Orimattilan Kotiseutumuseo



Palautathan esitteen lähtiessäsi, kiitos!

Museon perustaminen

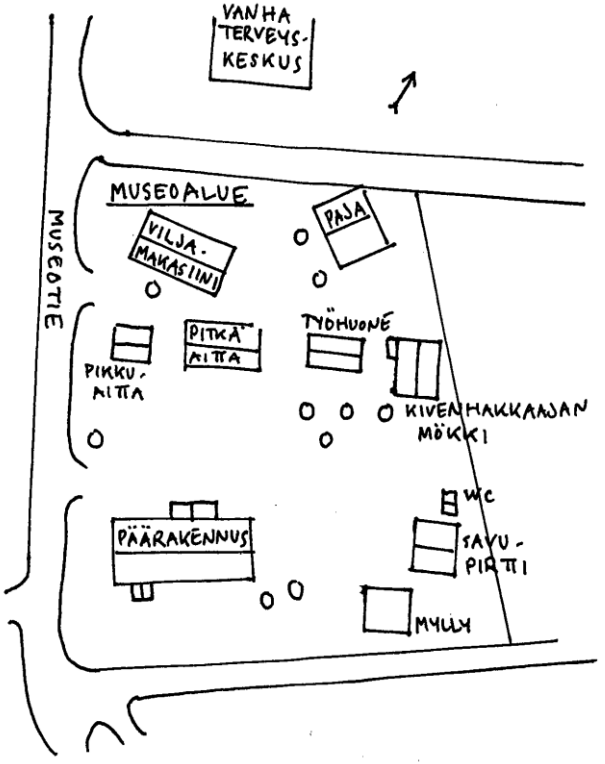
Ajatus Orimattilan kotiseutumuseon perustamisesta syntyi 1930-luvulla. Päätös asiasta tehtiin kunnanvaltuustossa vuonna 1934 opettaja Eemil D. Elorannan esityksestä, mutta tarkoitukseen ei kuitenkaan vielä löytynyt määrärahaa. Päätös herätti silti pitäjän asukkaissa kiinnostusta museota kohtaan, ja kylissä ryhdyttiin keräämään kokoon museoesineitä.

1940-luvulla museon perustaminen tuli ajankohtaiseksi maanviljelijä Ilmari Kuoppalan tarkoitukseen antaman testamenttilahjoituksen avulla. Testamenttilahjoitus velvoitti kunnanvaltuuston asettamaan museotoimikunnan huolehtimaan museon perustamisesta. Samoihin aikoihin syntynyt Orimattila-seura otti lopulta huolekseen käytännön perustamistyöt yhdessä museotoimikunnan kanssa ja hoiti museon ylläpitoa kunnes luovutti museon hoitamisen ja kehittämisen kunnalle.

Yleisö pääsi tutustumaan kotiseutumuseoon ensimmäistä kertaa heinäkuussa 1952 järjestetyn Orimattilan maatalousnäyttelyn yhteydessä, kun museon entistämis- ja kunnostustyöt oli suoritettu loppuun.

Nykymuodossaan museotiloissa on pyritty mahdollisimman ajanmukaiseen ja kodinomaiseen sisutukseen esinenäyttelyn sijasta, sillä toiveena on että museo toimisi kävijälle mallina oman kulttuuriympäristönsä ja aikakautensa arkielämästä.

Museoalueen kartta



Päärakennus

Rakennus edustaa 1800-luvun alun vaurasta talonpoikaistaloa. Talo on ollut Renkomäen Yli-Mäkelän suvun asuinrakennus, ja museoalueelle se on siirretty vuonna 1950. Rakennuksessa on eteinen, tupa, isännänkamari, sali sekä kamari.

Eteinen

Eteinen toimi 1800-luvulla paitsi sisäänkäyntinä myös säilytystilana, minkä vuoksi kaapit ja arkut olivat eteisissä yleisiä. Eteisessä onkin nähtävissä 1700-luvulta peräisin oleva kaappi, jonka kuvioinnissa on pyritty jäljittelemään lepän juurta.

Kaapin vieressä oleva pettuhuhmari liittyy puolestaan kiinteästi 1800-luvun nälkävuosiin. Huhmarilla on hienonnettu männyn kuoresta saatavaa pettua. Yleensä pettu vielä tämän jälkeen jauhettiin käsikivillä jauhoiksi ennen kuin se käytettiin leivänleivonnassa. Petun yleisyys jauhonkorvikkeena johtui siitä, että sen aineksia oli kaikkina aikoina riittävästi saatavissa. Lisäksi pettu omasi myös jonkinlaista ravintoarvoa, sillä se sisälsi noin 40 prosenttia ihmisen ravinnoksi kelpaavia aineita. Pettujauhoa on esillä tuvan pöydällä olevassa tuohiastiassa.

Eteisessä olevan arkun päällä on ruokakello, jolla talon emäntä saattoi kutsua väen syömään. Usein ruokakello asetettiin talon katolle, jolloin kellon soitto kuului kauaskin. Kellon soiton avulla myös naapurit saattoivat seurata talon ruoka-aikojen täsmällisyyttä samoin kuin työpäivän pituutta. Kyläyhteisöissä harjoitettiinkin usein ankaraa keskinäistä kontrollia.

Tupa

Tupa oli 1800-luvulla talon keskus, jonne arjen elämä keskittyi. Talvisin tämä korostui erityisesti, kun myös aitoista siirryttiin yöpymään lämpimänä pidettävään tupaan. Tupaa hallitsikin uuni, jossa poltettiin liedennurkassa tulta. Ruoka valmistettiin tulen yllä padassa raakun tai kolmijalan varassa.

Ruoanvalmistuksen lisäksi tuvassa tehtiin iltaisin puhdetöitä. Tuvan oikealla reunalla on nähtävissä naisten puhdetöihin käyttämä rukki, kun taas huoneen vasemmalla puolella on esillä miesten töihin liittyviä esineitä.

Miehet saattoivat puhdetöinään valmistaa esimerkiksi nuoraa, johon käytettävä köysikela löytyy penkiltä seinän vierestä. Nuoraa voitiin valmistaa monista eri materiaaleista. Suosittuja aineksia olivat muun muassa männyn- ja kuusenjuuret, tuohi, pajunkuori, koivunvitsat, oljet, jouhet sekä sianvillat. Kaikista aineksista valmistettiin nuoraa samalla tavalla, vaikka jotkut materiaaleista vaativatkin enemmän esivalmisteluja kuin toiset. Nuoraa valmistettiin kelan avulla. Kela kiinnitettiin seinään tai tukipuun välityksellä rahiin. Nuoraainekset pantiin kuumaan veteen, josta niitä otettiin tarpeen mukaan. Kun kelaa pyöritettiin sen kulmaan kiinnitetyillä nuora-aineksilla, ainekset punoutuivat säikeeksi, jota sitten käärittiin kelalle.

Köysikelan vierestä löytyy suolahuhmare, jossa olevalla kivellä suola pyöritettiin hienoksi. Tuvan pöydän pinnassa ovat myös nähtävissä henkilökohtaiset suolakolot, joihin jokainen on saanut pienen annoksen suolaa. Suola oli tuontitavaraa, jonka arvo lisääntyi satamasta sisämaahan päin kuljettaessa, minkä vuoksi sitä käytettiin hyvin säästeliäästi.

Seinänvieruspenkillä köysikelan toisella puolella ovat nähtävillä maalikivet, joiden avulla väriksi käytettävä aine hienonnettiin.

Sängyn liepeessä olevalla seinustalla ovat myös ahkerassa käytössä olleet kessuleikkuri sekä tupakkahuhmare. Tupakan viljely omia tarpeita varten oli yleistä, vaikka siitä ei Suomen vaihtelevissa sääoloissa saatukaan yhtä hyvälaatuista kuin ulkomailta tuodusta. Tupakantaimet istutettiin avomaahan kesäkuussa, ja kasvun aikana siitä poistettiin kukat sitä mukaan kuin niitä ilmaantui. Kun sato oli korjattu, saivat varsineen leikatut lehdet kasattuina hiostua jonkin verran, minkä jälkeen ne kuivattiin lievässä lämmössä ja laitettiin orsille riippumaan tai sijoitettiin kannelliseen tynnyriin. Käyttöä varten lehdet murskattiin tupakkahuhmareessa tai hiottiin hienoksi nuuskajauhoksi.

Tuvasta löytyy myös lapsenpiikana toiminut reiällinen jakkara, laukkurenkku, johon kävelemään opetteleva lapsi asetettiin kainaloidensa varaan. Lapsi saattoi opetella kävelemistä jakkaran avulla, ja samalla jakkara esti lasta karkaamasta kovin kauas.

Tuvan lattialla on lisäksi sylkyastia. Sylkykuppi ilmestyi tupien lattioille mattojen yleistymisen myötä, kun talon emäntä halusi suojata mattonsa syljeskelyltä. Räsymatoista olikin tullut 1800-luvun kuluessa suosittuja sekä saleissa että arkisemmissa huoneissa.

Isännän kamari

Kamari oli talon isännän käytössä. Huoneessa on esillä muun muassa piippukokoelma sekä Orimattilan ensimmäisen kunnanlääkärin käytössä ollut puhelin. Pöydällä on myös mustekynä telineessään sekä silmälasit koteloineen. Pöydällä oleva taulu kuvaa tunnettua orimattilalaista runoilijaa J.H. Erkkoa. Isännän kamarin seinässä on rakennuksen alkuaikoina ollut susiluukku, josta on ammuttu susia kun ne on ensin houkuteltu sopivalle etäisyydelle. Myöhemmin luukku on muurattu tarpeettomana umpeen.

Sali

Sali oli 1800-luvulla käytössä erityisesti juhlapäivinä sekä pyhinä, ja se toimi pääosin edustustilana. Huoneeseen kerättiin talon arvokkaimmat esineet, ja sen sisutuksessa noudatettiin aikakauden muotia. Esimerkiksi taulujen runsaus oli ominaista 1800-luvun loppupuolelle, samoin kuin huonekasvien suuri määrä. Suosittuja aiheita tauluissa ja kipsikuvissa olivat maisemat, kansalliset suurmiehet sekä keisariperheen jäsenet. Salin tauluissa ja muotokuvissa esiintyvät muun muassa Johan Ludvig Runeberg sekä Zacharias Topelius.

Salista löytyvät oviseinällä oleva tunnetun kuivantolaisen puusepän Nikkar-Matin 1800-luvulla tekemä kaappi sekä peränurkassa oleva arvokas kaappikello. Koska kaappikellot olivat hintavia, niitä jäljiteltiin vaatimattomammissa oloissa sijoittamalla tavallinen seinäkello kaapin sisään.

Kamari

Kamari on sisustettu talon emännän huoneeksi. Huoneesta löytyy esimerkiksi kapioarkku, jonka kantta pidettiin yleensä auki jotta vieraat saattoivat ihailla emännän kapioita. Seinällä olevassa taulussa on keisarinna Aleksandra Feodorovna lapsineen.

Vesimylly

Vesimylly on rakennettu 1800-luvun alkupuolella Heinämaan Sepänjoen varrelle. Myllyssä on kahden hengen voimin käytettävät jauhinkivet. Viimeksi myllyä käytettiin toisen maailmansodan aikoihin ja jonkin aikaa sen jälkeen. Orimattilassa on ollut Porvoonjoen ansiosta varsin laajaa myllytoimintaa, ja perimätiedon mukaan joen rantamilla on toiminut jopa nelisenkymmentä myllyä.

Myllyt olivat usein kyläläisten yhteiskäytössä, ja yksityisen talollisen mukanaolo perustui yhteisesti omistettuun koskeen, yhteisesti hankittuihin rakennusaineksiin sekä yhteisesti suoritettuun työhön. Suuriin myllyihin saatettiin palkata mylläri, joka sai myllyn osakkailta palkakseen asunnon ja muita hyödykkeitä. Myllyn historiasta ja toiminnasta voit lukea lisää myllyssä olevasta esitteestä.



Savupirtti

Savupirtti on rakennettu vuonna 1705 Heinämaan Jursalaan. Rakennus on myöhemmin muutettu uloslämpiäväksi. Savupirtti on aikoinaan toiminut tavallisena talonpoikaiston asuinrakennuksena, jonka ovi oli päädyssä ja jonka lämmönlähteenä oli sisäänlämpiävä kiuasuuni. Savupirtin olennainen ominaispiirre oli siis savujohtoa vailla oleva kiuasuuni, minkä seurauksena savu tuli huoneeseen ja poistui ulos ovesta tai seinässäolevista aukoista. Rakennuksen täytyikin olla suhteellisen korkea, jotta oleskelu huoneessa oli mahdollista.

Pirtin oikealta seinustalta löytyy hirrenpätkä, jota kääntämällä on voitu päästää raitista ilmaa sisään. Räppänä eli lakehinen on puolestaan sijainnut katossa uunin läheisyydessä.

Pirtissä on esillä miesten töihin liittyvää välineistöä. Vasemmalla puolella pirttiä on kirves- ja hirrenveistopiilukokoelma sekä muita miesten käyttämiä työvälineitä. Seinällä oleva kirveskokoelma on säilynyt harvinaisen laajana.

Lisäksi esillä on metsästys- ja kalastusvälineitä. Näitä olivat muun muassa karhunkeihäs sekä suden-, karhun-, ja ketunraudat. Esillä on myös metsästyksessä syöttinä käytetyt teerenkuvat. Kalastus- sekä ravustusvälineistöön kuuluvat esimerkiksi rapumerta, atraimet sekä lippusiima.

Raudoilla pyyntiä harjoitettiin jo 1500-luvulla ja se säilyi suosittuna pyyntivälineenä monen vuosisadan ajan. Paitsi kettuja ja susia, raudoilla pyydettiin myös ilveksiä, saukkoja, majavia, näätiä, kärppiä ja vieläpä isoja vesilintuja.

Rautojen koko vaihteli niiden tarkoituksen mukaan. Käyttönsä puolesta ne olivat jalka- eli jälkirautoja tai kaula- eli syöttirautoja. Jälkimmäiset olivat kooltaan suurempia ja niissä oli erityinen syöttilaite. Jälkiraudoilla pyydettiin yleensä lähinnä talvella, syötillisillä raudoilla sekä syksyllä että talvella. Syöttiraudoilla pyydettiin nimensä mukaisesti syötin avulla, kun taas jälkiraudat piilotettiin eläimen kulkureitille. Erityisesti kettuja pyydettiin jälkiraudoilla, koska ketut kulkevat yleensä entisiä jälkiänsä pitkin.

Pirtin oikeasta peränurkasta löytyy suutarin välineitä. Suutareilla oli yleensä tapana kulkea talosta toiseen, ja heidät majoitettiin aina työn keston ajaksi. Usein suutari toi mukanaan myös oppipoikansa, jos hänellä sellainen oli. Suutari kuljetti työkalunsa mukanaan, vaikkakin jalkineisiin tarvittavat vuodat oli yleensä hankittu taloon valmiiksi. Suutarin käyttöön varattiin taloissa kynttilöitä, jotta hän pystyi työskentelemään pimeänkin tullen. Muu väki sai sen sijaan tyytyä pärevalaistukseen.

Heti oven oikealla puolella olevalla hyllyllä on esillä aseisiin liittyvää esineistöä, kuten ruutisarvia ja haulipussi. Tulisijan luona on päreitä, jotka ovat suorasyisestä männynsäleestä kiskottuja ohuita suikaleita. Päreitä on käytetty paitsi valonlähteenä myös pärekorin aineksina, kuten tulisijan päällä rakenteilla olevasta korista voi nähdä.

Naisten työhuone

Naisten työhuoneena kesäisin käytetty rakennus on rakennettu Kuivannolle 1800-luvun alkupuolella. Museoalueella se toimii tilanpuutteen vuoksi varastona.

Kivenhakkaajan mökki

Mökki on sijainnut Keiturin kylässä ja se on rakennettu 1800-luvun puolivälin tienoilla. Kivenhakkaus oli Orimattilan seudulla vuosisatojen ajan yleinen elinkeino. Tunnetuin kivenhakkuun muoto on ollut myllynkivien valmistaminen, ja siihen keskityttiin pääosin myös Orimattilassa.

Myllynkiviteollisuus säilyi Orimattilaan kuuluvassa Keiturin kylässä vireänä aina 1800-luvun loppuun saakka, mutta hiipui lähes täysin vuosisadan vaihteen tienoilla. Myllynkivien valmistus oli tarkkuutta vaativaa työtä, sillä sopivan kiven löytäminen kalliosta oli hankalaa. Ammattimiehet pystyivätkin kiven koputtamisesta kuuluvan äänen perusteella arvioimaan, oliko kivi myllynkiven valmistamiseen riittävän tasalaatuista ja eheää. Löytyneestä raakakivestä muokattiin sitten poran ja lekan avulla myllynkivi, ja viimeiseksi valmistettiin kiveen silmä. Toisinaan myllynkivien ohennuksessa käytettiin myös tulta apuna, sillä kuumentamalla kivi saatiin halkeilemaan ja murenemaan. Koska kivet olivat raskaita kuljettaa, niiden siirtäminen vaati runsaasti työvoimaa. Lisäksi kallioiden jyrkkyydestä johtuen kuljettajien oli oltava työssään hyvin ammattitaitoisia.

1800-luvun lopulla Keiturin myllynkivet kävivät kaupaksi jo niin hyvin, että osa kivimiehistä sai työstä pääasiallisen elantonsa. Kivenhakkaajia asettui tällöin Keiturille pysyvästi, ja tätä perua on myös kotiseutumuseossa oleva kivenhakkaajan mökki.

Mökissä on siis asunut kivenhakkaaja perheineen, ja siellä on lisäksi pidetty aikoinaan kiertokoulua. Kiertokoulunopettaja majoitettiin rakennuksen toiseen huoneeseen. Lasten opetus toimi kiertokouluperiaatteella ennen kansakoulujen syntymistä, ja opettaja kulki kylästä toiseen opettaen kussakin kylässä muutaman viikon kerrallaan.

Mökin ulkoeteisessä on esillä kivimiehen työkaluja, joita olivat muun muassa kivihakku ja maahakku, samoin kuin nurkassa olevat porat sekä kierrekaira. Mökin kaksiosainen ovi on toiminut susiluukkuna siten, että erikseen avautuvasta yläosasta on voitu ampua pihapiirin eksyneitä susia.

Pitkä aitta

Pitkä aitta on rakennettu Keiturille 1800-luvun alkupuolella. Aitan päätyseinillä on esillä riihessä viljan puinnissa käytettyä välineistöä sekä maanmuokkausvälineitä. Tien puoleisella päätyseinällä ovat lisäksi ämmänlänget, jotka ovat niskaan ja olkapäihin tukeutuva kantolaite, jonka päistä riippuivat kantokoukut. Ämmänlängillä on voitu kantaa vaikkapa vesiämpäreitä. Itse aitta on jaettu esineistön puolesta teemoittain.

Jauhoaitta

Alhaalla oikeassa reunassa olevassa aitassa on jauhojen käsittelyyn ja säilytykseen liittyvää esineistöä. Esillä on muun muassa käsinkivet, jauhohölkkejä eli jauhon säilytysastioita, erikokoisia mittoja, siivilöitä sekä pohdin, jolla jyvistä puhdistettiin roskat.

Jauhoja käytettiin sekä leivän leipomiseen että erilaisten jauhoruokien valmistamiseen. Suosittuja ruokia olivat muun muassa talkkuna ja mämmi. Tärkein jauhoruoka oli kuitenkin ruisjauhopuuro eli huttu, mutta myös ohra- ja kaurapuuroja käytettiin. Arkileipänä oli puolestaan uunissa paistettu hapan ruisleipä. Ohra sen sijaan oli arkileivän vilja vain pohjoisimmassa Suomessa, mutta lauantaisin ja juhlapäiviksi leivottiin lähes kaikkialla ohraleipää eli rieskaa.

Naisten työaitta

Työaitassa on esillä naisten töihin liittyvää välineistöä. Aitan vasemmalla reunalla on pellavan käsittelyyn käytettyjä välineitä. Esineet ovat työn etenemisjärjestyksessä vasemmalta oikealle, ensimmäisenä rohka, sitten loukku ja viimeisenä lihta. Lisäksi seinällä vasemmalla ovat lihdan jälkeen käytettävä häkilä sekä pellavaharja, jonka avulla pellavasta saatiin vieläkin hienompaa. Aitan vasemman puolen etunurkassa on rukki. Kangaspuiden penkillä on rukilla kehrättäessä käytetty rullateline, johon kehrätyt lankarullat ripustettiin.

Keskelle aittaa on sijoitettu kangaspuut ja niiden lähistöllä on kankaankudontaan liittyvää esineistöä. Aitan oikeassa reunassa on villan käsittelyyn käytettyjä välineitä, joita ovat muun muassa penkkikarstat ja käsikarstat. Seinältä löytyvät myös keritsimet.

Lisäksi oikeassa etunurkassa on pyykinpesuun liittyvää esineistöä, kuten silityksessä käytettyjä kauluslautoja ja puisia pyykkipoikia. Seinällä on kudontaan liittyviä esineitä, samoin kuin nauhapirtoja, joiden avulla valmistettiin nauhoja. Edellä mainittuihin naisten töihin voi tutustua yksityiskohtaisemmin aitassa olevan esitteen välityksellä.



Maito- ja olutaitta

Aitan vasemmalla puolella on maidon käsittelyssä ja säilytyksessä käytettyä välineistöä ja oikealla puolella oluenvalmistukseen ja säilytykseen liittyviä esineitä. Maitoa käytettiin tavallisessa arjessa hyvin vähän sellaisenaan, ja se työstettiinkin yleensä piimäksi, juustoksi, voiksi sekä viiliksi.

Maidon käsittelyyn ja säilytykseen liittyviä esineitä ovat juustokehät, piimälaskut, separaattorit, kirnut ja veivikirnut, viilipunkat sekä voipytyt. Seinällä on lisäksi puupuntareita. Esillä on myös Porvoon kauppahuoneella aikoinaan käytetty vaaka. Tarkemmin maidon käsittelyyn voi perehtyä aitassa olevan esitetekstin avulla.

Olut valmistettiin Suomessa usein ohramaltaista, joista kuuman veden avulla valmistettiin käymisseos eli mäski. Maan lounaisosassa mäskiä voitiin lämmittää kuumilla kivillä, mutta yleensä se keitettiin. Mäski kaadettiin valumaan puukaukaloon eli kuurnaan. Kirkas makea mallasmehu, vierre, otettiin talteen ja siihen sekoitettiin humalavettä. Tämän jälkeen seos pantiin käymään oluthiivan avulla. Käymisen lakattua noin vuorokauden kuluttua humalat poistettiin ja vierre ammennettiin tynnyriin. Seuraavana päivänä tynnyri pantiin umpeen ja oluen annettiin käydä viikko tai kaksi, jolloin siitä tuli valmista nautittavaksi.

Oluenvalmistukseen käytettävistä välineistä ovat esillä oluthkuurna, oluttynnyreitä, olutpihdit, kaljasuppilo sekä puuratti.

Valjasaitta

Ylhäällä ensimmäisenä olevassa valjasaitassa on näytteillä erilaisia liikkumiseen liittyviä välineitä. Vasemmassa reunassa on nähtävillä ajelureki. Seinällä reen vieressä on rekeen kuuluva lyhty. Seinustalla olevalla penkillä on muun muassa satulakokoelma, josta mainittakoon sivuttain istuttava naisten satula. Seinustalta löytyy myös 1800-luvulta peräisin olevia polkupyöriä. Takimmaisena on heinämaalaisen Erhon lahjoittama pyörä ja seuraavana Ilmari Kuoppalan Orimattilassa valmistettu polkupyörä. Lähinnä ovea on kelloseppä Nymanin nuoruudenaikainen kilpapyörä. Aitan eri puolilla on lisäksi esillä hevostarvikkeita, kuten esimerkiksi länkiä, jalustimia, ohjakset sekä ajurin piiska. Aita nurkassa ovat nähtävillä vanhat sukset.

Tyttöjen aitta

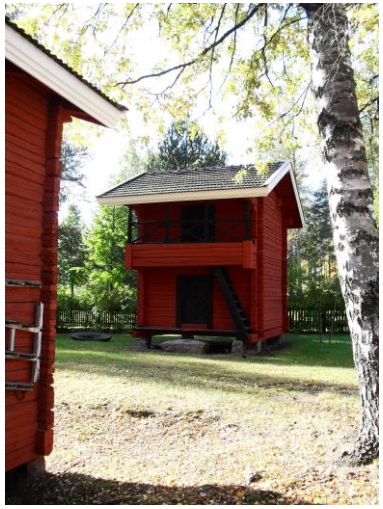
Aitat toimivat erityisesti kesäaikana talon tytärten ja palkollisten asuinsijoina, ja niissä sinniteltiin mahdollisimman pitkälle talveen ennen muuttoa tuvan lämpöön. Talon tyttärellä oli myös tapana esitellä kapioitaan aitan orsilla naimakelpoisuutensa korostamiseksi, ja aitan sisustukseen panostettiin muutenkin.

Poikien aitta

Samoin kuin tytöt, myös talon pojat ja palvelusväki yöpyivät kesäisin aitoissa. Aitan antamasta vapaudentunteesta nautittiin talven tiiviin yhteiselon jälkeen, ja siellä rentouduttiin raskaan työpäivän jäljiltä.

Pikkuaitta

Aitta on rakennettu 1700-luvulla Heinämaan Jursalaan. Tällä hetkellä aitta on säilytystilana.



Paja

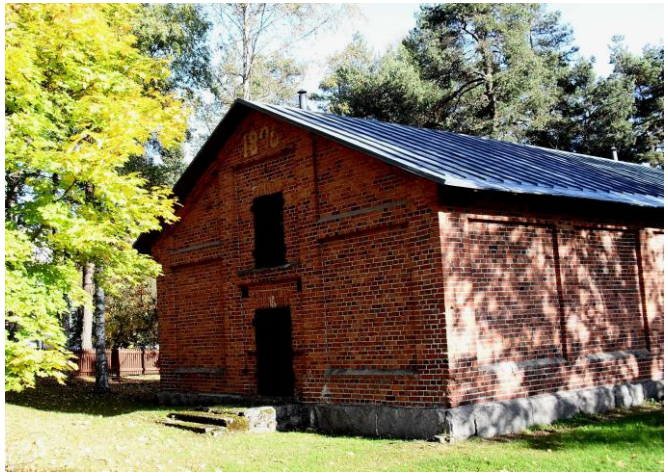
Paja on entinen kyläsepän paja Mallusjoelta. Pajat kuuluivat yleensä useamman talon yhteisomistukseen, ja sinne palkattiin seppä yhteisin varoin. Seppää tarvittiin huolehtimaan vaativammista töistä, joihin kuuluivat muun muassa kaikki teräaseet. Yksinkertaisempia sepäntöitä saattoivat ihmiset tehdä itsekin, ja esimerkiksi hevosenkengät taottiin useimmiten itse.

Pajan vasemmalla seinällä olevalla hyllyllä on esillä muun muassa kierretappeja, meisseleitä, piikkejä, viiloja sekä pajapihtejä. Samoin pajan liedeltä löytyy esimerkiksi pajapihtejä, joiden avulla kuumia esineitä voitiin käsitellä. Laajemmin pajan toimintaan voi tutustua rakennuksessa olevan esitteen välityksellä.

Viljamakasiini

Makasiini on ollut seurakunnan viljamakasiinina, johon on kerätty seurakunnalle maksetut viljaerät. Nykyisin makasiini toimii esinevarastona.

Yleisesti ottaen viljamakasiinien tehtävänä oli lainata viljaa makasiinin piiriin kuuluville maanomistajille. Viljamakasiinit merkitsivätkin tavallaan maaseudun ensimmäistä säästämistoimintaa. Makasiiniin saattoi hyvinä vuosina kertyä runsaasti viljavaroja, joita voitiin käyttää monella tavoin pitäjäläisten yhteiseksi eduksi. Huonoina vuosina makasiinit olivat puolestaan elintärkeitä pitäjäläisille. Tästä johtuen Orimattilassa oli määrätty, että mahdollisen kadon varalta ei koskaan tullut lainata yli puolta makasiinin varoista. Myöskään pitkäaikaisia lainoja ei saanut myöntää, vaan keväällä lainattu tuli suorittaa syksyllä takaisin. Katovuosina saatettiin tosin myöntää yhteisesti vuoden lykkäys lainojen suorittamiseen. Tämä kuitenkin sillä ehdolla, etteivät lainansa maksamatta jättäneet voineet saada uutta lainaa ja että he joutuivat maksamaan lainansa korot välittömästi.



Palautathan esitteen lähtiessäsi, kiitos!



Orimattilan kotiseutumuseo

Pappilantie 4

16300 ORIMATTILA

Avoinna heinäkuussa ti-su klo 12-18

ja ryhmille sopimuksesta

Tervetuloa uudelleen!