

12142  
H. KURRIK

# VORSTID

ÄRATRÜKK

EESTI RAHVA MUUSEUMI AASTARAAMATUST VIII (1932)

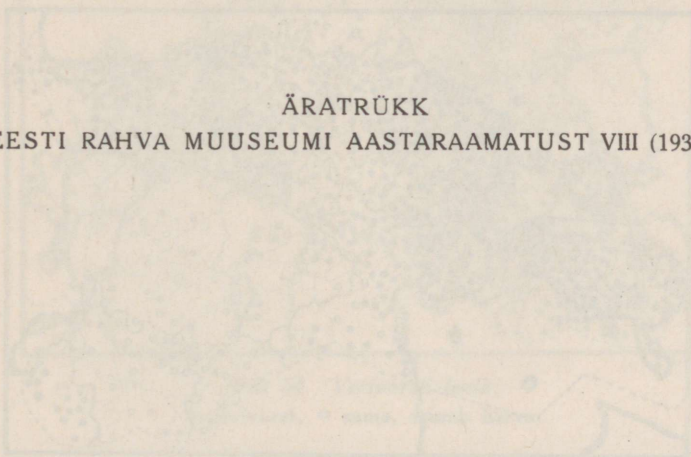
TARTU 1934

H. KURRIK

# VORSTID

ÄRATRÜKK

EESTI RAHVA MUUSEUMI AASTARAAMATUST VIII (1932)



TARTU 1934

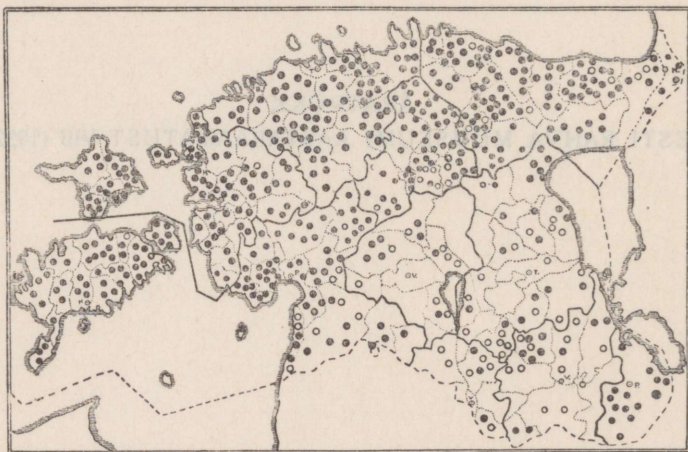


9688

## VORSTID.

Üks levinuimaid rahvuslikke toite on meil tanguvorstid. Eraldame kaks vorstiliiki: valged vorstid ja verivorstid. Isekohal seisavad nn. hapud makid ehk hapud vorstid.

Valgete ja verivorstide koosseisus on ühised ained: keedetud odratangud, mõni rasvaine ja mõnesugused maitseained. Verivorsti



Pilt 53. Valge vorsti levik.

● valge vorst, ○ sama, esineb harva.

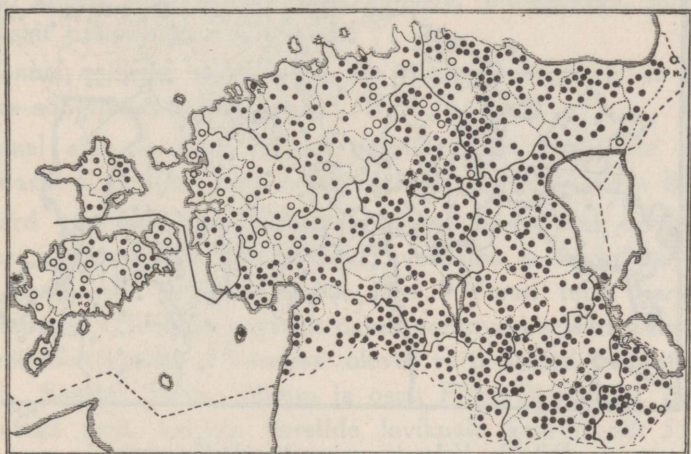
puudrude segatakse juurde verd. Mõlema liigi vorstipuder täidetakse soolikatesse, keedetakse ja süüakse soojendatult.

Hapud makid valmistati odrajahu ja vere segust, mis enne sooltesse täitmist või ka juba soolikates enne keetmist hapendatud.

Valge vorsti levikuala on Põhja-Eesti (kaart *pildil 53*), verivorsti oma seevastu Lõuna-Eesti (kaart *pildil 54*). Järva- ja Läänemaal ning Virumaa põhjaosas esinevad mõlemad liigid kõrvuti. Nende vanuse kohta aga valitsevad seal lahkarmasid: ühed ütlevad valge vorsti

olevat vanema, teised jällegi verivorsti. Ülekaalus on siiski valget vorsti peetud vanemaks. Läänepoolses Eestis mõningate eranditega ilmneb selgesti nähtus, et valge vorst on olnud vanem (kaart *pildil 55*). Praegune põlv veel mäletab verivorsti tarvituseletulekut, mis ühel pool toimus varem, teisel pool hiljem, u. 10—75 a. tagasi. Kuid leidub kohti, kus ta seni on tundmatu.

Hoopis isekohal seisavad Hiiu- ja Muhumaa kui ainukesed maaalad, kust on teateid, et vanem põlv on valmistanud haput makki. Hapu maki kadumisega on ka veri sealsamas peaaegu tarvituselt kadunud ja tehakse harilikku hapendamata valget või verivorsti nagu lähemal mandrilgi.



Pilt 54. Verivorsti levik.

• verivorst, ○ sama, esineb harva.

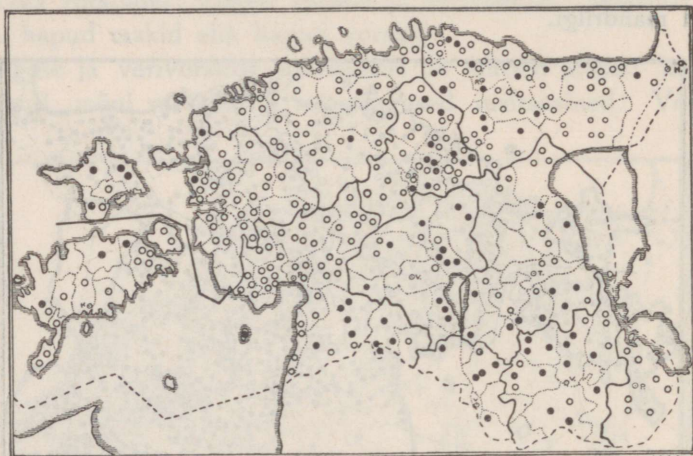
Järgnevas on püütud anda üksikasjaline ülevaade vorstide valmistamisest ja sellega seoses olevatest kommetest. Kasustada olnud materjalid on: koolide vastused ERM-i küsimuskavale V (KV), ERM-i korrespondentide vastused kk. VIII (KV), ERM-i Etnograafiline Arhiiv (EA), Eesti Rahvaluule Arhiiv (ERA) ja Eesti Keele Arhiiv (EKA). Lõpuks järgneb lühike ülevaade samade vorstiliikide esinemisest meie naabermaades.

### Vorstiveri.

Söögimajanduses on meil tarvitatud kõikide tapetavate koduloomade ning kodulindude verd, nagu sea, lamba, veise, vasika ja kitse, hane, pardi ja kana verd. Esikohal seisab sea vere tarvitamine.

Kohati põlatakse vasika ja kodulindude verd, kohati isegi veise ja lamba verd. Käesolevail andmeil paistab silma, et iseäranis Pärnumaal, Lõuna-Läänemaal ja kihelkondades Muhu väina ümber (Muhu, Pöide, Karja, Kassari), kuid ka Kesk- ja Lõuna-Eestis on põlatud vasika verd, seda peeti liiga lahjaks, liiga vesiseks. Kodulindude verd ei tarvitata söögimajanduses ei Hiiumaal ega ka mitmes kohas mandril, iseäranis Kesk-, Lõuna- ja Kagu-Eestis.

Vana kombe järgi tapmise hooaeg algas mihklipäeval, mil tapeti oinas või lammast, edasi: mardiks — hani, kadriks — kana, jõuluks — siga



Filt 55. Valge ja verivorsti suhteline vanus.

○ valge vorst vanem, • verivorst vanem.

ja kevadepühiks — vasikas. On aga ka kõik samast liigist tapmisele määratud loomad sügisel korraka tapetud ja liha aastane tagavara sisse soolatud. Kel polnud aga rohkem kui üks lojus, sellel polnud valikut. Nüüdsel ajal endisest tapmiskorrast ja tähtpäevast iga kord kinni ei peeta, vaid tapetakse aasta läbi tarviduse järgi.

Verevõtmisel pidi verd liigutama, segama, et ta ei tarduks, ei sageneks, ei hüübiks. Selleks tuli verd segada kogu aeg ühtepidi ringi möödapäeva<sup>1</sup>. Anuma põhja pandi peotäis soola, talvel lisati verele juurde lund, soojemal ajal külma vett, et ta rutem jahtuks. Verd segas harilikult perenaine ise, Lõuna-Eestis ka tüdruk või

<sup>1</sup> KV 14, 627 Vändra.

keegi vanem naisterahvas, kes julges tapmise juures olla, härvemini karjapoiss või *tsuskaja* <sup>1</sup>.

Seatamise laulus on mehed verevõtjateks <sup>2</sup>:

Tulge siga tapemaie  
Vennad verda võttemaie  
Õed sooli õerumaie  
Kälid käkida tegema.

Verevõtmiseks kõlbas mistahes anum, kas savikauss, lännik või ämber, ainult Martnast teatatakse erilisest verevõtmise nõust nimega *verevõst* <sup>3</sup>. Verd segati väga mitmesuguste riistadega: üldiselt männaga (Saaremaal *raaksed*, *raagsed*, Hiiumaal *härk* [-ga], Lõuna-Eestis *pööris*, *pöörus*), peale selle puulabidaga, mõlaga, puulusikaga, puukulbiga või lihtsalt puupilpaga või oksaga.

Männal, millega segati verd, on rist otsa lõigatud, et vanakuri ei saaks söögijätku ära tarvitada <sup>4</sup>.

Vanal ajal on verd viidud ohvrikivile, et loomadele õnnetusi ega hädasid ei juhtuks, nad terved oleksid ning hästi korda läheksid <sup>4</sup>.

Verd tarvitati kas värskest või hoiti seda alal tarvitamiseni. Värskest verest harilikult tehti käksi, verileiba ja verikooki. Sellele verele lisati juba segades juurde jahu. Vorsti tehti harva kohe peale tapmist. Soolaga segatult pandi vorstiveri seisma külma kätte, isegi mihklist jõuluni. Väandras olevat verd hoitud pudelites, vilja-salves <sup>5</sup>. Saartel, Järva-, Harju- ja osalt Põhja-Pärnumaal pole verd alal hoitud (vrd. valgete vorstide levikuala kaardil *pilt 53*); igal pool mujal verd on tarvitatud värskest ja seisnult. Seisnud verest tehti peaaegu erandita ainult vorsti.

Esikohal vorstitegemisel seisab sea veri, üksikjuhtudel tarvita-takse selleks ka lamba ja veise, kohati isegi kodulindude verd.

Verd põlatakse meil peamiselt usulistel põhjustel. Veresöömist keelatakse vene- ja lahkusulistel ning juutidel. Lahkuskudest nime-tatakse: metodiste, baptiste, adventiste, piibliusulisi, priilasi, paastu-jaid. Kuid ka luterlaste seas leidub vanemaid usklikke inimesi, kes verd ei tarvita, sest „veri olla looma hing“ ja nad „ei söövad looma

<sup>1</sup> KV 14, 165 Kanepi.

<sup>2</sup> H II 46, 803/4 (11) Ambla 1894.

<sup>3</sup> EA 14, 799.

<sup>4</sup> KV 14, 119 Saarde.

<sup>5</sup> KV 14, 601.

elu“, teistel jällegi olevat verevõtmise vastumeelne toiming ja nad seetõttu loobuvad veretoitudest.

Juba *Wiedemann* on omal ajal üles tähendanud, et mõned inimesed verd ei söö, „selles olevat looma hing“ ja „kes verikäkki (või üldse verd) sööb, sellesse tuleb tapetud looma hing, kellest veri võetud“<sup>1</sup>.

Piibli mõjul on peaaegu kogu Hiiumaal verimakid taganenud valgete vorstide ees. Mandril esineb see mõju laialipillatuna üksikjuhtudena, mitte kogukonnakaupa. Sageli mõnes peres valmistatakse nii valget kui verivorsti korraga, et mõni perekonnaliige või ka külalised oleksid rahuldatud igaüks oma maitse kohaselt.

Idapiiril esinevad mõlemad liigid usukuuluvuse järgi, isegi muidu nii väikesel alal kui Piirissaarel. Eestlased teevad seal jõuluks verivorsti, venelased aga valget vorsti. Narvatagused ingerlased ei olevat varemini söönud verd ja alles hilisemal ajal eesti naabrustest ja sugulusest mõjustatult hakanud seda tarvitama<sup>2</sup>.

Ühelt poolt näeme usulistel põhjustel valget vorsti esinevat põlise verivorsti maa-alal, teiselt poolt aga verivorsti tungimas neisse kohtadesse, kus vanemal ajal verd kauemaks ajaks seisma ei jäetud, vaid mõneks muuks toiduks värskena tarvitati, ja ka sinna, kus seda seni põlati.

### Soolikad.

Teine tähtis toiming verevõtmise kõrval oli naistel soolikate harutamine ja puhastamine. Mitte ilmaaegu ei nõutud seda oskust tüdrukutelt, sest „kes oskab villast või kotikangast kududa, leivaahju luuda siduda ja seasoolikaid harutada, see võib mehele minna“<sup>3</sup>, kes ei oska, ei tohi mehele minna, „sest ta eksib alles seasoolikatesse“<sup>4</sup>. Selline ütlus on tuntud põhjapoolselt mandrilt. Vastavad teated puuduvad saartelt ja Lõuna-Eestist. Harilikult peale harutamist soolikad lasti tühjaks ja pesti suurest mustast ära. Kas enne või pärast põhjalikku puhastamist lõigati nad parajateks tükkideks: silma järgi 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>–4 jala pikkusteks või jäeti ka pikematena seisma ja lõigati alles vorsti täitmisel. Et kõik vorstid ühepikkused saaksid, selleks keriti

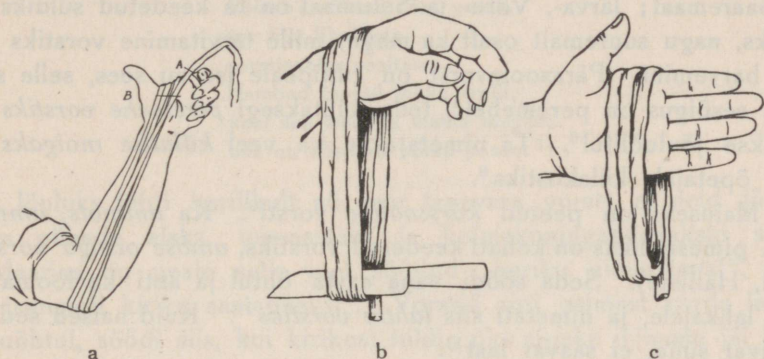
<sup>1</sup> *F. J. Wiedemann*, *AIÄLE* (= *Aus dem inneren und äusseren Leben der Ehsten*, St. Petersburg 1876), lk. 448, 478.

<sup>2</sup> KV 14, 719/20 Narva.

<sup>3</sup> KV 14, 591 Kadrina; 14, 948 Põlva; 14, 305 K.-Jaani.

<sup>4</sup> KV 14, 707 Kuusalu.

(*tariti*<sup>1</sup>, *võruti*<sup>2</sup>, *lapati*<sup>3</sup>) soolikas kõie moodi üle käe või üle „põidla argi ja küünaspu nukki<sup>2</sup>“ ja lõigati siis käe juurest korruga katki<sup>4</sup> (pilt 56). Kuid tehti ka vahet: jõuluks lõigati vaid ühest kohast, muudeks pühadeks kahest kohast, mistõttu vorstdid said poole lühemad<sup>2</sup>. Kui soolikad väliselt puhtad olid, tõmmati nad pulga peal teisipidi ja hõõruti limast päris puhtaks. Hõõruti kas kareda lume peal või õlgedega, hernevariega, jämeda soolaga, isegi vana luuakontsuga ja kaabiti ka puunoaga. Selle järel pandi soolikad külma vette likku kas päevaks või paariks, siis pesti nad veel kord läbi ja soolati



Pilt 56. Soolikate mõõtmine.

a — Belgia. Enquêtes du Musée de la Vie Wallone järgi.

b, c — Petseri, Väandra. KV järgi.

sisse. Soolatult hoiti neid külmas kohas kas nädalate või kuude kaupa tarvitamiseni. Enne tarvituselevõtmist leotati ja pesti nad uuesti üle. Hoiti ka ainult lühemat või pikemat aega külmas vees, „et värsket hais mant ära kaoks<sup>5</sup>“, vahetades iga päev vett või lisa-des sellele jäätükikesi juurde. Päris värskelt neid kunagi ei tarvitatud.

Ennevanasti olevat soolikaid täis puhutud ja suitsutatud nagu sinki<sup>6</sup>, või ka ainult täis puhutud ja kuivatatud<sup>7</sup>, et neid alal hoida. Soolikaid riputati rehetoa ukse kohta, kust suits välja käis; nad pidid

<sup>1</sup> KV 14, 209 Karja.

<sup>2</sup> KV 14, 91 Põide.

<sup>3</sup> KV 14, 137 Tapa.

<sup>4</sup> KV 14, 225 K.-Jaani.

<sup>5</sup> KV 14, 477 Halliste.

<sup>6</sup> KV 14, 753 Karja.

<sup>7</sup> KV 13, 59 Saarde.

ikka külma suitsu sees olema, sest palav suits tõmbab nad kokku ja küpsetab ära<sup>1</sup>. Enne tarvitamist leotati ja pesti täispuhutud soolikaidki. Möisades olevat puhastatud soolikaid viinas leotatud<sup>2</sup>.

Magu hautati, kõrvetati tulise kiviga. Ingeris olla ta pandud ühes sõnnikuga paariks päevaks lauta sõnniku sisse, et kõnts, mao sisemine kelme, lahti hauduks ja oleks hõlpsam puhastada<sup>3</sup>. Vorstideks on tarvitatud kõik peened ja siledad soolikad, pārasoolikas ja siledam osa laisoolikast.

Pārasoolikas võeti vorstiks enamasti Lõuna- ja Ida-Eestis, kohati ka Saaremaal; Järva-, Võru- ja Setumaal on ta keedetud süldiks või supiks, nagu suuremalt osalt ka magu, mille tarvitamine vorstiks esineb harvemini. Pārasoolevorst on tihtipeale ise au sees, selle söömise eesõigus on peremehel<sup>4</sup>, teda hüütaksegi *peremehe vorstiks*<sup>5</sup> ja süüakse jõuluõhtul<sup>6</sup>. Ta nimetatakse ka veel *külalise moigaks*<sup>7</sup> ja viidi õpetajale külakostiks<sup>8</sup>.

Maiuseks on peetud *kārssoolika* vorsti<sup>9</sup>. Ka *ummots*, *ummik*, s. o. pimesoolikas on kohati keedetud vorstiks, *umbse otsaga vorstiks* (Jüri, Halliste). Seda söödi vana aasta õhtul ja anti ka loomatapjale, lahkajale, ja nimetati siis *lahtre vorstiks*<sup>10</sup>. Kuid naised seda ei tohtivat süüa, ei saavat last<sup>11</sup>.

Tarvitamata jäänud soolikad keedeti seebiks, muist anti ka koertele.

### Vorstisöömise tähtpäevad.

Vorsti tehti vanasti ja tehakse nüüdki suurteks pühadeks ja pidudeks. Kes tegi ainult üks kord aastas, jõuluks, kes 2—4 korda, nii nagu verd ja soolikaid oli. Jõulupühi ilma vorstita ei saadud vanasti ette kujutadaagi. Kui jõuluõhtul anti perele vorsti süüa,

<sup>1</sup> KV 14, 857 Paide.

<sup>2</sup> KV 14, 209 Karja.

<sup>3</sup> KV 14, 275 Jõhvi.

<sup>4</sup> KV 14, 363 Halliste.

<sup>5</sup> KV 14, 430 Kaarma; 14, 11 J.-Jaani; 14, 225 K.-Jaani.

<sup>6</sup> KV 14, 185 Helme.

<sup>7</sup> KV 14, 77 Mihkli.

<sup>8</sup> KV 14, 59 Saarde.

<sup>9</sup> KV 14, 531/3 Karksi; *kārssoolik* = ühest küljest kortsudes rasvane laisoolikas.

<sup>10</sup> E 33769 Jüri; vrd. *Wiedemann*, Eesti-Saksa sõnaraamat, 3. tr., Tartu 1923, v. 447, lahter = Schlachter.

<sup>11</sup> E 39472 (51) Jüri.

tähendas see, et jõululapsuke on talusse tulnud oma õnnistust tooma, kus aga vorsti ei olnud, ei olnud seda ka loota<sup>1</sup>. Kardeti ka äpardust sigadele, kui vorstid puudusid jõululaual<sup>2</sup>.

Pühade tulekul lauldi:

Jõudnud juba jõulupäevad,  
 saanud suured sünnipäevad,  
 pühad päevist paremaid.  
 Antke's ahjust vorstiväädid,  
 keresselta ratasrõngad,  
 pannidelta punast putru.  
 Sööme's sõbrad sõra verda,  
 sea liha libekesta,  
 vorstinahka venitame.  
 Hambad tangul tehku tralli,  
 keel see maitsku mahla magust,  
 mis on nõrjund põrsa põuest<sup>3</sup>!

Jõuluks tehti harilikult nii suur tagavara vorsti, et neid jätkus kogu pühade ajaks, uus-aastaks ja kolmekuningapäevakski süüa. T.-Maarjas on peale selle veel söödud „keriku nimepäeval“, s. o. 12. jaanuaril kiriku aastapäeval<sup>4</sup>. Vorstid anti esimest korda lauale jõuluõhtul, söödi siis, kui kirikust tuldi; üks ainuke inimene jäi koju loomi talitama ja vorste ahju panema<sup>4</sup>. Mõnel pool söödi kell 12 öösi<sup>5</sup>. Martnas anti vorsti sel õhtul enne sööki, tähendusega, et „jõulud on alanud“, hiljemini (muudel päevadel) anti peale sööki<sup>6</sup>. Pühade ajal on vorsti söödud vähemalt 1 kord päevas, harilikult õhtuti, aga ka igaks söögiajaks.

Teised vorstitegemise tähtpäevad, nagu lihavõtted, esinevad väiksemal määral ja veel harvemini suvistepühad, või tehti siis ka ainult valget vorsti, sest soojal ajal kardeti verivorstide rikkiminemist.

Küünlapäevaks on vorsti tehtud Saare- ja Muhumaal. Mardi-päeva kohta leiduvad vastavad andmed saartelt (Saare, Muhu, Hiiu), Lõuna-Eestist (Halliste, Karksi, Helme, Kambja), Pärnumaalt (Vändra), Harju- ja Järvamaalt ning Virumaalt (Haljala ja Kadrina). Vaid üksikud teated räägivad ka kadripäeva vorstidest.

<sup>1</sup> ERA II 60, 441/2 (19) Martna.

<sup>2</sup> H II 46, 729 (17) Ambla.

<sup>3</sup> KV 14, 237/9 K.-Jaani.

<sup>4</sup> KV 14, 953.

<sup>5</sup> KV 14, 173 Jämaja; 14, 399 Nissi.

<sup>6</sup> KV 14, 801.

Muide ainult viljarikastel aastatel olevat vorsti tehtud mardi- ja kadripäevaks. Need vorstid olid peamiselt määratud mardisantidele jagamiseks muu söögipoolise kõrval, kuna kadridele anti harvemini vorsti, enamasti herneid, villu jne. Rohked mardilauludki ei jäta mainimata vorsti, nn. mardimauku.

Näiteks mõned üksikud väljavõtted mardilauludest:

Tere õhtust, kulla pere eidekene,

— — — — —  
 Otsi Mardile osada  
 Katsu Mardile kalada,  
 Viisi, kuusi vorstikesta  
 Kaksi-kolmi käkikesta<sup>1</sup>.

Mart mangub andeid:

Kuus sülda kukevorsti,  
 Marti!  
 Seitse sülda sea vorsti  
 Marti<sup>2</sup>!

Mardisant loendab, mida talle otsida:

Kapsi, kapsi kamberisse,  
 Astu alla kelderisse  
 Too Mardile osada,  
 Vana venda vorstikesta  
 Sandi-Mardi maugakesta<sup>3</sup>.

Ehk jälle:

Siin on siga sirgu tõmmat,  
 kohi oinas ära koksid,  
 Otsi märdil orstikesta,  
 kae märdil karaskita.  
 Orst om ahju otsa pääl,  
 karask kambren kapi pääl<sup>4</sup>.

Umbes samasisulised on kadrilauludki:

Tõuse üles pere eite  
 Tõuse üles pere taati,  
 Võta võti varna otsast,  
 Kõver kooku kaenlasse,  
 Kopsi alla kelderisse,  
 Üle õue uude aita!  
 Otsi kadridele osa

<sup>1</sup> H II 57, 597/98 (10) J.-Jaani 1897.

<sup>2</sup> H II 56, 221/29 (1) Torma 1895.

<sup>3</sup> E 19408 Tõstamaa.

<sup>4</sup> KV 14, 543 Karksi.

Vaata kadridele vara :  
 Küünar kääki  
 Süld veel vorsti  
 Vaks aga valget sia liha  
 Arshin hapuid kapsaaida<sup>1</sup>.

Niisama harva kui kadripäevaks tehti vorsti mihkclipäevakski (Ambla, Anna ja K.-Jaani). Kaunis üldiselt on vorsti aga tehtud perekonnapidudeks, nagu pulmadeks, ristseteks ja *puhteiks* (matuseks, Hargla).

Vorstide söömist ülistatakse muu seas pulmalaulus:

Pulmad ja pulmad,  
 hõissa pulmad käes!  
 Rasvast rooga süüakse,  
 magust õlut juuakse  
 saia leivad, värsked vorstid,  
 suured seapeki tükid  
 kämbla paksust rasva peal.  
 Oh kui rõõmus meie meel<sup>2</sup>!

Kassaris tehti makke ka pulma ajaks<sup>3</sup>. Kui pruut „renni taha“ istuma pandud, olnud tal „makitaldrek“ ees (soojendatud makid, väikesteks tükkideks lõigatud). Pulmalised võinud sealt võtta ilma rahata, muidu „nugijad“ pidanud makkide eest maksma raha. Ühe makitüki eest antud üks kopikas.

### Vorsti valmistamine.

Et vorstid on meil peamiselt jõulutoiduks, on põhjust lähemalt jälgida jõulueelset vorstitegemist.

Mida lähemale pühad tulevad, seda rohkem mõtted koonduvad vorstitegemisele. Mõni päev enne jõulu öeldi lastele: „Jõulud tulevad Ängo küla poolt õlekood seljas“, ja et vorstivalu olevat alati enne jõulu taeva peal. Lapsed läksid vaatama, „kas jõulud juba tulevad ja missuguse talu kohal see vorstivalu siis on<sup>4</sup>.“ — „Enne Toomapäeva vaadatud taevast, kui see olnud punane, tähendanud see jõuluvorstide õnnestumist, vastasel korral läinud nad rikkesse<sup>5</sup>.“

Vorsti tehakse mõni päev enne pühi, kas toomapäeval, jõulureedel või ka alles jõululaupäeval; hakatakse peale õige varajastel

<sup>1</sup> E 33261 Rakvere 1897.

<sup>2</sup> KV 14, 471 Vändra.

<sup>3</sup> KV 14, 978.

<sup>4</sup> E 75400 Puhja.

<sup>5</sup> E 75626/7 Valgamaa.

hommikutundidel, kella kahe, kolme paiku, „et valgega vorstid juba laual oleksid“, sest see olevat „öösine töö“<sup>1</sup>.

Vorstitegijaks oli harilikult perenaine ise, harvemini tüdruk või keegi muu, nagu kõige vanem või kõige agaram naisterahvas talus. Suurtes peredes on kõik naised ametis olnud, kõva perenaiseaga taludes aga isegi mehed<sup>2</sup>.

Vorstitegija nimetuse kõrval on tuntud üle kogu mandri *vorstivalaja*, kohati ka *vorstimeister* (Ambla, Pilstivere), *vorstmaaker* (Haljala, S.-Jaani), *vorstipainaja* (Lüganuse). Toiming ise oli järelikult *vorstitegemine*, *vorstivalamine*, öeldi veel vorsti *keetma*, vorsti *uuristama* (J.-Jaani), vorsti *treima* (Jõhvi, J.-Jaani), vorsti *toppima* (Vändra), vorsti *ajama* (K.-Jaani).

Vorsti tegemise kohta öeldi Tarvastus: „Painid — käänmä, piipe — kõverdama, koverigid — väänmä, laste — röömu valmistama, keressa — kasse kasvatama, suormid — raiskama, Jõulu — luoke painutama“<sup>3</sup>.

Vana rahvajutt räägib sellest, kuidas kord vanapagan vorstitegijaid kimbutanud<sup>4</sup>. Kord olnud mehed kõik metsas puid vedamas, naised kodus vorsti tegemas, kui vanapagan tuleb jaole, et oma osa saada. Kavalad naised aru saades, kes ta on, vastavad ta küsimusele, mis nad teevad: „Nii om Jõulu jõmbi.“ Tulgu ta teisel õhtul järele, kui nad valmis on. Ise püüdnud nad hulga hiiri, pannud karpi ja andnud vanapaganale, juurde lisades: „Ära sa karpi enne valla võtta ku kodun, mudu jäät sa jõmpest ilma!“ Uudishimuline vanapagan „aga ninda ku ta karbi valla tõmmanu, käünü hiire mõtsa ku jubin. Vanapagan aga perrä ütél ja tõisel iki üits: „jõmp, jõmp, jõmp ja jõmp, jõmp, jõmp“, aga ei saanu üttegi hiirt kätte.“ Naised aga näinud seda ja naernud vanapagana jõmpe.

### Valge- ja verivorsti täidis.

Vorstitäidise nimetus *vorstipuder* (ka *-pudru*, *-putru*, ja *-putr*) on levinud üle kogu maa (Võru- ja Setumaal — *vorstipudõr*), peale Hiiumaa, kus esineb *makisöömene* ehk *söömeine*, Saare- ja Muhumaal aga *makipuder*.

Vorstipudru kõrval esinevad veel nimetused *makitainas* (Saare), *vorstijouk* (Martna), *vorstiroog* (Harju-, Virumaa), *vorstisöömaaeg* (Harju-, Järvamaa), *vorstisöök* (Järva-, Viru-, Tartumaa), *vorstitoit*

<sup>1</sup> KV 14, 951 T.-Maarja.

<sup>2</sup> KV 14, 785 J.-Madise.

<sup>3</sup> H I 3, 463 (271—277) Tarvastu 1892.

<sup>4</sup> H II 55, 143/4 Karksi.

(Harjumaa), *vorstisööm* (Viljandi-, Tartumaa), *vorstiruba*<sup>1</sup> (Kihnu, Tõstamaa), *vorstiraba* (Harju-, Järva-, Viru-, Pärnu-, Vilj.-, Tartumaa), *vorstitäide* (Pilistv.), *vorstivaling* (Põlva).

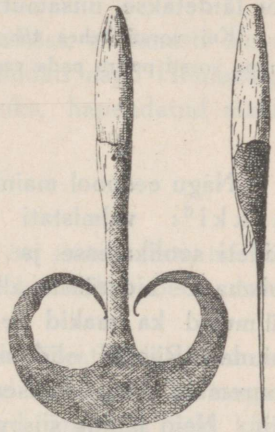
Meie ajal keedetakse puder igal pool veskil jahvatatud odratangudest, *kesvasuurmatest* (L.-Pärnu-, Võru- ja Setumaa), *soormatest* (Hargla ja Kanepi), *suurmõist* (Hargla), õige harva kruupidest. Veel vähestes kohtades vaid mäletatakse, et tangud kunagi oleksid jahvatatud käsikivil (Pöide, Karja, Mihkli, Saarde). Kuid Hiiumaal on alles vähe aega enne maailmasõda veskil jahvatatud tangud tarvitusele tulnud.

Üksikuid teateid, et vorste vanasti olevat tehtud odrajahust, leidub ka mandrilt, Paide-Mäost ja Kadrinast<sup>2</sup>.

Ainete vahekord vorstipudru koostamisel on täiesti iga perenaise eraasi, öeldakse vaid, „ta juba teab, mis hea on“, ühtki retsepti andmata.

Odratangud keedeti poolpehmeks koos peeneks lõigatud liha- ja pekitükikestega ning rasvaga. Rasv esines väga mitmesugusel kujul, ta oli: kuivatatud (Saaremaal), keedetud (Pöide, Simuna, K.-Jaani, Hargla, Urvaste), praetud (Muhu, Hargla), sularasv (Martna, Tapa, Koeru, Hall., Karksi, K.-Jaani, S.-Jaani, Tarv., Kanepi, Lobodka, Petseri), toores rasv (Halj., Hall., Ambla), sea(p)loomirasv (Vändra), rasvatibinad, rasvavinnud (K.-Jaani), kirvega hakitud rasv (Kanepi) või *tsaranaga tsapatud* rasvaraasud (Rõuge) (pilt 57).

Maitseainetena lisati pudrule juurde vanasti ainult soola ja sibulat. Niisugune vorstipudru koosseis esineb praegugi saartel, Läänemaal ja osalt Setumaal. Alles hiljemini on hakatud mitmeskestama maitseaineid, lisades pipart, vürtsi (s. o. inglise vürtsi) ja vorstirohtu (*Origanum majorana* L.). Viimane on kas endakasvatatud või ostetud linnast, laadalt, apteegist või linna saianaistelt.



Pilt 57. „Krossraud“  
vorstiliha hakkimiseks,  
Torma. ERM, A 174: 37.  
Mõõt 1/6.

<sup>1</sup> P. Ariste, Eesti-rootsi laensõnad eesti keeles, Acta et Comment. Univ. Tartuensis B XXIX. 3, Tartu 1933, lk. 66.

<sup>2</sup> KV 14, 897 ja 585.

Korjatakse aga ka väga sageli vorstirohu aseainet, nn. vorstipuna, punaheina (*Origanum vulgare*) metsast või kivivaremetelt. Peale selle lisatakse kohati pudrule juurde: münthe (*Mentha arvensis*) jumalapuu oksakesi<sup>1</sup> (*Artemisia abrotanum* = sidrunpuju<sup>2</sup>, kohati (Vastsel. ja Läänem.) tuntud jumalapuu nime all<sup>3</sup>).

Rohte hoitakse alal kuivatatult; peenendatud pulbrina segatakse nad vorstipudrule juurde. On ka veel tarvitatud köömneid (*Carum carvi*), loorberilehti (*Laurus nobilis*), küüslauku (*Allium sativum*) ja aniisi (*Pimpinella anisum*).

Jahtunud tangupudrule valatakse veri juurde verivorstide jaoks või täidetakse niisamuti sooltesse, kui tahetaksteha valget vorsti.

Kui vorsti tehes tangud inimese käsi põletavad, siis surevat lambad<sup>4</sup>. Kui pulma vorsti pudru pada vastu tukiga õõrud, siis lähvad pulmarahvas kaklema<sup>5</sup>.

### Hapud makid.

Nagu eespool mainitud, on Hiiumaal vanasti valmistatud haput makki<sup>6</sup>: valmistati *makipuder* odrajahust, rasvast ja verest, täideti soolikatesse ja pandi suurtesse riistadesse ja nendega välja seisma — aidaäästa alla jne. Seistes läksid makid hapuks. Talvel külmusid ka makid ära, nii et neid kirvega riista seest tuli välja raiuda. Riistad olid mitmesugused, oli silguveerandisuurusi ja ka suuremaid ning väiksemaid. Igas peres tehti mitu niisugust riistat. Neid jätkus siis võtta paastu-maarjapäevani, mil harilikult lõpp peale tehti. Samasugust makki tehti ka jõuluõhtuks.

Hapud makid olevat üle kogu Hiiumaa tarvitusel olnud. Praegu neid enam ei valmistata, sest et need praegusele põlvele ei maitse.

Teise kirjelduse järgi on Pühalepas makisõõmene täidetud sooltesse ja keetmata soolatud sisse, kus see varsti õige hapuks läks. Riista seest võeti makid ja keedeti. Mõnikord pandi makid *hinge alla*, s. o. nii kõvasti tünni, et kaane vahelt ei pääsenud õhku juurde<sup>7</sup>.

Hapu maki sõõmene odrajahust, veest, soolast ja verest segati

<sup>1</sup> KV 14, 61, Saarde.

<sup>2</sup> Dr. E. Lepiku määratud.

<sup>3</sup> Dr. G. Vilbergi lahkel teatel.

<sup>4</sup> H II 9, 126 (98) V.-Nigula.

<sup>5</sup> E 16954 Vilj. 1895.

<sup>6</sup> EA 9, 159/61 ja 171.

<sup>7</sup> EA 16, 573/4.

õhtul valmis. Järgmisel hommikul pandi rasva hulka ja tehti makid. Osa söödi kohe, suurem osa jäeti tunni sisse hapnema<sup>1</sup>.

Käinas olevat keetmata vorstirõngad pandud nõuga räästa alla külitati seisma, päikese käes soojas nad läksid hapuks. Kassaris olevat vere söömine vanal ajal olnud üldine, nüüd verd ei tarvitata<sup>2</sup>. Makkideks on tarvitatud jämedat käsikivil jahvatatud odrajahu ja kruupidest jäänud jämedat jahupuru<sup>3</sup>. Kassaris jämedat jahu, millest välja sõeluti peenike jahu, nimetati ka „peenel tangud“<sup>4</sup>. Veskil jahvatatud tangud on tarvitusele tulnud alles 10—15 a. eest, Em-mastes 12 a. eest, teise versiooni järgi 40—45 a. eest, siis, kui hapud makid hakkasid kaduma<sup>5</sup>.

Mandril leidub seni üks ainuke teade sellest, et vanasti olevat tehtud haput makki, nimelt S.-Jaanis. Hapendati nagu Hiiumaalgi, odrajahust vorstid pandi seisma mitmeks kuuks, hapendatud makki keedeti ja küpsetati enne tarvitamist<sup>6</sup>.

### Muud vorstid.

Läti piiril Harglas ja Kanepis<sup>7</sup> tuntakse ise sorti vorsti, mis on ilmsesti läti laen, millele viitabki ta läti nimi *kaameke*. Seda olevat tehtud Kanepis veel u. 15 a. eest.

Keetmata tangud segati soolaga, teisipidi pööratud lambasoolad keerutati selles kuivas segus, pöörati soolikad ümber, nii et tangud nüüd sissepoole jäid, lõigati u. 10 sm pikad jupid ja otsi kinni sidumata keedeti lihasupis. Lätis olevat neid tehtud Zemgales<sup>8</sup>.

Erineva koosseisuga vorstiliike esineb mõnel üksikjuhul, mistõttu neid ei saa lugeda rahvapärasteks. Nii teatatakse Koselt<sup>9</sup>, et vanasti pulmavorstid olevat tehtud riisipudrust. Rõuges aga olevat vorstipudrule peale lihatükkide ja rasva veel lisatud peeneks hakitud neerud, süda ja maks<sup>10</sup>.

<sup>1</sup> EA 16, 591.

<sup>2</sup> EA 18, 108/110.

<sup>3</sup> EA 16, 573.

<sup>4</sup> KV 14, 977.

<sup>5</sup> EA 9, 159.

<sup>6</sup> L. Tamm, Toitlust käsitlev sõnavara S-Jaani kihelkonnas, Paksu külas 1932. Käsikiri nr. 161 Eesti Keele Arhiivis.

<sup>7</sup> KV 14, 19/21 ja 355.

<sup>8</sup> Pr. A. Birgel-Paegle, Riia.

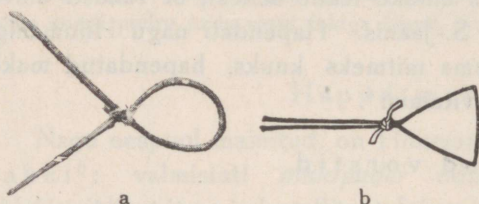
<sup>9</sup> KV 14, 729.

<sup>10</sup> KV 14, 635.

## Vorstitegemise vahendid.

Täitmise vahenditest kõige primitiivsem on vorstivale, *v-valem*, *v-võru*, *v-rõngas*, *v-vorm*, *v-võrel* (gen. *võrdla*), *makihammas*<sup>1</sup>, *v-valamise vahr* ja *kasevahr*. See on kooritud või koorimata kase- või pajuvitsast rõngas, kas ümmargune nagu luuvõru, või kolmnurkne, kas pidemega, või ilma (*pilt 58*).

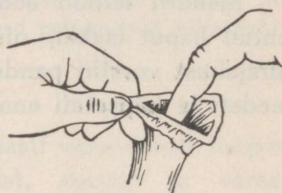
Soolika ots tõmmati võrust läbi ja pöörati siis üle võru ääre tagasi nii, et ta lahti seisaks (*pilt 59*), jäeti ka ühe ääre külge oks, mis vajutati soolika sisse, kuna teisel äärel oli vars, mis jäeti võrukeerutamisel vitsast välja ja millest vorstitegemisel kinni hoiti<sup>2</sup>. Valemi



Pilt 58. Vorsti valemid:

a — Karja. ERM, A 382:47. Mõõt  $\frac{1}{4}$ .

b — Hargla. KV järgi.



Pilt 59. Vorsti täitmine valemi abil, Hargla.

KV järgi.

abil soolikad täideti näpuga. Vorstivalemid olid arvatavasti tuntud üle kogu maa. Teated puuduvad küll Muhu-, Viru- ja Setumaalt, kõige rohkem leidub neid Saaremaalt. Mihklis olevat nad kadunud u. 30 a. eest.

Teine samaks otstarbeks tarvitatud vanimaid esemeid on vorstisarv (Pühalepas *makisari*, gen.-*sarve*<sup>3</sup>). Lehma-, veel parem pulli-, härjasarvest, mis oli võimalikult sirge, lõigati teravast otsast jupike maha ja võeti nii pikk, et ta oli paras käes hoida<sup>4</sup> (*pilt 60*). Vanemal ajal on vorstisarv kindlasti olnud suurema levikuga, nüüd aga leidub sellest ainult üksikuid teateid üle maa, peamiselt Võru- ja Setumaalt, kus tarvituselt kõrvaldatud sarved kohati veel alal hoitakse.

<sup>1</sup> KV 14, 95 Pöide; seal öeldi: „Juku tee moole üks makihammas.“

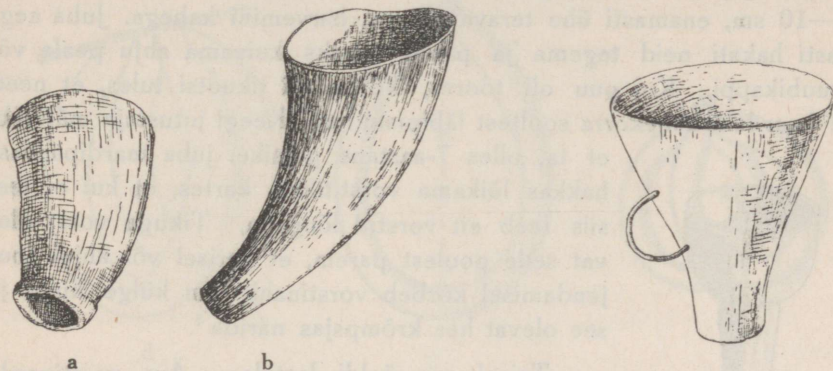
<sup>2</sup> KV 14, 79 Mihkli.

<sup>3</sup> EA 16, 348.

<sup>4</sup> KV 14, 609 Vändra, tarvituselt kadunud u. 50 a. tagasi; 14, 153 Vasts.; 14, 773 Petseri.

Praegusel ajal on tunginud igasse maanurka plekist vorsti-lehter (*trehtel, trestel, lehtri, lõhter*). Valga-, Võru- ja Setumaal on ta nimeks: *leika, leik, leigas*, Saaremaal — *vorstitäide*.

Abivahendiks vorstide täitmisel on lehtri juures vorstipulk, umb. 30 sm pikk, teisest otsast peenem, et mahuks lehtri kaela sisse. Plekist lehtri jäljendiks võib küll pidada puulehtri (*pilt 61*), mida leidub üksikuid üle maa, ja niisamuti hädavahendiks laia suuga



Pilt 60. Vorstisarved:

a — *L.-Nigula*. ERM 10756. Mõõt  $\frac{1}{2}$ .

b — *Petseri*. ERM, A 387:2. Mõõt  $\frac{1}{3}$ .

Pilt 61. Vorsti „toru”,

Tori. ERM 2335.

Mõõt  $\frac{1}{3}$ .

pudelikaela (*pilt 62*). Et pudelilt põhi ära võtta, seoti petrooleumis leotatud niit pudeli vastava koha ümber, pandi see põlema ja kui kasteti pudel äkitselt külma vette, tuli põhi soovitud kohalt ära<sup>1</sup>. Ainult üksikuid näiteid sellest esemest leidub Pärnu- ja Virumaalt, rohkem tuntud on ta Võru- ja Setumaal. Õige kummalise hädavahendina olevat nähtud Kanepis vorstitäitmiseks tarvitavat lambiklaasi<sup>2</sup>, kord on isegi selle kuju jäljendatud puust<sup>3</sup>. Hädavahendiks oli ka kasetoht, mis lehtritaoliseks tikuga kinni pisteti ja mille terav ots ära lõigati<sup>4</sup>.

Uemal ajal hakkab aga nii laialt levinud lehtergi taganema moodsate vorstivormide ja vorstimasinade ees.

Vorstiotste kinnitaminegi on muutunud aja jooksul. Vanem viis on kinnitamine tikuga, uem sidumine niidiga. Väga

<sup>1</sup> KV 14, 363/5 Halliste.

<sup>2</sup> Ella Jõudu, Kanepi.

<sup>3</sup> KV 14, 859 Paide linn.

<sup>4</sup> KV 14, 979 Puhja.

tihti esinevad mõlemad viisid praegugi kõrvuti. Kuid osa Võrumaad ja Setumaa nähtavasti ei tunne tikuga kinnitamist, seal olevat vorstid ikka seotud.

Tikuvoolijaks on „isaisad või pojapojad, kellele töö kondi järgi<sup>1</sup>“, ka suvine karjane, kes ilmus selleks ajaks tallu<sup>2</sup>, sulane või keegi muu meesterahvas. Tikke lõigati kuivast kasepuust (*tulepuust, lõm-mupuust*), Nissis tammepuust, Kuusalus männipuust. Tiku pikkus on 6—10 sm, enamasti ühe terava otsaga, harvemini kahega. Juba aegsasti hakati neid tegema ja pandi ööseks kuivama ahju peale või truubikappi. Kui puu oli toores, kõvendati tikuotsi tules, et need ei keerduks kahekorra sooltest läbipistmisel. Keegi jutustaja mäletab, et ta, olles 7-aastane poisike, juba mardipäevast hakkas lõikama vorstitikke, kartes, et kui ei tee, siis teeb eit vorstid lõngaga. Tikuga vorst olevat selle poolest parem, et kerisel või ahjul soojendamisel kõrbeb vorstinahk tiku külge kinni ja see olevat hea krõmpsjas närida<sup>3</sup>.



Pilt 62. Vorsti „leika“, Vastseliina. KV järgi.

Teisal aga öeldi lastele: „Ära vorstivarda ümbert soolt ära söö, külakoerad tulevad kallale<sup>4</sup>.“

Tikuga soolika otsi *volditi, kroogiti* või *õmmeldi üle ääre (pilt 63 a—d)*; kui vorst oli täidetud, kinnitati teine ots teise tikuga, või samaga, et moodustuks rõngas. Oli soolikas pikem, siis pisteti keskelt sama tikuga läbi ja saadi sel teel 2 rõngast. Kuusalust teatatakse<sup>5</sup>, et vorstitikk oli 20 sm pikk, mõlemad otsad teravad, keskelt jämedam. Kui üks vorstiots on kinnitatud, murtakse vorstitikk keskelt pooleks ja kinnitatakse teise poolega teine vorstiots. Mõnikord kinnitati ühe tikuga ka kolm vorstiotsa, s. o. tikk murti kolmeks: esimene vorstiots lükati tiku keskkohale ja murti siis mõlemad teravad otsad ära, millega omakorda 2 otsa sai kinnitada. Ettevaatlik vorstitegija murdis tikul kohe kinnitamise järel terava otsa ära, et keetmisel teiste vorstide purustamist ära hoida.

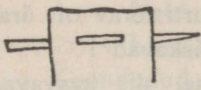
<sup>1</sup> KV 14, 79 Mihkli.

<sup>2</sup> KV 14, 35 Ambla.

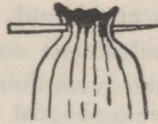
<sup>3</sup> E 33768 Jüri 1897.

<sup>4</sup> KV 14, 707 Kuusalu.

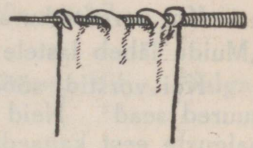
<sup>5</sup> KV 14, 701.



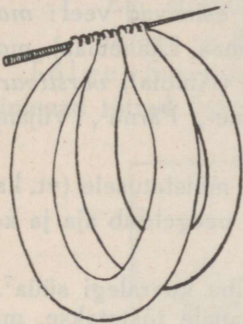
a



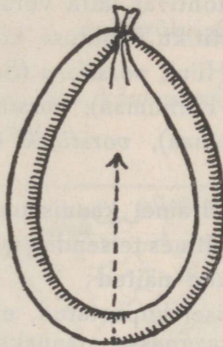
b



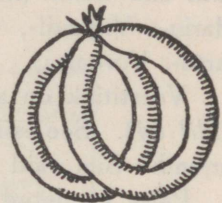
c



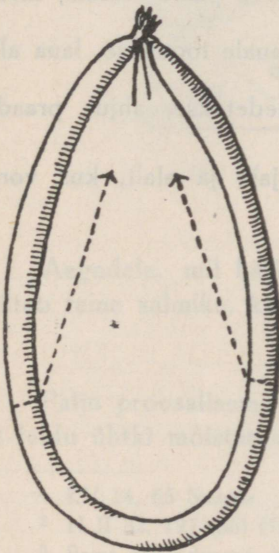
d



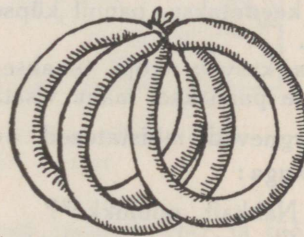
e



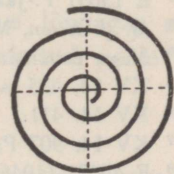
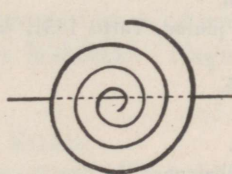
f



g



h



i

Pilt 63. a-d: vorstiotste kinnitamine tikuga, e-h: sidumine lõngaga, i: vorstikerad.

KV järgi.

Kui vorstitikku alal hoida ei tahetud, ka siis murti terav ots ära: „Muidu läheb lastele jalgu, kui süüa aeg maha viskavad!<sup>1</sup>“

Kui vorstid söödud, visati vorstihork kõrgesse, siis kasvavad suured sead<sup>2</sup>. Neid visati peale söömist tagurpidi üle pea, et loomi haiguste eest kaitseda<sup>3</sup> (Muhu), üle aia põllule või metsa huntidele, kes siis lauta ei tungi; viskajaks oli pereema ise<sup>4</sup> (Saarde). Vorstitiku viskamisel üle aia põllule arvati ka, et tuleb hea viljasaak<sup>5</sup> (Simuna, S.-Jaani). Ei tohtivat jätta vorstitikku nähtavale<sup>6</sup> (Anna).

Üldiselt tuntud vorstitiku nimetuse kõrval esinevad veel: *maki-pahl* (Saaremaa, Muhu, Hiiu), *vorstiora* (Saaremaa, Läänemaa), *makinakk* ehk *-nakk'* (Muhu, Pärnumaa), *vorstilukk* (Ambla), *vorstivarras* (Harju-, Viljandi-, Tartumaa), *vorstiork* (Lääne-, Pärnu-, Viljandi-, Tartu-, Võrumaa).

Vorstitikk on andnud ainet kaunis tuntud mõistatusele (vt. kaart *pildil 64*). See esineb mitmes teisendis, milles peegeldub aja ja koha varjund. Siin vaid üksikud näited:

Pajas keedetud, kerisel küpsetatud, ei kõlba koeralegi süüa<sup>7</sup>.

Pajas keedetakse, vaagnasse pannakse, lauale tõstetakse, maha visatakse<sup>8</sup>.

Paa sehen keedets, liua sisse pandas, lavva pääle tõstets, maha visats<sup>9</sup>.

Pajas keedetakse, pannil küpsetatakse, lauale toodakse, laua alla visatakse<sup>10</sup>.

Metsas kasvab, koju tuuakse, paas keedetakse, ahjus praaditakse, lauale pannakse, maha visatakse<sup>11</sup>.

Ka järgnevad mõistatused on pärit ajast ja alalt, kus vorst kinnitati tikuga:

Nahkait, puuluk<sup>12</sup>?

Üks ait, kaks puulukku ees<sup>13</sup>?

<sup>1</sup> KV 14, 611 Vändra.

<sup>2</sup> E 13031 P.-Jaagupi.

<sup>3</sup> M. J. Eisen, Meie jõulud, Tartu 1931, lk. 92.

<sup>4</sup> Nagu eelmine.

<sup>5</sup> KV 14, 425 ja 135.

<sup>6</sup> KV 14, 411.

<sup>7</sup> KV 14, 907 Paide.

<sup>8</sup> E 46421 (1046) Pühalepa.

<sup>9</sup> H III 13, 584 (87) Halliste.

<sup>10</sup> KV 14, 65 Saarde.

<sup>11</sup> KV 14, 379 Hargla.

<sup>12</sup> Tuntud mitmel pool saartel ja mandril, peale Alutaguse ja Setumaa.

<sup>13</sup> SKS Eisen, 481 (749) Vigala.

Nahkne tuba, odra-ivad sees, puupöör ees<sup>1</sup>?

Liim (leem) liuan, liha vardan<sup>2</sup>?

Koondunud seevastu Lõuna-Eestisse (Pärnu-, Vilj.-, Valga-, Tartu-, Võrumaa) on teine mõistatus:

Öösel soolik, päeval vorst? (sukk)<sup>3</sup>

Täienduseks olgu siia lisatud mõistatus eesti-rootslastelt Vormsist<sup>4</sup>:

Ein stôrbûkat môr, en krôkrigjat fâr å sl'ingur-sl'angur  
dôtra. — Kâsh'l'.

Tõlge: Suure kõhuga ema, kõvera seljaga isa ning käänlevad —  
väänlevad tütreid (vorstikatel).



Pilt 64. Mõistatuste levik vorstitiku kohta.  
KV ja ERA andmeil.

Aegadele, mil härjad olid meil levinud veo- ja tööloomadena, viitab teine salmike, kus vorstitikk sarnastatakse härjaikkega:

Jõulus saime imet näha

Vorstil pandi ike pähe<sup>5</sup>.

Palju proosalisem on vorstiotste sidumine lõngaga, sellest ei leidu ühtki mõistatust ega laulukest. Nagu mainitud, peale Võru-

<sup>1</sup> KV 14, 65 Saarde.

<sup>2</sup> H II 32, 197 (36) Hargla, Mõniste.

<sup>3</sup> Sama tähendusega, kuid muutunult väljendatud, seega oma tabavuse kaotanud, esineb sama mõistatus üksikult, paisatud kaugemale eespoolnimetatud leviku-alast, peamiselt läände ja põhja: „Päeval toorest liha täis, öösel tühja tuult täis?“ Selle tähendus on sukk või ümberpöörduvalt — voodi.

<sup>4</sup> C. *Russwurm*, Eibofolke II, Reval 1855, lk. 113, § 316, nr. 21.

<sup>5</sup> KV 8, 33 Hageri.

ja Setumaa on igal pool mujal sidumine uuem viis. Seotakse kanga lõime otstega, nn. *narmastega*, *lõngaga* (*langaga*), *puhta niidiga*, selleks takkudest keeratud nõoriga, *kalantski niidiga*<sup>1</sup> (= sidumisenõör) või isegi niinega<sup>2</sup>. Hallistes sidumisniiti nimetati *kõudus*, Võrumaal *kõude*, Setumaal *kõudis*. Kui ei olnud parajas pikkuses narmast, mässiti mõnel pool niit või lõim ümber kämbla ja lõigati siis käe alt läbi, et tulid u. 5 tolli pikkused tükid<sup>3</sup>. Keriti lõng ka pöidla vahelt ümber *küünaspera* ja lõigati kahest kohast katki<sup>4</sup> (vrd. *pilt 56a*). Seoti kas enne tühja soolika üks ots kinni nagu kotisuu ja hiljem teine, või ka mõlemad korruga, kui soolikas oli täidetud. Seoti ka hoides mõlemad otsad vastamisi, teine teise peal. Lühemad sooled seoti rõngaks kokku, pikemad 2 või 3 rõngaks (*pilt 63 e—h*), seoti ka kummastki otsast eraldi.

Kui tikuga kinnitades vorstitegiija tuli üksi toime, vajas ta sidudes võõrast abi. Sidujateks olid harilikult suuremad lapsed, iseäranis tütarlapsed.

Nähtavasti haruldase üleminekuastme tikuga kinnitamisest sidumisele moodustab vorstiotste tõeline kinniõmblemine nõela ja takuse lõngaga<sup>5</sup>. Väandras olevat hakatud nagu tikugagi *üle ääre õmblema* u. 30—40 a. eest. Nii õmblemist kui tikuga kinnitamisest tuntakse seal praegugi<sup>6</sup>.

Kõige viimasel ajal jäetakse vorstiotsad päris kinnitamata, keeratakse niisamuti ära ja pannakse patta, keevas vees otsad tõmbuvad isegi kokku<sup>7</sup>.

### Vorstirõngas ja „vorstipaine“.

Vanasti polevat osatud vorste rõngasse siduda, pikem vorst ei ole katlasse mahtunud. Rahvajutt seletab, kes perenaisi õpetas: „Haned läinud mööda teed ja hüüdnud: kahekorra, kahekorra!“ Teise versiooni järgi nad hüüdnud: „Käh, käh, käh!“ Sellest ajast olevat hakatud vorste keerama kahekorra või kägarasse<sup>8</sup>.

<sup>1</sup> KV 14, 683 H.-Madise.

<sup>2</sup> KV 14, 61 Saarde.

<sup>3</sup> KV 14, 385 Petseri; 14, 346 Sangaste.

<sup>4</sup> KV 14, 535 Karksi.

<sup>5</sup> KV 14, 661 Peetri.

<sup>6</sup> KV 14, 613 Väandra.

<sup>7</sup> KV 14, 861 Paide; 14, 311/3 Pärnu.

<sup>8</sup> E 30758/9 Sõrve; KV 14, 873 Paide.

Palju suurema levikuga on siiski pühade-eelne nali vorstipaindepaku otsimisest, mille peal pidavat vorsti kõveraks painutatama. Peredes, kus on lapsi, kas omi või võõraid, nagu karjalapsi või kaugemalt tulnud teenijaid, saadetakse neid siis, kui vorstitegemisele asutakse, külla või naabertallu vorstipainet otsima. Otsija muidugi ei tea, et niisugust vahendit üldse pole olemas, ja läheb heas usus vanemate käsku täitma. Teda võetakse vastu naeruga või saadetakse naabertallu, öeldakse ka, et teenija on paku juba ära viinud. Kuid anti ja antakse ka mõni kõver puu või ese, nagu vanad rangipuud, rangipaled, rattarummud, reejalase paindepakk, vana pajasang või lihtsalt kõver puu. Parimal juhul antakse lapsele vorst, mis olekski paine. Selle naljaga olevat aga juhtunud kord kurvem lugu. Üks tüdruk, kes paindepakku otsimas käinud, olevat kodus ehmatanud nähes, mis koli kotist välja võeti, ja vihastunud nii kangesti, et läinud rumalaks<sup>1</sup>.

Paindepaku otsimist tuntakse praegugi veel Kesk-Eestis, läbi-  
lõikes Valgamaalt Harju-Viru rannikuni.

Siiski tihti olevat vaid kuulnud paindepakust ega osata enam seletada, mis see on, teisel jällegi küsitakse naljatavalt, kui vorstitegemise ajal tuleb külaline: „Mis sa otsima tulid?“ — „Vorstipainet“, on vastus, ja antakse külalisele vorsti, mis olevatki paine<sup>2</sup>.

Kui enne jõulu vorsti tehtud, öeldud Tarvastus: „Mine vorsti paenetust tooma!“ See olnud ainult kõnekäänd, tegelikult pole keegi kustki midagi otsima läinud<sup>2</sup>.

Kõige kummalisem on aga, et mõnel pool endisest naljategemisest pole muud järele jäänud kui nimi, vahel seegi moonutatud *painap*'iks, seda ei osata enam siduda ei millegi muuga, kui vorstitegemisega ja kantakse üle naljanimena kas plekist vorstilehtrile või pulgale või vahel veel mingile muule vorstitegemisvahendile<sup>3</sup>.

Vorstipainet ei mindud mitte üksnes otsima, seda viisid külapoisid ka sinna tallu, kus parajasti vorsti tehti. Nad tegid endid tundmatuks riietega, kas pahupidi kasukaga jne. ja viskasid vorstipainde vorstitegijale kaela. Selle eest nad pidid saama vorsti, kui see valmis. Paindeks olid jällegi hobuserangid, vanad rattarehvid

<sup>1</sup> KV 14, 905/7 Paide.

<sup>2</sup> R. Viidebaum'i suviselt korjanduselt Kambjast, 1933.

<sup>3</sup> R. Viidebaum, vt. eelmine; KV 14, 929 Lüganuse; EA 15, 601 Iisaku.

või kuuseokstest käänatud rõngas<sup>1</sup>. Ka õlgedest kokkukäänatud tuust olevat viidud teise tallu ja mõnele kaela visatud<sup>2</sup>.

„Visati ka vorsti“ naabripere tuppa, s. o. mitme meetri pikkune täispuhutud ja otstest kinniseotud soolikas. Kes suutis teisele enne „vorsti visata“, see osutus eeloleval aastal ümbruses virgemaks<sup>3</sup>.

Ilmsüütu vorstipainde otsimise ja viimise nalja kõrval tundub märksa teravamana vorstipainde vedamine. Rõngu khk. teatakse selle kohta, et vorstipainet veeti enne pühi, kas neljapäeva, reede või laupäeva hommikul õige vara. Õlgedest keerati suur jäme vorst, määriti tõrvaga ära ja tõsteti kepi abil reele. Peremees või sulane sõitsid ligemasse tallu ja vorst visati nii, et viskajat pole nähtud, üle ukse, pühadeks küüritud põrandale, mis talu naisperele pidi suurt pahameelt tekitama. Kelle majja vorst oli visatud, pidi omakorda „vorstipainde“ järgmisse tallu nähtamatult uksest sisse viskama. See kordus nii edasi, sageli mitu päeva järjest. Erilist tähendust sel kombel ei olevat<sup>4</sup>.

### Vorsti keetmine.

Tikust või seotud kohast kinni hoides tõsteti vorst üles, pühiti teise käega soolte külge jäänud pudrust puhtaks ja pandi esialgu käepärasest olevasse anumasse. Keema, kupatama pandi vorstid kas jao-kaupa või kõik korraga, olenevalt vorstide hulgast ja paja suuruselt (*pilt 65*). Keetjaks, kupatajaks oli jällegi perenaine või keegi teine naisterahvas, kes ühtlasi pidi valvama, et vorstid lõhki ei keeks. Et seda vältida, pidi vorstiga patta panekul kolm korda vastu paja seesmist serva lööma, kästi isegi seda tehes öelda:

kive kiksuevks  
pae paksuevks<sup>5</sup>.

Vorstid keevat lõhki: „kui neid öelda ilusaks“<sup>6</sup> [kiita], kui vorsti tegemise ajal süüa<sup>7</sup>, kui vorstid pehme tuulega ja sula ilmaga tehtud<sup>8</sup>,

<sup>1</sup> E 65608 Rõngu.

<sup>2</sup> E 75695 Rõngu.

<sup>3</sup> E 68167 Valgamaa.

<sup>4</sup> E 68871 Rõngu. Vorstipaindepakust vrd. ka [R. Viidebaum], Esivanemate huumor, „Sõnapilt“ 1931, nr. 52, lk. 2.

<sup>5</sup> H IV 6, 261 (1) Kuusalu.

<sup>6</sup> H III 7, 787 (14) K.-Jaani.

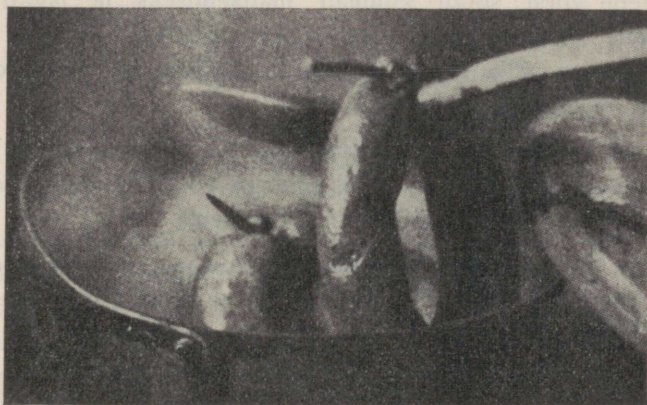
<sup>7</sup> H III 25, 502 (17) Viljandi.

<sup>8</sup> KV 14, 43 Ambla.

kui nad võõra nähes tehtud<sup>1</sup>. Et sel juhul vorsti lõhkikeemist ära hoida, pidi külalise äraminekul temale järele viskama tuhka ja istme peale, kus ta istus, põleva tulesõe panema<sup>2</sup>.

Kui keegi külasse läheb, kus parajasti vorsti tehakse, tuleb tal öelda: „Vorsti tehakse, mauku valatakse, üht lükatakse, teist tõugatakse, mind vaest jäetakse vahele!“ Siis ei kartvat pererahvas, et külaline vorstdid ära nõiuks<sup>3</sup>.

Väga müstiliselt kõlab keeld: „Ei tohi vorstipaja alla puhuda, siis vorstdid keevad lõhki.“ Tuntud on ta laialt, peamiselt Kesk-Eestis, tundmatu Saare- ja Hiiumaal, Loode- ja Kagu-Eestis<sup>4</sup>. Sama keeld



Pilt 65. *Vorstikeetmine.*  
Foto H. Riet, Viljandi 1933.

on ka Wiedemannil üles tähendatud<sup>4</sup>. See ütlus on isegi ebausukommete hulka arvatud, kuid seletatav päris lihtsalt: vorste pidi keetma tasasel tulel, paja alla puhudes tuli lõi lõkkele ja loomulikult vorstdid keesid lõhki. Ettevaatuse pärast pandi ka rauda, kasetohtu või õlgi paja põhja, ka tuline süsi patta. Palju mõjuvamaks abinõuks on aga üldiselt tuntud aukude torkamine vorstidesse mõne terava riistaga: puuhorgiga, sukavardaga, purje- või pastlanõelaga, kepi otsa kinnitatud naelaga (*naglag*) või kahvliga. Torkamist nimetati

<sup>1</sup> H II 54, 209 (30) Kuusalu.

<sup>2</sup> H IV 9, 188 (9) Jüri.

<sup>3</sup> E 22269 Ambla.

<sup>4</sup> Andmed peamiselt ERA'st; *Wiedemann, AIÄLE*, lk. 490.

ka: vorsti *soskimine, turkamine, tsuskamine, suskamine, veelaskmine, aadrilaskmine, õhu-* ning *luhutilaskmine* ja *kupulaskmine*.

Et vorstipudru tangud olid keedetud poolpehmeks, paisusid nad uuesti keedes veelgi. Sissetorgatud augu kaudu võimaldati ülearu- sele õhule väljapääsu koos mõne vorstivedeliku tilgakeseaga. Kui see vedelik ei olnud enam verine, olid vorstid küllalt keenud. Teisal keedeti seni kui said „täis“ (Peetri), „kui siledaks tõmbusid“ (Jõhvi), „kui oli soe neist läbi läinud“ (Pärnu), „kuni keetmise leem valgeks, selgeks läks“ (Rõuge), „kuni kõvaks läksid“ (Kanepi) ja kuni „pehmed“ olid (Muhu).

Esimene vorst söödi kuumalt maitsemiseks ja jagati kõigile juuresolijaile. Proovivorst koosnes ka mitmest väikesest rõngast, see võeti varem välja, jagati lastele ja tegijaile ka. Lapsed küpse- tasid oma väikest vorsti veel pliidi all sütel<sup>1</sup>.

Keenud vorstid tõsteti jahtuma lauale, pingile, mõne suurema anuma kaanele, õlgedele, ka viidi sõelaga või pohemolliga jahedasse ruumi, või pandi lihtsalt söögilauale tahenema.

Mõnes Võrumaa kihelkonnas ja Setumaal tehti vorstid kaunis pikad ja rõngasse sidumata. Katlast võttes keerati nad kohe kerra ja pisteti vähemalt kahe horgiga läbi, et nad oma kuju ei kaotaks (Hargla) (*pilt 63 i*);<sup>1</sup> sōōrikus (*soorikus*, Kanepi) viidi nad aita jahtuma. Rõuge-Haanjas<sup>2</sup> oli vorstikera nii suur, et mahtus leivalabidale. Kera oli kolmelt poolt läbi pistetud horgiga, mille valmistasid lapsed. Nagu mujal vorstitikku, ei lubatud Võrumaal ka vorstihorki ehk -varrast jalgade alla visata: „Vostivarrast visakui pormandullõ jalgu alla, tuud um keedet, tulõ pääl olnu ja jüväga kuuhn; viska aho pääle virus- kundrallõ<sup>3</sup>!“ Köeti reheahi kuumaks, siiski vähem kui leivaküpse- tamiseks, võeti tulised söed ja tuhk välja, pandi peergudest ahju- pōrandale kord alla, siis leivalabidaga vorstikerad peale ahju küp- sema ja kuivama tunniks ajaks. Oli vorste rohkem, köeti ahi teine kord veel üle<sup>2</sup>. Niisamuti teatatakse Setumaalt, et vorstikerad pisteti kinni 4—6 vardaga, kuivatati ahjus ja jahutati siis mõnes anumas või kirstus, kuhu kassid kallale ei pääseks<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> KV 14, 661 Peetri.

<sup>2</sup> KV 14, 635/7 Rõuge.

<sup>3</sup> KV 14, 641.

<sup>4</sup> KV 14, 773 ja 387 Petseri.

Lastele (või ka lohakale peremehele) lauldi pilgates:

Jõnkadi, jõnkadi jõulud tulevad.  
 Meie aida lukk on lagunud,  
 Vorsti-aida võti kadunud;  
 Matsi maja katus mädanud<sup>1</sup>.

Vorstirõngad pandi ridval, õrrel, kõrendil aida lae alla rippuma, ridvaga kirstu, sõelaga, *oanaga*<sup>2</sup> aita, tõmmati sarjaga katuse harja alla. Pandi ka rippuvale nn. leivariulile, seoti korv penni külge, hoiti kirstus, kaetud sõelas, kehikus ehk külimitus, kolmandikus, puukausis, emailitud kausis või selleks valmistatud *vorstikirnus*<sup>3</sup>, kuid ikka nii, et hiired, kassid ja koerad juurde ei pääseks. Muidu võib kergesti juhtuda, mis rahvalaul ütleb<sup>4</sup>:

Perenaane, naasekene,  
 Veije kaku kelderehe,  
 Vorsti aida päälikohe.  
 Tulli küläst kriimo kassi,  
 Sei kaku kelderest,  
 Vorsti aida päälikust.

Vorsti keeduveele harilikult lisati juurde soola, ainult kohati on keedetud puhtas vees. Üks teade nimetab köömnete lisamist. Seda keeduvett nimetati harilikult *vorstileemeks* e. *vorstisupiks*, sest ka kõige parema valvamisega ei saanud iga kord ära hoida vorstide lõhkikeemist ja osalt valgus tangu ja verd ka torkamisest leemesse. Ka *vorstivedel*, *keeduleem*, *leemesupp* esinevad, Saaremaal on ta *vorstiõhuke* ehk *õhune*, Kassaris *makirokk*, Hallistes — *kupatse liim*, Hallistes ja Karksis *vorsti kupatse vesi*, Lüganuses — *karkatus*, Võru- ja Setumaal — *vorstipudõr*. Seda leent süüakse praegugi veel kohati, lisades sinna juurde kooritud kartuleid, mõnel juhul hapukapsaid (Vändra); värske kapsapea, selles leemes keedetud, olevat H.-Jaanis ja Annas olnud pühade laupäeva toiduks; Setus lisati juurde piima. Vorstileent antakse ka vaestele; mis üle jääb, läheb loomadele. Mujal jällegi, kus leent ei sööda, korjatakse hüübinud rasv pealt ära ja tarvitatakse seda kas supi jaoks (Vändra), maiusroana leivakasteks (K.-Jaani) või leivaviilude küpsetamiseks (S.-Jaani), ka vorstide *piistamiseks* (Rõngu). Harva on see rasv

<sup>1</sup> KV 14, 65 Saarde.

<sup>2</sup> KV 14, 441 Muhu; *oage* = vaagen.

<sup>3</sup> KV 14, 801 Martna.

<sup>4</sup> J. Hurt, Setukeste laulud I, Helsingi 1904, lk. 450, Rápina 1876.

läinud seebiks. Kohati ei ole vorstileent söödud, vaid kohe antud loomadele, kohati arvati, et see nendelegi pole kõlvanud.

Leeme sisse on mõnikord kastetud käkitaigen, mõnikord rukki- ja odrajahukarask. On aga ka vedel ära valatud ja teisel päeval soojendatud järelejäänud suurmapuder või söödud *sagu* siis, kui kõik hea otsas oli (Rõngu).

### Vorsti küpsetamine.

Vorsti söödi alati soojendatult, vanasti kas tulistel kerisekividel või ahjus pannita. Ainult esimesed vorstid söödi kuumalt katlast võetult, hiljemini juhtub harva, et neid soojendamiseks uuesti keedeti kas paljas vees või kartulikeetmisvees. Vorstide kuivatamist kerisel tuntakse kogu P.-Eestis, s. o. Saare-, Lääne-, Harju-, Viru-, Järva- ja Põhja-Pärnumaal, Lõuna-Eestist on vaid kolm teadet Saarest, Sangastest ja Rõugest. Kerisele asetati vorstid ilma aluseta, risti pandud pulkadele, pulkadest pannil, nagu reepõhi, või alles uuemal ajal pannil. Kuivatatud vorstid murti parajateks tükkideks, võeti pihku, hoiti tikku kohalt kinni ja kasteti jõululiha rasva sisse, mis katlaga võeti ahjust.

Lõuna-Eestis seevastu ja osalt Saaremaal ja Hiiumaal enne pannide tarvituseletulekut küpsetati, *küdsatati* (Karksi) vorste kuival ahjus õlgedel, heintel, puupulkadel või kapsalehe peal. Suvel korjati selleks hästi lõhnavat rohtu<sup>1</sup>. Õled pandi kuuma ahju, vorstid sinna peale ja siis torgati tuli otsa. Ainult vorsti alla jäid õled, et vorstid vingumaiku külge ei tõmbaks, kui õled ise põlema läksid, kui ahjuuks suleti ja suits ahju jäi<sup>2</sup>. Puupulgad olid sõrmejamedused toored lepamalgad või reemalgad, vahemaaga 2—3 tolli, nende peale pandi vorstid<sup>3</sup>. Vorste olevat soojendatud isegi poolküpsede leibade peal<sup>4</sup>, aga ka vahenditult ahjupõrandal. Kanepis soojendati vorsti vanasti u. 80 a. eest järgmiselt<sup>5</sup>: Jõululaupäeval köeti ahi, pühiti puhtaks, pilluti vorstirõngad ahju. Esimesel pühal võeti välja, kasteti lihakeetmise rasvasse leemesse ja tükiks lõigatult asetati sõõrikusse. Hiljemini asetati vorstid ahju sooja laual.

<sup>1</sup> E 67253 Pärnu.

<sup>2</sup> KV 14, 231 K.-Jaani.

<sup>3</sup> KV 14, 615/7 Vändra.

<sup>4</sup> KV 14, 521 Rannu.

<sup>5</sup> KV 14, 357 Kanepi.

Pannide tarvituseletulekut mäletatakse veel mitmel pool, nagu T.-Maarjas ja Karjas 60 a. eest, Vändras 40 a. eest. Juhtub, et isegi pannile on pandud vorstid kuivalt või jällegi panni põhjale samasugused peerud nagu ahjupõrandale, et vorstide kõrbemist panni külge ära hoida. Päris üldiseks muutub aja jooksul vorstide soojendamise pannil rasvaga või lihaga (*pilt 66*). Harva soojendatakse vorsti panniga pliidil. Kord teatakse vorsti küpsetamisest varal, lähemalt seletamata, kuidas see toimus<sup>1</sup>. Kord soojendatud või küpsetatud vorsti võib süüa ka külmalt, kuna aga ainult keedetud vorsti külmalt ei söödud.



*Pilt 66. Praetud vorstid.*

Foto H. Riet, Viljandi 1933.

Selgesti ilmneb vorstide eri soojendamiseviis Põhja- ja Lõuna-Eestis, ühel pool ahjukerisel, teisel pool ahjupõrandal.

Seda põhjustab vanema rehetoaahju konstruktsioon, mis I. Manni-nen'i järgi jaguneb 2 peagruppi<sup>2</sup>, nimelt olevat Põhja-Eestis ammu-sest ajast kerisega ahi tuntud, kuna suuremas osas Lõuna-Eestist vanem rehetoaahi on ilma keriseta, üksikuid seda tüüpi ahje esinevat ka Saare- ja Hiiumaal ning P.-Eestis.

<sup>1</sup> KV 14, 407 Anna.

<sup>2</sup> Die Sachkultur Estlands II, Õpetatud Eesti Seltsi Eritoimetused II, Tartu 1933, lk. 214.

## Vorstijagamine.

Jõuluks tehtud vorstitagavarast jätkus omale perele ja ka jagamiseks teistele. Traditsioonilise tasuna peale muu palga, mille ta juba kätte saanud, sai suvine külakarjane või lambur Saaremaal ja Põhja-Eestis jõuluks oma osa saiapätsikese (sepiku), liha ja vorsti näol.

Karjane ise käis peresid mööda vorsti kogumas, oma „palka ajamas<sup>1</sup>“, „kaku aamas<sup>2</sup>“, „kosti ajamas<sup>3</sup>“, „pühade moona ajamas<sup>3</sup>“, „karjakaku ja vorsti otsimas<sup>4</sup>“. Mitte kaelkotiga, vaid hobuse ja reega ta käis kõik talud läbi, kelle karja ta oli suvel hoidnud<sup>5</sup>. Pilistveres on antud karjasele 3 rõngast<sup>6</sup>, Martnas iga aasta uus-aastaks ja jõulupäeval 2 vorstirõngast<sup>7</sup>. See komme osalt tasuda natuuras näib maksvat ka Setumaal, kuna mujal Lõuna-Eestis ta on täiesti võõras või kannab enam-vähem juhuslikku laadi. Antakse siis, kui karjane sel ajal juhtub tulema peresse, olgugi et T.-Maarjas kästi tulla, kui karjane sügisel ära lasti<sup>8</sup>. Üksikuid sääraseid teateid leidub veel Hallistest, Pilistverest, Sangastest, Rõngust ja Põlvast.

Rahvajutt räägib sellest, kuidas külakarjus näitleb jumalat, et oma saamata palka, mis maksti toitude näol, kätte saada<sup>9</sup>. See olevat olnud ajal, mil talud müümata ja maa mõõtmata. Jõulude eel on Vanal Karja-Mikul nalg käes olnud. Jõuluõhtul ta ronib keset küla suure kuuse otsa ja hüüab sealt: „Häda tuleb, häda tuleb!“, ise küsib moonutatud häälega, mispärast, ja vastab: „Vana Miku palga pärast!“ Esimese jõulupüha hommikul käivad kõik küla perenaised Karja-Mikul külas, jättes talle kaasatoodud kompsukesed, milles vorstikesed, liha jne.

Erinevusi näis olevat Põhja- ja Lõuna-Eesti vahel vorstijagamises vaestelegi. Põhja-Eestis paistab olevat väljaarenenud kombeks viia vorsti jõululapäeval kiriku- ja külavaestele kas koju või kiriku juurde jagamiseks või koolimajja, kus neid jagati peale palvetundi<sup>10</sup>. Ka

<sup>1</sup> KV 14, 703 Kuusalu; 14, 215 Karja.

<sup>2</sup> KV 14, 865 Paide, tehti ümmargune vorstilull.

<sup>3</sup> KV 14, 671 Peetri.

<sup>4</sup> KV 14, 899 Paide.

<sup>5</sup> KV 14, 669 Peetri; vrd. ka *Eisen*, Karjane, ERM-i Aastaraamat I, Tartu 1925, lk. 26—29.

<sup>6</sup> KV 14, 919 Pilistvere.

<sup>7</sup> KV 14, 802 Martna.

<sup>8</sup> KV 14, 955 T.-Maarja.

<sup>9</sup> H III 29, 561/6 (1) 1899 Viljandi; vrd. ka FFC 25, Mt. 1575\*.

<sup>10</sup> KV 14, 12 J.-Jaani; 14, 421 Simuda.

peremees ise viis neid vaestele jõululaupäeval kätte<sup>1</sup>. Ka Põhja-Viljandimaal on viidud vorsti vaestele koju. Pilistveres on antud vaestele 1 rõngas<sup>2</sup>, Martnas 3 rõngast, jõuluks ja uus-aastaks, nagu karjaselegi<sup>3</sup>, või käisid vöölmünder ja koolmeister neid vaestele kogumas<sup>4</sup>. U. 50 a. eest olevat Türi-Käru vallavaesed saanud vorsti süüa ainult jõululaupäeval. See olevat olnud *tupega puder* ning selle rabasse pole pandud ainustki lihakildu<sup>5</sup>.

Isesugune teade leidub Amblast<sup>6</sup>. Seal olevat kombeks olnud viia vorsti õpetajale väljajagamiseks vaestele, näit. surnuaiapähal. See komme olevat kadunud hoolekande teostamisega, ka olevat vorstid halvaks läinud.

Lõuna-Eestis ei ole vaeseid küll mitte päris unustatud, anti sellele, kes juhtus tulema, s. o. kerjustele ja santidele, kes käisid oma almust ise otsimas. *Krädzotaja*'teks nimetati jõulusante Lutsimaal, kes tulid toomapäeva õöl paja alla laulma<sup>7</sup>:

Винограця  
красна-зелена  
дайте мнѣ килбасы,  
дайте килбасы дасы,  
килбасы домой насу.

Vorsti anti ka loomatapjale, kui see oli väljastpoolt. Sellekohaseid teateid leidub Viru-, Järva-, Pärnu-, Valga-, Võru- ja Setumaalt. Vorstide osaliseks said siin ja seal veel sulased, päevilised, suvetöölised, sauniku- ja sulasenaised, kes olid mingisuguses teenistusvahekorras pererahvaga. Lõuna-Eestis viidi maitsemiseks, kostiks<sup>8</sup> vorsti naabertallu, sugulastele või „kutsuti sööma ka alamaja inimesed või saadeti neile koju<sup>9</sup>“. Jõulureedel, kui tehti vorsti, „siis mindi viidi ka teiste tallu vorsti, seda vorsti aga ei antud mitte teise talu rahvale kätte, vaid vahel pandi luua otsa või jälle tehti õlgedest inimese kuju ja pandi sellele kaela, ning kui see valmis oli, siis võeti kuju kõige vorstiga ja viidi teiste talu ukse taha<sup>10</sup>“.

<sup>1</sup> KV 14, 802 Martna.

<sup>2</sup> KV 14, 919.

<sup>3</sup> KV 14, 802 Martna.

<sup>4</sup> KV 14, 303 K.-Jaani.

<sup>5</sup> Kaja 26. III 33, nr. 73, lk. 6.

<sup>6</sup> KV 14, 39 Ambla.

<sup>7</sup> EVR 28, 145 (58) Lutsi.

<sup>8</sup> KV 14, 637 Rõuge.

<sup>9</sup> KV 14, 257 Halliste.

<sup>10</sup> E 75018 Rõngu.

Muidugi anti vorsti ka neile, kes jaole juhtusid või kes esimestena tulid „rõõmsaid Jõulu soovima<sup>1</sup>“. Mihklis oli komme, kui jõuluks tuli poisslaps külla, visati talle vorstirõngas kaela, kui nääriks tuli tütarlaps, tehti niisamuti temaga<sup>2</sup>. Ka Vändras visati vahel lapsele vorstirõngas kaela, et „näe mis pühad (jõulud) töid<sup>3</sup>“. Olevat antud ka koertele liha ja vorsti ja kassidele tükk vorsti<sup>4</sup>.

Vorstimaksust kirikuõpetajale leidub seni vaid üks kindlam teade. Mõnel pool vanem põlv olevat sellest kuulnud, üldiselt on ta aga ununenud. U. 80 a. eest olla Martnas viidud õpetajale perenaise pealt üks ja peremehe pealt kaks vorsti igast talust<sup>5</sup>.

Mõnes kohas on vorsti küll viidud kirikuõpetajale ja mõisnikule ja viiakse ehk praegugi veel õpetajale ja koolmeistrile, aga mitte mõnesuguse maksu näol, vaid vabatahtlikult ja meeleheaks. Mitmel pool on tuttav vana rahvajutt sellest, kuidas õpetaja vorstimaks olevat ära jäänud.

Vanal ajal olevat õpetaja kantslist kogudust manitsenud suuremaid vorste tuua, iga aastaga nad vähenevat. Selle peale olevat tehtud hobuse umbotsa soolikast „mehine suur vorst“ ja viidud pastorile. Järgmisel pühäl olevat õpetaja kantslist uuesti palunud: „Tooge ikka ka parajat mauku, aga mitte määratumat mauku<sup>6</sup>.“ Sisuliselt umbes sama, üksikasjus vaid täpsam on lugu vanast valgest hobusest, see olevat tapetud, mauk tangu täis topitud, nelja mehega raamil õpetaja juurde kantud, mehi aetud aga minema oma mauguga. Sest ajast olevat ka vorstimaks ära jäänud<sup>7</sup>. Käesoleva ajani on rahvasuus püsinud sama jutt ilmatu suurest ruunamakist, et pääseda vorstimatist õpetajale<sup>8</sup>. Ka Viljandimaal olevat vorstimaksu kaotamiseks tõuget andnud hobusesoolikast tehtud vorst<sup>9</sup>. Helmes ei esine enam hobusesoolikas, seal olevat kohvirabaga täidetud vorst põhjendanud maksu mahajätmise<sup>10</sup>.

<sup>1</sup> KV 14, 175 Jämaja.

<sup>2</sup> KV 14, 83 Mihkli.

<sup>3</sup> KV 14, 629 Vändra.

<sup>4</sup> E 67047 Rõuge.

<sup>5</sup> KV 14, 802 Martna.

<sup>6</sup> H II 58, 212 Jüri.

<sup>7</sup> E 12980/1 Haljala.

<sup>8</sup> KV 14, 215/7 Karja.

<sup>9</sup> KV 14, 747 Tarvastu.

<sup>10</sup> KV 14, 191 Helme.

Raske on käesoleva materjali põhjal kindlaks määrata, kui palju neis vanades juttudes on tõtt. Nad viitavad ajastule, mil kirik ja mõis ahnitsevalt püüdsid maksustada talupoega, ja näitavad viimase leidlikkust pääseda seadusvastasest koormisest.

Midagi meelega ja maksu vahelist tuletab meelde järgmine teade uuemast ajast<sup>1</sup>. Umbes 1911—1918 käis Mustvee „valge kiriku“, s. o. veneusuline preester enne jõulu eestlaste seas elavate venelaste juures palvet pidamas, mille eest ta sai saia, vorsti ja muud toidupoolist. Veneusku eestlaste juures pole käidud.

Teissugust nalja rabaga täidetud vorstist leiame järgmises rahvajutus:

Taarirabaga täidetud rangipalge viis keegi naljahammas salaja oma sõbrale, kui sellega oli tülli läinud, ja lubanud talle anda „üte orsti“ ja „sie piab or'st olema, mihast enne viel ei ole nännu“<sup>2</sup>. Sõber naljast mitte aru saades kaebas ta ähvarduse eest kohtusse, kus asi alles lahenes.

### Kombeid ja nalju.

Ammumöödunud aegadesse oma ebausukommete ja usundiga ulatuvad tänini säilinud mälestused toitude, m. s. ka vorstide viimise surnute hingedele ja ohverdamised Tõnni vakka. Vist küll juhuslikult on kõik teated esimese kombe kohta pärit Võrtsjärve ümbrusest, ainult üks Võrumaalt. Rannus olevat u. 80 a. eest olnud koht või kivi, kuhu pidi viima majavaimule, et õnnetusi ära hoida<sup>3</sup>. S.-Jaanis on 40—50 a. tagasi alati vorsti- ja käkitegemisel hingede ajal viidud laudile lõhna äärele hingedele vorsti ja käksi<sup>4</sup>. Pilstiveres on viidud hingedele toitu ohvrikivile<sup>5</sup>, Tarvastus kas pöönin-gule „kambriotsale“ või kivivaredele<sup>6</sup>; Karksis „kambreotsa peale, kus henge iki rüükün: tooge miul kah, tooge miul kah“<sup>7</sup>! Kanepis viidi kodu juures mõnele pühaks saanud paigale, kivile<sup>8</sup>.

<sup>1</sup> KV 14, 975.

<sup>2</sup> *J. Kunder*, Or'st, Viljandi 1903, lk. 6; vrd. ka H IV 3, 341 jj. Orst. Paistu khk. saatnud Hain Henno 1. IV 1889. a. Lõpul J. Hurda märges: „(Kadunud J. Kunderi paberitest leitud ja saadetud)“.

<sup>3</sup> KV 14, 525 Rannu.

<sup>4</sup> KV 14, 135.

<sup>5</sup> KV 14, 921.

<sup>6</sup> KV 14, 749.

<sup>7</sup> KV 14, 814.

<sup>8</sup> KV 14, 361.

Tõnnivakast seoses vorstiga on säilinud mälestusi Väandrast, Martnast, K.-Jaanis, Karksis ja Põlvast. Väandras olevat viimati ohverdatud 80 a. eest, kausiga vorsti olla viidud kambriotsele tõnisepäeval. Jutustaja, 93-aastane rauk, olevat Tõnni asemel öelnud *Penn*, kui nooremad tahtsid parandada *Pell*iks, on vanamees kinnitanud „ikka *Penn*“<sup>1</sup>.

Martnas olevat 65—70 a. tagasi ohverdatud Tõnni vakka<sup>2</sup>, K.-Jaanis veel 55—60 a. eest<sup>3</sup>. Karksis isegi u. 45 eest viidud Tõnnile kõige paremat<sup>4</sup>.

Vorstid on meie kõige levinum pühade- ja pidutoit, oluline tegur pühaderõõmu ja -taju tõstmiseks. Iga üksik jõulu ajal vööril viibiv eestlane tunneb valusasti nende puudumist<sup>5</sup>.

Vorstidest ja kakkidest unistavad sõdurid. Kui nad marsivad linnas kiviulitsatel, siis jalgade astumine kajab<sup>6</sup>:

Rass-va<sup>7</sup>-tsele,  
vorsti käksi:;  
Suu sulu<sup>8</sup> poolõ  
p— raatusõ poolõ,  
leevaugu manu rott,  
krauh, krauh,  
vorsti, käksi:;

Teine sõdur maailmasõja ajal kirjutab Poolamaalt koju, et hoitagu talle jõulutoitudest „toop õlut ja toll vorsti“, seni kui ta koju jõuab<sup>9</sup>.

Kirikukellade jäljendamine sõnadega on harilik nähtus mujalgi. Räpinas on vene kirikukellade löömise jäljend:

Vorsti, kapsta,  
vorsti, kapsta<sup>10</sup>.

<sup>1</sup> KV 14, 629; vrd. *A. Korhonen*, Vakkalaitos, Helsinki 1923, lk. 44, 51, 54, 55, ka *M. J. Eisen*, Väandra Tõnn 1932. a. teadete valgustusel, Usuteadusline Ajakiri 1933, lisavihk nr. 4, Tartu 1933, lk. 11, 32.

<sup>2</sup> KV 14, 804.

<sup>3</sup> KV 14, 237.

<sup>4</sup> KV 14, 814.

<sup>5</sup> *V. Sarapik*, Ylistyslaulu Eestin jõulumakkaralle, Kotilieden Jõulu 1931, nr. 23—24, lk. 44, 49. M. s. väga hea vorstitegemise kirjeldis.

<sup>6</sup> KV 14, 641 Rõuge.

<sup>7</sup> Nähtavasti veneaegse komando раз, два jäljendamine.

<sup>8</sup> Tartu sõjaväekasarmud Raekoja tän. lõpul (aut. m.).

<sup>9</sup> KV 14, 677 Peetri.

<sup>10</sup> E 72265.

Sealtsamast teatatakse veel, et paastuaja möödumisel, lihavõtte esimesel pühal venekiriku kellad löövad:

Kõht täis, kõht täis, kõht täis:

klimpe, vorste, pirukit ja siga-liga pliinuskit<sup>1</sup>.

Isegi lapsed oma mängudes, „viimast“ ära lugedes, ei pääse vorste mainimast:

Ekid, sekid seelu vekid

Katlas keevad kuivad makid

Jüri võttis nürja noa

lõikas mulle makki koa<sup>2</sup>.

Olgu siin nimetatud veel mõned lastemängud ühenduses vorstiga. On nimelt teatavaid küsimusi, milles antud sõnadel kokkuleppel on hoopis teine tähendus. Küsitav seda muidugi ei tea ja oma valikuga harilikult kukub sisse. Nii näiteks, Torma-Rääbisel üks laps küsib teiselt<sup>3</sup>: „Mis sa võtad, kas mati täie makergit või koti täie kokergit?“ Teine laps mõtleb natuke ja ütleb näiteks: „Ma võtan makergid.“ — Teine naerab: „Sa said mati täie madusid!“

Kuna harilikus elus makerg on vorst, kokerg — paistekakk, tähendavad nad selles lastenaljas esimene — madu, teine — konna.

Kuusalus seevastu küsitakse<sup>4</sup>: „Kas võtad kilimitu täie vähka, või vaagna täie ussa?“ Vähid kokkuleppel on kilgid, ussid aga vorstid.

Eespool oli juttu naljategemisest, mis saatis vorstitegemist. Hiljemini, kui vorstid valmis, olid käimas pühade aegu mitmesugused jõulumängud. Lõ bustuseks jõululaupäeval olevat olnud „vorsti mahatoomine partelt“ (pilt 67). Parte külge olid kinnitatud kaks nõõri, mille otsad ulatusid põrandani. Nõõriotste külge seoti tugev kaigas. Keegi asus kõhuli kaikale ja hakkas end ühes kaikaga ringi keerutama, kuni ta parteni jõudis, sealt pidi ta vorsti hammaste vahel alla tooma. Ei jõudnud ta aga parteni, pidi oma kaotust tasuma pähkliitega<sup>5</sup>.

Unistada võis vorstidest, kuid nende nägemine unes oli halvem.

Rahva usu järgi unenäos vorstikeetmine tähendavat teadmata külaliste tulekut<sup>6</sup>. Kõik teised unenäod vorstidest, nagu vorsti

<sup>1</sup> E 72266.

<sup>2</sup> ERA II 34, 203 Mustjala.

<sup>3</sup> KV 14, 973.

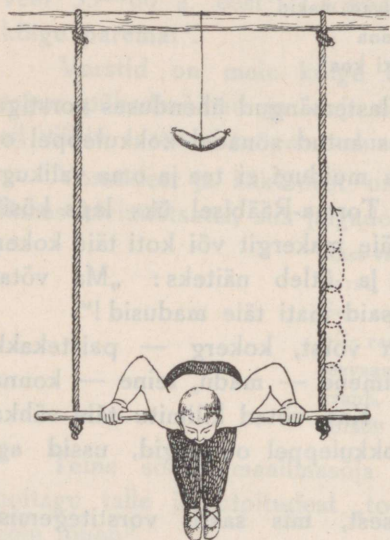
<sup>4</sup> H II 40, 534 (30) Kuusalu, Koitjärve.

<sup>5</sup> E 67007, 67042 Mihkli, jutustaja keegi 74-a. naisterahvas.

<sup>6</sup> H II 56, 520 (82) Äksi.

söömine, lõikamine jne. on pahaendelised, tähendavat haigust, pahan-  
dust ja loomade äpardust<sup>1</sup>, isegi seda, et naaber nõiduvat su kõige  
parema piimalehma ära hundiks. Kui lehmale anda nuusutada kärn-  
konna, jäävat nõidumine asjatuks<sup>2</sup>.

Sama laia levikuga kui vorstid ise on ühtlasi sõimu- ja  
pilkenimed ühenduses sõnadega vorst ja soolikas.



Pilt 67. Jõulumäng „vorsti maha-  
toomine partelt“, Mihkli.  
ERA järgi.

*Laiskvorst, vedelvorst, veni-  
vorst, (venindvorst) ja venisoolikas*  
on üldiselt tuntud laiskade, pikal-  
daste iseloomude hüüdnimed. Isegi  
terved kihelkonnad, vallad ja külad  
on sattunud sellise pilke alla.  
Nii räägivad Vigala põhjapoolsed  
naabrid „Vigala vorstidest“<sup>3</sup>, Rae  
valda hüütakse „vorsti vallaks“<sup>4</sup>;  
Haeska küla mehi aeti vihale,  
kui kõrtsis hüüti: „Nä kus Haeska  
vorstikari“<sup>5</sup>!; Kurese küla mehi  
sõimati, öeldes: „Kurese kuke-  
soolikad“<sup>6</sup>!

„Igal asjal on ots, aga vorstil  
on kaks,“ räägitakse kahekeelsest,  
silmakirjalisest inimesest. Mitte  
ainult kahe otsaga vorstist, isegi  
seitsme otsaga vorstist on juttu<sup>7</sup>.

*Valevorst, libevorst* on tuntud.

*Libasoolik* olevat valejuttude levitaja<sup>8</sup>.

Mitte ainult sõimuks ja pilkeks, ka võrdluseks on vorsti ja  
soolikat tarvitatud: „Oli kagaras koos nagu vorst“<sup>9</sup>. Kui riided hal-

<sup>1</sup> H III 16, 366 (13) Tarvastu; H III 19, 676 (453/4) Halliste; H II 27, 547  
(15) Palamuse; H III 19, 675/6 (437, 452) Halliste.

<sup>2</sup> EKNS 31, 16 (13) K.-Jaani.

<sup>3</sup> Wiedemann, Eesti-Saksa sõnaraamat, v. 1385, vorst.

<sup>4</sup> E 33770 Jüri.

<sup>5</sup> KV 14, 804 Martna.

<sup>6</sup> KV 14: 87 Mihkli.

<sup>7</sup> KV 14, 837 Rõngu.

<sup>8</sup> R. Viidebaum, suvisest korjandusest Kambjas 1933.

<sup>9</sup> KV 14, 121 Saarde; vt. veel 14, 239 K.-Jaani.

vasti istuvad, võrreldakse isikut soolikaga, või kui mõni oma uut asja ei oska hoida, siis öeldakse: „see sinul nagu koera kaelas vorst<sup>1</sup>“ ehk „kavvas krantsil vorst kaalan sais<sup>2</sup>“. „See mees on samuti oma asjaga kinni, nagu vorstisööm ummotsas<sup>3</sup>“ ja „kutsmata külaline, keetmätä vorst<sup>4</sup>“ on iseenesest selged. Sääraseid ütlusi leidub veel rohkesti, kõiki loendada pole siin võimalik.

### Vorsti erinimetusi.

Vorsti nimetusena on levinud üle kogu mandri alasaksa laensõna vorst ja selle liitsõnad: valgevorst, tanguvorst, verivorst, mustvorst, viimane küll üksiknähtusena. Lõuna-Eestis Saarest Peterini räägitakse veel *suurmavorstist* ja *soormavorstist*. Lõuna-Viljandi- ja Lõuna-Pärnumaal on tavaline nimetus *orst*. Olgugi et vorstiraba on laiema levikuga (vt. lk. 123), tuntakse ainult Saardes ja Hallistes *rabavorsti*. Peamiselt seal, kus esinevad mõlemad vorstiliigid, s. o. vereta ja verivorst, eraldatakse neid erinimetusega. Muidu: vorst, tanguvorst jne. tähendavad niisama üht kui teist liiki, vastavalt nende levikule. Eesti keeles tarvitavad sõna vorst juba Stahl ja Göseken<sup>5</sup>. Võru- ja Setumaal, kus vorstid on käänatud kerra, on tarvitatud nimetused *käänus* ehk *käänevorst*<sup>6</sup>. Vorsti erinimetusi vt. kaardil *pilt 68*.

Saare-, Muhu- ja Hiiumaal on vorsti üldiseks nimetuseks *makk*. Arvatavasti Muhust on see nimetus üle väina tunginud mandrile, kus ta esineb Karuses. Hiiumaal vanem sugupõlv tundis ainult haput *makki*, on aga nimetuse *makk* kandnud nüüdsele tanguvorstile ja linna lihavorstilegi<sup>7</sup>. Noorem põlv seevastu tarvitavat juba nime-

<sup>1</sup> E 33770 Jüri.

<sup>2</sup> H I 3, 546(53) Otepää 1891.

<sup>3</sup> KV 14, 239 K.-Jaani.

<sup>4</sup> H II 44, 179(42) Kambja, Krüüdneri.

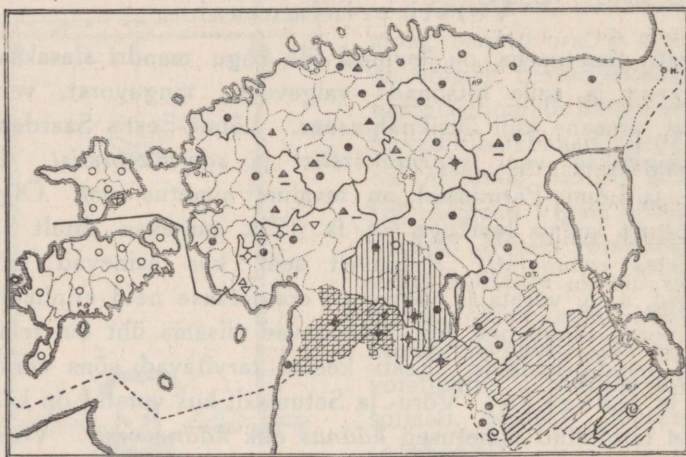
<sup>5</sup> H. Stahl, *Anführung zu der Esthnischen Sprach*, Reval 1637, lk. 132: *wurst / worst/ist*; H. Göseken, *Manuctio ad Linguam Oesthonicam*, Reval 1660, lk. 96: *Wurst / worst/i*; lk. 144: *Blutwurst / werri worst*; lk. 373: *schweis- Wurst (tucetum) werri worst*.

<sup>6</sup> Vrd. M. Heyne, *Das deutsche Nahrungswesen*, Leipzig 1901, lk. 293, märke 58: sõnal põhitüvega *wurs-ti* < *wurd-ti* konkreetse tähendusega drehen, rollen, wenden (vrd. lad. *vertere*), mis säilinud ms. sõnas *wirte, wirtel* (Spinnwirtel), on nüüd vaid veel abstraktne tähendus wenden ja werden; lk. 293: sõna *Wurst* esinevat ainult üla- ja alasaksa keeles.

<sup>7</sup> EKA murdekogust.

tust *vorst*. Analoogiline nähtus esineb S.-Jaaniski, kus vanemale põlvele olevat nimetus *vorst* tundmatu, ka seal olevat nimetus *makk* kandunud üle nüüdsetele *vorstidele* (vrd. lk. 125).

Üle kogu mandri, peale Võru- ja Setumaa, on *vorsti* nimetusena tuntud sõna *mauk*. Põhja-Pärnumaal *mouk*, *moigas*, *moegas*, Lõuna-Pärnu-, L.-Viljandi- ja Valgamaal *mōuk* (üks registreering ka Koe-rust); Harglas esineb *maugis*, Amblas *maukas*. Saartel on kõik



○ MAKK; ● MAUK; ◊ MOUK; ◆ MŌUK; ▲ MOIGAS; ▼ MOEGAS;  
 ⊙ KÄANUS; ▨ ORST; ▩ RABAVORST; ▨▨▨ SUURMAVORST;  
 ▲ MAUK = VERIKÄKK; — MAUK = VERILEIB.

Pilt 68. Vorsti erinimetus.

KV, ERA, EKA andmeil.

vorstid nimetatud *makkideks*, mandrilt aga on mitmelt poolt teateid, et *mauk* on jämevorst, ka umbse soole või mao sisse tehtud *vorst*. *Mauk* on säilinud veel ühenduses *mardipäevaga*: *mardimaugust* räägitakse ka seal, kus harilikus elus on tuntud ainult *vorstid*. Suures osas *mardilauludeski* esinevad sõnad *mardimauk* ja *mauk*.

Ka Göseken tunneb *suhr mauck* (*faliscus*) *grosse Wurst*<sup>1</sup>, Gösekeni järgi toob Wiedemann selle sõna ja seletab, see olevat *verikäkk* ja *vorstipudruga* täidetud *magu*<sup>2</sup>. Rosenplänter'i järgi on *mak* ehk *mauk* suur *vorst* (kõrvaltähendusega *vorstitaoline* *volt krae juures*)<sup>3</sup>. Harjumaal ja mõnes muus lähemas khk. (Märjamaa,

<sup>1</sup> H. Göseken, m. t. lk. 477.

<sup>2</sup> Wiedemann, Eesti-Saksa sõnaraamat, v. 576.

<sup>3</sup> Beiträge zur genauern Kenntniss der ehstnischen Sprache IX, Pernau 1817, lk. 54.

Vigala, Vändra, Anna, Simuna) nimetatakse nüüdki mauguks ka kääki ja verileiba. Hupel juba tunneb verikäki nimetust mauk, kuid Pärnu- ja Virumaalt<sup>1</sup>.

Ka võrdlustes esineb veel sõna mauk, kui tahetakse rõhutada midagi suurt, vorstitaolist, näit.: „Uss on suur nagu mõuk“, või: „Ta on kägaras maas nagu mauk.“

Idapoolses Eestis on sõnal *mauk* (omast. *maugi*) enamasti neis kihelkonnis, kus ta vorsti nimetusena tundmatu, hoopis teine tähendus<sup>2</sup>. Maugiks nimetatakse pikergust viljahunnikut väljal puistatud kõlkarida või sasisid. Pahma puistamisel pannakse põhud *mauki*. Mauk on pikk, umb. põlvini ulatuv põhuhunnik, millest võetakse puuhanguga ja visatakse lakke. Teisi kõrvaltähendusi on märgitud: *mauk* — suutäis<sup>3</sup> (Kadrina), hoop, löök<sup>4</sup> (Puhja), *maukima* ja *moukima* — liialt palju ning ahnelt sööma<sup>4</sup> (Iisaku, Karuse).

Kuusalus on tuntud praegugi vorsti nimetusena *makkar*<sup>5</sup>, Virumaal *makerjas*<sup>6</sup>, kuid Juurus sama sõna (*makerjas*) tähendab rästikut<sup>7</sup>, Äksis aga: paks, rammus<sup>8</sup>; Tormas esineb veel lastemängus sõna *makerg* (vt. lk. 145).

Helle tarvitab *makkarad* ning *makriad*<sup>9</sup>. Hupel mainib haruldusena *makrias*, *makriad* ja *makkarad* Harjumaal<sup>10,7</sup>. Wiedemann toob terve rea kõrvalvorme sõnale *mauk*<sup>11</sup>, milledest tänini tuntud *mõõgas* (praegu *moegas*), *mook* (pr. *mouk*), *makaras* (praegu *makkar*), *makk*, *makerias* (pr. *makerjas*), *moigas*, (pr. *mojgas*), kuid meie päevil ei ole registreeritud *magi*, *makeras* ja *makrijas*.

<sup>1</sup> A. W. Hupel, Ehstnische Sprachlehre, nebst einem vollständigen ehstnischen Wörterbuche, Mitau 1818, lk. 138, 347.

<sup>2</sup> EKA murdekogust.

<sup>3</sup> A. Saareste ja R. Tomson, Lisasõnastiku kolmas jätk, Tartu 1933.

<sup>4</sup> A. Kask ja A. Saareste, Lisasõnastik, Tartu 1930.

<sup>5</sup> EKA murdekogust. Nimetused *makkar* ja *makerjas* on kaardil pilt 68 jäänud märkimata.

<sup>6</sup> Saareste — Tomson, Lisasõnastiku esimene jätk, Tartu 1931.

<sup>7</sup> Kask — Saareste, m. t.

<sup>8</sup> Saareste — Tomson, Lisasõnastiku kolmas jätk.

<sup>9</sup> A. Th. Helle, Kurtzgefasste Anweisung zur Ehstnischen Sprache, Halle 1732, lk. 137: *makkarad*, *makriad* Würste; lk. 331: „Ennam päiwi kui makkaraid, es sind mehr Tage da man essen will (als Würste).“

<sup>10</sup> Hupel, m. t. lk. 136, 629.

<sup>11</sup> Wiedemann, Eesti-Saksa sõnaraamat v. 576.

Kindlasti on sõnad makk ja mauk kunagi olnud laialisema levi-  
kuga. Samatüvelised sõnad esinevad ka muudes läänemere-soome  
keeltes: soome *makkara* — vorst; ingeri *maukki* — sool<sup>1</sup>; vadja —  
*mauttši* ehk *maukki* (viimane nähtavasti ingeri mõjul) — sool<sup>1</sup>;  
liivi *mõuk* — vorst.

Rohkem kui 100 aasta eest juba Rosenplänter soovitab võtta  
tarvitusele soomekeelne makkarak seni tarvitusel olnud vorsi-  
tide asemel<sup>2</sup>.

Gösekenil leidub vöörapärase vorsti nimetuse kõrval veel teine  
sõna *kortz*<sup>3</sup>: wurst (*farcimen*) *worst/i*, *kortz/a*; Blutwurst (*apexabo*)  
*werri kortz/a*; Bratwurst (*botellus*) *grütze wurst/tango kortz*; Met-  
wurst (*lucanica*) *metz kortz*; Leberwurst (*tomaculum*) *max kortz*.  
Rosenplänter<sup>4</sup> ja Wiedemann toovad selle sõna Gösekeni järgi, kuid  
praegusest tarvitusest ta ei ole tuntud.

Kuid teine Gösekenil leiduv nimetus *köverik* (vt. ka Wiedemann)  
on säilinud tänini S.-Jaanis väikese kõvera vorstikese nimetusena<sup>5</sup>.  
Läinud sajandi lõpul *köverik* esineb veel Tarvastus (vt. lk. 122).

Vanematest balti-saksa kirjanikest nimetavad verrega tanguvorsti  
(*Krützwurst*) ja verivorsti (*Blutwurst*) rahvatoiduna Petri<sup>6</sup> ja Bertram<sup>7</sup>,  
nende eestikeelseid nimetusi andmata.

### Vasteid ja võrdlusi mujalt.

Järgnevas olgu lühidalt toodud mõningaid vasteid ja võrdlusi  
käsitletud ainestiku kohta eespool puudutamata jäänud vähemus-  
rahvustelt ja mujalt väljaspool Eestit kasustada olnud allikate põhjal.

Meie vähemusrahvustest rootslased Vormsi saarel tegid vanasti  
jõuluks tanguvorsti käsikivil jahvatatud tangudest<sup>8</sup>. Russwurm  
järgi tehti vanasti vorstid sea- ja lambaverest ning rukkijahust, neid  
suitsutati; Noarootsis, Hiibus ja Vormsis jagati vorsti mardi- ja kadri-  
santidele. Vastlapäevaks pidid tingimata olema vere-jahusegust

<sup>1</sup> P. Ariste andmeil.

<sup>2</sup> Beiträge III, Pernaun 1814, lk. 75—76; vrd. veel *J. Mägiste*, Soome keele  
osa eesti kirjakeele arenemisel, Tervitus lahe tagant, Tartu 1931, lk. 118.

<sup>3</sup> Göseken, m. t. lk. 477.

<sup>4</sup> Beiträge IX, Pernaun 1817, lk. 34: *korts* Wurst Gös. ös. — *Korf* schwed.

<sup>5</sup> *L. Tamm*, m. t. lk. 64. *Köverik* on kaardil *pilt 68* märkimata.

<sup>6</sup> *J. Chr. Petri*, Ehstland und die Ehsten II, Gotha 1802, lk. 88, 90.

<sup>7</sup> Baltische Skizzen, 4. verm. Aufl., Reval 1904, lk. 27.

<sup>8</sup> *T. Gärdström*, Gammaldags julfirande på Ormsö, Budkavlen 1932, lk. 51—52.

vorstid. Räägiti, et keegi naisterahvas, kel seks ajaks polnud ei soolikaid ega magu, olevat vorstisegu suitsutanud vanas villases sukas<sup>1</sup>. Ruhnu saarel tehakse vorsti verest ja jahust, suitsutatakse ja süüakse keedetult<sup>2</sup>. Vorstideks ruhnulased tarvitavad sea- ja lehma-soolikaid. Võetakse mistahes kodulooma verd, segatakse soolaga, pannakse seisma ja tarvitatakse enamasti vorstideks<sup>3</sup>.

Rootsis tuntakse valget ja verivorsti jõulutoiduna, kuid piiratud maa-alal; valget vorsti Rootsi läänerannikul (Södermanland, Östergötland), verivorsti Sise-Rootsis (Värmland, Närke, Dalarna, Norrland) ning Ojamaal<sup>4</sup>. Lääne-Värmlandis söödi verivorsti või kääki viimasel esmaspäeval enne paastu ja seda päeva nimetati vorstiesmaspäevaks<sup>5</sup>. Värmlandis tunti ka sissesoolatud ja enne tarvitamist hapendatud verivorsti<sup>6</sup>. Vorstipudruks tarvitati peamiselt seaverd ja rukkijahu või ka odratangu. Tarvitati peeni ja laiu sooli ja maonahast või linasest riidest õmmeldud kotikesi<sup>7</sup>.

Verivorsti ja verisuppi põhjapõdra värskest verest söövad Rootsi laplased<sup>8</sup>.

Vanasti valitsenud ka Rootsis ja mujalgi Põhjamaal arvamine, et looma hing olevat selle veres, ja sel põhjusel on verd põlatud<sup>9</sup>.

Soomes tapeti koduloomi sügisel, verd hoiti alal, et talvel teha verivorsti<sup>10</sup>. Lähemaid teateid nende kohta leidub ainult Häimest<sup>11</sup> ja Turu saarestikust<sup>12</sup>. Hämes tehti vanasti verivorsti rukkijahust või kaeratangudest ja rasvalisandiga, täideti maonahast õmmeldud kottidesse või vorstisarvega sooltesse, küpsetati ahjus õlgedel; vorsti lõigati ka tükkideks ja keedeti rasvaga vee sees vorstisupiks. Üldiselt veretoitu palju ei söödud.

<sup>1</sup> *C. Russwurm*, Eibofolke II, lk. 53, 104.

<sup>2</sup> *E. Klein*, Runö, Uppsala 1924, lk. 230.

<sup>3</sup> EA 7, 589 (*F. Leinbock*).

<sup>4</sup> *H. Celander*, Nordisk jul I, Stockholm 1928, lk. 177 ja 99.

<sup>5</sup> *N. Keyland*, Svensk allmogekost I, Stockholm 1919, lk. 219.

<sup>6</sup> Sama, lk. 58, 60, 163.

<sup>7</sup> Sama, lk. 58, 61, 163 ja 59: pld. 2 ja 3.

<sup>8</sup> *O. Elgström*, Karesuandolapparna, Stockholm 1922, lk. 225, 229—230.

<sup>9</sup> *D. Arill*, Själen och blodet, Folkminnesstudier tillägnade H. Celander, Folkloristiska Studier och Samlingar II, Stockholm 1926, lk. 64.

<sup>10</sup> *U. T. Sirelius*, Suomen kansanomaista kulttuuria I, Helsinki 1919, lk. 312.

<sup>11</sup> *S. Koponen*, Vanhasta kotitaloudesta Etolassa, Kotiseutu II, Helsinki 1930, lk. 160.

<sup>12</sup> *E. Jänne*, Rymättylän vanhanalkaisesta ruokataloudesta, Sanakirjasäätiön toimituksia II, Helsinki 1931, lk. 14—38.

Turu saarestikus tarvitati verivorstiks ainult laiu sooli ja lamba-  
magu. Vorstipuder koosnes verest, veest ja rukkijahust. Peoga  
täideti, tikuga kinnitati, küpsetati leivaahjus õlgedel ja kapsa- või  
kaalilehel. Pärasoolika vorst sai loomatapjale. Sealsamas tuntakse  
ka valget vorsti. Odratangu ja hakitud liha segu täidetakse sarvega  
peentesse loomasooltesse ja kinnitatakse tikuga rõngaks. Neid  
söödi värskelt, soolatult (pandi soolveesse seisma kogu talveks,  
tarbe korral võeti, keedeti vees ja küpsetati) ja suitsutatult. Suitsu-  
vorsti pudrule lisati ohtrasti juurde liha ja kartuleid.

Karjalasse on vorstid (*makkarat*) siirdunud Lääne-Soomest<sup>1</sup>  
(vrd. teated Eesti-Ingerist lk. 116).

Kogu Lätis on tuntud verivorst (*asiņu desa*),  
mille koostis umbes sarnane meie omaga; otsad seotakse  
kinni rõngaks. Tuntakse ka valget tanguvorsti (*putraimu desa*)  
end. Kuramaa alalt, kuid ka Keska ja Loode-Lätist<sup>2</sup>. Lähemad teated  
kummagi liigi leviku kohta puuduvad. Vanasti vorstipuder  
täideti sooltesse pajuvitsast võru abil ja seoti niidiga otsad  
kinni<sup>3</sup>. Vorstid küpsetati ilma pannita ahjupõrandal ja  
anti mardipäeval lõunalauale<sup>4</sup>.



Pilt 69. Vorsti-  
rõngas „tuõigəz“,  
Liivi. ERM,  
B 18:28.  
Mõõt 1/2.

Liivlased tunnevad vanast ajast 3 vorstiliiki: veri-  
vorsti (*suorməd-mõuk*), lihavorsti (*võza-mõuk*) ja  
maksavorsti. Vanasti vorstid täideti kasetohust toru-  
kese ehk ringi (*tuõigəz*) läbi (pilt 69), mis võeti aiast mesipuude  
katusest ja peale tarvitamist visati tulle<sup>5</sup>. Tangudest ja lihast keede-  
takse valget või verivorsti mardipäevaks ja süüakse mardiohtul<sup>6</sup>.  
Tuntakse ka suorma-vorsti, mis on tehtud rasvaga segatud toretest  
tangudest<sup>7</sup> (vrd. „kaameke“ lk. 125).

Ühes esimesist balti-saksa kokaraamatuist läinud sajandi algu-  
sest leiame retsepti, mis vastab meie verivorstile<sup>8</sup>. See raamat olevat

<sup>1</sup> I. Manninen, Karjalaisten ruokatalous, Karjalan kirja, Porvoo 1933, lk. 446.

<sup>2</sup> Adolfs Karnups, Riia.

<sup>3</sup> A. Bielenstein, Die Holzbauten und Holzgeräte der Letten I—II, St Petersburg — Petrograd 1907—1918, lk. 278, pilt 228.

<sup>4</sup> K. Pāvuliņa, Latviju raksti, Krustpils, lk. 137—138.

<sup>5</sup> F. Leinbock, Liivi etnograafia (käsikirjas), lk. 443—444.

<sup>6</sup> Sama, lk. 493—494, 506.

<sup>7</sup> Sama, lk. 45.

<sup>8</sup> Lievländisches Koch- und Wirthschaftsbuch, 5. Aufl., Riga 1828, lk. 75.

koostatud vastavalt meie maa ainetele ja maitsele, kuna selle ilmu-  
miseni tarvitusel oli tuntud rootsi kokaraamat saksakeelses tõlkes,  
mille kohta dr. Bertram ütleb, et Christina Warg olevat Eestimaal  
vähemalt 150 a. kauemini valitsenud kui Rootsi kuningad<sup>1</sup>. Ka main.  
rootsi raamat tunneb verivorsti, kuid tangusid asendavad rukkijahud  
ja taigen on tehtud õlle sisse, kuna aga valge vorst sisaldab maksa  
ja rosinaid<sup>2</sup>.

Põhja-Saksamaal tuntakse meie verivorstiga sarnanevat „musta  
lambavorsti“ ja „musta vorsti“<sup>3</sup>. Kõik muud saksa verivorstid, nagu  
balti-saksa omadki, aga erinevad täiesti meie omadest oma koosseisu  
poolest, sisaldades peamiselt kas verd ja liha, verd ja jahu, maksa  
ja väga mitmesuguste maitseainete kõrval rosinaid jne. Verivorsti  
tuntakse ka Belgias<sup>4</sup> (*boudin noir*), Prantsusmaal ja Inglismaal;  
Belgias ka valget vorsti<sup>4</sup> (*boudin blanc*), kuid lähemad andmed  
nende valmistamise kohta puuduvad. Vastavad andmed puuduvad  
ka Leedust ja Poolast. Kogu Ungaris süüakse verivorsti (*véres  
hurka*), meie omast aga täiesti erineva koostisega. Vürfliteks löi-  
gatud sai küpsetatakse pruuniks ja segatakse värske seaverega, sellele  
lisatakse pipart, soola ja vorstirohtu. Segu täidetakse sooltesse,  
neid kinnitatakse alati tikuga. Vorstid keedetakse ja praetakse enne  
sõmist. Verivorsti valmistatakse seal peamiselt talve algusel, looma-  
tapmise hooajal<sup>5</sup>. Meie idapoolsetest naabritest suurvenelased verd  
toiduna ei tarvita, selle sõmist on peetud patuks, küll aga valge-  
ja väikevenelased valmistavad verivorsti<sup>6</sup>.

Vanad kreeklased juba tundsid verivorsti. Esimesi teateid neist  
leiduvat Odysseias<sup>7</sup> (rasva ja verega täidetud kitsemagu praetult).

Teatavasti juutidele on veretarvitamine keelatud. See vanatesta-  
mendiaegne keeld kandus üle ka kristlikule kirikule. Mitte ainult  
selle algajal, vaid ka hiljemini veel on kirik mõne sajandi kestel sel-

<sup>1</sup> Bertram, m. t. lk. 305—306.

<sup>2</sup> Christina Warg, Schwedisches Koch- und Haushaltungs-Buch aus dem  
Schwedischen übersetzt. Nach der 9. Aufl. des Originals von neuem übersehene,  
verb. und verm. 4. Aufl., Leipzig 1805, lk. 391—393.

<sup>3</sup> W. Bomann, Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen,  
Weimar 1927, lk. 197; vrd. veel E. Kück u. H. Sohnrey, Feste und Spiele des  
deutschen Landvolks, 3. Aufl., Berlin 1925, lk. 247—248, ja Heyne, m. t. lk. 294.

<sup>4</sup> Enqêtes du Musée de la Vie Wallone I, Liège 1927, lk. 291—292.

<sup>5</sup> Ernö Koch, Tallinn (pärit Ungarist).

<sup>6</sup> Dm. Zelenin, Russische (ostslavische) Volkskunde, Berlin u. Leipzig 1927, lk. 116.

<sup>7</sup> Meyers Grosses Konversations-Lexikon XX, 6. Aufl., Leipzig u. Wien 1909, lk. 777.

lele keelule alistunud<sup>1</sup>. Nii olevat keisriaegses Roomas verivorstid tuttavad olnud, muist neist Galliasse toodud<sup>2</sup>, kristlastele olnud nende söömine aga keelatud<sup>3</sup>. Vana kirik olevat vorstitegemist kui paganakommet keelanud. Keskajal seevastu kanti pidulikkudes rongkäikudes pidu- ja pühapäeva hiilguse tõstmiseks hiiglasuuri vorste, näit. Braunschweigis 800 küünra pikkust, veel 1701. a. Königsbergis isegi 2000 jalga pikka vorsti<sup>4</sup>.

Verivorst arvatakse olnud olevat eelistatud toiduks juba indo-germaani ürgajal<sup>5</sup>.

Nagu juutidele, nii on ka muhameedlastele veresöömine usulistel põhjustel koraani järgi keelatud<sup>6</sup>.

Kokkuvõttes näeme, et verivorsti, väiksemal määral valget vorsti, tunnevad kõik meie naabrid, peale venelaste, ja kaugemadki rahvad. Meil on ta arenenud väga ühtlaselt veri-tanguvorstiks, mida pole saanud mõjustada linna kokaraamatud oma väga erinevate lisanditega. Verivorst haarab järjest enda alla alasid Põhja- ja Ida-Eestis, kus seni valitses valge vorst, taganenud selle viimase ees on ta vaid Hiiumaal, kus usulistel põhjustel on loobutud vere söömisest. Hapu makk on välja suremas mitte ainult meil, vaid ka Soomes ja Rootsisis.

Eespool-kirjeldatud rahvapäraste vorstiliikide täpsamat vanust meie maal määrata pole kasustada olnud materjali põhjal võimalik.

Vere tarvitamine söögimajanduses ning vorstivalmistamine on lähedalt seotud koduloomade kasvatamisega, seetõttu arvatavasti ka meie maal ammuselt ajast tuntud, kas juba paganuse ajal, seda ei ole teada. Igatahes ristiusk XIII s. läänest tulles ei võinud takistada veretarvitamist, kui see siis juba tuttav oli. Nähtavasti kreeka-katoliku kiriku mõju ses mõttes on olnud kestvam. Meie aja verepõlgamine usulistel kaalutlustel on uuem nähtus ja selle põhjuseks väga mitmesugused lahkused. Verepõlgamine vanema põlve usklikel näib kindlasti olevat mõjustatud herrnhuutide liikumisest ja selle vahelduva intensiivsusega teotsemisest ja levikust meie maal, alates XVIII sajandist.

*H. Kurrik.*

<sup>1</sup> E. C. A. Riehm, Handwörterbuch des Biblischen Altertums I, Bielefeldt und Leipzig 1884, lk. 193.

<sup>2</sup> M. Heyne, m. t. lk. 293.

<sup>3</sup> H. Blümner, Die römischen Privataltertümer, München 1911, lk. 175, märke 5.

<sup>4</sup> Meyers Konvers.-Lexikon, lk. 777.

<sup>5</sup> O. Schrader, Reallexikon der indogermanischen Altertumskunde II, Berlin u. Leipzig 1929, lk. 669.

<sup>6</sup> Riehm, *ibid.*

## RÉSUMÉ.

*H. Kurrik*, assistante au Musée National Estonien. — Les boudins (p. 112—154).

Un mets populaire des plus répandus en Estonie est le boudin. On en distingue trois différentes sortes: le boudin blanc, le boudin noir et le boudin fermenté.

Les matériaux de ce travail ont été fournis par les réponses que les écoles primaires ont faites au V-e questionnaire ethnographique, par celle qu'a fait au VIII-e questionnaire le réseau de correspondants du Musée National Estonien, par les Archives Ethnographiques du Mus. Nat. Est., les Archives du Folklore Estonien et les Archives de la Langue Estonienne.

L'auteur donne un aperçu sur les différentes sortes du boudin, sur leur expansion.

Le boudin blanc se fait avec du gruau bouilli préalablement; on y ajoute du lard ou de la viande cuits et hâchés et de la graisse. On l'assaisonne avec des épices, du sel, du poivre, de l'oignon, de la marjolaine, etc. Pour le boudin noir on ajoute du sang à cette bouillie. Le sang de presque tous les animaux domestiques, parfois celui de la volaille est employé dans l'alimentation populaire. Pour les boudins on préfère pourtant le sang de même que les boyaux du porc. On farcit avec la pâte décrite plus haut des boyaux et on les cuit (*fig. 65*). Avant d'être servis les boudins sont rôtis (*fig. 66*).

Le boudin blanc est connu surtout au nord de l'Estonie, tandis que le boudin noir se mange partout, surtout au sud (*fig. 53—55*). Ce sont les vieilles personnes très religieuses, les membres de sectes qui refusent de manger du sang, disant que c'est l'âme de l'animal qui est dans le sang.

Le boudin fermenté va se perdant. Ce n'est que la vieille génération qui s'en souviennent encore, de même son expansion est limitée. On ne le connaît plus que dans l'île Hiiumaa. Il se faisait avec de la farine de seigle ou d'orge, mêlée avec du sang. On laissait fermenter cette pâte avant de l'introduire dans les boyaux. D'autre part, on laissait les boyaux remplis fermenter quelque temps avant de s'en servir.

Vient une description minutieuse de la préparation des boyaux (fig. 56), du sang, de la fabrication du boudin (fig. 63), de tous les instruments employés pour cela (fig. 57—62, 67), de la distribution du boudin, p. ex. aux bergers, aux pauvres, aux voisins et parents etc. On énumère aussi les fêtes religieuses et familiales, dont les repas comportaient du boudin. Pour Noël surtout nulle part le boudin ne manquait.

Les multiples croyances et usages populaires qui ont rapport au boudin s'entremêlent avec toute la description (fig. 64, 67). Pour conclure vient ensuite un petit aperçu sur l'étymologie du mot boudin (fig. 68), et sur l'apparition des mêmes types de boudins ailleurs, chez nos voisins surtout, d'après la littérature qui nous est accessible.

#-12