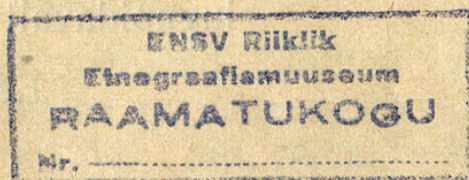


EESTI RAHVA MUUSEUM

RAHVATEADUSLIKUD
KÜSIMUSKAVAD

VIII

VERI SÖÖGIMAJANDUSES



TARTU 1933

SIHTASUTIS E. R. MUUSEUMI VÄLJAANNE NR. 7

V. a.

Kaastööline,

meie vanaaegse söögimajanduse selgitamiseks on mõeldud käesolev küsimuskava.

Palume vastustes ära märkida missuguse ringkonna kohta käivad antud teated. Palume samuti vahet teha, mis on praegu tarvitusel ja mis oli vana, ning ära märkida, kui võimalik, ülemineku aeg vanemast nähtest uuemale või vana kadumise aeg.

Vastuseid palume kirjutada ja ära saata samal viisil kui varemalt. Ärasaatmise tähtpäevaks oleks s. a. 20. aprill.

Teie lahkele kaastööle lootes
lugupidavalt

Eesti Rahva Muuseum.
Tartu, pk. 48.

I. Loomatapmine ja verevõtmine.

1. Missuguste loomade verd tarvitati söögimajanduses (sea, lamba, vasika, hane, veiste)?
2. Kes oli harilikult tapjaks? peremees? sulane? keegi võõras, kutseline?
3. Millal tapeti vanasti (mihkkipäeval, jõulu eel jne.)? Kas kõik tapmisele määratud loomad korraga? või eripäevadel ja aegadel? Kas peeti tapmise püha (*seamatused* jne.)? mil kombel?
4. Mis päeval tapeti? Kus sündis tapmine (laudas, rehe all, rehetoaas, õues)?
5. Kes segas verd (perenaine, tüdruk)? Millega? mida segati verele juurde, kui seda värskena tarvitati? mis siis, kui kauemaks seisma pandi? kas verd hapendati enne tarvitamist? mil viisil? mis tehti tarvitamata loomaverega? kas tarvitati maa väetamiseks?

II. Vorstid.

6. Missuguse looma soolikaid tarvitati vorstideks? milleks tarvitati lamba ja veise soolikaid?
7. Kes harutas soolikaid? kes puhastas? millega ja kuidas (autades tulise kiviga, puust noaga, õlgedega jne.)?
8. Kas enne või pärast puhastamist lõigati soolikad vorstipikkusteks tükkideks? kui pikaks? kuidas mõõdeti? kas kõik soolikad tarvitati vorstideks, ka pärasoolik ja magu? missuguseks muuks otstarbeks neid tarvitati (seebikeetmiseks jne.)?
9. Kas kohe peale tapmist hakati vorsti tegema? kui mitte, kui kaua hoiti alal soolikad? mil viisil (soolatult, täispuhutult ja suitsetatult)? kas leotati suitsetatud soolikaid enne tarvitusele võtmist?

10. Missuguse looma verd tarvitati vorstideks?
11. Kas tuntakse valget vorsti (vereta)? millal tuli tarvitusele valge vorst? millal verega vorst? millal jäi tarvituselt valge vorst? millal verega vorst?

12. Mis põhjustel verd söögiks ei tarvitata (usulistel, nagu veneusulistel)? missugused lahkusud on mõjutanud vere tarvitamise põlgamist?

13. Mitu korda aastas tehti tanguvorsti verega? vereta? mis puhkudel? millal oli vorstitegemise päev?

Vorstitegemise kirjeldis.

14. Kes oli harilikult vorstitegijaks (kõige vanem naisterahvas talus, perenaine, tüdruk jne.)? vorstitegemise ja vorstitegija nimetus kohalikus murdes (*vorsti valama, vorsti valaja* jne.)?

15. Vorstipudru nimetus kohalikus murdes (*söök, ruba* jne.)? selle koosseis? odratangud? odrajahu? rukkijahu? veskil jahvatatud? käsikivil? sularasv, keedetud rasv? lihatükid? sibul? vorstirohi? (omakasvatatud? kust saadud? selle kohalik nimetus?) muud lisaained, pipar, sool?

16. Vorstitäitmise abinõud: vorstisarv, vorstivale, vorstitrehter, vorstipulk? nende nimetus kohalikus murdes? iga üksiku täpne kirjeldis ja joonis suuruse mõõtudega? (Mõne vanema haruldase eseme saatmine Muuseumile oleks soovitav.)

17. Vorstiotsade kinnitamine: kas tikuga? selle kohalik nimetus? suurus ja täpne kirjeldis: mis puust? kas otsad tehti kõvaks tules? kes neid lõikas? vorstiotste tikuga kinnitamise täpne kirjeldis, joonisega. Vorsti kinnisidumine: millega? kanga lõimeotstega? kuidas neid nimetati? kas vorstitegija sidus ise? kas lapsed? tütrede?

18. Kas hakati vorste keetma jaokaupa? või kõik korraga? mis lisati keeduveele juurde? kes pidi

valvama, et vorstid lõhki ei keeks? kuidas seda ära hoiti? vanasti? praegu? millega pisteti augud sisse (orgiga, kahvliga)? Selle toimingu nimetus kohalikus murdes? kui kaua lasti vorstidel keeda?

19. Mis anumas ja kuhu neid viidi jahtuma? kuidas neid säilitati (mõnes anumas, sõelas jne., vorstirõngad ridval aida lae all)?

20. Verega ja vereta tanguvorsti hapendamise kirjeldis: kas hapendati verd enne tarvitamist? kas toored vorstid? kas keedetud vorstid? kui kaua kestis hapendamise protsess?

Vorsti söömine.

21. Kui suur oli harilik vorstide tagavara ühes peres? kui kauaks seda jätkus? kui tihti neid söödi? missugusel jõulupäeval anti esimest korda vorstid lauale?

22. Kuidas söödi tanguvorsti: kas ahjus pannil rasvaga soendatult? kuivalt soendatult? kuidas tanguvorsti soendati kerisel (pannil, õlgedel jne.)? kas suitsutatakse tanguvorsti? kas see soendatakse enne tarvitamist?

23. Verega tanguvorsti kohalik nimetus (*hapu makk, korts, kõverik, käänevorst, käänus, magi, maik, makaras, makeras, makerjas, makk, makkar, makker, makrijas, mauk, mardimauk, moigas, mok, mork, mouk, must vorst, mõigas, mõõgas, mõuk, orst, rabavorst, suurmavorst, tanguvorst, valge vorst, verivorst*)?

24. Vereta tanguvorsti kohalik nimetus (*valge vorst* ja vt. kõik eelmised)?

25. Odra- või rukkijahust vorsti kohalik nimetus?

26. Kas söödi leent, milles keedeti vorste? selle nimetus (*vorsti vedel*)? missuguse lisandiga? kas anti vaestele? loomadele?

Vorsti jagamine.

27. Kellele jagati vorste (vaestele, loomatapjale, suvisele karjasele jne.)? missugused — kellele? kes tuli ise otsima? kellele viidi koju?

28. Kas on olnud vorstimaksu kirikuõpetajale? mõisnikule? kui palju? igast perest? millal vorstid viidi õpetajale? kui kaugele minevikku ulatub vorstimaks? millal, mis põhjusel ta kadus?

III Verikäkid.

29. Verikäkkide taigna koosseis: jahu-, tangu-, liik? missuguse looma veri? kas värske? seisnud? lisaained? käki suurus? kuju?

30. Verikäki valmistamise viis: keetmine, toorelt sailitamine? kas pätsina? käkkidena? verikäki hapendamise kirjeldis: kas toorelt, keedetult hapendati?

31. Kuidas söödi hapendamata käksi: tervelt? poolitatult pannil, ahjus või pliidil praetud? piima sees soendatult? missuguse supi sees?

32. Kuidas söödi hapendatud käksi (vaata eelmised küsimused)?

33. Kas söödi käki keeduleent? mis lisanditega?

34. Millal tehti verikäkke? mitu korda aastas? mis puhkudel? kas talgudeks?

35. Millal söödi kække ja mis kõrvalisega (lõunaks, hommikueineks, õhtusöögiks)? kas kække võeti kaasa pikemale teekonnale? metsatööle? karja?

36. Verikäki kohalik nimetus (*klimp, kokkar, liitsik, lääg, makk, mauk, mouk, palt-paltid, pull, veripall, veripull, võmm*)? hapu käki kohalik nimetus (*hapu kakk, hapu makk* ja vt. kõik eelmised)?

IV. Verileib.

37. Verileiva küpsetamise kirjeldis: taigna koosseis, mis looma veri? värske? seisnud? jahu-

liik? maitseained? hapendamata? millega hapendatud (pärm, sooda)? kas küpsetati ahjus pannil? pannita? verileiva harilik suurus ja kuju? mitu leiba küpsetati korraga?

38. Kui tihti, millal, mis puhkudel seda küpsetati?

39. Kuidas verileiba söödi (soojalt, lihaga, missuguse keedisega jne.)?

40. Verileiva kohalik nimetus (*mauk, mõuk, pull, verikarask* jne.)?

41. Kas vanasti tunti? millal tuli tarvitusele? millal kadus tarvituselt?

V. Verikook.

42. Verikoogi küpsetamise kirjeldis: taigna koosseis? missuguse looma veri? jahuliik? maitseained? hapendamata? hapendatud pärmiga? soodaga? kuju? suurus? millega söödi (lihaga, missuguse keedisega)? kui tihti küpsetati? millal? mis puhkudel?

43. Kas vanasti tunti? millal tuli tarvitusele? millal kadus tarvituselt?

44. Verikoogi nimetus kohalikus murdes (*veripannkook, kuuk, kuujk, pliini* jne.)?

VI. Veri arstirohuna.

45. Kas ja mis kujul tarvitati loomaverd arstirohuna? missuguste loomade verd? mis haiguste vastu? kas terved joovad värsket verd? milleks?

46. Missuguseks muuks otstarbeks tarvitati loomaverd?

VII. Mitmesugust.

47. Missugused ebausukombed on seotud loomatapmisega (tuul, kuu, missugune tuul on pehme tuul)? missugused verevõtmisega? missugused

vorsti-, käkitegemisega (kui vorsti keetmisel paja alla puhuda, lõhkevad vorstid jne.)?

48. Missugusi ennustisi tuntakse ühenduses loomatapmise, vorsti-, käkitegemisega (kes hästi harutab soolikaid, saab ruttu mehele. Kui vorstisöömise järele vorstiork visata üle aia, tuleb hää viljasaak jne.)?

49. Kas on viidud tanguvorsti või käksi hingedeajal surnute hingedele? kuhu?

50. Kas on ohverdatud Tõnni vakka? millal viimati?

51. Kas tuntakse naljategemist ühenduses loomatapmisega (karjapoiisi peksmist lahja looma tapmisel)? vorstitegemisega (painevalu otsimist, vedamist)? mis kuju viimasel oli (rangipuud, rattarumm, täispuhutud soolikad, õlgedest vorst jne.)?

52. Kas tuntakse mõnda mõistatust, vanasõna, rahvalaulu (seatapmise-, mardilaulu) loomatapmise, verevõtmise, vorsti-, käkitegemise või -söömise kohta?

53. Kas tuntakse sõimu- ja pilkesõnu ühenduses sõnaga vorst (*vedelvorst, laiskvorst, Vigala vorstid jne.*)? sõnaga kakk (*Kurese kääkid jne.*)? sõnaga soolik (*venisoolikas jne.*)? missugune oli selle tarvitamise põhjus ja seletus?

15. III 33.

H. K.