



Tartumaa toiduajaloost Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi ja sellega seotud ajakirjade valgustusel 19. sajandi lõpust I maailmasõjani

Tiit Rosenberg

Üks eestlaste toidulaua rikastamise ja tervislikuma ning ratsionaalsema toitumise propageerija oli Tartu Eesti Põllumeeste Selts oma ettevõtmistega ning sellega seotud tegelaste välja antavad ajalehed Põllumees (1895–1912) ja Põllutööleht (1906–1918).

Tartu Eesti Põllumeeste Selts (TEPS) oli esimese eesti põllumeeste seltsina asutatud 1870. aastal ja oli 19. sajandi lõpuks kujunenud maaelu edendamisel mõõtuandvaks organisatsiooniks kogu Eesti jaoks.¹ TEPS-i tegevus aktiveerus ja laienes eriti pärast noore juristi ja Postimehe toimetaja Jaan Tõnissoni esimeheks saamist 1897. aastal. Tõnisson juhtis seltsi (vaheajaga 1913–1915) kuni 1918. aastani. Seltsi suurimaks ettevõtmiseks oli iga-aastaste põllu- ja käsitöönäituste korraldamine. Seltsi üheks tegevusalaks said ka mitmesugused kursused, eriti algul seoses näitustega toimunud naiste käsitöö- ja keedukursused.²

Kuni J. Tõnissoniga tüllimine kuni tegutses TEPS-is aktiivselt omapärane põllumajandustegelane Hendrik Laas (1862–1919). Tartumaalt Võtikverest taluniku perest pärit Laas, kes ainult kaks talve oli külakoolis käinud, oli innukas iseõppija, kes hiljem mitmel korral Soomeski end kursustel täiendamas käis. Laas alustas Tartus voorimehe ja vürtspoodnikuna, suutis aga juba 1885. aastal raamatukaupluse, laenuraamatukogu, aiaviljaseemnete ja põllutööriistade kaupluse ning põllumajandusala nõuandekontori avada. 1899. aastal rentis ta Raadi mõisast kvoodimaad ja 1908. aastal ka selle kõrval asuva talu. Ta rajas sinna katsetalu, mille juurde kuulusid katseaiand, mesila ja kalatiigid. Juunis 1900 korraldas Laas oma talus esimese eestikeelse põllumajanduskursuse ja pidas neid rohkem kui 10 aastat. Ta tegi peamiselt oma talu saadustest mininäitusi, tutvustas põllumajandusmasinaid ja korraldas põllumajanduslikke õppekursioone. Tema talu katsepõllud, aiad ja mesila olid avatud külastajaile. Aastatel 1895–1912 andis ta välja ajakirja Põllumees, 1895–1904 Põllumehe kalendrit, 1906–1909 nädalalehte Vabadus ja avaldas põllumajanduslikku õppekirjandust.³ Põllumees oli esimene eestikeelne aineajakiri, mis suutis ilmuda küllalt pikka aega ja regulaarselt; selle üldeesmärk oli pakkuda „põlluharijale maarahvale tema tööstuse ja tegevuse harus õpetust ja juhatus“.

¹ Vt Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi 70. juubeli ja Tartu näituse album. Tartu, 1940; Rosenberg, Tiit, Tartu Eesti Põllumeeste Selts. – Tartu. Ajalugu ja kultuurilugu. Koostaja Heivi Pullerits. Kirjastus Ilmamaa: Tartu 2005, lk 393–399.

² Vt Rosenberg, Tiit. Saksa ja eesti näitused Tartus 1857–1913. Kännivaod. Uurimusi Eesti 18.–20. sajandi agraarajaloost. Tartu Ülikooli Kirjastus 2013, lk 326–334.

³ Aru, Krista. Hendrik Laas tagasivaates. Keel ja Kirjandus 2002, nr 9, lk 630–641.



H. Laasi ajakiri ilmus esimestel aastatel kord kuus, 1903. aastast kord nädalas – seejuures küllalt suure, tuhandelise tiraažiga. 1906. aasta suvest, kui konkurendina hakkas ilmuma kvaliteetsema tasemega Põllutööleht, sattus Laasi väljaanne raskustesse, hakkas taas ilmuma kuukirjana, vähenesid tiraažid ja regulaarsus. Ilumise lõpuaastatel jõudsid lugejateni vaid üksikud numbrid.⁴

H. Laas oli 1890. aastate keskpaiku mõnda aega ka TEPS-i aseesimees ja näitusekomitee liige. 1898. aastal TEPS-i esimeheks saanud J. Tõnissoniga H. Laasil koostöö aga ei laabunud, suhted jahenesid ja kasvasid ajakirjanduse pinnal vastasseisuks, mis viisid H. Laasi eemaldumiseni TEPS-ist ja oma tegevuse ülekandmisele kohalikuma haardega Raadi EPS-i, saades Raadi talupidajana ka selle esimeheks. Kujunenud vastasseisu suurendas TEPS-i 1906. aastal käima pandud oma põllumajanduslik ajakiri, mis tugines juba laialdasemale ja asjatundlikumale kaastöölise ringile, millega H. Laasi Põllumees konkureerida ei suutnud.⁵

TEPS-i tegevuspõld laienes eriti pärast 1905. aastat. Siis lisandus selle tegelaste hulka rohkesti noori eriharidusega põllumehi ja naistegelasi, kellest suur osa oli õppinud Soome põllutöö- ja kodumajanduskoolides ning kursustel. Königsbergi ülikoolis sai 1905. aastal agronoomihariduse ja seejärel täiendas end ka Zürichi polütehnikumis Aleksander Eisenschmidt (1876–1914). Saksamaalt naasmise järel valiti ta 1906. aastal TEPS-i aseesimeheks. 1906. aastal pani ta käima Põllutöölehe ning selle kaasandena Aiatöölehe ja Käsitöölehe (1907) ning Ühistegevuslehe (1910). A. Eisenschmidtile oli südamelähedane ka põllumajanduslik haridus ja talumajanduse üldine korraldus.⁶

Järgnevalt võtangi vaatluse alla H. Laasi ajakirjas Põllumees (Plm) ja TEPS-i ajakirjas Põllutööleht (PL) ilmunud kirjutised, mis pakkusid toidukultuurialaseid nõuandeid ja toiduretsepte.

Toidukultuuri alaseist nõuannetest H. Laasi ajakirjas Põllumees

1895. ja 1896. aasta esimeses pooles avaldas väljaanne rubriigis „Tululikud juhatused söögitegemiseks“ kellegi Helene sulest nõuandeid perenaistele. Näiteks:

***Praad**, olgu mis elajast tahes, võidab maitse poolest ja läheb sahvtilisemaks, kui seda pääle ahjust väljavõtmise minutit 5 seista lastakse, alles siis lahti lõigatakse ja lauale kantakse.*

***Värske liha alalhoidmine** võib maaperenaisi, kus sagedasti liha ei saa ega ka jääkellert ei ole, aina huvitada: savipott täidetagu värske kaevuveega, pandagu pihutäis raudviilipuru sisse, siis*

⁴ Eesti ajakirjanduse teed ja ristteed. Eesti ajakirjanduse arengust (XVII sajandist XX sajandini). Olion: Tartu, Tallinn 1994, lk 263–266.

⁵ Aru, Krista. Hendrik Laas tagasivaates, lk 636–640.

⁶ Rosenberg, T. Tartu Eesti Põllumeeste Selts, lk 397–398.



liha potti, nii et ta veest täitsa kaetud on ja valatagu kord õli ehk rasva veele pääle. Sel kombel seisab liha mitu päeva üsna värske, ilma et oma maitsest ehk väest midagi kaotanud oleks.

Piima hapuksminemise eest võib hoida, kui iga toobi piima sekka noaotsatäis puhastud soodat pannakse. Ka võib piima, kellel ju vana maik juures, sellega üleskeeta, mispääle ta jälle hää maitseb.

Vene viis õunu sisse teha. Küpsed, praegu puust võetud ja üsna terved veata õunad pannakse kivipoti sisse, siis keedetakse niipalju vett, et õunad kaetud saavad, veidi soola, rukijahudega ja veega ära, valatakse see, kui ta külmaks läinud, õunte pääle, seotakse pott hästi kinni ja pandakse ta keldrisse.

Teistsugune viis on õunte sissetegemine äädikaga, kus juures õunad koorimata purkide sisse pannakse, toobi äädika pääle 2 naela⁷ suhkrut arvatakse ja see paksuks siirupiks keedetakse, ära jahutatakse ja õunte pääle valatakse. – Ka hapendatakse Venemaal õunu sagedasti nagu kurkisidki, kusjuures anuma sisse õhuke kord värskeid, lühikeseks lõigatud õlgi pannakse, selle pääle kord punase sõstra ehk ka parbaritsi [rabarberi] lehti, siis õunu ja selle järele jälle õlgi jne – nii et üks õunakord teise külge ei puutu. Selle pääle valatakse ära jahtunud, nõrka soolvett, veidi äädikaga segatud, õunte üle, pannakse pääle kord õlgi, katetakse anum raskendatud kaanega kinni, määratakse vedelat tõrva ümberringi, et õhk ligi ei pääse ja pandakse anum keldrisse. Kahe kuni kolme nädali järele on õunad hästi läbihapnenud, nii et neid liha ehk ka võileiva juures süüa võib, aga nad seisavad ka talve üle hääd.⁸

Seakamaratükid, mis küll mõni ülemeelne perenaene ära viskab, puhastan ma ikka hoolega ära, keedan nad pehmeks ja segan nad peenekslõigatult hakitud liharoogade sekka. Ka lisaks praadi juurde võib neid tarvitada, nad annavad saustile hää maitse ja on ise mokale ka hääd.

Pahamaitsega võid puhastada. Või kaotab paha maitse ja lõhna, kui ta tule kõrval ära sulada lased, vahu päält ära riisud ja tükikese pruuniks praadinud rukki leiba sisse paned. Leib tõmbab kõik paha maitse enesesse.⁹

Lihasupi vaht. Lihasupi keetmisel tuleb keemise ajal supile vahtu pääle, mis perenaesed enamasti mustuseks peavad, päält ära riisuvad ja ära viskavad. See on aga suur eksitus. Kui puhas liha puhta vee sisse pannakse, siis ei või midagi musta katla põhjast üles tulla. See vaht ei ole muud midagi kui üks jagu lihast, nimelt rohkesti rammuandja munavalge, mis vee sees esite ära sulab ja pärast kange palavuse läbi pääle aetakse. Kui liha külma veega pliidi pääle ehk tulele pandakse, siis lahkub hulk munavalget lihast vee sisse, ja kui vesi keema läheb, tõuseb rohkesti vahtu pääle. Vahu ära viskamine on koguni kahjulik. Tuleb palju vahtu pääle, siis

⁷ 1 toop = 1,23 liitrit, 1 nael = 32 loodi = 409,5 grammi

⁸ Pm 1895, nr 5, lk 160.

⁹ Pm 1895, nr 6, lk 192.



liigutagu kulbiga hästi suppi ja vaht kaob pea supi sisse ära. Olgu küll, et supp sel viisil nii selge ei saa, kuid selle eest on ta seda rammusam.

Herned kohvina. Kui keegi laev juba teel oli – Amerikast Soome, pani kokk tähele, et kohvi oli unustatud ostmata. Tema ei uskunud seda kaptenile ütelda, aga kohvi pidi keedetama. Aga kokk, kes ajalehta luges, ei heitnud meelt ega jäänud nõuta, tema kõrvetas kohvi asemel herneid, jahvatas ning keetis nagu kunagi kohvi. Kapten nagu tundis midagi võõrast, aga tänas siiski kokka hää kohvi eest, mispärast kokk julgust sai asjalugu avaldada. Ja nüüd kuulukse, et kapten muud ei joovat kui hernekohvi ning soovitab seda teistelegi. Kui seda meilgi tarvitusele võetaks, jääks nii mõnigi kopik raiskamata.

Vene teeivakesed rukkijahust. Sega 7 muna 3/4 klaasi suhkruga segi, lisa siis 1 ½ klaasi leiget vett, ½ teelusika täit soola, 1 klaas sulatud võid ja 1 ½ teelusikat pärmil vees ehk veidi piima sees vedelamaks tehtud, juurde, sõtku sellest rukki sõela-jahudega kõva taigen, lase üles kerkida, tee teisel hommikul väikesed leivakesed, mis vee ja munaga ära silud ja kohe ahju paned. Väljavõtmise juures raputatakse kuumalt nende pääle suhkrut. Need rukkileivakesed maitsevad üsna hästi.¹⁰

Taolisi nõuandeid jagati veel 1896. aasta teises pooles veidi teisendatud rubriigis „Mõned juhatused söökide tegemiseks“ ning kirjutaja nime toomata (vt lisa).

Peale selle tutvustas keegi A. H. s., kuidas head mõdu teha, G. Sepp aga piimapulbri (kuiv piim) valmistamist.¹¹ Selle järel jagas Helene taas juhatusi söögitegemiseks, jätkates seda ka ajakirja järgmises numbris:¹²

Õunasupp 6 inimesele. Pese 10 magushaput õuna puhtaks, lõika nad tükkideks ja pane 1 ½ toobi veega tulele ning lase neid nii kaua keeda, kuni nad pehmed on. Siis hõõru see pudru sõelast läbi; pane ta kastruli sisse tagasi, lisa suhkrut maitse järele juurde ja ½ lusikat kartohvli jahu, mis 1 tassi külma veega läbi on segatud. Selle vaheajal on 2 terwet muna 1 lusika suhkruga vahule hõõruda ja sinna juurde panna 1 ½ tassi riivleiba, ½ sitroni ära riivitud koor, 8 mõrudat, hõõrutud mandlit, ½ lusikat sulatatud võid, 3/4 tassi piima ja aru järele soola. Seda

¹⁰ Pm 1896, nr 3, 15. märts, lk 94.

¹¹ G. Sepp kirjutab: Prantsusmaal ... muudetakse rõõsk piim kuivaks jahuks, mida kaua alal hoida ja nii kaugele kui tahes müügile saata võib. Kuiva piima valmistamine ei ole iseenesest mitte väga keeruline ja ei nõua ka mitte liig suuri kulusid, nii et mõned meie väikemaa põllupidajatestki võiksid temaga katset teha. ... Selle tarvis tuleb ... vaskne katel võtta, kuhu sisse rõõsk piim valatakse ja pliidi pääle tulele seatakse. Katel võib 2 pange ehk ka suurem olla ja peab õhukindla kaanega päält kinni kaetud saama ... Kui niiviisi piima tule pääl soojendatakse ja virgasti õhk ja aur välja pumbalakse, siis läheb ta varsti paksuks, kahaneb kokku ja muudab ennast pärast juhtumist ilusaks puhtaks valgeks pulbriks, mille sees kõik tarviliigid piima jaod olemas on. Kui 1 ½ klaasi täit seda jahu 5 klaasi vee hulka segatakse, siis saab sellest väga hää harilik rammus ja maitsev rõõsk piim, aga 1 ½ klaasitäit jahu 3 klaasi vee hulka segatuna annab hää paksu keedetud rõõsa koore. Niiviisi saadud piima hulgas ei ole tükkisid ega ei jää ka põhja midagi paksu järele. – Pm 1896, nr 6, 15. juuni, lk 188–189.

¹² Pm 1896, nr 7, 15. juuli, lk 220–221; nr 8, 15. august, lk 252–255.



segu lastakse $\frac{1}{2}$ tundi seista ja vormitakse siis ümmargused klimbid (enne üks prooviklimp valmistada), mis vees mõni minut keedetakse ja päale selle õunasupi sisse pandakse.

Puding. Lase $1\frac{1}{2}$ klaasi piima $\frac{1}{4}$ naela võiga keema minna, raputa siis $\frac{1}{4}$ naela jahu sekka ja sega seda tainast nii kaua tule pääl ümber, kuni ta ennast tarvis kastruli küllest lahti lööb. Siis lase ta ära jahtuda ja pane üksteise järele sinna sisse 7 munakollast, $\frac{1}{4}$ naela suhkrut, $\frac{1}{2}$ sitroni ära riivitud koort, näputäis soola, 15 mõrudat, hõõrutud mandlit ja viimaks nende seitsme muna kõvaks vahuks klopitud valge. See taigen pane nüüd pudingi vormi sisse, mis seest enne sula võiga äravõitud ja riivleivaga üle riputatud, ning lase kaks tundi väikese tule pääl keeda. Seda pudingit süüakse millegi marja soostiga.

Vabarna ehk vaarmarja jäe. Klopi 5 munakollast hästi läbi ja pane aegajalt $\frac{1}{2}$ toopi koort juurde. Nüüd vala see vedelik kastrulisse, lisa $\frac{1}{2}$ naela suhkrut juurde ja klopi seda kõike tule pääl nii kaua, kuni ta peaaegu ju keev. Siis võta ta tulelt, vala kaussi ja klopi vahetevahel natuke, et mitte paks nahk päale ei tuleks. Selle vaheajal oli tarvis 1 toop vaarmarju katki suruda ja läbi riidest koti litsuda. See vedelik pane koore segu sisse ja lase siis külmaks hanguda.

Punane pudru. Suru $\frac{1}{2}$ toopi vaarmarju ja $\frac{1}{2}$ toopi punaseid sõstraid katki, pane neist väljapressitud ja läbilastud sahvt ja nõndapalju vett, et tublisti 1 toop vedelikku on, kastruli ning lisa $\frac{1}{2}$ naela suhkrut juurde. Kui sahvt keeb, raputa 1 tass mannat sisse ja keeda seda, ikka hoolega ümber segades, kuni ta kaunis (mitte liiga) paksuks saab, siis vala ta kas vormi ehk liuda ja pane külma kätte. Seda pudru süüakse piimaga ehk koorega.

Riisimunad silkudega täidetud. Keeda $\frac{1}{2}$ naela riisi 1 kortne rammuleemega, veidi soolaga, $1\frac{1}{2}$ toobi weega ja $1\frac{1}{2}$ lusika võiga pehmeks ja lase peaaegu külmaks minna. Siis vormi sellest munad, millede keskaika puhtaks tehtud suitsetatud silgu liha tuleb panna. Nüüd veereta munad klopitud munaga ja riivleivaga ära, vajuta nad veidi loperguseks ja praadi või ning veidi elajarasva sees ilusaks helepruuniks.

Taimetoitlaste kotletid. Taldrikutäis seeni saab puhastatud, ärakeedetud, peenikeseks hakitud ja sinna juurde pandud 6 loodi võid, ühe peenikeseks hakitud ehk riivitud sibulaga läbipraetud, 2 muna, soola, 12 tera tambitud pipart, 5 ärakeedetud riivitud kartulit, 3 kopika eest $\frac{1}{4}$ toobi piima sees äraleotatud saia, mis kõik läbi sõela aetud peab saama, ja nii palju riivleiba, et väikesed kotletid vormida võib. Neid praaditakse võiga helepruuniks ja süüakse pruuni võisoostiga.

Heeringad maitsewad väga hääd, kui neid enne kolmeks tunniks ligunema paned, siis ära nülid ja luudest puhtaks teed ning enne üheks tunniks äädika ja pärast hapu koore sisse paned, kust neid kahe päeva pärast pruukida võib.

Mesileib. 10 naela rukkipüüli jahu kohta võtta 2 toopi keeva vett ja klopi seda segu puumõlaga nii kaua, kuni taigale mullid päale tulevad. Siis lase taigen kinnikaetult nii kaua seista, kuni ta



külmaks läinud on. Siis võta 3 naela haputainast, mis 1 kortel¹³ veega värskeks tehtud ja siis mõni tund seisnud on, pane see esimese taigale sekka ja lase kõik jälle 2–3 tundi seista. Nüüd pane sinna juurde 1 klaas mett ja natuke õige peenikeseks lõigatud pomerantsi koort, vala $\frac{1}{2}$ toopi vett päale, sõtku seda tainast $\frac{1}{4}$ osa II sordi nisujahuga ja niipalju rukkijahuga, et taigen õige kõva saab, õige kaua läbi ja tee tast leivad, lase neid kerkida ja viimaks kaunis palavas ahjus 1 $\frac{1}{2}$ –2 tundi küpseda.

Vasikamaksa kook. Võta keskmine maks, lõika väikesteks tükkideks ja haki väga peenikeseks ning aja läbi sõela. Siis hõõru 12 loodi võid vahule, pane sinna 6 munakollast, $\frac{1}{2}$ tassi riivleiba, soola, 1 tass piima, 3 tera tambitud pipart, 3 tera inglisi virtsi, $\frac{1}{2}$ sitroni riivitud koort, 2 tera tambitud kardemoni ja üks riivitud sibul maksaga ja 6 munavalge vahuga. Nüüd pane pann õige õhukesti peki liistakuid täis, vala sinna päale see maksa segu ja kata võiga määritud paberiga kinni ning lase kaunis suures kuumuses 1 tund aega praadida.

Vasikaliha koogid. Aja nii palju ülejäänud vasika praadi läbi lihamasina, et supitaldrik täis saab. Sinna juurde pane 2 tervet, tublisti klopitud muna, 1 lusika täis haput koort, 1 lusikat sulatatud võid, 1 kopika eest piima sees äraleotatud saia, mis ka läbi masina lastud, soola ja 8 tera tambitud pipart. Sellest hästi läbisegatud taigast tee koogid, mis riivleiva sees ära veeretad ja prae või ja rasvaga hele pruuniks.

Mooritud kurgid. Koori 6 keskmist suurt kurki ära, lõika siis keskelt läbi, võta seemned seest välja ja lõika kurgid parajateks tükkideks. Siis lase nad umbes 5 minutit rammuleeme sees keeda ja pane nad sõela päale. Nüüd pane 1 lusika täis võid ja $\frac{3}{4}$ lusikat jahu panni päale ning lase pruuniks minna. See pane siis kastruli, vala kordkorralt, ikka tublisti ümber segades, 1 kortel rammuleent sinna juurde, siis veel 1 klaas portveini ehk madeirat, veidi soola ja 1–2 lusikatait äädikat. Selle soosti sisse pane kurgid ja lase nad nõrga tule pääl pehmeks keeda.

Rullheeringad. Lase 10 lihtsat heeringat 12 tundi, hääd heeringad 4 tundi vees, mis mõni kord vahetatud saab, liguneda. Siis lõika pääd ära, nüli kehad nahast puhtaks, võta nad pikuti pooleks ja luud välja ning pane sisemiste poolte päale 3 kõvaks keedetud hakitud muna, 12 tera ingl. virtsi, mis peeneks tambitud, ja üks väga peenikeseks hakitud sibul. Nüüd rulli heeringad kokku, köida paelaga kinni, pane klaaspurki, vala nii palju äädikat päale, et nad kaetud on ja pane sinna juurde 12 tera ingl. virtsi, 24 tera pipart, üks ratasteks lõigatud sibul ja noaotsa täis suhkrut; siis kata purk kinni ja pane jahedasse kohta. 2 päeva järele võta lõngad ettevatlikult ära, lõika rullid mitte väga õhukesteks siivideks taldriku päale, vala vedelikku purgist üle ja pane ümberringi õhukesti hapukurgi siivisid.

Õunatort. Hõõru $\frac{1}{2}$ naela võid vahule, sinna juurde pane 4 lusikatait haput koort ja nii palju jahu, et tainast õhukesteks rullida võib. Siis sõtku seda kõike jahuga veidi läbi. Selle vahe ajal olgu 20 hääd magus-haput õuna ära kooritud, tükkideks lõigatud ja veidi hõõrutud zimmetiga tublisti läbi segatud. Siis jaga tainas kahte osasse ja vormi üks õhukestest rullitud osa

¹³ Kortel (sorokovka) = 0,31 liitrit



ümmarguseks, ning pane küpsetamise pleki pääle. Selle pääle pane nüüd õunad ühetasaselt taigna pääle, tee teine taigna osa just esimese sarnaseks ja vajuta õrnalt õunte pääle; siis võia kook klopitud munaga ära, raputa suhkrut pääle ja küpseta parajas kuumuses helepruuniks.

Hää moorpraadi valmistamine ei tea kas on kõigile tuttav, sellepärast tähendan ka sellegi õpetuse siia ülesse: pane 1 ½ lusikatait võid patta ja lase pruuniks minna. Siis pane 10 naela elaja liha, mis ¼ tundi klopitud, ruttu ära pestud, soolaga üle raputatud, keeva või sisse. Nüüd lase enne üks ja pärast teine külg pruuniks minna, vala siis 1 kortel keeva vett sinna juurde, kata pada kinni ja lase praad pikkamööda moorida, kuni ta pehme on, mis 4–5 tundi tuurib. Praad peab sel ajal sagedasti ümberpööratud saama ja paja all nõrk tuli olema. Siis sega 1 supilusika täis haput koort 1 teelusika täie jahuga, pane sinna juurde 1 tassitäis palavat vett ja vala see viimaks kordkorralt praadile üle. Kui ei peaks sel ilus pruun värv olema, siis peab pruuni suhkrut juurde panema.

Lambaliha kapsastega kuue inimese tarvis. Pese 3 naela pehmet lambaliha ära ja pane ta 1 toobi keeva veega, 8 pipratera ja soolaga tulele. Kui ta tund aega keenud on, pane sinna juurde 1–2 pääd kapsaid, mis pooleks on võetud ja kust juurikad välja lõigatud. Peaks vedelikku vähe olema, siis peab veel kas vett ehk rammuleent juurde lisatud saama. Kui liha ja kapsad pehmed on, pane kõik liua pääle, sega kastrulis 1 lusika täis võid ja 1 lusika täis jahu segamini, vala kord korralt liha ja kapsaste leem ka sekka, ikka hoolsasti ümber liigutades ja pane kapsad ning nägusateks tükkideks jagatud liha sinna juurde ja lase kõik kord läbi keeda.

Roog silkudest. Puhasta 100 mitte väga ärasuitsetatud õige häid silkusid, s. o. võta luud ja nahk ära. Nüüd keeda 10 muna kõvaks, lase nad külmaks minna, pane munade kollased kausi sisse ja mulju nad hoolega katki. Sinna juurde pane 1 teelusikat sinepit, 3 teelusikat suhkrut, soola ja ¼ tassi provangsi õli; mõlemad viimased saavad ainult tilga kaupa juurde pandud ja sääljuures kõvasti ümber segatud. Viimaks aja kõik see kraam läbi sõela, pane 2 lusikat hääd haput koort juurde, liiguta kõik veel kord läbi, sega silgud sinna sekka ja pane see roog torni sarnaselt liua pääle.

Ahjuroog silkudest kuue inimese jaoks. Hõõru 3–4 kopika eest prantssaial kõva koorik päält ära, leota saiad piima sees pehmeks ja aja nad siis läbi sõela. Selle aja sees pidid 40–50 keskmist silku puhastatud ja peeneks hakitud saama: sinna juurde pane 6 munakollast, 1 ½ lusikat haput koort, 15 tera tambitud pipart, enne valmistatud prantssaia pudru, 1 lusikat sulatatud võid ja, peaks see segades liig pehme olema, veidi riivleiba. Viimaks pandakse sinna juurde nende munavalgete kõva vaht, kallatakse kõik võiga ära võitud ja riivleivaga üle raputatud vormi sisse ja küpsetatakse ilusaks helepruuniks.

Värske kala koogid. Puhasta supitaldriku täis ärakeedetud kala, nagu havisid, särgi, latikaid j.n.e. ära ning võta ettevaatlikult luud välja. Siis haki kalad õige peenikeseks ja pane sinna juurde 1 lusikas sulatatud võid, 1 kopika eest piima sees ärালেotatud ja peenikeseks hakitud saia, soola, 6 tera tambitud pipart, 3 muna, 1 kopika eest riivitud saia ja 1 lusikas haput koort. Pääle selle kui kõik hästi läbi on segatud, vormi ümmargused, veidi laiaks litsutud munad, veereta nad



äraklopitud muna ja riivleiva sees ümber ja prae nad või ning natuke elaja rasva sees ilusaks helepruuniks.

Täidetud kurgid. Koori mitte liig soolaseid kurkiseid, pane nad mõneks tunniks vette, lõika nad keskelt läbi, võta seemned välja ja kuivata kurgid rätikuga hoolsasti ära. Nüüd raiu $\frac{1}{2}$ naela elaja liha või sealiha üsna peenikeseks, pane sinna juurde 1 muna, $\frac{1}{2}$ lusikat haput koort, 1 lusikas riivleiba, mis 3 lusikatäie piimaga ju tükk aega enne tarvitamist läbi on segatud, $\frac{1}{2}$ lusikat sulatatud võid, soola ja 6 tera tõugatud pipart. Peaks segu liig paks olema, siis võib natuke piima juurde lisada. Nüüd täida kurgi pooled selle lihataignaga, pane ikka kaks tükki kokku ja seo kinni. Siis tee 1 lusikas võid kastrulis helepruuniks, pane kurgid sisse, vala iga 6 kurgi kohta 1 kortel rammuleent ja lase nõrga tule pääl, hoolega kastes, kurgid pikkamööda pehmeks moorida. Siis võta lõngad ümbert ära ja tee soost malmis. Valmista $\frac{3}{4}$ lusikast võist ja $\frac{3}{4}$ lusikast jahust pruun jahu, pane sinna juurde see soost, mis kurkidest üle jää ja niipalju rammuleent, kui soostiks tarvis on, 1 klaas madeirat ehk portveini, $\frac{1}{2}$ sitroni haput, $\frac{1}{2}$ lusikat suhkrut ja 4 tera musta kui ka 3 tera valget, tõugatud pipart. Keeda see soost ainult ükskord läbi, pane siis veel $\frac{1}{2}$ klaasi valget veini juurde, lase läbi sõela ja vala üle kurkide.

Hane sült. Pane 2 hane reit ja ühe hane halvemad tükid nii palju keeva veega keema, et liha kaetud on. Siis pane 1 tass äädikat, 12 tera pipart, 12 tera ingl. virtsi, soola ja 1 loorberi leht sinna juurde ja lase liha õige pehmeks keeda. Nüüd lõika liha väikesteks neljakandilisteks tükkideks, pane 1 toobi vedeliku kohta, kus sees liha keedetud sai, 2 loodi shelatini, lase kõike, kõva liigutamise all, keema hakata, pane 2 muna tõugatud koored ja 2 munavalge kõva vaht sinna juurde ning lase üsna nõrga tule pääl kõike üsna tasa 5 min. keeda. Nüüd vala vedelik läbi hõreda riide, pane lihatükid vormi ehk kausi sisse ja vala vedelik pikkamööda pääle. Ei peaks see mitte hapu küllalt olema, siis peab äädikat juurde pantud saama.

Teekringlid. Pane ühe kausi sisse 1 tass sulatatud võid, 1 tass hääd haput koort, 1 tass läbisõelatud suhkrut, ühe sitroni ära riivitud koor, ehk 4 tera tõugatud kardemooni ja nii palju jahu, et tainast välja rullida võib. Nüüd vormi väikesed nägusad kringlikesed, pane puhta, ilma millegita võidmata pleki pääle ja lase keskmises kuumuses ahjus 25–35 min. küpseda.

Valged koogikesed. Löö 5 munavalget vahule, pane sinna juurde 1 nael ärapuhastatud tõugatud magusaid mandlid ja 1 lood mõrusid, kui ka 1 nael õige peenikest suhkrut. Nüüd võia plekk ilma soolamata võiga ära, pane väikesed, kuulisarnased hunnikukesed, mitte väga tihedasti pääle ja küpseta neid üsna nõrgas kuumuses. Peaks segu liig paks olema, siis peab munavalget enam võtma.

Sel, 1896. aastal jagas Põllumees, mille väljaandja H. Laas ise Raadi renditalus aiaviljandusega tegeles, tulusaid näpunäiteid viljapuuaias asutamiseks – milliseid sorte valida, kuidas kasvatada jne, refereerides vastavate autorite (D. Bernhardt, Emil von Rathlef) baltisaksa väljaannetes avaldatud kirjutisi.¹⁴ Sellega haakusid N. Zabeli käsiraamatu põhjal koostatud juhised puu- ja

¹⁴ Pm 1895, nr 5, lk 153–157; 1896, nr 4, lk 122–124; nr 6, lk 173–176.



aiaviljasaaduste kuivatamiseks ja säilitamiseks.¹⁵ Selleks ajaks olid aga lugemislauale jõudnud kodumaise autori, kooliõpetaja ja pomoloogi Jaan Spuhl-Rotalia (1859–1916) aiandusalased käsiraamatud, mis jäid eestikeelses trükisõnas kümneteks aastateks kõige põhjalikumaks.¹⁶

Aastatel 1901–1902 tutvustas oma viljapuuaiaga kogemusi õpetatud aednik A. Rebane.¹⁷ Tema ettevõtmist toetas cand. agr. Otto Müntheri¹⁸ poolt esmalt Teatajas avaldatud kirjutise taastrükk. O. Münther kutsus üles asutama viljapuuaiade rahvakoolide juures: *Nagu teada, on „Põllumehe“ toimetaja paar viljapuu-aiaga ja mesilastepidamise kursust toime pannud; niisama tabab Jurjevi Põllumeeste Selts tulevikus sarnaseid kursusi elule äratada. Siis on soovida, et vallavalitsused kooliõpetajaid jõu ja nõuga toetaksid, et nendel võimalik oleks viljapuude kasvatamise ja mesilastepidamise kursusest osa võtta. Kasu, mis sarnaste kursuste toetamisest rahvale tõuseb, ei ole vast küll kohe nii silmapaistev, kuid meie ei ela ju üksnes tänaseks ega homseks, vaid peame kaugele ette kavatsema.*¹⁹

Võib julgelt arvata, et nende tegelaste seas, kelle kaudu sel ajal palju uut, sh toidukultuurialast teavet maarahvani jõudis, olid just koolmeistrid.

Esimeseks vastavate kursuste organiseerijaks oligi Põllumehe toimetaja H. Laas ise, kes hakkas 1900. aastast korraldama oma katsetalus mai lõpus ja juuni alguses toimuvaid 2–3-nädalasi põllutöökursusi. Neis anti tema ja kutsutud asjatundjate poolt õpetust põlluharimise, karjakasvatuse, piimatalituse, aiatöö ja mesilaste pidamise kohta. Aiatöö osas õpetati keedu- ja juurvilja paremate sortide tundmist, kasvatamist, hoidmist (puuvilja mahavõtmine, säilitamine, kuivatamine, konserve tegemine, sahvite valmistamine jne). Kursustest osavõtt oli üsna elav, 50–60 osaleja hulgas oli tavaliselt ka paarkümmend naist ja tosin koolmeistrit.²⁰ H. Laasi kursused saavutasid küllaltki suure populaarsuse ning kestsid kuni 1910. aastani, kasvades 2–3 nädalast kuni 6-kuulise kestusega ettevõtmisteks, mis olid suunatud küll hoopis mõisavalitsejate

¹⁵ Puu- ja aiavilja kuivatamine. Sahvti ja viina tegemine puuviljast ja marjadest. N. Zabel'i järel. – Pm 1896, nr 7, lk 204–209; nr 8, lk 228–238; nr 9, lk 263–273;

¹⁶ Spuhl-Rotalia, J. Kodumaa marjad: Täielik õpetus kodumaal kaswawaid marjasid ja puuwiljasid kaswatada, sisse korjata, müügile wiia ja alal hoida, neist weini, likööri, limonaadi, moosi, sahwiti, marjasülti, siirupit, marmelaadi, kompoti, salatid, suppi, kookisi teha. Viljandi, 1897, 414 lk (2., parand. ja täiend. tr., Haapsalu 1911–1912, 488 lk).

¹⁷ Rebane, A. Viljapuu-aiaga asutamisest. Pm 1901, nr 11, lk 379–382; nr 12, lk 427–429; 1902, nr 4, lk 131–134.

¹⁸ Otto Münther (1864–1929) – ajakirjanik ja kirjanik, kes oli 1897. aastal lõpetanud Berliinis põllundusinstituudi ja töötas tollal Teataja toimetuses.

¹⁹ Pm 1901, nr 12, lk 430–431.

²⁰ H. Laas. Põllutöö kursused. – Pm 1901, nr 4, lk 142–146; Pm 1902, nr 10, lk 361–365.



ettevalmistamiseks.²¹ Ka said nad terava kriitika osaliseks.²² Toitlusolude parandamise osas jäi H. Laasi kursuste tähtsus siiski marginaalseks.

Kui aastatel 1895–96 ja 1901–1902 jagati õpetusi puuviljaaedade rajamiseks ja tutvustati ka nende viljade hoidmist, siis järgnevalt hakati ajakirja numbrites järjest ohtramalt jagama nõuandeid puuvilja- ja marjasaadustest hoidiste ja magustoitude valmistamiseks. Need road nägid üsna peened välja – eriti võrreldes varasema talupoeglikult lihtsa toidulauaga, kuhu nüüd pakuti varem vaid „sakste“ lauale jõudnud toite. Kuues ajakirjanumbris õpetati, kuidas kõikvõimalikul moel keeta erinevatest puuviljadest ja marjadest kompotte, moose, želeesid, mahlu, kisselle; tutvustati, mis on essentsid ja ekstraktid ning jagati nõu ka aiaviljade (naerite, sellerite, ubade, kurkide jms) sissetegemiseks.²³ Küsitav on, kas polnud siin tegu J. Spuhl-Rotalia raamatu põhjal koostatud retseptidega.

Aga eesti lugejaile tutvustati ka mitmesuguseid tollal veel eksootilisi toiduaineid, nende kasvatamist ja kasutamist. Nii tutvustas Anton Suurkask šampinjonide kasvatamist:

*Sampioni (Champignon) kasvatamine on meie Eesti rahva seas vähe veel tuntud, ainult kärnerid kasvatavad teda mõnes paigas kaunis suurel määral. Väljamaades saab teda tublisti kasvatatud ja temast kasu saadud. Ka meie maalgi võiks tema kasvatamine hästi kasu tuua, sest rikas rahvas pruugib teda suurel määral oma söögi tegemise juures. ...*²⁴

Kuigi kodumaised seened olid eesti rahvale tuttavad, haris Põllumees oma lugejaid ka sellel teemal, avaldades Helme kihelkonna Koorküla algkooli õpetaja Karl Ruuti (1862–1929) artikli seentest ja nende sissetegemisest (kupatamine, soolamine, kuivatamine, marineerimine).²⁵

Kodumaiste seente tutvustamisega oli sel ajal jällegi pioneeriks juba eespool mainitud Jaan Spuhl-Rotalia oma raamatukesega²⁶, mida aga K. Ruut polnud oma kirjatüki koostamise ajaks veel näinud.

²¹ Vt Kuuekuulised põlluasjanduslised kursused Tartus, „Põllumehe“ katsepõllul 20. aprillist kuni 20. oktoobrini 1909. – Pm 1909, nr 3, 15. märts, lk 34–39; Pilk hra H. Laasi kursuste tegevusesse. – Pm 1909, nr 6, 15. juuni, lk 96–101; A. P. H. Laasi „Põllumehe“ katsejaam ja põllumajanduslised kursused. – Pm 1910, nr 3/4, märts-aprill, lk 36–39.

²² PL 1911, nr 2, 12. jaan, lk 9–10.

²³ Puu- ja aia viljade sissetegemisest. – Pm 1902, nr 1, lk 33; nr 5, lk 185–188; nr 6, lk 222–224; nr 7, lk 262–266; nr 8, lk 300–305; nr 9, lk 343–345. – Näiteks on mõned pakutud retseptidest toodud artikli lisa 2.

²⁴ Pm 1895, nr 5, lk 157.

²⁵ Ruut, K. Seened. – Pm 1902, nr 10, lk 381–386.

²⁶ Kodumaa seened: tähtsamate kodumaal kasvatate söödavate, kahjulikkude ja kihwtiste seente võrdlew tundmine ja söödavate seente täielik tarvitamine / toimetanud J. G. Spuhl-Rotalia. Revel [Tallinn], 1897; 2. tr., Haapsalu, 1905, 32 lk.



Tutvustati ka piimapulbrit ehk „kuiva piima“ ja selle valmistamist ning kasutamist.²⁷ G. Sepp kirjutas: *Prantsusmaal ... muudetakse rõõsk piim kuivaks jahuks, mida kaua alal hoida ja nii kaugele kui tahes müügile saata võib. Kuiva piima valmistamine ei ole iseenesest mitte väga keeruline ja ei nõua ka mitte liig suuri kulusid, nii et mõned meie väikemaa põllupidajatestki võiksid temaga katset teha. ... Selle tarvis tuleb ... vaskne katel võtta, kuhu sisse rõõsk piim valatakse ja pliidi päale tulele seatakse. Katel võib 2 pange ehk ka suurem olla ja peab õhukindla kaanega päält kinni kaetud saama ... Kui niiviisi piima tule pääl soojendatakse ja virgasti õhk ja aur välja pumbatakse, siis läheb ta varsti paksuks, kahaneb kokku ja muudab ennast pärast jahtumist ilusaks puhtaks valgeks pulbriks, mille sees kõik tarvilikud piima jaod olemas on. Kui 1 ½ klaasi täit seda jahu 5 klaasi vee hulka segatakse, siis saab sellest väga hää harilik rammus ja maitsev rõõsk piim, aga 1 ½ klaasitäit jahu 3 klaasi vee hulka segatuna annab hää paksu keedetud rõõsa koore. Niiviisi saadud piima hulgas ei ole tükkisid ega ei jää ka põhja midagi paksu järele.*

Pikemalt kirjutati piimapulbri valmistamisest 1905. aastal, kui kaks ärimeest olid Märjamaa mõisa lähedal käima pannud vabriku piimapulbri tootmiseks, mis olnud teine samalaadne kogu Vene riigis. Et piimapulbri tegemine olevat lihtne, siis tutvustati ka selle tehnoloogiat.²⁸

Pärast nelja-aastast vahet (1897–1900) hakkas Põllumees jälle söögialast nõu jagama – sedakorda ka lihtsamate toitude ja jookide osas, mis polnud sugugi tundmatud, kuid mida võis maitavamalt ja tervislikumalt teha. Need ilmusid rubriigis „Tululikud juhatused (nõuanded)“ või „Mõndasugust“.

Üks nõuannete jagajaid oli aastatel 1898–1900 Soomes põllutöökoolis käinud ja 1901–1902 Põllumehe toimetuses töötanud Ado Johan(n)son (1878–1932) – tulevane teenekas põllutööinstruktor.²⁹ Tema põhiteemad olid põllunduse vallast, aga ta tutvustas ka Soome kogemusi kvaliteetse või³⁰ ning mõne muu toidu valmistamiseks. Siin mõni näide tema juhatustest:

Sõnakene hää või valmistamisest. *Esimene tingimine hää või valmistamises on nimelt see, et piim puhas, hää ja ilma vigadeta on. Et piim kõige välimiste mõjude vastu liiga õrn on, siis tuleb alati selle üle väga valvata, et lehmalaudas puhas õhk valitseb. Lüpsiajal ei tohi mitte laudas sõnnikut liigutada ega lehmile juurevilja ja muid seesuguseid lõhnavaid toitusid anda. Lehmad peavad puhtad saama peetud, niisamuti ka piimariistad ja lüpsja käed. Piimaga ümberkäimisel peavad karjatalitajatel alati puhtad riided seljas olema. Solgitud piimast ei või ka osavamgi võimeister hädad võid teha. Piima ehk koort ei tohi mitte inimeste eluhoonetes ja muude toiduainetega segamini pidada. Väga suurt puhtust tuleb iseäranis piima koorimise, koore hapendamise ja või valmistamise juures pidada. Kui külatänavas käies kusagilt talu õuest valged,*

²⁷ Pm 1896, nr 6, lk 188–189.

²⁸ Kuivatatud piim. – Pm 1905, nr 26, 30. juuni, lk 410–411.

²⁹ Eesti põllumajandusentsüklopeedia. 1. kd. Tallinn, 1998, lk 321.

³⁰ Johannson, A. Wõi valmistus. – Pm, 1901, nr 8, lk 267–269; nr 9, lk 302–306.



pleekinud puust piimanõud vastu paistavad ja talust juua paludes puhta riista seest puhast, selget vett pakutakse, siis võib kindel olla, et selles talus hääd võid valmistatakse. Siis sääl, kus hää piim, hää vesi ja karja talitajal ehk võitegijal puhtuse tundmust on, sünnib hää või peaaegu iseenesest.

Pudrukeetmisest. *Puder on terve ja odav toit. Putru võib mitmet seltsi keeta. Odra- ja kaeratangu, odra-, kaera ja rukkijahu, pohlaka ja mustika pudrud on kõige hõlpsamad maa majanduses saada. Tatra- ja manna tangu pudrud ei ole ka kallid. Riisi ja õuna putrusid võib ainult pidusöögiks tarvitada. Et puder tarviline ja hästi maitsev saaks, siis tuleks seda kinnises pajas kaua ja väikese tulega keeta. Esimese viie minuti sees tuleb puder hästi hoolega segada, mis läbi see põhja hakkamast hoitud saab. Pärastpoole võib segamist harvem ette võtta. Kui pudru vedelamaks tuleb teha, siis peab seda kuuma piima ehk veega tegema. Manna ja riisi pudrud saavad siis maitsevamad, kui neid piima sees keedetakse ja keetmise ajal vähe võid sekka segatakse. Kõiki muid putrusid võib vee sees keeta. Et pudru põhja hakkamist ära hoida, siis on parem, et tangud keeva vee sisse segatakse ja siis alles piim päale pandakse. Sool tuleb siis pudru sisse panna, kui tangud juba pehmed on. Jahupudru keetmise korral tuleb sool enne vee sisse segada, kui jahud. Supp ehk kört tuleb nende samade seaduste järele keeta, mis pudrud. Odra ja kaera tangud nõuavad 3 tundi keetmise aega, aga tatra ja riisi tangud kõigest 2 tundi. Mannatangu ja marja pudrud aga $\frac{3}{4}$ tundi. Uudisputrusid tuleb iseäranis kaua keeta, sest et need muidu seedimise korratust sünnitavad. A. J.³¹*

Tululikud nõuanded. ... Mõdu walmistamine, *mis nagu hispania vein maitseb. Katlasse valatakse 55 osa vett ja lisatakse 15 osa mett juurde ja segatakse hästi segi. Seda segu keedetakse keskmise tule pääl umbes 2 tundi, mis juures vaht ära võetakse. Pääle selle jahutatakse meesulatis ära ja valatakse sinna nõu sisse, kus tema käärima peab. Selleks otstarbeks pruugitakse harilist ankrut (vaadikest). Käärimise häratuseks võetakse 3–4 supi lusika täit leivapärmi, mis ühe väikese tassi pääl meevedelikuga segatakse ja prundi august vaadikesse sisse kallatakse ja hästi ära segatakse; vaadikest peab soojas toas hoidma. Käärimine lõpeb kuue nädala järele; käärimise algul on pruntauğu juures vahtu näha, aga käärimise ajal jääb pärm waadiseinte külge. Kui uuesti vaht ennast pruntauğu juures näitab, siis on see tähenduseks, et jook hakkab selginema. Käärimise ajal lisage vedelikule muskati pähklet ja 4 solotniku kaneeli väikestes tükkides juurde; selle ja teise pange linase kotikese sisse ja niidi otsas vaadikese sisse. Kui mõdu selgeks jäänud, pannakse vaadile prunt ette ja kraan sisse. Mõne päeva pärast valatakse mõdu pudeli sisse.³²*

Teavet pakuti veel koduse vahuveini valmistamiseks.³³ Juhatusi anti ka õlle valmistamiseks, kui Vigala mees Mihkel Aitsam kirjutas, kuidas tervisele ja peoõhkkonnale paremini mõjuvat suhkruõlut teha.³⁴ Sissejuhatuseks kirjutas ta:

³¹ Pm 1901, nr 4, lk 150.

³² Pm 1903, nr 21, 22. mai, lk 346.

³³ Mee-limonadi shampanja valmistamine. – Pm 1905, nr 47/48, 1. dets, lk 694–696.

³⁴ Suhkru-õlu. Kirjutanud M. Aitsam. – Pm, 1903, nr 48, 27. nov, lk 788–790.



Nüüdse aja Eesti perekondliste pidude pidujoogiks on odradest valmistatud õlu. Vanad kallid ajad, mil mõdu ainult vaesemate joogiks oli, on ammu mööda läinud ja mõdupeeker asemele vahutava õllekannule andnud. Õlu on aga jõukamate joogiks, – harva saame seda vaesemehe laual nägema — sest õlletegemine nõuab oma jagu jõudu, milleks vaesema varandus igal ajal ei jätku ja juhtub ta seda tegema, noh, siis loetakse seda aruldaseks asjaks, nagu seda vanasõnagi tunnistab: „Rikka haigus ja vaese õlu on kaugale kuulda.“ Olgu lugu sellega, kas vaene või rikas õlut teeb, kuidas tahate, aga tarviline osavus hääb, maitsevat õlut pruulida, puudub paljudel ja väga tihti kantakse õlle asemel uimastavat humala virret lauale. Odradest häid linnaseid ja nendest jälle maitsevat ja küpset õlut teha, tarvitab oma jagu asjatundmist ja osavust ning tihti läheb õlletegemine nurja.... (Järgnevat valmistamisõpetust vt lisast 3).

Esmakordselt tutvustas Põllumees jookidest lähemalt kumõssi ja kefiiri ning jagas õpetust nende valmistamiseks³⁵ (vt seda lisast 4). Põhjalikumalt tutvustas kefiiri alles J. M. Eisen oma raamatukesega 1910. aastal.³⁶ Selle kõrval jagati nõu ka kondenseeritud piima valmistamiseks.³⁷

Praktilisi nõuandeid jagati ka selle kohta, kuidas mõnda toiduainet paremini ära kasutada, nagu näiteks vanadele kartulitele värske ilme ja maitse anda:³⁸

Tululikud juhatused. Järeltehtud värsked kartulid. Vanad kartulid lähevad väga värskete kartulite sarnaseks, kui neid järgmisel viisil valmistatakse: kartulid pestakse puhtaks ja pandakse värskesse vette 3–5 tunniks ligunema. Siis laseb koor ennast peaaegu mahatõmmata ehk vähemalt ära kratsida. Juba selle läbi saavad kartulid omale uue väljanägemise. Siis keedetakse need puhtas vees ära, kallatakse vesi päält maha, pandakse tubli tükk võid ja kui see vähe soolatud on, sugupärast soola juurde ja lastakse kindlasti kinni kaetult umbes 10 minutit pliidi pääl seista, kus mitte just väga palav ei ole. Siis pandakse veel hakitud värsked petersellid, mõned tilgad maggivürtsi juurde ja liigutatakse nad ümber, ning antakse kohe palavalt lauale. Neid kartulid on raske uute ja värskete hulgast ära tunda.

Tähelepanu pälvis ka kõrvits, mille kasvatamiseks jagas soovitusi ja pakkus ka kõrvitsatoidu retsepte keegi Chr. T. R. nime all kirjutanud aednik:³⁹

Kõrvitsa supp. Lõigatakse kõrvitse sisu tüki kaupa katki, keedetakse vee sees pehmeks ja õõrutakse siis läbi sõela, lisatakse piima, pisut võid ja ka riisi ehk mannatangu, nii kuidas keegi soovib, juurde. Peab ütlema: „Tõesti kuninglik“. Väikesed hilised kõrvitsad, mis sügiseks mitte valminud ei ole, võib järgmisel viisil ära tarvitada: lõigatakse tükikesteks ja praetakse panni pääl hapu koorega. Pääle selle tarvitatakse Wenemaal kõrvitsaid veel tatratangu pudru sees ja

³⁵ Pm 1903, nr 37, 11. sept, lk 603; 1904, nr 19, 13. mai, lk 301–304.

³⁶ M. J. Eisen. Kefir ehk rammupiim tervise parandajaks. Postimees: Tartu 1910 (2. tr. 1912). 35 lk.

³⁷ Kuidas kondenseeritud piima valmistatakse. – Pm 1906, nr 15, 28. märts, lk 189–191.

³⁸ Pm 1905, nr 1, 5. jaan, lk 15.

³⁹ Pm 1905, nr 47–48, 2. dets, lk 690–692.



ka leivale lisaks j.n. Ameerikas on kõrvitsatel määratu tähtsus majapidamises – temast valmistatakse väga mitmesuguseid söökisid.

Kõrvitse moos. See söök ei ole mitte ükski Ameerikas, vaid ka meil väga tuttav. Teda valmistatakse järgmiselt: kõrvits lõigatakse tükikesteks, keedetakse vee sees niikaua, kui ta vedelaks pudruks muutub, siis lisatakse natukene võid ja soola sinna juurde: soovi järele ka natukene kaneeli, muskati ja pipart. Väga häa on veel, kui sinna juurde veel sugu peeneks tõugatud mõrudaid mandlid lisatakse.

Küpsetatud kõrvits. Õhukesed kõrvitse tükikesed määratakse ühelt poolt küljest võiga ja küpsetatakse umbes pool tundi parajas palavas ahjus. Siis kui laua pääle tuuakse, siis lisatakse pisut soola ja pipart juurde.

Kõrvitse puding. Selle valmistamiseks võetakse 2 ½ naela tükikesteks lõigatud kõrvitset. 4 muna, 12 loodi võid, 1 supilusika täis veini, 2 supilusika täit viina, üks teelusika täis ingveri ja kaneeli. Kõrvitse tükikesed keedetakse nii vähese veega kui võimalik, aga ei tohi neid mitte katki keeda lasta. Pärast keetmist tõstetakse nad sõela pääle tahenema. Pärast seda pannakse nad panni pääle ja küpsetatakse võiga ja eespool-nimetatud vürtsidega pisukese tule pääl pudruks. Pärast küpsetamist pannakse klopitud munad ja viin hulka. Sellest segust küpsetatakse siis puding.

Kõrvitse biskviit. Võetakse 1 ½ tassi läbi sõela õõrutud kõrvitset, ½ tassi suhkrut, ½ tassi pärimi, 1 tass piima, 4 tassi jahu, 1 teelusika täis soola ja 4 supilusika täit õli. Pärm segatakse ½ tassi veega ja pannakse sinna juurde piim, või, sukur, kõrvits ja jahu. See taigas lastakse õõ läbi seista ja siis vormitakse temast mitmesuguseid kookisid, mis enne ahju panemist 1 ½ tundi seista lastakse, et nad kerkiksivad.

Kõrvitse kompot. 10 naela tükikesteks lõigatud kõrvitsite kohta võetakse 3 naela sukrut ja ligi toop veini-äädikat. Kõrvitse tükiid keedetakse umbes 10 minutit, nii et nad pehmeks saavad, aga mitte ära ei lagune. Siis keedetakse äädikas, sukur, 1 lood kaneeli, natukene nelkisid, ingverit ja tsitroni koort siirupiks ning valatakse purkide sisse kõrvitse tükkide pääle. Niisugusel viisil valmistatud kõrvits tarvitatakse ka salatiks mitmesuguste praadide juurde.

1905. aastal pakkus Põllumees taas pikka artiklisarja puu- ja aiaviljatoitude valmistamise kohta, mille olla toimetuse ise kokku pannud.⁴⁰ Osaliselt kordas see eelmist, kolm aastat varem

⁴⁰ Puuvili. Täielik õpetus õunade ja marjade kuivatamisest, sahwti keetmisest ja sissestegemisest, õuna- ja marja suppide ja kookide valmistamisest. Kokku seadnud Põllumehe toimetuse. (Järeltrükk keelatud). – Pm 1905, nr 19, 12. mai, lk 296–299; nr 21, 26. mai, lk 324–327; nr 22, 2. juuni, lk 341–344; nr 23, 9. juuni, lk 356–359; nr 24, 16. juuni, lk 372–373; nr 26, 30. juuni, lk 404–407; nr 27, 7. juuli, lk 423–426; nr 30, 28. juuli, lk 471–474; nr 31, 4. aug, lk 484–487; nr 33/34, 18. aug, lk 513–516; nr 35/36, 1. sept, lk 541–545; nr 37/38, 15. sept, lk 561–564; nr 39/40, 6. okt, lk 584–591; nr 41/42, 20. okt, lk 609–611; nr 43/44, 3. nov, lk 634–635; nr 45/46, 17. nov, lk 658–662; nr 47/48, 1. dets, lk 683–689; nr 49–50, 14. dets, lk 701–708.



avaldatud kirjutist, kuid oli palju üksikasjalikum ja elitaarsemale maitsele suunatud (vt lisas 4 selles avaldatud retseptide nimekirja).

Pärast poolteist aastat kestnud seisakut ajakirja ilmumises ning selle järgnevat kiirenevat allakäiku suudeti selles toidu teemale pühendada vaid harvu kirjutisi. 1907. aastast, mil sai jalad alla Põllumehe konkurendina ilmuma hakanud Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi välja antud sisukam Põllutööleht, kiirenes ajakirja allakäik – kõhnus nii sisu kui ka tiraaž ja kadus regulaarsus. Toidu teemal ilmus vaid üksikuid pikemaid kirjutisi. 1907. aastal õpetati joogisõpru, kuidas teha marjaveine⁴¹, seejärel räägiti veel hapupiimast ja jogurtist⁴² ning viimasena kirjutas Carola Rebane magusatest söökidest (sidrunitarretis, kreemikook ja vene lihavõtte magusroog pasha).⁴³

H. Laasi Põllumees lõpetas ilmumise veebruaris 1912.

Toidukultuurialastest nõuannetest TEPS-i väljaandes Põllutööleht

Sel ajal, kui Põllumeest tabas allakäik, alustas Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi väljaandena ja selle ümber koondunud noorte ja haritumate jõududega detsembrist 1906 nädalalehena ilmumist Põllutööleht koos oma kaasväljaannetega. Nagu selle vastutav toimetaja cand. agr. Aleksander Eisenschmidt⁴⁴ sügisel 1907 avaldas, oli Põllutöölehel kindlaid lugejaid 1010, Käsitöölehel 908 ja Aiatöölehel 685. Kõige rohkem loetud Põllutöölehte Viljandimaal, Pärnu ligidal, mõnes kohas Võrumaal ja Tallinna ümbruses.⁴⁵

⁴¹ Marjawiina walmistamise õpetus. Kirjutanud J. M. Jaanus. – Pm 1907, nr 4, 15. aprill, lk 59–62; nr 5, 15. mai, lk 74–76.

⁴² Hapupiim, mazun ehk jogurt. – Pm 1907, nr 12, 15. dets, lk 186–188; 1908, nr 1, 15. jaan, lk 12–14.

⁴³ Toitlus. Magusad söögid. Kirjutanud Carola Rebane. – Pm 1909, nr 4, 15. aprill, lk 74–75.

⁴⁴ Põllumajandusteadlane ja ajakirjanik Aleksander Eisenschmidt (1876–1914) oli pärit Uderna vallast suurtaluniku perest. Saanud keskhariduse Tartu reaalkoolist, õppis ta 3 aastat Kastres tuntud põllumehe N. von Esseni juures mõisavalitsejaks, töötas seejärel 1899–1902 mõisavalitsejana Kiidjärvel ja Kaagveres, astudes sel ajal ka TEPS-i liikmeks, olles aastaid seltsi üheks eestvedajaks ja suunanäitajaks. Tulnud suvel 1902 põllutöö eriteadlasena Postimehe toimetusse tööle, sai ta kevadest 1903 J. Tõnissoni toel siirduda Königsbergi ülikooli agronoomiat õppima, mille ta lõpetas 1905. aastal ja kus ta 1911. aastal kaitses ka doktoriväitekirja väikepõllupidamisest Tartu maakonnas. Naasnud 1906. aastal koju, sai ta TEPS-i kaubandusosakonna asjaajaja ja tegevjuht ning nädalalehe Põllutööleht ja kuukirja Aiatööleht vastutav toimetaja (kuni 1910. a). 1907. aastal asutas Eisenschmidt Tartus Aiavilja-Ühisuse, mis pidi tulevikus välja arenema suureks aedviljakonservide ja alkoholita jookide valmistamise tööstuseks Eestis, ning 1908. aastal Tartu Eesti Majanduse Ühisuse, mis kujunes paari aastaga Eesti kõige elujõulisemaks põllutöötarbeainete ja -masinate müügikohaks. J. Tõnissoni kõrval sai väga teovõimsast A. Eisenschmidtist ka eesti põllumeeste seltside mõjukaim liider. A. Eisenschmidt hukkus traagiliselt 6. augustil 1914 Tartus liivaauguvaringus, minnes päästma oma poega ja isa.

⁴⁵ Põllutööleht (PL) 1907, nr 40, 19. sept, lk 327.



Erinevalt Põllumehest pööras Põllutööleht algusest peale suurt tähelepanu eesti perenaistele ja nende rollile noore ja terve põlvkonna kasvatamisel, milleks oli oluline tervislik toit. Nii pidas TEPS-i 1908. aasta augustikuu näitusel dr H. Leesment pikema kõne rahva toitumisoludest.⁴⁶

Oluliseks ettevõtmiseks selles vallas oli TEPS-ile kodumajanduslike kursuste korraldamine eesti perenaistele, millest propageerivalt ja korduvalt kirjutati ka Põllutöölehes.

Esimesed majapidamiskursused korraldas TEPS suvel 1907, mille sihtidest ja korraldusest annab hea pildi järgnev artikkel:⁴⁷

Tartu Eesti Põllumeeste Selts lõpetas 7. juulil kaks kursust – käsitöö kursuse ja esimese majapidamise kursuse (mesilasepidamise kursus oli juba varemini lõpetatud). Praegu hakkab teine majapidamise kursus pääle. Õpilaste vastuvõtmine ja üles kirjutamine oli 16. juulil (EPS einelaua ruumides). Vastu võeti 50 õpilast. Mitmed, kes ennast ülesandnud olivad, pidivad aga vastuvõtmata jääma, sest et ruum rohkemat vastu võtta ei luba. Kursuse juhatajaks on preili H. Eisenschmidt, tema abideks preilid Hermannson ja Kübar.

17. juulil, enne kui kursuse õpilased tööle hakkasivad, tervitas seltsi abiesimees A. Eisenschmidt E. Põllum. Seltsi nimel kõiki, kes kokku on tulnud, et teise majapidamise kursusega tööle hakata. Teist korda käesoleva suve jooksul avab Eesti Põllumeeste Selts majapidamise kursuse. Teist korda on nõnda palju õpilasi ennast üles andnud, et kõiki vastu võtta ei võidud, sest et ruumid ja juhatajate tööjõud suuremale õpilaste arvule piiri ette tõmbasivad. See elav osavõtmine rõõmustab Eesti Põllumeeste Seltsi tegelasi õiglaselt, näevad nemad ometi, et seltsi püüdmistest ja töödest osa võetakse, et iseäranis ka majapidamise kursuste asjus arusaadakse, et neid kursusi ühegi teise põhjuse pärast omal ajal ei asutatud, kui tõsise tarvituse äratundmisel. Siin kohal on meie lugupeetud seltsi esimees mitmel korral selle pääle rõhku pannud, et meie rahval toidu ainete poolest sugugi puudus nii suur ei ole, nendest ainetest aga küllalt hädä ja maitsevat toitu valmistada ei mõisteta. Mõistmata toidu valmistamise läbi kaotavad mitmed toiduained palju omast toiduväärtusest, saavad vähemaks kogu ja halvemaks maitse poolest. See kõik sünnib meie rahva, iseäranis aga ka kasvava nooresoo kulul. Vaadatagu lahtise pilguga järele, kuidas lugu maal koolides on. Lapsed peavad ühel ajal kasvama, rasket koolitööd tegema ja nälgima. Neid kolme asja ei saa aga kuidagi viisi kokku sünnitada. Tehtakse seda siiski, siis sünnib see rahvajõu kulul. Sellest peab aru saama, kui kardetavad tagajärjed rahva tervise, rahva jõu ja rahva kõlbluse kohta just alatoitlusel on, mida meie igalpool oma rahva koolides leiame. Oleks perenaistel selles asjas rohkem selgust, rohkem arusaamist, rohkem a s j a t u n d m i s t, siis ei puuduks ta tahtmine koolilaste toitmist paremini korraldada ja nemad v õ i k s siin palju hädä ära teha. Kui sagedasti ei pea meie seda kuulma, et siis kui sellest juttu teed, et meie rahva toiduolud paremat korraldust nõuavad, kohe vastu seletatakse, et meie rahval mitte võimalik ei ole, toidu pääle rohkem kulutada. Sellepääle võib vastata, nagu juba selle pääle tähendasin, et

⁴⁶ Dr H. Leesment. Söömisest. – PL 1908, nr 35, 27. august, lk 305–307.

⁴⁷ PL 1907, nr 32, 25. juuli, lk 255–256. – Kursusest veel: PL 1907, nr 38, 15. sept, lk 312.



ka ilma mingisuguste suuremale kuludeta, nendest samadest ainetest, mis käes on, väga hästi paremat toitu võib valmistada, kui seda aga osatakse. Ja kuigi see pisut suuremaid kulusid peaks nõudma, rahva tööjõud on seda v ä ä r t, et tema kasvatamise päale midagi kulutatakse. Suurem tööjõud suudab ka suuremate kulude katmisest hõlpsasti jagu saada. See on vale põhjusemõte, k u r n a m i s e läbi võimalikult kulude eest hoida. Tegeval inimesel peab tarvitusi olema, et nende tarvituste täitmine teda seda suuremale tegevusele sunniks. Teie, kes Teie siia majapidamise kursusele ilmunud olete, peate seda silmas pidama, kui suur ja vastutuserikas ülesanne Teil on. Teie ei tohi seda mitte unustada, kui suured kohused rahva vastu Teie pääl kui perenaeste või tulevaste perenaeste pääl lasuvad. Teil on kohuseks, otstarbekohase toitmise läbi rahvajõudu kasvatada, otstarbekohase toitmise läbi kasvava nooresoo ihulisele, vaimlisele ja hingelisele tublidusele põhja panda ja seks soovin Teile Eesti Põllumeeste Seltsi nimel jõudu!

Järgnevatelgi aastatel korraldas TEPS suve jooksul 2–3 keedu- ja majapidamiskursust, milles pearõhk oli sellel, kuidas ka maa oludes lihtsatest igapäev saadavatest ainetest toitvaid ja maitsvaid toitusid valmistada võib. Igal kursusel oli u 50 osavõtjat, sest enamate jaoks polnud ruumi ja nappis ka juhendajaid. Huviliste arv aga järjest kasvas. Mõistes vajakajäämist, mis meil ennast rahva tervishoiu toitude valmistamise oskamatus poolest tunda annab, leidis TEPS-i juhatus, et majapidamise kursusi tuleks meil lähemal ajal palju laialisemal alusel toime panna. Iseäranis tähtis oleks neid maal ära pidada, kus tegelikud perenaised, kellel muidu mitte võimalik ei oleks pikemaks ajaks kodust lahkuda, et linnades sarnastest kursustest osa võtta, oma kodukohas majapidamise tööde kohta asjatundlikku juhatus võiks saada. Seetõttu pöördus TEPS-i majapidamiskursuste toimikond 1909. aastal noorte naisterahvaste poole, kutsudes neid, kellel vastav eelharidus olemas ja soov ning anne teisi õpetada, TEPS-i poole pöörduma, kes siis valmis neid nõu ja jõuga aitama selleks vastavat ettevalmistust saama.⁴⁸

Järgnevatel aastatel võiski juba näha, kuidas ilmus selleks Soomes ja Saksamaal majapidamisalase hariduse saanud noori instruktoreid, kes asusid kursusi korraldama, ajalehtedes kaasajale sobivat toidualast nõu jagama ja omakoostatud käsiraamatuid avaldama. Nii tutvustas Põllutööleht 1912. aasta uusi TEPS-i keedukursusi ja nende pidajaid:

Edasi peab Eesti Põllumeeste Selts suve jooksul kaks majapidamise kursust naisterahvaste jaoks ära, nagu varemategi aastatel. Esimene kursus algab 17. mail ja lõpeb 22. juunil senise tuntud juhataja neiu H. Eisenschmidt juhatusel. Teine kursus kestab 1. juulist kuni 11. augustini majapidamise instruktori neiu E. Mälbergi juhatusel. Esimese kursuse järel-kursus mitmesuguste keediste valmistamise tundma õppimiseks 3.–11. augustini. Kursustele tahetakse sellega alalist täiendust muretseda, et arstisid, instruktoreid jne. tervishoiu, koduse piimatalituse ja muude majapidamise küsimuste üle ettelugemist pidama kutsutakse. Iseäranis tahetakse teise kursuse puhul maarahva olusid silmas pidada, et kursus tõsiseks perenaeste-kooliks tõuseks.⁴⁹

⁴⁸ J. W. Tähelepanemiseks noortele naisterahvastele. – PL 1909, nr 38, 23. sept, lk 310–311.

⁴⁹ J. Hünerson. Eesti Põllum. Seltsi kursused Tartus. – PL 1912, nr 17, 25. aprill, lk 134–135.



1914. aastal kirjutati suure populaarsuse võitnud TEPS-i majapidamis- ja keedukursuste kohta, et suvel nagu eelmistel aastatelgi kahed kuuenädalased kursused koos esimese kursuse järelkursusega toimuvad.⁵⁰

Kursuste juhatajaks on Keskseksi majapidamise instruktor kooliõpetaja neiu M. Põld, tema abiliseks neiu M. Taska. Mõlemad juhatajad on Soomemaal majapidamise ja aiatöö koolis oma erihariduse saanud ning pääle selle erikursustel oma teadmisi veel täiendanud, nõnda et nad kõige paremat pakkuda võivad. Kursustel antakse tegelikku juhatus niihästi lihatoitude kui ka taimetoitude valmistamises, mis võimalikult odavad ja maitsvad on. Edasi õpetatakse lauakatmist, toitude ettekandmist, toiduainete sisseostmist, nende alalhoidmist ning iseäranis keediste valmistamist. Pääle selle tutvustatakse õpilasi laste talitamise, tervishoiu, aiapidamise ja kanakasvatamise alusjoonte ning mõne muu majapidamise haruga. Õpilasteks võetakse eelhariduse pääle vaatamata naesterahvaid maalt ja linnast wastu, õpetust antakse emakeeles.

Ajakiri teavitas oma lugejaid ka mitmetest teistest mujal korraldatavatest kursustest. Üks varaseid perenaiste kursusi alustas Võnnus sealse EPS-i korraldusel 1903. aastal. Kaheaastased kursused, kus noored Tartu naisgümnaasiumites või Soome kodumajanduskoolis õppinud õpetajannad jagasid aastas teadmisi 30–40 tütarlapsele, suutsid tegevust jätkata kuni I maailmasõjani ja pärast ka Eesti Vabariigis Kastre-Võnnu tütarlaste kodumajapidamise täienduskoolina.⁵¹

Nii kirjutati Suure-Jaanis 13. augustil 1907 alanud sealse EPS-i korraldatavast 3-nädalasest keedukursusest proua Tannbaumi (Pärnust) juhatusel⁵², milles sihiks õpetada, *kuidaviisi lihtsaid maitsevaid roogasid valmistada*.⁵³ 1910. aastal tegevust alustanud Marie Sapase Liplapi aiatöö- ja majapidamiskooli Vana-Karistes (tegutses kuni 1926, jagas igal aastal õpetust 20–24 tüdrukule) kohta märgiti, et seal on majapidamises suuremat rõhku pandud taimetoitude valmistamisele, näidates õpilastele, *et ka ilma lihata on võimalik värsket maitsvat rooga valmistada, ja seda sagedasti koguni ilma suurema vaevata valmistada keetmise-kastis, mis tuld ega järelevalvamist ei nõua*.⁵⁴

Viimast kui perenaiste aega ja vaeva kokkuhoidvat toiduvalmistamise viisi tutvustas järgnevalt Soomes Reitkalli aiandus- ja kodumajanduskoolis õppinud ja majapidamisinstruktorina tegevust alustanud Emma Mälberg (1886–1940, abielus alates 1912 Leesment):⁵⁵

⁵⁰ Majapidamise ja keedukursused. – PL 1914, nr 18, 30. aprill, lk 142.

⁵¹ Võnnu tütarlaste kursus. – PL 1914, nr 51–52, 17. dets, lk 411; Postimees 1938, nr 121, 5. mai.

⁵² Adeline Tannbaum (1864–1942) oli ilmselt baltisaksa päritolu koduõpetaja, kes oli ettevalmistuse saanud Riias Marra Korthi kokakoolis. 1901. aastast juhatas ta majapidamis- ja keedukursusi Tartus ja mujal, avaldas 1911–1937 paljudes trükkides eesti- ja saksakeelseid kokaraamatuid, millest tuntumad „Keedukursus“ (1. tr. 1911 Tartus). A. Tannbaumi peetakse klassikalise peolaua „emaks“, kelle kaudu jõudis laialesse massidesse baltisaksa toidukultuur.

⁵³ PL 1907, nr 35, 15. august, lk 280.

⁵⁴ Liplapi aiatöö ja majapidamise kursuste esimene aasta. – PL 1911, nr 44, 2. nov, lk 349–350.

⁵⁵ Tähelepanemiseks perenaistele. E. Mälberg. – PL 1911, nr 48, 30. nov, lk 379.



Seda näeme, et meie praegune mitte-ajakohase toidu valmistamine perenaiselt palju aega ära riisub. Selle pärast peame toidu valmistamise juures neid abinõusid tarvitusele võtma, et vähema jõu-kulutuse ja ajaga läbi saada.... Ei, perenaene peab katsuma oma toidu valmistamist nii sisse seadida, et see vähe aega nõuab, aga selle juures toit terve, maitsev ja odav tuleb!. Lihtne ja igale perenaesele kätte saadav abinõu toidu valmistamise juures on keedukast. Keedukasti üle ilmus ka varemalt „Põllutöölehes“ (1908 a.) pikem ja asjalik seletus. Aga, kahjuks pean tunnistama, et seniajani ei ole võimalust olnud kuskil selle kirjelduse järele valmistatud keedukasti leida. Nii näeme, et kõige põhjalikumad seletused parandust meie olukorda ei too, kui meie neid teoks ei tee. Katsun siin veel keedukasti valmistamise ja selle tarvitusele võtmise kohta lühidat seletust anda. Paljudel on esialgu arusaamata, kuidas kastiga keeta võib, mis heinu, saepuru j.m. täis on. ... Toidu valmistamine keedukastis põhjeneb selle pääle, et pliidi ehk kolde pääl keema aetud toit pajaga keedukasti pannakse, mis jälle niisuguste ainetega läidetud on, mis soojust halvasti edasi annab: terve kastis keetmine põhjeneb selle pääl, et keemise juures sündinud soojus ära ei jahtu. Keemise soojus langeb keedu kastis küll 100° päält 90° pääle alla, toit ei kee mitte enam kastis edasi, vaid haudub suure kuumuse juures täiesti pehmeks ja valmiks. Selle pärast ongi kastis valmistatud toit tervem kui tule pääl keedetud ja ka maitsevam, sest ühtegi ainet ei lähe kastis keetes kaduma....

Keedukastis võime kõiksugu suppisid, putru, aiavilja ja lihagi valmistada. Kastis keetes saab toit palju maitsevam, sest siin ei sünni mitte äraauramist, nii ei lähe ka toidust ained kaduma, ei tule ka põhja kõrbemist ette. Iseäranis kõiksugu tangudes on pääaine tärkliis ja see on niisuguses olekus, et kauane keetmine neid seedimise jaoks palju ette valmistab: selle järeldusel ongi keedukastis valmistatud toidul suurem väärtus. Kastis keetmine on lihtne: võetakse toidu jaoks määratud ained, näituseks tangud pudru jaoks, pannakse keeva vee ehk piima sisse, lisatakse kõik teised ained juurde: seda on kastis keetes tähele panna, et vähem vedelikku võtma peame, kui lahtisel tulel keetes, kus vesi auru näol üles tõuseb. Putrude ja suppide valmistamise juures lastakse pliidi ehk kolde pääl 15–20 minutit keeda: herner, oad, liha ja aiaviljad vähemalt ½ kuni ¾ tundi enne keedukasti panekut: ei tohi kõige vähemalt 5–10 minutit kaant mitte avada enne kasti panekut, et auru välja ei läheks. Mida rohkem keedunõu täis, seda paremini keeb söök pehmeks. Keedunõu tõstetakse kiirelt keedukasti, peidetakse hoolega paberite ehk selle jaoks valmistatud padjaga päält kinni, selle järele pannakse kasti kaan kinni ja ei avata varem, kui toit välja võetakse. Keedukasti võib toit 4–6 tunnini, ehk ka 8–10 t. jääda, mis mitte toidu väärtust ei alanda, kastist välja võttes on toit aurav kuum. Nii siis võib perenaine õhtul hommikusöögi valmis panna ehk jälle hommikul lõuna jaoks. Keedukastis keetmine nõuab harjumist. Keedukast on väga kohane põllule ja ka kaugematele heinamaadele kaasavõtmise jaoks.

E. Mälberg jagas perenaistele nõuandeid veel järgmiselgi aastal, kirjutades pikemalt lihast ja selle säilitamisest, tuues seejuures lihatoitude kõrval välja taimetoitude tähtsuse.⁵⁶

⁵⁶ PL 1911, nr 49, 7. dets, lk 389–391.



Liha ... on alati tähtsamaks toiduaineks peetud. Liha söömisega olemegi nii ära harjunud, et meil sellest raske lahkuda on. Viimasel ajal katsutakse maades, kus rahva toitmine paremal järjel, mõjuvalt liha söömist vähendada. Sest viimase kahekümne aastased teaduslised uurimised on toitmise küsimuses nii mõnedgi varem al ajal maksnud arvamised ümber lükanud. Nii on leitud, et liha suurel viisil toiduks tarvitamisel halvad järeldused võivad olla. Sellepärast kasvabki päevpäevalt taimetoitlaste arv, kes ennast liha söömisest täiesti lahti ütlevad. Meie eestlased oleme visad kõigi uuenduste vastu, iseäranis aga visad uuenduste vastu toiduainete tarvitamises, nagu seda tegelikult tähele oleme pannud. Ei taha siis ka veel liha söömist vähendada. Ei mõtle sedakorda pikemalt liha mõjust tervise päale seletada. Liha toiduks tarvitamise juures tuleks igatahes seda tähele panna, et teda ikka ainult juur- ja aiaviljaga seltsis süüa tuleks. Kõige vähemalt olgu ühe osa liha kohta kolm osa niisugust toitu, mis taimeriigist päri.

Enne abiellumist Tali valla Lanksaare taluperemehe Karl Leesmendiga ja perenaisekohustustele pühendumist jõudis Emma Mälberg kokku panna esimese taluperenaistele mõeldud kodumajanduse käsiraamatu.⁵⁷ Seda tutvustades kirjutas Sahkapuu kooli majapidamise õpetaja Ida Kruus:

Terve raamat on perenaistele pühendatud. Meie perenaesed võiksid küll uhked olla oma esimese valgustaja, oma esimese teejuhi päale, sest senini ei ole veel keegi meie perenaistele midagi pakkuda suutnud: seda teab aga igati, kui palju käsiraamatuid ja juhatusi peremeestele on kirjutatud ja veelgi ühtelugu nende teadmisi igapidi täiendatakse ja nõu antakse. Perenaene on täitsa oma saatuse hoolde ja unustusehõlma jäetud. Ega siis ime ei ole, et meie taludes ja iseäranis perenaiste kuningriiki puutuvates asjades nii palju korralagedust ja oskamatus eest leiame. Perenaistel ei ole ühtegi juhti, ühtegi nõuandjat tänini olnud.... Uudiseks Mälbergi raamatus on veel see, et sääl päale söökide valmistamise õpetuse ka palju teisi majapidamisesse puutuvaid ja perenaistele tarvilikke juhatusi leidub, ilma milleta praeguse-aja perenaistel raske on läbi saada, kui ta ajaga ja peremehega ühes tahab sammuda. Raamatu sisu oleks järgmine: I. Toitus. II. Tervishoid. III. Söögid ja joogid: keedised, hoidised, süldid, puuvilja- ja marjavõid, marmeladid, salatid, puu- ja aiavilja kuivatamine, liha ja tema alalhoidmine. IV. Puhtus ja kord: pesupesemine jne. Lõpuks veel üksikud näpunäited majapidamises, kuna kõige viimati ka lauakatmises juhatus antakse. Igaihe päätüki juurde peatama jääda viiks liiga pikale. Söökide ja jookide kohta tahaks tähendada, et neiu Mälberg neid väga passlikult meie oludesse on osanud seadida, sellejuures just meie peredes. Harilikult ei osata meil kanamunaga midagi muud päale hakata, kui ära keeta ja nõnda süüa. Võtku igati, kes ei usu, Perenaiste käsiraamat kätte ja vaadaku, kui palju toitusid selle abil kanamunaga mitmekesisemaks ja maitsevamaks võib muuta. Nii on lugu ka soolase lihaga. Jällegi võib teda mitmet moodi toiduks valmistada, kuna senini soolalihast peaaegu midagi maitsevat ei osatud teha. Jookidega ei ole asi sugugi parem. Kes oskab meie taludes päale õlle ja kalja midagi juua? Väljaarvatud vahest kuremarju, mis küll hää maitseb, aga sellegipärast igaihele kättesaadav ei ole, et marju ostma peab, sest meie sood kasvatavad neid ikka võrdlemisi vähe ja on elukohtadest kaugel. Siin on Mälberg jällegi

⁵⁷ Perenaiste käsiraamat. Toimetanud majapidamise instruktor E. Mälberg. Eesti Põllutöö-kirjanduse Ühenduse väljaanne nr 5. Tartu, 1912 (5. tr. 1929).



perenaesele appi rutanud ja ta kitsikusest välja aitanud. Kui perenaesel nüüd see käsiraamat oleks, siis oskaks ta kõigist oma aias kasvavatest marjadest magusat mahla walmistada, nagu: punasest ja mustast sõstrast, vabarnast, maasikast, kirsist, õunast ja pääle selle veel ka mõnest metsamarjast, mis just kellegil ligiläheduses kasvama juhtub, olgu ta siis palukas, pihlakas, ehk koguni toomemari.⁵⁸

Nagu eespool toodud näidetest ilmneb, sai aastatel 1908–1914 kodumajandus- ja keedukursuste ning nende õpetajate kirjutiste läbi alustatud jõulist propagandat rahva toitude harjumuste muutmiseks nende mitmekesistamise kaudu. Erilist rõhku pandi perenaiste koolitamisel taimetoitude ja nende valmistamisviiside tutvustamisele.⁵⁹ Üks jõulisemaid figuure selles vallas oli Marie Sapas,⁶⁰ kelle Liplapi kooli kohta kirjutati koguni, et:

Õige huvitav on kooli söögisedelit vaadata, kus juhtiv osa täielikult taimetoitude käes on, kuna liha, mis meie talude „tagakambrites“ seni ainuvalitsejaks oli, õige tagumisele plaanile on nihutanud. Sigurikohvi asemel on linnasekohvi, hariliku tee aset täidab õuna- ehk mõni muu tee.⁶¹

Mõneti sarnanes Liplapi kooliga Tartu külje all 1911. aasta sügisel tegevust alustanud Mari Raamoti tütarlaste põllutöö ja majapidamise kool Sahkapuul. Kaheaastase kursusega koolis õpetati Tartu tolleaegsete parimate õppejõudude poolt üldharidusainete kõrval kõike, mis haritud Eesti taluperenaisel tarvis läks, nagu karjakasvatust, piimatalitust, põllutööd, aiatööd, mesilaste pidamist, väikeloomapidamist, majapidamist, käsitööd, kangakudumist, toitude ja keediste valmistamist jne. 1914. ja 1915. aastal peeti aprillist oktoobrini kooli juures veel ka kuuekuulised perenaiste kursused neile, kel polnud võimalik kooli astuda. Neid õpetasid samad õppejõud, kes kooliski.⁶²

1916. aastal aga toimusid koolis kolmekuulised aiatöö-, mesindus- ja majapidamiskursused algkooliõpetajaile.⁶³ 1919. aasta suvel tulekahju tõttu töö lõpetanud Sahkapuu kodumajanduskool saatis välja 265 haritud perenaist.

⁵⁸ PL 1913, nr 32–33, 14. august, lk 263.

⁵⁹ Lähemalt sellest vt: Anu Kannike, Ester Bardone. Veri või vili. Võitlus tervisliku toitumise eest 20. sajandi algupoole Eestis. – Tuna 2018, nr 2, lk 42–59.

⁶⁰ 1911. aastal avaldas M. Sapas esimese eestikeelse teemakohase käsiraamatu „Taimetoidud ja nende valmistamine“, milles ta tutvustas arvukalt retsepte köögiviljadest ja käsitles taimetoitlust kui inimesele loomuoast toitumisviisi, mis annab rohkem jõudu ja vastupidavust kui lihasöömine ja olevat ka majanduslikult kasulik. Puuviljadki ei peaks olema magusroaks, vaid osaks argitoidust.

⁶¹ Liplapi aiatöö ja majapidamise kursused. – PL 1914, nr 51–52, 17. dets, lk 409–410; Liplapi aiatöö ja majapidamise kooli 5-aastaseks juubeliks. – Postimees, 12. august 1915.

⁶² Pr. M. Raamoti tütarlaste põllutöö ja majapidamise kool Sahkapuul. – PL 1914, nr 51–52, 17. dets, lk 410–411. – Lähemalt veel vt Aili Karindi. Sahkapuu kultuurilugu. Rahva Raamat: Tartu, 2004.

⁶³ Sahkapuu kodumajanduskool – eesti kodukultuuri häll. – Postimees 1944, nr 91, 20. aprill.



Mis puutus Sahkapuu õpilaste õpitud keedukunsti, siis seda demonstreeriti hoidiste väljapanekuga nii TEPS-i igasuvistel põllutöönäitustel kui ka teiste EPS-ide korraldatud näitustel.

Põllutöölehe puhul väärib esiletõstmist naiste, esmajoones perenaiste teema jõuline päevakorda tulek, millest kirjutasid õige mitmed noored perenaised, nagu Soomes Reitsalli majapidamis- ja aiatöökooli lõpetanud Võnnu tütarlastekooli õpetaja Liis Kubu, Peretütre nime all kirjutanud anonüümne autor ja temaga diskuteerinud Alide Ertel Sangaste kihelkonna Laatre-Soome suurtalust.⁶⁴

Nii nagu Põllumees, jagas ka Põllutööleht toitumisnõuandeid. Üks huvitavamaid toite, mis kõneks võeti, oli üheks eesti rahvustoiduks peetav kama, mis teadupärast on olnud eestlastele tuntud toit juba 18. sajandi lõpust.⁶⁵ Ometi küsiti selle valmistamise kohta ja Põllutööleht kirjutas sellest mitmes ajakirja numbris, rõhutades, et *kama on üks parematest ja toitvamatest söökidest, mida põllutööline suvel palava ilmaga kui jahutavat maiustoitu himustab*. Samas aga, nagu *igal talul ise taar olla, olevat niisama kindel, et igal talul ka ise kama on*.⁶⁶

Nõu anti teistegi toitade valmistamise kohta ajakirjale saadetud küsimuste peale, nagu liha suitsetamine,⁶⁷ liha suvel värskena hoidmine,⁶⁸ kuidas värskest lihast leent keeta⁶⁹, aiaviljadest suppi ja leent valmistada⁷⁰ jms.

Nende nõuannete jagajana tõusis alates 1913. aastast esirinda Marta Põld-Riives, kelle lemmikteemaks said taimetoidud. Olles lõpetanud 1912. a sügisel Soomes Järvenlinna aiatöö- ja majapidamiskooli, asus ta 1. jaanuarist 1913 aiatöö, kodumajanduse ja linnukasvatuse instruktorina ametisse Põhja-Liivimaa Põllutöö Keskseksi juurde, kus töötas ligi viis aastat, edendades tulemusrikkalt kodumajandust Lõuna-Eestis.⁷¹

Programmilise tähendusega oli tema kirjutis aiaviljade tähtsusest toitluses.⁷²

⁶⁴ PL 1913, nr 39, 25. sept, lk 309; 1914, nr 18, 30. apr, lk 139, nr 19, 7. mai, lk 148–149, nr 50, 10. dets, lk 397; 1915, nr 8, 18. veebr, lk 63; nr 11, 11. märts, lk 84–85, nr 12/13, 18. märts, lk 101–102.

⁶⁵ Kama valmistamine ja söömine oli kõige ulatuslikum 19. sajandi lõpus ja 20. sajandi alguses. Eestis oli 19. sajandi esimeses pooles levinud kahte sorti kamajahu. Mitmest tera- ja kaunviljast segatud kamajahu tehti Mulgimaal. Tartu- ja Võrumaal, setu külades ja Peipsimaal valmistati vanasti kamajahu ainult kaertest. Kamajahu segati külma rõõsa või hapupiimaga, veege, taariga, rokaga või kanepipiimaga ja söödi ka kõrdi, pudru või käkina. – Vt A. Moora. Eesti talurahva vanem toit.

⁶⁶ PL 1909, nr 5, 4. veebr, lk 37–38; nr 6, 11. veebr, lk 48; nr 7, 18. veebr, lk 56.

⁶⁷ PL 1910, nr 11, 17. märts, lk 93.

⁶⁸ PL 1911, nr 19, 11. mai, lk 152.

⁶⁹ PL 1913, nr 17, 1. mai, lk 132.

⁷⁰ PL 1913, nr 30, 31. juuli, lk 238–239; 1914, nr 46, 12. nov, lk 367.

⁷¹ Tema kohta vt lähemalt: Ülle Jukk. Marta-Põld-Riives – tegelik taluperenaine, kodumajandusinstruktor, taimetoidu propageerija ja ajakirja Taluperenaine kodumajanduse ning toitlustuse toimetaja. – <https://nami-nami.ee/uudis/marta-riives>.

⁷² PL 1914, nr 50, 10. dets, lk 394–395.



Meie juures on aiaviljade toiduks tarvitamine võrdlemisi väikene. Rahvale on nad peaaegu tundmata, puudub ju veel arusaamine ning teadmine selle kohta, kui suur nende tähtsus inimese keha toitmises on. Iseenesest ei ole aiaviljad toiduolluste poolest mitte just rikkad; palju enam on nende teised omadused, mis neile toitmises tähtsa koha annavad ja nende väärtust tõstavad. Sest kui meie neist üksi toitusid valmistama peame, siis lisame ikkagi neile teisi aineid juurde, et toiduväärtust tõsta. Mis aiaviljadele nende suure väärtuse annab, on nende soolad ja maitseained, mida nad võrdlemisi rohkem sisaldavad, kui teised toiduained. Nende omaduste pärast on nad terved ja kasulikud süüa ja on meie ühetaoliste lihatoitude vahelduseks ja aitavad neid kergemini seedida. Meie rahvas sööb ülepää liig labaselt ja ühekülselt. Soolane sealiha on pää toiduaine, värsket liha (lamba, vasika) saab harukordadel, enamasti ainult sügisei ning kevadeti tapmise ajal. Ja kui ka värsket liha on, jääb toit ikkagi pääasjalikult lihasöömiseks. Nüüdse aja toitmise viisid lähevad aga selle päale välja, et vähem liha ja rohkem aiaviljasid pakkuda. On aru saada hakatud, et liig liha söömine tervisele kahjulik on. Sellepärast peaks lihasöömine vähemaks jääma ja selle asemel rohkem teisi toitusid tarvitama. ... Mitte üksi meie tervis ei nõua seda, vaid ka m a j a n d u s l i s e d kasud, sest liha hinnad tõusevad iga aastaga. Iseäranis tuleks meil seda käesolevatel aegadel silmas pidada ...

Selles ja järgmistes taimetoitusid esile tõstvatel kirjutistes on muidugi mõista selgelt tunda ka sõjaolude mõju, mis tõi endaga kaasa toidupuuduse linnades ja vajaduse toiduvalmistamise lihtsustamiseks, taimetoidu osakaalu suurendamiseks ning odavamaks ja rohkem kohalikust kättesaadavast toormest kokkamiseks. Sellest lähtusid ka Marta Põllu kirjutised Põllutöölehes. Sellest annavad tunnistust 1916. aasta alguses ilmunud kirjutised sellest, kuidas toimida liha puudusel,⁷³ näpunäited köögiviljade (kapsas, peet, spinat) kasvatamiseks ning lõpuks Põllutöölehe 1916. aasta teist poolt täitnud kirjutisteseeria taimetoitudest,⁷⁴ mis põhines suuresti M. Põllu samal aastal ilmunud retseptiraamatul „Taimetoidu kursus“.⁷⁵

Esikraamatu laiendusena ilmus 1926. aastal retseptikogu „Taimetoidud“, mille eessõnas autor tunnistas, et raamat sai alguse I maailmasõja päevil, mil olud sundisid paljusid lihast loobuma ja sellest johtuvalt tõusis vajadus taimetoidu järele. Trükkis osutus piisavalt menukaks, nii et 1930. aastal valmis uus trükk, millele lisati toiduainete ettevalmistamise ja päevakajaline toortoitude peatükk ning uusi sobivaid retsepte.⁷⁶

Marta Põllu kirjatöö jäi ka Põllutöölehe kõige viimaseks mahukamaks kirjutiseks, sest 1917. ja viimasel, 1918. aastal toiduteemale ajakirjas enam ruumi ei jagunud.

⁷³ Missugused toiduained liha aset täita võivad. Majapidamise instruktor Marta Põld. – PL 1916, nr 6, 10. veebr, lk 41–42; nr 7, 17. veebr, lk 53–55.

⁷⁴ Artikliseerias anti retsepte leemede ja supide keetmiseks (30 retsepti), leeme lisandite (pirukad ja leivakesed – 8), magusate toitude (tordid, koogid, vaht – 29), päätoitude (73), salatite (7), kastmete (10) ja võileibade (11) valmistamiseks. – Taimetoidud. Instruktor Marta Põld. – PL 1916, nr 31–39, 17. aug–12. okt, lk 246–247, 253–258, 262–264, 269–271, 278–280, 286–287, 194–296, 302–304, 310–312.

⁷⁵ Marta Põld. Taimetoidu kursus. (Põllutöölehe kirjavara nr 8). Põhja-Liivimaa Põllutöö Keskseksi kirjastus: Tartu, 1916, 64 lk.

⁷⁶ Ülle Jukk. Marta Põld-Riives.... – https://nami-nami.ee/uudis/marta_riives.



Toiduteemal tuleb seoses TEPS-iga märkida veel Tartu Aiavilja Ühisuse asutamist ja tegevust. Ühisus asutati 1907. aastal aiatöö edendamiseks ja selle toodetele soodamate turundamisvõimaluste loomiseks, aga ka *rahwa toiduolude parandamiseks, osalt selle läbi, et ühisuse töökojas kohaliku turu jaoks odavama-hinnalisi, aga siiski häämaitselisi ja kõiki tervishoidlisi nõudmisi täitvaid loomulikke toidu- ja söögiaineid valmistatakse, kõige päält aga sellel läbi, et inimesed Aiavilja-Ühisusele aiavilja kasvatades ka oma kodus õpivad aiavilja rohkem toiduks tarvitama.*⁷⁷

Ühisus seadis eesmärgiks toota odavaid konserve vaesematele rahvakihtidele. Praktelist tegevust alustati TEPS-i ruumides (köögis) pohlasalati keetmise ja õunte kuivatamisega. Hiljem laiendati sortimenti, alustades herneste, maasikate, vaarikate, kirsside, mustsõstarde jt aiasaaduste konserveerimist. 1912. a alustati limonaadi ja 1914. a lihakonservide tootmist, mis aga lõpetati kahjumlikkuse tõttu juba järgmisel aastal. 1916. a anti aiavilja ühisuse töökoda ühes sisseseadega kaheks aastaks rendile kaupmees Eduard Loskitile ja likvideeriti mais 1920.⁷⁸

Kokkuvõtteks

19. sajandi lõpust kuni I maailmasõjani andis olulise panuse Eesti ja eriti Tartumaa toidukultuuri edendamiseks ja uue, tervislikuma ja ökonoomsema toitumise tutvustamiseks Tartu Eesti Põllumeeste Selts koos oma aktivistide, nende ettevõtmiste ja perioodiliste väljaannetega.

⁷⁷ Mõnda Tartu Aiavilja-Ühisusest. – PL 1911 nr 22, 1. juuni, lk 171.

⁷⁸ Vt Lea Teedemaa. Ubinaalist õunaveinini – Tartu Aiavilja Ühisuse tegevus 1907–1920. // Uurimusi Tartu tööstusest enne Teist maailmasõda. Tartu Linnamuuseum 2013. Aastaraamat 19, lk 93–106.