

MAANOORED

TÕUSVA PÕLVE TULEVIKU TÄHISED



PÕLLUMAJANDUSLIK NOORSOO KUUKIRI

1937

V aastakäik

Toimetaja A. ECKBAUM. Vastutav toimetaja E. JUST.
Väljaandja EESTI PÕLLUMEESTE KESKSELTS.

Toimetus ja talitus: Tallinn, S. Karja 2, pk. 54, telef. 454-70.
Tellimishind: 120 snt. aastas, 65 snt. poolaastas.

Nr. 12

Detsember



Rahu maa peal.

Uue päeva poole . . .

„Vaata, ma olen teie
juures maailma otsani.“

Jõulud!

Imeline sõna, milles kirjeldamatult palju salapärast jõudu, lapse-lik-avameelseid rõõmusädemeid, lunastavat lohutust, hingestavat rahu. Nimetad teda laste killas, ning kohe süttivad silmad nagu pürrud põ-
lema. Meenub ta sulle endale murelikul õöl, mil uni ei sule silmi ja painajalikul tunnil nagu ei näiks enam tulevat lõppu, — tunned, et kor-
raga läheb valgemaks su toas. Nagu virguks juba agu ja hommik. Haa-
rad kinni taas elu käest, mure murrad maha, lootusi kiirgad ja tunned
taas jõudu armastada.

Kust on pärit selle sõna otse nagu maagiline jõud? Mis on see lu-
nastav headus nende päevade rüpes, mis võiksid olla nagu puhkepäe-
vad tavalised kõik? Miks neile päevadele mõeldes juba valgub soojust
südamesse, ja valu, nagu astub varju? On vaid üks vastus: me e l a m e
siis evangeeliumi. Me tahame armastada nagu Tema on armastanud.

Elu meile sageli on raske ja karm. Jga hommik meid talutab läbi
mitmest murest ja valust. Võitleme meeletult ja — väsime. Hilja ööl
langeme kummuli voodipäitsile, huulil ahastav valuhüüd: Mis aitab see
kõik, — surm on ometi võitmatu! . . . Ja inimesed, kas kunagi õpivad
tundma, et neid armastan? — Murdumas on lootus, ja me nutame ka-
duviku pärast.

Kuid sügavas kurbuses ja pisarais kui palju on troosti! Tunned
südamel midagi kirjeldamatult hella, nagu su lemb oleks asetanud sinna
oma käe, ja nagu kõneleksid ta huuled kuulmata vaikselt, kuid veenvalt:
„Ta paneb su õlule koorma, aga ära karda, ta aitab sind!“ Ja sa kuuled
läbi võitleva öö:

„Tulge minu juurde kõik, kes te kannatate, ja mina
tahan saata teile rahu!“

R. Hallimäe.

Metsast kuuske toomas.

Lähem jõulukuuske tooma,
tule kaasa väike vend!
Suusad jalga, algab lend
mäest alla täie hooga.

Talu tagamaadel rahu . . .
Oksalt alla vaatab mind
väike tilulilu lind,
pöösad ümber riburadu.

Põjul laiad lumikäpad,
männil kuklas valge müts.
Kukud maha: müts, — müts, — müts!
Hanged nagu kõrged kääpad.

Labakaga tõmbad üle
nina, külm teind vesiseks.
Metsaküüni esisel
kuusekesel — orav süles!

Selle rohelise mehe
pikku' puu nüüd koju viin.
Raiub tüve pooleks kiin,
pudenevad lumilehed.

Suuskadega lumel astun
kaasas kuusk ja rõõmus meel.
Tuksi haugub õueteel, —
kodu võtab jõuluid vastu.

Frida Ülm.

Vaim teeb elavaks.

Aasta kannab surma märki. Üks kaob teise järele minevikku ega pöördu enam ial tagasi. Aasta viib enesega jäädavalt kaasa palju inimesi igavesele puhkusele, ja mitte ainult nõrku ning väsinuid, vaid ka tugevaid ning võimsaid, kes kujutlesid, nagu võiks nad igavesti elada. Väikesed ja suured sündmused toimuvad päevade voolus ning vajuvad ühes mööduva aastaga unustuse hõlma. Aastad õpetavad: elu on üürrike ja alaliselt muutlik.

Muutuvuses on suur elu mõte. Aastate vool ei vii elavaid olevusi mitte ainult kaduvuse poole, vaid sama järjekindlalt sünnitab aeg ka uusi, kosutab noori, valmistab kasvajaid ealiseks, arendab võimeid, kuhjab neile ülesandeid ja laseb lahendada elu probleeme. Sugupõlvad vahelduvad, järeltulijad kujunevad täiuslikumaks oma eelkäijatest, elu areneb.

Eluta ainestikust on energia kaastegevusel kujunenud elav rakuke, millest taime- ja loomariigis tekkivad elundid elavates kehaes. Pikk arenemistee otsatute aegade jooksul on viinud inimeseni, kel pole mitte ainult täiuslik keha, vaid kelle kehas elab vaim, mis muudab inimese mõistusega olendiks. Edenenud inimvaim tahab tõusta kõrgele, vabandada elureeglite järgi tärkavast, arenevast ja kõdunevast kehaest, muutada surematuks, igaveseks, nagu on igavene aeg, mis ei kao, kuigi aastad nii tihti vahelduvad.

Muutuvus ja kaduvus ei hirmuta inimest, keda vaim teeb elavaks, kelle vaimu suurus kestab edasi, kui tema aineiline ilm on aastate käigul ammugi põrmuks varisenud. Iga inimese enese võimuses on suurel määral oma vaimu arendamine, nõnda et sellel oleks võimast ulatust ja sellega ka jäädavamat kestvust.

Kasvatame keha ja kanname selle eest hoolt, arendame keha võimeid ning karastame ja kaitseme selle tervist. Kuid kehalik heaolu ei tohi muutuda inimese lõppsihiks, sest siis jääks ta looma tasemele. Vaid keha olgu tugev ja terve selleks, et seal võiks asuda terve ja jõuline vaim. Peatähelepanu pühendame vaimuelu arendamisele, et selle varal tungida vaimuilmale, kuhu ei ulatu aastate kaduvus, vaid kus kestab igavene aeg ja elul ei ole lõppu.

Kool ja haridus.

I.

Ühelt noorelt isalt küsisin kord, nagu vahel küsitakse vanemait nende uhkustunnet kõditades: Noh, mis sa oma pojast kasvatad ka — advokaadi, tohtri, kirikhärra või kooliõpetaja? Isa vastas: Kasvatan oma pojast m e h e.

Mis poisist tegelikult saab, seda ma veel ei tea. Aga mulle jäi veene, et tast kasvabki m e e s.

Siis aga pani see vastus mind omaette mõtlema. Mees — see on isepärane sõna eesti keeles. See pole üksi lihtne terminisõna, vaid see on ka kõrge hinnang. Iga eestlane mõistab, mis selle sõnaga tahetakse öelda. Advokaadiks, tohtriks, kirikhärraks või kooliõpetajaks kasvatamine nõuab inimesele tugeva hariduse andmist; kas seda ka võime nimetada hariduseks, millega kasvatatakse lihtsalt mehi? Oleme kogenud, et mitte kaugeltki kõik advokaadid, tohtrid, kirikhärrad ega kooliõpetajad ei ole küllaldaselt määralt mehed, aga on teisi, lihtsaid inimesi, kes ikka ja igas olukorras sõna „mees“ kõigist teistest tiitlitest enam väärivad. Kui kitsa maa-alaga võib piirata kooli ja hariduse mõisteid?

Kui meie vanemad veel eranditult iga koolitatud inimest nimetasid haritlaseks, siis on noorema põlve hulgas kuulda terava vahe tegemist koolitatud ja haritud inimese vahel. Viimasel juhul ei mõelda entsüklopeedilisi tuupimise-tagavarasid, vaid inimese väarikamaid ja mehe mehisemaid omadusi, nagu arenenud autunnet, iseseisvust, vastuvõtlikku südant ja kaasanimestega arvestavat käitumist. Ka need omadused nõuavad sügavat sissekasvatamist ja tublit õppimist, need eeldavad õiget elumõistmist ja arvat pilkut. Ka nende omaduste omandamiseks peab inimesel olema vastavat „talenti“ ja ta peab saama ka nende õppimiseks oma „kooli“. — Kas niiviisi, teiselt poolt tagasi tulles, ka nende omaduste inimesesse kasvatamist ei või nimetada koolitamiseks?

Mis on kool? Kas see on ainult sellekohane maja, millel täpsed tunnikavad seinal ja kus õpetust annavad selleks ametlikult määratud isikud? Või mahub sinna alla ka veel palgasulastest-õpetajate koju võtmine? — Küsin seda sellepärast, et veel meie päevilgi määravad paljud kooli mõistet ainult sellega.

Sellelaolised kahtlused ja küsimused, mis on põhjustatud paljuist igapäevase elu nähtest, viivad lähemalt järele mõtlema selle üle, mis on siis õieti kool ja haridus. Ja me jõuame varsti hariduse õige koosseisu mõistmise juurde. Haridus koosneb neljast võrdsest osast: hariduse soovijast, hariduse soovist, õppija andest ja õppevõimalusest. Tähendab, kooli, õppevõimaluse osa koguhulgašt on ainult üks neljandik.

Sellest järeldub, et diplomile, s. o. koolitunnistusele ei tohi omistada inimese ega selle hariduse üle otsustamisel määravat väärtust. See pole mitte öeldud selleks, et eitada diplomi väärtust; ei, diplom on hea kontrollimisvahend ja läbitehtud töö näitaja, kuid tuleb arvestada seda, et diplom on teatud piirides ka edasiarangu kohustusist vabanemine. Liiaaks paljudel juhtudel langeb tema rõhk just viimasele asjaolule. Ja pealegi näitab diplom peamiselt spetsialiteeti, üksikoskusi. Kuigi nende omamine ja põhjalikkus on esmajoonelise tähtsusega, peab siiski siinkohal tähelepanu juhtima ka spetsialiteedi hädaohtudele. Spetsialist kipub ümbritseva elu suhtes jääma seda kitsapilgulisemaks, mida kitsamale erialale on ta tegevus ja mõtted koondatud. Iga inimene peab peale oma töökohustuste täitmise, peale oma spetsiaalala omama veel mitmekülgeid muid huviseid ja teiste tegevusest arusaamist, et ühiskondlik tervik kindlasti koos püsiks. Viimast peab nõudma eriti juhtivail kohtadel olijailt. Sel-

letaolisi võimeid aga diplom niikuinii ei näita. Iga parimgi spetsialist hea diplomiga peab suuremal või vähemal määral olema ka iseõppija, autodidakt, sest tõeline elutarkus saadakse ikka sel teel. Võib isegi veel kaugemale minna ja öelda, et haridust avaramas, täielikumais mõistes omab inimene selle järele, kui palju on ta olnud võimeline iseõppimiseks, elu tähelepanemiseks, kui palju on ta teadmistes enesealgatust ja huvi. Mulje inimesest seltskonnas ja kokkupuutes teistega jääb peamiselt just ta viimaks mainitud hariduse järele ja selle järele tehakse tema üle ka hinded. Ei aita midagi, kui inimene on heade teadmiste ja oskustega, kui ta aga neid ebaõigelt ja alatult kasutab; teda ei nimetata haritud inimeseks.

Kui mingil katsel oleks valida kahe isiku vahel, kes osutavad ühesuguseid oskusi, kelledest üks aga esitab diplomi ja teine on iseõppija, siis valiksin ma kõhklemata teise; sest iseõppimine on tagatiseks, et seal on huvi asja vastu, Huvi on teadmise ja õppimise esimesi aluseid.

Rünnakud diplomiteta meeste vastu, nagu neid sageli sünnib selle põhjendusega, et diplomitega meestelegi ei jatku kohti, on põhiolemuselt vaesusetunnistuse andmine diplomile enesele. Diplomi mõte ei seisa ju selles, et see oma omanikule muretseks tööd; diplom on selleks, et töö saaks kergemini valida omale oskuslikke ja häid tegijaid.

*

Hariduse eelistamine otsigu inimese juures üles mitte ainult ta diplom, vaid ka isiku huvi, tegelikke võimeid, teadmisi ja oskusi; diplom olgu sellele otsimisele abiks. Ei ole ju see iseenesest mingi suur häda, kui kõik diplomiga inimesed ei leia kohe oma diplomile vastavat valmiskohta. Vastupidi, vaba koolivaliku juures, nagu meil, muutuks häda varsti suureks siis, kui igäiks saaks tööd oma diplomi järgi. Sest see oleks elu juhtimine inimeste maitse ja tujude järele — ja see oleks elu juhtimine rappa; elu peab juhtima reaalsete võimaluste, looduslike eelduste ja tegelike vajaduste järgi. Ükski tööala ei tohiks ka end muuta sissesõiduhooviga üheväärseks, et vastu võtta iga pealepakkujat. Diplomite ülejäägi tõsiasi on paljudelegi kibe asi, kuid see on seotud ka kasulikkusega. See sunnib diplomite omajatele peale, et nad huvi tunneksid ja end seoksid ka laiemate eluavaldustega ega jääks lootma mitte ainult oma kitsale erialale. See sunnib, et nad peavad võimelised olema ka mõnel muul alal ennast aitama, kui nende diplomi-eriala neid enam ei suuda toita. Nad peavad, ühe sõnaga, elu vastu valmistuma mitmekülgsemalt — ja see kõik on nende tulevikule igal juhul hea. Elu on juba kord muutuv ja üllatusipakkuv. Elu, mis vastuvaidlematult nõuab häid spetsialiste, teostab siin ühtlasi maksuta kontrolli ka oma osatäitjate üle. Ta hoolitseb, et need mitte ei muutuks mehaanilisteks masinaväntadeks, vaid et nad ikka oleksid ka — inimesed. Tema hoolitsemine on, tõsi küll, teinegi-kord väiksel kibe, kuid — olgu siis juba pigem väike kibedus ette kui hilisem suur valu.

Lõpuks, kuigi seda mõelda kõige paremini, on põhjust öelda, et koolid on teataval määral ikkagi diplomite nõutamise kohad. See on

halb hinne, kuid keegi peale kooli enese kasvandike ei või talt seda hinnet küljest pesta. Kooli kasvandikud kogu oma mitmekülgse eluga, oma tegevuse, saavutuste ja käitumisega võivad näidata, et nende õppeasutus ei ole neile annud mitte ainult diplomi, vaid on neid kasvatanud ka inimesteks ja meesteks. Ja oma eluga võib igaüks näidata, kas ta on ainult koolitatud, või on ta ka haritud inimene.

Sulev Ränis.

Jõulueelne töökoosolek maanootteringis.

Kuidas võtame vastu Jõulupühi.

Koosoleku avab Önnela Raid, koosoleku juhatajaks valitakse ühel häälel Anni Puhasküla, protokollijaks Aita Org. Koosoleku päevakorras on kõne: „Kuidas võtame vastu Jõulupühi”, — refereerib Endla Ots.

Koosoleku juhataja palub referenti kohale asuda.

Endla Ots. „Armsad noored Jõulupühade ootajad. Meelestub päevi, kus esimeste lumerätsakute langusega tuli niisugune jõuluootus, et sellest täituksid päevad ja isegi pooled ööd. Oli muretki palju: millal jõuab ema õpetada kõiki ilusamaid jõululaule, ning kuidas leida mõnda, ootamatut rõõmuvalmistavat kingitust emale, isale ja teistele kõigile; kunas saab väikese õe nukutekk valmis tikitud ja vennakese põll kirjatud.

Jõulud toovad rõõmu kõigile, kuid kohustavad samuti kõiki. Rohkem ettevalmistustööd pühadeks jääb harilikult ema hoolde, kuid suuremate korralduste juures on isalgi palju tööd, kuna sagedasti soetatakse juurde mõni uus sisustuse, olgu siis tupp või kööki.

Kõigis jõulueelsetes üldistes puhastus- ja korraldustöödes, samuti ka puhadelaua katmisel ja meeoleoluküllase Jõuluõhtu loomisel võime meie — noored — väga palju kaasa aidata ja omalt poolt mõndagi asja korraldada. Eeskätt arvestame — palju aega kulub kõikide tööde korrallikuks tegemiseks. Siis saame pühade-eelsete töödega õigeaegselt alata, et Jõululaupäeva lõunaks juba valmis oleme pühade vastuvõttuks.

Tubades põhjalikum korraldamine — nagu lupjamine, tapeetimine, lõõride

pühkimine — tehtagu varem, nii et pühadeeelisel nädalal oleks aega väiksemate ja puhtamate tööde jaoks.

Vähemalt nädalat paar enne pühi tuleks korraldada ka pühade pesu, parandades, triikides, rullides ja vastavalt liigitades.

Jõulueelsel nädalal on ka viimane aeg pühade rõivaste kordaseadmiseks. Harjatagu ja pressitagu kleidid ja ülikonnad, pestagu ja triigitagu tarbekorral kleidikraed, pestagu ja nõelutagu sukad, korraldatagu kindad ja peakatted, et esimesel jõulupühäl enne ühist küllasõitu sõbrad ei tarvitseks oodata meie triikraua askelduste pärast. Samuti lastagu jalanõud parandada, puhastatagu ja pandagu kindlasse panipaika.

Puhastame ja korraldame ka vanemate ja väikeste õdede-vendade jalanõud ning aitame neile puhastada ja korda seada nende pühade rõivad.

Ka mõningaid pühade toite (nagu värskeid küpsiseid), mis säiluvad hästi, võib samuti nädal-paar enne pühi valmis küpsetada, kasutades selleks kõetud ahju või kuuma praeahju. Siga või mõni muu loom tapetagu vähemalt 4—5 päeva enne pühi.

Arvesse võttes keskmist talu olukorda ja oma koduseid kogemusi jagaksin tööd pühadeeelsetele päevadele järgnevalt:

22. det. Tubades pühitagu tolm, pestagu põrandad, ukсед ja aknad, pandagu üles puhtad eesriided ja puhastatagu toailled. Korraldatagu ja puhastatagu lambid, metall-tarbeasjad ja köögikapid. Keedetagu tarbekorral külmad aiavilja salatid, näiteks jõhvika

ja porgandi või kõrvitsa salat jõhvika mahlas, peedisalat jne. Küpsetatagu väikseid küpsiseid või keedetagu piimakompvekki, kui neid enne pole valmistatud. Valmistatagu ette süldi materjal, et järgmisel hommikul võiks süldi keema panna.

23. dets. Sült keeta, vorstid valmistada, leib küpsetada ja valmistada kõik soovitud liha- ja kala küllmad toidud, nagu pasteetid, rulaadid, marineeritud kalad.

24. dets. Küpsetada pärmiküpsised, s. o. pühade saiad, soovikorral korpi või pirukat. Hautada hapud kapsad, valmistada õhtusöök, katta laud ja korraldada jõulupuu. Paratamatult jääb köögi lõplik kordaseadmine pühadelaupäevaks. Ka tuleks niiske lapiga mõni toapõrand üle puhastada vähemalt sel ruumil, kuhu asetame jõulupuu. Aega peaks jätkuma kõigil korraliku pesemiseks saunas ja soovikorral kirikusse minetuks.

Eelnimetatud tööde teostamisel püüdkem kõigiti emadele-õdedele jõukohaselt kaasa aidata, kuid täielikult oma ülesandeks võtkem jõululaua katmine ja jõulupuu ehtimine.

Oma perele valmistame kaunima pühadelaua Jõululaupäeva õhtuks. Puh-tasse, sooja tuppä puhtale lauale paneme lumivalge, hästi rullitud ehk triigitud lina, nii et ääred ühtlaselt umbes 15 sm üle lauaääre ulatuvad. Asetame puhtad kuivad praetaldrikud otse vastastikku lauale, jättes taldriku ääre laua servast 3—4 sm kaugemale. Taldrikust paremale asetame noa, teraga taldriku poole ja pahemale kahvli — harudega ülespoole. Nuga ja kahvel ei tohiks jääda liig taldriku ääre alla, vaid peaksid asetuma nii, et taldriku servadest lauale tõmmatud ristjooned puudutaksid kahvli ja noa taldriku-poolseid ääri. On meil kasutamiseks väikseid leivataldrikuid, siis asetame need pahemale praetaldrikust. Magustoidu lusikas, kui see tarvilik, asetatakse taldriku taha varreotsaga paremale ja õõnsusega ülespoole. On taldrikud ja noad-kahvlid laual, siis vaatame, et kõik korralikult ja ridastatult asetatud, et noa ja kahvlipead lauaservast ühekaugusel. Taldrikutele võib asetada puhtad suurätid, mille tagasikäänatud nurga vahele sobib kaunistuseks haljas kuuseoks.

Taldriku taha paremale poole asetame joogiklaasid. Pakume maanoorte-ringi hoidiste valmistamise juhise järgi valmistatud mahla veega lahjendatult joogiks. Klaasid võib täita mahla-joogiga umbes kolmveerandini enne lauda istumist, või anda mahla jook klaas-kannuga lauale.

Kattes lauda hoolikalt ja korralikult, püüame jõuluõhtu lauale anda ka jõulumeeleolu. Sobivamaks kaunistuseks jõululauale on küünlad, väikesed kuused või käbirohked kuuseoksad. — Kuidas neid lauale paigutada, selleks on palju võimalusi ning igaühe kujutlusvõime võib siin leituda mõndagi ilusat. Valgustame jõululaua küünla-tuledega, asetades suuremaid laua-küünlaid nägusa küünlajalaga lauale, mille lähedale asetame kuuseoksi.

Väikeste kuuskede ja küünaldega kaunistatud kuuseokste aluse laua katame paksema valge paberi või valge kuivatuspaberiga, millele riputame kuuseoksi; paber kaitseb laudlina küünaldest tilkuvat rasva eest.

Puhtalt kaetud pidulikule jõululauale asetame terava noaga lõigatud siledad, ühepaksused leiva ja saia-tükid, mis nägusalt taldrikule laotud. Või paneme klaastaldrikule märja noaga lõigatud kandilise tükina, või vil-labidatega veeretatud võimunade püra-miidina.

Teeklaasid ning keedise ja suhkru korraldame esialgu kõrvallaual. Siis ootame ema kutset lauda istumiseks. Jõuluõhtu pühalikku söögiaega võime alata ühise koraaliga.

Peale söögi koguneme kõik teise tuppä, kus lauale valmis seatud pähk-laid, õunu, küpsiseid ja muid maistus-tusi. Süütame jõulupuul küünlad, laulame jõululauale ja üllatame kodu-seid omavalmistatud kinkidega.

Jõuluõhtul mõtleme ka neile laste-le, kellel pole sooja toanurka ja sära-vat jõulupuud ja hallipäistele vana-dele, kellel puudub hoolitseja käsi. Viime neile, kui see vähegi võimalik, soojust, valgust ja rõõmu kingina või kutsume neid jõulurõõmu jagama ühi-selt.

Ei tohiks unarusse jätta ka vana ilusat jõuluõõ kommet — kostitada loomji suupärasematega.

On endastmõistetav, et jõululau-päeval meie ei sega ka naabrite rahu

külaskäikudega ega otsi meeelahu-
tust teiste küllakutsumisest — selleks
jatkub aega pühade ajal. Jõululau-
päeva muudame oma kodu suurimaks
pühaks, kus iga perekonnaliige püüaks
koju jõuda, et vilkuvate küünlatulede
valgusel ühiselt vastu võtta jõulu-
rõõmu ja jõulurahu."

Ann Puhasküla. Täna referenti õpetliku ja südamliku ettekande eest. Avan läbirääkimised ja palun koosolijaid sõna võtta.

Reet Rava. Nimetati, et suur-
rätt sobib asetada taldrikule, kuid kui-
das suurätt kasutada?

Endla Ots. Sööma hakates võet-
akse suurätt taldrikult, kaunistav
lill või oks pannakse soovikorral rin-
da, suurätt piklikult lahtitõmmatult
asetame sülle ning söögi ajal kasu-
takse tagasihoidlikult suu pühkimiseks.
Söögi lõpul külalislauas vähe kokku
pandult suurätt asetatakse lauale, kust
läheb hiljem asutusse. Igapäevasel
laual tarvitakse suurätte pikemat
aega. Igal inimesel on oma suurätti
jaoks teistest erinev rõngas või ümb-
rik, kuhu asetab suurätti peale sööki,
ning suurätid hoitakse laekas või kapi-
riiulil, kust järgmiseks söögiajaks
lauale tuuakse.

Selma Lepp. Kuidas tuuakse
leibu või saia lauale juurde, kas pan-
nake käega taldrikule või kallatakse?

Hilja Soo. Leiba on sobivam nii
lauale järgi tuua, et laotakse taga-
vararuumis taldrikule leivad ja ka
saidad ning vahetatakse tühjaks saav
taldrik uue, korralikult laotud leiva-
taldrikuga.

Leida Kadak. Kuidas saaks
tahmaseid potipõhjasid kergemini
pesta?

Endla Ots. Potipõhjad tuleks
määrida enne tulele asetamist rohelise
seebiga või viimase puudumisel hariliku
märjaks kastetud seebiga.

Hilja Soo. Milliseid väikesi kúp-
siseid oleks soovitav kúpsutada jõu-
luks?

Endla Ots. Neid on mitmesugu-
seid, et pikale viiks siin üksikasjaline
õpetus, loodan, et „Maanoorte" jõulu-
numbris leidub kindlasti sobivaid ret-
septe.

Ann Puhasküla. Kuidas kee-
detakse porgandi ja jõhvika salatit?

Endla Ots. 2 kl. porgandi riba-
sid, peenendatud aiavilja riivil või löi-
gatud noaga, 2 kl. jõhvikaid, 1—1½
kl. suhkrut, ½ kl. vett, soovikorral
paar nelki. Kõik ained pannakse kor-
raga keema, keedetakse kuni porgan-
did punased ja läbipaistvad.

Linda Kuusik. Mida sobiks li-
sada kaunistuseks ja lisandiks kül-
male sealiha vaagnale?

Endla Ots. Jõulu ajal on sobivaks
lisandiks õunad. Keedame pooled sibu-
laõunad ettevaatlikult vees, kuhu lisa-
tud maitseks vähe suhkrut. Nõrgunud,
jahtunud õunad asetame ilusasti vaag-
nale, katkilõigatud õunapooltele võib
asetada keedetud ploomi või pudelist
võetud kirsi. Sobivad, maitsevad ja
kaunid on väheses soolvees keedetud
rooskapsad lisandina külmale lihavaag-
nale talvel.

Ann Puhasküla. Kas soovi-
takse veel sõna? Kui sõnasoovijaid
enam pole, täna veel kord kõiki huvi-
küllase koostöö eest. Soovides kõigile
paremaid pühi, lõpetame tänase koos-
oleku lauluga „Vaikne õõ, oh kalla sa!"

Mõtteid aastavahetuse-toitlustamisest.

Jõulud, jõulud! — Need toovad sü-
damerahu, igatsusi ja unelmaid, rõõmu
ja õnne ka kõige viletsamasse kodusse.
Aga eelkõige nendel suurtel rahupüha-
del on perenaistel ja peretütardel tu-
hat askeldust ja eks suurem osa neist
muredest lange küll toidu valmistami-
sele. Ja see hool kestab kuni uueaasta
esimese päevani. Olgugi, et vahepeal
kord ju laskume argipäevadesse ja argi-

päeva tunnetesse. Otstarbekalt ja rik-
kalikult kaetud laud on pühadel ja puh-
kepäevadel aina pidulikkuse süvendaja.

Eeljõulu askeldustes mõtleme aga ka
sellele, et me aastalõpu tulipunkti s. o.
jõulupühade toitlustamisega üksi ei te-
geleks, vaid hoolit jätkuks ka kuni va-
naaasta lõpetamiseni ja uue alguseni.
Hoolitsemise, et vanaaasta ja uueaasta-
päev oleks me elus suurpühapäev, kau-

nis ja pidulik koos vanade kommetega, uueaasta õnnevalamistega, tuleviku kuulutamistega ja teiste rahvapäraste kommete elustamisega. Viimase ajal on saanud kombeks veeta vanaaasta õhtut koguni ära kodust, seltsimajades ja mujal. Ometi aga vanaaastaõhtu oma kodus, koos perekonnaliikmetega, mõne kutsutud külalisega ja parima sõbraga võiks ju enam pakkuda, rikkamate elamustega olla, kui seda suudab pakkuda avalik pidu. Veel on jäänud tuppa jõulupuu, põletame siis viimaseid küünlaid, krõbistame pähklaid ja piparkooke, sööme õunu, valame õnne jne. jne.

Aga lauale. Siia toiduks asetame rahvusliku omapäraga vana aasta õhtu toidu — seapea, kui seda osa või poole oleme jõulusüldist üle jätnud koos kaalika lõikudega, kartulitega. Seapea toiduks tarvitamine on seoses ka õnnesümboliga.

Seal, kus perenaine on jõuluvorsti tegemisel olnud ettemõtlik ja osa verd järele jättnud, seal jätkub ka veel verivorsti vana aasta õhtu lauale — koos pohlasalatiga ja pruunide ahjukartulitega. Samuti sealiha koos hautatud ahjukapsastega peaks kuuluma vana- ja uueaasta õhtutoitude hulka.

Lisaks soojadele toitumisele võib esineda sinki või suitsuliha lõigetis, lihaliike rulaadiküljest, hautatud porgandeid ehk kaalikaid ja marineeritud kala.

Õhtulauale lisaks jookidest söökidele anname marjamahla, õlut ja veini, juhul kui seda on kodus valmistatud.

Tee kõrvale magusat, rosinatega saia, karaskit ja väikseid kuivi küpsiseid. Väikseid küpsiseid peaks igas kodus pühadeajal olema tagavaraks, kuna neid on sobiv pakkuda juhuslike kudele külalistele tee ja kohvi juurde — samuti ka vahepalaks pakkuda.

Erilise hellusega aga katame laua valge ehk värviliselt kujutud linaga, puhta lauanõudega ja klaasidega. Madalatesse vaasisse toome rohelisi oksid, kuuse oksid eriti rikkalikult kähvidega. Õhtuhämaruses on kauniks ja sobivaks kaunistuseks ka küünlavalgustus. Eriti nägusad rahvuslikkude vana- ja uueaasta motiividel valmistatud mitmeaharulised küünlajalad, millised tujuküllaselt ja pidulikult mõjuvad peolauale.

Uueaasta, — algava aasta esimene päev — olgu seegi pidulik, pühalikum kui teised päevad meie elus.

Uueaasta hommiktoiduna asetame lauale kala, suitsuliha, järelejäänud õhtusööki soojendatult. Lisaks kohvi ehk kakao juurde kohupiimakooki, saia ja võileibu. Eelmisel päeval, uueaasta lõunaks võiks magussöögi valmistada — paremaks magustoiduks sobiks marjamahla tarretis. Eriti heamaiteline on toormarjamahlast tarretised — 1 lt. magusale, veega lahjendatud marjamahlale lisatakse 10—12 lehte väheselt leotatud kalaliimi juurde. Klaasikausis tarndunud magussöök on sobiv vahukoorega kaunistada järgmisel päeval. Sobivad magussöögid milliseid eelmisel päeval saab valmis teha on ka kissellid ja puuviljasuppide liigid. Lihtoituidest esinevad peamiselt sealiha- ja pruunide toidud. Praadi süüakse tavaliselt jõululauale, kuna osa searibi võib seista kerge soolaga kuni uueaastani. Searibi pruuni kartulitega ahjus praetult, maitsevad sööjale alati hästi — eriti kui juurde anda kõrvitsa või pohlasalatit. Ka täidetud searibi kontidest vabastatult ja õuntega täidetult ning praetult kartuli ja kastega on mõnusamaid lõunatoite. Ka õlu võiks esineda lõunalaual.

Talvel, mil külma tõttu ahjusid enam köetakse, peaksid aina argipäevalgi esinema suuremal määral igasugused ahjutoidud, kuna toidud palju meeldivama maitse omandavad ahjus küpsedes. Ja eriti siin mainin sealiha hautisi juurviljadega. Juurviljad, peedid, porgandid, kaalikad, kartulid, need on paremad toiduained — mis lihaga üksikult või mitmekesiselt lihaga võib laduda malmipotti või paksemasse patta ja veega üle kallutatult annavad meeldivaid õhtu- ja lõunatoite. Ka ahjupudrud, suures ahjus küpsetatult, omavad toreda maitse. Üldiselt on puder külmal talvel õhtul õhtusöögiks hea toit. Harilikult määratud vormi asetatakse 3—4 klaasi tangu, vähesel määral soola, tükke võid 10—12 kl. piima ja vee segu ja lastakse seda segu ahjus haududa 1,5—2 tundi.

Samasugust putru võib riisist ja õuntest valmistada, milline segu jälle piimaga lastakse pikkamööda haududa. Ka pohle ja tooreid herkulaid ning

piima, maitstult suhkruga, segatakse vormi — veel parem paksemasse savikaussi — ja sellisel valmistatud pudrud on toitvad, hõlpsalt valmistatavad ja maitset alati paremad kui tulel keedetud. Sellepärast rohkem tähelepanu ahjutoitudele talvel. Paljudes kohtades keedetakse ahjudes isegi oa, herne, kapsa ja segaaedviljade supid, — millised erilisel on aromaatilised ja hästi muredalt pehmed.

Uueaasta õhtu ei kujune tavaliselt pidulikuks ja sellepärast sobivad siia

nüüd ahjuhautised, pudrud, stoovitud juurviljad jne., neist ühte või teist valides järelejäänud lihalõigete juurde. Siit peale laskume jälle pikkamööda argiellu ja igapäevastesse kohustus-tesse, hool otstarbekohase, lihtsa ja tervisliku toidu järele peab aga kestva alati —, sest sellest ripub tihti perekonna õnn ja heameeleolu ja kõigeenam — meie kõigi nooruslikkus ja tervis.

L. Kaisla.

Küpsiseid maanoorte jõululauale.

1. Plaadi sai.

2 kl. piima, 40—50 gr pärm, 1 tl. soola, 3 muna, 1 tl. suhkrut, 100 gr võid, maitseks sidrunid, 600—700 gr jahu.

Riputiseks: 100 gr võid 1 kl. suhkrut, 1—1,5 kl. jahu, 2 tl. kaneeli pulbrit.

Pärm hõõruda paari lusika täie suhkruga vedelamaks, lisada leiget piima ja jahu niipalju, et paras kergitis. Lasta soojas kohas kerkida. Kui kerkinud, lisada kergitisele soola, jahu ja sõtkuda nõtkem taigen. Taignale lisada suhkruga vahustatud munad, sulavõi ja maitseks sidrunid. Taigen lasta soojas kohas kerkida. Kui kerkinud, laotada ühtlaselt plaadile, lasta kerkida, määrada munaga ja peale panna riputis. Küpsetada kuumas ahjus.

Riputis: Või, suhkur, kaneel ja jahud panna segi ja valmistada taigen. Lasta külmias kohas seista ning riputada peenendatult taignale.

2. Keeks.

200 gr võid, 200 gr suhkrut, 4 muna, 0,5 kl. rööska koort ehk piima, ½ pakki küpsetuspulbrit, vanilliini, 300 gr jahu.

Munakollased vahustatakse suhkruga, lisatakse vahustatud või munale ja vahustatakse hästi. Kui vahul, lisatakse juurde piim ehk koor, vanilliini, küpsetuspulbriga segatud jahud ja lõpuks munavalge vaht. Valatakse piklikku määratud vormi ja küpsetatakse umbes 1 tund. Kook raputada üle tuhksuhkruga.

3. Kaneeli leivad.

200 gr. võid, 200 gr. suhkrut, 2 muna, 1 spl. (supilusikat) koort, 1 tl. pödrasarvesoola, 2 tl. kaneeli, 450—550 gr. jahu. Veeretamiseks kaneeli ja suhkrut. Või vahustada suhkruga, lisada munad, vahustada hästi. Lisada kooses segatud pödrasarve sool, kaneel ja jahud. Taigen sõtkuda, lasta vähe külmias seista. Veeretada käte vahel ümmargused pätsid, kasta kaneeli ja suhkrusegusse, küpsetada ahjus.

4. Sooda koogid.

3 muna, 500 gr. suhkrut, 100 gr võid, ½ tl. soodat, 0,5 kl. koort, 200 gr kartulijahu 4—5 kl. saiajahu.

Munad vahustatakse suhkruga, lisatakse sula või, kooses leotatud sooda ja jahud. Tainas rullitakse õhukeselt lauale ja võetakse klaasiga ümmargused koogid, teise külje peale liüakse ümmargune auk. Küpsetada paraja kuumusega ahjus.

5. Piparpähklid.

1,5 kl. siirupit, 0,5 kl. suhkrut, 1 tl. nelki, 2 tl. kaneeli 2 tl. kardemooni, 2 tl. ingveri, 2 spl. pommerantsi koort, 150 gr võid, 3 muna, 5 spl. koort, 2 tl. soodat, 6—7 kl. jahu.

Siirup keeta koos suhkruga ja maitseainetega, lisada juurde vahustatud või, kloppida jahtunuks, siis lisada juurde lahtiklopitud munad, kooses leotatud sooda ja jahud. Taigen lasta 5—6 tundi seista. Veeretada käte vahel ümmargused munad ja küpsetada.

6. Rukkijahu koogid.

200 gr. võid, 100 gr. suhkrut, 1 muna, 180 gr. nisujahu, 150 gr. rukkijahu, 1 tl. küpsetus pulbrit.

Või vahustada suhkruga, lisada muna. Lisada juurde osa jahudega segatud küpsetus-pulber ja kõik jahud. Tainas sõtkuda, lasta vähe külmas seista. Rullida õhukeselt lauale ja võtta koogi vormide ehk teeklaasiga koogikesed. Küpsetada paraja kuumusega ahjus.

Nimetatud retseptides on ained esitatud kaalu järele gr. Tavaliselt on

taludes lauakaale harva leida ja täpset ainete mõõtmist raske teostada — sellepärast toon tähtsamate ainete kaalu ja mahu vahekorrad. Toodud vahekorrad on arvestatud kandilise teeklaasi ja triiki supilusika järele. Väikesed erinevused võivad siiski ilmned, olene des niiskuse sisaldavusest.

Saiaj. (sõre) 1 kl = 130 gr; 1 sl = 12 gr
Saiaj. (peh.) 1 kl = 100 gr; 1 sl = 10 gr
Nisuj. (jāme) 1 kl = 110 gr; 1 sl = 10 gr
Rukkijahu 1 kl = 120 gr; 1 sl = 11 gr
Suhkur 1 kl = 200 gr; 1 sl = 19 gr

Vaike Reinmaa.

Laura maanoored teotsevad edukalt.

Põllumajanduspäev ja tööde näitus.

Maanoorteritingide tööedukuselt äratatähelepanu Laura ümbruskond Pēterimaal, kus kohaliku konsulendi juhitud teotseb 7 maanoorteritingi. Esimesteks pääsukesteks maanoorteritingide ellukutsumisel olid Stehnoovo ja Shumilinko maanoorteritingid, mis kutsuti ellu 1934. a.

Praegu teotsevaist 7 maanoorteritingist äratavad töötajajärgedega suurematähelepanu Stehnoovo, Stukulova, Greveli, Lugi ja Rootova maanoorteritingid, kus võistluspõhimõttel teotsetakse nii taime kui loomakasvatuse aladel. Kohati raskendab tööedukust keelekõsimus, sest eestikeele oskus jätab mõndagi soovida. Samuti pidurdavad tegevust kitsad majanduslikud võimalused ja kohatine kaugus keskohtadest, mis raskendab kooskäimist.

Tähelepanuväärsemaks sündmuseks ümbruskonna maanoorte elus oli Laura Põllumeeste Seltsi poolt 10. oktoobril korraldatud põllumajanduspäev ühes maanoorteritingide töödenäitusega. Põllumajanduspäev oli peamiselt pühendatud noortekõsimusele. Päeval esines ülevaatliku kõnega maanoorteritingide tegevusest kohalik konsult P. Isakov, kuna Pētereri põllutöökooli juhataja R. Noor kõneles põllumajandusliku kutsehariduse tähtsusest.

Noortetööde näitusest võttis osa 5 maanoorteritingi, kusjuures esines 105 noort 150 väljapanekuga.

Kõige vähemaarvuliselt oli näitusel esitatud Stukulova maanoorteriting, kust väljapanekutega esinesid 12 liiget, kuna nii Lugi kui Rootovo ringidest esinesid näitusel 30 liiget (täht. kumbagist ringist 30 liiget). Kõõgivilja, juurvilja, sookultuuri ja heinaseemnekasvatuse väljapanekute kõrval olid näitusel esitatud käsitööd, mitmesugused hoidised ja noorte puukoolides kasvatatud õunapuud, kuna Stukulovo, Stehnoovo ja Lugi maanoorteritingide liikmed olid näitusel väljapannud Kanada. Greveli maanoorteritingi liikmete väljapanekuis olid tooniandvaks aed- ja keeduvilja hoidised. Näitusel esinejaile jagati auhindadeks 72 krooni.

Lugi maanoorteriting korraldas tööde võistluse.

Lugi maanoorteritingi poolt 26. septembril korraldatud tööde võistlus äratas ümbruskonnas laialdast huvi. Kõige suuremat huvi tuntj künnivõistluse vastu, kus esikohale tuli Robert Mensko. Peale künnivõistluse oli poistele korraldatud veel kotisidumise ja luuategemise võistlused, mis pealtvaatajate keskel tekitasid suurt elevust ja lõbusat meeleolu. Sellē kõrval äratasid aga rohket tähelepanu ka tütarlaste vahel korraldatud peenrategemise, kartulikooremise ja riieteparandamise võistlused. Parimaile võistlejaile jagati auhinda.

Rahvusvaim, maavaim, noortevaim.

„Maanoored“ lõpetavad käesoleva numbriga oma viienda aastakäigu. Lõppevale aastale pilku heites, on toimetusel ja väljaandjal rohkesti põhjust rõõmustamiseks. Sest neid valdab sügav rahuldustunne, kuna nende tööd on kannud Eesti maanoorte vankumatu poolehoid. See on annud maanoorte ajakirja „Maanoored“ väljaandjale Eesti Põllumeeste Keskseltsile kindluse jõu pingutamiseks, et võita raskusi, mis selle väikese ajakirja väljaandmisele aasta kestes ette veeritati. Ajalugu võib sellest kord veel erakorraliselt jutustada.

Maanoorte liikumine Eestis on möödunud aastal ka mitmesuguste mõjutuste osaliseks saanud. Aeg peab näitama, kui palju sellest meie maanoorsoo aatelisele ellusuhtumisele kasuks tuleb. Kõrvalmõjusid kannavad tihti kõrvalhuvid, mis ei ole mitte meie noorsoohuvid. Sellepärast on ettevaatus tarvilik ka noortele. Maanoortel tuleb valvel olla, et ei rüvetataks nende puhas aadete allikat, kust peab voolama kosutavat eluvett nende vaimu arendamiseks.

Ajakirja „Maanoored“ püüdeks on arendada Eesti maanoortes rahvusvaimu, et nendest kõigist kasvaks teadlikud eesti rahva liikmed ja rahvameelse Eesti vabariigi kodanikud, kes oskavad nõuda oma õigust, aga veel enam suudavad ja tahavad täita oma kohust.

„Maanoorte“ eesmärgiks on levitada maanoortes maavaimu, kuna maa on Eesti rahva elujõu allikaks ja põllumehe amet meie rahva toitja nii headel kui ka kurjadel aegadel. Eriline kasvatusmetood peab meie maanoortele maaelu meeldivamaks muutma, et sellega halvata meil üldiselt levinud väärkasvatuse mõju, mis maanoori linna meelitab.

„Maanoored“ levitab Eesti maanoortes noorusvaimu, et arendada neis isetegevust, algatusvõimet, julgust ning ettevõtlikkust. Tööoskus ja töörõõm peavad noori saatma elluastumisel, et neil eluteel osaks saaks rohke töövili.

Ülesannete suurus ja maanoorte usaldus kohustavad ajakirja „Maanoored“ ka tuleval 1938. aastal oma ilmumist seniselt jätkama. Noored sõbrad, tellige „Maanoored“ 1938. aastaks, harigem koos oma aatevälja, umbrohtu tuleb lämmatada. Raskused arendagu meie noorte rammu!

Jõulud ei ole mitte mööduv meeleolutsemine, vaid kogu oma igapäevase elu rakendamine armastuse ülesannete teenistusse. Sest armastuses peitub ka suur kohustus: „et Jumal meid nõnda on armastanud, siis peame ka meie üksteist armastama“. Selles seisab kogu jõulude mõte: rohkem armastust inimeste igapäevasesse ellu!

Kui kauniks muutub meie eesti kodu, kui seal mitte üksi naine, vaid ka mees, lapsed ja kõik teised perekonnaliikmed alluvad suurele ja pühale jõulu-üleskutsele: „siis peame meie teineteist armastama“. Ärgu seisku see mitte ainult sõnades, vaid ka elus ja tegudes! Üksnes see on tõeline armastus.

A. Tähväli, Tallinna Jaani koguduse õpetaja.
