



## 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](http://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 huomioda 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 Kansallisopopera ja -teatteri löytyvät kortistosta kohdasta S – hakusanoilla ”Suomen Kansallisopopera” 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.

Arkisto » Haku

**Tarkennettu haku**

Vapaateksti:

☒ Etsi digitoitujen aineistojen sisällöstä

Rajavuodet:

Arkiston nimi:

Hallinnonala:

Kohde:

Laji: ☒ Dokumentti ☐ Kartta ☐ Piirustus

Kaupunginosa:

Laatija:

Tyhjennä 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
<a href="#">Alppilan puistoalue ym.pdf</a> Tilastotoimisto	<b>Laatija</b>
<a href="#">Aluesuunnitelmat</a> Kaupunkisuunnitteluvirasto	Helsingin kaupungin tilastotoimisto 180
<a href="#">Aluevaihdot</a> Kaupunkisuunnitteluvirasto	Helsingin kaupunki 134
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_B.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin Kaupungin Tilastokonttori 98
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_C.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin tilastokeskus 73
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_F.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin tietokeskus 18
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_G.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingfors Drätselkammaren 13
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_H.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin rahatoimikamari 6
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_I.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin Tilastokonttori 3
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_J.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin Tilastotoimisto 3
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_K.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsinki: Helsingin kaupungin tilastokeskus 2
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_L.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	<b>Aihe</b>
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_M.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Lehtileikkeiden hakukortisto 400
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_N.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 130
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_O.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin tilastollinen vuosikirja 89
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_P.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Terveysten- ja sairaanhoidon erikoistilastot 82
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_Q.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin kunnallinen asetuskokoelma 60
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_R.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Ulkomaankaupan ja merenkulun erikoistilastot 50
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_S.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Opetuslaitosten erikoistilastot 43
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_T.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Kaupunginhallituksen mietinnöt 42
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_U.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Keskushallintoelinten päätökset 10
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_V.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Hallintokuntien toimintakertomukset 9
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_W.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kaupungin kunnalliskalenteri 6
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_X.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin esikaupunkiliitosselvitys 4
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_Y.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Helsingin kadunnimet 4
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_Z.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	Lahjoitusrahastot 2
<a href="#">Ammatti- ja yrityshakemisto 1809-1874_A.pdf</a> Helsingin kaupungin historiatoimikunta	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.		124595
HS 7.3.79 s.16		
Kahvi on suomalaisen lohtu. Kuva.	KU 15.3.79 s.16	124711

Kuva 3. Hakukortistosta löytyvä hakusana viitetietoineen.





# HELSINGIN KAUPUNKI TIETOKESKUS Kaupunginarkisto

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. Etiopiasa kahvia juotiin jo toista tuhatta vuotta sitten ja läikkeenä sitä käytettiin Arabiassa 900-luvulla.

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

Konstantinopolissa perustettiin kahvihuone vuonna 1554 ja 1600-luvulla kahviuonetta oli Euroopassa jo monia.

Kahvi oli Euroopan leviämisen aikana monesti lailla kielletty nautinto. Sitä pidettiin turhana yllisyytenä ja syntyäkin, sillä se hien selvästi piristi ja piristymisen oli syynä.

Ruotsi-Suomessa kahvi julistettiin kielletyksi v. 1767, mutta juotilain sitä kuitenkin. Vasta 1802 viimeinen kahviuontikielto kumottiin. Silta lähtien suomalaiset ovatkin juoneet kahvia oian takaa. Suomessa kuluu kahvia henkeä kohden yhdessä vuodessa 15 kiloa.

Henkilökohtainen kahvikulutus on suurin maailmassa juuri pohjoismaissa, vaikka suurimmat kahviuonijat ovat Yhdysvallat, Ranska ja Länsi-Saksa. Amerikkalaiset ja saksalaiset kahvi ovat suurin piirtein samantasoisia kuin pohjoismaiset kahvi, eli laihahkoa juomaa, jotka juodaan kerralla monta kupillista. Ehdottomasti harrastetaan väkevää kahvia. Ranskassa, Espanjassa, Italiassa ja Jugoslaviassa juodaan espresso, tummaksi paahdetun, erityisesti espressomene- teimillä valmistetun väke- vää kahvia, johon pannaan paljon sokeria. Kahvia juodaan vain sormustimellisen kerrallaan.

Suomella jälkiruokakahvi Italiassa on cappuccino, jossa on puolet espressokahvia, puolet kuumaa vaahdotettua maitoa, juoma maustetaan yleensä kanellalla. Pinnalle li- sätään sokeri kermavaahtoa ja makkaraa.

Ranskassa juodaan laakeis- ta isoista kupista maitokah- via, puolet kuumaa espres- soa, puolet kuumaa maitoa. Tämä juoma on yleensä aina nautaan haalea (tokea laakea) astiat eivät siityt lämpöä, mutta aamiaiskahvina hyvä vatsinkin aitojenkalaisen voiteen kera.

Arabiassa, Turkissa ja Kreikassakin saa arabialaista eli turkkilaisista kahvia. Se valmistetaan meho työlästi pulveriksi jauhetuista kahvi- ta. Oikeoppisesti jokainen kupillinen valmistetaan erik- seen. Kahvi nautitaan hyvin kuumana ja hyvin makeana. Kupin pohjalle jää pulveri- mainen sakka. Turkkilainen

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

Mikäli käytetään kahvikel- tistä, on muistettava pestä keitin melko usein. Kahvi si- tältä jonkin verran rasvaa, kahviöljyä, joka tarttuu kah- vikeittimen seinämiin ja pi- laa uuden kahvin maun.

Kahvia viljeltiin nykyisin ennen Keski- ja Etelä-Ameri- kassa. Sieltä suurin osa suo- malaisista kahvia on kotoisin. Paahdinoissa tehdään am- mattitaitoa vaativa työ eri laatuja yhdistämällä. Suo- malaiset pitävät mietoista, pehmeistä laaduista. Suoma- lainen kahvi paahdetaan mel- ko väliä. Väkevää kahvia saa tummaksi paahde- tusta pavuista.

Nykyään kahvi myydään yleensä valmiiksi jauhettuna. Se säilyy hyvin tyhjiöpak- kauksissa. Mutta joskus voi kokeilla papukahviakin ja lauhua itse kahvinsa isoisiin kahvimyllyissä. Asunoon tu- lee miellyttävä kahvin tuok- su ja vasta jauhettu kahvi maistuukin erilaiselta.

OTK:n koekeittilöistä kerrot- tiin, että kahvi on syytä säi- lyttää viileässä ja kuivassa paikassa. Missään tapaukses- sa kahvia ei saisi kaataa si- kuperäisestä pakkauksestaan toiseen säilytysastiaan, sillä kasdettua aromilaineet ha- pettavat ja väijähtyvät tä- män jälkeen nopeasti. Jos kahvi halutaan vaihtaa pah- vipakkauksesta esim. pelti- purkkiin, on ehdottomasti siirrettävä se väispuusissa. Kahvi siis pussissa purkkiin. OTK:n kahvit on pidettävä omassa pakkauksessaan.

Perinteinen tapa tehdä kahvia on kiehuahtaa se tiedellä oikeas- pannassa, mieluiten tinassa kuparipannassa.

kahvi on erinomaista kun si- tä ensio on oppinut juomaan. Silin on voimakkaammillaan kahvin pirittävä vaikutus ja kuitenkin se maistuu pehme- ältä eikä ole niin väkevää kuin espresso. Parasta mah- dollista kahviuomaa, mutta vasti valmistajaltaan taitoa ja sydäntä.

### Pannulla vai suodattimella

Suomessa keitetään kahvi vielä useimmiten pannulla. On oltava tarkka, että kahvi- vesi ei pääse kovasti kiebu- maan. Kahvipulveri täytyy lisätä veteen silloin kun se on alkanut poreilla. Muuten kah- vista tulee karvasta.

Suodattamassa vesi saa kie- bus. Veden on oltavaakin kuu- maa että se liuottaa makuai- oet kahvista. Ensin on kahvi kostutettava hieman ja sitten vasta kaadettava vesi vähi-

### OTK:n koekeittilöiden kahviannostusopas

Henkilöitä	Vettä	Kahvijauhetta	Valmistajuuomaa
3	1 l	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

KAHVIKAKKU

- 2 munaa
- 1 1/2 dl sokeria
- 1 1/2 dl siirappia
- 150 g margariina
- 1 1/2 dl kylmää vahvaa kahvia
- 1 tl neilikkaa
- 2 tl kanellaa
- 1 tl pomegranenkuorta
- 1 tl inkivääriä
- 1 1/2 dl ruunoita
- 2 dl leivinjauhetta
- 1 1/2 dl vehnäjauhoja

Sekoita vehnäjauhoihin leiv- jauhe, mausteet ja ruunat. Vau- kaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää joukkoon siirappi, sulatet- tu margariini, kahvi ja jauho- seos. Kaada taikina suureen kuu- vuokaan, joka on voideltu ja korppejaauhottu. Paista 180 asteessa 45-60 min.

KAHVIKISSELI

- 5 dl maitoa
- 1 muna
- 1/2 dl perunajauhoja
- 1 dl sokeria ja ripaus suolaa
- 2 dl vahvaa kahvia
- 1/2 tl vaniljinsokeria

Kuumentaa kattilassa maito, muna ja perunajauhot hämmen- telen kuumen seos sokeri. Lisää kahviuoma, sokeri, vaniljinsoke- ri ja suola. Kaada kissei tar- joiluhihoon. Tarjoa jäätynee- ni kermavaahtoa ja puotukka- hilloa kanssa.

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