

Söömisest-joomisest Tartumaa mõisates omaaegsete kroonikate, reisikirjade ja mälestuste põhjal

Koostanud Ants Hein

1555

Liati on igauhele hästi teada, et ülalmainitud Liivimaa maahärradel pole, nagu seda ka sealseil tava-aadlikel, muud sissetulekut, kui vaid see, mille nad saavad oma iga-aastase viljasaagi müügist. Sellele vaatamata ei pea mitte ükski sinatsed vürstlikud maahärrad, vaid ka nende kõrge soost nõuandjad, komtuurid ja foogtid end üleval seal kõige laiema joonega, paistes silma nii oma üleliigse õgimise kui ka suure prassimisega, ent samuti uhke riietuse ja kallite väärisasjadega, millistega võrreldavat toredust kuskil Saksamaal või mujalgi elavad kõrge vürstid, hertsogid ja krahvid endale üldse lubada ei saaks. Sealne aadelgi ei jää selles osas mitte millegagi maha, ja kui nad peaksid tahtma oma lauludele seal refrääniks võtta, saaks see olla „aina veel ja veel!“. [...] Niihästi sealsetes linnades kui ka sisemaa lossides ja mõisates peetakse suurimaks auks, et kuigi nad sündinud seal liivimaalastena ja väljaspool Saksa natsiooni¹, võidakse ikkagi olla sakslased ning elada ka saksa elu, mis tähendavatki söögi ja joogi osas mitte mõõtu pidamist.

Joachim Burwitz 1555. aasta 19. veebruaril oma kirjas Rootsi kuningale Gustav I Vasale. – Avaldatud artiklis: W. Lenz jun., *Joachim Burwitz' Bericht über Livland aus dem Jahre 1555*. – Zeitschrift für Ostforschung, 20. Jahrgang, Marburg 1971, lk 717. Tõlkinud Ants Hein.

Joachim Burwitz (surnud enne 1573) oli Liivimaa päritolu Rootsi diplomaat ja alates 1541. aastast ka Rootsi kuninga Gustav I Saksa kantselei sekretär. 1550. aastatel käis ta kaunis tihti diplomaatilistel missioonidel ka Liivimaal, jäädes 1555. aastal lõpuks Riiga elama. Tema vend Hans oli olnud Tartus gildivanem.

1584

Kuna headel laiskadel päevadel tol ajal Liivimaal veel otsa ega äärt ei olnud, siis kulus selleks igal aastal sugugi mitte vähe ja ehk küll Liivimaa kõiksugu teravilja poolest üsna saagirohke on ja seal ka alati rohkem otra kui rukist külvatakse ja lõigatakse, siis võidi ometi igal aastal mitu tuhat sälitist² rukkeid ilma ühegi kallinemiseta maalt laevadega välja vedada ja ära anda, aga mitte ainsatki sälitist linnaseid ega otri, kuna neid oli kohapeal tarvis, sest mõni aadlimees tarvitas oma mõisas aastas üle kahekümne sälitise linnaseid ära. Juhtus ka, et keegi vana Liivimaa aadlimees oli selle üle imestanud, kui tema valitseja oli 18 sälitist linnaseid ühe aasta rehnutti pannud, et seda mitte rohkem polnud ära tarvitatud, ja ütles seepeale, et ta olevat nüüd nii vanaks saanud, aga seda polevat ta mitte arvanud, et nii väheste linnastega terve aasta oleks läbi saadud nagu sel aastal. Ning selles ja paljudes teisteski mõisates oli säärane prii olemine, et peaaegu iga nädal tapeti üks suur veis ühes hulga lammaste, tallede, kanade ja hanedega ning praepanni või katelt ei saadud kogu aasta tulelt ära. Niisugust mõisa pidasid paljud aadlikud, kellel umbes 80 või 100 talupoega oli. Ent orduisandate linnustes, kus sissetulekud olid suuremad, käis asi palju vägevama hooga, seal ei lukustatud ilmaski

¹ S.t väljaspool Saksa Rahvuse Püha Rooma keisririigi piire

² Tallinna sälitis oli 24 tündrit ehk umbes 3050 liitrit.

keldrit ka harilike tallivendade või teenrite eest ja need lakkusid ööd kui päevad nõnda, et igal kevadel hulganisti ära surid. Ja kui keegi aadlik või mitteaadlik oma asja pärast pidi lossi minema, siis ei võinud mõelda, et ta kainelt ja ilma täis peata sealt alla tuleks. Sest see oli Liivimaa isandate kiitus ja au, et nad oma linnustes igaüht, olgu kõrgest või madalast seisusest, rohkelt joogiga kostitasid ja külalislahked olid; seda eeskuju järgisid kõik nende alamad, nii et lõpuks lakkumist ja prassimist paheks ei peetud, vaid suurtsugu inimeste auks ja vooruseks. Sellepärast harjutati seda nii vägevasti, et kõikides maades loeti tol ajal liivimaalaste suureks auks ja kiituseks, et nad vägevad lakkekrantsid olid, nagu sellest mõneski kroonikas juttu on. Ja kuigi Kõigevägevam Jumal liivimaalasi pole unustanud ja neid ihu ja mõistuse poolest heade annetega on ehtinud, siis raiskas sel ajal ometi enamus neid andeid ülemäärase prassimise, tõlpluse ja logelemise peale. Ning nende kokkutulekutel ei kuuldud suurema hulga poolt mitte kaaluvatest või tähtsatest asjadest ja tegemistest räägitavat, vaid juttu tehti aina jänestest, rebastest, koertest ja hurtadest ning teistest tühistest asjadest. Ja mõned neist kiitlesid endil nii palju koeri ja hurtasid olevat, et neil nende peale kuus või seitse sälitist vilja aastas ära kulub.

Balthasar Russow, *Chronica. Der Provintz Lyfflandt, darinne vermeldet werdt. Wo dath sülvige Landt ersten gefunden, unde thom Christendome gebracht ys: Wol de ersten Regenten des Landes gewesen sind: van dem ersten Meyster Düdesches Ordens in Lyfflandt beth up den lesten, unde van eines ydtliken Daden*. Bart 1584, lk 32_v–33_r (eesti keeles: B. Russow, Liivimaa provintsi kroonika. Tlk. J. Kivimäe. Tallinn 2022, lk 118–119).

Tallinna Püha Vaimu kiriku pastor Balthasar Russow (u 1536–1600) kirjeldab siin olukorda enne 1558. aastal puhkenud Liivi sõda.

1774

Paljud saadused, mille tarvitamist muudel maadel peetaks liialeminevaks luksuseks, on saadaval sedavõrd madala hinnaga, et nende mittetarvitamise peale vaadatakse siin kui päris naeruväärseks mineva ihnutsemise peale, kusjuures sinna hulka saab lugeda ka igasuguseid jahiloomi ning kalu, kogu lihakaupa ja üht-teist veel muudki, mis paigalistele mõisnikele ei lähe maksma tegelikult mitte midagi ja ka mille toimetamine maalt linna ei too nende jaoks kaasa mingeid lisakulutusi. [...] Meie esivanemad ei tundnud kõiksugu nüüdisaja delikatesse, aga nende toredus polnud vähesem, küll aga nende teenistus. Nende pulmad ja muud võõruspeod kestsid kaheksa või rohkemgi päeva. Vahel sõideti piirkondade viisi mõisast mõisa ühelt maugumaitsemiselt teisele – milline priiskamine! Praegusajale omane kommetsi peenendumine on sellised tavad kõrvale tõrjunud; ilma, et selle kohta oleks mingit seadustki välja antud, on tülikate ja ülepaisutatud söömapidude osas kokku tõmmatud, enamik maa-aadlist korraldab selliseid ka linnades, kus need kestavad ainult ühe päeva ja seetõttu ka vähem maksavad. Praegune toretsemine kulub rohkem sellise peale, mis silma hakkab: uhked hooned, ekipaažid³, majariistad jms.

August Wilhelm Hupel, *Topographische Nachrichten von Lief- und Ehistland*. Erster Band. Riga 1774, lk 583. Tõlkinud Ants Hein.

August Wilhelm Hupel (1737–1819) oli pärit Saksi-Weimari hertsogkonna alale jäänud Buttelstedtist ja õppinud aastail 1754–1757 Jena ülikooli usuteaduskonnas; aastail 1757–1760 oli ta olnud Riias koduõpetaja, 1760–1763 Äksi ja 1763–1804 Põltsamaa koguduse pastor, aastast 1804 elas Paides.

1777

Viimase kolme kümnendiga on meie elamise tavad ja kombed väga palju peenendunud. Ka luksuses on jõutud juba väga kaugele. Nagu me ise, armastasid ka meie isad küllaltki sageli

³ Pr. équipage, tõld koos hobuste, kutsari ja eesratsutajatega

külalisi vastu võtta; roogasid, mis olid selleks puhuks valmistatud, leidis küll vähe, kuid neid oli tehtud väga suurtes kogustes ning siis ka kuhjaga lauale toodud. Veel praegugi lepivad siinsed linnakodanikud kaunis piiratud hulga toidukäikudega, ent maal aadlike juures on niisuguseid käike enamasti juba üle kahe korra rohkem; vahel ületavad siinsete mõisnike perekondlikeks pidupäevadeks kaetud söögilauad oma toreduse poolest isegi vürstlike vastuvõttude omi; ka kaasatoodud hobuste ja teenijate rohkus suurendab nende pool seda sära ja hiilgust. Isegi kõige vaesem käsitöömeister ei saa pidada pulmi siin enam ilma veini, punši ja rikkalikult kaetud lauata; tema naise pühapäevarõivad võivad näha vahel välja isegi uhkemad kui mõnel kodanikuproual; ilma kohvijoomiseta ei kujuta ta oma päevi siinmail enam ettegi; ise töötab ta seejuures vähe, sest seda teevad tema eest ta sellid ja sageli veedabki ta oma pealelõunad kusagil seltskonnas. Pole midagi ennekuulmatut, et mõnes mõisamajas võidakse juua aastas üle 30 tündri⁴ õlut. [...] Kolmekümne aasta eest kujutasid siinsete mõisnike juures toimunud kokkusaamised kaunis lihtsaid lustipidusid: aeg kulus harilikult pante lunastades, lauldes ja torupilli saatel tantsu lüües ning kuna majad olid väikesed, tuli nii vanadel kui ka noortel veeta öö vahetevahel nendes segiläbi õlgede peal. Nüüdseks on aga nii üldine maitsekus kui ka elutase juba sedavõrd palju edenenud, et ka maal osatakse elada justkui mõnes suures linnas. [...] Igal pool on saanud kombeks seltskonnas nii saabumiste kui ka lahkumiste puhul suudlusi vahetada, komme, mis on laenatud usutavasti venelaste käest. Suudlusi vahetavad nii meeste- kui ka naisterahvad, kusjuures mehed suudlevad naistel nii nende kätt kui ka suud. Suudlemata jätmist peetakse taktituseks, välja arvatud juhud, kui tegemist juba tõesti väga suurearvulise seltskonnaga või kui inimesed pole omavahel tuttavad. Vaid väga vähestes siinsetes mõisamajades võib tunda veel mingisugust teeseldut või punnitatut olekut. Ükski kodanik, liiatigi aadlik, ei käi siin jala, nagu seda näiteks Saksimaal hobuste vähesuse tõttu vahel ikka ette tuleb. Isegi nendel aadlikel, kes sunnitud laagrisse jääma, s.t elama kellegi teise kulul, on oma isikliku tõlla jaoks olemas ikkagi 4 kuni 6 hobust, mis ei tähendagi iseenesest kuigi suurt väljaminekut, sest need loomad aetakse suvisel ajal karjamaale ja neil puhkudel ei vaja nad ka eriti lisaõõtmist. [...] Enamik liivimaalasi armastab liha- ja piimatoite; eriti just suvel tarvitatakse sageli paksu smandiga hapupiima, armastusest hapukoore vastu kasutatakse seda sageli või ning õli asemel ja isegi salateis.

August Wilhelm Hupel, *Topographische Nachrichten von Lief- und Ehistland*. Zweyter Band. Riga 1777, lk 40–42. Tõlkinud Ants Hein.

1780

Maja, milles nüüd elasin, oli suur ja ilus, kivist ehitatud, sel oli kaks korrust, samuti oli see korralikult möbleeritud; teenijad olid ilusti rõivas, toit oli suurepärase, mitut sorti vein oli igal ajal saadaval. Lühidalt – siinses lõunalauas polnud miskit, milles osas oleks jäänud alla ka kõige kõrgematele standarditele. Nõud olid hõbedast – siiski olid paljude õnnetute ohked kleepunud kogu selle rikkuse külge ja kui need õnnetud ise oleksid saanud siin nüüd kohal olla, küllap oleks nii mõni nende poolt poetatud pisar langenud neile ilusatele nõudele veel lisaks. [...] Omaenda kõrvaga kuulsin ma vana mõisahärra suust tema tooreid põhimõtteid ja need olid palju jämedamakoelisemad kui ta pojal, kuid võis olla ju ka nii, et viimasel polnudki mingeid kindlaid arusaame veel üldse välja kujunenudki. [...] Kõva häälega luges vanahärra nimepidi söögilaua ääres üles kõik need kohad talupoja kehal, kuhu võib vabalt malakaga virutada, ilma et keegi sellest veel vigaseks jääks.

⁴ 1 tünder = ca 115 liitrit

[**Christian Hieronymus Justus Schlegel**.] *Reisen in mehrere russische Gouvernements in den Jahren 178*, 1801, 1807 und 1815. Erstes Bändchen: Reise über Ober-und Nieder-Sachsen und die Ostsee nach Ehtland im Jahre 178**. Meiningen 1819, lk 141–142. Tõlkinud Ants Hein.

Christian Hieronymus Justus Schlegel oli sündinud Saksamaal Jena õpetaja-organisti pojana ja õppinud aastail 1775–1779 Jena ülikoolis teoloogiat. 1780. aastal tuli ta Eestimaale koduõpetajaks, aastail 1782–1795 oli ta Mogiljovis luteriusu saksa koguduse õpetaja, alates 1796. aastast Vene riigi teenistuses posti alal.

1782

400–500 rublaga võib päris hästi siin terve aasta ära elada, suutes seejuures oma kodus korraldada igal nädalal isegi mingisuguse õhtusöögiga vastuvõtu. Kalu on saada väga soodsa hinnaga, samuti pole teisedki toiduained siin kuigi kallid. Tolle väheldase rahasummaga, mida mainisin, saab hakkama siin paremini kui näiteks pooleteise tuhande rublaga kusagil vürstlinnas. Toopärast on nii mõnigi aadlipere, kes tahtnud tegeliku põllumajanduse juurde käivatest vaevadest end vabaks teha ja andnud seetõttu oma mõisad mõnele sugulasele valitseda või rentinud need hoopiski võõrastele välja, seadnud ennast siia sisse juba päriselt. Kui ma vastu õhtut siin läbi tänavate jalutasin, kuulsin mõnelt poolt klaverimängu, kena lauluhääl sinna juurde, ja mitte harva polnud see keegi aadliperest pärit neiu, kes maalt kas ainult mõneks ajaks või lausa päriseks siia kolinud ning kasutas nüüd juhust, et oma andeid arendada. Paljuskki just sedaviisi on Tartu ümbruses paiknevates mõisates pesitsev aadel saanud juurde mitmekesist lihvi. Tihti elataksegi talviti linnas või saadetakse mõneks ajaks sinna oma lapsed ning lastakse neil õppida asju, mis kaunistavad inimese elu. Nõnda õhkub sellest meeldivast paigast, kus kirjavaraga tegelemist, kunste ja üldse peenemat eluviisi hinnata osatakse, viljastavat kiirgust lausa miilide taha.

[**Christian Hieronymus Justus Schlegel**.] *Reisen in mehrere russische Gouvernements in den Jahren 178*, 1801, 1807 und 1815. Zweites Bändchen: Reise über Dorpat und einen Theil des Dörptschen Kreises durch das Pleskowsche, Polozkische und Mohilow'sche Gouvernement im Jahre 178**. Meiningen 1823, lk 15–16. Tõlkinud Ants Hein.

1784–1796

Kui tahetakse luua endale selgemat pilti sealse aadli jõukama osa, eriti maa-aadli, elukorraldusest, sellest luksusest ja heaolust, milles nad elavad ning õppida seejuures tundma ka nende iseloomuhooni, tegutsemisajendeid ning käitumismalle, peaks nendega koos lausa mitu aastat elama. Pealegi on sealsed härrased suutnud end oma maamõisateski nõnda mõnusalt sisse seada, et võite linnaelu peibutused selle kõrval lausa unustada. [---] / Laias laastus vaadelduna elavad nad seal palju suurema pillamise, toretsemise ning mõnulemise tähe all kui siinne Saksamaa aadel tavaliselt, ehkki küll mitte alati samavõrd peene maitse ja lihvitusega. Too pillavus, hiilgus ja sära, mis seal igale välismaalasele silma hakkab, ei väljendu ainult üksikutes valdkondades, vaid läbib sealset elukorraldust tervikuna. Nii nende eluasemed, toit, mida nende juures pakutakse ja vastuvõtud, mida nad korraldavad, teenijaskond, tõllad ja hobused – kõik see on seal, vähemasti sealse aadli rikkama osa juures, seatud hiilgavamale järjele, kui mul on olnud võimalust seda näha Saksa aadlile kuulunud pärus- ehk rüütlimõisates.

Et tooni annab suur külalislahkus, pole aasta ringi külalistest puudust, kusjuures eriti jõulud, lihavõtted ja jaanid on too aeg, mil kõik aadlimõisad ning ka osa pastoraate lausa sumisevad kõiksugu külalistest ja peovõõrastest. Seejuures pole kõige vähematki põhjust tunda muret ka selle üle, et satutakse kellelegi tülinaks – kuigi võhivõõras, oled sa ikka igal

pool ja igal ajal teretulnud. Ja seda isegi neil hetkedel, kui mujal maailmas harilikult kedagi külla ei oodatagi – nimelt lõuna- või õhtusöögi aegu. Ka ei kibeleta seal kunagi vihjama, et need külalised, kes kord juba saabunud on, lõpuks end ka mineku tarbeks sättima hakkaksid, vaid püütakse neid enda juures hoida nii kaua kui vähegi võimalik. Tolle asjaoluga võib arvestada ka kõige vaesunum ja kurvakujuolisem aadlimees, seda enam, et nii nagu meil siin Saksamaal, seisab ka seal *splendida miseria*⁵ küsimus üsna elavalt päevakorral. Sestap käibki seal pidev ringisõitmine mööda mõisaid, kusjuures külastatakse nii naabreid kui ka sugulasi.

Ja mis juubeldamine läheb lahti, kui kuskilt taas kostab: Külalised tulevad! Siis algab tants, musitseeritakse, mõned hakkavad kaarte mängima, mõned seavad end jalutuskäigule või hobustega sõitma, võidakse teha põgus kõrvalepõige mõnesse karjamõisa, pastoraati või isegi naabermõisniku juurde, korraldada väike kalal- või jahilkäik, kusjuures kõike seda ilmestab suurim seltskondlik sundimatus. On võimalus koguneda nii elutubadesse kui ka saali, et seal klavessiini, klavikordi või klaveri ääres oma meelt lahutada, ent ka söögituppa või siis hoopis visiit- ehk külalistetoas asuva piljardilaua ümber, majahärra kirjutustuppa, prouade-preilide buduaari või astuda sisse ka teenijatepoolele, et seal kellelegi käsud kätte anda. Ei mingeid paindumatuid kombe- ega mängureegleid, jäika etiketti, mis kammitseks käsi või jalgu! Igaühel on vabadus teha just seda, mida ta paremaks peab: kas jääda majja või minna aeda lõbutsema, liituda seltskonnaga või siirduda hoopis põldude ja metsa vahele uitama.

On üks komme, mis pole levinud mitte üksnes Venemaal ja Rootsis, vaid ka üle Liivi- ja Eestimaa – pakkuda enne söömalauda asumist pisut suupistet ehk sakusmenti, mis koosneb enamasti kalamarjast, lõhe- ja heeringalõikudest, sardiinidest ja kiludest, kuid lisaks suitsulihaviiludest, ning mille juurde käib klaasike põletatud viina ehk likööri, akvaviiti jms. Seda terviseklahvi või -klähvakat nimetatakse seal Schälchen'iks, sest juuakse seda väikestest napsuklaasidest. Isegi osa daame ei ütle sellest tervisenapsist ära ning mõned lasevad suupistelaua juures püstijalu toidul juba nõnda hästi maitseda, et kui söögilaua äärde jõuavad, on neil kõht juba pooleldi täis. Toosama komme valitseb ka kõigis sealsetes linnamajades.

Nüüd tulevad teenrid ja kutsuvad saksu kõigist tubadest, aiast ning ka mujalt sööma. Korralikemates majades on harilikult olemas ka erilised söögitoad, kuhu igaks korraks kaetakse eraldi laud ja mitte üksnes neil päevil, kui majas viibib külalisi, vaid ka siis, kui pere on isekeskis. Erilisi pidusööminguid pole seal kombeks korraldada, sest niikuinii on laud kogu aeg just nõnda sätitud, et olla valmis ükskõik keda igal ajal vastu võtma ning kostitama. Et siis, kui on oodata ekstra kutsutuid või ka endast ette teada andnud külaliste saabumist, kõike veel hiilgavamalt ja laiema joonega tehakse, on iseenesestki mõista. Pole seal tavaks ka söömapidusid pikemat aega ette kuulutada, rääkimata sellistest kostitamistest, mille tarbeks tuleks juba veerand aastat varem hakata ettevalmistusi tegema, vahepealse aja ainult tavatoitu nädides. Ei saadeta välja seesuguseid tseremoniaalses vormis peokutseidki, nagu see on kombeks näiteks Saksimaal ja Austrias. Ükskõik, kas ollakse oma tulekust ette teatanud või mitte – igaüks, kes on tulla tahtnud, võetakse rõõmsalt vastu ja kui kord ollakse juba majas tuttavaks saadud, võib ka niisama ikka ja alati kohale tulla, ootamata mingit eraldi palumist ja kartmata, et keegi selle peale viltu vaataks.

Roogade valmistamisviisi, mitmekesisuse ja rafineerituse osas valitseb seal segu Saksa, Prantsuse, Rootsi ja Vene kokakunstist. Seetõttu võib näha laual seal ühteaegu nii paksu Prantsuse juurviljasuppi ehk *potage*'i, Saksa šnitsleid, taignas küpsetatud kalu ja hapukapsast kui ka venepäraselt tehtud rosoljet ning magustoite. Et see kõik on valmistud-sätitud kõige valituma maitse ja maiamate suude järgi, ei vaja eraldi rõhutamist. Pealekauba ei ähvarda sellise kirju toiduvaliku puhul oht, et kellelgi tuleks tõusta söögilauast seal pooleldi näljasena või rikutud apetiidiga – pigem valdab kõiki söömaaja lõppedes üldine rammestus ja nii mõnigi peab tunnistama end tundvat süümepiinu liigse isu ja häirida saanud dieedi pärast. Ka veinidest ei tunta puudust – levinumad margid on *Alter Franz*, *Médoc*, *Margaux*, *Petit*

⁵ Ld. 'hiilgav viletsus', siin vaesunud aadlike tähenduses

Bourgogne ja *Pontiac*, magusamatest markidest aga *Malaga*, *Luenelle* ning muskaat, kuid vahetevahel pakutakse ka šampanjat, madeirat, sürakuusat jms. Hulk pärisoriseid teenreid on alati kõrval, valmis igal hetkel midagi juurde tooma, mõnd taldrikut, kahvlit, lusikat või nuga välja vahetama, ulatama üht-teist kõrvalehammustamiseks ja ka jooki juurde kallama. Kalleid küpsetisi, isuäratavaid hoidiseid, hõrgult tehtud teravaid kastmeid, ilusat kala-, uluki- ja linnuliha ei leidu mitte üksnes ülikülluses, vaid ka haruldases mitmekesisuses. Roogi on nii palju, et lauad vajuvad nende all vahetevahel lausa looka.

Mõistagi leidub kõige pakutava hulgas ka lihtsamaid, küll veidi isevärki mõjuvaid rahvusroogasid, rääkimata mõnedest eriti tugevatest toitudest, mis seostuvad sealse kliima karmusega. Kas või näiteks terve Liivi- ja Eestimaa jaoks nii tüüpiline peergas ehk soeõlu, mida osataksegi vist üksnes seal tõeliselt hästi keeta ja mis kujutab omamoodi piimasuppi, kusjuures seda armastatakse süüa just õhtuti. Tehakse seda piimast, millesse on veidi õlut juurde segatud, mistõttu see on osalt paksuks tõmbunud. Sellel klaasides serveeritaval ihutoidusel on seal rohkesti austajaid, kuigi näiteks Saksamaal on seesugune peergas tundmatu ja küllap ei osataks selle maitsetki seal päriselt hinnata. Samuti tehakse seal üht erilist verikäkki, mille nimetuseks on *Palte* ehk *Keck* ning mis segatakse kokku verest, pekikuubikutest ja jahust, keedetakse vees läbi ja lõigatakse lõpuks seibideks, mis kõik ükshaaval või sees panni peal üle praetakse. Sedagi toitu peavad paljud seal omamoodi delikatessiks. *Puddro* on aga paks ahjus hautatud täisterapuder, mida süüakse koore ja suhkruga ning mis on sellisena tõesti ka maitsev. Samuti tuleb sealsete rahvusroogade hulka arvata mitut sorti tanguvorste, mis lisaks tangudele on saanud täidiseks ka verd ja pekitükke ning mida võidakse anda lauale üsna mitmelgi moel. Kõige jubedamaks sealseks söömapooliseks pean ma aga nõndanimetatud *Kälbertanz*'u ehk ternespiimaputru, mis kujutab selliselt lehmalt, kes just poeginud on, lüpstud rasvarikkast piimast keedetud paksu munapudrutaolist tarrendit. Mõisates, kus jälgitaks nooblimat elustiili, seesuguseid toite muidugi ei pakuta.

Lisaks eelnimetatud roogadele ning jookidele leidub laudadel ka mitmesugustest marjadest, nagu näiteks kirssidest, punastest sõstardest, jõhvikatest, vaarikatest ja kukerpuumarjadest keedetud maitsvaid sahtisid, mis on üsna mokapäraseks lisandid nii praadidele kui ka küpsetistele. Alati, olgu siis külalised kohal või ei, võib iga söögilaua keskelt leida *plat de ménage*'i – aluse, kuhu on paigutatud nii suhkru-, kaneeli-, pipra-, ingveri- ja soolatoosid, õli- ning äädikapudelikesed kui ka kausikesed sidrunilõikudega. Inglise õlut ehk porterit, mõdu, kohapeal pruulitud heledamat õlut, mis oma headuselt ja maitsest mõnel pool sarnaneb lausa Inglise omaga, või ka veiniga maitsestatud vett – kõike seda võib igaüks vajadust mööda küsida ka teenrite käest, kes nagunii sealsamas sööjate selja taga askeldavad.

Kui majas pole külalisi, koosneb tavalise aadlimehe juures antav argipäevane lõunasöök enamasti neljast ning õhtusöök kolmest käigust, kuid pühade aegu küünib see viie või kuue käiguni. Suuremate pidusöökide puhul pole eri roogade hulk küll millegagi piiratud ja lauale tuuakse nii mitu käiku, nagu peremees seda oma maitsemeelelt ja rahakotist lähtuvalt, kuid vahel ka lihtsalt uhkustamisest, vajalikuks peab. Harilikult istutakse lõunalauda kaheteist või ühe ajal, õhtusöögilauda aga seitsme või kaheksa paiku, ent kui on tegu arvukama seltskonnaga või kui kõik pole veel kohale saabunud ning kellelgi on huvitav kaardipartii pooleli, siis ka veidi hiljem. Üldiselt hõlmavad söögirõõmud Liivimaa aadli igapäevasest olimest olulise osa ja nad oskavad seda ka vääriliselt hinnata. Sellise mõisniku kuulsus, kel on korralik köök ja hästi varustatud kelder ning kes võtab oma külalised alati lahkelt vastu, võõrustades neid kõige paremaga, on levinud kaugele. Nende juurde vooritakse nii lähedalt kui ka kaugelt. Enamasti on need kõige hiilgavamad seltskonnad, kes siis lookas laudade ümber kogunevad ning kui ühes või teises mõisas leidub vilunud kokk ja kui lauale on toodud ka kõige paremad veinid, ollakse heal meelel valmis kõige selle kohta ka kiitust

jagama. Võistlus ei käi mitte üksnes selles, kelle juurde kõige rohkem külalisi kokku tuleb, vaid selleski, kelle söögilaud on kõige uhkemalt kaetud. [---]

Oma teenijarahva valivad sealsed aadlikud tavaliselt omaenda pärisorjade hulgast. Osalt sissejuurdunud tavade tõttu, kuid osalt ka vajadusest on seal üldiselt tavaline, et teenijaid on hästi palju. Vaja ei lähe mitte üksnes kolme või nelja toapoissi, vaid ka niisama palju toatüdrukuid, lisaks kahte kangrut, ühte kuni kahte kokka, ühte kokapoissi ja ühte köögitüdrukut, kingseppa, tislerit, pottseppa, kutsarit, kahte tallipoissi, ühte eesratsutajat, ühte virtinat ehk majapidajannat ning vahel ka rätsepat ja koduõpetajat. Harilikult käivad teenrid ringi lühikestes vammustes ning livreesid kantakse ainult siis, kui majas leidub külalisi või kui ollakse kuskil väljasõidul. Tihti võib see, et nõnda palju teenijaid on kokku aetud, põhjustada isegi asjatut tülinat, mistõttu neis paigus, kus neid vähem koos on, võib kogeda vahel hoopis kiiremat ja korralikumat teenindamist.

Et teenrid saaksid välja õpetatud, peavad nad algul, pärast seda, kui härra on nad alles külast mõisa toonud, nelja nädala jooksul kõike niisama pealt vaatama, mängides justkui tummi tunnistajaid – niimoodi pehmeneb pisut nende tõlp, tahumatu loomus ja nõnda saavad nad ka esmast aimu taldrikute, joogiklaaside, praevaagnate, karahvinide ja muu sellisega ümberkäimisest. Pikapeale õpivad nad selgeks laua ääres ettekandmise, õpivad soenguid tegema, raseerima, samuti köögis talitama, sel alal kujuneb mõnest tõeline meister, lisaks veel kunstratsutama, tõlda juhtima ja muudki, tüdrukud aga õmblema, pesu pesema, triikima, ketrama jne. Tülin, mis käib kaasas sedavõrd suure inimhulga ohjamisega, on vältimatu, kusjuures see toob kaasa sellegi, et osa teenijaist logeleb, eriti veel need, kes oskavad oma ülesandeid teiste kaela sokutada. Sestap peabki seal isegi selliste lihtsate toimetuste jaoks, millega Saksamaal või Prantsusmaal saaks mõni meesteener ehk teenijatüdruk ka üksipäini hakkama, arvestama ikka vähemalt kolme toapoisi ja sama hulga toatüdrukutega. Naisteenijaid ei kasutata seal tubadesse ja söögilauda ettekandmisel kunagi, või kui, siis ainult haruharva – selle eest kuulub nende ülesannete hulka laudadelt nõude koristamine, põrandate pühkimine, köögitoometused, pesupesemine ja lastehoidmine. Kõik muud tööd on meesteenrite teha. Mõned mõisnikud on võtnud enda juurde teenima ka oma talutüdrukutega sigitatud vallaslapsi, pannes nad siis paremini, saksa moodi riidesse ning lastes neil üht-teist mujal juurde õppida. Mõnikord tuleb hea teenija saamiseks isegi raha välja käia – vilunud koka või juuksuri-habemeajaja eest küsitakse tavaliselt 300 rubla, toatüdruku hind kõigub 100–150 rubla ümber.

Kutsari hoole all on enamikus mõisates 20 kuni 30, kuid vahel isegi rohkem hobuseid. Abiks on antud talle nii tallimees kui ka tallipoisid. Ka sõidukite puhul aetakse suurt luksust taga. Tean aadlikke, kellele kuulub korraka kuni kolm inglise tõlda, igaüks 1000 kuni 1500 rubla väärt, mõned kergtõllad ja kaarikud ning ka kaks, kolm või isegi veel enam kalessi. [---] Sagedane komme on rakendada hobused tõlla ette vene, ehk nagu seal öeldakse, jamštšiku⁶ moodi – selle iseloomulikum joon on see, et iga hobune peab olema eri karva või vähemasti ei tohi lasta kahel ühte värvi hobusel kõrvuti joosta. Ka kutsar ja eesratsutaja, see tähendab poiss, kes on pandud esimese rea vasakpoolse hobuse selga ratsutama, peavad siis vene kombel rõivais olema. Selline segapudru rakendusviis räägib venelikust bisarsest maitsest ja vaevalt see Saksamaal läbi lööks, pigem naerdaks see siin välja. Mõned, kes tahavad veelgi uhkemat muljet jätta, lasevad husaaride või haidukkide moodi riidesse pandud pärisoristel tallipoistel ka oma tõlla kõrval ratsutada. [---]

Vahetevahel võib seal näha kutsareid, kellele on lastud ette kasvatada pikk habe. Algul riivas see mul silma, kuid pärastpoole, kui juba harjunud olin, paistis seegi üsna talutav. Maal reisides sõidetakse harva teistmoodi kui kuus hobust tõlla ees, eriti veel siis, kui ka daamid on peal. Seetõttu ei kohtagi kuuehobuserakendis sõidukeid kusagil mujal nii rohkelt kui Eesti- ja Liivimaal. Sealsetes linnades tohivad kuuehoburakendit kasutada küll ainult kindrali auastmes

⁶ Jamštšik, vn. 'postipoiss'

või samaväärsesse tsiviilteenistuse klassi kuuluvad isikud, tavaline aadlimees sõidab neis kahe hobusega. Seda, et sõidetakse äärmiselt nobedalt, pole vaja vist eraldi rõhutada, sest on ju komme hobuseid kiirele sõidule sundida iseloomulik kogu Venemaale. Ja mitte üksnes siis, kui neid rakendatakse kergete troskade või kaarikute ette, vaid pole midagi eriskummalist näha ka kuuehobuserakendis tõlda täie galopiga mööda maanteed kihutamas, ükskõik kui armsaks sealsed härrased oma hobuseid ka ei peaks...

Johann Christoph Petri, *Ehstland und die Ehsten, oder historisch-, geographisch-, statistisches Gemälde von Ehstland. Ein Seitenstück zu Merkel über die Letten*. II. Gotha 1802, lk 361–386. Tõlkinud Ants Hein.

Johann Christoph Petri (1762–1851) oli sündinud Erfurdi lähedal Kleinmölsenis pastori pojana ja õppinud nii Erfurdi kui ka Jena ülikoolis. 1784. aastal tuli ta Liivimaale ja jäi koduõpetaja tööle siia kuni 1796. aastani, suundus seejärel aga tagasi Saksamaale, kus oli aastatel 1797–1820 Erfurdi gümnaasiumi rektoriprofessor ja aastail 1797–1816 ka Erfurdi ülikooli privaatdotsent.

1784–1796

Sealseis kasvuhooneis kasvavad isegi ananassid ja artišokid ning lavades melonid ja arbuusid – ja seda koguni sellisel hulgal, et sain neid seal süüa isegi sagedamini kui seda varemalt kusagil Saksamaal. Hoonete seinte ääres võib näha ka viljakandvaid aprikoosi- ning virsikupuid ja – oh imet! – isegi marjakobarais viinapuuväite. Viimased tuleb külma eest küll talviti klaasakendega kinni katta või kaevatakse nad sügise saabudes hoopiski välja ja viiakse kasvuhoonesse varjule. Mis kõik vaev, kulu ning pingutus!

Johann Christoph Petri, *Ehstland und die Ehsten, oder historisch-, geographisch-, statistisches Gemälde von Ehstland. Ein Seitenstück zu Merkel über die Letten*. II. Gotha 1802, lk 446. Tõlkinud Ants Hein.

1784–1796

Juba esimestel päevadel pärast Eestimaale saabumist ütles keegi mu uutest sõpradest: „Te olete saanud ju tõelisele sübariitide maale, sest söömise ja söömise poolest ollakse uhkemat järjel kui Viinis või Hamburgis.” [---]

Keskpäevaks, aga vahel alles õhtuks saabub jahiseltskond koos paari tabatud rebase, mõneteistkümne lastud jänese ja mõne tosina linnuga võidukalt mõisa. Et nad on läbini väsinud, on laud selleks ajaks juba kaetud. Vahepeal on saanud aga teisigi võõraid, kes on veetnud aega eelpalasid näksides ja nüüd saadetakse teenijad neid igalt poolt tubadest, aiast ja majandushoonete juurest söögilauda kutsuma. Üldiselt on kõigis paremates majades olemas erilised söögitoad, kus lauad seisavad alati lahtitõmmatuna – ja seda ei tehta mitte ainult selleks puhuks, kui majas viibib külalisi, vaid ka siis, kui pere istub lauas üksinda. Põlispidusid seal eriti välja ei kuulutatagi, sest nuginii on lauad iga päev sel tasemel kaetud, et ka juhulikuult sisseastuvat külalist oleks võimalik vastu võtta ja kostitada. Et siis, kui kutsutud külalisi oodata, kõik veel luksuslikum ja rikkam välja näeb – see on iseenesestki mõista. Seal ei planeerita pidusööke ka nii pikalt ette ega oodata nende kätte jõudmist sellise kannatamatusega nagu näiteks Saksimaal, Hamburgis või Austrias, ka ei korraldata seal erilist vormikohast lõunalepalumist. Kes tulla tahab, see tuleb, ja leiab ka rõõmsat vastuvõttu, ükskõik, kas ta on lasknud endast ette teatada või mitte, ja kui ta on kord juba majas tuntud isik, võib ta ilma pikema jututa, ilma mingit palumist ootamata ükskõik millal tulla, ilma, et peaks kartma, et keegi talle seepärast kuidagi halvasti vaataks.

Harilikult istutakse lõunalauda kella kaheteistkümne või ühe ajal, õhtusöögiks aga kuskil seitsme või kaheksa paiku, kuid juhul, kui tegu on arvukama seltskonnaga või kui kõik

pole veel saabunud või kellelgi on huvitav kaardipartii pooleli, siis ka hiljem. Üldiselt kuulub toidumõnudele Liivimaa aadlike elus ja eelistustes oluline osa ning nad pööravad sellele ka suurt tähelepanu. Mõisnik, kelle köök ja kelder on rikkalikult varustatud, kelle juures tervitatakse külalisi lahkelt ja kes pakub hästi süüa ja juua, kuulsus käib kaugele ja vastavalt voorib tema juurde külalisi lähedalt ja kaugelt. Rammusa toidu ja peenemate veinisortidega kaetud laud tekitab särava seltskonna ja eriti muidugi neis mõisates, kus on osav kokk ja kus pakutakse lisaks heale veinile ka esmaklassilist õlut. Et teistest ette jõuda, ei pea omama mitte üksnes kõige rohkem külalisi, vaid ka kõige paremalt kaetud lauda.

Mõnes mõisas, nagu näiteks kindral Patkuli valduses seisvas Põltsamaal, samuti Mandersternide juures Matsalus ja krahv Stenbockile kuuluvas Kolga mõisas on ametis ka pärisoristest muusikutest koosnevad orkestrid, mis töötavad sakslasest kapellmeistri käe all ja annavad pühapäeviti, kui rahvast kõige rohkem koos, nii lõuna kui õhtusöögi saateks kontserdi. Viimase Vene–Rootsi sõja⁷ aegu tõsteti kõige rohkem tooste keisriperekonna ja Vene relvade auks, samuti löödi litaure ja puhuti trompetit siis, kui lõpuks võit saavutati, mida tähistati kõige suuremate dineede ja hiilgavate supeedega. Sedasama tehakse alati ka majahärra ja proua sünni- ja nimepäevade puhul, samuti nende laste sünni- ja nimepäevadel, kusjuures kunagi ei puudu külaliste seast ka lähikonna aadel. Siis võib üldine lõbutsemine, tants ja muusika kesta hilise ööni, voolab punš ning bišof – ja seda mitte üksnes härraste, vaid ka kõigi teenijate rõõmuks.

Söömaaja lõppedes hajutakse mitmesse gruppi. Osa lähevad raamatukokku, osa asuvad klaveri või *fortepiano* juurde, osa suundub aga piljardituppa või seab end istuma ümber kaardilaua. Mõned võtavad ette ka väikese ekskursiooni pastoraati või mõnda teise lähikonna mõisa, asuvad ratsa- või kaarikusõidule või huvituvad hoopiski mõnest uusehitusest või majanduslikust algatusest, kuna teised kepslevad, naljatlevad ning lobisevad niisama, osa on aias ja osa teevad keskpäevauinakut – ja seda niikaua, kuni nad kõik teejoomiseks konversatsioonituppa uuesti kokku kutsutakse. Nüüd võetakse mõni poliitiline vestlus käsile ja jutustatakse linna- ja maakonnauudiseid või sellest, mis Peterburis toimunud on; siis aga mängitakse kuni õhtusööginini lastes vahepeal maitsta ka punšil, puuviljadel, melonitel jms. Supee järel algab väike ball ja jälle juuakse punši, bišofi ja muud sellist, kuni ükshaaval inimesi unehõlma hakkab vajuma. Ka selles osas valitseb suur vabadus, igaüks jääb söögilauda, kaardimängu juurde või ka ballile nii kauaks, nagu ta tahab, kuni midagi veel järel on. Vahepeal aga istutakse ja jalutatakse saalis, vesteldakse ja suitsetatakse piipu, kusjuures igaüks valib seltskonna oma maitse järgi.

[Johann Christoph Petri,] *Neue Pittoresken aus Norden, oder statistisch-historische Darstellungen aus Ehst- und Liefland. Nebst einem kurzen Umriss von Moskau*. Erfurt 1805, lk 9, 161–166. Tõlkinud Ants Hein.

1792

Toas, kuhu meid kõiki juhatati, oli kaetud ka väike laud, mille juurde, nagu ma hinnata võisin, ei saanud mahtuda rohkemat kui ainult veerand meie seltskonnast. Hakkasin juba arvama, et küllap kehtib siin seesugune kord, et kõik seltskonnaliikmed ei einestagi korraga, vaid üksteise järel või on siis selliseid väikesi laudu veel kusagile mujalegi valmis kaetud ning et kõigi nende juures süüakse nagu Pariisi restoranides või kui Hiinas. On ju kombed igal maal isesugused ja ma olin võtnud eesmärgiks kõigist neist ka pidada – ja seda isegi siis, kui need veidi ebamõistlikud tunduvad või on täiesti erinevad kõigest sellest, millega ma juba harjunud olin. Arvestades seda hundiisu, mis mul mu meresõidu järel juba tekkinud oli, huvitas pakutava toidu kvantiteet mind isegi veidi rohkem kui selle kvaliteet. Selles, et siin pakutakse head toitu ja et inimesed siin lahkeäelised, ei võinud ma aga kahelda – selle poolt kõnelesid

⁷ Aastail 1788–1790

ka need sugugi mitte halvad toolid-lauad, kaunis tiibklaver ja suur hulk kõrgetasemelisi vasegravüüre, mis mul selles ruumis silma hakkasid. See, et kogu see toit oli asetatud siin ainult ühele ainsamale lauale ning et seda polnud sugugi palju, tegi mind aga murelikuks: mõned lõigud suitsusinki, üks võimas rõigas, veidi juustu ning ka natuke võid. Ühe väikese nelinurkse plekkpanni peal toodi üks roakene küll lisaks – see lõhnas armsalt ja maitstes veel paremini –, ent mida sai sellest tolele arvukale seltskonnale? Lisaks muutis mu olukorra hädalisemaks veel ka see, et keegi teenritest valas välja kõigile külalistele klaasikese valget viina, mida nimetati siin *Schälchen*’iks. „See on meil üleüldine komme ja mõeldud selleks, et tõsta söögiisu,“ selgitas mulle majaperemees ise. Üksnes mina olin see, kes sellest lisaärritajast loobus – niigi olin näljast ümber kukkumas. [...] Ikka aga seisis seal üksnes see väike ja ainult väheste toitudega kaetud lauake, samuti ei võtnud mitte keegi kohal olnud härrastest ja daamidest sealt midagi rohkemat kui ainult mõne tillukese pala – ükskord ometigi pidin taipama, et ka midagi suuremat peab järgnema. Nii ka viimaks läks: anti teada, et söögitoas on laud juba kaetud ja me võisimegi kõik pidulikult suunduda sinna ja oma kohad selle laua ümber sisse võtta.

Christian Carl Ludwig Klee, *Pilgerschaft durch Land und Leben. Eine biographische Skizze*. Riga, Leipzig [1821], lk 22–23. Tõlkinud Ants Hein.

Christian Carl Ludwig Klee (1765 – pärast 1823 aastat) oli sündinud Elbe-äärses Tangermündes ja õppinud Halle ülikoolis. 1792. aastal oli ta tulnud siia maale koduõpetajaks, aastail 1800–1807 oli ta Tallinnas linna tütarlastekooli õpetaja, seejärel töötas kuni 1817. aastani Saraatovis, Moskvas ja Riias, siis võttis Saksamaal Brombergis vastu aga sealse kooli juhataja koha.

1793

See on midagi väga tavalist leida Riias kaupmeeste lettidel saadusi kõigist neljast maailmajaost: Aafrikast tuuakse sinna kapveini, Ameerikast suhkrut, Aasiast Astrahani viinamarju, Inglismaalt porterit, *ale*’i ja juustu, Šveitsist ostetakse sisse juustu ning puuvilju, Hispaaniast ja Madeira saarestikust jõuavad kohale veinid ning sidrunid, portvein on Oportost, Saksamaalt veetakse sisse puuvilju, reinveine, Hamburgi härjaliha ja Göttingeni täissuitsuvorste, Poolast ja Preisimaalt metskitseliha ning kõike muudki, mida peenem maitse vaid ihaldamas. Nõnda ei või välismaalane tunda puudust seal mitte millestki, lisaks on seal saadaval seesugustki söögimoona, mis lõunapoolsete maade elanike jaoks hoopis kättesaamatu, nagu näiteks metslinnu- ja põdraliha, karulauk, kaaviar jms.

Johann Heinrich Liebeskind, *Rückerinnerungen von einer Reise durch einen Theil von Teutschland, Preußen, Kurland und Liefland*. Strasburg 1795, lk 285. Tõlkinud Ants Hein.

Johann Heinrich Liebeskind (1768–1847) oli sündinud Bayreuthis muusiku perekonnas ja õppinud Erlangenis ning Göttingenis õigusteadust. 1793. aastal oli ta viibinud advokaadinõunikuna mitmel pool Liivimaal. Riia kui kubermangukeskus: see söögikraam, mis seal lettidel, oli peaaegu koheselt kättesaadav ka Tartus.

1806

Kaubahoovi polnud siis ülepea olemas, poode oli vähe, kuid elu oli Tartus palju meeldivam ja lõbusam kui praegu. Liivimaa haritud ja jõukas rüütelkond ei soovi elada oma rikkas kauba- ja kubermangulinna Riias, sest ei taha sealse toreduse poolest võistelda Riia kaupmeeskonnaga. Aadlimehe tähtsus ja väärikus peitub tema suguvõsa eelistes, teenetes ja peresidemetes, aga kaupmehel – rahas. Kuid rahale ehk mammonale kleepub alati nagu koi villasele külge ka auahnus, upsakus ja ülbus. Aga kuidas neid välja näidata? Toreduse ja

võltsheldusega. Sageli loobib kaupmees südant kõvaks tehes tuhandeid ainult selleks, et temast räägitaks! Liivimaa aadlik elab aga puhtalt, korralikult, tagasihoidlikult ja enam kui mõõdukalt. Kutsutud külalist kostitatakse aristokraatliku etiketi nõuete kohaselt, kuid ilma liialdusteta. Seevastu kaupmehel on lõunasöök kutsutud külalistele või ball – liialduste sünonüümid – täpselt üks ja sama asi. Seal, kus aadlikul kulub pool tosinat pudelit veini, läheb kaupmehel terve kast. Riia on üldiselt gastronoomiline linn nagu Hamburg, selle erinevusega, et Hamburgis võib maiustada trahteris, aga Riias on trahteris nälg ja küllus valitseb kaupmeeste majades. [...] Liivimaa aadlikel on raske Riia kaupmeestega konkureerida, mistõttu aadlikud on oma talviseks asukohaks valinud Tartu.

Faddei Bulgarin, *Kirjad Karlova mõisast*. Tlk. M. Salupere. Tartu 2019, lk 46.

Faddei Bulgarin, poolapärased Tadeusz Bulharyn (1789–1859) oli tuntud vene kirjamees. 1806. aastal oli ta lõpetanud Peterburis maaväe kadetikorpus ja viibis selle aasta lõpus koos oma ülaanioluga läbimarsil ka Tartus. Ostis 1828. aastal Tartu külje all Karlova mõisa ja 1830. aastal sealtsamast mõnikümmend kilomeetrit ida pool ka Sarakuste mõisa.

1815

Lõpuks tuli õhtusöök – taas väga rikkaliku menüüga. Mõned härrad poleks tahtnud seda küll vist enam kaasa teha, kuid selle mõtte laitis majaproua neil juba eos maha. Nimelt kuulus mõõdapääsmatu viisakuse juurde, et igast pakutavast roast vähemalt palakene ära proovitaks ja majaproua kohus oli seda külalistele ikka ja aina meelde tuletada ning sellega ka peale käia. Seda majaproua-poolset pealekäimist hinnati sedavõrd, et kord kuulsin üht prouat pärast järjekordset pidu kaebavat: „Kogu pakutud söök oli päris hea, aga pealekäimine polnud ikkagi sedavõrd innukas kui vaja oleks olnud”. – Viimaks võidi aga tõusta õhtusöögilauastki ja nüüd algas majaproua tänamise pikk protseduur. Seda ei tehtud hooletult *à la française*, vaid teda pikalt ja põhjalikult koosveedetud tundide eest tänades. Lisaks kummardasid ja niksutasid külalised ka omavahel, tehes seda lõputult nii ette ja taha, paremale ja vasakule, ühesõnaga kõigis suundades. – Sellised peod läksid alati palju maksma, vist isegi rohkem kui nüüdisaja elegantsed vastuvõttud, sest külalislahkuselt oldi siin siis suurejoonelisemad kui kusagil Lääne-Euroopas. Siiski polnud siin seesugust kommet nagu see omane Inglismaale ja Saksamaale, kus lahkuvaid külalisi saadetakse oma inimeste ja hobustega kuni lähima postijaamani. See poleks olnud ka võimalik, sest neid kohti, kus postijaam päris ligidal, oli siin ikkagi üsna vähe. Kes oli sõpru ja naabreid tahtnud külla kutsuda, oli pidanud arvestama ka sellega, et tema tallides sõi korraga 80 või rohkemgi külalishobust, rääkimata, et ka võõrad teenrid tahtsid süüa saada.

Theodor von Bernhardi, *Jugenderinnerungen*. Leipzig 1893, lk 85–93. Tõlkinud Ants Hein.

Theodor von Bernhardi (1802–1885) oli keeleteadlane August Ferdinand Bernhardi ja kirjaniku Sophie Tiecki poeg ning ta oli sündinud Berliinis. Pärast vanemate lahutust 1807. aastal elas koos emaga Roomas, 1812. aastal kolis aga koos oma ema uue abikaasa Karl Georg von Knorringiga Eestimaaale.

Umbes 1820

Vastlapäeva hommikul pakuti lastele värsket saia võiga ja lõuna ajal anti neile *Stopfkuckel'* eid, see tähendab sedavärki kukleid, mis olid seest tühjaks õhnestatud ja täidetud erilisel viisil suhkrust, kaneelist ja roosi- või apelsiniõievest, samuti piimast ning leivasisust tehtud seguga ja seejärel veel korra soojaks lastud. Suurel neljapäeval söödi rohelist suppi, mida tehti harilikult noortest naatidest. Endisel ajal pakuti suurel reedel üksnes külmi rooge; praegusajal süüakse küll ka sooje, jätmata seda omaaegset kommet paljalt külmlauaga piirduda, kõigile seejuures ikkagi meelde tuletamata. Lihavõtte laupäeval värviti mune. [...]

Mardipäeval söödi Luhteri auks hane, mis sel puhul pidi küll l u i k e tähistama. [...] Veidi enne jõule hakati kambas piparkooke tegema ja need said vormitud „leegitsevate südame“ ja muude seesuguste tähtpäevaliste ning mõistukõneliste sümbolite kujulisteks. [...] Vana-aasta õhtul oli kummuli pööratud alustaldrikute alla peidetud igaühe jaoks söögilaua ka midagi tähenduslikku, olgu selleks siis mingisugune hõbedast või kullast asjake, mõni vaskmünt, musta leiva tükike, prantssai, võti, sõrmus või ka näiteks suhkrust vormitud rinnalapsekujuke.

Dr. Bertram, *Wagien. Baltische Studien und Erinnerungen*. Dorpat 1868, lk 97–99.

„Dr. Bertram“ on tuntud arsti, literaadi ja estofiili Georg Julius Schultzi (1808–1875) pseudonüüm. Ta oli sündinud küll Tallinnas, kuid elanud suurema osa oma lapseast Tormas, kus ta vanaisa oli pastor; hiljem oli ta rajanud sinna ka oma silmakliiniku.

1830. aastad

Hommikul kella 7 ja 8 vahel saime piima-leiba, umbes kell pool üks serveeriti saalis, mis ühtaegu meil ka söögitoaks väga lihtsat lõunasööki, pealelõunal kella viie paiku jõid mu vanemad vaheruumis, mis vaevalt rohkemat kui ainult kaks ruutsülda suur, kuid millesse viisid ikkagi kaks eraldi ust, kus aken ning kuhu pidi mahtuma ka ahi, teed. [...] Õhtul kella poole üheksa paiku oli õhtusöök, mille menüü on mul eriliselt meeles: õllesupp, ternespiimapuder, verikäkid peergasega ja lõpuks ka ilmatu suur ja seetõttu, et meil päris õiget praeahju ei olnudki, hoopis reheahjus valmis küpsetatud kaalikas.

Georg von Oettingen, *Erinnerungen*. – *Baltische Lebenserinnerungen*. Hrsg. von A. Eggers. Heilbronn 1926, lk 129. Tõlkinud Ants Hein.

Georg von Oettingen (1824–1916) oli kasvanud üles Tartumaal Visusti mõisas ja asunud 1841. aastal õppima Tartu ülikoolis kõigepealt õigus-, kuid seejärel ikkagi arstiteadust; oli aastail 1868–1876 Tartu ülikooli rektor ja aastail 1878–1891 Tartu linnapea.

1838–1839

Tollel perel siin ei ole mingit kindlat hommikuse tõusmise aega ja vahel võid leida eest ainult oma peremehe tühja kohvitassi, kuna too ise on läinud välja või olnud juba enne sinu ärkamist tegevuses mingi kirjatööga või siis kohtad hoopis tema teenrit, kes alles talle tema voodisse nappi hommikueinet viib, ehk siis, kui sa ise juba ammu oma päevatöö juurde oled asunud, näed teda alles hommikumantlis ja üliunise näoga oma magamistoast väljumas.

Hommikusööki ei peeta siin tõeliseks söögikoraks ja ei pöörata sellele seetõttu ka mingit tähelepanu: mõned söövad seda seistes, teised suitsetavad sinna kõrvale, lapsed lasevad aga oma *Butterbrod'* iga jalga, et see mõnes mugavas seinavakses või toreda saali samba-alusel ära mugida; või kergendatakse oma mälumise tööd pideva siia-sinna liikumisega, mis näiteks Inglismaal, vaipadega kaetud põrandatel võrduks riigireetmisega. Kell üks päeval suundutakse aga läbi tubade rea kõik koos söögisaali, mille avarus ja sära rahuldaks kas või Crockfordi klubihoonetki⁸: seal serveeritakse suurepärase, külluslik ja viisipärane söömaaeg, millele tavaliselt eelneb küll ka see, mida nad seal *Frühstück'* iks kutsuvad (see pole hommikueine ja kui tahta nende tegelikule hommikueinele mingi nimetus anda, siis võiks see olla näiteks *café*) – sellesse *Frühstück'* i ei suhtuta kui mingisse näljahääl vaigistajasse, vaid seda käsitletakse kui heeroldit, kes teatamas, et ees on ootamas lõunasöök ning selle eesmärgiks on üksnes kõiki maitsmis- ja nautimismeeli koondada ning teravdada. Koosnebki see toopärast siin

⁸ William Crockford's St James's Club – härrasmeeste klubi Londonis aastail 1823–1845

tugevalt võrreldud ja soolakatest suupistetest – vängest šveitsi juustust, marineeritud kalast, verivorstist, lihalõikudest – ja kõik see uhutakse alla tõhusa likööriklaasikesega, millest ka vanemad daamid näivad niisama suurt rõõmu tundvat kui kõik härrasedki.

[**Elizabeth Rigby**,] *Letters from the Shores of the Baltic*. Vol. I. London 1842, lk 133–134. Tõlkinud Ants Hein.

Inglismaalt Norwichist pärit Elizabeth Rigby (alates 1849 *Lady* Eastlake, 1809–1893), oli viibinud Eestimaal 1838. aasta novembri lõpupäevist kuni järgnenud aasta detsembrini, külastades siis siin oma õdesid, kes olid abiellunud siinsete aadlikega. Tema terava sulega kirja pandud reisimuljed, mille ta vormistas kui oma emale saadetud kirjad, ilmusid pealkirja „A Residence on the shores of Baltic“ all esmakordselt 1841. aastal Londoni ajakirjas *Quarterly Review*, ent juba 1842. aastal anti need välja ka kaheköitelise raamatuna, millele oli lisatud 20 Rigby joonistuste järgi tehtud ofortillustratsiooni. Eestimaal nähtu ja kogetu paelus Rigbyt sedavõrd, et ta on käsitletud siinset temaatikat ka mõnes oma ilukirjanduslikus töös, nagu näiteks 1846. aastal ilmunud jutukogus „*Livonian Tales*”.

1838–1839

Köök on saksa oma ja selle aluseks on kohalikud road, millest ükski välismaalane ei saa neljapäeviti ja laupäeviti vältida just üht: iidse tava kohaselt on neil kahel päeval suppi alati asendamas mingi kaerajahust tehtud puding, millel nimetuseks *Brei* – seda pakub ringi keegi teenija, kellele kohe keegi teine teenija rammusat koort täis suure kannuga järgnemas; seda koort kallatakse sellele auravale *Brei*’le, pidamata seejuures mingitki piiri. Koor kuulubki seal väga paljude roogade juurde ja seda kasutatakse heldusega, mis, välja arvatud neil puhkudel, kui koort süüakse hapult, varjab minu arvates ka rohkeid kulinaarseid patustamisi.

[**Elizabeth Rigby**,] *Letters from the Shores of the Baltic*. Vol. I. London 1842, lk 134–135. Tõlkinud Ants Hein.

1840. aastad

Loomulikult sai härraste juures süüa paremini kui talupoegade juures, aga kui ma mõtlen meie omaaegsele kodusele toidumenüüle, pean küll ütlema, et midagi toretsevat selles ei leidunud. Rohkem kui kaks rooga oli ainult pühapäeviti, ja ka siis ei pruukinud too teine roog olla ilmtingimata lihatoit. Kaks korda nädalas, kolmapäeval ja laupäeval, pakuti ürgvana eestimaise kombe kohaselt putru – kas siis *Grüßbrei*’d, *Ofenbrei*’d või *Glattbrei*’d⁹, nagu me seda viimast ise nimetasime; suvel joodi peaaegu kõikidel päevadel hapupiima. Lisaks olid olemas ka teistsugused, praeguseks juba harvemaks jäänud toidud, nagu näiteks *Palten*’i nimeline verikäkk, mida söödi enamasti õhtul koos *Bierkäse*’ga, see tähendab sooja piimaga, millesse lisatud ka õlut. Alkohoolseid jooke ei leidunud laual peaaegu üldse – neid joodi rohkem vaid sünnipäevadel. Sünnipäevade juurde kuulus alati ka nõndanimetatud võikringel (safransai), missugust ma väljaspool Balti provintse hiljem kusagil enam ei kohanud. Õlut pruuliti maal üsna vähe ja selle kvaliteet polnud just eriti kiita. See-eest napsi, mis laual alati olemas, pruukisid härrased enesestmõistetava söömaalustusena ja see ei tohtinud puududa ühegi lauasisustamise juures.

Eduard von Ungern-Sternberg, *Erinnerungen eines alten Estländers*. Gr. Lichterfelde-Berlin 1902, lk 11–12. Tõlkinud Ants Hein.

Eduard von Ungern-Sternberg (1836–1904) oli sündinud Laila mõisas ja õppinud nii Tartu, Berliini, Viini kui ka Heidelbergi ülikoolis, alates 1860. aastaist elas püsivalt Saksamaal.

1840. aastad

⁹ Kruubiputru, ahjuputru ja nõndanimetatud libeputru

Isegi kokaraamatuid leidus esialgu vaid vähestes eksemplarides, pealegi võtsid majaprouad, kel selliseid oli, neis esitatud toiduretsepte vaid üsna harva enda jaoks juhiseks, sest need paistsid nende kokkuhoidliku meelelaadi jaoks enamasti liigselt raiskavate ja ülepakututena. See-eest lebas neil kõigil köögikapis – kirjutuslaudu loeti majaprouade jaoks tollal veel täiesti mittevajalikeks ja ülearusteks luksusasjadeks – eraldi sahtlis mingisugune kaustik, paks kui perekonnakroonika, kuhu nad olid ise märkinud üles, samuti oma kogenumatelt sõbrannadelt ja mõnedelt peremamslitelt välja pinnitud igasuguste roogade retsepte koos üksikasjaliste juhenditega nende valmistamise osas, lootes selle kõik lõpuks ka oma lastele ja lastelastele edasi pärandada. Nõndaviisi said päästetudki igavese unustuse hõlma vajumisest ja ebaõiglasest mahavaikimisest nii „Anna-tädi pannkoogid“, „tädi Malcheni verikäkid“ kui ka veel äralugematu hulk muid pädeval käel kokku pandud roogi, millised meile, hundiisuga noorukitele, kõik sülje suhu töid. Toopärast lehitsesimegi me noid paksu kaustikuid harda aupaklikkusega nagu miskisuguseid „raamatute raamatuid“, pidades seda kõike, mis neisse üles tähendatud, ülima asjatundmise ja meisterlikkuse kehastuseks.

Anonüümseks jäänud autor, *Aus der "guten alten Zeit"*. – Aus vergangen Tagen. Hrsg. v. Fr. Bienemann. Reval 1913, lk 77–78. Tõlkinud Ants Hein.

Kui see aeg kätte jõudis, lõhnas terve mõisamaja majoraani ja aed-piparrohu järele, mida mõlemat peeti vorstiteo juures möödapääsematuteks maitselisanditeks. Majaproua näitas üles palavikulist tuhinat, et kõik valminud vorstid-maugud erisugustesse korvikestesse ja laastukarbikesse ning nii suurematesse kui ka väiksematesse kompsudesse pakitud saaks. Oli ju iseenesestmõistetav kohustus „tolle vähese teelesaatmisega“ oma köögikunsti tasemest kõikidele truudele sõpradele ja naabritele teada anda. Seesugune komme tõendas, kuivõrd sügav ühtekuuluvustunne mõisaomanike vahel tollal valitses ja sellest kõrvale hiilimine märkinuks rasket solvangut, mis võis mõne mõisa vahel sõbralikuma läbikäimise lausa paugupealt lõpetada. Olenemata sellest, et suurem jagu maitsvaid vorste, verikäkke, sealihäsüldikausikesi ja ka muud seesugust sai igale poole sel viisil laiali saadetud, ei tekkinud sellest toidukambrisse mitte mingitki lünka, sest kõik see, mis ära oli antud, sai asendatud igal poolt mujalt saabunud vastukinkidega. Alates novembri algusest vaata et jõuludeni välja ei söödudki suurt muud kui ainult seesuguseid kõige erinevamal viisil valmistatud vorstitooteid, ja kui mõni õnneseen oli suutnudki tol kuni jõuludeni kestnud „vorstiajal“ hoida saledamat joont, oli ta pidanud kui mõni heitunud meresõitja Skylla ja Charybdis vahel loovima.

Anonüümseks jäänud autor, *Aus der "guten alten Zeit"*. – Aus vergangen Tagen. Hrsg. v. Fr. Bienemann. Reval 1913, lk 78–79. Tõlkinud Ants Hein.

1841

Sealses köögikeeleski leidub rohkelt isemoodi nimetusi ja mõisteid, nagu kõike seesuguseid eriomaseid jooni sealses köögis endaski. *Schmant* [=koor], *Speck* [=pekk], *Kümmelkuchen* [=köömnnekuklid], *Stopfkuckeln* [=tädisega kuklid], *Grützwürste* [=tanguvorstid], *Pälten* [=verikäkid], *Käk* [=klimbid], *sauere Krütze* [=paks kisell], *Rippsperr* (üks liik seapraadi) on õilsad road, mis kõik Liivimaal endal leiutatud ja seal endale ka ristinimed saanud, ja neid on juba nõnda palju seal kokku, et nende kohta on võidud kirjutada ka üks paksuköiteline Riia

kokaraamat.¹⁰ Paljud vanad saksa sõnad on siin hoopis teistsuguse tähendusega kui need Saksamaal, üks neist näiteks alamsaksakeelne *Buttel* (pudel, kann), mis on teisenenud siin *Pudel*’iks, tähistades sellisena juba kõiksugu potsikuid-vitsikuid, olgu siis *Theerpudel* (vankrimäärdekann) või ka *Speisepudel* (söögikorv reisil).

Johann Georg Kohl, *Die deutsch-russischen Ostseeprovinzen*. Zweiter Theil. Dresden, Leipzig 1841, lk 389. Tõlkinud Ants Hein.

Johann Georg Kohl (1808–1878) oli sündinud Bremenis ja õppinud alates 1827. aastast juurat Göttingeni, Heidelbergi ja Müncheni ülikoolis. Aastail 1830–1835 oli ta koduõpetaja Kuramaal parun von Manteuffel-Zierau juures Cīravas ja 1835. aasta suvest kuni 1836. aasta sügiseni krahv von Medem-Elley juues Elejas ja Blidenes, 1836. aasta oktoobrist kuni 1837. aasta veebruarini alguseni viibis ta eraõpetlasena Tartus.

Umbes 1850

Eestimaal on veel praegugi valdavaks Rootsi köök, ja Christiana Warg, kuulus köögiautoriteet, valitses meie juures vähemalt 150 aastat kauem kui Rootsi kuningad. Piimasupid, peergas, pullukad (käkid), suhkruga ja hapukoore kasutamine salatites ja üldse magussöökidest lembus on Rootsi ajast tänaseni kestnud. See-eest oleme aga õppinud korralikku teed jooma. Võin kihla vedada, et Miitavi näeb hoopis teistsugune välja kui viiekümne aasta eest – kui tsiviilkuberner oli ainus, kel oli samovar. Me joome nüüd teed puhtalt ega riku seda kuivatatud nurmenukkude – või mis veel hullem – safraniga! Liivimaalt võib veel leida hulgaliselt poola roogi; komme keedetud koort kuumana kohvi kõrvale pakkuda on pärit Poolast; vahvlite juurde napsuklaasidest koore joomine nõndasamuti.

Dr. Bertram (= Georg Julius von Schulz), *Balti visandid. Värvikaid lugusid 19. sajandi Eesti- ja Liivimaalt*. Tlk. Pille Toompere. Püüsi 2022, lk 308.

Umbes 1850

Avatud köögiuksest on näha paljaste veriste käsivartega kokka koos abilistega vorste täitmas või kække (tangudest ja verest pätsikesi) sõtkumas. Või siis kääritatud kaerajahu läbi sõela pressimas kallerdise laadseks kurikuulsaks eesti roaks *Kihsel*’iks, mis lõhnab nagu toss, maitseb ja näeb välja nagu toss, nii et on kange tahtmine seda külmunud tossuks pidadagi. Mis sest, et türklastele ja paganatele, kristlastele ja hiinlastele võib see roog jalestusväärne tunduda, sedavõrd jõulised on meie noorusmälestused ja harjumused, et tunnen kiisli järele samasugust igatsust nagu Gröönimaa elanik valaskala traani järele.

Dr. Bertram (= Georg Julius von Schulz), *Balti visandid. Värvikaid lugusid 19. sajandi Eesti- ja Liivimaalt*. Tlk. Pille Toompere. Püüsi 2022, lk 31.

Umbes 1850

Suur ja seetõttu, et ta oli rajatud otse keset maja asunud hiiglasliku mantelkorstna sisse, ka peaaegu pilkaspime ruum, millesse veidi valguskuma sai jõuda ainult korstna suitsulõõri kaudu. Tugevad raudvarvad käisid seal seinast seinale ja nende külge olid kinnitatud konksud,

¹⁰ Mõeldud 1840. aasta paiku ilmunud „Rigasches Kochbuch’i”, millest anti 1901. aastal välja ka täiendatud 7. trükk.

kust rippus alla suitsutusse pandud seakintse ja -külgi, samuti vorste. Keset kööki paiknes lai ja madal küpsetusahi, mille peal oli lahtine kolle, kus põlesid puuhalud ja kus seisid ka rauast kolmjalad keedupottide paigutamiseks, samuti olid seal liha küpsetamiseks mõeldud praevarjad. Mingisugusest moodsamast köögisisustusest poldud siis veel üldse kuuldudki ja ka näiteks malmplaadiga inglise ehk Morgani tüüpi pliidid hakkasid jõudma siia alles 1830. aastatel.

Elisabeth Hoffmann, *Aus baltischer Vergangenheit*. – Baltische Hefte, 9. Jg. Hannover-Döhren 1963, lk 149–150. Tõlkinud Ants Hein.

Elisabeth Hoffmann (1836–1918) oli sündinud Karusel ja elanud Lammasküla mõisas, 1894. aastal kolis Tartusse.

1870. aastad

Kõigist hõrgutistest võisime me, lapsed, võtta siis – ja selleks luba küsimata – niipalju, kui vaid ise tahtsime, samuti kõiki veine proovida – laual seisiski hulk suurepäraseid jõuluveine –, kahmata kõikidest roogadest too kõige isuäratavam tükk, ja mis too kõige taevalikum – olla üleval nii kaua kui vaid jaksasime. [...] Kuumusest ja õnnetundest õhetades ning kange Portugali madeira lonksukestest juba poolenisti tuikudes läksime pärast suurt hulka eelhõrgutisi jõululauda päris soolase juurde edasi. See ei kujutanud mingit edvistavat supeed, vaid ürgvanade, põliste põhimõtete järgi valmistatud söömaaega. Mosaiikselts kirju jõulurosolje, heleroosa jõulusink, süsimustad jõuluvorstid ja – mis meie, laste, silmis eriti oluline – lastejuust. Terve aasta polnud me seda saanud, aga nüüd seisis see – suur ja kuldkollane – siin laual üksnes meie jaoks!

Helene Hoerschelmann, *Versunkenes. Erinnerungen an Alt-Livland und Alt-Rußland*. Heilbronn 1926, lk 68–69.

Helene Hoerschelmann (1869–1934) oli sündinud Jelgavas, kui oli toodud juba imikuna Tartusse, kus ta isa valiti peagi ülikooli provintsiõiguse ja juurapraktika korraliseks professoriks.

Umbes 1900

Ja ometi veetis ta napsiga suurema osa päevast, kui ta just ei tegelenud majapidamisega, ei olnud jahil või ei vaadelnud ilma. Kõik, mida maapind iganes rohtudest, marjadest või puuviljadest kannab, kõik, mida soojemate maade päike vürtside näol küpseks paistab – kõige selle hulgas pole midagi, mis ei laseks end kanges selges piirituses leotada. Kirsid, ploomid, sõstrad, need olid tavalised asjad, iga perenaine tunneb neid retsepte. Karlušat aga võlusid hõrgutised; teda erutas uus, erakordne, mitte kellegi poolt veel katsetatu. Ta oli väsimatu igasuguste kunstipäraste segamis- ja destilleerimisprotsesside, leiduste ja erisuste tegija. – Näiteks on olemas pähkliliköör, mis peab tõmbama nelikümmend nädalat kindla, aeglaselt tõstetud ja siis jälle madaldatud temperatuuri juures, ja teine, mille puhul valmistamisaeg tehakse tasa salapärase lisandusega, mis koosneb pipraivadest, roosilehtedest ja noaotsatäiest soodast. On olemas pihlakaid, mida esimene külm on näpistanud, ja pihlakaid, mis on korjatud vahetult enne esimest külma – tõeline ilmatark peab täpset aega tundma. On olemas toomingalehti kardemoniga, kibuvitsamarju, kalmusejuuri, kanepiseemneid meega, kasepungi, noori männivõsusid ja palsamipapli punge, musti sõstraid, kukerpulehti ja kukerpuumarju. Ja kõik nõndaviisi saadud ekstraktid lasevad end omakorda ristata, igale ristamisele on võimalik teatavate segudega raasuke uut hinge sisse puhuda. [...] – Karlušat õilistab kavalate manustega ka üheksa-mehe-rammu nime all tuntud Tartu tudenginapsi, mida

tehakse üheksakümnekraadisest piiritusest punase pipraga ja mis läheb kõrist alla nagu tõrvikute rongkäik. Karluša võtab oma napside tegemist tõsiselt. Heledad pudelid, kus piiritus peab viljadest, taimedest ja vürtsidest salaväed välja meelitama, seisavad mitmes reas akendel. Ükski teenija ei tohi neid puudutada. Oma käega kannab Karluša neid toast tupp, aknalt aknale – ettevaatlikult, sest nad ei kannata enneaegset raputamist –, ikka päevaaja ja päikese seisu järgi; ja on hea, et ta oskab päikesepaistet ette arvestada, sest päikesejõud on tähtis; juhtub vahel, et ta seda luupide ja peeglite abil veel tugevdab. Ja nagu ilmavaatlusi, nii paneb ta kaustadesse täpselt kirja ka oma viinakogemusi, viinamõtteid ja viinaunistusi.

Werner Bergengruen, *Surm Tallinnas*. Tlk. R. Sepp. Tallinn 1966, lk 9–10.

Werner Bergengruen (1892–1964), tuntud baltisaksa kirjanik, sündinud Riias, surnud Baden-Badenis.

1914

Ja jahilõuna! Allaži kümmel¹¹, pekileib, pirukad, kuumad pannkoogid ja Vana-Prangli mõisa rikkalikust köögimenüüst ühe erilise delikatessina ka kuumad viinerid lehttaignas. Viimased olidki ühed Vana-Prangli erisused, just nii nagu ka sealne kirsi- ja ploomiliköör, mida peale õhtusööki pakuti mokakohvi kõrvale lihvitud karahvinidest. Tegi ju peaaegu iga mõis siis oma isiklikku likööri, kõik need selgelt ja tugevalt ära tuntavate eri marjade maitsetega.“¹²

Herbert von Blanckenhagen, *Am Rande der Weltgeschichte. Erinnerungen aus Alt-Livland 1913–1923*. Göttingen 1966, lk 111. Tõlkinud Ants Hein.

Herbert von Blanckenhagen (1892–1985) oli õppinud alates 1913. aastast Tartu ülikoolis. Lõuna-Tartumaal Kambja kihelkonnas asunud Vana-Prangli mõisas elasid ta sugulased.

¹¹ *Allasch-Kümmel*’it, 40-kraadilist likööri, mis maitsestatud nii kummeli, köömnete kui ka apteegitilliga, oli valmistatud Sigulda lähedal asunud Allažmuižas juba 1823. aastal ja 1830. aastal oli see leidnud tunnustamist ka Leipzigi messil. Praegu toodetakse seda Lätis nimetuse „Allažu ķimelis“ all.

¹² H. VON BLANCKENHAGEN, *Am Rande der Weltgeschichte. Erinnerungen aus Alt-Livland 1913–1923*. Göttingen 1966, lk 111.