

VANAMÕISA KÜLA LUGUSID

**Helene Grabi (sünd. Palm) mälestused
Helle Koppeli (sünd. Grabi) täiendustega**

**Tallinn ja Vanamõisa
2006-2009**

SISUKORD

	Lk
Sissejuhatuseks	3
Mälestusi mõnest Saue valla külast	5
Vanamõisa küla	5
Piiri küla	8
Mäe küla	11
Mõnedest Vanamõisa küla taludest	13
Kupja	13
Kopli	13
Õismäe	19
Männiko	19
Lepiku	20
Tuuleveski- Veskimäe	20
Igapäevane külaelu ja tööd	22
Talupere toidulaud	26
Põllupidamisest	31
Küla seltsielu	34
Meenutusi kolhoosiajast	37
Mälestuskilde	39

SISSEJUHATUSEKS

Minu emapoolne vanaisa Hendrik (ka Hindrek, Indrek, 1865-1928) on pärit Saue valla Vanamõisa küla **Vainu** talust, kus elasid tema lihased vanemad Toomas ja Juuli (sünd. Palm) Meenkov. Peres oli veel vanem õde Leenu (hiljem Eichwald, Preediku talu perenaine). Pärast Toomase varast surma abiellus Juuli tema noorema venna Hindrek Meenkoviga, perre sündis poeg Kustas. Hindrek Meenkov asus oma perega elama **Kupja** tallu ja vanaisa poolvennast Kustasest sai hiljem Kupja talu peremees. .

Kuna tol ajal oli seadus, et ainukest poega ei võeta sõjaväkke, lapsendati Hendrik tema ema venna Kustas Palmi lapsetusse perre ja nii sai meie vanaisa perekonnanimeks tema ema neiupõlvenimi Palm.

Hendrik Palm rajas oma kodu Vanamõisa küla **Kopli** tallu, ostes maid Reinu ja Preediku taludelt. Abiellus ta Keila Korvi-Allikult pärit Liisa Ornoga. Sellest abielust sündis 3 last. Pärast Liisa surma abiellus Hendrik Jälgimäe Rehemäelt pärit Kristiina Oltorpiga (osa tema perekonnast eestistas nime hiljem Orusaareks). Perre sündis veel 10 last, nende hulgas esimese tütrena minu ema Helene Palm-Grabi (1907-1992).

Minu isapoolse vanaisa August Krabi (ka Krabbi/ Grabbi/ Grabi, 1863-1945) esivanemad on teadaolevalt pärit Juuru kihelkonnast Kaiu kandist. 1922. aastal tuli August Krabi oma naise Amalie Marie (sünd. Arakas, 1874-1959) ja 4 noorema lapsega endise Vanamõisa mõisa riigistatud maadel moodustatud **Tuuleveski** tallu rentnikuks. 1935. aastal, kui Eesti Vabariigi Põllutöoministeerium pani renditalud müüki, ei olnud vanaisal piisavalt raha (nooremad lapsed olid veel väikesed) ja nii andis ta koha ostuõiguse minu isale Villemile, kes sel ajal juba omil jalgel seisis. Tegelikult majandas talu edasi vanaisa, samal ajal kui isa töötas Pääsküla jõel asuvas, proua Irma Güntherile kuuluvas **Koru** vesiveskis rentnik-möldrina (1933–1941). Korul abiellusid isa ja ema 1934. aastal ja ka mina olen seal 1939. aastal sündinud. Korult olime sunnitud lahkuma 1941. aasta juulikuul viimastel päevadel, kui veski võeti sõjaväe käsutusse ja hiljem tulevahetuse käigus maha põles.

Seejärel asusimegi elama Tuuleveskile, mis tol ajal kuulus Piiri küla koosseisu. 1949. aastal moodustati külas "Võitluse" kolhoos, mille liikmeks isagi astus, kuid lahkus sealt 1950. aastal. Ema töötas algul kolhoosis arveametnikuna ja hiljem lühikest aega ka Saue külanõukogus. Emagi lahkus kolhoosist ja asus elama Tallinna 1955. aastal. Tuuleveski elumaja kasutab minu pere siiani suvekoduna.

Ema pani oma mälestusi kirja alates 1984. aastast, kui tal pärast vabanemist minu kolme lapse hoidmisest tekkis rohkem vaba aega. Soov selleks oli tal tekkinud oma sugupuu koostamise käigus. Ainet oli ta kogunud juba varem ja kasutanud seejuures ka oma noorema õe Helmi Kaberi ning vendade August, Eduard ja Arnold Palmi mälestusi, samuti vanima venna Heinrichi laste Lembit ja Aino Palmi abi.

Lisaks põlvnemisandmetele pani ema kirja ka noorpõlvemälestusi, iseloomustades kolme küla talusid ja nende elanikke, kirjeldades tollaegset külaelu, kombeid, tähtpäevade tähistamisi, pere toidulauda, külanoorte kooskäimisi jms. Loomulikult on see kõik läbi põimunud perekonnalooga ning ema mälestustega lähematest ja kaugematest sugulastest. Mõnikord jõuavad meenutused välja nende kirjapanemisaega.

Minu tütar Liina Koppel (nüüd Abram), õppides Tallinna 32. Keskkooli ajalookallakuga klassis, kirjutas vanaema mälestused esimest korda ringi, lisades juurde üht-teist suuliselt räägitut, mõned hoonete plaanid, samuti sugulaste fotosid ning joonistas välja ka sugupuu.

Aastatel 1993-1994, juba pärast ema surma 1992. a. detsembris, leidsin temast jäänud paberitest palju lisamaterjali. Võtsin siis ema mälestused omakorda käsile ja trükkisin need arvutikirja. Siintoodu on osa tema mälestustest. Lisasin asjakohaseid fotosid meie pere albumitest ja mõned skeemid taluõuede- hoonete kohta.

Järgnevate lugudega tutvujal tuleks arvesse võtta, et tegemist on kirjutisega, mis tugineb ainult mälestustele, mitte aga dokumentaalselt kinnitust leidnud faktidele. Inimese mälu aga pole kaugeltki eksimatu, sellepärast võib leiduda üksikuid faktivigu, mis aga ei tohiks oluliselt vähendada kirjapandu väärtust.



Helene ja Villem Grabi 1970. aasta paiku

Helle Koppel
Tel 6773116, 5244259
E-post: hellekoppel@hotmail.ee

MÄLESTUSI MÕNEST SAUE VALLA KÜLAST (umbes aastaist 1920 kuni 1960)

VANAMÕISA KÜLA

Vanamõisa küla asub Saue jaamast õhtu poole. Külla viis raudkivist aiaga piiratud lai tee, millelt hargnesid Pühaküla ja Lehmja teed. Talumajad asusid kahel pool teed, põllud- heinamaad kaugemal. Majade ümber puuviljaaiad, sirelihekid, küla keskel vainu, kus vanasti asunud kiik ja selle ümber tantsuplats.

Kui jaama poolt külla minna, asuvad kahel pool teed majad, üks neist Herbert ja Leida Plessi ja Aino ja Uno Tamme elukoht. Teine kuulus Johannes ja Johanna Piinile ja nende lastele Miraldale, Gerdale ja Haraldile. Maja juures asus ka hiljem eraldi ehitatud meierei hoone. Esimene ja teine maja on ehitatud **KESKKÜLA** talu põldudele.

Esimese talumajana oli **HANSU**, mille peremeheks on aja jooksul olnud Hans Libliku vanemad koos perega, siis Semiskarid ja nende tütar Felitsa, rentnikuna perekond Kütnerid.

KESKKÜLA talu olnud Piinide pärisomand, kuid müüdnud edasi Kustas ja Liisa Plessile, kelle peres kasvasid Elviine, Loviise, Lisette, Eduard, Herbert, Elmar. Elmar oma abikaasa Mariega ja poeg Hansu perega elavad praegugi seal.

REINU ehk **VÄLJAREINU** pererahvaks olid Jakob ja Liisa Seljamäed, kellest sirsusid Helene Niinepuu (minu ristiema), Elise Viidu ja poeg Johannes. Peale vanemate surma koht poolitati. Vanatallu jäi elama tütar Elise Viidu oma poja Ülo ja tütre Annega; poeg aga ehitas uue talu **KASEMÄE**, perenaiseks Alide ja peres tütred Maarja ja Eha.

KÄRNERI talu omanikud olid Jüri ja Juula Pardid (meie vanaema sugulased). Nende lasterikas pere: August, Julius, Herman, Rudolf, Voldemar, Pauline ja Hilda. Peale Jüri- Juula surma koht poolitati Pauline- Priidik Reinu ja Rudolf- Pauline vahel. Vanatallu jäid elama Rudolf- Pauline ja nende tütred Vilma ja Milvi. Pauline ja Priidik Rein ehitasid uue maja, nende perre sündis tütar Ilse.

UUETOA talu kuulunud Harnaki nimelisele peremehele, kellelt selle ostis Marie Kullerkann, kes elas majas koos emaga, oli suur sea- ja kapsakasvataja, rahvasuus kutsuti “kapsa- Mari”, tarvitanud palju abitööjõudu, loeti kulakuks. Majas oli hiljem kolhoosi kontor.

Teisel pool vainut oli Mart ja Tiina Meekovile kuuluv **VAINU** talu, kus sirsusid tütred Johanna, Magda, Ida ja kohapärija Voldemar koos abikaasa Dagmari, tütre Tiina ja poeg Reinuga.

ALLIKA oli üks meie küla kehvemaid talusid. Selle pererahvas (kellel oli palju lapsi, osa neist linnas elamas) kannatanud alati loomatoidu puudust, nii et kevadel küüni katusedki ära söödetud. Halvasti haritud põllud ja võssa kasvanud heinamaad andnud

vähe saaki. Peale vanemate surma poolitasid pojad koha: Vanatalu maja saanud poeg Antonile, poeg August ehitas uue elumaja Uustalu, nais Reeda – väga tubli ja tööka Saaremaa neiu. Neil kasvasid kaks tublit poega, kellele võimaldati hea haridus. Vend Anton suri varsti ja tema osa pärisid õed Emilie Laanep poeg Lembituga ja õde Pauline Uulma.

Kohe üle tee Allikuga kohakuti oli **LODI** talu, mille pererahvaks Mihkel ja Anna Piin. Nende lapsed surid peaaegu täiskasvanutena tuberkuloosi, ainult kõige noorem poeg Oskar jõudis meheikka, kosis naiseks Malle ja neile sündis tütar Aasa. Kuid selle mehe viis ära sõda igaveseks.

Päris tihedalt küla keskel asus **PÄRTLI** talu, mille peale vanarahva surma pärisid tütar Alide ja poeg Richard, kes ka talu poolitasid: Alide jäi vanatallu, suri varakult ja koht müüdi, selle uueks omanikuks sai Anna Pärismaa poeg Mihkliga. Richard ehitas heinamaa servale Uue- Pärtli.

MIKU talu peremees oli Kaarel Kruusverk, kellel minu mälestuste ajal oli perenaiseks väga uhke tütar Johanna, kuna vanem tütar Marie Reiman elas Keilas. Mikule tuli koduväiks August Marjamaa ja peale Kaarli surma müüdi vanatalu hooned ja ehitati põllu ja heinamaa piirimaile uued moodsad majad- laudad.

Miku naabriks oli **VANAREINU** ehk **KALJAPULGA**. Selles peaaegu ühes tükis talus olid pererahvaks Mihkel ja Pauline Piin ja truuks abiliseks peremehe õde Elise tütar Lindaga. Pererahval olid pojad Voldemar, Heinrich, Erich, Arnold ja tütar Leida. Selles peres elati jõukalt, lastele võimaldati keskharidus. Mihkel ise oli vallavanemaks, oli kooli lastevanemate komitees. Siit oli pärit ka minu onunaine.

KUPJA, meie vanavanemate kodu, kus kasvasid meie isa, tädi ja onu. Selleski peres oli palju lapsi: Elise, Pauline, Heinrich, Gustav, Marie, Amanda, Julie, Elfride, Voldemar ja Alma. Selles majas oli pererahval Kustas ja Pauline Meenkovil palju rõõmu, kuid ka palju muret, leina ja valu. Talu oli üks ilusamaid Vanamõisa küla talusid, kus maad olid peaaegu ühes tükis (ainult tükk karjamaad asus Aru peal küla karjamaadel), väga viljakandev, põllud lõuna poole veerjad. Siin osati hästi tööd teha, sest poeg Heinrich oli Jäneda Põllutöökooli haridusega. Vanemate vananedes eraldati teisele pojale Gustavile tükk maad koplast, kuhu ta ehitas väikese mugava majakese oma naisele Selmale ja tütrele Helgile, kes aga varakult suri, jättes vanemate kasvatada tütre. Kupja talus aga elab praegugi Heinrich koos varasurnud õe Elfride tütre Signe, tema mehe Toivo Niidu ja tütreaga. Nüüdseks on ehitatud uus elumaja.

Külalast eemal põldude ja heinamaa piiril seisab **PÕLDE** talu: väikesed hooned, üks väiksemad talusid külas, mille omanikud – juba eakad inimesed- müüsid Mart ja Liisa Lessepile. Neil olid tütred Helene ja Emilie ning poeg Eduard, kes pärast vanemate surma oma naise Marie ja tütre Lindaga sinna elama asus.

Külakeskusest eemal, põldude ja heinamaade äärel asusid siis meie sünnikodu maad, mis olid kokku ostetud Reinu ja Preediku talu põllu- ja heinamaadest. Kodu oma iluga, kasemetsaga, õitsvate sirelite ja viljapuudega. Kodu, meie ema- isa rõõmude- õnne- kurbuse ja valude koht. See meie kodu **KOPLI**, kus peale oma suure pere leidis peavarju ka suvine lambakarja hoidja, talvel peredes kordamööda ööbiv Lamba- Juhan või onu Maanus, kel puudus oma kodu ja ka mõistus selle loomiseks. Mäletan,

kuidas ta rehetoa ahju paistel korve punus ja laulu ümises. Sellest hulkurielust päästis varajane surm.



Palmide pere Kopli õuel 1929. aastal

Koplist õhtu poole heinamaadel asus Tallinnas lilleäri pidava Reisbergi vastrajatud kasvumaja, lilleaed ja elumaja. Mäletan neid uhkeid saksu ja olin alati hirmul, pelglik, kui nad jaamast tulles meie õuest läbi läksid. Seal **NURME** talus töötas palju inimesi aednikena ja töolistena. Kui Reisberg suri ja naine jäi üksi, lakkas äritegevus. Naine andis maad rendile, pärast omaniku surma sai rentnikest Leo ja Anna Irulast Nurme talu päriselanike pere, kus kasvasid nende pojad Ronald ja Harri. Harri pere elab praegugi seal ja Harri töötab sovhoosi metsnikuna. Nurme talu väike suvimaja oli sõja alguses ajutiseks koduks meie ja minu õe Helmi perele.

Ja Kopli vastas üle raudtee asuvas **ÕISMÄE** talus elab senini meie noorim vend Arnold oma virga naise Ellaga, kelle peres on pojad Mati, Tõnis, Anti ja tütred Aita ja Tiiu.

Õismäe kõrval asuvas **ALSOKA** majas, meie isa esimeses iseseisvalt oma kätega rajatud majas elas kaua aastaid perekond Alsoka, Jüri ja Anna koos poegade Johannese, Eduardi, Augusti ja Voldemariga. Peale vanemate surma müüsid pojad maja võõrastele.

Keila maantee ääres asub **KÕRTSU** talu, milles elasid väga usklikud Kustas ja Marie Tombakid oma tütarde Helene ja Mariega ning poeg Johannesega. Peale isa surma sai kohapidajaks poeg, tõi perenaiseks Hilda, kellega sündisid tütred Helve ja Tiia Toomsalu. Johannes sai õnnetult surma, Hilda abiellus uuesti, sellest abielust sündis tütar Liivia Lootus.

Ja natuke maad Aru tammiku poole minnes otse Keila maantee ääres **MIHKLI** talu, mille pererahvaks olid saksikud Tasmutid, mees kauaaegne vallavanem (lahkusid Saksamaale). Siis asusid sinna elama Valve Allas- Hurm oma perega. Valve elab seal praegugi oma ema Marie Külmallikuga.

Ja siis viimasena otse maantee kaldal **PREEDIKU** talu, kus elas meie tädi Leena oma perega.

Nii ongi loetletud kõik talud, mis kunagi kuulusid Vanamõisa küla alla. Nüüdseks on sellest saanud Lenini- nimelise Nädissovhoosi Alliku osakond.

PIIRI KÜLA

Pärast Vanamõisa mõisa riigistamist eraldati mõisa maadest 1920. aastatel asunduskohad, mille perepidajateks said endised mõisa töölised, kuid maid jagati ka väljapoolt tulnuile. Talunimedeks said kohalikud nimed.

MÕISA süda koos hoonetega anti tollaegsele kõrgemale sõjaväelasele Pulleristile, kes aga selle müüs lihunik August Adrale. Tema pidas kohta võõra tööjõuga, kuna peale oma isa- ema tal peret ei olnud. Sai kulaku tiitli ja pärast asumiselt naasmist elas surmani oma majas, olles sovhoosis piimavedajaks.

Endise moonakamaja omanikuks sai mõisatöeline Aamann, kelle perekond – naine ja tütreid ning poeg elasid kolhoosi ajalgi seal. Nüüd on lapsed laiali ja hoone varemetes.

Otse mõisa peahoone vastas asuvasse abihoonesse asus elama moonakas Tulbi vanapere koos tütar Elleniga. Hiljem müüsid maja Paul ja Elise Sirule, kel peres tütar Alma ja pojad Elmar ja Paul. Maja asus endise mõisaaia sees ja nimeks oli **AIDA**. Aias kasvab väga palju kreegipuid.

Endisse sepikotta ehitas sepp Mart Pikmann väikese toa ja lauda. Maad oli väga vähe, loeti käsitöölise kohaks. Selle **SEPA** talu päris poeg Juhan oma naise Johanna ja poeg Hannelega.

Natuke edasi, otse põllu veerele ehitas endine kubjas Leito oma perele väikese mugava maja, mille vanemate surma järel päris ainuke tütar Ida abikaasa Voldemari ja poeg Joeliga. Voldemar ja Joel Kurg (keda abikaasa ja tütar leinama jäid) surid mõlemad noortena.

Mõisa peatee ääres asusid reas Johannes ja Pauline Valdami **LAO** talu, edasi Villem Valdami **REHE** ja päris Keila maantee ääres Aleksander Valdami talu, millele kõigile on uued omanikud saanud.

LAO talus elab Riina (Irene) ja Voldemar Tammiste pere, **REHE** talu uus omanik on Villem Piin ja Aleksander Valdami koht on vahetanud mitu omanikku. Eelviimaseks omanikuks oli minu mehevenna Juliuse esimene naine, kes koha müüs Anu Morellile ja Ida Jasminile. Anu Morell elab seal praegugi, kuid surnud kaasomaniku Ida Jasmini osal on uus omanik.

Suure põllu ääres asus **VÄLJA** talu, mille esimesteks omanikeks olid Johannes ja Hilda Rentslid. Hiljem olid selle omanikeks Alide ja Aleksander Arumel. Praeguseks lagunenud, ruumides on sovhoosi heinad.

Siis päris raudtee ligidal on **SAUEAUGU** talu, mille omanikeks oli Hans Semiskar oma töökate perenaistega – tütarde Maali, Elfride, Alide ja Hildaga ning poeg Hugoga, kes II Maailmasõtta kadunuks jäi. Peale pererahva surma müüdi hooned äravedamiseks.

Saueaugu naabriks oli heinamaa serval väike **KASESALU** maja, mille omanikeks perekond Krist. Vanemate surma järel sus sinna elama vanem poeg Hugo oma naise ja poeg Ennuga. Praegused elanikud ehitavad väga uhket elamut.

Uue Keila maantee ääres asub Jakob Mugamäe ja tema perekonna eluase. Perepoegadest Johannesest, Voldemarist ja Arturist ega tütardest Almast, Hildast ja Leidast ei saanud isakodu hoidjaid, nüüd elavad seal võõrad.

Üle raudtee, karjamaade keskel endises teomajas elas perekond Lindmannid, kelle arvukast lasteperest jäi sinna elama poeg Artur oma naise Alide ja lastega. Vanasti elas seal metsade keskel vist mõisa metsavaht, sellest siis talu nimi **METSAVAHI**.

Ning naabruses väike **NURGA** elumaja- laudaga, mille omanikeks Aleksander ja Marie Palm. Vaiksed, rahulikud, töökad väikemaapidajad, kelle peres kasvasid poeg Endel ja tütar Hilja, kel mõlemal kutseharidus.

Tagasi tulles üle raudtee on vastas puuehitis, mille püstitasid siia Endel ja Hilda Inglise. Peres kaks tütart ja hiljem Hildal ka poeg Meelis.

Ja veel edasi Keila maanteele minnes jõuame Reinbergide majani. Hans ja Marie Reinbergide, endiste õpetajate maja on mahukas, linliku mööbliga tubades, ilusa aiaga. Selles mugavas kodus kasvasid kaks tütart ja poeg. Et maja asub männimetsa sees, siis nimeks **MÄNNIKU**.

Siis suure põllu serval kohavate haavapuude all Hans ja Ella Hansmannide-Aassalude (Aasalode), kus kasvasid neiudeks Evi ja Öie ja noormeesteks Ants ja Oskar (?). Selle talu uueks peremeheks said aga Gustav Tint abikaasa ja tütre perega. Et talu asus metsa ja välja piirimail, siis nimeks **ARUVÄLJA**.

Ja naabriks raudteelase Anton Pikmani, tema abikaasa Marta tütre Heljo ja isa Jüri väike koduke. Nüüdseks Heljo ja tema abikaasa Enno Leimanni hooldusel väike mugav majake rikkaliku aia, rohkete lillede ja mesitarudega.

Ning veel metsa sisse minnes jõuame talumajani, mis kunagi kuulus Rudolf Meenkovile, siis Leena Lehestele **SARAPIKU** talu nime all. Nüüdseks on rikkalik viljapuuaiad jagatud kaheks, kus vana talumaja-poolses osas on mesila, õunapuuaias aga asub Feliks Tammiste mugav suvekodu.

Otse üle suure põllu, Keila maade piirimail asub **SIHI** talu, mille eelmised omanikud müüsid Aleksander ja Loviise Saadjärvele ja nende pojale Evaldile. Nüüdseks puhkavad nad kõik maamullas ja Sihil on uued omanikud.

Kui veel metsäärset teed mööda edasi põhja poole minna, jõuame **LIIVAAUGU** tallu, mille omanikeks olid I Maailmasõja aegne sõjaväelane Aleksander Kadari oma

naise Anna, tütarde Magda ja Mildaga ning poeg Helmutiga. Aleksander Kadari oli kaua aega vallavanem, kuid suri noorelt. Praeguseni elab tütar Milda oma vanemate kodus.

Siis edasi minnes jõuame päris Harku valla piiri ääres asuvasse August ja Elise Kahlbergi rikkaliku hoonestusega ja suurele roheline muruga kaetud õuele, kus meid peaaegu alati vastu võttis tige koer. Selles talus suure puudega ja marjapõõsastega aia taga vulises rõõmsalt allikas, millest siis ka talu nimi **ALLIKA**. Selles vaikes talus metsa ja põllu piirimail kasvasid tütre Ethel ja Tiiu ning pojad Ilmar ja Eerik. Nüüdseks on osa hooneid lagunened, kuid elumaja on uus ja selles suvitab tütar Tiiu oma perega.

Nüüd otse üle põllu kõrgemal mäekünkal lagunened tuuleveski suunas astudes jõuame **KIVIMURRU** tallu. Tallu, kus oma ühist elu alustasid meie onutütar Elise oma mehe Herman Pardiga. Uues avaras elumajas astusid oma esimesi samme nende pojad Heino ja Ilmar. Varakult leseks jäänud Elise kasvatas üksinda pojad, saatis Heino sõjasügisel sõtta, kust see enam tagasi ei tulnud. Noorem poeg Ilmar elab naise Estri ja tütre Leaga isa ehitatud majas.

Kogu selle pika jalutuskäigu lõpuks jõuame siis Veskimäele või **TUULEVESKILE**, mis on minu mehe Villem Krabi kunagine kodu. Siin sirsid meheks Amalie ja August Krabi nooremad lapsed pojad Julius ja Voldemar ning tütar Helmi, siin möödus ka vendade Augusti ja Villemi noorusaeg (vanim vend Aleksander ja õde Anete olid siis juba vanemate juurest lahkunud, et oma kodu rajada). Selles lagunevas majas kadakate ja mändide vahel kasvas üles ka meie tütar Helle.



Piiri küla tuuleveski 1946. aastal



*Tuuleveski pererahvas 1944. a. suvel.
Pingil istub vanaperemees August Krabi,
ees Villem, Helle ja Helene*

MÄE KÜLA

Vanamõisa külade karjamaad asusid külast eemal, kõrgel arukarjamaal, kus kasvasid lopsakad kadaka- ja sarapuupõõsad. Sinna karjamaade ääremaile oli ehitatud rida väikesi saun-alamuid. Osades nendest elasid vanad taluperemehed, kes siia eluaseme ehitanud, et eraldi elada oma poja perekonnast, kellele pärandatud oma talukoht.

Seal asusid ka mõisat teeninud moonakate perekonnad, kes vanuse tõttu enam tööl ei käinud. Nende väikeste saun-alamute ümber oli tara ja maja ümbruses mõni marjapõõsas, õuna- ja kirsipuu. Suuremates peredes peeti ka loomi, kas lehma või lambaid. Maja juurde kuulus väike maalapp, kus sai kartuleid ja köögivilja kasvatada. Karjamaana kasutati ühiselt suurt küla karjamaad, heina saadi talude heinamaadelt või mõisa võsastikest. Tööjõuliste perekonnaliikmete arvel said tööjõudu nii mõis kui ka talud. Mehed käisid põllu- ja heinatöödel, talgutel abiks. Naised loovõtmisel, rukkilõikusel, ja talveti ketrasid nende virgad käed linaseid- takuseid lõngu, kudasid arvukalt sokke, sukki, kindaid. Hiljem, kui liiklus linnaga tihenes, läksid mõnedki linna tööle.

SUUREKIVI, kus elas suur tugev Peeter Valter oma naise Anette ja laste Salme ja pojaga. Endine mõisa moonakas, veidi puuduliku mõistusega, kuid väga tugev töömees.

Naabruses, endises **KÜLAKOOLIMAJAS** elas õpetaja Sams oma lasterikka perega. Selles usklikus peres peeti palvetunde, kus lauldi väikese oreli saatel (millel meie vend Heinrichgi laulu saatjaks olnud). Hiljem, kui Samside pere Saue külla kolis, on selles majas asunud vanadekodu ning maja on mitu korda omanikku vahetanud.

Otse koolimaja naabruses asus väike madal **LOO**, kus elasid vanad ja väikest kasvu Tiit ja Viuu, kes oma väikest maalappi harisid käsitsi, adra ees Viuu hobuse asemel. Tiit käis taluomanikele hagu tegemas, väga väle Viuu oli aga asendamatu talgutel ja talveti vurises alati vokiratas. Pärast pererahva surma omandasid **LOO** Hilda ja Villem Piin, kelle kaks tütart Melita ja Taimi seal neiuks sirgusid.

Üle heinamaatüki asus **HARJA**- kahe käbeda vanainimese eluase, mis pärast nende omanike surma läks müügile. Selles **HARJA** talus elas oma naise Anetega ja laste Elvi, Endli, Arvi, Ilmari, Õie ja Eviga mehevend Voldemar Krabi, kes endise Harja sauna asemele ehitas suurema maja.

Karjamaa ja põldude piirimail, mäe rinnakul oli **TUULEVESKI**, mille elanikeks olid ema ja poeg August (perekonnanime ei mäleta). August oli puutöömees, tema kätetööna valmisid väikesed kirstudki muldasängitamiseks. Pärast nende surma ostis maja rätsep Indrikson oma perega, kes elatas end ümbruskonna meestele õmmeldes.

Kohe naabruses asus mõisamoonaka Jaan Pipra ja tema naise eluase **LOIGU**. Neil olid tütred Marta ja Olga.

Edasi hommiku poole, otse karjatee ääres oli **JÄRVE**, perekond Kleiuste elukoht, hiljem elas seal Lillebergide paljulapseline pere.

Siis väikese mäekünka otsas suurem- uhkem elamu koos kõrvalhoonetega, mille omanikeks olid Aleksander ja Eliise Mugamäed oma poja Elmari ja tütre Alicega. Pereisa oli väga otsitud puutöömees, pereema aga hea õmbleja, kelle kätetööna valmisid naisterõivad. Et maja oli uuepoolne, oli nimekski **UUESAUNA**.

Ning edasi, päris naabruses väike kodune **MUTI**, kus elas meie “tante” õetütar Triinu, kel pojad linnas töötasid-elasid. Triinu oli väga käbe ja töökas naisterahvas: hoolitses “tante” eest, pesi pesu, kohendas riideid, ketras ja kodus perenaistele, käis abiks heinatöödel, kartulivõtmisel, linaropsimise talgutel.

Ja nüüd, otse üle karjamaa, Rahula küla põldude ääres madal, väga väike **KOIROHU** saun, kus elasid August Külmallik koos oma emaga, pika kõhna vanamemmega, väga lahke vanainimesega. Käisime sageli karjas olles tema käest juua toomas.

Ja otse keset karjamaad **KOLMERISTI**, mille omanikeks linnast tulnud Kilder.

Siis lepiku serval väga vilets onnike **LIBEDA**, mis kohe pärast vanade omanike lahkumist lõhuti ja nüüdseks on keset karjamaid kerkinud Eduard ja Salme Viikbergide **ARULA** ning Martin ja Elsa Koppelite uued elamud.

Päris Valingu- Tuula soo veerel **KANUSTE**, mille omanikud Tulverid müüsid meie Saue-kooli kauaaegsele õpetajale Salme Märkale ja tema abikaasale Karlile.

Metsarägastikust läbi trügides jõuame mäeharjale, kus ridamisi Kristjan ja Johanna Kurellile kuuluvad hooned, mis ehitati **VAINO** talu karjamaaosale.

Naabruses asus pikk paekivist elumaja ja karjalaudaga ühise katuse all olev Rentslite maja **SARAPIKU**, mille hilisemaks omanikuks oli perekond Kuusik ja nende tütar Asta oma perega.

Üle karjamaa sammudes jõuame väratini, mida läbides jõuame kolmest küljest majadega piiratud õuele, kus meid vastu võtab **PIKAMÄE – MÄE** talu alati muhelev jässakas Johannes Rentsel (minu ristiisa), taamal perenaine Aliide ja kaks uljast lapsepead.

Rööbasteed otse lõunasse minnes jõuame Hans ja Amalie Morellide rikkalike hoonetega piiratud avarale väga rohelinele õuele. **TREIALI** oli kohaks, kus ma oma neiuas vist kõige rohkem käisin, sest siin elas kahe perepoja Rudolphi ja tema perekonna kõrval ka minu sõbranna Ellen, Morellide kasutütar, väga tumedavereline särtsakas neiu, kelle seltsis ka esimesele töökohale läksime. Meie sõprus katkes tema abiellumisega ja linna elama minekuga.

Veel Valingu poole edasi minna, päris soo serval asus viimane Mäe küla maja **SOOSAUNA**, mille peremeheks oli minu noorusaastail vanapoiss, puutöömees Otto Koppel, kes meie vend Heinrichilgi aitas esimesed hooned üles ehitada. Pärast tema surma asus sinna elama Uno Kurell oma perega.

Aga siis **LEPIKU**, meie “karjamõis”, karja ja karjalaste suvine kodu. Väikese eluruumi, laudaga, tsementrõngastega kaevuga, noorte õunapuude ja kirsipuudega, lageda põllu ja ümberringi sihvakate leppade metsaga, kus elas oma viimaseid elupäevi onu Kustas, kus elas töökas õmbleja Uulman ja nüüd võõrad.

MÕNEDEST VANAMÕISA KÜLA TALUDEST

KUPJA

Kupja, meie isa lapsepõlvkodu asub Saue vallas Vanamõisa küla ääremail, küla peateest umbes 100 meetrit õhtu poole. Talu piirab ühest küljest karjamaa-mets, teisest küljest põld, kolmandast külatee ja neljandast – külakopliid-heinamaad.

Kui astuda külateest kõrvale, võtab meid vastu lai õuevärav, mida läbides jõuame paplitest palistatud rööbasteele, mille vasakul pool asub talu viljaait ja köögiviljaaed, paremal pool väike saun. Neist möödudes jõuame avarale taluõuele, kus meid harilikult tervitasid lumivalged haned. Helerohelise õue lõunapoolsel osal asub paekividest laotud suveköök, heinamaa veerel talu riideaht, peretütarde suvine magamiskoht. Õhtu pool pikk hoone, milles suur avar ees- ja väiksem tagatuba. Avar rehetuba, kuhu ehitatud ka pliit, kus arvukale perele toitu valmistati, kui seal veel vilja ei kuivatatud. Sealt viis väga kõrge uksepakuga uks rehe alla, kus peksti talu talirukis ja vahest isegi natuke suvivilja, kui peksumasina järjekord liiga pikaks venis. Siin hoiti kuni rehepeksuni talu suveteravili. Rehala otsas oli mahukas aganik, aganate ja põhu hoidmiseks. Õue põhjapoolses servas asus suur põllukividest ehitatud karjalaut, kuhu mahtus kogu talu arvukas kari. Elutoa otsas oli arvukate puude ja põõsastega viljapuujaed, kust ei puudunud ka mesilastarud.

Maa- alalt oli koht üle keskmise, kuid eeliseks oli see, et maa oli peaaegu ühes tükis (ainult üks tükk karjamaad asus arupealsel, kus olid kogu küla karjamaad). Karjamaa algas peaaegu lauda ukse alt ja ka heinamaa oli kohe aia taga. Kupja oli üks küla jõukamaid talusid, kuigi pere oli lasterikas. Pererahvas – vaiksed, tagasihoidlikud inimesed, eriti muhe oli onu Kustas. Talu oli alati korras, põllud hästi haritud ja väetatud. Võibolla oli kasuks ka see, et esimesena sai põllumajandusliku erihariduse poeg Heinrich, kes kodutalus oskas rakendada uusi põllumajanduse- karjakasvatuse võtteid.

Kui seisin hiljuti selle nii omaseks saanud talu väraval, mille kõrval vasakul pool asub nüüd uus elumaja, tulid meelde need paljud varasemad käigud. Kui mitu korda on siit väravast läbi käinud arstid, kirstud, palju laste ja täiskasvanute jalajälgi on sellel tanumal. Kui palju katselisi, varrulisi, kosilasi, rõõmsaid-õnnelikke pulmapaare ja lustlikke pulmalisi. Sellel rohelisel õuemurul olen minagi osa võtnud pulmadest, varrude ajal noortega mänginud ja muulgi ajal külas viibinud. Soe ja hea tunne on südames, kui leiad midagi omast veel lapsepõlvest – nooruseast.

KOPLI

Meie kodu Kopli asus Saue raudteejaamast õhtu poole. Jõudes esimesele paremale viivale roobastele, nägime laia väravat ja sellest läbi astudes sattusime kolmest küljest hoonetega piiratud avarale õuele. Üle õue kulgevad jalgrajad viisid lauda, kaevu, aida ja küüni juurde. Väravast edasi viisid vankrijäljed põhjapool asuva pika hoone ette, mille õhtupoolses otsas asus elumaja. Uks eeskotta, kus seintel igasugused riided ja hobuserakmed rippumas. Eeskojast viis uks suurde elutuppa, miile ukse kõrval oleval seinal tööriided naelte otsas rippumas, nurgas kolmnurkne riiul lampide

ja muude esemetega. Seinä ääres voodi helendava padja ja tekiga. Lõunapoolsel pikk laud, kahel pool lauda pikad pingid, see oli meie arvuka pere söögikoht ja laste mängu- ning kooliõpingute koht. Edasi oli otsaseinas voodi, kus magas isa võõrasema ehk “tante”, otse akna all väiksem laud igasuguste koolitarvetega, käsitöoesemetega. Vaheseina vastas voodi, kus magas meie pärisvanaema, kui ta enne “tante” meile elama asumist meil elas (hiljem läks Kupjale oma noorema poja juurde elama). Siit viis uks tagatuppa, mis oli eestost märksa kitsam. Selles asusid suur riidekapp, kus hoiti paremaid riideid, riiulil mütsid, kindad, sallid ja ema ehete karp, milles alati leidis kahisevaid siidrätte, lillede ja paeltega ehitud tanud – “hoobid”. Kapi põhjas aga oli vitstest punutud korv, kus ilutsesid vanaema kupp- mütsid, äärestatud lumivalgete pitside ja laiade siidpaeltega: pruun, sinine ja pidulikult kollakas. Siin asusid ka ema ja vanaema villased suurrätid ja villased pearätid.

Kapi kõrval kummutis olid ülemistes sahtlites igasugused paberid–dokumendid, alumistes aga seisis suurpere pesutagavara. Öhtupoolse akna all väike lauake raamatute ja käsitöötarvetega, põhjapoolse seinä ääres voodi – minu magamiskoht. Akna all isa mahukas töölaud poolelioleva tööga, suured rätsepakäärid, arssin, mõõdulint ja karp käsitöötarvetega. Laua kõrval jalaga rätsepa õmblusmasin “2 Singer”. Kõõgi vastasseinas isa- ema lahtikäiv voodi. Kahe toa vahel suur ahjupottidest kõõgist köetav leivaahi, kus alati konksude otsas mõni riie kuivamas ja ahjuservalt alati alla uudistamas kirju käpikute, sokkide, sukkade rida. Ahjusuus alati isa triik- või pressraud.

Eestost viis uks köõki, kus meid vastu võttis mahukas ahjusuu pliidikummiga, milles kriiskaauk ja ahjusuu kahe auguga rõngastega pliit. Pliidi ukse all raudtangid, kühvel, kiin ja raiepakki, kõrval puude hunnik. Ülevalt riiulilt aga paistavad tarbepuude ja küttepuude read. Akna all töõpink, laud, seinal riiul toidunõudega, sahvriuks, kapp nõude ja toidu jaoks, siis pikk pink veepangede, pesukausi ja keedunõude paigutamiseks. Seinal rippumas ahjuroop, kõõgirätid. Pingi all musta vee panged, seakartuli pada. Pingi kohal seinal puust varn, kulpide, lusikate ja pusside panipaik. Astudes väikesest uksest mahukasse sahvrisse, tervitasid meid alati mahukas leivaastjas, sepikuvann, suur lihatünn, kaanel lõikelaud suure pussnoaga. Väiksemad pütid silkude, soola, rasva, soolikate tarbeks.

Laua akna all igasugused nõud, riiulil reas piima- ja võipütid, seinal rippumas lähker. Sahvris oli ka suur kirst, kus hoiti tangu, jahu, herneid, kus tihti paiknes sea- või lambasink. Toidukapis aga seisis valmistoidud, süldid, küpse liha, või. Lae alla riputatud riiulil olid reas kogukad leivapätsid, ümmargused läikivmustad kãkid. Siia riputati ka naela otsa vorstirõngad.

Esikust parempoolsest uksest aga pääsesime endisesse rehetuppa, mis oli ümber ehitatud keldriks ja panipaigaks. Kelder oli all väga mahukas (mahutas kogu talu kartulid ja kõõgivilja) uksega rehalasse, kustkaudu see sügisel täideti. Kelder oli kahetasemeline, kõrgemast viis uks ja madalamal osal oli luuk, kust talvel vajaliku kartuli ja kõõgivilja kãtte saime. Keldri laepealset kasutati panipaigana tööriistade ja tagavarariiete hoidmiseks. Madalamast osast sai suvel meile, lastele magamiskoht.

Kõõge mahukama osa pikast hoonest võttis oma alla rehala. Siin hoiti talu hoburakmed, tööriistad, sõelad, sarjad, vankrid, reed, saan, hiljem tuulamismasin, linarull. Suvel- sügisel peksti siin pikad rukkirehed, tuulati sarjadega vili puhtaks,

peksti hobusega veetaval rehepeksumasinal suvevili, lõugutati linad. Toa peal uluall kuivatati tarbepuud, hoiti pikad kollased õlekubud. Rehala laudile paigutati suviviljapõhk, talvel veeti heinad tagavaraks. Rehetoa laele aga hanguti suvivilja põhk.

Rehalast viis kõrge uksepakuga madal uks rehetuppa, kus asus suur koldega kerisega reheahi, mille taha oli ehitatud väike lavaga saunaruum, kuhu avanes teine kerise uks. Rehetoa koldes rippus konks, kuhu sai vajadusel suure paja rippuma panna. Rehetoa partel kuivatati talirukis, vahel harva ka otra ja hiljem ka nisu. Siin said hapraks kuivatatud ka linavarred. Tihti võis siin reheajal näha kerise avatud peldi kohal rippumas lamba- või seasinki või nõõrile aetud õunakettaid.

Õue keskhommikupoolset külge piiras pikk lautade rida. Kõigepealt värava kõrval kohe hobusetall, kuhu peale hobuste mahtusid kanad, mõni pullivärss või vasika-aedik. Pikas loomalaudas, üle lauda ulatuva sõime ääres asusid talu lüpsilehmad, mullikad, pull ja teise seina ääres aedikud lammastele ja vasikatele. Väikeses laudas aga ruigasid alati näljasead, mõnikord suured või siis üsna noored, mõnikord mõlemaid, mil tuli laudale aedik vahele ehitada. Lautade otsa lõunapoolisel küljel olid alati suured haakoovirnad, hiljem ehitati sinna suur heinaküün.

Lõuna poolt piiras õue kõögiviljaaed, sügav vinnaga kaev ja siis karjakoppel, mille piirimail kasvasid sirelid, kirsid ja asus majandushoone-küün tööriistade kuuri ja laia räästaalusega aidaga. Heinaküünis hoiti talu parimat heina- ristikeina, mida meie isa juba varakult kasvatama hakkas. Küünis aga asusid adrad, äkked, vankrid, tööpink vajalike tööriistadega. Aidas asusid suured kirstud-tõrred, kus hoiti kogu talu viljasaak. Siin olid ka matid, vakad, toobid, margapuu.

Aida ja elumaja ees ja otsas kasvasid viljapuud. Siin asus iga pereliikme nimeline puu. Oli väga häid maitsvaid sorte. Väga maitsvad ja kauaseisvad olid vend Eduardi õunapuu õunad, kui nad olid viljakirstus vilja sees talveni hoitud. Need olid meie jõuluõunad, väga ilusad punapõselised. Õue kahes küljes aga kasvasid kõrged kirsipuude read, kust väga maitsvaid marju sai nii müümiseks kui ka omale tarvitamiseks.

Lauda eest viis tara koplisse, mille kaudu käis meie karjatee. Meile aga oli koppel peale õue mängu-, kiige-, marja- ja seenemaaks. Eriti ilusad olid pruunid reaseened, valged kaseseened jm. Siin asusid meie laste talud hoonete, karjakoplite ja puust valmistatud karjaga.

Aastad on läinud, on kadunud meie nii kodune-armsas roheline kodumuru, on kadunud kõik koduseks saanud ruumid, kuid mälestused ikka püsivad, elustuvad ja mõtted uitavad neil radadel.

Näen ikka vaimus: oma rühikat isa astumas õuel heinasületäiega, veepangedega, rakendamas Massat, matt rihmaga üle õla põllul teri mulda viskamas, heina-, puu- või haakoormaga õuele sõitmas. Jagamas timbusaia linnateekonnalt tulnuna. Ja viimast korda väsinud sammul ühel esmaspäevahommikul kaugel tules õuele astumas, et mõne päeva pärast vankrile istuda, lastes end linna haigemajja viia, kust enam tagasiteed ei olnud.

Ja meie töökas alati ruttav ema toa ja lauda- kaevu-rehetoa vahet astumas. Pesupali kohale kummardamas ja rõõmsalt lipendavat pesu nõõrile riputamas. Pühapäeva vaikselt hommikul, kui kogu pere vaikselt laua äärde kogunenud, kuulamas isa rahulikult jumalasõna lugemas, seejärel bassihäälselt laulmas saadetuna ema heledast sopranist ja laste mitmehäälselt laulust. Siis peale sööki isa kirjatud tekiga kaetud sõiduvankri ette hobust rakendamas, ema kõrval seismas puhastes kirikuriietes, peas kahisev siidrätt ja õlgadel värviline suurrätt.

Sellelt kodumurult on üle käinud palju rõõmsaid katselisi, kellest kõige esimesena kerkib silme ette onunaine Mari, kaasas suur kausitais rosinatega riisiputru, ja palju teisi sugulasi, naabrinaisi. Olid ju meil, lastel siis rõõmupäevad, sest osa saime ju meiegi.

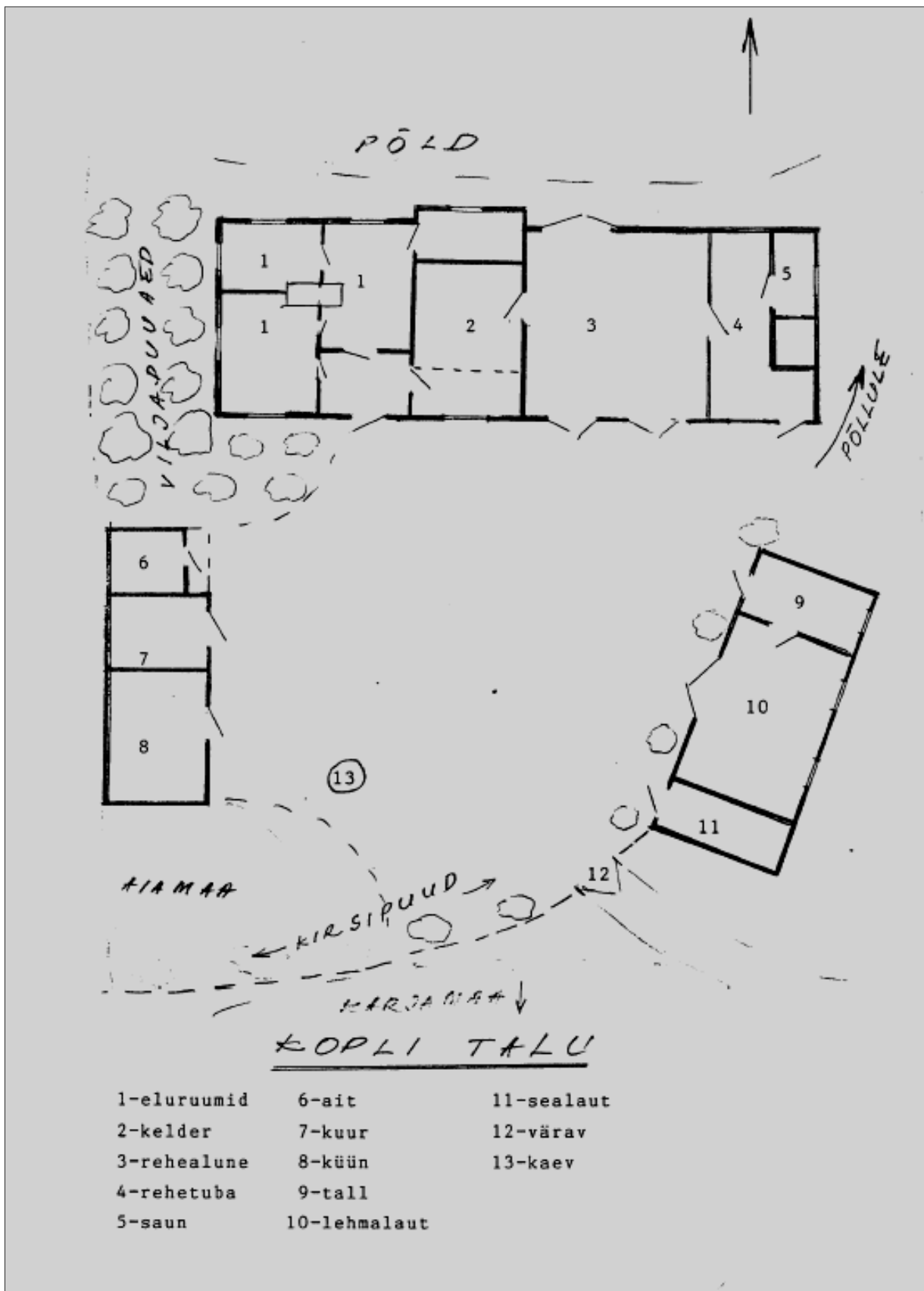
Rõõmsad ristsed ehk varrud, kus alati range köstri või kooliõpetaja kõrval oli palju noori, sest ristivanemateks-vaderiteks kutsuti alati noored. Ja peeti sel õuemurul meie õe Helmi pulmapidu keset kõige ilusamat suveaega. Koos oli palju toredaid noori inimesi ja tehti palju nalja, isegi kukk joodeti purju. Ja vend Voldemari sügisene pulmapidu, rikkalikult kaetud mardilaua ja vanaaegsete kommetega.

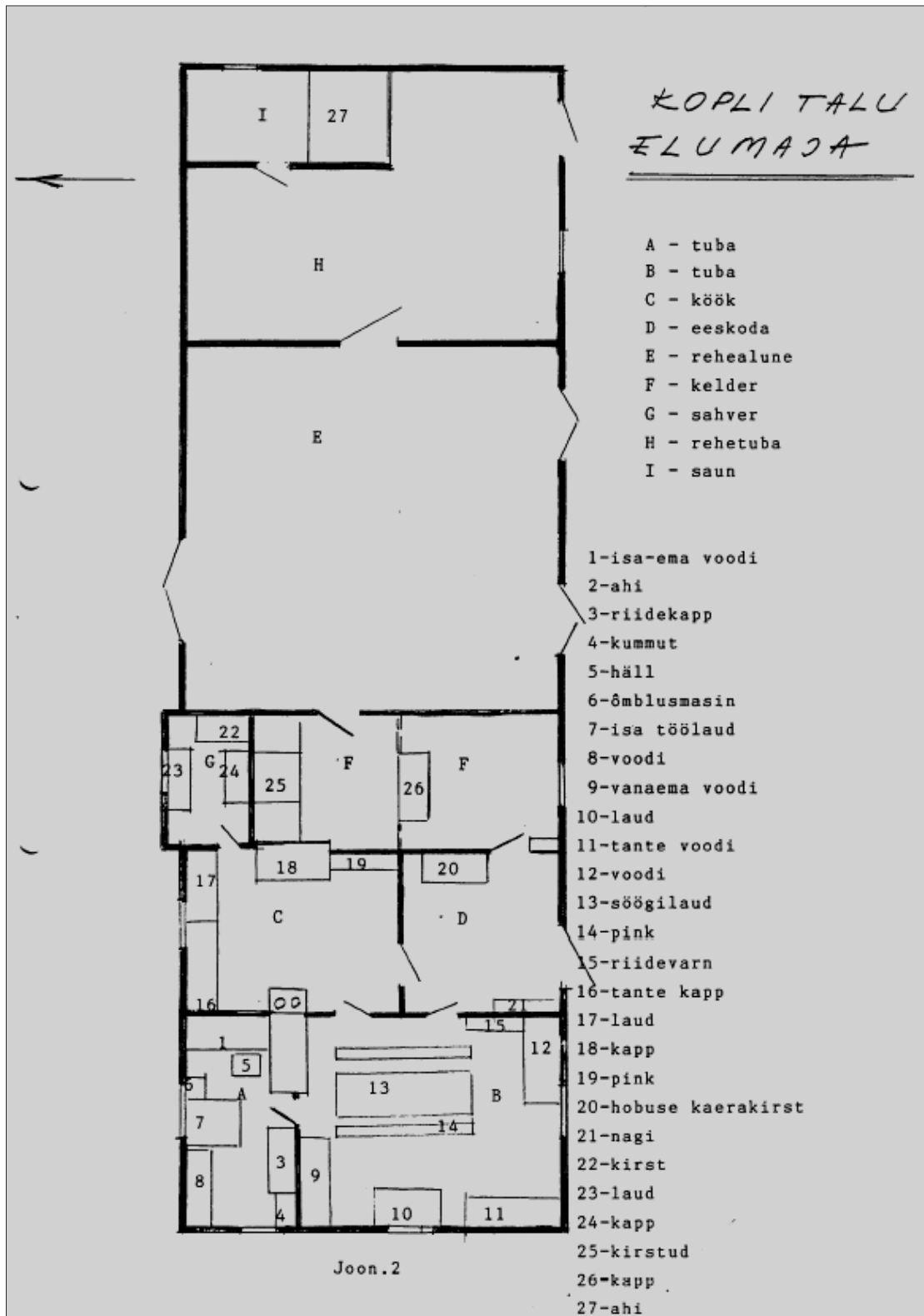
Siit algasid ka meie pereliikmete lahkumised iseseisvasse ellu. Esimene, vanim vendadest Heinrich juba esimesse maailmasõtta, siis vennad Johannes, August, ja oligi kord minu käes. Siis raske lahkumine sõjateele teise maailmasõja puhkemisel meie kahel nooremal vennal Voldemaril ja Arnoldil, õemehel Ottol ja tema kahel vennal. Korraga astus õueväravast välja viis noort meest, kellest selle õue peremees enam kunagi sellele õuele ei astunud...

Rõõmsaid jalgu astus üle talvise õue, kui isal olid kuuekümnenda sünnipäeva õhtul külas lapsed, sugulased, sõbrad, naabrid.

Kui palju kordi astuti sellest õuest läbi küllaminekul, kirikusõitudel, leeriskäimisel, kooliteele minnes. Palju kordi mindi siit suure valu ja murega, kui viimasele teekonnale saadeti lähedane.

Enam ei ole meie kodu. Vennanaine Leida müüs hooned võõrastele, kes lammutasid vanad hooned ja ehtasid uued ja moodsad, ja meie kodu muutus tundmatuseni, kurvakstegevvalt võõraks.





ÕISMÄE

Kuna meie maid läbis raudtee, oli üle raudtee asuvate maade kasutamisega kauguse tõttu raskusi. Ja võibolla oli isal ka kavatsus talu kahe poja vahel poolitada, see jäi meile tema varase surma tõttu teadmata. Kuid mingi kavatsus tal oli, ega ta muidu poleks ostnud Keila-Joa külakoolimaja koos maaga. Maja lammutati ja materjal veeti üle raudtee olevale maatükile, ehitades sinna ruumika elumaja ja karjalauda. Pärast isa päranduse jagamist saigi sellest noorema venna Arnoldi kodu. Sinna tõi Arnold endale perenaiseks noore ja nägusa Ella Varbolast, tulevaseks emaks oma kolmele pojale ja kahele tütrele.

Maja asub väga heas kohas, maantee ääres, raudteejaama lähedal. Hästihooldatud majaümborus, kasvuhoone, õunapuud, palju kirsipuid ja marjapõõsaid - see kõik teeb elu selles majas mugavaks, koduseks. Koduseks meeldivaks kohaks, mälestuseks endisest lapsepõlvkodust ta meile ongi pärast meie sünnikodu Kopli müümist võõrastele.

MÄNNIKO

Üks osa minu lapsepõlve- ja neiuueast on seotud vanima venna Heinrichi koduga. Olin alles 15–16 aastane, kui sain kaasosalejaks selle kauni kodu loomisel. Mäletan aega, mil isa ja Heinrich vedasid kohale ehitusmaterjale, kuidas ehitati esimene kün, mille lakas minagi magasin, kui seal tööl olin. Siis väike tuba pliidi ja ahjuga, esik ja laut, kuhu esimesed kaks lehma (üks ostetud, teine isa antud) ja isa poolt antud hobune heinu süüa krõbistasid. Olin siin esimene perenaine, toidutegija-karjanaine. Piima tassisin kaelkookudega Saue mõisa, kust vastuvõtja selle Tallinna saatis. Kuna olin veel väga noor, ei tahtnud ema, et üksinda sinna jääksin, kuna vennal tuli ju tihti ka kodunt eemal viibida. Talu aga asub väga ilusa männimetsa serval, kuid sel esimese maailmasõja-järgsel ajal liikus ringi igasuguseid kahtlasi isikuid. Ja siis leiduski üks vanem naisterahvas, kes võttis perenaiseohjad enda kätte, kuni lõpuks leiti seegi, kes oli nõus pärisperenaiseks hakkama. Peagi kasvasid peres valgepäised poiss ja tüdruk. Kerkisid ka uued laudaruumid suurenenud loomakarjale. Peagi kerkis ka uus mugav elumaja abiruumidega. Laste kasvatamisele tuli majja appi ka töökas ämm. Ilus oli see Männiko oma roheline muruga õuega, kus kasvas väga palju lilli, suure marja-õunaaiaga, väikese sauna ja mahuka keldriga.

Vend puhkab juba kakskümmend aastat Korvi kalmistu kiviklibuses mullas, kuid kõrgesse ikka jõudnud abikaasa Marie ja tütar Aino hoiavad hoolega oma mehe ja isa töö vilja, armastavad väga oma kodu Männikot. Ei unusta teerada sinna ka poeg Lembitu lapsed. Isa ja vanaisa kodu kutsub ja meenutab.

Kui palju töökust, tahtejõudu, energiat on olnud nende kahe teineteist mõistva inimese ühise kodu loomisel, laste kasvatamisel, nende koolitamisel, sest kõigi raskuste kiuste jõuti neile anda kõrgharidus. Oma käte jõuga ehitas Heinrich üles kõik oma kodu hooned, sisustas need mõõbliga, kõik päevad ja õhtud olid täis tööd. Jõudis kõike, otsis uut ja alati ka leidis Marie, karja uuendades tõi tõuloomad lauta. Elas südamega kaasa oma laste ja lastelaste käekäigule, oli õnnelik nende edusammude üle spordiradadel, õpingutes, on elust igati huvitatud nüüd juba nii kõrges vanuses.

LEPIKU

Meil oli kodu lähedal karjamaad vähe, suurem karjamaa asus kodust eemal küla arukarjamaal. Isa otsustas karja suurendada, et saada maade väetamiseks rohkem väetist. Aga et loomade vajalikku suvesöötmist võimaldada arukarjamaal, ehitati sinna väike elumaja koos laudaga. Ja nii saigi meie suviseks eluasemeks vastrajatud Lepiku, kus siis suviti elas üks vanematest naistest, kas ema või vanaema lehma lüpsmas ja karjakule süüa tegemas. Suuremalt jaolt elas seal suviti ema, kaasas väiksemad lapsed, kuna vanaema Koplil suuremate laste ja isaga tööd tegid.

Selles väikeses majas oli pliidiga tuba, eeskoda, sahver ja loomalaut, kust otsauks otse karjamaale viis. Et piim paremini ära kasutada, osteti koorelahutaja ja koorest tehti kohapeal võid, ka puust vändaga võimasin asus suveti seal. Kooritud piima aga tarvitati söögi tegemiseks ja seda viidi ka Koplile vasikate ja sigade söödaks.

Maja ise aga asub karjamaa madalamal osal, ümbritsetud lepikust. Maja ümber olid istutatud mõned õuna- ja kirsipuud, õu piiratud taraga, maja juures väike kartuli- ja köögiviljamaa, põhja suunas oli lage kultuurheinamaa. Selles Lepiku “karjamõisas” tuli minulgi mitu aastat karjasepõlve pidada. Karjas oli 4–5 lüpsilehma, 3–4 mullikat (isa kasvatas kastreeritud pullmullikaid müügiks) ja suur pruuni värvi kere ja valge peaga pull Päits, kes igal võimalikul juhul armastas teistele karjadele külla minna. Eriti kardetavaks muutus olukord, kui Päits võttis suuna üle raudtee asuvale põllule, kus sõi mõisa kari, kelle hulgas oli samasugune pullihiiglane. Ja kui nad siis kohtusid, olid kohe sarved koos ja jõukatsumine täies hoos. Oli suur tegemine, enne kui meil koos mõisakarjuse ja tema truude abiliste-karjakoortega õnnestus kisklejad lahutada ja mul tuli võimalus Päits oma karja juurde tagasi ajada. Tuli väga hoolas olla, et tema kavatsusi ennetada. Eriti raske oli neil päevil, kui oli väga kuum aeg. Siis tuli väga vara tõusta ja kari välja lasta, et nad jõuaksid enne suurt palavust söönuks saada, et siis jahedamas laudas mäletseks. Kuid nagu kiuste kippus uni kallale ja valvsus kadus.

TUULEVESKI-VESKIMÄE

Minu mehe vanemate August ja Amalie Krabi (ka Krabbi) kodu, viimane maapealne kodu asub Vanamõisa mõisa mail, eraldatud 1922. a. 7-hektarilise käsitöölise kohana vanaisale kui rentnikule. Hiljem, kui saabus väljaostmise aeg, eraldati juurdelõikena 3 hektarit karjamaad-metsa üle Kanamaa-Keila maantee. Siin, Veskimäel, said tuule tiibadesse neli poega ja tütar-pesamuna (kaks vanemat last, poeg Aleksander ja tütar Anette olid juba varem teenistuse otsinguil siirdunud Leningradi). Et maalapp oli nii väike, tuli lastel juba varakult väljaspool teenistust leida, kellel puutöömehena, kellel voorimehena või ka juhutöölisena, ka karjasena. Pereisa August töötas möldrina veskis, ema Amalie oli perenaiseks, tema abiliseks pesamuna Helmi (hiljem Tõnissaar) koolitüdrukuna. Kuna sissetulekud olid napid, tekkis raskusi rendiraha maksmisega riigile. Kui siis 1935. aastal kuulutati välja talu ostuvõimalus, pöördutigi abi saamiseks meie, st. Villemi ja minu poole, kes me elasime Korul ja elujärg juba kindlam. Siis aga hakkasime mõtlema, mis saab edasi, kui vanad surevad ja kõik lapsed end pärijateks seavad ning meie poolt abistamiseks kulutatud vahendid kõik

võrdselt jagamisele tuleksid. Lõpuks leppisid vanad sellega, et kirjutavad koha ostuõiguse Villemi nimele, kes siis omakorda kohustub vanemaid nende elu lõpuni kohapeal elada aitama.

Nii saimegi kaela uue mure. Tuli muretseda loomi, inventari, varustada inimtoiduga ja loomasöödaga. Et vanematel oleks tuge, jäi Helmi vanemate juurde abiliseks, mille eest talle iga kuu palka maksime. Nii kestis see 1941.aastani, mil mehed mobiliseeriti, nende hulgas nii Villem kui ka tema vend Julius, kes sel ajal oma naisega Tallinnas elas. Ja siis ühel päeval kolis Helmi venna ja vennanaise juurde elama. Et sõja puhkemise järel meie kodu Koru sõjaväe käsutusse võeti (ja hiljem maha põles), olime sunnitud mujalt elukohta otsima. Meie uueks elukohaks sai Irula väike maja, kust ka Villem oma sõjateed alustas, kuid mõned päevad hiljem jälle tagasi tuli (laev lasti põhja, Villem ujus Viimsi randa). Siis jõudiski minuni sõnum, et ämm minevat linna tütrele külla ja minul tuleb ajutiselt nende majapidamine üle võtta. Niisiis läksimegi Hellega vanaisale seltsilisteks, majahoidjateks. Kuid siia tuli meil jäädagi, sest ämm enam koduteed ei leidnud, vaid nõudis, et teda linnas ülal pidama hakkaksime, ja kaebas Villemi kohtusse. Kohus aga, arvestades sõlmitud ostu-müügilepingus ette nähtud lõiku, et ülalpidamise kohustus langeb kokku kohapeal elamisega, seda enam, et vanaisa jäi kohale, tunnistas nõudmise tühjaks. Siitpeale langes meie peale suur vihkamine, mis hakkas vähenema alles seoses vanaisa matustega.

Nii algaski minu elus teine perenaise ajajärk, mis kestis kokku üle kaheteistkümne aasta. Nende aastate sisse mahub palju rõõmu, aga ka muret, raskeid haigusi ja väga rasket leina, sõja-aastate segaseid olukordi, tuttavate-sugulaste majutamist, kes sõjaraskustes kannatanud olid, nukraid ja ärevaid öid kodus laste ja vanaisaga, kui Villem öövalves olema pidi.

Sellesse aega mahub palju rõõmu tütar Malle sünnist (1943-1944), tema pakatavast tervisest. Ja siis tabas teda laste kurnav haigus – läkaköha, millele järgnes kopsupõletik. Arstide ja arstimate puuduse tõttu võttis haigus väga raske pöörde ja nii vaikiski ühel märtsikuu varahommikul tema süda.

Olen väga tänulik, et sellel raskel hetkel leidsid abistajaid. Villemi tädi Tiina ja tema tütar Elviine olid mulle neil raskeil päevil abiks asjaajamistel-toimetamistel. Olen väga tänulik oma emale ja õele, kes – nagu halba aimates, mulle külla ja abiks tulid.



Tuuleveski elumaja pärast 2006. aasta remonti sissesõidutee poolt vaadatuna

IGAPÄEVANE KÜLAELU JA TÖÖD

Toiduvalmistamise ja loomade talitamise kõrval tuli talus oma elu ülalpidamiseks teha väga palju mitmesuguseid töid ja tegemisi.

Kevadel, kui päevad pikemad, ilmad juba soojad, kuid välistöid veel polnud alustatud, võeti ette suurpuhastus eluruumides ja hoiupaikades. Kõik üleriided kanti õue õunapuude vahele tõmmatud nõõridele tuulduma, klopiti sitkete kasevemmaldega tolmust puhtaks. Vooditekid, padjad, aluskotid viidi õue, klopiti puhtaks, aluskottidest võeti peened põhud välja aja asendati uute pikkade rukkiõlgedega. Kõik voodid, lauad, pingid, häll pesti seebivee ja lapiga puhtaks. Põrandad pühiti ja pesti. Mehed puhastasid korstnad ja lõõrid tahmast.

Puhtad riided paigutati oma kohtadele tagasi, voodid kaeti puhtusest lõhnavate linadega ja padjad püüridega, kaeti tekkidega. Õhtul soojendati suur pajatäis vett, toodi kööki suur puust ovaalne vann ja kogu pere pesti seebi ja nuustikuga puhtaks ja anti selga puhas pesu.

Pandi tulele suur pada seebirasvaga, valati juurde leelist, lisati seebikivilahust ja pika puust mõlaga liigutades keedeti seni, kui rasv sulanud, lisati juurde kampilit ja keedeti edasi, kuni peale tõusis püdel kiht, keedeti veel, kuni see käte vahel hõõrudes vahutama hakkas. Siis tõsteti keedus külma kohta jahtuma. Teisel päeval lõigati jahtunud seep parajateks tükkideks ja asetati laudile kuivama. Seebi alla kogunenud vedelik– soop tõsteti pütti ja tarvitati pesupesemisel vee pehmemendamiseks.

Pesupesemiseks toodi talvel kööki, suvel rehetuppa pikk laudjate otstega pikk küna. Sellesse pandi õhtul leigesse vette, millele lisatud tuhaleelist ja seebisoopta, likku kõik valge pesu. Hommikul kallati kuuma vett peale ja pesti seebiga läbi. Siis seebitati pesu ohtralt seebiga ja asetati suurde patta keema. Peale keetmist pesti pesu veel kord läbi, väänati hästi kuivaks ja asetati pesupalisse puhtasse külma vette loputamiseks. Hästiloputatud pesu kuivatati õues nõõril, talvel rehe all. Kirjud pesud pesti keedukus. Kuivanud pesu lapati sirgelt kokku. Linased- takused pesud rulliti käsirulliga või taoti rullikeeratult kurikaga. Sitsiriidest esemed triigiti sõetriikrauaga sirgeks. Puhas pesu hoiti kummutisahtlis ja riidekohvril.

Valmis linasele kangale tehti aasad äärde ja kinnitati puutikkude abil murule, eelnevalt tuhaleelise ja seebisooptaga pehmendatud vees keedetuna. Siis oli õunapuude- tagusel lagedal muruplatsil vahest mitu kangast pleekimas, millest siis pleegitatult sai valmistada särke, pükse, voodilinu, padjapüüre, laudlinu, köögi- ja käterätte.

Niideti-pügati lambaid, sorteeriti-pesti villad, kuivatati sarja asetatult päikese käes, pandi suveks villavakka hoiule.

Riisuti õu rehaga heina- ja põhukõrtest, viidi praht kapsamaale ja põletati. Toaesine muru pühiti luuaga hoolega üle, toodi uus kollane liiv ukse kõrvale, millest jätkus lastele mängimiseks, meestele pottsepatöödeks ja naistele püttide küürimiseks.

Algas künd, äestamine, külvamine, rullimine, kartulipanek, juur- ja köögiviljakülv, kapsa-kaalika istutamine. Tulid rohimised, kartuliäestamised- muldamised. Ja oligi

käes sõnnikuveoaeg. Et seda rasket tööd kiiremini läbi viia, tehti talgud, kuhu kutsuti naabreid ja saunamehi- naisi. Hobuseid-vankreid oli 6-7, samapalju hobuseajajaid tüdrukukesi- poisikesi. 6–8 meest laudas sõnnikut vankrile tõstmas, üks noorem mees põllul sõnnikut väiksematesse hunnikutesse laskmas puust varrega raudkonksu abil. Ja siis 4–5 noort naist või neidu sõnnikut laiali laotamas. Talguteks tehti joogiks head õlut, mis tegi meestele hea tuju. See talvine põhune sõnnik oli väga raske tõsta ja ergutus kulus igati ära. Keedeti ka rammusat toitu - klimbisuppi rikkaliku liha ja klimpidega, kartleid-kaale sealihaga, ei puudunud sült, heeringad või vürtsised kilud. Lõuna ajal toimus talguliste kastmine, et rukis hea kasvaks.

Ja peale jaanipäeva algas raske heinatöö. Varahommikul tõusti, et kaste ajal niita, mil hein õrnem ja ilm jahedam. Varakult tuli meil, lastel see töö käsile võtta, algul söögiviijana keskhommikuks-lõunaks, siis rehavarrega paksemaid heinakaari lahti löömas, lool ja küünis heinu vastu võtmas-tallamas. Rasked olid need hommikud, kui tuli isa järel kaarele asuda, eriti esimestel päevadel, kui vahelduseks polnud veel loogu võtta ega kuiva heina küüni panna. Eriti raske oli niita küla all olevas koplis, kus kasvasid kõrged luhakastevarre mättad. Vikatit tuli kõrgel hoida, et mitte mättaid niita ja siis algas maariba, kus kasvas metsik ristikhein-hiirehernes, mis igatpidi sassis ja maadligi ja nii tihe, et oli tarvis täit jõudu selle mahaniitmiseks.

Vikatid lasti teha külasepal või osteti linnast, laadalt. Kahe pulgaga kergele kas kuuse- või haavapuust neljakandilisele löele kinnitati vikat vitsa abil. Käiati käsitsi vändaga varustatud käial teravaks, töö ajal luisati luisuga, kui nüriks läks, ihuti heinamaal vees oleva tahuga uuesti teravaks. Loovõtmiseks kasutati puust riisumisreha, kuusevarre ja tihedate pulkadega. Hanguti väga sileda varrega kolmeharulise terasest hanguga. Heinte vastuvõtmiseks küünis kasutati raudharudega harki. Kokkuriisitud heinad asetati sületäitena mahapandud paju- või kasehagudele, valmistati koonusekujuline saad. Vedamisel rakendati hobune köite abil sao ette, sidudes köie haotüügaste külge ja heinad veeti küüni juurde.



Palmide noored Kopli heinamaal 1929. aasta suvel: Volli, Eedi, Leene

Vaevalt oli heinateoga ühele poole saadud, kui ootas rukis õsujaid. Kui oli tavaline rukis, siis minu ajal enam sirbiga ei lõigatud, vaid niideti vikatiga. Kui aga kasv oli tugev, rukis lamandunud, tuli abiks võtta kõver sirp. See töö oli väga raske, eriti kui päike halastamatult turja kõrvetas. Kuid rukkivihud said sel sirbiga lõikamisel väga ilusad sirged.

Rukkilõikamisel kasutati harilikult puuvibuga varustatud vikatit, niites kaare vastu kasvavat rukist, kust see sületäitekaupa korjati ja rukkisidemega vihuks köideti. Sirp aga oli poolringikujuline, kitsas, terasest tehtud, puust käsipeaga, väga terav tööriist, mida vahetevahel teritati.

Vihud asetati hakkidesse, igas kolmkümmend vihku ja ühest vihust tehti pea, kasutades rukkivihku tüügas ülespoole. Mõne päeva kuivamise järel veeti rukkivihud rehe alla, seal "ahiti" rehetuppa partele, rukkipead lae poole, hästi tihedalt üksteise kõrvale. Reheahju tehti tuli, kasutati hästi jämedaid puid ja kände, mis väga kaua põlesid. Avatud kerise peldist tuli soojus, mis parte alla laiali valgus. Kõeti paar päeva, siis olid rukkivihud läbinisti kuivad- krõbedad, terad peaaegu kivikõvad. Ja varahommikul algas rehepeks: lastel tuli rehetoas vihud vastu seina puhtaks rabada. Selleks võeti vihk tüükaid pidi kaenlasse ja ladvaosa peksti vastu seina, kuni terad peadest välja lendasid. Oli väga raske ja palav töö. Rabatud vihud laotati rehala põrandale lademesse ja peksti kahelt poolt koodiga läbi. Siis puistati puhtad õled läbi, asetati õlest valmistehtud sidele ja köideti kõvasti kinni. Põrandale jäänud sased puistati pikkade pulkadega rehereha ja jala abil veel läbi ja viidi panipaika. Kui kõik kuivatatud vihud niiviisi puhtaks pekstud, pühiti saadud terad kokku nurka, toodi uued vihud põllult ja kõik algas jälle otsast peale, kuni kõik rukis põllult otsas. Õlekubud hanguti toalakka hoiule katuse- ja müügiõlgedeks.

Koos rehepeksuga algasid päeval suviviljakoristused, kõige enne oder. Terava vikatiga niideti oder kaarde, lükati hangu- hargi abil hangutäiteks ja asetati viljaredelitele kuivama. Neis taludes, kus viljaredelid puudusid, kanti hangutäied kokku aunadeks. Niidetud odrapõld riisuti tiheda puureha puhtaks, korjati varisenud viljapead kokku. Samuti toimiti ka kaera ja segaviljaga. Herned kisti käsitsi, asetati käputäite kaupa viljaredelitele kuivama, kaunad sissepoole. Samuti toimiti põldubadega. Linad kitkuti käsitsi, tehti väikesed linapeod, seoti linadega kinni, asetati kuprad ülespoole väikeste hakkidena kuivama. Siis toodi põllule vana vikatiteradest valmistatud "kuppar", linad rapsiti terade vahel kupardest puhtaks. Seemned asetati õlgedega vaheldi toigaste vahele kuivama. Linapeod aga viidi vette likku. Selleks tõkestati vesi kraavis, asetati linapeod tihedalt lademeks, laoti puuteibad risti peale ja nendele asetati suured rasked kivid, et vesi linalademeid üles ei tõstaks ja ära ei viiks. Linu leotati seni, kuni luud murdusid ja kiud paljaks jäid. Siis toodi linad leost, laotati õhukese kihina murule lademesse ja lasti pleekida, vahepeal teisele küljele keerates. Pleegitatud linad seoti õlesidemega kubudesse. Lasti päikese käes püstiasetatult kuivada ja toodi varju alla hoiule. Linaseemned toodi rehe alla, peksti varda või pindaga kuprad puruks, tuulati ja saadi väga ilusat läikivat- libedat seemet, mida kasutati järgmise aasta külviks ja loomadele arstirohuks puhituse korral. Linaseemne keedust lisati vasikate joogile ja seapõrsastele söögi hulka.

Sügistööde hulka kuulus ka sügiskülv, mida tehti hästi väetatud ja haritud maale, et see talvekülmadeks küllalt tugevaks jõuaks sirguda. Mõnikord oli oras nii tugev, et lasti kahutanud orasele lambad sööma.

Suurimaks ja mahukamaks tööks oli kartuli koristamine, sorteerimine ja panipaikadesse panemine. Kuna kelder kogu saaki ei mahutanud, tehti põllule seemnekartuli kuhjad, mis kaeti pikkade rukkiõlgede, mulla ja sõnnikuga. Köögiviljade koristamine oli naiste viimane välistöö, kui ka suvivili oli pekstud, põhud panipaigas ja terad aidas kirstudes.

Suuremateks välistöödeks olid veel sügisene künd, rehepeksutalgud, milleks kulus hulk päevi. Toodi hobusega ümber keeratav rehepeksumasin, mille juurde oli vaja naabrite tööjõudu abiks, hiljem neile päevi tagasi tehes.

Hilis-sügisene töö oli viljatuulamine, varem käsisõela ja sarjaga, mis oli küllalt aeganõudev. Hagude ja puude tegemine, linade lõugutamine lõugutiga. Hiljem need tööd muutusid kiiremaks ja kergemaks, kui toodi tuulamismasin mitmesuguste sõeltega, mille abil saadi väga puhast vilja. Ka linalõugutamine muutus lihtsamaks, kui tehti soonilise rulliga linamasin.

Naistel algasid linaropsimise talgud, linade sugemine harjade abil. Villade värvimine, villavabrikus käimine, linnas ja laadal käimised.

Laat oligi koht, kuhu viidi üleliigsed loomad, hobused, kus need lihunikele-ülesostjatele müüdi. Vastu toodi mitmesuguseid tarbeasju, seapõrsaid. Meil osteti pea igal sügisel juurde üks aher lehm, kes andis talvel kuigipalju piima, tegi sõnnikut, mida meie maad väga vajasisid. Mineraalväetised olid väga kallid, neid sai ostetud ainult kultuurheinamaa väetamiseks. Kevadel müüdi see rammusaks söödetud lehm lihunikule lihloomaks. Kevadel osteti laadalt juurde tööhobune paariliseks oma alalisele hobusele; sügisel, kui künnid küntud, müüdi see laadal ülesostjale. Laadalt osteti igasuguseid puunõusid, vikateid, sitsiriidet, pea- ja kaelarätte, pluuse meestele. Üldiselt oli laadalt kõiki majapidamiseks vajalikke esemeid osta.

Turgudele viidi müügiks vasika-, lamba- ja sealiha, kartuleid, võid, kirsse, õunu, kanamune, puid, heinu, õlgi. Tagasi toodi kõiki toidulaua lisandeid. Tuletikud, petrooleum, seebikivi, kampil, naelad, hobuserauad, raudvitsad, pajad, katlad, ämbrid, pussid, saed, kangid, labidad, hargid, hangud, vikatid, käiad, luisud, hoburakmed, savikausid ja veel palju tarbeesemeid.

Mööda maad rändasid lihunikud-loomade ülesostjad, agendid, kes müüki-oste sõlmisid suuremate ja kallimate tarbeesemete ostuks, käsikaupmehed, kellelt saadi sitsiriidet, põlle- ja pearätiriidet, kaelarätte, pitse, igasuguses suuruses nõelu, niiti. Kaltsu- kausikaupmeestelt vahetati kulunud riiete vastu toidunõusid.

Talvisteks töödeks olid esmajoones loomade talitamine, sööda varumine-heinavedu, puude ja hagude vedu, kevadtalvel puude sorteerimine tarbe-, müügi- ja tulepuudeks, saagimine, lõhkumine, riita ladumine. Tarbepuudeks valiti ilusamad, sirgemad puud, millest valmistati lookasid, rehapäid ja –varsi, sitkest sirelist reha ja äkke pulki, äkke pakupuid, ratta kodarate, rummu, põia puid, reekorju valmistamiseks, reejalaste, hangu, labida- ja hargivarsi. Valitud puudele löödi “labad” peale ja asetati toal akka kuivama. Toas valmistati riidesemeid, pastlaid, tehti väiksemaid puutöid, punuti korve, parandati hobuseriistu, toodi sisse küttepuid ja hagu kütmiseks ja keetmiseks.

Naistel algasid linaropsimised, sugemised, sorteerimised. Kõige paremad, peenikese kiuga linad kasutati imepeene õmblus- ja kingsepaniidi jaoks. Punuti pastelde parandamise-lappimise-tegemise nõõre, pastla- ja vokinööri ja ülejäänust kedrati peenikest lõime- ja koelõnga särkide, aluspükste, linade, padjapüüride tarvis, peeneid toimseid riideid laudlinade ja käterätikute tarbeks. Peenematest takkudest sai aluspalakate, köögikäterättide riidet, jämedamatest takkudest kedrati lõnga vilja- ja

aluscottide tegemiseks. Kui värten kedratud lõnga täis sai, aspeldati lõng vihtidesse, kasutades asplit. Kui lõngad kedratud, leelise- ja soobalahuses vees keedetud, siis riputati need päikese kätte kuivama-pleekima. Siis algas kerimine, kangakäärimine, kudumine.

Villad riide kudumiseks lasti vabrikus kedrata. Sukkade, sokkide ja kinnaste lõngaks aga kraasiti villad käsikraasidega heideks ja kedrati jämedam lõng vokiga, korrutati kahekordseks, haspeldati, kui vaja värviti, eriti kirjukinnasteks tarvitav lõng, keriti, ja võiski kududa, mida perele vaja oli.

Vabrikus kedratud lõnga kasutati kangakudumisel nii lõime- kui koelõngaks läbivillaste ülikonna- ja palituriiete kudumisel. Töö- ja lasteriite tegemiseks kasutati kangast, mis oli kootud puuvillase lõime- ja villase koelõngaga. Naiste suurrätid kooti mustrilised-ruudulised. Nii kulus naiste aeg peale igapäevase toiduvalmistamise, loomade talitamise veel ketramisele, kudumisele, kangakudumisele, riie õblemisele, nõelumisele, lappimisele.

Pühapäevad, pühad, tähtpäevad olid puhkepäevad. Pühapäevadel käidi kirikus, palvetunnis, külas. Suureks sündmuseks oli meile, lastele, jõululaupäevane kirikusõit, kuhu ikka suuremad lapsed kaasa võeti. Selleks puhuks rakendati korjuga ree ette talu parim hobune Massa, kes oli väga hea sõiduloom ja vaevalt endast teel kedagi mööda laskis. Elamuseks oli pikk küünaldega ehitud kuusk kirikus.

Peeti vastlapäevaõhtuid kelgusõiduga ja hästi pikaga, et talu linad pikaks kasvaksid. Jaanilaupäeva õhtut jaanitulega, jaanipäeval käidi lahkunute kalmudel. Kadriõhtul külastati kadridena naabreid, söödi kadrikana. Mardipäeval söödi värsket lamba- või hanepraadi, mihklipäeval oinapraadi, mille juurde kuulusid sepik, karask ja ka värsked õlu. Jõululaupäeva õhtul auras laual seapea, kartulite-kaalikate kauss ja pannil särisesid vorstid, lumivalge sai ja võikauss.

Elati töökalt, lõbutseti mõõdukalt. Vanavanemate, vanemate ja laste vahel valitses rahu, kodusus. Lapsed kuulasid vanemate sõna, tegid, mida neilt nõuti nurisemata. Vanemad olid au sees, neid aidati, kuulati sõna. Laste koeruste pärast tuli vahel ka pahandusi, siis karistati tublisti, et alatiseks meelde jäi. Vanemad lapsed pidid hoidma nooremaid, vaigistama nende nuttu lutipudeli ja hälli kiigutamise eest.

TALUPERE TOIDULAUD

Kõige tähtsamaks, peatoiduks taluperes oli harilik leib. Leib, mida valmistati harilikult rukkijahust. Leiva tegemiseks oli ovaalse kujuga leivaastjas, millesse valati leige vesi, lisati jahu, segati mõlaga vedela pudru sarnaseks massiks. Nõu kaeti puust kaanega, asetati soojemasse kohta (soemüüri äärde), kaanele pandi peale sooja hoidmiseks veel kasukas ja lasti teise päevani seista. Selle aja jooksul muutus segu hapukaks ja vedelamaks. Nüüd lisati jahu ja sool. Sõtkuti kätega sitkeks taignaks. Kaeti uuest soojalt kinni ja lasti kerkida. Kerkinud taignast võeti taignatükid, veeretati jahusel laual piklikud pätsid, kaeti puhta riidega ja jäeti kerkima. Jämedamate hagudega köetud suur leivaahi puhastati sütest, pühiti puhtaks pika varre külge kinnitatud lehtse või kadakase luuaga. Kerkinud pätsid kasteti pealt veega või

hapupiimaga märjaks ja lükati leivalabidaga kuuma ahju, asetati plekist ahjuuks ette ja leival lasti ahjus küpseda 2 ... 2,5 tundi. Tõmmati roobi abil ahjusuule, tõsteti lauale jahtuma kaetult riidega. Jahtunud leivad viidi sahvrisse, asetati lae alla tehtud laudile, kust siis toodi tarviduse järgi. Meie suure pere jaoks tehtud kuuest leivast jätkus tavaliselt paariks nädalaks. Külaliste ja talgute puhul tuli leivategu tihedamini ette võtta.

Leivaahju paistel ahjusuu peldi peal küpsetati "paistekakku". Selleks võeti tükk tainast, vajutati koogitaoliseks, kaeti pealt kas pekiviilude või puhastatud silkudega. Kui ühelt poolt küps, korjati kate ära ja keerati teine külg küpsema. See "paistekakk" oli väga maitsev hapupiimaga. Astjas kaabiti lusikaga puhtaks, sellest taignast küpsetasid lapsed endale "kaapekakke". Osa taignast jäeti järgmise taigna juuretiseks.

Pühade ja pidulike sündmuste puhuks küpsetati keevaveeleiba. Selleks aeti vesi keema, valati astjasse, lisati jahu ja klopiti puumõlaga hästi läbi. Seda toimingut korrati mitu korda, kuni taigen muutus õhuliseks ja valgeks, see toimus paar päeva. Siis lisati soola, kui pärmi oli, siis ka seda, köömneid ja soojendatud jahu. Sõtkuti taigen ja küpsetati nagu harilikku leibagi, ainult leivad tehti hästi piklikud. Selliselt valmistatud taignast sai väga hea lõhna ja maitsega magushapu leiva.

Rukkijahust keedeti putru, mida söödi hapupiimaga. Ka võisilm oli pudru keskel.

Odrajahust, piima ja vee segust, soolaga valmistati pärmiga kergitatud taignast sepikut laupäeva õhtuks ja pühapäeva hommikuse kohvi juurde. Tehti ka hapupiimaga ja soodaga kergitatud karaskit. Odrajahu kasutati kakkide valmistamiseks ja leivasõtketeks koos rukkijahuga, kui juhtus olema ikaldusaasta ja rukist saadi vähe. Küpsetati ka odrajahust pannkooke.

Loomade tapmisel saadud verest, odrajahust, hapupiimast, soodast, soolast ja pekikuubikutega segatud taignast vormitud väikesed, nõrgas kuumuses küpsetatud-kuivatatud kähkid olid lisandiks hapukapsasupile ja praetult piima ja rasvaga kõrvaseks pühapäeva hommikulaauakohvile.

Suurte pühade laupäevadel ja pidulikeks sündmusteks küpsetati linnast toodud lumivalgest nisujahust – püülist saia, mille sisse pandi peale suhkrut, soola, pärmi ka rohkesti rosinaid.

Peale jahu saadi odrast toidulaua rikastamiseks ka tangu, mida kasutati tangu-segapudru valmistamiseks, tangudest keedeti tangusuppi, neid lisati kartulikaalikasupile, hapukapsasupile. Odratangud olid ka verivorsti üheks põhiaineks. Odrateri kasutati kohvi valmistamisel ja kasvatatud teri- linnaseid tõmmu õlle valmistamisel.

Herned ja põldoad olid lihasuppide põhiaineks vastlapäeval või talgutel.

Teiseks asendamatuks toiduaineks oli kartul, sellest valmistati suppe, putrusid koos tangudega, ahjus küpsetatud pruune praetud kartuleid, kooritult koos kaalikataga ja seapeaga, kollakas-valget kartuliputru ja koorimata, nn "mundris kartuleid". Nende kaaslasteks oli silgu-koore-piima kaste või pekitükidega jahukaste. Külmi kartuleid praeti pekiga. Kartulist valmistati kodusel teel ka kartulijahu-tärklist. Selleks kooriti

kartulid, purustati kapsarauaga, kallati peale külm vesi, lasti mõned tunnid seista, vahepeal mõni kord segades. Siis kallati vesi pealt puhtasse nõusse, lasti seista, kallati põhja settinud paksu pealt vesi ettevaatlikult ära, saadud paks laotati puhtale riidele kuivama. Kuivanult hõõruti pudeliga peeneks ja oligi valmis tärkliis, mida kasutati magustoitude valmistamisel ja kliistri tegemisel.

Kaalikaid kasutati suppide keetmisel, lohukaalikaid keedeti seapea juurde. Kasvatati sibulaid lihatoitude maitsestamiseks. Porgandid olid peamiselt suppide koostisosaks. Punapeetidest valmistati pühade puhul või külaliste kostitamiseks äädika ja köömnete lisamisega peedisalatit. Köömneid korjati põllupeenardelt.

Kapsas oli väga mitmesuguste toitude põhiaineks. Seda kasutati värsket kapsasupi valmistamiseks koos kartulite ja kaalikatega kas piimaga või ilma. Hapendatud kapsast valmistati kapsahautist ahjus malmpotis, keedeti hapukapsa-tangu, nn mulgikapsaid, keedeti koos rasvase sealiha ja tangudega suppi. Vahel tehti ka leivataigna sees pirukat. Üheltki pidulaualt ei puudunud pekitükkidega kaunistatud hapukapsa kauss.

Sigur oli omavalmistatud kohvi koostisosaks.

Väga tarvilik oli õlle valmistamisel humal, mida kasvatati aia ääres kõrgete keppide najal. Humala õied korjati, kuivatati ja hoiti siis kuivas kohas. Keedeti väikeses pajas leotis, mida kasutati õllevirde maitsestamiseks.

Üheks asendamatuks toiduaineks toidulaual oli ka liha. Tähtsaimaks tapaloomaks oli siga, kellest peaaegu kõik toiduks kõlbas peale sõrgade. Isegi turjarahajased kasutati ära.

Subproduktidest, ninaotsast, maost keedeti tavaliselt sülti, pea põseliha soolati, et jõulu- või vana-aastaõhtuks kartulite ja kaalikalohkudega keeta. Jalad hoiti vastlapäevaks, et maitsvat herne- või oasuppi keeta ja luudest lõbusalt vurisevat vurri teha. Kereliha raiuti terava kirve abil puupaku otsas väiksemateks tükkideks, paar sinki jäeti terveks ja soolati jämeda soolaga suurde, raudvitstega rautatud tünni, kaeti kaanega. Tarviduse korral võeti lihatükk, lõigati kaanel asuva laua peal suure noa või pussiga parajad tükid. Singid aga lasti soolduda, siis suitsutati ja saadi väga maitsvat leivakõrvast. Sisikond puhastati roojast, soolikad sorteeriti jämeduse järgi – peenemad vorstisoolteks, jämedamad seebirasva keetmiseks koos soolterasvaga. Soolikad keerati pahempidi, hõõruti jämeda soola ja õlgede abil puhtaks, pesti mitme veega ja soolati väikestesse püttidesse kuni tarvitamiseni. Magu kõrvetati seestpoolt tulise raudkiviga, kõrvaldati limane kest, pesti, kupaatati ja lisati süldiliha juurde keema. Maksast valmistati tavaliselt maksakastet koos praetud sealihaga. Jämesooleid ja rasv soolati pütti, kuni kogunes nii palju materjali, et sai keeta pajatäis seepi. Neerude rasv sulatati toidurasvaks.

Jõulu-uusaastapühadel ei puudunud kunagi verivorstid. Nende valmistamiseks keedeti poolpehme odratangupuder, segati hulka lihakuubikud, kui oli verd, siis lisati seda, maitsestati soola, pipra ja vürtsi seguga, punega, sibulaga. Sooldunud, leotatud sooled keerati õigetpidi, kinnitati üks ots puutikuga (mida voolisid lapsed), võeti jämeda otsaga trehter, asetati teise soolika otsa, tõsteti suure puukulbiga putru trehtrisse ja puupulga abil topiti sooled täis. Täis soolika-vorsti teine ots takistati sama

puutikuga, nii saadi ilusad ümmargused rõngas vorstid. Valmisvorstid kupatati soolases vees, aeg-ajalt nõelaga auke torkides, et õhk välja pääseks. Vorstid tõsteti lauale jahtuma ja asetati siis sahvrisse lae alla laudi külge rippuma, kust neid siis toodi tarbeks, pandi praepannile, peale tükike rasva ja küpsetati ahjus pruuniks.

Loomade neerurasvad lõigati pussiga tükkideks, asetati sütel olevasse patta sulama, segu aeg-ajalt segades, et rasv ühtlaselt sulaks. Sularasv valati savipottidesse, kaeti pealt tugeva paberiga kinni. Tarvitati igasuguste toitude tegemisel, pannkookide ja kartulite praadimisel.

Teiseks lihloomaks oli lammas, keda peaaesjalikult tapeti sügisel, pärast karja valikut ületalve pidamiseks. Enamasti tehti seda mihkclipäevaks - talgute ajaks. Lamba peast-jalgadest ja siseelunditest keedeti sülti, liha tarvitati värskelt, kuid ka soolatult suppide-praadide valmistamiseks. Singid sageli suitsutati reheahju peldi kohale riputatult. Soolled puhastati, valiti vorstitegemiseks sobivad välja, ülejäänud pandi seebivalmistamiseks soola. Hästi nülitud nahad kuivatati, lasti parkida ja neist valmistati igapäevase töö juures kasutatavaid ilma katteriideta kasukaid, sõidutekke, riidega kaetud sooje sõidukasukaid, sooje veste ja käpik-kindaid. Pügatud villast valmistati riiet, kooti sukki-sokke, kindaid ja veste.

Igal kevad-talvel olid tapaloomadeks äsjasündinud vasikad, keda eluloomadeks ei kavatsetud kasvatada, enamasti olid nendeks pullvasikad. Vasika lihakeha viidi tavaliselt müügiks, pead-jalad ja subproduktid kasutati süldi keetmiseks, mis sai väga maitsev. Sooltest sorteeriti osa vorstisoolteks, ülejäänud läksid seebirasva hulka. Väga maitsvat kastet tehti maksast. Nahad kuivatati, lasti parkida pehmeks kroomnahaks, millest lasti valmistada lastele pehmeid saapaid ja susse.

Mullikate tapmist tuli harva ette, siis, kui mõni haigeks jäi või muu õnnetus tabas, nagu meil kord kevadtalvel, kui kari lasti õue jalutama. Noorpullid hakkasid pusklema ja ühel neist murdus taganedes reieluu. Tuli kohale kutsuda lihunik, kes looma tappis ja lihakeha ära ostis. Pead-jalad ja siseelundid jäeti meile, millest siis keedeti suur pajatäis sülti, praeti maksa. Sooltest sai lisa vorstisooltele, seebirasvale. Nahk aga lasti parkida juhtnahaks, millest valmistati rakmete osi: nahkohjad, -valjad, -päitsed, rangirinnused-roomad. Paksemast nahast tehti pastlaid.

Tuli ette ka juhuseid, mil tuli tappa mõni lehm haiguse tõttu. Loomaliha müüdi alati lihunikule, pead-jalad ja siseelundid keedeti süldiks, sooled-rasv seebirasvaks. Nahast aga sai pargitult igasuguseid nahast tarbeasju, saapataldu ja õhematest kohtadest pastlanahka, mida meie suure lastepere peale palju kulus.

Ternespiima kasutati suppide tegemiseks, karaskite ja pannkoogitaigna valmistamiseks.

Kanu peeti meil vähe, kuid mune oli siiski võtta koogitaigna ja klimpide sisse, külalistele praeliha peale löömiseks. Ja väga ilusaid sibulakoorte ja värviliste riidetükkide sees keedetult lihavõtteks, igale pereliikmele ikka paar-kolm tükki. Kanaliha tarvitati supikeetmiseks, suled korjati hoolega kokku, puhastati kõvematest suletüügastest ja valmistati patju.

Kohvi valmistas igapäevaseks tarvitamiseks iga perenaine ise. Selleks võeti rukki- ja odrateri, puistati “prendli” sisse ja küpsetati-pruunistati ahjus sütel “prendlit” liigutades. Pruunistatud terad jahvatati kohviveskis, samuti talitati ka kuivatatud siguritükkidega. Siis segati jahud kokku ja kohv oligi valmis. Veel valmistati kohvi jahu-vee-muna taignast küpsetatud kuivikutest, mis samuti pruunistati, jahvatati ja segati sigurijahuga. Pidulikumate sündmuste puhul osteti kohvi poest. Kohv hoiti plekkpurgis kuivas kohas.

Vähe tarvitati toiduks õunu-kirsse-marju. Suvel siiski tehti marja- või õunasuppi. Talvel ja pidulike sündmuste puhul osteti poest kompotti, millest siis suhkruga ja kartulitärklise abil tehti magussööki.

Piima tarvitati toiduks väga mitmesugusel kujul. Esimeseks tarvitamise viisiks oli rõõsa täispiima andmine lastele, supptide valmistamiseks, kohvi valgendamiseks. Hapupiima putrude kõrvaseks, kartulikastmeks, koogi-karaski-käkkide taignasse. Piimalt saadud koort või tegemiseks, toitude maitsestamiseks, leivakõrvaseks.

Võid tarvitati kodus vähe, see oli rohkem müügiks. Kuid meie söögilaualt ei puudunud või ühelgi pühapäeva hommikul, pühade aegu. Värskele leivaviilule pandi ikka tükike võid sulama, söögivaheaegadel lastele leivale. Karja- ja koolilapsel olid alati võiga määratud leivaviilud lõunaooteks kaasas. Piima hoiti-hapendati puupüttides, hiljem savikaussides, koor riisuti puulusikaga, hoiti-koguti pütti-kaussi ja puulusikaga tehti võiks, soolati, hoiti puupüttides, millega ka müügile viidi. Pütid olid naelased, kahesed, nii polnud kaalumise muret. Hiljem, kui majja toodi koorelahutaja ja käsitsi ringiaetav tiibadega võimasin, hakati võid paberisse pakkima ja margapuuga kaaluma. Töö muutus märksa kergemaks – kadus igalaupäevane püttide liivaga küürimine. Võid pandi ka putrudele silmaks.

Tähtsaimaks, asendamatuks joogiks pühade ja perekondlike sündmuste puhul oli omavalmistatud õlu. Selle tegemiseks võeti otri ja asetati kotiga leigesse vette ligunema. Päevase ligunemise järel tõsteti kott välja ja pandi laua peale nõrguma. Nõrgunud ja tahenenud terad asetati sooja kohta (ahju või soojaseina juurde) idanema., kaeti pealt niiske riidega. Kui otradel “jalad” all ja väikesed idud küljes, asetati need suurele plekkpännile ja kuivatati suures leivaahjus krõpskuivaks. Siis viidi veskile, jahvatati jämedaks jahuks, segati veega parajaks pudruks, tõsteti pannidele või väikestesse padadesse ja küpsetati ahjus kuldpruuniks. Suure õlleastja põhja pandi kadakaoksi (marjadega oksad olid eelistatud) ja pikki õlgi, peale asetati risti puupulgad ja neile küpsetatud linnaseleib. Kallati peale keedetud vesi, nõu kaeti kaanega ja lasti mõni tund seista, et linnastes olev ramm välja imbuks. Siis toodi suur käitise tõrs. Õlleastja alumisel augul tõmmati naga eest ja virre lasti jooksta suurde kappi või ämbrisse, millest valati käitise nõusse. Jooksta lasti niikaua, kuni linnaseleib täiesti kuivaks sai. Käitisenõusse lisati humalaleotist maitse järgi (kui taheti magusamat õlut, siis vähem, kui mõrumat õlut, siis rohkem). Virre lasti jahtuda lehmapiima lüpsisoojuseni, siis lisati eelmisest õlleteost jäänud pärm ja lasti käärida, kuni soovitud kangus saavutatud. Nüüd villiti õlu ankrutesse. Ankrud oli tugevatest tammelaudadest silindrikujulised nõud, auk peal, kuhu trehtri kaudu õlu sisse valati, teises otsas auk, kust naga kaudu õlut välja lasti. Ankur suleti puust punniga õhukindlalt ja asetati külma ruumi, kust siis tarbimiseks toodi, lastes seda jooksta otsas oleva augu kaudu, kust õlu valge vahuse joana välja purskas. Ankrud pidid olema väga tugevad, raudvitstega rautatud, et suurele survele vastu pidada. Õllerabale

aga valati niipalju külma vett, et see kaetud oleks, lasti seista ja hapneda ja tarvitati joogiks. Eriti maitsev ja karastav oli see suvesoojaga. Tuli aga hoolas olla, et õigel ajal vett lisada, et raba ei jääks pealt kuivaks ega läheks hallitama. Mõnikord tehti kaljast ka kaljasuppi, aga kuidas, ei mäleta.

Linnakäikudelt toodi mõnikord ka linnasaia või valkjat, hästi musta koorikuga peenleiba, mis oli väga maitsev, magus. Linnast osteti soola, kala, suhkrut, mannat, riisi, saiajahu, pipart, vürtsi, loorberilehti, kohvi, pärimi ja maitseaineid.

Kunagi ei puudunud laualt kala, mida tarvitati leiva- ja kartulikõrvaseks. Räimi tarvitati värskelt praetult või koos sibula ja koorega kastmeks. Sügisel osteti räimi soolamiseks soolasilguks. Räämed puhastati peadest ja sisikonnast, pesti hästi külma veega puhtaks, nõrutati ja soolati jämeda soolaga pütti, asetati vajutis peale, suleti kaanega. Mõnepäevase sooldumise järel kasutati kas toorelt, sütel praetult, ahjupaiste-koogil või valmistati silgukastet. Kilu osteti peamiselt soolamiseks. Kilud pesti külma veega kiiresti puhtaks, nõrutati ja soolati soola-pipra-vürtsi-loorberilehe seguga pütti, vajutis peale, lasti mõned päevad seista ja tarvitati kartuli-leivakõrvaseks. Linnast osteti ka rasvaseid heeringaid, mis olid väga maitsvad kartuli ja leivaga. Pidulauale valmistati heeringas kaetult paksu koore ja sibularõngastega.

PÕLLUPIDAMISEST

Kopli talu näitel

Minu mälestused algavad kaunis varajasest ajast oma vanemate kodust.

Meie umbes 30 ha suurune talukoht oli küllaltki eeskujulikus korras, sest meie isa põlvnes üsna jõukast taluperest, kuigi ta ise oli väljaõppinud meesterätsep.

Meil oli 7-väljaline külvikord. Et meil juba sel ajal kasvatati põldheina, mis võimaldas pidada arvukat karja, olid meie põllud hästi väetatud.

Talus oli peaaegu alati kaks tööhobust, neli-viis lüpsilehma, paaritusvõimeline pull, siis veel mullikas, vasikas, lambad, sead, kodulinnud.

Põllutööd tehti talus vanasti algeliste põllutööriistadega. Künti puutiisli ja puukäepidemetega terasehõlmalise sahaga, kuid peagi asendus see raudtiisliga ja see omakorda juba raudtiisliga kahehobusesahaga, mille ette rakendati raudtrengidega kaks hobust.

Kartulivagude ajamiseks, kinniajamiseks ja muldamiseks, vagude lahtiajamiseks oli puutiisliga raudteradega "harkader", mille peagi välja vahetas raudtiisliga ja liblikakujulise hõlmaga nn kartulimutt. Kartulivagude mahaäestamiseks, oraste äestamiseks kasutati puupakkude ja -pulkadega kerget äket. Maa purustamiseks ja peenendamiseks aga puupakkudega ja raudpulkadega äket, mille asendasid peagi sikk-sakk-, vedruäkked, kultivaatorid. Külvide tasandamiseks kasutati jämedat puurulli, mille raamistikule oli meisterdatud iste, kus rullija sai istuda ja seega rullile raskust lisada. Hiljem võeti kasutusele raudrullid ja rõngasrullid.

Mäletan oma varajasesest lapseest, kuidas meil laudatagusest lepikust uudismaad tehti. Selleks juuriti kirve ja labidaga lepad maast välja, eraldati kändud (laoti virna reheahju kütteks), jämedamad lepatüved saeti pliidi puudeks, peenemad seoti pajuvitstega kubudeks ja laoti virna ahjukütteks. Laastatud maale toodi ader, rakendati naabritalu härg ja meie pull ikke ja trengide abil saha ette, vend asus veoloomi juhtima ja isa hoidis sahakurgi. Kuid nähtavasti ei olnud veoloomad piisavalt tööjõulised, sest hiljem kasutati ikka hobuseid. Hilisemal ajal, kui juba heinamaad puhastati, kasutati ikka suurt raudatra ja veoloomadena hobuseid, keda hiljem asendas juba iseliikuv traktor.

Esimene töö põllul kevadel oli sügisel küntud maade äestamine, siis kevadküünd ja uuesti äestamine-maatasandamine. Külvati käsitsi. Selleks asetati seemneviili külumatti (külumittu ?), seoti sedelgarihmaga kõhule ja käega visati seeme mulda. Harilikult tegi seda ikka isa üksinda, ainult lina külvi juures pidi keegi külvirea vahel käima ja itsmeid panema, st iga külvirea vahele õlgi ritta panema, et näha oleks, kus seeme olemas, et õigest kohast uut rida alustada. Nii külvati oder, nisu, rukis, kaer, herner, oad, segaviili, lina.

Tasandatud kartulimaale aga aeti harkadruga pikad sirged vaod, neisse pandi käsitsi seemnekartulid teatud vahemaaga ja hiljem aeti harkadruga kinni. Et kartulid rutem tõuseksid ja maa ei umbrohtuks äestati kerge puuäkkega kartulivaod tasaseks ja aeti uuesti vaod ülesse. Muldamist korrati suve jooksul mitu korda.

Kui oli väga vihmane kevad, maa paakus kõvaks, siis tuli ka oraseid kerge äkkega äestada, et õrnad viljaidud pääseksid mullast läbi. Ka sügisel, kui rukkiorased olid väga tihedad, tuli neid lamandumise vältimiseks äestada ja mõnikord, kui maa juba kahutanud, lasti lambad kasvu kärpima.

Kui orased juba üles tõusid, rulliti kõik orased rulliga üle, et maa tiheneks ja siledam saaks. Ainult rukki ja talinisu oraseid ei rullitud, sest talvine lumi tihendas maad isegi. Küll aga aeti taliviljapõldudele, kus vesi kippus liiga tegema nn vesivaod, mida mööda vesi põllult ära sai voolata.

Käsitsikülvi vahetas peagi välja lai hobusega veetav külvimasin ja siis juba taldrikutega reaskülvaja.

Mis taludes peaaegu muutumatuna püsib, on kartulivõtmine. Ikka aetakse vaod lahti ja inimjõuga korvi ja kiksi abil korjatakse kartul maast. Viimastel aastatel on hobulahtiajajate kõrvale ilmunud kombainid ja muud masinad.

Raske ja töörohke oli meie peamise toiduaine – leivavilja koristamine. Kuldkollase kõrrega ja longu vajunud peaga rukis koristati minu varajases lapsepõlves veel osaliselt sirbiga, eriti siis, kui kõrs oli lamandunud. See oli aeganõudev ja raske töö, pihk-peo järel koguda vihk, köita ja hakkidesse kanda. Kuid lõpmata ilus oli äsjalõigatud väli, kus sirged hakkide read täitsid kogu põldu, mis olid saanud alguse viievihulisest parmast ja siis kahekümne viiest vihust, hakipeaks vihma kaitseks tüüka poolt seotud vihk.

Kui rukis hakis küllalt järelvalminud, algas ümbertöötamine. Vihud laoti koormasse, veeti rehalasse, asetati kuivama rehetuppa partele, köeti reheahju, kuni rukkiterad

kuivad. Siis alustati varahommikul, alles pimedas laterna ähmasel valgusel rehepeksu. Kõigepealt rabatti rehetoas vastu seina vihud teradest puhtaks (seda tööd tegid peamiselt noorukid), siis laotati vihud puhtale rehepõrandale lademesse, peksti kootide, nuiade või ratsadega kahelt poolt üle, puistati õled sasist puhtaks. Ilusad kuldkollased pikad õled seoti kõva õlesidemega kubudeks, sasid puistati reha abil teradest tühjaks ja viidi loomadele allapanuks. Nii talitati, kuni kõik rehetoas olev rukis sai pekstud. Saadud terad lükati nurka kuhilasse, ruumid pühiti puhtaks ja algas jälle sama töö, kuni kõik talu rukis oli pekstud. Õled toal akka hangutud, kus neist sai katusekatet, loomasööta ja allapanu. Ja kuna asusime linna lähedal, siis ka linna voorimeestele hobustele allapanu müügiks.

Nii kuidas põllumajandus arenes, nii ka muutusid töövahendid. Peagi vurises igal sügisel hobustega ümberveetav rehepeksumasin, siis kuumpea mootoriga ja traktori jõul töötav rehepeksu garnituur.

Et algelised rehepeksu moodused ei andnud puhast vilja, tuli seda tuulata. Selleks kasutati suuri ümmargusi sarjasid, mis riputati rehala värava vahele ja tuule abil eemaldati aganad ja kõlkad. Siis ilmusid müügile käsitsi ümberaetavad tuulamismasinaid, millega sai väga puhast mitut sorti teri.

Teiste teraviljakultuuride peksmiseks meil rehetuba ei kasutatud, välja arvatud odrad, mida minu mälestuse järgi mõnikord ka rehetoas kuivatati ja rehalas hobustega pahmati.

Rukis oli tähtis toidulaual mitte ainult leivajahuna, vaid sellest keedeti ka putru, kasutati pruunistatult kohvi koostisosana ja ka õlut pruuliti rukkilinnastest. Rukkiga maksti palka abitööjõule.

Odrast valmistati tangu, hiljem ka kruupe, pudru-kördi- ja karaskijahu. Heas hinnas olid odralinnased. Odrajahuga nuumati sead. Oder oli samuti kohvi üks koostisosa. Ka otra anti töötasuks.

Segavili (kaer, oder, pelusk e. must hernes, hernes) oli peamiselt jõusöödaks kariloomadele, kesikutele.

Kaer - hobustele jõu andja. Tehti ka kaerajahu, millest valmistati kaerakilet. Oli ka sissetulekuallikaks, kui jätkus müügiks linna voorimeeste hobuste jaoks.

Hernes oli peamiselt mõeldud pere toidulauale, seda ei külvatud kuigi palju, kuid sellest jätkus ka tasumiseks abitööjõule, kui lapsed olid väikesed ja töötegijaist oma peres nappus. Väga hea oli hernes kohvi koostises.

Ube kasvatati peamiselt, et oleks, millest vastlasuppi teha ja lisada kohvi koostisse.

Kartul oli pere teine peatoidus, kuid seda pidi jätkuma ka leivalisandiks, kui leivajahu vähe, kodulindude pudru tegemiseks ja turule viimiseks, et saada raha maksude maksmiseks, igasuguste majapidamisasjade, riiete, jalanõude ja toiduainete muretsemiseks.

Väga tähtis toiduaine oli kapsas. Seda tarvitati värskelt, hapendatult, hautatult. Seda tehti sisse ikka niipalju, et jätkus perele kogu aastaks. Kaalikas oli asendamatu koostisosa suppides ja pühade toitudes. Porgand oli rõõmus supilisand ja väga magus toorelt krõbistamiseks lastele. Punapeet värvirikkaks salatiks peolaudadele. Sigur – iga pühapäeva hommikukohvi koostisse oma mõrkja maitsega. Sibul - asendamatu veri- ja tanguvorstides, kääkides, kastmetes.

KÜLA SELTSIELU

Meie küla varasemast seltsielust tean vähe. Ainult mõned üksikud seigad on meeles vanaema ja isa jutustuste järgi.

Külanoorde kokkusaamise kohaks olnud külavainu, kus olnud suur kiik ja avar plats tantsuks ja ringmängudeks. Seal peetud peaaegu igal neljapäeva, laupäeva ja pühapäeva õhtutel noorte kogunemisi, kus siis noormehed kiigutasid oma neide, tantsiti lõõtspilli saatel, tehti laulu saatel ringmänge, võeti ja lunastati pante ja tehti muud nalja.

Nendele kogunemistele tuli lõpp, kui külla siginesid kaklemishimulised noormehed, kelle käes isegi pussid välkunud. Siis teinud tollaegne külavanem kooskäämistele lõpu, lasknud maha lõhkuda kiige ja vainupealsest sai küla hanede karjamaa.

Minu mälestustes püsivad vaiksed suveõhtud, kui külast kostis neidude laulu. Isa jutu järgi kogunesid noored nüüd õhtuti mõne talu õuele, et siis aidalävel istudes juttu puhuda ja lasta laulul kõlada.

Suuremad kokkutulemised olid kiriku juures, palvemajades ja taludes peetavatel palvetundidel. Minu varajasest noorusest mäletan aega, mil käidi palvetunnis endises koolimajas, kus elas kauaaegne kooliõpetaja Sams oma suure perekonnaga ja kus laulude saatjaks koduorelil oli meie kõige vanem vend Heinrich. Suurteks sündmusteks olid muidugi pühad, eriti jõulud, vana-aasta õhtu ja jaanipäev oma jaanitulega, kus alati palju noori koos oli. Au sees olid mardipäev ja kadripäev, mil käidi maskeeritult talust tallu, soovides vilja- ja karjaõnne. Tore oli vastlapäev, mil kogu pere püüdis pikki sõite teha või liugu lasta, et linad pikad kasvaksid.

Minu noorusaega ulatub aga juba sihikindel seltsielu, mis hoo sai sisse sellest ajast, kui meie külla asutati kool. Selleks saadi ruumid esimese maailmasõja-aegsesse raadiojaama. Selles hoones oli mitmeid ruume. Peale klassiruumide ja õpetajate korterite leidis paik ka seltskondlikele üritustele. Agarate õpetajate Kohava, Märka ja Velmanni (hiljem Väljari) kõrval võtsid sellest tööst agaralt osa ka ümbruskonna noored. Asutati laulukoor, mille kauaaegseks juhatajaks sai õpetaja Velmann. Ka rahvatantsuring harjutas tema käe all. Näitemängu ja etlejaid juhendasid õpetaja Märka ja kohalik noormees Johannes Seljamäe (kunstnikukalduvustega noormees). Oma jõududega ehitati saal ja lava, lammutades vaheseinu. Hakati korraldama tasulisi peoõhtuid, mille sissetulekutest sai muretseda lavasisustust ja muud vajalikku. Kõigist neist töödest võtsid agaralt osa kõik noored, kes kuulusid noorsoo ühingusse. Ühingu kauaaegseks esimeheks oli August Tombak, väga lugupeetud noormees, kelle isa ja ema meile abiks olid pidude ajal einelauda pidades, seega suurendades peo sissetulekut.

Kõik asutatud ringid töötasid hooga, peeti pidusid ka väljaspool oma saali nii Harkus kui ka II korruse saalis Saue mõisas, mille omanikeks oli perekond Annukid, suured seltskonnategelased, eriti Artur, kauaaegne juhatuse liige, väga muhe inimene. Väga agaraid inimesi oli teisigi - endine õpetaja Marie Kokamägi ja paljud teised. Tublid näitlejad olid Leini Piin, Selma Meenkov, Elfriede Kliit, Julie Meenkov, Herbert Pless, Eduard ja Voldemar Palm, Artur Lindmann, Otto Prusfeldt, Helmi Umberg ja paljud teised.



Grupp külanoori – isetegevuslasi Saue mõisa juures. Tagumises reas keskel Villem Krabi, ees istub maas Palmi Volli.

Ka oma väike keelpilliansambel oli vendade Krabide, August Mulmanni, Elmar Valteri ja teiste osalusel.

Laulukooris aga tegid paljud kaasa, nii Sastokid, Kliidid, Plessid, Koppelid, Viikbergid. Soolodega rõõmustasid Laine Koppel ja Ingrid Viikberg. Tantsuringis keerlesid Sastokid, Pless, Prusfeldt, Valter ja veel mitmed.

Peale isetegevuse peeti palju loenguid. Lektoriteks olid kohapealsed õpetajad, kuid ka väljapoolt kutsuti lektoreid.

Et näitemängulistel osad hästi välja kukuksid, olin neile etteütlejaks-suflööriks, kelleks mind alati kutsuti, kui kodumail olin. Olin ka juhatuse liige, laulsin laulukooris ja muidugi ei puudunud üheltki loengult.

Oli tore täisvereline noorusaeg. See tore noorsoo-ühingu tegevus katkes 1940. aastal.

Pärast sõda algas uus etapp, mis läks üle ka kolhoosi-ajastule, mil kool muudeti 4-klassiliseks kooliks ja ruumidesse asutati kolhoosi klubi, mille juhatajaks oli Elsa Koppel. Tol ajal tehti isetegevust vähe, ruume kasutati koosolekuteks, šeffide majutamiseks, saali söögiruumina. Kui kolhoos “Tõusev Täht” ühendati Saue sovhoosiga, kaotas klubi oma olemuse neis ruumides ja isetegevus kandus üle sovhoosi keskuse klubisse. Meie kauaaegse seltsimaja ruumidesse paigutati elama sovhoosi töölised.

Möödudes sellest kolmekordsest valgest majast, kerkib mällu palju ilusaid mälestusi, palju inimkujusid, palju nooruse rõõme, töid ja tegemisi, mis kõik on kuidagi seoses selle majaga.

Kui palju oli tol ajal siiski võimekaid noori, kes võiksid võistelda oma andega praeguste õpetatud näitlejatega. Toredad kujud olid Mari ja Tiina, kellamees Lible, Ernst ja palju-palju teisi.

Meist natuke hommiku poole asus Saue vallamaja, kus asus valla juhtkond: vallavanem, tema abid ja kirjutaja ehk sekretär. Meie vallavanematest mäletan väikest kasvu kikkis habemega Tasmuthit, kes siirdus Saksamaale, asundustalu pidajat Kürbist-Kadarit, tugevat elujõulist meest, kelle hauda viis noorelt südamehaigus. Jõukat talumeest Mihkel Piini ja pärastõjaaegset Relvikut, Orusaart, Siniaasa, Noormaad.. Vallakirjutajakohal püsis kaua aega Gustav Lauter, väga seltskondlik mees. Juhatas laulukoori ja näiteringi, mis valla väikeses saalis peoõhtutel edukalt esinesid. Siis Tungal, Pless ja paljud teised. Ka mina olen sellel ametipostil lühikest aega töötanud vene ajal koos Relviku ja Hurmiga.



Saue külanõukogu töötajaid aastal 1952. Taga keskel Helene Grabi (külanõukogu sekretär ühe koosseisu vältel).

Saue vallamajas töötas väga hea näitering, kuhu kuulusid Samsid, Sommerid, Otsman, kes olid ka head lauljad ja isegi laulumänge esitasid. Kolhooside ajal töötas seal "Tuleviku" kolhoosi klubi, mille juhatajaks oli energiline Oskar Kaares, juhatades ise ka näiteringi, milles minagi sain kord kaasa mängida.

See vahest on põgus pilk meie noorusmaale, aega, mil peale igapäevase töö vajati ka isetegevust, enda väljendust.

MEENUTUSI KOLHOOSIAJAST

Harjumaal Saue vallas loodi kolhoosid 1949. a. kevadel. Moodustati peaaegu igasse suuremasse külla oma ühismajand.

Saue valla Piiri küla talupidajad kogunesid aprilli algul (kuupäeva ei mäleta) Helene Grabi majapidamisse, et asutada algatusgrupp kolhoosi asutamiseks. Kes kõik kohapeal olid, ei jõua meenutada, kuid kes kindlasti kohal olid: Villem Krabi, külavolinik Milda Kadari ja täitevkomitee esindajad Siniaas, Hendrik ja Hurm.

Esimene, seega kolhoosi asutamise koosolek aga peeti juba Vanamõisa talus, mille omanik August Ader oli asumisele saadetud. Ühel häälel otsustati moodustada Piiri külla kolhoos "Võitlus". Kolhoosi esimeheks valiti Artur Lindmann, aseesimeheks Helene Grabi, laohoidjaks Aleksander Palm, kassapidajaks Ida Jasmin, põllubrigadiriks Hugo Krist, karjabrigadiriks kinnitati Helene Krüger, tallimeheks Eliise Kahlberg, öövahiks Johanna Pikma, postivedajaks Anete Kalmus, piimavedajaks Priit Saar. Juhatusse kuulus veel Milda Kadari. Villem Krabi jäi möldriks. Moodustati varade ühistamise komisjon, kuhu kuulusid Artur Lindmann-esimees, Milda Kadari – kirjatoimetaja, liikmed Aleksander Palm ja Johanna Pikma.

Kohe hakkas komisjon tööle, koostas vastavad aktid (meie talu vara ühistamise aktil kahjuks puudub kuupäev). Kuna Villem Krabile kuulus ka töökorras tuuleveski, siis selle vara ühistamine on toimunud akti alusel 24. juulil 1949. a.

21. aprillil 1949 vabastati mind aseesimehe kohustustest ja suunati õppima NSVL Riikliku Plaanikomisjoni Statistika Keskkvalitsuse Kaadrite Ettevalmistamise Osakonna Eesti Õppekombinaati kolhoosi arveametnike kursustele. Aseesimeheks valiti Hugo Krist.

Pärast kursuse lõpetamist asusin kolhoos "Võitlus" arveametniku kohale 12. augustil 1949.a. (seni töötas sellel kohal palgalisena Anu Morel, kes polnud kolhoosi liige).

Kolhoos oli väike ja inimesed püüdsid ühistööst eemale hoida. Ka oli meie kolhoosis suureks puuduseks, et esimees osutus viinasõbraks ja koondas enese ümber samasuguse seltskonna. Sellest ka erinevad arusaamad.

Oli ka väga ausaid-töökaid ja igati tublisid kolhoosnikke. Eriti tahaks äramärkimist Aleksander Palm, Marta Pikma, Alide Arumell, Elise Part, Elise Kahlberg, Ida Jasmin, Helene Krüger, Anete Kalmus, Priit Saar, Aleksander Saadjärv. Oli ka neid, kes oskasid ühistööst kõrvale hoida, nagu Elsa Koppel, Salme Viikberg, Milda Kadari, Kuno Aamann.

Oli neidki kolhoosi liikmeid, kes ühtegi päeva ühistööst osa ei võtnud, tuues igasuguseid põhjuseid, küll haiguste, küll muude asjaolude näol.

Suurte raskustega sai vili koristatud ja pekstud.

Raske oli teha esimest aastaaruannet, puudusid praktilised kogemused, kuid viimaks õnnetus seegi töö selgeks saada ja inimesed said kätte oma kehva palga nii rahas kui natuuras.

Kuid üldiselt valitses kolhoosis minnalaskmise meeleolu. Süvenesid ka minu vastuolud esimehega. Nii lahkus kolhoosist mölder-sepp Villem ja oli sama mõte ka minul, kui esimehega rahaliste kulutuste pärast tõsisesse vastuollu sattusin.



Viljakoristus esimesel kolhoosisügisel. Pildil Piiri küla rahvast Milda Kadari (masina istmel), tema kõrval Kivimurru talu perenaine Elise Part. Esireas istuvad paremalt teine Anete Kalmus, edasi Helene Grabi, Elise Kahlberg, Ida Jasmin.

Kuid siis hakkasid puhuma uued tuuled. Leiti, et väikesed kolhoosid end ei õigusta ja 1950.a. kevad tõi meie ellu suure muudatuse. Liideti üheks kolhoosiks “Võitlus”, “Alliku”, “Ämara” ja “Tõusev Täht” ning uueks nimeks sai “Tõusev Täht”.

Uus juhatus koosnes mitme väikese kolhoosi tublimatest inimestest. Esimees August Marjamaa (TT), aseesimees Johannes Tirell (A), raamatupidaja Erich Brauer (Ä), farmijuhataja Johannes Tirell, vetvelsker Elfriede Kliit, farmibrigadir Maimu Kask, brigadirid Heino Sibul, Otto Prunsfeldt, Heinrich Meenkov, Voldemar Meenkov, Uno Kurell, laohoidjateks Elmar Valter, Elmar Pless, kassapidajaks Alide Seljamägi, arvestajateks Hans Pehme, Felitsia Semiskar, Milda Kadari, postivedajaks Pauline Jõger, ehitusbrigadiriks Elmar Jõger, klubijuhatajaks Elsa Koppel.

Kolhoosis algasid suured ümberkorraldused, maade harimine muutus paremaks, moodustati kolhoosi traktoribrigaad, mille tööd juhtis Arnold Palm, tööde arvestajana töötas Ella Palm. Kaardistati kolhoosi maa- ala ja märgistati piirid looduses.

Ka kolhoosi klubi alustas tööd. Korraldati peoõhtuid, perekonnaõhtuid, tehti näitemängu, töötas laulukoor ja solistid.

Võtsin osa maamöödutöödest, põllutöödest ja aitasin koostada aastaaruannet.

1953-1954 töötasin Saue Külanõukogu sekretärina, selle ametikoha tõttu puutusin väga palju kokku kolhoosi inimestega, nende rõõmude ja muredega, ka “Tõusva Tähe” edasise käekäiguga. Pärast August Marjamaa lahkumist esimehe kohalt oli sellel ametikohal lõpetamata kõrgharidusega Uno Tamm ja teisi, keda ei mäleta nimepidi.

Käisin kolhoosis tööl kuni 1955. aastani olles nii põllutööline kui ka MTJ poolt viljakaaluja. Elu ei edenenu ülesmäge, pigem kippus allamäge.

1955. aastal lahkusin kolhoosist, asudes elama Tallinna oma perekonna juurde ja sellest ajast on sidemed maaeluga peaaegu katkenud. Kuid tean, et praegu kulgeb elu teist rada. "Tõusva Tähe" kolhoosist on saanud V. I. Lenini nimelise Nädissovhoosi Alliku osakond.

MÄLESTUSKILDE

Äpardus

Meie tädimees Juhan oli väga kokkuhoidlik, võiks isegi öelda kitsi. Ta ei usaldanud isegi oma naist ja nii peitnud ta kord kuldrublaid vanade pükste tasku, mis rippusid eeskojas naela otsas koos teiste vanade riietega.

Ühel suvisel päeval, kui tädi üksinda kodus olnud, tulnud kaltsukaupmees, kes kaltsude vastu vajalikke majapidamistarbeid pakkunud. Tädile meeldinud väga ilusad lillelised taldrikud, ja kuna majas priudiealine neiu, otsustanud tädi need taldrikud kaltsude vastu omandada. Muude vanade riiete hulka kahmanud ta ka eeskojas olnud vanad riided, ja kaup saanud teoks.

Suur olnud aga pahandus, kui Juhan märganud, et eeskoja nagi tühi ja ta tädilt seletust nõudnud. Ja siis selguski, et koos riietega oli kaltsukaupmees saanud ka kuldrahad.

Vangis

Kui Preediku noorperemees jäi leseks ja aastates ämm pidi hoolitsema orvuks jäänud tütre eest, otsustati tallu võtta teenija. Selleks sai priske ja tugev, kuid veidi kohmakas Leeni. Tüdruk magas suviti aidas, kuid külapoisid armastasid tüdrukut narrida ja kippusid kambaga aita. Kuid tüdrukul oli oma peigmees Haljase Ott, ja nii jäi aidauks teiste eest suletuks. Et poisitel ikka vahest kiusutuju peale tuleb, siis ühel pühapäeva õhtul, kui vanaperenaine ja noorperemees juba rahulikult magasid, hiilisid poisid õuele, koputasid aidauksele, kust unine hääl vastanud, kuid uks jäänud suletuks. Nüüd oli poisitel selge, et tüdruk on aidas. Samas turgatanud mõtte teostuseks ladunud poisid aida räästa all olnud puuriida otse ukse ette. Hommikul, kui peremees tüdrukut äratama läinud, olnud enne tükk tööd, kui tüdruk koos peigmehega aidast välja saanud.

Kadunud vanker

Üldiselt armastasid külapoisid Preediku peremeest kiusata. Võibolla sellepärast, et Juhan oma ainsat tüdruku väga hoidis, ei lubanud ta ühtki noormeest oma õuele. Niipea, kui koer õösel haugatas, oli vana Juhan pesuväel õues koera ässitamas.

Kuid ometi pääsesid poisid kord kambaga sinna. Vahest oli teenäitajaks minu poisikesest vend Eduard, kes Preedikul karjas käis ja kellele nii koer kui ka ruumid tuttavad olid. Kui hommikul hakati kirikuvankrit otsima, et kirikusse sõita, siis polevat seda kuskilt leitud. Ja siis märgatud, et koergi kadunud. Suure otsimise peale leidnud Juhan oma ustava õuevalvuri aganikku kinnipanduna, sõiduvanker aga seisnud rehala katusel, rattad kahel pool harja, aiasid sirgelt ees, look rihmaga aiste vahele seotud. Seekordne kirikusõit jäänud ära ja olnud tükk tegemist, et vanker katusele alla saada.

Valus koht

Kärneri talus elavad inimesed olnud loomadega hooletud. Nii juhtunud ühel ilusal sügishommikul, et meie isa läinud vaatama, kas kultuurheinamaal on ädal küllalt suur ja kamar nii tugev, et loomi võib karjatada. Suur olnud aga ta üllatus, kui meie kultuurkarjamaal söönud rahulikult Kärneri talu kari ja peremees Jüri pikutanud ise põõsa ääres magada. Isa äratanud Jüri üles ja nõudnud trahvi maksmist omavolilise karjatamise eest. Jüri, suur tugev mees, aga karanud isale kallale. Rüseledes kukkunud mõlemad pikali ja Jüril õnnestunud isa põial suhu haarata ja seda hammastega muljuma hakata. Suures valus tekkinud isal mõte, nihutanud teise käe allapoole, kuni ulatunud Jüri kõige õrnemad kohad pihku haarata ja pigistada. Hirmsa röögatusega karanud Jüri püsti ja tõtanud nii kiiresti kui jalad võtsid loomi ära ajama. Kordagi pärast seda ei käinud Kärneri loomad meie maa peal. Kui isa juhtumist naabritele rääkis, oli naeru ja nalja palju.

Kes on kes?

Vanasti kandsid kõik vaesemate inimeste lapsed pikki särke, nii et oli raske vahet teha, kummas soost nad on. Kord tulnud vend Heinrichile põlluvahelisel teel vastu valgepäine pikajuukseline inimesehakatis. Heinrich uurinud, küsitlenud, kuid selgust polevat saanud. Siis tõstnud särgisaba üle ja näinud, et tegu poisiga. Hiljem selgunud, et see oli Kaarli teomajast väike Mihkel.

Meie lapsi nii sassi ajada ei saanud, sest rätsepaoskustega isa õmbles oma poegadele kohe püksid jalga, niipea kui nad käima hakkasid.

Tarkus

Kord Reinul sõnnikuveotalgute ajal oli vend Voldemar hobuseajajaks. Veotee üks osa kulges läbi Kärneri talu maade, kus tee oli nii kitsas, et vaevalt üks rattapaar tee peal püsis. Aga teel oli ju ka vastutulijaid. Et mitte kasvavat vilja tallata, pidi üks sõitjatest aianurgal või teiselpool Reinu põllul möödasõitu ootama. Aga kas siis uljad voorimehed alati õigeaegselt vastusõitjaid märkasid! Ja siis juhtuski, et tuli mõnikord läbi orase sõita. Sellelt teolt tabas Kärneri taat ka Voldemari. Käratanud õige kurjalt. Aga poiss polnud argade killast ja vastanud "Kas Kärneri isa ei tea, et tee peab kaks sülda lai olema!". Kohe tormanud vihane taat meie isale turja, et too ei oska oma lapsi korralikult kasvatada, hauguvad vanematele inimestele vastu. Kui Voldemar lauda juures asja ära seletanud, said kõik talgulised nalja ja kiitsid poisi taibukust.

Uus müts

Vend Voldemar oli vaevalt nelja aastane, kui toimusid meie vanema poolõe Marie pulmad, kuhu ka meid, lapsi kaasa võeti. Õde elas oma vanavanemate Hans ja Liisa Orno juures ja ka pulmad peeti Korvi-Allikul. Noorpaar sõitis kirikusse "posttõllas". Vend Voldemaril oli lubatud kõrgel kutsaripukis kutsari kõrval istuda. Uute riiete ja uue mütsi tõttu oli poisike väga rõõmus ja ülemeelik. Kui teel mõni inimene vastu tuli, hõikas ta kohe, ise mütsi uljalt lehvitates "Vaadake, mul on uus müts!"

Ekü

Meil oli väga ilus läikiva musta karvaga valge kaelusega noor tige koer, kes aga armastas igal võimalikul silmapilgul külla jooksta. Et loom rohkem kodus püsiks ja seda hoidma hakkaks otsustati ta kastreerida ja seda pidi korraldama naabrimees Jakob. Kuigi tegu sooritati salamisi (koer pandi peadpidi kotti), oli tal siiski selge, kes selle teo kordasaatjaks oli ja ta hakkas viha kandma. Ühelegi võõrale ta hammastega kallale ei läinud, aga niipea, kui Reinu Jakobit nägi tulemas, oli nagu lõukoer rinnust kinni. Ka koerad tunnevad oma vaenlasi.

Rumal vasikas

Kord talvel, just talvisel koolivaheajal, pääses lahtisest laudauksest välja üle aediku hüpanud eluloomaks jäetud lehmvasikas. Tormas õues pehmes lumes ringi ega lasknud püüdjaid ligigi, lõpuks leidis aiaaugu ja lippas heinamaadele. Kodusolevad vennad Johannes ja August asusid edasitormajat püüdma, kuid sel õnnestus sügava lume kiuste väga kaugemale Kuresooni lipata, kus viimaks väsinult lumele langenud, lamama jäänud ja püüdjad ta lõpuks kätte said. Kuid küllalt oli tegemist, et nii kaugelt rabelevat vasikat jälle koju tagasi tuua. Küll olid mehikesed väsinud ja ka vasikal oli lõbu mitmeks päevaks kadunud.

Videviku tunnid

Talvel, kui päevad olid lühikesed, peeti videvikutunde. See oli ajal, kui päevavalgus veel päriselt polnud kadunud, õhtupimedus alles algamas. Välised toimetused-talitused tehtud, armastas meiegi isa koos lastega pidada videvikutundi. Selleks tõmbas ta laiali oma abieluvoodi, seadis padjad mugavalt pea alla, võttis jalad paljaks, heitis lesima ja kutsus lapsed endale seltsiks. Siis jutustas isa oma noorpõlve-elust, ametiõppimisest, rääkis muinasjutte, küsis laste õppimise järele, andis õpetussõnu ja õpetas laulma. Tal oli väga ilus mahlakas bass (ta oli noorena Keilas laulmas käinud), õpetas nii vaimulikke kui ilmalikke laule. Väga hubased, kodused olid need isaga veedetud videvikutunnid meie kodus tagatoas.

Keelatud viili

Kui ma alles üsna väike olin, elas vanaema Julie meil. Tema voodi asus vaheseina ääres, kus ta tavaliselt puhkehetkedel istus. Kord märkasin, et vanaema padja all on mulle tundmatu lilla asi. Kui vanaema toast välja läks ja ka teisi juures polnud, hiilisin asja uurima ja siis selgus, et padja all oli väike kõva väga magus suhkrupea ja selle juures tilluke haamer. Võtsin väriseva käega haamri ja koputasin suhkrupea pihta, millest kohe eemale lendas valge killuke. Küll oli magus. Sest ajast peale käisime sageli vanaema padjaalust küllastamas. Sel ajal müüdi suhkrut peasarnase kujuga paksu lilla paberi sisse pakitult.

Vanaisa ja piip

Meheisa oli suur piibusuitsetaja, alati pidi see tal käeulatuses olema koos tubakakoti ja tikutoosiga. Ka seekord, kui ta sügisehakul karjamaale hagu tegema läks, olid koos lõunaleivaga ka suitsutarbed kaasa võetud. Karjamaal olid talle seltsiks Mustik ja Kirjak, kes taadi tegevust hoolega jälgisid. Kui esimene tööhoog möödunud ja taadile piibuhimu kallale kippunud, otsustanud ta veidi puhata ja piibust mõnu tunda. Suur olnud aga ehmatus, kui ta oma ülekuue maast tühjade taskutega leidnud, eemal aga seisnud Kirjak ja mälnud rahulikult tubakakotti, mille paelad tal suust välja rippunud.

Leivalõhna peale kuue juurde tulnud Kirjak napsas koos leivaga ka tubakakoti suhu ja laskis hea maitsta. Ja nii pidigi vanaisa töö sinnapaika jätma ja koju uue tubakapiibu järele ruttama.

Piinlik lugu

Peosaalis juhtus vahest ka naljakas- koomilisi juhtumeid. Ühel väga ilusal talveõhtul peeti järjekordset peoõhtut Saue mõisa saalis. Noori oli palju kokku tulnud nii ligidalt kui ka kaugemalt.

Tookord austas oma kohalviibimisega meie üritust ka jõukas peretiitar, uhkesti riidetatud ja ka ülalpidamiselt upsakas. Ühe järjekordse valsi ajal aga juhtus, et neiukesel kukkusid püksid jalast, ju katkes pael. Neiuke astus pükstest välja, keeras pea uhkelt kuklasse, haaras püksid pihku ja astus teiste naeru saatel tantsijate vahelt läbi väljapääsu poole.

Sel õhtul jäi see valss neiule viimaseks.

Rikutud peoülikond

Meie noorte seas polnud joomamehi, küll oli neid aga naaberkülades. Ja nii juhtus kord Saue mõisa saalis pidu pidades, et noormehed kaklema kippusid ja teiste lõbusat peotuju rikkusid. Siis otsustasid hakkajad noormehed kaklejad eraldada ja sulgesid Annuki kööki luku taha ühe naaberküla noormehe, et ta natuke kaineneks. Kui mindi

trahvialust vaatama, osutus see kadunuks. Lahti jäetud köögiaken aga reetis, et kinnipandu oli selle kaudu põgenenud. Kuid suur oli meie kõigi imestus, kui perenaine avastas, et akna all olevast solgiaugust väljuvad väga porised jäljed. Võib ette kujutada, milline nägi välja tema peoülikond pärast hüppe sooritamist.

Kihlvedu

Kus palju noori koos, seal tekivad ka igasugused huvitavad mõtted. Ühel järjekordsel peoõhtul vedas üks kamp noori kihla, et kas nende hulgas leidub kedagi, kes sööb ära terve tordi. Mis kihlveo tasuks oli, ei mäleta. Oli meie hulgas noor, kena ja sarmikas neiu Johanna Visberg, hüüdnimega "Tots", kes otsustas kihlveo vastu võtta. Noormehed ostsid einelauast kreemiga tordi ja neiu asus oma lubadust täitma. Tordi kõrvale tarvitas ta külma vett.

Kui viimane torditükk neiu suhu kadus, tõusis ta püsti ja sammus WC poole. Kui ta natukese aja pärast naasis näost natuke kahvatumana, oli kõik jälle korras. Kihlvedu aga oli võidetud.

Maskiball

Peale harilike peoõhtute korraldati ka maskeraade. Ühele neist, mis jällegi Saue mõisa saalis toimus, oli väga palju maskikandjaid kohale tulnud. Oli hästi ettevalmistatud ja keerulisi maske, aga ka lihtsamaid. Kuid kõige huvitavamad olid vanaaegsetes riides talueite-taati. Omapärane oli paar selle poolest, et eit oli suurekasvuline, pikk ja sihvakas, kellele rahvariided kippusid isegi lühikeseks jääma. Seevastu taat oli lühike ja kõhnukene, ulatudes oma elukaaslasele vaevalt õlani, ees pikk valge habe ja kaabu serva alt paistmas pikad valged juuksed. Tore vanapaar oli, keerutas uljalt tantsugi. Ja kuidas lehvis tantsutuurides lai seelikusaba ja ilusad siidsed tanupaelad!

Nagu hiljem selgus, oli tegemist abielupaar Einselnidega, tugev mees ja tema väike naine äraspidistes osades.

Kirja pannud Helene Grabi (n-na Palm)
Tallinnas, 1985-1990