

K-A 4
SIM
2876

SILLAOTSA TALU MUUSEUM

Siidas me vanasti tähtpäevi
Tähistanud 19. JUNI 1981.

Miin esimesel mälestusel tähtpäevadell
Tähistanisest algavas 1930-ndal aas-
tale teistest pooltest. Oma virjatöös püsan-
valgustada volee seda, mis miin mälu-
soppides on tallebmuud enne 1940.
aerbat.

Nõlised tegurused eare suuri pühi
olid sarnased.

Koige eare osas ette kogn maja konista-
misi. See töö kuulus naisperale. Lapsed
said jõukohased tööd teha.

Aega ja vahetusulvamaas tööks oli suure
rehetöö konstantiaal. Aenad pesti lapiiga
puhtas ning ülitihedalt apalehepaberiga
üle. Luuaga pülitit seitselt maha ümb-
liku orgnol ja tolm. Suurim töö oli
rehetöö blementporandat põhjatihedat pes-
misi. Kuigi õga päev pülitit porand üle,
oli seal kiinifallatud pori ja sõnikut küllaga.
Viimane oli rehetüestest jalgaolega sisse
kantud. Porandat puhtas saamiseks valati
maha rohaesti sooga vett, millele oli
lisatud tuhalcelist. Lundaoolega kiinisti
porand puhtas ja loputat mitme veega
üle.

Kambrid olid kergetimi puhasata-
vad, test mustade jalastitega seal ei
käisid olid. ^{Pralig} Kambreid konisti üsna
tihti.

Miin lapsepõolv kodus olid magamis-
asemeteeks puidust sängid, millelades mad-

"ratsiteas" tõcusest triiburiidest põhukotid. Õnne põhi valgetati põhukottide siin. Põhukottide täites kasutati nikk-põhku. Püdedas külvenud põhk viidi loomadele aluspanus. See värsalt täidetud põhukotid sõngi pandi, puhkad linased liuad peale laotati, ilusatel leivadel pitsidega padjapüürid sulgepatjadele peale tommati, oli juba pühade hõngu tunda.

Kodutölle valmistamine. See oli puhalt meeste töö.

Ölle tegemiseas oli vaja liuaseid, mida valmistati ise.

Lühidalt liuaste tegemisest. Kodutalus kannatabud ^{odrys} oli peamise kodutölle tooraine. Paus kih odrateri valati rehetas bementprandale ja niiutati veega üle. Niiskuse säilitamiseks pandi viljale peale kodukostud tõcune palasas. Iga päev niiutati vilja uuesti, segati hooltega läbi ja kaeti kinni. Seda protseduuri tehti seni, kuni vilj oli idaneva haanust. See idud olid 1...1,5 cm. pikused pandi terad suure soela peale. Soel pandi ülitobapidil suure reheatju servale, teiae otse kinnitati köölega partekülgje. Soel asetsetatäpselt reheatju suure peldi kohal. Reheatju kinnimise järel avati sur pelt nagi esimene suurem munnes lõks otse soela alla. "Sovjakambri" suuren-damiseas oli soela servade külge kinnitatud tihjad viljakotid. Iga päev segati teri. Reivanud idud kõrke-

idud kukkused läbi soela põrandale. Pühiti kokku ning paudi loomade sõigi-ämbaisse. Kui viidi oli kuivaud, järgnes viiga jahvatamine.

Selleks vöeti ette soit veskile. Ega siis ainult linnaste põrast veskile minud. Veskisse jahvatamiseas üldi ühekorraga üle rukist, nisu, ofra kui ka ettevalmistatud olleeder.

Vahemärkusega olen siin ja paudud ees, mida ühest usi heisest väljast jahvatati.

Rukis jahvatati lihtjahues, millest tehti igapäevalt leiba. Nisest mannat, sordat, pähnelt ja lihtjahu. Mannast keedeti supp ja putru. Sordat jahu oli vaja jahusoostide ja pannkoode valmistamises. See jahu ei läinud kliapi.

Pehmet jahu oli vaja pihaolesiade riipetamisel, keedeti vell pümasuppi. Lihtjahust sai fehtud igal laupäeval tuneda sisuga saia. Tänapäevase arusaama järgi oli see seepär. Odast jahvatati kruupi ja jahu. Kruupe kasutati iiumtoodud: pudel, supp, valge juuvorast jt. jahu kasutati peaniselt loomaroödaas. Vahel riipetati perelle ja odrakaraskit.

Olleeder lasti lihtsalt valtride vahelt läbi.

Nüud olledegeunisest.

Hukeristil olid olla olledegeuniseas vapalikud vond ja vahendid olemas.

Ole käänitamiseas oli suur tünn. See oli üle suru, et selle sees oli vimalike korraga kogu lastepere

puhtaas pesta. Hiult õas kord sai ema meid selle tõuni sees „leotado“ ja puhtaas pesta. Hiult õas kord seepäriant, et isa tulj peale ja keelas õna, Isa ütles, et kinn peab igati puhas olema ja mitgit pesusaasta selle sees ei tohi olla. Selle „kõvalhippi“ tegia, sellepäriast et andke ettekuugustest käsitamistõuni survesest.

Süs oli isal muveste koluma kõrvalik. Kui vaskkraanidega õlleankrut, vaes 30-litrist ja õks 20-litriti al.

Zuul õlletegu pesti aotie muid siirelt hoolga puhtaas. Suur käärinustõuni sisemust kõverdati õlltulega üle. Edasi pandi tõunipõhje tooreid kadakaotsi, valati peale keev vess. Igatini puhtas oli kus- liitebõ õlle saamiseks eomane trump.

Nüüd võis õlletegemini alata.

Käärinustõuni põhja pandi liinased ja valati kiuum vesi peale. Segati hoolga, kuni virre valnis oli. Õllele illesa tundla öövase saamiseks kuumutati rheahju sur anguga metalltükki (alasikes seda niaretati, pigem võis ta olla tükki alesist) puusse. Isa rottis tulikumma alasitiiki konkru otsa ja pisfis surinal virde sisse. Härutas seni kuni susia oli kadunud. Toimus liinastes oleva suhkru karamelliseerumisel, mis andis leotisele kena pruuni punne.

Kui õllele vajalik leotis e. meski oli valnis, kurnasti see läbi töötav. Sellele li-sati õllepäriini nüf õlletu kaeti soojat fekiiga. Kas nimha haanud meski valati ankutesse ja vidi sahvrisse.

Hümnaurest järeljäävud sellest
pundi kaljaastjass. Kaljaastja oli
ca 60 cm läbimõõduga kaane ja tün.

Asta poljus ja kaane sees olid uha-
kuti augud. Poljus auk suleti umbes
lunavarré ja medusega ümmarguse lepi-
ga eba nägaga. Lepi ots ulatus kalja-
astja kaanest välja.

Sellest pundi astje poljus, peale kal-
jat soe vesi. Kaljaastja pundi rehetoo
mrko neljalalga harkjala peale
Vanaemad Mai arvustas nika mõistatus.
Küüda. Kaljaastja kolita oli tal järg-
misi. "Mesta, arvesta, mis siel oo
niil mõistatus." "Mesta, arvesta, mis siel oo
vanamies mrkes, tilk tilli otse?" "Klis-
tades halis ja ise vastas: "Siie oo kalla-
asta."

Sellest astjast sai igapäevalises töomiseas
kalja. Naga tömmat illes, kahetoodine
loopdest maitrat töökri täis. Naga lü-
kati vanasse kohts tapasi. 2-toobeline
loop oli käepidemega valgest pleist
anum. Vana mahutustu järgi on
1 loop = 4 kvartlit = 1,229 litrit.

Julupühade selne järgmisel töösel
töö oli seatahpune. Vanastas olid seal
nummatud umbes 200 kg raskuses.
Sei turgapalne peaa oli ca 10 cm
paksune.

Suurte sea tapmisest oli raja abies
suurt meeste bingaadi. Pidi olema os-
kaja seatapja. Tal pidid olema sur
pikatalveline terava otsa ja püss.

Igale elavale olevusele on kõige kal-
liin tema elu. Nüüdla ka seal. Kogu
vamm ja vali kisa pandi mängu, et
ciuult oma elukrest pääste. Möletan,

et neudel hetzedel oli tagakambri ja muisi. Talulaste sopraderid olid pi kõik koduloomad. Neil oli oma iseloom, igal neil oli oma nimi. Heast sobnast on raskel lähkude.

Siis sea vali karjumise oli loppauud, julgesin minna rehetuppa. Ema oli oland verevõtja. Suure kausi põhja pandi odra-tahu. Punkt kulgiga segati küresti-kirnesti sea ihus toolaval ferd. Tuli välistada vere hüübiust. Hüübiund vers oles rikkunud vere kvaliteeti.

Siga tapetud, järgnes karva mahavõtmide. Mehed töösid sea suurde launda-dest tekitud keeva vega täidetud künnessel. See seha ümber oli pandud köis, mille abil mehed siga ühelt külgelt teisale föörasid. Siuh vers ottis karva lahti. Seejärel töödet siga lavatrille ja karva mahakraapiinikl rõis alata. Seda tööd tehtis puudega. Kev vers pidi käepärast olema. Kohtadesse, kus karv kinni oli jäetud, valati kopsiruga tulist rett peale. Sea kere pidi karvadest täiesti puhas olema. Seejärel tömmati taasid dega sõrad ära.

Tagajalgade koodiluu ja -atoluse vahel lükkati hoaga avaused. Avausdest pisteti läbi kõverik pun, mille keskel sotsi köis nüüd siga tömmati köiega rühakuse redeli külge rippu. Algas sisikere mookianih. Tagajalgade vahelt kuni lounalla välja tömmati piki lihakeha pikk loige. Võeks välja siseehundid. Eniti hoolas pidi olema sapi, mao ja sooledeg, seit väike

sisseboige olen voinud kogu sehtusel töö
ära riukuda. Sapp lõigati ettevaatli-
kult maha a küljest ära ja visati varas-
tele.

Mao ja sooled rottis ema oma kätle.
Tenual algas tösinne töö. Ääretult hool-
salt tulि tühjendada magu ja sooled
sinna jäänd voodast. Siis algas neudele
puhastamine. Kegul valati lehtri abil
soolte sisse sooge vst. seda tehti mitu-mitu
korda. Seejärel pöörati sooled pahen-
pidi, hoornid jämedas sooles ja selle
pesti. Noaga kaabiti maha kollane
kelme. Puhitad sooled ja magu pandi
soole.

Sea lihaneha jäi kuni järguse päevani
redelikülgse nippuna. Selle aja jooksul
liha laagerdus.

Järgusel päeval voets lihane re alla
niif algas tahenemud liha tükeldede-
misi.

Lõigati ära pea, jalad ja sabq. Koefi
väljs sea kohutav ploomivross. Liha-
kehе raiutti täädles niif pandi
soole.

Häes oli jõuluroogade valmistamise
alg.

Pihadesulf tehti peast, jalgaest ja
nupscifest. Niigi mehed olid kann-
de mahakaapi ainsiga hoolised olund,
tuli pea ja jalad põhjalikult üle
rookide. Karvad, mis noaga maha
ei tulund, poletak pereutulel ära. Ne
sel „karvat“ sihti oleas söömid?

Süldi keetmine rottis palju aega.

Esmalt pandi puhastatud, pesitud ja
tükeldatud süldimaterjal patta külma,

vette ja kupertatud basasel tulel keemiseks.
Kes valati õra ja libatäpidi pesi üle.

Teistkordsett läes kogu kupertus palla,
külm veri peale, paar puhdas pesitud
koorega suurt sibulat puurde. Sibule-
koor andis puljoagile parema rõõuse.

Häga pikaldane basasel tulel keet-
mine. Neolelik ei sohtinud mulliaal
neida, vaid paga põhjast võis tulla
ciinult väikesid nullikesi (ca 4 tuni-
nesti s proseduur), kuni liha lundel kül-
gest läbi tulgi. Keetmine alguses tulgi
hoolsalt pinnalekereinud valit valm-
kulbiga õra riisuda. Pühadesüldi kallor-
dis pidi selge ja läbiperistet olema.

Seemol liha fükeldati väikeses ka-
bikutes, puljoagile lisati loorberi-
lehti, musta pihort ja tublikult soola.
Vürast pidi toetki osaama parna.
Sült ei sohtinud ligi soolane olla ega
ka mage olla.

Muust pandi kogn liha palla ja
kunumatult keemiseks. Pinnal keerimud
valit riisuti õra. Valmis sült pandi kaas-
sidesse ning viidi salvrissse. Paksu ras-
vabihiga sült pidi jaguma kolmeku-
niapõlvarini eba jõulutap topuni.

Na jõulutüüdest oli verileib. Vérele
lisati puurde vett ja pruunistatud peri-
kumbikuid. Maitseaineleas olid sibul,
puur eba vorstirohi, sool. Odrajahiu-
ga ~~sotkuti~~ taigen valmis lisati
puurde ning taigen sotkuti valmis. Taigen
pandi neljakandilistesse pannidesse
ja küpselati rehahju küpsedes. Ebase
laualeandnisti küpselati leib proa-
pannil üle. Söödi koo kordublike ja pohla-
moosiga roj peldisalatiga.

Ja valged vostid kui luid jõulude pürde.
Meil verivõist ei tehtud. Pühilael toodaine
oli: voodrakruubid, pekkemübrid, vesi, siibul,
võistnabi eba harilik punane, sool, seasoolled.

Needet poolpehme pudel ja maitsestati.
Lehtri abil täidet soolikad pudrengi,
soolikastad suleti vostivorkidega. Ronga-
kejulised vostid needeti soolases oes
lõbi. Enne keeltust torgati sükandelaga
võstidesse augud. Need väljistid vostidele
lohkemist. Enne lõunaleandmist kõpselt-
ti vostid rehahja vudu pruunikes. Lisan-
dias oli pohlasalat.

Sea kõhuse ne ploomirass sulatati
väikese papa poljas. Pukkubiga oli vaja
ploomirassa seni, kuni koga rass oli
välja sulanud. Tedel rass valatis pleau-
pürki. Järeljäänuud kõneid kasutati
falusdestiidi tegemisel.

Kasva kasutati pannide määri asek.

Sea maaast tehti maastrapete:
Jõulu laupäeval kõpselasi maausat
püha õdesaia. Rehahpus kõpselasi val-
mis separaad. Papa needeti varhuleid
koos põrgandite ja kaalicoega.

Pär er enne jõululaupäeva tööisa hetkast
koju suure kuuse. Meil jõulukunst
pidi alati rehetooa perdeai ulatumine.
Siin kuuservas oli tühje kohad, parand-
das selle isa ära. Kuusegala paneustel
tuli muist oksi koos tõvestaagi ära sa-
gida. Neid oksid kasutatakse ja mu-
tora korastamiseks. Õlikas oksad lähe-
maa mäng pistis kuuse tõverse puuri-
tuol euklaedesse.

Minu lapsepõlve jõulukused olid kau-nistatud pikkade pliaabijemedusele värvi-lisse sindipaberisse pakendatud punati-komnidiga ning koonilisse tutikomnidiga. Punased ja valged küünlad olid kuusel kianitatud küünlahoidjatega - traadist keerutatud küünlapesaga ja vahel pika jalaga, mille otses olid hõbetatud mõnnikäbid.

Ei mälata, et meie kodus olesse jõulu-vana käinud. Künfusi saan, kuid prok-tilisi. Nihel aastal saia lillervaasi, mis on siiani alle. See on lihtne pressitud klaasvaas, aga ümbremas ja kallis.

Vahetult enne sõda, vast 1939. a. saan uued kiugad. Musta väri kiugad, millel oli osa põrsest lakknahast, number oli 29. Need olid mille suured. Ega kiugi jaapäev kandud. Hiiumalt püdulikel puhku-dell. Algnl värisi rahi tups kiuga-ninas. Siis 1942. a. 1. klassi läksin, olid kiugad parajad. Hänguvarju ega suuri kom-nikosse ei kiugitud, mida tänapäeval hulg kiugitakse.

Mäletan üht jõulutöötut Valga seltsimajas. Seal saan jõuluravalt kiugituseks koti tööle komme. Jõuluravaas oli vana. Lippja Jaan (Harnak). Jaanil oli küll takune habel es, aga punast kumbe küll ei olnud.

Ahnaselt mäletan veel ühe õnjasamae kiriku rõõmist. See pidid olema enne suurt sõda, sest kirik ei olnud veel põlenud. Lapsed pandi põlvili altai alamise serva peale. Senini mäletan seda erikorhelist komfast, millega oli altai

alumine serv kaetud. Sellel jõululaupäeval pidid olema pehmad talveilmed, et pandi hobune reel ette, xogu pere peale ünaf 16-km reis valgust Mõruaale ette soob.

Kui olid pehmemed talveilmaol ünaf meie rehetuba soojen, toodi jõululaupäeval põhukki tappa. Just jõunom oli põhku- des mürade.

Jõululaupäev oligi pühakuum päev. Jõulu erimesel pihul tulid külamehed Pukeristile. Joodi õlut ning akti kõva häälegc „tarkaputu”, lõimdi lõrislaule. Ssorvesauna Hans (Tonna) oli alati kaasa võtnud oma last-pilli. Tavaliselt olid Hansul jaas parksid villeded sokid ja suured parknahast pendlad. Pilli mängides tömbas lootsa üm lahti, et näed ulatusid selj tahe. Samal ajal doi suure palage takti. See palg tundus mulle väga suur olevat. On üas meeldejäävina jõulumõlestus.

Tahel kannadas iss: „Väikel Helyn, tule laulu meile!” ja väike Helyn laulis: „Paa väikest laululiindu jaid ööseasikastiku. Neil pesa teha onas...”

Pühade ajal käisid naabritel külas. Peamiselt Koobi, Ojakünel ja Volbergil.

Külamehad olid platsid seni, kuni õllantruud tühjaas said. Magasi põrandal põhkudes õsi suure rehlahpu peal.

Heie kodus oli traditsioonis igal kolmeaastaüpaaval tehtu külaskäik ema heinipõlve kõju Sulu-Jänsi tallu, kus elasid tema isa ja end Alessander abiraava, mariaga.

Mälestused väsitavad jõulueelset ja
jõuluajast tegemisi kõlise valla
Langru küla Lükeristi talus.

Talu peremees, laste isa Tonis Halliste *1901 +1969
perenaine ja laste ema Elvire Halliste *1905 +1981

Mälestused pani kirja Helja Anje (Halliste)
sinol. d7. 11. 1934

Järjamaal
Näritikum 2010



Helja Anje
Toome 4
Järjamaa 72301
tel. 4821352