

Mõnisten museo on Viron vanhin ulkomuseo: se on perustettu jo vuonna 1948. Museossa voi tutustua kolmeen aikakauteen: kivikauteen, tsaarinaikaan ja Viron ensimmäisen tasavallan aikaan. Näyttelyissä tuodaan esille Etelä-Virolle luonteenomaisia piirteitä.

## **KIVIKAUSI**

Vanhimmat merkit ihmisen toiminnasta Mõnistessa ovat Mustjoen rannoilta löydetty kivikirveet, joiden iäksi on arveltu 3500 vuotta.

Ei tiedetä, ovatko kivikirveiden käyttäjät olleet paikkakunnan ensimmäisiä asukkaita, mutta se tiedetään, että veneenmuotoisten kirvesten omistajat ovat saapuneet alueelle jostain Riianlahdelta pitkin Mustjokea sekä Koiva- eli Gaujajokea.

### **Kota**

Kivikauden esittelemiseksi museon kotarakennelmiin on luotu näyttelyt kalanpyyntiin ja metsästyksen käytetyistä välineistä. Kaikki esiteltävät esineet ovat kopioita arkeologisissa kaivauksissa tehdyistä löydöistä. Ainuttakaan kivikautista asumusta ei ole säilynyt, mutta kotaa tiedetään käytetyn asumuksena monen tuhannen vuoden ajan. Kesäkodat oli helppo koota ja purkaa, joten ne oli vaivaton siirtää uuteen paikkaan eläinten perässä liikuttaessa. Sateen ja hyönteisten varalta kota oli katettu eläinten nahoilla.

Talvikodat olivat vankemmin rakennettuja. Ne oli katettu koivuntuohella ja mättäillä. Kodan keskelle sijaitsi kivillä ympäröity tulisija.

Kivikautiset tarvekalut oli tehty luusta, nahasta, savesta ja puusta. Tulen sytyttämiseen käytettiin hiertimestä ja aluspuusta koostuvaa nk. käsiporaa. Jyvät jauhettiin jauhinkivien avulla. Metsästyksen käytettiin jouta ja nuolia, luupäistä keihästä sekä kirvestä. Luusta valmistettiin veitsiä, naskaleita, kiiloja, nuolenkärkiä, luukirveitä ja kuokkia. Astiat tehtiin savesta ja ne poltettiin nuotiossa vedenpitäviksi. Veden kantamiseen käytettiin puusta ja nahasta valmistettuja astioita.

## **TSAARINAIKA**

Tsaarinajalta 1800-luvun lopulta museossa on esillä köyhän talonpojan vaatimaton asumus. Sen rakennukset, sisustus ja tarvekalut on valmistettu 1860–1900. Aikakautta esittelevät esineet ovat alkuperäisiä.

Koko Etelä-Viro oli 1800-luvulla köyhää seutua, mutta hiekkaisilla ja savisilla mäenrinteillä sijainnut Mõniste oli erityisen varaton alue. Metsä ja maa kuuluivat kartanonherroille, ja kaikki vähänkin tasaiset alat oli raivattu kartanon pelloiksi. Talonpojan piti kartanoon tehdyn työn ohella huolehtia vielä omankin perheen toimeentulosta.

## **RIIHIASUMUS**

Museon riihiasumus edustaa vanhempaa eteläistä tyyppiä ja se on Virossa ainoa lajissaan. Rakennus on vuodelta 1879 ja siinä on asuttu vuoteen 1912 asti. Rakenteeltaan talo on koirankaula- eli olkanurkkainen hirsirakennus. Seinät on tiivistetty sammalella ja savella. Kattomateriaalina on Mõnisten seudulla käytetty ruokoa, toisin kuin muualla Etelä-Virossa, missä katot tehtiin rukiin oljista. Riihiasumus koostuu kolmesta huoneesta: eteisestä, riihituvasta ja luuvasta.

**Eteisessä** säilytettiin työkaluja, hevosen valjaita ja ruoka-astioita. Eteinen rakennettiin niin, että riihituvassa sijainneen uunin yksi sivu lämmitti eteistä.

**Riihitupa** on tila, jossa sijaitsee suuri riihiuuni ja peräseinälle on hirsien väliin kiinnitetty parret. Uunia lämmitettäessä tupaan kertynyt savu pääsi ulos raollaan olevasta ovesta. Kapeassa ja matalassa huoneessa oli vain välttämättömimmät esineet: sänky, pöytä ja jakkarat, pitkä

makuupenkki uunin vieressä ja vesisaavi nurkassa. Uunin edessä sijaitsi ns. kerjäläiskivi. Siksi kutsuttiin kiveä, jonka päällä pienittiin risuja ja jolla saattoi istua työtä tehdessä. Kylässä kiertävä koditon sai riihituvassa tulla vain kerjäläiskivelle asti, istua kivellä ja suorittaa emännän antamia yksinkertaisia askareita.

Ruoka-aikana kerjäläiselle annettiin oma kulho ja makuusijaksi levitettiin lattialle seinän viereen turkki tai pehkusäkki.

Ruoka valmistettiin uunissa. Vahvin ateria tarjottiin tavallisesti illalla. Aamulla lämmitettiin iltaterialta jäänyttä ruokaa. Lounaaksi varattiin pellolle mukaan leipää ja särvintä. Kyytipojaksi juotiin kuorittua maitoa, juustonheraa tai hapatettua koivunmahlaa.

Leipä paistettiin kerran viikossa lauantaisin.

Perheenemännän makuusijana oli sänky. Isäntä taas nukkui lavitsalla tai penkillä vasten uuninkylkeä. Pienimmän lapsen kehto riippui kuusiriu'un päässä äidin sängyn vieressä. Vähän isommat lapset nukkuivat leveällä uuninpankolla. Vielä isommat lapset nukkuivat parsilla pehkusäkkien päällä. Suurimman osan päivästä emäntä vietti riihiasumuksessa ja viereisissä rakennuksissa. Sisätöitä olivat lasten vahtiminen, vaatteiden pesu ja korjaus, syystalvella kehrääminen ja kevättalvella kankaiden kutominen. Valtaosan kesäpäivistä emäntä ahkeroi yhdessä isännän kanssa pellolla tai niityllä. Isäntä ja isommat pojat työskentelivät ulkona läpi vuoden. Jos perheen miespuolinen jäsen oli sisällä päiväsaikaan, sitä pidettiin isona erheenä. Jopa vanhat ja sairaat miehet koettivat päiväsaikaan mennä ulos veistämään haravanpiitä tai tekemään muuta kevyttä työtä. Poikkeuksena olivat vain hyvin kylmät pakkaspäivät, kun isäntä toi työt tupaan korjaten puuastioita, työkaluja tai vaununpyöriä. Syksyllä vietiin penkit ja pöydät aittaan, parret levitettiin koko riihitupaan ja lyhteet tuotiin niille kuivamaan. Silloin riihiuunin lämmittäminen oli isännän työtä. Uunia alettiin lämmittää varhain aamulla ja isäntä vahti koko päivän uunin vierellä, jotta tuli ei karkaisi. Illalla, kun jyvät alkoivat varista, viljanlyhteet siirrettiin luukusta luuvan puolelle. Riihenpuinti oli naisten ja lasten työtä. Isäntä asetteli vielä samana iltana parsille uudet lyhteet seuraavaa päivää varten. Viljaa kuivattaessa koko perhe nukkui riihituvan lattialla tai aitassa. **Luuva** on rakennuksen kolmas huone. Viljanlyhteet siirrettiin luuvaan luukusta. Ensin lyhteitä hakattiin vasten puintihäkkiä. Sillä tavoin viljanpäistä irtosivat isommat jyvät, jotka koottiin siemenviljaksi. Seuraava työ oli viljanpuinti varstoilla ja myöhemmin tuultaminen, mihin käytettiin harvaa ja tiheää välppää. Luuva oli myös paikka pellavatoiden tekemiseen. Kuivatetut pellavanvarret loukutettiin. Syksyllä kosteilla ilmoilla pellavat ravattiin, käsiteltiin pellavakammalla ja pellavankuidut koottiin kuontaloiksi (paikallismurteella *kurst*), jotka vietiin säilytettäväksi riihiasumuksen ullakolle. Syksystä kevääseen luuvaa käyttivät kotieläimet.

## SAUNA

Rakenteeltaan sauna muistuttaa riihtä. Se on rakennettu hirsistä, katemateriaalina ruoko. Saunassa on tiilistä muurattu uuni, jossa on luonnonkivistä tehty kiuas. Mönisten kartanossa poltettiin tiiliä, ja työntekijät saivat hankkia käyttöönsä virheellisiä kappaleita. Saunan takaseinässä on lauteet. Ikkunan sijalla seinässä on ollut lasiton, luukulla suljettava lakeisaukko eli räppänä.

Eteiseton sauna on ollut seudulla tavallinen. Saunaan tullessa vaatteet ripustettiin saunan ulkoseinälle, mistä saunomisen jälkeen otettiin myös puhtaat vaatteet. Veden lämmittämiseen käytettiin kuumia kiuaskiviä, jotka pantiin puiseen vesisaaviin. Veden lämmitettyä kivet pantiin takaisin kiukaaseen. Pesemiseen käytettiin omatekoista saippuaa tai tuhkalipeää.

Saunaa käytettiin vuoden ympäri: siellä peseydyttiin ja pestiin vaatteita, parannettiin tauteja, savustettiin lihaa, synnytetään lapsia, pestiin vainajia. Saunanlauteita käytettiin tilanpuutteessa myös makuusijana.

Mönisten seudulla ovat aina 1900-luvun keskipaikkeille asti olleet käytössä myös luola- eli maasaunat. Luolasauna oli tavallisesti rakennettu mäenrinteeseen; talvisaikaan se lämpesi nopeammin kuin maanpäällinen sauna.

## **AITTA**

Aitta on rakennettu 1800-luvun jälkipuolella. Myös aitan katto oli katettu ruo'oilla, joskin museon aitta on rakennettu vuonna 1895, kun kattomateriaalina käytettiin päreitä. Mönisten seudun aitat eroavat muista Etelä-Viron aitoista siinä, että ne on rakennettu ilman eteentyöntyvää päätykolmiota ja sen alla sijainnutta porraspuuta.

Aittarakennuksessa oli tavallisesti kaksi huonetta: isompi ja pienempi. Ensimmäinen eli tilavampi huone oli vilja-aitta, jossa säilytettiin puutynnyreissä viljaa, suolattua lihaa, hapankaalia, rasvaa, hunajaa, suolaa. Pienemmissä pytyissä ja vakoissa säilytettiin maitoa, voita, hapankermaa, rahkaa. Aitassa pidettiin myös koko viikon tarpeiksi paistettuja limppuja. Leivät pysyivät tuoreempina viljatynnyrissä viljan joukossa. Savustettu liha ripustettiin suolalla käsitellyssä pellavasäkissä aitan ullakolle, mistä perheenemäntä kävi leikkaamassa lihaa tarpeen mukaan. Savulihaa saatettiin säilyttää myös pärekattoisen aitan ullakolla, missä se säilyi paremmin homehtumatta kosteinakaan kevänä. Museoon siirretyn talon aitassa oli myös käsikivet. Niillä jauhettiin kerralla vain yhteen leipäaikinaan tai puuroon tarvittava määrä jauhoja.

Aitan pienemmässä huoneessa säilytettiin puhtaita arkivaatteita. Aitassa pidettiin myös pyhäkenkiä ja parkittuja nahkoja. Huhtikuisen jyrinpäivän jälkeen talon työistä rippikoulun käyneet saivat siirtyä aittaan nukkumaan.

## **VIRON ENSIMMÄISEN TASAVALLAN AIKA (1918–1940)**

### **AITTA**

Alun perin kaupan aittana toiminut rakennus on vuodelta 1936. Rakennuksessa on näytteillä kyläseppien ja talonpoikien työkaluja.

### **Mehiläistenhoito**

Mehiläistuotteita eli hunajaa ja mehiläisvahaa voi pitää Mönisten vanhimpana kaupankäyntialana. Ennen vanhaan olivat kynttilät ainoa mahdollisuus saada valoa pimeään aikaan ja kaupungeissa tarvittiin siksi suuret määrät mehiläisvahaa. Vuodesta 1386 lähtien kartanon perijät jakoivat keskenään mehiläismaita. Hunaja on ollut myös talonpoikien ainoa makeinen. Mesipölkkyt olivat sisältä onttoja pölkkyjä, joihin oli rakennettu lattia ja katto. Mesipölkkyt vietiin tavallisesti vanhoihin puihin, jotta karhut eivät pääsisi niihin käsiksi. Moisesta pölkystä murretut kennot pantiin kankaiseen säkkiin ja jätettiin seisomaan lämpimään paikkaan (saunaan tai pihalle). Sulanut hunaja valui kennoista kankaan läpi astiaan, kun taas vaha jäi säkkiin.

### **Kyläseppän työkalut**

Kyläseppän työkaluja olivat sepänpalkeet, työpöytä, erilaiset pihdit, hohtimet, ruuvipuristin, pora ja hiomakone. Paikallisen kyläseppän työvälineiden joukkoon kuuluivat auransiiven valamisen muotti ja malline.

### **Puuseppän työvälineet**

Puuseppän työvälineet ovat samankaltaisia kaikkialla Etelä-Virossa. Poikkeavia ovat vain esineet, joita niillä valmistettiin. Mönistessä valmistetuilla puuesineillä on hyvin vähän leikkauksia ja koristuksia. Tavallisista tarvekaluista ne puuttuvat tyystin, joskin vaatearkuissa on joitakin somistuselementtejä.

Puuseppän työpöydällä on valikoima erilaisia höyliä, seinällä on veitsiä lusikoiden vuolemiseksi sekä erilaisia leikkausvälineitä ja mittatyökaluja. Puuseppän työvälineisiin kuuluivat vielä luokin paininpuu ja päreenkiskontapenkki.

### **Metsurien ja rakennusmiesten työvälineet**

Aittarakennuksen takaseinällä on esillä kirveitä, sahoja, harppi hirsien mittaamiseen, nokinuora viivojen vetämiseen, koukkuja hirsien kääntämiseen, hevosvoimalla toimiva hirsisaha. Peräseinän keskellä on esillä talovaaka. Vanhimpia vaakoja ovat puntarit. Puntari koostuu päästä eli vastapainosta, varresta ja koukusta. Varren ympärillä on nuora ja kädensija. Varteen on leikattu pykälät tai lyöty pienet naulat. Painavampien tavaroiden punnitsemista varten vauraampiin taloihin hankittiin kuormavaaka.

**Suutarin työkalut.** Esillä on suutarin työpöytä kenkä- ja saapaslesteineen sekä nahanompelukone. Pöydän edessä olevaan tuoliin on veistetty vuosiluku 1822. Tuoli on Mönisten museon vanhimpia puuesineitä.

### **Räätälin työkalut**

Räätäli eroaa kylän muista käsityömestareista siinä suhteessa, että kun kaikki muut mestarit tekivät töitä kotosalla, niin räätäli vaelsi ompelukoneensa ja silitysrautansa kanssa talosta toiseen. Tavalliset työvaatteet ja aikaisemmin myös kansanpuvut emäntä ompeli itse. Hienosyiset kauppakankaat 1900-luvulla synnyttivät tarpeen käyttää apuna räätäliä ja ompelukonetta. Museossa on esillä ompelukone, saksat, prässä- eli silitysrauta ja karttu.

### **Nahkurin työkalut**

Esillä on nahkakoukkuja ja nahkapihtejä.

### **Kalastusvälineet**

Mönistessä on runsaasti jokia, mutta nopeasti virtaavat joet eivät ole erityisen kalaisia. Kalanpyyntiä ei ole pidetty kovinkaan oleellisena elannon kannalta. Kalanpyyntiä harjoittivat pikkupojat ja vanhemmat miehet, jotka eivät kyenneet osallistumaan oikeihin miestentöihin. Kalanpyynti oli myös paimeneen määrättyjen lasten lempipuhua. Museossa voi tarkastella pellavalangasta kudottuja kalanverkkoja, atraimia, ongenvapoja, rapuhaavia, rapumertaa.

### **VAJA**

Vaja on rakennettu 1930-luvulla varastotilaksi.

Rakennuksen ensimmäisen huoneen hyllyillä säilytämme erilaisia ruoanvalmistuksessa käytettyjä koneita. Esimerkiksi separaattoria, jonka avulla kerma erotettiin maidosta. Kermasta taas valmistettiin voita voikoneen avulla. Esillä on neljä erilaista voinvaivauskonetta, joista kolme pienintä ovat taloissa tehtyjä. Alahyllyllä on suurtalon juustomuotti. Kuorittu maito hapatettiin, siitä erotettiin rahka, joka puristettiin ja kypsytettiin juustoksi. Ylähyllyllä on viljanjyvien ruskistamispannuja. Keskihyllyllä on rasvakoneita, jotka 1900-luvun alussa ostettiin taloihin savusilavan pienentämiseksi. Siitä tulee myös koneen alkuperäinen nimitys rasvakone. Alahyllyllä on kaalihöylä kaalien ja perunanraastin perunoiden pienentämistä varten.

Perähuoneessa on maatalouskaluja ja liikennevälineitä. Suurin esine on kone päistäreiden rikkomiseksi. Se koostuu kahdesta osasta eli hevosvetoisesta vaunusta ja itse koneesta. Vaunun rinnalla on liikennevälineitä, esimerkiksi droska ja kevyt reki, joilla vauraammissa taloissa on käyty sunnuntaiajeluilla. Tavallisena työpäivänä hevonen sai vetää kuormavaunua perunoiden, lannan, heinän, pellavan ja pahnoiden kuljettamiseksi. Vetovaunun ja pellavakoneen välissä ovat kaupan isot kauppavaunut.

### **Kauppamuseo**

Ensimmäiset kyläkaupat perustettiin Viroon 1800-luvun jälkipuolella. Talojen ostaminen omaksi, teollisuuden nopea kehitys, maalaisväestön tulojen kasvu ja tarve hankkia tehdastuotteita loivat suotuisat edellytykset kyläkauppojen synnylle. Kauppoja syntyi vilkkaimpien teiden varsille kirkkojen, kapakoiden ja kunnantalojen läheisyyteen.

Vuonna 1923 muodostivat paikalliset talonpojat kuluttajaosuuskunnan. Kauppaa alettiin rakentaa vuonna 1926.

Vuonna 1928 valmistui taitekattoinen rakennus, jonka alakerrassa sijaitsi myymälä ja varasto, yläkerrassa asuintilat.

Kaupassa myytiin hevosen valjastamistarpeita, elintarvikkeita, teollisuustuotteita, juomia, sokeria, suolaa ja petrolia. Ostokset maksettiin käteisellä. Loppusumma laskettiin helmitaulun avulla.

Ostokset punnittiin pöytävaa'alla tai isolla vaa'alla.

Käyttötavarat ja elintarvikkeet pakattiin paperiin.

Kaupankäynnissä tuotti parhaiten voittoa viinanmyynti. Kauppatavarat tuotiin kauppaan lähimmältä rautatieasemalta hevosilla.

Kaupan nykyinen, vanhaa kaupankäyntiä kuvaava museonäyttely luotiin vuoden 2016 kesäkuussa.