

# Ubinaalist õunaveinini – Tartu Aiavilja Ühisuse tegevus 1907–1920

*Lea Teedema*

19. sajandi lõpul sai Tartust alguse rahvusluse uus tõus, mida on nimetatud ka Tartu renessansiks. Kosus seltsiliikumine ja arenes ühistegevus. Asutati nii laenu-hoiu-, kaubandus- ja majandus- kui ka tootmisühistuid. Üks neist oli 1907. aastal tegevust alustanud Tartu Aiavilja Ühisus, mis töötles aiasaadusi. Karskusideest kantud ettevõtte tegevus ei olnud osanike püüdlustest hoolimata kuigi edukas. Tähelepanu väärib see siiski, sest köögiviljakonservide tootmine oli omas ajas uudne ettevõtmine. Imetlust väärib ka tegijate ettevõtlikkus ja suur optimism.

Aiaviljaühisuse tegevust on põgusalt käsitlenud Heino Kiik oma monograafias Aleksander Eisenschmidtist.<sup>1</sup> Mõnevõrra tuleb ühisuse tegevus juhtuks kaasaegsete, Anton Jürgensteini, Alfred Kalmu, Oskar Rütli jt mälestustes.<sup>2</sup> Ühisuse tegevusest säilinud dokumente hoiustatakse Eesti Ajalooarhiivis.<sup>3</sup> Materjali hulgas on mitmesuguseid majandusdokumente ja nimekirju ning ka ühisuse eestseisuse koosolekute ja üldkoosolekute protokollid. Paarist esimesest tegevusaastast, mil töötati ilma põhikirjata, on majandusdokumente siiski napilt. Ühisuse tegevuse kohta ilmus aeg-ajalt teateid omaaegses ajakirjanduses, eriti ajalehes Postimees.

Ühisuse tegevuse võib tinglikult jagada kolme perioodi. Aastatel 1907–1909 käivitati tootmine. Pärast põhikirja kinnitamist 1909. aasta lõpul alustati tootmise laiendamist, kuid loodetud majanduslikku edu ei saanud, ja aastaid 1910–1914 võiks iseloomustada kui ühisuse aktiivse tegevuse ja samal ajal kahjude kasvamise perioodi.

1914. aastal puhkenud Esimene maailmasõda andis ühisusele soodsa võimaluse vähendada kahjusid. Sama aasta lõpul saadi soodne tellimus lihakonservide valmistamiseks sõjaväele, tootmishooned kohandati lihakonservide tootmiseks. Pärast tellimuse täitmist 1915. aastal viis Alfred Kalm osa ettevõt-

<sup>1</sup> Heino Kiik. Aleksander Eisenschmidt: põllumajandusteaduste doktor: 1876–1914. Tallinn 1969, lk 36.

<sup>2</sup> Anton Jürgenstein. Minu mälestused. I-II. [Tallinn] 2011; Oskar Rütli. Mälestusi ühe Eesti sugupõlve tööst ja võitlusist (1871–1949). Tallinn 2010; Alfred Kalm. Eesti ärimeesaegade tuules. Tallinn 2002.

<sup>3</sup> EAA 3816. Tartu Aiavilja Ühisus, 31 s, 1907–1920.

te sisseseedest Siberisse, kus toodeti lihakonserve edasi. Tänu tema tegevusele õnnestus tasuda ka ühisuse võlad. Tartus ei toodetud enam midagi ja ametlikult lõpetati ühisuse tegevus 1920. aastal.

Siinkohal olgu lisatud paar rida pealkirja seletuseks. Ühisus tootis konserve kõrval ka alkoholita jooke. Tuntuimad ja populaarseimad neist olid õunajook ubinaal ja jõhvikajook kuremariin. 1920. aastal ametlikult tegevuse lõpetanud ühisuse vara ja nime omandas Eduard Loskit, kes 1921. aastal alustas koos ärikaaslastega Tartu Aiavilja Ühisuse nimelises firmas veinide ja peente napside tootmist. Uuel samanimelisel ettevõttel ei olnud karskusideega enam mingit pistmist, ubinaali asemel toodeti nüüd õunaveini.

## Algusaastad 1907–1909

Üks ühisuse asutamise eestvedajaid oli esimene eestlasest põllumajandusdoktor A. Eisenschmidt, kes oli suur ühistegevuse pooldaja ning mitme seltsi ja ühingu aktiivne liige (joonis 1). Tartu Eesti Põllumajanduse Seltsis juhatas ta kaubandusosakonda, millest tema initsiatiivil kasvas välja Tartu Eesti Majanduse Ühisus. Oma välisreisidel tutvus ta ka kohalike konservitööstustega ja sai sealt innustust üritada Eestiski midagi sellist.

Eestvedajate hulka kuulusid veel vennad Jaan ja Jüri Tõnisson, samuti suured ühistegevuse pooldajad. Aiandi omanikena olid nad ka otseselt huvitatud aiasaaduste laiema turustamisest. Kuna aiasaaduste kasvatamine levis taludeski järjest rohkem, oli loota, et nende tööstusliku töötlemise ja turustamise võimalustest huvitujate ring kasvab tulevikus jõudsalt. Asutatav ühisus seadiski eesmärgiks aiasaaduste töötlemise, odavate ja tervislike konserve tootmise ning ühtlasi nende tarbimise propageerimise rahva hulgas. Ettevõttest pidi saama võimsa konservitööstuse rajaja ning aedviljakonserve ja alkoholita jookide tootmisele alusepanija Eestis.

6. septembril 1907. aastal Eesti Põllumeeste Seltsi ruumides peetud koosoleku protokoll heidab pilgu ühisuse asutamise eelloosse ja tagamaadesse. Sellel koosolekul osalesid A. Eisenschmidt, tema õde Hedwig Eisenschmidt, Johan Köpp, Ida Hermannson ja Ally Unt. Ühisuse saamisluгу kirjeldas A. Eisenschmidt. Mõtet oli väiksemas ringis arutatud juba mitu aastat, laiema äriühingfondades suhtuti konserve tootmisse aga kahtlevalt ja arvati, et iga perenaine keedab oma «sahvtid» ehk mahlad ja konservid ise. Ehkki mõtte toetajaid sigines aja jooksul juurde, ei saadud siiski vajalikul arvul osanikke kokku. Suurema tootmise käivitamiseks oli vaja umbes 20 000 rubla. Lõpuks otsustasid vennad Tõnissonid ja A. Eisenschmidt alustada konserve

tootmist väiksemas mahus. A. Eisenschmidt ülesandeks jäi tutvuda välismaal vastavate masinatega, need välja valida ning Eesti Põllumajanduse Seltsi kaubandusosakonna kaudu muretseda. Kõigepealt eksponeeriti masinaid 11.–13. augustil 1907. aastal Eesti Põllumajanduse Seltsi korraldatud näitusel. Pärast näitust otsid A. Eisenschmidt ja vennad Tõnissonid masinad ära ning seltskond koosseisus Jüri Tõnisson, Jaan Tõnisson, A. Eisenschmidt, Oskar Kallas, Eduard Aule, Mihkel Vunk, Jaan Jõgever, A. Unt, H. Eisenschmidt ja I. Hermannson otsustas alustada praktilist tööd. Aja jooksul loodeti uusi osanikke juurde värvata ja ettevõtmist vähehaaval laiendada. Tegevuseks üüriti 5 rubla eest Eesti Põllumeeste Seltsi köök, kus 1. septembril 1907. aastal



**JONIS 1. Aleksander Eisenschmidt (1876–1914), põllumajandusteadlane, Tartu Aiavilja Ühisuse asutamise eestvedaja. EAA 2111-1-6479, l. 1.**

alustati tegevust pohlasalati keetmise ja õunte kuivatamisega. Üks organisatoritest, A. Unt, saadeti Soome, et ta tutvuks seal konserveerimisega, kuid nagu selgub protokollist, ei tahtud sealsetes ettevõtetes talle eriti midagi näidata.

Selsamal 6. septembri koosolekul valiti ühisuse juhatus, kuhu kuulusid juhataja A. Eisenschmidt, laekahoidja E. Aule ja tehniline juhataja H. Eisenschmidt. Ühisusega liitumise osatähe suuruseks määrati 10 rubla.<sup>4</sup> Samal koosolekul kaaluti ka ühisuse nime. Variantidest oli arutuse all veel Simala ja ka Sima + Tartu Aiavilja Ühisus.<sup>5</sup>

Kuigi ühisus oli praktilist tegevust juba alustanud, ei olnud osanikel veel täit selgust selle tegevuse peamistes eesmärkides ehk kuidas ja kuhu edasi areneda ja kus turustada toodangut. 24. septembril 1907. aastal peetud juhatuses koosolek püüdis neile küsimustele vastuseid saada.<sup>6</sup> Kõigepealt arutati kohvimaja ehk kohviku asutamist Tartusse Suureturu ja Kүүini tänava nurgale. Seal kaivatseti müüa ühisuse toodangut. Jaan Tõnisson arvas, et toodangust lahtisaaamise eelduseks on vaja seda kõigepealt inimestele tutvustada ja neid seda tarvi-

<sup>4</sup> EAA 3816-1-2. Tartu Aiavilja Ühisuse koosoleku protokoll, 06.09.1907.

<sup>5</sup> Sima tähendas ekstrakti, simane ehk häälõhnaline, soome keeles mesijook.

<sup>6</sup> EAA 3816-1-2. Tartu Aiavilja Ühisuse koosoleku protokoll, 24.09.1907.

tama õpetada. Toodangu tutvustamiseks ongi kohvik vajalik. Pealegi puudus Jaan Tõnissoni meelest Tartus koht, kus saaks korralikult süüa ja selle kõrvale lehte lugeda. Tema arvates olnuks ühisuse tooteid kohviku kaudu kergem tutvustada ja kindlasti oleks sellises kohvikus ka külastajaid. Küsitavaks jäi, kas ainult ühisuse toodangust piisaks kohviku varustamiseks.

Juhatuse liige E. Aule kahtles, kas suudetakse kohvikus toodangut piisavalt müüa ja kas jõutakse teiste toitlustusasutustega konkureerida. Tema arvates pidanuks ühisus tegelema rohkem hulgi-, mitte üksikmüügiga, sest perenaised on harjunud ise konserve ja mahlu tegema.

A. Eisenschmidt arvas, et ühisuse toodang on kodusest konserve valmistamisest odavam. Ta tõi näiteid välismaalt, kus perenaised loobuvad järjest enam koduste hoidiste tegemisest ja ostavad neid poest. Ta lootis ka Eesti perenaisi harjutada konserve ostmisega. J. Jõgever soovitas enne tegutsema hakkamist koostada kindla eelarve ja kohvikut mitte tootmishoone kõrvale asutada. Tema arvates pidanuks asutatav kohvik asuma kesklinnas, tootmishoone aga mujal, sest selle ülalpidamine kesklinnas oleks liiga kallis. H. Eisenschmidt arvas, et esialgu on toodangut nii vähe, et sellest lahtisaamisega ei tohiks palju muret olla.

Erinevad arusaamad olid ka ühisuse eesmärkide suhtes. Jaan Tõnissoni arvates ei olnud ühisuse mõte olla produktiühisus rahateenimise mõttes, vaid peamine eesmärk pidi olema puuvilja ja aiavilja kasvatamise ja söömise propageerimine rahva tervise huvides. See olevat alles siis võimalik, kui ühisus oma saadustega läbi lööb. J. Jõgever soovitas tervist ja arstiteadust asjasse mitte seada, vaid propageerida eelkõige aiavilja kasvatamist.

Kaheldi, kas ikka suudetakse ettevõtet tööle rakendada. Ärimehi, kes äri ainult äri pärast ajavad, kaasata ei tahetud.

Otsus kohvi- ja söögimaja avamiseks küll tehti, kuid nenditi, et ühisuse varaline seis on väga nõrk ja esialgu jääb see plaan ellu viimata. Kohvik koos söögimajaga jäigi avamata. 1907. aasta lõppes 151 rubla ja 14 kopika suuruse kahjumiga, sest esialgu tuli toodang edasimüüjatele odavamalt anda.

Asi tundus siiski seda väärt, et edasi tegutseda. A. Eisenschmidt võttis enda peale muretseda andmeid Braunschweigi aiaviljakursuste kohta, sinna saadeti Jüri Laurits osaliselt ühisuse kulul aedvilja konserveerimist õppima.<sup>7</sup> J. Laurits jäigi sellele tööle peale, lisaks temale olid ametis raamatupidaja, töömees, tüdruk ja päevilised.

<sup>7</sup> EAA 3816-1-2. Tartu Aiavilja Ühisuse koosoleku protokoll, 4. detsember 1907.

1908. aastal oli ühisuse kõige ostetavam toode kuremariin, mida kõige rohkem ka toodeti ja reklaamiti. Kokku müüdi seda 2000 pudelit, 1908. aasta käive oli 3000 rubla. 1908. aasta põllumajandusnäitusel sai ühisus oma kuremariini-ekstrakti ja -siirupi eest pronksauraha.<sup>8</sup>

Kuremariini sai osta Lellepi, Arensi ja Co, Elkeni ja Tibbari kauplusest ning vendade Tõnissonide lillekauplusest. Tellimusi võeti vastu Eesti Põllumeeste Seltsi kaubandusosakonnas Raatuse tänaval.<sup>9</sup>

Edasise tegevuse laiendamisel otsustati kõigepealt mõelda Tartu ja teiste Eesti linnade kaubavajaduse rahuldamise peale. Seejärel kavatseti pürgida suurele Venemaa turule. Tootmise laiendamiseks vajaliku tooraine, vaakumaparaadi ja aurukatla ostuks nappis raha, suuremaks tootmiseks oli tarvis ka suuremaid ruume. Põllumeeste seltsi köök laieneva tootmise vajadusi enam ei rahuldanud.<sup>10</sup>

Kõigepealt oli aga vaja oma tegevus ametlikult legaliseerida. Kuigi ühisus juba tegutses, polnud sellel veel põhikirja ja ametlikku tegutsemisluba. 1908. aasta lõpul asuti põhikirja koostama. Selle üle, millisel õiguslikul alusel peaks ühisus töötama, tekkis samuti vaidlus. Arutati, kas see peaks tegutsema kui aktsiaselts või kui produtsentide ehk aednike ühisus. Jaan Tõnisson leidis, et areng ja laienemine on võimalik ainult aktsiaseltsis, kus kaotuse korral tuleb vastutada ainult oma osa piires, mitte kogu oma varandusega. Tema arvates oli ühisus «ainult väga väikeses ringkonnas teoks tehtav, kus üksteist täielikult usaldatakse». Jaan Tõnissoni retooriline küsimus kõlas: «Tuleks järele kaaluda, kas me suudame praegusel ajal inimesi ühistööle äratada, aiatööd elustada selle läbi, et meie aednikke ja peremehi, kes aiatöid teevad, organiseerime. Meie inimesed ei ole veel sedavõrd kapitalistlikust mõttest läbi käinud, et nad sellisest korraldusest tulu näevad. Meie korraldus peaks niisugune olema, et vajaduse korral ühes või teises harus laieneda saaks.» A. Eisenschmidt aga arvas, et ettevõtte saab ka ühisuse kujul areneda, selleks tuleb liikmeid tutvuse põhjal värvata, suurendada seniste aktiivsete liikmete osamakseid ja edaspidi paigutada osa puhaskasust ärisse. Ta soovitas kehtestada liikmete kahe- või kolmekordse vastutuse ja leidis, et kiiresti pole võimalik «suuräri alusele asuda, vaid ettevõtet tuleb vähehaaval laiendada».

Jaan Tõnisson vaidles vastu, et niimoodi võib kahjum üle pea kasvada. Samuti peab olema võimalus kiiresti uusi liikmeid juurde võtta ja juurdetulijatel ei peaks palju riske olema. Iga liige vastutab ainult oma osaga ja võib oma osa edasi anda. A. Eisenschmidti arvates läinuks sel juhul kaduma olemasolev in-

<sup>8</sup> EAA 1858-1-618. I. 11. Aiapidamise ja metsakasvatuse jaoskonna auhindamise protokoll, 1908.

<sup>9</sup> Vt Postimees 1908, 3. oktoober. Kuremariini reklaam.

<sup>10</sup> EAA 3816-1-2. Tartu Aiavilja Ühisuse koosoleku protokoll, 16. oktoober 1908.

timiteet. Jaan Tõnisson väitis, et intimiteet võib küll kaduma minna, kuid selle eest on tegevusvõimalused laiemad. Lõplikule otsusele ei jõutudki, kuid üksmeel oldi selles, et halba kriitikat pole esialgu vaja.<sup>11</sup> Halva kriitika all mõeldi osa Tartu seltskonna üleolevat suhtumist ühisuse tegevusse. Oskar Rütli kirjutab oma mälestustes, et Tartu seltskonnas nimetati ühisust omavahel kuremariiniühisuseks.<sup>12</sup>

Esialgu kutsutigi uusi liikmeid tuttavate hulgast, kes A. Eisenschmidt sõnade järgi ei kartnud katsetusperioodil oma raha kaotada ja olid valmis ka kahjusid kandma.<sup>13</sup>

1909. aasta algas aiaviljaühisusele edukalt. Kuremariini müük oli aasta algusest peale hästi edenenu, seda oli kolme kuu jooksul müüdud 1246 rubla eest ja puhaskasu saadud 179 rubla. Aasta lõpuks loodeti kuremariini müügist puhaskasu saada 2000 rubla. Otsustati laiendada toodangu sortimenti ning valmistada jooke ja konserve ka teistest marjadest, samuti toota rohkem juurviljakonserve. Tarviliku tooraine ja juurviljakonservide valmistamiseks vajalike masinate ostmiseks oli vaja 4000 rubla, mida ühisusel ei olnud. Probleemi lahendamiseks soovitati suurendada liikmete arvu ning võtta laenu krediidiühisusest ja Tartu laenu- ja hoiuühisusest.<sup>14</sup> Laenu võtsid liikmed oma nimel, vastutasid kõik liikmed.

Toodangu müügi laiendamisel oli lootus ka Vanemuise seltsi einelaul. Selle võttis rendile 1908. aasta lõpul loodud Vanemuise einelaua ehk Göteborgi ühisus. Selle ühisuse tegevuse põhimõtete kohaselt ei jagatud alkoholi müügist saadavat kasu mitte üksikute liikmete vahel, vaid üldkasulikel eesmärkidel, alkoholi ei tohtinud müüa joobnud isikutele ja napsivõtmisel tuli ka midagi süüa. Ühisuse juhtivad jõud, nagu Jaan Tõnisson, A. Eisenschmidt, esimees Anton Jürgenstein, kirjatoometaja J. Laurits, olid ka aktiivsed aiaviljaühisuse tegelased. Peale nende oli liikmete hulgas teisigi aiaviljaühisuse liikmeid. Jaan Tõnissoni eesmärk oli alkohol Vanemuise einelauast välja viia. Seega pakkus einelaud soodsat võimalust aiaviljaühisuse konservide ja jookide turustamiseks. Toodangut üritati turustada ka Moskvast, agendiõigused sai P. Kull.

1909. aastal kerkis uuesti päevakorrale tootmiseks sobilike ruumide küsimus, sest senine pind põllumeeste seltsi ruumides jäi kitsaks. Ruumid lubas rentida Jüri Tõnisson oma Tööstuse (praegu A. Haava) tänaval asuvas majas ja kasvuhoones. Vennad Tõnissonid olid nõus vajaduse korral ehitama ka tehasehoone, mida olnuks edaspidi võimalik laiendada. Lõpuks üüritigi vabrikuruumideks Tõnissonide uues majas kelder ja pool esimest korrust. Ajavahemi-

<sup>11</sup> EAA 3816-1-2. Tartu Aiavilja Ühisuse koosoleku protokoll, 22. detsember 1908.

<sup>12</sup> Vt O. Rütli, Mälestusi, lk 419.

<sup>13</sup> Põllutööleht 1910, 7. juuli.

<sup>14</sup> EAA 3816-1-2. Tartu Aiavilja Ühisuse koosoleku protokoll, 23. märts 1909.

ku 1. mai 1908 kuni 1. mai 1909 eest maksti liikmetele ka 10 protsenti seni saadud puhaskasust.<sup>15</sup> Summad olid väikesed ja see jäi ka esimeseks ja viimaseks korraks.

Ühisuse toodangu sortimenti kuulusid kuremarja-, maasika-, vaarika-, pohla-, kirsi- ja õunasiirup, maasika-, vaarika-, karusmarja-, herne- ja oakon-servid, pohlasalat, kuremariin ja ubinaal.

1909. aastal osaleti jälle Eesti Põllumajanduse Seltsi põllumajandusnäitusel, kus saadi hõbeauraha plekktoosides keediste ja marjasiirupite eest.<sup>16</sup>

1909. aasta oktoobris kinnitati lõpuks ühisuse põhikirja, mille koostamisel oli eeskujuna kasutatud majandusühisuse põhikirja. Põhikirja järgi olid ametlikud asutajad Aleksander Eisenschmidt, Eduard Aule, Hans Sonin, Mihail Vunk ja Jüri Tõnisson.<sup>17</sup> 25. novembril 1909. aastal Vanemuise ruumides peetud koosolekul valiti ühisuse ajutine juhatus ja kuulutati ühisus ametlikult tegevust alustanuks. Ka liikmeks võetavate isikute suhtes tehti mõõndusi. Seni oli liikmeid otsitud peamiselt oma tutvusringkonnast, nüüd leiti, et vastu tuleb võtta iga aus inimene.

Liikmeks astujad pidid põhikirja kohaselt maksma sisseastumismaksu 10 rubla ja iga-aastast osamaksu 100 rubla. Osamaksude arvu ei piiratud, vastavalt osamaksude ehk osakute arvule maksti ka kasumit. Ent rohkemate osakute puhul oli ka oht, et võimaliku kahjumi korral tuleb rohkem sellest enda kanda võtta. Võetud laenude eest vastutasid kõik liikmed. Ühisuse liikmete hulka kuulus mitmeid ühiskondlikult aktiivseid inimesi, nagu Peeter Põld, J. Jõgever, Oskar Kallas, Johan Kõpp. Väga suurt tungi ühisesse astumiseks siiski polnud.

## Aktiivse tegutsemise periood 1910–1914

1910. aastasse astus ühisus 28 liikmega ja üsna lootusrikkalt. Liikmesuse suurendamiseks otsustati teha suuremat selgitus- ja kihutustööd, eriti aiapidamisega tegelejate hulgas. Viimaste seast oli liikmeid vähe, aednikuna määratlesid end ainult Jüri Tõnisson ja David Zupsmann. Oli väga erinevate ametite pidajaid: ajakirjanikke, kooliõpetajaid, advokaate, kaupmehi, agronoome ja pangametnikke, aga ka kirikuõpetaja, köster ja raamatukõitja.<sup>18</sup> 1910. aastal astus liikmeks Alfred Kalm, kes hiljem mängis ühisuse saatuses otsustavat osa. 1910.

<sup>15</sup> EAA 3816-1-2. Tartu Aiavilja Ühisuse koosoleku protokoll, 26. mai 1909. Koosolekul osalejana on kirjas J. Tõnisson (II), tõenäoliselt oli see Jüri.

<sup>16</sup> EAA 1858-1-619, l. 32. Auhinnasaajad rahva toitmise jaoskonnas, 1909.

<sup>17</sup> Venemaa Riiklik Ajalooarhiiv 23-7-892. Материалы Юрьевского товарищества консервного производства (устав, отчеты за 1911, 1912 гг. и др.), 1909–1912.

<sup>18</sup> EAA 3816-1-9. Liikmete osamaksude raamat, 1910–1915.

aasta loodetav tulu oli 29 900 rubla, väljaminekud pidid jääma väiksemaks (26 000 rubla).<sup>19</sup> Puhaskasu loodeti saada 4084 rubla.

29. juunil 1910. aastal peeti ühisuse erakorraline üldkoosolek, kus ühisuse olukorda kirjeldati väga optimistlikus võtmes. Vabriku sisseseadet täiendati uute vaakumaparaatide ja autoklaavidega, need läksid maksma 7000 rubla. Leiti, et kolmeaastane katsetamise ajajärk on edukalt lõppenud ja nüüd on ühisusel võimalik anda juba väga mitmesugust toodangut.<sup>20</sup> Tehti ka väga tänapäevasena kõlav ettepanek, et toote etiketil peab olema kirjas, millest saadus on valmistatud.

Paraku iseloomustas 1910. aastat tooraine, eriti marjade vähesus. Maasikakonserve, mis oli üks populaarsemaid artikleid, ei õnnestunud plaanitud hulgal toota. Arutati võimalust sortimenti muuta. Muu hulgas leiti, et tuleb katsetada niisuguste konservide tootmist, mis oleksid kättesaadavad vaesematele rahvakihtidele. Kahjuks pole täpsustatud, mida nende toodete all mõeldi. Sortimenti lisandusid mitmesugustest puuviljadest tehtud püreed, salatid ja marmelaadid, eri moodi konservhersed, hernekonservid porgandiga. Valmistoodangu hulgas on märgitud ka alkoholita kirsi-, sõstra- ja vaarikaveini. Paraku oli toodangu kvaliteet kõikuv. Vanemuise einelauas kaevati näiteks korduvalt seal müüdava kuremariini peale. Kord olevat see jook olnud liiga kange ja hakanud kõhu peale ning teine kord liiga vesine.<sup>21</sup>

Rohkem müüdi ubinaali, vabarna- ehk vaarika-, kuremarja- ehk jõhvika- ja kirsisiirupit. Raamatupidamisdokumentide järgi turustati toodangut karskusseltside einelaudades, majandusühisuste kauplustes ja muidugi ühisuse liikmetele kuulunud ärides. Tallinnas oli ühisuse toodangu turustamine usaldatud karskusseltsile Valvaja. Toodangut tarbisid ka üliõpilasorganisatsioonid oma üritustel. Vähemal määral müüdi tooteid Pärnus (Kuhlberg), Moskvas (vennad Šaforostovid), Rakveres (Stahl), Riias ja Valgas.<sup>22</sup> 1910. aastal oli üks suuremaid toodangu müügikohti ka veel Vanemuise einelaud, mida jätkuvalt rentis einelaua ühisus. Viimane ei suutnud siiski kahe aastaga kasumisse jõuda ja lõpetas 1910. aasta lõpul tegevuse.

1910. aastal kerkis jälle uue tootmispinna küsimus. Nimelt oli revisjonikomisjoni hinnangul Tõnissonide majas üüritud korter liiga kallis ja seal puudus vajalik ventilatsioon. Üüri pidi selle eest maksma 600 rubla aastas. Juhatusetehti ettepanek viia tootmine üle odavamale pinnale. Esialgu jäi ettevõtte Tööstuse tänavale siiski edasi. Vennad Tõnissonid lubasid vabriku ruumides uue tsementpõranda teha ja selle juures silmas pidada, et vesi korralikult ära jook-

<sup>19</sup> Põllumajandusleht 1910, 31. märts.

<sup>20</sup> Põllumajandusleht 1910, 7. juuli.

<sup>21</sup> EAA 2678-1-1. Göteborgi ühisuse juhatuse koosoleku protokoll, 25. aprill.

<sup>22</sup> EAA 3816-1-4. Kassaraamat, 1910–1913.



seks. Ühisus sai võimaluse kasutada ka jääkeldrit. Üüri hakati nõudma alates 1. juulist ja seda ei tulnud korruga maksta.<sup>23</sup>

1910. aasta lõppes ühisusele ligi 700-rublase puudujäägiga, mis kaeti liikmete osamaksudest. Võeti jälle laenu, sedakorda Puhja Laenu-Hoiu Ühisusest 1500 rubla.<sup>24</sup>

1911. aastal oli ühisusel 38 liiget. Vältimaks tooraine nappusest tingitud masinate seismist, otsustati toota odavaid jooke nagu kali, eri sorti gaseeritud limonaad jne. Tegevuse laiendamiseks ja uute turgude leidmiseks otsustati võtta krediidiühisuselt veel 10 000 rubla laenu. Palgati juurde alalisi töötajaid ja kaubaagente, kes pidid toodangut Moskvas, Peterburis ja Riias propageerima ja turustama. Oma toodangu tutvustamiseks otsustati osaleda näitustel Tartus, Tallinnas ja Peterburis, paraku ei selgu selle kohta midagi täpsemat. Suvel kirjutas Postimees ühisuse edukast tegevusest. Eriti palju oli valmistatud maasikakonserve ning toodetud 15 000 toosist oli kolmandik juba ka maha müüdud. Ühisuse toodangu vastu näitasid suurt huvi üles Moskva kauplused. Artikli põhjal õnnestus ühisusel toodangu müügi kokkulepe sõlmida ka ühe Lõuna-Venemaal konserve tootva aktsiaseltsiga. Täpsemalt selle kohta aga ei kirjutata. Suurenenud oli marjasiirupite müük, nii et need olid ajalehe andmetel vahepeal lausa otsas. Loodeti, et kuna välismaal levib järjest enam kodudes siirupist klaasikaupa limonaadi valmistamine, siis võib arvata, et varsti võtab selline harjumus ka Eestis rohkem ja rohkem maad. Kirjutaja väitel hakkasid sakslased isegi oma armastatud õlut kõrvale jätma ning selle asemel lihtsat ja loomulikku marja- ja puuviljalimonaadi tarbima.<sup>25</sup>

Paraku leidis 1911. aastat kokkuvõttev üldkoosolek, et müügikorraldus ja asjaajamine ei ole rahuldav. Juhatusetehti ülesandeks mõelda, kuidas tulevikus parandada nii asjaajamist kui ka saaduste müüki. Väljapääsu nähti uute turgude leidmises. Üldkoosolek soovitas toodangu turustamiseks otsida võimalusi Soomest ja teha selgitustööd aiapidamise arendamise vajalikkusest. Samuti soovitati vähendada toodangu sortimenti, katsetada limonaadi tootmist ja õunte kuivatamist. Juhatusetehti luba osta limonaadi tootmiseks vajalik sisseseade. Lattu seisma jäänud hernekonservid lubati suurema hinnaalandusega müügile lasta. 1911. aasta puudujääk oli ligi 3000 rubla, mis kaeti tagavarakapitalist ja 1912. aasta osamaksude arvel.<sup>26</sup>

1912. aastal viidi tootmine Tööstuse tänavalt üle odavamale pinnale Eesti majandusühisuse majas Holmi tänav 12, kus üür oli senise 600 rubla asemel 360 rubla (joonis 2). Ametisse võeti uus ärijuht Hans Siimer. Et enne mar-

<sup>23</sup> EAA 3816-1-2. Juhatusetehti koosoleku protokoll, 28. august 1910.

<sup>24</sup> EAA 3816-1-17. Arvamaamat nr 167 Puhja Laenu-Hoiu Ühisuselt, 1910–1911.

<sup>25</sup> Postimees 1911, 14 juuli. Tartu Aiavilja Ühisuse töökojas.

<sup>26</sup> EAA 3816-1-1. Peakoooleku protokoll, 30. märts 1912.



**JOONIS 2.** Tartu Eesti majandusühisuse maja Holmi tänav 12, kus alates 1912. aastast asusid Tartu Aiavilja Ühisuse tootmisruumid. EAA 2111-1-6479, l. 4.

jahooaja algust olid masinad vähem koormatud, arutati, kas tasuks proovida juurvilja kuivatamist, paraku ei jätkunud selleks vajalikul hulgal toorainet.

Juhatus otsustas, et esialgu tuleb tootmist kitsendada ning keskenduda senistele müüdavaimatele artiklitele nagu kuremariin, ubinaal, siirupid ja maa-sika-vaarikakonservid. Lootusi pandi limonaadi valmistamisele, vajalik sisse-seade saadi 1912. aasta lõpuks ja anti esimene toodang. Turustamisel üritati klientidele ka personaalselt läheneda. Nii saadeti Jaan Jõgeverile pikk kiri, kus kiideti «loomulike limonatide» häid omadusi: «Loomulike limonatisid valmistatakse ainult värsked loomulikke marja mahlasid, rafineeritud suhkrut ja kõrvalistest ollustest täiesti puhast vett kasutades. Loomulikel limonaatidel on pääle nende tervishoidlise tähtsuse suurepäraline maitse. Iseloomulik nendele limonaatidele on, et marjade loomulik värv gaseerimise juures söehappega kokku puutudes õige kahvatuks jääb. Ühisuse juhatus ei tahaks mitte neid limonatisid kunstliselt värvima hakata, vaid loodab, et tarvitajad loomulikkude kahvatute värvidega varsti ära harjuvad.»<sup>27</sup>

Tellimuse võis esitada ka telefoni teel, mis kõlab väga tänapäevaselt. Tarbijale toodi 25 pudeliga korv 2 rubla eest koju kätte. Valida oli kuremarja-, sõstera- ja vabarnalimonaadi vahel. Paraku ei läinud ühisuse toodangu realiseerimine ikkagi kuigi edukalt. 1912. aasta puudujääk oli üle 12 000 rubla, see jagati

<sup>27</sup> Eesti Kirjandusmuuseumi Kultuurilooline Arhiiv. F 51 J64: 19. Tartu Aiavilja Ühisuse kiri Jaan Jõgeverile, 24. juuli 1913.

46 liikme vahel. Kahjude katmiseks makstud summad lubati tasuda tulevasest puhaskasust. Seniste laenude ja võlgade õiendamiseks volitati ühisuse juhatust uusi laene tegema. Krediidühisusele anti pandiks kaup, see kippus sinna seisma jääma. 1912. aasta lõpul toimunud üldkoosolek otsustas, et enne 1913. aasta 1. jaanuari tekkinud kahjud kannavad senised liikmed. Uued liikmed vanade kahjude eest ei vastuta.<sup>28</sup> 1912. aasta tulemuste valguses algas liikmete väljaastumine, üks esimesi lahkujaid oli J. Jõgever.

Tekib küsimus, kuidas ühe kahjumis ettevõtte liikmed nii lahedalt laenu said. Vastus on väga lihtne: Tartu ühisuste ja seltside, sh ka laenuasutuste eestseisustes olid tihti ühed ja samad isikud. Ka oli A. Eisenschmidti autoriteet nii suur, et tema allkirja aktsepteeriti alati. Vekslitele kirjutasid alla ka teised liikmed ühisuse liikmed nagu Oskar Kallas, Anton Jürgenstein ja teised.

1913. aastal tundus äritegevus juhatuse hinnangul paremini minevat. Läbimüük oli kasvanud, limonaadimüük oli samuti tõusuteel. Postimehes ilmus nupuke, mille kohaselt oli esimese poolaasta läbimüük ligi 9000 rubla, eelmise aasta sama ajaga võrreldes pea kolmekordne.<sup>29</sup>

Tegelikkuses kahjud suurenesid ja ühisusest lahkujate arv kasvas. Suurenenud defitsiit nõudis ikka ja jälle liikmetelt kahju kandmises osalemist ja seda järjest suuremas ulatuses. Paljudele käis nõutud summa üle jõu. Juhatuse kavatses raha väljanõudmiseks kohtusse pöörduda. Raskusi oli ka peakoosolekute kvoorumi kokkusaamisega. Juhatuse oli siiski optimistlik ja lootis kõigest hoolimata äritegevuse paranemist. Veel septembris oldi arvamusel, et ühisuse töö on kindlal sammul paranemise teel.

Paraku jäi üsna palju toodangust lattu seisma ja tuli alla hinnata, palju läks ka praaki. 1913. aasta lõpetati juba 15 930 rubla suuruse puudujäägiga, mis oli ühisuse tegutsemisaastate suurim. 1673 rubla sellest kaeti osamaksumustest.<sup>30</sup> Puudujäägiga toimetuleku arutamiseks valiti kolmeliikmeline komisjon, kes pidi kindlaks määrama puudujäägi jagamise liikmete vahel ja ühtlasi arutama edasisi perspektiive. Kaalumisel oli ka ühisuse tegevuse lõpetamine. Lõpetamise asemel laenati Tartu pangast 3000 rubla ja tegutseti edasi.

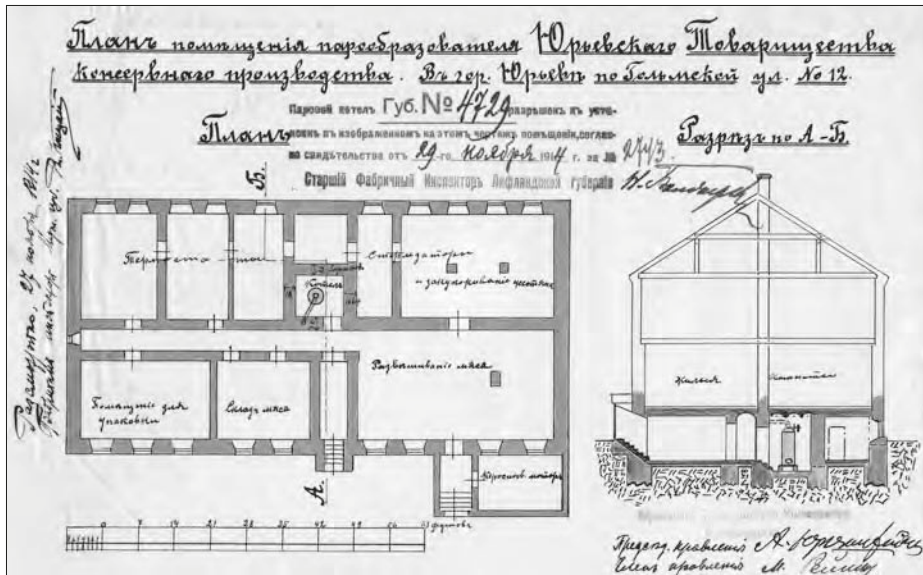
1914. aasta mais otsustati, et edasises tegevuses tuleb rohkem üle minna üksikute produktide töötlemise peale. Ja jälle tuli ühisuse tegevuse jätkamiseks laenu võtta. Et osa liikmeid ei olnud oma kahjuosa veel tasunud, üritati neilt raha kohtu teel välja nõuda. Aga ikka ei ilmnenu tegevuses tulukust. Ühisusest lahkus endiselt liikmeid, nende hulgas oli ka neid, kes olid olnud ühisuse sünni ja tegevuse alguse juures.<sup>31</sup>

<sup>28</sup> EAA 3816-1-1. Peakooosoleku protokoll, 23. november 1912.

<sup>29</sup> Postimees 1913, 13. juuli.

<sup>30</sup> EAA 3816-1-24. Defitsiidi katmiseks makstud summade nimekiri, 1913.

<sup>31</sup> EAA 3816-1-1. Peakooosoleku protokoll, 9. mai 1914.



JONIS 3. Lihakonservide tootmiseks vajaliku aurukatla paigaldamise plaan koos ruumide paigutusega, 1914. aasta november, Holmi t 12. EAA 558-1-1202.

Järjekordne hoop tabas ühisust A. Eisenschmidt'i õnnetu surmaga 1914. aasta suvel.<sup>32</sup> Laenuasutused ei tahtnud enam laenu anda ja laenude pikendust lubada. Nagu kirjutab Anton Jürgenstein, olid nad koos A. Eisenschmidtiga pööraselt palju veksleid alla kirjutanud. Nüüd oli Eisenschmidt surnud, vastutus suuremalt osalt tema, st Jürgensteini peal, krediitid kinni ja pankrot ukse ees.<sup>33</sup> Osa laenuasutusi, näiteks Puhja Laenu-Hoiu Ühisus, keeldus laenude pikendamisest, sest A. Eisenschmidt'i allkirja enam polnud. Et pikendust saada, otsustati 1000-rublasest laenust osa ära maksta.

1914. aasta oktoobris toimunud peakoosolekul oli päevakorras ka ühisuse likvideerimine, kuid koos ei olnud vastavat kvorumit.<sup>34</sup>

## Vaikne hääbumine 1915–1920

Tänu puhkenud maailmasõjale õnnestus ühisusel oma majandusolukorda mõnevõrra parandada. Ühisuse liige Alfred Kalm hankis Dvinski ringkonna sõjaväe intendantivalitsuselt tellimuse miljoni toosi lihakonservide valmistamiseks sõjaväele. Ühisus usaldas konservide valmistamise täielikult A. Kalmule, kes pidi muresema tootmiseks vajaliku sisseade ja maksma ka palgad. Ühisus tee-

<sup>32</sup> A. Eisenschmidt, tema isa Johan ja poeg Uno jäid 6. augustil 1914. aastal Tartus oma maja lähedal asunud liivakarjääris liivavaringu alla ja hukkusid.

<sup>33</sup> A. Jürgenstein, Minu mälestused, lk 287.

<sup>34</sup> EAA 3816-1-1. Peakoosoleku protokoll, 1914, 24. oktoober.

nis iga toosi pealt pool kopikat ja tal oli ka õigus Kalmu tegevust kontrollida. A. Kalmu mälestuste põhjal tuli ühisuse tootmisruumid kolme nädala jooksul kohandada lihakonservide tootmiseks. Seejärel vaatas ruumid üle sõjaväekomisjon, kes kontrollis ka tootmisprotsessi, ning pärast seda, kui konservid olid kaks nädalat seisnud 37 kraadi käes, võeti tellimus vastu ja maksti raha välja. Konservid valmistati kroonu antud lihast ja praaki tohtis minna ainult 0,5 protsenti.<sup>35</sup>

Postimehe andmetel alustati konservide tootmist 14. jaanuaril.<sup>36</sup> Otto Karma väitel asus tehas Novumi eksporditapamaja ruumes Riia maanteel.<sup>37</sup> Arhiiviallikate põhjal oli see aga aiaviljauhisuse ruumides Holmi tänav 12.

Esialgne partii läks aia taha, sest autoklaavid olid reguleeritud valesiti. Viga õnnestus siiski leida ja tellimus täideti kolme kuuga. Lihakonservide tootmise ajal oli ettevõttes ametis 41 tööliset ja 6 teenistujat.<sup>38</sup> 1915. aasta aprillis oli tellimus täidetud, selle kohta ilmus nupuke ka Postimehes.<sup>39</sup> Saadud tuluga kaeti pool ühisuse varasemate aastate defitsiidist. Uut lepingut aga enam ei saadud, sest rinne oli selleks ajaks liiga lähedale jõudnud ja riik ei suutnud konservide valmistamiseks enam liha anda. Vabrik soovitati üle viia Siberisse. Lihakonservide valmistamise sisseseade müüdi A. Kalmule, kes viis selle üle Siberisse Troitski linna, asutas seal uue konservivabriku ja jätkas tootmist. Tartusse jäänud ülejäänud sisseseade koos tehasega otsustati juhatusel koosolekul 15. juunil 1915. aastal anda kaheks aastaks rendile kaupmees Eduard Loskitile. Iga-aastasest puhaskasust pidi ta maksma ühisusele 10 protsenti. E. Loskit üritas toota kemikaale, kuid suuremas osas tehas lihtsalt seisis ja kasu ei andnud. Ühisuse likvideerimisel oli E. Loskitil vabriku ostmise eesõigus.



**JONIS 4.** Alfred Kalm (1883–1959), agronoom, tööstur ja äriees. Tänu tema ettevõtlikkusele õnnestus Tartu Aiavilja Ühisusel lõpuks oma võlad likvideerida. Foto raamatust «Alfred Kalm. Eesti ärieesaegade tuules». Tallinn 2002, lk 27.

<sup>35</sup> A. Kalm, Eesti äriees, lk 23–29.

<sup>36</sup> Postimees 1915, 13. jaanuar.

<sup>37</sup> Vt Otto Karma. Tööstuslikult revolutsioonilt sotsialistlikule revolutsioonile Eestis. Tööstuse arenemine 1917. aastani. Tallinn 1963, lk 374.

<sup>38</sup> ЕАА 558-1-123. Дело о производительности и о состоянии Юрьевского товарищества консервного производства, 1914, ja ЕАА 558-1-169. Дело о производительности и о состоянии консервного завода Юрьевского товарищества консервного производства в Юрьеве, 1915.

<sup>39</sup> Postimees 1915, 16. aprill.

1917. aastal müüs A. Kalm oma Siberi vabriku 750 000 rubla eest maha ning naasis Eestisse ja Tartusse. Saadud tulu võimaldas tal tasuda nii ühisuse ülejäänud võla kui ka osanike kahjud.<sup>40</sup>

Juhatuse koosolekul 1917. aasta lõpul otsustati, et ühisus tuleb likvideerida. Tootmise jätkamiseks puudus tooraine, sealhulgas suhkur. Tehase sisseseade oli valmis omandama E. Loskit.<sup>41</sup>

2. mail 1920. aastal võttis peakoosolek vastu ühisuse likvideerimise otsuse. Õigus kasutada ühisuse ärinime ja ühisuse tehastes valmistatud produktide nimetusi nagu kuremariin ja ubinaal läks üle E. Loskitile.<sup>42</sup> Viimase eestvõttel rajati osaühisus Tartu Aiavilja Ühisus, asutajad olid Eduard Puijat, Eduard Loskit, Juhan Loskit, Jaan Pudersell, Jaan Raudsepp, Mathias Mitt ja Elmar Kiipus.<sup>43</sup>

Veel enne ametlikku likvideerimist, 20. aprillil 1920. aastal saadeti aktsiisi peavalitsusele J. Loskiti allkirjastatud kiri, milles paluti luba alustada kodumaa aiasaaduste ärakasutamiseks alkoholi sisaldava marja- ja õunaveini tootmist. Edasi lubati toota ka kuremariini ja ubinaali.

Luba saadi 1920. aasta lõpul ja Tartu Aiavilja Ühisus läkski üle veinide, peente napsude ja likööride tootmisele, mis tasus ennast üsna hästi ära. Karskusteest enam ei räägitud.

<sup>40</sup> A. Kalm, Eesti ärimees, lk 43.

<sup>41</sup> EAA 3816-1-2. Juhatuse koosoleku protokoll, daatumita, arvatavasti 1917. aasta lõpp.

<sup>42</sup> EAA 3816-1-1. Peakoosoleku protokoll, 2. mai 1920.

<sup>43</sup> ERA 14-7-625. O/Ü Tartu Aiavilja Ühisuse registreerimise toimik, 1920–1923.

# Activity of the Tartu Horticultural Association in 1907–1920

During its short time of operation, the Tartu Horticultural Association made attempts to launch the industrial manufacturing of tinned fruits and vegetables. The main initiator of the idea was Aleksander Eisenschmidt, the first Estonian with a doctoral degree in agriculture.

In the early 20th century, the industrial canning of fruits and vegetables in Estonia was a completely new sphere of manufacturing, lacking both experts and expertise. In spite of the enormous enthusiasm of the founders, the enterprise sustained increasing losses year by year. Problems with raw material and unforeseen berry crop failures were frequent, so the assortment had to be changed on an on-going basis. According to contemporaries Alfred Kalm and Anton Jürgenstein, one of the problems was also the absence of a person with a good knowledge of canning. The canning master had been educated in Germany; yet, he was neither a good chemist nor a businessman.

The production was sold in small volumes at the snack bars of several societies, especially the bigger temperance organisations and shops of economic associations, as well as in Moscow and Riga. Even at the snack bar of *Vanemuine* theatre the selling volumes were not high.

The most popular in the production of the association were soft drinks, for example *kuremariin* (based on cranberry juice) and *ubinaal* (based on apple juice). However, the industrialists' hope that people would gradually take to buying canned food as it was cheaper than the home-made preserves did not come true.

Part of the problems faced at that time are also valid in today's business. We often hear that Estonian producers fail to supply retailers and canning industry with the necessary amounts of local fruits. Today, people are used to buying canned food in supermarkets and, as a rule, housewives do not make preserves at home.