women could learn to cook vegetables grown in their own soil. Ms. Pöyhönen understood that with the help of education, rural women could be made to realize their own possibilities of raising the quality of family life. The purpose of the thesis was to study Nora Pöyhönen's character along with portraying her mission in life. The method of the study was qualitative, and the approach related to the research materials. The main sources of the study were private and public archives and literature. The gathered material was summarized through content analysis, with the results being used as the basis of interpretation. In newspapers there were articles from Nora Pöyhönen as a pioneer, and assertions that there was no same kind education elsewhere of Finland. The Pedagogic Cooking School in Helsinki was founded in 1891. Tampere and Kuopio Schools of Home Economics were begun in 1892. The main purpose of these schools was to train cookery. The first actual housewifery school, which had also agriculture in its syllabus, began to operate in Orimattila in 1893. Examples for starting up Finnish education were hunted especially in Sweden and United Kingdom. The first Finnish home economics teacher graduated in Glasgow in 1890. Nora Pöyhönen obtained information and actively trained herself. Her operational model became renowned, and she was invited to be a member of The Home Economics Committee 1908–1914. The Committee's function was to prepare a suggestion on how to standardize the home economics education in Finland. Even nowadays people are interested in the connection between food and health, local products and many kinds of vegetarian diets. An interesting type of education could be a practical home economics education lasting a school year and including gardening periods in the summertime.		
Keywords Nora Pöyhönen, Haapavesi School of Gardening and Cooking, schools of home economics		
Miscellaneous As an appendix Ritva Joki-Kolehmainen's and Liisa Majava's book "Ruustinnan matkassa", 224 pages		

SISÄLTÖ

1	MUOTOKUVAN LUONNOSTELU.....	4
2	KUVAN POHJUSTAMINEN	5
2.1	Työn tavoite	7
2.2	Tiedon lähteillä	9
3	TYÖN RAAMIT	13
3.1	Laadullinen tutkimus	13
3.2	Laadullinen analyysi	15
4	ELÄMÄN VÄRIT	17
4.1	Kotimaan ajankuva.....	17
4.1.1	Suuret nälkävuodet	18
4.1.2	Papiston merkitys.....	19
4.1.3	Naisen asema	20
4.2	Pappilan neidosta ruustinnaksi	22
4.2.1	Koti kasvattajana	23
4.2.2	Ammatillista koulutusta	24
4.2.3	Perheen äitinä	26
4.3	Lähikuvassa Pohjanmaa.....	27
4.3.1	Väestön puhtaustavat	28
4.3.2	Tohtorin näkökulma	29
4.3.3	Pöydän antimet	30

4.4	Ruustinnan arvomaailma	31
5	MUOTOKUVAN MAALAAMINEN	32
5.1	Kokeileva puutarhuri	32
5.2	Paakkilan emäntä	34
5.2.1	Elämäntyön alussa	35
5.2.2	Kasvitarha- ja keittokoulun perustaja	37
5.2.3	Oman perheen innoittaja	40
5.2.4	Naisten kotitaloudenhoito-opetusta	44
5.2.5	Oppia vierailta mailta	51
5.2.6	Tietoisuuden herättäjä	54
5.2.7	Kansainvälistä huomiota	57
5.3	Alamaan koulun johtajatar	59
5.3.1	Rohkea rakentaja	60
5.3.2	Opetusohjelman kirjoittaja	61
5.3.3	Kurssien vetäjä	64
5.3.4	Kauneuden loihtija	65
5.4	Väsymätön vaikuttaja	68
5.5	Kotitalouskomitean jäsen	70
5.6	Taitava opettaja	75
5.7	Merkittävä oman aikansa nainen	77
6	SIVELTIMEN VETOJA	78
6.1	Ruustinnan perintö	78
6.2	Työn arviointi	82

7 RUUSTINNAN MUOTOKUVA	85
LÄHTEET	89
LIITTEET	
LIITE 1. Kirja ”Ruustinnan matkassa”	95
KUVIOT	
KUVIO 1. Juho ja Nora Pöyhönen	26
KUVIO 2. Haapaveden pappila (Paakkila) Pyhäjoen rannalla.....	27
KUVIO 3. Louhi 1.10.1893	38
KUVIO 4. Nora, Anni, Elsa ja Maiju Pöyhönen.....	41
KUVIO 5. Pöyhösten perhekuva vuodelta 1908	42
KUVIO 6. Syyssatoa Paakkilassa vuonna 1901	56
KUVIO 7. Ruustinnanhovi	60
KUVIO 8. Näkymä Haapajärven suuntaan 1950-luvulla.....	65
KUVIO 9. Alamaan puisto	66
KUVIO 10. Suvitarhassa 1929	66
KUVIO 11. Ruustinnan kirjoitustuokio vuonna 1918.....	69
KUVIO 12. Keitto-opetusta vuonna 1911	73
KUVIO 13. Nora Pöyhönen vuonna 1902	88

1 MUOTOKUVAN LUONNOSTELU

Opinnäytetyössä tutustutaan ruustinna Nora Pöyhöseen (os. Europaeus), joka kohotti monen perheen aineellista ja henkistä hyvinvointia kouluttamalla maaseudun naisia kotien erilaisiin tehtäviin. Nora Pöyhönen perusti vuonna 1892 Haapavedelle kasvi- tarha- ja keittokoulun, jossa opetettiin kasvien viljelyä, puutarhanhoitoa ja ruoan- valmistusta. Oppilaitoksen omistaja, sijainti, nimi ja koulutustarjonta ovat muuttu- neet vuosikymmenien myötä. Valtio osti koulun maatiloineen vuonna 1955, mutta vuosisadan ajan, vuoteen 1990 saakka Pöyhösen suvun jäsenet olivat oppilaitoksen johtajina. Nykyisin koulu on Haapaveden ammattiopiston palvelu- ja luontoalan osas- ton Nora-yksikkö ja kuuluu sitä kautta Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymään. Touko- kuussa 2012 oppilaitos täytti 120 vuotta. Ruustinnan elämäntyötä kunnioitetaan en- tisöimällä hänen perustamansa Paakkilan ja Alamaan puistot alkuperäisten suunni- telmien mukaisiksi.

Koulun historiassa on ollut monia vaikeita aikoja, mutta vastuksista ja suuresta velas- ta huolimatta ruustinna Pöyhönen lapsineen jaksoi pitää koulua yllä, jopa kehittääkin sen toimintaa koko ajan. Nora Pöyhönen kirjoitti ahkerasti lehtiin artikkeleita kodin taloudenpidosta, yksinkertaisesta elämäntavasta ja kodin merkityksestä kasvattaja- na. Toisaalta lehdet olivat kiinnostuneita kertomaan lukijoilleen hänen koulustaan. Tietoisuus Haapaveden koulusta levisi nopeasti, kun toimintaa ja tuotteita esiteltiin Helsinkiä, Pietaria, Tukholmaa ja Kööpenhaminaa myöten. Myöhemmin Nora Pöyhö- nen on innoittanut myös kirjojen, opinnäytetöiden ja lopputöiden tekijöitä.

Opinnäytetyössä ”Nora Pöyhösen potretti” tutkitaan ruustinna Nora Pöyhösen henki- lökuva elämäntehtävän kuvaamisen ohessa. Perheen vaikutuksesta, perintötekijöis- tä ja vallinneesta ympäristöstä etsitään syitä, miksi kuuden lapsen äitinä oleminen ja laajan maaseutupappilan emännän velvollisuudet eivät riittäneet hänelle elämän si- sällöksi. Omaa koulua perustaessaan Nora Pöyhönen oli jo 43-vuotias, ja nuorin lapsi oli tuolloin vasta kaksi vuotta vanha. Ruustinnan tarmokkuutta ei aluksi ymmärretty- kään. Häneltä kysyttiin, soveltuiko koulunpito perheenäidille, laiminlöikö hän kodin tehtäviä ja velvollisuuksiaan miestään ja lapsiaan kohtaan.

2 KUVAN POHJUSTAMINEN

Alexandra Eleonora Europaeus, jota myöhemmin kutsuttiin Noraksi, syntyi heinäkuun 16. päivänä 1849 ja kuoli huhtikuun ensimmäisenä päivänä 1938. Hänen isänsä oli Liperin kirkkoherrana ja pappissäädyn valtiopäivämiehenä 1800-luvulla vaikuttanut teologian tohtori Anders Josef Europaeus (1797–1870) ja äiti kirkkoherran toinen vaimo, raatimies ja kauppias Johan Lampan (1781–1833) ja Lovisa Constance Lampan (1790–1879) tytär Selma Augusta (1814–1852) Helsingistä. (Petersen-Jessen 1987, 12, 56–57.) Vuonna 1875 Nora meni naimisiin pastori Johan Pöyhösen (1839–1906) kanssa. (Pöyhönen 1992, 261.)

Toimittuaan ensin seitsemän vuotta Pielisjärven kappalaisena Johan (Juho) Pöyhönen valittiin Haapavedelle kirkkoherraksi. Pöyhösen perhe muutti 400 kilometrin päähän Pohjois-Pohjanmaalle vuonna 1886. Muuttokuorman mukana hevosen kärryissä matkustivat myös äiti, isä ja viisi lasta: Maiju, Anni, Elsa, Matti ja Yrjö. Väinö, nuorin lapsista, syntyi Haapavedellä. Kuolemaansa saakka ruustinna teki työtä maaseudun elinolojen parantamiseksi. (Pöyhönen 1992 18, 261.)

Uudella kotiseudullaan, Pohjanmaalla, Nora Pöyhönen huomasi, miten alkeelliset kotien olot olivat verrattuna siihen, mihin hän oli Liperin ja Pielisjärven pappiloissa tottunut. Erityisesti kasvitarhatuotteiden käyttö ruoaksi oli tuntematonta kansan keskuudessa. Nämä silmiinpistävät puutteet herättivät Nora Pöyhösessä ajatuksen opastaa kasvitarhojen perustamisessa ja niistä saatavien tuotteiden käytössä. Hän aloitti työn muokkaamalla mallipuutarhan pappilan Pyhäjokeen viettävälle rinteelle Paakkilaan.

Muutamia vuosia myöhemmin ruustinna Nora Pöyhönen teki arvokkaan työn perustaessaan kasvitarha- ja keittokoulun Haapavedelle. Koulu perustettiin aikana, jolloin pidettiin luonnollisena, että ison talouden hoito vei pappilan naisten kaiken ajan ja määräsi elämänkulun. Ruustinna oivalsi, että tämänkaltaisia kouluja tarvittiin edistämään paitsi kansan sivistystä, myös sen taloudellista toimeentuloa ja viihtymistä synnyinseudullaan.

Ruustinnan pojantytönpoika Matti Malkavaara selvitti Oulun yliopiston Kajaanin opettajankoulutusyksikölle 2010 tekemässään pro gradu -tutkielmassa ”Ruustinna Nora Pöyhönen. Suomalaisen puutarhaneuvonnan ja -koulutuksen äiti”, miten vanhemmat, sisarukset ja muut ihmiset sekä yhteiskunnalliset suuntaukset vaikuttivat ruustinna Pöyhösen elämässä ja elinaikana. Matti Malkavaaran vanhemmiltaan perimä kiinnostus puutarhatyöhön ja puutarhakoulutukseen vahvistui oletettavasti hänen toimiessaan Nora Pöyhösen perustaman koulun tilanhoitajana vuosina 1983–1998.

Lehtori Maija-Liisa Niemisen opinnäytetyön aiheena oli ruustinna Pöyhösen ruokafilosofia. Työn nimi on ”Ruustinna ruokalähtetiläänä: Nora Pöyhösen ruokafilosofia ja -valistus”, ja se valmistui Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja kuluttajapalvelujen koulutusohjelmassa vuonna 2002. Niemisen mukaan Nora Pöyhösen tiedot ja käytännön toteutukset olivat pääperiaatteiltaan yhteneväisiä ravitsemisalalan nykyisen ammattitaidon kanssa. Maija-Liisa Nieminen kirjoitti myös yhdessä maisteri Katariina Anttilan kanssa ”Luomukeittokirjan” vuonna 2003. Luomu- ja lähiruokaohjeiden lisäksi kirja kertoo Nora Pöyhösen ruokafilosofiasta sekä elämäntyöstä puutarha-alan tutkijana ja naisten kouluttajana.

Haapaveden ammattiopiston apulaisrehtori Ritva Joki-Kolehmainen ja lähes 40 vuotta ammatinopettajana toiminut Liisa Majava kirjoittivat kirjan ”Ruustinnan matkassa” kesällä 2012 (liite 1). Kirjaan on Nora Pöyhösen sekä ”ruustinnan koulun” historian lisäksi koottu oppilailta teetettyjen ruokien, leivonnaisten ja säilykkeiden ohjeet vuodelta 1894 säilyneen listan mukaan sekä niiden vastineet nykypäivän keittiöstä. Alkuperäisiä ohjeita olisi mahdotonta noudattaa, koska esimerkiksi vanhat mitat, kuten jumpru, kortteli ja leiviskä ovat poistuneet käytöstä, kananmunan koko on kasvanut eikä pappilan uunissa ollut lämpömittariakaan.

Mielenkiintoista materiaalia Nora Pöyhösestä ja hänen perheensä elämästä löytyy Oulun maakunta-arkistosta. Tutkijoiden onneksi puhelin oli tuohon aikaan vielä harvinaisuus, joten perheen ahkera kirjeenvaihto yhteydenpitokeinona jätti jälkeensä runsaasti tietoa. Nora Pöyhösen suvun historiaa alettiin tallettaa sukuseuran julkaisemiin ”A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomiin” vuonna 1949.

2.1 Työn tavoite

Nora Pöyhösen perustaessa kasvitarha- ja keittokoulun 1892 koulutukselle oli paikallinen tarve ja työssäoppimispaikat olivat lähellä. Keittokoulussa valmistettiin erilaisia ruokia käyttäen omassa puutarhassa viljeltyjä kasviksia. Perunan ja lantun lisäksi opittiin käyttämään porkkanaa, punajuurta ja monia kaalia. Ruustinnan eri kylillä järjestämät keittokurssit olivat erityisen tarpeellisia sotavuosina 1917–1918. Vuosiker- tomuksista poimituista tiedoista selviää, että koulun nimi ja samalla opetussuunni- telma muutettiin useampaan kertaan.

Anja Pöyhösen (1992, 11, 259) mukaan vuonna 1919 koulun nimeksi tuli Haapaveden kotitalousopisto ja ohjelmassa oli lisäksi neuvokoulutusta. Opetuksen päätavoite oli edelleen tehdä työtä kotitalouden kohottamiseksi. Seuraavat nimet olivat Haapave- den emäntäkoulu (1932–1983), Haapaveden kotitalousoppilaitos (1984–1990) ja Haapaveden kotitalous- ja sosiaalialan oppilaitos (1991–1998). 1900-luvulla koulutet- tiin muun muassa maataloemäntiä, kotitalousteknikkoja, kodinhoitajia ja päivähoita- jia. Opetusta annettiin myös siivoustyön jatkolinjalla ja puutarhatalouden peruslinjal- la.

Nora-Instituutti (1999) oli ajanmukainen nimi, mutta se muuttui Haapaveden ammat- tioppilaitoksen palvelu- ja luontoalan yksikkö Noraksi jo seuraavana vuonna (2000) ja edelleen vuonna 2006 ammattioppilaitos-nimi muutettiin ammattiopistoksi. 2010- luvulla Haapaveden ammattiopiston palvelu- ja luontoalan yksikössä painotetaan lähellä ja luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä sekä ekologisesti kestäviä valintoja.

Vuosittain tuhannet ihmiset ovat käyneet tutustumassa ”Haapaveden emäntäkou- luun”, jolla nimellä ammattiopiston Nora-yksikkö edelleenkin alueella tunnetaan. Ensimmäisinä vuosina korostui kasvitarhakoulun merkitys, kun yleisesti hämmästel- tiin, voivatko kasvit todella menestyä Pohjanmaalla. Nora Pöyhönen piti alusta saak- ka tärkeänä, että puutarhan sato osattiin myös valmistaa monenlaisiksi ruoiksi, min- kä todistaa muun muassa vuodelta 1894 säilynyt keittokoulun opetusohjelma.

Tutustumiskäyntien ja sanomalehtikirjoitusten kautta rakennukset, kasvit ja osittain koulutuskin tunnetaan hyvin. Sen sijaan Nora Pöyhösen henkilökuva on jäänyt hänen elämäntyönsä varjoon. Tämän opinnäytetyön tavoite on tuoda esiin mahdollisimman totuudenmukainen kuva henkilöstä Nora Pöyhönen. Luonnetta kuvaavia seikkoja etsittiin hänen kirjoittamista kirjeistä ja säilyneistä puheista, lehtijutuista, vuosikertomuksista ja kirjallisuudesta.

Yksityisen ihmisen henkilökuva muodostettaessa saadaan tarkemmat piirteet esille tutkimalla laajasti kirjallista aineistoa: etsitään merkittäviä vaikuttajia ja liitetään tutkittava ympäristöönsä. 1800- ja 1900-lukujen vaihteen suurista muutoksista Nora Pöyhöstä koskivat naisten kouluttaminen yleensä ja erityisesti kodeissa tehtävä työ, kansallinen ja uskonnollinen herääminen sekä suurten nälkävuosien ankarien kokemusten jälkeinen henkisen ja aineellisen hyvinvoinnin voimistuminen. Mielenkiintoa tutkimusta kohtaan vahvasti huomio, miten läheisesti Nora Pöyhösen elämäntarina kietoutui yhteen monien tunnettujen kulttuurihenkilöiden kanssa.

Opinnäytetyössä selvitetään vastaukset seuraaviin keskeisiin kysymyksiin:

- Minkälaisessa yhteiskunnassa Nora Pöyhösen aikana elettiin?
- Mikä oli hänen merkityksensä puutarha- ja ravitsemisalan koulutuksessa?
- Missä muodossa Nora Pöyhösen elämäntyö on säilynyt 2000-luvulle?
- Minkälainen henkilökuva Nora Pöyhösestä muodostui?

Koottua aineistoa tulevat käyttämään Haapaveden ammattiopiston opiskelijat toimissaan ravintolan, puutarhan tai matkailun asiakaspalvelutyössä. Tulevaisuuden kulluttajakäyttäytyminen on kokeilevaa, yksilöllistä ja elämyshakuista. Kertomalla kiehtovia tarinoita luodaan asiakkaille odotuksia ruokaa, tuotetta tai palvelua kohtaan. Kiinnostuksen heräämisestä kokemus etenee konkreettiseen kokemiseen ja muuttuu onnistuneessa tapahtumassa elämykseksi.

Henkilöstölle oman työympäristön menneisyyden tunteminen antaa uskoa tulevaisuuden haasteista selviytymiseen, niin kuin on selvitty jo vuosisadan ajan erilaisissa vastoinkäymisissä. Yhdenkin ihmisen unelmalla ja kovalla työllä on mahdollista muuttaa kotiseudun elämää. Paikallisesta tarpeesta lähtevä koulutus kantaa eteenpäin.

2.2 Tiedon lähteillä

Opinnäytetyön raportista muodostuu seitsemän pääluvun kokonaisuus. Ensimmäinen luku **Muotokuvan luonnostelu** johdattelee aiheeseen.

Kuvan pohjustaminen esittelee lyhyesti kuvattavan henkilön taustoineen. Ruustinnan kokoamaan punakantiseen leikekirjaan on talletettu kirjoituksia maassa ilmestyneistä lehdistä, kirjan alkusivuille erityisesti Oulussa painetuista Kaiusta ja Louhesta, myöhemmin Kalevasta ja Liitosta.

Kaiku (1878–1949) otsikoi kirjoituksiaan esimerkiksi seuraavasti: ”Kasvitarhat eivät menestyisi Pohjanmaalla! Niin on toisinaan väitetty” (14.8.1893), ”Pappilan rouva puutarhurina” (23.9.1901) ja ”Suuret emäntäpäivät Haapavedellä” (18.8.1933). Louhi (1890–1906) kirjoitti muun muassa artikkelissa ”Rouva Pöyhösen puutarhakoulu Haapavedellä” (1.10.1893) provastinna Pöyhösen lähettäneen Talousseuralle näytteeksi puutarhatuotteita, kuten ”kaksi tavattoman suurta Yorkerin ja Nilsonin kupukaaia, kukkakaalin ja hopeanvaaleata sipulia ynnä kuivattua spenaattia”.

Nora Pöyhösestä koulun perustajana kirjoittivat monet muuallakin Suomessa ilmestyneet lehdet. Leikekirjaan olivat päätyneet artikkelit muun muassa lehdistä Österbottniska Posten, Pohjalainen ja Suometar.

Suometaren kirjoituksessa 11.10.1902 arvostetaan ruustinnan toimintaperiaatetta.

Kuinka arasti on tarkoitusperää silmällä pidetty, nähdään siitäkin, ettei koulussa ole kasvihuonetta, etupäässä siitä syystä, ettei voitaisi sanoa tuloksien riippuvan kalleista laitoksista, joita ei tavallinen viljelijä voi itselleen hankkia.

Suometar kirjoitti 24.9.1901 opettavaisesta ja huvittavasta näyttelystä.

Paitsi tavallisia kasviksia, kuten sipuleja, joita on kaikkia mahdollisia lajeja, on näytteillä m.m. kokonaista 26 eri lajia kurpitsioita--.. Muista etelämaisista kasveista mainittakoon tomaatit ja meloonit, jotka kaikki on erittäin hyvin saatu menestymään. Arbuusia on tänä vuonna viljelty ensi kertaa Haapavedellä, ja ovat nekin hyvin onnistuneet.

Lehtien perustamista ja alkuvuosien toimintaa vaikeuttivat keisarillisen Venäjän sortokauden aiheuttamat ennakkosensuuri, sakot ja lakkautukset. Toisaalta vaikeudet nostivat kansallistunnetta ja siten vahvistivat oman äänenkannattajan tärkeyttä. Suomenkielisillä sanomalehdillä oli suuri merkitys kansallistunteen nousussa.

Raportin kolmannessa pääluvussa **Työn raamit** esitetään tutkimusote, tutkimusmenetelmä ja analyysi. Laadullinen tutkimusote on käyttökelpoinen silloin, kun tutkimuksen tarkoituksena on todellisen elämän kuvaaminen. Luvussa käytettyjä teoksia ovat Alasuutarin ”Laadullinen tutkimus”, Hirsjärvi, Remes ja Sajavaara -työryhmän ”Tutki ja kirjoita”, Kanasen ”Kvali. Kvalitatiivisen tutkimuksen teoria ja käytänteet”, työryhmän Ojasalo, Moilanen ja Ritalahti ”Kehittämistyön menetelmät” ja Tuomen ja Sarajärven teos ”Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi”.

Neljännessä luvussa **Elämän värit** selvitetään vastaus kysymykseen, minkälaisessa yhteiskunnassa Nora Pöyhösen aikana elettiin. Professori Eino Murtorinne kuvaa kirkon, koulun ja yhteiskunnan yhteyttä kirjassa ”Suomen kirkon historia 3. Autonomian kausi 1809–1899”. Kunnan ja seurakunnan hallinnollista erottamista olivat vaatineet sekä papisto että talonpoikaisväestö. Paikallishallinnon uudistaminen toteutettiin senaatin 1859 asettaman komitean ehdotuksen mukaisesti. Samaan aikaan valmisteltiin kansanopetuksen siirtämistä pois papiston johdosta ja valvonnan uskomista erityiselle kouluylhallitukselle. Anders Josef Europaeus toimi väestön hyvinvoinnin ja sivistyksen parantamisen puolesta Liperissä.

Ajanjaksoon sattui yksi Suomen historian synkimmistä tapahtumista, nälkävuodet. Antti Häkkinen, Vappu Ikonen, Kari Pitkänen ja Hannu Soikkanen ovat toimittaneet teoksen ”Kun halla nälän tuskan toi”. He kirjoittavat, miten nälkä ajoi kerjäläisvaellukseen ja miten vaeltajat olivat tehokkaita taudinlevittäjiä ja kuolemankin tuojia.

Naisten yhteiskunnallisen ja taloudellisen aseman parantamiseen pyrkivät monet uranuurtajanaiset, kuten esimerkiksi Aleksandra Gripenberg ja Minna Canth. Näistä naisista ja naisasiasta kirjoittavat tohtori Tyyni Tuulio kirjassaan ”Aleksandra Gripenberg. Kirjailija, taistelija, ihminen” sekä kouluneuvos Kirsti Mäkinen yhdessä lehtori Tuula Uusi-Hallilan kanssa ”Minna Canth Taiteilija ja taistelija”.

Nuoren Noran luonnetta muokanneita tekijöitä etsitään Liperin kotipappilasta. Perheen ja suvun elämää on kuvattu muun muassa A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukuanomissa ja maisteri Anna Petersen-Jessen kirjassa ”Liperin rovasti Anders Josef Europaeus”.

Haapavedellä Nora Pöyhönen löysi elämäntehtävänsä tutustuttuaan pitäjäläisten koteihin. Kuvauksia väestön elintavoista 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa on kirjoitettu kansakouluntarkastaja Kustaa Adolf Ruokosen toimittamaan teokseen ”Haapavesi ennen ja nyt I” sekä tohtori Konrad Relanderin akateemiseen väitöskirjaan ”Terveyshoidollisia tutkimuksia Haapajärven piirilääkäripiiristä I. Terveyyteen vaikuttavien olosuhteiden ja tapojen ynnä yleisen terveystieteen valaisemiseksi Haapaveden kunnassa”.

Muotokuvan maalaaminen -luvussa tutkitaan Nora Pöyhösen elämää ja toimintaa hänen eri rooliensa kautta. Selvitetään vastausta kysymykseen, mikä hänen merkityksensä on ollut puutarha- ja ravitsemisalalan koulutuksessa. Tämän luvun tärkeitä lähteitä ovat Nora Pöyhösen omat lehtikirjoitukset ja haastattelut sekä kasvitarha- ja keittokoulun vuosikertomukset, jotka löytyvät Oulun maakunta-arkistosta. Opetusneuvos Anja Pöyhönen on koonnut kirjan ”Sata vuotta ruustinnan koulua”, ja kansakoulunopettaja Matti Kauppinen on tehnyt tarkat pöytäkirjat Haapaveden kasvitarihayhdistyksen kokouksista. Ruustinna Olga Sariola on kirjoittanut historiikin ”Haapaveden Emäntäkoulun synnystä ja vaiheista”.

Naisten kasvatuskysymysten heräämisen mukana huomio kiinnittyi myös kotitalouteen. Kansakoululaitoksen isä Uno Cygnaeus oli Keski-Eurooppaan suuntautuneelta opintomatkalta palattuaan ehdottanut, että kansakoulussa oppilaiden tuli tottua kaikkiin taloudellisiin toimiin. Suunnitelmaa ei tuolloin vielä toteutettu. Kysymys tuli julkiseen keskusteluun Suomessa uudelleen 1880-luvulla, jolloin alettiin vaatia käytännön koulutusta. Huomattiin, että muun muassa Lontoon kansakouluissa kotitalousopetusta oli ollut vuodesta 1878 alkaen. Englannissa olivat valmistuneet jo ensimmäiset kotitalousopettajat. Kotitalouskoulussakin saattoi olla professori opettajana.

Keskustelut ja lehtikirjoittelut saivat aikaan sen, että taloustaitojen opetusta varten perustettiin erilaisia talous- ja emäntäkouluja. Haapaveden koulun kanssa samaan aikaan 1890-luvulla aloitettiin koulutus Helsingissä, Tampereella ja Kuopiossa. ”Kotitalouskoulujen alkuvaiheita Suomessa 1850–1900” ja ”Helsingin Kasvatusopillinen Talouskoulu 1891–1940”, ovat tohtori Katri Laineen kirjoittamia lähde- ja lähdeteoksia. Tietoa kotitalouskoulutuksesta löytyy tohtori Vuokko Lepistön kirjoittamasta ”Sata vuotta Tampereen talouskoulussa” sekä Paavo Korhosen toimittamasta kirjasta ”Kuopion Talouskoulu 1892 100 vuotta”. ”Naisten kotitaloudenhoito-opetuksen järjestämistä varten asetetun komitean mietintö” ja lehtori Bruno Granit-Ilmoniemen kokoama selonteko ”Kotitalousopetuksen kanta kotimaassa ja ulkomailla” antavat selkeän kuvan opetuksen tilasta ja muutoksesta.

Suomesta tehtiin opintomatkoja muihin Pohjoismaihin ja Keski-Eurooppaan 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa. Tässä luvussa tutustutaan, mitä matka-arkkuihin päätyi erityisesti Ruotsin ja Englannin koulutuksesta. Kirjallisuudeksi valitaan Ruotsin kouluja edustamaan tohtori Herbert Lundin ”Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1895–1945: en minneskrift”. Englantilaisista kotitalousopetusta kuvataan johtajatar Sara Burstallin teoksessa ”The Story of Manchester High School for Girls, 1871–1911” sekä joissakin lehtiartikkeleissa, kuten talousopettaja Blanche Henryn kirjoituksessa ”The Importance and Growth of the Teaching of Domestic Economy in Schools”.

Luvussa **Siveltimen vetoja** kartoitetaan, missä muodossa Nora Pöyhösen elämäntyö on säilynyt 2000-luvulle. Luvun tietolähteitä ovat keskustelut, puheet, haastattelut ja henkilökohtaiset kokemukset. Luvussa tarkastellaan lisäksi opinnäytetyöhön tehdyn tutkimuksen luotettavuutta.

Opinnäytetyö päättyy pohdintalukuun **Ruustinnan muotokuva**. Koulun perustaja oli uranuurtaja aikana, jolloin kaikenlainen sivistys maakunnassa oli vielä heikkoa. Avaamalla kotinsa ovet ja jakamalla yksityisen elämänsä oppilaiden kanssa Nora Pöyhönen sai siirrettyä heihin oman innostuksensa työhön ja elämään. Ruustinna oli oivaltanut, että myös kotitaloustyö vaati koulutusta ja maaseudun väestön ruokatottumukset korjaamista. Koulutuksella saatu tietotaito välittyi kotien kautta yhteiskuntaa kehittämään.

3 TYÖN RAAMIT

Tutkimuksen kohteena on Nora Pöyhösen muotokuva: suomalaisen, sivistyneen naisen saavutusten ja luonteen kuvaus. Taustalla ovat 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alun periaatteet, ihanteet ja tapahtumat: erityisesti papisto ja pappilakulttuuri, kieli- kysymys ja suomalaisuus, kansan sivistäminen ja naisen asema.

Tutkimusmenetelmäksi valitaan kvalitatiivinen tutkimus ja aineistolähtöinen lähestymistapa. Tutkimusaineistona ovat yksityiset kokoelmat, julkiset arkistot ja kirjallisuus. Sisällönanalyysillä tiivistetään aineisto. Aineistosta nostetaan esille olennaiset seikat, joiden kautta pyritään tulkintaan. Nora Pöyhösellä oli ajatus, että naiset tarvitsivat koulun, joka toimi sekä heidän itsensä että kotien parhaaksi. Oppeja vietiin eteenpäin koko paikkakunnan ja pohjoisen alueen hyväksi.

3.1 Laadullinen tutkimus

Tutkittaessa yksittäisen henkilön luonteen ominaisuuksia ja näkyviä saavutuksia, kvalitatiivinen tutkimusote on käyttökelpoinen valinta. Tutkimuksen lähtökohtana on todellisen elämän kuvaaminen. Todellisuus ymmärretään kokonaisuudeksi, jota ei voi jakaa osiin mielivaltaisesti. Kvalitatiivinen tutkimus pyrkii kuvaamaan, ymmärtämään ja mielekkäällä tavalla tulkitsemaan ilmiöitä. Tutkimuksessa tapausta käsitellään syvyyssuunnassa. (Kananen 2008, 24–25.)

Tutkimustehtävän tavoitteena on ruustinna Nora Pöyhösen syvälinen ymmärtäminen. Jokainen yksilö on osa kokonaisuutta; omaa perhettä, ympäröivää kulttuuria ja vallitsevaa maailmankuvaa, joita ei voi jättää huomioimatta. Mitä enemmän arvoituksen ratkaisemisessa on käytettävissä vihjeitä ja johtolankoja, sitä paremmin voidaan ratkaisuun luottaa. Kvalitatiivinen tutkimusprosessi on omalla tavallaan ainutkertainen. Siinä sovelletaan luovasti perussääntöjä ja luodaan uusia sääntöjä. (Alasuutari 2011, 47–48.)

Tutkimusongelman luonne vaikuttaa tiedonkeruumenetelmän valintaan. Tiedon hankinnalla pitää olla tarkoitus: tietoa ja havaintoja kerätään ja talletetaan uuden teorian muodostamista varten. Kohdeilmiöstä voidaan jo ennakolta tietää paljon, jonkin verran tai tietoa ei ole ollenkaan olemassa. Laadullinen tieto koostuu sanoista, lauseista, kuvista ja äänistä. Se on yksityiskohtaista, asiayhteyteen liittyvää ja rikasta. Laadullista aineistoa voi kerätä loputtomiin, joten tutkijan on aina itse harkittava lopettamispiste. (Kananen 2008, 17, 39, 68.)

Kanasen (2008, 81) mukaan kirjallisia aineistoja voidaan käyttää tutkimusmateriaalina; mikä tahansa tutkittavaan ilmiöön liittyvä kirjallinen dokumentaatio voi toimia aineistona. Jokainen tieto menneisyydestä on arvokas. Työryhmä, Ojasalo, Moilanen ja Ritalahti (2009, 121), tuo esille listan tarkastelun kohteeksi soveltuvista dokumenteista: tekstiksi muutetut haastattelut, www-sivut, lehtiartikkelit, vuosikertomukset, markkinointimateriaalit, ideointipalaverien muistiot, päiväkirjat, raportit ja muut kirjalliset materiaalit. Aineiston hankinnassa suositaan metodeja, joissa tutkittavien äänet ja näkökulmat tulevat esille (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 160).

Tutkimusmateriaalin luotettavuus on syytä selvittää. Menneisyyden tapahtumien tutkimisessa kirjallinen materiaali on usein luotettavampi kuin haastattelemalla saatu, koska ihmisen muisti on rajallinen, ja toisaalta se voi olla myös valikoiva. Toki dokumentin laatija voi kirjoittaa satuja, ja johtaa harhaan, kuten esimerkiksi omaelämäkerrassa asiat voi kertoa itselle parhain päin. Tutkimuksen uskottavuus paranee, jos on mahdollista hankkia aineistoa useammalla menetelmällä. (Kananen 2008, 81–82.)

Laadullisessa tutkimuksessa tuloksiin voivat vaikuttaa tutkijan mielenkiinto tutkimuskohteeseen, oma elämäntapa, aikaisempi historia ja ammatti. Näkökulma valitaan yleensä omien kokemusten kautta, eikä sitä voida nähdä suoraan aineistosta. Sen vuoksi aineistoon pitää tutustua perusteellisesti ja selvittää, mitä se sisältää.

Laadullisen tutkimusmenetelmän tyypillisiin ominaisuuksiin kuuluvat kohdejoukon valinnan tarkoituksenmukaisuus, tutkimuksen joustava toteutettavuus, suunnitelmiin muutettavuus olosuhteiden mukaan, mahdollisuudet aineiston monitahoiseen tarkasteluun ja tapausten käsittelyyn ainutlaatuisina. (Hirsjärvi ym. 2007, 160).

Kvalitatiivisen tutkimuksen toteuttamiseen voidaan käyttää erilaisia menetelmiä, joilla kerätään, analysoidaan ja tulkitaan aineistoa. Tutkimustehtävään Nora Pöyhösestä sopii tapaustutkimus, tavoitteenahan on saada mahdollisimman yksityiskohtainen kuva kyseisestä henkilöstä omassa ympäristössään. Tutkimus tuottaa enemmän selitykseen kuin tutkintaan kohdistuvaa yksityiskohtaista tietoa. Tapaustutkimus ei pyri yleistettävyyteen, mutta pyrkii kuitenkin ymmärtämään ja tulkitsemaan syvällisesti tapausta siten, että tutkimuksen tuloksilla on merkittävyyttä. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 52, 55.)

3.2 Laadullinen analyysi

Laadullisessa tutkimuksessa on monta erilaista mahdollisuutta analysoida aineistoa ja käyttää eri näkökulmia. Samasta aineistosta voi tehdä monia tulkintoja eivätkä kaikki tulkinnat ole aivan väriä. Käsitteenä analyysi on vaikea määriteltävä, koska sen voi ymmärtää eri tavoin. Joidenkin tutkijoiden mielestä analyysia on vasta se vaihe, kun aineisto tulkitaan. Joidenkin mielestä tutkimus ei vain pääty analyysiin, vaan analyysi on mukana kaikissa eri vaiheissa tiedonkeruusta tulkintaan ohjaten tutkimusprosessia. (Kananen 2008, 10, 24.)

Laadullisessa analyysissä aineistoa tarkastellaan kokonaisuutena. Analyysi koostuu havaintojen pelkistämisestä ja arvoituksen ratkaisemisesta, joiden erottelun voi tehdä vain analyttisesti. Käytännössä nämä vaiheet nivoutuvat toisiinsa. Havaintojen pelkistämisessä aineistoa tarkastellaan teoreettis-metodologisessa näkökulmassa. Tarkastelussa otetaan huomioon teoreettinen viitekehys ja kysymyksen asettelun olennaiset tekijät, jolloin aineisto pelkistyy raakahavainnoiksi. Pelkistämistä seuraavan vaiheen idea on karsia havaintojen määrää yhdistämällä raakahavainnot. Laadullisessa analyysissä on merkittävää raakahavaintojen pelkistäminen mahdollisimman suppeaksi. (Alasuutari 2011, 38–43.)

Useimmat eri nimillä esiintyvät laadullisen tutkimuksen analyysimenetelmät perustuvat sisällönanalyysiin, jonka pyrkimys on etsiä ja tarkastella dokumenttien sisällön inhimillisiä merkityksiä. Tutkija pyrkii ymmärtämään tutkittavia heidän omasta näkö-

kulmastaan analyysin kaikissa vaiheissa. Analyysissa tuotettua sanallista aineistoa voidaan tarvittaessa tutkia eteenpäin niin, että saadaan määrällisiä tuloksia. (Tuomi & Sarajärvi 2006, 105, 109, 115.)

Mahdollinen jo olemassa oleva tutkimus tai teoria voi toimia tulkinnan lähteenä ja helpottaa johtopäätösten tekemistä. Tulkinnassa tarvitaan mielikuvitusta. Vaikka tulkinta esitetään omana vaiheenaan, kvalitatiivisessa tutkimuksessa tulkinta on alkanut jo tutkimusongelman muodostamisesta ja kulkee mukana kaikissa eri vaiheissa tutkimuksen edetessä. (Ojasalo ym. 2009, 128.)

Tässä opinnäytetyössä käytettiin menetelmänä aineistolähtöistä sisällönanalyysia. Kirjoitetuista lähteistä poimittiin kokoelma havaintoja, jotka pelkistettiin, yhdistettiin ja tiivistettiin kuvaukseksi Nora Pöyhösestä. Henkilokuva kertoo aina kulloinkin kyseessä olevasta ihmisestä, hänen työstään ja yksityiselämästään, mutta se on myös kuvaus ajasta ja ympäristöstä.

4 ELÄMÄN VÄRIT

Nora Pöyhösen (1849–1938) elämä sai voimakkaan värin 1800- ja 1900-lukujen vaihteen pappilakulttuurista. Lapsuutensa ja nuoruutensa Nora Alexandra eli papin tyttärenä Liperissä ja myöhemmin, vuodesta 1886 lähtien, papin rouvana Haapavedellä. Papin perhe osallistui pitäjäläisten arkielämään monin tavoin. Kristillisen perinteen mukaan lähimmäisistä pidettiin huolta antamalla ensiapua yhtä hyvin hengen nälkään kuin ruoan puutteeseen tai sairauteen. Nora Pöyhösen lähes yhdeksän vuosikymmenen mittainen elämänkaari osui ajankohtaan, jolloin Suomessa oli voimakkaan kehityksen ja muutoksien kausi.

4.1 Kotimaan ajankuva

Ajan hengen mukaisesti lääkäripiireissä keskusteltiin vakavasti kansalaisten hygieniasta ja terveydenhoidon tarpeesta. Kansanterveyden parantaminen terveysvalistuksen avulla nousi vähitellen tärkeäksi tavoitteeksi. Asiaa edistääkseen Nora Pöyhösen veli Matias Anselm Europaeus (myöhemmin Matti Äyräpää; 1852–1928) perusti Lääkäri-seura Duodecimin vuonna 1881. Matiaksen monista vahvoista taipumuksista sosiaalisuus tuli esille jo koulupoikana Helsingissä, kun hän muun muassa suurina nälkävuosina 1866–67 kauppasi liperiläisten hätäapuyrityksinä tekemiä paperiveitsiä ja lipeäkalalusikoita. (Äyräpää 1952.)

Vanhin veli Anders Theodor (1836–1912) opiskeli agronomiksi Hohenheimin maatalouskorkeakoulussa Saksassa ja tutustui myös Versaillesin maatalousoppilaitokseen. Maanviljelyskemian opinnoista innostuneena Adde luennoi nuoremmille sisaruksilleen muun muassa eri apulanta-aineitten merkityksestä. Näin saamaansa tietoutta Nora Pöyhönen hyödynsi myöhemmin Haapavedellä. (Lehtonen 1997.)

Noran isä Anders Josef Europaeus toimi väestön hyvinvoinnin kohentamiseksi ja onnistuikin vähentämään kerjäläisten osuutta väestön keskuudessa. Kunnallinen yhteisvastuullinen toiminta oli vasta alulla maassa, joten Europaeus järjesti keräyksiä ja otti

vastaan lahjoituksia Liperin köyhäinkassaan. Nälkävuosien 1863–1868 aikana omaistensa ja ystäviensä kautta Europaeus hankki yksityistä raha-apua ulkomailta, lähinnä Saksasta ja Venäjältä. Hänen omistamalleen Nivan tilalle perustettiin orpokoti ja Anders-pojan Anttolan tilalle sairaskoti. (Hirvensalo 1997.)

Anttolan sairaskotiin tuotiin satoja ihmisiä, joista monet kuolivat. Kuolinsyyksi epäiltiin joko väärin käsiteltyjä hätäleipäaineksia tai lääkkeitä, joita olivat muun muassa tervavesi ja erilaiset hapot. Uskottiin jopa mahdollisuuteen, että Atte-herra myrkytti potilaitaan. Vastaavat epäilyt olivat yleisiä kaikkialla hätäalueilla. (Häkkinen 1991, 247–248.) Ilmeisesti kuolema oli kuitenkin seurausta pitkään jatkuneesta huonosta ravinnosta ja ruoan puutteesta tai kulkutaudeista.

4.1.1 Suuret nälkävuodet

Enemmistö suomalaisista, noin yhdeksän henkilöä kymmenestä sai pääasiallisen toimeentulonsa maataloudesta 1860-luvulla. Tärkein ravinnonlähde oli ruis, joka muodosti vajaan puolet ruokavaliosta, ohra oli toiseksi tärkein viljalaji, Etelä-Suomessa käytettiin myös vehnää ja Itä-Suomessa kauraa. Ongelmia syntyi erityisesti silloin, kun rukiin sato epäonnistui. (Ikonen 1991, 81.)

Useampien peräkkäisten katovuosien johdosta viljavarastot olivat tyhjentyneet, niin ettei esimerkiksi Liperin pitäjänmakasiinista riittänyt vuosina 1866–68 viljaa edes osakkaille (Ikonen 1991, 85). Oli turvaututtava vaihtoehtoisiin ruoka-aineisiin, joita olivat puunkuori ja -lehdet, viljan akanat, tähkät ja oljet, islannin- ja poronjäkälä, sammal, naava, juurikasvit, hernekasvien varret, sienet, metsämarjat, suolaheinät, nokkonen, raparperi ja vesikasvien juuret. Milloin oli mahdollista, eläinkunnasta käytettiin kotieläimiä, kaloja, lintuja, jyrsojia, jäniksiä, karhuja ja hirvieläimiä. (Häkkinen 1991, 91–92.)

Tutkimuksissa pettu oli todettu epäterveelliseksi ravinnoksi, ja syksypakkasten turmeltua sienet ainoaksi mahdollisuudeksi jäi kerätä jäkälää. Jäkälän sisältämät hapot oli liuotettava pois lipeällä, mitä kaikki eivät osanneet tehdä. Jäkälähappopitoinen leipä saattoi johtaa vähitellen myrkytystilaan ja kuolemaan. (Häkkinen 1991, 98, 109.)

Kurjuus, sairaudet ja kuolema koskettivat kaikkia väestöryhmiä. Ylläpitäessään hyväntekeväisyyslaitoksia paremmassa taloudellisessa asemassa olevat säätyläisetkin saattoivat sairastua kerjäläisten potemiin kulkutauteihin ja kuolla niihin tai viedä tarunnan perheenjäseniinsä. Lääkärit ja papisto joutuivat virkatehtäviensä kautta kokemaan kansan hädän hyvin konkreettisesti. Oli käytävä sairasmajoissa, lohdutettava kuolevia ja hoidettava lukemattomat hautajaiset.

4.1.2 Papiston merkitys

Papiston asema aateliston, porvariston ja talonpoikien rinnalla omana säätynä an toi sille vaikutusvaltaa. Harvalukuinen papisto edusti oppineisuutta, ja varsinkin maalaispitäjissä papin perhe oli usein ainoa koulutusta saanut, jolloin sen merkitys korostui elinolojen parantajana.

Elämäntehtävänään A. J. Europaeus piti työtään Liperin kirkkoherrana, mutta suomenkielinen kirjallisuus, kirjastohankkeet ja koululaitoksen kehittäminen olivat hänelle tärkeitä. Europaeus perusti vuonna 1845 Suomen ensimmäisen suomenkielisel le rahvaalle tarkoitetun kansankirjaston Liperiin. Hän oli arvostettu historioitsija ja julkaisi useita sanomalehtiartikkeleita Suomen kansan menneisyydestä. (Petersen-Jessen 1987, 62–63.)

Rovasti Europaeuksen aloitteesta perustettiin Pohjois-Karjalan ensimmäinen kansakoulu vuonna 1857 Liperin Anttolaan ja kaksiluokkainen alkeiskoulu Joensuuhun (Lehtonen 1999). A. J. Europaeuksen (1857) Wiborg-lehteen kirjoittama artikkelisarja kansanopetuksen kehittämisestä herätti myönteistä huomiota senaatin kirkollisasiain toimikunnassa. Europaeus asettui koulukysymyksissä tuomiokapitulien lausuntoja vastustavalle kannalle. Lausuntojen mukaan kansanopetus ymmärrettiin vain rippikouluun valmistavaksi laitokseksi, kun taas Europaeus korosti kaikenlaisen valistamisen tärkeyttä eikä nähnyt siinä maallistumisen uhkaa.

Kirkon valvonnasta irtautuvaan kansanopetukseen suhtauduttiin edelleen ristiriitaisesti, ja vasta vuosien 1863–1864 valtiopäivillä asiaa käsitellyt papisto päätyi vain niukan enemmistön turvin kannattamaan kansakoulua koskevien asioiden jättämistä kirkonkokouksen sijasta kuntakokoukselle (Murtorinne 1992, 211–212).

Uno Cygnaeuksen (1810–1888) kannanotto kansanopetuksen järjestämisestä Suomessa sisälsi ajatuksen, että koulun tehtävä oli kehittää lasten henkisiä ja fyysisiä puolia tasavertaisesti ja pyrkiä nostamaan heidät korkeammalle tasolle itsensä kehittämisessä. Cygnaeuksen muotoilemien ajatusten pohjalta senaatti antoi julistuksen kansanopetuksen järjestämisen perusteista Suomessa vuonna 1858. Muutamat kohdat vuosien 1858 ja 1861 kansakouluasetuksissa on kirjoitettu A. J. Europaeuksen esittämällä tavalla. (Murtorinne 1992, 211.)

Liperin olojen kehittämisen lisäksi A. J. Europaeus edisti myös koko valtakunnan asioita papiston edustajana tammikuun valiokunnassa 1862 ja valtiopäivillä 1863–1864. Valtiopäivillä rovasti Europaeus teki anomuksen yläalkeiskoulun perustamisesta Karjalaan mahdollistamaan varattomien perheiden lasten kouluttamisen. Toisen anomuksen hän teki ruotsin ja latinan opetuksen aloittamisesta Kuopion koulussa. Pikuserkkunsa, merkittävän muinaistieteilijän D. E. D. Europaeuksen (1820–1884) innoittamana rovasti ehdotti, että perustettaisiin suomensukuisten kansojen kielen- ja historiantutkinnan professorin virka yliopistoon. (Lehtonen 1999.)

4.1.3 Naisen asema

Naisen asema oli pysynyt muuttumattomana vuosisadasta toiseen. Oikeus tasa-arvoisuuteen perheessä, mahdollisuus koulutukseen tai omavalintaiseen työhön eivät olleet toteutuneet. Naimaton nainen oli isänsä ja naimisissa oleva miehensä holhouksen alainen. Ilman aviomiehen lupaa vaimo ei saanut olla työssä, jossa käsiteltiin rahaa, ja naisen ansaitsema raha kuului aviomiehelle tai isälle. Ainoastaan leski sai päättää omista raha-asioistaan. Naisen oli mahdollista periä omaisuutta, mutta sitä hallitsi hänen edusmiehensä. (Mäkinen & Uusi-Hallila 2003, 30.)

Epäkohtiin alettiin kiinnittää huomiota. Naiskysymyksestä kirjoittivat sanomalehdet, ja kirjailijoista varsinkin Minna Canth (1844–1897) taisteli kiivaasti asian puolesta. Aloite naisten asemaa koskevien epäkohtien korjaamiseksi tehtiin vuonna 1862. Rovasti Europaeus esitti naisen täysi-ikäisyyden alentamista 25 vuodesta 21 vuoteen. Konservatiivit vastustivat esitystä jyrkästi Jumalan sanaan ja kokemukseen vedoten, joten se toteutui vasta vuonna 1899 (Lehtonen 1999).

Vuonna 1879 säädetyin elinkeinolain mukaan jokainen täysi-ikäinen kansalainen (mies ja naimaton täysivaltainen nainen) sai harjoittaa mitä tahansa luvallista ammattia. Tämä mahdollisti elinkeinoelämän monipuolistumisen ja uusien tehdaspaikkakuntien syntymisen. Liikenneyhteydet paranivat ja väestön liikkuvuus lisääntyi. Yhteiskunnallinen muutos synnytti teollisuuspaikkakunnille uudenlaisia sosiaalisia ongelmia, joita pyrittiin korjaamaan vapaan kansansivistystyön ja yhdistystoiminnan kautta. (Murtorinne 1992, 304.)

Naisten ihmisyydestä ja oikeuksista keskusteltiin yleisesti Euroopassa. Keskustelu sai maan säätyläisnaiset perustamaan vuonna 1884 Suomen Naisyhdistyksen, johon Nora Pöyhönen myös kuului. Yhdistys vaati naisille samoja koulutuksellisia, poliittisia ja sosiaalisia oikeuksia kuin miehillä oli. Julkiseen elämään naiset saattoivat osallistua vasta vuosisadan vaihduttua. (Mts. 2003, 55, 58.)

Suomen yhdistyksen naisasianaiset vapaaherratar Aleksandra Gripenbergin (1857–1913) johdolla auttoivat naisia työhaussa. Ennen kuin sanomalehti tuli talouksiin, kirkon saarnatuolista luettiin tarpeellisia kuulutuksia. Naisyhdistyksen lähetti tytöille vetoomuksen, etteivät he lähtisi kaupunkeihin palveluspaikan saamisen toivossa. Työtä ei saanut edes elatusta vastaan. Huolimatta hyvästä tavoitteestaan koota säätyläisiin ja rahvaaseen kuuluvat naiset yhdessä ajamaan oikeuksiaan, yhdistys tavoitti vain pienen joukon sivistyneistöön kuuluneita naisia. (Tuulio 1959, 92,141.)

Huhtikuussa 1889 perustettu Koti ja Yhteiskunta -lehti seurasi naisen elämää toisaalta kodinhoitajana, toisaalta yhteiskunnassa toimijana ja yhdisti näiden välisen ristiriidan tarjoamalla mahdollisuudeksi ansaita toimeentulo kotona tehtävällä käsityöllä tehdasteollisuuden sijaan. Samaa mieltä oli ollut myös kirjailija Minna Canth, joka kirjeessään 26.4.1884 professori Lucina Hagmanille (1853–1946) vaati työnjakoa. Naisten kotona omaa perhettä varten tekemät käsityöt olivat ansioiden riistoa ammattilaisilta, ajan ja voimien tuhlausta. Käsityöiden opetus piti jättää pois tyttökoulusta, ja sen sijaan perustaa erillisiä käsityökouluja, joissa opetus olisi ammatillista. (Kannila 1973, 140–141.)

Suomalaiset naiset saivat ensimmäisinä Euroopassa ääni- ja vaalioikeuden vuonna 1906 voimaantulleen uuden valtiopäiväjärjestyksen mukaisesti. Äänioikeuden taust-

talla oli mahdollisesti maahan muodostettu yhtenäiskoulujärjestelmä. Merkittävää oli, että naiset saivat myös oikeuden asettua eduskuntaehdokkaiksi. Suomen ensimmäiseen yksikamariseen eduskuntaan valittiin muiden muassa Lucina Hagman Nuor-suomalaisen puolueen listoilta sekä Aleksandra Gripenberg Suomalaisen Puolueen kansanedustajaksi, puoluevaltuuskunnan jäseneksi ja naisvaliokunnan puheenjohtajaksi. (Tuulio 1959, 287.)

4.2 Pappilan neidosta ruustinnaksi

Säätyläistävät siirtyivät pappissuvusta ja sukupolvesta toiseen, kun papit saattoivat olla pappien lapsia jo monessa polvessa ja papinrouvat useimmiten pappissuvusta lähtöisin. Talonpoikaislähtöisetkin papit ottivat puolisoikseen tavallisesti pappilan neidon, mitä kautta he pääsivät säätyläispiireihin. Näin tapahtui myös Liperissä, kun rovasti A. J. Europaeus sai apulaisekseen maanviljelijän pojan Johan Pöyhösen, josta tuli myöhemmin hänen vävynsä, Nora Alexandran aviomies. Anders Josef Europaeus itse oli pappi viidennessä polvessa.

Maaseutupappilan emännöiminen oli vaativa ammatti, minkä eri puolilla Suomea laajasti matkustanut englantilainen kirjailija Annie M. C. Clive-Bayley (1895, 105–106) myös huomasi. Hän vertasi papin emännän velvollisuuksia Sananlaskujen kirjan 31. luvussa olevaan ”Hyvän vaimon ylistykseen” todeten, että kirkkoherran vaimo on hyvin toimielias nainen. Sananlaskujen kirjaan voi todellakin viitata suomalaisen ruustinnan hyveiden ruumiillistumana. Hänen täytyi huolehtia kehräämisestä, kutomisesta, meijerityöstä, ompelutöistä, peltotöistä, keittämisestä, säilömisestä ja puutarhanhoidosta ja maaseudulla lasten kasvatuksesta.

Papin vaimon piti vastata papin luontaisaattavista, viljasta, voista ja muista kymmenystuotteista. Hänen oli osattava vastaanottaa ja punnita ne, varata oma tarve seuraavaan satoon saakka ja myydä ylimääräinen osa. Toisaalta ruustinnan vastuulla olivat pappilan vieraanvaraisuus ja hyväntekeväisyys, jotka olivat tuohon aikaan suuritöisiä toimintoja. (Clive-Bayley 1895, 105–106.)

Vilkkaan seuraelämän keskuspaikkana Liperin pappila antoi hyvän mahdollisuuden harjoitella vieraanvaraisen emännän taitoja rovasti Europaeuksen tyttärille, Eleonoralle (1849–1938), Theklalle (1845–1933), Josefinalle (1838–1915), Natalialle (1844–1926) ja Hildalle (1848–1921). Normaalioloissa elettiin kuitenkin vaatimattoman työtelästä arkea, johon erityisesti nälkävuodet toivat unohtumattomia kokemuksia.

4.2.1 Koti kasvattajana

Ihmisen olemusta pohdittaessa on keskusteltu, kumpi kehityksessä on tärkeämpi, vallitseva ympäristö vai yksilön perinnöllinen rakenne. 1800-luvulla lasten kasvatuseriaatteisiin liittyi usko siihen, että ihminen on kasvuympäristönsä tuote. Ihminen oppii käyttäytymään kulttuurin odotusten mukaisesti, mutta minkälaiseksi tahansa ympäristö ei voi häntä muovata. (Keltikangas-Järvinen 2009, 9–10.)

Liperin pappilan lasten luonteeseen periytyi voimaa ja määrätietoisuutta, mutta myös valoisuutta, sydämen sivistystä ja ihmisrakkautta lempeältä äidiltä ja hyvältä isältä. Anders-isän ominaisuuksia on tiedossa pitkä luettelo: maltillinen, kansanomainen, aktiivinen, taitava, tunnollinen, oppinut, sovitteleva, oikeudenmukainen ja lempeä. Lisäksi on tiedossa, että isä oli vakava ja ulkoisesta sydämellisyydestään huolimatta hän jäi etäiseksi. (Hartikainen 2005, 70; Kitunen 1974.)

Rovasti Europaeus tuli hyvin toimeen seurakuntalaisten kanssa, vaikka jotkut arvioivat hänet vakavaksi ja etäiseksi. Tuo käsitys saattoi olla seurausta oman perheen huolista. Yhteiskunnallisten velvollisuuksien vuoksi Anders-isä oli paljon poissa kotoa, ja toisaalta lasten Selma-äidin kohtalona oli nukkua pois 38-vuotiaana. Näistä syistä Josefina, joka oli vanhin tyttäristä, joutui ottamaan lasten ja talouden hoitamisen vastuulleen. Kodissa vallitsi kuitenkin lämmin ja läheinen ilmapiiri. (Kitunen 1974.)

Kirjoituksissa Nora Pöyhöstä on luonnehdittu tarmokkaaksi, rohkeaksi ja yltiöpäiseksi, toisaalta huumorintajuiseksi ja uudistusmieliseksi, rehellisyyttä ja isänmaata arvostavaksi. Hänen persoonallisuuteensa on liitetty tunne-elämää kuvaavia ominaisuuksia, kuten lempeys ja tunteikkaus, ymmärtämiseen kuuluvia, kuten älykkyys ja kyvykkyys, sekä näkyviä toimintoja, kuten sosiaalisuus ja uskollisuus. On sanottu myös, ettei ruustinna ollut helppo ihminen tai että hän oli itsekäs, mikä johtui Anja

Pöyhösen (1992, 9, 263) käsityksen mukaan siitä, että Alamaan johtaja oli vahva, vaativa ja voimakastahtoinen. Kerrotaan, että kesken työkiireidenkin ruustinna saattoi vaatia hevoset käyttöönsä halutessaan lähteä kirkolle tuttavien tapaamaan, mutta matkalle ei lähdettykään, jos talvella reen tai kesällä trillojen aisat eivät sattuneet olemaan samanväriset.

Noran luonteen vahvuus oli mahdollisesti periytynyt isoäiti Constance Lampalta. Kun määrätietoinen ja ulkonaisista muodoista kiinni pitänyt mummo vieraili Liperissä, sai Noran Selma-äiti moitteita: ”Hur kan du komma emot mig med en bomullsduk på huvudet.” eli ”Kuinka voit tulla minua vastaan puuvillahuivi päässä!” (Valtavuo 1959.)

Liperin pappilan lasten hyvä yhteishenki tuli esille muun muassa Nora Pöyhösen kirjoittamissa muistikuvissa omasta koulutuksestaan 1800-luvun puolivälissä. Muistelmat julkistettiin Sukusanomissa vuonna 1954. Nora oli hyvin kiintynyt nuorempaan veljeensä Matias Europaeukseen (Matti Äyräpää) ja olisi halunnut päästä veljen mukana Helsinkiin lyseoon opiskelemaan, mutta isä piti parempana palkata tyttärilleen kotiopettajan. Tuon ajan tavan mukaan tytöille järjestettiin alempi koulutus kuin pojille. Sisarukset Nora ja Matti päättivät lukea ja kirjoittaa aineita yhdessä kesän tultua. Niin tehtiinkin monena seuraavana kesänä.

Sukusanomissa (1954) julkistettiin Nora Pöyhösen pohdinta opiskeluhaluistaan.

Harva meidän päivinämmä tulee ajatelleeksi, miten paljon tarmoa ja itsensäkieltämistä kysyttiin entisaikaan kotien opinhaluisilta tyttäriltä. Jospa nykyajan nuoret oikein käsittäisivät, kuinka hyvät tilaisuudet heille on valmistettu tietojen saavuttamiseksi, kun niin monenlaisia kouluja on jo maaseudullakin.

4.2.2 Ammatillista koulutusta

Noran nuoruuden aikaan käynnissä ollut taloudellinen ja sosiaalinen murros muutti myös naisen asemaa ja tehtävää yhteiskunnassa. Vuonna 1864 tuli voimaan uusi holhouslaki, joka poisti miehiltä oikeuden elinikäiseen holhoukseen. Tämän jälkeen naisten oli helpompi siirtyä työelämään ja työpaikkoja alkoi löytyä muitakin kuin piikoina, palvelijoina tai käsityöläisinä. Ensimmäisiä ammattinimikkeitä olivat postineiti, kättilö

ja opettajatar. Hoitolaitokset, kauppa ja teollisuus työllistivät myös runsaasti naisia. Ammattiin johtavista oppilaitoksista vanhimmat olivat vuonna 1859 Helsinkiin perustettu Kättilöopisto ja 1863 Jyväskylään perustettu opettajaseminaari. (Aalto 1995.)

Jyväskylän seminaarin perustanut ja sen ensimmäisenä johtajana toiminut Uno Cygnaeus loi oppilaitoksen hengen. Hän piti yllä kristillis-isänmaallista henkeä ja tiukkaa järjestystä. Usein hän muistutti erityisesti naisopiskelijoita heidän päämäärästään, työstä kansan hyväksi. (Mäkinen & Uusi-Hallila 2003, 20–21.)

Monien suomalaisuuden liikkeen valtaamien sivistyneiden kotien tyttöjen tavoin myös Nora Pöyhönen oli tuntenut velvoittavaa kutsua työhön kansan hyväksi, ja sen vuoksi hän aloitti opiskelut Jyväskylän seminaarissa syksyllä 1872. Heikentyneen terveytensä johdosta hän joutui kuitenkin keskeyttämään opintonsa ensimmäisen vuoden jälkeen, eikä voinut niitä myöhemminkään jatkaa tavattuun Juho Pöyhösen. Naimisiin menneen naisen ei sopinut opiskella eikä toimia ammatissa. (Mikkonen 1948, 265–267.)

Kotiliesi-lehden pyynnöstä Nora Pöyhönen (1924, 464) muisteli nuoruuttaan ja päätöstään antautua opetuksen alalle.

Tähän aikaan heräsi minussa halu antautua työhön kansan lasten hyväksi, vaikka suuresti epäilin kykeneväisyyttäni. Silloin sain eräältä ystävältäni, lämpimältä suomalaisuuden harrastajalta, Waldemar Churbergilta luettavaksi kirjan, joka sisälsi Matias Aleksanteri Castrénin puheita. Luettuani siinä hänen jäähyväispuheensa ylioppilaille ennen tutkimusmatkalle lähtöään, kiinnitti huomiotani hänen sanansa: ”Emmekö toimisi ollenkaan kun pelkäämme, ettemme mihinkään kykene? Eläisimmekö kuten madot ainoastaan syödäksemme, kuollaksemme ja haetaan joutuaksemme?” Nämä sanat ratkaisivat päätökseni antautua opetuksen alalle, ja niin läksin Jyväskylän seminaariin yhdessä vanhemman sisareni kanssa.

Ennen avioliittoaan Nora Pöyhönen seurasi vielä yhden lukuvuoden ajan Helsingin yliopistossa professori Zachrias Topeliuksen (1818–1898) ja professori Ernst Gustaf Palménin (1849–1919) luentoja sekä ainoana naisena veljensä Matti Äyräpään kehoituksesta professori Johan Jakob Chydeniuksen (1836–1890) kemian luentoja. (Sariola 1935, 3.)

4.2.3 Perheen äitinä

Nora ja Juho Pöyhönen vihittiin syyskuussa 1875. Nuoren parin ensimmäinen yhteinen koti oli Pielisjärvellä, jossa syntyivät lapsista Maiju Eleonora (1879–1930), Matti (1880–1954), Anni Augusta (1882–1974), Elsa (1883–1940) ja Yrjö Emmanuel (1885–1973). Väinö (1890–1922) syntyi myöhemmin Haapavedellä. (Pöyhönen 1992.)

Juho Pöyhönen (kuvio 1) valittiin Haapaveden seurakunnan kirkkoherraksi vuonna 1886, joten perheen oli nyt muutettava Pohjois-Karjalasta Pohjanmaalle.



KUVIO 1. Juho ja Nora Pöyhönen (Suvun arkistot)

Pitkä muuttomatka, isosta perheestä huolehtiminen ja koko perheen sairastuminen Haapavedellä vallinneeseen lavantautiepidemiaan rasittivat Nora Pöyhöstä. Hän oli ensimmäiset vuodet heikkokuntoinen ja uupunut. Pöyhösten kanssa samoihin aikoihin Haapavedelle lääkäriksi tullut Konrad Relander (myöhemmin Reijo Waara; 1853–1936) esitti hoidoksi ruumiillista työtä luonnon helmassa. Silloin Nora Pöyhönen päätti ruveta itse hoitamaan kasvitarhaansa. Hoitoresepti oli Nora Pöyhöselle aluksi vaikea, mutta vähitellen hän innostui huomattavasti voimiensa kasvavan. Hiljalleen väsymys katosi, ruokahalu ja voimat lisääntyivät. (Melander 1903, 38.)

Nora Pöyhösen sairastuminen antoi Konrad Relanderille aiheen etsiä vaihtoehtoisia hoitomuotoja ja perustaa kylpylaitoksen Haapajärven saareen vuonna 1887. Huolimatta Haapaveden syrjäisestä sijainnista kylpylävieraita tuli Helsingistä saakka. He kulkivat päivänvarjoineen ja hämmästyttivät tavallista kansaa saksaa ja ruotsia puhumalla. Käsämäkistenkin kerrotaan kummeksuneen haapavetisiä: ”Ne taalaavat venskaa ja kulkevat kalossit jalassa”. Ruotsi oli myös ruustinnan kotikieli, suomea hän opiskeli Jyväskylän seminaarissa.

4.3 Lähikuvassa Pohjanmaa

Pyhäjokilaakson maapohjaa voitiin pitää kohtuullisen hedelmällisenä, mutta Konrad Relanderin (1892, 12) mukaan maanviljelys oli vanhanaikaista, eikä viljelijä saanut pellostaan sitä tulosta, jonka hän järkiperäisellä viljelyksellä olisi voinut saada. Nyt kuitenkin pyrittiin parannuksiin. Hallitus lupasi etuoikeuksia niille, jotka saattoivat maata viljelyskelpoiseksi (kuvio 2). Suonviljelys alkoi voittaa yhä suurempaa alaa, heinäviljelys ja karjanhoito kohosivat muutaman vuoden kuluessa silminnähävästi.



KUVIO 2. Haapaveden pappila (Paakkila) Pyhäjoen rannalla (Suvun arkistot)

4.3.1 Väestön puhtaustavat

Haapaveden kunnan yleiskuva oli 1800-luvun loppupuolella vielä monella tavalla kehittymätön. Tutkiessaan ihmisten elintapoja piirilääkäri Relander (1892, 18) totesi, että istutettuja tai itsestään kasvavia puita näki harvoin talojen läheisyydessä, kirkonkylää lukuun ottamatta. Talot ja niiden ympäristö olivat likaisia ja asunnot puutteellisia. Jätteet ja likavedet kaadettiin portaiden viereen, johon muodostui haiseva tunkio. Vain joissakin taloissa oli tapana levittää turvetta imukeaineeksi portaiden viereen. Kuvernöörin kirje 8.3.1886 määräsi jokaiseen taloon rakennettavaksi käymälän. Ne rakennettiin, mutta niitä ei käytetty.

Vallitseviin olosuhteisiin puuttui Konrad Relanderin (1892, 18) laatima Haapaveden kunnan terveydenhoito-ohjesääntö. Se perustui piirilääkärien vuosina 1832–1943 ylläpitämään sääntöön, että lääkärien oli kansan keskuuteen levitettävä tietoa terveydelle hyödyllisistä ja vahingollisista seikoista. Relanderin ohjesääntö velvoitti muun muassa rakentamaan saunan jokaiseen taloon ja istuttamaan puita talon läheisyyteen.

Liisa Malkavaaran (2012) mukaan terveydenhoito-ohjesääntöä laatiessaan Relander ymmärsi, että puut puhdistavat ilmasta pölyhiukkasia ja sitovat epäpuhtauksia, kuten häkää ja rikki- ja typpioksideja. Puut myös käyttävät kasvaessaan ilmakehän hiilidioksidia ja tuottavat happea ihmisten tarpeisiin.

Kotikäynneillään Konrad Relander (1892, 30) sai selkeän käsityksen siitä, minkälainen puhtaustaso kunnassa yleisesti oli. Hän totesi, ettei kotien siisteys ollut

--aivan kehuttava, jopa paikoittaan onkin tyydyttävä, mutta ani harvoin mallikelpoinen. Haapavedellä vielä paljon puuttuu ennen kuin siisteydestä yleensä voidaan antaa kiittävä lause, mutta hyvällä vauhdilla ovat kumminkin olosuhteet paranemaan päin tässäkin kohden.

Kirkkoherra Juho Pöyhösen toimesta Haapavedelle saatiin lääninkarjakko, jonka ansiosta emännät oppivat valmistamaan puhdasta ja hyvänmakuista voita. Tohtori Relander (1892, 12) antoi siitä suuren kiitoksen. Kirkkoherra perusti itsekin yksityisen meijerin kirkkorantaan yhdessä kauppias Adolf Söderbergin kanssa.

4.3.2 Tohtorin näkökulma

Konrad Relander (1921, 133) oli hämmästynyt kansan tietämättömyydestä terveyteen vaikuttavista tekijöistä.

Minne vain tähystelin ympärilleni, kaikkialla huomasin taikauskoista pimeyttä: joka päivä sain kokea, miten luja ja sitkeä maalaiskansa ymmärtämättömyydestä, tietämättömyydestä, useinpa huolimattomuudesta sortui tauteihin, joihin sen ei olisi ollut pakko antautua, riutui olosuhteissa, joita olisi voitu helposti korjata.

Lääketieteen keinot olivat vielä vähäiset, joten sairauksien hoidon sijaan pyrittiin niiden ehkäisyyn. Relander toteutti kansan herätystyötä julkaisemalla kymmeniä kansantajuisia lehtisiä (Turunen 1996, 63) ja toimi Suomen Terveydenhoitolehden päätoimittajana. Lehden ensimmäisen numeron pääkirjoituksessa vuonna 1889 Relander vetosi erityisesti naisiin, että kansalaiset olisivat terveystyössä mukana.

Terve sielu viihtyy ainoastaan terveessä ruumiissa. Voiko siis ajatella kansan ystävälle kauniimpaa, ylevämpää tehtävää, kuin tiedon levittäminen ruumiin ja sielun terveyden säilyttämisen ehdoista kaikkiin kansankerroksiin.

Pyrkiessään edistämään maalaisväestön terveyttä omalla vaikutusalueellaan Konrad Relander kiinnostui tutkimaan ihmisten elinolosuhteita, elämäntapaa ja jopa kulttuuria löytääkseen mahdollisia syitä sairauksiin. Tutkimuksistaan hän kirjoitti väitöskirjan nimeltään ”Terveyshoidollisia tutkimuksia Haapajärven piirilääkäripiirissä I. Terveyteen vaikuttavien olosuhteiden ja tapojen ynnä yleisen terveystieteen valaisemiseksi Haapaveden kunnassa”. Relanderin tutkimus oli ensimmäinen vakava yritys selvittää kansanterveyteen vaikuttavien elinolojen ja sairastavuuden välisiä suhteita Suomessa. Erikoisen aihepiirinsä vuoksi väitöskirja herätti suurta huomiota.

Kansan terveyteen vaikuttavista tekijöistä ravinnolla ymmärrettiin olevan tärkeä sija. Siksi oli tarpeellista tuntea, mitkä ruoka-aineet paikkakunnalla olivat käytössä, miten niitä säilytettiin ja miten kansa valmisti niistä jokapäiväisen ruokansa. Kun lääkäri antoi neuvoja ihmisiä usein vaivaavien ruoansulatushäiriöiden hoitamiseksi, hän ei saanut aikaan tyydyttäviä tuloksia, ellei tuntenut paikkakunnan tavallisia ruokalajeja ja niiden valmistustapoja. (Relander 1892, 84, 171.)

4.3.3 Pöydän antimet

Maalaistaloissa elettiin lähinnä omavaraistaloudessa. Väitöskirjaansa Relander (1892, 88–91) kirjoitti tarkan kuvauksen ruoka-aineiden käytöstä Haapavedellä. Säilytysongelmista johtuen talouksissa oli harvoin tarjolla tuoretta lihaa. Ruhonosat suolattiin vahvasti ja säilytettiin maakellarissa. Toinen tapa oli parin viikon suolauksen jälkeen palvata liha saunassa ja säilyttää sen jälkeen riiputtamalla ruoka-aitan katossa. Teurastuksen yhteydessä valmistettiin verestä vanukasta, eli kampsua, verimakkaraa ja verileipää, joka säilyi kuivattuna.

Kala oli ostettua tönkkösuolattua silakkaa tai silliä ja joissakin taloissa itse pyydettyä särkeä, ahventa ja haukea. Harvoin pidettyinä leipomispäivinä alustettiin iso ohransekainen ruisleipätaikina, josta muotoiltiin ohuita reikäleipiä. Ne kuivattiin ja säilytettiin tuvan orressa. Viikonlopuksi saatettiin leipoa ohrarieskaa. (Mts. 88–89.)

Kasviksista vain nauriita ja perunoita kasvatettiin kodeissa, herneitä ostettiin vähäisiä määriä kaupпамiehiltä. Poikimisen jälkeen lehmät tuottivat maitoa niin runsaasti, että osa siitä voitiin valmistaa leipäjuustoiksi. Kuivattuina ne säilyivät pitkään jyvien joukossa vilja-aitassa. Maitoa myös hapatettiin piimäksi tai kirnuttiin voiksi. Happamasta kermasta tehtiin pyhiksi pikavoita, jota kutsuttiin ropaksi. Syksyllä keitettiin marjapuuroa puolukoista ja ruisjauhoista, mutta marjoja ei koottu talven varaksi. (Relander 1892, 92–100.)

Haapavedellä oltiin sitä mieltä, että ”köyhän ei kannata marjoja omiksi tarpeiksi koota, mistäpä siihen sokerin otti”. Nuorisoseuran maanviljelysnäyttelyn yhteyteen 8.10.1915 ruustinnan koulu järjesti kasvispäivälliset. Tarkoitus oli havainnollistaa kasvien merkitystä ruokavaliossa ja osoittaa, mihin suuntaan keittotaitoa oli ohjattava.

Lopuksi oli imelletty marjapuuro, joka ansaitsisi tulla käytäntöön joka kodissa, missä puolukoita on talven varaksi koottu. Imellyttämällä saadaan kuitenkin paljon terveellisempi ja ravitsevampi puuro kuin tavallinen sokerilla maustettu ja perunajauhoilla suurustettu. Ruisjauhojen tärkkelys on tässä jo etukäteen muuttunut sokeriksi, joten ruuansulatuselimet sen nopeammin voivat hyväksyä käyttä.

Nora Pöyhönen neuvoi emäntiä valmistamaan jokapäiväisen ruokansa niin tarkoituksenmukaiseksi kuin mahdollista ruumiin hyvinvoinnin edistämiseksi. Ruustinna (1893a) oli huomannut harmikseen, että

--moni kerskaa yksinkertaisesta ruokalajistaan luullen olevansa niin käytännöllinen ja säästäväinen, vaan tässä voi hän erehtyä suuresti. Sillä jos hän ei samalla valmista ruokaansa niin, että ravintoaineiden määrät tulevat olemaan oikeassa suhteessa toisiinsa, vaan tarjoo ruumiilleen liian yksipuolista ravintoa, on tämä oleva sekä vahingoksi ruumiille että aineelliseksi tappioksi.

4.4 Ruustinnan arvomaailma

Nora Pöyhösen arvomaailmassa kodin keskeiseksi henkilöksi tuli suomalainen nainen, perheenäiti. Hänen vastuullaan oli kodin perinteiden vaaliminen. Perinteitä olivat muun muassa suomalaisuus, isänmaallisuus, usko Jumalan rakkauteen ja hyvät tavat. Naisia piti opettaa kantamaan vastuutaan kodista sen monine tehtävineen.

Ruustinna (1905) opasti, että kotitalouden hoitaminen piti tehdä niin, että se toi ihmisille mukavuutta, terveyttä ja virkistystä ja täytti heidän tarpeensa miellyttävällä tavalla. Elämän eheyttä ei saanut pirstota: ei riittänyt, että opittiin viljelemään, oli osattava myös valmistaa ruoaksi. Eikä pelkästään ulkoisen kuoren terveenä pitäminen riittänyt, yhtä tärkeää oli mielen terveys.

Ei ole siinä kyllin, että pidämme huolta ruumiimme ylläpidosta, ihmishenkikin vaatii osalleen virkistystä. Ihmisen mielessä muodostuu ihannekuva kauneudesta ja tälle kuvalle pyrkii hän todellisuudesta antamaan vastinetta. Näin muodostaa rakennustaiteilija kauniita rakennuksia, kuvanveistäjä luo marmoriin ihannekuvansa, soittaja valaa säveleihin kauneuden ihanteensa, runoilija sointuvissa säikeissä tuo esille sen kauneuden, mikä hänen sielunsa silmissä kuvastuu. (Pöyhönen 1905.)

Nora Pöyhösen testamentti jälkipolville oli, ettei ihminen kylväjänä tai istuttajana ole merkittävä, merkittävä on Jumala, joka kasvun antaa. Tuloksia ei saada aikaan pelkästään rahalla. Uskalluksella ja luottamuksella voidaan saada paljon aikaan, kun rakkaus työhön antaa voimat. (Pöyhönen 1924, 466.)

5 MUOTOKUVAN MAALAAMINEN

Rahvaannaiset Haapavedellä pitivät rovastin rouvaa hiukan höyrähtäneenä, sillä kuka nyt rehuja ja kukkia viitsisi kasvattaa. Murskaava oli myös miesten arvio maatalan hankkimisesta: Olipa oikia akkain työ – ostaapa nyt nuin ruma paikka nuin kalliilla hinnalla. Hitaasti herätettiin tajuamaan Nora Pöyhösen työn tärkeys siinä väestön osassa, jonka parasta se tarkoitti.

Puutarhakasvien viljelyn aloittaminen, perheenemäntien keittotaidon kohottaminen ja pettuleivänkin tekemisen opettaminen olivat osoituksia Nora Pöyhösen todellisuudentajusta. Auttamisen haluaan ja hyväsydämyyttään hän osoitti tarvittaessa lähettämällä oppilaansa pitäjäläisten avuksi. Kauneuden kaipuu vaati istuttamaan puita, pensaita ja tuhansittain kukkia reheväksi puistoksi.

5.1 Kokeileva puutarhuri

Nora Pöyhönen oli jo nuorena ollut kiinnostunut luonnosta ja hankkinut kokemusta kasvien hoitamisessa. Lääkärinsä innostamana hän halusi kokeilla mahdollisuuksia monipuolistaa kasvitartaansa Haapavedellä. Puutarhan perustaminen pohjoiseen Suomeen 1800-luvulla osoitti sisua ja rohkeutta, sillä tietoa ja taitoa ei ollut saatavilla, kasveista puhumattakaan. Yleisenä mielipiteenä tuohon aikaan oli, ettei kasvitarihaviljely onnistu ollenkaan Pohjois-Suomessa ilmanalan kylmyyden takia.

Tietoa ruustinna hankki kokeilemalla, haastattelemalla ja kirjallisuutta lukemalla. Eri-tyisen hyvin hän perehtyi professori Johan Arrheniuksen (1811–1889) maanviljelysoppikirjaan ”Landtbrukspraktika” sekä professori Arthur Rindellin (1852–1936) ”Maanviljelyskemiaan”, jonka hän kertoi osanneensa kannesta kanteen. Suureksi hyödyksi osoittautuivat myös hänen kuuntelemaisensa professori Chydeniuksen kemian luennot sekä Saksassa opiskelleen vanhimman veljen Andersin apulanta-aineitten merkityksen selvittäminen sisaruksilleen. (Pöyhönen 1924, 465–466.)

Kasvitarhaviljelyksessä ruustinna Pöyhönen noudatti samoja perusohjeita, joihin hän oli tottunut maanviljelystä Pielisjärven pappilassa hoitaessaan. Ruustinna oli kokenut, että puutarhanhoidossa suurempi este kuin ilmanala olivat tietämättömyys ja ennakkoluulot. Kylmän ilmaston vaikutusta piti lieventää valitsemalla kasvitarhalle ilmansuunnaltaan suotuisa paikka, ojittamalla pellot ja tekemällä suojaistutuksia. Kun tarhan lämpö-, kosteus- ja ravinto-olosuhteet järjestettiin suotuisiksi, voitiin pidentää kasvukautta sekä vahvistaa ja jouduttaa kasvua. (Pöyhönen & Pöyhönen 1927, 6.)

Kasvien siemeniä sekä pensaiden ja puiden juuria saatiin monilta tahoilta. Nora Pöyhösen kokoaman vuosikertomuksen (1893b) mukaan vapaaherra Eduard Hisinger (1832–1904) lahjoitti sinikaalin siemeniä ja puutarhuri Aleksandra Smirnoff (1839–1913) kaalin siemeniä. Vapaaherra Johannes Gripenberg (1842–1893) toimitti Pietarista tilaamansa 12 omenapuuta. Kirjeenvaihdosta Nora Pöyhösen ja Helsingin yliopiston kasvitieteellisen laitoksen esimiehen Alfred Oswald Kihlmanin (1858–1938) välillä selviää, että dosentti Kihlman lähetti ainakin akileijan juuria, kastanjapuun siemeniä ja tammenterhoja.

Aleksandra Smirnoff kehotti Nora Pöyhöstä itse ryhtymään siemenviljelijäksi, kun muun muassa kaalin, lantun ja porkkanan siementen saanti oli vaikeaa. Ruustinna innostuikin kasvien siemenviljelystä ja lähetti myöhemmin siemeniä helsinkiläisiin liikkeisiin myytäväksi. Koulun omista siemenistä kasvatetuista lantuista tuli isoimpia ja sileimpiä. Siemeniksi puitiin myös kaikki Talousseuralta saadut sokerihernelajit. (Uusi Suometar 1895.)

Ruustinna aloitti mittavan työn sopivien viljelymenetelmien kehittämiseksi Pohjois-Suomen olosuhteisiin. Pappilan päärakennukseen saakka ulottunut haapametsikkö kaadettiin, ja tilalle perustettiin puistoalue nurmikenttineen ja kukkamaineen sekä varattiin omat alueet marjapensaille ja keittiökasveille. Etelään viettävä, aurinkoinen joenranta-alue oli ihanteellinen paikka aroillekin kasveille, joita nyt ensimmäisen kerran kokeiltiin näin pohjoisessa. (Pöyhönen 1992, 25.) Yleisesti uskottiin, etteivät tavallisetkaan kasvit voi menestyä Haapaveden korkeudella. Uskottiinpa niinkin, että oli kaalin räökkäämistä tuoda se niin pohjoiseen kasvamaan.

5.2 Paakkilan emäntä

Koti ja Yhteiskunta -lehdessä Nora Pöyhönen (1892) kirjoitti levittäneensä seurakuntaan toista sataa karviaismarjapensasta ja istuttaneensa Haapaveden pappilan, eli Paakkilan, ympäristöön

47 kuusta, 60 koivua, 110 pihlajaa, 20 leppää, 30 spireaa, syreenipensaita, useammanlaisia ruusuja, jasmiineja, monivuotisia kukkapensaita ja muita koristuskasveja.

Keittiöpuutarhan kasvivalikoima oli myös erittäin monipuolinen

kurkkuja, kaurajuuria, humaloja, kartooneja, krassia, kuminoita, kurpitsoja, kukkakaalia, brysselinkaalia, savoyjinkaalia, kyssäkaalia, kupukakaalia, lanttuja, sipulia, mangoldia, porkkanoita, palsternakkoja, persiljuuria, punajuuria, retikoita, rediisejä, salaattia, sparrissalaattia, spennaattia, skoroneeroja, juuriselleriä, lehtiselleriä, sokerijuuria, papuja, herneitä, maa-artistokkeja, pippurijuuria, portlaakoja, raparperia, karviaismarjoja, viinimarjoja, mansikoita, hyötymansikoita, ananasmansikoita, vattuja.

Pappilan kasvitarhan pinta-ala oli noin 12 aaria. Sinne mahtui kasvamaan jopa 300 kupukakaalia, 50 brysselinkaalia ja 50 savoyjinkaalia, lanttuja muutamia tynnyreitä, 20 pensasta raparperia, 83 pensasta karviaismarjoja sekä 43 viinimarjapensasta. Pippurijuurisatoa saatiin 68 kiloa. Edellisenä vuotena juuria kerättiin 200 kiloa.

Vuoden 1896 kertomuksen mukaan kukkaosastoon istutettiin noin 2 000 kukantainta joiden joukossa oli ainakin ”georgiineja, löfkojia, asteria, phloxia, leijonankitoja, lobelioita, kukonharjoja, violeita, gladiolia ja hajuherneitä” (Pöyhönen 1896).

Kyökkikasvit sopivat hyvin kansan viljeltäviksi, mutta suuritöisistä ja helposti kuihtuvista koristekasveista ei ollut vastaavaa hyötyä. Ruustinna näki kuitenkin tärkeän puolen vaativampien kasvienkin kasvattamisessa.

Se opettaa huolelliseen työhön, jota ei laiminlyödä saa, se kehittää kauneuden tuntoa ja ylipäätä kaikkea järjestyksen ylläpitämistä. Ja siinä suhteessa on puutarhan hoitoa edistettävä ja kaikin puolin koetettava levittää kansan keskuudessa. (Louhi 1893.)

5.2.1 Elämäntyön alussa

Ajan kuluessa kirkkoherran rouva Pöyhösen puutarhasta tuli kaikin puolin malliyksilö, mutta hän ei tyytynyt vielä siihen, että sai itse hyötyä ja huvia kasvitarhastaan. Ruustinna oivalsi, miten suuri taloudellinen hyöty olisi köyhälle väestölle, jos heidät saataisiin viljelemään mökkiensä ympärillä olevaa maata. Hän päätti lasten kautta herättää perheet ymmärtämään tätä etua. Keväällä 1892 Nora Pöyhönen esitti kansakoulun johtokunnalle, että hän perustaisi lasten kasvitarhakurssin pappilaan ja opettaisi kasvien viljelyä sekä syksyllä keittokoulua. Hän pyysi pientä rahasummaa siementen ostamiseksi, mikä (5 markkaa) hänelle myönnettiin. (Björnstjerna 1901, 174.)

Pappilaan tuli koululaisia kylvämään muun muassa porkkanaa, kaalia ja lanttua. Lisäksi ruustinna antoi jokaiselle lapselle pienen pussin siemeniä kotiin tehtävää kasvitarhaa varten. Pitäjällä ei ollut silloin vielä kaikkialle tietä, joten ruustinna ei päässyt koteihin kertomaan, mikä oli porkkana ja mikä rikkaruoho. Tuloksia kasvien viljelystä ei näin juuri tullut. Nora Pöyhönen (1893a) puhui uuden aloittamisen vaikeudesta.

Tämän koulun ensimmäiset tulokset eivät ole suuria. Sananlasku sanoo: jälki jääneen neuvoo, umpi eksyttää. Ja totta, monta vaikeutta löytyy uutta uraa luodessa. Ei ole vaikutuksestani paljon sen enempiä kuin että runon kanssa voi sanoa: ladun hiihdin, latvan taitoin.

Tuo ensimmäinen kasvitarhakurssi oli ohjelmaltaan jo lähellä myöhemmin aloitettava puutarha-alan opetusta. Koululaiset kokoontuivat kesän aikana säännöllisesti pappilassa. Nora Pöyhönen puhui heille ajankohtaisesta aiheesta, ja sen jälkeen tehtiin käytännön harjoitukset puutarhassa opettajan johdolla. Saadun opin mukaisesti jatkuivat harjoitukset kotipalstoilla. Lisäksi päätettiin pitää kasvisnäyttely syksyllä ja tarjota juhlapäivällinen lasten vanhemmille. (Sariola 1935, 2.)

Kansakoulun johtajaopettaja Matti Kauppinen kirjoitti kasvitarhakurssin kokoontumisista seikkaperäiset pöytäkirjat. Niihin talletettujen tietojen mukaan lapset saivat kestästä unohtumattomia muistoja, kuten sinäkin heinäkuun päivänä, jolloin Nora Pöyhönen kiinnitti jokaisen rintaan tuoksuvan, valkoisen ja punaisen ruusun.

Sitä ennen ruustinna oli kutsunut lapset nurmikolle ympärilleen istumaan ja opastanut heitä luonnon syvälliseen ymmärtämiseen kertomalla sadun heinäkorresta ja sadepisarasta. ”Miten ne molemmat vaikka sangen pienet ja mitättömän näköiset kuitenkin yhdistetyin voimin vaikuttavat paljon, niin paljon, että ilman heitä kaikki maailmassa nääntyisi ja kuolisi.” (Kauppinen 1892.)

Elokuussa kasvitarhalaiset saivat syödä viinimarjoja ja ananasmansikoita (Kauppinen 1892). Oletettavasti Haapavedellä niitä kasvoi ainoastaan pappilan puutarhassa. Louhi (1893) kirjoitti suurista mansikkalavoista, joissa kypsyivät suuret, pari tuumaa läpimitaltaan olevat mehuisat ja hienosti tuoksuvat ananasmansikat.

Luvatun juhlapäivällisen lapset valmistivat äitiensä ja pappilan naisten avustuksella. Matti Kauppinen (1892) kirjoittamaan pöytäkirjaan tallentui tieto nautituista ruokalajeista.

Tarjolla oli suolattuja sieniä ja naurislaatikkoa, lientä lampaanlihasta ja kaalista, kaalidolmaa, kokonaiseksi keitettyä kupukaalia ja kukkakaalia voisulan kanssa, paistettua lampaanlihaa ja ryynistettyjä lanttuja, paistettuja sieniä, paputuuvinkia ja tuuvinkia valkoisista porkkanoista, paistettua lehmän lihaa ja puddinkia keltaisista porkkanoista, sekä viinimarjakreemiä ja leivoksia.

Ruokailu kesti pari tuntia, ja kaikki söivät hyvällä ruokahalulla ihmetellen, miten kasviksista voi saada niin maukkaita ruokalajeja niin vähillä lisäaineilla. Ainoastaan suola oli kauppiaan hyllystä ostettua. Äidit olivat aikaisemmin luulleet, etteivät köyhemmän kansan varat riitä valmistamaan ruokia kasviksista. Moni kasvitarhan vastustaja luopui ennakkoluuloistaan, ja yleisesti oltiin sitä mieltä, että ”kyllä sitä nyt rahtii antaa peltoa kasvitarhaksikin, kun vaan sitä osattaisiin viljellä”. (Kauppinen 1892.)

Ruotsalainen lehti Hemtrefnad (Björnstjerna 1901) julkaisi kirjoituksen pappilan rouvasta puutarhurina. Sen mukaan ruustinna huomasi, että ainoastaan lasten opettaminen puutarhureiksi ei riittänyt. Oli käynyt niin, että lapset eivät saaneet vanhemmiltaan apua ja sen vuoksi viljelyharrastus laimeni vähitellen. Lopulta tupien ympärillä kaunistuksena olleet kasvitarhatilkut kuihtuivat hoidon puutteessa. Ruustinna Pöyhösen (1905) mielestä se oli harmittavaa, sillä kaunis ympäristö olisi antanut lap-

sillekin kauniit ajatukset, ja rumat ajatukset jääneet itsestään pois, kuten hän esitelmässään Keski-Pohjanmaan opettajayhdistyksen kokouksessa puhui.

Kun lapsella on jotain hoidettavaa ja vaalittavaa, estyy hänessä hävittämishalu, joka usein voi kehittyä mitä julmimmaksi raakuudeksi. Ensimmäin hävitetään luontoa, revitään kukkasia turhanpäiten, katkotaan pensaita ja puuta. Sitten ulottuu hävittämishalu eläimiin, ryöstetään linnuilta pesät ja tapetaan niiltä pojat, rääkätään kotieläimiä y.m. Ihmekö, jos tällaisista lapsista kehittyy murhaajia ja muita rikoksen tekijöitä.

Puheessaan ruustinna painotti, kuinka lapset tarvitsevat vastuullisia tehtäviä kasvaakseen tasapainoisiksi aikuisiksi ilman tuhoavaa luonnon ja ympäristön hävittämisen halua.

5.2.2 Kasvitarha- ja keittokoulun perustaja

Nora Pöyhönen kohdisti huomionsa nyt rahvaan naisiin ja aloitti uuden opetustoimen toukokuun ensimmäisenä päivänä 1893 (Pöyhönen 1893b). Naisten keski-ikä Suomessa 1800-luvun loppupuolella oli 48 vuotta, joten voidaan väittää Nora Pöyhösen olleen varsin iäkäs perustaessaan kasvitarha- ja keittokoulun. Kymmenen vuotta myöhemmin Alamaan tilan ostaessaan ruustinna oli jo 54-vuotias, mutta paljon hän jaksoi edelleen tehdä perheiden hyväksi.

Koulun täyttäessä kymmenen vuotta ruustinna puhui vuositutkinnossa, kolmantena päivänä lokakuuta 1902, koulun syntyyn vaikuttaneista seikoista. ”Oli siis saatava koulu, jossa kansa täällä Pohjanmaalla saisi opetusta sellaisten kasvien viljelemiseen, joista sillä olisi suurin hyöty ja joita jokainen voisi omassa kodissaan viljellä ja ruuaksi valmistaa” (Pöyhönen 1902).

Ruustinnan koulussa opetus kohdistui kotikasvitarhoihin, jotka vallitsevassa puutarhaopetuksessa oli jätetty huomiotta. Koska nyt haluttiin toimia kansan kotien hyväksi, koulun ohjelmaan kuului myös lyhyt keittokurssi. Opetettiinpa vähän käsitöitäkin ja muutamia yleissivistäviä aineita. Sanomalehdet kirjoittivat asiasta, kuten esimerkiksi Louhi (1893) artikkelissaan ”Rouva Pöyhösen puutarhakoulu Haapavedellä” (kuvio 3).

Puutarhanja yhteisönsä on rouva Pöyhönen puutarha- tai ruuanlaittokeuh-
lu. Tämä koulu alkoi kerssillä touko-
kuun 1 p:nä ja loppui sen luterilaisi ei-
sen, siis joulukuun viinse p:nä. Kou-
lu nautti tämän vuoden alusta valtio-
apua 1,400 mk:n vuosittain kolmen vuo-
den kuluessa.

Koulussa on ollut tänä kesänä kah-
deksan oppilasta. Portijöitä val-
teissa on johtajatar rouva Pöyhönen
käyttäneet kiten, sitä oppilaita on mitäli
mahdollista tullut eri seurakunnista om-
pät iänikämmen; täten leviällä tieto puu-
tarhan hoitoista mitäli mahdollista la-
uella. Työnään ovat oppilaat saaneet
rouva P:n johdolla hoitaa puutarhaa,
laittaa ruokaa. Päitse tätä käytännöl-
listä opetusta on heille annettu myös-
kin tietopuolista käyttämällä esityistä
näitä aloja koskevaa kirjallisuutta.

Rouva Pöyhösen puutarha tekee erit-
tään miellyttävään vaikutukseen kattojaan.
Se on laaja, avava, sijaitsee ihan Haa-
pajärven rannalla hiljaa lajumaalla rau-
haisella, jossa etelän aurinko saa heit-
tää lämpimiä säteitään kasveille ja kor-
keampi törmä suo joulukuun sijaan
poijatukselta.

Kouluun pyrkineestä suuresta hakijamäärästä voitiin aluksi valita vain kahdeksan oppilasta, koska ensimmäiset kaksitoista vuotta toimittiin pappilassa: päärakennuksen sali oli luokkana, yläkerta ja ullakko asuntoina ja oppilaiden keittoharjoitukset tehtiin pappilan keittiössä. Kouluun oli jatkuvasti paljon hakijoita, joten oppilasmäärää lisättiin, ja muutama tyttö joutui asumaan lähitaloissa. Oppilasvalinta tehtiin tarkoituksella niin, että vain yksi tyttö otettiin pitäjää kohti. Näin koulua voitiin markkinoida laajemmalle alueelle, ja oppilaat levittivät saamaansa opetusta kotiseudulleen. (Pöyhönen 1992, 36.)

Ruustinna Pöyhönen (1924, 465) muisteli Kotiliesi-lehdessä koulun alkamisaikaa.

Miten alkaa tällainen koulu ja mistä saada siihen tarvittavat varat? Matkustin syksyllä 1892 Ouluun neuvotellakseni asiasta läänimme silloisen maaherran kanssa. Esitin hänelle suunnittelemani kouluohjelman mainiten m. m. että siinä tulisi opetettavaksi sekä kasvitarhanhoitoa että sen tuotteiden ruoaksi valmistamista. ”Alkaisitteko siis kaksi koulua samalla kertaa?” sanoi maaherra. ”Epäilen sellaisen yrityksen menestymistä. Antaisin Teille sen neuvon, että perustaisitte aluksi kasvitarhakoulun ja jos se näyttää menestyvän, lisäisitte siihen keittokoulun.” Tähän huomautin, että Oulun läänissä oli jo 20 vuotta jaettu kasvitarhansiemeniä, mutta viljelys ei ollut saanut pysyväistä jalansijaa, kun tuotteita ei osattu ruoaksi käyttää. Sen vuoksi ainoastaan kasvitarhan viljelemistä opettava koulu oli turha, ellei samalla opetettu kansaa sen tuotteita ruoaksi käyttämään. Lisäsin vielä, että ellen saisi näitä molempia koulumuotoja yhdistetyksi, en alkaisi ollenkaan.

Maaherra Anders Johan Malmgrénin (1834–1897) epäilevä suhtautuminen ei lannistanut Nora Pöyhöstä, vaan hän matkusti nyt Helsinkiin neuvottelemaan senaatin maanviljelyspäällikön kanssa. Ilman minkäänlaisia papereita mukanaan häntä jännitti kovasti, miten saisi asiansa esitetyksi, mutta tilanne sai yllättäen onnellisen käänteen. Uutena päällikkönä samana päivänä oli aloittanut ruustinnan vanha tuttu, vapaaherra Johannes Gripenberg. Senaattori Gripenberg innostui suunnitelmasta ja neuvoi, miten virallinen anomus tehdään. Oulun läänin Talousseura kirjoitti myös lämpimän puoltolauseen, olihan Talousseuran johtokunnalla omakohtainen kokemus siitä, miten lahjoitetuista kasvitarhan siemenistä ei ollut hyötyä niin kauan kuin kasviksia ei osattu keittää eikä syödä. (Pöyhönen 1924, 465.)

Suunnitellessaan koulun perustamista Nora Pöyhönen ymmärsi, että opetuksen on oltava maksutonta hyödyttääkseen tavallista kansaa. Sen vuoksi hän pyysi senaatilta apurahaa kasvitarha- ja keittokoulun perustamiseksi naisia varten. Pyyntöön suostuttiin maaliskuussa 1893. Keisarillinen senaatti myönsi koulun perustamiseen 200 markkaa, ja sen lisäksi myönnettiin kolmen vuoden ajalle avustusta kasvitarhakoululle 400 markkaa ja keittokoululle 400 markkaa sekä apurahaa kahdeksalle oppilaalle kullekin 75 markkaa. Koulu asetettiin Talousseuran johtokunnan valvontaan. (Sariola 1935, 3.)

Omaa pätevyyttään ruustinna vahvisti auskultoimalla sekä Helsingin puutarhayhdistyksen koulussa Töölössä että Anna Olsonin (1864–1943) johtamassa Helsingin kasvatusopillisessa talouskoulussa. Niin Haapaveden kasvitarha- ja keittokoulu aloitti toimintansa päämääränään naisten herättäminen näkemään, miten monipuolista hyötyä ja siunausta kodeille voi olla kasvitarhatyöstä ja kasviksien käytöstä ruoanvalmistuksessa.

5.2.3 Oman perheen innoittaja

Kirkkoherra Pöyhönen kannatti lämpimästi kasvitarha-aatetta ja hankki uusia kirjoja sitä mukaa, kun niitä ilmestyi. Hän kulki mielellään kasvitarhassa pitäjäläisten kanssa selostaen eri kasvien merkitystä. Kokemusta kasvien viljelystä Juho Pöyhönen oli saanut kotonaan Suonenjoella, missä hänen vanhempansa Anna-Liisa os. Laitinen (1799–1876) ja Johannes Pöyhönen (1796–1864) toimivat maanviljelijöinä. Rovasti iloitsi erityisesti siitä, että opetus kohdistettiin kansannaisiin. (Pöyhönen 1992, 18; Pöyhönen 1924, 466.)

Ensimmäisen kurssin opettajana ruustinnan apuna toimi vanhin lapsista Maiju, joka oli silloin vasta 14-vuotias. Valmistuttuaan Helsingin Suomalaisen Tyttökoulun jatko-opistosta Maiju oli talvisin opettajana Haminan yhteiskoulussa ja kesäisin Haapaveden kasvitarha- ja keittokoulussa. Vuonna 1911 hänestä tuli päätoiminen opettaja äitinsä perustamaan kouluun ja ruustinnan jälkeen koulun johtaja vuonna 1919 (kuvio 4). Maiju Pöyhönen nukkui pois viisikymmentävuotiaana 1930. (Pöyhönen 1992, 269.)



KUVIO 4. Nora, Anni, Elsa ja Maiju Pöyhönen (Suvun arkistot)

Toinen ruustinnan tyttäristä, Elsa Pöyhönen, pääsi ylioppilaaksi Haminan yhteiskoulusta vuonna 1905, minkä jälkeen hän tuli puutarhaopettajaksi kasvitarha- ja keittokouluun ja Maijun jälkeen johtajattareksi vuonna 1930. Koulutyön ohella Elsa toimi äitinsä hoitajana. Sota-aikana hänet määrättiin Haapavedelle sijoitettujen evakoiden valvojaksi. Elsa Pöyhönen kuoli vuonna 1940. (Pöyhönen 1992, 274–275.)

Sisariensa jälkeen vuonna 1940 johtajaksi saatiin maisteri Matti Pöyhönen, joka emäntäkoulujen johtajien neuvottelukokouksessa Helsingissä hämmästytti paikallolijoita ainoana miehenä. Viimeisinä töinään ennen Alamaan johtajuutta Matti hoiti sekä emäntäkoulun että kansanopiston opettajan ja yhteiskoulun rehtorin tehtäviä. (Mts. 274.)

Matti Pöyhösen puoliso Irja os. Kaulio (1899–1989) valmistui Reitkallin puutarhakoulusta puutarhaopettajaksi ja sen jälkeen Helsingin kasvatusopillisesta talouskoulusta talousopettajaksi. Haapavedellä hän toimi ruustinnan koulun kodinhoidon opettajana ja vuodesta 1951 vuoteen 1961 asti myös johtajana. (Pöyhönen 1992, 282.)

Nora Pöyhönen sai innostettua kaikki lapsensa osallistumaan koulunsa opetukseen, vaikka Anni, Yrjö ja Väinö toteuttivat elämäntyönsä muualla. Anni Pöyhönen opetti kasvitarha- ja keittokoulussa puutarhasuunnittelua ja kartanpiirustusta. Hän oli opiskellut Helsingin suomalaisessa tyttökoulussa ja suorittanut maalauksen, hieronnan ja voimistelun kursseja. Eläkeikänsä saakka hän toimi piirustuksen ja voimistelun opettajana Haapaveden yhteiskoulussa.

Yrjö Pöyhönen oli metsähallituksen piirikuntapäällikkö Rovaniemellä. Kasvitarha- ja keittokoulun alkuvuosina hän luennoi metsänhoidosta. Nuorimmainen Väinö Pöyhönen valmistui lääkäriksi. Äitinsä koulussa hän piti luentoja muun muassa mehiläisten hoidosta. (Pöyhönen 1992, 281.)

Kuukausia kestäneen opintomatkinsa aikana Maiju kirjoitti ahkerasti kotiin matkakuulumisia, joita Nora-äiti luki Kotitalouskomitean kokouksissa. Lontoossa ollessaan Maiju ilahtui kovasti perhekuvausta. Kuvassa (kuvio 5) ovat edessä vasemmalta lukien Yrjö, Nora-äiti, Anni ja Elsa, takana seisovat Matti ja Väinö.



KUVIO 5. Pöyhösten perhekuva vuodelta 1908 (Suvun arkistot)

Perheen säilyneestä kirjeenvaihdosta selviää, että rovasti Juho Pöyhönen oli hellä ja lempeä isä lapsilleen ja innosti heitä opiskelemaan. Kirjeessä Helsinkiin 22.2.1900 Juho Pöyhönen kertoi lukeneensa professori Fredrik Elfvingin (1854–1942) kirjaa ”Tärkeimmät viljelyskasvit” ja huvittuneensa ajatuksesta, että ”kun Mamma kesällä kasvattaa ahkeraan kasvia kasvitarhassa, niin kyllä minäki innokkaasti ja ahkerasti talvella kasvatan professori Elfvingin johdolla Tärkeimpiä viljelyskasveja kammarissa-ni myöskin erinomaiseksi huvikseni”. (Pöyhönen 1992, 107.)

Anni Emilia Swanin (1875–1958) mielestä rovasti Pöyhönen oli lempeä ja vaitelias ja teki vieraisiin miellyttävän vaikutuksen. Anni Swan, josta myöhemmin tuli kuuluisa kirjailija, oli vastannut Uusi Suometar -lehdessä 5.6.1892 olleeseen hakemukseen, jossa Juho Pöyhönen ilmoitti, että ”vaatimaton Kotiopettajatar saapi paikan rovasti J. Pöyhösen luona”. Kyseisenä kesänä Mikkelin tyttökoulusta valmistuneesta Annista tuli kotiopettajatar Pöyhösen perheeseen. Apu olikin paikallaan, kun Nora Pöyhönen joutui matkustamaan usein Ouluun ja Helsinkiin koulun perustamiseen liittyvissä asioissa.

Silloin tällöin Juho Pöyhöstä pyydettiin takuumieheksi, ja saattoi käydä niin, että takaja sai maksaa velallisen puolesta. Kerran taas oli tapahtunut niin onnettomasti, ettei rovastillakaan ollut vaadittua summaa, jolloin jouduttiin ulosmittaamaan osa pappilan huonekaluista. Eleonoran nimipäivät olivat tulossa, mutta ei hätää: Ruustinna sai avukseen kätevän puusepän, joka teki sohvan runkoja. Ruustinna toppasi ja verhoili ne retongilla, ja niin oli taas istuimia vieraita varten.

Ruustinnan lapsenlapsen Anja Pöyhösen mukaan (1992, 268–281) paitsi ruustinna itse myös hänen lapsensa valistivat aikalaisiaan monilla lehtikirjoituksilla. Maiju toimitti vuosina 1912–1917 Kodin Kasvitarha -lehteä, johon hänen lisäksi Elsa, Yrjö ja Väinö lähettivät muutamia kirjoituksia. Matti kirjoitti päivittäin ”Isännän pakinoita” sanomalehti Kaikuun 1930–1940-luvuilla. Rovasti Pöyhöselläkin oli kirjallisia kykyjä. Joensuun kaupunginsaarnaajana ollessaan hän kirjoitti Karjalatar-lehteen, avusti sen toimitusta ja toimi lehden esitarkastajana eli sensuurin edustajana paikkakunnalla.

Elämän vaikeina aikoina ruustinna Pöyhönen muun muassa antoi turvapaikan 13-vuotiaalle sukulaistytölleen. Äidistä orvoksi jäänyt Ella Europaeus (myöhemmin Kitunen; 1890–1988) oli kesän ajan Nora-tätinsä opissa, ja oletettavasti hän sai tuolloin innoituksen tulevalle uralleen kotitalousalan vaikuttajana. Ammatillisista ansioistaan hänet palkittiin toukokuussa 1958 kutsumalla Helsingin yliopiston Maatalous- ja metsätieteellisen tiedekunnan kunniatohtoriksi, ensimmäisenä naisena tässä tiedekunnassa. Ella Kituselle tie ja tutkimus olivat tärkeitä. Kun ruotsalainen televisiotoimittaja haastatteli häntä vuonna 1963 kysyen, miksi Suomessa kotitaloustiede oli sisällytetty yliopiston ohjelmaan, tohtori Kitunen vastasi, että ”kotitalouden täytyy käyttää hyväkseen muita tieteitä. Jos maatilan kotitaloutta ei hoideta taloudellisesti, ei auta mitään, että eläimet ja pellot hoidetaan hyvin”. (Lalander & Lalander 2007.)

5.2.4 Naisten kotitaloudenhoito-opetusta

Maaseudun naisilla ei ollut monia mahdollisuuksia valita ammattiuraansa 1800-luvun loppupuolella. Koulunkäynti oli pääasiassa sivistyneistön ja rikkaiden etuoikeus, ja rahvaan naisten koulutusta pidettiin tavattomana. Vallinnutta tilannetta kuvasi Elisabeth Steniuksen värikäs esitelmä, että talousasioissa opettajana on ollut ”Hyi häpeä! Iso tyttö eikä osaa sen paremmin. Hyi häpeä! Naimaiässä oleva ihminen eikä vielä osaa. Hyi häpeä!” (Korhonen 1992, 21). Äitien tyttärilleen antama kotitalouskasvatus saattoikin olla tehokkaampaa kuin se, mihin vasta perustetut koulut pystyivät.

Tuohon aikaan Suomessa ei vielä ollut toista ruustinnan koulun kaltaista oppilaitosta, jossa kasviksia opetettiin viljelemään kotitarpeita varten ja jossa ohjelmaan kuului lisäksi lyhyt keittokurssi yksinkertaisten kasvisruokien valmistamiseksi. Suotuisten kokemusten seurauksena 1890-luvun viimeisinä vuosina perustettiin useita vastaavanlaisia oppilaitoksia. Niistä merkittävin oli Alma Forstén puutarha- ja talouskoulu Sippolassa (Simonen 1961, 179). Koulun opettajana toimi neiti Jenny Elfving, Haapaveden kasvitarha- ja keittokoulussa opiskellut nainen. Sippolan koulu muutti vuonna 1907 Reitkalliin, jossa se kasvoi suureksi puutarhakouluksi. Monen vuoden ajan koulusta valmistui kasvitarhaopettajia sekä kasvitarha- ja kotitalousneuvoja, kunnes se myöhemmin siirtyi ammatillisten puutarhakoulujen ryhmään (Laine 1931, 88).

Etelä-Suomeen oli miehiä varten perustettu puistopuutarhakouluja, joiden tarkoituksena oli antaa ammattiopetusta herraskartanoiden palvelukseen pyrkiville puutarhurille. Nora Pöyhösen mielestä se ei vielä riittänyt (Björnstjerna 1901, 174).

Vakaumukseni on, ettei kasvitarihviljelys leviä kansan seassa niin yleisesti mies- kuin naisoppilaiden kautta. Miespuoliset oppilaat, jotka pääsevät ylemmistä puutarhakouluista palaavat harvoin koteihinsa, vaan hakevat itselleen paikan herrastaloista ja kasvitarhan viljelys on ja pysyy kansan syvien rivien keskuudessa samalla kannalla kuin se on ollutkin, jollei sitä kansan tyttärille opeteta. Ylemmissä puutarhakouluissa on kyökkikasvien viljelys ainoastaan sivuasiana ja niiden kasvien viljelys, joita niissä parhaasta päästä opetetaan, ei suurestikaan hyödytä kansaa.

Kupittaa puutarhakoulun johtaja Oskar Rudolf Gauffin (1848–1923) oli samoihin aikoihin tullut käsitykseen, että naiset sopivat puutarhassa esiintyviin vähemmän vaativiin töihin, mutta tarvitsivat opetusta heitä varten perustetussa puutarhakoulussa. Ensimmäinen naisille suunnattu puutarhakoulu, Tuorla kvinnliga trädgårdsskötarenskola, aloitti toimintansa huhtikuussa 1892 Piikkiössä. Kuitenkin jo keväällä 1895 ilmeni hankaluuksia: koulun neljästä oppilaasta yksi erotettiin huonon käytöksen vuoksi ja kaksi keskeytti opiskelun. (Simonen 1961, 122–123.)

Suunnitelmia maaseudun naisten kotitaloudellisen ammattitaidon kohottamiseksi oli ollut useammalla taholla jo 1800-luvun puolivälissä. Muun muassa Agathon Meurman (1826–1909) esitti kirjoituksessaan Suomettaressa 3.9.1858, että talontyttärille annettaisiin opetusta ”ruuvanlaitoksessa, kyökkiryytimaan hoidossa, karjanhoidossa, kehräämisessä, kutomisessa, ompelemisessa j.n.e.; sillä paljohan niitä on toimeliaisella talon emännällä tehtäviä ja tiedettäviä”. Meurmanin esitys, samoin kuin muut vastaavat lausunnot eivät vielä johtaneet toimenpiteisiin. (Laine 1931, 75–76.)

Ensimmäinen maataloudellinen kotitalousoppilaitos aloitti toimintansa vuonna 1888 maanviljelijä Anders Johan Miettisen isännöimässä talossa Nilsiässä. Koulu nimettiin Virran talouskouluksi (myöhemmin Virran emäntäkoulu), jossa opetettiin ruuanvalmistusta, kankaankudontaa, ompelua, karjanhoitoa ja maitotaloutta. Puutarhan työhön oppilaat eivät osallistuneet, vaan talonväki hoiti itse kaalit, lantut ja tomaatit. Varojen puutteessa koulun toiminta loppui vuonna 1900. (Laine 1931, 83–84.)

Valtiopäivillä vuonna 1891 senaattori Leo Mechelin (1839–1914) ehdotti valtion ylläpitämän isäntä- ja emäntäkoulun perustamista jokaiseen kuntaan jonkinlaiseksi välikouluksi kansakoulun ja kansanopiston välille. Mechelinin ehdotukseen sisältyi täydellinen ohjelma koulumuotoa varten. Emäntäkouluissa tuli opettaa

pääsäännöt navetan ja meijerin hoidossa, kansan saatavissa olevien ravintoaineiden ominaisuudet, hoito ja oikea valmistaminen, terveysoppi, erikoisesti pitäen silmällä lasten hoitoa, yksinkertainen kirjanpito ja asiomiskirjoitus, yhteiskuntaopin pääpiirteet, historiaa, maantiedettä ja kotimaista kirjallisuutta, kehrääminen, kutominen, neulominen ja ompelu. (Laine 1931, 90–91.)

Pitkän käsittelyvaiheen jälkeen Keisarillinen Senaatti varasi määrätyn summan käytettäväksi vuosittain emäntäkouluja varten. Ensimmäiset varsinaiset emäntäkoulut, joiden opetusohjelmassa oli alusta alkaen myös maatalous, aloittivat toimintansa Orimattilassa syksyllä 1893 ja Sammatissa vuonna 1896. Elias Lönnrotin emännyskoulun opetusohjelmassa Sammatissa oli vähäinen maataloustöiden määrä ja suuri teoria-aineiden ja käsitöiden määrä. Muutamat kansanopistotkin sisällyttivät ohjelmaansa emäntäkurssit, mutta ne eivät olleet verrattavissa varsinaisiin emäntäkouluihin. (Laine 1931, 96, 101, 104, 113.)

Opintomatallaan Saksassa Uno Cygnaeus oli saanut ajatuksen, että kansakoulun oppilaiden tulisi tottua kaikkiin taloudellisiin toimiin, ja tästä syystä hänen ehdotuksensa kouluohjelmaksi vuonna 1858 sisälsi myös taloustoimia, lastenhoitoa ja käsitöitä. Koulutusta valmisteleva komitea ei kuitenkaan toteuttanut ohjelmaa ehdotuksen mukaan. Myöhemmin Elias Lönnrot loi perustan kansalaiskoulujen kotitalouden opetukselle. (Korhonen 1992, 18.)

Toiseksi Cygnaeus olisi halunnut toteuttaa keittokurssin opettajakoulutuksessa, mihin seminaarin taloudenhoitaja, mamselli Henriette Frieman (1810–1884) ei suostunut, vaan uhkasi: ”Jos niitä tuodaan tänne minun kyökkiini, niin kintut poikki”. Lopulta Uno Cygnaeuksen harras toive kotitalousopetuksesta toteutui, kun puoliso Axianne, Göteborgista tuomansa idean mukaan, vuonna 1875 aloitti toiminnan käytännöllisessä talouskoulussa nimeltään Praktiska hushållskolan i Helsingfors. (Kannila 1973, 543; Korhonen 1992, 18.)

Maatalousvaltaisessa Suomessa emäntäkoulujen yhteiskunnallinen merkitys ymmärrettiin, mutta taloustaitojen opettamista kaupunkilaisnaisille pidettiin vain hienosteluna. Helsingin ruotsinkielinen talouskoulu oli saanutkin vuosikymmenen ajan olla ainoa kaupunkikoulu Suomessa. Samaan aikaan sanomalehdissä oli arvosteltu kansakoulujen liiallista teoreettisuutta. Konrad Relander otti kantaa kysymykseen kansanterveyttä silmällä pitäen. Hänen julkaisemansa kirjoitus ”Matlagningsundervisning i folkskolorna” Finland-lehdessä 28.10.1889 vauhditti Suomen Naisyhdistyksen jäseniä toimimaan, minkä seuraukset olivat kahdenlaisia. Helsinkiläiset kansakoulunopettajat aloittivat keitto-opetuksen yksityiselle viidennelle luokalle vuonna 1890 ja Naisyhdistys avasi uuden talouskoulun Helsinkiin 1891. Helsingin kasvatusopillisessa keittokoulussa opetettiin taloustaitoja myös teoreettisesti, eikä pelkästään hellan ääressä, kuten käytännöllisessä talouskoulussa oli tehty. (Laine 1942, 11; Lepistö 1990, 16, 36.)

Riippuen paikallisista oloista ja yhteiskuntapiireistä, jotka aloitteen tekivät, perustettiin erilaisia kotitalousoppilaitoksia. Kuopiossa pedagoginen keittokoulu aloitti toimintansa syyskuussa 1892 yksityisten henkilöiden toimesta. Kuopion Naisyhdistyksen jäsenet, kuten rouvat Minna Canth ja Elisabeth Stenius sekä neiti Talin Petander toimivat aloitteen tekijöinä. Kuopiossa oltiin tietoisia naisten koulutustilanteesta Suomessa, olihan Helsingin talouskoulua toteuttavan Naisyhdistyksen puheenjohtaja Gripenberg rouva Steniuksen sisar. Neiti Petander taas sai tietoja Tampereella alkaneesta talouskoulusta sisareltaan rouva Ida Yrjö-Koskiselta. (Korhonen 1992, 4, 21.)

Kuopion koulun ensimmäiseksi johtajattareksi valittiin Helsingin kasvatusopillisen keittokoulun tutkinnon suorittanut opettaja Lyyli Bergman. Opetusta annettiin kahdella rinnakkaisosastolla. Kansakoulun käyneet tytöt valmistivat yksinkertaisia, köyhälle perheelle soveltuvia ruokia ja tavallisia leivonnaisia. Korkeampia kouluja käyneet valmistivat vaikeampia ja kalliimpia ruokalajeja ja kaikenlaisia leivonnaisia. Oppilaat saivat maistaa ruokia, mutta pääasiassa ne myytiin kaupunkilaisille. Koululla oli myös vakituisia ruokavieraita. Kaikille oppilaille opetettiin keittotaidon teoriaa ja ravintotietoutta. Ruoanvalmistuksen tavoitteina pidettiin terveellisyyttä, säästäväisyyttä, puhtautta ja säännöllisyyttä. Oppilaat saivat myös käydä tarvikeostoksilla. (Korhonen 1992, 48–49.)

Tampereen talouskoulu oli aloittanut toimintansa vähän ennen Kuopion koulua kesäkuussa 1892. Verkatehtaan työnjohtaja Fredrik Lundelin oli tutustunut työläisnaisten elämään sekä kotona että tehtaassa, mikä sai hänet pohtimaan kotitalouskoulutusta. Tampereella ei ollut naisyhdistystä, joten työväenyhdistys otti talouskouluasian esille kokouksessaan. Perustettu talouskouluyhdistys määritteli koulun tehtäväksi valmistaa naisista taloudellisia ja käytännön työhön oppineita ruoanlaittajia. Koska opetus oli lähes pelkästään ruoanvalmistusta, raaka-ainekustannukset muodostuivat ongelmaksi. Talouskoulun johtajatar Sofia Soininen ratkaisi ongelman korottamalla kurssimaksun, jolloin vastineeksi oppilaat nauttivat koulussa päivällisen, eikä kaikkea ruokaa tarvinnut myydä pois. (Lepistö 1990, 17, 26–32.)

Tampereen talouskoulussa opetusta annettiin kolmella rinnakkaisosastolla: työläisvaimoille keittotaidon alkeita ja palvelijoiksi aikoville perusteellisempaa keitto-opetusta. Kolmannesta osastosta, jossa valmistettiin vaikeimmat ruokalajit ja oppilaille oli erityinen emäntäviikkovuoro, kehittyi koulun monipuolisin kurssi. Emäntäviikon aikana johtajatar Soininen esitteli oppilaalle, miten koulun taloudenpito oli järjestetty. Seuraava johtaja Helmi Koskimies kehitti kotitalousopetusta eteenpäin. Emäntäoppilaan hän antoi harjoitella vastuunottoa työpäivän onnistumisesta ja ruoka-ainevarastoista, neuvotella hankinnoista ja opiskella kirjanpitoa. Molemmat edellä mainitut koulunjohtajat olivat käyneet kurssin vasta perustetussa Helsingin kasvatusopillisessa talouskoulussa. (Lepistö 1990, 28–38.)

Suomen kotitalousopetuksen historiassa vuodesta 1892 tuli eräänlainen merkkivuosi, kun muutaman kuukauden aikana maahan perustettiin kolme oppilaitosta, joiden toiminta on jatkunut yli sata vuotta. Haapaveden kasvitarha- ja keittokoulun ensimmäiselle kurssille toukokuussa saapui 45 kansakoululasta, Tampereen talouskoulu aloitti toimintansa kesäkuussa ja Kuopion pedagoginen keittokoulu syyskuussa. Kuopion, Tampereen ja Haapaveden koulut olivat luonteeltaan erilaisia. Kuopion koulu perustettiin herrasväkeä varten, ja Tampereella pääkohteena olivat työläisnaiset. Haapaveden kasvitarha- ja keittokoulun tarkoitus oli kouluttaa maaseudun naisia viljelemään kasviksia ja käyttämään niitä ruoanvalmistuksessa omassa keittiössään.

Ruotsinkielinen väestönosa sai myös oman maaseutukoulunsa, jonka toiminta jatkui 2000-luvun alkuun saakka. Nora Pöyhösen koulussa saamastaan opetuksesta innostuneena neiti Fanny Sundström perusti yksityisin varoin vuonna 1908 Karjaalle koulun, joka sai nimen Högvalla Hushålls- och Trädgårdsskola. Myöhemmin neiti Sundströmin ehdotuksesta Finlands svenska Marthaförbunds -järjestö perusti osakeyhtiön ylläpitämään koulun toimintaa. Johtajattareksi valittiin maataloutta Ruotsissa ja Tanskassa opiskellut Elsa Bonsdorff (1883–1973) vuonna 1918. Tulipalon keskeytettyä toiminnan, ja uusien tilojen tultua ahtaaksi koulu siirtyi vuonna 1927 Hinthaaraan Boen kartanoon. (Högvalla 1968, 8.)

Hushålls- och Trädgårdsskolan toimintaa laajennettiin perustamalla seminaariosasto ruotsinkielisten neuvojen ja opettajien kouluttamiseksi. Sopivan kotitalousopettajan saamiseksi tehtävään otettiin yhteyttä Ruotsiin vuonna 1919. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala -koulun rehtori Ida Norrby suositteli Runa Melanderia (1893–1977), Bodenin kansanopiston johtaja Yngve Melanderin tytärtä. Ruotsin tuliaisina Runa Melander toi uusia joulutapoja Suomeen, muun muassa piparkakkutalon leipomisen sekä Lucia-juhlan vieton. (Högvalla 1968, 8–9.)

Maanviljelyshallituksen kertomuksissa vuosina 1910 ja 1911 (Simonen 1961, 180–181) todettiin, että erilaisia kasvitarha- ja keittokouluja oli yhteensä viisitoista, ja ne voitiin jakaa kolmeen ryhmään. Varsinaisia puutarha- ja talouskouluja, joissa puutarhanhoidolla oli vallitseva tai ainakin huomattava asema, olivat Högvalla, Sippola, Järvenlinna, Tuunansaari, Niittylahti, Päivölä, Haapavesi, Pääskylä ja Jolma. Toisen ryhmän muodostavissa talous- eli ruoanlaittokouluissa pidettiin ruoanlaittoa puutarhanhoitoa tärkeämpänä. Näitä olivat Tampereen talouskoulu, Viipurin talousammattikoulu, Kuopion kasvatusopillinen talouskoulu ja Mynämäen talouskoulu.

Kolmanteen ryhmään, kotitalous- eli emäntäkouluihin, joissa opetusaineisiin kuului lisäksi kotieläinhoito, kuuluivat Vakka-Suomen kotitalouskoulu, Ahlmanin emäntäkoulu, Ätsärin kotitalouskoulu, Sortavalan emäntäkoulu sekä Salmin kotitalous- ja kasvitarhakurssi (Mts. 181). Kyseinen ryhmittely kuvaa, miten sekavilla perusteilla koulut toimivat. Luettelosta puuttuvat Suomen vanhimmat emäntäkoulut Orimattilassa ja Sammatissa, koska ne olivat kouluylhallituksen alaisia oppilaitoksia.

Kun käytiin keskusteluja kotitalousopetuksesta ja uusien koulujen perustamisesta, nousi esille ongelma: opetusta ei voitaisi järjestää ilman päteviä opettajia. Suomen Naisyhdistys lainasi rahaa everstinna Aurora Karamzinilta (1808–1902) ja lähetti vuonna 1890 neiti Anna Olsonin tutustumaan kotitalousopetukseen Ruotsissa ja Englannissa. Suomeen palattuaan hän alkoi johtaa Helsingin kasvatusopillista keittokoulu, joka antoi ruoanvalmistuksen opetusta kansakouluikäisille tytöille ja koulutti ruoanvalmistuksen opettajia. (Laine 1942, 17.)

Käytännöllisistä aineista opettajakurssin ohjelmaan kuului aluksi ainoastaan ruoanvalmistus ja siihen liittyvät alkeelliset puhdistustyöt. Pyykinpesu, mankelointi ja silytys otettiin mukaan harjoitustöihin vasta vuonna 1914. Puutarhanhoitoa suunniteltiin vuonna 1898, mutta sitä ei aloitettu. Keittiössä opettaja selosti työn suorituksen, jonka jälkeen se toteutettiin parityönä. Myöhemmin oppilaat jaettiin nelihenkisiin perheisiin, jolloin valmistettavat annokset vastasivat normaaliperheen ruoan tarvetta. Perustöiden opetuksessa käytettiin havainto-opetusmenetelmää. Itsenäisesti oppilaat saivat valmistaa näytepäivällisiä. (Laine 1942, 23–24.)

Ruoka myytiin ulkopuolisille. Ruokailupakko otettiin käyttöön syksystä 1902 lähtien, mikä tarkoitti että oppilaiden oli syötävä aamiainen ja päivällinen koululla. Tietopuolisten aineiden valikoimasta alussa opetettiin ruokatavaraoppia ja ravintofysiologiaa. Vuonna 1897 mukaan otettiin kasvatusoppi, 1904 talouskirjanpito, 1911 terveydenhoito sekä 1914 lastenhoito. Kansantalouden ja yhteiskuntaopin opetus aloitettiin vuonna 1915. (Laine 1942, 24–25.)

Opettajakokelaat saivat harjoitella opettamista suomen ja ruotsinkielisillä lastenkursseilla, jotka olivat olleet koko oppilaitoksen perustamisen tarkoituksena, mutta jotka opettajakurssin käynnistyttyä olivat jääneet sivuseikaksi. Opettajakurssit päättyivät loppututkintoon, joka kesti kolme päivää, ja käsitti kirjallisia tehtäviä ja ruoanvalmistusta. Tutkintolautakuntaan kutsuttiin koulun johtokunnanjäseniä ja asiantuntijoita. Vuoden 1891 opettajatodistuksessa olivat seuraavat arvostelut: ruoanvalmistuksen teorian tuntemus, taito ruoanvalmistuksessa, opetustaito tietopuolisissa aineissa ja opetustaito käytännöllisissä aineissa. (Laine 1942, 27, 30, 32.)

5.2.5 Oppia vierailta mailta

Opintomatkinsa Anna Olsoni aloitti toukokuussa 1890 Tukholmasta tutustuen kolmen viikon ajan ruoanvalmistuksen opetukseen Nikolain ja Östermalmin kansakouluissa. Ruotsista neiti Olsoni ei löytänyt mieleistään mallia, koska sielläkin kotitalouskoulutus oli vasta alkamassa, ja tutustumismatkoja tehtiin sekä Saksaan että Englantiin ja Skotlantiin. Englannissa käytännöllisten aineiden opetuksessa saavutetut hyvät tulokset innostivat useita yksityisiä henkilöitä, muun muassa rouva Anna Hierta-Retziusta, järjestämään kotitalousopetusta myös ruotsalaisiin kouluihin. Toimintaa tehostaakseen rouva Hierta-Retzius lähetti talousopettajakurssille Englantiin neiti Ragnhild Brolinssonin, josta tuli näin Ruotsin ensimmäinen koulutuksen saanut kotitalousopettaja. Neiti Brolinssonin palattua Ruotsiin naiset perustivat koulukeittiön vuonna 1890 kansakoulutyöille Marian seurakuntaan. Ensimmäinen kansakoulukeittiö oli kuitenkin ehditty avata vuonna 1889 Nikolain koulussa. Kyseisen keittiön historia oli tavallaan alkanut jo 1880-luvun alussa, jolloin Tukholman kansakouluissa jaettiin valmisruokaa köyhimmille koululaisille. Kun ruoka alettiin valmistaa omassa keittiössä, vanhimmat koulutyöt saivat ruoanvalmistusoppia auttaessaan työssä. (Lund 1945, 40–41.)

Anna Olsoni matkusti seuraavaksi Lontooseen, jossa hän viipyi pari kuukautta. Tutustumiskohteita olivat muun muassa Carlton Road School ja ne kansakoulut ja yksityiskoulut, joissa opetettiin ruoanvalmistusta (Laine 1942, 17). Koulukeittiöt pyrkivät omatoimisesti järjestämään opetuksen muuhun koulutyöhön soveltuvaksi, koska opetusjärjestelmä ei ollut vielä vakiintunut. Englannissa vuoden 1870 koululaki määräsi käsityöopetuksen pakolliseksi kaikille tytöille kansakoulussa, mitä esimerkkiä kotitalousopetuksen kannattajat pyrkivät seuraamaan. Lontoon ensimmäinen koulukeittiö avattiin 1875. (Lund 1945, 18.)

Parlamentti vahvisti kotitalouden, ”Domestic Economy”, uudeksi kouluaineeksi vuonna 1883. Sen saatua yhtäläisen valtionavun muiden kouluaineiden kanssa, opetus aloitettiin pian kaikkialla valtakunnassa. Parlamentti jopa kannusti perustamaan koulukeittiöitä maksamalla kaksinkertaista koulutusmaksua niille kunnille, jotka antoivat opetusta kyseisessä aineessa. Opetus järjestettiin tavallisesti, niin että ensim-

mäiseen vuoteen kuului 20 oppitunnin kurssi ruoanvalmistusta kaksi tuntia kerrallaan. Seuraavana vuotena pidettiin 11 oppitunnin pesulakurssi ja kolmantena vuotena uusi ruoanvalmistuskurssi, joka kesti 20 oppituntia. Puolet opetuksesta oli käytännön työtä yhdessä tarvittavan teoreettisen opetuksen kanssa. Toinen puoli koostui havaintoesityksistä, jotka opettaja toteutti selittäen ja kysellen. (Lund 1945, 18–19.)

Frances Mary Bussin (1827–1894) vuonna 1850 perustama North London Collegiate School for Girls oli ensimmäinen akateeminen tyttökoulu Englannissa. Se muuttui yksityisestä koulusta yhteiskunnan rahoittamaksi lukioksi vuonna 1870, jolloin köyhätkin tytöt pääsivät oppilaiksi. Koulun teknisille luokille otettiin yli 16-vuotiaita tyttöjä, joiden oletettiin hankkivan hyvän koulutusohjelman. Opetussuunnitelmasta puolet oli varattu tavallisille kouluaineille, ja loppuaika käytettiin muun muassa keittotaidon, vaateompelelun, konekirjoituksen ja pikakirjoituksen opiskeluun. (Hill 1906, 160.)

Neiti Frances Bussin jälkeen johtajattareksi tuli Sophie Bryant (1850–1922) vuonna 1895. Hän oli opiskellut Lontoon yliopistossa, mikä oli mahdollista naisille vuodesta 1878 lähtien, ja saavuttanut filosofian tohtorin arvon ensimmäisenä naisena Englannissa 1884. Tohtori Bryantin käsityksen mukaan tytöille piti antaa monipuolinen yleiskasvatus, mieluummin näyttää tie kuin varmistaa huipulle pääseminen. Kun tytöt lähtivät koulusta tiedonjanoisina, he olivat paremmin koulutettuja sanan todellisessa merkityksessä. Rouva Bryant ei pitänyt tyttöjen tärkeimpänä päämääränä yliopistoon johtavien aineiden opiskelua, vaan kannatti korostetusti kotitalousaineiden opettamista vanhemmille tytöille. Kotitalous ei sisällynyt opetussuunnitelmaan, mutta ne tytöt, jotka olivat saavuttaneet tietyn tason yleisaineissa, saivat vaihtaa oppitunteja kotitalousaineisiin. (Hearth and Home 1909, 935.)

Suurin edistysaskel talousopetuksessa Englannissa oli, että käytännöllisyyden tilalle alettiin vaatia tieteellisyyttä. Muutos ihastutti 1880-luvun naisia, jotka parhaillaan taistelivat oikeudesta päästä yliopistoihin. Halutessaan naiset saattoivatkin opiskella taloustaitoja Lontoon yliopiston ylläpitämällä King's Collage for Women -osastolla. Koulutus kesti kolme vuotta, mutta jos ei pitänyt päättötodistuksen saamista tärkeänä, oli mahdollista valita myös vuoden tai kahden kestävä opinnut. (Laine 1931, 52.)

Ensimmäinen keittokoulu ja opettajatarseminaari keittokouluopetusta varten perustettiin South Kensingtoniin vuonna 1874. Kensingtonin The National Training School of Cookery -koulun perustamiseen vaikutti merkittävästi tiede- ja taideosaston ministeri, Sir Henry Cole (1808–1882), joka oli havainnut kasvavaa kiinnostusta ruokaa ja keittotaitoa kohtaan. Hän ymmärsi, että oli koulutettava päteviä opettajia ja taivutti komitean ottamaan vastuulleen kansallisen ammattikoulun perustamisen. Ensimmäisiä Kensingtonista valmistuneita täysin koulutettuja opettajia oli Florence George (1865–1918). Neiti George valittiin opettajaksi Birminghamiin vuonna 1883 perustettuun King Edward VI High School for Girls -lukioon. Toisen asteen kouluksi se oli hyvin epätavallinen, ehkä ainutlaatuinenkin, sisällyttäessään kotitalouden opetussuunnitelmaansa, kun se oli pidetty sopivana kouluaineena yleisesti vain työväenluokan tytöille peruskoulun ala-asteella. (Huxley 2011, 13.)

Lontoossa ollessaan Anna Olsoni kuuli Glasgowissa vuonna 1878 aloittaneesta West-End Training-School of Cookery nimisestä koulusta, jonka oli perustanut talousopettaja Margaret Black (1830–1903). Koulun ohjelmassa oli 8-viikkoinen opettajakurssi. Neiti Olsoni suoritti kyseiset opinnot kiitettävän arvosanoin. Samaan aikaan opettajakurssia kävi Ruotsista Lotten Lagerstedt. Yhdessä neidit Lagerstedt ja Olsoni kirjoittivat vuonna 1892 oppikirjan, jonka suomalaisiksi nimeksi tuli ”Keittokirja yksinkertaista ruuanlaittoa varten kodissa ja kouluissa ynnä lyhyitä ohjeita talouden hoidossa”. (Laine 1942, 17; Thompson & McCallum, 1998.)

Suoritettuaan opettajakurssin Anna Olsoni kävi kotimatalla vielä Edinburghissa, jossa kotitalous oli jo määrätty pakolliseksi oppiaineeksi. Opintomatkoja Skotlantiin tehtiin erityisesti Ruotsista. Vuonna 1875 perustettu The Edinburgh School of Cookery and Domestic Economy Limited oli ensimmäinen koulu, joka otti opetukseen muitakin oppiaineita kuin ruoanvalmistuksen. Opetussuunnitelmassa oli pyykinpesua ja silitystä, puku- ja liinavaateompelua, kirjanpitoa, kemiaa, fysiologiaa, terveystoimia ja kotisairaanhoidon opetusta. Keittiössä opettaja esitteli 4–5 ruokalajia, joista oppilaat tekivät muistiinpanot. Näin voitiin tutustua useampiin ruokiin kuin vastaavalla käytännön oppitunnilla. Merkillepantavaa oli, että opettajat hoitivat näin suuren osan valmistuksesta oppilaiden osallistuessa vain valmisteleviin töihin. (Lund 1945, 20–21.)

Uppsalan ammattikoulun rehtori Ida Norrby arveli, että opetusmenetelmä sopi opettajaopiskelijoille ja kehittyneimmille oppilaille, mutta ei ollut sopiva kansakoululaisille. Kyseisessä opiskelussa ryhmään pitäisi kuulua vain muutamia lapsia, että opettajan olisi mahdollista kyselemällä työllistää jokainen. (Lund 1945, 20–21.)

Anna Olsoni hyödynsi opintomatkalta saamiaan kokemuksia ja oppeja johtamassaan Helsingin kasvatusopillisessa keittokoulussa, josta valmistuivat Suomen ensimmäiset kotitalousopettajat. Englantilainen opetusmenetelmä tuli näin määrääväksi ja siitä oli seurauksena, että keittiöopetus hallitsi koulutuksessa lähes kolmekymmentä vuotta. Vain harvojen kasvatusopillisten koulujen ohjelmaan sisältyi lisäksi kodinhoidollisia aineita. (Laine 1931, 60.)

5.2.6 Tietoisuuden herättäjä

Nora Pöyhösen kasvitarha- ja keittokoulu tuli nopeasti tunnetuksi kaikkialla Suomessa. Oppilasluetteloiden mukaan koulutukseen osallistuivat esimerkiksi Augusta Tornberg Kittilästä vuonna 1893, Fanny Bergman Helsingistä 1894, Sigfrid Alftan Viipurista ja Maria Strömberg Haaparannalta vuonna 1896. Moniin vuosikertomuksiin on talletettu myös koulussa auskultoineiden ja opetukseen tutustuneiden nimiä. Vuonna 1894 kouluun kävi tutustumassa Orimattilan emäntäkoulun johtajatar, neiti Hanna Fries. Opettajaharjoittelijoita olivat muun muassa Kuopion keittokoulun johtaja, neiti Lyyli Bergman vuonna 1894, Helsingin kasvatusopillisen keittokoulun johtaja, neiti Anna Taube 1896 sekä Jyväskylän seminaarin johtaja, neiti Anna Lilius ja sisarensa Lilli Lilius 1897. Anna Taube toimi johtajana Helsingissä Anna Olsoni-Quistin avioituttua vuonna 1894 ja muutettua Viipuriin.

Sanomalehtikirjoituksissa koulua pidettiin sensaationa – koulu naisille Pohjois-Suomessa! Jo alkuvuosina koulua tehtiin tunnetuksi osallistumalla puutarhanäyttelyihin Oulussa, Vaasassa, Helsingissä, jopa Tukholmassa ja Pietarissa. Näytteille vietäville kasveilta vaadittiin kuljetuskestävyyttä: matka alkoi hevosen kärryissä kolmenkymmenenviiden kilometrin päähän Oulaisten asemalle ja sieltä junalla eteenpäin. Kesken matkaa oli yövyttävä Seinäjoella, joten matka Helsinkiin kesti kaksi vuorokautta ja edelleen Tukholmaan laivalla tai Pietariin junalla toiset kaksi vuorokautta.

Ruustinna Pöyhönen (1924) muisteli näyttelyihin osallistumisen tarkoitusta.

Poistaakseni sen ennakkoluulon, siihen aikaan aivan yleisen, että Pohjanmaan ilmanala on kasvitarhaviiljelykselle sopimaton, lähetin koulutani ensi aikoina tuotteita näyttelyihin, joissa ne joka kerta saivat ensimmäisen palkinnon.

Vaasan näyttelyn aikaan 1894 oltiin yleisesti pahoillaan, että kasvien hoitaminen Pohjanmaalla oli vielä niin takapajuista. Suuri määrä ruoanvalmistukseen käytetyistä kasveista oli edelleen vierasmaalaisia, usein Ruotsista tuotuja. Nora Pöyhönen kannusti kasvattamaan muun muassa ”piparuutia ja spenaattia”. Pinaatista saattoi saada kaksi satoa kesän aikana, ja kuivattuna pinaatti oli helppo lähettää myytäväksi. Suuren kysynnän vuoksi Helsingin ruokakauppiaat tuottivat sitä ulkomailta.

Vaasan puutarhanäyttely kiinnosti alan harrastajia, mutta pohjoisen paikkakunnan vuoksi näytteilleasettajia oli vaivautunut paikalle vain muutamia. Eteläinen Suomi, missä puutarhaviiljelyksellä oli enemmän merkitystä, ei lähettänyt tuotteitaan näyttelyyn. Kuitenkin ruustinna kasveineen oli paikalla. Näytteille ruustinna oli tuonut kukkakaaleja, savojjinkaaleja, lehtikaaleja ja useita lajikkeita keräkaaleja, silpoherneitä, monia juurikasveja ja marjoja. (Pohjalainen 1894, 2.)

Haapaveden koulun kasvikoelma sai arvostusta ensimmäisessä näyttelyssään. Ihmetystä aiheutti kasvien kauneus, kun ne oli viljelty niin pohjoisella seudulla. Sanomalehti Pohjalainen kirjoitti 14.8.1894:

Enemmän mieltäkiinnittävä on tässä ryhmässä kokoelma kasviksia, jotka on näytteillepannut provastinrouva Nora Pöyhönen Haapavedeltä. Tässä on tilaisuus nähdä mitä ajatus, harrastus ja hyvä tahto voivat maasta tuottaa pohjannavan lähiseuduillakin, missä tottunutkin asiantuntija ainoastaan paljon arvelemisen perästä tahtoisi ryhtyä puutarhanviljelykseen. Kunniaa siis sille naiselle, joka täällä kaukana pohjan perillä on tullut puutarhanviljelyksen alkajaksi.

Marjanäytteistä karviaismarjat olivat pieniä, mutta hyötymansikat olivat parasta laatua, ”oivallisia, suuria ja yhdentasaisia vaikka muodoltaan vähän sulottomia” (Pohjalainen 1894, 2.)

Koulun alkuajoista saakka puutarha antoi ihailtavan hyvän sadon (kuvio 6), ja vuosi vuodelta kasvit kehittyivät yhä suuremmiksi ja valmistuivat aikaisemmin. Esimerkiksi kukkakaalit saattoivat painaa yli neljä kiloa, keräkaalit kymmenen kiloa ja isoimmat kurkut puolitoista kiloa, joku kurpitsa 17 kiloa.



KUVIO 6. Syyssatoa Paakkilassa vuonna 1901 (Suvun arkistot)

Kertomuksissa vuosilta 1895–1896 Nora Pöyhönen luettelee erilaisia työharjoituksia: olkimattojen sitomista, siemenviljelyä, siemenien kylvämistä sisälle laatikoihin ja taimien istuttamista. Kukkaosastoon istutettiin 2 000 kukantainta, kyökkikasvien osastoon 2 000 kaalin ja lantun tainta sekä hedelmäosastoon 10 omenapuuta ja 25 karviaismarjapensasta. Kasvilavoja oli hoidettavana 4 lämmintä ja 6 kylmää lavaa, joissa kasvatettiin muun muassa tomaatin ja kurpitsan taimia, kurkkuja ja meloneja.

Sadon onnistumiseen vaikutti olennaisesti, että kasvitarhan maapohja saatiin vähitellen parempaan kuntoon. Kasvit uskallettiin myös kylvää aikaisemmin keväällä. Kesähallasta huolimatta kasvikset antoivat aina satoa, vaikka vilja ja peruna saattoivat paleltua. Kun lisäksi eri kylillä pidettiin lyhyitä kurseja, joissa neuvottiin yksinkertaisten mutta terveellisten kasvisruokien valmistamista, kasvitarhan tuotteista tuli vähitellen pysyviä ruokalajeja rahvaan naistenkin pöytiin. (Pöyhönen 1895.)

5.2.7 Kansainvälistä huomiota

Haapaveden kasvitarha- ja keittokoulu sai huomiota monissa ulkomaisissa lehdissä, kuten muun muassa Ruotsissa ilmestyneissä aikakauslehdissä ”Nordanbygd” ja ”Idun”. Kuninkaan omaisuudenhoidaja Oskar Tamm (1899) kirjoitti artikkelissaan ”Prostinnan Nora Pöyhönen” ruustinnan elämästä ja koulun perustamisen alkuvaiheista. Herra Tamm toimi Allmänna Konst- och Industriutställningen i Stockholm 1897 -tapahtuman ylimpänä virkamiehenä. Paikalla olleet Haapaveden koulun kasvikset saivat huomiota kauneudestaan, suuresta koostaan ja valikoiman runsaudesta.

Nora ja Maiju Pöyhösen tekemän näyttelymatkan seurauksena Ruotsista saatiin useita oppilaita ruustinnan kouluun. Neiti Ida Schmidt Karlshamnista oli lukenut Idunin artikkelin ja hakeutui Haapavedelle seuraamaan koulutusta sekä oppimaan kasvisruokien valmistamista. Hän oli käynyt puutarhakoulun Ruotsissa, Tanskassa ja Berliinissä. Kotiuduttuaan Ruotsiin Ida Schmidt perusti naisille tarkoitetun puutarhakoulun Agdatorpin kartanoon Karlskronan kunnan Nättraby'n kylään vuonna 1900. Samaan aikaan Karlsbystä kotoisin ollut Anna Levin opiskeli koko kurssin Haapavedellä, ja sai työpaikan neiti Schmidtin koulun apuopettajana. (Bengtsson 2013, Pöyhönen 1899.)

Vuosia myöhemmin ruotsalaiset neidit Södergren, Lunden ja Holmström osallistuivat koulutukseen Haapavedellä. He eivät osanneet suomea, joten ruustinna selitti heille opetetut asiat ruotsiksi niin usein kuin oli mahdollista. Neiti Sigrid Melander suoritti myös koko kurssin ja osallistui jopa teorialuennoille. Hänen mielestään oli hauska kuunnella suomenkielen ääntämistä. (Pöyhönen 1992, 79.)

Bodenin kansanopiston johtaja Yngve Melander kirjoitti Nordanbygd-lehdessä (1903, 36) vierailustaan Haapavedellä kuvitellen oman koulunsa tulevaisuutta. ”Jag fick fråsa i tankar på och förhoppningar om, att äfven inom Norrbotten kärlek till trädgårdsskötsel skulle kunna växa in bland allmänheten till fromma för unga sinnen och nya släkten, som nog så väl kunde komma att behöfva all den förädlande och sinnesstärkande kraft, naturen förmår skänka åt dem, som förstå att öppna sig för dess rikedomar.” Hän toivoi, että myös Norrbottenissa rakkaus puutarhanhoitoon juurtuisi ihmisiin, ja nuori polvi saisi voimaa luonnon rikkauksista. Bodenin kansanopistoon

perustettiin Haapaveden mallin mukaan kasvitarhaosasto. Sen johtajattarena toimi Yngve Melanderin veljen, Emilin tytär Sigrid Melander. Apulaiseksi hänelle palkattiin myös Nora Pöyhösen koulusta vuonna 1902 valmistunut Hilda Ilvesviita Rantsilasta.

Myöhemmin Sigrid Melander toimi opettajana Rimforsa lanthushållningskola - oppilaitoksessa, joka perustettiin vuonna 1907. Koulusta valmistui opettajia maatalouden, kotitalouden, puutarhanhoidon sekä käsityötaidon tarpeisiin. Johtavana aatteenä oli totuttaa oppilaat niihin elämänehtoihin, jotka vallitsivat pienviljelijäin kodeissa. (L.N.-B. 1917, 323–325.) Työtehoseuran kotitalousosaston päällikkö Maiju Gebhard (1896–1986) opiskeli Rimforsan maatalousopettajatarten koulussa ja suoritti kotitalous- ja puutarhaopettajatutkinnon vuonna 1919 (Työtehoseura 1984, 158). Vastaavaa koulutusta ei Suomessa tuohon aikaan vielä tarjottu.

Rouva Stina Svartling avasi puutarhakoulun 14 oppilaalle toukokuussa 1899 Risebergan kartanoon Örebrossa, josta se muutti seuraavana keväänä sopivammalle alueelle Espenäsön kartanoon. Koulu oli Ruotsin ensimmäinen naisten puutarhakoulu ja toimi Nora Pöyhöseltä saadun ohjelman mukaan. Rouva Svartling vastaanotti apuopettajakseen Nora Pöyhösen koulusta parhailla arvosanoilla valmistuneen ammattilaisen. (Strandberg 1900.)

Maiju Pöyhösen opintomatkan seurausta oletettavasti oli, että oppilasluettelossa vuodelta 1912 mainittiin koulussa opiskelleen Sybil Maturin Englannista.

Englantilainen maanviljelystä, kasvitarhanhoitoa ja osuustoimintaa edistävän seuran äänenkannattaja ”Agricultural Economist and Horticultural Review”(1913, 311) kirjoitti käytännön opetuksesta ulkomailla. ”It is an example worth following. Even in Sweden schools have been modelled on the Poyhonen plan. Esimerkkiä kannattaa seurata. Jopa Ruotsissa kouluja on mallinnettu Pöyhösen suunnitelman mukaan.” Lehti antoi kuvitetun ja ylistävän kuvan: ”Koulu osoittaa, että Suomi kaukaisella Itämeren reunalla tarjoaa jotakin aivan omintakeista talousopetuksen alalla”. Lehden mukaan oli ilahduttavaa, että hyödyllisten kasviksien viljelemisen ja keittotaidon ohella koulu painotti kukkien suurta merkitystä kotien kaunistajina. ”Sille olisi syytä panna painoa meidänkin maassamme.”

5.3 Alamaan koulun johtajatar

Rovasti Pöyhösen sairastuttua vakavasti, hän kuoli 1906, ruustinna aavisti, että muutto Paakkilasta tulisi ajankohtaiseksi. Perhe oli mieltynyt nykyiseen kotipitäjäänsä, joten koulua varten ostettiin vuonna 1903 oma tila Mustikkamäeltä noin kolmen kilometrin päästä pappilasta. Ongelma oli, ettei naimisissa oleva nainen saanut tuohon aikaan omistaa kiinteää omaisuutta. Tila ostettiin sen vuoksi kahden vanhimman lapsen, Maijun ja Matin, nimiin. (Pöyhönen 1992, 122.)

Alamaan tila oli autio ja ränsistynyt, ja aavalla mäellä kasvoi vain yksi kuusi, joka oli istutettu vuonna 1865 suurten nälkävuosien muistoksi. Kauppaan kuului maata yli 500 hehtaaria. Tilan myynyt, Alamaan tietäjäksi kutsuttu mies asui Kotilassa, joka oli silloin matala, punainen maalaistalo. Koulua varten taloon rakennettiin yläkerta, jossa asui opettajia ja oppilaita. Toinen pienempi rakennus, Ruusula, oli tietäjän taikakaluvaja. Sinne saatiin mahtumaan puutarhaluokka ja kaksi asuinhuonetta. (Mts. 122.)

Kun kauppa oli vahvistettu, alettiin tehdä valmistavia töitä koulun muuttamiseksi uuteen paikkaan. Alku oli raskas ja työntäyteinen: oli taltutettava juolavehänä ja parannettava maa kasvukuntoon, oli perustettava puisto ja rakennettava kasvimaat. Satoja puita istutettiin suoja-aidoiksi tuulta ja auringon paahdetta vastaan ja puutarha-alue salaojitettiin. Hallaa uhkuva läheinen suo ojitetiin ja viljeltiin. (Sariola 1935, 7.) Puutarhaa varten Nora Pöyhönen valmisti vahvaa ruokamultaa kompostoinnin avulla. Kompostiin käytettiin runsaasti suomutaa, maatumatonta turvetta, lantaa ja lantavettä. Rakennelma tehtiin suorakaiteen muotoiseksi ja reunat tiivistettiin hyvin, jottei lantavesi, jolla massaa kasteltiin, valunut hukkaan. (Pöyhönen 1992, 127.)

Harvinaisten kasvien menestymiseen vaikutti maanmuodon ja ilmansuunnan lisäksi moreenipitoinen maapohja, joka ei syksylläkään ollut märkä. Paksun ruokamultakerroksen ansiosta kasvit eivät kärsineet kuivuudestaan, vaikka kasvoivat etelärinteellä. Puistosuunnitelmaa ei ole löytynyt, joten oletetaan ruustinnan suunnitelleen puiston oman maun ja tyyliensä mukaan. Istutettujen kasvien ryhmissä oli rytmiä, joka antoi viehättävän vaikutelman.

5.3.1 Rohkea rakentaja

Koulu siirrettiin Mustikkamäelle vähitellen vuosien 1906 ja 1907 aikana. Nora Pöyhönen oli jo lähes 60-vuotias, mutta edelleen luomisvoimainen. Paitsi raskasta ruumiillista työtä, koulun uusi alku vaati henkistä kamppailua taloudellisten vaikeuksien kanssa. Yksityisenä oppilaitoksena ruustinnan koulu oli kaiken aikaa suurissa rahavaikeuksissa. Valtion vuosittainen määräraha riitti lähinnä apuopettajien palkkaukseen ja oppilasavustuksiin. Joitakin pieniä avustuksia saatiin valtiolta sekä Otto Malmin rahastosta ja Oulun läänin Talousseuralta, mutta lähes kaiken tulevan rakentamisen täytyi tapahtua omavastuullisella velalla. (Sariola 1935, 8.)

Mäellä olleet rakennukset eivät olleet tarkoituksenmukaisia, joten niiden tilalle oli saatava uudet. Vuonna 1910 valmistui jugend-tyylinen hirsirakenteinen Johtola, myöhemmin Ruustinnanhoviksi kutsuttu (kuvio 7) yhdistetty koti ja koulurakennus, jonka arkkitehti Wivi Lönn (1872–1966) piirsi. Wivi Lönn tunnettiin taloudelliseksi suunnittelijaksi. Se oli tärkeää erityisesti niille, jotka halusivat tukeaa naisarkkitehtejä, mutta joilla oli vain rajallisesti rakentamisvaroja käytettävissä. Wivi Lönn suunnitteli myös kalusteet niin koulurakennuksen sisätiloihin kuin puistoon. (Pöyhönen 1992, 126.)



KUVIO 7. Ruustinnanhovi (Suvun arkistot)

Kun rahat loppuivat kokonaan kesken rakentamisen, Nora Pöyhönen (1924, 466) kääntyi rukouspyyntöineen Korkeimman puoleen, jonka lupaukset olivat jo aikaisemmin olleet tukena ja tienviittana. Ruustinna saikin tuntuvaan rukousvastauksen Noormarkusta ystävältään Eva Ahlströmiltä (1848–1920), joka kuultuaan ruustinnan ahdingosta lähetti huomattavan summan rahaa rakentamista varten (Pöyhönen 1992, 126). Ikään kuin vastalahjana Nora Pöyhönen piti puheen vuonna 1910 kauppaneuvoksetar Eva Ahlströmin perustaman Fredriksforsin talous- ja kasvitarhakoulun vihkiäisjuhlassa Leinebergin tilalla Kullaan kappeliseurakunnassa.

Haapaveden koulunkin taloudellinen tilanne parani, kun kotitalouslaki ja siihen liittyvät asetukset astuivat voimaan vuonna 1930. Pöyhösten palkat tulivat avustukseen oikeuttaviksi, mutta ne kuuluivat kuitenkin koulun ylläpitoon ja lainojen korkoihin. Perheen rahatilanteesta kerrottiin kuvaavasti: Elsakin on vuosivärkkinsä saanut, kengännauhat ja saippuan.

Pöyhösten palkkarahat siis kuitattiin, ja ne saatiin täysimääräisenä käyttöön vasta vuoden 1955 jälkeen, kun valtio oli ottanut koulun omakseen. Haapaveden emäntäkouluksi nimettyä oppilaitosta johti silloin Irja Pöyhönen ja opetusta antoivat hänen molemmat lapsensa. Anja Pöyhönen (synt. 1927) oli maatalousaineiden opettaja ja Anna-Liisa Malkavaara (Liisa, synt. 1925) puutarhaopettaja. Lisäksi Liisan puoliso Martti Malkavaara (1919–2013) toimi puutarhurina. Kasvitarha- ja keittokoulun perustanut Nora Pöyhönen ja hänen jälkeensä sitä johtaneet Maiju, Elsa ja Matti Pöyhönen olivat tuolloin jo kuolleet. (Pöyhönen 1992, 209–210, 286, 290–291.)

5.3.2 Opetusohjelman kirjoittaja

Nora Pöyhösen aloittama koulutus oli ainutlaatuinen Suomessa ja muuallakin Pohjoismaissa. Koska esikuvia ei ollut, ruustinnan oli itse suunniteltava opetusohjelma. Suunnitelma oli niin onnistunut, ettei siitä tarvinnut kertaakaan poiketa, kuten ruustinna asian ilmaisi. Luonnollisesti ohjelmaa myöhemmin uusittiin ja täydennettiin vuosien kuluessa, kunnes se käsitti ne oppiaineet, jotka kuuluivat yleiseen emäntäkoulukurssiin. (Sariola 1935, 5.)

Ruustinnan suunnitelman (Pöyhönen 1893b) mukaan oppilaat hoitivat kasvitarhan työt omalla vuorollaan viikon ajan. Samoin viikon kerrallaan kaksi tyttöä opiskeli keittiökurssia. Jokainen oppilas sai valmistaa 120 ruokalajia, joissa pääasiallisena raaka-aineina olivat itse kasvatetut kasvilajit. Harjoituksiin kuului myös kattaa ruokapöytä ja tarjota ruoka, pestä keitto- ja ruoka-astiat ja pitää keittiö puhtaana. Oppilaat kirjoittivat omiin päiväkirjoihinsa kaikki ne työt, jotka he olivat tehneet työjakson aikana. Kahdesti viikossa pidettiin luennot ja annettiin läksyjä kasvitarha- ja keittokirjoista ja ne kuulusteltiin seuraavalla luentokerralla.

Tarkoitukseen sopivien oppikirjojen valikoima oli vielä vähäinen. Puutarhan hoitamista opiskeltiin vuonna 1884 ilmestyneestä kirjasta ”Kasvitarha, sen hyöty ja arvo taloudessa”, jonka oli kirjoittanut norjalainen professori Frederik Christian Schübeler (1815–1892) nimellä ”Kjökkenhaven” ja siitä suomentanut Sortavalan seminaarin lehtori Arvid Th. Genetz (1852–1932). Paitsi kasvitarhan hoitamista, siinä annettiin neuvoja myös kasvien käyttämistavoista. Kirjassa oli onnistuneet kuvat työkaluista ja kasveista.

Keittiötietoutta opiskeltiin Suomen ensimmäisestä kotitalouden oppikirjasta, jonka Anna Olsoni oli julkaissut ”Kokbok för enkel matlagning i hem och skola” -nimisenä 1892. Teoksessa käsiteltiin kemian alkeita, ravinto-oppia, ruoka-aineiden käsittelyä, siivousta ja vaatehuoltoa. Kirja keskittyi terveydellisiin ja taloudellisiin ruokiin, joten sen sivuilta löytyi ohjeita esimerkiksi luukeittoon, kaurakeittoon, verivanukkaaseen ja jopa valkeista pavuista tehtyihin kyljyksiin.

Alamaan tilojen valmistuttua aloitettiin kasvitarha- ja keittokoulun lisäksi myös puutarha- ja kotitalousneuvojakoulutus. Kun neuvojille oli kysyntää yhä enemmän, järjestettiin aluksi kahdeksasta yhdeksään kuukautta kestäviä täydennyskursseja, kunnes vuonna 1911 aloitettiin säännöllinen 11 kuukautta kestävä neuvojakurssi. Kursseja pidettiin vuoteen 1932 saakka, ja niiltä valmistui kaikkiaan 362 neuvojaa. Koulu lähetti kurssin suorittaneet oppilaat yksityisten kasvitarhojen hoitajiksi tai maamiessuorajien sekä Naisyhdistysten ja Marttayhdistysten palvelukseen kiertäviksi neuvojiksi. Kysyntä oli suurempi kuin voitiin kouluttaa. (Pöyhönen 1914.)

Neuvojaoppilaat harjoittelivat tulevaa ammattiaan varten pitämällä esityksiä, havaintotunteja ja keskusteluharjoituksia. Lisäksi he ohjasivat muun muassa lasten töitä sekä koulun kasvitarhassa että heidän omissa kotikasvitarhoissaan. Syksyllä lapsille järjestettiin keittokursseja, joilla oli myös innostuneita poikia mukana. Nuo lasten kurssit olivat tavallaan maatalouskerhityön ensimmäisiä edeltäjiä. (L. M. 1955, 575–579.)

Erytinen oli myös käsityökurssi, jossa opetettiin hampun valmistamista ja hampukkankaiden kudontaa pukukankaaksi. Kankaasta ommeltiin yksinkertaisia terveyspukuja kasvitarhatyötä varten. Koulu halusi elvyttää ja edelleen kehittää tätä kotiteollisuutta, ”kun huonommat tehtaantuotteet ja epäterveelliset, epäaistikkaat kaupunkilaismuodit tunkevat tieltään entiset yksinkertaiset, terveydenmukaiset, kansalliset vaatepartemme”. (Pöyhönen 1913, 201–202.)

Toinen tärkeä asia oli koriteollisuuden suunnitteleminen. Koripajua tuotiin ulkomailta vuosittain satojen tuhansien markkojen arvosta, kun kotimaan villit pajut olivat liian lyhytoksaisia. Hyvin perustetusta pajumaasta arveltiin saatavan satoa kaksikymmentäkin vuotta. Kasvin kaikki osat olivat käyttökelpoisia: kuoret parkitsemiseen ja lehdet lampaiden ruoaksi; kukat lypsättivät lehmiä hyvin suuren hunajarikkautensa vuoksi ja sopivat mehiläisten pääravinnoksi aikaisin keväällä. (Pöyhönen 1915, 118.)

Nora Pöyhönen (1922) kuvasi koulun tarkoitusta kirjoittamassaan esittelylehtisessä.

Koulu pyrkii työskentelemään kotitalouden kohottamiseksi maassamme. Se tahtoo kasvattaa maamme naisissa taitoa, innostusta ja rakkautta kotoisiin tehtäviin, niin että he voisivat tietoisina kutsumuksensa suuruudesta, hyvän ammattitaidon ohjaamina ja työnnön elähyttämänä hoitaa moninaiset tehtävänsä oman kodin ja sen kautta yhteisen kodin, isänmaan, hyvinvoinnin ja onnen kohottamiseksi. Ainoastaan sellaiset kodit, missä perheenäiti on kotitaloudellisesti ja yhteiskunnallisesti valveutunut, pystyvät suorittamaan sen tärkeän osan yhteiskunnallisessa uudistustyössä minkä maamme uusi asema vapaana itsenäisenä valtiona jokaiselle kodille asettaa.

Nora Pöyhönen toivoi hartaasti, että useampia hänen koulunsa kaltaisia oppilaitoksia perustettaisiin maahan, sillä niiden kautta olisi mahdollista edistää kansan taloudellista toimeentuloa ja viihtymistä synnyinseudullaan.

5.3.3 Kurssien vetäjä

Vakinaisen koulutuksen ohella pidettiin joitakin lyhyempiä kursseja, kuten esimerkiksi mehiläisten hoitokursseja kolmen vuoden aikana. Alamaalle oli perustettu mehiläistarha vuonna 1907, mistä saakka mehiläishoito kuului koulun ohjelmaan. Samoin kolmena vuotena oli pienkarjan hoitokursseja. Oli myös kurssi kansakoulunopettajille. Sen ohjelmaan sisältyi lasten kasvitarhan ja pienviljelijäin mallitarhan perustaminen. (Pöyhönen 1913, 203.)

Toukokuussa vuonna 1914 pidettiin metsäpäivä, jolloin luennoitiin metsänhoidosta ja pajuviljelyksestä sekä kylvettiin ja istutettiin metsää. Kesäkuussa järjestettiin Suomen Käsiyönystävien värjäyskurssi. Marraskuussa oli vielä kolme päivää keittokurssi, johon otti osaa kuusi emäntää. (Pöyhönen 1914.)

Sotavuosina 1917–1918 koettiin työttömyyttä ja nälkää myös Haapavedellä. Ruustinna järjesti eri kylillä useita keittokursseja, joissa valmistettiin ainakin jäkäläleipää, pihlajanmarjarieskaa ja katajanmarjamehua. Kursseja pidettiin Karsikkaalla, Vattukylässä ja Vatjusjärvellä. Nähdessään kylissä puutetta ja avuntarvetta ruustinna lähetti taloon oppilaitaan ikään kuin ”kotipalvelutoimintaan”. (Pöyhönen 1992, 163.)

Vuosittain koululla järjestettiin emäntäpäivät yhteistyössä Oulun läänin Talousseuran kanssa. Päiville kokoontui aina runsaasti osanottajia. Esimerkiksi vuonna 1933 kerrottiin juhlasta, johon osallistui noin 1 200 emäntää Pyhäjärveä ja Ylikiiminkiä myöten, olipa mukana lisalmen ja Kiuruveden maamiesseurojen naisten retkikuntiakin. Juhlapaikaksi oli köynnöksin ja kukin somistettu läheisen naapurin navetta. (Kaiku 1933.)

Emännille pitämässään tervehdyspuheessa johtajatar Pöyhönen korosti, että ”kotien hyvinvointiin piti pyrkiä käyttäen hyväksi vanhempien sukupolvien kokemukseräisiä tietoja sekä tieteen tutkimuksia”. Kaikilla ei ollut mahdollisuutta saada oppia kotonaan, minkä takia tarvittiin kotitalouskouluja. Koulujen opetus pohjautui kokemuksen kunnioittamiseen, velvollisuudentuntoon ja ahkeruuteen, joita oli aina ja joka paikassa kunnioitettava. (Mt.)

Emäntäpäivien osallistajat seurasivat mielenkiinnolla havaintotuntien ja esitelmien muodossa tapahtuvaa opetusta. Nora Pöyhönen kertoi emännille muun muassa, että Hämeenlinnasta tilatut lierot olivat hyviä maanparantajia. Käytännön havaintomallina hän esitteli jätteen tarkoituksenmukaista talteenottoa ja kompostin valmistusta palaturveumassa. Samalla esiteltiin myös risujen paalausta taloudellista käyttöä varten. (Kaiku 1933.)

5.3.4 Kauneuden loihtija

Ruustinna ymmärsi, että ihminen tarvitsee paitsi terveellisiä vihanneksia ruumiin ravinnoksi myös kauniin ympäristön hengen ravinnoksi. Ruustinnanhovin parvekkeelta avautui upea näköala läheiselle Haapajärvelle (kuvio 8).



KUVIO 8. Näkymä Haapajärven suuntaan 1950-luvulla (Suvun arkistot)

Arkkitehdiksi vuonna 1896 valmistunut Wivi Lönn suunnitteli puistoon valkoiset puutarhakalusteet ja rakennelmat jotka puiston kasvien kanssa muodostivat kauniin kokonaisuuden (kuvio 9). Ruustinnanhovin pihaan johti valkoinen kaariportti, puiston ja taimiston rajalla sijaitsi humalapergola ja päärakennuksen itäpuolella huvimaja.



KUVIO 9. Alamaan puisto (Suvun arkistot)

Alamaalla Nora Pöyhönen pääsi avoimin mielin suunnittelemaan ja luomaan kaunista puistoa. Erityisen maininnan arvoinen oli Suvitarha (kuvio 10), jossa hän kesäisinä päivinä oleskeli ja otti vieraat vastaan. Siellä oli hiekkakäytävä, päivänvarjo ja sänkykin, jossa ruustinna mielellään lepäsi.



KUVIO 10. Suvitarhassa 1929 (Suvun arkistot)

Nora Pöyhösellä (1905) oli selkeä mielipide kauniiden kasvien merkityksestä.

Tähän saakka on kaikki taidenautinto ollut melkein yksinomaan rikkaiden etuoikeutena ja sen vuoksi on vähitellen totuttu ajattelemaan, ettei se muille kuulukaan ja ettei köyhä kauneutta kaipaakaan. Mutta jokaisessa ihmissydämässä asuu aina kauneuden kaipuu. Toiset ihmiset ovat siinä onnellisessa asemassa, että he saavat tämän tunteensa jossain määrin tyydytetyksi, toisissa se tulee tukahdetuksi jo lapsuuden aikana.

Sariolan (1935, 7) mukaan Alamaan koulu oli vaikuttava oppilaitoksena, mutta myös ainutlaatuinen retkeilypaikka Pohjanmaalla. Kävijöitä hämmästytti se suurenmoinen luonnonkauneus, jonka luova kyky ja ahkerat ihmiskädet olivat vuosikymmenien kuluessa loihtineet esille. Tuloksena oli ympäristö, joka muistutti enemmän etelän reheviä seutuja kuin kylmää Pohjolaa. Retkikuntien lukumäärä saattoi nousta kymmeneen yhden kesän aikana ja retkiin osallistuneita henkilöitä oli useita tuhansia. Jopa lähiseudun nuoret tekivät kesällä polkupyöräretkiä kymmenien kilometrien päästä puistoa ihailemaan.

Nora Pöyhönen oli luonteen kasvattaja: kun oppilaat saivat kukkapenkin istutetuksi, ruustinna katsoi tehtyä työtä ja sanoi: ”Ihan hyvä, mutta pikkisen siirretään”. Hänen oppilaansa 1930-luvun alkuvuosilta, taiteilija Kaarina Staudinger-Loppukaarre (1911–2013) muisteli tuota Noran ominaisuutta (Kitunen & Staudinger 2001, 22).

Suutarha oli upea puutarha. Reetta Korpela oli puutarhaopettaja, se sano mulle, että Nora katsoo työtämme kiikarilla, penkkien pitää olla suorassa. Mutta joka kevät se oli kuulemma sama läksy. Ota vain kaikki ylös ja istuta uudestaan. Millin tarkkuudella työ piti tehdä. Minä kun istutin, Nora sanoi, että voi voi Kaarina, se on tuo yksi pensaskin tuolla vinossa. Minä, että niinkö? Käännyin ja pyllötin Noraan päin, ettei vaan näe, ja leikkasin oksia. Onko nyt suorassa? No melkein, ehkä pari milliiä vielä. No mihin päin? Ja minä taas leikkasin lehtiä, ja viimein Nora hyväksyi työn.

Kasvitarha- ja keittokoulussa vuonna 1919 opiskellut Lilja Rantala (1895–1986) Vimpelistä muisteli myös usein Nora Pöyhösen vahvaa tahtoa. Erityisen tärkeää oli haravoita aamuisin puiston pitkät käytävät. Hiekkaan piti tehdä kaunis kuvio, eikä Suutarhaan vievällä käytävällä saanut olla jalanjälkiä ennen ruustinnan itsensä tekemiä.

5.4 Väsymätön vaikuttaja

Nora Pöyhönen antoi vahvan näytön kasvitarhaviljelyksen menestymisestä Pohjanmaallakin, minkä vakuuttamana Keisarillinen Senaatti myönsi monien hakemusten jälkeen joulukuussa 1895 määrärahan kiertävän puutarhurin palkkaamiseksi Oulun lääniin kolmen vuoden ajaksi. Talousseuran johtokunta uskoi nyt kasvitarhaviljelyksen alkavan osoittaa edistystä yhä suuremmilla askelilla Oulun läänissä. (Lakari 1896.)

Ruustinnan oli ryhdyttävä oppimateriaalin tekijäksi, kun tarkoitukseen sopivaa kasvitarhakirjaa ei ollut olemassa. Talousseura oli kylläkin lahjoittanut Genetzin suomentamat Schübelerin Kasvitarha-kirjat koulun vakinaisille oppilaille, mutta Nora Pöyhönen oli huomannut, etteivät oppilaat lyhyen kurssin aikana saaneet selvää käsitystä kasvitarhan hoidon pääkohdista kirjan välityksellä. Sen vuoksi ruustinna kirjoitti heille lyhyen ”Kasvitarhaopin” kysymysten ja vastausten muodossa. Kirjanen oli oppilaille mieluinen. (Pöyhönen 1896.)

Suomen Naisyhdistyksen julkaisemassa Koti ja Yhteiskunta -lehdessä kiinnitettiin erityistä huomiota maalaisnaisiin. Lehden tavoitteena oli naisten koulutustason parantaminen. Nora Pöyhönen kirjoitti kasviksien hyödyllisyydestä ja antoi kasvitarhan hoito-ohjeita lehden yhteydessä ilmestyneeseen Kasvitarha-liitteeseen. Alamaan rakentamisen ja puutarhan perustamisen aikanakin Nora ja Maiju Pöyhönen toimittivat Kodin Kasvitarha -lehteä jakaen lukijoilleen omia kokemuksiaan ja tietojaan. Vuonna 1927 ilmestyi emäntäkoulujen puutarhaopetusta varten heidän kirjoittamansa oppikirja ”Kodin Kasvitarha – opas keittiökasvien, marjain, hedelmien, koristepuiden ja pensaiden, avomaan kukkien ja huonekasvien viljelemiseen”. Kirjasta otettiin kuusi painosta, ja se oli oppikirjana käytössä vielä 1970-luvulla.

Nora Pöyhönen kirjoitti (kuvio 11) ahkerasti myös Puutarha-lehteen, joka alkoi ilmestyä vuonna 1898. Lehden tavoite oli käsitellä helppotajuisesti puutarhanhoitoon kuuluvia asioita opettaen ja ohjaten. Saatujen kokemusten ja tietojen julkaisemisella toivottiin voivan hyödyttää alan harrastajia varsinkin, kun harrastus oli vasta alullaan keski- ja pohjoisosissa maata. Siitä toivottiin tulevan yhdysside ammattimiesten ja harrastajien kesken. (Simonen 1961, 201.)



KUVIO 11. Ruustinnan kirjoitustuokio vuonna 1918 (Suvun arkistot)

Kun koulu oli tullut tunnetuksi runsaan lehtikirjoittelun, näyttelyihin osallistumisen ja entisten oppilaiden tiedottamisen välityksellä, koulun johtajattaren maine levisi ja hänestä tuli haluttu puheenpitäjä. Maamiesyhdistysten toimeenpanemissa kokouksissa Nora Pöyhönen puhui hyvästä ravitsemuksesta (Kaiku 1902).

Aluksi piti Haapaveden kasvitarhaopettaja, rouva Nora Pöyhönen, luennon ravintoaineitten vaikutuksesta ihmisruumiin elimistöön, selitellen, kuinka ja minkälaisia aineosia ihminen tarvitsee ravinnossaan, ennenkuin ruumis saa tarpeellisen ravinnon, pysyäkseen hyvissä voimissa. Myös selitti hän, että yhden ainoan paljouskaan ei voi korvata toista ravintoainetta, joka puuttuu. Tästä johti esitelmän pitäjä puheensa kasvitarhanhoitoon ja ruuan valmistukseen. Seikkaperäisesti selitteli hän kuinka kasvitarhantuotteilla, hyvällä ruaksi valmistamisella voidaan ta-soitella kaikki ne ravinto-aineet, joita yksipuolisista ravinto-aineista puuttuu ja niin saadaan ravinto-aineet siihen tilaan, että ruuansulattimet voivat ne hyväkseen käyttää, joten verivarasto pysyy ihmisessä täydessä elättävässä voimassa.

Tietäen, kuinka vaikeaa oli omaksua uutta, ruustinna vei nähtäväksi ja syötäväksi kasvitarhan tuotteita. Silloisissa sanomalehdissä (mm. Louhi 29.3.1902) kirjoitettiin isäntien kiinnostuneen erityisesti kurpitsaista, joista suurin oli kaksi metriä ympärysmittaan. Näkemästään innostuneet miehet päättivät palkata jonkun koulusta päässeeseen oppilaan neuvomaan, miten niin suuria kasveja kasvatetaan. Näin alkoi kehittyä kotitalousneuvontajärjestelmä, johon ruustinna oli tiennäyttäjänä. (Sariola 1935, 4.)

Ruustinna Pöyhönen ymmärsi jo varhain, kuinka tärkeää oli ottaa huomioon sääolot Pyhäjokialueella, jossa hallanarkojen kasvien kasvattaminen oli menestymisen rajamailla. Tarkkailemalla opittiin näkemään mahdollisen hallayön merkit ja pilvien suojaverhon merkitys. Huomattiin, kuinka tärkeitä olivat vesisateet, jotka sitoivat lämpöä auringosta ja näin lämmittivät sään. Alamaalle rakennettiin sääasema ja ensimmäiset säähavainnot kirjattiin muistiin vuonna 1915. Meteorologinen laitos Helsingistä lähetti oppaita ja lomakkeita ja antoi opastusta havaintojen tekemisessä. (Malkavaara 1993.)

Ruustinnan lämmin suhtautuminen nuorisoon sai hänet liittymään harrastuspiiriin, jonka innostus johti kansanopiston perustamiseen Haapavedelle vuonna 1896. Konrad Relanderin talo Väinölä jäi tyhjilleen perheen muuttaessa Ouluun, jolloin tohtori lahjoitti talon kansanopiston toimintaa varten. Opiston kannatusyhdistyksen ensimmäiseen johtokuntaan valittiin muun muassa Juho Pöyhönen ja varajäseneksi Nora Pöyhönen. Ruustinna kuului johtokuntaan kaikkiaan 22 vuotta, ja opistokoulutuksen alkuvaiheessa hän antoi kasvitarihoidon opetusta ilman palkkaa. Kansanopiston tilojen tultua ahtaaksi kannatusyhdistys tilasi uuden päärakennuksen piirustukset Nora Pöyhösen kanssa aikaisemmin yhteistyötä tehneeltä arkkitehti Wivi Lönniltä. Piirustukset valmistuivat talvikaudella 1914–1915 ja Lönninkartanoksi nimetty rakennus vuonna 1920. (Mikkonen 1948, 267; Turunen 1996, 65,74.)

5.5 Kotitalouskomitean jäsen

Nora Pöyhönen kutsuttiin jäseneksi kotitalouskomiteaan, joka kokoontui Helsingissä vuosina 1908–1914. Kotitaloutta opettavien koulujen lisääntyminen oli tuonut esiin tarpeen hallinnon organisoinnista. Kyseisen komitean tehtävä oli laatia ehdotus kotitaloudenhoito-opetuksen järjestämiseksi, ja se sai aikaan paitsi yhtenäisyyttä näihin kouluihin myös enemmän rohkeutta koulujen perustamiseen ja toimintaan. Muutamista niistä tuli valtion kouluja, kun taas monilla oli edelleen pitäjän toimeliaat naiset takanaan ja koulujen taloudesta huolehtivat kannatusyhdistykset.

Selonteko kotitalousopetuksen tilasta kotimaassa ja ulkomailla valmistui vuonna 1911. Valmis komiteamietintö kotitalousopetuksen järjestämisestä ja opettajien kouluttamisesta kotitalousoppilaitoksia varten esiteltiin 1915. Sen allekirjoittivat Nora Pöyhönen, Ida Yrjö-Koskinen, Jenny Elfving, Bruno Granit-Ilmoniemi ja Johan Herman Hakulinen. (Komiteamietintö 1915.)

Ruustinnan ohella Maiju Pöyhönen osallistui komiteatyöhön, mikä oli asianmukaista, koska hän kävi 1909–1910 senaatin myöntämällä varoilla tutustumassa kasvitarha- ja keittokoulujen toimintaan Tanskassa, Saksassa, Englannissa, Skotlannissa ja Belgiassa 14 kuukauden ajan (Pöyhönen 1992, 183). Maiju-neidin havainnot matkakohteiden talousopetuksesta on kirjoitettu Kotitalousopetuskomitean mietinnön liitteeseen. Matkan pääkohteena oli Englanti, jossa Maiju Pöyhönen tutustui talousopetukseen Lontoon, Liverpoolin ja Manchesterin kouluissa. Erityisesti Manchester High School for Girls -tyttökoulua hän oli kuullut kehuttavan. (Granit-Ilmoniemi 1911, 116, 118.)

Tohtori Christine Joyn (2012) kertoman mukaan tyttökoulu Manchester High School for Girls perustettiin vuonna 1874. Aluksi se oli yliopistoon johtava oppilaitos, jonka opetussuunnitelmassa oli englanninkieltä, kielioppia ja kirjallisuutta, historiaa, maantietoa, aritmetiikkaa, algebraa ja geometriaa, ranskaa, saksaa ja latinaa. Kyseisten aineiden oppitunnit pidettiin aamupäivällä ja iltapäivällä ohjelmassa oli vapaaehtoisia aineita, kuten kaunokirjoitusta, piirustusta, yksinkertaista ompelua ja yhteislaulua, joista perittiin lisämaksu. Keittotaito otettiin koulutusohjelmaan 1880-luvulla, kun koulu muutti isompaan kiinteistöön ja saatiin oma tila keitto-opetusta varten.

Koulun johtajatar Sara Burstall (1859 – 1939) oli amerikkalaisissa tyttökouluissa tutustunut kotitalouskoulutukseen. Englantiin tuomansa mallin mukaan hän aloitti opetuksen omassa oppilaitoksessaan vuonna 1900. Koulutus koostui käytännön taidoista, joita tarvittiin kodin huoltamiseen, kuten ruoanvalmistus, pyykinpesuun liittyvät toimet, hygienia, talouden hallinta ja käsityöt. Koulun opetussuunnitelman 29 viikkotunnista kolme tuntia varattiin ruoanlaitolle ja siivoukselle, kaksi tuntia muille taloustehtäville ja terveydenhoidolle. Lisäksi tytöt opiskelivat akateemisia oppiaineita, kuten englantia ja ranskaa, luonnontiedettä, historiaa ja laskuoppia.

Johtajatar Burstall julkaisi opetuksesta keräämänsä tiedot ja havainnot teoksessa, joka ilmestyi Lontoossa vuonna 1907 nimellä ”English High Schools for Girls”. (Joy 2012.)

Tarjoamalla kyseisiä kotitalouskursseja saatiin houkuteltua koulua käymään niitä tyttöjä, jotka eivät olleet kiinnostuneita akateemisesta urasta. Miss Burshallin (1911, 174–175) mukaan Englannissa pohdittiin yleisesti 1900-luvun alussa niiden 16 vuotta täyttäneiden tyttöjen kohtaloa, jotka lähtivät koulusta pakolliset kurssit käytyään, ja joiden vanhemmatkaan eivät erityisesti arvostaneet koulutusta. Johtajatar Burshall arveli, että kotitalousopinnoista oli hyötyä lisääntyvien työnsaantimahdollisuuksien kautta. Kotitalouskoulutus aloitettiin talousopettaja Blanche Henryn alaisuudessa yksivuotisena, mutta saamansa suosion vuoksi se laajennettiin myöhemmin kahden vuoden koulutukseksi ja sisällytettiin tyttöjen yleiseen koulujärjestelmään.

Neiti Blanche Henry otti kantaa (1910, 106–107) talousopetuksen puolesta. Hän muistutti, että suurta enemmistöä koulunsa jättävistä tytöistä odotti elämäntehtävä kotona. Aluksi he auttoivat äitejään ja sen jälkeen mahdollisesti menivät naimisiin ja saivat lapsia. Naiset, jotka eivät avioituneet, asuivat tavallisesti veljensä kanssa ja hoitivat hänen talouttaan tai työllistyivät vieraan perheen palvelijattareksi. Viktorian aikana kotityö oli naisten työtä, eivätkä miehet luonnollisestikaan auttaneet kotona.

Kodinhoitotehtävään piti kouluttaa aivan samalla tavalla kuin tohtorille annettiin lääketieteen koulutusta tai taiteilijalle taidekoulutusta. Ollakseen hyvä tohtori, taiteilija, tilintarkastaja tai insinööri tarvitsi vuosien harjaantumisen, eikö samoin talonemännälle harjoittelu ollut välttämätöntä. Tai tytöille, jotka päätyivät palvelijoiksi, oli tärkeää opettaa miten keitetään, siistitään huone, miten puhdistetaan takka, pestään ja silitetään. Kaikki merkittävät lukiot sisällyttivät talousopetuksen opintosuunnitelmiinsa, kuten Manchester High School oli jo tehnyt. (Mts.)

Manchester High School for Girls -lukion opetussuunnitelmasta (Syllabus 1910) poimittu esimerkki antaa käsityksen siitä, mitä kahden vuoden aikana opiskeltiin muun muassa hygieniassa:

Ensimmäinen vuosi:

1. Asuntovaihtoehdot.
Naapurusto. Ulkonäkö.
Maaperä. Lattiat. Seinät.
Huonejärjestys. Jätehuolto.
Veden saanti, jne.
2. Tuuletus. – Terveudessa.
Sairaudessa.
3. Jäteasiat. – Pesualtaat.
Viemärit, jne.
4. Ruoka ja juoma.
5. Ruokavalio.
6. Vaatetus.
7. Henkilökohtaiset tavat.
8. Kodin siivous.
9. Ruuansulatus.
10. Verenkierto.
11. Lastenhoito.

Toinen vuosi:**FYSIOLOGIA.**

1. Luuranko.
2. Verenkierto.
3. Hengitys.
4. Ruuansulatus.
5. Iho, munuaiset, jne.
6. Silmän ja korvan,
selkäytimen ja aivojen
rakenne.

Ensimmäisen vuoden hygienian tehtävien tarkistaminen ja hienosäätö.

Ensiavun ja kotisairaanhoidon kurssit otetaan ohjelmaan.

Maiju Pöyhönen kirjoitti talouskurssin käytännön työskentelystä Manchesterin koulun keittiössä (kuvio 12) Komiteamietinnön liiteosaan (Granit-Ilmoniemi 1911, 118).

Hauskan vaikutuksen teki iloinen valoisa keittiö, missä tyttöset ahkerina häärivät, toiset kalaa keittäen, toiset vihanneksia valmistellen. Aurinko paistoi iloisesti ikkunoista heijastuen valkoisiin esiliinoihin ja kirkkaiisiin kupari-astioihin. Kun keittäjät työnsä valmiiksi saivat, tulivat pesijät esille, ja pian liehuivat valkeat vaatteet ulkona kuivumassa. Toiset sillä välin silittivät edellisen päivän pesuja, toiset taas käsitöitä harjoittelivat.



KUVIO 12. Keitto-opetusta vuonna 1911 (Manchester High School for Girls -arkisto)

Toinen tarkoitus Maiju Pöyhösen opintomatkalle oli tutustua kasvisruokiin ja niiden valmistukseen, mistä hän kertoi kirjoittamassaan matkakertomuksessa (Pöyhönen 1910). Matkansa alussa Maiju-neiti vieraili Ankerhusin kasvitarha- ja keittokoulussa Tanskassa ja tutustui saksalaiseen vegaaniyhdistykseen, suureen kauppapuutarhaan ja talouskouluopetukseen Hampurissa. Englannissa hän osallistui London Vegetarian Association -yhdistyksen toimintaan. Yhdistyksen edustaja toimi yhtenä jäsenenä London County Council -komiteassa, joka jakoi aliravituille koululaisille ilmaisia kasvispäivällisiä.

Maiju Pöyhönen viipyi viikon Swanleyn Kasvitarhaopistossa, Englannin vanhimmassa kasvitarhakoulussa, johon oli otettu myös naisia oppilaiksi. Pelkästään naisia alettiin kouluttaa vuonna 1896. Opistoon oli perustettu erityisosasto, missä siirtomaihin muuttoa suunnittelevat naiset saivat harjoitella kaikkia maatalouteen kuuluvia töitä. Pienessä mallitalossa puutarhoineen ja kanaloineen opiskelijat tekivät kodin työt sekä ulkona että sisällä vuoden ajan. (Pöyhönen 1910.)

Herra Eustace Milesin keittokoulussa, yhdessä vegetaristien kokoontumispaikoista Lontoossa, Maiju harjoitteli kasvisruokien valmistusta käytännössä ja kuunteli luento-opetusta ravintoaineista. Hedelmäkauppias Shearnin liikkeen yhteyteen oli avattu ravintola, jossa asiakkailla oli mahdollisuus tutustua kasvisruokiin. Liikkeen tiloissa pidettiin luentoja ja järjestettiin havaintoesityksiä kasvisruoista. Maiju sai arvokasta apua kirjallisuuden valintaan National Food Reform Association ja The Order of the Golden Age yhdistyksiltä. Käytännöllisiä neuvoja kasvisruokien valmistuksessa Maiju-neiti sai vielä viipyessään tohtori Axonin terveystieteiden Southportissa viikon ajan. (Pöyhönen 1910.)

Kotitaloudenhoito-opetuksen järjestämistä varten asetetun komitean mietinnössä (1915, 31–32) otettiin kantaa kasvisruokien puolesta. Kasvisruokien valmistamiselle oli syytä antaa huomattava sija kotitalouskoulujen opetuksessa.

Kajoomatta kasvisruokien muihin etupuoliin komitea jo tältä näkökannalta katsoen, siten asettumatta mitenkään vegetarismien kannalle ja siis puoltamatta niiden yksinomaista käyttämistä, tahtoo painostaa kasvisruokien erinomaisen suurta merkitystä kansan ruokatalouden saattamisessa tarkoitustaan vastaavalle kannalle.

5.6 Taitava opettaja

Alkuaikoina pappilassa koti oli koulu ja koulu koti: kaikkien asukkaiden välillä vallitsi lämmin kodin henki. Aineellisen toimeentulon ohella pyrittiin edistämään naisten sivistystä. Tarkoitusta varten kokoonnuttiin yhteisiin illanviettoihin, joihin kutsuttiin myös naapureita. Tilaisuuksissa pidettiin puheita ja esitelmiä, keskusteltiin, laulettiin ja soitettiin. Vakaumukseensa tukeutuen ruustinna muistutti läsnä olevia siitä, että ”persoonallinen elämänyhteys Jumalan kanssa on kaiken tosisivistyksen alkulähde”. (Pöyhönen 1913, 204.)

Ruustinnan syvä usko ja sielukkuus tulivat esille hänen toiminnassaan lähimmäisiä kohtaan. Nora Pöyhösen pitkäaikainen palvelija Aili Kiljunen muisteli, että ”kaikki köyhät oli ruustinnalle rakkaita ja läheisiä, niitä se ei väsynyt auttamaan”. Ruustinna piti tärkeänä, että jokainen työväkeen kuuluva sai joululahjan. Kun eräänä jouluna varat olivat lopussa eikä paketteja ollut, kudottiin myöhemmin talvella korvaukseksi huovat lampaan villoista. (Pöyhönen 1992, 263.)

Haapaveden kasvitarha- ja keittokoulun päätöstilaisuudessa 30. syyskuuta 1893 Nora Pöyhönen puhui oppilailleen muistuttaen, että kasvitarhatyössä tärkeintä on huolellinen aloittaminen: kun perustus on hyvä, voi odottaa hyviä tuloksia. Samalla hän tähdensi kärsivällisyyden merkitystä.

Elkää tulko alakuloiseksi jos ette paikalla näe työstänne hedelmiä, jos monen tietämättömyys ja välinpitämättömyys panee vaikka kuinka suuria esteitä Teidän tulevaiselle vaikutuksellenne. Elkää väsykö jos ette heti näe hedelmiä. Ensinhän kylvetään siemen maahan, sitte kasvaa korsi, sitte korsi kukan ja kukka hedelmän. Tämä hedelmä ei ole kypsynyt ainoastaan päivän paisteessa, vaan se on kypsäksseen tarvinnut myrskyä, kylmyyttä, jopa pimeyttäkin.

Kasvitarhatyön ohella puhe voitiin ymmärtää ohjeeksi mihin tahansa eteen tulevaan tehtävään. Ohjeen sanomaa ruustinna tarvitsi itsekkin täyttäessään omaa elämäntehdäväänsä.

Koulusta lähdettyään oppilaat kirjoittivat lämminsävyisiä ja hauskoja kirjeitä ruustinnalle. ”On ihanaa olla oppinut, vanhat pelkää ja nuoret kunnioittaa”, iloitsi eräs työstä (Mikkonen 1948, 269). Samoin ruustinna yllätti hauskesti entisiä oppilaitaan. Lähipitäjän morsian sai vastaanottaa opettajaltaan harvinainen häälahjan: hän sai kastematoja sitä puutarhaa varten, jonka oli kertonut heti häiden jälkeen rakentavansa. Madot ruustinna oli tilannut 1920-luvulla maanparantajiksi Hämeenlinnasta saakka, minkä todistaa lähetyksestä säilynyt rahtikirja.

Nora Pöyhösen hyvää huumorintajua kuvastaa Kaarina Staudinger-Loppukaarten elävä muistelu kouluajastaan. (Kitunen & Staudinger 2001, 22.)

En tiedä olinko Noran lemmikki, mutta ussein se käski minua joka paikkaan. Tykkäs se siitä huolimatta, vaikka oli näkemässä ja kuulemassa aina kun tein jottain villiä. Aamurukkouksen aikana vätkytin purukumia. Sehän ei sopinut alakuunkaan. Voi voi kun sinä tämmöistä teet, torui Nora. Mitä sinä vätkytit rukkouksen aikana? No minä, että purukumia.

Kaarina Staudinger-Loppukaarre suoritti ensin seitsemän kuukauden pituisen kesäkurssin 1930 ja seuraavana vuonna varsinaisen emäntäkoulun. Hän muisteli, että voimakastahtoisen ja päämäärätietoisen Nora Pöyhösen oppeja olivat säästäväisyys, siisteys, järjestys, terveydestä huolehtiminen ja itse valmistettu ruoka. Koulussa pidettiin tärkeänä myös ihmisen kaikkinaista hyvinvointia ja ilon ja järjestyksen merkitystä, mikä välittyi taiteilijan maalauksiinkin. Pöyhösen koulun vaikutus taiteilijaan on ollut vahva, ja saaduille opeille on löytynyt käyttöä kaikissa elämänvaiheissa. Taiteilijan omin sanoin ”se koulu on ollut minulle paras ja tärkein koulu. Sain hyvät opit työhön ja elämään. Nora oli todella hieno ihminen.” (Kitunen & Staudinger 2001, 21–23.)

Kansanopiston johtaja Viljo Mikkonen (1948, 268) kertoi ruustinnan olleen hyvä ihminen, jonka kaikki hänen kanssaan kosketukseen joutuneet saattoivat todeta. ”Nora Pöyhönen säteili ympärilleen rakkauden lämpöä. Se teki hänen vaikutuksensa siunauksesta rikkaaksi ja hänen seuransa miellyttäväksi.” Moni elämän varjopuolelle jäänyt sai häneltä tervetullutta apua. Avunantoon liittyi kuitenkin usein tarkoitus, että avunsaaja itse pyrkii kohentamaan elämäänsä. Neuvonnalla edistettiin vähävaraisten kotien ruokatalouden järjestämistä.

5.7 Merkittävä oman aikansa nainen

”Luonto on täällä ankara äiti, joka ei hellitele lapsiaan velttoudella ja yltäkylläisyydellä.” Sakari Topeliuksen (1818–1898) Pohjanmaata kuvaava miete sopii erittäin hyvin niihin olosuhteisiin, joihin Nora Pöyhönen joutui Haapavedellä sopeutumaan.

Ei tunne tehtävänsä se tarhuri, joka luulee työssään täydellisesti perille päässeen, sillä jos hän syvemmin asiaansa perehtyy, niin hän huomaa, että aina ilmestyy uusia seikkoja, joita ei hän ennen ole ymmärtänyt huomioon ottaa ja joiden vuoksi on pakko hieman hoitotapaa toiseksi muodostella. (Pöyhönen 1910–1911.)

Ruustinnan esimerkkiä seuraten alettiin kiinnittää huomiota asuinympäristöön ja sen viihtyvyyteen. Perustamalla mallikasvitarhan ja valmistamalla yksinkertaisia ja edullisia, mutta herkullisia kasvisruokia maisteltavaksi hän sai pitäjän isännät luopumaan palasesta viljapellon nurkkaa emännän porkkana-, punajuuri- ja kaalimaata varten.

Ruustinna Pöyhönen (1894) huomioi:

Kuta enemmän olen kansaa opettanut kasvitarhan tuotteita käyttämään, sitä hartaampi se on ollut ryhtymään kasvitarhan viljelykseen. Olen sen vuoksi yhä enemmän tullut siihen kokemukseen, että jos ei opeteta kansaa ensin käyttämään kasvitarhantuotteita, niin turhaan koitetaan kasvitarhanviljelystä edistää.

Ruustinna oivalsi, että maaseudun naisille piti opettaa, miten kasvitarha perustettiin, miten kasvit saatiin kasvamaan suuriksi ja meheviksi ja miten ne valmistettiin ruokapöytään. Hän päätti perustaa kasvitarha- ja keittokoulun ja luovutti tarkoitukseen oman kotinsa. Koulu oli yksityinen ja kamppaili rahavaikeuksissa; opetustilat ja asunot olivat vaatimattomia, mutta innostuksen työhön ruustinna välitti niin oppilaisiin- sa kuin opettajiin. Kokemuksen myötä hän vakuuttui, että opettaminen kasvitarhaviljelyksessä ja keittotaidossa sopivat erittäin hyvin yhdeksi kouluksi. Oppilaat antoivat myös palautetta opettajalleen, etteivät olisi ymmärtäneet kasvitarhasta saatavaa hyötyä niin suureksi, jos eivät olisi saaneet opetusta kasviksien ruoksi valmistamisessa. He olivat ihastuneet kaikkiin ruokalajeihin, joita olivat kasviksista valmistaneet, niiden hyvän maun ja edullisuuden vuoksi.

6 SIVELTIMEN VETOJA

Kun ruustinna Pöyhönen nukkui pois huhtikuun ensimmäisenä päivänä 1938, suru-ilmoitus mainittiin radiouutisten ensimmäisenä tietona. Talvinen sää jatkui vielä Pohjanmaalla, ja joitakin päiviä ennen hautajaisia lumimyrsky tukki Haapavedelle johtavat tiet. Silloin Oulun läänin maaherra Eero Yrjö Pehkonen (1882–1949) lähetti aurauton avaamaan tiet Oulaisten asemalta emäntäkoululle ja sieltä eteenpäin hautausmaalle saakka. Kirjailija Pekka Brofelt suoritti siunaamisen Alamaalla, ruustinnan rakennuttamassa koulurakennuksessa, ja hautajaiset olivat vaikuttava tilaisuus Haapavedellä. Haudalle laskettiin Tasavallan presidentti Kyösti Kallion (1873–1940), valtioneuvoston, maataloushallituksen ja kymmenien muiden seppeleet. (Pöyhönen 1988.)

6.1 Ruustinnan perintö

”Etkä kysy enää, mitä maaltasi saat, kysy sitä, mitä voit hänelle antaa” ovat Juhani Ahon sanat novellissa ”Uusi juhannus”. Pöyhösen perheen historiaan ja perheenjäsenten aikaansaannoksiin tutustuttuaan huomaa, miten hyvin Ahon velvoittavat sanat olisivat sopineet Pöyhösen mietelauseeksi. Nora Pöyhönen sai vanhempiensa kodista henkisenä perintönä halun tehdä työtä toisten hyväksi. Oivallukset, joista kaikki lähti liikkeelle, syntyivät kodin piirissä.

Koulu syntyi hyvien tähtien alla, ja vaikka esikuvia ei ollut, toiminta onnistui. Nora Pöyhösellä oli harvinaista luovuutta ja peräänantamaton luonteenlaatu. Kaiken kehittämisen perustaksi tarvitaan ihmisiä, joilla on näkemystä ja tahdonvoimaa, kuten ruustinnalla oli. Kasvitarha- ja keittokoulu oli yksi mahdollisuus, kun etsittiin keinoja elinehtojen parantamiseen. Huomiota kiinnitettiin ihmiseen, kotiin ja erilaisiin tarpeisiin: ajan käyttöön, ravinnon terveellisyyteen ja taloudellisuuteen, sievään käytöseen ja hengellisyyteen.

Vahvaa uskoa koulun jatkuvuudesta tarvittiin, kun Alamaalle suunniteltiin uusia rakennuksia, raivattiin soita ja laajennettiin puutarhaa siitä huolimatta, että rahoituksesta ei ollut tietoa. Arki oli jatkuvaa taistelua velkojen kanssa. Myöhemmin velkaakaan yhä lisääntyessä, kun valtionapu ei riittänyt täysin edes valoon ja lämpöön, oli tehtävä raskas päätös. Koulu kaikkine rakennuksineen, maineen, metsineen, puistoineen ja puutarhoineen myytiin valtiolle. Valtio maksoi tilasta 30 miljoonaa markkaa, minkä jälkeen tilanne alkoi näyttää valoisammalle (Pöyhönen 2012).

Pöyhösten koulu ei ollut koskaan rasitteena kuntalaisille. Päinvastoin. Aikoinaan Haapaveden emäntäkoulu oli ainoa veroa maksava koulu maassa. Ehkä koulun ulkoinen kauneus, hoidettu ympäristö ja puistoon tutustujien suuri määrä antoivat väärän kuvan Alamaan opinahjon varallisuudesta. Koulu on edelleenkin viihtyisä oppimisympäristö sekä kulttuuri- ja luontomatkailukohde.

Nora Pöyhönen ei varmastikaan voinut aavistaa, kuinka kauas tulevaisuuteen hänen perustamansa koulu tulisi säilymään. Palvelu- ja luontoalan osastolla opiskellaan edelleen kasvitarha- ja keittokoulua ja matkailualaa. Ammattinimikkeitä ovat puutarhuri, kodinhuoltaja, toimitilahuoltaja, kokki, tarjoilija ja matkailupalvelujen tuottaja. Kotitalousopetusta annetaan talouskoulukurssilla.

Aikoinaan ruustinna vei kasviksiaan moniin näyttelyihin ja voitti niissä palkintoja. Viime vuosina kilpailuihin ovat osallistuneet opiskelijat omilla taidoillaan. Taitajakilpailujen suurtalouskokin lajissa Haapaveden ammattiopiston opiskelijat ovat voittaneet kaksi kertaa kultaa ja kaksi kertaa pronssia ja osallistuneet useamman kerran taitajakilpailun finaaliin. Marko Viitasalo osallistui kokin lajissa finaaliin, kun karsittiin Suomen edustaja Helsingissä 2005 pidettyihin Ammattitaidon MM-kilpailuihin. Lontoon maailmanmestaruuskisoissa vuonna 2011 ravintolapalvelun lajissa Suomea edusti Haapavedellä kokiksi valmistunut ja Jyväskylän ammattiopistossa tarjoilijan tutkinnon suorittanut Maria Suihkonen saaden hopeamitalin.

Koulun kansainvälistyminen alkoi jo Pöyhösten toiminta-aikana. Nora Pöyhönen matkusti muun muassa Ruotsiin, jossa hän tutustui muutamiin keittokouluihin ja kasvitarihakouluihin. Maiju Pöyhönen kävi Tanskassa, Saksassa, Belgiassa, Skotlannissa ja

Englannissa tutustuen kasvitarha- ja keittokouluihin ja kasvisruokien valmistukseen. Elsa Pöyhönenkin vieraili Tukholmassa ja Göteborgissa. Vastaavasti Ruotsista ja Englannista saatiin tutustujia ja opiskelijoita Haapavedelle. Kansainvälisiä yhteyksiä on myöhemmin solmittu moniin eri maihin sekä opiskelijoiden työssäoppimisjaksoilla että henkilökunnan tutustumiskäynneillä.

E erityisen vahva yhteys on ollut Liettuaan, josta muun muassa kolmenkymmenen rehtorin ja apulaisrehtorin seurue vieraili Haapavedellä. Kulttuuri- ja opetusministeriön ammattikasvatusosaston johtaja Algirdas-Jonas Pauliukoniksen kanssa käytiin neuvotteluja liettualaisten talousopettajien kouluttamisesta kahdessa oppilaitoksessa: Vilniaus Prekybininku Mokykla ja Siauliai Sellers School. Rahoitus ei järjestynyt koulutuksen viemiseksi Liettuaan, joten kyseisten koulujen johtajat tutustuivat opetukseen Haapavedellä ja kehittivät oppilaitostensa kokkiopetusta saamansa mallin mukaan. Järjestely toimi hyvin ja muutoksia tehtiin Liettuan kouluissa.

Nykyisessä koulutuksessa painotetaan funktionaalisten elintarvikkeiden merkitystä, ekologisuutta ja kestäväää kehitystä, luonnonmukaisten elintarvikkeiden viljelyä ja hyödyntämistä. Oppilaitoksen erikoisuuksiin kuuluu kolmen hehtaarin laajuinen, kasvistoltaan harvinainen puistoalue, jossa on säilynyt 670 erilaista puuta, pensasta tai perennaa. Koulutilan koko pinta-ala on yli 300 hehtaaria. Apulaisrehtori Ritva Jokikolehmainen (2012) sanoin ”perinteinen, vankka pohja kantaa, mutta toiminnan pitää olla tässä ajassa, siksi ideoidaan uutta”. Ruustinna oli kokeilunhaluinen, mikä perinne on Norassa edelleen tallella. Kokeilun tuloksena kasvoivat esimerkiksi upeat suippokaalit kesällä 2011.

Vuonna 1999 ammattiopistolla tehtiin päätös siirtää kasvihuone- ja avomaatuotanto luonnonmukaiseen viljelyyn. Alamaan puutarhalla kaikki syötävät kasvit ovat luomusertifioituja: tomaatti, paprika, kasvihuonekurkku, salaatti ja maustekasvit, avomaavihannekset, samoin taimistotuotteet. Koristekasveihin käytetään biologista tuholaistorjuntaa. Puutarhan tuotteita myydään omasta puutarhamyymälästä yhtä hyvin sattunnaisille kävijöille kuin ruokapiireille. Kukkien, vihannesten, marjojen ja taimien lisäksi on saatavana talon säilykkeitä. Homogenoitu tyrnimehu säilyy tasa-aineisena.

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä hallinnoi kahta hanketta, joiden kautta pyritään edistämään lähiruoan tuotantoa, jatkojalostusta ja käyttöä Haapavesi-Siikalatvan sekä Ylivieskan ja Nivala-Haapajärven seutukunnissa. Maku-Helmi tarjoaa koulutusta lähiruoan tuottajille ja jatkojalostajille, matkailupalveluyrityksille sekä julkisille ja yksityisille ruokapalveluille. Hankkeen avulla pyritään tuomaan esille paikallista historia-, kulttuuri- ja ruokaperinnettä liittämällä tarinoita lähiruokamenuihin, erilaisiin tuotteisiin ja matkailualan elämyksellisiin tuotepaketteihin. (Joki-Kolehmainen 2012.)

Apulaisrehtori Joki-Kolehmainen (2012) mukaan LaatuTuote -hanke edistää lähiruoan käyttöä luomalla verkostoja elintarvikeyritysten, kaupan, suurkeittiöiden ja kotitalouksien välillä muun muassa järjestämällä opintomatkoja ja seminaareja. Noran yksikköön on rakennettu marjanjalostamo, jonka voi vuokrata omien raaka-aineiden jatkojalostukseen. Käytössä ovat mehujen pastöinti- ja homogenointilaitteet ja yrtti-kuivuri. Noran jalostamossa kokeillut tuotereseptit ovat vapaasti käytettävissä. Ne löytyvät osoitteesta <http://www.ruustinnanlahiruoka.fi>.

Nora Pöyhösen Pyhäjoen rantaan istuttamasta pappilan puistosta tuli vähitellen umpeen kasvanut ryteikkö. Muutamia vuosia sitten kuntalaiset heräsivät toimimaan, ja nyt Paakkilan alue on entisöity ruustinnan aikaisia linjoja noudattaen. Puita on kaadettu ja pensaita perattu, on kylvetty nurmikoita ja tehty polkuja, on istutettu ruusuaitoja, omenapuita, marjapensaita ja koristekasveja. Kunnostustöistä vastaa vuonna 2004 perustettu Paakkilan kannatusyhdistys, joka on rahoittanut toimintaa kehittämishankkeilla ja myymällä näytealuelta kerättyä satoa. Kaupunkilaiset ovat viljelleet omia pieniä palstojaan, joista on peritty vuokraa. Lisäksi Paakkilan kesään kuuluvat monipuoliset näyttelyt ja kahvila. Saatu hyvä palaute innostaa jatkamaan kehittämistä.

Elokuun alussa naiset kokoontuivat ruustinnan muisteluiltaan, Hattujaisiin, Paakkilaan. Anja Pöyhösen (2012) kertoman mukaan 1800-luvun lopulla naisilla oli tapana pitää kesäisiä hattukutsuja pappilassa, mikä perinne haluttiin elvyttää. Nora Pöyhösen kuoltua hänen komeroistaan löytyi 40 päähinettä. Erytysuusiassa olivat olleet matalat mallit, joita saattoi somistaa huivi tai muu koriste. Pukeutumalla kauniisti ruustinna osoitti arvostusta tekemäänsä työtä, itseään ja kaikkia naisia kohtaan.

Noran 120-vuotisjuhlassa 24.8.2012 puhuttiin paljon koulun menneisyydestä, mutta myös tulevaisuudesta. Ruustinnan koulu on nyt osa Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä Jedua, 600 työntekijän ja 4 000 opiskelijan kokonaisuutta. Luonnollisesti organisaatiomuutos on herättänyt pelkoa tulevaisuudesta. ”Paikallisesta tarpeesta lähtevä koulutus kantaa”, pohti lääninsivistysneuvos, professori Pertti Kokkonen juhlapuheessa. Koulutuspaikkoja on saatava läheltä opiskelijoiden koteja, mutta se edellyttää, että paikkakunnalla on tarvittavia työssäoppimispaikkoja. Haapaveden kaupunginjohtaja Jouko Luukkonen uskoi, että ”hyvin johdettu koulu motivoivassa ympäristössä tulee pärjäämään, oli organisaatio mikä hyvänsä”.

Pienestä, vaatimattomasta ruustinnan koulusta vuosien mittaan kasvatettiin koko Suomen koulu. Taimesta on kasvanut puu, juuriltaan entinen, mutta latvaltaan herkästi ajanmukainen. Nuorista pyritään kasvattamaan ammattitaitoisia, valoisia ja lämpöisiä yhteiskunnan jäseniä. ”Sellaisia Suomen kodit tarvitsevat”, sanoi Nora Pöyhösen aikoinaan.

6.2 Työn arviointi

Opinnäytetyö eteni tutkimuskohteen hahmottamisvaiheesta tietoperustan kokoamiseen erilaisista kirjallisista materiaaleista: Nora Pöyhösen pojantyttären Anja Pöyhösen kirjasta ”Sata vuotta ruustinnan koulua”, A. J. Europaeusten sukusanomista ja 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa ilmestyneistä sanomalehtikirjoituksista. Tietoa taustalla vaikuttaneesta maailmankuvasta etsittiin monista papistoa ja pappilakulttuuria käsitelleistä kirjoista. Aineiston pohjalta tarkentui kuva naisten kotitalouskoulutuksen alkuvaiheesta, jossa yksi keskeisistä vaikuttajista oli Nora Pöyhönen. Tutkimuksen yhtenä tavoitteena oli löytää ihminen kehittämistyön takana.

Tutkimusmenetelmän luotettavuutta kuvataan validiteetin ja reliabiliteetin käsitteillä. Validiteetti tarkoittaa tutkimusmenetelmän kykyä mitata juuri sitä, mitä oli tarkoituskin mitata: ovatko henkilöiden, paikkojen ja tapahtumien kuvaukset yhteensopivia niihin liitettyjen selitysten ja tulkintojen kanssa. Reliabiliteetti tarkoittaa tutkimuk-

nessa saatujen tulosten toistettavuutta: onko mittauksella kyky antaa tuloksia, jotka eivät ole sattumanvaraisia. (Hirsjärvi ym. 2007, 226–227.)

Kanasen (2008, 124) mielestä reliabiliteetti tarkoittaa tulkinnan samanlaisuutta tulkitsijasta toiseen. Laadullisen tutkimuksen luotettavuuden arvioinnista ei ole olemassa yksiselitteisiä ohjeita. Mäkelä (1990, 48) perustaa luotettavuuden arvioinnin aineiston riittävyyteen ja kattavuuteen sekä analyysin arvioitavuuteen ja toistettavuuteen kriteereinään ”aineiston merkittävyys ja yhteiskunnallinen tai kulttuurinen paikka”.

Menetelmä, joka valittiin ”Ruustinna Nora Pöyhösen potretti” -opinnäytetyöhön, oli joustava käsiteltäessä henkilökuvaa. Tutkimuksen tulkinnassa opinnäytetyöntekijän omat arvolähtökohdat tai kokemukset voivat muokata tulkintaa. Kanasen (2008, 122–123) mukaan on mahdollista, että tutkija tutkiikin itseään tutkittavan varjolla. Menneen ajan henkilön tai tapahtuman tutkimisessa ei ole mahdollista esittää ehdontonta totuutta.

Laadullisessa tutkimuksessa laatu varmistetaan oikein tehdyillä valinnoilla. Nora Pöyhöstä kuvaavan opinnäytetyön luotettavuus pyrittiin varmistamaan tietopohjan monipuolisuudella, ja antamalla ruustinnan oman äänen kuulua suorien sitaattien muodossa.

Työn aikana lähdemateriaalista nousi esiin mielenkiintoisia näkökulmia, kuten esimerkiksi ruustinnan yhteys Suomen Naisyhdistykseen tai helluntaiherätykseen. Nora Pöyhösen mielenkiintoinen tarina sopisi elämäkertateoksen aiheeksi. Voisi myös tutkia ruustinnan koulun merkitystä ruokakulttuurin edistäjänä ja levittäjänä tai sitä, minkälainen olisi 2000-luvun yhdistetty kasvitarihakoulu ja keittokoulu. Ruustinna (1893) oli koulunsa malliin tyytyväinen.

Oppilaiden käytös oli moitteeton. Vaikka ensin ihan oppimattomat, innostuivat he yhä enemmän työhönsä, etenkin sitten, kun saivat ruveta valmistamaan omia kasvattamia kasviksiansa ruo'aksi. Tästä tulikin yhä enemmän vakuutetuksi siitä, että opettamalla kansaa valmistamaan ruokia kasvitarhan tuotteista kaikkein käytännöllisimmällä tavalla edistetään kasvitarhan viljelemistä, ja samalla myös keittotaitoa ja että siis Kasvitarha- ja Keitto-koulu sangen hyvin sopivat yhteen.

Ruustinna Nora Pöyhöstä käsittelevä tutkimustehtävä käynnistyi tutustumalla hänen kokoamaansa leikekirjaan, jonka ensimmäinen artikkeli ”Kasvitarhat eivät menestyisi Pohjanmaalla!” oli leikattu elokuun 14. päivänä 1893 päiväystä Kaiku-lehdestä. Samaa materiaalia ovat käyttäneet omissa tutkimuksissaan myös Anja Pöyhönen, Maija-Liisa Nieminen, Katarina Anttila ja Matti Malkavaara. Muitakin yhteisiä lähteitä on luonnollisesti ollut, kuten muun muassa Konrad Relanderin väitöskirja ja Kustaa Adolf Ruokosen ”Haapavesi ennen ja nyt I”. Näin ei ole voinut välttyä samojen tietojen esille tuomisesta.

Anja Pöyhösen kirja ”Sata vuotta ruustinnan koulua” on myöhemmin ollut kaikilla edellä mainituilla kirjoittajilla lähdeteoksena. Anja Pöyhönen kertoi perheen elämästä ja työstä pääpainon ollessa koulun satavuotisessa historiassa. Katarina Anttila kirjoitti siitä, kuka Nora Pöyhönen oli ja minkälainen hänen elämäntyönsä oli. Kirjoitus on tiivis historiallinen kuvaus kevennettynä suvun arkistosta valikoiduilla valokuvilla. Maija-Liisa Nieminen perehtyi ruustinnan ruokafilosofiaan, ja toi esille erityisesti lähellä tuotettujen kasvien ravitsemuksellisen ja taloudellisen merkityksen.

Matti Malkavaaran pro gradu on lyhyt elämäkerrallinen läpileikkaus Nora Pöyhösen elämäntyöstä. Kirjoituksessa korostuvat erityisesti ruustinnan elämässä vaikuttaneet ihmiset, jotka Malkavaara jakoi kolmeen ryhmään. Tärkeimpään vaikuttajaryhmään kuuluvat omat sukulaiset ja seuraavaan ryhmään suurmiehet ja -naiset, jotka toimivat yhteiskunnan rakentajina hänen kanssaan. Kolmannen ryhmän muodostavat lukuisat Noraa ongelmassa auttaneet henkilöt.

”Ruustinna Nora Pöyhösen potretti” maalaa henkilökuva kasvitarha- ja keittokoulun perustaja Nora Pöyhösestä. Henkilökuva kertoo aina kulloinkin kyseessä olevasta ihmisestä, hänen ympäristöstään, työstään ja yksityiselämästään. Siinä tulee esille ihmisen koko historia: menneisyys, nykyisyys ja tulevaisuus. Ruustinna Nora Pöyhösen muotokuva esittää luonnekuvan sellaisena kuin tutkimuksen tekijä on sen muovannut saamansa näkemyksen mukaan.

7 RUUSTINNAN MUOTOKUVA

”Ruustinna Nora Pöyhösen potretti” on kertomus naisesta, joka huomattessaan niin aineellista kuin henkistä puutetta ei jäänyt hämmästelemään, vaan ryhtyi toimeen. Hän oli saanut Liperin kodistaan henkisenä perintönä halun tehdä työtä toisten hyväksi. Muutettuaan uudelle kotiseudulle, Haapavedelle hän halusi tutustua pitäjäläisiin ja seurasi miestänsä virantoimituksiin eri puolille pitäjää nähden maaseudun ihmisten vaatimattoman elämän. Ruokana saattoi olla pelkkää naurista, kun perunat olivat loppuneet jo syksyn kuluessa eikä muuta osattu viljellä.

Nora Pöyhönen ymmärsi, että ruoka oli saatava omalla työllä, oman pitäjän maasta. Pitäjäläisiä innostamaan pappilan rantaniitylle perustettiin mallipuutarha. Ajan kuluessa selvisi, että pappilan lapset viihtyivät puutarhassa. Silloin Nora-äidin mielessä alkoi itää ajatus, että puutarhatietoutta voisi opettaa toisillekin pitäjän lapsille. Ensimmäinen kesäkurssi kansakoululaisille ei onnistunut toivotulla tavalla, mutta se ei vienyt Nora Pöyhöseltä uskoa lasten halusta työn tekemiseen. Monena kesänä ympäristön pienokaisia saapui koululle hoitamaan omia puutarhojaan. Innostuneesti lapset tekivät työtä vuorotellen puutarhassa ja keittiössä. Keittiössä myös pienet pojat seisoivat padan ääressä keittäen kasvisruokaa koko joukolle.

Syrjäisilläkin seuduilla pappilat olivat paikkoja, joiden kautta uudet tiedot ja taidot levisivät maalaiskansan keskuuteen. Papiston rooli maaseudun elinolojen parantajana ja sivistystason kohottajana loi hyvinvoinnille edellytyksiä. Vähitellen alettiin keilla ulkomaisten viljalajikkeiden ja karjarotujen soveltumista Suomen oloihin, uudistaa työkaluja ja hankkia koneita työtä helpottamaan. Olennaista oli liikenneyhteyksien paraneminen, mikä teki mahdolliseksi tuotteiden edullisen myynnin ja siirtymisen vähitellen rahatalouteen. Maaseudullakin lisääntyivät sekä yleinen sivistystaso että ammatillinen koulutus ja sitä kautta tuotannon tehokkuus ja laatu.

Katovuosina maaseudun varaton väki joutui muuttamaan kaupunkeihin, missä siitä muodostui uusi yhteiskuntaryhmä. Elinkeinotoimintaan liittyvän lainsäädännön uudistuttua Suomessa alkoi voimakas teollistuminen. Tehdastyöväestö vaikutti maan

kehitykseen monella tavalla, kuten esimerkiksi Tampereella toimimalla naisten kotitalousopetuksen järjestämiseksi.

Talousskoulussa saaduista tiedoista ei olisi ollut hyötyä, jos ei voitu hankkia niitä aineita, joita järkipäisempään ruoanvalmistukseen tarvittiin. Kun naiset saivat opetusta sekä kasvitärhävilyssä että ruoanlaitossa, he huomasivat nopeasti kasviruokien tuottaman taloudellisen hyödyn. Haapavedellä Nora Pöyhönen koki puutarhassaan onnistumisen iloa, jonka hän halusi välittää eteenpäin. Hän otti kotiinsa naisia oppimaan kasvien viljelyä ja niiden valmistamista ruoiksi. Pappilaan kutsuttiin myös vieraita tilaisuuksiin, joissa nähtiin hyvin kasvaneita tuotteita ja maistettiin keittiötyön tuloksia sievästi katetussa ruokapöydässä. Kaikki paikalla olijat ihmettelivät, miten oudot ruoat saattoivatkin maistua niin hyvälle.

Kertomus Nora Pöyhösen toiminnasta koulunsa johtajana on samalla kuvaus niistä vaikeuksista, joissa suomalainen kotitalousopetus on kehittynyt. Tehtävästään innostunut Nora Pöyhönen yritti saada toisetkin ymmärtämään koulutuksen arvon. Useita samanlaisia kouluja perustettiin Suomeen ja Ruotsiin. Niissä saattoi olla opettajina ruustinnan koulun oppilaita. Ruustinna oli sitkeä nainen, ja ajoi omaa hankettaan eteenpäin, vaikka monet Haapavedellä ihmettelivät, kuinka kukaan voi suunnitella koulutilaa surkealle joutomaalle Alamaalla.

Miestenkin epäilyt etelän kasvien menestymisestä haihtuivat, kun Nora Pöyhönen Ylivieskan maalaisseuran kokouksessa esitteli lähes 60 kiloa painavan kurpitsan. Sellaisia haluttiin itsekkin kasvattaa, joten isännät päättivät palkata koulun käyneen neuvon työtä opastamaan. Maisteltavana olleesta kurpitsapuurosta arveltiin, ettei se suinkaan pahalle maistunut. Ruustinna myös luennoi kasviruokien merkityksestä, ja kertoi minkälaisia aineosia niistä sai. Tärkeää oli ymmärtää, ettei yhden ravintoaineen runsaalla saannilla voi korvata toista, joka puuttuu.

Ruustinnan koulussa opiskeltiin ravintoaineita ja niiden kemiallista koostumusta, ruoka-aineiden käyttämistä oikeassa ravintosuhteessa, ruoansulatustoimintaa ja aineenvaihduntaa. Nora Pöyhönen painotti käytännöllistä terveystoimintaa: raittiin ilman,

auringonvalon sekä ruumiillisen työn ja urheilun merkitystä terveyden edistäjänä. Hän itse toimi esimerkkinä ottamalla aurinkokylpyjä ulkoilmassa Suvitarhan sängyllä.

Nora Pöyhösen työllä on ollut merkitystä myös valtakunnallisesti. Ruustinna Pöyhönen kutsuttiin jäseneksi senaatin vuonna 1907 asettamaan komiteaan, jonka tuli laatia ehdotus naisten talousopetuksen järjestämiseksi. Komitea valmisteli ensin selonteon kotitalousopetuksen kannasta kotimaassa ja ulkomailla. Suomen tilanteesta todettiin, että kotitalouskouluja oli syntynyt kirjava joukko ja opetussuunnitelmiltaan ne erosivat suuresti toisistaan. Varsinainen komiteamietintö järjestelmällisen kotitalousopetuksen ja opettajakoulutuksen määrittelystä valmistui vuonna 1915.

Pappilan virkatalossa alkaneesta kahdeksan oppilaan kotikoulusta kasvoi vuosisadan kuluessa suurehko ammattiopiston yksikkö kymmenine opettajineen ja lukuisine opiskelijoineen. Haapaveden ammattiopiston palvelu- ja luonto-osaston yksikkö Nora on monipuolinen koulutuspaikka, jonka toimintaa kehitetään jatkuvasti vastaamaan elinkeinoelämän tarpeisiin. Painotus on suunnattu lähellä ja luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden käyttöön ja ekologisesti kestäviin valintoihin. Muutoksen perusidea löytyi Nora Pöyhösen aikakaudesta ja koulun omaperäisestä historiasta.

Noran opiskelijaravintola on suosittu lounaspaikka monen yrityksen työntekijöille huolimatta syrjäisesti sijainnistaan. Alamaan auditoriossa järjestetään lukemattomia juhlia, koulutuksia ja kokouksia. Ruustinnanhoivi on majoitus- ja juhlatalo ja alueella toimii lisäksi ratsastuskoulu. Kesäaikana monia ryhmiä vieraillee edelleen puistoon tutustumassa. Puutarhaopiskelijoiden kasvattamat kukat kaunistavat paitsi Haapaveden myös ympäristökuntien piha-alueita.

Nora Pöyhösen elämässä kuuluivat koti ja koulu kiinteästi yhteen. Myönteinen perusluonne ja valoisa maailmankatsomus tulivat esille hänestä kirjoitetuissa mielipiteissä ja hänen aikalaistensa (Staudinger-Loppukaarre, Rantala) haastatteluissa. Kielteiset ominaisuudet puuttuivat muistitiedoista. Mahdollisesti joku saattoi tulkita ruustinnan tahdonvoiman itsekkyydeksi, mistä seurasi mielipide, ettei hän ollut helppo ihminen. Vaikka hän oli vaativa ja tarkka, hän ei tuominut ketään, vaan oli hyvin avarakatseinen ja suvaitsevainen.

Ruustinna Nora Pöyhönen oli rakastava vaimo ja äiti, viisas ja huumorintajuinen kasvattaja, vieraanvarainen emäntä ja heikompiensaisten auttaja. Nora Pöyhösen (kuvio 13) muotokuva saa syvyyttä vahvasta elämäntarinasta. ”Pöyhösistä tarttui kouluun erityinen hohto, joka toi koululle ainutlaatuisen maineen”, totesivat 1930- ja 1940-luvulla oppilaina olleet Aune Lehto (synt. 1919) ja Ilta Vaitiniemi (synt. 1921). Ihmisen vahvuus antaa mahdollisuuden tehdä mielikuvituksen synnyttämistä visioista todellisuutta, voittaa ylivoimaisiltakin vaikuttavat vastukset, ylittää itsensä ja menestyä.



KUVIO 13. Nora Pöyhönen vuonna 1902 (Haapaveden kotiseutuarkisto)

Nora tiesi, mitä tahtoi ja tahtoi, mitä tiesi. Hän ei istuttanut vain helppoja kasveja. Tarvittiin kiinnostus, tieto ja kokemus, tarvittiin sisu ja rohkeus. Tarvittiin Jumala. Sen Nora tiesi, uskoi ja luotti. Yhden ihmisen työstä voi tulla siunaus koko pitäjään. (Soronen 2012.)

LÄHTEET

Aalto, E.-L. 1995. Suomalainen Konkordia-liitto 75 vuotta naisten opintojen tukena. Helsinki: Suomalainen Konkordia-liitto.

Agricultural Economist and Horticultural Review. 1913. Practical Education Abroad: The School of Gardening and Cookery for Women in Haapavesi, Finland. Agricultural Economist and Horticultural Review XLVI, 528, 311.

Alasuutari, P. 2011. Laadullinen tutkimus 2.0. 4. uud. p. Tampere: Vastapaino.

Bengtsson, A. 2013. Historik Karlshamns rökorskrets. Sähköpostiviesti 7.1.2013. Vastaanottaja L. Majava.

Björnstjerna, C. 1901. Prostinnan, som blef trädgårdsmästare. Hemtrefnad 22, 173–175.

Burstall, S. 1911. The Story of Manchester High School for Girls, 1871–1911. Manchester: University Press.

Clive-Bayley, A. M. C. 2005. Vignettes from Finland or Twelve Months in Strawberry Land. London: Adamant Media Corporation.

Europaeus, A. J. 1857. Om folkskoleväsendet I-IV. Wiborg 14, 17, 20, 24.

Granit-Ilmoniemi, B. 1911. Kotitalousopetuksen kanta kotimaassa ja ulkomailla. Kotitalousopetuskomitean mietintö A 1911:10.

Hartikainen, E. 2005. Heränneitä ja nukahtaneita. Kulttuuri, kontrolli ja herätys 1800-luvun alun Liperissä. Bibliotheca Historica 97. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Hearth and Home. 1909. Womankind in the Making: Mrs. Bryant at the North London Collegiate School. 30.9.1909, 935–936.

Henry, B. 1910. The Importance and Growth of the Teaching of Domestic Economy in Schools. The Magazine of the Manchester High School. November 1910, 106–107.

Hill, E. M. 1906. The North London Collegiate School for Girls. School: A Monthly Record of Educational Thought and Progress, 160–163.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. 13. uud. p. Helsinki: Tammi.

Hirvensalo, E. 1997. Esimiehen palsta. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat 78.

Huxley, S. 2011. Recipes for Success. 125 Years of Cookery at King Edward VI High School for Girls. Birmingham.

Häkkinen, A. 1991. Artikkele teoksessa Kun halla nälän tuskan toi. Toim. A. Häkkinen, V. Ikonen, K. Pitkänen & H. Soikkanen. Porvoo: WSOY.

Högvalla. 1968. Högvalla Boe Gård. Borgå.

Ikonen, V. 1991. Artikkele teoksessa Kun halla nälän tuskan toi. Toim. A. Häkkinen, V. Ikonen, K. Pitkänen & H. Soikkanen. Porvoo: WSOY.

Joki-Kolehmainen, R. 2012. Apulaisrehtori. Haapaveden ammattiopisto. Haastattelu 11.6.2012.

Joy, C. 2012. Tohtori. Manchester High School for Girls. Sähköpostiviesti 6.11.2012. Vastaanottaja L. Majava.

Kaiku 1902. Ylivieskan maalaisseuran vuosikokous. 26.3.1902.

Kaiku. 1933. Suuret emäntäpäivät Haapavedellä. 18.8.1933.

Kananen, J. 2008. Kvali. Kvalitatiivisen tutkimuksen teoria ja käytänteet. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja 93. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kannila, H. (toim.) 1973. Minna Canthin kirjeet. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran toimituksia 313. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Kauppinen, M. 1892. Haapaveden kasvitarha-yhdistyksen kokous. Pöytäkirjat 25.7.1892, 24.8.189, 27.10.1892. Oulun maakunta-arkisto. Haapaveden emäntäkoulun arkisto.

Keltikangas-Järvinen, L. 2009. Temperamentti – ihmisen yksilöllisyys. Helsinki: WSOY.

Kitunen, E. 1974. Esitelmä. Nauhoittanut ja kirjoittanut J. Rytönen. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat 50.

Kitunen, J. & Staudinger, L. 2001. Kaarina Staudinger-Loppukaarre ja öiset olevaiset. Savonlinna: Art Olevaiset.

Komiteamietintö. 1915. Naisten kotitaloudenhoito-opetuksen järjestämistä varten asetetun komitean mietintö. Helsinki.

Korhonen, P. 1992. Kuopion Talouskoulu 1992 100 vuotta. Kuopio.

Laine, K. 1931. Kotitalouskoulujen alkuvaiheita Suomessa 1850–1900. Porvoo: WSOY.

Laine, K. 1942. Helsingin Kasvatusopillinen Talouskoulu 1891–1940. Helsinki.

Lakari, F. 1896. Kertomus Oulun Läänin Talousseuran toiminnasta v. 1895. Kasvitarhan hoito. Louhi 18.3.1896.

Lalander, M. & Lalander, S. 2007. Ella Kitusen elämä. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat 93.

Lehtonen, E. 1997. Europaeukset Euroopassa. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat 78.

Lehtonen, E. 1999. Isoisoisämme ja keisari. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat 79.

Lepistö, V. 1990. Sata vuotta Tampereen talouskoulussa.

L. M. 1955. Sukupolvien työtä. Pellervo 14, 575–579.

L. N.-B. 1917. Rimforsa lantushållningsskola. Hertha 18, 323–325.

Louhi. 1893. Rouva Pöyhösen puutarhakoulu Haapavedellä. 1.10.1893.

Lund, H. 1945. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1895–1945: en minneskrift. Uppsala.

Malkavaara, L. 2012. Puutarhaopettaja. Haapaveden kotitalousoppilaitos. Haastattelu 29.6.2012.

Malkavaara, M. 1993. Haapavedellä on sääasema ja ”poutapovari”. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat kesäkuu 73.

Melander, Y. 1903. Hur pastorskan blef frisk. Nordanbygd 4, 35–40.

Mikkonen, V. 1948. Rovastinrouva Nora Pöyhönen. Teoksessa Haapavesi ennen ja nyt I. Toim. K. A. Ruokonen. Lahti.

Murtorinne, E. 1992. Suomen kirkon historia 3. Autonomian kausi 1809–1899. Porvoo: WSOY.

Mäkelä, K. 1990. Kvalitatiivisen aineiston analyysi ja tulkinta. Helsinki: Gaudeamus.

Mäkinen, K. & Uusi-Hallila, T. 2003. Minna Canth Taiteilija ja taistelija. Helsinki: WSOY.

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaisista osaamista liiketoimintaan. Helsinki: WSOYpro.

Petersen-Jessen, A. 1987. Liperin rovasti Anders Josef Europaeus. Suomen Sukututkimusseuran julkaisuja 39. Pieksämäki: Suomen Sukututkimusseura.

Pohjalainen. 1894. Puutarhaosasto maanviljelysnäyttelyssä. 14.8.1894.

Pöyhönen, A. 1988. Nora Pöyhönen muistoissamme. Jokivarsi 14.2.1988.

Pöyhönen, A. 1992. Sata vuotta ruustinnan koulua. Haapavesi.

Pöyhönen, A. 2012. Opetusneuvos. Haapaveden kotitalousoppilaitos. Puhe Paakkilassa 7.8.2012.

Pöyhönen, M. 1910. Kertomus opintomatkastani ulkomaille V 1909 – VII 1910. Oulun maakunta-arkisto: Nora Pöyhösen arkisto.

Pöyhönen, M. 1913. Haapaveden Kasvitarha- ja Keittokoulu. Kansanvalistusseuran kalenteri v. 1913.

Pöyhönen, M. 1915. Kirjoitus. Kodin kasvitarha -lehti 8, 118.

Pöyhönen, N. 1892. Tiedonanto. Koti ja Yhteiskunta 15.12.1892, 142–143.

Pöyhönen, N. 1893a. Puhe päättäjäsissä 30.9.1893. Oulun maakunta-arkisto: Nora Pöyhösen arkisto.

Pöyhönen, N. 1893b. Vuosikertomus Haapaveden Kasvitarha- ja Keittokoulun vaikutuksesta v. 1893. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.

Pöyhönen, N. 1894. Vuosikertomus Haapaveden Kasvitarha- ja Keittokoulun vaikutuksesta v. 1894. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.

Pöyhönen, N. 1895. Vuosikertomus Haapaveden Kasvitarha- ja Keittokoulun toiminnasta v. 1895. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.

Pöyhönen, N. 1896. Vuosikertomus Haapaveden Kasvitarha- ja Keittokoulun toiminnasta v. 1896. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.

Pöyhönen, N. 1898. Vuosikertomus Haapaveden Kasvitarha- ja Keittokoulun toiminnasta v. 1898. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.

Pöyhönen, N. 1899. Vuosikertomus Haapaveden Kasvitarha- ja Keittokoulun toiminnasta v. 1899. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.

Pöyhönen, N. 1902. Kertomus koulun 10-vuotisesta toiminnasta. Vuositutkinto 3.10.1902. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.

Pöyhönen, N. 1905. Kukkasien viljelemisen merkitys. Esitelmä 2.9.1905. Oulun maakunta-arkisto: Nora Pöyhösen arkisto.

- Pöyhönen, N. 1910. Taloudenhoito-opetuksen järjestäminen kansakouluissa. Esitelmä 4–6.3.1910. Oulun maakunta-arkisto: Nora Pöyhösen arkisto.
- Pöyhönen, N. 1914. Vuosikertomus Haapaveden Kasvitarha- ja Keittokoulun toiminnasta v. 1914. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.
- Pöyhönen, N. 1922. Haapaveden kasvitarhakoulu ja kotitalousopisto. Ohjelma. 1.2.1922. Oulun maakunta-arkisto: Haapaveden emäntäkoulun arkisto.
- Pöyhönen, N. 1924. Muistelmia kouluni alkamisajoilta. Kotiliesi 8, 464–466.
- Pöyhönen, N. & Pöyhönen, M. 1927. Kodin kasvitarha. Helsinki: Otava.
- Relander, K. 1892. Terveyshoidollisia tutkimuksia Haapajärven piirilääkäripiiristä I. Terveysteen vaikuttavien olosuhteiden ja tapojen ynnä yleisen terveystkannan valaistamiseksi Haapaveden kunnassa. Akademinen väitöskirja. Kuopio.
- Relander, K. 1921. Suomen Terveystenhoitolehti 33:133,1921. Duodecim-seura.
- Sariola, O. 1935. Haapaveden Emäntäkoulun synnystä ja vaiheista. Ylipainos. Pohjois-Pohjanmaan Maakuntaliiton vuosikirja III. Oulu: Kaleva.
- Simonen, S. 1961. Suomen puutarhatalouden historia. Helsinki: Puutarhaliitto.
- Soronen, M. 2012. Kirkkoherra. Haapaveden seurakunta. Puhe Noran yksikön 120-vuotisjuhlassa 20.8.2012.
- Strandberg, C. 1900. Stina Svartling, född von Hofsten. Idun 15, 229.
- Sukusanomat. 1954. Joulun ajan muistoja ja ajatuksia. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat 13–15.
- Syllabus. 1910. Syllabus of Work in Housewifery Forms V. and VI. (16 to 18 years of age). Manchester High School for Girls. November 1910. Misc 1910 G 1.
- Tamm, O. 1899. Provastinnan Nora Pöyhönen. Idun 26, 1–2.
- Thompson, W. & McCallum, C. 1998. Glasgow Caledonian University: its origins and evolution. East Linton: Tuckwell Press.
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2006. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Tammi.
- Turunen, H. 1996. Tiedon ja taidon majakka. Juhlakirja. Haapaveden opisto 1896–1996. Haapavesi: Haapaveden opisto.
- Tuulio, T. 1959. Aleksandra Gripenberg. Kirjailija, taistelija, ihminen. Helsinki: WSOY.

Työtehoseura. 1984. Työtehoseuran kuusi vuosikymmentä. Työtehoseuran julkaisuja 260. Mänttä.

Uusi Suometar. 1895. Rouva Nora Pöyhönen. 24.10.1895.

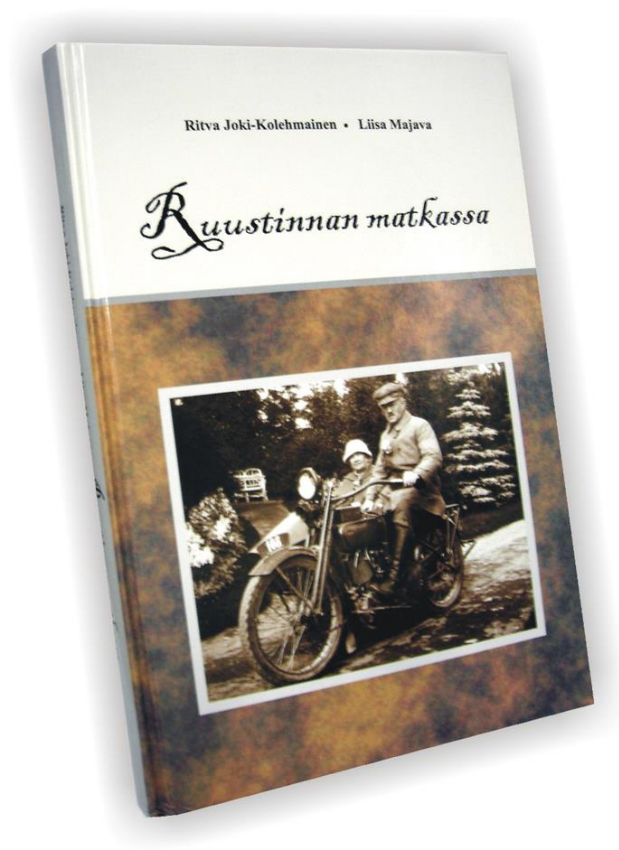
Valtavuo, T. 1959. Perhehistoriaa ja -muistoja vanhasta Helsingistä. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat 33–35.

Äyräpää, A. 1952. Esitelmä 28.9.1952. A. J. Europaeuksen jälkeläisten sukusanomat 16.

LIITTEET

LIITE 1. Kirja ”Ruustinnan matkassa”

Kirja on jätetty opinnäytetyön mukana.



Ritva Joki-Kolehmainen ja Liisa Majavan 25.8.2012 julkaisema kirja ”Ruustinnan matkassa” on saanut hyvän vastaanoton. Muun muassa toimittaja Maikki Kulmala kirjoitti Maaseudun tulevaisuudessa 21.9.2012: ”Kirja avaa reseptiikassaan uutta näkökulmaa suomalaiseen ruuanlaiton historiaan.”

Aalto-yliopiston professori, tekniikan tohtori Riitta Smeds pohti syksyllä 2012, olisiko ”Ruustinnan matkassa” -kirjan sisällöstä mahdollista tehdä ”internetistä ladattava ja kännykällä toimiva opetusvideo tai -peli, joka innostaisi nälkää näkevien kehitysmaiden naisia perustamaan omia puutarhakoulujaan”.