

Kahdeskymmenes vuosikerta.

KANSANVALISTUSSEURA
Neljäs wthko.

Kansanvalistus-seuran toimituksia. XC.



Marjojen

Gäilyttäminen ja käyttäminen taloudessa.

Kirjoitti

Arwid Th. Genetz,
Seminaarinlehtori.



N:o 90.

Helsingissä, 1895.

Kansanvalistus-seuran

toimittamista kirjoista ja kirjajista ovat seuraavat vielä saatavissa:

Toimituksia 8:o.

2. Riffaudesta. Neljä lyhyttä luku. Kirj. D. R. —: 25.
3. Kysymyksiä ja tutkistelemuksia kristillisen uskonnon alalla. Kirj. A. F. G. I. —: 25
4. Kysymyksiä ja tutkistelemuksia kristillisen uskonnon alalla. Kirj. A. F. G. II. —: 30.
5. Valosta. Kirj. R. J. S. (19 kuvalla) —: 55.
8. Suomen sota vuonna 1808—1809. Kertoeli R. F. Kivellä. Toinen painos — 50.
2. Kuvia lastivunnasta. Kulkista ja niiden tarvoituksesta. Kirjoittanut J. B. M. (37 kuvalla) 1: —
13. Elämäni. Perhe-elämäinen kertomus. Kirj. B. Pälviäinen —: 75.
16. Nuumiin elimistä ja niiden toimista. Kirjoittanut J. A. P. (hinnä kuvataulu) —: 75.
17. Weroista Suomesta. Kirj. A. M. 1: —
19. Kirjapainosta. Kirj. Antti Jalawa. (13 kuvalla) —: 60.
20. Tulluunorista. Kirj. A. Gt. Marustettu 25 puupiirroksella —: 75.
21. Juntalaitsten viimeinen taistelu. Kirj. C. T. B. Horn. Käännös. (2 kuvalla) —: 60.
22. Suhana hus Kirj. C. Ag. —: 50.
24. Suomalaisen wirtkirjan historia. Kirj. J. Krohn 1: —
26. Ujewelwollisuudesta Suomesta. Kirj. R. Castrén —: 80.
27. Maatilojen yleiset rastiukset Suomesta. Kirj. A. M. —: 75.
29. Taawetti Livingstone. Kirj. B. Lagus. Sisältää 6 kuvaa ja kartan . 1: —
30. Raubasta. Kirj. F. G. Bergroth. 6 puupiirroksella —: 40.
31. Luostari-elämästä ja muuttelaisuudesta. Kirjoitti C. Ag. —: 75.
32. Waldolaiset. Kirj. F. G. Bergroth. Kirjoitti Juuso Salomaara —: 50.
34. Isänmaan puolustuksesta. Kirj. Usecton Maamies —: 75.
35. Oma lupa, oma lupa. Kirjoittanut J. Pärn. Wronkielestä kääntänyt Uno Joutjen. Toinen painos —: 75.
36. Käynti Pompejisä. Matkamustelma. Kirjoittanut R. F. J. (8 kuvalla) —: 60.
38. Katakombit Roomassa. Kirj. C. R. Sisältää 10 puupiirrosta —: 50.
40. Giuseppe Garibaldi. Kertonut C. G. P. Sisältää kaksi muotokuvaa ja kartan 1: —
42. Nuunot ja kansanelämä Suomesta. Muutamia havaintoja ja kehutus havaintojen tekemiseen. Kirjoittanut A. Gt. (9 kuvalla) —: 50.
48. Kysymyksiä ja tutkistelemuksia kristillisen uskonnon alalla. Kirjoittanut A. F. G. III. —: 50.
44. Kalewipoeg. Lyhyesti esitelty R. M. 1: —
45. Jaalko Cookin matkat Iyhnellä merellä. Kirjoittanut A. F. G. Sisältää kartan ja 11 puupiirrosta —: 75.
47. Uskonpuhdistus Ranskalassa. Kirjoittanut J. C. P. —: 75.
48. Emäntien henginen waiutus ympäristönsä. Kirj. Anna Wikus —: 25.
49. „Raimislaupasta“. Kirjoittanut C. T. —: 25.
50. James Watt ja höyrykone. Albert Andresenin kirj. Sisältää 5 kuvaa —: 50.
51. Lyhyt selitys mailman rakennuksesta. Kirjoitti J. A. B. Sisältävä useita (15) puupiirroksia ja tähtikartan —: 75.
54. Sattumasta. Kirjoitti Antti Rautanen —: 25.
55. Läpi neeflerin maanosan Henry Stanleyn matkat Afrikassa. Mukailnut Rafael Herzberg. (18 kuvalla ja kartalla) 2: —
56. Kansanopetus ja kansatoulut Suomesta. Esitelmä. Kirjoittanut Emmi —: 25.
57. Kelti eläinluunnan rajalle. Kirjoittanut J. Cahlerg. 22 kuvalla —: 50.

Marjojen

Gäilyttäminen ja kääntäminen taloudessa.

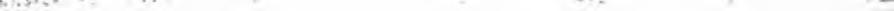
Kirjoitti

Arwid Th. Genetz,
Seminaarinlehtori.



Helsingissä, 1895.
Kansanvalistus-seuran kustantama.

Helsingissä,
Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kirjapainossa, 1895.



Sisällys:

| | Siv. |
|---|------|
| I. Metsämarjamme. | |
| Buola | 5. |
| Karpalo | 7. |
| Mustikka | 8. |
| Manjikka | 10. |
| Waapukka eli Wattu | 12. |
| Mesikko eli Maamuurain | 13. |
| Latta eli Suomuurain | 15. |
| Pihlajanmarjat | 16. |
| Statajanmarjat | 17. |
| II. Kasvitarhasja wiljelht marjamme. | |
| Kasvitarhamansikka | 18. |
| Kasvitarhavattu | 18. |
| Punainen wiinimarja eli herukka | 19. |
| Walkoinen wiinimarja | 20. |
| Musta wiinimarja eli Djatainen | 20. |
| Karwiaismarja | 21. |
| Berberismarja | 23. |
| Kirjikkamarja | 24. |
| Tabarberitaswi | 24. |

I. Metsämarjamme.

Buola.

Buola on epäilemättä marjalajeistamme tärkein. Sitä kasvaa melkein äärettömässä määrässä ja sen käyttäminen on monipuolisempi kuin muiden marjojen. Viime vuosina on puoloja lähetetty suurin määrin ulkomaille, etenkin Saksaan, jossa niitä pidetään suuremmassa arvossa kuin omenia, luumuja y. m. kotimaisia hedelmiä. Täydestä kypsästä annetaankin puoloille niin suuri arvo, sillä tuskin mitkään hedelmät ovat puoloja terveellisemmät ja moni tuntee omasta kokemuksestaan kuinka puolamehu on virkistytävä ja viileä kuumentautia sairastaeissa.

Mitä myöhemmin jyskällä puolat poimitaan, etenkin koviin hallojen jälkeen, sitä maukkaammat ja imevämmät ne ovat. Mutta jos niitä ajetaan lähettää ulkomaille, ovat ne poimittavat aikaiemmin vielä hiukan kovina ollessa, sillä täyrykypjät puolat ruhjoutuvat pitkällä matkalla ja ensin mehu valuu niistä pois.

Eivät mitkään marjat ole helpommat säilyttää talven yli kuin puolat. Marjojen poimittua ja puhdistettua pannaan ne tiimoon, saaviin tai muuhun astiaan, jossa niitä aiotaan säilyttää ja kaadetaan kirkasta kylmää vettä sen verran niitten päälle että marjat ovat veden peitossa. Weji saa tahvella jäätyä marjoineen, niitten sitä pilautumatta, mutta jos weji haihtuu, sopii

siihen lisätä kirkasta wettä. Tällä tavoin säilytetyt puolat ovat maukkaat syödä semmoisenakin ja sopii niitä käyttää samalla tavoin kuin tuoreita puoloja kaikenlaisiin keitoksiin. Puoloja sopii myöskin säilyttää talven yli keitettyinä sokurin kanssa tahi ilman sokuritta. Keitettyinä ottavat ne vähemmän tilaa kuin wedessä säilytettyinä. Keittäminen on toimitettava tinaamattomasssa kupari tahi messinki astiasssa, sillä tinatussa samoin kuin rauta-astiasssa mustuvat puolat. Sopii niitä muun astian puutteessa keittää tavallisesssa kiwi- eli maitopadasjakin. Parhaimman näköisiä ja mauijina säilyvät puolat, jos lasiastian pohjaan pannaan kerros hienoa sokeria ja sen päälle noukitaan neulalla kerros suuria puoloja. Niitten päälle seulataan kerros hienoa sokeria ja sen päälle taas neulalla läpipistettyjä puoloja. Täten menetellään kumies astia tulee täyteen.

Sopiwinta lienee valmistaa puoloista puuroa. Köyhinkin woipi niistä saada hyvänmakuisen puuron, jos sekoittaa ruisjauhoja weteen ja ajettaa tuon seoksen lämpimään uuniin imelloitumaan. Imellokseen eli männisiin sekoitetaan tuoreita tahi wedessä säilytettyjä puoloja ja sekoitus keitetään kypsäksi. Keitoksen woipi syödä sinällään, mutta maidon kanssa on se paljon maukkaampi. Puuro tulee parempaa, jos puolat keitetään wedessä ja siihen sekoitetaan ruisjauhoja tahi mannaryhniä, mutta tähän tarvitaan mauksi sokeria tahi siirappia, sillä muutoin tulee keitos kowin happameksi. Puolojen keitettyä wedessä sopii niitten fuoret siivilöidä pois liemestä. Jauhojen tahi mannaryhnién asemesta woipi myöskin sekoittaa kiehuvaan puolaliemeen perunajauhoja ja tulee puuro siten wieläkin maukkaammaksi. Sellaista puuroa tarjotaan monasti kerman kanssa jälkiruokana ja nimitetään sitä „kiisjeliksi“.

Puoloja käytetään siijuksena marjapiirakkaisja. Ruisjauho tahi wehnäjäuhotaitinasta tehdään „ajellaan“

ohut kuori ja siihen suljetaan tuoreita tahi keitettyjä puoloja hyvin tarkasti, niin että piirakaisia paistaesä marjamehu ei pääse valumaan ulos.

„Marjarieskaa tehdään seuraavalla tavalla: puoloja ja ruis- tahi toukojauhoja otetaan sama määrä kumpiakin. Ne piiskataan veden kanssa niin sakeaksi kuin tavallinen ahustettava taikina on. Taikinasta tehdään kakkaroita tahi paistetaan se pannuilla uunissa.

Sokurissa keitettyjä puoloja „puolahillaa“ syödään plettujen eli „lehmänkielien“ ynnä monien liharuokien etenkin rasvaisten paistien kanssa.

Karpalo.

Karpalot kypsyvät vasta keväällä siis vuoden- aikana, jolloin ujean emännän marjavarat pitkän talven perästä alkavat olla vähissä ja ovat siis hyvin terve- tulleita. Karpaloissa löytyvä happo on monen mielestä puolojen happoa maukkaampi vaikka se on karheampi. Harvoin keitetään karpaloista muuta keitosta kuin karpalokiiseliä, jota valmistetaan samalla tavalla kuin puolakiiseliä, sekoittamalla sokuria ja perunajauhoja kiehuvaan karpalomehuun, joista kuoret ovat siivilöidyt pois.

Jos kypsiä karpaloita survoa astiassa hienoksi ja puristaa ne liinavaatteen läpi, saapi oivallista marjamehua, jota voipi helposti säilyttää vuosikausia sen pilaantumatta. Mehua kaadetaan puhtaihin lasipulloihin ja pullot suljetaan tiiviisti uusilla kuumassa vedessä liotetuilla korkkeilla. Pullojen suut pistetään sulatettuun hartsiin, johon waha on sekoitettu. Karpalomehu sekoitettuna weteen on hyvin virkistävää kuumetautia sairastaville.

Mustikka.

Mustikat ovat melkein yhtä helpot säilyttää talvi-tarpeiksi kuin puolat, ja woipi niitäkin monella tavoin käyttää taloudeksja.

Poimittua ovat mustikat puhdistettawat lehdistä, harvupuiden neulasista sekä muista roskista. Helpoin tapa säilyttää niitä on niitten kuivaaminen. Pouta-ilmassa sopii niitä kuivata ulko-ilmassa. Matalalle katolle tahi muulle tasaiselle paikalle lewitetään puhdasta paperia ja sen päälle pamaan ohkonen kerros marjoja. Muutamana päivän kuluttua ovat marjat kuivettuneet ja sopii niitä nyt säilyttää waatepusseissa tahi puuastioissa. Jos kuivaamisaikana sattuii vesijateita, ovat marjat wälttämättömästi forjattawat jadeajaksi katoksen alle. Sateisina aikoina on aina mukawampi kuivata mustikat uunisja, mutta on warottawa, että uuni ei ole liiaksi kuuma, sillä marjat woiwat helposti palaa ja käydä kelmottomiksi.

Waikka mustikoita kaswaa hywiinkin juuresja määräsä meidän maassa, ja ei hymmenettäkään ojaa niistä tule käytetyiksi, tuodaan maahamme ulkomailta, etenkin Saksasta joka wuosi paljon kuivatuita mustikoita wiinien walmistamista warten. Kumminkin olisi aiwan helppoa saada koko tarpeemme omasta maastamme ja wieläpä woisimme niitä lähettää ulkomaillekin. Wiime aikoina ovat muutamat kauppiaat alkaneet ostaa kuivatuita mustikoita uloswientiä warten.

Kotitarpeeksi ovat mustikat paremmat säilyttää seuraawalla tavalla. Mustikat kaadetaan puhdistettua pataan tahi tinaamattomaan waskiastiaan ja keitetään siksi kunnes ovat kiehuneet kokonaan rikki. Wettä on tietysti kaadettava pataan jamalla kuin marjat, muutoin palawat ne pohjaan. Keitos täytetään lämpimänä ollessja puhtaihin lasipulloihin, jotka kohta suljetaan hy-

willä tarfoilla korkeilla. Pienesjä kivi- tahi rauta- astiasja sulatetaan hartjia, keltaista wahaa ja sinetti- lakkaa. Siihen kastetaan jokaisen pullon suu ja tarkas- tetaan että hartjiseos tarkasti peittää jokaisen. Tällä tavoin valmistettu mustikkamehu jäilyy vuosikausia pilaantumatta.

Jos mustikoita keittäisjä jekoitetaan keitokseen etik- kaa, woipi sen jäilyttää misjä astiasja tahansa, mutta etikka turmelee sen maun sekä tekee sen vähemmän tex- weelliseksi.

Mustikat jäilyvät myöskin hyvin jos niitä keittää jokurin kansja ja silloin tarwitaan puoli kiloa jokuria kutakin marja kiloa warten, mutta mustikat sijältävät niin vähän happoa, että hilla tulee pelkistä mustikoista liikaa mauttomaksi. Sentähden jekoitetaan mustikoihin usein muita marjoja ja joweltuivat siihen waapukat par- haiten. Hilla tulee hyvin maukkaaksi, jos yksi kilo musti- koita ja sama painomäärä waapukoita keitetään yhdessä puolentoista kilon kansja jokuria ja muistuttaa se ma- kinsa puolesta meijmansikka hillaa.

Mustikkapuuroa keitetään samalla tavalla kuin puolamarjapuuroa. Tuoreita tahi keitettyjä mustikoita pannaan weden kansja pataan kiehumaan. Kiehuessa jekoitetaan ruisjauhoa, mannaryhniä tahi perunajauhoa keitokseen, kunnes puuro tulee tarpeeksi sakea. Sokuri tahi siirappi tekee puuron maukkaammaksi.

Mustikat sopiwat paremmin käyttää marjapiirak- kaisja kuin puolat. Nämä piirakkaat valmistetaan aiwan samalla tavoin kuin puoloistakin. Hyviä mustikkapiirakaisia saadaan kun wehnätäkinasta leiwotaan ohuja kakkaroita, joiden annetaan pannulla ollessa nousta. Keskelle kutakin kakkaraa pannaan tuoreita tahi keitettyjä mustikoita ja kylwetään jokuria päälle. Kakkarat eli pööröt paistetaan uunissa.

Tuoreista tahi kuivatuiista mustikoista keitetään joppaa seuraavalla tavalla: Pataan pannaan puhdasta wettä ja mustikoita. Niitten kiehuttua kypäkki sekoitetaan keitokseen jokuria ja lusikallinen tahi kaksi perunajauhoja. Parasta on sekoittaa perunajauhot lautasella kylmään weteen ja kaataa seos vähitellen wispilöidessä keitokseen. Jos keitokseen tulee liakki perunajauhoja muuttuu se kiisjeliksi. Mustikkajoppa ja kiisjeli owat vähän rawitsewia, eikä niitä siis sowi syödä yksinään.

Ulostustaudisja owat kuivatut mustikat tehokkaana lääkkeenä, koska ne waiwuttawat kowetuttawina.

Manjikka.

Suomen marjoista on manjikka makunja ja aroominja (hyvän tuoksunja) puolesta etewimpiä, mutta walitettawasti on aiwan waikeaa jäilyttää sitä millään tavalla talweksi, koska se keitetynä menettää kokonaan hajunja ja makunja. Kejällä kohta poimittua on se kumminkin erittäin maukas ja sopii sitä syödä maidon ja leiwän kansja. Tunnen monta ihmistä wieläpä rikkaitakin, jotka manjikka-aikana syöwät joka ateriakki niitä, eikä mitäkään muuta ja sanowat woivanja silloin paremmin kuin minäkään muina aikana. Löyhyh kumminkin sellaijiakin ihmijä, jotka eiwät edes siedä manjikau haajuakaan sitä vähemmin sitä syödä.

Melkein ainoa tapa jäilyttää manjikoita talweksi on niitten walmistaminen mehukki, joka tapahtuu seuraavalla tavalla: Kaksi kiloa puhdistettuja aiwan kypsiä manjikoita pannaan lasi- tahi kiviastiaan ja niiden päälle kaadetaan yksi litra puhdasta lähdeiwettä, johon 20 grammaa hienokki jurwottua wiini- tahi sitronahappoa sitä ennen on liuotettu. Astia peitetään puhtaalla waatteella ja jaapi se seistä yhden wuorokauden wiileässä huo-

neessa. Harvanlaisesta liinakankaasta tehdään suippo-
pohjainen pussi, johon marjat mehuineen kaadetaan.
Pussi ripustetaan ripuksiin ja sen alle asetetaan puhdas
astia, johon mansikkamehu saapi tippua. Kun mehu lakkaa
tippumasta, puunnitaan se ja otetaan sama paino hienoksi
survottua sokeria, joka sekoitetaan mansikkamehuun. So-
kerin sulattua ja mehun kirkastuttua kaadetaan mehu
puhtaihin kiviin lasipulloihin, joiden suut suljetaan
hyvillä korkkeilla. Pullojen suut kastetaan sulatettuun
hartsiin, johon on sekoitettu keltaista wahaa ja sinetti-
lakkaa. Tällä tavoin valmistettu mehu on säilytettävä
wiileässä kellarisä ja kestää silloin monta vuotta pi-
lautumatta. — Niistä marjoista, jotka jäävät pussiin
mehun siitä pois waluttua, woipi vielä valmistaa hui-
kan huonompaa mehua, jos marjojen sekaan kaadetaan
puoli litraa wettä ja mehu puristetaan niistä tarkoin
wahwan liinakankaan läpi. Tämä mehu ei tule kirk-
kaaksi ja on vähemmän wimakasta, jonka tähden siihen
ei tarvita samaa määrää sokeria kuin ensiksi tehtyyn
mehuun, waan riittää aiwan hywin jos siihen sulatetaan
kolmeneljättä osaa sen painosta sokeria. Se on samalla
tavoin kuin edellinentkin pantawa pulloihin, mutta koska
se on huonompi säilymään, on se ensiksi käytettävä.

Mansikkamehua käytetään monella tavalla. Jos
sitä sekoitetaan kylmään raiikkaaseen lähdeweteen, saapi
siitä kesäkuumalla mieleisen ja raittiin juoman. Sekoi-
tettuna mustikka- tai karwiaismarjasoppaan korottaa
se niitten makua melkoisesti. Mansikkamehu on niihin
sekoitettava wasta niiden wähän jäähdhdyttyä, sillä jos se
saapi kiehua häviää siitä maku.

Löythy vielä toinentkin tapa säilyttää mansikoita,
waikka se on kalliimpi ja suuremman työn alainen. Joku
määrä esim. yksi kilo puhtaita äsken poimituita mansikoita
kaadetaan posliini- tai kiviwatiin ja marjat muserre-
taan aiwan hienoiksi. Puolitoista kiloa sokeria survotaan

aiwan hienoksi ja sekoitetaan marjoihin. Sekoitusta on vähintäinkin hierottava kokonainen tunti hopealusikalla yhtäännepäin. Tätä „mansikka-esanssia“ säilytetään samalla tavoin kuin marjahilloja lasi- tai kiwiastioissa. Sitä käytetään samalla tavalla kuin mansikkamehua.

Waapukka eli Wattu.

Waapukka on metsämarjoistamme arvokkaimpia. Tuoreina ja äsken pönnittuina ovat ne hyvänmakuiset sekä terveelliset syödä maidon ja leivän kanssa.

Talven waraksi sopii niitä kuivata samalla tavalla kuin mustikoita tai keittää soferin kanssa. Keittäessä on käytettävä sama painomäärä soferia kuin waapukoita, muutoin pyrkivät ne helposti talven kulussa kähmä. Jos sattuisivat niin tekemään, ovat ne kohta keitettävät uudelleen, jolloin soferia on lisättävä. Rähmisen estämiseksi sopii keittäessä sekoittaa niihin hiukan salisyylihappoa, jota saadaan apteekista.

Kuivatuita waapukoita ostetaan halulla Pietariin ja ulkomaille ja maksetaan niistä hyvä hinta. Teeksi keitettyinä ovat kuivatut waapukat hyvin tehokkaita ehkäisemään kylmettymisestä syntyneitä tauteja, sillä kuivana nautittuna vaikuttaa waapukkateen runsaasta hikoilemista, joka avaa kaikki kylmettymisessä sulkeutuneet ihohuokaiset.

Kuivatut waapukat antavat nuille marjakeitoksille eli sopparinoille hienomman maun.

Soferissa keitetty waapukat eli waapukkahilla on maukkaampia hilloja jälkiruoiksi sekä marjasopiksi.

Waapukkamehua valmistetaan samalla tavalla kuin mansikkamehua, mutta mehu tulee terveellisemmäksi ja miltei maukkaammaksi, jos waapukat keitetään oman painomääränjä kanssa soferia ja marjat siivilöidään pois.

Jälkimäisellä tavalla valmistettu mehu tulee kalliimaksi, sillä sitä saadaan suhteellisesti vähemmän, mutta tehokkaampaa se onkin ja sentähden tarvitsee sitä käyt-
tää vähemmän weteen tahi keitoksiin sekoittaessa.

Tanskalaiusten mieliruoka on „Røde grød med Fløde“. Se valmistetaan seuraavalla tavalla: Keitto-
astiaan pannaan wettä, johon sekoitetaan waapukka- ja
punawiinamarjamehua, jama määrä kumpiakin. Eri lau-
tasella sekoitetaan pari ruokalusikallista perunajauhoja
kylmään weteen, joka seos hiljaksen kaadetaan kiehuvaan
keitokseen ja wotkataan uutterasti wispilällä. Sienoksi
jauhettuja tahi surwotuuta manteleja sekoitetaan lopuksi
tuohon kiisfeliin, joka jäähdyttyä syödään tuoreen ker-
man kanssa. Omasta kokemuksestani woin wakuuttaa
että Røde grød med Fløde on parhaimpia jälkiruokia.

Mesikko eli Maamuurain.

Mesikko kasvaa etenkin wanhoilla kasvimailla.
Etelä-Suomessa kantaa se vähän marjoja, mutta Poh-
jois-Suomessa kantaa se toisina vuosina hywinkein run-
saasti suuria marjoja. Uroominsa ja makunsa puolesta
woittaa mesikko kaikki muut hedelmät maailmasja ja
epäilemättä woisi siitä syntyä hywinkein tärkeä wienti-
tawara ulkomaille, jos joferin hinta waan tulisi hal-
wenmaksi.

Mesikot keitetään tavallisesti joferin kanssa hillaksi,
ja waikka niitten perkaaminen onkin suuren työn alainen,
koska kannat owat niin kiinni marjoisja, että ne täytyy
leikata irti weitsellä tahi sakilla, niin kannattaa tuo työ
kumminkin aiwan hywin, sillä mesikkohillasta maksetaan
kahta jopa kolmea kertaa korkeampi hinta kuin muusta
hillasta. Sillaa keittäessä käytetään sama määrä joferia
kuin marjojakin. Kaiffia hilloja keittäessä on waarin-

otettava että sokeri kastetaan ensiksi wedessä ja pannaan sitten kiehumaan tinaamattomaan waski- tai messinkiasiaan. Sokeria on keitettävä siksi kummes keitos paksumee niin että se kylmään weteen tiputettuna muodostuu kovanlaisiksi palleroiksi. Kaikki waahto, joka kiehuessa kohoaa keitoksen päälle, poistettakoon siitä hopealusikalla. Nyt vasta kaadettakoon puhdistetut marjat sokerikeitokseen ja keitettäköön, kummes liemi alkaa käydä paksumiksi. Jos hillaa keitetään liiaksi alkaa sokeri jäähdyttyä kiteytyä ja hilla käyppi pahammaksi sekä vähemmin hywänmakuisiksi. Silloin on siihen wettä lisättävä ja keitettävä uudestaan. Edellä olen jo maininnut että salisyylihappon jekoitetuna kiehuvaan hillaan estää sen käymistä.

Missä meijkoita kasvaa runsaasti ja ne owat halpahintaisia, woipi niitä kuivata talven waraksi samalla tavalla kuin waapukoita. Parasta lienee kumminkin kuivata niitä lämpöisessä uunissa. Ennen kuivauksesta ei kantoja tarvitse erottaa marjoista.

Kuivatuita meijkoita sopii monella tavalla käyttää talviaikana. Jos niitä keittää puhtaassa wedessä, saapi niistä oiwallista teetä, joka monen mielestä wetää wertoja parhaalle kiinalaiselle teelle. Jos keitoksesta juuroidaan marjat pois ja jekoitetaan siihen sokeria ja hiukan perunajauhoja, tulee siitä hywää marjasoppaa, jonka wertaista ei muista marjoista saada. Jos perunajauhoja käytetään runsaammin, syntyy siitä oiwallinen kiisjeli, jota syödään maidon tai kerman kanssa. Tuollaista kiisjeliä olen nähnyt muutamissa talonpoikaisissa taloissakin rajapitäjäisissä esim. Suojärvellä.

Mesikkoja perkaessa hillaksi warten jääpi aina pienempiä ja muserrettuja marjoja, jotka owat hillaksi sopimattomia. Ne pannaan pataan ja kaadetaan wettä päälle. Jonkun aikaa kiehuttua, muserretaan mehu wahwan liinan kankaan läpi ja pannaan uudestaan kiehumaan, jolloin siihen jekoitetaan sokeria samaa painomäärä kuin se itse

painaa. Mehua kaadetaan kiviin puhtaihin lasipulloihin, jotka suljetaan korkilla ja päällystetään sulatetulla hartsiilla. Mesikkomehu on paras kaikista marjamehuista, eikä sitä tarvita kuin muutama lusikallinen muuhun marjakeitokseen, jolloin se antaa oivallisen makunsa koko keitokselle.

Lalla eli Suomuurain.

Kuten nimi ilmaisee kasvavat suomuuramet soilla, etenkin Pohjois-Suomen juurilla soilla. Keväthallat, jotka jattuvat muuramien kukkumisen aikana, turmelewat kukat niin että toisina vuosina tulee kokonaan kato muuramista.

Suomuuramet ovat aivan helpot säilyttää talven yli, sillä niillä ei ole lainkaan taipumusta käydä. Lasipullo täytetään muuramilla. Runnumista särkyneistä marjoista puseretaan mehu, joka kaadetaan samaan pulloon. Pullo suljetaan korkilla ja juu kastetaan sulatettuun hartsiin. Tällä tavoin talletetut marjat säilyvät vuosikaujia pilautumatta. Marjoista puserrettua keittämätöntä mehua sopii säilyttää samalla tavalla kuin marjojakin.

Suomuuramia käypi myöskin keittäminen sokeihin kanssa hillaaksi samalla tavalla kuin wattuja ja mesikkoja. Niihin ei tarvita niin paljon sokeeria kuin muihin marjoihin, sillä niillä ei ole, kuten edellä mainitsin, taipumusta käydä, eikä ne ole niin happamiaakaan, että ne happamuutensa tähden waatijawat paljon sokeeria.

Suomuurainhillaan ja mehua käytetään monenlaisien jälkiruokien valmistamiseen, etenkin sekoitetaan niitä moren waahdoksi piistatun kerman kanssa.

Marjoja jydään lihapaistuihin kanssa.

Pihlajanmarjat.

Pihlajanmarjoja on tähän saakka käytetty peräti vähän, vaikka niitä toijina vuosina kasvaa tavattoman paljon. Tosin ne eivät ole niin maukkaita kuin monet muut metsämarjat, mutta niistä muuta marjoja ei ole runsaasti, sopii pihlajanmarjoja käyttää ja olenpa tawannut useitakin henkilöitä, joista pihlajanmarjahilla on paras kaikista hilloista. Se keitetään samalla tawalla kuin muut marjahillat. Kuumiin kiloon puhdistettuja marjoja tarwitaan yksi kilo sokeria.

Pihlajanmarjoista jaadaan oivallista puuroa. Sitä warten keitetään puhdistetut marjat wedessä. Keitettyä puserretaan niistä mehu ja siihen jekoitetaan sokeria ja mannaryhviä tahi ruisjauhoja. Kypsäksi keitettyä syödään puuro maidon kanssa.

Ennestään lienee lukijalle tunnettua, että pihlajanmarjoja käytetään elukkojen ruoaksi. Vehmät ja lampaat syövät niitä mielellään ja wäitetään lampaitten säilywän niitä syömällä monenlaisista taudeista. Siat syövät niitä myöskin mielellään ja sanotaan niitten lihowan helposti, jos marjoihin jekoittaa jauhoja.

Pihlajanmarjoja on viime vuosina ostettu halukkaasti Wenäjälle ja muutamista paikoista on niitä kuljetettu sinne melkoiset määrät.

Marjoja kootessa on huomattawa, että se joka hakkaa pihlajan maahan saadakseen siitä marjat samalla tappaa lehmänsä, sillä jama puu woiji useampia woisikymmeniä kantaa marjoja. Parempi on lehmän lypsää kuin tappaa, sanoo wanha sananparsi. Muuta ei tarwitsakaan kaataa marjojen pönnimistä warten, waan marjat woipi helposti saada, jos halkaisee pitkän seipään kärkestä, asettaa pienen puunappulan rakoon, niin että puoliskot pyhyvät erillään toijistansa. Seiwäs kohotetaan ylös ja asetetaan niin että pihlajanmarja röppään

tyvi tulee seipään käressä olemaan rakoon. Kun seivästä kierretään pari kertaa edestakaisin, irtautuu marjaröps kokonaan.

Metjissämme löytyy vielä useammanlaatuisia marjoja, mutta koska niitä ei taloudessa sanottavasti käytetä, jätämme ne sikseen. Tosin syövät Eskimoot ja muut pohjoisimmissa maanosissa asuvat kanjat variksenmarjoja ja muita kasvituotteita, mutta koska ne meistä ovat kerrassaan kelvottomia, niin jätämme ne sikseen.

Uinua näistä marjalajeista, jolla on jonkinlainen merkitys on

Katajanmarjat.

Itä-Suomesja kootaan jylksyllä useampia tynnyriä katajanmarjoja talvea kohti. Osa käytetään kohta, mutta enin osa säilytetään aitasja vastaisiksi tarpeiksi.

Katajanmarjoja käytetään ainoasti „liirin“ eli sahdiin valmistamiseksi. Puiseen huumareen tahi sen puunteessa wahwaan saaviin kaadetaan marjoja, jotka surwotaan puissella petkeleellä hienoksi. Saaviin, jonka kupeesja, lähellä pohjaa on reikä, asetiaan pohjaan puinen ristikko ja sen päälle pitkiä ruisolkia. Olkien päälle kaadetaan survotut katajanmarjat ja niiden päälle haileata wettä. Wuorofauden kuluttua on katajanliiri walmis ja jopii sitä arvaamalla tappia laskea astiasta. Liiri tulee paljoa paremmaksi, jos astiasta kaikki neste kerrassaan lasketaan ulos ja keitetään. Saaleaksi jäädytettä pannaan siihen hiiwaa ja kaadetaan se nyt tarkkaan sahittynnyriin, joka tarkasti suljetaan. Muutaman wuorofauden kuluttua on sahiti walmis.

II. Kaswitarhasfa wiljellyt marjamme.

Kaswitarhamansikka. (Hyötymansikka).

Kaswitarhamansikka eroaa juuruutensa, muotonja ja makunja puolesta metsämansikkasta. Se on pitkällisen wiljelemisen kautta syntynyt muunnos muutamasta etelämaisja kaswawasta mansikkalajista. Tosin se ei makunja ja tuoksunja puolesta wedä wertoja metsämansikkalle, mutta sillä on se hyvä ominaisuus, että sen woipi keittää, jota metsämansikat eiwät siedä.

Kaswitarhamansikoita sopii syödä jinäälläan leiwän ja maidon kanssa tahi ilman niittä jälkiruokana.

Näistä keitetään hillaa samalla tawalla kuin wauuista, mutta silloin on waarinotettava, että kohta kun marjat owat poimitut, owat ne puhdistettawat kannoistaan ja jos joku marja on likaantunut mullassa tahi hiekassa, on se puhdistettava huljuttamalla kutakin marjaa erikseen puhtaassa wedessä. Kohta owat marjat myöskin keitettävät, sillä muutoin kiehuwat ne helposti rikki. Mansikkahilla sietää kiehua jotenkin kauwan ennen kuin marjat kypsywät, muutoin alkawat ne helposti kähä. Mansikkahillaa pidetään meikkohillan jälkeen parhaimpana.

Mehua saadaan samalla tawalla kuin metsämansikoista tahi woipi sitä myöskin walmistaa siten että ruumempia ja hiukan pilaantuneita marjoja keitetään sokeissa, marjat siivilöidään pois ja mehu kaadetaan pulloihin, jotka suljetaan kuten ennen on kerrottu.

Kaswitarhawattu.

Kaswitarhawattu on metsäwattua paljon suurempi, mutta sillä ei ole niin woinakassta tuoksuja kuin jälkimäisellä.

Sitä käytetään samalla tavalla kuin metsävattua, mutta koska sitä pidetään arvokkaampana, kuivataan sitä harvoin.

Jos wattuhillaa tahdotaan saada kumiiksi, niin että kumin marja pysyy ehänä, on keittäessä suurta varovaisuutta noudatettava. Marjoja perkaessa ovat kaikki mufertuneet tai pilaantuneet marjat erotettavat pois. Sokeriliemen keitettyä valmiiksi, kaadetaan siihen pienempi määrä wattuja, jotka saavat kiehua hiljaisella tulella vähäsen aikaa. Marjat otetaan varovasti pois liemestä ja pannaan eri astiaan. Uusia marjoja kaadetaan kiehuvaan liemeen ja otetaan hetkisen aikaa kiehattua pois ja tätä tekoa jatketaan, kunnes kaikki marjat ovat tällä tavoin kiehautetut. Kiehuessa ei saa marjoihin kajota lusikalla, vaan astiaa on hiljalleen hyljuttävä, niin että marjat sekaantuvat sokerinesteesen. Seuraavana päivänä pannaan koko keitos marjoihin liemineen uudelleen kiehumaan ja saapi kiehua hiljaisella tulella, kunnes liemi tulee joksenjakin paksuksi. Waapuffahilla waatii saman määrän sokeria kuin muut hillat; nimittäin saman painon sokeria kuin marjoja.

Punainen wiinimarja eli Herukka.

Toisin paikoin Suomessa tavataan punaisia wiinimarjoja pellonpientarilla ja metsissäkin, mutta ne ovat alkunsa saaneet meidän kesyistä wiinimarjoista, jotka ovat metsistyneet. Ei mitään marjapensas kannu niin runsaasti ja tasaisesti marjoja kuin punainen wiinimarjapensas, joka sen ohessa ei waadi juuri mitään hoitoa.

Marjoja syödään enimmäkseen suorastaan pensasta, mutta sopii niistä myöskin keittää mehua ja hillaa.

Mehun valmistamista warten riivitään marjat lopakoistaan ja pannaan weden kanssa kiehumaan mes-

finkei tahi kupari astiaan. Mitä voimakkaammaksi mehua tahdotaan, sitä vähemmän pannaan siihen wettä. Mehu puristetaan liina- tahi pellavakankaan läpi ja waletaan pulloihin, jotka tulpitaan korkilla ja hartjataan.

Sillaa keitetään samalla tavoin kuin wattuhillaa, mutta on tarkasti waariuotettava että marjojen tulee poimiesja olla aiwan kypsiä, muutoin ei hilla tule kaunis eikä myöskään hywänmaakuinen.

Marjahyytelöä valmistetaan seuraawalla tavalla: Aiwan kypsiä wiinimarjoja jurrwotaan hienoksi puu- tahi kiviastiasja. Kirkas mehu erotetaan siitä puristamalla liinakankaan läpi. Otetaan sama painomäärä hienoksi jurrwottua sokeria kuin puhdasta mehua löytyy. Mehu ja sokerijauhot kaadetaan posliinilautajelle ja hierotaan ahkerasti hopealusikalla aina samamepäin. Wähintäänkin tulee sitä hieroa tunnin werran, mutta parasta on jatkaa hieromista vielä puolituntia siitä yli. Hyytelö on kohta kaadettava leweäjuijiin lasiastioihin. Jonkun ajan kuluttua hyytyy seos niin kowaksi, että sen voi lusikalla ottaa kappaleina astiasta.

Edellä olen maininnut että wiinimarjamehua käytetään wattumehun seassa „röde gröd'ia“ valmistessa.

Walkoinen wiinimarja.

Walkoinen wiinimarja on maultaan jotentkin samansainen kuin punainen, mutta hiukan hienompi ja miedompi. Sitä käytetään aiwan samalla tavalla kuin punaista wiinimarjaa.

Musta wiinimarja eli Djakainen.

Mustat wiinimarjat kasvawat yleisesti willinäkin ojan warjilla ja kosteilla niityillä, mutta ne kantawat

wähän ja pieniä marjoja verraten niihin, joita wiljellään kaswitarhoisfa. Mustat wiinimarjat ovat punaisia ja walkeisia paljon arwoffaaminat, sillä niitten siemenet ovat pienempiä ja maku paljon etewämpi. Moni pitää ojakaisia maukkaimpina kaikista marjoista.

Miistä saapi hyvää mehua, jos marjat keitetään weden kanssa ja mehu puserretaan waatteen läpi. Se jäilytetään lasipulloisja samalla tavalla kuin waapuffa- mehua.

Hillaksi keittäessä on ojakaisista suurempi työ kuin useammista muista marjoista, sillä kukat eivät eroa marjoista niitten kypsyesjäkään, waan ovat ne joko saksilla tahi weitsellä poisleikattawat. Löythy tosin muutama laji ojakaisia, jonka kukat ovat niin pieniä, ett'ei niitä tarvitse leikata pois, ja missä sitä suinkin on jaa- tawana, on se etukädesjä walittawa marjapensaita istut- taessa. Kukkien ja marjalapakkojen poisleikattua punni- taan marjat. Sama painonäärä sokeria kuin marjoja kostutetaan wedessä ja pamaan kiehumaan hillapataan. Sokerin kiehuttua niin sakeaksi, että se tiputettuna kyl- mään weteen hyytyy kowaksi, kaadetaan marjat sokeriin sekaan. Hillaa on keitettävä kummes se tulee joksenakin sakeaksi.

Ojakaisilla antaa etewän makunsa mustikka- ja muille marjakeitoksille, jos sitä panee nuutaman lusikalli- sen niitten sekaan.

Karwiaismarja.

Karwiaismarjat ovat kaswitarhoisjamme yleisim- min wiljellyt marjat ja siihen onkin tähsi syy, sillä ne waativat peräti vähän hoitoa ja sopiwat käyttää hywin monella tavalla.

Kesällä vielä raakana ollessa valmistetaan kar- wiaismarjoista hyvää puuroa tahi liisjeliä. Veikattua

marjoista kuivettuneet kikat ja kannat, pantaan ne veden kanssa kiehumään. Marjojen kiehuttua rikki jokoitetaan niihin sokeria ja perunanjuuhoja. Keitoksen jäädyttyä syödään se maidon kanssa.

Karwiaismarjahillaa keitetään myöskin raavoista marjoista, mutta sitä warten walitaan suurimmat, wiheriäiset marjat. Kantojen ja kukkien poisleikattua leikataan marja pituudelleen puoliväliin halki ja siemenet poistetaan marjan sijältä pienellä lusikan muotoisella ejineellä. Marjat punnitaan, pannaan liinakankaan sijalle ja kastetaan kiehuvaan weteen, kunnes ne alkawat näyttää kellertäwille. Kun wesi on walutettu pois ja marjat ovat jotenfakin kuivia, kaadetaan ne kivi- tai posliinastiaan. Sama painomäärä sokeria kuin marjat painoivat, keitetään sakeaksi liemeksi, joka kuumana kaadetaan marjojen päälle astiaan. Seuraavana päivänä kaadetaan sokeriliemi marjoista ja kiehutetaan kuumaksi, jolloin se taas kaadetaan marjojen päälle. Kolmantena päivänä uudistetaan sama menettely. Neljäntenä päivänä pannaan marjat lievineen wienolle tulelle kiehumään. Jos warowasti keitetään, säilyvät marjat nyt eheinä waikka ne keitetään kypsiiksi. Kypsiiksi tultua käyvät marjat uudestaan wiheriäisiksi ja melkein läpikuultawiksi, mutta jos niitä keittää wieläkin enemmän, alkawat ne purnastua.

Jos ei siitä pidä lutua, että marjat keitettyä pysywät eheinä, ei tarvitse halkaista marjoja, waan kohta kukkien ja kantojen poisleikattua keitetään ne painonsa kanssa sokeria. Tämä hilla ei tosin ole niin kallis kuin edellä kerrottu, mutta melkein maukkaampi.

Talwitarpeeksi kootaan karwiaismarjat, kun ne ovat puolikypsiä. Kukkien ja kantojen poistettua keitetään marjat sokerin tai siirapin kanssa, mutta wiiteen litraan marjoja tarvitaan ainoasti yksi kilo sokeria tai yksi litra siirappia. Syksyllä ja talwella on tuon tuos-

takin marjoja tarkastettava, ja jos ne alkavat käydä, on niihin sokeria lisättävä ja marjat uudelleen keitettyvät. Keitoksen päälle kohoava wahto on hopealusikalla poistettava. Hyvää on sekoittaa hillaan sen kiehuessa hiukkafen salisyylihappoa käymisen estämiseksi.

Tällä tavoin säilytetyt marjat sopivat hyvin marjapuuron ja marjasoppien valmistamiseen.

Raakoja karwiaismarjoja sopii säilyttää talveksi seuraavalla tavalla: Raaoista suurenlaisista marjoista leikataan kukat ja kannat pois. Marjat täytetään puh-taihin lasipulloihin ja kirkasta wettä kaadetaan päälle, pullot täyteen. Pullojen suut suljetaan korkilla ja kas-tetaan sulatettuum hartsiin. Talvella käytetään näitä marjoja kiisselin valmistamiseen.

Karwiaismarjoista valmistetaan myöskin mehua. Marjojen puhdistettua pannaan ne kiviastiaan ja kaadetaan kiehuvaa wettä päälle. Astia peitetään ja annetaan seistä kokonaisen vuorokauden. Neste siivilöidään ja kaadetaan lasipulloihin, jotka suljetaan siten kuin edellä on selvitetty.

Misjä marjoja on hyvin runsaasti, sopii niitä kuivata leivinuunissa. Talvella ovat nekin hyvät, waikka eivät wedä wertoja edellisillä tarvoilla säilytetyille marjoille. Ne keitetään wedessä, puristetaan liinakankaan läpi ja valmistetaan kiisseliksi.

Verberismarja.

Verberispenfasta wiljellään usein koristuspenfaana puistoissa. Sen marjoista saadaan oivallista mehua. Syksyllä myöhään, kun marjoja halla on pannut, poimitaan ne ja riivitään kannoistaan. Marjat ynnä sama määrä wettä keitetään hetkisen. Mehu puserretaan liinakankaan läpi ja kaadetaan lasipulloihin. Pullojen suut

juljetaan forkilla ja kastetaan julatettuun hartsiin. Berberismehua sekoitetaan muihin marjakeitoksiin.

Kirjikkamarja.

Kypyistä kirjikkamarjoista erotetaan kivet. Sama painomäärä sokeria, kuin puhdistetut kirjikat painavat, keitetään sakeaksi liemeksi, johon kirjikat kaadetaan.

Kaunista jallaattia liharuokia warten saadaan, jos kotonaisia kirjikoita keitetään sokerissa ja etikassa. Kan-
toja ei silloin tule erottaa marjoista.

Popukki en voi olla tässä mainitsjematta **Rabarberikaswia**, joka käytäntönsä puolesta on hyvin marjojen kaltainen. Rabarberi menestyy kaikilla meidän maas-
jamme aina Tornioon saakka, eikä edes kowimmallakaan talwella waadi mitään juojaa. Dewäällä aikaiseen kohta lumen lähdettyä maasta alkaa rabarberi kasvaa. Jos taimet silloin peitetään koreilla tahi tyhjillä tynnyreillä, tulewat ne miedommiksi ja murakammiksi.

Rabarberista syödään lehtiruodit. Aikaiseen kesällä, kun lehtiruodit tulewat yhden tahi kahden korttelin pituisiksi, sopii niitä käyttää. Ruodit kuoritaan niin että kaikki sitkeät syht niistä erotetaan ja siisukset leikataan parin tuuman pitkiksi palasiksi, jotka pannaan weden kanssa kiehumaan. Wispilällä tahi härkimmellä wakkataan keitos hienoksi. Sokeria ja perunajauhoja sekoitetaan keitokseen ja keitos syödään jäähdyyttä maidon kanssa. Jos kuka tahtoo, siivilöiköön keitoksen ja sekoittakoon siihen marjamehua, jolloin se tulee kaniimmaksi.

Rabarberipalasia sopii jäilyttää pulloissa talweksi jamalla tawalla kuin raakoja karwiaismarjoja.

| | |
|---|--------|
| 58. Kirjoituksesta taiteesta Suomessa keskiaikana. Kirjoittanut E. Nerwander. Ensimmäinen vihko. 16 puupilirroksella | —: 75. |
| 60. Eästäväisyydestä ja postifäästöpantiasta. Kirj. Aug. J. Sjekt. | —: 25. |
| 61. Wähäsen metsistä. Kirjoittanut P. W. Hannikainen | —: 50. |
| 62. Kivikausi. Yhdistyksen vanhin kehittymisjakso. Kirjoitti D. H. Forsström. (50 kuvaa) | —: 75. |
| 63. Kirjoituksesta taiteesta Suomessa keskiaikana. Kirjoittanut E. Nerwander. Toinen vihko. Sisältää 17 kuvaa | —: 75. |
| 64. Kuvia eläinkunnasta kommunismin ja socialismin valaisemiseksi. Kir- joittanut Iwan Sahlerg | —: 50. |
| 66. Dialonisateimi. Kirjoittanut E. L. | —: 50. |
| 67. Kirjeitä Itämailta lapsueni. Kirj. G. U. Harper. Kuville | —: 75. |
| 68. Kolme matkaa Afrikassa. G. Stanleyn ensimmäiset retket Afrikan itä- osasta. Kirjoittanut W. Ragn. Kuville | 1: 50. |
| 70. Kertomaisia runoelmia. Kuberäisiä | 1: — |
| 71. Profetaain ennustusten tähtämys. Keiθin mukaan toini. M. Bergroth | 1: — |
| 72. Usstius Martthyr, kuvaelma martt. aikakaudelta. Kirj. E. Ag | —: 50. |
| 74. Suomen yhdistäminen Wenäjän valtakuntaan. Kirj. J. N. Danielson | 3: 60. |
| 75. Luonteen kehittämistä kasvatuksen kautta. Kirj. L. S. S. | —: 25. |
| 76. Wähäsen rahasta ja korosta nyt ja ennen. Oitelmä Kirj. E. S. | —: 25. |
| 78. Rälkäwuodet 1860-luvulla. Kirjoittanut M. Meurman | 1: — |
| 79. Mitä kansanopisto tarkoittaa? Kirj. J. Päiwärinta | —: 60. |
| 80. Kuvia maantieteellisten löyhöjen historiasta. Vanhan ja keskiajan löy- töretkeittäjiä Kirj. D. H. Forsström | 1: 25. |
| 81. Kuvaelmia Itä-Suomalaisen wanhasta tawoista. I. Joulunvietto. Kirj. Johannes Häyhä | 1: 25. |
| 82. Puuhedelmien wisselemistä Suomessa, sekä käytännöllisiä neuvoja wasta- ahtawille. Kirj. M. Smirnoff | —: 50. |
| 83. Suomenmaan tawallisinmat ruoskaset. Kirj. A. T. Geneg | — 25. |
| 84. Erikielisyhdestä. Kirjoittanut D. Nelander | —: 75. |
| 85. Tulipaloista ja palotoimesta Suomessa. Kirj. J. J. Färling | —: 75. |

Maantieteellisiä kuvaelmia 4:o.

| | |
|--|--------|
| 8. I. Korja I. Kirjoittanut J. S. | 1: 25. |
| 10. II. Korja II. Kirjoittanut J. P. | 2: 50. |
| 11. III. Kuoθi I. Kirjoittanut M-r | 1: 25. |
| 14. IV. Kuoθi II. Kirjoittanut M-r | 1: 50. |
| 15. V. Wenäjä I. Kirjoittanut R. S. | 1: 50. |
| 18. VI. Wenäjä II. Kirjoittanut R. S. | 2: — |
| 23. VII. Wenäjä III. Kirjoittanut J. Päiwärinta | 1: 60. |
| 28. VIII. Wenäjä IV. Kirjoittanut J. Päiwärinta | 1: 25. |
| 33. IX. Tanska. Kirjoittanut E. M. | 1: 50. |
| 37. X. Unlari I. Kirjoittanut M. Zalawa | 1: 50. |
| 52. XII. Manska I. Kirjoittanut Rafael Herzberg | 1: 50. |
| 53. XIII. Manska II. Kirj. Rafael Herzberg | 1: 50. |
| 59. XIV. Suomen sulu. Kirjoittanut J. Krohn | 2: 50. |
| 65. XV. Sweitsi. Kirj. Draba Berna | 1: 50. |
| 69. XVI. Espanja I. Kirj. Rafael Herzberg | 1: 25. |
| 78. XVII. Espanja II ja Portugali. Kirj. Rafael Herzberg | 1: 50. |
| 86. XVIII. Punainen kansa. Kertomuksia Intiaaneista. Kirj. M. Gripenberg | 1: 75. |
| 77. Toisen sarja. Palestina. I | 1: 50. |

Kansanwalistus-seuran kalenteri

1881—1895. Joka vuosikerta nloottuna Sm 1: 50 ja sidottuna Sm. 2: —.

Kansanvalistus-seuran toimitusten kahdekskymmenteen (1864) vuosikertaan kuuluvat seuraavat kirjat:

87. Kuvaelmia Itä-Suomalaisten vanhoista talvoista II. Maahanpaniaiset. Kirj. Johannes Pähkä —; 50.
88. Maantieteellisiä kuvaelmia XIX. Italia I. Kirj. G. Nerwander 1: 50.
89. Wikipurin läänin palauttaminen muun Suomen yhteyteen. Kirj. Joh. Nich. Danielson 1: 75.
90. Marjeen säilyttäminen ja sänttäminen taloudessa. Kirj. Arvid Th. Genetz —; 25.

Koko vuosikerran hinta on yhteensä 4 markkaa.

Seuraavaa vuosikertaa (1895) warten on painossa:

91. Kuwia Raja-Karjalasta. Kirj. D. W. Forsström. Noin 150 sivua ja kuvia.
92. Suomen perustuslakien historiallinen kehitys. Kirj. Zef. Suutarla. Noin 100 sivua.

Osaksi tekeisiä, osaksi julkaitawaksi walmiina löythy waralta m. muassa: Maantieteellisiä kuvaelmia. Italia II. Kirj. G. Nerwander. — Pohjois-Saksa I. Kirj. W. Sachman. — Waatetusaineista ja niiden valmistamisesta. Kirj. S. Faworin. — Ustonyhdyistysten liitteitä Italiassa. Kirj. J. Salowaara. — Raamichelle hyödylliset ja wahingolliset linnut. Kirj. L. Renwall. — Maantieteellisten löytöjen historiaa II. Portugallilaisten löytöretket ja meritie Intiaan. Kirj. D. W. Forsström. y. m.

Kansanvalistus-seuran luonnontieteellisestä kirjastosta

löythy walmiina seuraawat kaksi osaa:

- Kemia. Kirjoittanut Edw. Hjelt. Hinta nid. Smk 3: 50 — fib. Smk 4: —
Geologia. Kirj. M. F. Tigerstedt. Hinta nid. Smk 4: 50 — fib. Smk 5: —

Kansanvalistus-seuran historiallisista luteriljoista

on walmiina esinmäinen osa:

- Ranskan historia. Kertonut J. W. Ruuth. Hinta fib. Smk 6: —

Kansakirjasto Kansanvalistus-seuran toimittama

sisältää seuraawat osat:

1. Runeberg, J. L. Wänrikki Stoolin tarinat 1: — ja 1: 50.
2. Abraham Lincoln. Kirj. W. W. Grube 1: — „ 1: 50.
3. Kultala. Kirj. G. Schöffe. 1: 25 „ 1: 50.
4. Robinson Kuorempi. J. G. Campen mukaan 2: —
5. Punainen kansa. Kirj. W. Gripenberg 1: 50

Kansanvalistus-seuran lehtijä

löythy nykään walmiina 41 numeroa, osaksi 8 sivuisia, osaksi 16 sivuisia. Nähtekappale kaikista maksaa Smk 2: 50, yksitellen 5 ja 10 p. Kappaleesta, kirjoittain (25 kapp.) 75 p. ja Smk 1: 50. Hintaluettelo saatavissa.

Terveydenhoito-yhdistyksen lentokirjoja

Kansanvalistus-seuran instannuksella on ilmestynyt:

5. Miten meidän tulee wastustaa koleraa. Kirj. J. Hagelstam —; 25.
6. Raastandentian terveydenhoito. Kirj. W. Lönngren —; 25.
7. Woimistelun merkitys terveydelle. Kirj. J. Wikström —; 25.

Kansanvalistus-seuran nuottiwaraisto. Walmiina 26 wihkoa sekäänäisiä, mies-äänisiä ja naisäänisiä lauluja. Jokaisen wihkon hinta 25 p.

Krohn, Kertomuksia Suomen historiasta. 2 osaa. Hinta 10 m.
Erwasti, Suomalaiset Jäämeren rannalla. Hinta 4 m.

 Kansakirjastoja warten hankkii seura huolehtihin ehtoihin muidentkin kustantamia suomalaisia ja ruotsalaisia kirjoja Seuran sita warten toimitama kirjaluettelo, jossa luettelaaan toista tuhatta suom. kirjan, saadaa hinnatta, jos pyhdetään osoitteella:

Kansanvalistus-seura Helsingissä.

Hinta: 25 penniä.

Näköispainos, Kvs-säätiön Arkisivistyksen digikirjasto

Digitoitu Suomen tiedekustantajien liiton Kopiosto-korvauksista myöntämällä apurahalla.

Alkuperäinen julkaisu:

Marjojen säilyttäminen ja käyttäminen taloudessa / kirjoitti Arwid Th. Genetz.

(Kansanvalistus-seuran toimituksia ; 90).

Helsingissä : Kansanvalistus-seuran kustantama, 1895.

(Helsingissä : Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kirjapaino, 1895)

Kansanvalistus-seuran toimituksia 90

YKL 68.2; YKL 67.32

marjat; säilöntä

ISBN 978-951-9140-99-5

URN:ISBN:978-951-9140-99-5



Kvs-säätiö (Kansanvalistus-seura sr)

Helsinki 2022