

Leivavabrik Ceres. Toiduainetööstuse arengust Eesti Vabariigi sünni eel ja vabariigi ajal

Teesi Kivivare

25. oktoobril 2012 avas Tartu Linnamuuseum Eesti Vabariigi 95. aastapäevale pühendatud näituse Tartu tööstusest kahe maailmasõja vahel. See oli Eesti majanduse ülesehituse ja edenemise aeg iseseisvas riigis, mida raskendasid teatud objektiivsed tingimused. Vabadussõja lõppedes jäid Vene turg ja toorainearud poliitilistel põhjustel kättesaamatuks. Euroopa turul tunti huvi Eesti päritolu tarbekaupade ja toiduainete vastu, kuid neist oli Eestis endaski terav puudus. Lisaks raskendasid olukorda kaks majanduskriisi. Esimene neist, aastatel 1923–1924, ei olnud ülemaailmse iseloomuga, vaid üksnes lokaalselt Eestit puudutav nähtus. Ülemaailmne majanduskriis tabas Eestit 1930. aastate teisel poolel ning selle kulgu süvendas liigne orienteeritus põllumajandusele. Kuna Eesti peamiseks eksportartiklaks olid põllumajandussaadused, siis tabas kriis esmajoonel põllumajandust. Toiduainete hinnad langesid maailmaturul väga kiiresti.

Tartu tõusis 1930. aastatel Tallinna ja Narva järel tähtsusele kolmandaks tööstuskeskuseks. Põhiolemuselt jäi Tartu tööstus sellel perioodil kesk- ja väiketööstuseks. Toiduainetööstus oli 1930. aastatel põllumajandusmasinate ja polügraafiatööstuse kõrval linna üks olulisimaid tööstusharusid. Ettevõtteid, mille tööliste arv ulatus üle 20 inimese, oli Tartu toiduainetööstuses 1939. aastaks seitse: Ühing Eesti Lihaeksport (163), A/s A. Le Coq õlletehas (138), Riigi Viinatehas (54), Leivavabrik Ceres (29), Õlletehas Livonia (26), A/s Tartu Aia-viljajäuhisuse likööri- ja napsivabrik (26) ja Tartu Pärmivabrik (26).¹

Rahvale on kõige tähtsamaks toiduaineks alati olnud leib. Leiva küpsetamine on sama vana kui linn. Alljärgnevalt käsitlem lähemalt Tartu leivatootmise olulisemat ettevõtet sellel perioodil – leivavabrikut Ceres. Hilisem Tartu Leivakombinaat luges vabrikut Ceres koos 1936. aastast tegutsema asunud August Koogi leivavabrikuga oma eelkäijaks.

Kahjuks on vabriku arhiiv kaduma läinud. Peamisteks allikmaterjalideks artikli koostamisel olid kaasaegne ajakirjandus (Postimees, Päevaleht), Heino

¹ Raimo Pullat. Tööstus. – Tartu ajalugu. Tallinn 1980, lk 192.

Gustavsoni ja Anton Ennuse (firma K. Ennus & Poeg omaniku Kaarel Ennuse poeg) käsikirjalised ülevaated Cerese vabriku kohta² ning Anton Ennuse suulised mälestused.

Leivavabrik Pain Normal

20. sajandi algul oli Tartus mitmeid käsitööstuslikke pagari- ja leivakupsetustöökodasid. Need olid enamasti perekondlikud ettevõtted, mis tegutsesid eluruumides. Sageli oli niisugustes kitsastes oludes probleeme sanitaarnõuetele vastavusega. Linn vajas kaasaegset leivatehast. 1912. aasta esimesel poolel avati Kastani t 38 Tartu esimene leivavabrik, eranditult teraleiba tootev ettevõtte Pain Normal. Juugendstiilis hoone valmis 1910. aastal Tähtvere mõisa krundile insener Viktor Kessleri signeeritud projekti järgi.³ Maja esimese korruse hõlmas suur metallsammastele toetuva laega leivavabriku ruum, peaukse juures paiknes väike kauplus. Teisel korrusel olid korter ja laoruumid. Võlvitud kelder paiknes ainult kontori ja kaupluse all.⁴

Aadresside nimistu andmeil kuulus Pain Normal firmale E. Gross & Ko. Firma kontor asus samas lähedal Riia tänaval. Peosunik oli Elmar Gross.⁵

Vabriku nimetus Pain Normal tähendas prantsuse keelest tõlgituna normaalleiba. Leiba valmistati ühekilostes pätsides, mis olid tavalisest leivast tumedama värvusega ja natuke magusavõitu maitsega. Tootmisprotsess nägi ette terade puhastamist, vees leotamist, idandamist ja purustamist. Säärase tehnoloogia puhul oli valkainete kadu märgatavalt väiksem kui tavalisel leivavalmistamisel.

Koostiselt ja omadustelt oli teraleib organismile kasulik. Selle tõttu nimetati leiba ka terviseleivaks. Teisalt tegi pikk ja keeruline tootmistükkel leiva kaliks. Nii ei leidnud uue tehase toodang tartlaste hulgas populaarsust. Kohalikus ajakirjanduses nuriseti ettevõtte toodangu kõrgete hindade üle.⁶

Pain Normali hinnad olid oma aja kohta tõepoolest kõrged. Toome mõned näited: 1912. aasta sügisel maksis nael⁷ tavalist leiba 3 kopikat, nael saia 6–7 kopikat, nael veise- ja sealiha 12–24 kopikat. Pain Normal müüs oma leiba Peterburis 35 kopikat ja Tartus 25 kopikat päts.⁸

² Heino Gustavson. Tartu Leivakombinaat 1912–1954. Tallinn 1973. Käsikiri kuulub Tartu Linnamuseumi kogusse; Anton Ennus. K. Ennus & Poeg. Dokumendid, 1932–1940. a. majandustegevuse analüüs. Tallinn 1992. Käsikiri autori valduses. Anton Ennuse uurimuse eesmärgiks oli tema isale kuulunud kinnisvara tagastamise põhjendamine.

³ Mart Siilivase arvates V. Kessler vaid signeeris projekti, tegelikult projekti autoriks võis olla arhitekt Arved Eichhorn. Vt Mart Siilivask. Tartu arhitektuur 1830–1918. Historitsism ja juugend: arhitektuuriideed ja stiileeskujud kohalike arhitektide loomingus 19. sajandil ja 20. sajandi algul. Tartu 2006, lk 272.

⁴ Eesti arhitektuur 4. Tallinn 1999, lk 28.

⁵ H. Gustavson, Tartu Leivakombinaat, lk 35.

⁶ Postimees 1912, 19. mai.

⁷ 1 nael = 0,4095 kg.

⁸ Postimees 1912, 27. oktoober.

Peterburi jõukama tarbijaskonna seas võitis Tartu terviseleib suure populaarsuse.

Pain Normal töötas selles hoones kuni 1931. aastani väikese Grosside perekonnale kuuluva ettevõttena, tootes nii tera- kui ka tavalist leiba. Leivavabrik Ceresele ta oma väiksuse tõttu konkurentsi pakkuda ei suutnud. Pärast seda avati majas trükikoda.

Taanlaste asutatud leivavabrik Ceres

Samal ajal kui tegutsema hakkas Pain Normal, tegi ettevalmistusi leivavabriku asutamiseks Tartus ka taanlasest meiereitarvete kaupmees Wilhelm Sander, asukohaks Riia t 123 (tänapäevase numeratsiooni järgi Riia t 35). Augustis 1912 kirjutas Postimees: «Uue leivavabriku ehitus jõuab varsti lõpule. Et kastmismasinad ja muud riistad, nagu leivaniisutajad, plaadid, millel leivad ahju küpsema tõugatakse, jne. Daanist [Taanist], kust nad telliti, kohale ei ole jõudnud, siis on selle läbi osa sisemistest töödest seismas, kuid loodetakse nii umbes kuu aja pärast tegevust alata. Vabrikus on kaks suurt küpsetamise-ahju. Leivad, mis sisu ja maitse poolest hariliku poodileiva laadi saavad, valmistatakse 10-naelalistes tükkides. Esiagu on ka kaks leivavedamise vankrit teha lastud, mille abil leiba tarvitajatele kätte toimetatakse. Kui leivavabrik tegevusse asub ja oma töö korralikult ja puhtamalt teeb kui meie võrtsipoodnikud, siis on loota, et temast viimastele suur võistleja saab.»⁹

Septembris kirjutas Postimees: «Uus leivavabrik, mis harilikku rukkileiba tahab valmistada, avatakse lähemal ajal Riia uul. raudtee silla läheduses härrade Sanderi ja von Rothi¹⁰ poolt. Tarvisminevad masinad on juba kohale jõudnud, kus praegu nende ülesseadmisega tegevuses oldakse. Meie senised leiväride omanikud, võrtsipoodnikud, on, nagu kuulda, suures ärevuses, kartes, et kui vabrik leiba paremalt valmistab, siis temast neile kardetav võistleja ilmub.»¹¹

Woldemar von Roth, kelle Wilhelm Sander oma kompanjoniks võttis, oli mõjukas isik. Tema kaudu oli firmale kindlustatud soliidne krediit, aga ka toetus Tartu linnavolikogus, kus tol ajal oli veel tugev sakslaste mõju.

Uus leivatehas sai nimeks Ceres. Ceres oli rooma mütoloogias peajumala Jupiteri õde, vilja- ja põllutöö jumalanna. Selle all mõisteti ka lihtsalt vilja ja leiba. Esimesed leivapätsid tulid ahjust 12. novembril 1912 (ukj).

⁹ Postimees 1912, 6. august.

¹⁰ Woldemar von Roth (1860–1925) oli Pihkva Kommertspanga Tartu filiaali juhataja, Liivimaa Vastastikkuse Tulekindlustusühingu direktsiooni ärijuht ja Tartu linnavolinik.

¹¹ Postimees 1912, 6. september.



JOONIS 1. 1917. aastal sai Ceres omanikuks Kaarel Ennus.
Foto erakogust.

Postimehes ilmus selle kohta sõnum: «Uus leivavabrik, mille Sander ja von Roth Riia uul. raudtee silla lähedale ehtasid algas läinud nädala lõpul oma tegevust. Vabrik valmistab, nagu juba teada, hariliku rukki-leiba. Leivad valmistatakse 5 ja 10 naelalistes tükides. Naela hinnaks on 3 kop.»¹²

Hilisem Tartu Leivakombinaat luges seda päeva oma alguseks. Tööl oli sel ajal 16 inimest, 1914. aastal juba 20. Vabrik võitis kiiresti tartlaste poolehoidu leiva madala hinna ja hea maitsega. Vabriku toodang oli jõukohane ka elanikkonna vaesemale osale.

Leiba veeti laiali spetsiaalsete vankritega. Tänavail liikudes andsid leivavedajad õuedesse sisse sõites oma saabumisest märku kellahelinaga.

Kellahelistamise suhtes oli varem kokku lepitud kohaliku politseiga.

Ceres vahetab omanikku

1914. aasta lõpul loobus Woldemar von Roth oma äriosast. Uueks kaasomanikuks sai taanlane Otto Hansen. Järgnesid sõja- ja revolutsiooniaastad, mil oli suur puudus viljast ja jahust. Sellises olukorras müüsid taanlased 1917. aastal oma ettevõtte Tartu ärimehele Kaarel Ennusele. Ostuhind oli 30 000 rubla.¹³

Kaarel Ennus sündis 12. juulil 1876 Palamuse kihelkonnas Kuremaa vallas väikekohapidaja pojana. Alghariduse sai ta Palamuse külakoolis. Lõpetas samas ka vallakooli ning hakkas iseseisvalt leiba teenima 1890. aastal, asudes ametit õppima kingsepaõpilasena kirjanik Oskar Lutsu isa juurde Palamusel. Paar aastat peale õpiaja lõppu asutas ta Palamusele oma kingsepatöökoja, mida pidas kuni 1901. aastani kingseppmeistrina. Samal aastal avas ta kolme kilomeetri kaugusel Palamusest talurahvakaupluse, kuhu viis üle ka kingsepaäri. 1904. aastal siirdus Ennus tagasi Palamusele, kus avas juba ümbruskonna

¹² Postimees 1912, 7. november.

¹³ A. Ennus, K. Ennus & Poeg, lk 98.

suurima talurahvakaupluse. 1907. aastal siirdus Kaarel Ennus Tartusse ja avas Kaubahoovis nahakaupluse, mille likvideeris pärast leivavabriku Ceres ostmist 1917. aastal.

Eesti Vabadussõjast võttis Kaarel Ennus osa vabatahtlikuna Tartu tagavara-pataljonis. Ta oli Tartu Kaupmeeste Ühisuse liige ja esimees, Tartu Töösturite Keskühingu ja Tartu Ringkonna Vabrikantide Ühingu liige, kuulus Tartu Pagaritööstuse Ettevõtjate ja Meistrite Ühingusse. 1936. aastal omandas ta Tartu Töösusametis meistrikutse rukkileiva-, saia- ja sepikutöö alal.

Ceres kui omaegse Tartu ärisümbol

Kaarel Ennus oli Cerese ainuomanik. Peagi muutis ta selle ettevõtteks K. Ennus & Poeg. 1928. aasta märtsist oli firma kaasosanikuks Kaarel Ennuse vanim poeg esimesest abielust Evald Ennus¹⁴ (1903–1975). 1931. aasta jaanuarist loobus Evald Ennus oma kaasomandist. Firma nimeks ja kaubamärgiks jäi endiselt K. Ennus & Poeg.

Leivatehase kõrval asus hulgikauplus, kus müüdi püülijahu, tangu, riisi, kruupe, mannat, suhkrut, soola, importrasva ja loomatoiduks kliisid. Vabriku juurde ehitas Ennus ka väikese veski, kus jahvatas oma tehase tarbeks. Kui jahu rohkem vaja läks, ostis Ennus seda Tiigi tänaval asunud Peeter Jänese jahuveskist.

1931. aasta Päevalehes kirjutati: «[Kaarel Ennuse] vabrik asub soliidses kahekordses kivimajas, mille alumise korra peaaegu täielikult enese alla võtab leivatööstus. Valmistatakse peaaesjalikult rukkileiba, sepikut, peenleiba ja viimase ajal on hakatud valmistama kodumaa nisupüülist saia. Muuseas valmistatakse «Cerese» leivavabrikus ka Maarjamõisa kliinikule kodumaa nisupüülist saia, mille tõttu kliinik aastas kokku hoiab umbes 3500 kr.»¹⁵

Ceres oli omaegse Tartu ärisümboleid. Tema ajaloos võib eristada kolme perioodi. Esimene etapp kestis Taani seadmetega kuni 1934. aastani. Seejärel leivavabrik renoveeriti. Leivatarviduse suurenedes tekkis vajadus uuendada tehase sisseseadet. Selleks sõitis Kaarel Ennus 1930. aastate algul Saksamaale, et lähemalt tutvuda sealse leivatööstuse tehnikaga. Saabunud tagasi, tellis ta firmalt Hermann Bertram & Ko uued, väljatõmmatavate põrandatega ahjud. Samal ajal võeti kasutusele automaatne vormimis- ja kaalumismasin, millega tööprotsess kiirenes ja muutus ühtlasi tööliste kergemaks. Kogu ahjude ehitamiseks vajalik materjal, sealhulgas savi, toodi Saksamaalt. Neid 1930. aastatel

¹⁴ H. Gustavson, Tartu Leivakombinaat, lk 24.

¹⁵ Päevaleht 1931, 4. september.



JONIS 2. Ceres leivavorm. Foto: Peeter Paasmäe.



JONIS 3. Leivavabriku hoone 1937. aastal. Foto erakogust.

toimunud töid juhatas isiklikult Saksa-
samaalt kohale saabunud firma Her-
mann Bertram & Ko insener.¹⁶

Samuti rajati aastail 1934–1935
Aia tänava poole juurdeehitis, kuhu
laoti üles kivipõrandaga ahjud. Näh-
tavasti põhjustas nende vanaaegse-
te põhimõtetega küpsetusahjude sis-
seseadmist asjaolu, et väikesed Tar-
tu leivatöökoad tegid oma leiba just
sellistes ahjudes, mis andsid kauem-
mat aega värskena seisvaid leibu. See
omadus aga Ennuse leibadel puudus,
mistõttu tarbijaskond kippus eelista-
ma väiketootjate leiba.¹⁷

Ennus tootis mitut liiki leiba. Ki-
vipõrandaga ahjudest tulid kaheki-
losed peenleivad, kahe- ja neljakilo-
sed rukkileivad ning saiad. Tavalistel
päevadel toodeti kahte sorti, kõrge-
ma ja teise sordi saia. Pühade puhul

küpsetati lisaks rosinasaia. Küpsetati ka ühe- ja kahekiloseid sepikuid. Bertra-
mi ahjudes tehti kahekiloseid vormileibu. Tehasel oli leping sõjaväe varustami-
seks. Linna garnisonile valmistati vormileibu, mille pätsid kaalusid üle 2,4 kilo.

¹⁶ H. Gustavson, Tartu Leivakombinaat, lk 24.

¹⁷ Samas, lk 25.



JOONIS 4. Leivaautod Riia tänaval vabrikuhoone juures. Foto erakogust.

Rahvas ei tahtnud vormileiba osta, sest sellel oli küpsetusõli maitse. Seetõttu müüs Ennus vormileiba peamiselt haiglatele, lasteasutustele ja sõjaväele. Leivavormide põhja oli sisse pressitud ettevõtte nimetus Ceres, mis küpsetamisel jäi reljeefsena leiva pealmise koorukese peale.

Ühes leivatehase moderniseerimisega renoveeriti aastail 1934–1935 veski. Kahekorruseline hoone ehitati ümber neljakorruseliseks. Selle kõrvale ehitati uus tiibhoone. Uuendatud veskis olid kolm püüvaltsi, mannamasinad ning terade pesemise ja kuivatamise seadmed. Monteerimis- ja ümberehitustööde tegemiseks palgati appi tuntud möldreid.

Jahuveski sai nimeks Kuldtera. See töötas elektri jõul ja oli täielikult kodumaise sisseseadega. Kui uus veski 1935. aastal tööle hakkas, oli seaduse järgi vajalik, et sellist suuretõtet juhiks meistripaberitega mees. Selleks tegi Kaarel Ennus Tartu pagarmeistrite Willem Kuusloo ja Edgar Boeningi juhendamisel meistriksami.

1935. aastal avas firma K. Ennus & Poeg filiaali Tallinnas. Tallinna kontori juhataja oli Kaarel Ennuse poeg Evald Ennus. Teda abistas paberitöös endine raudteelane pensionär Hindrek Särka. Eraldi äritunnistust Tallinna osakonnal ei olnud. Asjaajamine käis Tartu keskkontori nimel. Ka kõik äriraamatud ja kaubaarvestused asusid Tartus. Päeva jooksul väljakirjutatud saatekirjade koopiad pandi Tallinnas õhtul posti ja hommikul olid need Kaarel Ennuse laual. 1940. aastaks oli firma oma Tallinna osakonda laiendanud. Kontor paiknes Roosikrantsi t 8a, ladu aga Uus-Hollandi t 10. Tallinnas turustas firma nisu- ja rukkipiüli ning teraleiba nimega Terviseleib.



JONNIS 5. Leivavabriku autojuhid. Foto erakogust.

Leivavabriku tööks vajaliku vilja ostis Kaarel Ennus talunikelt ja see toodi Kuldtera veskisse. Et vältida vaheltkauplejaid, kes vilja hinna üles kruvisid, käidi talunike juures vabriku autodega vilja toomas. Vilja mahutas Ennus nii enda kui ka selleks spetsiaalselt üüritud aitadesse Tartus ja Elvas.¹⁸ Nii oli võimalik jahvatamiseks kõige kvaliteetsemat vilja saada.

Leiba veeti Ceresest välja nii spetsiaalsete hobuvankrite kui ka leivaautodega. Hobusemehed olid Eduard Looke ja Artur Erusk. Esimene leivaauto juht oli Karl Virkmann, pärast teda võeti ametisse Osvald Ilp. Väljavedajate töötasu olenes toodangu läbimüügist.

Cerese vabrikus öövahetuste tööd ei kasutatud. Öösel tainas kääris ja kerkis. See oli vajalik leiva muutmiseks hapust magusamaks.

Alates 1935. aastast oli firmas hoiul teatud kogus riigi teraviljareservist. Seda võimaldas uus elevaatoriga viljahoidla, mis mahutas 200 tonni. Rukist osteti talunikelt aasta ringi. Nisu toodi juurde ka välismaalt, kuna lõunapoolsetes päikeserikastes piirkondades on see kvaliteetsem. See võimaldas toota kõrge kvaliteediga püüljahu.

12. juulil 1936 tähistas Kaarel Ennus oma kahekordset juubelit: 60. sünnipäeva ja 40. äritegevuse aastat. Postimees kirjutas: «Oma kutsetöö kõrval on juubilaril jätkunud head tahet ja aega seltskondlikeks üritusteks ja osavõtuks mitmesugustes organisatsioonides juba noorest põlvest alates. Igal pool on

¹⁸ H. Gustavson, Tartu Leivakombinaat, lk 27.

K. Ennus näidanud sihikindlat rahvuslikku joont kandvat tegevust ja tema töö on andnud positiivseid tulemusi.»¹⁹

Ceres saab tugeva konkurendi August Koogi (August Kook) leivatehase näol

1930. aastate keskel asus Tartus tegutsema August Koogi leivavabrik ning Kaarel Ennus sai leivaküpsetuse alal tugeva konkurendi. Sobivad ruumid leidis Kook endise õlletehase Gambrinus hoonetes Emajõe t 10/12. Kuni 1935. aasta lõpuni oli omanik AS Kauba Pank need ruumid Saku õlletehasele laoruumideks rendile andnud. Panga juhatuse liige August Kook ostis hoone ja avas 1936. aastal seal oma leivavabriku. Järgmisel aastal hakkas tööle ka vabriku juurde ehitatud jahuveski.

Kuna Koogil oli raskusi kvalifitseeritud tööjõu leidmisega, sest parimad spetsialistid olid juba Ennuse teenistuses, asus ta Ceresel leivategijaid üle meelitamata suurema töötasu ja tasuta tööriietusega. Selliste vahenditega õnnestus tal mitmed head leivategijad Ennuse vabrikust üle tuua.

1939. aastal vahetas Tartu leivakuninga tiitel omanikku: Ceresel aastane leivatoodang jäi maha Koogi tehase aastatoodangust.

1941. aasta jaanuaris otsustas Eesti NSV Rahvakomissaride Nõukogu anda natsionaliseeritud August Koogi leivavabrikule uue nime – Jõud.

Natsionaliseeritud Punane Ceres

Kaarel Ennuse ettevõtte kuulusid enne Teist maailmasõda Tartu suuremate tööstusettevõtete hulka. Firma oli konkurentsivõimeline. Enamik Tartu pagareid ja mitmed Tallinna pagarid küpsetasid Kuldtera jahuga ning Tartu kondiitrid ja pagarid ostsid suhkru Kaarel Ennuse hulgikauplusest.²⁰

Natsionaliseerimise ajal 1940. aastal kasutati firma 1939. aasta käibeandmeid. Firma K. Ennus & Poeg käive oli 1939. aastal 2 185 000 krooni. See jagunes järgmiselt: leivatööstus Ceres moodustas sellest 5 protsenti, veski Kuldtera 25, Tartu hulgemüük 5, Tallinna hulgemüük 52 ning muud allikad (transporditeenused, kinnisvara rent, pangakaatsiad) 13 protsenti. Firma keskmine brutotulu moodustas 5 protsenti käibest.²¹

¹⁹ Postimees 1936, 12. juuli.

²⁰ H. Gustavson, Tartu Leivakombinaat, lk 29. 23. juulil 1940 ostis Karl Ennus pankrotivarana Johan Lillele kuulunud mesikoogitööstuse. Vt lähemalt Andres Sepa artiklit «Eesti Esimene Mesikoogitööstus Johan Lill ja märkmeid pagaritööstusest Tartus» käesolevas kogumikus, lk 49–77, siin lk 71.

²¹ A. Ennus, K. Ennus & Poeg, lk 7.

Selleks ajaks oli firma arengustrateegias esiplaanile tõusnud hulгимүүк, kuna leiva tarbimine ja tootmine kasvas aeglaselt. Cerese nimi oli firma äri-sümbol ning seepärast ei loobutud ka leivatootmisest.

Ennuse perekond represseeriti 1940. aasta juulis. Isiklik vara konfiskeeriti ja natsionaliseeriti maja, kus perekond korterit üüris. Perel tuli leida uus eluase.

Pärast natsionaliseerimist nimetati leivavabrik Punaseks Cereseks. Lisaks muule varale natsionaliseeriti järgmised transpordivahendid: kaks sõiduauto, neli veoauto, kaks leivaauto ja kaks hobust. Sellel ajal veeti Cerese leiba põhiliselt autodega ja reklaami eesmärgil hobusega. Teine hobune oli esinduslikeks üritusteks. Kaarel Ennuse varade ja firma K. Ennus & Poeg natsionaliseerimist viis läbi endine Cerese pagar komissar Johannes Zettermann. Tema volituste lõppemisel määrati Punase Cerese direktoriks Cerese endine tööline Oskar Karro.

14. juulil 1941 küüditati perekond Siberisse. Kaarel Ennus kui endine vabrikuomanik ja Isamaaliidu Tartu juhatuse liige viidi Sevurallagi vangilaagrisse, kus ta 22. detsembril 1941 suri. Tema abikaasa Salme koos kolme alaealise lapsega küüditati Tomski oblasti põhjapoolseimasse rajooni Kargassokki, kus nad olid sunnitud veetma 21 aastat. Seejärel pöördus perekond tagasi Eestisse. Kaarel Ennus rehabiliteeriti 1989. aastal.²²

1940. aasta augustis toimunud Tartu põllumajandus- ja tööstusnäitusel said Punase Cerese ja Kuldtera tooted toiduainete rühmas kõrgeima autasu.²³

Saksa okupatsiooni ajal juhtisid Cerese tegevust Kaarel Ennuse pojad esimesest abielust Evald ja Harry.²⁴ Mõlemad põgenesid 1944. aastal Rootsi.

Leivaküpsetamine ei katkenud kogu sõja vältel. Saksa okupatsiooni ajal pommitasid Nõukogude lennukid korduvalt Tartut. Ühe pommirünnaku ajal sai tabamuse Kuldtera veski. Tootmishoone üks külg varises ja sisseseade sai kahjustada. Veski taastati pärast sõda.

1944. aastal sai vabrikust taas Punane Ceres ning ta jätkas tööd 1945. aastal loodud Tartu Jahu- ja Leivakombinaadi nime all. Pärast Teist maailmasõda säilisid Cerese hoonetest leiva- ja jahuosakonna ühine tootmishoone (mis oli veski osas nelja- ning leivamaja osas kahekorruseline), ühekorruseline puidust kontorihoone, ühekorruseline puidust ladu, ühekorruseline tellistest sepikoda, hobusetall, ait, kaks lahtist katusealust ning 14 meetri kõrgune kivist viljahoidla mahuga 200 tonni.

Leivaküpsetusseadmetest säilisid kuus firmalt Bertram & Ko ostetud leivahju, firma Werner Pflaidereri sõtkumismasin jõudlusega 8 tonni päevas, üks

²² A. Ennus, K. Ennus & Poeg, lk 3.

²³ Postimees 1940, 27. august.

²⁴ Kaarel Ennuse esimese perekonna liikmeid ei represseeritud, kuna ta oli esimesest abikaasast lahutatud.

vana sõtkumismasin, teraleiva segamise masin, neli ratastel tainakasti ja viis leivakäru. Spetsiaalsetest veovahenditest olid Punases Cereses kaks neljavedrulist leivaveo üldvankrit ning kolm raudjalastega leivaveorege ja üks puitjalastega leivaveoregi. Sõjakahjud olid tehases suhteliselt väikesed: lisaks veskihoone purunemisele oli kaduma läinud 265 meetrit masinarihma.²⁵

1. oktoobril 1944 moodustati leivatehaste Jõud ja Punane Ceres ühendamise tulemusena Tartu Jahu- ja Leivakombinaat.

Jahuveski Kuldtera põles maha 1960. aastatel. Samal ajal ehitati Ringteele uus, suurem leivatööstus. Ceres ehitati ümber küpsisetsehhiks, mis töötab Tartu Leivakombinaadi koosseisus 23 aastat.

Seda perioodi võib lugeda kolmandaks etapiks Ceres ajaloos.

1993. aasta oktoobris otsustas Tartu linnavalitsus tagastada Ceres kinnisvara Kaarel Ennuse pojale Anton Ennusele. Üleandmine lõppes sama aasta detsembris. Selle sündmusega võib lugeda lõppenuks avväärse, 81-aastase ajalooga leivavabriku loo.



JOONIS 6. Kaarel Ennus koos poja Harry Ennusega Ceres vabrikahoone ees Riia tänaval. Foto erakogust.

²⁵ H. Gustavson, Tartu Leivakombinaat, lk 79.

Bread factory Ceres.

Evolution of food industry before and during the first Republic of Estonia

In the early 20th century, Tartu could boast several bakeries, which were predominantly small family enterprises. In 1912 more industrialised production started, and two modern bread factories were established in Tartu: Pain Normal at 38 Kastani Street, which produced wholemeal bread, and bread factory Ceres at 35 Riia Street. The production of Pain Normal was, due to its higher price, oriented predominantly towards St. Petersburg market, whereas the consumers of the Ceres factory production were mainly the citizens of Tartu.

Three stages can be pointed out in the history of the Ceres bread factory. The first lasted from the foundation of the factory until the early 1930s, when the factory operated on the basis of Danish equipment. The founder and first owner of the factory was Wilhelm Sander, a Dane who actually traded in dairy equipment. His business companion was Woldemar von Roth, city councillor of Tartu and manager of the Tartu subsidiary of the Commercial Bank of Pskov. The factory was launched on November 20, 1912. At the end of 1914, W. von Roth waived his part of the business and Otto Hansen, another Dane, became Sander's new business associate.

At the end of 1917, Kaarel Ennus, a merchant from Tartu, bought the factory and became the sole owner of Ceres. Ennus constantly expanded the enterprise. In addition to bread-baking, his company K. Ennus & Poeg (K. Ennus & Son) had several side businesses. The factory worked on the basis of Danish equipment until the early 1930s.

Then the next stage in the history of the factory started. In the years 1931–1932, Kaarel Ennus ordered from a German company Bertram & Co new electric ovens with withdrawable floors, an automatic dough moulder and weighing machine and other equipment. In the years 1934–1935, an extension was built to the factory facing Aia Street for stone-floor ovens. Along with the modernisation of the bread factory, a new modern mill was also erected. Two more storeys were added to the formerly two-storey building. The bread factory and gristmill operated on electricity. A silo was also built.

In July 1940, the Ennus family was subjected to repressions by the Soviet authorities. All their assets were nationalised and on July 14, 1941, the whole family was deported to Siberia. Kaarel Ennus was taken to Severurallag prison camp, where he died on December 22 of the same year.

The nationalised bread factory was renamed as the Red Ceres, and, after the Second World War, the Tartu Bread Factory.

The year 1970 saw the end of the second stage of Ceres. The technology of the factory and the gristmill had been subjected to intensive usage during 35 years, and they finally depreciated. At the same time a new bigger bread factory was built in Ringtee Street, and the Ceres factory was converted into a cookie manufacturing plant. This started the third period in the history of the Ceres factory.

In October 1993, Tartu city government decided to restitute the Ceres real estate to Kaarel Ennus's son Anton Ennus as the lawful owner. The transfer took place in December of the same year and this event put an end to the history of Ceres.