



Helsingin kaupunginmuseon lehtileikekokoelma

Helsingin kaupunginarkistossa säilytetään mittavaa Helsingin kaupunginmuseon lehtileikekokoelmaa. Kokoelma on erinomainen väline tutkia aikalaisreaktioita ja sitä, miten erilaiset tapahtumat ja keskustelut ovat tallentuneet sanomalehtien sivuille. Aihevalikoimaltaan lehtileikekokoelma on monipuolinen, joten sitä voi hyödyntää erityyppisissä tutkimuksissa tai selvityksissä. Pääasiassa lehtileikkeet käsittelevät Helsinkiä. Hyllymetreissä mitattuna kokoelma on laajuudeltaan 52 hyllymetriä.

Varsinainen aineisto kattaa vuodet 1950–1982. Lehtileikkeitä on kuitenkin noin hyllymetrin verran mainittua ajanjaksoa edeltävältä ajalta, runsaammin erityisesti 1920-luvulta lähtien. Ensimmäinen kokoelman lehtileike ajoittuu vuoteen 1862. Varsinaista ajanjaksoa edeltävissä uutisissa käsitellään esimerkiksi Aleksanterin patsaan paljastusta vuonna 1894 ja vuoden 1906 suurlakkoa.

Lehtileikkeet ovat monista eri sanomalehdistä. Pääasiassa kokoelma koostuu Helsingin alueen suurilevikkisimmistä lehdistä kuten Helsingin Sanomat, Uusi Suomi, Suomen Sosialidemokraatti ja Hufvudstadsbladet, joista viimeiseksi mainittu on erityisen hyvin edustettuna. Lisäksi kokoelmassa on lehtileikkeitä muun muassa Ilta-Sanomista, Kansan Uutisista ja Helsinki-lehdestä.

Lehtileikekokoelman käyttöä helpottamaan on tehty hakukortisto, joka on digitoitu ja löytyy kaupunginarkiston Sinetti-tietojärjestelmästä (www.sinettiarkisto.fi) pdf-muodossa. Käytännössä hakukortisto tarkoittaa listaa hakusanoista, joilla kokoelmasta voi etsiä tietoa. Tämän lisäksi löytyy erillinen henkilöhakemisto. Henkilöhakemistoa ei kuitenkaan ole digitoitu, vaan se on käytettävissä mikrofilmimuodossa kaupunginarkistossa. Hakukortisto viittaa numerosarjalla varsinaiseen lehtiartikkeliin, joka haetaan tutkijan luettavaksi kortistosta saatua numerosarjaa apuna käyttäen.

Hakusanoja valittaessa kannattaa yleensä pyrkiä mahdollisimman yleiseen hakusanaan. Monesti kannattaa myös kokeilla useampaa samaan aiheeseen liittyvää hakusanaa. Esimerkiksi kahvilakulttuurista kiinnostuneelle sopivia hakusanoja ovat ”kahvi” ja ”kahvilat”. Hakukortistossa on myös paljon paikannimiä hakusanoina – kaupunkeja, kaupunginosia, katuja ja osoitteita sekä tunnettuja taloja ja nähtävyyksiä.

Hakukortiston käyttöä on pyritty helpottamaan liittämällä samaan aiheeseen viittaavia sanoja yhteen kohtaan. Esimerkiksi hakusanan ”alkoholi” yhteydestä löytyvät myös hakusanat ”paloviina” ja ”pontikka”. Toisaalta sopivat hakusanat ovat myös aikojen saatossa saattaneet muuttua, jolloin esimerkiksi samaan paikkaan viittaavia hakusanoja on saatettu liittää yhteen. Esimerkiksi Helsingin tuomiokirkkoon viittaavat tulokset löytyvät hakusanalla ”Tuomiokirkko”, jonka yhteyteen on liitetty myös hakusanat ”Nikolainkirkko” ja ”Suurkirkko”. Hakukortistoa käytettäessä kannattaa myös huomioida se, että varsinaisen hakusanan edessä voi olla aakkostukseen vaikuttava lisämäärittely. Esimerkiksi Helsingin metrosta kiinnostuneiden kannattaa etsiä lehtileikkeitä hakusanalla ”Helsingin metro”, kun taas metro-hakusana ei anna tuloksia. Samoin Kansallisooppera ja -teatteri löytyvät kortistosta kohdasta S – hakusanoilla ”Suomen Kansallisooppera” ja ”Suomen Kansallisteatteri”.



Näin käytät kortistoa

Hakukortiston käyttäminen on helppoa. Kortiston löytää Sinetistä käyttämällä dokumenttihakua kuvan 1 mukaisesti. Valitse haun kohteeksi vain dokumentit (ympyröity) ja paina "Haku". Hakusanaa ei tarvitse kirjoittaa.

The screenshot shows the Sinet search interface. At the top, there are navigation links for 'HAKU' and 'SELAUS'. Below that, the breadcrumb 'Arkisto » Haku' is visible. The main section is titled 'Tarkennettu haku' and contains several search filters: 'Vapaateksti:' with a text input field; 'Rajavuodet:' with a range slider; 'Arkiston nimi:' with a dropdown menu; 'Hallinnonala:' with a dropdown menu; 'Kohde:' with a dropdown menu set to 'Kaikki'; 'Laji:' with three checkboxes: 'Dokumentti' (checked and circled in red), 'Kartta', and 'Piirustus'; 'Kaupunginosa:' with a dropdown menu; and 'Laatija:' with a text input field. At the bottom right, there are two buttons: 'Tyhjennä' and 'Haku'.

Kuva 1. Dokumenttihaku Sinetissä.

Tämän jälkeen hakua voi rajata käyttämällä Sinetin ylälaidasta löytyvää "Rajaa hakutulosta" -toimintoa. Kohtaa klikkaamalla saa näkyviin kuvan 2 mukaisen näkymän, josta voi rajata haun koskemaan vain lehtileikekortistoa (ympyröity). Tämän jälkeen järjestelmä näyttää vain hakukortiston aakkosjärjestyksessä.



Nimeke	Rajaa hakutulosta
Alppilan puistoalue ym.pdf Tilastotoimisto	Laatija
Aluesuunnitelmat Kaupunkisuunnitteluvirasto	Helsingin kaupungin tilastotoimisto 180
Aluevaihdot Kaupunkisuunnitteluvirasto	Helsingin kaupunki 134
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_B.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin Kaupungin Tilastokonttori 98
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_C.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin tilastokeskus 73
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_F.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin tietokeskus 18
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_G.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingfors Drätselkammaren 13
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_H.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin rahatoimikamari 6
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_I.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin Tilastokonttori 3
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_J.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin Tilastotoimisto 3
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_K.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsinki: Helsingin kaupungin tilastokeskus 2
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_L.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Aihe
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_M.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Lehtileikkeiden hakukortisto 400
Ammatti- ja yrityshakemisto_1809-1874_N.pdf Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 130
	Helsingin kaupungin tilastollinen vuosikirja 89
	Terveyden- ja sairaanhoidon erikoistilastot 82
	Helsingin kaupungin kunnallinen asetuskoelma 60
	Ulkomaankaupan ja merenkulun erikoistilastot 50
	Opetuslaitosten erikoistilastot 43
	Kaupunginhallituksen mietinnöt 42
	Keskushallintoelinten päätökset 10
	Hallintokuntien toimintakertomukset 9
	Helsingin kaupungin kunnalliskalenteri 6
	Helsingin esikaupunkiliitosselvitys 4
	Helsingin kadunnimet 4
	Lahjoitusrahastot 2
	kaupunginvaltuuston päätökset 2

Kuva 2. Haun rajaus Sinetissä.

Hakukortissa lukee aina uutisen tai artikkelin päivämäärä, otsikko ja se sanomalehti, josta uutinen on peräisin. Tilausta varten tarvitaan hakukortin oikeaan reunaan merkitty numerosarja, joka auttaa löytämään sen yhden haetun sivun viidestäkymmenestä kahdesta hyllymetristä. Jos alhaalla näkyvästä hakusanakortista juttu otsikolla *Kahvi on suomalaisen lohtu* (vuodelta 1979) kiinnostaa, saa sen tilattua Helsingin kaupunginarkistosta kirjoittamalla tilauslomakkeeseen *Helsingin kaupunginmuseon lehtileikekokoelma*, sekä numerosarjan 124711.

		4
KAHVI		
Kahvinjuonti yleistyi POHJOLASSA kielloista huolimatta. Kuva.	HS 15.2.67 s.13	99500
Kahvia ei saa KEITTÄÄ. Kuva.	Hbl 25.1.73 s.11	99871
KAHVIPUU Lappeenrannassa. Kuva.	KU 9.1.74 s.12	102329
TUTTU tuntematon kahvi. Kuvia.	SS 14.12.74 s.1,11-15	105041
Moni vierastaa PIKAKAHVIA. 2 kuvaa.	HS 6.3.75 s. 17	105776
Kahvin HISTORIAA. 2 piirrosta.	Hbl 17.4.75 s. 8	106153
- " - Armas J. Pulla. Piirros	US 31.5.76 s. 2	110175
-"- kuva.	HS 14.5.77 s.15	114581
K:n hinta nousee 30%:a!	Hbl- " - s.1	114583
K:n oikea VALMISTUS. Kuva.	SS 13.10.77 s. 10	116779
Suomalaiset k:n SUURKULUTTAJIA.	SS 16.5.78 s. 9	120294
Tuoretta kahvia pikkukaupan paahtimosta. 2 kuvaa.	HS 7.3.79 s.16	124595
Kahvi on suomalaisen lohtu. Kuva.	KU 15.3.79 s.16	124711

Kuva 3. Hakukortistosta löytyvä hakusana viitetietoineen.



Jos korttiin on merkitty uutinen, mutta ei numerosarjaa, uutista ei säilytetä Helsingin kaupunginarkistossa. Kortin viitetiedoilla jutun voi kuitenkin löytää esimerkiksi Kansalliskirjaston sanomalehtikokoelmasta.

Lehtileikkeitä säilytetään kansioissa, joihin uutiset on järjestetty juoksevilla numeroinnilla. Lehtileikkeistä voi ottaa valokuvan itse tai vaihtoehtoisesti tilata valokopion hintaan 50 senttiä per sivu.

Kahvi
Kansan Uutiset
15.3.1979 n.16
124711

Kahvi on suomalaisen lohtu

Kahvipensaas on kotoisin Etiopiasta. Etiopiassa kahvia juotiin jo toista tuhatta vuotta sitten ja läikkeenä sitä käytettiin Arabiassa 900-luvulla.

Myöhemmin arabitkin oppivat, että kahvi on miellyttävä muutenkin kuin läikkeenä. Kahviuonetta syntyi ensimmäiseksi Arabiassa.

Konstantinopoliin perustettiin kahvihuone vuonna 1534 ja 1600-luvulla kahviuonetta oli Euroopassa jo monia.

Kahvi oli Euroopan leviämisenä aikana monesti lailla kielletty nautinto. Sitä pidettiin turhana yllisyytenä ja syntinäkin, sillä se hän selvästi piristi ja piristymisen oli syntiä!

Ruotsi-Suomessa kahvi julistettiin kielletyksi v. 1767, mutta juotilain sitä kuitenkin. Vasta 1802 viimeisen kahviauontikielto kumottiin. Siitä lähtien suomalaiset ovatkin juoneet kahvia oman takaa. Suomessa kuuluu kahvia henkeä kohden yhdessä vuodessa 1 kiloa.

Henkilökökaloinen kahvikulutus on suurin maailmassa juuri pohjoismaissa, vaikka suurimmat kahviuonijat ovat Yhdysvallat, Ranska ja Länsi-Saksa. Amerikkalainen ja saksalainen kahvi ovat suurin piirtein samanlaisia kuin pohjoismaainen kahvi, eli laihahkoa juomaa, jotka juodaan kerralla monta kupillista. Etelämpänä harrastetaan väkevämpää kahvia. Ranskassa, Espanjassa, Italiassa ja Jugoslaviassa juodaan espressoa, tummaksi paahdettua, erityisellä espressomeinillä valmistettua väkevästä kahvista, johon pannaan paljon sokeria. Kahvia juodaan vain sormustimellisen kerrallaan.

Suomiliu jälkiruokakahvi Italiassa on cappuccino, jossa on puolet espressokahvia, puolet kuumaa vaahdotettua maitoa, juoma maustetaan yleensä kanellilla. Pienalle lisäilee sokeria kermavaahdon ja makkalastajia.

Ranskassa juodaan laakeista isoista kuppeista maistokahvia, puolet kuumaa espressoa, puolet kuumaa maitoa. Tämä juoma on yleensä aina hiukan haalea (tooka laakeat astiat eivät säilytä lämpöä), mutta aamiaiskahvina hyvää varsinkin aitoranskalaisen voitaarvien kera.

Arabiassa, Turkissa ja Kreikassakin saa arabialaista eli turkkilaisia kahvia. Se valmistetaan melko työstä pulveriksi jauhetusta kahvista. Oikeoppisesti jokainen kupillinen valmistetaan erikseen. Kahvi nautitaan hyvin kuumana ja hyvin makeana. Kupin pohjalle jää pulverimainen saka. Turkkilainen

tellen kokonaan. Ellei kahvia nautita heti, on se syytä kaataa esimerkiksi lämmitettyyn termokseen. Pannussa kahvi menettää nopeasti tuoreen makunsa.

Mikäli käytetään kahvikelitintä, on muistettava pestä kelitin melko usein. Kahvi sisältää jonkin verran rasvaa, kahviöljyä, joka tarttuu kahvikelitimen seinämiin ja pilaa uuden kahvin maun.

Kahvia viljellään nykyisin ennen Keski- ja Etelä-Amerikassa. Sieltä suurin osa suomalaisista kahvia on kotoisin. Paahittamisessa tehdään ammattilaisia vaativa työ eri laatuja yhdistämässä. Suomalaiset pitävät mietoista, pehmeistä laaduista. Suomalainen kahvi paahdetaan melko vankeiksi. Väkevämpää kahvia saa tummaksi paahdetuista pavuista.

Nykyään kahvi myydään yleensä valmiiksi jauhetuna. Se säilyy hyvin tyhjiöpakkauksissa. Mutta joskus voi kokeilla papukahviakin ja lauhua itse kahvinsa isoisiin kahvimyllyissä. Asumtöön tulee miellyttävä kahvin tuoksu ja vasta jauhettu kahvi maistuukin erilaiselta.

OTK:n koekeittilöstä kerrottiin, että kahvi on syytä säilyttää viiläissä ja kuivassa paikassa. Missään tapauksessa kahvia ei saisi kaataa siikuperäisestä pakkauksestaan toiseen säilytysastiaan, sillä kasdessa aromilaineet häpettevät ja väijähtyvät tämme läikkeen nopeasti. Jos kahvi halutaan vaihtaa papvipakkauksesta esim. peltipurkkiin, on ehdottomasti säilytettävä se sisuspussissa. Kahvi siis pussissa purkkiin. OTK:n kahvit on pidettävä omassa pakkauksessaan.

Perinteinen tapa tehdä kahvia on kiehuaattaa se liedellä oikeassa pannussa, mieluiten tinassa kuparipannussa.

Kahvi on erinomaista kun sitä ensio on oppinut juomaan. Silinä on voimakkaammillaan kahvin pirittävä vaikutus ja kuitenkin se maistuu pehmeältä eikä ole niin väkevä kuin espresso. Parasta mahdollista kahviuonessa, mutta vasti valmistajaltaan taitoa ja sydäntä.

Pannulla vai suodattimella

Suomessa keitetään kahvi vielä useimmiten pannulla. On oltava tarkka, että kahvi-vesi ei pääse kovasti kiebumaan. Kahvipulveri läyhtyy liakki veteen silloin kun se on alkanut poroilla. Muuten kahvistä tulee karvasta.

Suodattaessa vesi saa kiehua. Veden on oltava kuumaa että se liuottaa makua-aineet kahvista. Ensin on kahvi kostutettava hieman ja sitten vasta kaadettava vesi väh-

vuokaan, jota on vedetty ja korppujauhetta. Paaista 180 asteessa 45-60 min.

KAHVIKIISSELI

5 dl maitoa
1 muna
1/2 dl perunajauhoja
1 dl sokeria ja ripaus suolaa
2 dl vahvaa kahvia
1/2 dl vaniljasokeria

Kuumenna kattilassa maito, muna ja perunajauhot hämmennettien kuumen seos sokeri: Lisää kahviuonaa, sokeri, vaniljasokeri ja suola. Kaada kiisseli tarjoiluhaluon. Tarjoa jäähtyneenä kermavaahdon ja puotikkahillon kanssa.

OTK:n koekeittilön kahviannostusopas

Henkilöitä	Vettä	Kahvijauhetta	Valmistajuuomaa
3	11	1,5 dl	n. 7 kkp
5	1,5 l	2,25-2,5 dl	n. 10 kkp
10	3 l	4,5-5 dl	n. 20 kkp

Kahvin makua mukaan

KAHVIKARAKKU

- 2 muna
- 1 1/2 dl sokeria
- 1 1/2 dl siirappia
- 150 g margariinia
- 1 1/2 dl kylmää vahvaa kahvia
- 1 tl nellikkaa
- 2 tl kanellaa
- 1 tl pomegraninkuoria
- 1 tl inkivääriä
- 1 1/2 dl ruusinoita
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 1/2 dl vehnäjauhoja

Sekoita vehnäjauhoihin leivinjauhe, mausteet ja ruusinat. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää joukkoon siirappi, sulatettu margariini, kahvi ja jauhosos. Kaada taikina suureltoon

Kaupunginmuseon lehtileikekokoelmassa säilytettävä Kansan Uutisten juttu kahvista. Lehtileikkeet on liimattu papereille ja jokaiseen on merkitty hakusana, päivämäärä, järjestysnumero sekä lehti, mistä juttu on peräisin.