

EESTI RAHVA MUUSEUM

RAHVATEADUSLIKUD
KÜSIMUSKAVAD

X

SÖÖGID, JOOGID, MAITSEAINED

SIHTASUTIS EESTI RAHVA MUUSEUMI KIRJASTUS
TARTU 1937

E. K.-Ü. „Postimehe“ trükk, Tartus 1937

ÜLDISED TEATED.

1. Millal tõusti üles suvel, talvel, rehepeksmise, linaharimise, heinategemise jne. ajal? Millal mindi magama? Kuidas teati aega, kui kellasid polnud? Mis on *koidu-uni*?

2. Kui mitu korda päevas ja millal suvisel ajal söödi (süüakse)? Kui mitu korda ja millal talve ajal? Eri söömaaegade kohalikud nimetused? Oode? Tööpäeva jaotus. *Söögivahe*.

3. Kas söögiune magamine peale lõunat on olnud kombeks?

4. Mis on praegusel ajal rahva peamine toit eri aastaaegadel?

5. Milliseid sööke arvatakse vanadeks rahvuslikeks söökideks, mida juba ammusel ajal on tarvitatud? Mida loeti iga maanurga lemmikroaks?

6. Mis sööke vanasti söödi pühadel (joulude, uusaasta, lihavõtte, suvistepühadel, mardipäeval, tõnisepäeval, mihklipäeval, vastlapäeval jne.) ja perekonnatähtpäevil (ristsed, pulmad, matused, kaetsil käimine)?

6-a. Laste toitmine: imetamine, võõrutamine, lutt jne.

KALA.

7. Kas kõiki kalu söödi või kas mõnda põlati?

8. Kui suurel määral tarvitati (tarvitatakse) värsket kala? Missugust sööki värskest kalast tehti?

9. Missuguseid kalu soolati, kuivatati, suitsutati?

10. Kuidas toimus kalade soolamine (*kriimsool, verisool, suursool* jne.)? Kas pärast soolamist veel kuivatati? Kuidas soolatud kala hoiti? Kuidas neist sööki tehti?

11. Kuidas kalu kuivatati (ahjus, päikese, tuule käes, seinal, tarja ehk võre peal, nõör silmadest läbi jne.)?

12. Kuidas kalu suitsutati (kus, millega)? Kas kohal kalade suitsutamine on tuluallikaks? Kas on olemas selleks suitsuahjud? Missugused (kirjeldada täpselt, kui võimalik joonistega ja piltidega valgustada).

13. Kas on teada, et kala oleks meelega määndatud või hapendatud? Milleks seda tehti?

14. Kas kaladest saadi rasva? Missugustest kaladest? Kuidas? Milleks tarvitati?

15. Mis kalade marja söödi? Kuidas seda tarvitati (supp, kähkid, koogid, *kahverjan* jne.)? Kas marja ka kuivatati? Niisk.

LIHA.

16. Mida tuli koduloomade tapmise juures tähele panna (uus, vana kuu jne.)?

17. Kas peale tapmist keedeti suppi? Mida sellesse pandi? Kuidas seda kutsuti?

18. Kas kõik elundid kõlbavad süüa? Kas liitus nende söömisega mingit ebausku? Kas söödi üdi?

19. Mis metsloomade liha söödi, missuguste oma mitte? Hülgeleha.

20. Kas sisikondadest (*päidikutest*) midagi tehti? Vorstid?

21. Mis looma verd tarvitati (lehma, vasika, sea, lamba, hane)? Kas verel lasti peale tapmist välja joosta või mitte? Mis verest tehti (vorste ehk makke, kähke ehk palle, leiba, suppi)? Kas verd hoiti alles? (Vrd. ERM Küsimuskava VIII „Veri söögimajanduses“.)

22. Kas luid supiks tarvitati?

23. Missugust liha suitsutati? Kus, millega, kui kaua? Mida soolati? Kuidas? Mis osi söödi värskelt?

24. Kuidas liha peamiselt söögiks valmistati (keetes, autades, praadides jne.)? Mis riistadega? Sült (*jaheliha*)?

25. Millal liha kõige rohkem söödi?

26. Rasva valmistamine? Kas on tarvitatud rasva tampimiseks väikest uhmert (müüsit)? Kuidas säilitati rasva ja mille sees, kas toorelt tambitud või sulatatud?

TAIMTOIT.

27. Mis suppe tehti rohelisest üksinda või koos lihaga või kalaga (naadi-, herne-, oa-, läätse-, kapsa-, kartuli-, õllesupp jne.)?

28. Kas supi sisse, lihale või kalale lisaks või nende asemele tehti kähke, klimpe (*palle*)? Missugusele supile? Kuidas kähkid tehti? Kuklid?

29. Mis vahe on supil ja kõrdil? Missugusest jahust kõrti tehti?

30. Mis tähendab kohalikus murdes r o k k (hapu-, kirnu-, piimarokk)? *Kees*?

31. Missugust putru tehti (rukki-, odra-, kaera-, tatrajahust, teradest, suurmatest, tangu-

dest, kartulist, hernestest, kapsast, munast)?
Pudru erinimed?

32. Kile ehk kiisel (*kiisla*)?

33. Kanepitemp (*jurs*)?

34. Kama? Täpne kirjeldus selle valmistamisest. Kamakäkid? Kas kama juba vanasti seal-pool on tarvitatud? Millega kama süüakse?

35. Mis leiba praegune rahvas harilikult sööb? Missugust leiba tehti vanal ajal (haput, magushaput rukkileiba, rukkipüüli-, odrapüüli-leiba, odraleiba, rukki-odraleiba, sepikut, karaskit, vatsku, kukleid jne.)? Kas leivale pandi mingisuguseid vürtse sisse (kõõmneid jne.)?

36. Kuidas hapnemata leiba tõstetakse (pärm, juuretis)?

37. Kas praegusel ja endisel leivategemisel on midagi vahet?

38. Kas leivaküna on tarvitatud? Kas veel tarvitatakse? Missugustes teistes nõudes kasteti tainast, nende nimed ja kujud?

39. Kas leivad pärast veeretamist varustatakse mingisuguste märkidega? Mispärast? Millega neid märke tehakse?

40. Kas müüritakse ahjusuu leibade küpsmise ajaks kinni? Kuidas see toimub? Milleks? Millega suletakse lahtine ahjusuu?

41. Kas kunagi küpsetatakse leiba suuremal määral tagavaraks? Leivapätsi keskmine kaal, suurus, kuju?

42. Kas kõva leiba on tarvitatud (laen rootslastelt)?

43. Mida teatakse jõululeivast (jõuluorikast),

näärrikakust? Missugused need olid? Millal tehti? Kus neid hoiti? Kui kaua? Mis nendega pärast tehti?

44. Kas oli eri pulmaleib? Missugune? Kuidas seda tarvitati?

45. Millal tarvitati seal pool viimaks näljaleiba? Mis sinna hulka pandi (aganaid, tammetõrusid, puu-urbi)? Mis tähendab *hädaleib*?

46. Kui palju leiba sulane keskmiselt sõi nädalas?

47. Muud jahust tehtud küpsised (korbid, pirukad, karaskid, vatskud, kuklid jne.)? Kuidas neid valmistatakse?

48. Mähk rukkilinnaste jahust? (roots. *memm*; Muhu vanakesed mäletavad, et säärast muiste pulmadeks tehtud).

49. Kuidas värskaid kapsaid söögiks tarvitati?

50. Kas tarvitati kapsa rohelisi lehti?

51. Kuidas kapsad tehti sisse talve jaoks? Kas keedeti (kupatati) enne? Kas terved pead, või kas riiviti või raiuti peeneks? Kas püüti hapnemist kuidagi kiirendada? Kapsanui ja selle otstarve? Vajutis? Kas vett peal vahetati?

52. Kas naerist praegu kuivatatakse ja süüakse? Kuidas oli lugu vanasti? Mis sööke sellest tehti?

53. Millal tulid kartulid tarvitusele. Mis neist tehakse (putru, nutti jne.)?

54. Kas naereid või kartuleid on küpsetatud maa-augu sees (täpne kirjeldus)?

55. Mis muud juurvilja tarvitatakse praegu inimeste toiduks?

56. Kas on söödud ohakaid, hapuoblikaid, nõ-

geseid, soolaheinu, karuputke? Milliseid söödavaid heinu tunnete veel?

57. Missuguseid seeni söödi? Kuidas neid söömiseks valmistati? (hoiti vajutise all? lasti soolduda? kõrvetati süte peal? praeti?).

58. Kas metsa- või aiamarjadel on olnud vanasti mingit tähtsust söögimajanduses?

59. Kas kasvatati vanasti õuna-, pirni-, visna-, ploompuid? Kuidas kasutati puuvilja?

PIIM, VÕI ja JUUST.

60. Kas rõõska piima tarvitatakse joomiseks puhtal kujul või ainult muu söögi kõrvaseks? Kus seda muu söögi tegemiseks tarvitatakse?

61. Kas tarvitati piima kohe peale vasika sündimist (*tsäärpiim, ternepiim*)? Mis sellest tehti? Kuidas?

62. Kuidas haput piima tarvitatakse (rüübatiseks, pudrukasteks jne.)?

63. Kuidas tarvitatakse koort?

64. Kas kohupiima valmistatakse? Kas seda süüakse paljalt või mingi muu toidu kõrvale?

65. Kuidas võid enne tehti (lusikaga, pöörise, kirmus ehk putkus männaga, loksutades, masinaga jne.)? Kas koort või tegemiseks peeti ahjus? Kas tehakse palja käega?

66. Kas ja milleks tarvitati võipiima?

67. Kas süüakse sõira? Kuidas seda praegu tehakse? Kuidas enamini tehti?

68. Kas tehti juustu? Millest, kuidas? Mis abinõudega (saatke muuseumile)?

68-a. Kas lüpsiti lambaid? Kuidas? Mida tehti lambapiimaga?

68-b. Kuidas lüpsiti kitsesid? Kuidas tarvitati nende piima?

MUNAD.

69. Mis tehti munadest? Kas söödi keedetult, praetult jne.? Mis kodulindude omi? Kas ka mets- ja merilindude mune korjati? Milleks?

70. Millal eriti munarooga söödi (pulmadel, matustel, lihavõttepühadel jne.)? Kas ja kuidas värviti lihavõttemune?

71. Kas tehti munaga võid? Kuidas? Kas peeti seda paremaks või halvemaks kui puhast võid?

JOOGID.

72. Kas koduõlut praegu tehakse? Mis juhtudeks? Andke täpne kirjeldus linnaste valmistamisest ja õlle tegemisest. Pange tähele kohalikud nimetused (*linnaksed, magedad, meski, virre, tüümes, raba, õllesuga, naga* jne.). Kas õllepruulimine oli meeste või naiste amet?

73. Kas kasvatatakse humalaid? Kas enne kasvatati? Kas metshumalaid on tarvitatud? Kas on tarvitatud õlles sookaile, porssi, koirohtu?

74. Kas tarvitatakse palavaks aetud kive õlle tegemisel? Mis otstarbel?

75. Kas viidi või saadeti õlut peale pruulimist ka naabritele?

76. Kas õlut joodi keedetult (soojalt)? Mis lisanditega?

77. Kuidas tehti taari (kalja)?

78. Kas joodi kase (vahtra) mahla? Kas tehti sellest taari?

79. Kas söödi puude mähka? Värskeid kasvusi? Mis puudest? Kas lapsed või ka vanad? Puukoorimise abinõud?

MESI.

80. Kas tehti meest mingit jooki? Kuidas? Vahasulatamise vesi, selle nimetus ja tarvitamine?

81. Kas mett tarvitati mingi söögi valmistamiseks (*püistus, kutja*)? Kas söödi ka mesileiba (suira)? Kuidas küpsetati meeleiba ja meesaia?

MAITSEAINED. TUBAKAS.

82. Kas praegu tarvitatakse kodukasvanud tubakat? Selle parkimine ja lõikamine nüüd ja vanasti?

83. Milliseid tubaka aseaineid suitsetatakse (heinu, sammalt)?

84. Kas tarvitati ninatubakat? Kuidas teda hoiti, valmistati?

85. Kas esineb tubakast lõuakäki põses pidamist? Kas peetakse piibutuhka (-põhja, -kohvi) põses?

86. Kas talurahva hulgas naised ja neiud ka suitsetavad? Kas ennemini suitsetasid, nuuskasid?

87. Mis uimastusaineid kasustati veel peale tubaka (kärbseseen, kanepiseemned jne.)?

88. Milliseid endakorjatud või ostetud vürtse jm. maitseaineid tarvitati vanasti peale soola ja köömnete? Mis toitudesse? Kas esines kodust soola või selle aseainete valmistamist?

SÖÖMAKOMBEID.

89. Kus seisis vanasti söögilaud? Selle suurus, ehitusviis jne.? Kas sööjad istusid toolidel, pinkidel, järidel jne.?

90. Sööjate asend laua ääres (kus peremees, perenaine, teenijad, lapsed jne.).

91. Söögiriistad (noad, kahvlid, lusikad, liuad). Kas asetati toit kõige paja või panniga lauale?

92. Kus toimus toiduvalmistamine igal aastajal (ahjusuul, pliidil, ahjus, suveköögis)?

93. Kas liha, leiba jm. toite anti jaopärast? Kes jaotas? Kas on leiva, liha või kala paladel erilisi nimetusi, pilkenimesid jne.?

94. Mis keelud ja käsud maksid lauakatmisel ja söömisel (noa ja leivapätsi selili asetamine, korruga mitme käe vaagnasse pistmine jne.)? Mida tehti, kui leib või muu toit laualt maha kukkus? Kas peeti söögi eel ja lõpul palvet? Kas pidi söödama vaikides? Mis tähendusi (endeid) oli söögi juures ettetulevail juhtumitel (näit. noa, kahvli mahakukkumisel)?

95. Kuidas tervitas tuppatalija sööjaid ja kuidas need vastasid?

II 1937.

I. M. + F. L.

UNIVERSITY OF CHICAGO

1871
The year 1871 was a year of great
activity in the history of the
University of Chicago. The
University was founded in 1837
and had been a part of the
University of the State of
Illinois. In 1871 the
University was separated from
the University of the State of
Illinois and became an
independent institution.
The year 1871 was a year
of great activity in the
history of the University of
Chicago. The University was
founded in 1837 and had
been a part of the University
of the State of Illinois. In
1871 the University was
separated from the University
of the State of Illinois and
became an independent
institution. The year 1871
was a year of great activity
in the history of the
University of Chicago.

1871

1871