

TARTU ÜLIKOOL
HUMANITAARTEADUSTE JA KUNSTIDE VALDKOND
AJALOO JA ARHEOLOOGIA INSTITUUT
ÜLDAJALOO OSAKOND

Oskar Kobar

Eesti veinitööstus aastatel 1919–1940

Bakalaureusetöö

Juhendaja: Ago Pajur, PhD

Tartu 2024

Sisukord

Sissejuhatus	3
Veini tarbimine ja valmistamine Eestis enne omariikluse loomist	6
Eesti veinitööstus omariikluse aastail	12
Veinitööstuse konkurendid	18
Suuremad veinitehased	23
Tartu Aiavilja Ühisuse veinitehas	23
ETK Põltsamaa veinitehas	26
Luscher ja Matieseni veinitehas	28
Kokkuvõte	31
Allikad ja kirjandus	34
Allikad	34
Kirjandus	34
Periodika	36
Interneti allikas	37
Summary	38

Sissejuhatus

Eesti ei ole tuntud veini joomise ega ka selle tootmise poolest. Alkohoolsetest jookidest tarbitakse Eestis eelkõige õlut ja viina ning siin toodetud veini on käsitletud pigem odava asendusena veiniriikide veinidele. Seda seetõttu, et veinide kuldstandardiks on läbi aegade loetud viinamarjaveini, mis hoiab oma tiitlit siiani, ent Eesti kliima ei ole olnud sobilik viinamarjade kasvatamiseks. Nüüd on uued viinamarjasordid toonud siiski ka Eestisse võimalused viinamarjaveiniga katsetamiseks.

Palju pikemalt on Eestis valmistatud aga marja- ja puuviljaveini, mille tegu sai laialdasemalt alguse 19. sajandi lõpus. Vastloodud vabariigis kasvas sellest juba tööstus, mis suutis täita peaaegu kogu kohaliku turu ja aitas riigil säästa valuutat, mis oleks muidu välismaale läinud. Teadaolevalt rajati esimene veinitehas Eestisse 1919. aastal ehk alles peale iseseisvumist. Sellele eelnenud ajast ei olnud autoril võimalik terviklikku pilti saada, mistõttu on uurimistöo alguspunkt seatud just 1919. aastasse. Töö lõpp-punktiks on 1940. aasta, mil katkes Eesti omariiklus. Peale seda leidsid veinitehased ennast olukorrast, kus ettevõtted natsionaliseeriti ning mitmel juhul tehased ka suleti.

Töö eesmärk on uurida Eesti veinitööstust aastatel 1919–1940. Tegemist on seni väga vähe uuritud teemaga, mistõttu on oluline anda ülevaade, mida Eesti veinitööstus endast kujutas, kuidas see tekkis ja arenes, millest ja kuidas veini valmistati, kui palju veini toodeti ja millised olid tööstuse peamised probleemid. Sellest tulenevalt on püstitatud järgmised uurimisküsimused:

- 1) Millised olid eeldused Eesti veinitööstuse tekkeks ja arenguks?
- 2) Kuidas toimis Eesti veinitööstus aastatel 1919–1940?
- 3) Mis mõjutas Eesti veinitööstuse käekäiku?
- 4) Milline oli Eesti suuremate veinitehaste profiil (algusaeg, tegevusalad, omanikud jms)?

Töös loetakse veinitehasteks ettevõtteid, mis olid aktsiisikohuslased ehk olid ennast ametlikult veinitehaseks registreerinud. Kuna Eesti seadusandlus ei seadnud 1935. aastani tehastele minimaalset tootmismäära, ei peeta seda ka siin töös tehaste defineerimisel otstarbekaks.

Eesti veinitööstust on kõige põhjalikumalt käsitlenud Otu (Otto) Ibius, kelle käsikirjad on hoiul Tartu Ülikooli raamatukogus. Oma mahukas uurimuses “Alkoholi ja alkohoolsete jookide

tootmise ajalugu Eestis”¹ andis Ibius ülevaate ka veinitehastest. Ülevaade on esitatud aga piiratud allikabaasi ja osaliselt kontrollimata järeldest põhjal.

Ajakirjanik Vello Lään huvitus oma raamatus² esmajoones 1990. aastate veinitööstuse seisukorrast ja tulevikuperspektiividest. Ta külastas koos veinikriitikust kolleegi Kalev Keskülaga kodumaiseid veinitehaseid ning vestles tehase juhtide ja personaliga. Tegemist on huvitava sissevaatega veinitehaste hetkeolukorda ning põgusalt ka minevikku ja tulevikku, kuid selle akadeemiline väärtus on tagasihoidlik.

Koduse veinivalmistamise uurimisele keskendunud Triin Heinsoo andis oma töös ülevaate veinitööstuse ja koduveini valmistamise sotsiaal-majanduslikest mõjuteguritest.³ Juba 1925. aastal analüüsis Eesti veinitehaste veine Erni Labi⁴, kes farmaatsiaalases doktoriväitekirjas uuris veinide keemilist koostist ja hindas nende kasutamise sobivust farmaatsiatööstuses. Töö andis hea ülevaate sellel ajal valmistatud veinidest.

Käesolevas bakalaureusetöös on kasutatud ka Inna Põltsam-Jürjo väga ülevaatlikku uurimust kesk- ja varauusaegse joogikultuuri kohta⁵ ning Anneli Banneri ülevaadet Eesti aiakultuuri (veinitehaste tegevuse eelduseks oli aiandus – viljapuude ja marjapõõsaste ulatuslik kasvatamine) ajaloost⁶.

Töö peamisteks allikateks on Rahvusrhiivis säilitatavad dokumendid, ennekõike Aktsiisivalitsuse ja Majandusministeeriumi fondid.⁷ Käesoleva töö seisukohast pakuvad suurimat huvi nendes fondides sisalduv kohalike aktsiisiametnike ja veinitehaste suhtlus aktsiisi keskvalitsusega. Säilinud kirjavahetus annab hea ülevaate tehaste probleemidest.

Kuna Aktsiisivalitsus vastutas kuni 1930. aastani alkoholitööstuse eest, siis sisaldab selle fond ka terviklikku ja ülevaatlikku statistikat veinitehaste arvu ja toodangu kohta. 1930. aastal liideti Aktsiisivalitus koos teiste maksuasutustega Maksude Valitsuseks ja sealt edasi ei ole tehaste spetsiifilist statistikat õnnestunud leida. Üldise ülevaate saamiseks on kasutatud Riigi Statistika Keskbüroo toimetisi, sh statistikakogumikku Eesti arvudes 1920–1935.

¹ O. Ibius, Alkoholi ja alkohoolsete jookide tootmise ajalugu Eestis. III, Tartu, 1959. Tartu Ülikooli raamatukogu. Otu Ibiuse isikufond 127, säilik 78.

² V. Lään, Eestimaine purpur ja kuld, Tartu 1998.

³ T. Heinsoo, Koduveini valmistamine ja selle sotsiaal-majanduslikud mõjutegurid 1920.-1930. aastate Eesti Vabariigis, Tartu 2013.

⁴ E. Labi, Eesti marja- ja puuviljaveinid, Tartu 1926.

⁵ I. Põltsam-Jürjo, Viin, vein ja vesi. Joogikultuur Eestis kesk- ja varauusajal, Tallinn, Argo, 2020.

⁶ A. Banner, Eesti aia ajalugu, Tallinn, Hea Lugu, 2019.

⁷ RA, ERA.844 – Aktsiisivalitsus; RA, ERA.969 – Majandusministeerium.

Perioodikast on kasutatud peamiselt Sakala, Päevalehe, Postimehe, Ühistegeliste Uudiste, Sõnumed ja Kaja artikleid. Just need väljaanded kirjutasid veinidest kõige rohkem. Artiklitest leiab päevakajalisi probleeme, ülevaateid veinitehastest ning intervjuusid veinitehaste ja vastutavate ametnikega. Perioodika aitab arhiivimaterjali toel luua temast terviklikuma pildi.

Töö jaguneb neljaks peatükiks. Esimene peatükk annab sissejuhatavalt ülevaate veini ajaloost enne Eesti omariikluse algus. Teine keskendub Eesti veinitööstuse uurimisele aastail 1919–1940 ning kolmas annab ülevaate veinitööstuse suurematest konkurentidest . Neljandas peatükis käsitletakse kolme veinitehasest, milleks on Tartu Aiavilja Ühisuse, Eesti Tarvitajateühisuste Keskühisuse (ETK) ning Luscher ja Matieseni veinitehased. Need tehased osutusid valituks mitmel põhjusel. Tartu Aiavilja Ühisuse veinitehas oli esimene Eestis asutatud suurem veinitootmisega tegelenud ettevõtte. ETK Põltsamaa veinitehasest kujunes kõige pikema ajalooga Eesti ettevõtte, mis lõpetas tootmise alles 2023. aastal, kusjuures oli tegemist riigi ühe suurema veinitehasega. Luscher ja Matieseni tehas oli aga omal ajal Eesti suurim veinitootja, mille kaubamärk elab edasi tänapäevalgi.

Veini tarbimine ja valmistamine Eestis enne omariikluse loomist

Ei ole teada, millal vein Eestisse jõudis. Põhjamaa ülikud tarbisid seda juba viikingiajal ehk teoreetiliselt võis see juba siis jõuda ka Eesti kohaliku eliidi pidulauale⁸. Siiski oli enne 13. sajandit tegemist Eesti aladel pigem harulduse ja maitselt võõra joogiga⁹.

Koos ristiusu ja uue eliidiga kinnistas enda kohalolu Eesti aladel ka vein. Ristiusk võttis üle Vahemere-äärse tsivilisatsiooni alustalad: leiva, veini ja õli ning rakendas need oma õpetuse teenistusse. Euroopas said need uue usu sümboliteks ja levisid kloostrite abiga üle kogu mandri. Põhja-Euroopas, sh Eestis, kus viinamarjavein oli raskesti kättesaadav ja kallid, oldi valmis tegema mööndusi ja lubati vein asendada õllega. Vein jäi siiski n-ö mõõdupuuks ja läbi selle kirjeldati kohalikke jooke. Kindlasti oli oma mõju ka uuel eliidil, kes pärines maadest, kus oli pikem veini tarvitamise traditsioon.¹⁰

Arvestades veini kõrget hinda, tülikat transporti ja piiratud tarbijaskonda, on üllatav, kui laias valikus veini Liivimaale toodi. Veinisordid olid ebamäärased ja neid liigitati pigem päritolukoha kui viinamarja järgi. Kolm levinumat veinisorti olid reinvein, romenii ja malvasiir. Kõige populaarsemaks sai Liivimaal reinvein, mis oli valmistatud Reini kesk- ja alamjooksul, Moseli ja Elsassi piirkonnas kasvatatud viinamarjadest. Üldjuhul oli tegemist valge veiniga ja seda leidis tihti keskaegsetel pidulaudadel. Romenii pärines enamasti Itaaliast või Hispaaniast ja oli reinveiniga enam-vähem samas hinnaklassis. Malvasiir oli võrreldes reinveini ja romeniiga kallim. See oli punane vein, mis pärines enamasti Kreekast või Hispaaniast, aga malvasiiri nime võidi kasutada ka teiste raskete ja magusate lõunamaa veinide puhul. Tegemist ei olnud lauaveiniga, vaid peene ja hõrgu delikatessiga, mida kasutati tihti kingitusena kõrgetele külalistele.

Veini toodi Liivimaale peamiselt Kölnist ja Lübeckist. Initsiatiiv veini sisseveoks tulenes pigem Kölni kui kohalikelt kaupmeestelt. Tallinn jäi veinikaupmeestele aga siiski kõrvalise tähtsusega ärikohtaks ja vein jäi ka keskajal eliidi joogiks, kes samuti seda vaid väheses koguses endale lubada sai.¹¹

Varauusajal arenes veinitundmine ja mitmekesisus valik. Varasemalt tuntud veinid taandusid ja nende asemel hakati sisse tooma uusi. Kuigi veinide nimetused täpsustusid, jäid kasutusele

⁸ M. Mägi, Viikingiaegne Eesti. Maa asjad ja inimesed ajastu risttuules, Tallinn, Argo, 2017, lk 318.

⁹ I. Põltsam-Jürjo, Viin, vein ja vesi. Joogikultuur Eestis kesk- ja varauusajal, Tallinn, Argo, 2020, lk 78-80.

¹⁰ Samas, lk 77-87.

¹¹ Samas, lk 82-85.

ka piirkonnanimed, nagu prantsuse või hispaania vein. 17. sajandil moodustas vein Tallinnas soola ja heeringa järel väärtuselt kolmanda sisseveoartikli¹². Kuna aga märkimisväärne osa veinist saadeti edasi Venemaale, siis on keeruline hinnata, kui palju sellest kohalikule turule jäi.

18. sajandil saavutasid prantsuse veinid veiniturul suure ülekaalu. Veinid jäid siiski ka varauusajal jätkuvalt luksuskaubaks, mis jõudis vaid eliidi lauale ja mida tarbiti piiratud koguses ja valikus.¹³

Viinamarjaveini valmistamine on Eestis levinud alles viimastel kümnenditel ja varasemast ajast vastavad teated puuduvad. Siiski jõudis viinamarjade kasvatamine juba keskajal Eesti aladele väga lähedale. Nimelt asuti Kuramaal viinamarju kasvatama 15. sajandil¹⁴ ning piirkond reklaamib end tänapäevalgi kui kõige põhjapoolsem viinamarjakasvatuspriirkond. Euroopa põhjapiirkondades valmistatud viinamarjavein oli aga kehva kvaliteediga ja meeldivama maitse saavutamiseks segati seda vee või puuviljaveiniga.¹⁵

Puuviljaveini valmistamiseks on meie kliima sobilikum ja seetõttu on sellel ka pikem traditsioon. Ei ole välistatud, et Eestis osati juba muinasajal puuvilja- ja marjamahlast jooki kääritada, kuid 13. sajandi vallutused ilmselt peatasid selle teoreetiliselt võimaliku traditsiooni. Mingil määral võib esimeseks veini kohapeal valmistamiseks või õigemini ümbertöötlemiseks pidada keskajal laialt levinud vürtsveini valmistamist, mille puhul parandati veini maitseomadusi vürtside lisamisega.

Veini täielikult kohapeal valmistamisest ehk kääritamisest saab rääkida alles pärast viljapuuaedade rajamist. Kloostrites, linnades ja mõisates algas viljapuuaedade rajamine juba 13. sajandil, saades suurema hoo sisse hiljemalt 15. sajandil. Ei ole teada, kuidas veini valmistati, kuid ilmselt järgiti valmistamisel saksapäraseid traditsioone. Näiteks valmistati Švaabimaal magusat veini kuivatatud pirnidest, samas kui Baierimaal korjati õunad puult pooltoorelt ja lasti neil päikese käes kuivada, misjärel tehti need mahlaks ja kääritati vaatides. 1438. aasta Tallinna pruulijate skraa lubas õuna- ja kirsiveini valmistada ja müüa vaid

¹² Kung, Enn, „Kaubad“ Tallinna ajalugu. II, 1561-1710, koost. L. Kõiv, T. Kala, Tallinn, Tallinna Linnaarhiiv, 2020, lk 128.

¹³ I. Põltsam-Jürjo, Viin, vein ja vesi. Joogikultuur Eestis kesk- ja varauusajal, Tallinn, Argo, 2020, lk 86-88.

¹⁴ G. Vēsmins, S. Ruisa, G. Lācis, Grape genetic resources and breeding in Latvia, Acta Horticulturae, (1139), 2016, lk 117.

¹⁵ I. Põltsam-Jürjo, Viin, vein ja vesi. Joogikultuur Eestis kesk- ja varauusajal, Tallinn, Argo, 2020, lk 77-78.

sakslastel ning Eestist leidub teated vaid puuviljaveinidest. Marjaveini kas ei valmistatud või tehti seda üksnes koduseks tarbimiseks.¹⁶

Teadaolevalt ilmus esimene eestikeelne veini – punasesõstraveini – valmistamise õpetus 1781. aastal trükitud kokaraamatus, mille autoriks oli Christina Warg¹⁷. Warg töötas pikka aega Stockholmis aadliperekonnas majapidajana ja tema kokaraamat avaldati Rootsis 1755. aastal. Enne eesti keelde tõlkimist ilmus see veel saksa ja taani keeles¹⁸. Arvestades raamatu levikut ja rahva ligipääsu marjadele, millest veini valmistada, oli see suunatud ilmselt mõisates teenivatele eestlastest kokkadele¹⁹.

19. sajandi teises pooles hakkas levima talude päriseksostmine. Uus omanikusuhe muutis talupoegade mõtlemist ja peremehed hakkasid mõtlema rohkem tulevikule ning koha parandamisele. Muude uuenduste kõrvalt hakati rajama ka aedasid. Taluaia rajamist alustatigi tavaliselt viljapuuadade rajamisega, kuna need nõudsid vähem hoolt.²⁰

Järgmise veini valmistamise õpetuse ilmumise ajaks olid viljapuuaiad ja marjapõõsad Eesti aedades laiemalt levinud ja see oli ilmselt mõeldud juba talupoegadele. See ilmus 102 aastat hiljem, 1883. aastal Mai Reivelti raamatus²¹. Tegemist tundub olevat Wargi retsepti täiendusega, kus on veinivalmistamise protsess põhjalikumalt lahti kirjutatud ja lisatud ka osiste kogused. Mai Reivelti kohta ei ole palju teada, kuid 19. sajandi lõpus andis ta välja mitu kokaraamatut ja üritas luua ka eestikeelest köögisõnavara²².

Samal ajal hakkasid veini valmistamise õpetused levima ka ajalehtedes. Näiteks õpetati Sakalas 1881. aastal sõstraveini²³, Oma Maas 1886. aastal mustikaveini²⁴ ja Postimehes 1888. aastal õunaveini valmistamist²⁵. Veinivalmistamist põhjendati marjade külluse ja lisaväärtuse loomisega.

¹⁶ Samas, lk 94-95.

¹⁷ C. Warg, Sootra marja viin, Köki ja Kokka Ramat, mis Rootsi kelest Eesti-ma Kele üllespandud on, (tõlkinud Johann Lithander), Tallinn, A.H.Lindfors, 1781, lk 656-657.

¹⁸ U. Sildre, Kasuline kokaraamat, Tallinn, Eesti Rahvusraamatukogu, 2007, lk 13.

¹⁹ A. Viires, „Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatena“, Kultuur ja traditsioon. Tartu, Greif, 2001, lk 257.

²⁰ A. Banner, Eesti aia ajalugu, Tallinn, Hea Lugu, 2019, lk 142-146.

²¹ M. Reivelt, Nr. 371 Punase sõstra (ribes rubrum) viin, Söökide valmistamise õpetus kõikidele Eesti perenaestele ja neile, kes nendeks tahavad saada, Viljandi, F. Feldt, 1883, lk 117-118.

²² U. Sildre, Kasuline kokaraamat, Tallinn, Eesti Rahvusraamatukogu, 2007, lk 36.

²³ J. Kõrv. Kuidas sõstra-marjadest joodavat viina (ehk veini) tehakse. Sakala lisaleht, 08.08.1881.

²⁴ Mustika viina tegemisest. Oma Maa:, nr 5, 31.07.1886, lk 167-168.

²⁵ Õunaviin. Postimees, nr 99, 1.09.1888, lk 3.

19. sajandil jõudis eesti keelde saksa keelest laenatuna sõna „vein”²⁶. Varem nimetati veini viinaks, mis oli samuti laen germaani tüvest, mis omakorda tuli ladina keelsest sõnast *vinum*²⁷. Uue sõna vajadus näitas ilmselt veini ja viina tarvitamise kasvu ja vajadust neid omavahel eristada.

Sajandivahetusel jõudsid õpetustesse ka veini valmistamiseks vajalikud spetsiifilised abivahendid: kääritustoru, kummivoolik ja käärimispuudel.²⁸ Võib järeldada, et 20. sajandi algul olid teadmised veinist ja selle valmistamisest juba laialt levinud.

Marja- ja puuviljaveinide tööstuslik tootmine sai Labi sõnul Venemaal alguse 19. sajandi teises pooles ja hakkas kiiremini arenema sajandivahetusel²⁹. Venemaal olevat enne esimest maailmasõda tekkinud isegi veini üleproduksioon, mistõttu Lõuna-Venemaa viinamarjaistandustest tulnud vein oli odavam kui marja- ja puuviljavein³⁰, mis oli ilmselt lähemalt tulnud.

Eesti iseseisvusaja eelsete veinitehaste kohta on info puudulik. Kuna veneaegse aktsiisivalituse arhiiv evakueeriti või hävitati, siis puudus vastloodud Eesti riigil täielik ülevaade isegi sellest, mitu viinavabrikut riigis tegutses, rääkimata teistest aktsiisi alla kuulunud tehastest³¹.

Ibiuse sõnul töötas esimene Eesti alal asunud veinitehas Erastveres aastatel 1889–1901. Tehas oli aktsiisivalitsuses registreeritud ja maksis aastas viis rubla patendimaksu³². Rohkem infot selle kohta ei õnnestunud autoril leida.

Lisaks leidub sajandivahetuse ajalehtedes mitmeid teateid loa saamisest veinitööstuse loomiseks³³. 1904. aastal ilmunud artiklis, mis andis ülevaate puuviljaveini valmistamisest ja kasulikkusest, ei leidnud aga märkimist ükski Eesti pinnal tegutsev veinitehas, ehkki on mainitud mitmeid veini valmistamiseks loa saanud Läti ettevõtteid³⁴.

1914. aastal ilmus ajakirjanduses mitmeid lühisõnumeid veinitehaste kohta. Näiteks palus kohalik karskusliikumine Varblas veinitehase koos kõrtsidega kinni panna³⁵. Aiatööllehes jagati

²⁶ Eesti Etümoloogiasõnaraamat, Tallinn, Eesti Keele Instituut, 2012, lk 597.

²⁷ Samas, lk 603.

²⁸ T. Heinsoo, Koduveini valmistamine ja selle sotsiaal-majanduslikud mõjutegurid 1920.-1930. aastate Eesti Vabariigis, Tartu, 2013, lk 17.

²⁹ E. Labi, Eesti marja- ja puuviljaveinid, Tartu 1926, lk 6-7.

³⁰ Kodumaa veinid, Kaja, nr. 285, 6.12.1931, lk 6.

³¹ RA, ERA.844.1.28, Ülevaade Aktsiisivalitsuse tegevuse üle 1919.a.

³² O. Ibus, Alkoholi ja alkoholsete jookide tootmise ajalugu Eestis II köide, 1959, lk 615.

³³ Kodumaalt. Postimees, nr. 126, 2. november 1889, lk 1 ja Eestimaalt, Sakala, nr. 45, 9.11.1889, lk 3.

³⁴ Puuviljaveini valmistamine meie kodumaal, Uus Aeg, 6.07.1904, lk 1.

³⁵ Karskusliikumine, Sakala, nr. 40, 3.04.1914, lk 3.

soovitusi mustsõstramarjade realiseerimise kohta ja toodi välja, et suvel on värskaid marju võimalik vaid veinivabrikutele pakkuda³⁶, mis jätab mulje, et neid vabrikuid leidis omajagu. Ilmselt oli tegemist siiski väikeste tegijatega, kes valmistasid veini peamiselt endale ja lähiringkonnale. Ka Erni Labi sõnul olid Eestis enne iseseisvumist vaid mõned üksikud ajutised tehased³⁷.

Pausi tekitas veiniproduktides esimene maailmasõda, mil keeluseadus ja suhkru puudumine veinivalmistamise sooku jätsid³⁸. Esimese maailmasõja ajal kehtestati Vene keisririigis täielik piiritusjookide müümise keeld. Esialgu kehtis keeld ainult mobilisatsiooni ajal, kuid pikendati siis sõja lõpuni. Mobilisatsiooni ajaks keelati ka õlle ja veini müük, kuid juba kuu aega hiljem keeld nendele tühistati. 27. septembril 1914. aastal anti õigus veini- ja õllemüüki keelata kohalikele valla täiskogudele ja linnavolikogudele.³⁹ Kuna õlle ja viina müük oli juba varasemalt keelustatud (õlle müük keelati Balti kubermangudes sõja lõpuni 25. augustil 1914. aastal), jäi siinsetele kohalikele omavalitsustele tegelikkuses õigus piirata vaid veini müüki.⁴⁰ Veinile sellise erisuse tegemine annab märku, et ilmselt ei olnud veini tarvitajaskond kuigi suur. Kohalikud karskusseltsid ja ajakirjandus asusidki omavalitsustelt müügikohtade sulgemist paluma.⁴¹ Näiteks palus kohalik karskusliikumine Vastsemõisast kohaliku veinitehase kinni panna⁴². 1915. aastal astus alkoholi loata müügi tõttu Pärnu rahukohtu ette Kärü apteeker. Alkoholi pärines apteekri enda vabrikust, kus ta kodumaistest marjadest suurel hulgal veine valmistas⁴³. Karskuseseltside 1915. aasta jaanuari kuukirjas teati, et joogikohti on suletud 154 vallas⁴⁴. Lisati, et nendeni andmed pole täielikud ehk tegelik number võib olla suurem. 1915. aasta kevadel keelati Baltimaades igasuguste alkoholsete jookide müük.⁴⁵ Keeluseaduse ajal suurenes salajane piirituse ja õlle valmistamine⁴⁶, ent salajase veini kohta allikates märkusi pole, mistõttu võib järeldada, et ilmselt polnud see nii levinud.

Suhkrupuudus jõudis Eestisse 1915. aasta keskel. Ajakirjanduses toodi selle põhjuseks Venemaal suurenenud suhkru tarbimine, millest osa põhjustas sõjavägi. Teise suure põhjusena nimetati alkoholimüügikohtade kinnipanekut, mistõttu suurenes magusate toiduainete ja

³⁶ Musta sõstra põdsaste rutulisest rohkendamisest, Aiatööleht:, 7.05.1914, lk 3.

³⁷ E. Labi, Eesti marja- ja puuviljaveinid, Tartu 1926, lk 6-7.

³⁸ Samas, lk 6-7.

³⁹ O. Ibius, Alkoholikaubandus Eestis viinamonopoli ajal (1900–1918.a.), 1971, lk 190-193.

⁴⁰ Samas, lk 190-193.

⁴¹ Samas, lk 190-193.

⁴² Kodumaalt, Sakala, nr. 13, 1.12.1914, lk 3.

⁴³ Kohtukoda, Päevaleht, nr. 58, 12.03.1915, lk 3.

⁴⁴ J. Rosental, Joogikohtade kinnipanemise otsused, Karskuseleht, nr. 1-2, 1915, lk 31.

⁴⁵ O. Ibius, Alkoholikaubandus Eestis viinamonopoli ajal (1900–1918.a.), 1971, lk 193.

⁴⁶ Samas, lk 203-210.

alkoholita jookide tootmine.⁴⁷ Ilmselt viitas artikli autor sellele, et alkoholi puudumise tõttu hakkasid inimesed muidu alkoholi peale kulunud raha mujal kulutama. Põhilisteks alternatiivideks olid ilmselt suhkruga joogid ja maiustused. Puuduse tõttu kerkis ka suhkru hind, mis pani ärimehed suhkrut kokku ostma, et see hiljem veel kõrgema hinnaga maha müüa. Selle tasakaalustamiseks seati suhkru hinnale ülempiir, kuid see oli liiga kõrge ja ei leevendanud olukorda.⁴⁸

Saksa okupatsiooni ajal alkoholimüük taastati, kuid kuna alkoholi oli vähe, polnud eriti midagi müüa⁴⁹. Vastloodud Eesti Vabariigis kehtestati Vabadussõja ajal uuesti alkoholimüügikeeld⁵⁰, et tagalas korda hoida. Veinid koos muu alkoholiga lubati müügile taas 1920. aastal⁵¹.

⁴⁷ M.L, Suhkru küsimus, Päevaleht, nr. 145, 30.06.1915, lk 2.

⁴⁸ Samas, lk 2.

⁴⁹ O. Ibius, Alkoholikaubandus Eestis viinamonopoli ajal (1900–1918.a.), 1971, lk 210-211.

⁵⁰ Piiride kinnipanek ja alkoholimüügi keeld, 17.11.1918 – Riigi Teataja, nr. 1, lk 5.

⁵¹ Seadus marja- ja puuviljaveinide valmistamise ja müügi kohta, 03.09.1920, Riigi Teataja, nr. 145-146, lk 1154.

Eesti veinitööstus omariikluse aastail

Eesti Vabariigis hakkas alkoholi-, tubaka-, tuletikkude- ja pärmitehaste järelevalvet teostama ja aktsiise koguma 1918. aasta detsembris loodud Aktsiisivalitsus. Alguses tekitas enim probleeme ametnike puudus, kuna Vene valitsuse ajal olid enamik ametnikke venelased ja poolakad, kes lahkusid vabariigi saabudes Venemaale. Lisaks takistas Aktsiisivalitsuse algusaastatel tööd veneaegse aktsiisivalituse arhiivi puudumine, kuna see oli osalt Venemaale evakueeritud ja osalt Saksa võimude poolt hävitatud. Aktsiisi tasuti saaduste panderollimisega.

Esimesed veinitehased hakkasid tekkima kohe peale Vabadussõja lõppu. Teadaolevalt rajas esimese veinitehase 1919. aastal Jakob Järv. Järv sündis 1885. aastal Pärnumaal ning teenis Jalta lähedal keiserlikus viinamarjaistanduses ja veinitehases Massandras. Esimese maailmasõja ajal ta mobiliseeriti ning ta võttis osa ka Vabadussõjast, kus sai raskelt haavata ja läks erru⁵². Tema tehas asus Pärnumaal Pornuse vallas Halliste jaama juures ja tegutses napilt aasta – 19. novembrist 1919kuni 20. oktoobrini 1920.

1921. aastaks oli Eestis veinitehaseid seitse, 1922. aastaks 18 ning aastatel 1927–1929 tegutses korraga 19 tehast, mis jäigi töös vaadeldava perioodi kõige suuremaks aktiivselt tegutsenud tehaste arvuks. Peale seda tekkis stabiilne langustrend ja 1938. aastaks kahanes veinitehaste arv kümnele. Sarnane trend leidis aset ka õlletööstuses, kus tehaste arv tõusis 1923–1925 üheksale ja langes 1928–1930 viiele.⁵³ Seda võib pidada turu stabiliseerumiseks. Kokku tegutses vaadeldaval ajajärgul 27 veinitehast, millest kõige suurem hulk – seitse tehast – asus Pärnumaal, millele järgnes Tartumaa viie tehasega.

Ajakirjanduse sõnul tulenes veinitehaste arvu kiire kasv iseseisvusaja alguses välismaa veinide kõrgetest tollidest. Ettevõtlikud ärimehed nägid turul tühja kohta ja otsustasid kodumaistest aiasaadusest veini tegema hakata. Keskenduti pigem kvantiteedile kui kvaliteedile ning vein paisati müügile „suuremalt jaolt noore ja juhuslike kaubana“⁵⁴. Sama kinnitab ka Erni Labi töö. Labi analüüsis enda töös 36 kodumaist veini, mille oli kauplusest ostnud 1924. aastal. Ta kinnitas, et suur osa analüüsitud Eesti marja- ja puuviljaveinidest ei omanud loomulikku ja soovivat maitset. Selle peamiseks põhjuseks pidas ta kõrget äädikhappe sisaldust.

⁵² Jakob Järv 50-aastane, Päevaleht, nr. 192, 14.08.1935, lk 5.

⁵³ R. Sõrmus, Alkoholjookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, 02.1939, lk 93.

⁵⁴ Kodumaa veinid, Kaja, nr. 285, 6.12.1931, lk 6.

Kolmandikus analüüsitud veinidest võis leida seadusega keelatud salitsüülhapet, mida kasutati konserveerimiseks. Veinid olid valdavalt magusad: tervelt 33 veini 36-st. Labi arvas siiski, et kodumaistest marjadest ja viljadest on võimalik head veini valmistada. See nõudnuks tema sõnul veinitööstusele selgemaid reegleid ja kontrolli.⁵⁵

Veinitehaste veini kvaliteet tõenäoliselt ajaga tõusis. 1930. aastate ajakirjanduses leidis juba mitmeid artikleid, mis kiitsid kohalike veinitehaste kvaliteeti⁵⁶. Kvaliteetsemate veinide kõrval olid müügil ilmselt ka odavapoolsed veinid, mis ei olnud täielikult valminud ja põhjustasid seetõttu kõhuvalu. Seda ilmestab näiteks ETK veinitehase reklaamis olev lause 1933. aastast: „Peavalu ja seedimisrikked on võõrad, kui tarvitate ETK veini, sest müügiolev vein on täielikult valminud“⁵⁷. Kurdeti ka veinijoomisele järgnenud hommikuse peavalu üle⁵⁸. Selle üheks põhjuseks oli ilmselt veinide kõrge suhkruisaldus. Suhkrut oli aga vaja kodumaistele veinidele lisada, et tasakaalustada marjade ja viljade kõrget happelisust⁵⁹. Muidugi võis hommikuse peavalu põhjus olla ka liigne tarbimine.

Veinitehaste suurus erines kordades. Leidis ettevõtteid, kus omanik tekitas ühe töökoha iseenda tarvis, nagu näiteks Õisu mõisa veinitehas⁶⁰. Võrdlusena töötas aga Põltsamaa veinitehases 1939. aastal igapäevaselt 6, pressimise ajal kuni 12 töölisi⁶¹. Väiksemate tehaste toodang valmis üldiselt täielikult käsitööna, samas kui suuremad kasutasid elektrimootorit. Tootmismahdade erinevust ilmestab ka järgnev statistika: 1928. aastal valmistas suurim tehas, OÜ Alko, 44 761,5 toopi (55 056,65 liitrit) veini samas kui väikseim, Esimene Eesti Naturaalveini Tehas, tootis vaid 460 toopi (565,8 liitrit) veini. Erinevus suurenes veelgi 1930. aastatel, mil käivitus Eesti turu mõistes massiivne Luscher ja Matieseni veinitehas, mille sisseseade lubas toota lausa 400 000 liitrit veini.⁶² 1936. aastaks oli Luscher ja Matieseni tehas enda sõnul vallutanud kaks kolmandikku kodumaa veiniturust⁶³.

Tihti peale ei piirdunud veinitehased üksnes veini tootmisega. Mitmed ettevõtted, näiteks Tartu Aiavilja Ühisus, Luscher ja Matiesen ning Alko, tegelesid ka likööride valmistamisega. Luscher

⁵⁵ E. Labi, Eesti marja- ja puuviljaveinid, Tartu 1926, lk 140-144.

⁵⁶ Näiteks: Kuhu panna üleliigsed õunad?, Sakala, nr. 107, 14.09.1930, lk 8 ja Veinivabrikud seisma jäämas, Sõnumed, nr. 166, 3.08.1933, lk 3.

⁵⁷ Kuulutused, Ühistegelised Uudised, nr. 44, 4.11.1933, lk 8.

⁵⁸ Põltsamaa elu, Uudisleht, nr. 2, 4.01.1933, lk 6.

⁵⁹ E. Labi, Eesti marja- ja puuviljaveinid, Tartu 1926, lk 9-10.

⁶⁰ RA, ERA.921.1.324, Teated Õisu mõisa veinitehase kohta, 20.01.1933.

⁶¹ RA, ERA.969.4.1818, ETK majandusministeeriumi tööstusosakonnale, 17.04.1939.

⁶² Eesti suurim veinitööstus, Maa Hääl, nr. 99, 25.08.1935, lk 4.

⁶³ Luscheri ja Matieseni veinitehase uudistoode, Uudisleht, nr. 143, 13.09.1936, lk 14.

ja Matiesen ning Alko hakkasid alates 1936. aastast tootma lisaks kääritamata mahlasid. ETK Põltsamaa veinitehase juures tegutses aga puukool ja konserveeriti marju.

Veinitehaste tootmismahud olid aasta-aastalt väga kõikuvad ja sõltusid eelkõige marja- ja puuviljasaagist, aga ka olemasolevast laovarust. Näiteks otsustasid veinitehased 1933. aasta sügisel osta vähem marju, sest laod olid juba veini täis⁶⁴. Veinitootmise rekordaastaks kujunes 1935. aasta, mil valmistati 295 000 liitrit veini, samas kui aasta varem toodeti vaid 95 000 liitrit. Seega võis toodangumahtude erinevus olla aastate lõikes umbes kolmekordne⁶⁵.

Veine valmistati pea kõigist marjadest, mida suuremas koguses leidis. Seega sõltus tooraine valik suuresti marjade ja puuviljade saadavusest ning hinnast. Üheks kõige populaarsemaks veini valmistamise marjaks osutus sõstar, mille osatähtsus oli aastas umbes 25–60%. Lisaks sõstardele kasutati karusmarju (ca 4–25%) ja mustikaid (ca 5–20%). Heal õuna-aastal moodustasid ka need olulise tooraine veinitööstusele (ca 5–50%).⁶⁶ Väiksemas mahus kasutati veel jõhvikaid, vaarikaid, rabarberit, pihlakat, kirsse ja rosinaid.

Levinud oli ka kodumaise veini segamine välismaa veiniga, mille puhul kehtis nõue, et vähemalt 50% veini mahust peab olema saadud kodumaa marjadest või puuviljadest⁶⁷. Välismaa veini kasutasid näiteks Victoria veinitehas Pärnus ning Luscher ja Matiesen Tallinnas.⁶⁸

Toodetud vein oli mõeldud eelkõige siseturule, kuna ei olnud kvaliteedilt ja hinnalt välisturul konkurentsivõimeline⁶⁹. Siiski leidub Majandusministeeriumi Maksude Talituse arhiivis ülestähendusi katsetest veini eksportida. Kõik arhiivis dokumenteeritud proovipartiid saadeti Inglismaale, ent need jäidki vaid proovipartiideks ja püsivaid kaubandussuhteid ei sündinud.

Eesti veiniekspordil oli siiski kaks erakordset aastat – 1931 ja 1932, mil eksporditi 24,5 tonni veini. Ajavahemikus 1921–1935 eksporditi veini vaid kuuel aastal, kokku 28,2 tonni. Arvud on esitatud brutotonnides ehk massi sisse on arvestatud ka pudelid ja kastid, mis tähendab et veini osakaal oli veidi alla poole. Eesti veiniekspordi rekord sündiski 1932. aastal, mil

⁶⁴ Veinivabrikud seisma jäämas, Sõnumed, nr. 166, 3.08.1933, lk 3.

⁶⁵ R. Sõrmus, Alkoholjookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, 02.1939, lk 94.

⁶⁶ Samas, lk 94.

⁶⁷ Aktsiisimaksu seadus, 11.01.1935, Riigi Teataja 1935, nr 7, lk 120.

⁶⁸ RA, ERA.844.1.1165, Aktsiisivalituse abidirektorilt, Aktsiisinspektori vanemabile Pärnus 03.10.1939.

⁶⁹ R. Sõrmus, Alkoholjookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, 02.1939, lk 95.

veinitarvitamise suurenemisega.⁸³ Veini tarbimine tegelikult kasvaski stabiilselt, kuid paistab, et see oli korrelatsioonis välismaa veinide impordi suurenemisega⁸⁴. Veinitehase juhile tegid muret ka suhkru kõrge hind ja aktsiis, mis hoidsid veini hinna kõrgena⁸⁵. Likööritehaste kasuprotsendi tõus oli ilmselt seotud tootmismahdade suure kasvuga, mis sundis ettevõtteid efektiivsust tõstma.

Veinitööstuse arengu võrdlemine Eesti majanduses tervikuna toimunud protsessidega on keeruline, kuna veinitööstust mõjutasid kaks tegurit, mis ei avaldanud mõju teistele majandusharudele. Esimeseks taoliseks teguriks oli viljapuude ja -põõsaste saagikus ning teiseks kodune veinivalmistamine. Suured trendid on siiski märgatavad: ettevõtete asutamisbuum omariikluse algusaastail, turu stabiliseerumine 1920. aastate teisel poolel, majanduskriis uue kümnendi alul ja suurettevõtete eelistamine autoritaarvõimu perioodil. Need arengud kajastuvad peamiselt veinitehaste arvus. Aastail 1920–1922 asutati 19 veinitehast, peale mida jäi nende arv mõneks ajaks stabiilseks. 1932. aastast hakkas veinitehaste arv langema ja see langus kestis perioodi lõpuni.

Majanduskriisi mõjul langes ostujõud ja seetõttu vähenes ka veini tarbimine – kui veinitehaste arvu kõrghetkel 1928. aastal oli veinitarbimine 271 000 liitrit, siis 1932. ja 1933. aastal vastavalt 121 000 ja 114 000 liitrit⁸⁶. Luscher ja Matiesen langetas 1930. aastal sügisel veini hinda 30–40% võrra, mille tingis ilmselt majanduskriisi ja koduse veinivalmistamise suurem levik⁸⁷. Ka ETK alandas 1931. aasta kevadel „tunduvalt“ hindu⁸⁸.

Koduveini valmistamise suur levik mõjutas lisaks veel välismaiste veinide hindu⁸⁹. Teatavate mõõndustega on võimalik lugeda majanduskriisi mõjuks kodust veinivalmistamist, mis sai alguse küll juba varem ja jätkus ka peale majanduse taastumist, kuid oli majanduskriisi aastatel eriti populaarne ning seda on seostatud ostujõu langusega.

1933. aastaks oli veinitehaste laod täis ja toodeti juurde vaid kõige populaarsemaid veine. Kui varasemalt lasid suuremad veinitööstused veinid välja 1–2 aasta vanuselt, siis nüüd jõudsid veinid turule 3–4-aastaselt. Kuigi kodune tarbimine oli langenud, hakkas kasvama restoranides

⁸³ Vein viina vastu, Uudisleht, nr. 36, 6.03.1938, lk 4.

⁸⁴ R. Sõrmus, Alkohooljookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, 02.1939, lk 96-97.

⁸⁵ Vein viina vastu, Uudisleht, nr. 36, 6.03.1938, lk 4.

⁸⁶ R. Sõrmus, Alkohooljookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, 02.1939, lk 97.

⁸⁷ Kodumaa veini hinda alandatakse, Postimees, nr. 279, 14.10.1930, lk 1.

⁸⁸ Müügil uued ETK naturaalveinid, Ühistegelised Uudised, nr. 15, 11.04.1931, lk 8.

⁸⁹ Äge võitlus veiniturul, Sõnumed, nr. 34, 31.03.1931, lk 1.

toimuv müük. Seda lubas välismaa veinide kallinenud hind ja kodumaiste veinide kvaliteedi tõus. Veini pandi siiski käärima poole vähem. Kui Luscher ja Matiesen ning ETK panid varasemalt sügisel käärima 25 000–30 000 liitrit veini, siis nüüd piirduti 10 000–15 000 liitriga. Ka kodus valmistati vähem veini, kuna suhkru hind oli liiga kallis. Veinitehaste vähene huvi valmistas pahameelt marjakasvatajatele, kellel polnud hea saagiga midagi peale hakata.⁹⁰

Peale 1933. aastat hakkas veini tarbimine taas kasvama, kuid veinitehaste arv jätkas langust. Seda saab seostada riigipoolse suurettevõtete soosimisega, mis väljendus veinitööstuses aktsiisi alammäära (600 krooni aastas) kehtestamises 1935. aastal. Aktsiisi alammäär seati sisse, et tõrjuda turult välja väiketehased, milliseid peeti „ebasoovitavaks nähtuseks“⁹¹.

Veinitehastele miinimummäära seadmist soovitas Tartu Aiavilja Ühisus juba 1925. aastal⁹², kuid siis hinnati seda ebamõistlikuks⁹³, kuna selle kontrollimine suurendanuks halduskulu ja takistanuks väikeettevõtete teket. Lisaks leiti, et kuna marjad on kiiresti riknev kaup, tuleks need väärindada puudele-põõsastele võimalikult lähedal. 1930. aastate keskel toimunud muutus tulenes ilmselt suurettevõtete toetamise poliitikast, aga võis näidata ka turu välja kujunemist ja haldussuutlikkuse paranemist.

Veinitehaste kasvu suurimaks takistuseks jäi aga turu väiksus. Näiteks tarbiti 1937. aastal keskmiselt 0,19 liitrit maksustatud veini inimese kohta⁹⁴. Selle sees olid ka välismaalt imporditud veinid ehk tegelik kohalike tehaseveinide tarvitamise hulk oli veel väiksem. Isegi koos koduveiniga (hinnanguliselt 300 000 liitrit aastas) jäi veini tarvitamine keskmiselt poole liitrini elaniku kohta. Samal ajal tarvitati viina kuni 16 liitrit inimese kohta.⁹⁵

⁹⁰ Veinivabrikud seisma jäämas, Sõnumed, nr. 166, 3.08.1933, lk 3.

⁹¹ Uus aktsiiseseadus, Sakala, nr. 6, 14.01.1935, lk 1.

⁹² RA, ERA.844.1.298, Tartu Aiavilja Ühisus Rahandusministeeriumile, 3.06.1925.

⁹³ RA, ERA.844.1.298 Aktsiisi peavalitsuse sekretäri osakond Rahandusministeeriumile, 17.06.1925.

⁹⁴ R. Sõrmus, Alkoholjookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, 02.1939, lk 98.

⁹⁵ Vein viina vastu, Uudisleht, nr. 36, 6.03.1938, lk 4.

Veinitööstuse konkurendid

Eesti veinitehaste põhilisteks konkurentideks olid kodune veinivalmistamine ja välismaised veinid. Veinitootjad märkasid, et kuigi välismaalt imporditi erineva kvaliteediga veine, äratas välismaa etikett tarbijates aukartust ja varjutas kohaliku veini⁹⁶. Kuna aga välismaistele veinidele kehtestatud tollimaks tegi need märksa kallimaks, oli importveinide maht ikkagi oluliselt väiksem Eesti oma veinitoodangust. Näiteks toodi 1933.–1938. aastal Eestisse kokku 280 500 liitrit veini ehk keskmiselt 46 750 liitrit aastas, ent samal perioodil toodeti Eestis 1 138 000 liitrit veini ehk keskmiselt 189 666 liitrit aastas.⁹⁷ Seega moodustas Eesti tehaste vein riigi maksustatud veiniturust keskmiselt 80%.

1920. aastast alates kehtis aktsiis kodumaisele veinile 20 ja vahuveinile 40 marka igalt toobilt⁹⁸, välismaisele veinile 50 ja vahuveinile 100 marka igalt liitrilt⁹⁹. 1925. aastal maksis pudel Alko veinitehase sõstraveini 185, malaga veini 235 ja portveini 215 marka¹⁰⁰. Sarnased hinnad olid ka E. ja J. Loskiti veinitehase veinidel: punane vein maksis 125 marka pudel ja punane portvein 150 marka pudel¹⁰¹. Välismaa veinide hinnad saame teada ühe Tallinna veinikaupluse näitel: pudel malaga veini maksis 600 marka ja portveini 750–900 marka¹⁰². 1928. aastast kehtestati uued määrad: kodumaisele veinile 20 ja vahuveinile 40 senti liitrilt, välismaisele veinile aga 60 senti ja vahuveinile 1 kroon liitrilt¹⁰³. Seega andsid erinevad aktsiisid kohalikele tootjatele eelise, kuid tegelikult oli hinnaerinevus juba niigi mitmekordne ja ei pruukinud tarbijaelistustes suurt rolli mängida.

1931. aastal määrati ühtlustati ja nii Eesti kui välismaa veinilt hakati aktsiisi võtma 40 senti liitri kohta¹⁰⁴. Sellest tulenevalt soovisid mitmed veinitehased, näiteks Luscher ja Matiesen ning Põhja Marjaveinitööstus, hakata segama välismaa veini kodumaiselega. Ilmselt ei olnud nad ainukesed, sest üks veinikauplus reklaamis, et mitmed tehased segavad kodumaist veini välismaisega¹⁰⁵. Valminud veini maitse ja aroom olevat sellega märgatavalt paranenud, ilmselt võrdluses kodumaise veiniga.

⁹⁶ T.R.W, Kodumaa veinitööstus ootab seadusandlist korraldust, Koit, 15.12.1923, lk 4.

⁹⁷ R. Sõrmus, Alkoholjookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, 02.1939, lk 94-95.

⁹⁸ 1 toop = 1,23 liitrit, seega oli aktsiis kodumaisele veini liitrile 16,3 marka ja vahuveinile 32,5 marka.

⁹⁹ Seadus marja- ja puuviljaveinide valmistamise ja müügi kohta, 03.09.1920, Riigi Teataja, nr. 145-146, lk 1154.

¹⁰⁰ RA, ERA.844.1.298, Hinnakiri, 13.10.1925.

¹⁰¹ Millepärast tarvitate kalleid veine, kui on olemas, Postimees, nr. 52, 22.02.1925, lk 5.

¹⁰² Veinikauplus „Uus Bodega“, Vaba Maa, nr. 80, 5.04.1925, lk 12.

¹⁰³ Aktsiismaksu määrade seadus, 11.12.1928 Riigi Teataja, nr. 104, lk 1178.

¹⁰⁴ Aktsiisimaksumäärade muutmise seadus, 7.07.1931 Riigi Teataja, nr. 59, lk 842.

¹⁰⁵ Viina- ja koloniaalkauplus Ed.Kelwets, Sakala, nr. 39, 2.04.1931, lk 8.

Õige pea hakati nõudma ka tooraineks oleva veini aktsiisivabadust, mis kehtis juba varem likööri tööstuses. See tähendab, et kui välismaalt toodud kange alkohol segati kodumaisega, siis tuli aktsiisi maksta alles lõpptoodangult. Veinitehastel sellist erandit polnud ja aktsiisi tuli tasuda nii välismaalt toodud veinilt kui ka lõpp-produktilt ehk välismaa veine maksustati kodumaiste veinidega segades topelt. Veinitehaseid puudutanud seadusemuudatus võeti vastu alles 1935. aastal. Seejuures kehtis nõue, et kodumaise veini hulk lõpp-produktis peab olema vähemalt 50%¹⁰⁶.

Veinitehaste ajalugu uurides paistab silma nende võitlus koduste veinivalmistajatega, mis algas 1923. aastal, muutus väga aktiivseks 1930-ndatel ja kestis uue aktsiisimaksu seaduse kehtestamiseni, mis seadis piirangu kodus valmistatava veini mahule.

Kuigi veinitootmine sai Eestis alguse kodustes tingimustes, haarasid peale iseseisvumist initsiatiivi ettevõtjad¹⁰⁷, kes rajasid veini tootmiseks tehased. 1920-ndate keskel hakkas aga vahepeal soiku jäänud kodune veini valmistamine taas laialt levima¹⁰⁸. Ajakirjanduse andmeil sai see hoo sisse 1926. aastal, mil langes märgatavalt riiklikus statistikas veini tarbimine¹⁰⁹. Tuleks aga arvesse võtta, et 1925. aasta oli veinitehastele väga hea aasta ja lasti välja rekordiline kogus veini ning 1926. aasta langus ei pruugi olla seotud veel laialdase koduveini valmistamisega. Ei ole võimalik öelda, millest koduveini populaarsus sellel perioodil tulenes. Peamiste põhjustena on nimetatud väga madalat suhkru hinda¹¹⁰ ning head marja- ja õunasaaki¹¹¹.

Ilmus mitmeid õpetusi, millest põhjalikumad olid Otto Krameri „Kodune veinitööstus“¹¹² ja vene keelest tõlgitud V. J. Sõtsjanko „Puuvilja- ja marjaveini valmistamise õpetus“¹¹³. Kramer oli ETK Põltsamaa veinitehase asutaja ja hiljem ka Luscher ja Matieseni tehase veinimeister¹¹⁴. Tema raamat oli mõeldud eelkõige koduveini valmistajatele, Sõtsjanko teos aga väiketööstustele. Raamatu tõlkijad kinnitasid, et nende peamiseks motiiviks oli soov luua uus

¹⁰⁶ Aktsiisimaksu seadus, 11.01.1935, Riigi Teataja 1935, nr 7, lk 119-120.

¹⁰⁷ Kodumaa veinid. Postimees, nr. 332, 6.12.1931, lk 4.

¹⁰⁸ E. Labi, Eesti marja- ja puuviljaveinid, Tartu 1926, lk 7.

¹⁰⁹ Uimastav ilm, Postimees, nr. 111, 25.04.1928, lk 2.

¹¹⁰ Suhkrutolli tahetakse tõsta, Postimees, nr 269, 4.10.1930, lk 1.

¹¹¹ Virumaal pruulitakse veini, Postimees, nr 240, 5.09.1930, lk 6.

¹¹² O. Kramer, Kodune veinitööstus, Agronoom, Tallinn 1926.

¹¹³ V. J. Sõtsjanko, Puuvilja- ja marjaveini valmistamise õpetus, Loodus, Tartu 1927.

¹¹⁴ Luscheri ja Matieseni veinitehase uudistoode, Uudisleht, nr. 143, 13.09.1936, lk 14.

ekspordiartikkel, millega „rahvatulundust“ tõsta¹¹⁵. Otto Krameril ilmus 1937. aastal veel teinegi teos¹¹⁶, mis oli varasemaga võrreldes lihtsam ja praktilisem.

1930. aastate alguses tõsteti suhkru tollimaksu ja paistab, et see vähemalt kohati vähendas ka koduveini valmistamist¹¹⁷. Ajakirjandus sedastas, et veinivalmistamise riistu, näiteks käärimise pudeleid, leiab soodsa hinnaga juba vanakraami turult¹¹⁸, mis võis viidata veinivalmistamise populaarsuse vähenemisele ja soovile veinivalmistamise vahenditest vabaneda. Samas on sellest ajast pärit mitmeid artikleid, kus räägiti koduse veinivalmistamise laialdasest levikust ja populaarsusest¹¹⁹. Ajakirjandusliku liialdusena lisati, et koduperenaisele peaks olema hääbiks, kui tal pole külalistele koduveini pakkuda¹²⁰. Seega ilmselt toimus piirkonniti teatav langus, kuid veini tegemine jäi siiski laialt levinuks.

Suhkur moodustaski suurema osa veinivalmistamise kulust. Näiteks maksis 1936. aasta marjahooajal sõstramahla liiter vaid 3–4 senti¹²¹, kilo suhkrut maksis samal ajal 44 senti¹²². Võttes aluseks Krameril soovitusi, kulub veini valmistamiseks ühe liitri sõstramarja peale 200 grammi suhkrut¹²³, mis 1936. aasta hindade juures tähendas 9 sendist kulu. Seega kulus 1936. aastal veini valmistades 2–3 korda rohkem raha suhkru kui mahla peale.

Rudolf Sõrmus pidas koduveini valmistamise kõrgajaks aastaid 1932–1934, mil ostujõud oli nõrgenenud ja kodus valmistatud veini kasutati alternatiivina tööstuslikult toodetud veinile.¹²⁴ Ei ole võimalik öelda, kui palju kodus veini valmistati, kuid väidetavasti oli see 1930. aastatel populaarsem kui koduõlle valmistamine¹²⁵ ja hinnanguliselt 70% kõigist perekondadest valmistas mingil määral kodus veini¹²⁶. On koguni oletatud, et kodudes valmistati kuni miljon liitrit veini aastas¹²⁷. Võrdluseks võib tuua, et 1935. aastal ehk bakalaureusetöös vaadeldava perioodi kõige suurema toodanguga aastal tootsid veinitehased 296 000 liitrit veini.

¹¹⁵ V. J. Sõtsjanko, Puuvilja- ja marjaveini valmistamise õpetus, III trükk, Loodus, Tartu 1931, lk 6.

¹¹⁶ O. Kramer, Kodune veinivalmistamine, Tartu 1937.

¹¹⁷ Koduveini valmistamine maal vaibub, Postimees, nr 178, 2.08.1932, lk 5 ja Koduveini valmistus väheneb, Postimees, nr 180, 4.08.1932, lk 5.

¹¹⁸ Kodumaa veinid, Kaja, nr. 285, 6.12.1931, lk 6.

¹¹⁹ Koduvein. Postimees, nr 67, 19.03.1932, lk 2.

¹²⁰ Samas, lk 2.

¹²¹ Vein hakkab käärima, Oma Maa, 3.08.1936, lk 3.

¹²² Suhkur tõusis hinnas, Ühistegelised Uudised, nr. 18, 30.04.1936, lk 7.

¹²³ O. Kramer, Kodune veinitööstus, Agronoom, Tallinn 1926, lk 20-21.

¹²⁴ R. Sõrmus, Alkoholjookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, 02.1939, lk 93.

¹²⁵ Koduvein. Postimees, nr. 67, 19.03.1932, lk 2.

¹²⁶ Rõõmuallikas vulksub, Esmaspäev., nr. 33, 18.08.1935, lk 5.

¹²⁷ Koduveini keetmisele piir. Sõnumed, nr. 56, 10.03.1932, lk 1.

Koduveini valmistamisele Eesti Vabariigis piiranguid polnud, küll aga ei tohtinud seda müüa. Koduse veinitootmise reguleerimatus tekitas veinitehastele palju pahameelt. Sellekohaseid märgukirju esitati valdkonda kontrollivatele asutustele ja ka ajakirjandusse¹²⁸.

Pahameelt koduse veinivalmistamise kontrollimatuse üle võib leida juba 1923. aastast: Tartu Aiavilja Ühisuse väitel leidunud eraisikuid, kes tootvat müügiks kuni tuhat pange ehk umbes 12 300 liitrit veini¹²⁹. 1925. aasta juunis saatis Tartu Aiavilja Ühisus Rahaministeeriumile kirja¹³⁰, milles soovitati seada kodusel viisil toodetud veini mahupiiranguks 10–15 pange ehk 123–185 liitrit.

Aktiisivalitsuse vastus Rahaministeeriumile¹³¹ kajastas riigi seisukohta, mille kohaselt oli kodune veinivalmistamine liiga laialt levinud, et seda keelama hakata. Lisaks oli koduveinil võrdlemisi madal alkoholisisaldus, mistõttu tuli tervishoidlikel põhjustel eelistada selle valmistamist ja tarvitamist, et vähendada kange alkoholi tarbimist. Leiti ka, et kodune veinivalmistamine edendab marjade ja puuviljade kasvatamist ning need leiavad alkoholi tootmise kõrval palju laiemat tarvitamist. Aktiisivalitsus märkis veel, et mitmed koduveini valmistajad on mõne aja pärast asutanud tehase, tehaste arvu kasv aga aitab vähendada välismaa veinide sissevedu ja seeläbi ka valuuta nõudlust.

Eriti aktiivseks muutus vastasseis 1930. aastatel, mil veinitehased tegid pingutusi koduse veinivalmistamise piiramiseks. Ka riik oli keerulises majandusolukorras huvitatud aktiisitulude suurendamisest¹³². Vastavad piirangud jäid siiski jõustamata. Koduveini valmistamist loeti üheks kolmest peamisest põhjusest, miks legaalne alkoholi tarvitamine võrdlemisi palju kõikus. Teisteks põhjusteks oli majandusliku konjunkturi halvenemine ja riikliku piirituse kõrge hind, mis soodustas salakaubavedu.¹³³

1935. aastal jõustunud aktiisimäära seadus pani lõpuks paika, et kodus tohib toota maksimaalselt 100 liitrit veini ja samuti määrati, et veinitehas peab maksma vähemalt 600 krooni aktiisimaksu aastas¹³⁴. Peale seda koduse veinitootmise teema ajakirjanduses vaibus. Koduse veinitegemise piirmäär jäi rohkem formaalsuseks ja 1938. aasta seisuga polnud veel ühtegi rikkumist vormistatud. Veini valmistamine kodus kestis aga edasi. 1938. aastal toodeti

¹²⁸ Veinitöösturid ootavad oma seisukorra parandamiseks seadusandlike korraldusi, Päevaleht, nr. 150, 7.06.1925, lk 5.

¹²⁹ T.R.W, Kodumaa veinitööstus ootab seadusndlist korraldust, Koit, 15.12.1923, lk 4.

¹³⁰ RA, ERA.844.1.298, Tartu Aiavilja Ühisus Rahaministeeriumile, 3.06.1925.

¹³¹ RA, ERA.844.1.298 Aktiisi peavalitsus Rahaministeeriumile, 17.06.1925.

¹³² Kodust veinivalmistamist piiratakse? Postimees, nr. 106, 18.04.1930, lk 3.

¹³³ R. Sõrmus, Alkohol Eestis, Eesti Karsklusliidu kirjastus, Tallinn, 1930, lk 9-10.

¹³⁴ Riigi Teataja, nr. 7, 25.01.1935

aktsiisiasjade juhataja sõnul kodudes hinnanguliselt 300 000 liitrit veini ning koduveini tarvitati 3–5 korda rohkem kui vabrikuveini.¹³⁵ Veel samal aastal tuli aga ka esimene rikkumine. Läänemaalt leiti üks kodune veinitehas, kes tootis aastas hinnanguliselt 8000 liitrit veini¹³⁶.

¹³⁵ Vein viina vastu, Uudisleht, nr. 36, 6.03.1938, lk 4.

¹³⁶ Läänemaal avastati salajane veinitehas, Uus Eesti, nr. 278, 10.10.1938, lk 7.

Suuremad veinitehased

Tartu Aiavilja Ühisuse veinitehas

Osaühing Tartu Aiavilja Ühisus sai nime Tartu Aiavilja Ühisuselt, mis alustas tööd 1907. aastal. Ühisus tugines karskusliikumise ideedele ja tegeles aiasaaduste töötlemise ning peamiselt konserveerimisega. Esiialgu ei olnud ühisus majanduslikult edukas ja selle võlad kasvasid iga-aastaselt. Esimene maailmasõda andis aga ühisusele võimaluse sõjaväe tellimustega kahjusid vähendada, kuna hakati tootma lihakonserve.¹³⁷

1915. aastal rentis ühisus vabrikuruumid Eduard Loskitile, kes jätkas samas lihakonservide valmistamist ja hakkas lisaks haiglatele tootma jõhvikamahla. Mahla tootmine jäi küll 1916. aastal suhkru puudumisel soiku, ent selle asemel hakati valmistama Vene Punasele Ristile peptooni. Konservide tootmine tõi nii palju kasu, et ettevõtte varasemad kahjud tasuti. Ühisusel oli siiski edasi tegutsemiseks tahe otsas.¹³⁸

Ettevõtte omandas Eduard Loskit, kes asutas 1921. aastal koos ärikaaslastega, kelleks olid Eduard Puitjat, Juhan Loskit, Jaan Pudersell, Jaan Raudsepp, Matheas Mitt ja Elmar Kiipus¹³⁹, uue ettevõtte ning asus tootma veini ja peenviina¹⁴⁰. Tegemist ei olnud täielikult uue suunaga, kuna alkoholita jooke oldi ka varem toodetud ja vähemasti Loskiti sõnul olid need turul laia tuntust kogunud. Veini lubati valmistada vaid kodumaisest toorainest ja ühtlasi kavatseti hakata olemasolevate seadmetega tähtsusest suhkrut valmistama. Suhkrut siiski valmistama ei hakatud, sest enne protsessi käivitamist jõudis turule suures koguses odavat suhkrut¹⁴¹. Veini tootmisega lubati rahuldada haigemajade, apteekide ja kirikute vajadus veini järele.¹⁴² Osaühing jätkas senist aiasaaduse töötlemise suunda, sõnastades põhikirjas enda eesmärgiks „Tööstuse ja kaubanduse edendamine, iseäranis aga aianduse, mesinduse ja kõige põllumajanduste igakülgeks kasutamiseks, küll ostu müügi ja ümberkäitlemise teel, ...“¹⁴³.

¹³⁷ L. Teedema, „Ubinaalist õunaveinini – Tartu Aiavilja Ühisuse tegevus 1907-1920“, Uurimusi Tartu tööstusest enne Teist maailmasõda, Tartu Linnamuuseumi aastaraamat, Tartu, Elmatar, 2013, lk 93-94.

¹³⁸ G. Nirk, Kaubandus ja tööstus, Kaja, nr. 249, 22.10.1921, lk 3.

¹³⁹ RA, ERA.969.1.965, Palve Osaühisus Tartu Aiavilja ühisus Kaubandus-tööstusministeeriumile, 10.1919.

¹⁴⁰ L. Teedema, „Ubinaalist õunaveinini – Tartu Aiavilja Ühisuse tegevus 1907-1920“, Uurimusi Tartu tööstusest enne Teist maailmasõda, Tartu Linnamuuseumi aastaraamat, Tartu, Elmatar, 2013, lk 106.

¹⁴¹ G. Nirk, Kaubandus ja tööstus, Kaja, nr. 249, 22.10.1921, lk 3.

¹⁴² RA, ERA.844.1.1176, Tartu Aiavilja Ühisuse vabriku juhataja Aktsiisi peavalitsusele, 20.04.1920.

¹⁴³ RA, ERA.14.7.625, osaühisuse Tartu Aiavilja Ühisus põhikiri.

Ettevõttele valmistas alguses suurt muret kapitali puudus, millele vaatamata suudeti muretseda kõik vajalikud sisseseaded ja tooraine. 1922. aastal registreeriti osaühing ümber aktsiaseltsiks, et kaasata täiendavat kapitali, ning omanikeriingi lisandusid Jakob ja Johannes Arens¹⁴⁴.

Juba esimesel tegevusaastal toodeti kuni 30 sorti likööre ja 7 sorti veine. Et toorainet otstarbekamalt kasutada, kavatseti alustada ka aiaviljade kuivatamist ja konserveerimist¹⁴⁵, ent kinnitus selle kohta hilisemast ajast puudub.

Tartu Aiavilja Ühisuse tehase põhiliseks probleemiks oli toorme puudumine. Selle lahendamiseks soovis ettevõtte ise aiasaadusi kasvatada ja selleks aia asutada. Vastav palve esitati linnavalitsusele¹⁴⁶, kuid ilmselt jäi see rahuldamata. 1923. aastal palvet korraldati¹⁴⁷, ent nähtavasti taas edutult. Igatahes on teada, et 1931. aastal hangiti toorainet peamiselt Tartu turult¹⁴⁸. Seega jäi ettevõtte toorainet täielikult ostma. Vähemalt alguses prooviti põllupidajatega ka otse suhelda, et nad kasvataks veinitehasele enim vajaminevaid marju ja vilju. Seda reklaamiti põllumeestele kui lisasissetuleku allikat ja nende eest lubati maksta kõrgemat hinda¹⁴⁹. Hilisemad ülestähendused puuduvad, küll aga leidis ajakirjanduses kuulutusi, milles otsiti erinevaid vilju ja marju.

Kui alguses võeti üle vana tehase Holmi tänaval¹⁵⁰, siis õige pea koliti uuele aadressile Puu tänav 2, kus asus 1920. aastal valminud vabrik¹⁵¹. Uus vabrik jäi aga peagi väikseks ja seda tuli 1924. aastal laiendada¹⁵². Ettevõtte töötas jõudsalt: 1921. aastal villiti 11 171,5 liitrit veini, aasta hiljem juba 24 021,9 liitrit. Tartu Aiavilja Ühisuse veinikataloog oli lai. Valikusse kuulusid näiteks Cherry, Kahor, Marjavein, Vermut, Kirikuvein, Punane vein, Portvein, Tikerberi vein, Sõstravein, Madeira, Bischof, Lauavein, Eesti Rassak, Vahuvein "Excelsior", Õunavein, Muskat ja Dessertvein. Veinide alkoholisisaldus jäi vahemikku 12–17%.

¹⁴⁴ RA, ERA.969.1.966, Aktsiaseltsi „Tartu Ajavilja Ühisus“ põhikiri, 1922.

¹⁴⁵ G. Nirk, Kaubandus ja tööstus, Kaja, nr. 249, 22.10.1921, lk 3.

¹⁴⁶ Samas, lk 3.

¹⁴⁷ Rahvamajandus. Päevaleht, nr. 323, 2.12.1923, lk 5.

¹⁴⁸ Tartu tööstuseid, Uus Eesti, 12.09.1931, lk 5.

¹⁴⁹ G. Nirk, Kaubandus ja tööstus, Kaja, nr. 249, 22.10.1921, lk 3.

¹⁵⁰ RA, ERA.4414.2.9134, Aktsiisi peavalitsusele, 2.11.1921.

¹⁵¹ M. Pihlamägi, „Tartu tööstuse areng Eesti Vabariigi tööstuspoliitika taustal kahe maailmasõja vahel“, Uurimusi Tartu tööstusest enne Teist maailmasõda, Tartu Linnamuuseumi aastaraamat, Tartu, Elmatar, 2013, lk 13.

¹⁵² RA, ERA.4414.2.9134 7. Aktsiisi peavalitsuse juhataja aktsiisivalitsuse juhatajale, 08.1924.

Ettevõtte oli algusest peale soov oma toodangut eksportida. Esialgu vaadati Vene turu suunal¹⁵³, kuid ilmselt see ei realiseerunud. 1927. aastal pidas juhatus läbirääkimisi suurema likööriisaadetise eksportimiseks¹⁵⁴.

Tehase eestvedaja Eduard Loskit ja tema vend Juhan astusid 1922. aastal ühisusest välja ja asutasid uue veinitehase „E. ja J. Loskit“¹⁵⁵, mis hakkas tegutsema Tartus Tähe tänaval. Peale seda sai Tartu Aiavilja Ühisuse vastutavaks juhatajaks Elmar Kiipus ja tema abiks Jaan Pudersell¹⁵⁶.

Kui kõik varasemad ajakirjanduslikud kajastused Tartu Aiavilja Ühisusest olid positiivsed ja tuleviku osas optimistlikud, siis 1931. aastal ilmus Postimehes artikkel, milles veinitehase juht Elmar Kiipus väljendas tehase väljavaadete osas pessimismi¹⁵⁷. Kodune veiniprodukt ja müümine oli väga aktiivne ning veinitehased ei suutnud nende hinnaga konkureerida, sest pidid erinevalt kodustootjatest makse maksma. Kiipuse pessimismi põhjustasid ilmselt ettevõtte halvenenud majandustulemused, sest ettevõtte töötas aastail 1931–1933 kahjumiga. Hiljem paranesid majanduslikud näitajad oluliselt.

1932. aastal proovis Tartu Aiavilja Ühisus arendada eksporti, saates napse prooviks Soome ja Inglismaale. Ühe saadetise puhul, mis koosnes kuuest 3/5-liitrisest likööri pudelist ja kuuest 3/4-liitrisest veinipudelist, on märgitud sihtkohana lihtsalt välismaa ehk pole võimalik öelda, kuhu see läks.¹⁵⁸

Ettevõtte natsionaliseeriti 1. augustil 1940¹⁵⁹. 1941. aasta Tartu lahingu ajal said kannatada ka Tartu Aiavilja Ühisuse tehased. Peenviinatehas ja kontor hävisid täielikult, veinitehas osaliselt. Osa valmiskaubast evakueeriti okupatsioonivõimude poolt. Suure osa toormest ja valmistoodangust tassisid kohalikud elanikud, sõjaväelased ja omakaitseelased omavoliliselt laiali tulekahju ajal ja pärast seda. Kahju suuruseks hinnati 227 596,8 krooni.¹⁶⁰

¹⁵³ G. Nirk, Kaubandus ja tööstus, Kaja, nr. 249, 22.10.1921, lk 3.

¹⁵⁴ Tartu tööstuse nädal, Postimees, nr. 87, 29.03.1927, lk 4.

¹⁵⁵ Leinateateid Eduard Loskit. Postimees, nr. 81, 23.03.1939, lk 5

¹⁵⁶ RA, ERA.4688.1.93, Tartu Aiavilja Ühisus 7. aktsiisirinkonna juhatajale, 15. jaanuar 1923.

¹⁵⁷ Kaks päeva mööda Tartu tööstust. Postimees. Nr 241, 6.09.1931, lk 14.

¹⁵⁸ RA, ERA.72.3.1304, Tartu Aiavilja Ühisus majandusministeeriumile, 15.08.1932.

¹⁵⁹ RA, ERA.R-4.1.816, Tartu Peenviina ja Veinitehase direktor ENSV Rahanduse Rahvakomissariaadile 31.03.1941.

¹⁶⁰ RA, ERA.R-1157.1.74, Sõjakahju teadanne Tartu Linna Sõjakahjude Hindamise ametile, 30.09.1942.

ETK Põltsamaa veinitehas

Eesti Tarvitajate Keskühisuse alguseks loetakse 1917. aastat, mil Vene Ajutine Valitsus kinnitas Tallinna Tarvitajateühisuste Liidu põhikirja. Eesti jäeti teadlikult nimest välja, et vältida Vene valituse võimalikke kahtlustusi organisatsiooni rahvuslikkuse osas. Kuigi põhikirjas nimetati asutavat ühendust Tallinna Tarvitajateühisuste Liiduks, kinnitasasutamiskoosolek selle nimeks Eesti Tarvitajateühisuste Liit(a-st 1919 Eesti Tarvitajateühisuste Keskühisus) . Liidu eesmärgiks sai sidemete loomine tarbijate- ja majandusühisuste ning põllumeeste ja laenu-hoiuühisuste vahel, kaupade hulgi sisseostmine ja omatööstuse rajamine.¹⁶¹

1920. aastal asutati esimesed tööstusettevõtted, kus alustati kalade soolamist ja metsamaterjalide töötlemist. Kalade soolamine oli väga edukas ja 1923. aastaks soolati juba 400 tonni räime ja kilu. Seevastu saeveski, mille eesmärk oli metsamaterjali töötlemine välisturule, ei olnud edukas ja ettevõtte suleti.

Samal ajal tegi ETK juhtkond mitmeid visiite välismaale, et õppida teiste kogemusest. Enim avaldasid neile muljet SOKi (Soome Ühistute Keskühisus) Vaajakoski tehased. Vaajakoski oli kujunenud SOKi tehaste linnaks. Hilisem ETK nõukogu ja juhatuse liige (1938–40 juhatuse esimees) Jaan Põdra arvas tagantjärele, et kogu ETK tööstus kasvaski välja soovist kujundada Põltsamaast Eesti Vaajakoski.¹⁶² Selleks ostis ETK 1921. aastal põllutööministeeriumilt Vana-Põltsamaa mõisa piiritus- ja õllevabriku hooned ning rentis lisaks põllumaad, viljapuuai ja Ojanurme talu. Esimestena asutati Põltsamaal veinitehas, kartulikuivatus koos tärklietehasega, aiand ja põllumajand¹⁶³ ning 1922. aastal lisandus piiritusetehas¹⁶⁴. Kuna kartulihelbed ei leidnud kaubanduslikku edu, mindi tehases üle viljakohvi tootmisele. Ühtlasi alustasid Põltsamaal tegevust kamatehas ja turbatehas. Ka turba- ja piiritusetehased ei osutunud edukateks ja need otsustati 1924. aastal likvideerida¹⁶⁵. 1925. aastal müüdi turbatehase seadmed riigile¹⁶⁶. 1922. aastal andis Põltsamaa tööstuskompleks 18,5 miljoni marga eest toodangut, aasta hiljem 29 miljoni marga eest.¹⁶⁷ 1927. aastal toodeti 12 tonni kama, 60 tonni

¹⁶¹ E. Luht, 90 aastat Eesti ühiskaubandust ja 75 aastat tema keskühistut I, Tallinn, Tallinna Ajakirjandustrükikoda, 1992, lk 57-58.

¹⁶² J. Põdra, Märkmeid ETK omatööstuse arendamisest, Ühistegelised Uudised, nr. 16, 23.04.1937, lk 10.

¹⁶³ E. Luht, 90 aastat Eesti ühiskaubandust ja 75 aastat tema keskühistut I, Tallinn, Tallinna Ajakirjandustrükikoda, 1992, lk 87.

¹⁶⁴ J. Põdra, Märkmeid ETK omatööstuse arendamisest, Ühistegelised Uudised, nr. 16, 23.04.1937, lk 10.

¹⁶⁵ Eesti Tarvitajate Keskühisuse VIII-s tegusaasta, Eesti Ühistrükikoda, Tallinn 1925, lk 22.

¹⁶⁶ L. Ots, KaleidosCoop : 115 aastat ühistegevust Eestis, Menu meedia, Tallinn 2017, lk 202.

¹⁶⁷ E. Luht, 90 aastat Eesti ühiskaubandust ja 75 aastat tema keskühistut I, Tallinn, Tallinna Ajakirjandustrükikoda, 1992, lk 87.

kohvi ja 16 000 liitrit veini¹⁶⁸. Põltsamaa tööstuskompleksi tehased jäidki pikaks ajaks ETK peamiseks tootmisettevõteteks.

Omatööstuse edasiseks laienemiseks andis hea võimaluse majanduskriis, mis võimaldas soodsalt omandada tööstusseadmeid. Nii hakkas ETK 1930. aastatel tootma naelu, tubakat, keemiatooteid, põllutööriistu, pabertooteid ja muidugi mitmeid toidukaupu.¹⁶⁹

Pärast seda, kui 1930. aasta tulekahjus hävisid Põltsamaal tegutsenud kohvi- ja piiritusetehased¹⁷⁰ otsustati edasi liikuda vaid kõige tulusama toodanguga, milleks oli vein. Kohvitehas ja kamatehas viidi üle Tallinna, kus need olid tasuvamad.¹⁷¹ 1934. aastaks oli ETK-l Põltsamaal veinivabrik, õunakuivati, viljapuuaiad ja puukool. Levisid kuuldused, et ETK asutab ka aiamaajanduskooli, et saada puukoolile vajalikku eriotstarbelist krunti,¹⁷² ent kool jäi siiski rajamata.

Kuna ETK Põltsamaa marjaaed ja puukooli olid vahepeal nii suureks kasvanud, et veinitehas ei suutnud kõiki marju kasutada, siis loodi 1936. aastal veinitehase kõrvale marjamahlade ja -konservide tehas.¹⁷³ Konservid said aga leige vastuvõtu osaliseks ja siseturule tootmine lõpetati. Jäi järele vaid pastöriseeritud mustsõstarde eksport Inglismaale¹⁷⁴, kuhu üritati korduvalt turustada ka Põltsamaa veine. Proovideks saadeti 1932. aastal 130 liitrit veine¹⁷⁵ ja 1933. aastal 67,5 liitrit veine¹⁷⁶. Need jäid vaid proovipartiideks ja püsivat eksporti sellest välja ei kasvanud.

1939/40. aasta väga külm talv hävitas suurema osa tolleaegsetest viljapuuudest¹⁷⁷. Põltsamaa tehasele kuulunud 800 õunapuust¹⁷⁸ jäi alles vaid 20. Viljapuuaiad kavatseti taastada, kuid lähenev sõda pani selle plaani pausile.

1939. aastal töötas tehases 6 tööliset, pressimise ajal kuni 12. Tehases oli üks elektrimootor, kaks mahlapurustajat, seitse mahlapressi, pumbad, filtrid ja teised väiksemad esemed.¹⁷⁹

¹⁶⁸ Sama, lk 202.

¹⁶⁹ Samas, lk 74 ja 133-135.

¹⁷⁰ Tulekahju E.T.K. Põltsamaa tehases. Päevaleht, nr. 157, 13.06.1930, lk 5.

¹⁷¹ J. Põdra, Märkmeid ETK omatööstuse arendamisest, Ühistegelised Uudised, nr. 16, 23.04.1937, lk 10.

¹⁷² Uut tüüpi aiamaajanduskool Põltsamaale, Vaba Maa, nr. 273, 20.11.1934, lk 3.

¹⁷³ ETK asutab marjamahlade tehase Põltsamaale. Uus Eesti, nr. 37, 7.02.1936, lk 7.

¹⁷⁴ L. Ots, KaleidosCoop : 115 aastat ühistegevust Eestis, Menu meedia, Tallinn 2017, lk 204.

¹⁷⁵ RA, ERA.72.3.1354, Maksudevalitsusele, Aktsiisi asjad, J. Pärn, 19.11.1931.

¹⁷⁶ RA, ERA.72.3.1355 Akt nr. 2, Artur Vessart, Viljandi abimaksuinspektor, 22.11.1933 ja RA, ERA. 72.3.1355 Akt nr. 3, Viljandi abimaksuinspektor, 24.11.1933.

¹⁷⁷ A. Banner, Eesti aia ajalugu, Tallinn, Hea Lugu, 2019, lk 174.

¹⁷⁸ L. Ots, KaleidosCoop : 115 aastat ühistegevust Eestis, Menu meedia, Tallinn 2017, lk 211.

¹⁷⁹ RA, ERA.969.4.1818, Seletuskiri majandusministeeriumi tööstusosakonnale, ETK, 17.04.1939.

Tehasele planeeriti laiendust, mille puhul pole kindel, kas see valmis, ent mis pidi olema tunduvalt suurem kui olemasolev hoone¹⁸⁰.

Taganevad nõukogude väed rüüstasid ETK veinitehase ja süütasid selle põlema¹⁸¹. Veinitehas taastati peale sõda ja jätkati veini tootmist kuni 2023. aastani.

Luscher ja Matieseni veinitehas

Ettevõtte rajasid Moskvasse 1910. aastal šveitslane Arnold Lüscher ja eestlane Paul Matiesen. Oktoobrirevolutsiooni ajal lahkuti aga Moskvast ja äritegevust jätkati Tallinnas. Eestisse asuti importima erinevaid maailmakuulsaid jooke, nagu Barton&Guestier veinid, Gordon's Gin, Johnnie Walker viski, Edmond Dupuy konjak. Lisaks valmistati Toompeal Martini&Rossi litsentsi alusel vermuti tootesarja.¹⁸² 1928. aastal avas Luscher ja Matiesen Tallinna esimese veinibaari, mille sisseseade läks maksma üle kolme miljoni sendi¹⁸³.

Luscher ja Matieseni veinitehas avati 1929. aasta oktoobris¹⁸⁴. Tehase avamisele eelnes viis aastat eeltööd erialateadlaste poolt¹⁸⁵. Esimene vein uuest tehasest tuli müügile 1930. aasta novembris¹⁸⁶. Veinitehas asus Toompeal, Kohtu tänav 12, tuntud ka kui Tiesenhauseni maja. Tehas oli Eesti mõistes võimas: selle sisseseade lubas toota kokku 400 000 liitrit veini¹⁸⁷. Suur tehas võimaldas ka veini odavamalt valmistada ja turustada¹⁸⁸, samuti hoiustada. Algusest peale pandi rõhku sellele, et vein oleks tehasest väljudes küps, mistõttu lasti sellel käärida vähemalt 15 kuud¹⁸⁹. Suur tehas võimaldas lasta veinil valmida ka mitu aastat. Näiteks oli 1940. aastal tehase ladudes veel 4138 liitrit 1934. aasta veini¹⁹⁰.

Sarnaselt Tartu Aiavilja Ühisusele puudus Luscher ja Matiesenil enda istandus ehk marju ja vilju osteti sisse. Näiteks osteti 1929. aastal õunu¹⁹¹, 1936. aastal karusmarju ja sõstraid¹⁹².

¹⁸⁰ Põltsamaa veinivabrik laieneb. Sakala, nr. 53, 10.05.1939, lk 2.

¹⁸¹ Elu linnades. Võrumaa Teataja, 5.08.1941, lk 2.

¹⁸² „100 aastat lugusid ja legende“, Muhu veinitalu koduleheküljel, <http://www.veinitalu.ee/luscher-matiesen> [külastatud 16.05.2024].

¹⁸³ Tallinna teated, Päevaleht, nr. 125, 9.05.1928, lk 6.

¹⁸⁴ Uusi töötusi avatud, Päevaleht, nr. 270, 6.10.1929, lk 6.

¹⁸⁵ Kodumaa veinid, Kaja, nr. 285, 6.12.1931, lk 6.

¹⁸⁶ Kodumaa vein paremaks ja odavamaks, Kaja, nr. 243, 17.10.1930, lk 7.

¹⁸⁷ Eesti suurim veinitööstus, Maa Hääl, nr. 99, 25.08.1935, lk 4.

¹⁸⁸ Kodumaa vein paremaks ja odavamaks, Kaja, nr. 243, 17.10.1930, lk 7.

¹⁸⁹ Kodumaa vein paremaks ja odavamaks, Kaja, nr. 243, 17.10.1930, lk 7.

¹⁹⁰ RA, ERA.R-66.1.1072, Inventuur, Veinitehas Toompeal, kohtu tänav, 12, 1.08.1940

¹⁹¹ Ostame õunu, Päevaleht, nr. 256, 22.09.1929, lk 9.

¹⁹² Ostame piiramata arvul karusmarju ja punaseid sõstraid, Vaba Maa, nr. 176, 6.08.1936, lk 5.

Lisaks osteti ka juba käärima pandud veini teistelt Eesti tehaselt, näiteks ETK veinitehaselt¹⁹³ ja Danilevski veinitehaselt Jõhvist¹⁹⁴.

Enda veinidele lisati ka välismaa veine. Matieseni sõnul lisati kodumaistele veinidele maksimaalselt 25% välismaist veini ainult maitse ja aroomi saavutamiseks¹⁹⁵. Seda, miks kasutati ka teisi kodumaiseid veine, ei ole allikates seletatud. Ilmselt seadis enda marjade ja puuviljade veiniks valmistamine mahulise piirangu, mis oli väiksem kui kääritustünnide maht. Seda võidi teha eriti tehase algusaastatel, kui oli vaja suured tünnid täita.

Veinidel kasutati välismaiseid nimesid, kuna rahvas olevat uskunud, et taolise nimega vein on parem. Välismaa veinisorte üritati võimalikult lähedaselt matkida, näiteks madeira saamiseks kasutati kuut sorti marju, portveini jaoks nelja.¹⁹⁶

Veinitehase avamine jäi majanduskriisi aega ja juba 1930. aastal anti teada hindade langetamisest¹⁹⁷. 1933. aastal, kui riigiviina müük jätkuvalt vähenes, hakkas Luscher ja Matieseni veini müük kasvama¹⁹⁸. 1934. aastal kasvas veinimüük 50 protsenti võrreldes aasta varasemaga¹⁹⁹. 1935. aasta augustis oli tehases valmimas 300 000 liitrit veine ja uus veinivalmistamise hooaeg alles algas ehk aasta lõpuks kasvas veini hulk ilmselt veelgi. Lisaks oli neil ligi kolm korda suurem veinitagavara kui teistel veinitehasel kokku.²⁰⁰ 1936. aastaks oli Luscher ja Matiesen vallutanud enda sõnul kaks kolmandikku kodumaa veiniturust²⁰¹ ning ettevõtte ei näinud enam veiniturul erilist laienemisvõimalust.²⁰²

Paul Matiesen kutsus enda juurde äri õppima oma õepoja Dimitri, et koolitada temast järgmist ettevõtte juhti. 1934. aastal saadeti Dimitri Matiesen Saksamaale õppima uut ärisuunda, milleks oli kääritamata veinimahlade valmistamine²⁰³. Tegemist oli Eestis täiesti uue tööstusega, mille loomist soosis ka riik. Riigi soov oli väärindada õunu ja marju, mis võinuks muidu kasutuseta jääda ning tööstuse algatamiseks pakuti odavaprotsendilist laenu.²⁰⁴

¹⁹³ Lõhna eest 2 krooni, Päevaleht, nr. 150, 3.06.1930, lk 7.

¹⁹⁴ Rõõmuallikas vulksub, Esmaspäev., nr. 33, 18.08.1935, lk 5.

¹⁹⁵ Proost! Tallinna Post, 30.12.1937, lk 3.

¹⁹⁶ Samas, lk 3.

¹⁹⁷ Kodumaa veini hinda alandatakse, Postimees, nr. 279, 14.10.1930, lk 1.

¹⁹⁸ Ringi mööda jõulueelseid ärisid, Hommikuleht, nr. 116, 23.12.1933, lk 3.

¹⁹⁹ Inimestel on jälle ostuisu, Vaba Maa, nr. 301, 22.15.1934

²⁰⁰ Eesti suurim veinitööstus, Maa Hääl, nr. 99, 25.08.1935, lk 4.

²⁰¹ Luscheri ja Matieseni veinitehase uudistoode, Uudisleht, nr. 143, 13.09.1936, lk 14.

²⁰² Dimitri Matiesen 50 aastane, Stockholms-Tidningen Eestlastele, nr. 130, 7.06.1958, lk 1.

²⁰³ Samas, lk 1.

²⁰⁴ RA, ERA.1200.2.190, Maatulunduse büroo juhataja põllumajanduse osakonna juhatajale, 29.01.1936.

Mahlatehas avati 22. oktoobril 1936. aastal²⁰⁵. Huvi uue tööstuse vastu oli suur. Mahlathes käisid kohal ajakirjanikud ja põllutööstuste esindajad. Ilmusid artiklid, mis kirjeldasid mahla valmistamist ja kiitsid mahla tervislikkust. Märkiti ka, et mahl on esialgu kallis, aga anti lootust, et hind võib tulevikus langeda. 0,75-liitrine pudel õunamahla maksis 1,25 krooni.²⁰⁶ Mahlad jõudsid müügile 1936. aasta detsembris ja jaanuaris oli läbimüük 43 435 pudelit. Müügil oli kahte sorti mahlasid: ilma alkoholita ja 1,5% alkoholsisaldusega.²⁰⁷ Alkoholiga mahladest toodeti õunajooki, punase- ja mustasõstrajooki, jõhvikajooki pohladega, karusmarjajooki, mustikajooki ploomidega, vaarikajooki põldmarjadega.²⁰⁸ Alkoholivabadest mahladest valmistati näiteks õuna-, jõhvika-, sõstra-, tikri-, mustika- ja vaarikamahla²⁰⁹.

Esimesel aastal tootis marjatehas 100 000 liitrit mahlasid ning järgmiseks aastaks plaaniti tootmine tõsta 200 000 liitrini, mis oligi tehase kavandatud maht. Mahlad saadeti karastusjookide tööstustele, kes neid veega lahjendasid, karboniseerisid ja turule saatsid.²¹⁰

Luscher ja Matiesen oli ilmselt kõige enam kohtus käinud veinitehas. Näiteks nõuti aktsiisimaksu kaotamist importveinilt, mis läks ümbertöötlemiseks²¹¹ ning korduvalt kaevati kõlvatute võtete pärast Alko veinitehase peale. Muu hulgas oli Alko võtnud kasutusele veini nimega „Parsak“, mille silt ja pudel meenutas samanimelist Luscher ja Matiesen veinitehase toodangut.²¹² Kohus leidis, et Luscher ja Matiesen süüdistus oli põhjendatud ja Alkolt nõuti veini selgemat eristamist. Luscher ja Matiesen teatasid ka ise, et on lugematul arvul vaidlustes olnud nii etikettide kui kõige muu pärast, kuid kõik kaebused olid seni kohtu poolt tühistatud²¹³.

Peale natsionaliseerimist sai ettevõtte nimeks Tallinna veini- ja mahlatehas, kuid endine nimi elustati pärast taasiseseisvumist ning nüüd kannab seda Muhu Veinitalu, mis veel mõne aasta eest pidas vanades tehaseruumides ka muuseumi. Õigus nime kasutamiseks saadi Luscher ja Matiesen endise osaniku Dimitri Matiesen käest.

²⁰⁵ RA, ERA.R-66.1.1072, Väljavõte Kaubandus-Tööstuskoja äriregistrist. Osa A. Köide V. Firma number 2488. lk.348.

²⁰⁶ Õuna- ja marjamahlad, Vaba Maa, nr. 118, 27.05.1936, lk 7.

²⁰⁷ Selgituseks, Vaba Maa, nr. 38, 16.02.1937, lk 1.

²⁰⁸ Õuna- ja marjamahlad ja karastusjoogid, Postimees, nr. 345, 21.12.1936, lk 4.

²⁰⁹ Õuna- ja marjamahlad, Vaba Maa, nr. 290, 18.12.1936, lk 7.

²¹⁰ Kuldne jook eesti õuntest, Vaba Maa, nr. 208, 12.09.1936, lk 4.

²¹¹ RA, ERA.72.3.1380, Aktsiisiasjade juhataja riigikohtule, 21.06.1933.

²¹² Veinitüli kohtus, Sõnumed, nr. 79, 9.04.1932, lk 1.

²¹³ Luscher ja Matiesen, Kiri toimetusele, Päevaleht, nr. 150, 6.06.1931, lk 6.

Kokkuvõte

Ei ole teada, millal vein Eestisse jõudis. Hiljemalt ristiusu tulekuga oli aga vein kohal ja on siia ka jäänud. Keskajal oli tegemist eliidi joogiga, mida vähesed endale lubada said. Kättesaadavamaks muutus vein ilmselt alles 19. sajandi lõpus, mil Venemaa lõunaosas hakati veini tootma. Samuti ei ole selge millal hakati Eestis veini valmistama. Võimalik, et seda tehti juba enne 13. sajandit, kuid kindlad tõendid selle kohta puuduvad. Keskajal valmistati linnades ilmselt piiratud mahus veini, jälgides saksa traditsioone.

Esimene eestikeelne retsept veini valmistamisest ilmus juba 1781. aastal. Laiemalt hakkas veinivalmistamine tõenäoliselt levima 19. sajandi teisel poolel. Sellest ajast võime nii raamatutest kui ajakirjandusest leida mitmeid õpetusi veini valmistamisest. Veinitegemise eelduseks oli marjade ja viljade küllus. Kuna varasemalt kasvatati neid vähe, oli veinitegemise suurema leviku eelduseks 19. sajandi teisel poolel istutatud puud ja marjapõõsad.

19. sajandi lõpust pärinevad ka esimesed teated veini valmistamise õiguse andmisest tehastele, kuid sellega ka nende kohta käiv info piirdub. Samuti puudub info, kui laialt võis olla levinud kodune veini valmistamine. Enne Esimest maailmasõda ilmunud trükistes mainitakse aga juba spetsiaalselt veini valmistamiseks kasutatavaid riistu, mis lubab oletada, et leidis piisav hulk koduveini valmistajaid. Pausi veini valmistamises põhjustasid Esimene maailmasõda ja sellele järgnenud iseseisvussõda, mille ajal kehtis Eesti aladel kuiv seadus ja tekkis suhkrupuudus.

Eesti esimene veinitehas rajati 1919. aasta lõpus, 1921. aastal tegutses siin juba seitse ja veel aasta hiljem 18 tehast. Peale seda tehaste arv langes veidi, kuid hakkas peagi taas tõusma ja saavutas tipu 1927. aastal 19 tehasega. See seis kestis paar aastat, kuniks hakkas stabiilselt langema ja jõudis 1938. aastaks 10 tehase juurde.

Tehased olid väga erineva suurusega. Leidus ühemehe-ettevõtteid, kes valmistasid alla tuhande liitri veini aastas, ja teisi, kes tootsid veini kümnetes tuhandetes liitrites. Suuremad tehased asusid üldiselt linnas ega omanud istandusi, mille saadusest veini valmistada. Seetõttu olid veinitehased ka suured marjade ja puuviljade kokkuostjad.

Veinitehased kasutasid peamiselt sõstart, mille osatähtsus oli aastas *ca* 25–60%. Lisaks sõstardele kasutati rohkesti karusmarju ja mustikaid ning heal õuna-aastal moodustasid ka need olulise osa toorainest. Veinitehastes toodetud veinid oli valdavalt magusad ja nende kangus jäi keskmiselt 12% juurde. Magusus oli tingitud peamiselt kohalike marjade happelisusest, mis nõudis tasakaalustamiseks suurt hulka suhkrut.

Veinide aastane toodang oli väga erinev, mõnel aastal suisa kolmekordne. Peamisteks mõjutajaks oli tooraine hind. Kõige kallim osa veinist oli suhkur, ent veini hind olenes ka aiasaaduste hindadest, mis omakorda sõltusid sellest, kui rikkalik oli viljaaasta ehk kui palju marju müügiks pakuti. Oluliseks mõjutajaks oli ka, kuidas äril läks ehk kui palju kapitali taheti lattu seisma panna. See mõjutas veinitehaseid eriti 1930. aastate alguses, mil kodune veini valmistamine oli populaarsuse tipus.

1930. aastate algus oligi veinitehastele kõige raskem aeg, kuna koduvein hõivas olulise osa turust. Vähesel määral pakkus leevendust välismaiste veinide müügi kokku kukkumine, mille koha kodumaa veinitehased osaliselt seejärel hõivasid.

Veinitehaste suurimaks konkurendiks oligi kodune veini valmistamine. Hinnanguliselt valmistati kodudes 3–5 korda rohkem veini kui tehastes. See number oli aasta-aastalt kõikuv ja sõltus eelkõige, nagu veinitehasedki, aastasest saagikusest ja suhkru hinnast. Veinitehaseid mõjutas ka välismaalt imporditud vein. Välismaiseid veine peeti peenemaks ja seetõttu eelistati neid väikse hinnaerinevuse korral kodumaisele. Sellest tulenevalt kasutasid kohalikud veinitehased omaenda toodangu puhul sageli välismaiseid veininimesid.

Veinitehased proovisid veini ka eksportida, eelkõige Inglismaale ja Soome, kuid need jäidki vaid üksikuteks katsetusteks. Ebaõnnestumise põhjused pole selged, kuid tõenäoliselt ei olnud hind ja kvaliteet kooskõlas.

Riik soosis alguses väikeste tehaste teket, leides, et need võimaldavad marju ja puuvilju võimalikult korjamiskoha lähedal kasutada. 1930. aastate keskpaigaks suhtumine aga muutus ja sarnaselt teiste tööstustega hakati soosima suuremaid veinitehaseid. 1935. aastal seati veinitehastele aktsiisi alammäär, mille tagajärjel suleti mitmed väikesed veinitehased.

Veinitehaste suurimaks arengutakistuseks sai piiratud tarbijaskond. Eestlased ei tarvitanud piisavalt veini, mis oleks lubanud veinitehastel kasvada. Isegi kui tarvitasid, siis oli suurem osa sellest kodusel teel valmistatud.

Tartu Aiavilja Ühisuse, Eesti Tarvitajateühisuste Keskühisuse (ETK) ning Luscher ja Matieseni veinitehaste näite põhjal asusid suuremad tehased linnas või alevis. Tehastes töötas kümnekond inimest, sügise mahlapressimise ajal rohkem. Tehased olid seotud mõne teise ettevõtmisega, näiteks likööri-, konservi- või mahlatehasega, Põltsamaa näitel ka puukooliga. Aia omamine tooraine hankimiseks oli pigem haruldane ja enamasti sõltuti turul müüdüd puuviljadest-marjadest. Enamik suurematest tehastest proovisid veini ka eksportida.

Allikad ja kirjandus

Allikad

Rahvusarhiiv (RA)

ERA.1200 Pikalaenu Pank

ERA.14 Siseministeerium

ERA.4414 Tartu Maksuemet

ERA.4688 7. Aktsiisiringkond

ERA.72 Majandusministeeriumi Maksude Talitus

ERA.844 Aktsiisivalitsus

ERA.921 8. jaoskonna tööinspektor

ERA.969 Majandusministeerium

ERA.R-1157 Tartu Linna Sõjakahjude Hindamise Amet

ERA.R-4 Eesti Vabariigi Rahandusministeerium

ERA.R-66 Majandus- ja Rahandusdirektoorium

Kirjandus

Banner, Anneli, *Eesti aia ajalugu*, Tallinn, Hea Lugu, 2019.

Kramer, Otto, *Kodune veinitööstus*, Tallinn, Agronoom, 1926.

Küng, Enn, „*Kaubad*“ *Tallinna ajalugu. II, 1561-1710*, koost. L. Kõiv, T. Kala, Tallinn, Tallinna Linnaarhiiv, 2020.

Luht, Elmar, *90 aastat Eesti ühiskaubandust ja 75 aastat tema keskühistut I*, Tallinn, 1992.

Mägi, Marika, *Viikingiaegne Eesti. Maa asjad ja inimesed ajastu risttuules*. Tallinn, Argo, 2017.

Ots, Loone, *KaleidosCoop : 115 aastat ühistegevust Eestis*, Tallinn, Menu meedia, 2017.

Pihlamägi, Maie, „*Tartu tööstuse areng Eesti Vabariigi tööstuspoliitika taustal kahe maailmasõja vahel*“, *Uurimusi Tartu tööstusest enne Teist maailmasõda*, Tartu Linnamuuseumi aastaraamat, Tartu, Elmatar, 2013, lk 11-21.

Põltsam-Jürjo, Inna, *Viin, vein ja vesi. Joogikultuur Eestis kesk- ja varauusajal*, Tallinn, Argo, 2020.

Reivelt, Mai, *Söökide valmistamise õpetus kõikidele Eesti perenaestele ja neile, kes nendeks tahavad saada*, Viljandi, F. Feldt, 1883.

Sildre, Urve, *Kasuline kokaraamat*, Tallinn, Eesti Rahvusraamatukogu, 2007.

Sõrmus, Rudolf, *Alkohol Eestis*, Tallinn, Eesti Karskusliidu kirjastus, 1930.

Sõrmus, Rudolf, *Alkoholjookide toodang ja tarvitamine 1934-38.a*, Eesti statistika kuukiri nr. 207, Tallinn, Riigi Statistika Keskbüroo, 1939.

Sõtsjanko, V. J., *Puuvilja- ja marjaveini valmistamise õpetus*, III trükk, Tartu, Loodus, 1931.

Teedema, Lea, „*Ubinaalist õunaveinini – Tartu Aiavilja Ühisuse tegevus 1907-1920*“, *Uurimusi Tartu tööstusest enne Teist maailmasõda*, Tartu Linnamuuseumi aastaraamat, Tartu, Elmatar, 2013, lk 93-106.

Vēsmins, G., Ruisa, S. and Lācis, G., Grape genetic resources and breeding in Latvia, *Acta Horticulturae* nr. 1139, 2016, lk 117-122.

Viires, Atns, „*Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatena*“, *Kultuur ja traditsioon*. Tartu, Greif, 2001.

Warg, Christina, *Köki ja Kokka Ramat, mis Rootsi kelest Eesti-ma Kele üllespandud on*, (tõlkinud Johann Lithander), Tallinn, A.H.Lindfors, 1781.

Käsikirjalised uurimused

Heinsoo, Triin, *Koduveini valmistamine ja selle sotsiaal-majanduslikud mõjutegurid 1920.-1930. aastate Eesti Vabariigis*, Bakalaureusetöö, juhendajad Ester Bardone, Ulrike Plath . Tartu, Tartu Ülikooli Etnoloogia osakond, 2013.

Ibius, Otu, *Alkoholikaubandus Eestis viinamonopoli ajal (1900–1918.a.)*, Tartu, 1971.

Ibus, Otu, *Alkoholi ja alkoholsete jookide tootmise ajalugu Eestis*, Tartu, 1959.

Labi, Erni, *Eesti marja- ja puuviljaveinid*, Tartu, Tartu Ülikool, 1926.

Käsiraamatud

Eesti Etümoloogiasõnaraamat, Tallinn, Eesti Keele Instituut, 2012.

Publitseeritud Allikad

Eesti Tarvitajate Keskkühisuse VIII-s tegusaasta, 1925. aastaaruanne, Tallinn, Eesti Ühistrükikoda, 1925.

Riigi Teataja 1918–1940.

Perioodika

Aiatööleht – 1914

Esmaspäev – 1935

Hommikleht – 1933

Kaja – 1921–1931

Karskuseleht – 1915

Koit – 1923

Maa Hääl – 1935

Oma Maa – 1886–1936

Postimees – 1888–1939

Päevaleht – 1915–1935

Sakala – 1889–1939

Sakala lisaleht – 1881

Stockholms-Tidningen Eestlastele – 1958

Sõnumed – 1931–1933

Tallinna Post – 1937

Uudisleht – 1933–1938

Uus Aeg – 1904

Uus Eesti – 1931–1938

Vaba Maa – 1925 – 1937

Võrumaa Teataja – 1941

Ühistegelised Uudised – 1931–1937

Interneti allikas

„100 aastat lugusid ja legende“, Muhu veinitalu kodulehekülg,
<http://www.veinitalu.ee/luscher-matiesen> [külastatud 16.05.2024].

Summary

Estonian wine industry in the years 1919–1940.

The aim of this thesis is to provide an overview of wine production in Estonia, with a particular focus on the period from 1919 to 1940. The thesis is divided into four parts: 1) wine making and consumption before the establishment of the Estonian Republic; 2) the wine industry from 1919 to 1940; 3) the biggest competitors of the wine industry; 4) overview of some of the biggest wineries at the time.

The primary sources for this study are periodicals and archival materials from the Estonian National Archive. Unlike many other European countries, grape wine was not a part of Estonian traditional food culture due to the cold climate and economic reasons. The exact time when grape wine was introduced to Estonia is uncertain, but it is believed to have arrived with Christianity. However, imported wine was expensive, and only the upper class of society could afford it. Grape wine became more accessible in the late 19th century when wine production began in the southern parts of Russia. Around the same time, Estonians were introduced to the practice of making fruit wines. The turn of the century saw the first mentions of wineries in Estonia, but information about them is very limited, and we have no data about their size or production. The First World War halted further developments in the wine industry and home production due to prohibition and sugar shortage.

The first winery in the Estonian Republic was founded in 1919. By the end of 1921, there were already seven, and a year later, the number rose to 18. There was a slight decline and then a rise again, and the number of wineries reached its peak in 1927 with 19 wineries. This lasted for a few years and then started declining, reaching 10 wineries in 1938.

The sizes of the wineries varied greatly; some produced less than a thousand litres a year, while others were producing tens of thousands of litres. The biggest factories were in the cities and did not grow their own fruits and berries, depending on other growers instead. Wine was mainly made from currants, which made up about 25-60% of the production depending on the year. They also used gooseberries, blueberries, and apples. The wines produced were generally sweet and had around 12% alcohol. The sweetness was the result of the acidity of the berries that needed sugar for balancing.

Wine production in a year varied greatly. It depended a lot on the prices of the materials used for wine making. Sugar was the most expensive, but it also depended on the prices of the fruit

and berries. An important factor was also how the business was doing, meaning how much stock they had left and how much capital they had left or wanted to invest. This affected wineries the most in the 1930s when the practice of producing wine at home was at its peak.

The 1930s was the hardest time for wineries because the production of wine at home took up a large part of their market. A slight relief was the collapse of foreign wine sales that local wineries occupied.

Home production of wine was the wineries' biggest competitor. It was estimated that home production of wine was around 3-5 times greater than the total production of Estonian wineries. It seems home production was affected by the same factors as wineries, price or availability of fruit and berries, and sugar. The second competitor of the wineries were foreign wines. It was a common belief that foreign wines were of better quality, and with a smaller price difference, it was usual to prefer the foreign wine. Because of that, some wineries named their wines after foreign wines.

The biggest downfall for Estonian wineries was that Estonians did not consume a lot of wine, and even if they did, most of it was produced at home.

Wineries also tried to export their wines, mainly to England and Finland, but these intentions did not materialise. It is not certain why, but the main reason is probably that price and quality did not match.

Based on the overview of Tartu Aiavilja Ühisus, Eesti Tarvitajateühisuste Keskühisus (ETK), and Luscher ja Matiesen wineries, larger wineries were typically situated in a city or a town. They provided employment for around 10 people, with more staff needed in the autumn for wine pressing. These factories also produced other goods, such as juice, canned goods, liquor, and even operated nurseries. Owning their own gardens was rare, so they mostly depended on produce sold in the market. Most of the larger factories also attempted to export their wine.

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina, Oskar Kobar

1. Annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) minu loodud teose „ Eesti veinitööstus aastatel 1919–1940“, mille juhendajaks on Ago Pajur, 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.

Oskar Kobar

22.05.2024