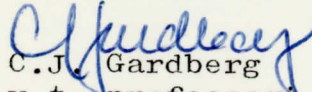


Arvoisa tiedonantaja,

Pyydämme saada lähettää Teille vastattavaksi kyselykirjeen No 29. Toivomme että Teillä on riittävästi aikaa ja kiinnostusta kertoa meille tässä kirjeessä mainituista aiheista. Olemme pienestäkin tiedosta kiitollisia, sillä se saattaa olla tutkimustyöllemme hyvinkin arvokas. Vastauksenne voitte kirjoittaa käsin minkälaiselle paperille tahansa ja voitte parhaiten postittaa sen oheisessa postimerkillä varustetussa kirjekuoressa. - Kuten huomaatte kysymykset ryhmässä A (alla) käsittelevät voin kirnuamista ja voikauppaa. Tiedustelemme erityisesti oloja ennen meijereiden syntyä sekä meijereiden alkuvaiheita. Olisimme myöskin kiitollisia kertomuksista, jotka käsittelevät kuinka voi aikaisemmin kirjnuttiin ja mahdollisesti myöskin miten voikauppaa harjoitettiin. - Kysymykset ryhmässä B (seuraavalla sivulla) koskevat erilaisten turkiseläinten, etenkin minkin ja ketun kasvattamista. Erikoisesti meitä kiinnostaa koska nämä elinkeinot tulivat paikkakunnallenne ja kuinka ne levisivät paikkakunnalta toiselle. (Jos turkiseläinten kasvattamista ei ole esiintynytseudullanne, olemme iloisia jos ilmoitatte myöskin sellaisen tiedon.) Olisimme hyvin kiitollisia, jos kertoisitte mitä tiedätte sekä pienemmistä että suuremmista minkki- ja kettu tarhoista, joita on esiintynyt ja mahdollisesti vieläkin esiintyyseudullanne.

Kiitollisin terveisin


C.J. Gardberg
v.t. professori

A. Voinvalmistus ja voikauppa.

1. Kertokaa kuinka kotiseudullanne kirjnuttiin voi, kuinka työ tapahtui ja mitä erilaisia astioita ja välineitä käytettiin? Kuinka usein kotonanne kirjnuttiin voita? Kuka teki työn? Kuinka se tapahtui? Kuinka suurista määristä oli kysymys? Kuinka paljon voita saattoi saada määrätystä maito- tai kermamäärästä? Kuinka paljon se vaihteli vuodenaajoista riippuen? Minkälaisissa astioissa ja millä tavalla voi tavallisesti säilytettiin?
2. Oliko kotonanne tai kotipaikkakunnallanne ennen tavallista myydä kotonakirnuttua voita? Kuinka suurista määristä on ollut kysymys? Mihin tai missä voita myytiin? Onko kotiseudultanne käyty myymässä voita torilla? Onko voita myyty tietyillä markkinoilla? Millä? Kuinka voi kuljetettiin markkinapaikalle? Millä tavalla ja miten kauan voita säilytettiin ja miten se käärittiin myyntiä varten.
3. Voitteko kertoa jotakin meijeritoiminnan alkuvaiheista paikkakunnallanne. Kuka perusti ensimmäisen meijerin paikkakunnallenne? Koska se aloitti toimintansa? Missä meijeri sijaitsi ja miten se oli sisustettu? Mitä töitä meijerissä tehtiin ja miten työ oli järjestetty? Mitä astioita ja välineitä käytettiin? Koska varsinaiset osuusmeijerit aloittivat toimintansa kotiseudullanne?

B. Minkin ja ketun kasvattaminen

1. Onko kotiseudullanne kasvatettu kettuja, minkkejä tai muita turkiseläimiä ja kasvatetaanko niitä yhä edelleen? Kuka aloitti turkiseläinten kasvattamisen paikkakunnallanne? Kuka hankki kotiseudullanne ensimmäisenä minkkejä? Milloin? Aloittiko joku yksityishenkilö minkin-kasvatuksen vai perustettiin yhtiöitä? Ketkä siinä tapauksessa kuuluivat yhtiöön? Jos kotiseudullanne on ollut kettutarhoja, koska tämä elinkeino sai alkunsa?
2. Tiedätkö mistä saatiin virike minkin tai ketun kasvattamiseen kotiseudullanne? Onko turkiseläinten kasvattamisella tai turkismuokkauksella yleensä vanhat perinteet? Millaiset? Yrittivätkö yksityishenkilöt tai järjestöt herättää mielenkiintoa turkiseläimiä kohtaan kotiseudullanne? Kertokaa lähemmin tästä toiminnasta? Esiintyikö kotipaikkakunnallanne kettutarhoja tai muiden turkiseläinten kasvattamista ennenkuin ryhdyttiin kasvattamaan minkkejä? Oliko ensimmäisillä minkinkasvattajilla mitään tietoja kasvattamisesta ennenkuin siitoseläimet hankittiin vai opittiinko minkinhoito aikaa myöten? Kertokaa mitä tiedätte minkinkasvattamisen alkuvaiheista ja leviämisestä kotiseudullanne.
3. Mitä mahdollisuuksia ennen oli hankkia minkeille ja ketuille ruokaa? Miten ruoan hankinta nykyään on järjestetty? Mitä ennen annettiin eläimille syötäväksi ja mitä annetaan nykyisin? Kuinka paljon ruokaa menee tietylle määrälle minkkejä tai kettuja? Miten suuret olivat ruokinta kustannukset ennen ja miten suuret ne ovat nykyisin? Miten kustannukset jaettiin yhtiöjäsenien kesken? Miten työjako oli yhtiössä järjestetty? Oliko yhtiössä mitään kirjallista sopimusta? Onko sellaisia vielä tallella? Käytetäänkö nykyisin keskuskeittiöitä tai keskus-pakastamoja? Koska sellaiset laitokset perustettiin paikkakunnalle ja kenen perustamia ne olivat? Mainitkaa, jos mahdollista, omistajan tai omistajien nimet ja osoitteet? Mistä pakastamo sai tai saa raaka-aineensa?
4. Miltä kotiseutunne ensimmäiset minkki- tai kettutarhat näyttivät. Tehkää, jos suinkin mahdollista yksinkertainen piirros niistä. Minkälaiselle maaperälle häkit oli sijoitettu ja minkänäköisiä ne olivat? Valmistettiin häkit itse vai ostettiin ne valmiina? Minkälaisia astioita ja välineitä häkeissä käytettiin? Kertokaa miten nämä välineet ovat ajan mittaan muuttuneet?
5. Kuinka minkit tai ketut tapettiin ennen? Entä nykyisin? Kuka ne tappoi ja mitä välineitä käytettiin? Kuinka eläimet nyljettiin ennen ja miten nykyisin? Mitkä olivat tärkeimmät työvaiheet ja mitä välineitä käytettiin ennen ja nyt? Millä perusteella nahkojen laatu arvioitiin? Kertokaa lyhyesti miten myynti tapahtui ennen ja miten se on järjestetty nykyään? Miten kannattava turkiseläintenkasvatus oli ennen? Mitä riskejä oli otettava huomioon kun aloitettiin ketun ja minkin kasvattaminen? Mitä hyviä puolia tällä elinkeinolla oli? Ovatko riskit ja edut samat vielä nykyään?