

EESTI NSV RIIKLIK ETNOGRAAFIAMUUSEUM

Küsimuskava nr. 139

PIIM JA PIIMASAADUSED



Tallinn 1975

KÜSIMUSKAVA nr. 139

PIIM JA PIIMASAADUSED II

Piimasaadused olid ja on praegugi maaelanike üks olulisem toit. Põllupidajate rahaallikana omandasid piimasaadused 19. sajandi lõpust alates järjest suurema tähtsuse. Arvestades piimasaaduste eriti olulist osa, on vaja täpsustada mõningaid küsimusi seoses nende tootmise, tarbimise ja turustamisega erinevatel etappidel (19. saj. lõpul, 20. saj. alguses, kodanliku Eesti perioodil, nõukogude perioodil kuni ühismajandite loomiseni, nüüdisajal). Vastamisel võib esitada andmeid mingi piirkonna kohta või võtta vaatluse alla üks konkreetne majapidamine. Viimasel juhul palume iseloomustada majapidamist (ostetud talu, asendustalu, renditalu, väiketalu), lisada kas või ligikaudsedki andmeid maa suuruse, pere liikmete ja loomade, eriti lüpsilehmade arvu kohta. Muudatusi maa ja pere suuruses ning loomade arvus eri ajajärkudel palume võimaluse korral samuti märkida.

I. Kohupiim

1. Kuidas nimetati (nimetatakse) Teie ümbruskonnas kohupiima?
2. Kui tihti tehti (tehakse) Teie piirkonnas (kodus) kohupiima? Millistel aastaaegadel valmistati seda sagedamini?

3. Millisest piimast (kooritud hapupiimast, koorimata hapupiimast, hapendatud lõssist) tehti (tehakse) kohupiima? Kas piima liik olenes tarbimisest (toiduks oma perele, teenijatele, külalistele või müügiks)?
4. Millises nõus (hapendamisnõus, potis, pajas) kuumutati (kuumutatakse) hapupiima?
5. Kus (ahjus, pliidil, kuumas vees) kuumutati (kuumutatakse) hapupiima?
6. Kirjeldage piima kuumutamist ja seletage sobiva soojusastme määramise viise.
7. Kas hapupiima kuumutamise temperatuur olenes sellest, milliseks toiduks kohupiima kasutati? (Näiteks kuumutati hapupiima väga tugevasti siis, kui kohupiim oli määratud talviseks säilitamiseks).
8. Kas on kohupiima kuumutuse tugevusest olenevalt ka erinevalt nimetatud?
9. Kes (perenaine, teenijatüdruk, karjus jne.) valmistas tavaliselt kohupiima?
10. Millise toidu (kartul, leib, sai) kõrvale söödi (süüakse) kohupiima? Milliste lisanditega (piim, hapukoor, muna, sool, suhkur, köömned jne.) anti kohupiim lauale?
11. Mida (korpi, kohupiimapirukat jne.) küpsetati (küpsetatakse) kohupiimast? Kirjeldage nende valmistamist. Märkige, millisel taignal või taignatootel neid küpsetati, samuti mida lisati kohupiimale enne alusele asetamist. Milline oli nende kuju? Kas korpe või kohupiimapirukaid tehti juba varem või hakati neid küpsetama alles Teie mälestuste ajal?
12. Milliseid toite tehti (tehakse) veel kohupiimast?
13. Kas Teie piirkonnas söödi (süüakse) toitide kõrvale rõõsale piimale (lõssile, veele) lisatud kohupiima? Kuidas sellist segu nimetati?
14. Kas Teie piirkonnas tunti kohupiima talveks säilitamist? Millises nõus ja ruumis seda tehti? Kuidas söödi seda kohupiima? Millal kadus kohupiima talveks säilitamise komme?
15. Kas kohupiim oli toidulaual põline toit või hakati seda alles Teie mälestuste ajal kasutama? Viimasel juhul palume näidata eeskujud (kokaraamatud, suhtlemine kohupiimatoite valmistavate perekondadega jne.) kohupiima tarbimiseks.
16. Kas Teie peres ostetakse kohupiima poest? Millal hakati seda tegema? Milline on eelistatuim kohupiimasort?

II. Sõir

1. Kas Teie piirkonnas tehti kohupiima rõõsas piimas kuumutades kohupiimajuustu (sõira)? Kuidas nimetati seda juustu?
2. Loetlege kõik sõiraks kasutatud ained (ka maitseained), võimaluse korral mahuliselt või kaaluliselt. Kirjeldage sõira valmistamist.
3. Millised muudatused on toimunud sõira valmistamises Teie mälestuste põhjal?
4. Milliseid nõusid ja vahendeid kasutati sõira tegemisel?
5. Kirjeldage jääkvedeliku eraldamist sõirast.
6. Kui kaua valmis sõir? Kui kaua püsis see toit söögikölblikuna?
7. Millal tehti sõira? Kas sõir oli oma pere tavaline, pühapäev või külaliste toit?
8. Milliseks tähtpäevaks või tööks pidi tingimata sõira valmistama?
9. Millise toidu juurde söödi sõira?
10. Kas sõira valmistamiseks on kasutatud trükistes ilmunud retsepte?
11. Millal ja mispärast lakati sõira valmistamast?

III. Juust

1. Kas on rõõsast piimast tehtud kodusel teel juustu? Millise looma (lehma, lamba, kitse) piimast seda tehti?
2. Kas kodune juustuvalmistamine oli Teie piirkonnas (kodus) vana tava või võeti see kasutusele hilisematel eeskujudel, meierei või trükitud retseptide alusel?
3. Mida (millist laapi) lisati piimale, et see kokku tõmbuks?
4. Kirjeldage juustu valmistamist (piima kuumutamist, laabi lisamist, kurnamist) ja valmistamisnõusid.
5. Kui pikk oli juustu säilitamisaeg (valmimisaeg) enne tarbimist? Kui kaua püsis juust tarvitamiskölblik?
6. Millisel aastaajal tehti juustu? Kes valmistas juustu?
7. Millise toidu juurde söödi (süüakse) juustu?

8. Millal ja mispärast kadus kodune juustuvalmistamine?
9. Millal hakati Teie piirkonnas (kodus) ostma juustu meiereist, poest?
10. Millist juustusorti ostetakse kõige sagedamini? Kui tihti ostetakse Teie kodus juustu?
11. Kas juustu söövad kõik pere liikmed? Millist juustusorti eelistate maitseomaduste tõttu?

IV. Või

Võitegemise viise ja abinõusid on väga palju ja erinevaid. Järgmiste küsimustega püüame selgitada, millised neist olid iseloomulikud Teie piirkonnale (kodule).

1. Millisest koorest (hapust, rõõsast) valmistati võid?
2. Kui kaua säilitati (koguti) hapukoort (rõõska koort) enne võiks valmistamist? Kas Teie peres oli võitegemiseks kindel nädalapäev?
3. Kelle ülesandeks oli võivalmistamine?
4. Kas Teie piirkonnas kuumutati hapukoort enne võitegemist? Palun kirjeldage hapukoore kuumutamist (kuumutamiskoht, kuumutamiskoht - ahi või pliit, kuumutamise aeg). Kuidas nimetati võitegemisel eralduvat vedelikku? Milleks seda kasutati?

A. Võivalmistamine kausis

5. Kas Teie piirkonnas on käega klopitud hapukoort võiks? Miks nii tehti? Millal toimus see viimati?
6. Millise vahendiga (puulusikas, metall-lusikas, pööris, mand) hõõruti hapukoort kausis võiks? Kas võitegemiseks oli eraldi kauss? Kui suur see oli? Mis materjalidest (puu, savi) oli kauss valmistatud?
7. Kirjeldage hapukoorest võivalmistamist lusikaga hõõrumise teel (lusika liigutamise suund, või surumine tükiks jne.)

B. Võivalmistamine kirnus

8. Kas Teie piirkonnas on kasutatud puukirnu (kitsast tünni) võitegemiseks (joon. 1a)? Kirjeldage kirnu kuju, suurust, võimaluse korral esitage mõõtmed. Kas seda nõu kasutati ainult võivalmistamiseks või oli sellel ka mõni muu otstarve?

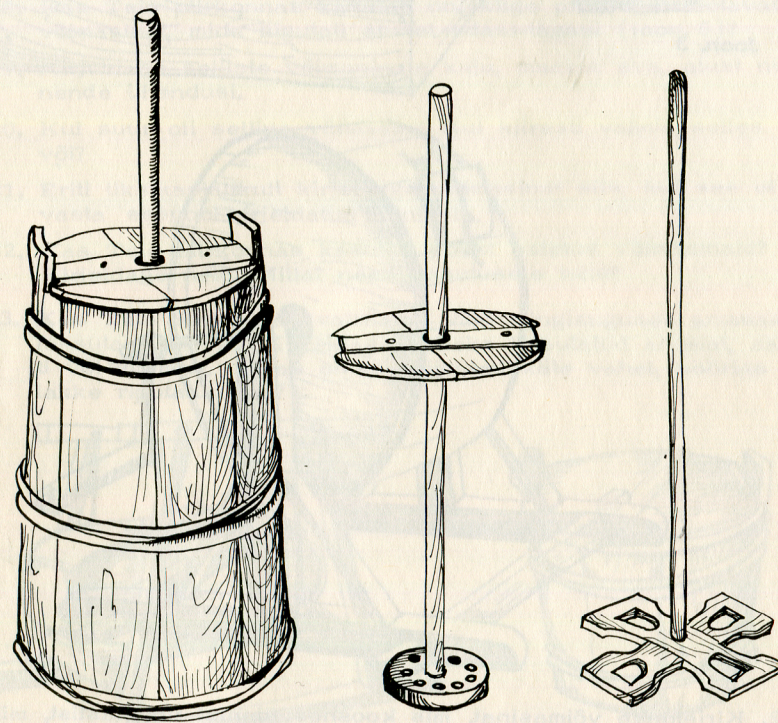
9. Millise vahendiga tehti kirnus hapukoorest võid? Kuidas nimetati seda vahendit? Kirjeldage seda ja esitage võimaluse korral mõõtmed (joon. 1b, joon. 2).

10. Kirjeldage võivalmistamist kirnus. Millal tehti seda viimati?

C. Võivalmistamine masinaga

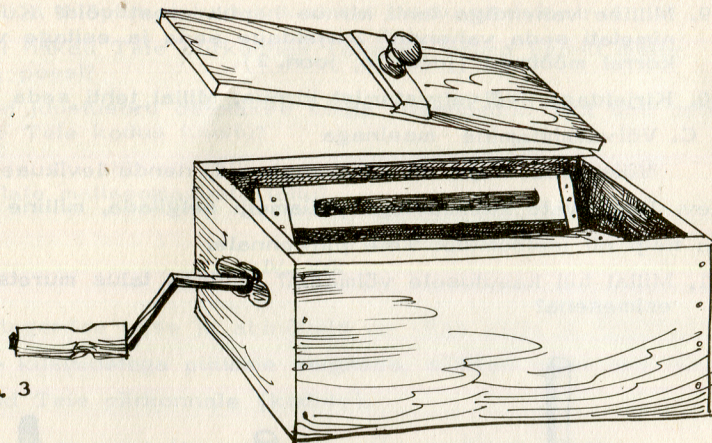
Võimasina tüüpe oli mitmesuguseid, nende levikuaeg oli erinev. Järgnevate küsimustega püüamegi selgitada, milline võimasina tüüp oli iseloomulik Teie piirkonnale.

11. Millal tuli kasutusele võimasin? Millises talus muretseti see esimesena?

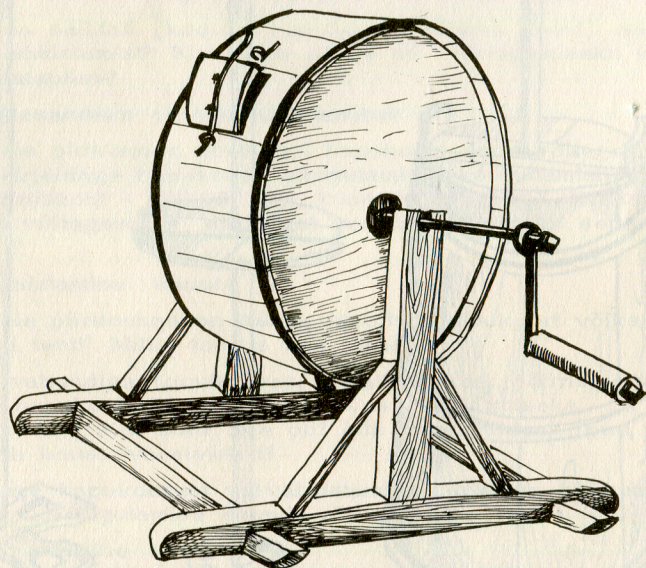


Joon. 1 a, b

Joon. 2



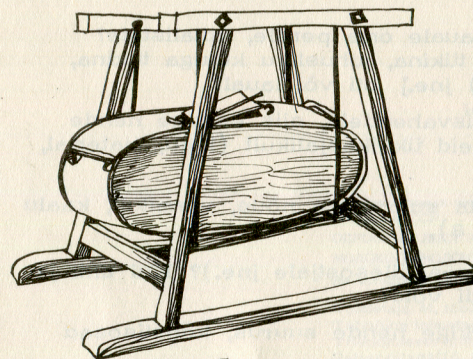
Joon. 3



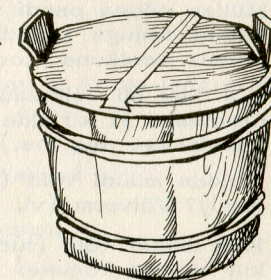
Joon. 4

12. Kirjeldage võimasinat, mis koosnes tünnist või kastist, milles pöörlesid vända abil ringi aetavad tiivad. Millisest puidust olid tehtud võimasina osad? Kirjeldage võimasina ehitust, eriti vända rauda ja tiibu. Kas võimasinal oli alus (joon. 3)?

13. Millal hakati kasutama seda tüüpi võimasinat (joon. 3)?
14. Kui mitu liitrit koort see masin mahutas? Kui kaua kulus aega võivalmistamiseks ühest masinatäiest koorest?
15. Kas Teie piirkonnas kasutati nn. roteeruvat võimasinat, mille kere vändast ajamisel pöörles ümber telje? Millal tuli kasutusele see võimasina tüüp (joon. 4)?
16. Kirjeldage roteeruvat võimasinat. Märkimist väärib kere kuju võimasina ava ja selle sulgemiskonstruktsioon, samuti võimasina alus. Kas koore võiks muutmise jälgimiseks oli võimasinal ava?
17. Mitu liitrit koort mahutas seda tüüpi võimasin? Kui kaua aega kulus selle masinaga või valmistamiseks?
18. Kas Teie piirkonnas kasutati nn. kiige printsiiibil töötavat võimasinat, mida liigutati alusel edasi-tagasi (joon. 5)?
19. Kirjeldage selliste võimasinate kuju, masina ava, alust ning nende ühendusi.
20. Kui suur oli selline võimasin? Kui kiiresti valmis selles või?
21. Eriti üksikasjalikult kirjeldage võimasinat siis, kui see ei vasta eespool kirjeldatud tüüpidele.
22. Kas Teie piirkonnas kasutati poest ostetud võimasinaid? Kirjeldage neid. Millal need kasutusele tulid?
23. Kas Teie piirkonnas valmistati võid mingisuguses anumaks loksutamise teel? Kirjeldage selleks kasutatud anumad, samuti võitegemist. (Kas anumad liigutati käte vahel, nööri abil lakke riputatult jne?).

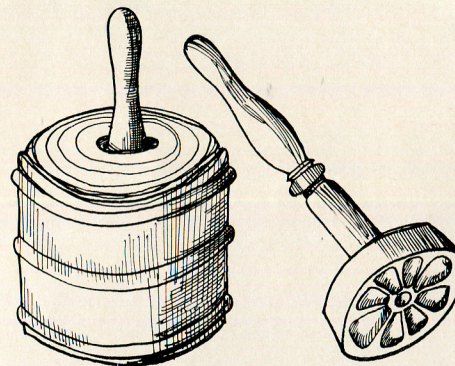


Joon. 5

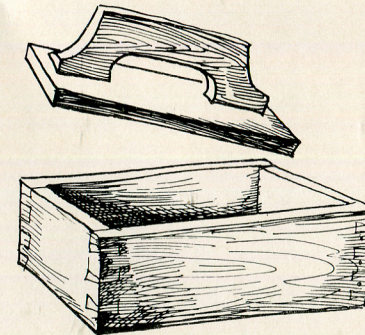


Joon. 6

24. Kõigi võimasinate ja võivalmistamisviiside puhul määrake võimaluse korral kas või nende ligikaudnegi kasutusele tuleku ja kasutuselt kadumise aeg. Väga oluline oleks sealjuures silmas pidada ka selle majapidamise jõukuseastet, kus neid kasutati.
25. Iga võitegemise viisi puhul on oluline märkida, kas kasutati hapu- või rõõskkoort, Milliseid koore omadusi hinnati võivalmistamisel soodsaiks?
26. Kas oli kombeks koorele enne võivalmistamist lisada võid? Miks seda tehti? Kuidas nimetati koorele lisatud võid?
27. Kuidas (lusikaga surudes, alusel pressides) eraldati võist võipiim (pett)? Kirjeldage seda tööd. Kirjeldage üksikasjalikult võipressimise alust. Kuidas seda alust nimetati?
28. Milline oli võipiima kohalik nimetus? Milleks kasutati võipiima?
29. Mida tehti võiga pärast võipiima eraldamist? Kirjeldage või pesemist.
30. Kirjeldage või soolamist. Võimaluse korral märkige ka soola ja või kaalu- ja mahuvahekord.
31. Millises nõus säilitati võid? Kuidas seda nõud nimetati? Kirjeldage seda nõu (joon. 6).
32. Millises ruumis (sahvris, aidas, keldris, piimaaidas) võid säilitati?
33. Kui kaua võis võid säilitada, ilma et selle maitseomadused oleksid halvenenud? Kirjeldage või säilivuse jälgimist.
34. Kui tihti söödi võid? Millistel päevadel ja toidukordadel oli või laual?
35. Millise nõuga pandi või lauale oma perele, külalistele? Millise kujuga [kandilise tükina, juhusliku kujuga tükina, vormis voolituna (joon. 7) jne.] oli või laual?
36. Kui Teil oli võikaunistamisvahendeid, siis esitage nende nimetused ja kirjeldage neid üksikasjalikult (kuju, materjal, kasutamise aeg jne.).
37. Kuidas müüdi võid (kindla suurusega nõus, vormitult, kaalu järgi)? Võivorm (vt. joon. 8).
38. Kus müüdi võid (turul, poes, ülesostjale jne.)? Kui tihti ja kui suures koguses müüdi võid?
39. Kirjeldage võivorme. Märkige nende suurus, koostisosad jne.



Joon 7



Joon. 8

40. Kirjeldage müügivõi pakkimist (puunõusse, paberisse jne.).
41. Millal vähenes või kodune valmistamine? Millal lakkas?
42. Millal hakati võid ostma? Kust (meiereist piima või raha eest, poest, turult)?
43. Kas tänapäeval on või laual iga toidukorra ajal? Kui palju tarbitakse võid keskmiselt inimese kohta?

Koostanud Endla Jaagosild.

Государственный этнографический музей
Эстонской ССР
ОПРОСНЫЙ ЛИСТ № 139
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
На эстонском языке

Toimetaja M. Moora.
Tehniline toimetaja S. Klübard
Trükkimisele antud 19. IX 1975.
Paber 60x84/16, Kohaldatud trükipoõgnaid 0,72. Arvestuspoõgnaid 0,58.
Trükiarv 300. Tell. nr. 1809-1715.
MB- 08538.
Eksperimentaalkombinaat "Bii"
Tallinn, Pikk 68
Tasuta

Tasuta