

MAANOORED

TÕUSVA PÕLVE TULEVIKU TÄHISED



PÖLLUMAJANDUSLIK NOORSOO KUUKIRI

1938

VI aastakäik

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

Toimetus ja talitus: Tallinn, Pärnu mnt. 6, pk. 54, tel. 484-15.
Tellimishind: 120 snt. aastas, 65 snt. poolaastas.

Nr. 7

Juuli



Loovõtmisega on kiire.

Õiged ja väärad ideed.

Noore juures tähendab idee valik tegelikult ikka idee kättenäitamist. Sest noor inimene ei ole jõudnud maailmas veel niipalju oma silmaga ringi vaadata, et suuta asju nende õiges tähenduses ja vajalikkuses iseseisvalt hinnata. Tema on ühede ja teiste põhimõtete juure alles kutsutav ja ühe ja teise jaoks alles valmiv. Noore maailmavaate alged ja hingelise struktuuri kujunemine olenevad rohkem kasvatajate ja juhtide kui noore enese silmateravusest ja elu hindamisest. Sellepärast langeb siin vastutus täielikult noorte juhtide peale.

Unistamata pilguga tänapäeva noortele peab ideed kätte näidatama nõnda, et ta nende seas ringi ei vaataks mitte kui lilledele, vaid kui oma tulevastele elukaaslastele.

On nähtud küllalt niisuguseid noorsoojuhte, kes oma heade oraatorlike võimetega on suutnud panna noori ideedesse uskuma nagu jumalustesse, kuid kel enestel on puudunud võime vahetegemiseks õige ja väära jumala vahel. Elust tõstetakse vahest välja üksik pisiasi, võib-olla väga kena ja vajalik eluosa, kuid mis ükski on siiski tühi tähtsusega. Noor aga võib seda kergesti hakata nägema kui eluväärtuse tippu. Ta harjub seda kõigele muudele eelistama, tõstab selle kõigest muust välja — ja nõnda, et muu võib näidagi madal ja jääda hooletusse. Varem või hiljem jõuab noor midugi oma eksitusele peale — ja siis on jälle langenud mõni õilis idee ning mõni juht. Nooresse aga siginevad umbusk ja eelarvamused. Kuigi igaihe enesetundele iga pettumus nähtavat kahju ei too, jääb sinna järele ometi energiat lõdvendav teadmine, et oled oma jõudu tühja tuulde raisanud. Selletaoliste kurjastitarvitatavate ideedena esinevad tihti „kunst“, „kirjandus“, „karskus“, „sport“, „kosmopolitism“, „usk“ ja paljud teised. Muidugi pole eelpoolestatud mõisted siia välja kirjutatud selleks, et neid halvustada; ei, need mõisted omavad kõik väga suure väärtuse, aga nad jäävad sinna, kuhu nad kuuluvad. Nemad on väikesed osakesed elust, neid ei tohi kurjasti tarvitada noorsoo juhtimises. Nemad esinegu kasvava noore tervikidees sellel määral, nagu on nende tegelik tähtsus elus. Ükski ilus asjakene ei tohi pimestada nähtamatuks karmimaid ja vähemilusaid asju, kui need viimased on paratamatud, kui nad ikkagi saabuvad.

Noorsoo idee ei saa õieti olla mingi spetsiaalne noorsoo-idee, sest kuhu jääb niisugune idee siis, kui noor on täiskasvanud, kui ta astub juba „vanade“ sekka. Idee peab ju olema, mis ei lange ega muutu. Samuti ei või olla mingeid erilisi noorsoo-seisukohti ega vanade seisukohti ühes ehk teises küsimuses. Reaalselt on olemas elu, nagu ta on; on olemas riigi, rahva ja inimkonna ideed ja seisukohad. Need ei saa kuidagi viisi olla erinevad noortele ega vanadele. — Ideede valikul nende asjaoludega arvestades hoitakse noortest ära mitmedki hädaohtlikud murdekohad nende edaspidistes päevades. Neid asjaolusid arvesse võttes on rohkem lootusi rääkida ka noorsoo-tööst, teost, millel on oma vajalikud tulemused ja millega midagi luuakse. Vastasel korral on iga tegevus ju ikkagi mäng. Sest võib ju jõudu kulutada kui palju tahes, võib ju rabeleda, mil määral tahes, tööks ei saa seda kõike ikkagi nimetada enne, kui ta pole annud reaalsuses sellekohaseid tulemusi. Siin mahub tarvitada ainult majandusteaduslikku, mitte füüsikas tarvitatavat töömõistet.

Peab korduvalt rõhutama seda, et noorsootöös pole midagi tähtsat kui õigete ideede valik ja noorte töölerakendamine nende järele. Kõige vastutus-tundumata kurja teeb inimene, kes ehitab noortele ideesid ja siis neid ise aitamata puruks peksta. Juba seegi teeb kurja, kes jagab aga vaimustavaid üleskutseid, kuid ootajale tööd kätte ei suuda anda. Idee noortele ütleb ainult siis midagi, kui ta annab usku ümbritseva maailma pisukesekski parandamiseks või täiendamiseks. Ja mis on õige idee? Just niisama: õige idee on see, mis on ümbritseva ja reaalse elu võimalustega kooskõlas ja tõesti seal suudab midagi korda saata. Kes noortele ideede kätteandmisel sellega ei arvesta, see ei talita õieti.

Noorte kutsujaks juba algusest peale olgu idee, mis ei lõpe mõne tundmatu ummikuga. Pole sugugi vajalik, nagu kahjuks liig sageli väljendatakse, et noor inimene peab kord omal „sarved maha jooksma“ — siis muutuvad ta mõistlikuks

ja taltsaks. Mis on niisugune mõistlikkus ja taltsus? Kas see pole mitte usaldamatus, ükskõiksus ja väsimus? Mis tarvis on siis niisugust jõu mahajooksmist vaja. Selle kahjuröömus pealtvaatamine ei ole mitte suhtumine oma hoolealusele, vaid see on suhtumine vaenlasele. Näitab ju see, et on joostud järele väär-ideedele, on joostud järele valedele. Mispärast valetada nõnda noortele! Pealegi, kus juba ette teatakse, et see ja see idee on „sarvede mahajooksmiseks“! — Ei, öeldagu ka noorele juba algusest peale tõtt, nimetatagu asju nende nimedega, mida need asjad tõelikult omavad. Mis seal teha, kui asjad ei ole igakord nii ilusad, nagu neid näha soovitakse. Las kannatada pealegi mõni „suur“, „õilis“ ja „kaunis“ — las kannatab see parem kohe, kui hiljem eksinud noorega koos ja rängemalt.

On põhjusi öelda, et meie noorsoo ideed ja ideaalid sageli on olnud kas tühi- sed säravad killud või siis „muinasjutt“. Nad on olnud oma ümber koondunutele tihti täiskasvanuna põhjuseks kui „lapsikusele“ selja pööramiseks, truuks-jäänutele aga nimetada end trotslikult „kaunishingedeks“. Niisugused ideed on sageli aidanud näha oma ümbrust ja kogu tublit elu madalana ja väärituna, liig raskena ja tänamatuna, ning ennast tunda õnnetuna. Üksvahe esines meie noorte keskel palju juhtumeid, kus oma õilsahingelise erakluse tõttu ei leitud kuidagi enam siset tegeliku eluga ja mindi sellepärast vabasurma. Ometi oli just sel ajal majanduslik tõusu- ja ehituseaeg. Ohkajad noored ei näinudki, kuhu neid vaja oleks olnud, kus neid väga oodati. Imelikud ja eluvaenulised mõtted ning ideed olid sel ajal mitmesuguseid teid pidi jõudnud noorele ette muust ja ta silmi petnud. Mitte kõigil ei ole oma kriteerium ja mitte kõik ei jõua kergesti selleni. Tugev- maid ei suuda muidugi selletaolised „kaunid“ võlud alati murda, kuid aega raisata võivad nad küll.

Igast ideest peab ta teenija omama selge ja ülevaatliku teadmise, milline koht on ideel elu suures süsteemis. Alles peale selle võib kõne alla tulla idee tarvitamisküpsuseks tunnistamine. Idee kui pajas idee ei tähenda ju mitte midagi; idee on vahend. Temaga peab kaasas olema põhjendatud „seletus“, mida ta õieti taotleb ja mida ta suudab. „Idealist“, öeldud inimese kohta, võib tähendada head või halba, kiitust või laimust. Mõnigi mees, kellel pea ja suu üha „ideedest“ tulvil, väärib vähem idealisti nime, kui teine, kes ilma ühegi sõnata või hõisketa tege- likkust natukenegi ideaalile lähemale viib.

Noorsugu, kes ise tahab omale tulevikku luua, et taha ega tohi ühelegi ideele ega ka millelegi muule järele joosta ainuüksi sellepärast, et see „meeldib“. Sest idee ega meelitaja ei vastuta millegi eest, noor aga vastutab ka ideede ja meeli- tajate eksisõnade eest oma nahaga.

Noorsoo ideed, milledega ta oma tegevust innustab, põhjustab, juhib ja mõtes- tab, peavad haarama korraga laialdasi eluallasid, ja nende seas ei tohi unustatud olla kõige igapäevasemadki. Vahestki tuleb suu sulgeda „kõrge“ ja „ülla“ jaoks ja tegeleda harilikult, madala päevamurega. — Lõppudelõpuks selgub kahtlemata, et nii on olnud ka „ülla“ ja „kõrge“ huvides kasulikum.

Ja idee suurus ja tähtsus on olenev ainult sellest, mida rohkem on tal ühen- dusi oma teenri tulevase kõikkülgse eluga. „Kõrgus“ ega „madalus“ silmailu tähenduses ei loe siin midagi. Ja ühevõrra tähtis on, kas elu ja idee kooskõlale aktiivsena kaasa aitab elu või idee, või kumb teise järele oma mõtteid kohandab. Kohandumisvõime piirid ei tohi aga ületatud olla. Kooskõla tuleb aga neilt nõuda. Ja käesoleval korral on nõudja nende vahel asuv tahe — noor.

Sulev Ränis.

*Nagu klaasist silmadega
Vaatavad nad isamaad,
Kaunilt seatud sõnadega
Teda veelgi kiidavad...
Kiidavad ja kiidavad,
Kiites aega viidavad.*

Jakob Liiv.

Kui ärkasin . . .

*Kui ärkasin, löi luugist laulu helin,
lakk heinte lõhnaline sellest mattus, —
ja päiksest valgemaks sai ölekatus,
ja külateelt veel kostis kella helin.*

*Käis üle maja pääsukeste vidin;
all öitses sirel valge müüri najal,
ja mesilaste sumin laius aial
ma suvelinnu kutset kuulma pidin.*

*Kõik õilmed hommik kaste ajal andis
sai mure ette kibuvitsa valdas,
ja valge pilv sääļ taeva kauges kaldas
mul südamesse õnne aimust kandis.*

Harald Suislepp.

Talu mudilaspere nõuab rohkem tähelepanu.

Suvi on mudilastele õnnelikumaks ajaks, kuna nad kõik saavad siis vabalt liikuda niipalju kui süda soovib. Eriti heas seisukorras on sellepoolest talulaps. See ajajärk ei jäta ka kunagi mõjustamata noore kodaniku tervislikku seisukorda. On tavaline, et kõik haiglased nähtused suvejooksul kas hoopis kaovad, või tunduvalt pehmenevad. Sellepärast lasemegi lapsi suvel vabalt liikuda võimalikult palju ja vähekaetult, et kasvav organism võiks ammutada rohkem päikseenergijat, millest talvel suur põud.

Ometi ei peaks me lapsi jätma täiesti omapead ega järelvalveta, vaid neile tuleb teatud kohustused ja vajalised harjumused sisendada juba varakult. Suuremad õed, vennad — võtke väiksemate eest hoolitsemine oma mureks. Teil ei tohiks ju veel „rikutud närve“ olla, mis teeb teid nooremate suhtes kannatamatuks. Nõudke eeskätt noorematelt vendadelt ja õdedelt, et nad hoolitseksid maast madalast oma puhutuse eest. Valvake, et lapsed ei tuleks kunagi pesemata käte ega näoga söögilauda. Päris pisikestel muidugi aidake ise seda tööd teha, kuna suurematelt nõudke puhtusnõuete teostamist nende eneste käest. Selleks seadke välja veenõu, pesunõu, seep ja rätik, mis oleks kõigile kättesaadav ja mille juures ei tarvitse karta, et lapsed teevad põranda märjaks ja mustaks. Muidugi hoolitsege ka selle eest, et ka teie ise ei astu pesemata kätega laua taha, ega tarvitse nooremail teile selles suhtes märkust teha. Enda puhastamiseks kuluwat minutit-paar vabat aega leiate alati, kuid sellega sisendate puhtusetunde kogu eluks.

Edasi tuleks silmaspidada, et lapsed, kes päevotsa paljajalu jooksnud läbi mudaloikude ja teetolmu, ei läheks pesemata jalgadega magama, ka mitte siis, kui jalad näivadki küllalt puhastena. On hale vaadata neid määrdunud ja katkiste säärttega väikesi jõnglasi, kes ometi kõik oleks

võimelised ise toime tulema jalgade pesemisega. Võtke jälle arvesse, et sinne väike ajakulu kaalub mitmekordselt üles selle aja, mis hiljem tuleb kulutada määrdunud voodipesu pesemiseks.

Sellepärast noored — tehke seda eranditult ise ja aidake seda ilusat kommet sisendada ka väiksematele.

Oleks nõuetav, et ka hammaste eest hoolitsemine algaks varakuult. Harjutage lapsi vähemalt enne magama minekut ise oma hambaid pesema, milleks aga mudilastel peab kindlasti olema omaette väike harjake. Õpetage nooremaid hoolitsema ja korras hoidma ka oma riideid.

Muidugi võib väiksematele lastele anda muidki jõukohaseid ülesandeid, mida nad ka kindlasti healmeelil täidavad, kuid ainult niikaua, kui need töölejuhatamiseks ei muutu kurjustavaks küsiks ega väiksema äparduse puhul ei järgne kohe ägedat riidu. Sellepärast peretütred, leidugu teil oma nooremate hoolealustele alati rohket arusaamist, head tahet ja pikka meelt nende eest hoolitsemiseks.

Aina Valgre.

Mahlade valmistamisest kodumajapidamises.

Käes on jällegi võrdlemisi lühikese kestvusega aeg, kus on külluses kõik-sugu marju ja puuvilju. Arvestades nende tervislikku toimet tootlustamisel ja head maitset, tuleks seda lühikest perioodi kasutada hoidiste valmistamiseks, mis kannatavad pikemaajalist seismist.

Tahan siin käsitleda üht liiki hoidiste — mahlade valmistamist. Mahlade valmistamine on eriti hõlbus ja alalhoid odav. Kuna tavaliselt suurt kulu teeb alalhoiduks vastavate nõude muretsemine, siis mahlade juures saab sest kergesti üle, kasutades tühje pudelid, mida leidub igas majapidamises. Mahla võib valmistada igasugustest aiamarjadest. Eriti kohased on punased-mustad sõstrad ja vabarnad, puuviljadest — õunad. Ka on seks kohased mitmedki metsamarjad.

Head aroomikat mahla saab ainult täiesti valminud, värskelt korjatud marjadest ja puuviljadest. Hea mahl peab olema vedel, mittetardunud, puhta maitsega, selge ja alkohoolita, sisaldades parajal määral happeid. Et saavutada neid omadusi, peab mahlade valmistamine sündima piinikult puhalt ja täpselt. Kui marjad pole täiesti

valminud, siis ei saa neist head mahla, kuna nad sisaldavad siis rohkesti pektiini (tarrendainet) ja seetõttu võib toorestest marjadest ja puuviljadest mahla asemel saada tarrendi.

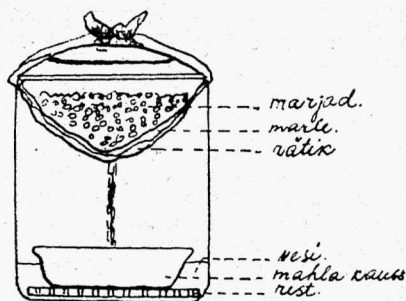
Mahl pressitakse marjadest ja puuviljadest välja mahlapressiga või selle puudumisel tarvitades teisi, koduseid abinõusid. Marjad pannakse hõredasse riidesse ja asetatakse kahe puhta laua vahele. Ülemisele lauale pannakse raskus, mis siis mahla marjadest välja surub.

Marjamahlale võib lisada üsna vähe suhkrut (1 liitri mahlale 200—300 gr), kusjuures parem on tarvitada suhkrusiirupit, tähendab suhkur tuleb enne õige vähese veega läbi keeta. Õunamahlale pole vaja midagi lisada.

Mahlaga täidetakse pudelid, kusjuures pudelid peavad täiesti puhtad olema. Pudeleid pestakse sooda veega, loputatakse piiritusega või vääveldatakse. Vääveldamiseks pannakse tulekindlale alusele veidi väävlit, kallatakse see üle piiritusega ja pannakse põlema. Sellele asetatakse kummuli lillepott, mille august lastakse väävliauru pudelisse. Pärast tuleb pudeleid mõnda aega hoida lahtiselt, et väävliaur veidi lahtuks.

Mahlaga täidetud pudelid asetatakse keedunõusse või pesukatlasse, mille põhja on asetatud rest, valatakse niipalju külma vett, et see ulatuks poole pudeli kaelani ja alatakse kuumendamisega. Puudub rest, siis võib ka heinu tarvitada keedunõu põhja ja pudelite vahele panemiseks. Kuumendatakse kuni kraadiklaas näitab 75° C. Hoitakse siis pudelid selles temperatuuris 3—5 minutini. Siis võetakse välja, kaetakse pudelisuu tsellofaaniga, kummikapsliga või korgitakse ja lakitakse. Pudelid kaetakse rätikuga ja lastakse aeglaselt jahtuda. Paremad sulgemise vahendid on kummikapslid, mis on kodumajanduskoja poolt valmistatud ja maksavad: väikesed, hariikkudele pudelitele — 8 snt., veini-pudelitele 9 snt. ja suured — piimapudelitele 12 snt. tk.

Teise viisi järele mahl aurutatakse marjadest välja. Mahlastest marjadest saadakse mahl aurutamise teel väga põhjalikult kätte.



Mahl välja aurutamise marjadest.

Aurutamiseks tuleb võtta suur, küllalt kõrge keedunõu, mille põhja pannakse rest, või väike, veega täidetud kaus. Restile või kausile asetatakse suurem kaus mahla kogumiseks. Keedunõu põhja valatakse 3—5 cm kõrgusele vett. Üle keedunõu pannakse nõre, keevast veest läbiväänatud rätik ja seotakse nõoriga keedunõu ülemise ääre külge kinni. Rätik keskele võiks asetada ka marlet, et mahl saaks selgem. Rätik surutakse keskelt õõnsaks ja sellele asetatakse marjad, millele lisatakse 1 kg. marjade kohta 2—3 spl.

suhkrut. Keedunõu kaetakse kaanega, seotakse rätiku otsad üle kaane nõoriga kokku ja sellejärele võib alustada kuumutamist. Keemisel tekib veest kuum aur, mis tungib marjadesse ja selle mõjul tulevad marjades leiduvad väärtuslikud ained välja. Väljaaurutatud mahl pannakse võimalikult kohe pudelitesse, mis täidetakse ääreni täis ja kaetakse kohe tsellofaaniga või kummikapsliga ja jahutatakse.

Soovitakse ilma kuumendamata toorest mahl, siis pannakse puhtad purustatud marjad viinahappe veega päevaks-paariks seisma, kuid mitte mingil juhul bensoehappe naatriumiga, mis on mürgine ja mille tarvitamine hoidiste valmistamisel on keelatud. Paaripäevase külmkohas seismise järele, kusjuures iga päev marju segatakse, kallatakse segu nõrguma. Mahlale lisatakse suhkrut ja segatakse kuni suhkur on lahustunud. Peale korjuv vaht eemaldatakse ja mahl pannakse pudelisse, mis hoolega puhastatud. Pudelid suletakse samuti, kui keedetud mahlal. Toore mahla valmistamisel peab ruum, kus teda valmistatakse, hästi külm olema ja marjadel ei tohi olla mingisuguseid käärimise pilasid.

1. Toores punase sõstra mahl.

3 kg sõstraid, 2 liitrit vett, 50 gr. viinhapet 1 liitri mahlale, 200—300 gr suhkrut.

Valmistatakse nagu eelpool kirjeldatud.

2) Kuumutatud vabarnamahl.

2 kg. vabarnaid, 1 liiter vett, 1 liitri mahlale 300—400 gr. suhkrut.

Valmistatakse nagu kirjeldatud eelpool.

3) Aurutatud õunamahl.

2 kg õunu, 1½ liitrit vett. Valmistatakse nagu aurutatud mahlade juures kirjeldatud.

4) Toores punase- ja mustasõstra mahl.

1½ kg punaseid sõstraid, ½ kg musti sõstraid, 1,5 liitrit vett, 40 gr viinhapet, 1 liitri mahlale 200—300 gr suhkrut, seda mahla võib jätta ka päris hapuks.

Meeta Mäekask.

Kahjulikud ja kasulikud kullid.

J. Michelsoni ja Brehmi andmeil.

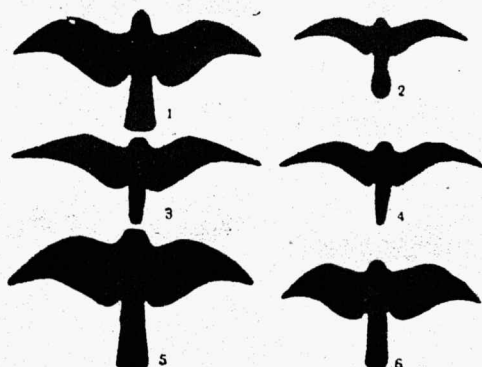
Kullisid peetakse meil üldiselt kahjulikkudeks lindudeks, hävitades armu-
tult igat sellesse liiki kuuluvat lindu,
kes aga sattub püssiraua ette. Selle-
juures ollakse aga väga vähe teadlik
tõsiasi, et mitte kõik kullid ei kuulu
kahjulikkude röövlindude hulka, vaid
osa neid on võrdlemisi kasuli-
kud linnud, kes hävitavad loenda-
matul hulgal põllumehele kahjulikke
röövikuid ja hiiri (näit. tuuletallaja, hii-
reviu jne.). Sellepärast pole sugugi õi-
gustatud ka valimata kullide laskmine
ja nende pesade hävitamine, nagu see
meil üldiselt viisiks.

Üheks põhjuseks, mis raskendab kul-
lide tundmist, on nende erinev värvus.
Näiteks kanakulli värvus vaheldub laia-
des piirides, alates helehallist kuni

pruunini. Sama nähtus esineb ka teiste
kulliliikide juures.

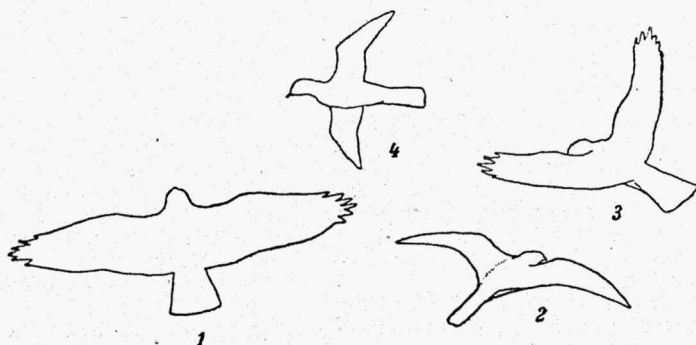
Kullide värvuse muutuvuse peami-
seks põhjuseks on linnu vanadus. Ta-
valiselt muutuvad vanemad linnud vär-
vuselt heledamaks, kuna nooremate juu-
res esineb rohkem pruunitoonilisi. Mis
puutub suurusesse, siis emased kullid
on isastest pea üldiselt suuremad.

Üheks võrdlemisi eksimatuks tunnu-
seks, mille järgi vilunud silm eraldab
üksikut kulliliiki teistest, on linnu len-
nuviis. Samuti ka kuju. Näiteks lendab
kanakull enamasti madalalt, kuna tuu-
letallaja iseloomulikuks tunnuseks on
„tuule tallamine”. Iseloomulikud erine-
vused torkavad silma ka tiivade ja sa-
ba kujudes, kuid sellest allpool.



Kulliliste lennukujud:

- 1 — herilaseviu ;
- 2 — tuuletallaja ;
- 3 — rabapistrik ;
- 4 — lõopistrik ;
- 5 — kanakull ;
- 6 — raudkull.



Lindude lennukujude tüüpe: 1 — viu ; 2 — pistrik ; 3 — loorkull ; 4 — tuvi.

Kahjulikud kullid.

Kahjulikkudest kullidest on kõige tavalisem **raudkull**, kes esineb metsatukkadega ja lagedamate kohtadega vahelduvas maastikus. Värvuselt on raudkull seljast enamasti sinkjas hall, kuna kõhualusel torkavad silma valkjaspruunid (emasel kuni mustad põiktribud), katkendlikud põiktribud. Tiivad, võrreldes tuuletallajaga, on kujult ümmargusamad ja näivad lühematena ja laiematena. Saba pikk ja otsast kantis (tuuletallaja saba ümaraotsaline). Lendab madalalt, ilmudes äkki — otsekui maaalt. Tuletab suuruselt ja kujult kägu meelde. Hääliitsus — peenike „kiiki“ või „kiik“.

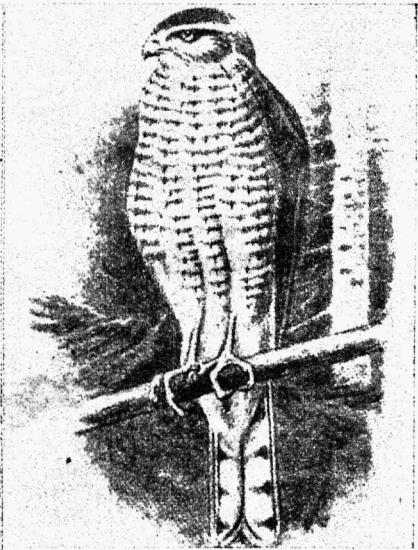
Pesitseb suuremais metsatukkades, tehes pesa okaspuudele, tiive ligidale.

keda ta hävitab hulgaliselt. Kuid raudkull tungib kallale ka suurtele lindudele, rinnates isegi tetre. Samuti ei anna ta metsalähedastes taludes armu kana-poegadele. Ta on sedavõrd suur röövik, et tapab lindsid ka siis, kui pole ise nälgane. Kõigil neil põhjustel tuleb olla ka armutu raudkulli vastu, hävitades teda kõikjal, kus selleks võimalust.

Kanakull on meie metsade suuremaid röövikuid, hävitades kõike mitmekesisemaid linnuliike, alates väikeste laululindudega ja lõpetades partide ja metsistega. Ka kodupartidele ja kanadele ei anna ta armu. Samuti ründab ta oravaid ja jäneseid. Püüab harilikult saaki lennust, kuid võib väga hästi haarata ka istuvaid ja maas jooksvaid linde.



Kanakull.



Raudkull.

Pesamaterjaliks on oksad. Muneb oma hõredaehitusega pessa 4—6 heleroekat, punakas-pruunide täppidega muna. Nagu kõigi kulliliigiliste pojad, on ka raudkulli pojad alul udusulgis ja väga abitud. Õige sulekatte kasvamisel on poegade värvus seljapoolt pruun, alt — peaaegu valge.

Raudkulli peatoiduks on väikesed, putukasööjad linnud (laululinnud),

Kanakull, võrreldes raudkulliga on suur kull, kelle tiiva pikkus tiivanukist otsani on üle 30 sm. Sellejuures on emalind tunduvalt suurem isalinnust. Värvuselt vaheldub kanakulli värv seljapoolt hallist kuni tumepruunini, kusjuures kõhupoolne külg on hallikas valge, mustade, lainjate vöötidega. Lennu juures torkab silma, et võrreldes keha ja saba pikkusega on tiivad lühel-

dased, laiemad ja ümaramakujulised kui teistel kulliliikidel, kuid tiivaotsad on teravakujulised ja saba pikk, harkjas.

Lendab enamasti madalalt, kuid tõuseb vahetevahel hääletult tiirutades ka suure kõrguseni. On paiga ja hulgulind. Häälitseb „kiak, kiak”.

Pesitseb metsas, kõrgel okaspuul, kusjuures pesa aluseks on all — jämedamad, peal — peenemad oksad ja pesa on vooderdatud haljaste okstega. Munneb 3—4 valkjashalli, mõnikord pruunide laikudega muna ja toidab poegi peamiselt lindudega. Vanad linnud aga söövad meelsasti ka jänesepoegi.

Noored kanakullid on ülalt pruunid, alt punakad, suurte tumepruunide tähnidega. Täiskasvanult muutub noorte kullide kõhualune varsti valkjase halliks, musta triibuliseks.

Vanad kanakullid on kavalad ja ei lase püssimeest naljalt laskekaugusse. Ainult ohvri kallalt tabades, on kanakulli kerge lasta, sest lind on siis sedavõrd pimestatud oma jahikirest, et tavaliselt ei pane inimese ligidust üldse tähele.

Paremaks kanakulli hävitusabinõuks on n. n. kullikorvid, mille ülemisele äärele on kinnitatud rauad, kuna korvis on püünlinnuks tuvi. Traadist valmistatud kullikorv, kuhu püünlinnuna on pandud tuvi, kinnitatakse kas puu või metsa lähedale asetatud posti otsa ja kanakull, kui ta sattub lähedusse, ei viivita siis ründamisega. Kulli tähelepanu köitmiseks kasutatakse püünlinnuna suvel heledat, talvel — tumedat tuvi.

(Järgneb).

Kodumaa arstirohutaimi.

Omakorjatud rohtudega arstimine on rahva seas kaunis laialt levinenud. Vanemad inimesed tunnevad arstirohutaimi hästi, oskavad neid koguda, kui⁹ vatada ja arstimiteks tarvitada. Noorem põlv näib olevat kaotanud usu omakorjatud, looduses kasvavate arstirohtudega arstimises. Oma korjatud arstirohtudel on aga sageli sama mõju, mis apteegist toodud arstimeil.

Taimi on looduses väga palju. Ühed neist on säärased, mis on arstiteaduse poolt tunnustatud arstimitenä, teised on küll arstimitenä tarvitusel rahva seas, kuid arstiteaduse poolt ei ole leidnud tunnustamist. Noortel on vajalik tundma õppida ja koguda esijoones neid arstirohutaimi, mis arstiteaduse poolt on leidnud tunnustamist, millest valmistatakse mitmesuguseid arstirohte ja mida ostavad ka apteekrid, makstes arstirohutaimede eest võrdlemisi kõrget hinda. Allpool puudutame tähtsamaid arstiteaduse poolt tunnustatud arstirohutaimi, mida võimalusel kogume nii oma tarbeks kui ka müügiks.

Köömned. Köömneid kogume heinamaadelt, kraavikallastelt ja teede ääretelt. Korjata tuleb enne täielikku valmimist. Köömne vesi mõjub hästi mao seedimistevõimele. Köömnevesi on ka hea söögiisu ärataja ja tervislik jook. Köömneseemne aur (5 gr ltr. vee koh-

ta) parandab kõrvakatarri. Apteegid ostavad köömneid köömnevee valmistamiseks.

Kummelid. Kummelid on ühed valge — teised roheliste õitega. Levinud on rohkem roheliste õitega, mida kasvab teede ääretel, majaanestel, kuid apteegid eelistavad osta rohkem valge õitega kummeliõisi. Kui valgeõitega kummeleid kodumõruses ei leidu, siis sobivad omatarviduseks ka roheliste õitega. Kummeli teega pesemine parandab visalt paranevad haavad ja külmetamisest tulnud hambavalud, kui suud sageli sooja teega loputada. Kummelitee on üldse tuntud hea abinõuna sisemise palavuse vastu ning mõjub rahustavalt. Kuna kummelitee ajab higistama, siis on soovitatav juua seda külmetuskorral. Kummelitee koos raudrohutega on kasutatavaks abinõuks verevaestele ja kõhnaadele. Soe kummeliõie puder on väga heaks abinõuks kõrvapaistetuse korral kompressina tarvitamiseks.

Kalmus. Kalmus kasvab järvede, tiikide, laugaste ja teiste pikaldaselt voolavate vete piirkonnas. Arstirohuks tarvitatakse kalmuse juurikaid, mida kevadel või sügisel kogutakse. Kalmusejuure tee (10 gr kuivi juuri poole liitri vee kohta) on abinõuks isupuuduse, inglihaiguse, kahvatõve, külmatõve, jooksva, neeruhaiguse, puhutuse, saphaiguse

ja südame kloppimise vastu. Kalmusejuure tee niisutatud lapid parandavad raskeid paiseid.

Koirohi kasvab mitmeaastase taime-
na kõrgel, kuival kohal, mäekülgedel,
põllupeenardel ja kraavikallastel. Arsti-
rohuna tarvitatakse taime õitsevaid
latvu. Kange koirohutee (2—3 gr. 1 kl.
vee kohta) mõjub hästi jooksva, vere-
vaesuse, unepuuduse, kõhuusside ja
krampliku oksendamise vastu. Harilik
koirohutee on hea abinõu nõrkade, räh-
maste silmade pesemiseks (2—3 korda
päevas).

Palderjan kasvab aruheinamail, met-
sariaesmikel, jõgede ja ojade kallastel.
Arstirohuna tarvitatakse juuri, millest
apteekides valmistatakse piiritustink-
tuuri. Juured tulevad augusti ja sep-
tembri kuul maast välja kaevata, pes-
ta ja kuivatada. Palderjanijuuri tuleb
hoolega hoida kasside eest, kellel need
väga maitsevaks arstirohuks! Palder-
janitee on arstimina väga levinenud.
Seda tarvitatakse hingeldustõve, kram-
pide, valude, südamekloppimise ja hü-
steeria vastu.

Puju kasvab hoonete, kivihunnikute
ümber ja aedade äärtel. Arstirohuna
tarvitatakse taime õitsvaid latvu, õit-
sevalt taimelt korjatud lehti ja sügisel
maa seest väljakaevatud juuri. Puju-
õitest ja lehtedest valmistatud tee on
rahustava abinõuna närvilikkuse ja va-
lude vastu kuuhaiguse puhul.

Pärn. Arstirohuks tarvitatakse õit-
sevad pärnaõisi, millest valmistatakse
teed ja ekstrakti. Pärnaõite joomine
on väga hea külmetuse korral, kuna ta
ajab higistama. Ka kõha, kopsu limas-
tuse veetõve ja kahvatõve puhul mõjub
pärna tee parandavalt.

Kollane mesikas kasvab P.-Eestis
teede ja kraavide äärtel ja võsastikus.
Arstirohuks korjatakse taime õitsvaid
latvu, millest varre osad kõrvaldatakse.
Mesikatee on hea abinõu kõha vastu.
Mesika plaaster on hea paisele.

Maarjasõnajalg. Maarjasõnajalg
kasvab vilus segametsa all. Lehestik
tuletab meelde palmi. (Mitte äravahe-
tada teiste sõnajalgadega!) Arstirohuks
tarvitatakse juurikaid, millest valmis-
tatakse ekstrakti ja pulbrit. Juurikaid
kogutakse sügisel — septembrikuul.
Eriline väärtus on lehenuttidel, mis
järgmisel aastal leheks võrsuvad. Sõna-
jalajuur kui ka ekstrakt on tuntud rohi
lint- ehk paelusside vastu, kuid oma

mürgisuse tõttu võib tarvitada ainult
sellekohase arstisedeli järgi.

Nõges. Arstirohuna on kohased tar-
vitada nii raud- kui ka suurnõgest.
Korjata tuleb õitsvaid latvu, seemneid
ja juurikaid, millest valmistatakse teed
ja tinktuuri. Nõges keedetult mees on
tuntud abinõu hingeldustõve vastu,
nõgeseteega pesemine mõjub hästi
juuksekasvule ja nõgesevee vannid on
jooksva haiguse vastu.

Tungalterast, mis väga laialt esineb
rukkipeades ja mida ostetakse alati
apteegis, valmistatakse ekstrakti, tink-
tuuri ja mitmesuguseid rohte. Tungal-
teri tuleb korjata rukki põldudelt ja
rukki — viljapeksu ajal.

Need on tähtsamad arstirohu tai-
med. Neid läheb vaja igapäevases
majapidamises, neid ostetakse ka igal-
poolt apteekides. Nende kõrval leidub
meie looduses arstirohutaimi, mis arsti-
teaduse poolt leidnud tunnustamist
nagu: aedvaak, arnikas, islandi samb-
lik, kadakas, koerapöörirohi, kollad,
koeranaeris, käoking, käpad, leesikas,
piibelet, harilik punand, vareme rohi,
surmaputk ja mitmed teised.

Rahvas tunneb aga peale nende veel
hulk teisi taimi, mis on kasutusel mit-
mesuguste haiguste puhul, nagu: hapu-
oblik, hiirekõrv, kirburohi, mõruhein,
naistepuna, nurmenükk, nõmme liivatu,
ohulill, paiseleht, pärismailane, põld-
kannike, põldkuusk, värihein, takjas,
tedremاران, teeleht, ubaleht, piimnõges
ja veel mitmed teised. Maanoorte veer-
gudel ei ole võimalik kõikide nende juu-
res peatuda, vaid neile, kes tahavad
üksikasjalikult kodumaa arstirohutaimi
ja, nendega arstimist tundma õppida,
soovitame lugeda A. Rõuk: „Kodumaal
kasvavad arstirohutaimed ja arstimine
nende abil” III trükk, hind Kr. 1.—,
kus leiduvad vajalikud näpunäited.

Need, kes asuvad arstirohu taimi
koguma eelpool toodud lühikeste ridade
varal, pidagu meeles, et taimi
lehti ja kogutaimi tuleb korjata ainult
kuiva ilmaga, sest ka lühimaks ajaks
niiskelt seismajäänud taimed tõmbuvad
palavaks ja kaotavad arstirohuliku
väärtuse. Kuivatada tuleb taimi
mitte päikese paistel, nagu seda tehakse
harilikult, vaid vilus, sest taimede kui-
vades peab jääma alles võimalikult
taime loomulik värvus. Taimed tule-
vad asetada vilus hõredalt, hästi läbi-
tõmbuvasse kohta. **Mag. E. S.**

Keldrid ja toidukambrid sügiseks korda!

Ettenägelik ning hoolas perenaine ja peretütar on hoolimata kibedast heinaajast, asunud toidutagavarade valmistamisele. Maasikate ja karusmarjade ajajärk on lõpukorral, millest annavad tunnistust purkide ja pudelite rivid toidukambri riulitel. Varsti on aga järke ootamas teised aia- ning metsamarjad, õunad, pirnid ja ploomid. Eeltoodu kõrval ei unusta perenaine talveks säilitamast ka kurke, tomateid, aedube ja -herneid, spinateid, seeni j. p. m. Ometi on mõnigi kord perenaise hool ja vaev asjata, kuna hoidised ja säilised, hoolimata täpsest valmistamisviisist, seismisel riknevad. Millest see tuleb — juurdleb perenaine ja muutub tihti umbusklikuks kõigile kursustele ja õpetustele, mis tema arvates ei too muud kui asjata kulu ja vaeva.

Riknemise põhjuseks ei ole aga tavaliselt mitte ebatäpne ega puudulik valmistamisviis, vaid mustad, rikutud õhuga hoiuruumid, hooletult ja lohakalt puhastatud purgid-pudelid ja eeskätt just puunõud, ning enne tarvitamist kaua seisnud ja osaliselt halvaks läinud materjal (nagu marjad, õrnemad neist — maasikad ja vaarikad). Sellepärast tuleb peretütaridel hoolitseda, et keldrid ja panipaigad suvel täielikult puhastatakse ja korraldatakse, vastavad nõud õigeaegselt ja põhjalikult pestakse ja puhtalt tarvitamiseni hoitakse ning kõik marjad ja aiaviljad peale korjamist ja pesemist ka viivitamatult tarvitatakse.

Keldrite korraldamisel tuleb eeskätt eemaldada kõik haisevad ained, nagu petroleumi-, tókati- ja lõhnamalainud seebirasvanõud jne. Kõik nimetatud ained vajavad omaette panipaika, kus nad ei rikuks toiduainete maitset ega lõhna. Järgmisena viidagu välja kõik riulid, tühjad liha ja aedviljade nõud, purgid ja pudelid. Lõpuks teeme puhtaks keldri põranda eelmisest aastast jäänud jätetest ja liivast või turba-purust.

Tühjal keldril pühime lae ja seinad, aknad ja põranda üle ning avame aknad ja ukсед (hea oleks tõmbetuule võimalus) ja laseme kelder põhjalikult tuulduda, et kaoks igasugune kõrval-lõhn.

Soovitav oleks ka suveti keldri lagi ja seinad lubjata ning põrand katta uue puhta turbapuru või liivaga. Vahepeal küürime liivaga puhtaks riulilauad, loputame nad hästi külma veega üle, mille tagajärjel nad eriti valged näivad ja asetame tuule kätte kuivama. Nüüd järgneks puunõude puhastamine. Siin on perenaistel juba ammu tuntud kadakatega nõukeetmine tulise raudkiivi abil kõigiti otstarbekas ja kohane. Jääb vaid märkida, et enne keetmist tuleks nõu siiski korralikult seest kui ka väljastpoolt puhtaks küürida.

Unustusse ei tohi jätta ka puust kaasi ja vajutiskive. Puhastatud nõud jäävad tarvitamiseni kuivalt seisma, kusjuures tarvitamise eel tuleb nad leotada ja uuesti läbi kuumutada. Purgid ja pudelid peaks kohe peale tühjenemist puhastama, kuna hiljem on see töö tülikam ja raskem. Toidujäänustega kokkukuivanud nõud peab panema ligunema, ligunenult alata pesemisega. Siin oleks pudelite pesemiseks tingimata vaja vastava suurusega harja, millega töötamine kiire ja täielik puhastamine võimalik. Pudelite ja purkide puhastamisel tuleks kasutada soodavett, mille järele aga nõud tulevad väga hoolega loputada. Kuivatamine rätikuga ei ole hea, vaid puhtad nõud pannakse puhtale rätikule kummuli nõrguma, kuni täieliku kuivamiseni. Ka siin tuleks hoida kõik nõud tarvitamiseni suletult.

Nii puhastatud nõud ja riulid asetame uuesti nüüd juba puhastatud keldrisse, kust neid vajaduse korral hõlbus leida ja kerge käsitada. Nüüd oleks hea keldri aken asendada traatvõrguga, et õhu juurdepääs keldri jääks vabaks, kuid kärbestele oleks sissepääs suletud. Alles sügiseste külmade tulekul asendada traatvõrgu uuesti aknaga. Kõik hoidised aga, mis me keldri riulitele asetame, korraldame ilusasti rühmadesse, varustame iga nõu vastava etiketiga, et tarvitamisel ei tarvitseks hakata purke lahti tegema, et üles leida otsitavat.

Ka toidukambri-sahvri korraldamisel ja puhastamisel lähtume samast põhimõttest. — Kõik liigne — toidukambriist välja. Eriti ebameeldiv on toidukammer, kus mustapesuhunnik

ühes nurgas, teisel aga igasugune tarvitamiskõlbmatu rämps, alates vanadest jäänõudest — roostetanud pleki-tükkideni ja purustatud nõudeni. Siin võetagu ette põhjalik sortimine, sest kindlasti osa „vanavarast“ tuleb lihtsalt hävitada, ülejäänule aga korraldada omaette panipaigad. Ka koduapteek oma tugevasti lõhnavate pudelitega ei sobi toidukambri. Vastav kapike koja või mõne teise ruumi seinale on märksa otstarbekam ja käepärasem.

Järgneb samuti üldine- ja sisustuse üksikosade puhastamine, millest juttu eelpool. Eriti puhtad ja läikivalt valged olgu toidukambri riulid, mis on õigusega iga peretütre uhkuseks. Valge- või halvemal juhul ajalehepaberiga riulite katmine ei ole taluoludes sobiv. Paber kortsus ja määrdub liiga ruttu, näib siis räpane ja korratu. Parem on juba katkiläänud vahariidest laudlinadest valmistatud riulikatted, kuna nad on kergesti pestavad. Kuna aga riulilaud on ise pestav ja pestult väga ilus ja puhas välja näeb, võib ta olla täiesti katmata. Samuti pole mõtet riuli servadele kinnitada ei paberist ega muul viisil valmistatud pitse.

Ilusa ja korraldatud mulje jätab toidukamber, kui kõik sealsed tagavarad ja toiduained on ilusasti asetatud vastavatesse nõudesse. Paberist ja riidest kotikesed ning pakid ei ole ilusad, ülevaatlikud ega kergesti käsitatavad, kuna me siit kunagi ei leia midagi kiirelt ülesse. Pealegi ei hoidu, olgugi kuivad toiduained, selliselt külalt puhtalt ega hästi, mis maksev

eriti maitseainete ja teeliikide kohta. Hea perenaine on ammu varuks kogunud tühje, kindla kaanega purgikesi või karpe, millele peale kleebitud valge paberike vastava aine nimega. Ka omaette komplektina ostes, ei ole nad kallid, kuid on aastateks ilusad ja otstarbekad. Maitseainete jaoks on kodumajandusekoda tellinud väikesi klaasist kindlakaanelisi purgikesi, mis on hinnalt kättesaadavad, kuid oma nägususe ja otstarbekuse tõttu peaks leidma teed ka meie taludesse.

Edasi tuleks hoolitseda, et kärbsed ei satuks toidukambri. Selleks asendada ka toidukambri aken traatvõrguga või selle puudumisel marlega, mida võiks üksikute lõngade väljakiskumisega veidi hõredamaks teha. Muidugi hoitagu ka ukсед kinni, et väljast tulevad kärbsed sisse ei pääseks.

On arusaadav, et pideva puhtuse hoidmiseks keldrites on vähe ühekordsest suurest suvisest puhastamisest. Halb perenaine oskab selle paari nädala jooksul endisse olukorda viia. Sellepärast olgu see suurem korraldamine vaid esimeseks ja suuremaks sammuks üldise puhtuse suunas, mida aga täiendagu alaline hoolitsev järelvalve ja perenaise korraldav käsi. Peretütreid on palju oma soovitude raamatusse juurde kirjutatud, kui nad tagakambri ja „puhtatoa“ kõrval julgelt igal ajal võorast viia ka toidukambrisse, sest alles sealt peegeldub meile vastu peretütre tõeline puhtusemeel ja perenaiselik kohusetunne.

Kohupiimatoite suvisele lauale.

Täisväärtuslik, valgurikas toiteaine on kohupiim. Kuna suvine piimatoodang ületab talvise, siis on kohupiim just suvel kättesaadavamaks toiteaineks maal.

Kohupiima valmistatakse täispiimast, kuid rohkemal määral siiski odavast kooritud piimast.

Hea kohupiima valmistamiseks võetakse paras hapu, paks piim (ülilhapnenud piim annab kuiva ja peeneteralise kohupiima).

Haput piima võib kuumutada hapendamise nõuga kuumas vees või ahjus, kusjuures enne kuumenema panemist hapupiim läbi lõigatakse puunoaga või piimalõikajaga 4—6 sm. laiselt.

Sama hästi võib tarvitada kuumendamiseks keedupotti tasasel tulel või pange kuumale vette asetamiseks, kusjuures hapupiim tõstetagu suuremate tükkidena kuumendamise nõusse.

Hapupiima kuumendatakse 42° C, valatakse hõredast linasest riidest kotti ja lastakse nõrguda, tarbekorral pannakse vaotise alla — nii saadakse mahlane kohupiim, mis sobiv lauale andmiseks ja mitmesuguste kohupiimateitude valmistamiseks.

Kohupiim peenendatakse lusikaga hõõrudes, lihamasinast läbiajades (ots-tarbekohane on panna hariliku lihamasina sõela asemele peenike pasteedi sõel) või harilikust sõelast lusikaga läbi hõõrudes.

Nii peenendatud kohupiim on sobiv laualeandmiseks, tarvitseb ainult lisada vähe koort või täispiima, maitseks soola ja vähe suhkrut.

Kohupiimale sobib lisada mitmesuguseid aiavilju, marju ja puuvilju.

Siinjuures mõningaid kohupiima toite.

1. Kohupiima kaste.

500 gr. peenendatud kohupiima, 5 spl. koort või täispiima, vähe soola, suhkrut, soovikorral köömnuid või riivitud sibulat ehk murulauku.

Kõik ained segatakse, tarvitatakse kartuli ja leiva kõrvale.

2. Kohupiim tomatiga.

500 gr. kohupiima, 5 spl. koort või vähe piima, 3 spl. tomatipüreed, soola, suhkrut.

Kõik ained segatakse, tomatipüree asemel võib tarvitada tomati viile.

Kaunistada murulauguga.

3. Kohupiim suitsuliha.

500 gr. kohupiima, 5 spl. koort või vähe piima, soola, 100—200 gr. suitsuliha kuupe, vähe paprikat.

Kõik ained segatakse, tarvitatakse kuuma kartuli kõrvale.

4. Kohupiim heeringaga.

500 gr. kohupiima, 5 spl. koort, 1 keskmine heeringas, 1 sibul, soovikorral 1 keedetud muna. Kõik ained aetakse läbi lihamasina ja hõõrutakse ühtlaseks seguks.

Kaunistatakse murulauguga.

5. Kohupiim õunaga.

250 gr. kohupiima, 250 gr. toorest riivitud õuna, vähe suhkrut.

Kõik ained segatakse.

6. Lihtne kohupiima vaht.

500 gr. kohupiima, 1—2 kl. rõõska-piima, ½ kl. suhkrut, maitseks vani-liini või riivitud sidruni kollast koort. Lisada soovi korral 1 kl. riivitud leiba või ½ lt. maasikaid.

Kaumini säiluvateks kohupiima toitudeks on kohupiima juustud. Neist maitsevamad ja hõlpsamad valmistada on keedujuustud. Keedujuustude valmistamiseks olgu kohupiim kuivem harilikust söögi kohupiimast. Võib kohupiima valmistamisel kuumutada kuni 60° C.

Laabiga valmistatud kohupiim keedujuustude valmistaamiseks ei kõlba.

Peenendatud kohupiima hulka lisatakse suhkur, maitseained ja kloppides vähehaaval — piim.

Lõpuks segatakse riivitud leib või maasikad. Kaunistatakse riivleiva ehk maasikatega.

7. Kohupiima koogid (40 tükki).

200 gr. kohupiima, 100 gr. võid, 250 grammi jahu, soola, ¼ tl. soodat, ½ tl. kremotartari.

Täiteks: 300 gr. kohupiima, 50 gr. võid, 1 munakollane, 1 spl. koort, 2 spl. mannat, 1 spl. kuuma vett, 1—2 spl. suhkrut, sidrunikoort, vähe soola.

Peenendatud kohupiim vahustatakse ühes võiga, lisatakse jahuga segatud sooda ja kremotartari.

Lastakse seista, rullitakse õhukeselt, lõigatakse piklikud tükid, igale tükile asetatakse teelusikatäis täidist, kaks nurka vastamisi käänatakse täidisele, määratakse munaga ja küpsetatakse kaunis kuumas ahjus.

8. Kohupiima muretaigen singiga.

250 gr. kohupiima, 250 gr. jahu, 200 gr. võid, vähe soola.

Täiteks: 200 gr. singi kuupe.

Või vahustatakse, lisatakse segades peenendatud kohupiim ja jahu, lastakse külmias kohas seista.

Rullitakse ½ sm. paksuselt, lõigatakse klaasiga ümmargused rattad, ühele asetatakse singikuubid, ääred määratakse munavalgega, teine kook pannakse katteks, ääred vajutatakse kinni, määratakse pealt munakollasega ja küpsetatakse kaunis kuumas ahjus helekollaseks. Muretaigent võib täita ka kohupiima täidiselega, samuti puuvilja ja marjadega.

Keedujuust.

1 kg. kohupiima, 4 ltr. rõõska piima (otstarbekohane tarvitada kooritud piima) 3 spl. võid, 1 kl. rõõska täispiima või rõõska koort, soola, tarbekorral $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ tl. fosforhapunaatriumi, soovikorral 1—2 munakollast, maitseks käämneid või riivitud juustu. Keeva rõõsapiima hulka pannakse pēnendatud kohupiim, kui kokku tõmbub, kurnatakse kohe vesi.

Või sulatatakse paksupõhjaga keedunõus, lisatakse kokkutõmbunud piimasegu, sool, rõõska koort või täispiima ja värviks munakollased.

Keedetakse lusikaga vastu põhja vajutades, kuni muutub sitkeks ja siledaks venivaks massiks. Juhul, kui juust keedes on teraline ega muutu sitkeks, lisatagu piimas leotatud fosforhapunaatrium ja keedetagu.

Sitke segu valatakse võiga määritud või veega niisutatud vormi või

Tahaksin loota, et need lühikesed read kohupiimatoitudest ärataksid kõikide noorte huvi kohupiima tarvitamisele ja aitaksid natukenegi kaasa kohupiima toitude levikule meie igapäevasel söögilaul.

Vaike Reinmaa.

Maanoorterõngide tegevusest.

Kihelkonna maanoorte kaunid suvipäevad Vilsandis.

Suviste II pühal algasid Vilsandis Kihelkonna Maanoorte Ühenduse suvipäevad. Päevade üldjuhiks oli konvendi noorte vanem Jakob Laul, teisteks juhtivateks tegelasteks konvendi esimees A. Kaar, koolijuhataja Ed. Hõbenik, assistent Ed. Pütt ja noortehiid S. Ruumet, Fr. Tamm, L. Tarkmeel.

Lümända, Kihelkonna, Pidula, Kurevere, Taritu maanoorte ringide liikmeid oli koos 200, peale nende külalisi kaugemalt üle 100. Nii ulatus osavõtjate arv üle 300.

6. juunil külastati tuletorni ja muuseumi. H.-s. „Murdlaine“ esines ettekannetega ja õhtul kogunesid noored lõkketulele Vilsandi rahvamaja õuele. Lõkketule vestlusi pidasid Toom, Kaar ja Laul. Lasti rakette, lauldi ühislaule, tantsiti. Lümända noored

kaussi. Jahtunult tarvitatakse. Kaumaks säilitamiseks võib välispinda katta parafiiniga, et hoida hallituse eest. Parema maitse ja ilusama värvi omab juust, kui kohupiima enne juustu valmistamist lastakse seista soojas õhurikkas kohas 2—3 päeva.

Sõir.

1 kg. kohupiima, $2\frac{1}{2}$ ltr. rõõska piima, (otstarbekohasem tarvitada kooritud piima) 3—4 muna, soola, 1 spl. käämneid, soovikorral 50 gr. võid. Kohupiim ja munad segatakse (võib osa munakollaseid järgi jätta ja lisada kohe peale vee kurnamist) ja lisatakse keeva rõõsapiima hulka. Kui teraliselt kokku tõmbub, kurnatakse läbi riide vesi, lisatakse sool, käämned, osa munakollaseid ja soovikorral või, sõtkutakse sitkemaks ja pannakse puhta märja riide sisse seotult vajutise alla jahtuma.

Jahtunult tarvitatakse.

esinesid rahvatantsudega. Lõkketuli kestis hilisõõni.

Õõ veetsid päevast osavõtjad osalt koolimajades, osalt taludes.

7. juunil algas töö varahommikul lüpsi demonstratsiooni ja loomade hindamisega I. Teäri „Tolli“ talus. Konsulent Vaigre juhtimisel demonstreeriti hobuste puhastamist.

Hiljem tutvuti gruppides Tolli talu majapidamisega, karjalaudaga, kultuurheinamaaga. Silla talus teostati viljapuude pritsimine Ed. Pütti juhtimisel. Siin oli suure huviga jälgimas ka palju vilsandlasi. Eriti tunti huvi karusmarja pritsimise vastu kasoriniga. Seletusi andsid Pütt ja Vaigre.

Suvipäevad möödusid lõbusalt ja sellejuures kasulikult. Päevakava ei olnud ülekoormatud, jäi aega omavaheilseks jutlemiseks, meeelahutuseks ja ka Lümända naisnoorte poolt korraldatud einelaua kasutamiseks.

Maanoorte suvipäev Kuressaares.

Maanoorte suvipäeva kava on esialgu koostatud järgmiselt: 24. juulil kell 9 hommikul lossi platsil maanoorte laulukooride üldharjutus. Kell 13.30—kogunemine Kuressaare Eesti Seltsi juurde, kust liigutakse rongikäigul orkestri saatel läbi linna. Rongikäik peatub hetkeks Vabaduse platsil langenute mälestussamba juures. Lossi platsile jõutakse kell 14.00, kus peetakse maanoorte suvepidu. Peole on esinema kutsumatud Eesti muistsed pillimehed Piilbergi Peeter, kes mängib torupilli ja Kandle Juss, kes oskab mängida igasugu muistseid ja moodsaid lugusid meie esisade pillil. Samuti on maanoortel võimalik näha ehtsat Eesti rahvariiet ja veenduda selle kauniduses. Rohkete võimlemise ettekannete, rahvatantsude ja rahvamuusika ettekannetega esinevad peol Eesti Võimlejate Liidu rahvatantsu ja võimlemise musterrühmad ja vanad pillimehed.

Peo kavas on ka ettekandeid maanoortelt endilt ja lõpuks on ettenähtud maanoorte omavaheline koosviibimine mängude ja tantsuga.

Et sarnase suvipäeva korraldamine on Saaremaa Maanoorte ühendusel suurte kuludega seotud, tuleb kõigil maanoorterangi juhatustel teha kõik, et nii maanoored kui ka kõik teised ümbruskonna noored ja vanad sellest suvipäevast osa võtaksid. Esialgsete andmete järele võtab maanoorte suvipäevast osa umbes 600—700 organiseeritud maanoort.

Lipp Lõmala Maanoorterangile.

Lõmala Maanoorte Ring on liikmeterohkemaid Saaremaal, kuigi kõik ringiliikmed ei saa majanduslikkudel põhjustel kogu suvet kodus töötada. Sellest hoolimata on ring püüdnud oma ülesandeid täita — ja üsna heade tulemustega. Talvel, seltskondliku ja vabaharidusliku tegevuse hooajal rahuldab ring oma liikmete nõudeid piduõhtute ja referaat-õhtute korraldamisega.

Hiljuti peetud Lõmala Maanoorte Ringi peakoosolekul valiti ringi juhatuse eelolevaks tegevusaastaks Al. Riianen esimehena, Aug. Metskaspidajana ja neiu Alma Prostang kirjatoimetajana. Mainitud isikud on ka varem olnud juhatusliikmed Lõmala

Maanoorte Ringis ja näidanud energilist teotsemist.

Ringi eeloleva tegevusaasta töökavva võeti peakoosoleku poolt ruumide suurendamine, et piduõhtul võimalduks viibida rohkem rahvast. Ka otsustati muretseada ringile oma lipp. Sügisel otsustati korraldada ringi võistluskasvatuse tulemuste laialdasmatele hulkadele tutvustamiseks aed- ja juurviljade näitus.

Maanoorte suvilaager Tiirimetsas õnnestus.

Teisipäeval, 7. juunil algas Tiirimetsas Sõrve Põllumeeste Konvendi Maanoorterangide töö- ja õppelaager. Osa võtta soovijale maanoorterangidele oli kogunemiskohaks Tiirimetsa uus koolimaja, kuhu aga määratud ajaks ilmus 5 maanoorte ringi. Õppelaagri korraldajaks oli Lööpõllu Maanoorterangi vanem ja sama algk. õpetaja P. Mägi.

Õpetus toimus kahes osas: teoreetiline ja praktiline, olles kõigile arusaadav ja lihtne. Õppetöid Tiirimetsa maanoorte töölaagris juhatasid Saaremaa vastavate alade nõuandjad-konsulendid. Koduümbruse korraldamise ja kaunistamise alal juhatas tegelikke töid ja andis seletusi aianduskonsulent A. Lööo.

Mitmesuguste värvide kokkuseadmist ja tarvitamist õpetas ehituskonsulent ins. A. Ehelaid. L. Sander juhatas kodumajanduse-ala, kuna maanoorte instruktör O. Kolk juhatas kõblaste valmistamist ja tegelikke töid taluaias, peenral.

Laagri „staap“ koosnes: juhataja P. Mägi, abi F. Tarkus, K. Umal, A. Lepik ja L. Sander eelmainitud alajuhtidena.

Õppelaager korraldati Metsmatu talus. Sama talu kopliveerel korraldati esimese laagripäeva õhtul ka suur lõkkeõhtu, kuhu kogunes umbes 150 inimese ümber kohalikkude ja kaugemate küllade rahvast. Lõkkeõhtu algas võimsa ühislauluga „Kui Kungla rahvas“.

Õppelaager lõpes 8. juunil, olles läbi võtnud kõik kavas ettenähtud tööd.

Laager lõppes laagrijuhi P. Mägi, maakonsulent A. Kaalu ja Sõrve põllum. konvendi konsulent A. Lepiku sõnavõttudega, milledes avaldati lootust, et maanoored omandatud teadmistega asuvad oma kodudes tööle, viies kaasa parimaid mälestusi paarist helgest töö- ja sõbruse päevast, mis veedetud ühiselt Tiirimetsas.

Noorte suvipäev Adistes.

Pühapäeval, 12. juunil korraldas Adiste-Miiaste Noorte Maatulunduse Klubi Adiste algkooli spordiplatsil suve-peo, mis õnnestus igakülgselt. Tähtsama koha päevakavast võtsid omale mitmesugused võistlused. Eriti huvitavad olid töövõistlused, mis toimusid kartulikooremises ja nõõritegemises. Kartulikooremise võistlusest võttis osa 9 noort, nendest 2 poissi. Esimesele kohale tuli Elsa K o n s a n d, teisele Hilda S e e p ja kolmandale Leili K a t t a i. Nõõritegemisest võttis osa 7, nendest 2 tütarlast. Siin saavutas esikoha Ferd. H ä r m i t s, teise Hilda S e e p ja kolmanda abivallavanem Jul. K o t t i s e. Sportlikkudest võistlustest olid võrkpall, 2 kilomeetriline murdmaa sõit jalgrattal, kus esikohale tuli A. R e b i n i t s ajaga 7 min. 26 sek., aeglussõit jalgrattal, kus 60 meetrit suutis kõige kauemini sõita 2 min. 10 sek. E. K o t t i s e. Huvitav oli ka võidujooks muna lusikas hoides.

Teise osa päevast moodustasid ettekanded, kus lauluettekannetega esines klubi oma segakoor ringivanema A. I v a s k i juhatusel, päevakohase kõnega esines Võrumaa maanoorte instruktor E. P i i r ja rahvatantsu ettekanded, mida juhatas E. K o n s a n d. Eriti huvitavad olid rahvatantsud „Savikoja venelane”, poistel „Härja tants” ja eriti armsa mulje jättis tüdrukute ettekandel „Vaikne kena kohake”. Hiljem keerutati tantsu hilisööni. Kord oli pidul eeskujulik.

Adiste suvipäev oli läbiiviidud maavaimus, mida võib eeskujuks seada ka teiste noorte orgidele. Ka organisatsioonina võistleb Adiste Klubi Võrumaa maanoorte ringide keskel esireas, kellel on oma laulukoor, näitetrupp, rahvatantsutrupp, keelpillide orkester, raamatukogu, mis on võetud avalikkude raamatukogude võrku ja mitmed teised eriuhitused.

Võrumaa noored töötavad.

Võrumaal on üle 400 põllu ja kodumajandusliku kutseharidusega maanoore, kes enamikult on koondunud Eesti Põllu ja kodumajanduslikkude kutsekoolide Lõpetanute Seltsi Võru

osakonna ümber. Nimetatud seltsi Võru osakond asutati 1936. aastal ja sellest ajast saadik on osakond palju poolehoidu võitnud, seistes ka majanduslikult kindlal jalal.

Viimaseks suuremaks ürituseks oli 176 leheküljeline Võrumaa Põllumajanduse aastaraamatu toimetamine. Nimetatud koguteos lasti müügile Võidupüha laupäeval ja leidis põllumeeste hulgas head vastuvõttu.

Teoses on kirjutusi riigi- ja põllutöökoja tegelastelt, samuti on asjatundlikult koostatud ülevaateid kõigist põllumeeste konventidest, piimaühinguist, põllumeeste ja perenaiste seltsidest, maanoorte ringidest ja teistest põllumajanduslikkudest organisatsioonidest. Peale selle on tähelepanu osutatud Võrumaa teenelistele, põllumajanduse alal tegutsevaile isikutele, kelle elulood ühes piltidega on äratoodud.

E. K. L. Seltsi Võru osakonna esimeheks on konsulent Gustav Pihol, abideks: aiandusassistent Jaan Sibul ja noorteaassistent Enno Piir, sekretäriks aiandusassistent Valter Oinas, laekuriiks aiand. assistent Paul Laugamets ja teisteks juhatause liigeteks L. Laugamets ja Elmar Saag.

Vastseliina Maanoorte tööst.

Vastseliina Maanoorte Ühenduse korraldusel on tänavu peetud kaks lüpsi ja veiste välimiku hindamise võistlust. Lüpsivõistlustel tulid kohtadele, saades lüpsimärgid: I. klass (üle 80 p.) — Aliide Püvi (Loosi meister). M. Krillo ja A. Toomeväli. II kl. lüpsimärgid said: Aliide Purgas (79 punkti, Tsäpsi meister), Evald Glaser ja E. Org. Punktidega saavutasid III kl. lüpsimärgid: Amanda Arusalu ja Anna Tappo.

Veiste hindamine toimus õppevõistlusega. Vastseliina maanoorte suvipäev ja suuremad võistlused Vastseliina meistri nimele tulevad 24. juulil. Ühendus võtab qsa ka 27. ja 28. aug. s. a. peetavast Vastseliina põllum. näitusest väljapanekutega.

Ühend. aj. esimeheks on konsulent Kiiver, sekretäriks assistent J. Sibul, laekuriiks H. Tarro ja teisteks liigeteks koolijuhataja K. Puusepp ja assistent V. Oinas.

On tähtis, et võimalikult paljud rahvaliikmed oleksid suutelised iseisvalt mõtlema, otsustama, tegutsema.

Prof. J. K õ p p.

Fa Joh. NurMBERGI trükk, Viljandis, 20. juulil 1938. a.