Oljarna

Tip oljarne, kakršno vidimo v etnološki zbirki Tonina hiša v Sv. Petru, je bil v pretek stoletjih in prvi polovici 20. stoletja zelo razširjen po vsej Istri. Pri tehnološkem postopku pridobivanja olja v takih oljarnah so uporabljali: mlin za mletje oljk, stiskalnico za stiskanje zmlete oljčne mase, vreteno za zategovanje vijaka stiskalnice (kot pomožno delovno orodje) in peč s kotlom, v katerem so segrevali vodo. Razporeditev omenjenih orodij je bila strogo namenska in je omogočala smotrno opravljanje dela. Oljarne so bile lahko v zasebni lasti, ponekod so jih postavljale vaške skupnosti, to so bile vaške ali "komunske", obstajale pa so tudi oljarne v cerkveni lasti. V zasebnih oljarnah so delali poleg lastnika še trije ali štirje oljarji, zvečine sorodniki ali vaščani, pa tudi sezonski delavci iz bolj oddaljenih vasi, ki so se po končani sezoni vračali na svoje domove. Delo v oljarnah je potekalo v zimskem času, ko so dozoreli oljčni plodovi. Mlin, v katerem so mleli oljke, je bil zidan iz kamna v obliki kroga. Vrhnji del je bil plitev krožnik, narejen iz večjih kamnitih plošč. V sredino kamnitega krožnika je bila vzidana kamnita konkavna plošča s kovinskim ležajem. Vanj so pritrdili leseno vreteno, katerega drugi konec je bil vpet v stropno gred, tako da se je lahko vrtelo. Skozenj so vodoravno položili lesen drog, na katerega so pritrdili mlinski kamen, tako da se je valil po krožniku. Vreteno s kamnom je vrtela živina (osel, konj ali vol), v mlinih z manjšimi mlinskimi kamni pa včasih tudi ljudje.

Ponekod ob rekah je mlinski kamen gnala voda, v novejšem času električna energija. Oljke so stresali naravnost pod mlinski kamen ali pa so jih najprej pretresli v leseno posodo, pritrjeno na gonilno gred, od koder so enakomerno drsele na mlevno ploskev. Z zmleto maso so napolnili okrogle pletene vreče. Oljarji so jih izdelovali bodisi sami iz konopljene ali kokosove vrvi ali pa so jih kupovali v Trstu oz. Kopru. Vreče so zložili na kamnit podstavek pod vijak stiskalnice. Obtežili so jih z lesenimi čoki, jih prelili z vrelo vodo in začeli prešati. Vrela voda je pospešila izločanje maščobe iz zmlete oljčne mase. Dokler je šlo, so vijak vrteli na roke, ko pa je prešanje postalo pretežko, so si pomagali z vretenom. Slednje je bilo z vrvjo povezano z vodoravnim lesenim drogom na vijak stiskalnice. Ko so oljarji vrteli vreteno, se je vrv nanj navijala in vlekla za seboj lesen vzvod, s tem pa se je povečeval pritisk vijaka na vreče z mleto oljčno maso. Ko je bila masa sprešana, so vijak odvili, zrahljali maso, jo ponovno prelili s kropom in prešanje ponovili.   
Olje, ostanki tropin in odpadna voda so odtekali v enega od dveh sodov v odprtini pod stiskalnico. Medtem ko se je olje v prvem sodu bistrilo, so stiskali olje v drugi sod. Iz sodov so posnemali olje s plitvimi kovinskimi krožniki, odpadno vodo, tropine in ostanke olja pa so spustili v prostor pod oljarno, ki je v tej muzejski rekonstrukciji nakazan v odprtini, kjer stojita soda. Nekateri so olje dodatno kuhali v bakrenih kotlih. Menili so, da ima tako olje boljši okus in aromo od nekuhanega.

Kuhinja

Kmečka kuhinja in soba nista zvest posnetek takih prostorov v kakem določenem zgodovinskem obdobju, ampak so v njih prikazani predvsem predmeti, sobna in kuhinjska oprema v preteklih časih in so bili v uporabi tudi še v prvi polovici tega stoletja, ko je še živel ognjiščni prostor. Sprva je prevladovala doma narejena oprema ali oprema, ki so jo izdelali vaški obrtniki, sčasoma pa so, zlasti v premožnejših hišah, te izdelke začeli nadomeščati meščansko pohištvo ter drobni predmeti, posoda in pribor iz trgovin.

Soba

Še v preteklem stoletju so uporabne in okrasne tekstilne predmete, kot na primer vezene prte, zavese in posteljna pregrinjala, ženske izdelovale doma; še po prvi svetovni vojni so se dekleta udeleževala v ta namen organiziranih tečajev.

Dvorišče

K Tonini hiši spada tudi nekdanje gospodarsko poslopje, kjer so danes sanitarije ter shramba za etnološke predmete in orodje. Oljke in murve okoli hiše, slednje so že častitljive starosti, pa dopolnjujejo podobo kmečkega doma v Istri.