

Tartu Ülikool

Humanitaarteaduste ja kunstide valdkond

Ajaloo ja arheoloogia instituut

Kunsti ajaloo osakond

Eliisebeth Pruus

**Viinaköögist viinavabrikuks. Eestimaa kubermangu Viru ja Järva kreisi
mõisate piirituse tootmishoonete näidetel**

Bakalaureusetöö

Juhendajad: Anu Ormisson-Lahe MA

ja Elis Pärn MA

Tartu 2023

SISUKORD

SISSEJUHATUS.....	4
1. PIIRITUSE TOOTMISE AJALUGU.....	7
1.1. Destileerimiskunsti ja viinapõletamise levik Liivimaale.....	7
1.2. Viinapõletamine 18. sajandil.....	8
1.2.1. Viinapõletamisõiguse andmine mõisnikele.....	10
1.3. Viinapõletamine 19. sajandist 20. sajandi alguseni.....	11
1.3.1. 20. sajandi algus.....	13
1.3.2. Viinapõletajad.....	13
2. VIINAKÖÖK VÕI VIINAVABRIK?.....	16
2.1. Viinaköök.....	16
2.1.1. Viinaköögi interjäär ja seadmed.....	17
2.1.2. Viinaköögi ruumide jaotus.....	18
2.1.3. Viinaköögi seadmed.....	20
2.2. Viinavabrik.....	22
2.2.1. Viinavabriku interjäär ja selle sisseseade.....	23
2.3. Piiritusetehas.....	26
2.4. Viinapõletamise hoonetüübi vormikõne mõisaarhitektuuris.....	27
2.5. Viinavabrikute hoonete projekteerijad.....	30
3. VIINAKÖÖGIST VIINAVABRIKUKS. EESTIMAA KUBERMANGU VIRU JA JÄRVA KREISIS ASUNUD MÕISATE PIIRITUSE TOOTMISHOONETE NÄIDETEL.....	35
3.1. 18. sajandi viinaköökide näited.....	35
3.2. Vanabalti tüüpi näited 19. sajandi algupoole viinaköökidest.....	37
3.3. 19. sajandi viinaköögist saab moodne viinavabrik.....	39
3.3.1. Muuga mõis (sks Münkenhof, vn Мюнкейгофъ).....	39
3.3.2. Jäneda mõis (sks Jendel, vn Йендель).....	43
3.3.3. Rahkla mõis (sks Rachküll, vn Рахкюль).....	45
3.3.4. Türi-Alliku mõis (sks Allenküll, vn Алленкюль).....	48
3.3.5. Triigi mõis (sks Ottenküll, vn Оттенкюль).....	50
3.3.6. Moora mõis (sks Mohrenhof, vn Моренгоф).....	51
3.3.7. Palmse mõis (sks Palms, vn Пальмс).....	53
3.4. 20. sajandi viinavabrikud.....	56
3.4.1. Järve mõis (sks Türpsal, vn Тюрпсаль).....	56
3.4.2. Kärsta mõis (sks Kersel, vn Керсель).....	58
3.4.3. Udeva mõis (sks Uddewa, vn Уддева).....	60
3.4.4. Veltsi mõis (sks Weltz, vn Вельц).....	62
3.4.5. Varangu mõis (sks Wrangelshof, vn Врангельсгоф).....	65
3.4.6. Särevevere mõis (sks Serrefer ja vn Серреферр).....	68
3.5. 19. sajandi lõpu ja 20. sajandi alguse viinavabrikust saab moodne piiritustehas.....	70
3.5.1. Moe mõis (sks Muddis, vn Муддис).....	70

3.5.2. Kunda mõis (sks Kunda, vn Кунда).....	73
3.5.3. Roosna-Alliku mõis (sks Kalterbrunn, vn Кальтенбрунъ).....	76
3.5.4. Kurge mõis (sks Kurküll, vn Куркуль).....	78
KOKKUVÕTE.....	84
SUMMARY.....	86
KASUTATUD ALLIKAD.....	89
LISAD.....	96
Lisa 1. Mõisate asendiplaanid.....	96
1. Palmse mõisa plaan 1753. aastal – RA, EAA 1690.1.34.....	96
2. Palmse mõisa plaan 1840. aastal – RA, EAA.1690.1.36.....	97
3. Kiltsi mõisa plaan 1828. aastal– RA, EAA.854.4.469 leht 4.....	98
Lisa 2. Tabel „Eestimaa kubermangu Viru ja Järva kreisi viinavabrikud”.....	99

SISSEJUHATUS

Pea igas Eestimaa ja Liivimaa kubermangu mõisas asus viinavabrik. Pärast Põhjasõda avanes siinsetele aladele Vene turg ning väga paljud baltisaksa mõisnikud rikastusid, tegeledes piirituse tootmise ning viina eksportimisega Vene keisririiki. See muutis viinatootmise Eestis üheks tähtsamaks tööstusharuks ning andis omakorda tõuke kaunite mõisa peahoonete ja mõisaansamblite rajamisele.

Piiritusetööstuse ja alkoholi ajalugu on uurinud mitmed autorid, on kirjutatud nii raamatuid, artikleid kui ka kaitstud lõputöid. Otu Ibiuselt on ilmunud mahukas teos „Ühe tööstusharu ajaloost“ (1977)¹, mis keskendus põhiliselt tööstusharu- ja tootmisajaloole. Piiritusetööstuse ja alkoholi tootmise ajalugu aitab tänapäeval alal hoida ka Moe mõisas asuv Eesti Piiritusetööstuse Muuseum, mis annab ülevaade Eesti piirituse- ja viinatööstuse arengust 500 aasta jooksul. Samuti kannab see edasi vanu ja tänapäevaseid traditsioone, kuna kohapeal toodetakse ka ise alkoholi.

Kunsti ajaloo seisukohalt viinakööke ja -vabrikuid aga vähe uuritud. Teemat on põgusalt käsitlenud mitmed mõisauurijad, näiteks Ants Hein², Juhan Maiste³, Tiit Rosenberg⁴ ja Valdo Praust, kes on andnud hoonepärandile erinevaid kunstiajaloolisi hinnanguid „Eesti mõisaportaalis“.⁵ Arhitektuuriajaloolistes kirjutistes on viinavabrikuid küll väärtustatud, aga pigem silmas pidades mõisaansambli terviklikku üldilmet. Samas olid nad ühed olulisemaid hooneid mõisamajanduses, seda näitab vabrikusse investeerimine. Tihtipeale hinnati viinavabrik koos sisseseadega kas sama võrdväärseks või isegi kallimaks kui mõisa peahoone koos sisustusega. Suurt tööd viinavabriku kui hoonetüübi uurimisel on teinud Mirje Tammaru⁶, kes 2022. aastal kaitses viinavabrikutele keskendunud tööga Eesti Kunstiakadeemias magistrakraadi. Tammaru kirjeldas oma uurimistöös viinaköökide ja -vabrikute hoonetüübi tekkimise ja hääbumise põhjuseid, ent analüüsis peamiselt nende tänapäevast seisukorda.

¹ Ibius, Otu (1977). *Ühe tööstusharu ajaloost*. Tallinn: Eesti Raamat.

² Hein, Ants (2003). *Eesti mõisaarhitektuur: historitsismist juugendini. Gutsarchitektur in Estland: vom Historismus bis zum Jugendstil*. Tallinn: Hattorpe.

³ Maiste, Juhan (1982). Tööstusotstarbelised ehitised Eesti mõisaarhitektuuris. *Ehitus ja Arhitektuur*, nr 2.

⁴ Rosenberg, Tiit (1994). *Eesti mõisad*. Oja, Tiiu (toim). Tallinn: Olion.

⁵ Eesti mõisaportaali. <http://www.mois.ee/> (01.06.2023).

⁶ Tammaru, Mirje (2022). *Viinavabrik kui hoonetüüp Eesti mõisamaastikul. Põhja-Eesti viinavabrikute minevik, olevik ja tulevik*, magistritöö, juhendaja: Riin Alatalu. Tallinn: Eesti Kunstiakadeemia.

Siinses bakalaureusetöös võetakse analüüsi alla peamiselt kunstiajalooline aspekt ning analüüsitakse, kuidas kujunes ühest viinaköögist viinavabrik. Kuivõrd aga rohkem allikalist materjali on säilinud 19. sajandi teisest poolest, asetatakse käesolevas uurimuses põhirõhk just 19. sajandi teisest poolest pärinevatele ehitistele. Seega pakub töö vastuseid küsimusele, missugused nägid välja kunagised viinavabrikud ning kes neid projekteeris? Lisaks antakse bakalaureusetöös ülevaade piiritusetootmise ajaloost, kuna tegemist on olulise aspektiga, mis suhestub hiljem ka hoonete ehitusega. Ehkki küll Eesti- ja Liivimaa kubermangu (Eesti territoorium) mõisates paiknenud viinavabrikute esmase kirjeldusega alustas töö autor oma seminaritöös, keskendutakse käesolevas uurimistöös bakalaureusetöödele seatud mahupiirangu tõttu peamiselt 19. sajandi teise poole ja 20. sajandi alguse Viru ja Järva kreisi viinavabrikute ehitusprojektide analüüsimisele ja hoonete arhitektuurilise uurimisele. Uurimistöö lihtsustamiseks valmis bakalaureusetöö raames „Viru ja Järva kreisi viinavabrikute tabel“ (2023)⁷ (Lisa 2), mis koondab olulise teabe mõisates asunud viinaköökidest ja -vabrikute kohta. Tabel jaotatud nelja teema (haldusjaotus, mõis, viinavabrik ja allikad) vahel, mis omakorda jaotuvad alateemadeks.

Käesolev uurimus tugineb paljudele erinevatele allikatele ja mitmetele varasematele uurijatele: viinatootmist ja mõisamajandust käsitlevad Otu Ibiuse „Ühe tööstusharu ajaloost“ (1977), Tiit Rosenbergi „Eesti mõisad“ (1994), Heino Rossi „Viina põletamine“ (2014)⁸ ja Inna Põltsam-Jürjo „Viin, vein ja vesi. Joogikultuurist Eestis kesk- ja varauusajal“ (2020)⁹. Viinavabrikutest kui tööstushoonetest annab ülevaate Juhan Maiste artikkel „Tööstusotstarbelised ehitised Eesti mõisaarhitektuuris“ (1982) ning Ants Heina „Eesti mõisaarhitektuur: historitsismist juugendini“ (2003). 19. sajandi teise poole ja 20. sajandi alguse viinavabrikute ehitus- ja ümberehitusprojekte leiab Rahvusarhiivi Eestimaa kubermanguvalitsuse ehitus- ja teedekomisjoni fondist EAA.33, kus on palju säilikuide, mis ootavad edasist uurimist. Sama rikkalik on leiduv fotomaterjal, mis asub nii Rahvusarhiivis, Eesti muuseumides kui ka erakogudes. Viinaköökidest või -vabrikute hoone arhitektuurilisi kirjeldusi leiab eelkõige Muinsuskaitseameti arhiivist. Tänuväärse töö on ära teinud 1970-ndatel alanud Eesti mõisate inventariseerimised ja selle käigus valminud materjalid. Samuti on allikatena kasutatud Balti-Eesti Piiritusetootjate Seltsi „Kõigi Vene impeeriumi

⁷ Pruu, Eliisebeth (2023). *Viru ja Järva kreisi viinavabrikute tabel*. Google Sheets. Vaata: <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1WPIL-89sXVaX96APhVh-dP9MqBcHk7NBUfo740q5cTU/edit?usp=s> haring (05.04.2023).

⁸ Ross, Heino (2014). *Viina põletamine*. Tõrva: Väike-Viru.

⁹ Põltsam-Jürjo, Inna (2020). *Viin, vein ja vesi. Joogikultuurist Eestis kesk- ja varauusajal*. Tallinn: Argo.

piiritusetehaste aadressiraamatut“ (1910)¹⁰ ja Valdo Prausti loodud kirjeldusi „Eesti mõisaportaaalis“.

Tänaseks on suurem osa viinavabrikutest ja -köökidest paraku halvas seisukorras või lagununud ning sageli meenutab hiilgeaegu vaid hoonekarp pika korstnaga. Sarnaselt Mirje Tammarule, on bakalaureusetöö autori arvates antud töös uuritavaid tööstushooneid samuti oluline väärtustada, kuna konkreetne majandusharu on arendanud nii mõisamajandust kui ka teisi tööstusharusid, nagu põllumajandus ja masinatööstus.

Bakalaureusetöö esimeses peatükis antakse ülevaade piirituse tootmise ja tööstusharu ajaloost. Teises peatükis seletatakse lahti viinaköögi ja viinavabriku mõisted ja uuritakse nende hoonetüübi omapära ja vormi. Kolmas peatükk kirjeldab Viru ja Järva kreisis asunud mõisate piirituse tootmishooneid, mis on koondatud sajandite kaupa, alustades 18. ja 19. sajandi alguse viinaköökidest ning lõpetades 19. ja 20. sajandi viinavabrikutega. Ehitusplaane kõrvutas autor fototega, et vaadata kui palju on arhitektide ja inseneride loomingut järgitud hoone ehitamisel ja kuidas on hoone ajas muutunud.

¹⁰ Балтийско-эстонское общество винокуров (1910). *Адресная книга всех винокуренных заводов в Российской империи*. Юрьев: Типография Эдуард Бергман.

1. PIIRITUSE TOOTMISE AJALUGU

1.1. Destilleerimiskunsti ja viinapõletamise levik Liivimaale

Destilleerimiskunsti tunti nii antiik- kui araabia kultuuris. Viimaste kaudu levis teadmine Euroopasse. Salerno meditsiinikool (*Schola Medica Salernitana*) oli keskaja kuulsaim õppeasutus, mis vahendas ka teadmisi alkoholist. Tulivee (*aqua ardens*)¹¹ saamine oli tihedalt läbipõimunud alkeemia praktikatega. Mõiste piiritus¹² on meieni jõudnud saksa keelest. Euroopas hakkas viinapõletamine laialdasemalt levima 13.–14. sajandil. Viinapõletamise oskuste levimisele on kindlasti kaasa aidanud trükikunst,¹³ mis tegi destilleerimisega seotud teadmised kättesaadavaks. 1500. aastal ilmus ladina keeles teos „*Liber de arte destillandi de simplicibus*“,¹⁴ mis sisaldas rikkalikke puulõike illustratsioone ja erinevaid destillatsiooni meetodeid.¹⁵ Arvatavasti levisid teadmised viinatootmise kohta Saksamaa kaudu, kuid pole ka välistatud, et see jõudis Eestisse eri suundadest, näiteks Liivimaa kubermangu Pihkvamaalt ning Eestimaa kubermangu Saksamaalt.¹⁶

Enne kartuli kasvatamist oli Eesti sajandeid tuntud rukkiriigina. Rukist kuivatati suitsustes rehetaredes ning kuna see säilis väga hästi, hakati seda kasutama ka viinapõletamisel. Destilleerimise tehnoloogia ja viina valmistamine jõudis siia 15. sajandi lõpus ja 16. sajandi alguses, kuid kloostritesse võisid teadmised jõuda juba varem. Teadaolevalt eksporditi Saksamaale ja Skandinaaviasse lisaks viljale ka rukkist tehtud viina.¹⁷ 16. ja 17. sajandil põletasid viina apteekrid (kasutati meditsiinis), samuti linnakodanikud, aga kauplemise õigus oli ainult Suurgildi liikmetel (ja nende leskedel). Erandjuhtudel elatasid end viina müügist ära

¹¹ **Tulivesi** tähistab destilleerimise kunsti saadust, mis oli nagu vesi, aga põles nagu tuli. Vesisest joogist sai korduva destilleerimisega (põletamisega) saadi kontsentreeritud alkohol põletatud viin ja piiritus. Alkeemikud paelus põleva vee nähtus, mis kõigutas nelja elemendi (õhk, maa, vesi ja tuli) õpetust. (Põltsam-Jürjo (2020), lk 105).

¹² **Piiritus** (sks *Spiritus*, ld *Spiritus vini* ehk „veini hing“, milles usuti olevat kinni püütud veini olemus (alkoholi aurud), mis tekkis veini destilleerimisel. (Samas, lk 105).

¹³ Mõned teoste näited: Viini meditsiiniprofessor Michael Puff von Schrick (1400–1473) „*Von den ausgebrannten Wassern*“ („Põletatud veest“), teosest on hiljem ilmunud arvukalt kordustrukke. Autori sulest on ilmunud „*Kraft und doghede der branden watere*“ (1484), mis kuulus Tallinna kodaniku Hans Kampferbeke raamatukokku. Samuti Hieronymus Brunschwigi „*Liber de arte distillandi de compositis*“ („Suur destilleerimisraamat“ (1512), mida arvatavasti loeti ka Liivimaal. (Põltsam-Jürjo, Inna (2020), lk 106).

¹⁴ Teise nimega „*Kleines Destillierbuch*“ („Väike destilleerimisraamat“) Strasbourgi linna arst Hieronymus Brunschwigi (u 1450–1512) kirjutatud teos „Destillatsioonikunsti raamat“ avaldati näiteks saksa, hollandi kui ka inglise keeles. Autor täiendas pidevalt raamatut ning sellest on ilmunud mitmeid väljaandeid. Hieronymus tegeles veel alkeemia ja astroloogiaga, nagu paljud tema kaasajal. (Tiivel, Toomas (2009). *Viinad ja peenemad napsid*. Tartu: Hermes, lk 105).

¹⁵ Samas, lk 12.

¹⁶ Ibius, Otu (1977), lk 11–12.

¹⁷ Samas.

käsitöölised. Kõikidel oli õigus oma tarbeks piiritust toota, kuid müümisega tegeleda ei tohtinud.¹⁸ Ajapikku kandus viinapõletamine edasi maale, kuna see nõudis nii toorainet, puhast vett (veekogu olemasolu) kui küttepuid (metsa) ning nende hankimine linnas oli kulukas. Probleemiks olid ka tulekahjud, mis võisid kergesti puhkeda. Samuti tuli kuhugi transportida tootmisjääk ehk praak, mis läks loomadele söödaks. Seega oli odavam ning praktilisem tegeleda piirituse tootmisega maal, kus oli kogu vajalik tooraine ning tööjõud olemas.¹⁹

1.2. Viinapõletamine 18. sajandil

Viinapõletamine mõisates on oma üldjoontes üsna hiline nähtus, kuna mõisamajanduses oli kuni 18. sajandini oluline õlletegu. Viina põletati juhuslikult ja väiksemate laaridena ning eraldi hoonetüüpi veel ei olnud. Vajadusel kasutati õllekööke. Olukord muutus 18. sajandil, mil viinapõletamine muutus mõisamajandi üheks olulisemaks tootmisharuks.²⁰ Viina toodeti Eesti aladel oma tarbeks, linnadesse ja kõrtsidesse müügiks kui ka väljaveoks Vene Keisririiki ning mujale välismaale. Tihhi tasuti talupoegadele nende töö eest samuti viinas.²¹ Võimud kurtsid, et mõisnikud meelitavad talurahvast jooma, kuna iga suurema tee ääres olevas karjamõisas või veskis asus kõrts. Joomarlus omakorda suurendas hooletust, vägivalda ja vargusi, seega tõsteti kõrtsides viina hindasid. Samuti oli probleemiks, et talupojad kõrtsides vahetavad vilja viina vastu, ning kardeti, et külviajaks pole neile enam midagi alles jäänud.²²

Keskajast alates eksportisid mõisnikud teravilja (talirukis, oder),²³ sellest saadav tulu ei võrdunud kasumiga, mida nad teenisid viljast²⁴ viina tehes. Ühe vaadi²⁵ valmistamiseks oli

¹⁸ Ibius, Otu (1977), lk 13 & Põltsam-Jürjo, Inna (2020), lk 105.

¹⁹ Tiivel, Toomas (2009), lk 53.

²⁰ MKA, ERA.T-76.1.10728 – Maiste, Juhan ja Hein, Ants (1980). Eesti NSV mõisaarhitektuuri inventariseerimine. Koondaruanne, lk 100.

²¹ Rosenberg, Tiit (1994), lk 28.

²² *Eesti ajalugu IV: Põhjasõjast pärisorjuse kaotamiseni*, peatoim Sulev Vahre, Õpetatud Eesti Selts (Tartu: Ilmamaa (2003), lk 169.

²³ Samas, lk 168.

²⁴ 18. sajandil majanduslikult kõige kasulikum ja eelistatum **teravili** oli rukis. Rukist kombineeriti ka odra ja/või odralinnastega. Kasutati ka kaera ja nisu. Arvati, et kui kasutada viljasegu, siis see annab viinale parema maitse. Valikut mõjutas eelkõige tooraine tasuvus ja selle omadus: odrad andsid hea, oad magusa maitse ning kaer läbipaistvuse. Vili tuli mõisate majapidamisest. Viinaköögid pidid riigile hanklepingu alusel viina müüma, kuid ikaldusaastatel (või suurema tootmise korral) osteti vilja naabermõisatelt või talupoegadelt, kuna omanikul oli vaja suuremal hulgal vilja, mitte alati seepärast, et vilja jäi üle. Kartul oli toona veel viinapõletamiseks liiga kallis. (Ibius, Otu (1977), lk 34–35).

²⁵ Toonasteks vedelike mõõtühikuteks olid vaadid, panged, toobid ja kortlid. **1 vaat** (40 pange) ehk 492 liitrit, **1 pang** on 12,2 liitrit, **1 toop** on 1,22 liitrit, **kortel** on veerand toopi. Arvatakse, et 18. sajandi lõpus toodeti Eestimaa juba 1,4–1,6 miljonit pange (17–20 mln liitrit) viina. (Tiivel, Toomas (2009), lk 53).

vaja 6 vakka vilja (umbes 9 rubla), viina hind omakorda oli 15–18 rubla ning kui puud ja viinapõletuse seadmed maha arvestada, jäid omanikud ikkagi kasumisse.²⁶

Üldiselt oli viinapõletamise tehnoloogia 19. sajandiga võrreldes 18. sajandil veel algeline ning viina põletasid pärisorjadest talupojad, kes tegid seda abiteo kohustusena. Otu Ibiuse sõnul tootsid toonased viinaköögid keskmiselt 100 vaati viina aastas.²⁷ Talupoegadele kanti ette, kui palju viina etteantud viljast pidi saama ning seda tehti, tuginedes enda teadmistele või kogemustele. Destilleerimisel kasutati vasest katlaid, mis suleti pealt kübara või kiivriga, milles oli auru väljajuhtimiseks spetsiaalne toru.²⁸ Destilleeriti enamasti kaks korda. Hupeli sõnul kasutati Liivimaal valdavalt keerduvaid jahutustorusid, mis olid kallimad ja raskemini puhastatavad kui sirged jahutustorud. Samas andsid nad lõpuks rohkem viina, sest jahutusprotsessis toimisid need tõhusamalt. Viinakööki juhiti tammi või pumpade abil vesi otse jahutusnõusse. Talvel kasutati jahutamiseks jääd.²⁹

Rutikvere mõisniku, Otto Friedrich von Pistohlkorsi (1754–1831) sulest 18. sajandi lõpul ilmunud viinapõletamise õpetus³⁰ toetub tema sõnul enam kui 12 aasta pikkusele kogemusele. Käsiraamatu põhjal kasutati destilleerimist (põletatud viin) või filtreerimist, kuhu lisati soola, potast³¹, toorest liha, kadakaoksi, söepulbrit ja taimi. Sütt ei kasutatud veel filtrina, vaid seda segati pulbrina viina sisse.³² Keskmiselt toodeti ühes viinaköögis üks vaat viina päevas. Kõrtsides müüdav viin tembiti 50° kanguseks, kuid peenemad saksaviinad³³ valmistati puhastatud lihtviinast, mida lasti tõmmata kõõmnete või muude maitseainetega ning millele lisati magustamiseks mett või suhkrut. Tegemist oli nn. varasemate (ürdi)likööridega, peenemaid napse nimetati tõmmatud viinadeks, kõõmneviinaks ja *aqua vitae* 'ks.³⁴ Vastavalt

²⁶ *Eesti ajalugu IV*, lk 169.

²⁷ Ibius, Otu (1977), lk 30.

²⁸ Tiivel, Toomas (2009), lk 53.

²⁹ Põltsam-Jürjo, Inna (2020), lk 109.

³⁰ Rutikvere mõisniku Otto Friedrich von Pistohlkorsi (1754–1831) teos „Das Branntweinbrennen nebst dem dazu gehörenden Mälzen und Mästen, in Hinsicht auf Lief- und Echstland“ („Viinapõletamine koos selle juurde kuuluva linnaste valmistamise ja nuumamisega Liivi ja Eestimaal“ (1796). Palju pühendab ta enda raamatus viinaköögi aparatuuri ja riistade kirjeldamisele. (Põltsam-Jürjo, Inna (2020), lk 109–110).

³¹ **Potas** (sks *Pottasche*) ehk kaaliumkarbonaat (K_2CO_3), teisisõnu potituhk või tuhasool. (Võõrsõnade leksikon. Potas. <https://www.eki.ee/dict/vsl/index.cgi?Q=potas> (05.03.2021).

³² Ibius, Otu (1977), lk 40 & Põltsam-Jürjo, Inna (2020), lk 109.

³³ **Saksaviin** oli puhastatud lihtviin. Kõrbemaitset eemaldati puhta vee abil ning hiljem uuesti destilleerides, mida lahjendati allikaveega. Kasutati ka erinevaid taimi, taimujuuri ning seemneid, et valmistada ravijooki. Humalate lisamine aitas viina kangemaks teha ning magusamaks tegi suhkur. Talupojad jõid lihtviina, milles oli palju kõrvalaineid ning puskariõlisid. (Ibius, Otu (1977), lk 39–40).

³⁴ Ladina keeles *Aqua vitae* ehk „eluvesi, liköör“, mida on defineeritud kui etanooli kontsentreeritud vesilahus. Levinud termin keskajal ning renessansis, mis tähistas destilleeritud alkohoolseid jooke. Šotimaal ja Iirimaaal on selleks *usquebaugh* või viski, Hollandis *geneva* või džinn ja Prantsusmaal *eau de vie* või brändi. Inglismaal *water of life*, mille all mõistetakse prantsuse brändit. („Aqua vitae“, *The Grocer's Encyclopedia*, ed. by. Ward,

sellele, kas sooviti punast, rohelist või kollast viina, lisati kas sandlipuud, salveid, rosmariini, safrani vms.³⁵

1.2.1. Viinapõletamisõiguse andmine mõisnikele

Viinapõletamise õigus kuulus 18. sajandi algul nii rüütlimõisatele, kirikumõisatele ning erandlikult ka Rāpina, Vastseliina ja Haanja talupoegadele, kes said õiguse viina toota ning müüa juba 17. sajandil. Talupojad põhjendasid seda sellega, et sealsed põllumaad ei olnud nii viljakad ning nad ei suuda oma kohustusi mõisa ees täita ning viina põletamisest saadav tulu läheb mõisakoormisteks. Tegelikult läks suurem osa hoopis salaviinana müügiks Venemaale, kuna sisekubermangus oli viina hind kallim. Alguses polnud mõisnikud selle vastu, et talupojad ka ise viina ajavad, kuna nad ei suutnud mõisnikega konkureerida, ent naabermõisnikud said sellest hoopis kahju, kuna talupojad hakkasid viina ostma talupoegadelt, mitte kõrtsist. Liivimaa maapäeval 1729 ja 1730 otsustati keelata talupoegadel õigus viina ajada ning seda müüa, kuna mõisnikud pidasid seda enese privileegiks. Lisaks andis Liivimaa kindralkuberner paar aastat varem välja patendi, mis kohustas mõisavalitsusi andma linna saadetava mõisa viina kohta iga kord saatelehe, kuhu oleks märgitud viina kogus ja tootva mõisa nimi. See korraldus üritas kaitsta mõisnikke, et talupojad ei saaks oma viina linna müüa ja sellega esimeste tulu kahandada. August Wilhelm Hupeli ja Julius Exkardti (1836-1908) sõnul põletas pea iga talupoeg veel kaua oma tarbeks viina, hoolimata keelust ning viinast alles jäänud praak söödeti sigadele.³⁶

Lisaks talupoegadele hakkasid mõisnikud ka vaimulikke viinatootjate ringist välja tõrjuma. Kirikumõisates toodeti viina vähem, sest neil polnud küllaldaselt tööjõudu, toorainet ning kõrtse, kus saadud toodangut müüa, ent 1730. aasta Liivimaa maapäeval heideti ette, et Tartumaa pastorid ostavad ka mujalt vilja kokku. Pastoraadid pidid nüüdsest hakkama saama ainult oma viljaga ning ajama viina ainult enda tarbeks. Õiguste kitsendamine ei meeldinud aga kõigile. 1774. aastal otsustas justiitskolleegium, et kui vaimulikud ei hakka viljakaupmeesteks, siis oma viljast põletatud viina müümisega ei saa neist veel viinakauplejad. Seega lubati neil viina ajada, aga keelatuks jäi ostetud vilja kasutamine. 1755.

Artemas, (New York: The James Kempster printing company, 1911), p. 32. Digiteeritud: <https://archive.org/details/grocersencyclope01ward/page/33/mode/1up> (29.03.2021).

³⁵ Ibius, Otu (1977), lk 40.

³⁶ Samas, lk 20-24.

aastal kaotasid viinapõletamise õiguse kaupmehed. 1765. aastal tunnistas Katariina II viinapõletamise lõplikult rüütlimõisate ainuõiguseks.³⁷

1.3. Viinapõletamine 19. sajandist 20. sajandi alguseni

Eesti alal oli viinatootmise kõrghetkel (18. sajandi lõpp ja 19. sajandi algus) pea igal mõisal oma viinaköök, kuna viinaajamine oli mõisnikele kõige kasulikum ning selle najal funktsioneeris suuresti tollane mõisamajandus. 1813. aastal oli kokku 742 viinavabrikut. Edaspidi hakkab viinavabrikute arv järk-järgult vähenema, ehkki siiski 1840-ndal nende arv veidi kasvab. 1860-ndatel on alles 527 viinavabrikut. Piiritustehaste võrk eri ajajärkudel on olnud piirkonniti erinev, näiteks 19. sajandi algul on see tihedam Eestimaa kubermangus. Hiljem on nii Eestimaa kui Liivimaa kubermangus viinavabrikuid võrdselt ning kohati isegi rohkem. 19. sajandi 50-ndatel oli esikohal Eestimaa. 19. ja 20. sajandi vahetusel olid taas esirinnas Põhja-Eesti alad ja Võrumaa. 20. sajandi algul oli viinavabrikute koguarv 250.³⁸

19. sajandil algul leidis Eesti alal nii käsitööstuslike ja tehnilisi manufaktuuritööstusi kui ka väiksemaid tööstuslikke ettevõtteid, mis kuulusid kaupmeestele või aadlikele. Tüüpiline mõisnikele kuulunud ettevõtte oli viinaköök, mis töötas talveperioodil ning kus iga päev abiteo korras töötas kuni viis meest. Vabrikutes, kus kasutati töölistena pärisoriseid talupoegi, oli kohati raskem üle minna palgalisele tööjõule ning oma ettevõtet moderniseerida. Pärisorjuse kaotamisega leidis rohkem vaba palgalist tööjõudu. Tööstuslik pööre algas 1820.–1830. aastatel kui mindi üle auru- ja veejõul käivituvatele masinatele (kergetööstus ja tekstiilitööstus), näiteks kasutati auruveskeid. Lõplik üleminek masinalisele tootmisele kujunes välja 19. sajandi lõpus. Raudteevõrgu ehitamine suurendas majanduse moderniseerumist, kuid tõrjus ringist välja väiketootjad. Siinsed alad olid Vene Keisririigis tööstuslikult arenenumaid piirkondi, kuid nad olid sõltuvad Vene turust (mujale oli eksport 10% ringis) ning 20. sajandi alguses ei jäänud need alla Ungari ja Poolale (lääneosa) ning ületasid Leedu ja Balkani riikide majandust.³⁹

³⁷ Samas.

³⁸ Hein, Ants (2003), lk 278 & MKA, ERA.T-76.1.10728 – Maiste, Juhan ja Hein, Ants (1980), lk 101.

³⁹ *Eesti ajalugu V: Pärisorjuse kaotamisest Vabadussõjani*, peatoim Sulev Vahre, Õpetatud Eesti Selts (Tartu. Ilmamaa 2010), lk 150, 154, 159, 161.

Suuremaks murranguks kujunes viinatootmise ajaloos 19. sajandi teine pool peamiselt seetõttu, et 1863. aastal jõustus aktsiisiseadus.⁴⁰ Aktsiis seadis uued nõuded tööstuse sisseseade ning tehnoloogia uuendamiseks (viina tootmine, tööstusruumid, seadmestik ning valmistoodang). Kogu Vene Keisririigis kujunes välja piirituse vabaturg, olles siinsetele piiritusetehastele heaks tuluallikaks. Baltimaadest kujunes Vene Keisririigi suurvarustaja (üle 99% Peterburi piiritusevajadusest).⁴¹ Keisririik toetas eksportpreemiate ja muude soodustustega piirituse väljavedu, mis andis mõisnikule kindlustunde tööstushoone moderniseerimiseks, et tõhustada tootmist ja tõsta viina kvaliteeti. Tegemist oli viinaköögi omanikule üsna kuluka väljaminekuga, kuna tuli teha kulutusi nii seadmetele, väljaõppinud viinapõletajatele ja töölistele, mis suurendas ka tehase üldkulusid. See kõik õigustas end ainult alkoholi toodangut suurendades.⁴² Tootmise pidid lõpetama väiksed ja vanamoodsad viinaköögid, kes ei suutnud konkureerida suurematega ja kaasa minna tehaste rekonstrueerimisega.⁴³ Pärast tootmise lõpetamist leidsid paljud endised viinaköögid endale uue otstarbe, näiteks Heimtali mõisa viinaköögist sai juustutootmis- või meieri hoone.⁴⁴ Spetsialiseerumine tähendas, et enam ei toimunud tootmine vaid ühes tootmishoones. Eraldi tööstusharudeks muutusid toorpiirituse tootmine (puhastamine) ja sellest jookide (viin, liköör, naps) valmistamine.⁴⁵

19. sajandi lõpuks saavutati piirituse tootmises kõrge tase, mida ei ületatud enam järgmise sajandi algul. Kõige tihedam viinavabrikute võrk oli Eestimaa kubermangus⁴⁶, kus olid soodsamad kartulikasvatuse tingimused ning Tallinna–Peterburi raudteeliin, mis omakorda mõjutas piiritusetööstuse väljaarendamist just Eestimaa kubermangu aladel.⁴⁷ 18. ja 19. sajandi jooksul kujunes viinatootmine peamiseks tööstusharuks, mis mõjutas ka põllumajanduse ning metallitööstuse arengut.⁴⁸ Kui varasemalt oli eelistatumaks tooraineks rukis, siis nüüd hakati aina enam kasutama kartulit, seda soodustasid ka aktsiisnormid. Kartulikasvatus mõjutas omakorda põllumajandust, kuna enamik saagist (Lõuna-Eestis umbes

⁴⁰ Aktsiisimaksustamise viis, mille kohaselt maksu võeti põhiliselt tarvitatud toorainelt (vili, kartul). Üle normi toodetud alkohol jäeti maksuvabaks või maksustati väiksemal määral. See andis tõuke tõstma tehastes tootmisvõimsust, muretseda paremad sisseseaded ja parandama tehnoloogiat. (Ibius, Otu (1977), lk 91).

⁴¹ Tiivel, Toomas (2009), lk 54.

⁴² Ibius, Otu (1977), lk 91.

⁴³ Maiste, Juhan (1982), lk 29.

⁴⁴ Tammaru, Mirje. (25.02. 2020). Mis on saanud mõisa viinaköökidest, mis tõid omal ajal rikkuse majja? *Maaleht: Targu Talita*, 25. veebruar.

⁴⁵ Alkohoolsete jookidel kaotati kindaksmääratud hinnad ning ei takistatud enam maa ja linna vahelist kaubandust. (Ibius, Otu (1977), lk 92).

⁴⁶ 1899. aastal oli Põhja-Eestis 175 viinavabrikut, Lõuna-Eestis vaid 76 viinavabrikut. (Hein, Ants (2003), lk 279).

⁴⁷ Hein, Ants (2003), lk 278–279.

⁴⁸ Ibius, Otu (1977), lk 5.

30% ning Põhja-Eestis 60%) läks piirituse tooraineks. Industrialiseerimine jõudis ka piiritusetööstusesse, sest arenev tööstus vajab uusi seadmeid. Kuna välismaal toodetud seadmed tihtipeale ei sobinud ja eelistati siinset toodangut, siis hakkas arenema ka kohalik rasketööstus. Franz Krulli masinatehases toodetud inventar alguses varustaski ainult piiritusetööstust. Seadmeid tootsid veel ka Friedrich Wiegandi ning Friedrich Mehringi masinatehased,⁴⁹ mis varustasid ka teisi Vene kubermange.⁵⁰

1.3.1. 20. sajandi algus

1894. aastast asendati vana aktsiisisüsteem Vene Keisririigis järk-järgult riikliku piirituse ja piiritusjookide müügimonopoliga, mida kutsuti kroonu viinamonopoliks. Eestis jõustus see alles 1900. aastal, ent monopolisüsteem ei mõjutanud tootmist, vaid kaubandust. Tehased jäid alles, aga oma toodangut võisid nad müüa riigile või välismaale. Siinsed piiritustehased varustasid Peterburi, Pihkvat ja Novgorodi.⁵¹ Ükskõik kui vähetulusana mõni mõisnik püüdis viinatootmist näidata, oli see ometi valdkond, mille korralikuks käigushoidmiseks tehti suuri investeeringuid. Kui enam kohalikust toorainest⁵² ei piisanud, hangiti seda ka kaugemalt.⁵³ Esimese maailmasõja puhkemisel kehtestati sõjaaegne alkoholi keeluseadus ning puskarit hakati ajama kodudes.⁵⁴ 20. sajandi piiritusetööstus sõltus suuresti Vene turust, kuid Eesti Vabariigi iseseisvumisega kuivas senine turg kokku. Alles oli jäänud vaid 65 töökorras viinavabrikut ning tehased kuulusid riigile, kes neid rentis või müüs. Eesti piiritus oli küll kvaliteetne, kuid kallis ning välisriikidel oli mõttekam osta odavat Saksa või Ungari piiritust, seega viidi piiritust salakaubana Soome ja Rootsi.⁵⁵

1.3.2. Viinapõletajad

18. sajandil kasutati tööjõuna pärisorje, kuna kõik tööd tuli teha käsitsi ning tööjõu vajadus oli suur. Viina põletati mihklipäevast jüripäevani ning talud tegid seda kas pidevalt või abiteokorras. Oluline töötaja oli sealjuures meister ehk (pea)viinapõletaja⁵⁶, kes juhendas

⁴⁹ *Eesti ajalugu V: Pärisorjuse kaotamisest Vabadussõjani* (2010), lk 156.

⁵⁰ Tiivel, Toomas (2009), lk 54.

⁵¹ Samas, lk 55 & Ibius, Otu (1977), lk 147.

⁵² 20. sajandi algul oli kartuli järel teine Venemaalt sisseveetav mais. (Hein, Ants (2003), lk 279).

⁵³ Hein, Ants (2003), lk 279.

⁵⁴ Ibius, Otu (1977), lk 147.

⁵⁵ Tiivel, Toomas (2009), lk 53, 55–56.

⁵⁶ **Viinapõletajat** nimetatakse sks *Schnapsbrenner* ja *Brenner* (põleti, viinapõletaja) ja vn *Винокур*. Peaviinapõletaja ehk meister on sks *Brennmeister* ja *Brandmeister* ja ing *Master distiller*. (Reppo, Kersti ja Rebane, Malle (koost., 2008), lk 59, 289; © LEO Dictionary Team. Brennmeister. <https://dict.leo.org/forum/viewUnsolvedquery.php?idThread=999848&idForum=1&lang=de&lp=ende> (04.05.2023); [BSS] Baltisaksa sõnastik. Brandmeister. <https://www.eki.ee/dict/bss/index.cgi?Q=Brandmeister+&F=M&C06=et> (04.05.2023) & [EVS] Eesti-vene

abitöölisi (teised taluperemehed, sulased, mõnikord ka vabadikud ja popsid). Hea kvaliteedi tagamiseks pidi meister oma tööd hästi tundma, seepärast tegi tema suuremat osavust nõudvaid töid. Otu Ibiuse sõnul suudeti keskmiselt viina toota 1 vaat päevas, selle jaoks oli vaja kaheksavaadilist praagakatelt ja üheksavaadilist tõrt. Kui töö ei õnnestunud, näiteks viin jäi omaniku meelest liiga lahjaks, pidi tasuma puudujäägi (kõrtsitaksi järgi) või viina mõisnikult tagasi ostma. 18. sajandil tuli harva ette, et mõisnikud oleksid viinapõletajate tööga rahul ning paraku oli ka aadlikke, kes ei tundnud huvi, et nende meistrid saaksid ka kutsealase ettevalmistuse. 1765. aastal võttis kindralkuberner George Browne Liivimaa maapäeval teema arutluse alla ning nõudis, et mõisates kasutataks palgalisi viinapõletajaid või õpetada paarile talupojale, et nad saaksid asuda alaliste viinapõletajatena tööle. Lõplikult lahenes küsimus alles 1797. aasta Liivimaa maapäeval, kus otsustati viinaköögis peab töötama üks või mitu väljaõppinud inimest. Mõned aastad hiljem nimetati see nõue ka 1804. aasta talurahvaseadustesse.⁵⁷

Viinapõletamine oli üldiselt ränk ja kahjulik töö, mis kahjustas tervist: inimesed pidid töötama kehvades tingimustes, viinaköögid olid viletsad, aurused ja suitsused ruumid. Pidev alkoholiga kokkupuutumine soodustas ülemäärast alkoholi tarbimist ka tööd tehes. Samuti ei pööratud tähelepanu tööohutusele ja õnnetusi tuli sageli ette, näiteks 18. sajandil sai Laiuse kihelkonnas surma üle kümne inimese, kuna nad olid kukkunud keeva meski või praaga sisse. Tööd (meski kloppimine) olid tihti üle jõu käivad ning väsitasid emotsionaalselt, kuna talupojad pidid ka ise vastutama viina kvaliteedi eest. Kuigi viina põletati talveperioodil, kui põllutöid ei tehtud, lisandus tööde nimekirja veel: linnaste valmistamine ja jahvatamine, vilja jahvatamine, küttepuid varumine ja kohalevedu, vee tassimine, sõnnikuvedu ning käia viinavooris, mis võis kesta ligi 15 päeva (Rakverest Peterburi). Piirituse tootmisest allesjääv praak tuli ära vedada karjalautadesse, kus see söödeti koos õlgedega nuumhärgadele. Nii saadi põldudele väärtuslikku sõnnikut ning mõisnikud said omakorda kasu loomade müügist. Viinatootmise kasvades hakati ka mõisapõlde laiendada (heina- ja karjamaadele) ka uudismaadele, mida pidid üles harima talupojad. Probleeme tekitas ka see, et saadud tulu jäi omanikule, mitte tema heaks töötavatele talupoegadele, kes kõrtsis ostsid enda toodetud viina, makstes selle eest kahekordselt hinda.⁵⁸

sõnaraamat. Viinapõletaja. <https://www.eki.ee/dict/evs/index.cgi?Q=viinap%C3%B5letaja&F=M&C06=et> (04.05.2023).

⁵⁷ Ibius, Otu (1977), lk 31–33.

⁵⁸ Samas, lk 31–33, 49–52, 61.

19. sajandil tehaste moderniseerimisel füüsilise töö maht küll vähenes, ent administratiivse ja arvestusalase töö osakaal jällegi suurenes. Igas tehases pidi olema juhataja (mõisnik, mõisavalitseja või viinapõletaja) ja vastutav viinapõletaja, kellel pidi olema vajalik kutseettevalmistus. Tema oli tehase meistriks ning tehniliseks juhendajaks, kes võttis vastu toormaterjali ja kütet ja kelle juhendamisel tegid lihtsamaid töid piiritusetehase töölised. Viinapõletaja ülesandeks oli ka pidada vabriku raamatut vastuvõetud materjalide ja viina väljamineku kohta. Viinakeldri eest vastutas aidameister. Mõisavalitseja tööks oli viinakirja pidamine ning vabriku raamatupidamise haldamine. Tema pidi kontrollima kõige õigsust ning andma aru aktsiisiametnikule koos viinapõletajaga, kes kontrollis viinaajamist kontrollaparaadi järgi ja viina andmete õigsust. Üldiselt oli moodsas viinavabrikus oli töö kergem ja tasuvam kui viinaköögis. Samuti oli vabrikutöölise jaoks ka oli eraldi tuba, kus sai süüa, puhata, riideid vahetada ning ööbida.⁵⁹

⁵⁹ Rannu, Arnold (2015), lk 20, 22 & Ibius, Otu (1977), lk 24, 109–110.

2. VIINAKÖÖK VÕI VIINAVABRIK?

Tihti aetakse omavahel segamini erinevad mõisted või koondatakse kõik ühe nime alla kokku. Siinkohal on mõistlik välja tuua nende mõistete erinevused. Kõige levinum termin, mida kasutatakse, on sõna viinavabrik⁶⁰, mida saksa keeles tähistab sõna *Brennerei* ja vene keeles *Винокуренный завод*. Samas sobivad nad mõlemad pigem tähistama 19. sajandi modernset piirituse tootmishoonet, aga mitte nii väga viinakööki. 18. sajandi viinaköök⁶¹ on oma ehituselt üsna tüüpiline vanabalti tüüpi tööstushoone. Otsides Rahvusarhiivist 18. ja 19. sajandi alguse mõisate plaane, ei kasutata seal viinavabriku nimetamisel nii väga sõna *Brennerei*, küll aga on Palmse mõisa 1753. aasta plaanil kujutatud: *Die Brantweins Küche*, mis sobib tähendusena paremini iseloomustama käsitöönduslikku viinapõletamise ruumi või koda. 19. sajandi lõpul ja 20. sajandi algul paisusid osad viinavabrikud piiritusetehasteks⁶², näiteks Moe mõisa piirituse- ja õlletehas, Tallinna Piiritusetehas või Kaarma mõisa piiritusetehas. Neile on iseloomulik väga suur tootmishoonete ansambel.

2.1. Viinaköök

Kui 18. sajandi esimesel poolel ja keskpaigas põletati viina vähestes mõisates, siis 18. sajandi lõpuks olid enamikel mõisatel juba omaette viinaköögid.⁶³ Toonased viinaköögid olid üsna lihtsad vanabalti tüüpi hooned, millest ilmselt kõige varasemad on olnud puitehitud. Tuleohu tõttu hakati neid ajapikku ehitama kivist ning kaeti kivikatusega.⁶⁴ Varasemate viinaköövide kohta annavad olulist teavet lisaks fotodele ka mõisate plaanid, millest saame teada hoone asukoha mõisaansamblis. Võrreldes teiste mõisahoonetega (hobusetallid, aidad, tõllakuur), mis on suuresti säilitanud tänapäevani oma algse ilme, on viina tootmishooneid korduvalt ümberehitatud. See ei ole tingitud ainult mõisnike huvist uue aparatuuri osas, kuna

⁶⁰ **Viinavabrik** ehk *Brennerei*. Samuti on saksa keeles levinud: *Branntweinbrennerei*, kus sõna esimene pool *Branntwein* tähendab tõlkes põletatud viin. Vene keeles *Винокуренный завод* või *Винокурня* ehk viinavabrik. (Reppo, Kersti ja Rebane, Malle (koost., 2008), lk 58-59, 289, 308 & [EVS] Eesti-vene sõnaraamat. Viinavabrik. <https://www.eki.ee/dict/evs/index.cgi?Q=viinavabrik&F=M&C06=et> (04.05.2023).

⁶¹ **Viinaköögi** nimetuse puhul on sks levinud: *Brandhaus*, *Brennhaus*, *Brande Küche*, *Branntwein Küche/Brantweinsküche* ja *Wodkaküche*. ([BSS] Baltisaksa sõnastik. Viinaköök. <https://www.eki.ee/dict/bss/index.cgi?Q=viinak%C3%B6k&F=M&C06=et> (04.05.2023).

⁶² **Piiritusetehas** või -vabrik, mida võiks nimetada sks *Schnapsbrennerei*, *Spiritusbrennerei* või vn *Водочный завод* ja ing *Distillery*. (Reppo, Kersti ja Rebane, Malle (koost., 2008), lk 289 & [EVS] Eesti-vene sõnaraamat. Piiritusetehas. <https://www.eki.ee/dict/evs/index.cgi?Q=piiritusetehas&F=M&C06=et> (04.05.2023).

⁶³ Hein, Ants (2003), lk 278.

⁶⁴ MKA, ERA.T-76.1.10728 1 102 & Ibius, Otu (1977), lk 30.

viinaköögid olid ka väga tuleohtlikud. Seepärast ehitati hoone mõisaasulast eemale ning veekogu ligidusse, kuna tootmisprotsess kulutas palju vett.⁶⁵

Samamoodi on ka 19. sajandi keskpaigast pärinevaid viinakööke säilinud vähe. Enamik neist on kapitaalselt ümber ehitatud või siis hävinud. Kuivõrd 19. sajandi keskpaiga viinaköögid olid sarnased, võib nende iseloomustamisel tuua esile järgnevaid märksõnu: kompaktne suurus, massiivsed kiviseinad, tugevad ukсед, väikesed aknad, kõrge (pool)kelp- või viilkatus. Tihti on hooned tugevas seoses mõisa hoonestusega ja valitseva arhitektuurstiiliga. Klassitsistlikus stiilis on näiteks Vihula mõisa viinaköök, ent teiste vanabalti tüüpi hoone näidete hulka kuuluvad ka Ageri, Ahula, Aruküla (1875), Piibe, Sipa ja Udriku (1868/1888) mõisate viinaköögid.⁶⁶

2.1.1. Viinaköögi interjäär ja seadmed

18. sajandi viinaköögid olid kompaktsed ja mahult küllaltki ruumikad, kõrge katusega, ilmselt hoone ülemisel korrusel või lakakorrusel asusid viinameistri ruumid (Moe mõisa viinaköök) ning alumisel viinapõletamiseks vajalik inventar.⁶⁷ 18. sajandil keskenduti tehnoloogia arendamisele, siis 19. sajandi algupoolel oli pigem suuremaks probleemiks, kuidas viinapõletamiseks vajalike ressursside (soojus, kütte⁶⁸, vesi) tarbetut kulutamist vältida ning rakendada seda pigem kasumlikult. Viinaköövide moderniseerimise käigus hooned kahekorruseliseks, mis võimaldas parema ruumijaotuse ning paigutada kütte ja destilleerimisseadmed alumisele korrusele. Ülakorrusel paiknesid meskitõrred ja toorainevarud. Teise korruse ehitamine aitas muuta tööprotsessi tunduvalt lihtsamaks, kuna luugi või kraani avamisel valgusid toorained/meski alumisel korrusel seisvasse aparaati. Sageli asus seal ka veereservuaar, kuhu juhti vesi kasutades pumpa või aurururve jõul (aurumasinad) üles. Veekogu ligidus oli oluline ka seetõttu, et veekandmine polnud kerge töö ning juba 18. sajandi lõpul hakati mõtlema, kuidas lihtsamalt vett kätte saada. Üks võimalus oli jahutusvesi tõrde pumbata või tammi abil ülespaisutatud vett toru või renni kaudu tõrde juhtida. Tegevuste mehhaniseerimine vähendas käsitööndusliku tootmist, mis omakorda kergendas tööd.⁶⁹ Rohketes kogustes vett oli vaja segatiste tegemiseks, jahutamiseks ja

⁶⁵ Juhan Maiste (1982), nr 2, lk 29 & MKA, ERA.T-76.1.10728 – Maiste, Juhan ja Hein, Ants (1980), lk 73.

⁶⁶ Hein, Ants (2003), lk 279–280.

⁶⁷ Gustavson, Heino (29.08.1986), Piimaköök? Viinaköök? *Sirp ja Vasar*. 1986, nr 35, lk 7.

⁶⁸ Küttepuid kulus viinapõletamisel samuti palju. Pistohlkorsi andmetel kulus 1 vaadi viina valmistamiseks pool sülda kuivi puid. Toorete ja niiskete puude puhul kasutati süllapikkusi puid. Mõnel pool vajati lausa 3–4 sülda puid. Tehti koostööd ka naabermõisatega, kelle käest osteti raiumisõigusi. Tihti kasutati puude asemel kände, turvast ja puuhagu. (Ibius, Otu (1977), lk 37).

⁶⁹ Ibius, Otu (1977), lk 36, 62, 70.

sisustuse pesemiseks (kuni 250 pange vett). Näiteks Moe viinaköök sai oma vee Valgejõest, mis toodi pisikese kanali abil otse viinakööki.⁷⁰

Puhta vee kasutamine viina valmistamisel on alati olnud väga oluline ning ka täna arvatakse, et 60% viina kvaliteedist määrab ära vesi. Meski⁷¹ valmistamisel eelistatakse pehmet vett, mitte jahedat allika- ega kaevuvett. Otto Friedrich von Pistohlkors seadis asukohavaliku tingimuseks, et pehmet vett saaks võtta voolavates veekogudest ning jahutusveena kasutada allika- ja kaevuvett. Lisaks oli seda vaja nii kääritamisel ja virde⁷² valmistamisel kui ka hiljem piirituse lahendamisel. Eriti palju kulus vett alkoholiaurude jahutamiseks, milleks sobis külm vesi.⁷³

2.1.2. Viinaköögi ruumide jaotus

Linnaseruum ehk linnasekasvatuskelder (sks *Mälzerei*, vn *Солодовня*) – keldri põrand laoti paeplaatidest⁷⁴, kuna kivi põrand aitas reguleerida linnaselavades vajalikul määral niiskust. Ruumi laed olid alati võlvitud. Tänu võlvi kallakpinnale valgus kondensatsioonivesi ruumi servadesse, mitte ei tilkunud linnaste peale. Põrand pidi ühe seina poole veidi viltu või madalam olema, et vesi ja linnaste idanemisel tekkinud lämmastik välja pääseks. Keldris sai eelnevalt leotatud teravili⁷⁵ hunnikus soojeneda ning idaneda. Et linnaste idanemisele kaasa aidata loobiti otri laiali peenardesse. Tegevust reguleeriti ja ühtlustati peenarde kõrgusega ja ümberloopimise sagedusega. Segamise ajal tuli kanali klapp avada ja aknad-uksed lahti teha, et ruumi tuulutada. See oli oluline selleks, et lämmastik välja pääseks ning õhk rikastuks hapnikuga, mis aitas kaasa linnaste paremale idanemisele. Linnasekeldris peavad aknaluugid

⁷⁰ Kirsilo, Viktor (koost., 1973). *Eesti Piiritustööstuse Muuseum*. Tallinn: Valgus, lk 15.

⁷¹ **Meski** (sks *Maische* ja ing *Mash*) on tulnud alamsaksa keelest *Mēs*ch, *Meis*ch „meski, õllelinnased“. Tähendab leotist, mis on seotud õlle või piirituse/puskari kääritamisel toodetav vahesaadus. (Reppo, Kersti ja Rebane, Malle (koost., 2008), lk 216; Eesti etümoloogiasõnaraamat. Meski. <http://www.eki.ee/dict/ety/index.cgi?Q=meski&F=A&C06=et> (10.04.2021) & Filosoft Inglise-eesti sõnastik. Mash. https://www.filosoft.ee/dict_enet/dict_enet.cgi?word=mash (13.05.2023).

⁷² **Virre** (sks *Würze*, ing *Wort*) on käärimata või alles käärima hakkav õlu.

(Reppo, Kersti ja Rebane, Malle (koost., 2008), lk 376; Eesti etümoloogiasõnaraamat. Virre.

<http://www.eki.ee/dict/ety/index.cgi?Q=virre&F=A&C06=et> (10.04.2021) & [IES] Inglise-eesti masintõlkesõnastik. Wort. <https://www.eki.ee/dict/ies/index.cgi?Q=wort&F=M&C06=et> (13.05.2023).

⁷³ Tiivel, Toomas (2009), lk 23 & Ibius, Otu (1977), lk 36.

⁷⁴ **Põhja-Eestis** olid linnasekeldrite põrandad paekivist, Lõuna-Eestis hoopis tellistest. Samuti on olnud ka tsemendist põrandad. (Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 13).

⁷⁵ **Linnaste valmistamiseks** leotati kõigepealt otri mageveekogus, kus nad said vajaliku niiskusesisalduse. Seejärel kuhjati linnased linnasekeldrisse hunnikusse. Seal teravili (oder) soojenes ning kasvas 10–16 päeva, kuni idu oli kasvanud ühe või pooleteise tera pikkuseks. Teravilja idandamise ehk linnaste kasvatamise käigus tekivad ensüümid (orgaanilised katalüsaatorid), mis muudavad tärklise suhkruks. (Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 13 & Tiivel, Toomas (2009), lk 14).

ka seespool olema, et vajadusel saaks ruumi pimendada. Parajaks kasvanud linnased kuivasid mõisa rehe all ning need jahvatati veskis peeneks.⁷⁶

Pärmiruum – ruumis kasvatati ja segati pärm enne meski hulka lisamist.⁷⁷ Pärmiruumis asusid suur pärmitõrs ja kuumaveekatel. Ruumis pidi olema vähemalt 15°C sooja, kuna alla selle pärmseened ei kasvanud. Ruum pidi paiknema alumisel korrusel või teiste ruumide vahel, sest siis see rohkem sooja, ent samas kui tõrs oli suur, seisis ta ka ilma ahjuta soe.⁷⁸ Pärm andis kas mõis või pidid viinapõletajad selle ise hankima. Lihtsam oli neil, kes tegelesid lisaks viinajamisele ka õllepruulimisega, kuna kasutada sai ka õllepärm, mida saadi ka kõrtsi õllevaadi põhjast või talupoja õlleankrust. Kõrtsmikud pidid alati tagastama pärm, mis oli jäänud õllevaadi põhja. Hiljem oli oma pärm võtta, mida saadi kääritorre põhjast.⁷⁹

Käärimisruum – ruumis olid madalad ja suured puidust meskitõrred, kuhu sisse tehti rukki-või odrajahust, kuivanud ja jahvatatud linnastest ning kuumast veest segatis ehk puder, et muuta mass käärimisvõimeliseks.⁸⁰ Seda klopiti puidust segamisriistadega vahule. Kuuma vett keedeti vasksetes veekeedunõudes.⁸¹ Suhkrustamisprotsessi lõppedes jahutati seda kas külma vee või jääga. Edasi pandi segatis õllepärmiga käärima, mis võttis aega kolm päeva. Tõrsi oli enamasti viinaköögis kaks-kolm tükki, kuna iga päev valmistati uus laar kääritorretäis⁸² kääritatavat segatist.⁸³

Destilleerimisruum – kõige kallim sisseseade oli destilleerimiskatel, jõukamate mõisate viinaköökides oli neid tavaliselt kolm, viletsamates kaks. Esimene destilleerimine toimus suuremas katlas, kuhu läks kõik kääritorres olnud meski. Esimene laar ehk nn „talupojaviin“ oli sogane, lõhnas halvasti ja oli sageli kõrbenud maitsega ning saadeti mõisa kõrtsidesse. Teine destilleerimine väiksemas katlas andis juba parema toote. Nn. „Sakste viina“ saamiseks

⁷⁶ Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 13 & Linkgreim, Vilhelm (1894), lk 13–14, 16.

⁷⁷ Ibius, Otu (1977), lk 30.

⁷⁸ Linkgreim, Vilhelm (1894), lk 54.

⁷⁹ Ibius, Otu (1977), lk 15.

⁸⁰ **Pärmseened** vajavad oma elutegevuseks suhkruid (glükoosi), mille tulemusena tekib alkohol. Kange alkohoolse joogi saamisel tuleb esmalt tooraine puhastada, seejärel purustada ning saadud mass segatakse veega. Teraviljast ja kartulist on alkoholi kättesaamine tunduvalt aeganõudvam protsess, kuna kartulitärklise molekulid tuleb kõigepealt lõhustada (purustada ja seejärel kuumutada), et muuta saadud mass käärimisvõimeliseks lihtsuhkruteks (keetmine ja suhkrustamine). Kõrgel temperatuuril kuumutades hakkavad tärklisemolekulid lagunema ning suhkrustamisel muutuvad suhkruteks. Selleks kasutatakse (odra)linnaseid. (Tiivel, Toomas (2009), lk 12–14).

⁸¹ Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 14.

⁸² **Kääritorre suurus** oli arvestatud selle järgi, et pärast käärimise protsessi oleks meskis 7–9% alkoholi ja destilleerimisel saadi umbes 120 toopi umbes 40°–62°-st viina. (Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 14).

⁸³ Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 14.

destilleeriti vedelik veel kolmandat korda – see meenutas juba tänapäevast piirituse kvaliteedile vastavat vedelikku.⁸⁴

Odavama alkoholi valmistamisel lisati pärm kuivainet sisaldavale segule, mille käigus saadi vahesaadusena meski, mis läks koos kuivainega destilleerimisele. Seevastu kallimate jookide puhul enne destilleerimist segu filtreeriti suhkrute kontsentratsiooni tõstmiseks. Saadud produkti nimetati virreks. Saadud magusale vedelikule lisati pärm ning kuum vesi. Käärimisprotsessi⁸⁵ tulemusena tekkis alkohol. Järgmiseks etapiks on alkoholi puhastamine ehk destillatsioon, mis eemaldab lahjast alkoholist liigsed ained (vesi ja erinevad lisandid).⁸⁶

Meski pandi keema suurde katlasse, kuid seda ei tohtinud pilgeni täita ning pidevalt segada. Keema tõustes pandi katlale peale kiiver ning ühendati jahutustorudega. Seejärel paigaldati jahutustoru kohale laia lehtriga puskarinõu. Oluline osa destillatsiooni protsessis oli alkoholi jahutamisel. Destilleerimine toimus jahedas ruumis, mis pidi vältima kiivri liigset kuumenemist. Läbi jahutusnõu läksid keerdtorud, mida pidi pidevalt jahutama ja külma veega, lume või jääga täitma. Seepärast põletati viina talvekuudel. Lumi ja jää soovitati paigutada torude peale asetatud anumasse, kust sulavesi jookseb edasi jahutusnõusse. Piirituse destilleerimisel kasutati klaasist kolbe või tsingitud katlaid. Need paigutati suuremasse vaskkatlasse, kuhu oli kallatud vesi.⁸⁷

Piiritusekelder – seal hoiustati väikeste vaatidega piiritust enne kui see kõrtsidesse või riigi viinalattu viidi.⁸⁸

2.1.3. Viinaköögi seadmed

18. sajandil oli viinaköörides üsna lihtne sisustus. Nii nagu viinaköögid, olid viinaköögi seadmed algselt puidust.⁸⁹ Kõige olulisemad seadmed olid katlad ja tõrred. Enamasti olid katlad sisse müüritud, kuna see aitas vältida tööõnnetusi ja hoida sooja. Kasutusel olid destilleerimiskatlad, mille all oli kolle ning sisu kuumutas pidevalt leek.⁹⁰ Tavaliselt destilleeriti kolm korda.⁹¹ Väga oluline oli, et kõik kasutatavad nõud ning seadmed oleksid hästi puhtad, kuna vastasel juhul ei saanud valmistada kvaliteetset toodet. Kiivri ja torude

⁸⁴ Samas.

⁸⁵ **Käärimisprotsess** ehk fermentatsioon. Etanoolikäärimisel lõhustavad pärmseened suhkrut (glükoosi), mille lõpp-produktiks on etanool ja kõrvalsaadusena süsihappegaas. (Tiivel, Toomas (2009), lk 12–13).

⁸⁶ Tiivel, Toomas (2009), lk 14.

⁸⁷ Põltsam-Jürjo, Inna (2020), lk 109–110.

⁸⁸ Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 17.

⁸⁹ Samas, lk 14.

⁹⁰ Gustavson, Heino (29.08.1986), Piimaköök? Viinaköök? *Sirp ja Vasar*: 1986, nr 35, lk 7.

⁹¹ Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 14.

puhastamisel kasutati külma vett ja õlgi, kuni seadmed olid veel soojad. Katelt puhastati vee ja luuaga. Viinapõletamise riistasid puhastati paar korda nädalas.⁹²

Järgnevas tabelis on välja toodud viinapõletamiseks vajalikud seadmed:

Meski (leotis) valmistamiseks oli vaja erinevaid katlaid:		
Keedukatel (rauast, vasest) – meski valmistamiseks vajaliku kuuma vee keetmine	Praagakatel – destilleeriti kääritatud meskit	Selgitamiskatlas ehk destilleerimiskatel – destilleeriti esimese destillatsiooni käigus saadud puskarit
Pärisdestilleerimiskatel – destilleeriti lihtviina piirituse saamiseks	Vasest destilleerimiskatlad ⁹³ , mille peal oli kübar või kiiver, mis olid varustatud torudega alkoholiaurude väljajuhtimiseks	
Erinevaid puidust tõiressid kasutati meski kääritamisel, tünne mitmesugusel otstarvetel, näiteks meski valmistamisel vee ja jahu segamiseks		
Meskitõrred (klopitõrs) ehk kääritamistõrred , mille peal olid kerged, kuid tugevad puidust kaaned – seal kääritati leotist ⁹⁴	Pärmitünnid (vann/tõrs) – pärmi segamiseks ja kasvatamiseks, enne kui pärm meski hulka segatakse	Laovannid – puskari hoidmiseks
Peale selle oli vaja:		
Mõnnid ja müttid (kulbid) – segamisriistad meski ja praaga jaoks	Kotid – linnased ning jahu jaoks	Klaasist destilleerimis kolbid või tsiingitud katlad
Termomeeter	Mõõteriistad (vakk, külimit)	

Tabel 2. Viinaköögi inventar.⁹⁵

Sisseseadete moderniseerimine ja tootmisprotsessi parandamine aitas vähendada tootmiskulusid ning suurendada piiritusetootmise tasuvust. Küttekollete muutmise ja katelde sisseüürimisega sai vähendada küttekulusid, näiteks 18. sajandil asendati destilleerimiskatla puidust kübarad vasksetega, mis varustati trehtriga (lehter) ja katsetati nii sirgeid kui keerdtorusid. Üldiselt viinapõletamise seadmed püsisid sellisena, nagu need oli välja kujunenud, pigem täiustati olemasolevaid aparate.⁹⁶

⁹² Põltsam-Jürjo, Inna (2020), lk 109–110.

⁹³ Algselt olid **viinakatlad** kaetud puidust kiivritega, mis 18. sajandi jooksul asendusid vasest kiivritega. (Põltsam-Jürjo, Inna (2020), lk 109).

⁹⁴ **Käärimistõrs** (sks *Gärbottich*) on madal ja lai puidust anum. Seal sees oli rukki-või odrajahu, linnased ja kuuma vee segatis, mis klopiti mõla/müttaga vahule. Hiljem kasutatakse mehhaniseeritud vahustajat. (Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 14).

⁹⁵ Ibius, Otu (1977), lk 30–31.

⁹⁶ Samas, lk 62.

2.2. Viinavabrik

Moderniseerimist soodustas kartulite kasutamine toorainena, kuna selleks ei sobinud enam varasemad seadmed. Suurem moderniseerumine algas 1850. aastatel ning järgmiseks kümnendiks olid siinsed tehased saavutanud parema tehnilise taseme kui Vene sisekubermangus. Ka uusi küttekoldeid oli vaja, mis vähendaksid soojuskadu ning kulutusi puude peale⁹⁷ – tulekoldel podisevad katlad asendusid auru jõul toimiva aparatuuriga. Omanikud investeerisid tehastesse suuri summasid, aga ka aktsiisisüsteem soodustas moderniseerumist ning uute tootmisruumide ehitamist ja aparaatide muretsemist.⁹⁸ Tehaste ajakohastamine jõudis lõpule 1880-ndatel. On teada, et 1888. aastaks olid Eestimaa kubermangus 65,4% piiritusetehastes juba katkematult töötavad destilleerimisaparaadid. Otu Ibiuse andmetel töötas 1881. aasta seisuga 141 piiritusetehasest aurujõul 116 tehas: 9 hobujõul, 7 veejõul ning vaid 9 inimjõul. 1895. aastal töötasid kõik tehased juba aurumasinatega (v.a 1 tehas töötas veejõul).⁹⁹

1860.–1890.-ndatel toimus mõisates vilgas ehitustegevus, mis väljendus kõrval- ja abihoonete püstitamises või uuendamises. Ants Hein on öelnud, et kriis, mis iseloomustas aastasaja algupoolt ja keskpaika, oli suures osas juba taandunud ning asendunud majandusliku tõusuga. Samas oli ka sellel ajal baltisaksa aadli jaoks katsumusterohke periood Vene keskvaldumise kontrolli tugevnemises, kuid aadlikel ei kadunud ära nende majanduslikud privileegid ning mõisad püsisid ikka nende käes. Vähesed mitteaadlikud suutsid osta rüütlimõisa ning enamasti valdasid väiksemaid ja majanduslikult nõrgema kandevõimega suurmaavaldusi. 19. sajandi lõpukümnenditel ja 20. sajandi algupoole viinavabrikud olid tõeliselt võimsad ehitised, mille puhul kasutati sageli jõudu ka jahu- või saeveski käivitamiseks. Tihti rajati hoonete juurde ka suured hoonetekompleksid (nuumhärjade tall, viinaladu, viinakelder, töölistemaja). Moodsate viinavabrikute hulka kuuluvad: Einmanni (1869/1888), Kapu (1882), Kloodi, Käravete (1877–1879), Malla (1872), Muuga (1888), Pada (1872), Pudivere (1872), Püssi (1862), Rakvere (1864), Selja, Türi-Alliku (1857), Vaeküla, Vao, Võhmuta (1877/1888) mõisas.¹⁰⁰

⁹⁷ Ibius, Otu (1977), lk 69–70.

⁹⁸ Samas, lk 96.

⁹⁹ Ibius, Otu (1977), lk 96–97.

¹⁰⁰ Hein, Ants (2003), lk 91–92, 280.

2.2.1. Viinavabriku interjäär ja selle sisseseade

Viinavabrikutes olid sageli erinevad korpused erineva kõrgusega. Lao- ja katlaruumid olid madalamad, masinaruum aga kõrgem, kõike kroonis paarikümne meetrine korsten. Masinaruumi tunneb enamasti ära kõrgete kaarakende järgi (Varangu ja Kärša mõis).¹⁰¹ Seda mida varem tehti käsitsi, hakkas 19. sajandi teisel poolel asendama mehaanika, näiteks klopitõrre asemel tuli aparaat, millel oli keetmis- ja jahutussüsteemid. Kääri- ja pärmitõrte jahutamine toimus vasest siugtorudega, kust voolas külm vesi. Kuna metall oli kallis, siis esines ka puidust mehhaniseeritud seadeid (puidust rihmaratas).¹⁰² 19. sajandi teisel veerandil hakati piirituse toorainena kasutama kartulit. Kartulite keetmiseks kasutati kahekordse põhjaga suurt puuanumat. Põhjade vahele juhti madalasurveline aur. Aur tungis läbi ülemisse põhja puuritud aukude kartulite sekka ja keetis need pehmeks. Kartulid tõmmati roobiga läbi anuma külgava kartuli purustamise valtsidele. Valtsmasin¹⁰³ oli kinnitatud klopitõrrele, et mass saaks kukkuda valtside vahelt otse tõrde.¹⁰⁴

Tootmisvõimsuse kasv nõudis ka suuremaid mahuteid ehk kogunõudsid, mis valmistati katlaplekist, need mahutasid 250–500 liitrit. Sealt pumbati käsipumbaga piiritus hoiutsisterni, mis mahutasid 10 000–30 000 liitrit. Varasemalt veeti piiritust linnadesse 150 liitristes vaatides, need asendati 500–600 liitriste tammist aamidega. Hiidaamide valmistamine nõudis spetsiaalseid tööriistu ja oskusi, näiteks Tallinna Piiritusevabrikantide Ühisus „Rosen ja Ko” Mere Puiesteel asus aamide ehitamise ja parandamise töökoda.¹⁰⁵ 19. sajandil hakati märkama viinapõletamise aparaatide puudusi. Puudusi oli palju, näiteks langetati palju metsa – seega tuli vähendada soojuskadu. Ka vett raisati palju, alkoholi saadi vähe, kuna käärimis- ja destilleerimisprotsessil läks palju kaduma: meski kõrbes kergesti katla põhja, mis andis viinale kirbe maitse. Piiritust destilleeriti mitu korda, sest esialgu saadi lahja puskar, isegi tavalist viina tuli üle destilleerida. Kartulite keetmisel ja purustamisel hakati kasutama kartuliaurutamise aparaati¹⁰⁶, mis peenestas pehmed kartulid auru jõul. 18. sajandi lõpust

¹⁰¹ Samas, lk 280.

¹⁰² Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 16.

¹⁰³ Kartuli purustamise valtsimasin oli tahatud, kas kividest või malmist. Kartulipurustit liigutati vända abil. Tegevus oli mehaaniline ning nõudis head füüsilist tugevust. Samas, lk 15.

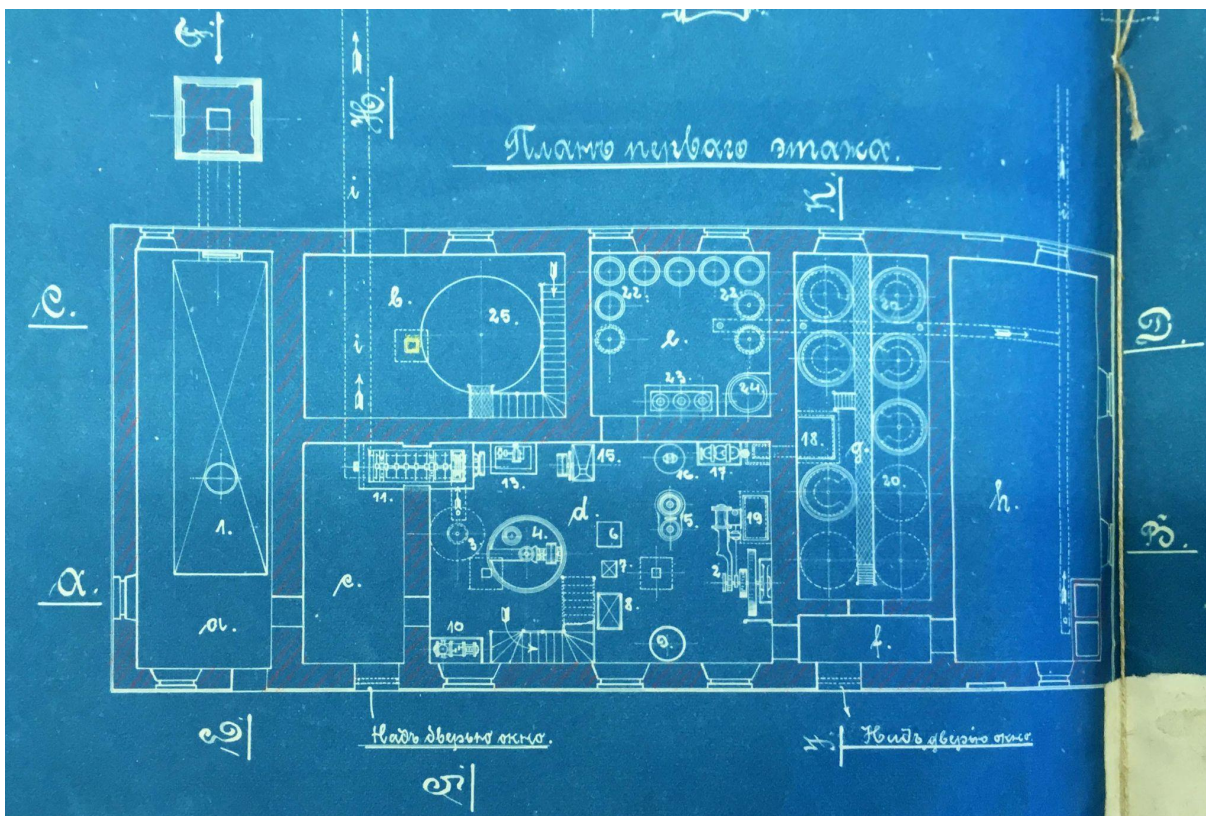
¹⁰⁴ Samas.

¹⁰⁵ Samas, lk 16.

¹⁰⁶ **Kartuliaurutamise aparaat** ehk hentse, mis on rauast valmistatud kartuliaurutamistünn (katel). Aparaat oli alt kitsam, kust suruti kartulipuder meskitõrde. Sellega keedeti meski toorainet. 1884. aastal oli Eestimaa kubermangus kõikides piiritusetehastes niisugused aparaadid. (Ibius, Otu (1977), lk 96 & Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 16).

hakkas üha enam hakkas levima auru kasutamine, mida üritati rakendada ka destilleerimises.¹⁰⁷

Siinkohal on üks näide Udeva mõisa viinavabriku sisseseadest 1908. aastal:



Arhitekt Aleksander Uljev. Udeva mõisa viinavabrik esimese korruse plaan (1908). RA, EAA.33.3.2613.

Foto: Eliisebeth Pruus

Järgnevas tabelis on välja toodud Udeva viinavabriku ruumiplaan ja sisseseadete nimekiri:

Viinavabriku ruumiplaan	
a. katlaruum (котельное помещение)	f. koridor (корридорь)
b. piiritusekelder (спиртовой подваль)	g. käärimisruum (квасильное отдгление)
c. kartulikelder (картофельный подваль)	h. linnasekasvatamise ruum (солодовня)
d. aparaadiruum (аппаратное отдгление)	i. äravoolu kanal (каналы спускных водь)
e. pärmiruum (дрожжевое отдгление)	
Viinavabriku sisseseade	
1. aurukatel (паровой котел)	17. auru jõul töötav meskipump (паровой бражный насос)
2. aurumasin (паровая машина)	18. praaga reservuaar (бражный редерварь)
3. hentse (парникь генце)	19. aurumasina etteandeseade/toide (чанокь для питания парового котла)
4. meskitõrs (заторный чань)	20. kääritõrs (квасильные чаны)
5. meski destilleerimise aparaat (брагоперегонный аппарат)	21. linnaste idandamise leotusvann (мочильные чаны)
6. jahtuskapp (холодильникь)	
7. filter (фильтерь)	

¹⁰⁷ Ibius, Otu (1977), lk 62–63.

8. alkoholisalduse mõõtmise mürsk (контрольный снаряд) ¹⁰⁸	22. pärmitõrs (дрожжевые чаны)
9. piirituse (destillaadi) vastuvõtmine (спиртоприемник)	23. tõrs/suur keedupott (маточные чаны)
10. auru jõul töötav veepump (паровой водяной насос)	24. veekeetja (водовар)
11. kartuli pesemise masin (картофельная мойка)	25. piiritusetsistern (цистерна)
12. elevaator (элеватор)	26. transmissioon (трансмиссия)
13. tsentrifugaalpump (центробежный насос)	27. kondensaator (конденсатор)
14. tsentrifugaalpumba ajam (привод центробежного насоса) ¹⁰⁹	28. veepaak tehase jaoks (водяной бак для завода)
15. linnasepurustaja (солододробилка)	29. veepaak masina jaoks (водяной бак для аппарата)
16. pump (монжи) ¹¹⁰	

Tabel 3. Udeva mõisa viinavabriku I korruse plaan ja sisseseade.¹¹¹

Moodsad, komplitseeritud seadmetega viinavabrikud vajasisid lisaks oskuslikke aamis-, vask-, puus-, lukk- ja katelseppasid. 1863. aastal kehtestatud aktsiisiseadus lõi kohad aktsiisiametnikele, kes pidid toodangu üle järelevalvet ning arvestust pidama ning piiritusetehastes loodi ka neile head töö- ja elutingimused. Viinapõletamise tehnoloogia arenedes leiab viinavabrikute sisseseadetes auru jõul toimivaid masinaid: hentse, kolonndestilleerimisaparaat, meski- ja piirituspumbad. Kuulsamad viinavabrikute seadmete tootjad: B. Drümpelmanni, F. Wiegandi, C. Jürgensi, A. Hofrichteri ja Fr. Krulli tehased.¹¹² Mõisad kujunesid headeks klientideks kohalikele masinatehastele, kes valmistasid ka piiritusvabrikutele sisseseadest, näiteks Franz Krulli tehas valmistas aastatel 1866–1867 sisseseade 237 viinatehasele.¹¹³

¹⁰⁸ Vene Keisririigis kasutati **kontrollaparaati** alkoholi toodangu aktsiisi arvestamisel. Alkoholisalduse mõõtmise mürsk, millega määrati destilleeritud alkoholi veevaba kogust. Destilleerimisaparaadis saadud alkohol läks filtreerimisele ja seejärel läbi kontrollmürsu, kus kaks loendurit näitasid automaatselt mürsust läbi voolanud alkoholi mahtu ja selle kangust ämbri mõõtühikutes (1 ämber/pang umbes 12 liitrit, mis võrdus võrdus 10 toobiga). Piiritustehaste omanikele ja aktsiisiametnikele pakkus piiritust mõõtev mürsk olulist teenust, et seda seadet kasutati omal ajal päris laialdaselt. Eriti eelistati vendade Siemens & Co väljamõeldud seadet. (Селивановский, М. И. и Д Менделеев, Дмитрий Иванович (1890–1907). Контрольный пиртоизмеряющий снаряд. *Энциклопедический Словарь Ф.А.Брокгауза и И.А.Ефрона*. <http://www.vehi.net/brokgauz/index.html> (21.05.2023).

¹⁰⁹ **Tsentrifugaalpumba ajam** ehk seadmete kogum töömasina või mehhanismi käitamiseks, mis koosneb jõuallikast (energiaallikast), ülekandeseadme ja juhtimisaparatuurist. Siin kasutatakse jõuallikana hüdro mootorit, mis on ühendatud meskitõrrega. ([EKSS] „Eesti keele seletav sõnaraamat” 2009. Ajam. <https://www.eki.ee/dict/ekss/index.cgi?Q=ajam> (21.05.2023).

¹¹⁰ **Монжи** (*монтежу*) tulnud prantsuse keelsest sõnast *Montejus* (ka *Monte-jus*), mis inglise keelde tõlgituna on *Acid egg*. Tegemist on ümara- või munakujulise pumbaga, mis tõrjub suruõhu (auru) toimel välja vedeliku või läga, et suunata see torust üles järgmisse puhastamise etappi. Seda kasutatakse, näiteks toiduaine tööstustes. (“Monte-jus.” Merriam-Webster.com Dictionary, Merriam-Webster, <https://www.merriam-webster.com/dictionary/monte-jus> Accessed 29 May. 2023 & “Acid egg.” Merriam-Webster.com Dictionary, Merriam-Webster, <https://www.merriam-webster.com/dictionary/acid%20egg> Accessed 29 May. 2023).

¹¹¹ RA, ЕАА.33.3.2613 – Дело об утверждении проекта на постройку винокуренного завода в имении Уддева фон Лилиенфельда Вейсенштейнского уезда (1908).

¹¹² Kirsilo, Viktor (koost., 1973), lk 15-17.

¹¹³ Hein, Ants (2003), lk 279.

2.3. Piiritusetehas

Aktiisivalitsuse loal võisid napsi- ja likööritehaseid asutada lisaks mõisnikele ka linnaelanikud. 1863. aasta aktiisüsteemi algul tehti kõiki viinatootmise etappe ühes hoones: toodeti toorpiiritust, puhastati piiritust ja valmistati viina, napse ning likööre. Hiljem hakkasid tootmisharud eralduma ja iseseisvuma, kuni rajati üksnes piirituse puhastamise tehaseid. Osad tegelesid toorpiirituse tootmisega, teised piirituse puhastamisega ja kolmandad likööride valmistamisega.¹¹⁴

Piiritusetööstuses toimus 19. sajandi lõpus spetsialiseerumine:

1. toorpiiritusega tegelevatel vabrikutel oli lubatud omada piiritusepuhastuse aparati või rajada selleks spetsiaalne osakond. Piirituse puhastamiseks ehk filtreerimiseks¹¹⁵ lubati kasutada ainult külmmenetlust;¹¹⁶
2. napsi- ja likööritehased võisid omada destilleerimisaparate, kuid neile olid keelatud toorpiirituse tootmiseks vajalik (meski-, käärimis- ja praaganõud);
3. harilik piiritusetehas võis teha napse kui viinapõletuses oli vaheaeg ja piiritusetegemisenõud olid kinni pitseeritud. Piiritust lubati puhastada ainult külmmenetluse teel. Parem meetod piirituse filtreerimiseks oli kuummenetlus¹¹⁷ (levis 19. sajandi lõpupoole), mis võttis ära ka kahjulikud ained.¹¹⁸

Valitsus propageeris piirituse puhastamisel kuummenetluse kasutamist (viin kvaliteetsem ning puhtam), tehes seda puhastamist kasutavatele ettevõtetele teatavaid soodustusi ja külmmenetluse puhul mõningate õiguste kitsenemist. Väiksema toodanguga viinavabrikud ei

¹¹⁴ Ibius, Otu (1977), lk 138–140.

¹¹⁵ Viimane etapp on **filtreerimine**, mis võtab joogilt ära toored nüansid ning muudab selle mahedamaks (sarnane alkoholsetel jookidel puidust vaatides laagerdumisega). Hea alkoholi saladus on destilleerimine ja filtreerimine, mis võivad kõrvaldada just sellele viinale isikupära ning muuta ta neutraalseks. (Tiivel, Toomas (2009), lk 23–25).

¹¹⁶ **Külmmenetlusega** filtreerimisel lastakse toorpiiritusel voolata läbi aktiveeritud puusöe (lepp, kask) ja/või kalevi, kas kuumalt või külmalt. See teeb viina maitse poolest meeldivaks, aga ei võtnud ära alkoholis sisalduvaid kahjulikke aineid (puskari- ja eetriõlid). Süsi aitab mõningal määral piirituses olevaid võõraineid. Tänapäeval kasutatavad viinameistrid filtreerimisel erinevaid filtreid: korallid, puhas kvartsirikas liiv, kristallid, teemandid, erinevad puusõed jne, et oma viinaga eristuda ja seda paremini müüa. (Ibius, Otu (1977), lk 138 & Tiivel, Toomas (2009), lk 24).

¹¹⁷ **Kuummenetlus** tähendab piirituse üledestilleerimist ja rekrifikatsiooni, millega sai eemaldada alkoholist tervisele kahjulikke puskari- ja eetriõlisisid. Algupärase maitse saavutamiseks tuleb väga täpselt destilleerida ning filtreerimisel jätta alles joogi iseloom, näiteks Saksamaal on täisteraviljaviinaks *Korn*, millel alles on oma spetsiifiline teravilja maitse. Viimasena villitakse viin pudelitesse (puhas viin) või valmistatakse maitsestatud viinasid. Maitsestatamisel on kasutatud vürtse, maitsetaimed, puuvilju jne. (Ibius, Otu (1977), lk 138 & Tiivel, Toomas (2009), lk 24).

¹¹⁸ Ibius, Otu (1977), lk 139.

suutnud oma seadmetega toota kõrgekvaliteedilist piiritust, seega kasvas suurenenud vajadus asutada spetsiaalselt puhastamisele suunatud tehaseid. 1870-ndatel hakati asutama iseseisvaid piiritustehaseid, mida pidasid üksikisikud või ühingud ja aktsiaseltsid. Moderniseeritud viinavabrikud muutusid industrialiseerimise tulemusena ümber piiritustehasteks. Üksikisiku poolt asutatud piiritustehastest on tänasenigi tegutsev Jakob Kurbergi loodud Moe mõisa piiritustehas.¹¹⁹ Suurima toodangumahuga viinavabrikud olid Kunda (1864), Moe (1887, rekonstrueeritud 1908) ja Roosna-Alliku (1880) mõisas. Tänapäevaks on enamik endisaegseid viinavabrikuid minetanud oma esialgse otstarbe ning on kapitaalselt ümberehitatud (Mäetaguse mõis), leidnud uue funktsiooni või hoopiski varemestunud.¹²⁰

Alljärgnevalt ühe piiritustehase lugu: Kaarma mõisa viinavabrik on ehitatud 1878. Kaarma mõis sai 1870-ndatel uue ajakohase viinavabriku ja Franz Krulli masinatehase sisseseade, mida täiendati 1887. Vabrikus oli olemas ka piiritusepuhastuseaparaat. Kogu uuendamine tasus ennast ära, kuna Kaarma viinavabriku tooted olid hinnatud, neid müüdi nii Tallinnas kui Tartus. 2. septembril 1888. aastal süttis viinavabrik põlema ning hoone sai kõvasti kannatada. Viinavabrik taastati samal aastal. 1888. aastast on säilinud ka ümberehitus projekt, mille teostas Eestimaa kubermanguvalitsuse mehaanik Kotovin. Hoone põles ka 1896. aastal. Kaarma napsid olid kuulsad ja pidevalt oli vaja viina kvaliteeti tõsta ning toodangut suurendada – seega telliti 1896. aastal Krullilt filtreerimise aparaat. Kaarma edu oli suur, neil olid esindused Tallinnas ja Tartus, hiljem ka Rakveres. Suur tähelend sai kahjuks oma lõpu viinamonopoli loomisega ning Kaarma tegutses edasi lihtsa toorpiiritusvabrikuna.¹²¹

2.4. Viinapõletamise hoonetüübi vormikõne mõisaarhitektuuris

Ehitusmaterjalid

19. sajandi lõpu majanduse elavnemine väljendub ehitustegevuse mahu kiires tõusus ja ehitusmaterjalide nõudluses. Mõisatesse rajati telliselõve, kuna neid oli vaja kerkivate hoonete ehitamiseks.¹²² Ehitusmaterjalina oli levinud kivi (maakivi, paekivi) või põletatud tellis. 19. sajandi alguseks muutusid seni tagasihoidlikud (Kõo) tootmishooned aina

¹¹⁹ Samas, lk 138–141.

¹²⁰ Hein, Ants (2003), lk 280–281.

¹²¹ Gustavson, Heino (20.01.1981), Kaarma – Rakvere rajooni piiritustööstuse minevikust. *Punane Täht*, nr 8, lk 3 & Maiste, Juhan (1982), lk 29.

¹²² Hein, Ants (2003), lk 93.

uhkemateks (Käravete, Vihula). 19. sajandi lõpupoole olid mitmed viinavabrikud nii seest kui väljast väga võimsad (Porkuni, Lasila, Veltsi, Olustvere).¹²³

Viinavabriku fassaadi kaunistab kvaliteetne müüriladu. Üsna levinud on mitme erineva materjali kooskasutamine (maakivi-tellise või maa- ja paekivi segatehnika). Värvikamaid fassaadilahendusi näeme eriti Järva ja Viru kreisi viinavabrikute näidetel, tumedast maakivist laotud seinad ning hoone ukse- ja aknaavasid raamib valkjast paekivi (Esna, Kärna, Moe, Pandivere ja Triigi mõis).¹²⁴ Põhja-Eestis ja saartel oli valdavaks ehitusmaterjaliks paekivi ning Lõuna-Eestis tellis ning maakivi. Erisugused ehitusmaterjalid tekitasid kergesti eristatavaid territoriaalseid rühmitusi, näiteks Viru-Jaagupi kollakas tooniline paekivi, Tapa kandis tumehall maakivi koos valkja paega. Samasuguseid lokaalseid eripärasid on ka hoonetüüpides, ehitustehnoloogias jne on samas raske eristada, kuna ehitusbrigaadid rändasid ringi ja ka mõisnikud ise pingutasid, et juurutada järjest moodsamaid ehitusplaan, -tehnoloogiaid ja -materjale.¹²⁵

Stiil

Võrreldes baroki- ja klassitsismiajastuga muutus historitsismiperioodil mõisa majandushoone roll. Varem olid nad oma kujunduses sõltuvad mõisa peahoonest, sümmeetriliselt joondatud ja allusid tsentrile. Samuti varjati arhitektuuriliste elementidega¹²⁶ nende utilitaarset iseloomu. 19. sajandi teisel poolel hakati tähtsustama eri vaatenurki ning kõrvalhooneid paigutama funktsiooni järgi omaette gruppidesse. Peahoone sulandati pargiga üheks. Ants Heina sõnul tähendas kõrvalhoonete arhitektuuriline iseseisvus ka seda, et nende stiililine areng võis nüüd kulgeda peahoonest mõneti teistel alustel – see, mis kehtis peahoonetele, ei kehtinud enam täiel määral kõrvalhoonetele. Nende arhitektuuristiil jäi mõnevõrra lihtsamaks ja nende puhul saab rääkida indrustaalneogootikast või tööstusjuugendist.¹²⁷ Esiolgu olid tööstushoonete stiili otsingud mõneti kobavlevad. 19. sajandi II poolel on tööstusarhitektuur saanud omale iseloomulikum kujundusprintsipiid (neoklassitsism, neogootika, ka historitsism), 20. sajandil lähtutakse pigem modernstiilist (juugend).¹²⁸

¹²³ Tammaru, Mirje. (25.02.2020).

¹²⁴ Maiste, Juhan (1982), lk 30–31 & Hein, Ants (2003), lk 280.

¹²⁵ Hein, Ants (2003), lk 271.

¹²⁶ Majandushooneid kaunistati peahoonele sarnaselt, lisati juurde portikused, frontoonid, karniisid ja ka ordereid/pilastreid. (Hein, Ants (2003), lk 270).

¹²⁷ Samas, lk 270–271.

¹²⁸ Juhan Maiste (1982), lk 27.

Majandushoonete puhul oli esmalt kõige olulisem nende puhtpraktiline tegur: materjal, konstruktsioon ja tehnoloogilised nõuded. Samuti ei kaetud sel perioodil ehitiste kehandit krohvkattega, vaid hinnati ehitusmaterjali dekoratiivset väärtust (värvi, faktuuri ja materjali). Samuti rakendati erisuguste seinamaterjalide kontrasteeruvat vastandamist (maakivi-tellis) või kasutati erinevad ladumisviise (erinevad ornamendid ja mustrid).¹²⁹

Majandushoonete ehitamisel on arvestatud ajastu moodi ning maitset. Mitmetel viinavabrikutel on sarnane joon, näiteks fassaadikujunduses on selgesti eristatavad ümarkaareaknad keskrisaliidil, mis ulatuvad läbi kahe korruse – see viitab aparaatide ruumile, mis vajab palju valgust. Tootmishoonetele on omane võimendatud ning liigendatud fassaadirütm ning kvaliteetsed materjalid ning teostus. Juhan Maiste arvates võib Hõreda, Kehtna ja Audru viinavabrikute hoonete aluseks olla tüüpprojekt või selle erinevad variandid.¹³⁰

Seotus maastikuga ja ansambliga

19. sajandil suurenes mõisa majandushoonete tähtsus ka arhitektuurilises mõttes ning kujundati kogu mõisaansambel ühtseks tervikuks. Mõisaarhitektuuris moodustavad omaette hoonetegrupi erinevad tööstushooned. Lisaks aitadele, tallidele ja teenijatemajadele, lisandusid juurde viinavabrikud koos abihoonetega, köetavad triiphooned, meierid, loomalaudad, jahuveskid, saekaatriid jt. Ehitised annavad tunnistust kapitalistlike suhete järk-järgulisest arengust põllumajanduses ning tööstuses. Enamik mõisamajanduse tööstushooneid on rajatud hiljem, kuna asjakohased nõuded ning tehnoloogia pidevalt uuenes, seega pidi rajama ka nõuetele vastavaid hooneid. See väljendub hoone ehituslikus ilmes, näiteks Einmanni mõisa (*Korps*) historitsistlikus stiilis viinavabrik on värvikaks lisandiks klassitsistlikus stiilis mõisaansamblile.¹³¹

Sarnaselt viinaköökidega paiknevad viinavabrikud üldiselt mõne veekogu kaldal, näiteks Mooste viinavabrik paikneb Mooste järve ligiduses. Paljud mõisnikud on lasknud tiigid rajada viinatootmise eesmärgil, kujundades ümber maastikku. See näitab selgesti, et viinaköök täidab olulist rolli ka maastikuarhitektuuris. Samuti ei asetse tööstushooned üksteisest eraldi, vaid moodustavad koos teiste hoonetega mõisaansambli.¹³² Viinavabrikute juurde kuulusid ka

¹²⁹ Hein, Ants (2003), lk 271.

¹³⁰ Maiste, Juhan (1982), lk 30.

¹³¹ MKA, ERA.T-76.1.10728 – Maiste, Juhan ja Hein, Ants (1980), lk 100 & Rosenberg, Tiit (1994), lk 30.

¹³² Samas, lk 31.



Detail Türi-Alliku mõisa situatsiooni plaan (1887).
RA, EAA.33.3.1711.



Türi-Alliku veski (dat 1920–1930). Järvamaa Muuseum.

mitmed kõrvalehitised, nagu: nuumhäregade tallid¹³³, viinameistri elamu ja viinavabriku tööliste maja (korterid/toad ehitati ka vabriku teisele korrusele), viinakeldrid.

Türi-Alliku näite puhul moodustavad mõisa majandushooned omaette kompleksi Pärnu jõe kallastel, olles pika rivina üksteise järel.

Fotol „Türi-Alliku veski” tagaplaanil paistab uhke viinavabrik oma kõrguva korstnaga.¹³⁴ Samuti ka Jäneda viinavabriku juurde jääv abihoonete maakivist kompleks, mis on väga läbimõeldult planeeritud ning paigutatud keskkonda.¹³⁵

2.5. Viinavabrikute hoonete projekteerijad

Viinavabrikute arhitektuurilisi probleeme peegeldab hästi tema tööstusotstarbeline funktsioon, mis seostub tihedalt tehnoloogiliste küsimuste ja nõudmistega. 19. sajandi keskel algab usin ehitustegevus, kuna uus sisseseade ei mahtunud madalasse viinakööki ära. Kerkivad suured

¹³³ **Nuumhäregade tall** (sks *Mastochsenstall*) – vili või kartul aeti piirituseks, selle ülejääk anti nuumhäregadele, hiljem ka piimakarjale. Selleks ehitati nuumloomade tallid viinavabriku ligidale, kust praak tuli otse vabrikust talli. See leevendas oluliselt tülikat praaga vedu. 1836. aasta Ambla kihelkonna statistilisest ülevaatest selgub, et suurim mõisa tööstusharu on viinapõletamine. Kihelkonna 30 mõisast oli 14 mõisal viinaköögid, millest enamused töötas aurujõul. Mõisates, kus viina põletati nuumatakse lisaks aastas üle 300 härja, mis pealinnades maha müüakse. (Rannu, Arnold (2015), lk 20; MKA, ERA.T-76.1.10728 – Maiste, Juhan ja Hein, Ants (1980), lk 72–73 & Hein, Ants (2003), lk 278).

¹³⁴ RA, EAA.33.3.1711 – Дело о разрешении барону Энгельгардт устроить винокуренный завод с паровым производством в имении Алленкюль (1887).

¹³⁵ MKA, ERA.T-76.1.3079 – Raid, N. (1977). Ajalooline õiend Jäneda mõis, lk 5.

ning võimsad viinavabrikud¹³⁶, mõnda neist saab isegi nimetada piiritustehaseks (Moe mõisa viinavabrik). Valdavalt on hooned ehitatud 1870.–1880. aastatel, aga ka 20. sajandi alguses.¹³⁷ 19. sajandi lõpukümnenditel koondus hoonete projekteerimine¹³⁸ konstrueerimisbüroode kätte.¹³⁹ Saksamaal oli kõrgelt arenenud põllumajandus ja ehituskultuur, seda kasutasid ka mõisavalitsejad ära. Ehitati viinavabrikuid, kaasates (balti)sakslaste ehitusmeistreid.¹⁴⁰ Niisamuti nagu mõisahoonete ehitamisel, hakati ka viinavabrikute projekteerimisel kasutama arhitektide projekte.¹⁴¹

Tihti on esile toodud viinavabrikute arhitektina Preisi päritolu ehitusmeistrit **Friedrich Ferdinand Modi** (1839–1901?), kes saabus Venemaale 1862. aastal. Hiljem kujunes temast Rakvere linna ja kreisi arhitekt-ehitusmeister, kus tal oli oma töökoda. Seal valmisid arvukad projektid nii linnamajadele, pühakojadele, ühiskondlikele hoonetele kui ka mõisatele. Mõisatesse on ta enam projekteerinud majandushooneid, sealhulgas pole ta ära unustanud ka hoone esteetilist välisilmet. Modi armastus materjalide kasutamise ja nende eksponeerimise vastu on silmaga nähtav (puhasvuukmüüritis ja raidkivi kasutamine ehitamisel). Ei ole teada, kas Modi on lõpetanud arhitektuurikooli, kuna tal ei ole vastavat diplomit, kuid arvatakse, et ta on vähemalt õppinud tehnikumis. Siin tegutses ta ametlikult ehitusmeister-ehitusjuhina, kes pärast eksami sooritamist sai projekteerimisõiguse. Hiljem on teda dokumentides nimetatud arhitektiks. Modi puhul on välja toodud, et ta mitte ainult ei projekteerinud hooneid, vaid juhatas ise ka ehitustöid või oli omanikujärelevalvaja ametis. Kogu tema loomingut ei ole veel tänaseni kokku hinnatud, aga seegi mida talle omistatakse on kahtlemata aukartust äratavalt suur.¹⁴² Varasemalt oli teada, et Modi on projekteerinud Jäneda, Udriku ja Vääna mõisate viinavabrikud. Arhiivi materjalidega tutvudes leidis töö autor lisaks neile kolmele veel Modi viinavabrikute projektid, mis on valminud Essu, Muuga, Pudivere, Salla ja Vaeküla mõisatele.¹⁴³

¹³⁶ Heino Gustavson on viinavabriku puhul kasutanud ka täpsemat terminit piiritusvabrik. (Gustavson, Heino (29.08.1986), lk 7.

¹³⁷ MKA, ERA.T-76.1.10728 – Maiste, Juhan ja Hein, Ants (1980), lk 102.

¹³⁸ Lisaks viinavabrikutele projekteriti ka meiereid, auruveskeid, teraviljakuivateid jne. Nende hoonete projekte on võimalik leida Rahvusarhiivist Eestimaa kubermanguvalitsuse ehitus- ja teedekomisjoni fondist EAA 33.3. (MKA, ERA.T-76.1.10728 – Maiste, Juhan ja Hein, Ants (1980), lk 102).

¹³⁹ Samas & Gustavson, Heino (29.08.1986), lk 7.

¹⁴⁰ Rannu, Arnold (2015), lk 20.

¹⁴¹ Tammaru, Mirje. (25.02.2020).

¹⁴² Kirss, Odette (10.04.2014). Arhitekt ja ehitusmeister Ferdinand Modi 175. *Virumaa Teataja*, nr. 70, lk 8 & Orro, Oliver (2021). Tsaariaeg. Rakvere arhitekt Friedrich Ferdinand Modi. *Pööning*, nr 1 (24), lk 48–49.

¹⁴³ Pruus, Eliisebeth (2023). *Viru ja Järva kreisi viinavabrikute tabel* [Tabel]. Google Sheets.



Portree: Axel von Howen –
Provintsiamuuseumi konservaator
1894–1911
(1900. aastad).
Eesti Ajaloomuuseum.



Bernhardt von Erwin, herr
Gouvernements-Architect Staatsrath und
Ritter (15.01.1852–25.04.1914) 1895.
Tallinna Linnaarhiiv.

Baltisaksa päritolu arhitekt ja ehitusinsener parun **Friedrich Axel von Howen** (1845–1911) projekteeris Rahkla mõisa viinavabriku.¹⁴⁴ 1869. aastal lõpetas ta Karlsruhe Polütehnikumi ning seejärel töötas Saksamaal ja Vene Keisririigis raudtee insenerina. Aastatel 1874–1880 oli ta Balti raudtee insener ja Tartu büroo juht. Ka tema vennad, Reinhold Otto von Howen ja Peter Julius Leonhard von Howen olid raudtee insenerid. 1880. aastal tuli Tallinnasse tagasi, kuhu on projekteerinud mitmeid hooneid. 1893. aastal valiti von Howen Tallinna linnanõunikuks ning ta juhtis Eestimaa kubermanguvalitsuse ehitus- ja teedekomisjoni. Tegemist oli ühiskondlikult väga ettevõtliku inimesega, kes seisis omas ajas ka kultuuripärandi säilimise eest. Nimelt oli ta Eestimaa Provintsiamuuseumi konservaator ja 1895. aastast Tallinna muinsuskaitsekomisjoni liige. Ta juhtis konserveerimistöid ja taastas kirikuid, samuti projekteeris mitmeid hooneid Tallinna linna. Tema ehitistele on iseloomulik neogooti stiil. Nende seas on ta projekteerinud osa Mere puistee 8 piiritusevabriku hooneid (1882–1884).¹⁴⁵

Teine baltisaksa päritolu insener-arhitekt **Erwin Gotthilf Eugen von Bernhard** (Bernhardt, 1852–1914) on Roosna-Alliku, Seidla ja Türi-Alliku mõisate viinavabrikute autor. Õppis aastatel 1868–1874 Peterburi Ehituskoolis.¹⁴⁶ Pärast lõpetamist töötas aastatel 1874–1877 Eestimaa kubermanguvalitsuses esialgu insenerina, siis 1877–1884 insener-arhitektina, pärast seda 1884–1900 Eestimaa kubermanguarhitektina ja lõpuks 1900–1907 ehitusosakonna

¹⁴⁴ Ross, Heino (2014), lk 197.

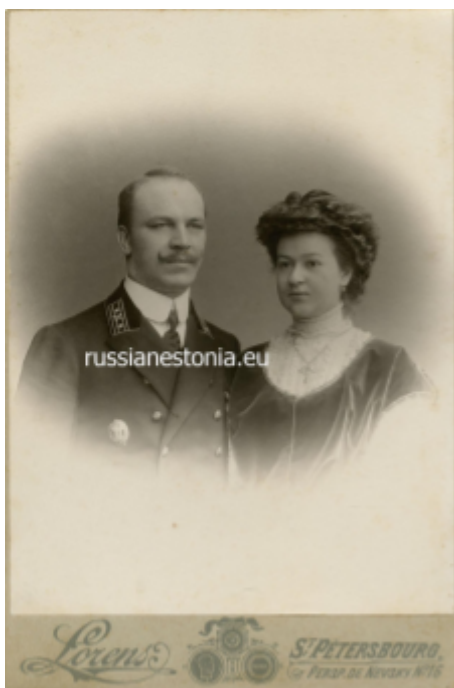
¹⁴⁵ Eller, Mart-Ivo (peatoim., 1996), lk 115–116.

¹⁴⁶ **Peterburi Ehituskool**, hiljem **Peterburi tsiviilinseneride instituut** ehk Keiser Nikolai I Tsiiviilinseneride Instituut (vn *Институт гражданских инженеров императора Николая I*) oli tehnikakõrgkool Venemaa Keisririigis Peterburi linnas, kus koolitati tsiviilehituse insenere (ehitusinsenere) ja arhitekte. 1832. aastal asutati Tsiiviilinseneride Kool, millest sai 1842. aastal Ehituskool. 1883. aastal kujundati sellest Tsiiviilinseneride Instituut. Alates 1892. aastast Keiser Nikolai I Tsiiviilinseneride Instituut. Pärast Vene impeeriumi kukutamist jätkas instituut nime all Petrogradi Tsiiviilinseneride Instituut. Erwin Bernhardi isa, **Rudolf von Bernhard** (1819–1887) oli samuti insener-arhitekt ning selle kooli õpilane, õppejõud ja ka direktor. (Vikipeedia. Peterburi tsiiviilinseneride instituut. https://et.wikipedia.org/wiki/Peterburi_tsiiviilinseneride_instituut (12.05.2023))

juhatajana. Lisaks on ta projekteerinud nii Tallinnasse kui ka mujale mitmeid eri tüüpi hooneid: puitelamuid, mõisa-, sakraal- ja tööstushooneid kui ka teinud ümberehitusprojekte. Bernhardi projektid on renessansi stiili sugemetega historitsistlikud hooned. Niisamuti nagu von Howen oli ka tema aktiivselt kultuuripärandi restaureerimisega seotud.¹⁴⁷

Insener-arhitektide kõrval leiame samast ajast ka ettevõtlikke mõisahärrasid, kes on ise viinavabriku projekti paberile kandud. Bakalaureusetöö kirjutamise käigus leidis töö autor Rahvusarhiivist Põdrangu mõisa viinavabriku plaani, mis on A. Harpe ehk **Alexander Julius Georg von Harpe** (1837–1909) poolt signeeritud.¹⁴⁸

Väga palju ehitusprojekte on teinud ka Eestimaa kubermangu ehitusosakonnas töötanud vene päritolu ehitusmeistrid, insenerid ja arhitektid, näiteks Malla mõisa viinavabriku on



Kollegiumiassessor Uljev Aleksandr Aleksejevitš koos abikaasaga, 1909
(Коллежский ассесор Ульев Александр Алексеевич с супругой, 1909).

projekteerinud insener **Kristev** (Кристов). Arhiivist leitud ehitusplaanide põhjal võiks öelda, et esinumber on Eestimaa kubermanguvalitsuse mehaanik **Kotovin** (Котовин). Kes on lisaks Modile olnud väga viljakas viinavabrikute projektide tegija. Tema nime leiame Albu, Esna, Kaarma, Kapu, Karula, Kuie, Kukruse, Kurge, Lasinurme, Moora, Palmse, Põlula, Rava, Roela, Selli, Triigi ja Võhmuta mõisate viinavabrikute ehitusprojektidelt.¹⁴⁹

Udeva, Varangu ja Veltsi mõisa viinavabrikud on projekteerinud Eestimaa kubermangu ehitusosakonna nooremarhitekt **Aleksander Uljev** (Александр Алексеевич Ульев). Uljev lõpetas Peterburi tsiviilinseneride instituudi, pärast seda oli aastatel 1909–1912 Eestimaa kubermangu ehitusosakonna kollegiumiassessor ja nooremarhitekt. Aastatel

¹⁴⁷ Eller, Mart-Ivo (peatoim., 1996), lk 43–44.

¹⁴⁸ RA, EAA.33.3.1776 – Дело об утверждении плана винокуренного завода Гарпе в имении Педранг (1888).

¹⁴⁹ Pruus, Eliisebeth (2023). *Viru ja Järva kreisi viinavabrikute tabel* [Tabel]. Google Sheets.



Nikolai Thamm noorem, portreefoto (1930ndad?).
Eesti Arhitektuurimuuseum
(EAM Fk 2135).

1913–1915 oli Uljev ka õuenõunik.¹⁵⁰ Arhitekt on ka projekteerinud näiteks Viru-Jaagupi haridusseltsi kooli (1908).¹⁵¹

19. sajandi teisest poolest on teada ka eestlastest ehitusmeistreid ja arhitekte. Nii Lasinurme kui Lehtse-Kurge viinavabrikud on projekteerinud insener-arhitekt **Nikolai Ludwig Jakob Thamm (Tamm) noorem** (1867–1948) koostöös Eestimaa kubermanguvalitsuse mehaaniku Kotoviniga.¹⁵² Nikolai Thamm noorem oli Eesti arhitekt, kelle isa Johann Nicolai Thamm vanem (1834–1907) oli samuti arhitekt. Õppis Peterburi Kunstide Akadeemias, mille lõpetas 1895. aastal. Pärast seda töötas 1895–1907 Eestimaa

kubermanguvalitsuses ehitusosakonnas nooremisenerina. Nikolai Thamm oli 1921. aastal Eesti Arhitektide Ühingu (EAÜ) üks asutajatest ja Insenerikoda (IK) liige.¹⁵³ Särevere viinavabriku puhul on teada, et selle projekteeris Tallinna linna tuntud ehitusmeister **Karl Rudolf Waldes** (1850–1915)¹⁵⁴.

¹⁵⁰ Russian Estonia. Ульев Александр Алексеевич.

http://russianestonia.eu/index.php?title=%D0%A3%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87 (24.05.2023).

¹⁵¹ Muinsuskaitseamet. Näitus „koolimajad Eestis“. Viru-Jaagupi haridusseltsi kool.

https://2020.muinsuskaitsepaevad.ee/exhibitions_post/viru-jaagupi-haridusseltsi-kool/ (24.05.2023).

¹⁵² RA, EAA.33.3.2002 – Дело об утверждении проекта винокуренного завода Гоинингена-Гюне в имении Лехтс (1892).

¹⁵³ Eller, Mart-Ivo (peatoim., 1996), lk 523–524.

¹⁵⁴ Tallinna linna ehitusmeister **Karl Rudolf Waldes** (Valdes, 15.09.1850–16.11.1915) Tempel: Строитель Ревель. Карль Р. Карловичъ Вальдесъ (Ehitaja Revel. Karl R. Karlovitš Valdes). (RA, EAA.33.3.3101 – Дело об утверждении проекта на постройку винокуренного завода в имении Серреферг барона Шиллинга (1913).

3. VIINAKÖÖGIST VIINAVABRIKUKS. EESTIMAA KUBERMANGU VIRU JA JÄRVA KREISIS ASUNUD MÕISATE PIIRITUSE TOOTMISHOONETE NÄIDETEL

3.1. 18. sajandi viinaköövide näited



Detail 1753. aasta plaanist.
RA, EAA 1690.1.34.

Puidust viinaköök on **Palmse mõisas** olnud juba 1736. aastast. Palmse mõisahärrad on kujutanud oma valdusi ka kaartidel: Gustav Friedrich von der Pahlenilt (1730–1790) pärineb Palmse mõisasüdame 1753. aastal koostanud plaan. See näitab, et mõisasse oli kavandanud harmoonilne mõisaansambel koos prantsuse aia ja hoonetega. 18. sajandi keskel asus viinaköök (*Die Brantweins Küche*¹⁵⁵) iseseisva hoonena pruulikoja (*Brauhaus*) ligiduses. Neist jookseb läbi veekanal ning mõlemad hooned asuvad veekogude ligiduses (Lisa 1). Viinaköök on pruulikojast¹⁵⁶ tunduvalt suurem ning samuti oli ta kivehitist. Varasema

viinaköögi suuruse ja ruumijaotuse kohta puuduvad andmed. Uus kivihoone ehitati 1774. aastal, kuid 1779. aastal on laiendatud hoonet juurdeehituse lisandumisega. On teada, et viina valmistati seal kahe katla abil. 1791. aasta ürikutes on välja toodud, et viina põletati ka õlleköögis. 1791. ja 1803. aastal on tegeletud katuse parandamisega. Algusest peale olid von der Pahlenid mõelnud tootmise lihtsustamisele ja mehhaniseerimisele. 1793. aastal tehti viinakööki veekanal (*Wasser-Schleusse*) ja vesiratas. Viinaköök oli varustatud veejõul toimiva süsteemiga, mis sai vett tiigitammi kõrvale kaevatud kanali abil. Vesiratta kasutamine muutis lihtsamaks meski segamise ja pumpade töö. On teada, et samal aastal tehti viinaköögis ka remonti.¹⁵⁷

¹⁵⁵ Plaanil tähistatud: I. *Die Brantweins Küche*, mis on sama vaste sks sõna *Brennerei* kohta. (RA, EAA.1690.1.34, lk 1 – Plan der Hoflage von dem Guthe Palms).

¹⁵⁶ Pruulikoda oli märgitud puitehitisena, mida kattis õlest katus, samas viinaköök oli ehitatud juba kivist. (MKA, ERA.T-76.1.2279 – Männisalu, Marta (1975). Palmse mõisaansambel. Täiendav ehitusajalooline õiend, lk 32–33).

¹⁵⁷ Samas, lk 32–33; Hein, Ants (1996). *Palmse = Palms: ein Herrenhof in Estland*. Tallinn: Hattorpe, lk 56 & MKA, ERA.T-76.1.2404 – Kann, A. (1976). Palmse mõis. Mõisaansambli restaureerimine ja kohandamine tänapäeva vajadusteks. Ettepanekud, lk 8.

Sagadi mõisas põletati viina juba 18. sajandil, näiteks on teada, et 1751.–1752. aasta talvel põletati 2929 toopi umbes 50° viina. Gideon Ernst von Focki (1755–1827) ajal toimus mõisas suur ehitustegevus, mis on kujundanud mõisa praeguse ilme. Lisaks härrastemajale ehitati välja tähtsamad kõrvalhooned. 18. sajandi vahetusel rajati vana hoone asemele uus viinaköök¹⁵⁸ koos nuumhärjade talliga. 1799. aasta paiku on mõisat külastanud kubermangurevident Samuel Severin Dobermann, kelle märkmetest saame teada, et teiste hoonete seas oli olemas kivihoonena viinaköök. Sagadil toodetud viinast läks enamus kõrtsidesse¹⁵⁹ müügiks. 1820.–1830. aastad olid üsna kasumlikud¹⁶⁰, kuid juba 1840. aastate keskel hakkas sissetulek vähenema. 1863. aasta aktsiisisüsteem lõpetas Sagadil viinatootmise, kuna vanema sisseseadega viinaköök ei suutnud moodsate vabrikutega konkureerida.¹⁶¹



Kaarli mõisa viinaköök. Eesti Piiritusetööstuse Muuseum.

Vanimad andmed **Kaarma mõisa** viinaköögi kohta pärinevad 1794. aastast. 1869. aastal on viinaköögi asemel nimetatud hoopiski õllekoda, ka see oli tavaline, et ühes hoones tehti nii viina kui õlult.¹⁶² **Kaarli mõisa** puhul on teada, et viinaköögi südame moodustas mantelkorsten. Hoone oli lihtne ühekorruseline krohvitud seintega paekivihoone, mida kattis

viilkatus. Aknad olid väikesed ja lameda põhjaga. Ehitus pärineb, kas 18. sajandist või sajandivahetusest.¹⁶³ Vanimad andmed **Moe mõisa** viinaköögi kohta pärinevad 1794. aastast¹⁶⁴ ning umbes samal ajal mainib Dobermann et mõisas oli puidust viinaköök.¹⁶⁵ Kivist viinaköök on seega ilmselt ehitatud mõni aeg hiljem, kas päris 18. sajandi lõpus või sajandivahetusel.

¹⁵⁸ 1820. aastatel andmete põhjal on välja toodud, et viinaköök oli 8 sülda pikk ning 5 sülla laiune. (MKA, ERA.T-76.1.12775 – Hein, Ants (1989). Sagadi mõisa arhitektuuriajalooline õiend, lk 22–23.

¹⁵⁹ Kokku oli Sagadi mõisnikul 7 kõrtsi: Praama ehk Mäekõrts, Altkõrts Altjal, Mustoja ehk Ojakõrts Vergi piiril, Koolimäe kõrts, Nõmme ehk Numme kõrts Pedassaares, Lobi kõrts ja Koljakul asunud Ligedama kõrts. (Ants Hein (2011), lk 141).

¹⁶⁰ Sagadi mõis sai viinapõletamisest kasumit umbkaudu 10 000 rubla aastas (1830. a 9048 rubla, 1835. a 12 484 rubla ja 1840. a 11 425 rubla. (Ants Hein (2011), lk 141).

¹⁶¹ Hein, Ants (2011), lk 76, 91, 141.

¹⁶² Gustavson, Heino (20.01.1981), lk 3.

¹⁶³ MKA, ERA.T-76.1.10433 – Ranniku, Veljo (1978). *Kaarli mõis – Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade*. Rakvere rajoon (kolmes köites). Köide I - nr-d. 1-50. V. Ranniku. Tallinn 1978. A-228, lk 114.

¹⁶⁴ Gustavson, Heino (02.12.1980), Moe – Rakvere rajooni piiritustööstuse minevikust. *Punane Täht*, nr 141, lk 3.

¹⁶⁵ MKA, ERA.T-76.1.11294 – Maiste, Juhan (1983). Ettekirjutused Moe mõisaansambli (Rakvere raj.) korrastamiseks. Köide XII, lk 4–5.

Ehitise on lihtne kahekorruseline liigendamata fassaadiga paekivist hoone, mille seinapind on viimistletud krobeline pitskrohviga. Hoonet katab viilkatus. Dekoratiivsust lisavad valged nurgaliseenid ning akna- ja uksepiirded. Akendel on sepistatud trellid. Välisuks on kujundatud varaklassistlikus stiilis tahveldustega.¹⁶⁶ Hoones oli piirituseladu, kus hoiustati väikeste vaatidega piiritust enne kui see kõrtsidesse või riigi viinalattu viidi.¹⁶⁷ Hiljem oli viinaköök kasutusel elamuna.¹⁶⁸

3.2. Vanabalti tüüpi näited 19. sajandi algupoole viinaköökidest



Detail 1828. aasta plaanist. RA, EAA.854.4.469.

Varasemate viinaköövide kohta annavad olulist teavet lisaks fotodele ka mõisa plaanid, millest saame teada hoone paiknemise mõisaansamblis. 1828. aasta **Kiltsi mõisa** plaanilt leiame viinaköögi ja härjatalli, mis paiknevad suurema tiigi läheduses. Plaanilt on näha, et hoone on ühendatud kraavide abil tiigi ja Kiltsi veski paisjärvega (Lisa 1).¹⁶⁹

19. sajandi algupoolelt pärineb ka **Piibe mõisa** viinaköök, mis kuulub vanabalti tüüpi viinaköövide näidete hulka. Hoone on kahekorruseline liigendamata lihtne hoone kõrge poolkelpkatusega, mida katavad laastud. Külgfassaad ning katuse poolviilu kelbakolmnurga alune on kujundatud lihtsate karniisidega. Aknad on väikesed ning ruudukujulised, mis kinnituvad müüri tugevate prusslengidega. Osa aknaid on ka joondatud korrapäraselt kohakuti.¹⁷⁰

Vihula mõisa on olnud mitmeid omanikke. 1810. aastal panid von Helffreichdid võlgades mõisa avalikule enampakkumisele, mille omandas õuenõunik Alexander Wilhelm Ernst von Schubert (1777–1840). Perekonna kätte jäi mõisasüdamik kuni 1939. aastani.¹⁷¹ Mõisa

¹⁶⁶ MKA, VLAKV.1.14 – Hein, Ants (1983). Moe mõisa viinaköök. Arhitektuurimälestise pass, lk 2.

¹⁶⁷ Kirsilo, Viktor (1973) lk 17.

¹⁶⁸ Gustavson, Heino (02.12.1980), lk 3.

¹⁶⁹ RA, EAA. 854 – Eestimaa rüütelkond.

¹⁷⁰ MKA, ERA.T-76.1.10434 – Ranniku, Veljo (1978). *Piibe mõis – Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade. Rakvere rajoon (kolmes köites)*. Kõide II- nr-d. 51-100. V- Ranniku. Tallinn 1978. A-229, lk 133.

¹⁷¹ Rahvusarhiivi Kinnistute register (<https://www.ra.ee/apps/kinnistud/>). (05.06.2023).

majanduselu tõhustamiseks ning sissetulekute suurendamiseks hakati põletama viina, nuumama härgi ja müüma küttepuitu.¹⁷² Esimesed teated Vihula mõisas viinapõletamisest pärinevad juba 18. sajandi keskpaigast.¹⁷³



Theodor Albert Sprengel (1832–1900). **Viol (Vihula, 04.08.1894)**. Tallinna Linnamuuseum.

Suurema ehitustegevusega alustati mõisas Schubertite ajal. Mõisaansambel asub Mustoja jõe kallastel, idapoolsemas osas on jõgi paisutatud Vihula veskijärveks, mis loob maalilise keskkonna. Vihula mõisa viinaköök on ümbritsetud Mustoja jõe harudest, mis moodustab omaette väikese saarekese. Ühed vanemad hooned Vihula mõisaansamblis on vesiveski ja viinaköök-tööhobuste tall. Hobusetalli eest sai üle silla minnes kohe nuumhäregade talli (1820,

¹⁷² 1817–1818. aasta Vihula mõisa sissetulekute kokkuvõttest (*Revenunen-Verschlag*) selgub, et põletati 227½ vaati viina. Riigile müüdi 162 vaati (kasum 7.938 rubla) ja kõrtsidesse 20 vaati (kasum 1.300 rubla). Lisaks läks kaubaks 24 nuumhärge (kasum 1.200 rubla), 200 sülda küttepuid (kasum 1.850 rubla) ning võid (kasum 252 rubla). Sissetulekud aitasid vähendada Vihula mõisa võlgu. (MKA, ERA.T-76.1.3191 – Männisalu, Marta (1977). Vihula mõisa ajalooline õiend, lk 24).

¹⁷³ MKA, ERA.T-76.1.12484 – Hein, Ants (1988). Kompleksed teaduslikud uuringud. Vihula mõis arhitektuuriajalooline ülevaade. Kõide I: tekst, fotod 1–34, lk 39.

juurdeehituse 1877)¹⁷⁴ juurde minna.¹⁷⁵ Baltisaksa kunstnik Theodor Albert Sprengel (1832–1900) on joonistanud 1894. aastal paberile Vihula mõisa viinaköögi.¹⁷⁶

18.–19. sajandivahetusel Samuel Dobermanni koostatud Eestimaa topograafiliste kirjelduste järgi on Vihulas loetud hoonete hulgas: kivist viinaköök, hobusetall ning nuumhärja tall.¹⁷⁷ Ilmselt on ehitist laiendatud 1820–1830. aastate vahemikus. Viinaköök on oma tüübilt üsna kogukas, tiigipoolsel küljel eenduv risaliidiga, mida katab kõrge poolkelpkatus. Varasemalt olid aknad kõrgemad, aga ümberehituse ajal on neid põigiti poolitatud. Vihula kuulub klassitsistlike näidete hulka, sarnanedes Sipa, Mõisamaa, Ahula, Padise ja Piibe mõisate viinavabrikutega. Vihula mõisa viinaköök jäi 19. sajandi teisel poolel moderniseerimata ja esindab vanema põlvkonna vanabalti tüüpi, mille näiteid leiame suhteliselt vähe. Hoonet on hilisemal ajal veidi muudetud, kuna sinna tehti mõisamoonakate korterid. Viinavabriku loodeosas paikneb tallihoone.¹⁷⁸

3.3. 19. sajandi viinaköögist saab moodne viinavabrik

3.3.1. Muuga mõis (sks *Münkenhof*, vn *Мюнкенгофъ*)

Eduard Vilde on meenutanud, et 1860.–1870. aastatel Muugal asunud vana viinaköök koos loomalaudaga oli lagunenu ja hoone taga olev tiik oli mudane ja täis kaane, kõrval aga puiestik vanade pärnade ja vahtratega.¹⁷⁹ Mõisa uue viinavabriku autoriks on arhitekt Friedrich Modi (1839–1901?), kellelt on teada 1888. aastal valminud projekt.¹⁸⁰ Kubermanguvalitsus vaatas ehitlusplaani üle ning kinnitas selle tingimusel, et aurukatelt nihutatakse siseseinast 6,5 jala kaugusele ja katlaruumi katust tuleb kõrgemale tõsta, kuna joonisel polnud katlaruumi kubatuur õiges suurus. Samuti pidi teisele korrusele viiv trepp olema tulekindel raud- või kivitrepp. Heinrich Reinhold Gaston von Neffil (1841–1906) lubati viinatootmist jätkata ohutustehniliste nõuete täitmisel. 1890. aastaks olid vastavad

¹⁷⁴ Kolhoosi ajal ehitati nuumhärjade tall ümber kanalaks. (MKA, ERA.5025.2.5812 – Kadari, Harald (1977). Vihula küla ja mõis ajaringis, lk 17 & MKA, ERA.T-76.1.3191 – Männisalu, Marta (1977), lk 53).

¹⁷⁵ MKA, ERA.5025.2.5812 – Kadari, Harald (1977), lk 15–17.

¹⁷⁶ Vihula (TLM_85 G 82). Tallinna Linnamuseum.

¹⁷⁷ MKA, ERA.T-76.1.3191 – Männisalu, Marta (1977), lk 31.

¹⁷⁸ MKA, ERA.T-76.1.12484 – Hein, Ants (1988), lk 39–40.

¹⁷⁹ MKA, ERA.T-76.1.11410 – Hein, Ants (1984). Rakvere raj. Muuga mõis. Kõide II. Arhitektuuriajalooline õiend, lk 34.

¹⁸⁰ RA, EAA.33.3.1833 – Дело с планом винокуренного завода Нефа в имении Минкенгоф (1888).

ümberehitused valmis saanud.¹⁸¹ 1906. aastal põles viinavabrik osaliselt ning on tänaseks varemetes.¹⁸²



Eduard Vilde kasvukodu, Muuga mõisa vana viinaköök (KM EKLA, A-37:549). Kreutzwaldi sajand.

Arvatavasti on ehitatud viinavabrik vanale viinaköögi hoonekehandile, sest kui vaadata hoone asendiplaani ja vana viinaköögi hoonekehandi paiknemist, on rohkem kui tõenäoline, et fotol kujutatud ümarate kaaravadega petikaknad viitavad Vilde kirjeldatud loomalaudale. Sealt edasi tulevad kaks krohvitud võlvitud kaarega ava, mida ehib lukukivi. Ühte on ilmselt kasutatud aknana ja teist ukseks. Ukse kohalt tõuseb järsult paekivist viinavabriku hoone sein. Hoone destillerimisruumist jookseb läbi veelkanal, mis on ühendatud tiigiga. Ehitusprojekti järgi oli Muuga mõisa viinavabrik suur kahekorruseline paekivist krohvitud hoone, mille lauda poolne ots on ühekorruseline. Antud fotol näeme loomalauda ja viinavabriku linnasekasvatamise ruumi, mis on krohvitud seinaga. Muuga Vabrikusse pääseb sisse igalt hoone küljelt, peauks on keskrisaliidil paremal pool. Aknad ja uksead on joonduvad ühtlaste vahedega viinavabriku fassaadil. Akna- ja ukseraam on paekivist sarnaselt laotud, kaetud lameda kaarega, mida ehib lukukivi. Esifassaadil kolmes reas on kolm väiksemat

¹⁸¹ Ross, Heino (2014), lk 175.

¹⁸² MKA, ERA.T-76.1.11410 – Hein, Ants (1984), lk 34.

ümarsillutisega orva, mille peal asetsevad väiksemad aknad (teise korruse koridori aknad). Selle kohal on pärmiruum, mis eendub esifassaadist tugevalt.¹⁸³

Hoone on kaetud kõrge viilkatusega, katuseräästad on laialt üleulatuvad. Hoonel on avatud katusesarikad ja kujundatud sarikajalad. Hoone otsaviilul on viimane sarikapaar avatud ning sarikapaari ühendab penn. Katuseviile kaunistavad ehiskroonid. Katuse all on lakaruumid. Külj- ja esifassaadil on seinast eenduv ühekorruseline ruum, mis kaetud madala viilkatusega. Modi on erilist rõhku pannud kortsnate kujundamisele. Paekivist korstna kõrget neljatahulist soklit kaunistab hammaskarniis, kust kõrgub metallist ümarjas korsten. Hoonel on kaks korstent, mis asetsevad samal hoone küljel. Kõrgema korstna otsas on krooni kuju meenutav korstnapits. Teine on tunduvalt madalam ning korstnapits meenutab pasuna kuju, mis on profileeritud vahevööga ning laiendatud astmelise karniisina.¹⁸⁴

¹⁸³ RA, EAA.33.3.1833.

¹⁸⁴ Samas.

Esimese korruse ruumid alates loomalauda poolsest vaatest: suur võlvitud linnasekasvatamise ruum kolme leotusvanniga. Paremalt küljelt läheb uks läbikäiku, mis on ühendatud viinavabriku teiste ruumidega ning ülemisele korrusele viib trepp. Läbikäigu kõrvale jäävad võlvitud käärimisruum ja ühekorruseline pärmiruum ning otse minnes jõuab pikliku kujuga kahekorruselisse destilleerimisruumi, mis laieneb ehitise ühest otsast teise. Destilleerimisruumi alumist paremat külge poolitab kahest küljest müüritud peasissekäik, kus on trepp. Peasissekäigust paremale kulgeb pikk ning lai koridor, pöörates esifassaadi suunas läheb kivist trepp alla ühekorruselisse katlaruumi, mis on ühendatud vabriku korstnaga. Katlaruumist saab otse teise kivist trepi kaudu õue. Pöörates suunaga tagafassaadi poole jõuab väikesesse elevaatoriruumi, kust pääseb edasi hoone teistesse ruumidesse. Seal asuvad kartuli pesuruum ja suur köetav pesuvann. Hoone tagaküljelt pääseb ukse kaudu katlaruumi, mis on ühenduses viinavabriku väiksema korstnaga. Selle kõrval on läbi kahe toa kulgev kartulikelder, kuhu pääseb eraldi uksest. Minnes ülemisele korrusele peasissekäigu trepist jõuame koridori, millest vasakule jääb galerii, mis on ühendatud laudapoolse otsakoridoriga, mida Modi on ehitusplaanel nimetanud rõduks. Galerii kaudu jõuame teise koridori (esimese korruse läbikäik), kus pääseb väikese kolmeastmelise trepi kaudu linnaseveskisse. Mööda galeriid tuleb uuesti tagasi minna, mille all näeme destilleerimise ruumi. Sealt pääseme jälle peasissekäigu vastas olevasse koridori. Koridorist pääseb kahekorruselisse elevaatoriruumi, kus on kaks hentset. Seal asuvad viinapõletaja kolmetoaline korter ja tuba vabriku töölistele.¹⁸⁵

3.3.2. Jäneda mõis (sks *Jendel*, vn *Йендель*)

Jäneda mõisnikud olid põllumajanduses ja tootmises väga ettevõtlikud. Juba 19. sajandi alguses oli Jänedal kivist viinaköök ning kuus kõrtsi, teised mõisahooned olid kõik puidust. 19. sajandi lõpul ehitati Jänedale uus kivist auru jõul töötav viinavabrik, mille arhitektiks oli Friedrich Modi. 1888. aasta esialgset projekti hiljem täiendati ning hoone valmis 1890. aastal. Materjalikasutuselt ja stiililt sarnaneb see teiste Jäneda mõisa maakivist kõrvalhoonetega. Suures plaanis on viinavabrik oma esialgse ilme säilitanud. Hiljem on seda ümberehitatud ning seda kasutatud korterelamuna.¹⁸⁶

¹⁸⁵ RA, EAA.33.3.1833.

¹⁸⁶ MKA, ERA.T-76.1.3079 – Raid, N. (1977). Ajalooline õiend Jäneda mõis, lk 4–6, 8.



Jäneda viinavabrik 1935. Rene Viljati erakogu.

Fotol näeme lõunapoolset vaadet viinavabrikule, mis on suur kahekorruseline ja mitmeastmeline maakivist hoone, mis ühest küljest on tugevasti eenduv. Lõunapoolne külg on kolmeastmeline. Kagupoolne hooneosa eendub tugevalt ning on kaheastmeline, katus on põhiosaga võrreldes pikiteljega risti. Aknad ja ukсед on ühtlaste vahedega joondatud ning on ülevalt kaetud lamedate kaartega. Ukse- ja aknaavade piidad on kujundatud valge dolomiidiga ja sillutised tellistega. Aknad on kuueruudlised. Idas on eenduval hooneosal kaheksa ruuduga aken, mille tipus on väiksem viiluaken. Kirdepoolses küljes asuvad destilleerimise ruumi kaks kaaraken, mis ulatuvad läbi kahe korruse. Läänekülje peaukse kohal on kaaraken, mis sobitub suurte akendega. Ülejäänud vabriku erinevas suuruses ukсед on kaetud pealt lameda kaarega. Katuseviilu all on põhjaküljel kaks ja kaguküljel üks neljaruuduline ümaraken. Põhjaküljel viib puidust trepp ülesse teisele korrusele. Peakorpuse katuseviilu all on samuti mõlemal küljel kaks kuue ruuduga akent. Katuse all on lakaruumid. Hoonel on kõrge viilkatus, mida katab laastukatus üleulatuva katuseräästaga. Hoonel on avatud katusesarikad ja kujundatud sarikajalad. Hoone otsaviiludel on viimane sarikapaar avatud ning sarikapaari ühendab penn. Katuseviile kaunistavad ehiskroonid. Põhikorpuse mõlemal hoone küljel on kolm uukakent. Katusel on palju väiksemaid korstnaid. Telliskivist korstna kõrget neljatahulist soklit

kaunistab hammaskarniis, kust kõrgub kaheksatahuline ülalt salenev laia profileeritud karniisiga korsten, mis on ühendatud katlaruumiga.¹⁸⁷



Jänes mõisa viinavabrik. Jänes muuseum.

3.3.3. Rahkla mõis (sks *Rachküll*, vn *Рахкюль*)

Rahkla mõisa tellis viinavabriku projekti parun Karl Albert von Wrede (1862–1917) 1888. aastal. Hoone arhitektiks on baltisaksa arhitekt Friedrich Axel von Howen (1845–1911).¹⁸⁸ Viinavabrikust on säilinud ka ajalooline foto, mis on ehitusjoonisega sarnane.

¹⁸⁷ MKA, VLAKV.1.9 – Hein, Ants (1983) ENSV Ehituskomitee Arhitektuurimälestiste Kaitse Inspektsioon. Arhitektuurimälestise pass. Jänes mõisa kõrvalhooned, lk 2; MKA, ERA.T-76.1.3079 – Raid, N. (1977), lk 28 & Jänes viinavabrik 1935. Rene Viljati fotokogu (7753).

¹⁸⁸ Ross, Heino (2014), lk 197.



Rahkla mõisa piiritusevabrik – pruulikoda. Eesti Rahva Muuseum (ERM Fk 2883:129).

Rahkla viinavabrik on suur kahekorruseline paekivist krohvitud hoone, mille otstel on laskaruumid. Hoone põhikorpusele on lisatud otsa kaks väiksemat korpust. Kuueruudulised aknad on vabriku fassaadil joondatud üsna ühtlaste vahedega. Akna- ja ukseavad on ülevalt kaetud lamedate kaartega. Hoonel on kõrge viilkatus, mida katab üleulatuva katuseräästaga laastukatus. Hoone otsaviilul on viimane sarikapaar avatud ning sarikapaari ühendab põikpuu. Katuseviile kaunistavad ehisdetailid. 1888. aasta plaanilt puuduvad uukaknad, mis arvatavasti asetsevad mõlemal pool hoone külgedel. Viilu tipus on ümaraken. Keskmise korpuse katuseviilu tipus on samuti ümaraken. Väiksema korpuse otsaviilul on kolm kuue ruuduga akent ning välisuks. Paekivist korstna madalat neljatahulist soklit kaunistab hammaskarniis, kust kõrgub kaheksatahuline ülalt salenev laia profileeritud karniisiga korsten. Lisaks on algselt plaanilt puudu kolm tornikiivriga kaetud korstent.¹⁸⁹

¹⁸⁹ RA, EAA.33.3.1796 – Дело с планом винокуренного завода Вреде в имении Рахкюль (1888) & МКА, ERA.T-76.1.10434 – Ranniku, Veljo (1978). Rahkla mõis – *Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade. Rakvere rajoon (kolmes köites)*. Kõide II- nr-d. 51-100. V- Ranniku. Tallinn 1978. A-229, lk 165.



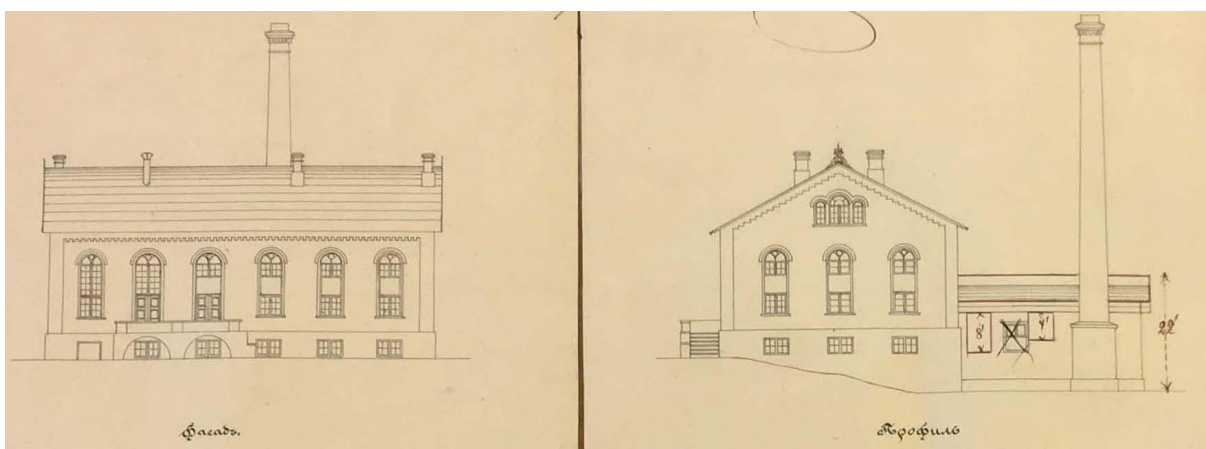
Friedrich Axel von Howen. **Rahkla mõisa viinavabrik (1888)**. RA, EAA.33.3.1796. Foto: Eliisebeth Pruus.

Rahkla viinavabriku esimesel korrusel asub vasakul pool läbi kahe korruse paiknev trepikoda, kaks käärimisruumi, eeskojast paremale jääb kahel korrusel avatud masinaruum, kartulite puhastamise ruum ja linnasekasvatamise ruum. Teisel korrusel asuvad eluruumid, endine katlaruum, millest vasakul on masinaruum ja pärmiruum. Alumisel korrusel paikneva linnasekasvatuseruumi kohal asub võlliruum. Asendiplaani järgi on viinavabriku kõrval ait ja

piirituseladu.¹⁹⁰ 1965. aastaks oli hoonest alles jäänud hoone põhikorpus, kaks väiksemat oli ümber ehitatud.¹⁹¹

3.3.4. Türi-Alliku mõis (sks *Allenküll*, vn *Алленкюль*)

Türi-Alliku mõis oli rüütlimõis Türi kihelkonnas Järvamaal. 1887. aastal tellis parun Alexander (Axel) Friedrich von Engelhardt (1849–1920) aurujõul töötava viinavabriku projekti, mille autoriks on Eestimaa kubermangu arhitekt Bernhard.¹⁹²



Türi Alliku viinavabriku ehitusplaani detail (1887). RA, EAA.33.3.1711. Foto: Eliisebeth Pruus.

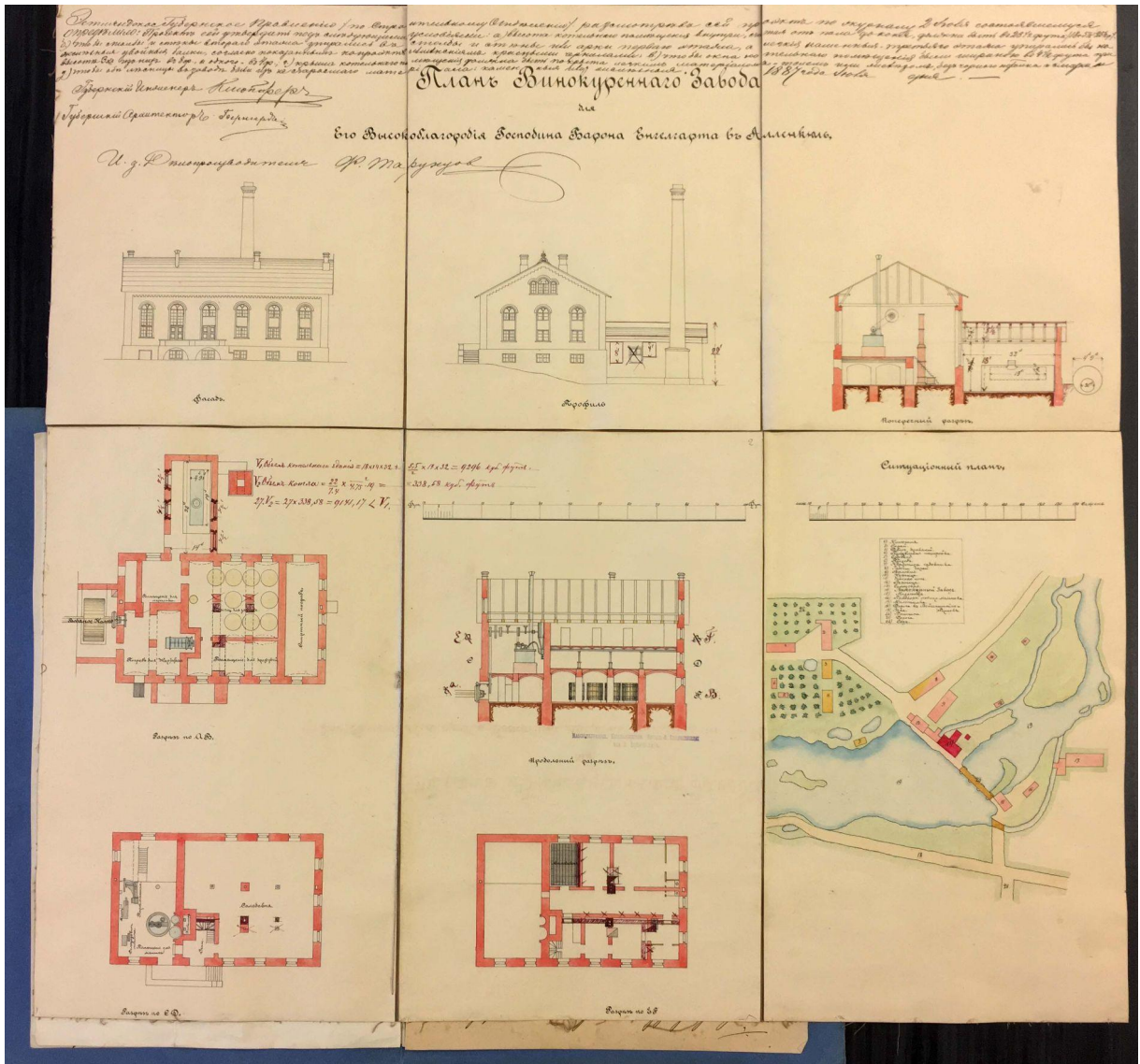
Viinavabrik on suur liigendatud paekivihoone, mille müürid on laotud puhta vuugiga. Soklikorrus on kõrge ning ehitatud lõhutud maakividest. Soklikorruse külg on eenduv ning nurkades on kasutatud paekivi. Põhikorpus on kolmekorruseline ja katlaruum ühekorruseline. Akna ja ukseavade ladumisel on kasutatud tellist. Küljed on hambuva ladumisviisiga ja ülemine osa kaarsillutisega. Üsna huvitavad on Roosna-Alliku suurte kaarakende lahendused, mis läbivad kahte korrust. Kui teistel ehitusplaanidel näeme terviklike aknalahendusi, siis Roosna-Alliku aknad on keskkohast müüritud ja tehtud petlik lahendus. Viilus on kaaraken, mille all väiksemad riskülikukujulised aknad. Ainukesed suured tervenisti klaasitud kaaraknad on masinaruumis. Hoone eri osad on kaetud lameda või kõrge viilkatusega. Hoone otsaviilul on viimane sarikapaar avatud ning sarikapaari ühendab põikpuu. Ehitusprojekti pealt on näha, et katuseviile kaunistavad ehiskroonid. Otsaviilu kaunistab kolmikaken: üks

¹⁹⁰ RA, EAA.33.3.1796.

¹⁹¹ MKA, ERA.T-76.1.10434 – Ranniku, Veljo (1978), lk 164.

¹⁹² MKA, ERA.T-76.1.10328 – Ranniku, Veljo (1978). *Türi-Alliku mõis – Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade. Paide rajoon (kahes köites, I köide nr-d. 1-50)*. V. Ranniku. Tallinn 1978. A-127, lk 19 & RA, EAA.33.3.1711 – Дело о разрешении барону Энгельгардт устроить винокуренный завод с паровым производством в имени Алленкюль (1887).

suurem ja kaks väiksemat kaarakent. Edasi tulevad kolm kaarakent ja soklikorruse kolm väiksemat nelinurkset lameda kaarega akent. Katlaruumi kõrval kõrgub kõrge sokliga neljatahuline hammaslõikelise karniisiga korsten. Hoonel on lisaks ka väiksemad korstnad. Osa hoonest on lammutatud ja hilisemal ajal ümber ehitatud.¹⁹³



Türi-Alliku viinavabrik (1887). RA, EAA.33.3.1711. Foto: Eliisebeth Pruus.

Vabriku esimene korrus on võlvitud laega. Hoone vasaku otsaviilu küljes asus ruum, kus oli sees suur vesiratas (воданое колесо), sealt jooksis läbi veekanal. Ruum oli ühenduses teiste abihoonetega. Tänapäevaks on see lammutatud ja müüri on näha hoone jälgi. Sinna ruumi pääses kartulikeldri kaudu. Edasi tuleb destilleerimisruum ja katlaruum. Kõige suurem ruum on puidust tõrtega meskiruum ja selle kõrval väiksem pärmiruum. Paremal hoone küljel on piiritusekelder, kuhu pääseb eraldi uksest. Õuest viib uhke trepp teisele korrusele, mis on

¹⁹³ MKA, ERA.T-76.1.10328 – Ranniku, Veljo (1978), lk 19 & RA, EAA.33.3.1711.

vabriku peakorrus. Hoonel on kaks peast, mõlemad meenutavad oma kujult kaaraknaid. Vasakpoolne uks viib läbi masinaruumi, mis kulgeb läbi kahe korruse. Masinaruumis on märgitud, et seal on viljalevaator, linnasemasin, veepump ja aurumasin. Parempoolne uks viib väiksesse eeskotta, kus on trepikoda ning võlvitud linnasekasvatamise ruum, mis on ka kõige suurem ruum, toetudes metalltaladele. Kolmandal korrusel on ruumid viinavabriku töölistele.¹⁹⁴

3.3.5. Triigi mõis (sks *Ottenküll*, vn *Оттенкюль*)

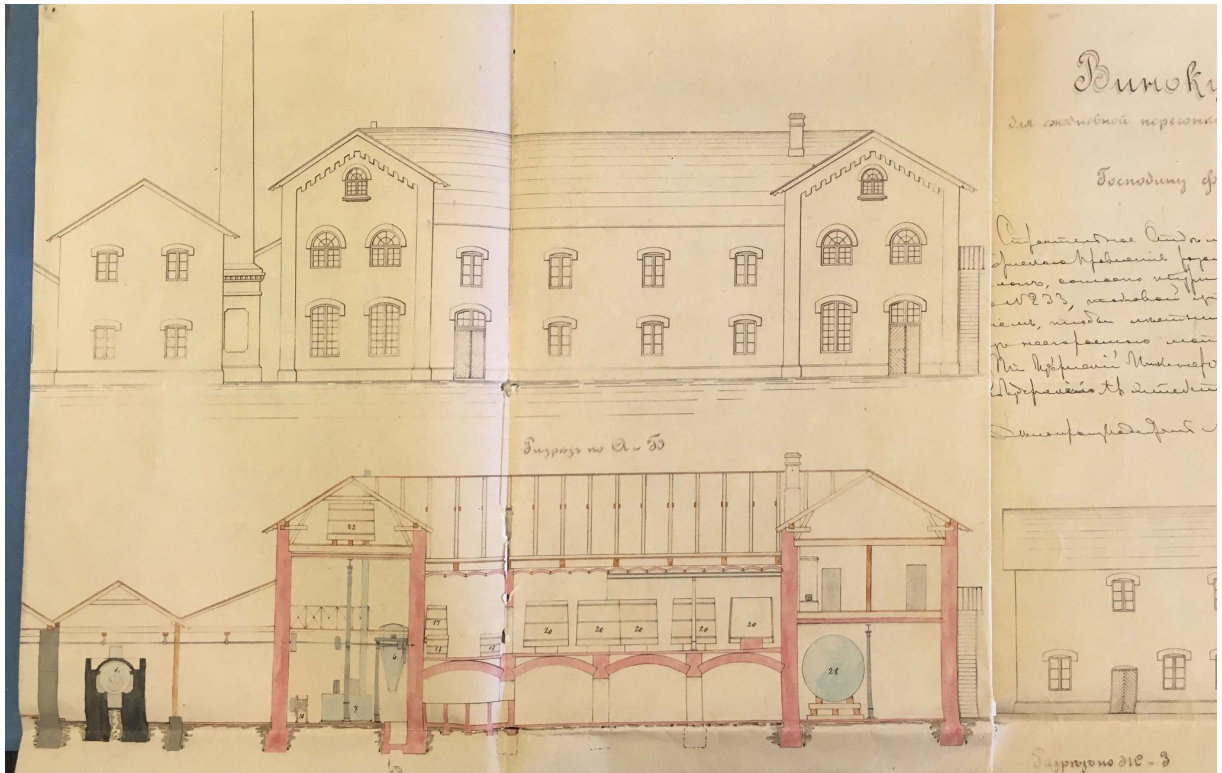
Triigi mõisa ehitati viinavabrik 1888. aastal, mil mõisas oli rentnik John Edward La Trobe (1858–1895).¹⁹⁵ Ehitusjooniselt selgub, et viinavabriku-saeveski projekteeris mehaanik Kotovin.¹⁹⁶ Ehitis on väga suur ning koosneb erinevatest kahekorruselistest kompleksidest ja lisaehitustest. Hilisemal ajal on hoonele lisatud juurdeehitisi, mis eristuvad selgelt varasemast hoonekehandist. Alusmüürid on püstitatud paekivist, ülejäänud fassaad lõhutud ja kergelt klombitud maakividest. Nurgaliseenid ning uste ja akende avade küljed on laotud hambuvate paekivist plokkidega. Hoone põhikorpuse moodustab keskmise pikkusega ehitis, mille otstel on kergelt eenduvad tiibehitised. Tiibehitised on kolmekorruselised. Hoone vasakul tiival eendub tugevalt iseseisev pikk kahekorruseline korpus. Hoonet katab lame viilkatus, katuseräästad on laialt üleulatuvad. Suured kuue ruuduga aknad on kaetud lameda kaarega ja asetatud võrdsete vahedega. Tiibehitiste aknad on laiemad ja kaetud kõrgete kaartega. 1888. aasta ehitusprojektis on katuseviilu alla projekteeritud väiksem kaaraken, mis sarnaneb teistele tiibehitise aknedele. Kuid ehitatud on hoopiski kolmikaken, keskmine on kõrgem ja laiem, äärmised kitsad ja madalad. Uksed on sarnaselt akende järgi projekteeritud, et sobituksid üldilmega kokku. Telliskivist korstna kõrget soklit kaunistab hammaskarniis. Korsten on neljatahuline ning ülalt salenev.¹⁹⁷

¹⁹⁴ RA, EAA.33.3.1711.

¹⁹⁵ Ross, Heino (2014), lk 235.

¹⁹⁶ RA, EAA.33.3.1828 – Дело с планом лесопильного завода Латрабе в имени Оттенкюль (1888).

¹⁹⁷ MKA, ERA.T-76.1.10435 – Ranniku, Veljo (1978). *Triigi mõis – Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade. Rakvere rajoon (kolmes köites)*. Kõide III- nr-d. 101-148. V. Ranniku. Tallinn 1978. A-230, lk 44; Ross, Heino (2014), lk 236 & RA, EAA.33.3.1828.



Eestimaa kubermangu valitsuse mehaanik Kotovin. **Detail Triigi mõisa viinavabrikust (1888).**
RA, EAA.33.3.1828. Foto: Eliisebeth Pruus.

1888. aasta ehitusprojektil näeme Triigi mõisa viinavabriku peafassaadi, mis on suuresti säilitanud tänaseni oma ilme. Hoone läbilõige annab aimu, milline piirituse tootmishoone välja nägi.¹⁹⁸ Triigi mõis kasutas jõumasina aurumasinat, mille mootori võimsus oli kaheksa hobujõudu.¹⁹⁹

3.3.6. Moora mõis (sks *Mohrenhof*, vn *Моренгоф*)

1892. aastal projekteeris Moora mõisa suure kahekorruselise viinavabriku ja pruulikoja Eestimaa kubermangu valitsuse mehaanik Kotovin. Vabrikahoone peakorpus on krohvitud paekivihoone eenduva külge seinaga, mida kaunistavad valged nurgaliseenid. Hoone põhikorpusele on lisatud otsa kaks väiksemat korpust, mis on ehitatud maakivist. Alljärgneval fotol on kujutatud viinavabrikut katlamaja otsapoolsest küljest, mis vaatab suunaga tiigi poole. Katuseviilu tipus on külgedel kaks kuue ruuduga akent ning keksel kitsam seitsme ruuduga aken. Väiksema korpuse otsaviilul on samuti kolm kuueruudulist akent ning välisüks. Dekoratiivsust lisavad hambuva ladumisviisiga kiviplaadidest laotud nurgaliseenid ja uksepiirded. Hoone sarnaneb ehituselt Rahkla viinavabrikuga. Sarnased on ka kuueruudulised

¹⁹⁸ RA, EAA.33.3.1828.

¹⁹⁹ Ross, Heino (2014), lk 236.

aknad mis on üsna ühtlaste vahedega joondatud vabriku fassaadil. Akna- ja ukseavad on ülevalt kaetud lamedate kaartega. Hoonel on viilkatus, mida katab laast. Katuseräästad on üleulatuvad. Paekivist korsten on madala neljatahulise sokliga, kõrgudes neljatahulise laia profileeritud karniisiga. Hoonel on veel teine väiksem paekivist korsten.²⁰⁰

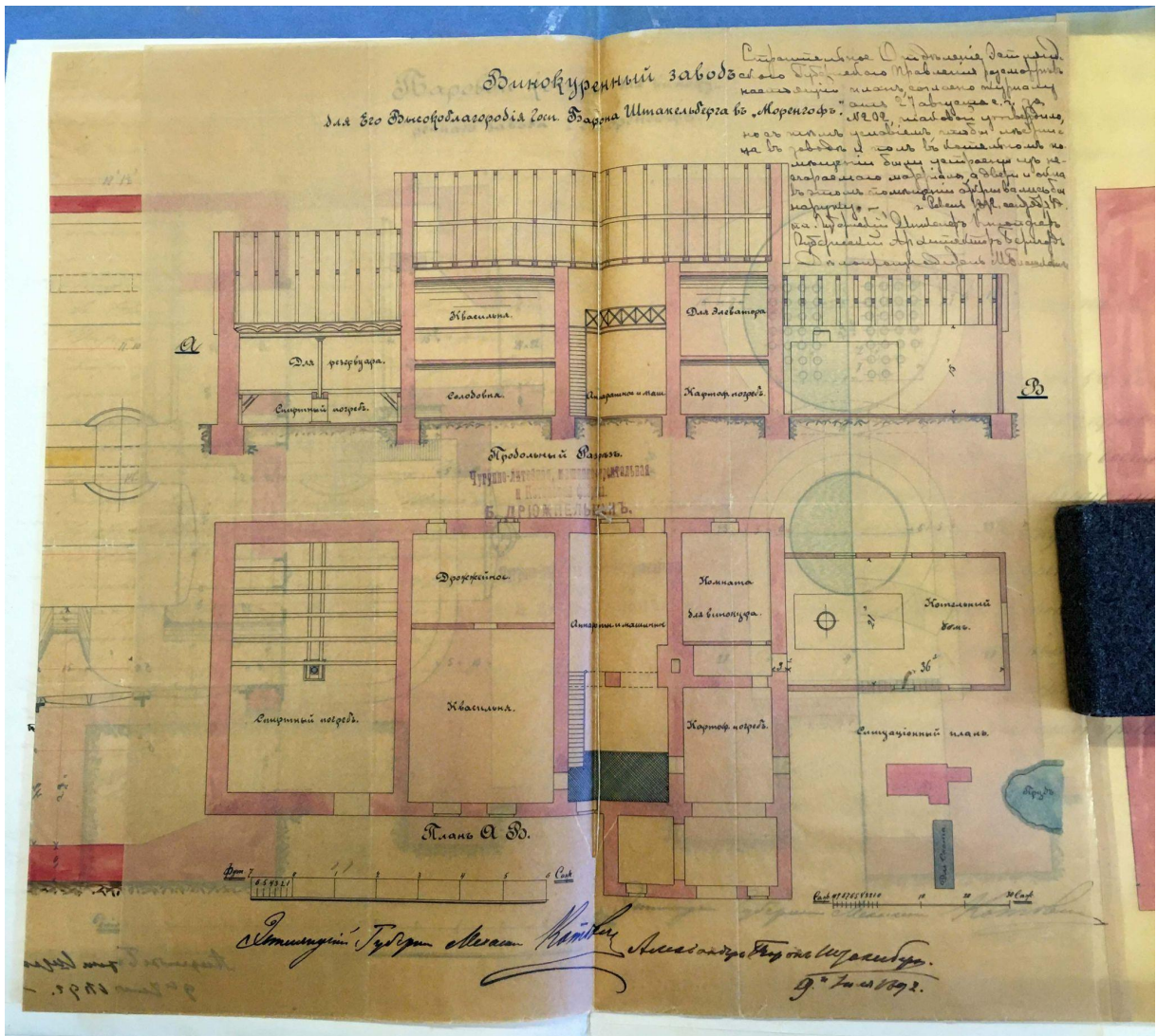


Moora mõisa piiritusevabrik – pruulikoda. Eesti Rahva Muuseum.

Fotol on näha katlamaja poolset vaadet, kust läheb edasi pisike koridor viinapõletaja ruumi ning kartulikeldrisse. Ülemisel korrusel on viljaelevaator. Edasi tuleb läbi kahe korruse kulgev aparaadi- ja masinaruum. Sealt saab edasi käärimisruumi ja väiksemasse pärmiruumi ning piiritusekeldrisse. Käärimisruumi all on linnasekasvatamise ruum. Piiritusekeldri peal on reservuaari jaoks arvestatud ruum.²⁰¹

²⁰⁰ RA, EAA.33.3.1991 – Дело об утверждении проекта винокуренного завода Штакельберга в имении Моренгоф (1892).

²⁰¹ RA, EAA.33.3.1991.



Mehaanik Kotovin. Moora mõisa viinavabrik (1892). RA, EAA.33.3.1991. Foto: Eliisebeth Pruu.

3.3.7. Palmse mõis (sks *Palms*, vn *Пальмс*)

Peter von der Pahleni 1840. aastal joonistatud mõisaansambli plaan meenutab juba inglise pargikujunduse stiili. Ka hooneid on juurde lisandunud, moodustades omaette väiksemaid hoonete rühmi (Lisa 1). Lisaks viinaköögile on plaanile märgitud nuumhärjade tall (*Mastochsenstall*) ja viinakelder (*Brantweinkeller*).²⁰² Praegune 33-meetrise korstnaga viinavabrik on valminud 1860.–1870. aastatel ning seal kasutati juba auru jõul toimivat süsteemi. 1890. aastal tegi Eestimaa kubermanguvalitsuse mehaanik Kotovin Palmse mõisa viinavabrikule uue projekti, täiendades seda katlaruumiga.²⁰³ Viinavabriku esialgset projekti

²⁰² RA, EAA.1690 – Palmse mõis.

²⁰³ Hein, Ants (1996), lk 56.

on mõningal määral muudetud, kuid esialgne plaanilahendus on säilinud. Ehitatud on ilmselt endise viinaköögi (18. sajandi keskel) kohale, kuna hoonekandis leidub vanema hoone müüriosi.²⁰⁴

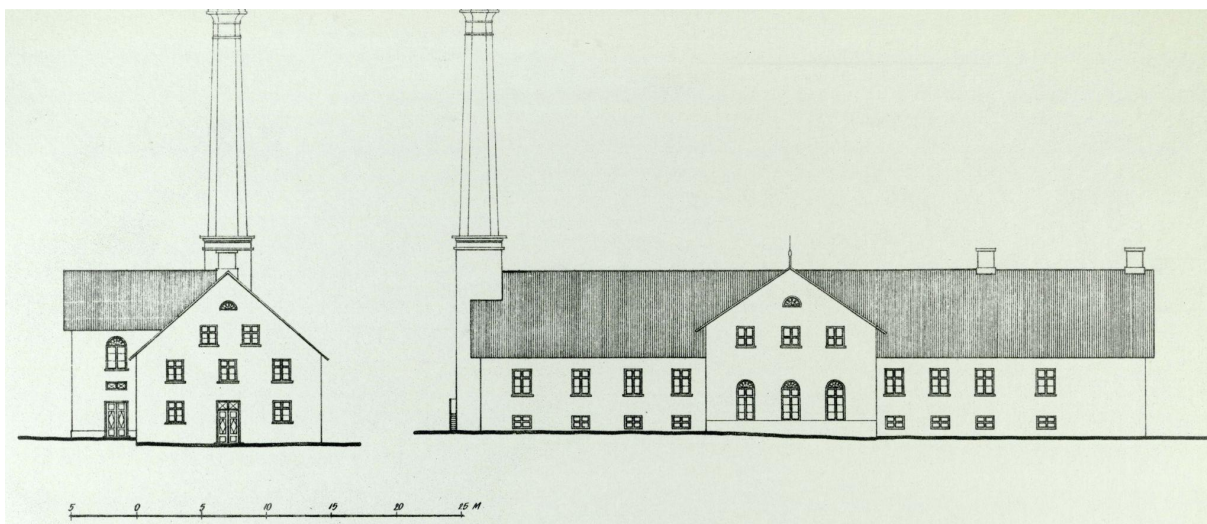


Palmse viinavabrik aastal 1890. Virumaa Muuseumid.

Viinavabrik on keskosast kahekorruseline ja külgedelt ühekorruseline paekivist krohvitud hoone. Keskosa on kõrge soklikorrusega. Katuse all on laka- ja eluruumid. Tagafassaadil põhja-lääne poolsel küljel on seinast eenduv ühekorruseline katlaruum, mis on kaetud madala viilkatusega. Hoone esifassaadil eendub tugevalt keskrisaliit. Vabrikusse pääseb sisse igalt hoone küljelt, peauks on keskrisaliidil paremal pool. Hoone idakülje ukseava on hilisemal ajal suurendatud. Nelinurksed akna- ja ukseavad on ühtlaste vahedega. Soklikorruse aknad on nelja ruuduga. Enamus aknaid on kuueruudulised, kuid keskrisaliidil on kolm suuremat kaaraken ja peaukse kohal üks kahe ruuduga aken ja väiksem kaaraken. Korstnapoolsel küljel on samuti neli kuue ruuduga akent. Hoonel on kõrge viilkatus, mida katab laastukatus üleulatava katuseräästaga. Hoonel on avatud katusesarikad ja kujundatud sarikajalad. Hoone viilul on viimane sarikapaar avatud ning sarikapaari ühendab põikpuu ning katuseviile kaunistavad sarnaselt teiste samal ajal valminud viinavabrikutega ehiskroonid. Katuseviiludel

²⁰⁴ MKA, ERA.T-76.1.2404 – Kann, A. (1976). Palmse mõis. Mõisaansambli restaureerimine ja kohandamine tänapäeva vajadusteks. Ettepanekud, lk 8.

on väikesed kaaraknad. Ehitusplaanilt puuduvad uukaknad, mis tänapäeval asetsevad mõlemal pool hoone külgedel. Kaheksatahuline telliskivist korsten asetub kõrgele neljatahulisele krohvitud soklile, mida kaunistab karniis. Hoonel on kaks väiksemat kivist korstent. Pasuna kuju meenutav korstnapits on profileeritud vahevööga ning laiendatud astmelise karniisina.²⁰⁵

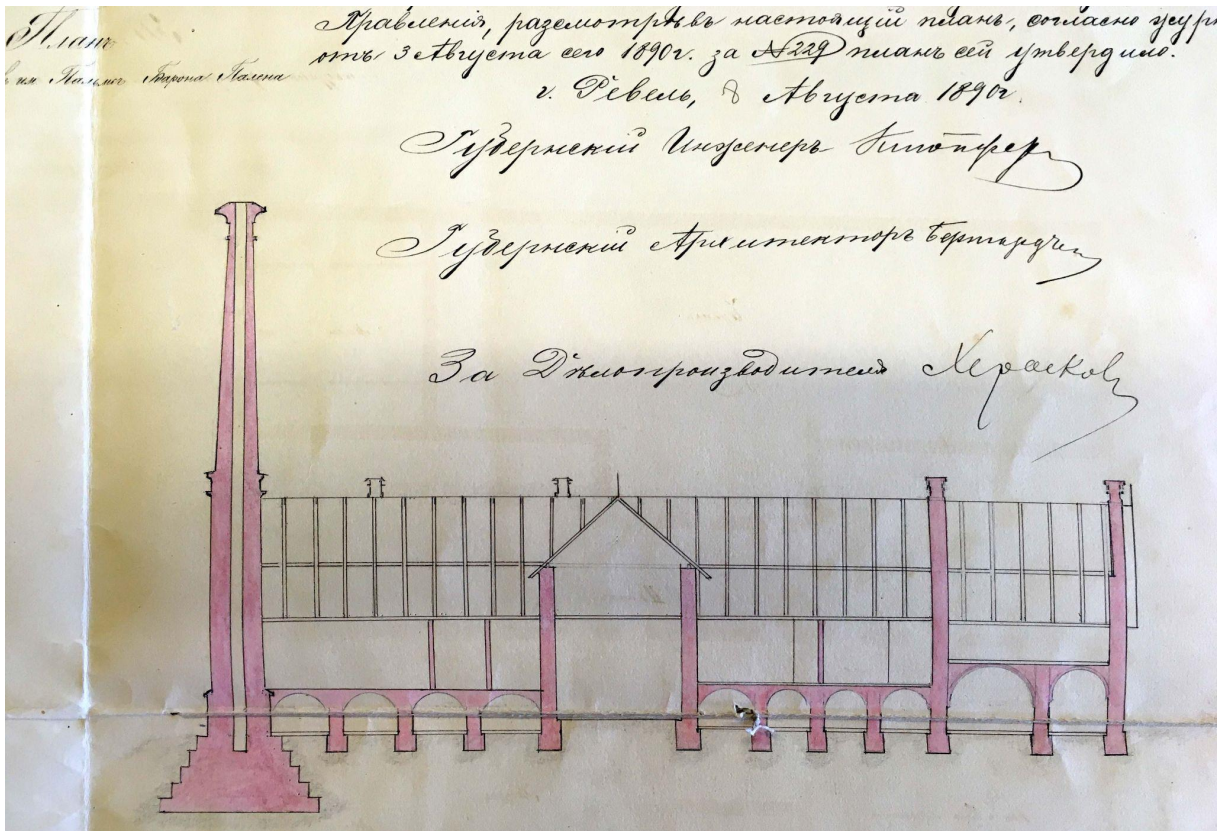


Viinavabriku esi- ja otsafassaad. MKA, ERA.T-76.1.2404, lk 8.

Alumisel korrusel keskrisaliidi peauksest sisse minnes jõuab kõigepealt trepikotta ning sealt edasi läbi kahte korrust läbivasse masinasaali, mis jätkub edasi teises ruumis. Sellest vasakule jääb võlvitud kartulikelder ning põhjasuunda katlaruum. Mõlemasse ruumi pääseb väljast eraldi ukse kaudu. Mehaanik Kotovin on liitnud vanale katlaruumile juurde teise vaheseinaga eraldatud katlaruumi, seega on hoonel Kurgele püstitatud viinavabrikuga sarnaselt kaks aurukatelt. Masinasaalist vasakule jääb suur võlvitud linnasekasvatamise ruum. Idasuunast pääseb keskmise ukse kaudu trepikojast ülemisele korrusele ning eluruumi. Esimese korruse masinasaalist pääseb trepist üles hoone vasakusse hoonetiiba. Sinna jäävad suurem käärimisruum ja väiksem pärmiruum. Katlaruumi peal asub linnase kuivatusruum. Keskel on masinaruum. Parempoolsesse hoonetiiba, kus asuvad eluruumid, saab minnes keskrisaliidil asuvast trepikojast või idasuunal asuva ukse kaudu. Katuse all on lakaruum ning eluruum.²⁰⁶

²⁰⁵ RA, EAA.33.3.1935 – Дело об утверждении плана винокуренного завода Палена в имении Пальмс (1890) & MKA, ERA.T-76.1.2404 – Kann, A. (1976), lk 8.

²⁰⁶ RA, EAA.33.3.1935.



Eestimaa kubermanguvalitsuse mehaanik Kotovin. Palmse mõisa viinavabrik (1890). RA, EAA.33.3.1935.

Foto: Eliisebeth Pruus.

1912. aastal hinnati võrdselt nii Palmse peahoone ja viinavabrik koos sisseseadega väärtusega 25.000 rubla ning vabriku sisseseadet hinnati väärtusega 14. 815 rubla.²⁰⁷ 1995. aastast alates on võimalik endises Palmse mõisa viinavabrikus ööbida, kuna seal tegutseb hotell.²⁰⁸

3.4. 20. sajandi viinavabrikud

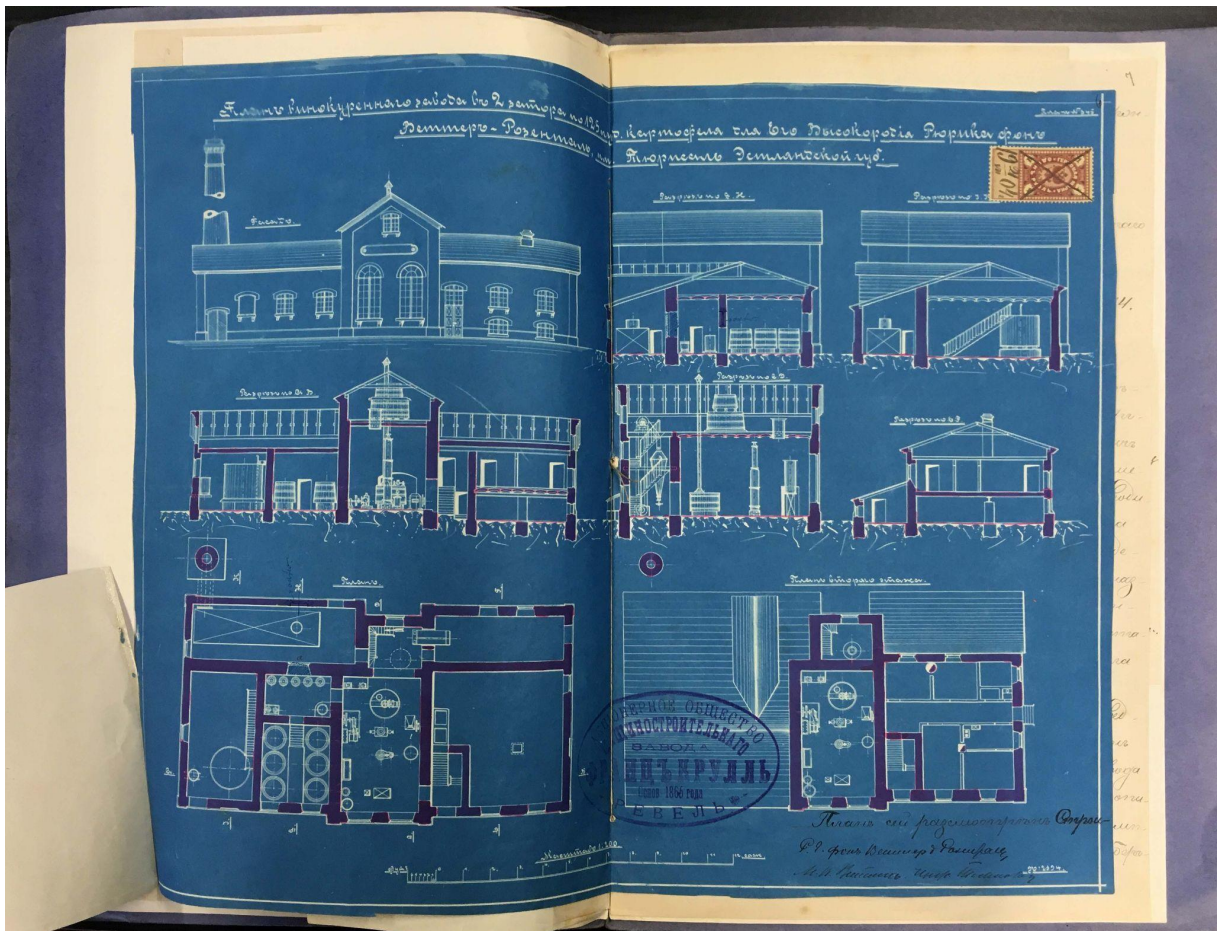
3.4.1. Järve mõis (sks *Türpsal*, vn *Тюрпсаль*)

Järve mõisa viinavabrik on kahekorruseline paekivihoone. Vabrikahoone moodustab omaette kompleksi kahe nuurmhärjatalliga (*скотн дворъ*), mida ümbritsevad kolm tiiki.²⁰⁹

²⁰⁷ ERA.T-76.1.2279 – Männisalu, Marta (1975), lk 32.

²⁰⁸ Hein, Ants (1996), lk. 56.

²⁰⁹ RA, EAA.33.3.2457 – Дело об утверждении проекта винокуренного завода Веттер Розенталя в имении Тюрпсаль (1904).



Järve mõisa viinavabrik (1904). RA, EAA.33.3.2457. Foto: Eliisebeth Pruus.



Järve (1904) ja Kärssa (1905) mõisa viinavabrikute esifassaad ja läbilõige. Detail ehitusplaanist. Fotod: Eliisebeth Pruus.

Järve mõisa viinavabrik sarnaneb ehitusprojekti käekirja poolest Kärssa viinavabrikuga. Kahe suurema akna kohal on ehistahvel ning väiksem ülevalt kumeram viiluaken nende kohal. Järve ja Kärssa viinavabrikud on nagu peegelpilti asetatud ning osad arhitektuuri elemendid on fassaadil oma kohta vahetanud. Mõlemal viinavabrikul on võimalik kahe suure kaarakna abil

välja lugeda masinaruumi asukoht. Akna- ja ukseraam on sarnaselt laotud. Esifassaadi keskosa on kõrge, kergelt eenduva seinaga. Masinasaali läbi kahe korruse ulatuvad kaks väga kõrget kaarakent ja väike viiluaken nende kohal. Ülejäänud aknad ja ukсед on valdavalt kaetud lameda kaarega. Hoone vasak tiib on ühe-, parem tiib kahekorruseline. Hoonet katab viilkatus, keskosa korpuse viilkatus on põhiosaga võrreldes pikiteljega risti. Katuseräästad on laialt üleulatuvad. Vabrikul on kaks väiksemat korstent, üks plekist ja teine kivist ning kõrge korsten.²¹⁰

3.4.2. Kärса mõis (sks *Kersel*, vn *Керсель*)



Kärса mõis (Kersel), viinavabrik 1908. V.-Maarja khk. Eesti Rahva Muuseum.

Kärса viinavabrik on suur ja liigendatud maakivihoone. Müürid on laotud puhta vuugiga klombitud maakiviplokkidest. Hoone nurgad on laotud paekiviplokkidest hambuva ladumisviisiga. Akna- ja ukseraam on sarnaselt laotud. Esifassaadi keskosa on kõrge, kergelt eenduva seinaga. Masinasaali läbi kahe korruse ulatuvat kaks väga kõrget kaarakent, nende

²¹⁰ RA, EAA.33.3.2457 – Дело об утверждении проекта винокуренного завода Веттер Розенталя в имении Тюрпсаль (1904) & RA, EAA.33.3.2499 – Дело об утверждении плана винокуренного завода Э. Бреверна в имении Керсель (1905).

kohal asetseb väike viiluaken. Ülejäänud aknad ja ukсед on valdavalt kaetud lameda kaarega. Hoone vasak tiib on kahekorruseline. Parem tiib on 1908. aasta fotol kujutatud tervenisti ühekorruselisena, kuid ehitusprojektil on kahe kuue ruuduga akna juures märgitud kahekorruseline ruum, mis välisukse juurest läheb madalamaks. Bakalaureusetöö autori arvates oli ilmselt tegemist teadliku otsusega jätta ehitise parem pool ühekorruseliseks. Hoonet katab viilkatus, keskosa korpuse viilkatus on põhisaga võrreldes pikiteljega risti. Katuseräästad on laialt üleulatuvad. Vabrikul on kaks korsten, üks väiksem ning kõrge neljatahuline paekivist korsten. Korsten on ülevalt kitsam omades kitsat vahevööd, tugevalt enduva ja profileeritud otsakarniisiga.²¹¹



Kärsa mõisa viinavabrik (1905). RA, EAA.33.3.2499. Foto: Eliisebeth Pruus.

²¹¹ MKA, ERA.T-76.1.10434 – Kärsa mõis – Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade. Rakvere rajoon (kolmes köites). Köide II- nr-d. 51-100. V- Ranniku. Tallinn 1978. A-229, lk 3 & RA, EAA.33.3.2499.

Nõukogude ajal ehitati paljud Kärša mõisahooned ümber. Viinavabrik oli kasutuses kuivatina. Ümberehituste käigus on näiteks paremale tiivale ehitatud peale teine korrus ning tänaseks on hoone varemetes.²¹²

3.4.3. Udeva mõis (sks *Uddewa*, vn *Уддева*)

Udeva mõis oli rüütlimõis Koeru kihelkonnas Järvamaal.²¹³ Hoone projekteeris 1908. aastal Eestimaa kubermangu ehitusosakonna nooremarhitekt Aleksander Uljev.²¹⁴ Viinavabrik oli suur ehitis, kus oli säilinud mitmest ehitusperioodist erinevaid osi. Hoone põhiosa oli laotud lõhutud ja puhta vuugiga müüritud suurtest maakiviplokkidest, nurgaliseenid aga hambuva ladumisviisiga lõhutud paekiviplokkidest. Hoone otsaviil oli kaetud püstlaudadega. Hoone avaused on eelkõige nelinurksed, kuid on ka lameda kaarega aknaavasid. Hoonet katab kõrge, üksteisega ristuv viilkatus, mis on kaetud laastuga. Kõrval kõrgub neljatahuline hammaslõikelise karniisiga korsten.²¹⁵

²¹² MKA, ERA.T-76.1.15114 – Kärša mõis. Inventariseerimine, lk 1–2.

²¹³ MKA, ERA.T-76.1.10329 – Ranniku, Veljo (1978). *Udeva mõis – Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade. Paide rajoon (kahes köites, II köide nr-d. 51-109)*. V. Ranniku. Tallinn 1978. A-128, lk 139.

²¹⁴ Russian Estonia. Ульев Александр Алексеевич.

http://russianestonia.eu/index.php?title=%D0%A3%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87 (14.05.2023).

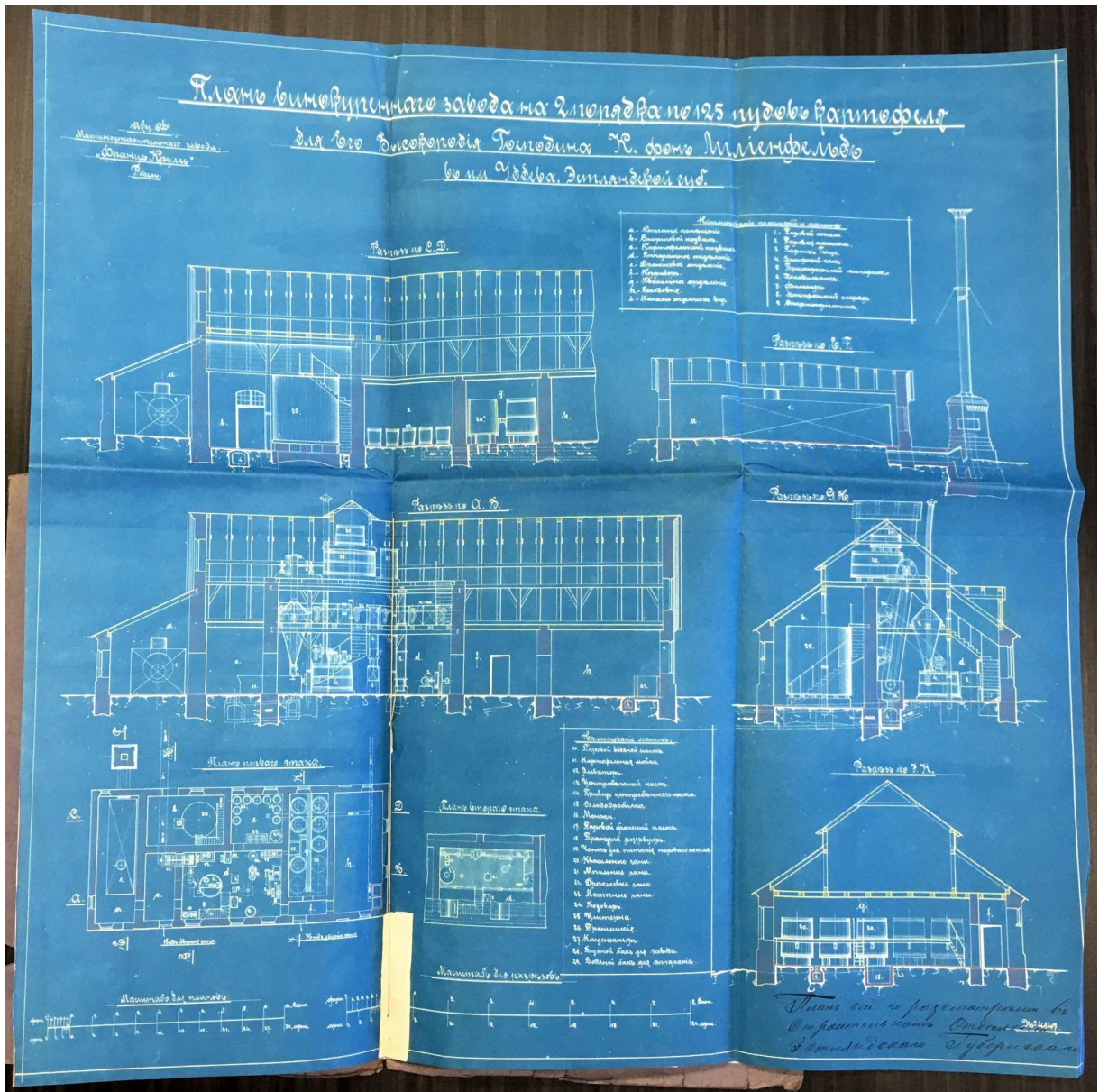
²¹⁵ MKA, ERA.T-76.1.10329 – Ranniku, Veljo (1978), lk 140 & RA, EAA.33.3.2613 – Дело об утверждении проекта на постройку винокуренного завода в имении Уддева фон Лилиенфельда Вейсенштейнского уезда (1908).



Veljo Ranniku (1968). Udeva mõisa viinavabriku korsten.

Fotol näeme katlaruumipoolset vaadet, mis on ühendatud korstnaga. Vabrikahoone toimib aurujõul ning on varustatud aurukatlagaga. Katlaruumi taga vasakul küljel on piiritusekelder, kuhu pääseb eraldi uksest. Keldriga pikuti on pärmiruum. Piiritusekeldriga on kohakuti kartulikelder, mis on ühenduses teiste ruumidega. Järgmine ruum on aparaadiruum, mis on kõige suurem ruum ulatudes läbi kahe korruse. Järgmisena on kaks piklikku ruumi väikese koridoriga: käärimisruum ja linnasekasvatamise ruum. Ruumid on omavahel ühendatud äravoolu kanalitega.²¹⁶ Täna on hoone aga kahjuks varemetes.

²¹⁶ RA, EAA.33.3.2613.



Arhitekt Aleksander Uljev. Udeva mõisa viinavabrik (1908). RA, EAA.33.3.2613. Foto: Eliisebeth Pruus

3.4.4. Veltsi mõis (sks *Weltz*, vn *Вельц*)

1908. aastast pärineb Veltsi viinavabriku projekt, mille autoriks on samuti Aleksander Uljev. Arhitekt on kavandanud paberile kõrgema ja piklikuma hoone, mida ehivad saledad aknad ning hoone lõunapoolne külg on sama kõrge kui esiviil. Vabriku ehitamisel on hoone tehtud tunduvalt kompaktsemaks, ka ukseavad on tunduvalt laiemaks ehitatud. Materjalikasutuselt ja stiililt sarnaneb see teiste Veltsi mõisa kõrvalhoonetega. Viinavabrik on võrdlemisi suur ja kõrge kahekorruseline ja kaheastmeline ehitus. Lõunapoolne külg tõuseb, siis langeb ja jälle põhjakülg veidi tõuseb. Hoone lõunakülg on ehitusplaanil sama kõrge kui esiviil, seda kohta

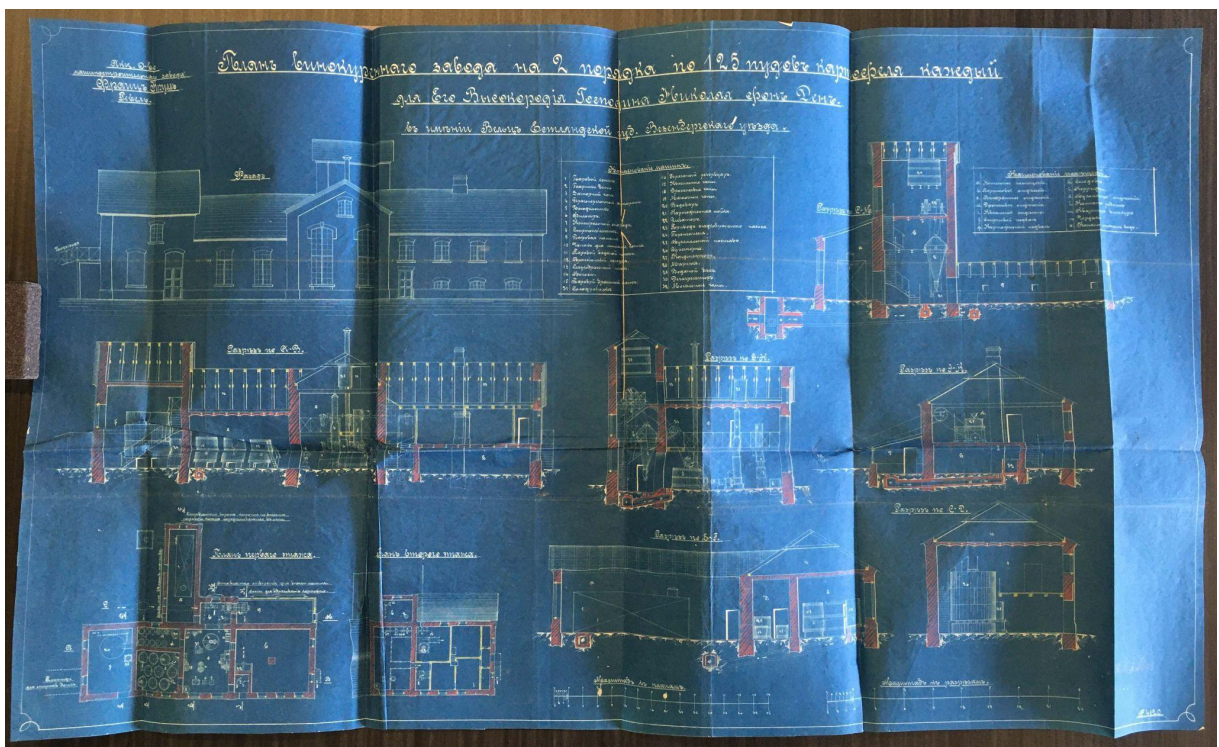
markeerib katusel veidi kõrgem kivimüüritis. Seal asub piiritusekelder ning suur piiritusetsistern, seepärast on ka ruum kõrgem. Hoone on ehitatud lõhutud maakividest. Nurgaliseenid ning akna- ja ukseavad on laotud tellistest. Akna- ja ukseavasid ehivad hambuva ladumisviisiga laotud tellised, mida lõpetab kaar. Ukseava lõpetab piklik maakivi plokk. Hoonel on erineva suuruse ja kujuga aknad. Käärimisruumi aknad on projektil märgitud kõrgemana, kuid ehitatud hoopis kuueruudulisena. Kõige kõrgemad on aparaadisaali kaaraks, mis on säilitanud oma esialgse kõrguse. Nende kohal on üks väiksem kuue ruuduga kaaraken. Plaanil on need kaetud lameda kaarega, kuid esiviilu aknad on kaetud kõrgema kaarega. Nagu ehitusplaanilt näeme, ehib kaart lukukivi. Teised aknad on kaetud lamed kaarega. Linnaseruumi soklikorruse aknad on nelja ruuduga. Nende kohal on kolm kaheksa ruuduga akent, mis on kaetud lameda kaarega. Ehitusprojektil on ka neljas ülemise korruse aknaid meenutav petikaken, kuid see on jäetud lisamata. Hoone põhjakülje otsaviilul on samuti kaks nelja ruuduga sokliaknet. Soklikorruse kohal on kaks kaheksaruudulist akent. Viilu all on üks kuue ruuduga aken, mida on altpoolt kahe ruudu võrra müüritud. Keskmist akent raamistavad kaks väiksemat rombikujulist akent, mille avad on ääristatud tellisega. Läänesuunal endub hoone üks külg tugevalt, selles piklikus ruumis asub katlaruum. Katuse all on lakaruumid. Hoonet katab viilkatus, laialt üleulatuva katuseräästaga. Hoonel on avatud katusesarikad ja kujundatud sarikajalad. Keskosa korpuse viilkatus on põhiosaga võrreldes pikiteljega risti. Hoone esifassaadi aparaadiruumi kohal endub katusest lisakorrus, mis on kaetud lameda viilkatusega. Viinavabrikul on kaks korstent, üks plekk-korsten, mis kõrgub aparaadiruumi juurest ning väiksem kivist korsten. Katlaruum on ühendatud suure korstnaga. Hiljem on hoonet tunduvalt ümberehitatud.²¹⁷



1. Detail Veltsi mõisa viinavabriku plaanist (1908). RA, EAA.33.3.2602. Foto: Eliisebeth Pruu.
2. Detail Veltsi mõisa viinavabrik, vaade idast hoone esifassaadile (2012). Muinsuskaitseameti arhiiv. Foto: M.Abel.

²¹⁷ RA, EAA.33.3.2602 – Дело об утверждении плана на постройку винокуренного завода в имении Вельц Н.А.фон Дена в Везенбергском уезде (1908) & МКА, ERA.T-76.1.10435 – Ranniku, Veljo (1978). *Veltsi mõis–Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade. Rakvere rajoon (kolmes köites)*. Kõide III- nr-d. 101-148. V. Ranniku. Tallinn 1978. A-230, lk 3–4.

Esimesel korrusel on astmeliselt kujundatud lõunapoolsel küljel asuv piiritusekelder, millel on aamide transpordiks kaldtee. Sinna pääseb esifassaadil asuva vasakpoolse välisukse kaudu. Esifassaadi kaks akent on käärimisruumi aknad, mille taga on pärmiruum. Hoone ehisviilul asub kahekorruseline aparaadiruum, sealt pääseb vabriku teistesse ruumidesse. Parempoolne välisuks viib väikesesse koridori, kust läheb trepp teisele korrusele ja uks viib aparaadiruumi. Kõige suurem ruum on linnaseruum. Esifassaadilt vaadatuna jääb piklik katlaruum pärimi- ja käärimisruumi ning aparaadiruumi taha. Kõige kõrgem ruum on kahekorruseline linnaste kasvulava ruum, mida läbib trepp. Selle kõrval on kartulikelder. Keldrisse on projekteeritud kolm luuki kartulite sisse viskamiseks. Teisele korrusele pääseb väikesest koridorist, mis viib aparaadiruumi, jahuveskisse ja viinavabriku tööliste ruumidesse. Põhjapoolsel fassaadil on ehitusprojektis projekteeritud trepp, mis pidi viima oste üles ruumidesse. Projekti vaadates pidi ukseava olema kahe akna vahel, kuid seda pole ehitatud.²¹⁸



Arhitekt Aleksander Uljev. Veltsi mõisa viinavabrik (1908). RA, EAA.33.3.2602. Foto: Eliisebeth Pruus.

²¹⁸ RA, EAA.33.3.2602.

3.4.5. Varangu mõis (sks *Wrangelshof*, vn *Врангельсгоф*)

Varangu viinavabriku projekti tellis Alexander Magnus von Lueder (1852–1930) 1909. aastal. Hoone raidkivil on kirjas, et hoone valmis 1912. aastal. Viinavabrik vastab ehitusprojektil kujutatud joonisega, esinevad ainult mõned üksikud erinevused. Varangu viinavabrik sarnaneb oma hoonetüübilt ja plaanilahendusel Veltsi viinavabrikuga, mille arhitekt on Aleksander Uljev ning seetõttu on töö autori arvates Varangu projekteerijaks samuti Uljev. Maakivist viinavabrik on suur, liigendatud hoone, pikiteljega risti põhiosa ja parem hoonetiib on kahekorruseline. Paekiviplokkidest on hambuva ladumisviisiga laotud akna- ja uksepiirded ning nurgaliseenid. Dekoratiivsust lisab maakivi erinevate toonide ja heleda paekivi kasutamine. Hoone põhikorpust on nelinurkne, tagafassaadil on mitu väiksemat hoonekorpust. Aknad on kitsad, aga see eest kõrged ning kaetud pealt lameda kaarega. Ehitusplaanilt näeme, et arhitekt on kõik esifassaadi aknad ehitnud lukukiviga, ülejäänud on lahendatud dekoratiivse paekivi rõhutamisega. Esifassaadil asuva aparaadiruumi kõrged 38-ruudulised kaaraknad läbivad kahte korrust, mille kohal on 16-ruuduline aken. Sellest vasakul on kaks kõrgemat 24-ruudulist akent. Edasi tuleb välisuks, mida on võrreldes projektil kujutatuna oluliselt laiendatud. Ukse kohal on 12-ruuduline aken. Kõrval asub kõrgem aken, mille alumine pool on ehitusprojektil kujutatud petikaknana ning üleval on 12-ruuduline aken. Hoone ehitamisel tehti 24-ruuduline aken. Aparaadisaalist paremale jääb kuue tahveldusega peauks. Tänapäeval on piklikku välisust tehtud madalamaks, ukse ja kuue ruuduga akna vahet kaunistab puidust ehispaneel. Soklikorruse kolm kaheksa ruuduga akent on kõige väiksemad, nende kohal on kolm kuue ruuduga akent.²¹⁹

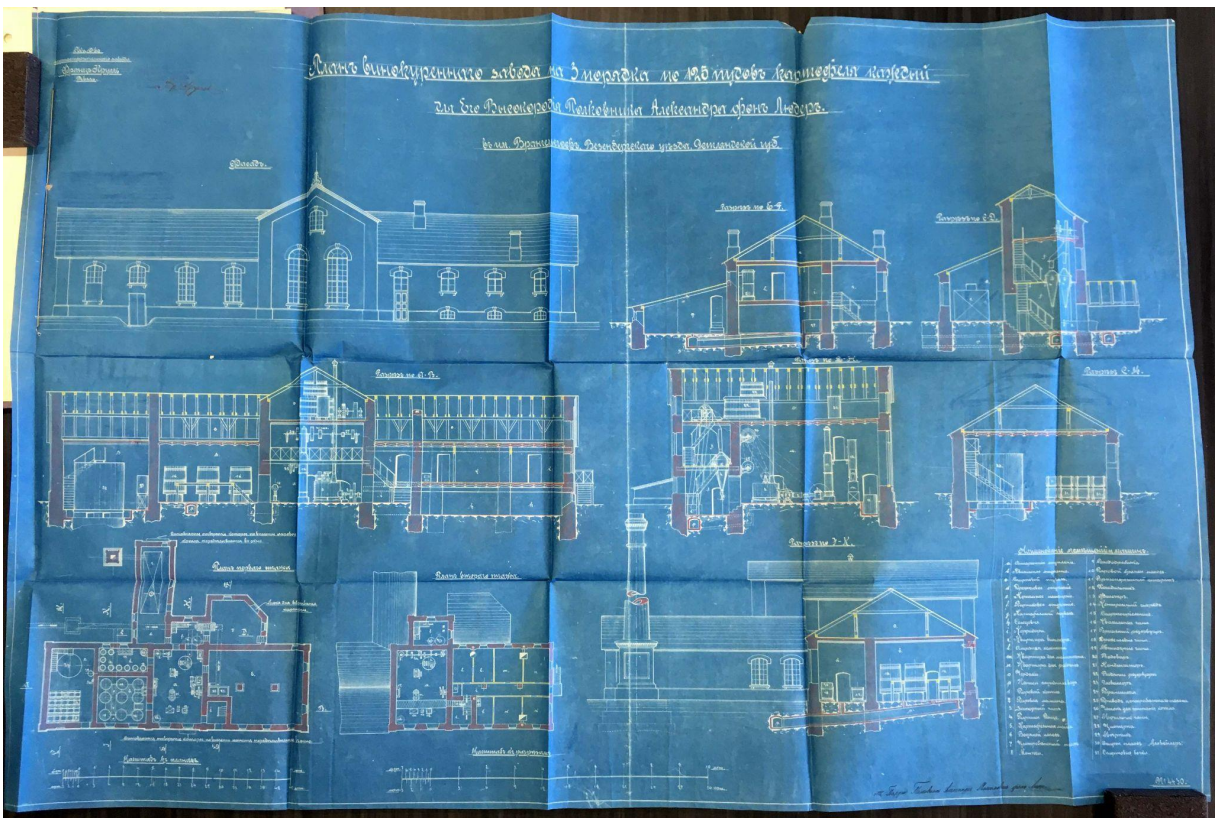
1998. aasta fotol näeme viinavabriku vastaskülge, kus on ainult katuseviilu all üks kuueruuduline aken. Hoone küljel on aknad paigutatud kahekaupa: kaks sokli- ja peakorruse akent, mille kohal on kaks rombikujulist nelja ruuduga akent ja katuseviilu all kuue ruuduga aken. Fassaadile on ehitusprojektilis projekteeritud trepp, mis pidi viima oste ülemisele korrusele. Projekti vaadates pidi ukseava olema kahe akna vahel, kuid seda pole ehitatud.²²⁰

²¹⁹ MKA, ERA.T-76.1.10435 – Ranniku, Veljo (1978). *Varangu mõis – Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade. Rakvere rajoon (kolmes köites)*. Kõide III- nr-d. 101-148. V. Ranniku. Tallinn 1978. A-230, lk 110–111 & RA, EAA.33.3.2678 – Дело об утверждении плана на постройку винокуренного завода в имении Врангельсгоф Везенбергского уезда фон Людера (1909).

²²⁰ MKA, ERA.T-76.1.10435 – Ranniku, Veljo (1978), lk 111 & RA, EAA.33.3.2678.



Foto: Hanno Talving (1998). **Varangu mõisa viinavabrik.** Eesti Vabaõhumuuseum.



Arhitekt Aleksander Uljev. **Varangu mõisa viinavabrik (1909).** RA, EAA.33.3.2678. Foto: Eliisebeth Pruus

Hoone on kaetud viilkatusega, laialt üleulatava katuseräästaga. Hoonel on avatud katusesarikad ja kujundatud sarikajalad. Esifassaadi katuseviilu tippu ehib nikerdatud

kaunistus. Ühekorruselise hoone külgi katab madalam katus. Kahekorruselist keskosa aga tunduvalt kõrgem viilkatus, mis on põhiosaga võrreldes pikiteljega risti asendis. Hoonel on mitu väiksemat telliskivist korstent. Paekivist ümmargune ülalt salenev kõrge korsten tõuseb madalalt neljatahuliselt maakivisoklilt. Korstna tipp on laialt eenduva ja astmelise profiiliga otsakarniisiga.²²¹



Foto: Jaan Vali (mai 1991). Varangu mõisa piiritusevabrik.

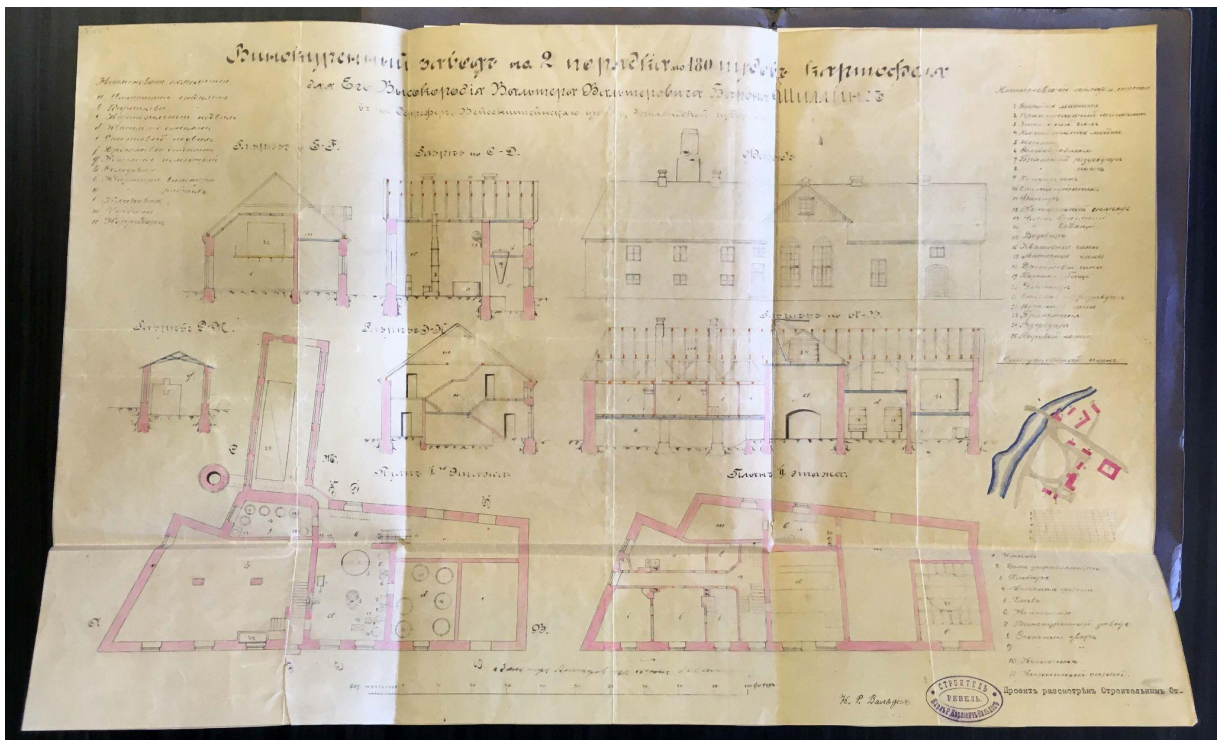
Viinavabriku tagafassaad on hoone keskosa põhiosaga võrreldes pikiteljega risti, mida katab kõrge viilkatus, millel on näeme vintskappi. Katlaruumi hooneosa eendub tugevalt ja on ühendatud kõrge korstnaga. Tagafassaadil asub madala katusega ühekorruseline kartulikelder, mis 1991. aasta fotol on nelinurkse kujuga, aga ehitusplaanil viisnurkne. Tänapäeval ei ole enam kartulikeldri müüre säilinud. Keldri kohal on kolm väiksemat akent, mis meenutavad soklikorruse aknaid. Nende kõrval on kaks kuue ruuduga akent. Äärmise akna all on sokliaken. Kõige kõrgem ruum on kahekorruseline esifassaadil olev aparaadiruum ja tagafassaadil näeme linnaste kasvulava ruumi, mida läbib trepp. Selle kõrval on kartulikelder. Linnaste kasvulava ruumi ja katlaruumi taha jääb ühekorruseline hooneosa: väike pärmiruum, suurem käärimisruum ja esifassaadil asuva eraldi sissepääsuga piiritusekelder, kus on suur piiritusetsistern ja väiksemad viinavaadid. Fotol näeme soklikorruusel asuvat suurt linnaseruumi. Esifassaadi peaukse taga on väike koridor, kust läheb trepp teisele korrusele. Vasakule jääb aparaadiruum, mida läbib galerii. Parevalt pääseb eluruumidesse, kus on nii

²²¹ Samas.

kolmetoaline korter viinapõletajale, kahetoaline aksiisiamentniku ruum ja kaks ühetoalist korterit viinavabriku masinistile ja töölistele.²²²

3.4.6. Säreveere mõis (sks *Serrefer* ja vn *Серреферг*)

Parun Walter Ewald Arthur von Schilling (1833–1923) tellis Säreveere viinavabriku projekti ehitusmeister Karl Rudolf Waldese (1850–1915) käest. Säreveere viinavabriku 1913. aasta ehitusprojekt läheb kokku Järvamaa Muuseumis paikneva fotoga, mis pärineb 1920.–1930. aastatest.²²³



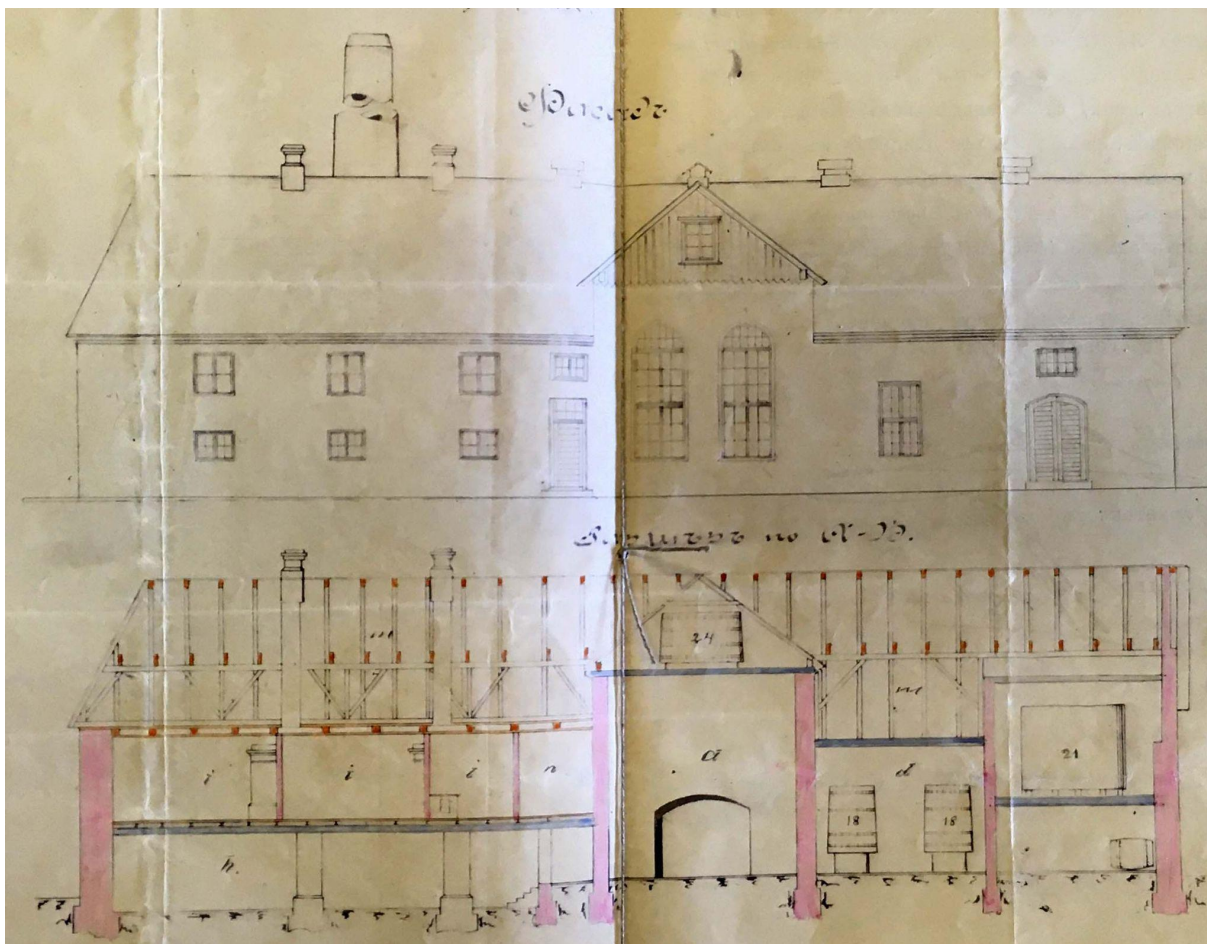
Karl Rudolf Waldes. Säreveere viinavabrik (1913). RA, EAA.33.3.3101. Foto: Eliisebeth Pruus.

Viinavabrik on suur kahekorruseline, liigendatud hoone kõrge soklikorrusega. Huvitavat hulknurkse kujuga hoonet ei suudagi esifassaadilt ette kujutada, vaid ehitusprojekt annab aimu hoonekandist. Fassaad on krohvitud ning ning akna- ja ukseavad on ääristatud maakivist hambuvate plokkidega. Hoone aknad ja peauks on üsna ühtlaste vahedega joondatud üksteisega. Vasakul hooneküljel on soklikorruse aknad kaheksaruudulised, nende kohal asuvad suuremad nelja ruuduga aknad. Esifassaadi peauksel on kuueruuduline ukseaken, selle kohal väiksem sokliakna tüüpi aken. Kõige kõrgemad aknad on hoone

²²² RA, EAA.33.3.2678.

²²³ RA, EAA.33.3.3101 – Дело об утверждении проекта на постройку винокуренного завода в имении Серреферг барона Шиллинга (1913).

keskosas, kus asub aparaadiruum. Sellest edasi on üks väiksem aken ning suurem välisuks, mis on kaetud pealt lameda telliskivist kaarega. Ukse kohal on sokliakna tüüpi väiksem aken. Aknad on kaetud pealt lameda telliskivist kaarega, väljaarvatud aparaadiruumi kaaraknad, mis on kõrge kaarsillutisega laotud.²²⁴



Detail Säreveere viinavabrikust (1913). RA, EAA.33.3.3101.

Esi- ja tagafassaadi viilkatuste all on astmelise profiiliga räästakarniis. Hoone esiviil on löödud sakilise äärega püstlaudadest ning kaetud viilkatusega. Viilkatust kaunistab kuueruuduline viiluaken. Hoonet katab kõrge viilkatus, laialt üleulatuva katuseräästaga. Ülalt salenev ümmargune kõrge korsten jääb hoone paremale küljele ning on ühenduses katlaruumiga. Hoonel on mitu väiksemat korstent, mis on kaunistatud korstnapitsiga. Peauksest sisse minnes saab kohe linnaseruumi, ainuke uks viib paremale, kus asub aparaadiruum. Kõrval on kahekorruseline käärimisruum kuue kääritõrrega ning otse minnes piklik linnaste kasvulava ruum, millel on kaks välisust. Sellest vasakul on pisike pärmiruum. Hoone fassaadist eendub tugevasti katlaruum, kuhu pääseb eraldi uksest. Esifassaadi paremal

²²⁴ Samas.

hooneküljel on kartulikelder, kuhu pääseb eraldi ukse kaudu. Teisel korrusel vasakul hoone tiivas asuvad kolmetoaline viinapõletaja korter ja teisel pool koridori viinavabriku tööliste ruum ning sahver (кладовая). Nende taga on lakatuba ning linnaste kasvulava ruum, käärimisruum, suur lakatuba ja piiritusekelder.²²⁵



Särevere sild ja viinavabrik (1920–1930). Järvamaa Muuseum.

1941. aastal põlesid mitmed Särevere mõisa kõrvalhooned, nende hulgas ka viinavabrik, millest on tänaseks alles ainult kõrge ümar korsten Prandi jõe kaldal Särevere silla naabruses.²²⁶

3.5. 19. sajandi lõpu ja 20. sajandi alguse viinavabrikust saab moodne piiritustehas

3.5.1. Moe mõis (sks *Muddis*, vn *Myððuc*)

Moes hakatakse uuesti viina tootma kui haagikohtunik Karl von Wrangell müüb mõisa apteeker Jakob Kurbergile (1837–1907), kes 1887. aastal rajab vana viinaköögi kõrvale

²²⁵ RA, EAA.33.3.3101.

²²⁶ Türi Vallavalitsus. Särevere alevik. <https://www.tyri.ee/turi-linn2> (02.06.2023).

moodsa piiritustehase. Tehases oli olemas nii toorpiiritus-, piiritusepuhastuse- ja õlleosakond ning seal toodeti nii toorpiiritust, peenviinasid, õlut kui porterit. Tallinnas avati ka esinduspood ning ümbruskonna kõrtsides realiseeriti tehase toodangut.²²⁷ 3. septembril 1908. aastal põlesid viinavabrik ja piiritusepuhastuskoda, kuid õllevabrik ja viinakelder jäid alles. Tuli sai alguse piirituse puhastamise osakonnast. Sama aasta sügisel algasid vilkad taastamistööd²²⁸ ning piiritustehas hakkas uuesti tööle. Esimene maailmasõda lõpetas piirituse tootmise Moel ning viin ja õlu lasti Valgejõkke voolata. Aeg-ajalt siiski puhastati mujalt tulevat toorpiiritust (sõjaline ning muu otstarve), kuid tehas ei töötanud enam vanal kujul.²²⁹



Moe mõisa piiritustehas. Foto: Eliisebeth Pruus.

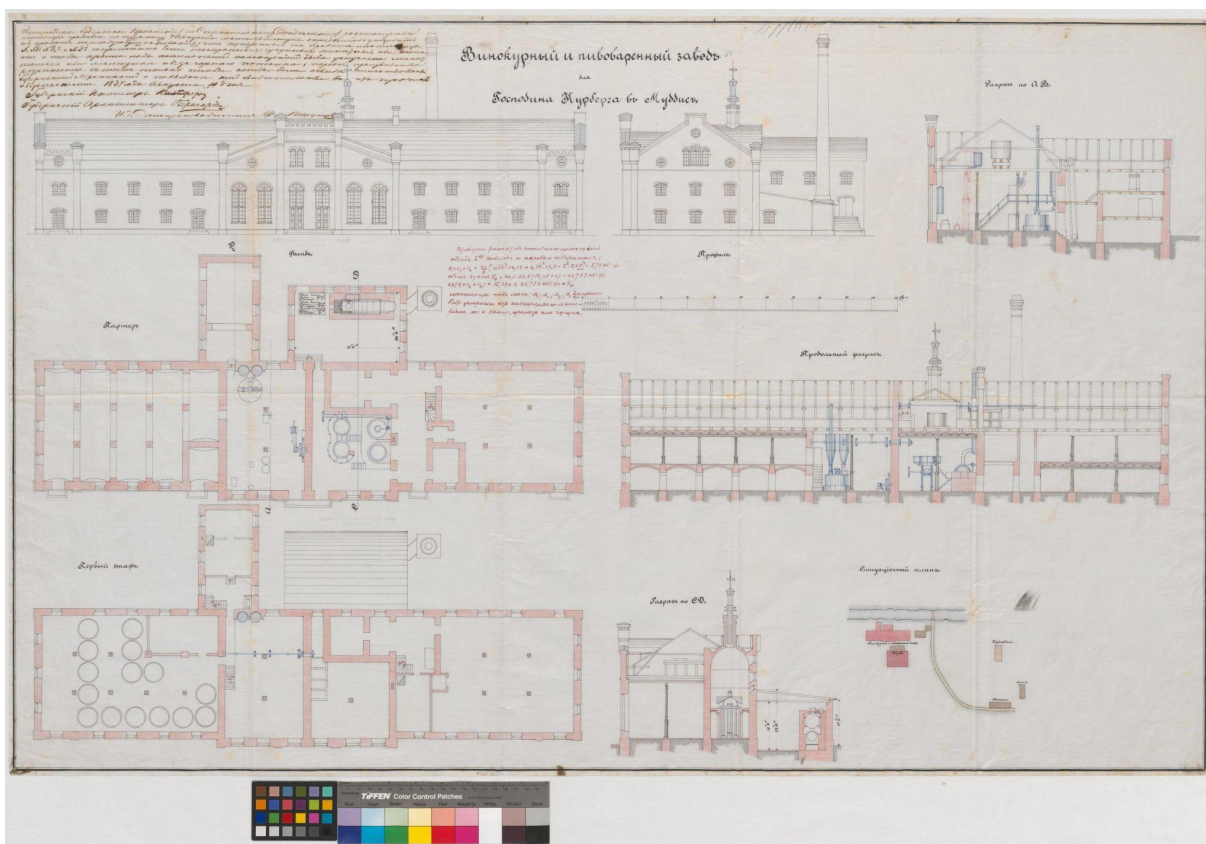
Moe mõisas on säilinud ainulaadne kooslus mõisa tööstushoonetest. Omaette terviku moodustavad 18. ja 19. sajandi vahetusest pärinev vanabalti tüüpi viinaköök ning jõuline viinavabrik, mis tegelikult kujutab endast juba piiritustehast. Hoone põhikorpuses on viina- ja õllevabrik ning rektifikatsioonitorn. Tootmishoone kõrvale ehitati madala viilkatusega

²²⁷ MKA, ERA.T-76.1.11294 – Maiste, Juhan (1983), lk 6.

²²⁸ Ehitustöid tegi Dolgušov Peipsi äärest, lihtsamad parandused seadmetel jäid Rakvere rauavalutöökoja ning vasesepikoja omaniku G. Ney hooleks, peenem töö usaldati Tallinna Franz Krulli vabriku spetsialistidele. Kahe aasta pärast telliti uued seadmed Friedrich Wiegandi masinatehasest. (Gustavson, Heino (02.12.1980), lk 3).

²²⁹ Gustavson, Heino (02.12.1980), lk 3 & MKA, ERA.T-76.1.11294 – Maiste, Juhan (1983), lk 6.

maakivist viinakelder. Toorpiirituse valmistamine oli ette nähtud vabriku läänepoolsemas otsas, õllepruulimine, aga idatiivas.²³⁰



Мое mõisa piiritusetehas (1887). RA, EAA.33.3.1712.

1887. aasta ehitusprojektil näeme, et esifassaad on keskteljelt vaadatuna projekteeritud peegelpildis. Historitsistliku hoone kujundamisel on kasutatud tuudorstiili elemente. Moe mõisa piiritusetehas on tumedast maakivist ehitatud hoone. Dekoratiivsust lisavad ukse- ja aknaavad ja nurgaliseenid, mida raamivad valgest dolomiidist hambuva ladumisviisiga kiviplaadid. Akna- ja ukseavad on ühtlaste vahedega joondatud vabriku fassaadil. Tahveldusega ukсед on kuueruudulise jaotusega. Uksed on ülevalt kaetud lamedate kaartega, vaid kahel peauksel on peal kõrged kaaraknad. Hoone keskkohas on kaaraknad kaks korda kõrgemad. Ülejäänud aknad on ülevalt kaetud lamedate kaartega ning keskmiselt 16-ruudulised. Esifassaadi viiluväljal on kaks paarisakent, mis paiknevad peasissepääsude all. Mõlemal pool külgedes asuvad neljaruudulised ümaraknad. Aknad on võlvitud kaarsillutisega. Nurgaviiludel esineb paarisaken ning selle kohal on neljaruuduline ümaraken. Esifassaadil on murtud ehisviil, mida kaunistab külgedelt profileeritud karniis ja neli hammaslõikelist sakmetega tornikest. Viilu üleval otstes kahe tornikese keskel on

²³⁰ MKA, ERA.T-76.1.11294 – Maiste, Juhan (1983), lk 5–7.

kreneleering.²³¹ Tornikesed paiknevad nii hoone keskkohas ja külgedel. Külgedel on ehisviilud madalamad ning kahe tornikesega, mille keskel jookseb kreneleering. Katusekorrus on välja ehitatud. Kaetud kõrge viilkatusega, mida ehib torni otsas olev tuulelipp.²³² Läänes paikneb retifikatsioonitehas oma kõrge torniga, millel on kitsad ning kõrged aknad. Rektifikatsioonitorn põles 1909. aastal ning põlengu järgselt muudeti ülemise osa välimust. Fotol on selgelt näha ümberehitusel muudetud torni välimus, mis on valatud tsemendist ning ehitatud korruse võrra kõrgemaks. Torni ülemine osa erineb ülejäänud ehituskorpusest nii arhitektuuristiililt kui ka kasutatud materjalidelt. Ka hoone esifassaadi on muudetud, näiteks on kahe suure kaarakna kohale, kus varem olid neljaruudulised ümaraknad ehitatud peale veel kaks kaarakent. Esifassaadi murtud ehisviilu on kõrgendatud, ning see on muutunud astmikfrontooniks. Neli tornikest on küll alles, aga neid kaunistab profileeritud karniis. Hammaslõikeline karniis kaunistab keskmist viilu ning kahte tornikesese kujulist pilastrit. Viilu otstes puudub kreneleering. Selle asemel on kaks paari kitsast kaksikakent, mille peal on profileeritud karniis.²³³

3.5.2. Kunda mõis (sks *Kunda*, vn *Кунда*)

Viru ja Järva kreisis paiknevatest viinavabrikutest on üks ilusamaid historitsistlikus stiilis Kunda mõisa viinavabrik-saeveski. Hoonete vahel on kanalid ja akveduktid. Viinavabrik on laotud puhtalt tahatud paekividest. Tegemist on väga suure ehituskompleksiga, mille kõik osad on püstitatud enam-vähem üheaegselt. Ehitis on liigendatud ning kaheastmeline, mille põhiosa on kahekorruseline, osalt ühekorruseline, mis on tingitud Kunda jõeoru järsust reljeefist. Viinavabrikul on üsna kõrge soklikorrus. Hoone esifassaadil on kaks suuremat sissepääsu, üks on esifassaadil paekivist korstna juures ning teine paremal otsaviilul. Kunda viinavabriku esifassaadi keskosa on kõrge eenduva hooneosaga, vasakul hooneküljel on ka sissepääs. Selle kõrval kõrgub uhke neljatahuline paekivikorsten, mis on ehitatud puhtalt tahatud väikestest plokkidest. Korstnal on väga kõrge neljatahuline sokkel, millel ülaosa on astmeliselt laiendatud ning kujundatud karniisi ja hammaslõikevööga. Soklilt tõuseb profileeritud vahevööga ühtlaselt ahenev kaheksatahuline korsten. Pasuna kuju meenutav

²³¹ **Kreneleering** ehk müüri sakmeline jada, kus madalamad laskeavad vahelduvad korrapärases rütmis kõrgemate müürihammastega. Kasutuses algselt linna kaitsemüüri ülaosa, mis kaitsesid laskureid ning avasid kasutati laskeavadena. Historitsismis kasutati seda puhtdekoratiivse elemendina. (Eller, Mart-Ivo (peatoim., 1996), lk 224).

²³² RA, EAA.33.3.1712 – Дело об утверждении планов на постройку винокуренного и пивоваренного заводов в имении Муддис Я. Курберг (1888).

²³³ МКА, ERA.T-76.1.11294 – Maiste, Juhan (1983), lk 5–7 & RA, EAA.33.3.1712.

Fassaadi kaunistab lai ehisvöö, mis kujutab endast mitmeastmelist rida konsoole ja petikuid meenutavaid kujundeid. Vabrikuhoone seinapinnad on liigendatud kõrgete liseenidega. Liseenid asetsevad esifassaadil kahekorruselisel hoonekorpusel põhiliselt iga kahe akna järel. ühekorruselisel tiibhoonel aga iga akna vahel. Jõepoolsel tagafassaadil on aknad rühmitatud kahekaupa või üksikult. Hoone mõlemad esi- ja külgiivile kaunistavad nurgaliseenid. Ülaosa on kaunistatud kolmnurksete astmeliste saehammasfriisidega. Friisi ja põhikorruste akende kohal on väga väikesed, ruudukujulised ja kahekaupa asetatud lakaaknakesed. Esi- ja külgiivilu all on ümmargune viiluaken. Viiluvälja nurgad on murtud horisontaalseks ning toetatud kõrgetele konsoolidele. Selle kohal on astmeline friis. Räästakarniisist madalamal paikneb lai eenduv vöö. Esi- ja tagafassaadi viilkatuste all on astmelise profiiliga räästakarniis, mis on kaunistatud hammaslõikega.²³⁶



Kunda mõisa viinavabrik. Kunda Tsemendimuseum.

Kunda mõisa viinavabriku viilkatus oli omal ajal üks Eesti kõige kaunimaid. See oli kaetud maleruudulise vormikiviga, mida näeme ka vanadel fotodel. Otsaviilud on kõrgendatud, mille tippudes on astmikviil ja nurkades konsoolidele toetatud neljatahulised tornikesed lameda katusega. Tänapäevaks on vana katus ära vahetatud.²³⁷

²³⁶ Samas, lk 196–197.

²³⁷ Samas, lk 196–197.



Detail Kunda mõisa viinavabrikust. Kunda Tsemendimuuseum.

3.5.3. Roosna-Alliku mõis (sks *Kalterbrunn*, vn *Кальтенбрунъ*)

Roosna-Alliku oli rüütlimõis Järva-Jaani kihelkonnas Järvamaal.²³⁸ Eesti Entsüklopeedia andmetel rajati piiritusevabrik 1871. aastal, mis töötas aastani 1985.²³⁹ Rahvusarhiivis on parun Georg von Stackelbergi (1857–1946) tellitud ehitusprojekt aastast 1888, mille projekteeris insener Bernhard.²⁴⁰ Ta on projekteerinud ka Türi-Alliku ja Seidla mõisa viinavabrikud.

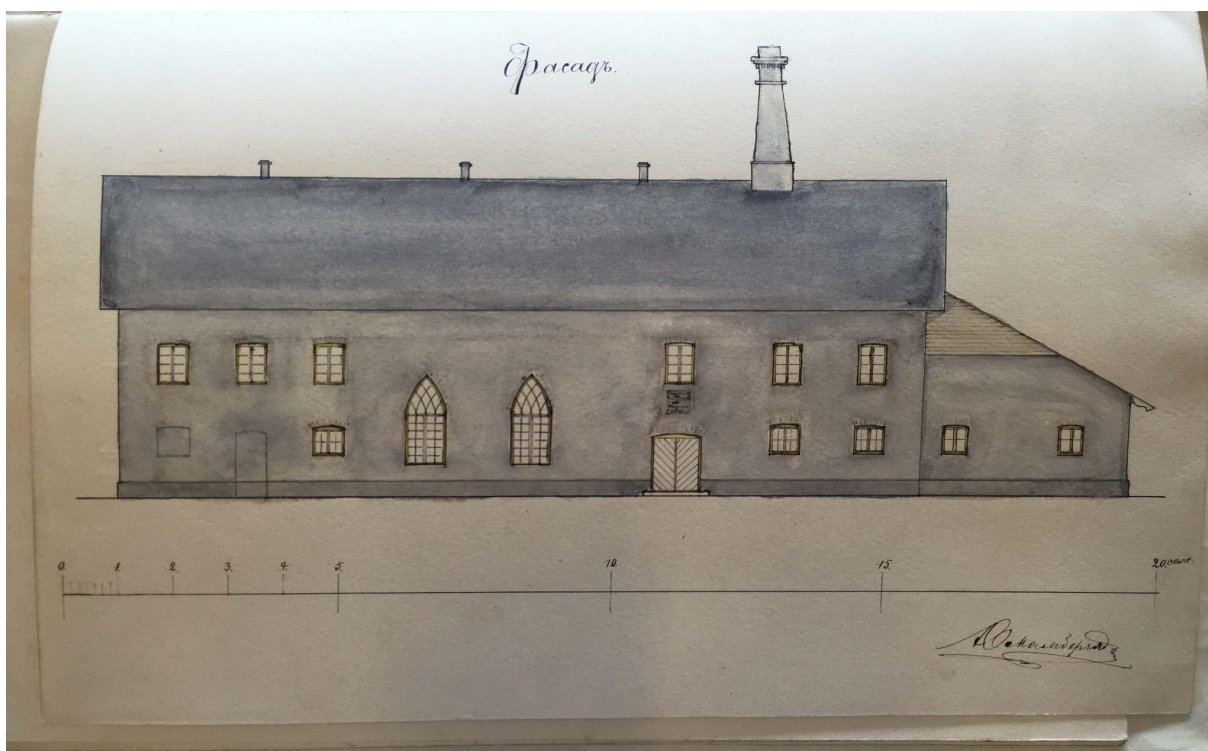
1888. aasta ehitusprojektil on kujutatud Roosna-Alliku viinavabriku esifassaadi. kahekorruseline vabrikahoone on ehitatud paekivist, mille paremas küljes paikneb üks ühekorruseline ruumiosa linnasekasvatuse ruumist. Hoone tagafassaad on aurukatlaruumi-poolsest hoone osast tugevasti eenduv. Hoone aknad ja peauks on üsna ühtlaste vahedega üksteisega joondatud. Alumise korruse aknad on nelja- ning ülemise korruse aknad kuueruudulised. Destilleerimise ruumi ja meskiruumi asukoht on fassaadilt lihtsasti loetav, kuna ruume ehib kaks suurt teravatipulist kaarakent. Välisukse ja teise korruse akna keskel asub ehistahvel. Aknad ja ukseavad on ülevalt kaetud lamedate kaartega. Hoonel on viilkatus, mida katab laast. Roosna-Alliku korsten kuulub küll kõige väiksemate kõrgete

²³⁸ MKA, ERA.T-76.1.14845 – Roosna-Alliku mõis. Inventariseerimine, lk 1.

²³⁹ Eesti Entsüklopeedia. Roosna-Alliku mõis. http://entsyklopeedia.ee/artikkel/roosna-alliku_m%C3%B5is (12.05.2023).

²⁴⁰ RA, EAA.33.3.1744 – Проект винокуренного завода барона Штакельберга в имении Кальтенбрун.

viinavabriku korstnate hulka. Korstent ehib neljatahuline sokkel, mida kaunistab hammaslõikeline karniis.²⁴¹



Roosna-Alliku viinavabrik (1888). RA, EAA.33.3.1744. Foto: Eliisebeth Pruu.

Esimese korruse välisuksest sisse minnes jõuab väikesesse eeskotta. Eeskojaga on kohakuti piklik võlvitud aurukatlaruum, kuhu pääseb maja tagant. Eeskojast paremale minnes on võlvitud linnasekasvatusruum. Vasakule minnes asub võlvitud destilleerimise ruum, minnes otse tuleb võlvitud meskiruum. Mõlemad ruumid on kahekorruselised ning neis olevad trepid viivad erinevatele hooneosadele. Meskiruumist vasakul on kartulikelder, kuhu pääseb ka maja tagant kahe ukse kaudu. Välisfasaadi vasakpoolsest majaosast läheb omaette üks viinakeldrisse. Teisel korrusel asuvad paremat kätt kolm ruumi: ruum viinavabriku töölistele, neid ühendav köök ja viinapõletaja tuba. Mõlematel tubadel on erinevad sissekäigud. Viinameistri ehk viinapõletaja tuppa saab kui minna ülemisele korrusele destilleerimisruumi treppi mööda ja tööliste ruumi kui minna meskiruumist. Tööliste osa juurest on ka sissepääs linnase kuivatusruumi. Destilleerimisruumi läbib galerii, mis ühendab omavahel viinapõletaja-poolset sissekäiku ja käärimisruumi.²⁴²

²⁴¹ RA, EAA.33.3.1744.

²⁴² Samas.



1. Roosna-Alliku Piiritusetehase 1963-64.a. Järvamaa Muuseum.

2. Roosna-Alliku Piiritusetehase katlamajapoolne fassaad 1955. a. Järvamaa Muuseum.

Roosna-Alliku viinavabrikut on hilisemal ajal tugevasti ümberehitatud. 1955.–1960-ndate fotodel on näha vanemat hoonekehandit, millele on lisatud eenduvad kivist ja puidust juurdeehitised.

3.5.4. Kurge mõis (sks Kurküll, vn Куркуль)

Kurge mõis oli Lehtse mõisa (sks Gut Lechts, vn Имение Лехтс)²⁴³ kõrvalmõis.²⁴⁴ Esimene teade Kurge mõisa viinaköögist pärineb aastast 1794, mil mõis oli major Christian David von Frisell (surn 1799) käes. Viina²⁴⁵ tehti ainult oma tarbeks ning müügiks kõrtsidesse. 1801. aastal on Lehtse ja Kurge näidatud ühise mõisana, mil mõisa pärijanna abiellus Lehtse mõisnikuga. Edasi olid mõisad von Hoyningen-Huene perekonna valduses. Kurge oli enne 1850. aastat rüütlimõis, hiljem sai Kurgest Lehtse kõrvalmõis.²⁴⁶ Parun Friedrich Georg Alexander von Hoyningen-Huene't (1843–1921) on kirjeldatud kui kõva käega ja ettevõtliku meest. Umbkaudu aastatel 1854.–1855. rajas ta Kurgale viinaköögi, mis hävis 1868. aasta kevadel tulekahjus. 1870. aastal valmis uus viinavabrik, mis oli avaram ning kenam. Sellest ajast ei ole säilinud ehitusprojekti. Esimene dokument²⁴⁷ on teada alles aastast 1884.

²⁴³ Kurge mõisa viinavabrikut nimetatakse ka Lehtse viinavabrikuks, või on pandud nimeks Lehtse-Kurge viinavabrik. (RA, EAA.33.3.2002 – Дело об утверждении проекта винокуренного завода Гоинингена-Гюне в имении Лехтс (1892).

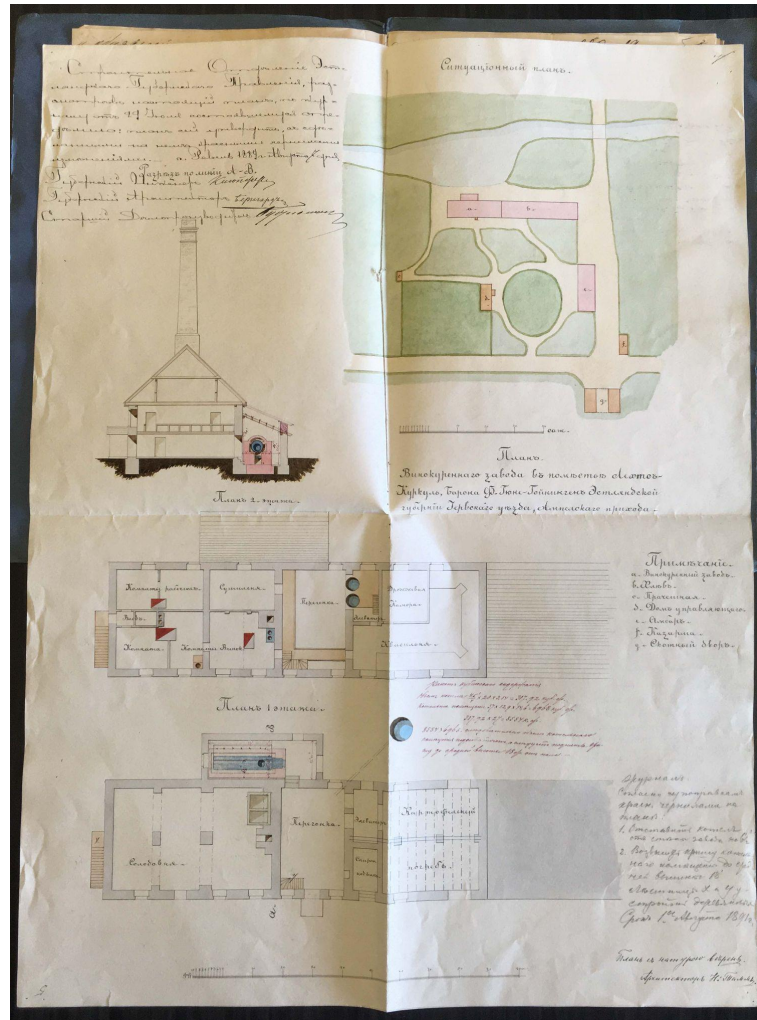
²⁴⁴ МКА, ERA.T-76.1.14950 – Helmut, Joonuks (1977). Kurge mõis. Inventariseerimine, lk 2.

²⁴⁵ Viina toodeti kokku 144 pange, kasutades 36 setvertit oma vilja ning 40 sülda oma puid. Kõrtsidele saadeti 96 pange ja hulгимүүки läks 48 pange. 2 aasta pärast valmistati kokku 200 pange viina, selleks vajati 50 setvertit oma vilja ning 50 sülda puid oma metsast. Kõrtsides saadeti 50 pange viina ning ülejääk läks hulгимүүки. 1801. aastal oli aastane viinatoodang 600 pange, viljakulu viina põletamiseks 160 setvertit ning küttepuid hulk 100 sülda. Kõrtsi- ja hulгимүүк oli võrdne: kummaski 300 pange. (Tapa Muuseum. Kurge mõis (Kurküll). <https://www.tapamuuseum.ee/muistised/moisad-tapa-vallas/kurge-mois/> (29.05.2023)

²⁴⁶ Samas.

²⁴⁷ Säilinud aurukatla ülevaatus akt, millest saame teada, et selle töösurve oli 3,5 atmosfääri. (Tapa Muuseum. Kurge mõis (Kurküll).

Viinavabrik asetseb Soodla jõe kaldal. Vabrik oli ehitatud hea ja rohke veega allika juurde, mis asub paar meetrit vabrikust eemal. Allikast eemal asus tiik²⁴⁸ pehme jõeveega, kust võeti tehasesse vajadusel vett. Tiigist tuli vesi otse vabrikusse umbes 25 meetrise toru kaudu.²⁴⁹



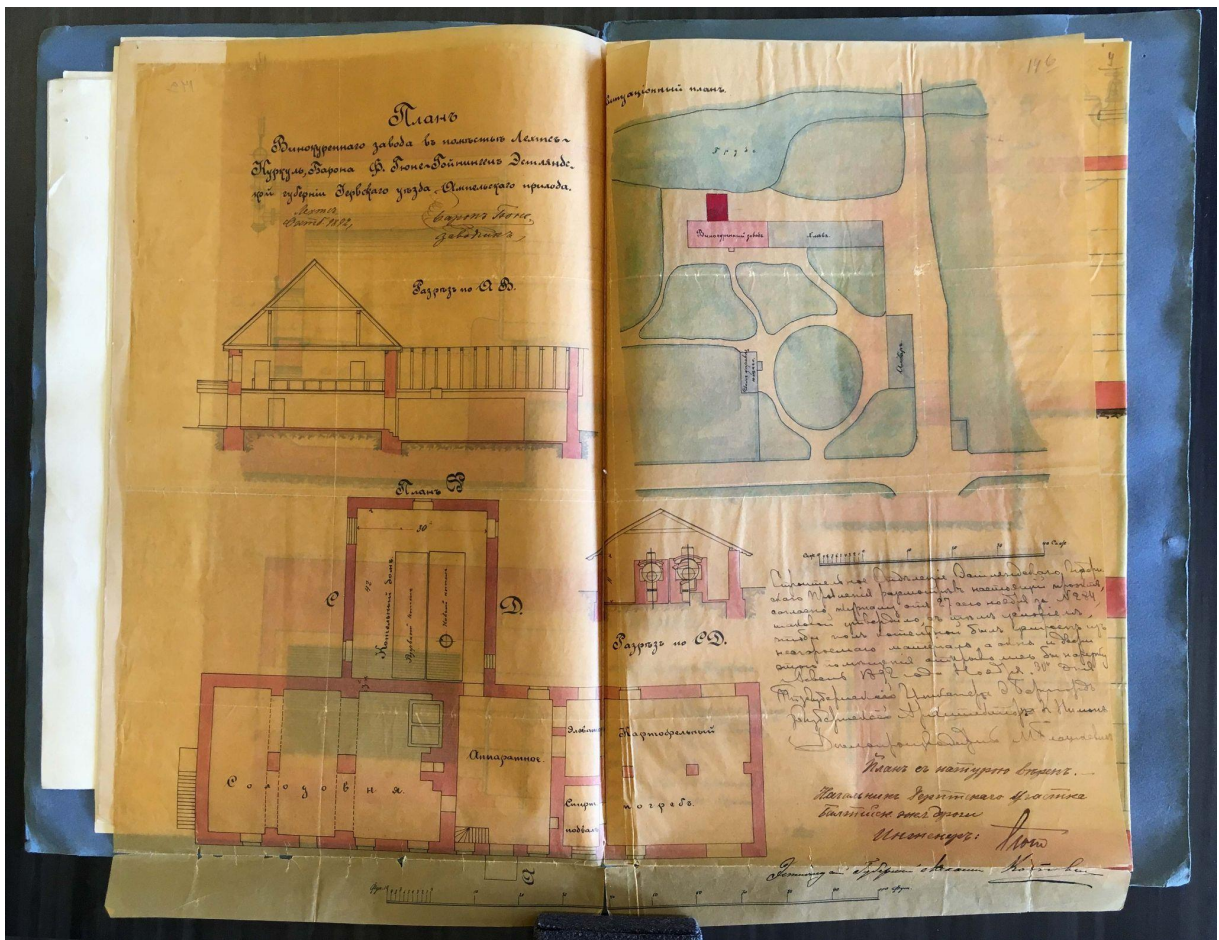
Nikolai Thamm noorem. **Kurges mõisa viinavabriku plaan (1889)**. RA, EAA.33.3.2002. Foto: Eliisebeth Pruus.

Eestimaa kubermanguvalitsuse ehitus- ja teedekomisjoni arhiivis on säilinud 1889. ja 1892. aastast viinavabriku ehitusprojektid. Varasemalt oli katlaruum kitsam, põhihoone pikiteljega paralleelne. 1889. aasta plaanilt näeme ka esimese ja teise korruse ruumilahendust. Hoone ise jääb samaks, aga katlaruumi suurendati. 1892. aasta plaanil on katlaruumi paigutatud kaks aurumasinat, millest üks oli varumasin. Katlaruumi asetust muudeti katelde pikkupidi asetamisega, mille pikkus oli 42 jalga ja laius 30 jalga. Projekti autoriteks on insener-arhitekt

²⁴⁸ 1920. aastal oli Kurgel tiik veel olemas. 1940. aastal tiiki enam polnud. 20 aasta jooksul veeti sinna põlevkivi tuhka ning tiigi süvendisse tehti praaga basseini. Praak jooksis isevoolu teel tehast välja. Praak saastas maa ning reostas allika vee ära. Otsustati 1952. aastal viia praak hoopis viinatehase väravate taha kivialustele paigutatud raudsisternidesse. Varasematel aastatel seisis puust praagatõrs „Risubar” tehase ees kivist alusel. (Rannu, Arnold (2015), lk 20–21).

²⁴⁹ Rannu, Arnold (2015), lk 16–17, 20, 22, 25 & Tapa Muuseum. Kurges mõis (Kurküll).

Nikolai Thamm noorem (1867–1948) koostöös Eestimaa kubermanguvalitsuse mehaaniku Kotoviniga.²⁵⁰



Nikolai Thamm noorem ja mehaanik Kotovin. **Kurge mõisa viinavabriku plaan (1889)**. RA, EAA.33.3.2002. Foto: Eliisebeth Pruus.

Alljärgneval fotol näeme Lehtse-Kurge viinavabriku esifassaadi ning tehase ees kivist alusel puust praagatõrt. Kahekorruseline vabrikahoone oli ehitatud paekivist. Keskul asus kolmekorruseline mansardkorrus. Esifassaadi sissekäiku ehtis kivitahvel saksakeelse tekstiga „Anno 1870” (edasi pole loetav). Hoone katust kattis laastukatus ning punasest telliskivist kõrge korsten. Tehase õu ja teed olid kaetud maakivisillutisega.²⁵¹

²⁵⁰ RA, EAA.33.3.2002.

²⁵¹ Rannu, Arnold (2015), lk 21–22.



Kurge piiritusvabrik (1924). Tapa muuseum.

Tehase laed olid võlvidud kivist ja toetusid raudtaladele. Allkorrusel jäi läänepoolsele küljele avara ruumiga võlvidud kivilaega linnasekelder. Keldris paiknesid kaks leotusvanni linnaste idandamiseks. Hoone keskel asuvast peauksest pääses otse destilleerimisruumi, mis ulatus läbi kahe korruse. Ruumis asusid klopitõrs, transmissioon vana laeva aurumasinaga²⁵² ja destilleerimisaparaat. Paremale jäid kaks väiksemat ruumi, tagaseinas kahekorruseline viljalevaator hentsede ruum²⁵³ ja õue pool väike piiritusekelder. Hoone teise otsa jäi suur kartulikelder. Väljast sai ülemisele korrusele minna puittreppi pidi. Seal oli väike eeskoda, mida läbis aurukatla suitsulõõr. Eeskojast sai minna kontoriruumi, mis oli linnasekeldri kohal. Oli kaks köök-tuba korterit, mis olid mõeldud töölistele. Destilleerimise ruumist sai keerdtreppi pidi minna ülemisele korrusele. Mööda galeeriid minnes jäid vasakule

²⁵² Uus aurumasin (1892) oli valminud Tallinnas Drümpelmanni masinatehases (Cornwalli süsteem 4 atmosfäärilise töösurvega ja 44,4 ruutmeetrise küttepinnaga). Vana aurumasin konserveeriti (remonditud Tallinnas B. Drümpelmanni tehases 1896. aastal) ja jäeti reservi. Vana aurumasin oli kunagi olnud kasutuses aurulaevas, mis aurulaevanduse koidikul oli merd sõitnud. Kui aga aurikud suuremaks ja kiiremaks muutusid, ehitati veteran Drümpelmanni juures ümber (1880. aastal) ja seati üles Kurgel. Nüüd asub ta tänapäeval Eesti Piiritusmuuseumis Moel. (Rannu, Arnold (2015), lk 21 & Tapa Muuseum. Kurge mõis (Kurküll).

²⁵³ 1896. aastal uuendati tootmiseadmeid. Teateid on kahest uuest hensest (1896, ilmselt Drümpelmanni tehases). Mõlemad mahutasid 2437 liitrit, töösurve oli 3,5 atmosfääri. (Tapa Muuseum. Kurge mõis (Kurküll).

piiritusemeistri eluruumid ja linnase kuivatusruum. Idaseina jäid pärmiruum (viimased vastu tagaseina) ning nurgakujuline käärimisruum. Väike ühekorruseline katlaruum asus vabriku tagaküljel, mille telg oli põhihoone pikiteljega paralleelne. 1889. aasta ehitusplaanilt näeme, et eelmine katlaruum asus samal kohas, kuhu hiljem ehitati uus. 1892. aastal tehti katlamaja juurdeehitus, et mahutada ära pikiteljega risti asetsevat kaks aurukatelt. Samuti ehitati ruumi õige pisut kõrgemaks. Saadud praak juhiti hoone tagaküljel maasse kaevatud hiiglaslikku tõrde, kust see ammutati nuumhäregadele toiduks.²⁵⁴



Kurge piiritustehases XX. saj. algul. Tapa muuseum.

Väga haruldased on viinavabrikute interjööri ja sisseseadete fotod. Ülal paiknev foto on Kurge viinavabrikust 20. sajandi algul. Meeste taga on kolm suurt needitud tsisterni. Valgusküllast ruumi valgustavad suured aknad, aga sees on ka elektrivalgustus. Põrand on valatud betoonist. Vabriku valmimisaastal 1870 ehitati 28 sülla pikkune ühekorruseline nuumhärjatall, mis on vabriku kõrval idaseinas. Nuumhärjatall oli päekivist seintega, krohvitud lubisavi seguga. Piiritusekelder ehitati maakivist, mida kattis laastukatus. Sein oli raiutud Lehtse mõisa vapikujutis ning aastarv 1894 ning tähed Fr. H. Hoone oli ilma laeta

²⁵⁴ Rannu, Arnold (2015), lk 21–22, RA, EAA.33.3.2002 & Tapa Muuseum. Kurge mõis (Kurküll).

ning muldpõrandaga. Uksed seevastu olid erakordselt tugevate raudlattidega ning lukkudega. Piiritust hoiti kahes 1880 dekaliitri mahuga raudplekist needitud tsisternis. Lisaks veel klapp-pump (kitsed), millega pumbati piiritust transpordimisel veel 20 aastat tagasi. Piiritusekeldri vastas asus raudkivist mõisaait. Vabrikule kuulus ka saun-pesuköök (*прачечная*), mis oli veel 1920. aastani kasutuses. Tänapäevaks on sellest järgi vaid vundamendikivid mullakamaras.²⁵⁵ Maareformiga võeti mõisad mõisnikelt üle. Perekonna von Hoyningen-Huene mõisavalitsuse ajal toodeti Kurge viinavabrikus ligikaudu 68100 dekaliitrit piiritust. Kurge püsis piiritusetootjana ühe sajandi. 1919. aastal kuulus Kurge viinavabrik Lehtse-Kurge Kartuliühingule. Nõukogude ajal kuulus hoone Eesti NSV Toiduainetetööstuse Ministeeriumi Remondi- ja Ehitusvalitsusele, kes ehitas hoonesse lõpuks puidutsehhi.²⁵⁶

²⁵⁵ Rannu, Arnold (2015), lk 20–22 & Tapa Muuseum. Kurge mõis (Kurküll).

²⁵⁶ Rannu, Arnold (2015), lk 16, 25.

KOKKUVÕTE

Bakalaureusetöö „Viinaköögist viinavabrikuks. Eestimaa kubermangu Viru ja Järva kreisi mõisate piirituse tootmishoonete näidetel“ käsitleb viinatootmishoonete arengut, pakkudes vastuseid küsimusele, kuidas on hoonetüübi ilme sajandite jooksul muutunud.

Töö autor analüüsis peamiselt 19. sajandi II poole ja 20. sajandi alguse Viru ja Järva kreisi viinavabrikute ehitusprojekte, mis on selle bakalaureusetöö suurim panus teema senisesse uurimisse. Plaanide uurimisel sai selgeks, et viinavabrikute projekteerijateks on nii saksa-, vene- kui eesti päritolu meistrid, rahvusvaheline seltskond, kes on töötanud kas kubermanguvalitsuses või teinud seda eratöona: Friedrich Modi, Friedrich Axel von Howen, Erwin Bernhard, Aleksander Uljev ja Nikolai Thamm noorem. Ehitusplaanide esinumbriks kujunes Eestimaa kubermanguvalitsuse mehaanik Kotovin. Viinavabrikute projekteerijate loomingut võiks edaspidiselt lausa eraldi käsitleda.

Ehitusplaanide kõrvalt autor fototega, et mõista kui palju on arhitektide ja inseneride projekte hoone ehitamisel tegelikkuses järgitud ja kuidas on hooned ajas muutunud. Ehitusprojektidega töötamine aitab mõtestada lahti hoone arhitektuurilise omapära. 20. sajandi I poolel säilitasid viinavabrikud oma esialgse ilme, seda näeme ka vanemate fotode pealt. Hilisemad 20. sajandi II poole ning tänapäevased fotod ei anna enam edasi ajaloolist hoonet, kuna viinavabrikule on lisatud juurde hoonekorpuseid, ümberehituse käigus muudetud välimust või hoonest on jäänud alles hoonekarp, halvemal juhul varemed.

Bakalaureuse praktilise töö käigus valmis „Viru ja Järva kreisi viinavabrikute tabel“ (2023) (Lisa 2, lk 106), mis koondab teabe mõisates asunud viinaköökidest ja -vabrikute kohta. Antud töös ei käsitletud kõiki Eestimaa kubermangus asunud mõisate viinakööke- ja vabrikuid. Rahvusarhiivi Eestimaa kubermanguvalitsuse ehitus- ja teedekomisjoni fondis EAA.33.3. on peidus palju materjali, mis ootab veel uurimist. Tegemist on mahuka, aga väga huvitava ajaloo perioodiga Eesti arhitektuuriajaloo, millest teame küll, aga palju on veel ka avastamata ja kirjutamata.

Esimesed viinaköögid olid puitehised, kuid tuleohu tõttu hakati neid ehitama kivist. 18. sajandi viinaköögid olid üsna lihtsad ja vanabalti tüüpi hooned, mille näited leiame ka 19. sajandi algupoolelt ning keskpaigast. Vanabalti tüüpi viinakööki iseloomustab: kompaktne suurus, massiivsed kiviseinad, tugevad ukse, väikesed aknad, kõrge (pool)kelp- või viilkatus ja väikesed korstnad. Viinaköögid olid tugevas seoses mõisa hoonestusega ja valitseva

arhitektuuristiiliga. Võrreldes teiste mõisahoonetega, mis on suuresti säilitanud tänapäevani oma algse ilme, on viinakööke korduvalt ümber- või uuesti ehitatud. Vanabalti tüüpi viinaköögid on meie arhitektuurimaastikul üsna haruldased. Paljudest kahjuks on saanud juba varemed.

19. sajandi II poolel ja 20. sajandi alguses tootmise laiendamise ja tootmisprotsessi muutumisega hakkas käsitööd asendama mehaanika ning seadmed ei mahtunud viinakööki enam ära. Asemele tulid kõrgete korstendega võimsad viinavabrikud, mõni paisus lausa piiritusetehaseks. Viinavabrikute ehitamisel oli vaja inseneritehnilisi teadmisi, seega projekteerisid viinavabrikuid mehaanikud, insenerid ning insener-arhitektid, kelle tööd vaatas üle ning kontrollis kubermanguvalitsus. Ratsionalistlik suund pääses kõigepealt mõjule tööstusarhitektuuris, kus ehitist ei ilustatud liialt ega kaetud üleni dekooriga. Need ei olnud enam tugevas suhtes mõisa hoonestusega. Viinavabrikute puhul on kõige olulisem nende funktsionaalsus, mis järgib ehedat materjali, tugevat konstruktsiooni ja tehnoloogilisi nõudeid. Vitruviuse kuldne valem *firmitas, utilitas, venustas* ehk *tugevus, kasulikkus, ilu*, mis kehtib viinavabriku ehitamisel.

Antud bakalaureusetöö annab olulise panuse tööstuspärandi mõtestamisel ja kaitsmisel. Käesoleva töö eesmärk on muuta arusaama, et viinaköögid -ja vabrikud ei ole pelgalt majanduse-, toiduainetetööstuse- või tööstuse ajaloos olulised maamärgid, vaid nad on rikastanud meie kultuuri- ja arhitektuuri ajalugu. Bakalaureusetöö autori arvates võiksime väärtustada neid olulisi hooneid, sest viinapõletamine ja piiritusetööstus on olnud üks kõige tähtsamaid majandusharusid Eesti aladel ning tööstushooned on ilmestanud oma hoonetüübiga mõisaansamblit. See on ka üks paljudest põhjustest, miks me tänapäeval saame imetleda uhkeid peahooneid ja jalutada kaunites mõisaparkides.

SUMMARY

Bachelor thesis “From Distillery to Distillation Factory. On the examples of spirit production buildings in the estates of Viru and Järva County of the Estonian Governorate“. The thesis describes the development of vodka production buildings, offering answers to the question of how the appearance of the building type has changed over the centuries. Distillation of vodka in estates is a rather late phenomenon since earlier brewing was common. Vodka, as a source of additional income, became an economic link in the estates after 1766, when the Russian market, including the capital St. Petersburg, opened for the Governorate of Estonia and Livonia, as the Empire needed enormous quantities of vodka, both for military and court purposes. Local vodka was known for its quality, and the distillation facilities also had better production equipment than the distilleries of the Russian inner governorate. While at the end of the 18th century more than 700 distilleries were operating, then due to the excise law introduced in 1863, smaller enterprises had to stop production. The larger ones developed their own production and turned from a smaller distillery into a distillation factory. In the 20th century, the distillation industry was heavily dependent on the Russian market, however, with the independence of the Republic of Estonia, the current market dried up.

The work provides an overview of the history of spirit production and industry, as this is a significant aspect that later related to the construction of buildings. As industry modernised and production expanded, the distillery developed into a distillation factory. In the second chapter, the concepts of a distillery and a distillation factory are explained and the peculiarity of their type of building is examined; what the building looked like from the inside and from the outside; who built them. The third chapter contains the spirit production facilities of the estates located both in Viru and Järva Counties. Examples are grouped by centuries, starting with the 18th and early 19th century distilleries, and ending with the 19th and 20th century industrial distillation facilities. An architectural overview of the examples of distilleries from the 19th and 20th centuries are presented along with the analysis of their construction plans.

The author of the study mainly analysed the construction projects of distilleries in Viru and Järva Counties in the second half of the 19th century and the beginning of the 20th century, which is the major contribution of this bachelor thesis to the research of the topic so far. The initial plan of the archival work was to study the architectural heritage of architect & master builder Friedrich Modi, since Modi's name can be associated with the design of distilleries. When examining the plans, it became clear that the designers of the distilleries were masters

of German, Russian and Estonian origin, an international group who either belonged to the governorate authorities or did it as a private job. Apart from Modi, other names also came up: Friedrich Axel von Howen, Erwin Bernhard, Aleksander Uljev and Nikolai Thamm the Younger. Kotovin, a mechanic of the Estonian provincial government, became the number one of the construction plans. In the future, the creations of vodka factory designers could be treated separately.

The author compared the construction plans with the photos to understand how many projects of architects and engineers were followed in the construction of the building and trace how the building has changed over time. Working with construction projects helps to decipher the architectural features of the building. In the first half of the 20th century, the distilleries retained their original appearance, we can see this in older photographs. Later, images of the second half of the 20th century, and modern photographs no longer convey the historical buildings, since more buildings were added to the distillery, their appearance changed during the reconstruction, or only the building box has remained, in the worst case – the ruins.

The first distilleries were wooden buildings, but due to the fire danger, they began to be built of stone. The distilleries of the 18th century were quite simple Old-Baltic buildings, examples of which we may also find in the early and mid-19th century. The Old-Baltic distillery is characterized by compact size, massive stone walls, strong doors, small windows, high (half-) gable roof and small chimneys. The distilleries were in strong connection with the building of the manor and the prevailing architectural style. Compared to other manor buildings, which have largely retained their original appearance to this day, the distilleries were repeatedly rebuilt or built from scratch. Vodka distilleries of the Old-Baltic type are quite rare in our architectural landscape. Many, unfortunately, have already become ruins.

In the second half of the 19th century and at the beginning of the 20th century, with the expansion of production and a change in the production process, mechanics began to replace artisanal production, and new equipment could no longer fit into the old-type distilleries. They were replaced by powerful steam-powered distillation facilities with tall chimneys, some of which expanded into factories. The distillation factory can be described as follows: a large and articulated building built of limestone or quarry stone, which is exemplified by a high-quality masonry. Window openings and doorways are framed with brick. Mostly two-storey, but the wings of the building can also be single-storey. The central part of the front facade is high, with a projecting wall, where there is usually a machine hall, which can

be recognized by the high arched windows. The rest of the windows are mostly smaller. The building is covered with a high gable roof. The distillery is characterized by a tall chimney, the four-sided plinth of which is decorated with a dentil cornice, from which a chimney, which is becoming narrower from above, with a wide profiled cornice, rises. It is located near a body of water, and next to the distillery there is a stable for well-fed oxen.

In the construction of distilleries, engineering knowledge was required, so the distilleries were designed by mechanics, engineers and engineer-architects, whose work was reviewed and supervised by the governorate authorities. The rationalist direction first gained influence in industrial architecture, where building was not overly embellished or completely covered with decor. They were no longer in a strong relationship with the main building of the manor. In the case of distilleries, the major feature is their functionality, which follows the genuine material, along with the strong construction and technological requirements. Golden formula of Vitruvius – *firmitas, utilitas, venustas*, - i.e., *strength, utility, beauty*, which also applies to the construction of a distillery.

This bachelor thesis makes a substantial contribution to the understanding and protection of industrial heritage. The aim of this study is to change the perception and show that distilleries and distillation factories are not merely important landmarks in the history of the economy, food industry or industry, but they enriched our cultural and architectural history. In the opinion of the author of the bachelor's thesis, we might better value these important buildings, because, on the one hand, distillation and the distillation industry represent the most important industries in the Estonian territories, and, on the other hand, industrial buildings vividly illustrate the former manor ensembles. This is last but not least of the reasons why today we can admire the magnificent manor buildings and stroll through the beautiful manor parks.

KASUTATUD ALLIKAD

ARHIIVIALLIKAD

Rahvusarhiiv

RA, EAA.33 – Eestimaa kubermanguvalitsuse ehitus- ja teedekomisjon

RA, EAA. 854 – Eestimaa rüütelkond

RA, EAA.1690 – Palmse mõis

Muinsuskaitseameti arhiiv

MKA, ERA.5025.2.5675 – Kangilaski, Epp (1995). Teaduslikud uuringud.

Arhitektuur-ajalooline ülevaade.

MKA, ERA.5025.2.5812 – Kadari, Harald (1977). Vihula küla ja mõis ajaringis.

MKA, ERA.T-76.1.10328 – Ranniku, Veljo (1978). Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade.

Paide rajoon (kahes köites, I köide nr-d. 1-50). V. Ranniku. Tallinn 1978. A-127.

MKA, ERA.T-76.1.10329 – Ranniku, Veljo (1978). Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade.

Paide rajoon (kahes köites, II köide nr-d. 51-109). V. Ranniku. Tallinn 1978. A-128.

MKA, ERA.T-76.1.10433. Ranniku, Veljo (1978). Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade.

Rakvere rajoon (kolmes köites). Köide I - nr-d. 1-50. V. Ranniku. Tallinn 1978. A-228.

MKA, ERA.T-76.1.10434 – Ranniku, Veljo (1978). Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade.

Rakvere rajoon (kolmes köites). Köide II- nr-d. 51-100. V- Ranniku. Tallinn 1978. A-229.

MKA, ERA.T-76.1.10435 – Ranniku, Veljo (1978). Eesti NSV mõisate esialgne ülevaade.

Rakvere rajoon (kolmes köites). Köide III- nr-d. 101-148. V. Ranniku. Tallinn 1978. A-230.

MKA, ERA.T-76.1.10728 – Maiste, Juhan ja Hein, Ants (1980). Eesti NSV mõisaarhitektuuri inventariseerimine. Koondaruanne.

MKA, ERA.T-76.1.11294 – Maiste, Juhan (1983). Ettekirjutused Moe mõisaansambli

(Rakvere raj.) korrastamiseks. Köide XII.

MKA, ERA.T-76.1.11410 – Hein, Ants (1984). Rakvere raj. Muuga mõis. Köide II.
Arhitektuuriajalooline õiend.

MKA, ERA.T-76.1.12484 – Hein, Ants (1988). Komplekssed teaduslikud uuringud. Vihula
mõis arhitektuuriajalooline ülevaade. Köide I: tekst, fotod 1–34.

MKA, ERA.T-76.1.12775 – Hein, Ants (1989). Sagadi mõisa arhitektuuriajalooline õiend.

MKA, ERA.T-76.1.14845 – Roosna-Alliku mõis. Inventariseerimine.

MKA, ERA.T-76.1.14950 – Helmut, Joonuks (1977). Kurge mõis. Inventariseerimine.

MKA, ERA.T-76.1.15114 – Kärša mõis. Inventariseerimine.

MKA, ERA.T-76.1.15497 – Helmut, Joonuks (1977). Järve mõis. Inventariseerimine.

MKA, ERA.T-76.1.2279 – Männisalu, Marta (1975). Palmse mõisaansambel. Täiendav
ehitusajalooline õiend.

MKA, ERA.T-76.1.2404 – Kann, A. (1976). Palmse mõis. Mõisaansambli restaureerimine ja
kohandamine tänapäeva vajadusteks. Ettepanekud.

MKA, ERA.T-76.1.3079 – Raid, N. (1977). Ajalooline õiend Jäneda mõis.

MKA, ERA.T-76.1.3191 – Männisalu, Marta (1977). Vihula mõisa ajalooline õiend.

MKA, VLAKV.1.14 – Hein, Ants (1983). Moe mõisa viinaköök. Arhitektuurimälestise pass.

MKA, VLAKV.1.9 – Hein, Ants (1983) ENSV Ehituskomitee Arhitektuurimälestiste Kaitse
Inspeksioon. Arhitektuurimälestise pass. Jäneda mõisa kõrvalhooned.

Muinsuskaitseameti arhiiv

Jaan Vali fotokogu

Mirjam Abel fotokogu

Veljo Ranniku fotokogu

MUUSEUMID JA ERAKOGUD

Eesti Ajaloomuuseum

Fotokogu AM_9502 F 6356

Eesti Arhitektuurimuuseum

Fotokogu EAM Fk 2135

Eesti Kirjandusmuuseum

Fotokogu KM EKLA, A-37:549

Eesti Piiritusetööstuse Muuseum

Kaarli Viinaköök

Eesti Rahva Muuseum

Fotokogu ERM Fk 2883:129

Fotokogu ERM Fk 2883:82

Fotokogu ERM Fk 887:247

Eesti Vabaõhumuuseum

Negatiivide kogu EVM N 384:279

Jäneda muuseum

Jäneda mõisa viinavabrik

Järvamaa muuseum

Fotokogu PM F 1292:123

Fotokogu PM F 1292:136

Fotokogu PM F 2940:199

Fotokogu PM F 746:1

Kunda Tsemendimuseum

Kunda mõisa viinavabrik

Rene Viljati erakogu

Jäneda viinavabrik 1935

Tallinna Linnaarhiiv

Fotokogu TLA.1465.1.6198

Tallinna Linnamuseum

Kunstikogu Vihula TLM_85 G 82

Tapa muuseum

Kurge piiritustehases XX. saj. algul

Kurge piiritusvabrik (1924)

Virumaa Muuseumid

Palmse viinavabrik aastal 1890

Internetiallikad

Eesti Entsüklopeedia. Roosna-Alliku mõis.

http://entsyklopeedia.ee/artikkel/roosna-alliku_m%C3%B5is.

Muinsuskaitseamet. Näitus „koolimajad Eestis“. Viru-Jaagupi haridusseltsi kool.

https://2020.muinsuskaitsepaevad.ee/exhibitions_post/viru-jaagupi-haridusseltsi-kool/.

Pruus, Eliisebeth (2023). Viru ja Järva kreisi viinavabrikute tabel. [Tabel]. Google Sheets.

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1WPIL-89sXVvaX96AphVh-dP9MqBcHk7NBUfo740q5cTU/edit?usp=sharing>.

Rahvusarhiivi Kinnistute register. <https://www.ra.ee/apps/kinnistud/>.

Russian Estonia. Ульев Александр Алексеевич.

http://russianestonia.eu/index.php?title=%D0%A3%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87.

Tapa Muuseum. Kurge mõis (Kurküll).

<https://www.tapamuuseum.ee/muistised/moisad-tapa-vallas/kurge-mois/>

Türi Vallavalitsus. Säreveere alevik. <https://www.tyri.ee/turi-linn2>.

Vikipeedia. Peterburi tsiviilinseneride instituut.

https://et.wikipedia.org/wiki/Peterburi_tsiviilinseneride_instituut.

Veebisõnastikud

[EKSS] „Eesti keele seletav sõnaraamat” 2009. Ajam.

<https://www.eki.ee/dict/ekss/index.cgi?Q=ajam>.

[EVS] Eesti-vene sõnaraamat. Viinavabrik.

<https://www.eki.ee/dict/evs/index.cgi?Q=viinavabrik&F=M&C06=et>.

[IES] Inglise-eesti masintõlkesõnastik. Wort.

<https://www.eki.ee/dict/ies/index.cgi?Q=wort&F=M&C06=et>.

“Acid egg.” Merriam-Webster.com Dictionary, Merriam-Webster,

<https://www.merriam-webster.com/dictionary/acid%20egg> Accessed 29 May. 2023.

“Monte-jus.” Merriam-Webster.com Dictionary, Merriam-Webster,

<https://www.merriam-webster.com/dictionary/monte-jus> Accessed 29 May. 2023.

Filosoft Inglise-eesti sõnastik. Mash.

https://www.filosoft.ee/dict_enet/dict_enet.cgi?word=mash

Селивановский, М. И. и Δ Менделеев, Дмитрий Иванович (1890–1907). Контрольный спиртоизмеряющий снаряд. Энциклопедический Словарь Ф.А.Брокгауза и И.А.Ефрона.

<http://www.vehi.net/brokgauz/index.html>.

KIRJANDUS

Perioodika

Gustavson, Heino (02.12.1980), Moe – Rakvere rajooni piiritustööstuse minevikust. *Punane Täht*, nr 141.

Gustavson, Heino (20.01.1981), Kaarma – Rakvere rajooni piiritustööstuse minevikust. *Punane Täht*, nr 8.

Gustavson, Heino (29.08.1986), Piimaköök? Viinaköök? *Sirp ja Vasar*, nr 35.

Kirss, Odette (10.04.2014). Arhitekt ja ehitusmeister Ferdinand Modi 175. *Virumaa Teataja*, nr. 70.

Maiste, Juhan (1982), Tööstusotstarbelised ehitised Eesti mõisaarhitektuuris. *Ehitus ja Arhitektuur*, nr 2.

Orro, Oliver (2021). Tsaariaeg. Rakvere arhitekt Friedrich Ferdinand Modi. *Pööning*, nr 1 (24).

Tammaru, Mirje. (25.02. 2020). Mis on saanud mõisa viinaköökidest, mis tõid omal ajal rikkuse majja? *Maaleht: Targu Talita*, 25. veebruar.

Raamatud

Eesti ajalugu IV: Põhjasõjast pärisorjuse kaotamiseni, peatoim Sulev Vahtre, Õpetatud Eesti Selts. Tartu: Ilmamaa 2003.

Eesti ajalugu V: Pärisorjuse kaotamisest Vabadussõjani, peatoim Sulev Vahtre, Õpetatud Eesti Selts. Tartu. Ilmamaa 2010.

Eller, Mart-Ivo (peatoim., 1996). *EKABL: Eesti kunsti ja arhitektuuri biograafiline leksikon*. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus.

Hein, Ants (1996). *Palmse = Palms: ein Herrenhof in Estland*. Tallinn: Hattorpe.

Hein, Ants (2003). *Eesti mõisaarhitektuur: historitsismist juugendini. Gutsarchitektur in Estland: vom Historismus bis zum Jugendstil*. Tallinn: Hattorpe.

Ants Hein (2011). *Sagadi mõis – Sagadi, a Country Manor in Estonia*. Tallinn: Hattorpe.

Ibius, Otu. (1977). *Ühe tööstusharu ajaloost*. Tallinn: Eesti Raamat.

Kirsilo, Viktor (koost) (1973). *Eesti Piiritustööstuse Muuseum*. Tallinn: Valgus.

Linkgreim, Vilhelm (1894). *Tegeline juhataja Wiinapõletamises: Kõigeuuema teaduste waral, praeguse aeakohaselt ja tarwitust mööda*. Tallinn: H. Mathiesen.

Rannu, Arnold (2015). *Mälestusi Lehtse-Kurge Piiritustehasest*. Viljat, Rene (toim). Paide: Kuma Print.

Reppo, Kersti ja Rebane, Malle (koost., 2008). *Saksa-Eesti Ajaloosõnaraamat*. Tallinn: Avita.

Rosenberg, Tiit (1994). *Eesti mõisad*. Oja, Tiiu (toim). Tallinn: Olion.

Ross, Heino (2014). *Viina põletamine*. Tõrva: Väike-Viru.

Tiivel, Toomas. (2009). *Viinad ja peenemad napsid*. Tartu: Hermes.

Балтийско-эстонское общество винокуров (1910). *Адресная книга всех винокуренных заводов в Российской империи*. Юрьев: Типография Эдуард Бергман.

Teadustööd

Tammaru, Mirje (2022). Viinavabrik kui hoonetüüp Eesti mõisamaastikul. Põhja-Eesti viinavabrikute minevik, olevik ja tulevik, magistritöö, juhendaja: Riin Alatalu (Tallinn: Eesti Kunstiakadeemia).

LISAD

Lisa 1. Mõisate asendiplaanid

1. Palmse mõisa plaan 1753. aastal – RA, EAA 1690.1.34



Gustav Friedrich von der Phalen (1730–1790). *Plan der Hoflage von dem Gute Palms* (1753) – RA, EAA 1690.1.34. Plaan. Mõõtkava 1:305.



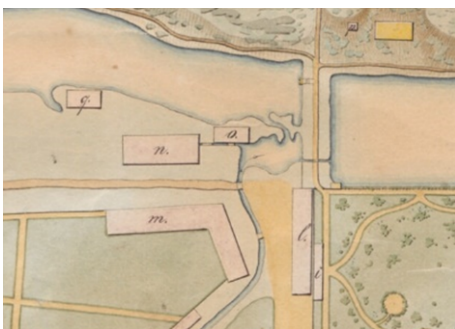
Detail 1753. aasta plaanist – RA, EAA 1690.1.34.

1753. aasta plaanil on kujutatud: **I. Die Brantweins Küche** (viinaköök), mis asub **H. Brauhaus** (pruulikoja) juures. Neist jookseb läbi veekanal ning mõlemad hooned asuvad veekogude ligiduses.

2. Palmse mõisa plaan 1840. aastal – RA, EAA.1690.1.36



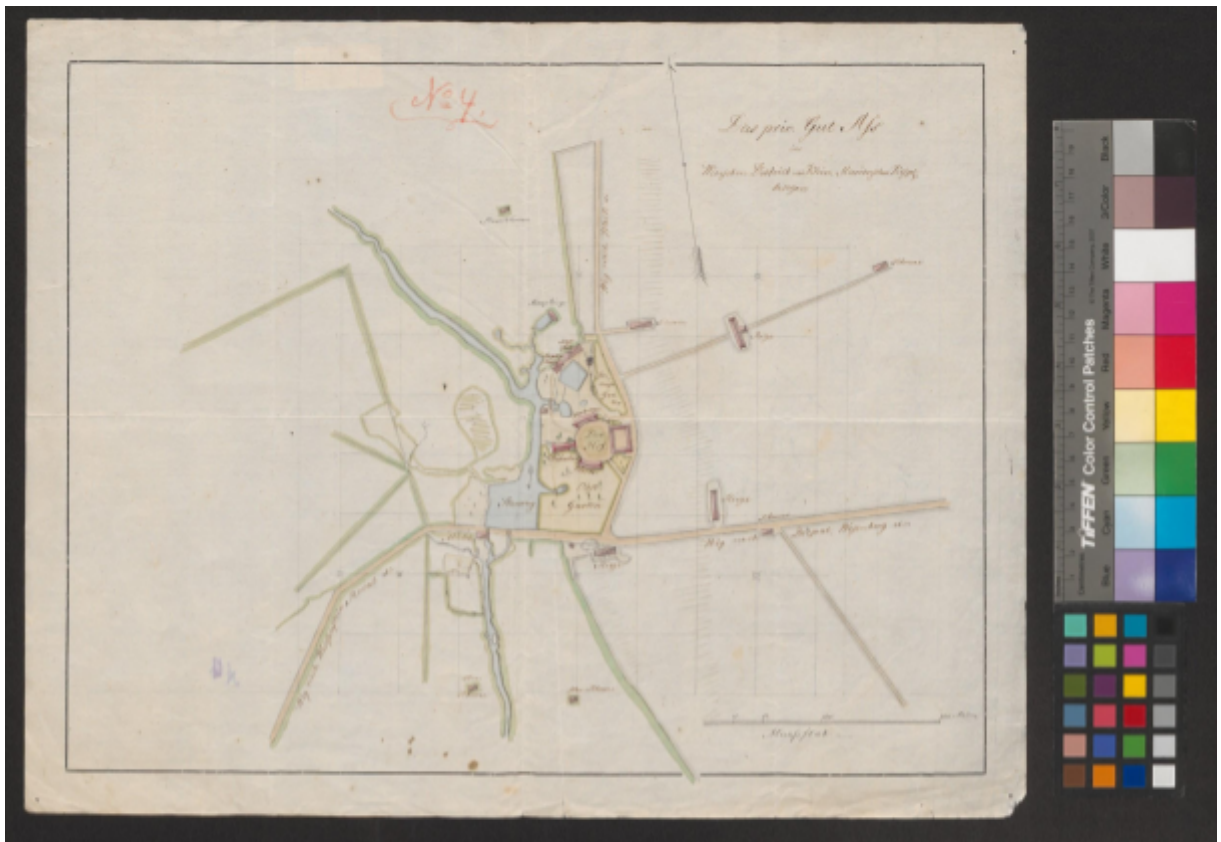
Peter von der Pahlen. Plan des Hofes Palms im Jahre 1840. RA, EAA.1690.1.36. Plaan. Mõõtkava 1:1990.



Detail 1840. aasta plaanist.
RA, EAA.1690.1.36.

1840. aasta plaanil on kujutatud: **M. Mastochsenstall** (nuumhärjatal) ja **N. Brantweinsküche** (viinaköök), mis asub **O. Brauküche** (pruulikoja) juures. Neist jookseb läbi veekanal ning mõlemad hooned asuvad Palmse tiikide ligiduses.

3. Kiltsi mõisa plaan 1828. aastal– RA, EAA.854.4.469 leht 4



Kiltzi mõisa plaan (1828). Plaan. Mõõtkava: 1 :4200, 1 toll on 50 sülda. RA, EAA.854.4.469 leht 4.



Detail 1828. aasta plaanist. RA, EAA.854.4.469 leht 4.

1828. aasta plaanil on kujutatud: Viinakööki (*Brande Küche*), millest vasakul asub nuumhäregade tall (*Maststall*). Viinaköök sai oma vee Pölsamaa jõest, Kiltzi veski paisjärvest ning rajatud tiikidest. Hoone oli ühendatud vee kanaliga, mille ees oli paar väiksemat tiiki.

Lisa 2. Tabel „Eestimaa kubermangu Viru ja Järva kreisi viinavabrikud”

Bakalaureusetöö raames koostati „Eestimaa kubermangu Viru ja Järva kreisi viinavabrikud” (2023)²⁵⁷ tabel, mis koondab teabe mõisates asunud viinaköökide ja -vabrikute kohta. Tabelis kajastuvad andmed on oluliseks informatsiooniks ülevaate, järelduste ja kokkuvõtete tegemiseks. Allikatena on kasutatud Balti-Eesti Piiritusetootjate Seltsi „Kõigi Vene impeeriumi piiritusetehaste aadressiraamatut” (1910), „Eesti mõisaportaali”, Muinsuskaitse Kultuurimälestiste registrit ning Rahvusarhiivi.

Viinavabrikute tabel on jaotatud nelja teema vahel, mis omakorda jaotuvad alateemadeks. Välja on toodud: ajalooline kuuluvus, mõisa nimi, viimane omanik, ehitusaeg, ehitusstiil, meister, materjal, seisukord ning leitud allikad. Tabel kajastab aastatel 2020–2023 mõisate viinavabrikute kohta kogutud andmeid, mis on vormistatud ka Google Sheets tabelina.

²⁵⁷ Pruus, Eliisebeth (2023). *Viinavabrikute tabel Viru ja Järva kreis* [Tabel]. Google Sheets. Vaata: <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1WPIL-89sXVaX96APhVh-dP9MqBcHk7NBUfo740q5cTU/edit?usp=sharing> (05.04.2023)

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina, Eliisebeth Pruus,

1. annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) minu loodud teose „Viinaköögist viinavabrikuks. Eestimaa kubermangu Viru ja Järva kreisi mõisate piirituse tootmishoonete näidetel“, mille juhendajad on Anu Ormisson-Lahe ja Elis Pärn, reprodutseerimiseks eesmärgiga seda säilitada, sealhulgas lisada digitaalarhiivi DSpace kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
2. Annan Tartu Ülikoolile loa teha punktis 1 nimetatud teos üldsusele kättesaadavaks Tartu Ülikooli veebikeskkonna, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace kaudu Creative Commons'i litsentsiga CC BY NC ND 4.0, mis lubab autorile viidates teost reprodutseerida, levitada ja üldsusele suunata ning keelab luua tuletatud teost ja kasutada teost ärieesmärgil, kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
3. Olen teadlik, et punktides 1 ja 2 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
4. Kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei riku ma teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse õigusaktidest tulenevaid õigusi.

Eliisebeth Pruus

05.06.2023