

Raswitarha- ja keittokoulu.

Saapaweden pappilasessa on rowasti Pöyhösen luona koulu, jossa opetetaan kaswitarhan wiljelystä ja samalla keittotaitoa, joten siinä saawat oppilaat käytännöllistä harjoitusta kaswitarhan wiljelystä ja oppiivat sitte sen tuotteita ruuaksi valmistamaan. Koulu on Dulun talousseuran toiminta-alueella ja otetaan siihen aina yksi oppilas kustakin Dulun läänin kunnasta. Koulua johtaa rowastin rouwa E. Pöyhönen. Keskittäin oli siellä päätytökinto, jolloin päästettiin kaikki 8 oppilasta kotoisin Rittilästä, Ruumoniemeltä, Rajaaniesta, Dulusta, Lämningasta, Pyhäjärwelta ja Saapawedeltä. Tutkintoon oli saapunut suuri joukko säätyhenkilöitä ja wäähän talonpoikaistakin wäkeä. Yhmetellen sai kuulla niittä wastauksia, mitä oppilaat antoivat, selittäen p. rin pohjin kustakin kaswista, miten miten wiljellään, minäkalaisessa maassa se menestyy ja miten mitäkin säilytetään talon waraksi.

Itsestään tuli tätä kaikkea kuulessaan ajatelleeksi että jospa jollaisella Suomen nai ella olisi nuo tiedot kuin näillä nuorukaisilla, niin warmaanakin naisten arwo olisi täten mitä suurimmasa merkityksessä kohounut. Ryysmys on laatuun mitä tärkein, sillä harwa perheen äiti tuntee suuri ollenkaan, miten monipuolista ja samalla halpahintaisia ruokia valmistetaan kaswitarhan tuotteista, puhumattakaan siitä miten näitä ruoka-aineita kaswatetaan ja wiljellään. Tämän laatuksia kouluja olisi perustettava useampina maahan.

Kerrottafoon tässä niistä puheista, mitä tilaisuudessa pidettiin. Rowastin rouwa Pöyhönen piti oppilailleen ja Dulun läänin talousseuralle sekä yleisölle puheen, jossa hän ensin kiittäen oppilaitaan ahkeruudesta ja ystäväisyydestä, toiwoi että tämä kouluaika olisi herättänyt heissä rakkautta kaswitarhan wiljelystä ja intoa edistämään sitä, että vielä kerran tulisi pieni kaswitarha matalimmankin majan wiereen täällä pohjolassa. Hän lehoitti myös jokaista kotoisidullaan lewittämään niittä tietoja, mitä kouluissa owat saaneet, ja perustamaan kaswitarhan kotonaan. Jos ei paikalla hebelmiä työstään näe, ei pida tyllästyä, waan odottaa kärsiwällisesti, sillä kaikella on aikansa. Ensin kylwetään siemen, sitte kasvaa taimi, josta ylenee korpi ja korpi tekee kulan, kulla hebelmän. Kaswitkin owat saaneet lestää tuulta ja wetta, niin kaikki prityksetkin saawat rokea wastoinläymistä. Koulun johtajatar pyysi oppilaitaan wuoden kulltua lähettämään hänelle tietoja, miten heidän kaswitarhatoimensa owat

menestyneet ja minäläisen sabon owat saaneet sekä mitä heidän kobiltaan pidetään niistä ruokalajeista, joita he kaswitarhan tuotteista owat valmistaneet.

Johtajatar pyysi myös saada lausua ndrimmät kiitosensa Dulun läänin Talousseuralle laisesta siitä luottamuksesta ja ystämyydestä, jota arwoija seura on hänelle osoittanut. Tämän koulun ensimmäiset tulokset eiwät ole suuria. Sananlasku sanoo: jälki jääneen neuwo, umpi ekyttää — ja se on totta, monta waikeutta löytyy uutta uraa luodessa. Sanoi woivanja ilolla mainita tämän kesän kuluessa yhä enemmän tullessa waikeutetuksi siitä, että opettaminen kaswitarhan wiljelystä kuin myös keittotaidossa sopiwoit erittäin hywin yhdessä koulussa ja tällä tawoin kaswitarhan wiljelemistä kaikkein käytännöllisimmällä tawalla edistetään maassamme. Oppilaitkin owat monasti lausuneet että jos he eiwät olisi saaneet myös opetusta, miten kaswista valmistetaan ruokaa, niin eiwät he olisi woineet aawistaaakaan, että kaswitarhasta on niin suuri hyöty, eiwättä niin muodoin ollenkaan samalla innolla olisi woineet ryhtyä kaswitarhan wiljelemiseen, kuin mitä he nyt aikowat tehdä. He owatkin olleet erittäin mieltyneet kaikkiin niihin ruokalajihin, joita olemme kaswista valmistaneet, sekä niiden hywään makuun kuin myös helpohyönteisyyteen. Niistä 120 ruokalajista, joita olemme valmistaneet, on 70 eri ruokalajia valmistettu niistä kaswista, joita olemme wiljelleet.

Kokoontuneelle yleisölle sanoi johtajatar että päätaroitukseksena on ollut tämän koulun kautta lewittää tietoa kaswitarhan ja keittotaidon suuresta arwosta taloudellemme ja terweydellemme ja että kaswisten wiljeleminen, niiden säilyttäminen ja valmistaminen ruuaksi täten nopeammin lewidisi kansamme sywiin riweihin. Moni kerskaa ystinkertaisesta ruokalajistaan kuullen oleswansa niin käytännöllinen ja säästäwäinen, waan tässä woi hän erehtyä juureksi, sillä jos hän ei samalla valmistu ruokaansa niin, että rawinto-aineiden määrät tulewat olemaan oikeassa suhteessa toisiinsa, waan tarjoo ruuallille liian ystipuolista ramintoa, on tämä olewa sekä wahingoksi ruuillille että aineellisesti tappioksi. Lopuksi toiwoi hän että se aika ei olisi kaukana, jolloin meidänkin maassamme köyhimmänkin torpan emäntä läittäisi keittotaidon hywän merkityksen taloudelle ja terweydelleen suurimmaksi hyödyksi.

Rowasti Pöyhönen lausui tilaisuudessa vielä kiitossanvoja koulun johtajalle, joka herätti niin paljon toiwetta kaikkisissa isänmaassamme. Sillä paljon toiwot Suomi senaattori wapaaherra Johannes Gripenbergistä; mutta toisin oli päättänyt hän, josta

sanoo: minun ajatukseni ei ole teidän ajatuksenne ja teidän tienne ei ole minun tieni, sillä waan wäähän yli puoli wuotta ennätti tämä jalo wainaja waikeutta päkelinkeinomme korkeinna edistämässä. Tätä jaloa wainajata on meidän kiittäminen tämän wäähäisen oppilaitoksen oleswasta olosta. Minä suure armon hänille pani, nähtyy erästä hänen kirjeestään, jossa sanoo: Minun mielestäni owat nämät harrastukset kaswitarhan eli niin sanoen lapiowiljelystä alalla äärettömästi merkityksestä wäähäwaraiselle jopa kaikkein wähiintään warailelle maanwiljelijälle rakkaassa isänmaassamme. Lewittöön tämän wäähäisen oppilaitoksen kautta lapiowiljelys matalimmankin majan ympärille sulotessa Suomesjamme ja näin on Suomi aina kiitoksella ja suunaufkella muistelewa tämän jalomielisen poikansa nimeä.

Tilaisuuteen valmistettiin tarhan kaswista ruokalajeja useita kymmeniä, joita jai yleisö kaikki maistella ja tyllä ne olivatkin erittäin maukkaita, josta woi sanoa kaikki tilaisuudessa olleet ystymielisesti. Siellä oli kaikkelaiteita, lihakeitto kaswisten kanssa, kalakeitto perunain, perijian ja dillin kanssa, ruusukaalia, lanttulaatikkoa, juolattuja sienitä, marjapuurossa, sienimuhennosta, porkkanalaatikkoa, pinaattimuhennosta, kaalitalmaa raswasja paistettua, lihapalleroita ja kalaa myös raswasja paistettua, sinikanlin muhennosta, kullakaalia, säilytettää hernettä ja papumuhennosta.

Kaikki toimitus kun oli päästötutkinnoissa suoritettu, pidettiin rukous, josta yleisö ertautui näyttäen kaikki erittäin tyytäwäisiltä siihen, mitä nähtiin ja kuultiin. — S —

Uusi Sää. Lokak 1893.