



Tartu toiduajalugu. Linnakodanike ja üliõpilaste toidukultuur 19. sajandil ja 20. sajandi alguses

Reet Bender

Hakatuses valik erinevate kaupmeeste kaubanduslikke teadaandeid *Dörptsche Zeitung*i kuulutustelisast aastast 1791. Siit nähtub, et saada oli tegelikult kõike – lisaks koloniaalkaupadele pakutakse mh ka tarokaarte.

Kolmapäev, 8. jaanuar 1791. Härra kaupmees August Peuckeri juures on lisaks erinevatele uutele rauakaupadele saada igat sorti tööriistu, aga ka värsked konfekte, suhkrupilte, Nürnbergi piparkooke, erinevaid nukke ja muid kenasid mänguasju, nagu ka Leipzigi õunu, sidruneid, ehtsat Hamburgi tubakat, lõigatud kanaster-tubakat – kõike odava hinna eest.

Kolmapäev, 2. aprill 1791. Värsked kapperid, nael 46 kopikat; sardellid purgis, 75 kopikat; peen Provence'i õli, purk 65 kopikat; parim Bataavia arrak, pudel 225 kopikat; kandeeritud pomerantsikoored, nael 60 kopikat; jaapani pomerantsikoored, nael 60 kopikat; jaapani Cherokee'- ja sojakaste, pudel 225 kopikat; värsked kuivatatud lestakala, 20 tükki pundis 80 kopikat; riivitud hirvesarv, nael 30 kopikat; värsked hollandi heeringad, 1/8 tünni 375 kopikat ja 1/16 tünni 190 kopikat; nagu ka kõiki muid vürtskaupu, mida nende mitmekesisuse tõttu pole siin võimalik nimetada, on saada härrade vendade Kymmelite poes nende maja allkorrusel, kõigis soovitud kogustes ja kõige odavamate hindade eest.

Pühapäev, 19. jaanuar 1791. Härra kaupmees Ercke pakub kõikvõimalikke veine, ekstra vana reinveini, pudel 80 kuni 150 kopikat, aga ka oma viina odava hinna eest. Samas on saada ka kõiki vürtse, tarokaarte jne sisseostuhinna eest.

Nr 54, kolmapäev, 9. juuli 1791. Kaupmees Alexander Gottfried Hannemanni juures on odava hinna eest saada prepareeritud ja mitteprepareeritud šokolaadi, tee (sort Bou) nagu ka head rohelist teed.¹

Tudengid plangupiletiga pidudel ja igapäevane eluolu Tartus

Herbert von Blanckenhagen kirjutab oma tudengipõlve mälestustes 20. sajandi alguse kohta, kuidas Tartus oli seltskondlik joon Riiaga võrreldes „vabam ja sundimatum“. Ja seda just seetõttu, et Tartus väikese linnana oli üliõpilaste mõju seltskondlikule elule suurem. Ühe erijoonena toob ta välja tudengite osalemise erapidudel nn aknaküalistena, sest sees ei pruukinud ruumi olla, kuid lõbust osasaamisest ei tahetud neid ka ilma jätta. Muidugi ei tohi puhtakujulise altruismi kõrval unustada ka teatavat pelgu tudengite ees, kes võinuks kitsile pererahvale mõne tembu mängida. Igatahes kirjutab Blanckenhagen:

¹ Dörptsche Zeitung. Grenzius: Tartu. 8. jaanuar, 19. jaanuar, 2. aprill ja 9. juuli 1791.



Oli vana komme ja kuulus tavaõiguse juurde, et kui toimus mõni eraviisiline tantsupidu, siis kogunesid tudengid pealtvaatajatena akende alla ning hiivasid endid aknalaua taha, kuhu majaprouad neile veini ja suupisteid ulatasid. Nii võtsid nad sundimatul moel väljas peost osa ja kellelegi ei tulnud pähe võtta seda süütut rõõmu nendelt, keda ei olnud võimalik peole kutsuda.²

Seestpoolt, st peorumist vaadet sellele kombele avab hilisem tuntud baltisaksa naiskirjanik Theophile von Bodisco (snd. von Wistinghausen, 1873–1944):

Professoriproua ütles, et Dorpatis polevat tavaks aadli ja kodanluse vahel nii suurt vahet teha kui Revalis. Tal oli selles ka õigus. Tantsisin kotiljoni Werner von Gruenewaldtiga Koigist ja lõbutsesin väga. Aeg-ajalt kõõritasin akna poole, sest Dorpatis oli komme, et õpilased ja tudengid vaatasid balli ajal aknast sisse. Seepärast ei tõmmatud sageli ka kardinaid ette. Nägin akende taga küll palju nägusid, kuid oma sõpru ei märganud. Aga nad olid seal olnud ja mind näinud. Nii ilus kui see ball ka polnud, oli järgmisel päeval kõik otsekui minema pühitud – mul polnud seal kedagi, kes oleks mind huvitanud.³

Kohalikke kombeid mittetundvale või eiravale pererahvale, kes jättis aknatagused peolised kostitamata, tembu mängimist on kirjeldanud aga Blanckenhageni kaasaegne tartlane Oswald Hartge. Temp seisnes selles, et aknatagused „kontvõõrad“ panid pihta serveerimist ootava jäätise:

Vana Tartu tudengikomme nõudis, et need, keda ei mahtunud pidusse kutsuma, kogunesid aiapoolsete akende taha ja said peost vähemalt pealtvaatajatena osa. See komme oli igivana ja aastate eest olevat professor Köhleri ühe koduse balli puhul juhtunud, et professori abikaasa, kelle nimi oli Charitas [ld. ligimesearmastus], keeldus aknakülalisi võõrustamast. Kui saabus aeg serveerida jäätist, leidis kokk eest tühja nõu, jäätise asemel oli selles vana kaloss ühes sedeliga: „Tädi Köhler Charitas, aitäh à la Glace!“⁴

Hartge mainib jäätise pihtapanekut seoses 1918. aastal toimunud pulmapeoga doktorihärra Meyeri majas Lossi tänavas, kus „magusaid küpsetisi“ oli nii palju, et „koguni aknatagustele külalistele jätkus neid rikkalikus koguses“. Toonasest aegade raskusest hoolimata – elati küll lühida lootuse ajajärgul, mida baltisakslastele Saksa okupatsiooniaeg endaga kaasa tõi – oli aga pidulaud tõesti rikkalik:

² Blanckenhagen, Herbert von. Am Rande der Weltgeschichte. Erinnerungen aus Alt-Livland 1913–1923. Vanderhoek & Ruprecht: Göttingen 1966, lk 51–52. Rmt ilmus just Tartu Linnamuuseumi väljaandel ja Agur Benno tõlkes. Blanckenhagen, Herbert von. Maailmajaloo serval. Meenutusi vanalt Liivimaalt 1913–1923. Tartu Linnamuuseum: Tartu 2024, 320 lk. Ülal tsiteeritud tekstikohad on veel siinkirjutaja tõlkes.

³ Bodisco, Theophile von. Versunkene Welten. Erinnerungen einer estländischen Dame. Hg. von Henning von Wistinghausen. Konrad: Weissenhorn 1997, lk 99. Rmt ilmub 2025. aasta alguses Tiiu Relve tõlkes: Bodisco, Theophile von: Unustusehõlma vajunud maailmad. Argo: Tallinn 2025. 384 lk. Siinkohal toodud tekstikohad pärinevad veel toimetamata tõlkefailist, seega puuduvad veel vastilmuva väljaande leheküljenumbriid.

⁴ Hartge, Oswald. Lapsepõlvest ühe ajastu lõpuni. Mälestused 1895–1939. Tartu Linnamuuseum: Tartu 2021, lk 267.



Laual oli vanaliivimaalikus mõõdus praadi, mille suurust üleüldiselt imetleti. (Taevas teab, kust mu äiapapa selle hankinud oli?) Siis oli veel vürstlik magusroog ning tohutu hulk veine – ja lõpuks veel ka ülalnimetatud rohked küpsetised.⁵

Bodiscolt pärineb kokkuhoidliku majandamise kirjeldus. Kuivõrd perekonnapea oli surnud, ajas lese ning hilisteismelistest laste asju eestkostja. Kirjanduslike huvidega Theophilet peeti piisavalt vastutustundlikuks, et ta võiks oma ema asemel perekonna igapäevaseid rahaasju etteantud eelarve piires korraldada, mis talle esialgu aga sugugi ei meeldinud:

Tahtsin täielikult oma töösse sukelduda. Aga siis tuli vahele midagi, mis põhjustas mulle palju ärritust ja muret. Meie eestkostja härra von zur Mühlen ja Renaud olid vandenõu sepitsenud, et mina peaksin pere raha enda kätte saama ja hakkama majapidamist juhtima. Mühlen laskis mind enda juurde paluda ja ütles, et ma peaksin välja tulema ühe teatud summaga, ema pension välja arvatud, muidu kulub kõik ära ja mina ei saavat enam midagi. Olin õige kohkunud, sest esiteks polnud ma mitte kunagi rahaga tegelenud, mul polnud isegi rahakotti, ja pealegi ei taibanud ma ka majapidamisest midagi. Ema oli oma nõusoleku andnud, kuigi mitte just meelsasti, aga ta polnud mulle midagi öelnud. Küsisin talt, mida ta sellest arvab, ja ta ütles, et kui Renaud tingimata tahab, siis võiks ju nii minna, ja seeläbi saaksin ma ju ka midagi õppida. Aga rahul ta ei olnud ega aidanud mind ka majapidamises mitte kunagi, ta tahtis nüüd ainult maalida. Nii algas see talv minu jaoks uue vastutusega. Mõtlesin endamisi, et ma ei tohiks nende kahe härra usaldust kurjasti tarvitada ja andsin alati nii palju raha välja, kui ma tohtisin. Vähendasin eelarvet. Sõime tagasihoidlikumalt. Lõunaks oli ainult kaks rooga ja ainult pühapäeviti üks magustoit. Olin vist küll üsna range. Leppisin Walteri ja Erikaga kokku, et nad aitavad mul vähem raha kulutada. Oli liigutav, kuidas nad vähese raha kulutamise lausa spordiks muutsid. Ema aga tunnetas meie kokkuhoidmist nagu temavastast „rinnet“, mis polnud üldse niimoodi mõeldud. Sageli ei saanud ma uinuda, sest mõtlesin selle üle, kuidas saaksime odavamalt elada. Tasapisi harjusin toitu tellima. Õnneks oli meil väga hea kokk, nõnda et majapidamine polnudki tegelikult kes teab mis kunst.⁶

Igatahes võib siit välja lugeda kahekäigulise lõunasöögi, millele ainult pühapäeviti lisandub kolmas käik ehk magustoit. Oswald Hartge on tolleaegsete levinud magustoitadena nende Tartu kodus nimetanud magusaid kisselle, kompotte ja magusaid puuviljasuppe. Samas šokolaadi või kompvekke saadi vaid jõulude ajal (ehkki tegu polnud sugugi kehval järjel perekonnaga).⁷ Jõululaupäeval oli jumalateenistusejärgne kohvijoomine koduküpsetatud tavalise ja kollase pühadesaiaga (seega siis safraniga sai). Pärast kingituste jagamist oli aga väga rikkalik õhtusöök ja lapsed tohtisid kauem üleval olla.⁸ Lastepidude joogiks oli kas tee või kuremarjalimonaad ehk siis jõhvikajook.⁹ Hartge mainib ka suvist külaskäiku Rõngu pastoraati, kus kohvijoomise ajal pakuti lihtsat menüüd: kohv, piim, must leib, või, mesi.¹⁰

⁵ Hartge 2021, 267.

⁶ Bodisco 2025.

⁷ Hartge 2021, 77–78.

⁸ Samas, 81.

⁹ Samas, 182.

¹⁰ Samas, 145.



Perekondlike väljasõitude moonakorvi sisu oli aga Hartge sõnul järgmine: praetud kanad, liha- ja pekpirukad, õunakook, võileivad vorsti ja singiga, keedetud munad, külmad munakoogid¹¹ (ehk pannkoogid). Teisel puhul aga, kui mindi laevasõidule Emajõe, kuhu võeti ka mõlemad teenijad kaasa, moodustasid piknikukorvi sisu pirukad, praetud kanad, munad ja aleksandrikoogid. Eriline oli aga vurtsulimonaad – mida tavaliselt koju ei ostetud ja seetõttu laste jaoks väga eriline oli – ja Gambrinuse pruulikoja mõdu, ning suurtele Tivoli õllefabriku õlu.¹²

Omamoodi väljasõiduks võib lugeda ka kalmistul käimisi. Hartgede perekonnas võttis ema koos lastega kaks korda aastas ette jalutuskäigu teise linna otsa, Tallinna tee ehk praeguse Puiestee tänava ääres asuvale surnuaiale. Pärast haua korrastamist – vahepealsel ajal hoolitses selle eest surnuaiavaht, kes küll võttis raha, kuid enamasti oli siiski hooletu – võeti lastega hauaplatsil pingil istet ja *ema avas kaasavõetud paki Boeningi hõrgutavate aleksandri- ja õunakookidega, millega end pärast pikka teekonda kosutasime.*¹³

Nagu kirjutab Tartu Jaani koguduse õpetaja August Wilhelm Theodor Schwartz (1825–1904), kes oli pärit Kuramaalt ja tuli Tartusse teoloogiat õppima, olid 1840. aastate lõpus Tartu lihtsama linnarahva väljasõidukohtadeks Tähtvere ja Raadi mõisa pargid, mis osaliselt olid rahvale avatud. Kuna inimesed end seal siiski rahuldavalt üleval pidada ei mõistnud, suleti ligipääs parkidesse. Tähtvere mõis pakkus aga asendusvarianti, istutades mõisa ja linna vahele uue pargi – see on praegune Tähtvere park, kuna senine mõisapark asetses vahetult mõisamaja ümbruses. Schwartz meenutab oma Tartusse jõudmise aegu:

*Tartu ümbrus pakkus toona veel vähemat võluvust kui muidu. Sest ei Riia ega Tähtvere ega Peterburi suunas polnud maantee ääres mingeid alleesid, kõikjal ainult tolmused maanteed ja väljad või heinamaad mõlemal pool. Ainult Tallinna tee äärne allee¹⁴ oli juba ammust olemas, selle ääres paiknesid varakate linnakodanike arvukad suvemõisad ja -majad: Karrmide, Lindide, Schrammide ja Hoppede oma ühes rikkaliku roosiõiteiluga. Tollel ajajärgul oli vaid üks eelis: nii Tähtvere park kui ka osa Raadi pargist olid rahvale avatud ja pühapäeviti käisid seal peamiselt eestlased, nädala sees aga saksa perekonnad, kõigil nädalapäevadel aga üliõpilased. Oli väga kena ja elavaloomuline vaatepilt, kuid suured istusid puude vilus tossava kohvimasina ümber, sellal kui noored murul kõiksugu mängu mängisid.*¹⁵

Hartge räägib ka koduse majapidamise (perekonna elukoht oli Tiigi tänaval, mis oli soliidne, valdavalt sakslastest elanikkonnaga eramajade ja suurte aedadega elupiirkond nn Toometagusel; Hartgede maja ja aia kohal on praegu TÜ raamatukogu) praktilisest korraldusest majateenijate taktikepi all ning omapärasest biojäätmete realiseerimiskombest:

Köögiasjade pärast ei tulnud mu emal pea üldse muret tunda, seal valitses Mathilde Molle, suurepärase kokk. Ta majandas odavalt ja keetis hästi, nägi aga enamasti veidi räpane välja ja liiga täpselt ei tohtinud tema söögitegemist pealt passida. Toiduvalmistamine oli toona veel üsna

¹¹ Samas, 79.

¹² Samas, 129–130.

¹³ Hartge 2021, 68.

¹⁴ Mõeldud on siis Piibe maantee suunda, kuivõrd toona läks tee Tallinna sealt, tänane Staadioni tänavgi kandis kuni Teise maailmasõjani Tallinna tänava nime.

¹⁵ Schwartz, August W. Th. Erinnerungen eines älteren Semesters. Aus meinem Leben. Erster Band herausgegeben von Paul-G. Schwartz. Lempäälä 2007. Lk 150.



vaevarikas. Ka hommikukohv või hommikune puder piimaga tuli keeta puudega köetaval pliidil, mille jaoks kasutati, pliidi suurust silmas pidades, küünrapikkusi puuhalge. Ainult päris pisikesi asju sai soojendada või valmistada Graetzi pliidil – petrooleumikuttega keeduaparaadil¹⁶. Lõunat valmistati pliidil¹⁷, mille ühel pliidiraul sai keskmist rongast ära võttes või ka seda ümbritsevate pliidirongaste arvu muutes lasta keedupotil otse tuel keeda. Tasane puutuli andis suppidetele maitse, mida ei saavuta ühegi gaasi- või elektripliidiga. Kuid pjad said seejuures väga tahmaseks ja neid tuli iga kord puhastada, mis oli raske ja must töö. Pliidil oli veel ka sisseehitatud metallpraeahi ja kivist küpsetusahi. Viimases küpsetati palju. Leib ja koogid küpsesid iseäranis hästi ühtlaselt soojenevas ja aegamisi jahtuvas kiviahjus, millest tuli enne küpsetise ahjupanekut söed välja võtta. Nõnda tuli kokal lisaks tavapärasele toiduga määssamisele teha veel üht-teist, mis nõudis resolootset pealehakkamist ja andis tulemuseks tööinimese käed ja teatava ükskõiksuse välise elegantsi suhtes. Tuli oli pliidi all terve päeva. Lisaks sellele oli Mathildele omane nii mõnigi harjumus, nagu neid kirjeldab Wilhelm Busch Knoppide teenijatüdruku puhul. Sellest hoolimata hindas mu ema Mathildet tema usinuse, aususe ja osavuse pärast väga ning pigistas nii mõnigi kord silma kinni. Ta andis ainult teada soovitud road, vältis aga enamat sekkumist. Eriliseks tabuks oli „solgitunn“. Kirjutamata reegli järgi oli kokkadel õigus toidujäätmed maha müüa. Need koguti tunni, mis seisis kõõgi eeskojas ning neil käis järel keegi mees, kes kodus siga pidas. Sinna kogutud jäätmetel oli läbitungivalt hapukas lehk ja selle kohta öeldi eesti keeli „solk“¹⁸. See sõna sai meil populaarseks ja seda kasutati sageli ka saksa keeles. Näiteks öeldi – tahtes mõista anda, et miski on täiesti hukas ja lohakile jäetud: „Ta solkis selle asja täiesti ära.“ Meie kokk Balti rügemendis sai 1919. aastal oma vähese keedukunsti tõttu hüüdnimeks Solgi-Eedi; sellest nimest ei saanud ta lahti ka hilisemas ametis ning see tegi talle palju kahju. Vastavalt sellele, kui laia joonega oli kokk, erines ka solgi kogus. Ühe teise koka puhul leidis mu ema solki kontrollides sealt terveid leivapätse ja naelade viisi makarone. Mathilde oli ses suhtes tagasihoidlikum. Tema pidas meie juures vastu kümme aastat. Mõlemad, nii Roosi kui ka Mathilde, lahkusid meilt korraga, kui mu ema, keda vahepeal oli opereeritud, oli oluliselt kosuda jõudnud, majapidamise ohjad jälle oma kätte võttis ja üksikasjade vastu rohkem huvi tundma hakkas. Seda ei võinud kumbki iseseisvusega harjunud veteran taluda ja nad lahkusid pärast suurt võimuvõitlust majast, seda laste suureks kurvastuseks, kuna nad olid kogu meie senise elu meiega seotud olnud. Järgnes aastajagu pidevat teenijate vahetumist, kuni asjad taas paika loksusid ning me leidsime endile teenija ja koka, kes hästi kohanesid ja ka teineteist talusid.¹⁹

Rukkileiba küpsetati Hartge lapsepõlvemälestuste kohaselt arssinapikkuste ning peaaegu jalalaiuste pätsidena – lahti lõigates oli see jämedalt mure, musta värvi ja lõhnas imehästi ja hapukalt. Kui kokk leiba lõikas, oli see minu jaoks alati hirmutav vaatepilt. Ta surus suure pätsi endale vastu rindu ning lõikas hiigelpika ja terava noaga sellise jõupingutusega, et võisin näha, kuidas ta suu viltu tõmbus ja rusikas ning käesivarrelihased pinguldusid. Kui siis nuga liikus nüüd

¹⁶ 1866 Berliinis Albert Graetzi ja Emil Ehrichi asutatud metallitoodete ja petrooleumilampide vabrikus toodetud n-ö matkapliit ehk priimus, mille puhul kujunes tootjanimi saksa keeles samasuguseks toote üldnimetuseks nagu Rootsi tootja Primus valmistatud petrooleumipliidid eesti keeles.

¹⁷ Originaalis kasutatud baltisaksa sõna *Pliete*.

¹⁸ Baltisaksa keelepruugis kasutatud eesti laensõna 'solk'.

¹⁹ Hartge 2021, 60–61.



*aeglaselt läbi leiva koka suunas, olin ma alati väga murelik: nii, nüüd libiseb nuga ja lõikab kokale sügavalt rindu või lõikab tal koguni kõri läbi!*²⁰

Huvitav on ka joogi- ja tarbevee värskena hoidmise nipp – veevärki 20. sajandi alguses Tartus veel polnud ja vett tassiti ämbritega. Hartgede majapidamises oli veetoomine kojamehe ülesandeks, kes tõi seda kaelkookude otsas ja kallas köögis seisvasse õlivärviga ülevõõbatud puutünni, kus *ujus alati puhtakskabitud mädarõikajuurikas, mis väidetavalt hoidis vee värske.*²¹ Talvised toiduvarud soetati sügisel ja valmistati ette, osteti terve siga ja tehti sisse kapsaid. Seakere tükeldati *ema asjatundlikul juhtimisel: sink soolati ja saadeti seejärel suitsutamisele, tehti vorste (retsepti järgi niinimetatud Kuramaa vorste), ülejäänud aga soolati lihatünnis sisse. Samuti soetati sügisel koorem kapsaid, mis riiviti ja tünnis hapendati.*²²

Oma kooliajast Tartus meenutab Bodisco hea meelega Böningi pagari- ja kondiitriäri kuulsaid piparkooke, mis olnud paremad kui Tallinna kuulsa kondiitri Georg Stude²³ omad.

*Üsna armastatud tegevus oli meil tüdrukutel käia Böningi pagari- ja kondiitriäris, kus oli nii imelisi piparkooke, nagu ma neid eales veel näinud polnud. Igaüks, kes Dorpatisse sattus, ostis neid koju kaasa. Meie Stude Revalis oli palju elegantsem ja seal olid hoopis teised küpsised, aga selliseid piparkooke Stude ei teinud.*²⁴

Böningi äri asus Uueturu tänavas, Bürgermusse seltsimaja kõrval. Böning ja piparkoogid jõudsid koguni baltisaksa anekdootivaramusse, seega pidi tegu olema tõesti legendaarse tootega:

Kaks burši tulevad öisel tunnil kuulsast „Knochenist“, Curonia stammkõrtsist. Seal jääb nende pilk pidama pagarmeister Böhningi firma heraldiliselt uhkelt kujundatud tunnusmärgile, kuldsele kringlile, flankeerituna kahe lõvi poolt. Suletud aknaluukidele kõvasti tagudes õnnestub neil vanahärra välja meelitada. „Mis siin ometi lahti on?“, nõuab kuulsate piparkookide leiutaja, kelle öörahu on segatud, tusaselt. Seepeale vastavad tudengid: „Jumaluke, härra Böhning, tulge ruttu välja – kaks lõvi söövad Teie kringli ära!“²⁵

Tartu Linnamuuseumi kogudes on toonaseid piparkoogivorme – võimalik, et tegu on Böningi vormidega. Igatahes on tegu Tartus kasutuses olnud vormidega.²⁶

Böningi piparkooke ja küpsetisi on kiidetud ka sõjajärgse Saksamaa populaarseima naiskirjaniku Else Hueck-Dehio poolautobiograafilises Tartu-romaanis „Kallis Renata“. Lisaks Böningile tuleb seal jutuks Luchsingeri (mis paiknes Werneris kohviku vastaskrundil ja hävis Teises maailmasõjas)²⁷ kondiitriäri:

²⁰ Samas, 26.

²¹ Samas, 62.

²² Samas.

²³ Stude oli kuulus oma martsipani poolest. Sellest on kasvanud välja Kalevi martsipanitootmine ning kunagises Stude äris Tallinnas Pikal tänaval asub Maiasmoka kohvik.

²⁴ Bodisco 2025.

²⁵ Schroeder, Hans von. Pratchen. Edeldreiste Geschichten aus baltischen Landen. Erzählt von Hans von Schroeder. Posen 1943, lk 111.

²⁶ Vrdl: TM _ 181:3 Aj 87:3 (MUISi viide siia ka: <http://www.muis.ee/museaalview/1416584>)

²⁷ Luchsingeri ja Werneris äridest on põhjalikult kirjutanud Kristi Musteikis Tartu Linnamuuseumi aastaraamatus: Musteikis, Kristi. Luchsingerid ja Wernerid Tartu kohvikute ajaloos. – Pühakutest patusteni



Siis istuvad nad täpselt nii, nagu Olav nõuks oli võtnud, ühel ennelõunal pärast kirikuajaloo tundi Luchsingeri juures tagaruumis. Külmal marmorlual on aurav šokolaad ja selle kõrval kuhi aleksandrikooke ja tudengisuudlusi. Väljas paistab päike suisa suviselt, kuid siin sees on jahe. Renata võtab šokolaadiga kaetud vahukooretoru ja pistab selle täie mõnuga suhu.²⁸

Bodisco nimetab Tallinnast väiksema Tartu õdusust ja Saksa tütarlastekooli pansionaadis elamise aegu tehtud kasvandike ühiseid jalutuskäike. Eriti meeldis talle käia Emajõe ääres, kus oli mh *iganädalane potiturg, sealt sai igasugu saviesemeid ja head halli saia*²⁹. Originaalis siis 'Graubrot', mis tähendab magushaput ehk peenleiba – erinevalt jämedast ehk täisterarukkileivast.

Varase 20. sajandi häid kooke ning vaarikalimonaadi, mida pakkus tänase Rotundi kohviku eelkäija Toomemäel, meenutab Hartge:

Toomemäel seisis toomkiriku varemete läheduses väike puidust paviljon ümberringi katusealusega. Pärastlõunati mängis läheduses kapell. Paviljonist sai kohvi ja muid jooke ning seal olid suurepäraseid koogid. Vaarikalimonaadist, mida kallati suurtest lihvitud karahvinidest, on mul praegugi hea mälestus. Meie ema tegi meeleldi paviljoni juures väikese pausi, kuna ta kohtas seal tuttavaid. Meie, lapsed, jooksime siis läheduses ringi.³⁰

Külmlaud Bürgermusse ballil Else Hueck-Dehio mälestustes:

Külmroaliudade laua taga seisis professor von Hoerner. Ta valis asjatundja tõsidusega paljude salatite, kala ja pasteetide hulgast väikesi suupisteid. Aeg-ajalt tõstis ta oma hooltnõudvalt töölt pilgu ja uuris üle lobisevate ning alkoholi pruukivate seisusekaaslaste tihedat tantsijate summa. Ta raputas pead: koomilised tantsud on moes! Siis mõtles ta jälle punavatele vähisabadele, mis muna- ja majoneesi- ja tillipolstri all oma lõppu oodates suigatasid...³¹

Tartu oli oma keskse asukohaga oluline turu- ja laadalinn. Kaupade veos oli olulisel kohal veetransport ning lodjad jõudsid Tartusse nii Peipsilt kui ka Pihkvast. Oswald Hartge on kirjeldanud lotjasid ja eriti nende laadungit ning Tartu turuolusid:

Sõidu jooksul [teel Kabinasse] kohtasime mitut lotja ja nägime üle heinamaade kauguses teiste lotjade päikese käes helendavaid valgeid purjeid. Ja möödusime lotjadest, mis pikkamööda allavoolu Peipsi poole kulgesid. Lisaks neile raskepärastele laevadele, mis olevat viikingilaevade järeltulijad, kohtasime palju kergemaid ühe- või kahemastilisi lootsikuid. Need kerged paadid olid tihti kuni pardaservani täis Tartu turule määratud marju, kurke või seeni.³²

Tartusse kohale jõudnult võis sadamas näha järgmist pilti:

Tartu ajaloo. (=Tartu Linnamuuseumi aastaraamat 22). Tartu Linnamuuseum: Tartu 2019. Lk 66–98. Tartu kohvikutele ja restoranidele on pühendatud ka Heili Reinarti värske ülevaate-teos: Reinart, Heili. Grandist Werner ja Sinimandriani. Tartu kohviku- ja restoranikultuurist 1870–1940. 408 lk. Tänapäev: Tallinn 2024.
²⁸ Hueck-Dehio, Else. Kallis Renata. Ühe nooruse lugu. Eesti Raamat: Tallinn, 2001, lk 211 [Liebe Renata. Geschichte einer Jugend. Eugen Salzer-Verlag: Heilbronn 1955, lk 271.]

²⁹ Bodisco 2025.

³⁰ Hartge 2021, 63–64.

³¹ Hueck-Dehio 2001, 45.

³² Hartge 2021, 130.



Suured lodjad olid enamasti kõrgelt üle pardaserva halupuid täis laaditud. Väiksemate laadungiks olid palukad, kurgid, kapsapead, seened ja muud metsa- ja aiasaadused. Kõik see hea kraam oli paigutatud otse laeva kõhtu, sealt kühveldati see ämbritesse või käsikärudele, veeti mööda pikki planke kaile ning kuhjati väikeste mägedena sillutisele. Vahel võttis ema meid ise sisseoste tegema minnes kaasa liha- või söögiturule Emajõe ääres Lihapoe uulitsas. Seal olid võiletid, millel seisid võikamakad, mis olid müügiks tünnist välja löödud, tünnilaudade jäljed külgedel veel näha. Müüja andis võid pika noa otsast maitsta, milleks ta kamaka küljest selleks spetsiaalselt väikese tüki lõikas. Minu ema võttis proovimiseks antud võist natuke väikese sõrmega, mekkis seda asjatundlikult ja ostis siis, lähtudes soolasisaldusest ja muudest maitseomadusest. Et ümbruskonna mõisatest toodi turule väga head võid, siis oldi selle maitse suhtes väga hellitatud. Mäletan veel ka juustu ostmist; müügil oli kohalik šveitsi juust hiiglaslike, kolmveerand- kuni meetrise läbimõõduga keradena. Ka seda anti proovida, selleks torgati juustust umbes sõrmejämeduse toruga välja tükk, mis läbi saadi laitmatu ülevaade juustu sisemusest. Kuna turult osteti kaupa alati suuremates kogustes, siis tuli mu ema turulkäikudele kaasa kokk, turukorv käevangus. Peale šveitsi juustu müüdi ka Edami juustu punaseid kerasid. Peenemaid välismaiseid sorte turul ei olnud, neid sai osta delikatessiärist.³³

Kõik see toidurikkus oli määratud kahanema ja kaduma Esimese maailmasõja kestes. Olukorda üritati ise parandada, kasvatades kanu või küülikuid ning valmistades nt hoidiseid ja muutes toitumisharjumusi:

1916. aasta kevadel hakkas Tartus teatud määral nappima toiduaineid, hoolimata Venemaa põhjatutest võimalustest. Ema seadis aia tagaservas sisse väikese kanafarmi, kuna munad olid kas läinud kalliks või polnud neid üldse suurt saada. Vestlused kanakasvatuse eesmärgipärasusest ja parimatest meetoditest andsid tegevust kogu perekonnale. Mu vend Carlos (toona 16 aastat vana) nakatus sellest agraartegevusest ning pani isale ette, et ta alustab küülikute pidamist, kui saab selleks kolm rubla stardikapitali. Ta sai need kolm rubla, kuigi mu isa muigas väheke uskumatult. 1916. aastal varustas mu vend meid iganädalaselt küülikupraega ja teenis loomade ning nahkade (mida ta ise parkis) müügiga 395 rubla. [...] [Õe sõbrannad] aitasid emal vekkimisaja saabudes marju puhastada. Muidu tavapäraste „sahvtide“ (mooside) ja kissellide ning limonaadide jaoks mõeldud marjaekstraktide kõrval hakkas ema toona ka leivamäärdeks õunu ja ploome sisse tegema. Seni oli hommikueineks moosi söömist peetud kehvuse tundemärgiks – jätkus ju piisavalt võid, mett ja mune. Ainult Saksamaal, kus meie arvates oldi „haiglaselt kokkuhoidlikud“, asendati või moosiga. Nüüd olime ka meie nii kaugele jõudnud. Päris hull siiski olukord toona, 1916. aasta suvel, ei olnud, sest ma mäletan, kuidas ema andis meile, kui kord suuremas ringis koos istusime, mune ja suhkrut, et saaksime teha koogelmoogelit (toores munakollane tuleb suhkruga klaasis vahule lüüa). Tookord hakkas ema ka koorest ja suhkrust koorekomme keetma. Miks koogid toona nii haruldased olid, ma ei tea, oletan, et peen Ukraina nisupüül kruptšatka ei jõudnud raudtee ülekoormatuse tõttu enam meile kohale. Liivimaal kasvatati kliimatilistel põhjustel nisu vähe.³⁴

Kuid asjad läksid veel hullemaks ja Boeningi pagariäri ei saanud enam kookidest mõeldagi:

³³ Samas, 21–23.

³⁴ Samas, 237–239.



See võis olla samuti 1917. aasta alguses, kui tekkisid esimesed toidusabad. Linnakaalu juures Söögiturul jagati suhkrut. Sajad inimesed võtsid sappa ja said kaalumaja läbides paki mitme naela suhkruga. Kel „isu“ oli, võis veel korra sappa seista ning sai siis, pärast tunniajalist sabatamist, veelkord sama koguse. Toidukaarte polnud, samuti nagu kontrolli taoliste katsete välistamiseks. Toiduainetepuuduse fakt oli tol hetkel veel uus ka võimude jaoks. Mu ema saatis ainult koka üksi järjekorda, kuna talle tundus mittepeen ja ebaaus osta topelt ning sellega teistele kahju teha. Hiljem läksime meiegi üle mitmekesi sabatamisele. Üldiselt pidasime aga toona toiduainete järel järjekorras seismist ebaväärikaks ning skandaalseks märgiks vene korralagedusest. Asjad läksid aga hullemaks. Varsti polnud enam saada soola ja lõpuks sai isegi jämedat leiba ainult Boeningi vana ja tuntud pagariäri ees sabatades. Selle tulemusena sai siiski terve pätsi leiba (nii 70 cm pika, 20 kuni 25 cm laia ja 15 cm kõrge). Päris nälg polnud veel käes, kuid see-eest jagus küllaga pahameelt, rahulolematust ning kasvavat kindlusetusetunnet! Olime väga rõõmsad, kui onu Oskar, ema vend, Tartusse tuli ja tõi meile Kammerist – Tartust 25 kilomeetri kaugusel asuvast rüütlimõisast, mille rentnik ta oli – terve kotitäie rukkijahu, koti manna ja tangudega ning veel suure singi ja mitu vorsti. Teda polnud teel kinni peetud ega kuidagi muudmoodi tülitatud. Nüüd tehti meil leiba kodus ja me tundsimme end mõnevõrra kindlustatumana.³⁵

1917. aasta lõpus söödi isegi hobuseliha: Eelmise aasta toiduainetepuudus kordus sel aastal rängemalt. Kui hea onu Oskar poleks meile ka sel korral toiduainetega (jahu, kartulid, pekk ja – ausõna – neljandik hobust) appi tulnud, oleks olnud raske ületalve hakkama saada.³⁶ Alanud Saksa okupatsioonist tunti küll rõõmu, sest revolutsiooniline brutaalne vägivald asendus korraga, kuid toidupuudus muutus üha teravamaks: Tänuks olime aga selle eest, et valitses kord ja turvalisus. Öösiti ei olnud enam liikvel kõiksugu kahtlast rahvast. Tänavaid koristati jälle ja vana linn omandas taas vanast ajast harjumuspärase puhta ja rahuliku ilme. Põhiosa elanikest aga kaebas kibedasti, et sõdurid ostvat kokku kogu söögipoolise ja saatvat selle Saksamaale. Täiesti arusaadav toimimisviis nende jaoks, kes teadsid, kui väga Saksamaal nälga kannatati. Selle kokkuostmise tagajärg oli aga, et ka meil, kus seni toidukaarte polnud olnud, algas hirmus näljahäda. Ja nüüd ei olnud enam abi ka heast onu Oskarist, sest kõik sõidukid otsiti linna servas läbi ja leitud toiduained rekvireeriti. Puudu oli kõigist toiduainetest, nõnda et meiegi pere oli vahepeal sunnitud käima supiköögis, kust sai tõelist vaestesuppi. Iseäranis valulik mälestus on mulle tänaseni jäänud äädikaga „maitsestatud“ leivasupist. Maikuu paiku käis mu käsi napi söögi tagajärjel nii kehvasti, et minestasin mitu korda ära ja mul tuli – nähtavasti südame säästmiseks – päeval pikutada. Siis aga õnnestus emal jälle kuskilt toidukraami hankida, nõnda et saime loobuda supiköögist ühes sealt pakutava leivasupiga ning ma mingil määral jälle kosusin.³⁷

Olulisel kohal olid 19. sajandi ning 20. sajandi alguse Tartus tudengid, seega järgnevalt mõnda ka nendest toidu ja joogiga seondult.

Eriti 19. sajandi esimeses pooles, kui korporatsioonid ametlikult ei eksisteerinud ja seetõttu ei saanud pidada ka ametlikke konvendikortereid (mis tekkisid 1850. aastatel – pärast seda, kui

³⁵ Samas, 245–426.

³⁶ Samas, 257.

³⁷ Samas, lk 264.



1855. a olid organisatsioonid ametlikult lubatud), olid kooskäimiskohtadena olulised stammkõrtsid, millele tudengid pikki aastaid truudust pidasid.

19. sajandi päris esimestel kümnendel stammkõrtse siiski veel ei peetud, käidi siin-seal ja vahetati tihti asupaika. See oli kindlasti seotud ka korporatsioonide illegaalsusega. 1830. aastatel olid aga Fraternitas Rigensis liikmete poolt tihti külastatud kõrtsideks nn Rigsche Kneipe ja Tante Winkler, mis mõlemad asusid *Jogentaganas* ehk *Transembach* – teisisõnu ülejõel, mis oli madalama kvaliteediga elurajoon. Kell 23 algas politseitund, mis tähendas seda, et tudengitel oli tänaval liikumine keelatud ja pedellid kontrollisid enne kellaaja kukkumist kõrtse. Selle kellaaja saabudes koliti ümber tudengitubadesse ja suurematesse tudengikorteritesse ehk burgidesse.³⁸

Mõnel pool oli kõrtsis korporatsioonil ka oma nn saksakamber. Et ka kõrtsiomanikke au sees peeti, näitab asjaolu, et proua Rattile – *auväärsele Meemelist pärit matroonile* – korraldas korp! Fraternitas Rigensis 1889. a austusavaldusena korporatsioonimatused. Vesuuv oli korduvatest asukohamuutustest hoolimata veerand sajandi vältel olnud Rigensis stammkõrtsiks.³⁹ Livonia stammkõrtsiks oli Kont ehk Knochen, mida pidas Madame Mignot, estonused kogunesid aga Mossi trahteris. Hommikusi nn püstijala-„koosolekuid“ peeti Suurturul ehk Raekoja platsis, kusjuures igal korporatsioonil oli oma kindel „seisuplats“. Kevadeti kogunesid livonused ka Barclay platsi servas Sturmi apteegi juures oma nn kevadnurgal, kus näidati ennast ja vaadati teisi ning söödi sealjuures apelsine.⁴⁰ Mida ilmselt sai sealtamast müüjaide käes osta, nagu võib oletada juuresoleva pildi järgi:



³⁸ Wittrock, Hugo. Vom Bursenknecht bis zum Farbenstudenten ; Werden und Entwicklung des deutschen Burschenwesens auf den baltischen Hochschulen: Zwei kulturgeschichtliche Streifzüge. Löffler: Riga 1924. Lk 72.

³⁹ Fehre, Eduard. Geschichte der Fraternitas Rigensis: Als Manuscript für die Glieder der Fraternitas gedruckt. Schröder: St. Petersburg 1898. Lk 207.

⁴⁰ Holbeck, Otto von. Studentejahre Dorpat. – Beiträge zur Erinnerung an die Livonia Dorpati 1822–1962. Herausgegeben vom Philisterverein der Livonia. Harry v. Hoffmann Verlag: Hamburg 1963. Lk 50; Schlau, Wilhelm. Erinnerungen an Dorpat aus den Jahren 1906–1910. – Beiträge zur Erinnerung an die Livonia Dorpati 1822–1962. Herausgegeben vom Philisterverein der Livonia. Harry v. Hoffmann Verlag: Hamburg 1963. Lk 50. Lk. 81.



Foto: Carl Schultz. Barclay plats ja monument, 1870–1880ndad aastad. Esiplaanil näha oletatav apelsinimüüja. Allikas: EAA.1423.1.195.169.

Tudengite suhteliselt rustikaalseid ja vähenõudlikke söömakombeid 1840. aastate esimeses pooles ning keskpaigas on kirjeldanud teoloogiat õppinud Carl Maurach (1824–1900):

Ennelõunati koguneti turuplatsil, korporatsioonide kaupa, vahetati muljeid ja tehti märkusi möödujate kohta, heideti head ja halba nalja. Siis mindi edasi madame Mignot' kõrtsi, „Verisesse Konti“ [Blutiger Knochen]. Korporatsioonidel polnud tollal veel eraldi kneipesid ning nii võeti oma köömnenaaps, joodi oma õlu ning söödi oma võileib ja paremal juhul ka jupp pressvorsti (mida nimetati hobusevorstiks) ning silmud – millest peenemaid delikatesse polnud olemas) – samas kohas talupoegade, voorimeeste ja teiste tudengitega, samamoodi nagu kuulsas Hofbräu öllekeldris Münchenis, kusjuures minu mäletamist mööda kummalisel kombel konflikte kunagi ei esinenud. Ülim vastutulek, mida „Madame“ meie, livoonuste suhtes ilmutas oli, et ta laskis meile toidu ette kanda viletsasse eraldi toapugerikku, seadis „ärrade livoonuste“ jaoks sisse puna-rohe-valgesse köidetud võlaraamatu. Selle eest tuli teda vastavalt parimale oskusele ning võimekusele kõnetada prantsuse keeles. Keeleoskuse proovikiviks oli – kinnitamata andmetel – lendsõna staatuses väljend „Madame, crêvez sur ma coûte! – Madame, pange see meie arvele!“ Lõunat söödi rühmiti niinimetatud söömakompaniides ehk Fresskompagnie'des, mida nimetati nõnda lugupidamatult mitte söögi rohkust, vaid selle viletsat kvaliteeti silmas pidades, kuid terve kuu vältel sai nõnda söönuks 2 rubla ja 80 kopika eest. Toidu viletsast kvaliteedist oli tingitud ka tavapärane hoiatushüüd, kui lauale toodud supimenaažilt kaas eemaldati: „Ninad kinni, sinep siia!“ Neid söömakompaniisid korraldati kas erakortereis, kui selleks ruumi oli, näiteks Oettingenide juures, kus oli isegi aiake pärastlõunase piibu tegemiseks, või Wiedemanni juures, kus kohutavalt häälest ära klaver andis siiski võimaluse meelelahutuseks, või ka Bürgermusse ökonoomi juures, kus kulinaarsed naudingud olid juba taseme võrra kõrgemal, kuigi ka seal süües ei tohtinud olla – nagu üks sealne einelauapidaja olla kord öelnud – „gouvernement“ (st. gourmand).⁴¹

Madame Mignot' kõrtsi, aga ka teisi toonaseid toidukohti nimetab ka Maurachi kaasaegne, Miitavist pärit tulevane Tartu Jaani koguduse õpetaja August Wilhelm Theodor Schwartz (1825–1904):

Meil ei olnud ei konvendikorterit ega oma kõrtsi, konvendikoosolekuid peeti siin ja seal, kus burgis rohkem ruumi leidus. Eelistatult käisime Mignot' kõrtsis, mida ka „Kondiks“ kutsuti. [...] Kõrtsi omanikuks oli keegi prantslane Mignot, kes oli aga abiellunud sakslanna, ja nimelt omal ajal üldtuntud nupumehe Paul Birkenbaumi õega. Lapsi neil ei olnud. Mignot rääkis päris head saksa keelt, talle meeldis aga, kui temaga prantsuse keeli parkeeriti. Mõlemad abikaasad olid leti taga ametis. Nende juures tavatseti, kui vahendid seda võimaldasid, teist hommikueinet süüa: see koosnes üsna suurest köömnenaapsist à 3 kopikat ja maksimaalselt ühest või kahest juustu või külma seaprae viiluga tublist võileivast à 3 kopikat, nõnda et 9 kopika eest sai toitva ja rikkaliku hommikusöögi. Seni kuni siin baieri stiilis õlut ei pruulitud, joodi linnaserikast vägevat topeltõlut vahetevahel ainult janukustutuseks. Toona oli kombeks, et igal rebasel tuli korra

⁴¹ Maurach, Carl. Es herrschte ein herzlicher Geist in der Livonia. – Student in Dorpat 1819–1919. Erinnerungen baltischer Korporierter. Bd. 1. Hg. von Kurt U. Bertrams. WJK-Verlag: Hilden, 2004. Lk 54–55. [Esmatrükk: Eines livländischen Pastors Leben und Streben, Kämpfe und Leiden. Leipzig: Deicher 1900]



vermutit juua, see oli jube vedelik, mis tükk aega suus ja maos justkui tuli põletas, mille kohta aga väideti, et see olevat kohutavalt tervislik. Kel aga oli õhtul tahtmine teejoomise asemel midagi kopsakamat süüa ja selleks ka rahast puudust ei olnud, läks Dukoffsky või Gackstetteri restorani, milledega hiljemini seltsis veel kolmaski, suurem ja elegantsem Eckardti – pärast Blumgarteni – restoran. Neist esimesel oli privileeg kuni 11 lahti olla, sellal kui teised pidid juba kell 10 sulgema. Kui olid tööd tehes või kõrtsis hilja peale jäänud, leidsid sa eest suletud uksed ja koputamisest polnud mingit kasu, kui sa just näljast aetuna ei roninud Dukoffsky juures üle värava ja lootsid, et sissetungijale halastatakse. Enim igatsetud roog oli ports biifsteeki kartulitega à 15 kopikat, see kujutas endast üsna suurt ja õhukest ribi küljes rippuvat lihatükki, mida oli rikkalikus pruunis võis praetud ning millest piisas, et ka väga suurt isu rahuldada. Kelnerina tegutses seal pisike kortsuline ja viletsas riides mehike, kes reageeris nimele Heinrich ja nägi välja nagu ta oleks just hauast tõusnud. [...] Eckardti restoran oli ruumikas, mitmest suuremast ja väiksemast toast koosnev puhas saal rikkaliku valiku toitude ja jookidega. Väga populaarne oli riia biifsteek, mida nimetati Flickerklopsiks⁴². Kuid selle portsjonid, à 15 kopikat, jäid aja jooksul nii pisikesteks, et üks kaastudeng suutis kord kogu oma taldriku sisu, mis koosnes lihatükikestest ja kartulitest oma noatera peale ära mahutada. Paraku püsis see etablissement vaid vähesed aastad. Kaunis viisakas oli olemine ka Reinbergi söögimajas, kuhu mu korterikaaslane Bistram mind mõne korra viis, kuna talle oli kõrtsimehe noor naine silma hakanud. Too oli korralik ja tubli naine, kes praegugi Tartus elab ja temast on saanud kunstkärner F. Daugulli ämm.⁴³ Vanaproua Dukoffsky päästis Schwartzi aga rebaspõlves kimbatuses, kui too saadeti värvikandjate poolt õhtul hilja linna peale õlut hankima. Dukoffsky juures, kus oli keelatud õlut kaasa müüa, leidis rebasele antud ülesanne aga mõistmist ja Schwartz naasis kaaslaste juurde „triumfeerivalt kahe pudeli õllega. Veel palju aastaid hiljem mäletas proua Dukoffsky, kellest oli mu koguduse liige saanud, toda lugu ning ütles mulle, et mu ind ja mu palved olevat talle toona sügava mulje jätnud.“⁴⁴

Proua Mignot' Kondi-kõrtsi ehk Knochenit ja sealseid odavaid toite peab hea sõnaga meeles ka aastal 1856–1863 Tartu ülikoolis õppinud eestimaalane Roman von Antropoff (1836–1926). Lisaks Kondile meenutab ta Barclay platsi ja Vallikraavi nurgal asunud kõrgema hinnatasemega Blumgarteni restorani ning sealset osavat kelnerit Dimitrit, kes mõõdukalt vahelt tehes kogus piisavalt raha Ülejõele oma teemaja asutamiseks. Hiljem vahetas Mignot' kõrtsi välja Mossi kõrts (see asus umbkaudu praeguse kaubamaja nurga peal, Vabaduse puiestee ääres, Böningi pagariäri läheduses):

Kell 10 hommikul koguneti „Knochenisse“, mis toona asus Köhleri majas ja omanikuks oli proua Mignot. Ta valmistas kõige ilusamaid võileibu, mis eales on kõrtsiletti kaunistanud. Need maksid 3 kopikat tükk ja esindasid kogust, millest iga tänane kõrtsimees teeks rahumeeli kolm võileiba à 5 kopikat tükk. Kolmest või neljast säärasest võileivast piisas, et sööjad, kes endile midagi enam lubada ei saanud – ja seda tuli tihti ette – lõunaajast üle aidata. Krediit oli igal pool tundmatu mõiste. Nimetatud söögikohas oli kolm ruumi, neist üks, eraldi sissekäiguga, kuid siiski ühenduses ruumiga, kus asus kõrtsilett, oli kuroonuste valduses. Letitoas seisis üks laud ja

⁴² Baltisaksa sõnastiku järgi ka nn talupojaklops (*Bauernklops*), valmistatud pisikestest lihatükkidest ja ribadest, kohati ka hakkliahast, millel olevat päris klopsiga olnud ühist vaid nime jagu.

⁴³ Schwartz 2007, 156–159.

⁴⁴ Samas, 159–160.



kõrvaltoas oli kummalgi pool piljardilauda, mida minu mäletamist mööda tarvitati vaid üleriiete ärapanemiseks, laud. Nende nimetatud kolme laua ümber istusid kolme ülejäänud korporatsiooni liikmed. Vene korporatsioon Ruthenia, mis minu teisel semestril likvideerus, Knochenis esindatud ei olnud. Sooja sööki seal ei pakutud, pärast kella 12 läksid need, kes seda endale lubada said, sööma Blumgarteni juurde Barclay platsi ja Vallikraavi nurgal. Seal maksis suur ports sooja liharooga 15 kopikat. Seda võis aga ka 10 kopika eest saada, kui maksti 'markides'. Nimelt andis kõrtsmik rubla eest viis 'marki'; ühe eest sai süüa kaks korda. Seda süsteemi aga eriti ei kasutatud, kuna nõutavat rubla enamasti ei leidunud ja seda ei saanud ka kamba peale kokku. Sealjuures õitses kelner Dimitri äri. Jootraha ei antud; kuid sellest võis ta ka südamerahuga loobuda. Sest ta ostis 'marke', kasseeris portsjoni pealt sisse 15 kopikat ning maksis nende eest kõrtsmikule 'markides'. Olles sel moel raha kogunud, abiellus ta ning avas Kivi tänavas oma teemaja. Umbes kella kahe ajal söögimaja tühjenes ja igaüks läks omi asju ajama. Pärastlõunal ja õhtul ei olnud kõrtsides ühtegi tudengit näha. See muutus, kui hommikune kokkusaamine hakkas käima Mossi juures. Seal pakuti ka sooja sööki ning seal istuti tihti kuni politseitunni alguseni. Samamoodi ka Akadeemilises Musses. Õhtut kasutati selleks, et käia kaasvõitlejate juures teejoomisel. Sealjuures eristati kringliteed ja šikaanidega teed (Kringeltee & Tee mit Chickenen – esimesel puhul sai tee juurde ainult kringlit, teisel puhul aga ka võid, juustu, kilusid, vahel ka kartulit). Kui üks või teine kaasvõitleja oli kodunt toidupauna saanud, siis kujunes teejoomine veelgi külluslikumaks.⁴⁵

Paki sisu ühist konsumeerimist meenutab ka teinegi teoloog, August Schwartz: Põhjust ühiseks söömiseks-joomiseks pakkus kodust saabuv toidupakk. Selle põhiosa moodustas suitsusink, mis keedeti ära ja söödi ära viimse kondini. Mida kõike polnud armastavate emade ja õdede käes valmistatud: magusad küpsetised, pisikesed meepurgid, valged, koortest vabastatud pähklituumad – kõik selle pistsid võõrad ükskõiksed inimesed paari tunniga pintslisse. Kui mul oleks maal vanemaid olnud, siis oleksid palunud, et nad ei saadaks toidukorvi, või kui, siis olgu see täidetud lihtsat sorti vorsti ja singiga.⁴⁶

Mossi kõrtsi ja sealset hubast atmosfääri (mis tänaste hügieenistandardite perspektiivist mõjub eriti algupärasena, samas oli sajaprotsendiliselt täidetud tänaste hipsterrestode „värske kohapealse tooraine“ nõue) 1880. aastatel on kirjeldanud estonus Otto von Grünewaldt:

Härra Moss, kerekas eestlane, oli meie kõrtsipidaja, kelle elukutse paistis välja juba tema olekust ja kehaehitusest. Härra Mossi kõrts, mis asus kohe Emajõe kaldal, oli väga madalatasemeline asutus, kuhu ei sattunud kindlasti ükski haritud inimene – muidugi juhul, kui tal ei olnud pistmist meie korporatsiooniga. Esimesed ruumid, kus oli arvukatest kundedest piiratud lett ja vilets piljardilaud, oli vähemväärika publiku lahinguväli. Nendest möödudes jõuti Estonia kneipesse. Küllalt ruumika, madala ja veidi puhtama saali akende juures seisid väikesed, kahtlase puhtusega laudlinadega kaetud lauad. Ühel seinal oli meie korporatsiooni vapp, selle vastas suurem söögilaud. Pesemata aknad avanesid väikesele räpasele õuele, kus võisime imetleda kanu ja hiiglapakse parte, keda meil tuli hiljem süüa. Kõik see ei jätnud just eriti isuäratavat muljet. Mossi trahteri kuulsus oli selles suhtes samuti absoluutselt kindel ja keegi ei kahelnud selle kaheldamatus räpasuses. Isand Moss teadis seda väga hästi, siiski ei õhutanud see asjaolu

⁴⁵ Antropoff. Roman von. Erinnerungen an Dorpat. – Estonia 1821–1971, Gedenkschrift zu ihrem 150. Stiftungstag. Herausgegeben vom Philisterverband. Marburg an der Lahn 1971.

⁴⁶ Schwartz 2007, 190.



teda veidi suurema puhtuse eest hoolitsema. Road olid väga odavad, portsjonid suured ja – väga ebaisuäratavad. Et seda toitu süüa, oli vajalik teatav annus eelarvamusevabadust. Kord oli üks naiivne rebane kaevanud kõrtsiomanikule, et portsjon on liiga väike. Suure nõrdimusega oli see etteheide tagasi lükatud: „Väike? – vuih, ei, –ei, mitte! –väike – mitte iial! –aga räpane, jaa, räpane küll!“⁴⁷

Ülal mainitud koduse paki saamine ja pakis leiduvast osasaamine on kindlasti Tartule kui ülikoolilinnale iseloomulik – ja periooditi ka lihtviisiliseks toimetulekuks hädavajalik, nagu Teise maailmasõja järgsetel aastatel, mil tudengizärgoonis pakki „ahviks“ nimetati ja selle sisu ühikakaaslastega jagati.⁴⁸

Baltisakslastel oli kodust saadud paki nimeks 'Speisepaudel', mille võiks tõlkida toidupaunaks, mis tihti võis esineda aga *hiiglasliku korvi* kujul, *täidetuna kõiksugu maalt pärit värske toidukraamiga*.⁴⁹ Ühine õhtune teejoomine oli oluline omavahelise tutvumise ja suhtlemise kohana. Külla ei kutsunud mitte ainult värvikandjatest kaasvõitlejad, vaid ka vilistlased. Viimasel puhul oli korp! Livonia eelisseisundis, kuna Tartu asus keset Liivimaad ja siin juba selle asjaolu poolest leidis enim vilistlasi.

Vahel lõunatati ka koos tudengiburgis ehk ühises korteris (need olid tavaliselt aastakümnete kaupa järjest uutele tudengipõlvkondadele välja üüritud, eksisteerisid traditsioonilised Estonia või Livonia jne burgid).⁵⁰ Burgide juurde kuulus ka passija – naisteenija, keda „pärandati“ järgmistele elanikele koos korteriga edasi. Passija kohapeal ei elanud, kuid käis koristamas, kütmas, teed keetmas, aga ka lihtsamat süüa valmistamas. Tudengileksikas oli nende hüüdnimeks „Löffeline“, tuletatuna saksakeelsest sõnast 'Löffel', mis tähendab lusikat. Vahel nimetati Löffeliks ka meesteenrit, enamasti aga Löffeline abikaasat.⁵¹ Ajal, mil riikliku pensionikindlustust veel ei tuntud, võis vanade truude teenijate hoolekandekohustus ka burgide passijatele laieneda. Nii on teada, et korp! Livonia olevat oma pikaaegsele passijale Lieschenile korporatsioonikassast pensioni maksnud.⁵²

Ühe burgi elanikud moodustasid vahel ka ühiseid söömakompaniisid, nn Fresskompagnie'sid. Sellist ühist „ettevõtmist“ nimetati Burgpodrettiks (podrjat – vn. laensõna, täh. ühist ettevõtmist). *Mittagspodrette* ehk siis ühiseid lõunaid korraldati hiljem ka konvendikorteris, kuhu toit telliti mõnest söögimajast ehk restoranist.⁵³

⁴⁷ Grünewaldt, Otto von. Üliõpilasaeg. Loomingu Raamatukogu, nr 5/6, 2000. Perioodika: Tallinn 2000. Lk 19.

⁴⁸ Suuline teade käesoleva kirjatöö autori emalt (õppis Tartu ülikoolis 1958–1963 ja elas nii Vanas Tiigis kui ka Uues Pälsonis (ühikate nimed)). Kuivõrd elektrivarustus oli kehv (või jagati seda veel jaopärast), oli toona keelatud ühiselamutoas oma pliidi (ühe keeduplaadiga) kasutamine. Mida siiski laialdaselt tehti, sest süüa oli vaja. Selliste põrandaaluste pliitide hüüdnimeks oli „patukas“. Kontrollide saabudes maandus patukas kasvõi kuumast peast voodi alla või kohvrissi. Vrdl. ka Palamets, Hillar. Lugusid Vanast Tiigist. Kleio: Tartu 2005. 266 lk.

⁴⁹ Fehre 1898, 71.

⁵⁰ Vrdl. nt Grünewaldt 2000, 7, 16–17; Hartge 2021, 210.

⁵¹ Vrdl. Baltisaksa sõnastik, märksõnad 'Löffel' ja 'Löffeline'

⁵² Blanckenhagen 1966, 49.

⁵³ Vrd. Grünewaldt 2000, 3 või Fehre 1898, 212–213.



Estoniasse kuulunud Otto von Grünewaldt õppis ülikoolis 1880. aastatel ja on söögimajandust meenutanud nii:

Kui lihtne oli toonane üliõpilaselu võrreldes tänasega! Nii näib see meile, aga samamoodi rääkisid meie „vanad“ oma aegadest. Ajad muutuvad ja vajadused ja eluviis koos nendega. Peale selle unustame meie, aastatega ja loodetavasti mitte üksnes aastatega vooruslikuks saanud inimesed, liiga kergesti selle aja, kui ka meie veri soontes kuumalt ja kergemeelselt voolas, kui me kõik oma sõnad pikemalt kaalumata välja ütlesime ja oma krossidel neid enne pikalt sõrmede vahel veeretamata minna lasksime. Vaatamata sellele pean ma ütleva – meie ajal oli elu palju lihtsam ja lõpmata palju odavam! Kalleimat lõunasööki, mida sai Tartus endale lubada, pakuti Borcki restoranis Suurel Turul. Härra Regenbogen, peremees, ei olnud portsjoneid jagades väiklane. Suppi ei serveeritud mitte taldrikutes, vaid tirinaga, millest võis endale mitu korda tõsta. Samamoodi toodi liha- ja magustoidud, lõpuks pakuti kohvi. Kogu see asi maksis tervelt 50 kopikat! Sellist luksuslikku söömaaga lubasid ka jõukad tudengid endale vaid harva. Tavaliselt kogunesid kaheksa- kuni kümnemehelised seltskonnad mõnes burgis, kus nauditi mõne eriti hästi süüa teha oskava passija kokakunsti. Sööjate ühendusi nimetati „söögipodrettideks“, mille liikmemaksuks oli üks rubla kuus, ja seda peeti juba kalliks. Selle eest sai äripäeviti kaks, pühapäeviti kolm head söömaaga ja kohvi.⁵⁴

Oswald Hartge, kes astus ülikooli Esimese maailmasõja eelõhtul, on kirjeldanud rustikaalset fraater rigensiste õhtusöögistseeni Radlofferei burgis järgmiselt:

Kaasvõitleja viis mu kõrvaltuppa, kus söögilaua ümber istus seitse kaasvõitlejat, värviteklid peas, igivanad öökuued või kodused vatid seljas ja sõid kotlette hapukapsastega. Laual olid ka õllepudelik ja viinakarahvin. Sinine toss hõljus seltskonna kohal. [...] Toas tehti mulle platsi, anti taldrik kotlettide ja tõsise hapukapsakuhjaga (mis mulle tegelikult üldse ei maitsenud!)⁵⁵

Restorani- või söögimaja pidaja hüüdnimeks tudengikeeles oli Fressmadam ehk ligikaudu siis „kõrtsimamma“. Saksa keeles on sõnal 'sööma' tööjaotus: kui inimesed söövad, on selleks verb 'essen' ja loomade puhul verb 'fressen'. Kõnekeelselt tähendab inimeste puhul 'fressen' õgimist, looma kombel vitsutamist. Hüperboolsusele kalduva tudengikeele puhul on selle sõnatüve laialdane kasutus motiveeritud. Nii nimetati toidukraami „Fressalien“. „Fressbräutigam“ ehk „söömapeigmees“ oli aga noormees, kes korduvate, ehk isegi püsilõunakutsete ootuses tegi silma mõne vilistlase prouale või tütrele, sihtides tegelikult aga ainult kõhuhüvesid. Nii nimetati lisaks kõrtsimammale „Fressmadamideks“ ka lõunakutseid jagavaid majaprouasid, nende tütreid aga, kellele, söögisedel silme ees, silma tehti, „Fressbrautideks“ ehk siis söömapruutideks.

19. sajandi algupoolel ja keskepaigas sai süüa mitte ainult kõrtsides, söögimajades ja restoranides, vaid ka saunas. Omaette nähtus oli Meltsiveski tiigi ääres asunud Lockuse ehk Lockenbergi saun, kus lisaks ihuharimisele sai ka kotlette ja pannkooki:

No kes siis vana Lockust ei tunne? Ta pole ju originaalina mitte ainult terves linnas, vaid kõikjal kolmes Läänemereprovintsis tuntud, kus vähegi leidub Tartus õppinud muusapoegi. Sest kas võiks kusagil veel leiduda mõnd ärilist ettevõtmist, kus võlasüsteem sel määral kasutust leiaks,

⁵⁴ Grünewaldt 2000, 37.

⁵⁵ Hartge 2021, 210–211.



kui vana Lockuse juures, kelle juures on reegliski, et kõik, mis semestri jooksul kulutatakse, võlgu võetakse ja klientide poolt ise Lockuse suurde võlaraamatusse üles tähendatakse ning võlg alles järgmisel semestril maksmisele tuleb. Nii mõnigi muusapoeg, kel semestri lõpul on sularahast selline puudus kätte tulnud, et kõrtsimehe juures talle enam midagi ei anta, on võtnud Lockuse juures veel maikuuski sooja vanni, et siis seejärel majaperenaise tehtud kotlettidest ja pannkookidest kõht võlgu täis süüa. Vana Lockus elab teispool Emajõe. Teil tuleb selleks, et tema juurde jõuda, minna üle Puusilla, siis keerata vasakule esimesse põiktänavasse, kust Te õige pea Meltsiveski tiigini jõuate, mille veerde Emajõe äärest väike tänav suubub. See peaks olemagi Teile Ujula tänavana nimetatud tänav. Kui Te seda lühikest tänavat pidi edasi lähete, ongi paremat kätt viimane maja, õue peal, Lockuse saun.⁵⁶

Lockuse püsimenüüd ja Mossiga võrreldavat kahtlasevõitu puhtusetaset meenutab ka pastor Schwartz: [...] majja pääses ainult hoovi poolt, esmalt mööduti tossusest köögist, kus tavaliselt tema vana, mitte eriti puhas naine tegevuses oli, jõudes väikesesse elutuppa, ja sealt suuremasse ruumi, kus saunalised said aega veeta ja süüa. [...] Vana võttis saabujad vastavalt sellele, kui head või halvad maksjad nad olid, rohkem või vähem sõbralikult vastu, küsides iga kord, mida süüa soovitakse. Viimane küsimus oli tegelikult üleliigne, kuna alati oli saada vaid kahte rooga: kotlette kartuliga ja pannkooke. [...] Enne kui süüa sai hakata, tõi Lockus köömnenapsi lagedale ja valas välja.⁵⁷

Sauna ja kõrtsi hübriidi pidanud ja eesti soost olnud Gustav Adolph Lockenberg aka Lockus (u 1777–1862) oli tudengiringkondades juba eluajal legendaarne kuju, nõnda et ta Tartu ülikooli ürgajajärgu ühe vanima tunnistajana tudengite õlgadel ka hauda kantud sai.⁵⁸

Tartu lähiümbruses olid olulisteks väljasõidukohtadeks kõrtsid nagu Kvissentali, Jänese, Möllatsi (viimases peeti ka kommersse ja sinna oli ehitatud eraldi „kommersihall“ ehk sara), Valge Hobuse kõrts (praegu Riia tn elumaja), Vahi-Peetri talu jne. Talvel sõideti Kvissentali punši jooma mööda Emajõe jääd.⁵⁹ Tartu lähema ja kaugema ümbruse mõisates olid tudengid poegade ja vendade sõpradena oodatud külalised jahi- ja pidudehooajal – ja seda potentsiaalsete peigmehekandidaatidena, mitte ainult süüa. Üht varast väljasõitu Kvissentali on kirjeldanud Alexander Winckler, kes õppis Tartus 1820. aastatel arstiks. Toonane tudengkond oli väike ja õppeaasta algust tähistati koos õppejõududega Kvissentalis:

Kuus suurt paati viisid peaaegu 250 üliõpilast Emajõe mööda Kvissentali. Aegamööda jõudsid ka rektor, professorid ja linna auväärseimad mehed samuti Kvissentali. Iga professori saabumist tervitati kahuripaukude, muusika ja üldise hurraaga. [...] Õhtul said külalised väga hea süüaaja, võõrustajad ise piirdusid väga kesise õhtueinega, mis koosnes heeringast ja võileibadest. Pärast nälja kustutamist istusid kõik pikkade puust laudade taha, millel seisis vägevad kausid

⁵⁶ Pfeil, Theodor. Plauderei über die Straßen-Namen vor 50 Jahren im alten Dorpat. Mattiesen: Jurjew (Dorpat), 1903, lk 11.

⁵⁷ Schwartz 2007, 160–161.

⁵⁸ Eckardt, Julius. Einen höheren Titel als „Bursch“ kannte man nicht. – Bertrams, Kurt U. (Hrsg.) Student in Dorpat, Bd. 2., Hilden: WJK-Verlag. Lk 40. [Esmatrükk: Eckardt, Julius. Altrigasche Erinnerungen, – Rigasche Zeitung 1885, nr 258–268).

⁵⁹ Vrdl. Hartge 2021, 11011.



*piiskopi ja capcelloga. Igale lauale oli ka pandud vägev toober veega, kust iga rebane, kes korra vastu eksis, pidi nn sisse võtma ehk karistuseks jooma.*⁶⁰

Ülal nimetatud piiskop ja capcello (või *Capocello*) olid koos punši, türklase, arraki, groki, konjaki, neeguse, erinevate boolide ja muude „segapreparaatidega“ tudengite joogid. Kommerssidel joodi punši, odavat veini või piiskoppi. Viimast valmistati odavast punasest veinist, nime oli see saanud piiskopimitra-kujulisest serveerimisnõust, jook oli muidugi tuntud varasemast ajast.⁶¹ *Negus* kujutas endast sooja jooki, mille koostisesse kuulusid punane vein, vesi ja suhkur või siis keedetud punane vein suhkruga. Baltisaksa sõnastiku andmeil tulenenud nimetus briti kindrali järgi. Türklane oli kihiline jook, kus aluseks näiteks roosiliköör, millele lisati järgmiste kihtidena munakollane ja konjak. Capocellot valmistati šokolaadi ja punase veiniga ning see olevat olnud kasutusel eriti Livonias „Fürst von Thoren“ kombe ja laulu juures.⁶² Eesti organisatsioonides on selle nimeks Olümpos. Ja see kujutab endast omalaadse Paabeli torni ehitamist kättesaadavatest laudadest-toolidest, mille otsa siis ronitakse laulma ning ka napsi võtma. Õhtustel konvendiolengute kirjeldus 1850–60ndatel aastatel korporatsioon Estonias pärineb näiteks Roman von Antropoffilt: *istuti pikkade, katmata laudade taga pikkadel pinkidel, küünlajalgadeks olid ainult õllepudelid, klaasid olid virnas, tosin 40 kopika eest, teelusikana kasutati segamiseks rapiiride ca. 5–6 tolli pikkuseid murdunud teraotsi, mida rebased selleks otstarbeks pidid vehkluspõrandalt korjama. Tee juurde joodi õlut ja punši. Viimaseks tarvitati ühe Riia tootja punast konjakit, mida nimetati „starõi krasnõi“. See oli juba puskarisarnane lake, mis oleks väärinud sanitaarjärevalve poolt ärakeelamist. Sieckeli äris maksis pudel 1 rubla ja 25 kopikat. Pärast teist klaasi oldi maani täis. Aga joodi sellegipoolest. Seltskond oli ülimalt konservatiivne. Avastasin oma teisel oldermannisemestril, et samal firmal oli olemas ka „starõi belõi“, see tundus mulle parem olevat. Kui esitasin koosolekule ettepaneku, et mul lubataks ametlikeks istumisteks hankida starõi krasnõi asemel starõi belõid, koosolek kuulas mu ettepanekut silmnähtava huviga. Aga kui ma hinnapunkti jõudsin ja teatasin, et starõi krasnõi maksab 1 rubla 15 kopikat, starõi belõi seevastu aga 1 rubla 30 kopikat, lükati mu ettepanek kui liialt ekstravagantne tagasi.*⁶³ Samad joogid figureerisid ka kommerssidel, mida peeti linnast väljaspool kõrtsides, suvel näiteks Möllatsis, talvel Novumis (tuntud ka Valge Hobuse kõrtsina): punane bool koosnes pudelist starõi krasnõist ja kahest väiksemast pudelist St. Julienist; valge bool aga pudelist starõi belõist ja kahest pudelist Graves'ist, lisaks sellele joodi õlut. Kuni Antropoffi ülikooliajani ehk siis 1856. aastani olid kommertsiks võileibu valmistanud rebased ehk korporatsiooni noorliikmed. Edaspidi võeti paarsada võileiba kaasa Knocheni kõrtsist.⁶⁴ Tulevase ülikooli raamatukogu bibliotekaari Emil Andersi (1806–1887) ülikooliaeg oli möödunud paar-kolmkümmend aastat varem, kuid mitte väga suure erinevusega lauakommetes: *imestasin, kuidas buršid hõõgveinist ja punšist pruunide savikruuside vahel süütasid rasvaküünaldest oma piipe, millest jäi kruuside põhja pigi ja suurem osa sellest neelati joomisel alla.*

⁶⁰ Winckler, Alexander. Ich zechte tüchtig auf allen Kommersen. – Bertrams, Kurt U. (Hrsg.) Student in Dorpat, Bd. 2., Hilden: WJK-Verlag. Lk 19–20. [Esmatrükk: Winckler, Alexander. Erinnerungen an Dorpat. – Altlivländische Erinnerungen hg. von Fr. Bienemann. Reval 1911.]

⁶¹ Engelhardt, Roderich von. Die deutsche Universität Dorpat in ihrer geistesgeschichtlichen Bedeutung. Reinhardt: München 1933. Lk 424.

⁶² Boehm, Max Hildebert. Dorpater Studentendeutsch. – Dorpater Studentendeutsch. – Monatsschrift des Rudolstädter Senioren-Convents. Jg. 13. Nr 8. 1907. Lk 105.

⁶³ Antropoff 1971; 51.

⁶⁴ Samas, lk 51.



*Serveerimisruumis said vanemad buršid ka juustuvõileibu. Rebaseid seal ei sallitud, kuid üks vanem burš, kes teadis, et ma olen näljane, smugeldas mind sinna sisse. Ma sain nii kolossaalse võileiva, et pidin selle ja juustu kõigepealt sõrmedega mitmeks tegema, sest mu suu, mis ei ole sugugi väike, ei läinud nii suurelt lahti.*⁶⁵

Estonia rebased olevat oma esimesel komitaadil ehk vilistlaseks saamise peol pidanud jooma aga üheksavägist (Neunmannskraft), mis olnud põrgulik rüübe, jube, piprakaunadel tõmmanud puskar. Selle juurde pakuti kringlit, millest aga eriti abi ei olnud, *kõri tundus olevat nagu põlev lubjaahi*.⁶⁶ Teise variandi kohaselt olnud Neunmannskraft aga kibe ürdinaps. Õlu tulnud päevakorda alles 1830. aastate keskel ja olnud esialgu kallim kui rumm⁶⁷ ning olnud veel poolsada aastat hiljemgi alati soe ja kehv. Hiljem, kui kvaliteet ilmselt juba kriitikat kannatas, oli kuulsaimaks õlletootjaks Schramm, aga ka Musso.⁶⁸ Ajapikku läks õlu igatahes odavamaks ja muutus 1860. aastate paiku peamiseks tudengijoogiks. Kusjuures õhtuste olengute jaoks õlle hankimine oli kuni 1880. aastateni rebaste ülesanne – ja seda omal kulul.⁶⁹ Rigensises kaotas rumm populaarsust, joodi aga ka konjakit ja neegust ning ka punast booli (*rote Bowle*), mis koosnes konjakist või arrakist segatuna punase veiniga. Korrarikumiste eest olid ette nähtud karistused „sisseandmise“ kujul ehk siis tuli rüübata karistusjooki. Rebastele määratud karistusjooги nimi oli „der Wanzen“ (otsetõlkes: lutikas) ja see koosnes põhiosas Riia palsamist. Enne seda oli tarvitusel vilets rumm segatuna leige veega.⁷⁰ Wanzen'i etümoloogia tuli aga pomerantsinapsist, millist nimetust üha lühendati, kuni sellest sai 'Wanzen'. Kiituseks anti sisse „voorimeest“ ehk „Fuhrmanni“ – ja see tähendas õlut. Kaasvõitlejate karistuse nimi oli *Käseglocke* (juustukuppel) – see oli hiiglaslik klaas, mis mahutas mitu pudelit õlut. Kiituseks oli aga „tuline pomm“ ehk *Feurige Bombe*. Õlle asemel võis siin kasutada ka mineraalvett. Nii kiituse kui laituse manustamise juurde kuulus ka vastav laul.⁷¹ Kringli söömisest ei saadud üle ega ümber ka pidulikudel puhul. Baltisakslaste puhul tõesti obligatoorne sünnipäevakingel tuli mängu isegi tudengisünnipäevadel, mida peeti vastavalt sünnipäevalapse populaarsusele kas väiksemas või suuremas ringis: „Aga vähemalt üks kollane kringel pidi laual olema. Kohvi joodi ühiselt, järgnes lihtne hommikusöök, millele lisandus kohustuslik bool. Kui aastaaeg lubas, mindi kuskile välja süüa.“⁷²

Üheks tudengikombeks oli komitaat, millega tähistati ülikooli lõpetamist ja vilistlaseks saamist. Kuna lahkuti Tartust „suurde maailma“, siis piduliku rongkäiguga käidi läbi linna, mööda ülikoolist, vehklussaalist, nn südamekallikese majast (võis olla ka suvaline maja), kartserile hüüti „pereat!“ ja siirduti linnast välja. Viimane lahkumisenaps võeti ja hüvastijätt lõppes vastavalt lahkumissuunale esimese maanteekõrtsi, nn pisaratekõrtsi juures. Kui Tartusse jõudis rongiliiklus, toimus viimane hüvastijätt raudteejaamas. 1838. aastal keelati rongkäigud ja

⁶⁵ Anders, Emil. Tartu ülikooli kunagise bibliotekaari Emil Andersi mälestused. Tartu Linnamuuseum: Tartu 2012. Lk 68.

⁶⁶ Antropoff 1971, 51.

⁶⁷ Wittrock 1924, 72.

⁶⁸ Fehre 1898, 71.

⁶⁹ Samas, 71.

⁷⁰ Samas, 79; Boehm 1907, 105.

⁷¹ Raison, Johannes von. Erinnerungen an das Dorpater Burschenleben. – Jahrbuch des baltischen Deutschtums. Bd. XLV 1998. Schriftenvertrieb der Carl-Schirren-Gesellschaft Lüneburg - München 1997. 67; Boehm 1907, 105.

⁷² Schwartz 2007, 190.



komitaadid ülikoolivõimude poolt ning kuni 1862. aastani peeti komitaate tervikuna linnast väljaspool.⁷³ Schwartzi meenutuste järgi võidi komitaati pidada koguni Tartust veerandsaja kilomeetri kaugusel Uderna postijaamas.⁷⁴

Tartu puuviljakasvatusest

Kui 1791. aasta ajalehes reklaamib koloniaalkaupmees oma poes müügil olevaid Leipzigi õunu, siis sadakond aastat hiljem ilmselt puudus vajadus õunte importimiseks, sest Tartu ja selle lähiümbruse aedades leidis küllaga viljapuid.

Oswald Hartge meenutab oma kodumaja aeda Tiigi tänaval: *Meie umbes kolmveerand morgeni suuruses aias oli kaks vana pirnipuud, mis kasvasid verandale nii lähedal, et nende oksad üle selle katuse ulatusid. Pirnipuud olid osaliselt õõnsad ja täidetud savi või millegi sarnasega. Nad kandsid aga lugematul hulgal pisikesi väga magusaid pirne, mida meil lubati oma tahtmist mööda süüa. Samamoodi olid meie päralt viis õunapuud – neist muist üpris vanad – aia tagumises osas ja kaks ploomipuud. Nii jagus meil puuvilju kogu sügiseks.*⁷⁵

Nende viljapuude sorte Hartge küll ei nimeta, kuid mõningase aimduse Tartu ümbruses levinud sortidest annab 1876. a ilmunud ülevaade II Tartu puuviljanäituse tulemustest.

Esimene puuviljanäitus korraldati juba 1869. aastal ning aasta hiljem jõuti ka *Dorpater Gartenbauverein*'i (Tartu Aianduse Seltsi) põhikirja kinnitamiseni. Esimesel näitusel 1869 olevat osalenud 85 aeda Tartust ja 11 linna ümbruskonnast. Näitusel olid välja pandud sordid nagu „Liivi sibulõun“, „Tallinna pirnõun“, „Suislepp“, „Sügisjoonik“, „Martsipan“, „Aport“ (ka nime all „Kaiser Alexander“), „Astrahani õun“, „Liivimaa renett“, „Champagner“.⁷⁶ Oma Liivi sibulõuntega olla panustanud ka Johann Voldemar Jannsen⁷⁷.

Teise, 1875. aastal toimunud näituse kaugemaks eesmärgiks oli koostada nimestik kõigist olulisematest Tartus ja selle ümbruskonnas kasvavatest õuna-, pirni- ja ploomisortidest ühes kogemustega, mida erinevaid sorte kasvatades on kogutud. Samuti seati eesmärgiks välja selgitada, millises aias need kõige soovitatavamad puuviljasordid kasvavad ja kelle poole peaks pöörduma see, kes neid endalegi paljundamise teel saada sooviks. Sordiülevaate ja selle lisana õunte keemilise analüüsi tulemused avaldasid prof O. Schmidt ja prof G. Dragendorff. Näitus toimus Bürgermusses Uueturu tänavas 7.–9. septembril 1875, sissepääs maksis 10 kopikat.⁷⁸

Vähemalt Tartu aedade poolest suutsid näitusekomitee liikmed ühes aiasõpradest vabatahtlike abiga viia läbi Tartu aedade revisjoni ja kõigi viljakandvate puude nõ kataloogimise. Üle vaadati ca. 180 aeda ning ligi 1800 viljapuud märgistati plekist numbrisiltidega.⁷⁹ Seejärel korraldatud näituse kohta avaldati ülevaade ka ajalehes Neue Dörptsche Zeitung (nr 213, 1875). Näitusel

⁷³ Wittrock 1924, 73.

⁷⁴ Samas, 212.

⁷⁵ Hartge 2021; 41.

⁷⁶ Eesti pomoloogia. Koost. Siimon, A; Eslon, J. jt. Tallinn 1970. Lk 18.

⁷⁷ Kuum, J. 130 aastat (1870...2000) aianduse ja mesinduse seltse Tartus. – Agraarteadus, nr 4, 2000. Lk 275.

⁷⁸ *Dorpater Obstausstellung*. – Baltische Wochenschrift für Landwirthschaft, Gewerbefleiß und Handel. 13. Jg., Nr 35, 28.08.1875. Lk 435–436.

⁷⁹ *Resultate der zweiten Dorpater Obstausstellung*. Zusammengestellt von Prof. O. Schmidt und Prof. Dragendorff. Dorpat 1876. S. 3–4.



osales 150 aeda ühes 1000 puuviljanäidisega, mida ei saadetud aga mitte ainult Tartust, vaid ka teistest linnadest ja mõisatest kõigi kolme Balti provintsi peale. Suvel toimunud näituse ajal polnud võimalik kõiki sorte proovida ning määrata – sügis- ja talveõunte puhul jäi see mõistagi hilisema aja peale. Pirnide ja ploomide puhul piirduti üldisema loetelu ja iseloomustusega. Puuviljade nn *katastrinimestikud* asusid ülevaate ilmumise aegu prof Dragendorffi valduses, kelle käest saanuksid huvilised asjakohast infot. Esimesse trükinimekirja jõudsid näitusel osalenud õunasordid, kuivõrd nende puhul jõuti esimesena valmis identifitseerimisega pomoloogilise kirjanduse alusel.⁸⁰ Nimekirja võeti aga ka palju selliseid sorte, mida tuli pidada kohalikeks ja seni pomoloogidele tundmatuteks sortideks – mis aga väärivat edasist tähelepanu. Ja selliseid sorte polnud mitte vähe – tervelt 158. Mis polevat olnud aga kaugeltki lõplik arv, kuivõrd osad näitusele saadetud sordid ei olnud korralikult valminud ning seega polnud neid võimalik nõuetekohaselt määrata. Ja kindlasti jäi osa kohalikke sorte ka näitusele saatmata. Ja kolmandaks leidis koostajate sõnul kindlasti ka kohalikke sorte, mis polnud nimestikesse jõudnud – ja tegelikult seda ka nendega tutvunud asjatundjate hinnangul ei väärinudki.⁸¹ Tollastes pomoloogilistes sordinimestikes tunti kokku ca. 700 sorti.

Kohapeal kasvanud õunte iseloomustamiseks toodi välja neli aspekti:

- 1) *Meie õuntel on enamasti elegantsem väljanägemine ja tihti suuremad dimensioonid, kui samadel sortidel nt Saksamaal. Esimene asjaolu tundub olevat tingitud paksemast koorepealsest vahakihi tekkest, mis annab neile läikivama väljanägemise ja mistõttu on neil harvemini kui välismaistel õuntel roosteplekke ja et – eriti käib see renettide kohta – mis kalduvad käärima minema ja mida need meil palju vähem teevad kui välismaal. Viimase asjaolu põhjuseks on ilmselt pikemad suvised päevad meil ja meie õhu suurem niiskusesisaldus.*
- 2) *Meie suveõunad kalduvad tugevasti klaasjaks minema. Selle põhjuseks on päevaste ja öiste temperatuuride suured vahed hilissuvel.⁸² Öökülmade mõju häirib õunas mahla paiknemist.*
- 3) *Pea kõigil õuntel ja pirnidel on meil pikemad sabad kui väljamaal.⁸³*
- 4) *Siin toodetud suveõunad lõhnavad rohkem, sügis- ja taliõunad aga vähem kui välismaal. Viimane käib hiljem valmivate calvillide ja renettide kohta. Meie hilissuve ja sügise ehk siis selle aja, kus aroom areneb, madalamad õhutemperatuurid on selle põhjuseks, miks viljad tuleb puudelt noppida varem, kui need on päris küpseks saada jõudnud.⁸⁴*

Viimane asjaolu selgitab ka hilisvalmivate õunasortide vähemat magusust ja maitsvust. Komitee pidas huvitavaks Hiiu maalt saadetud hilisvalmivate sortide puhul seda, et need korjatakse septembri lõpus ning need on palju parema maitsega kui mandril kasvanud sama sordi õunad, mis külmemate ilmade tõttu on korjatud juba septembri alguses või koguni augusti lõpus.⁸⁵

⁸⁰ Süstematiseerimisel lähtuti Lucase süsteemist (vrld. Resultate, 8). Eduard Lucas (1816–1882) oli saksa pomoloog, kes arendas edasi Dieli süsteemi õunte puhul ning töötas välja süstemaatika pirnide ja ploomide jaoks.

⁸¹ Resultate, 5–6.

⁸² Arvestama peab kindlasti ka kahenädalast ajavahet toonase Vene keisririigi ja muu Euroopa vahel.

⁸³ 'Välismaa' all pidasid baltisakslased enamasti silmas Saksamaad.

⁸⁴ Resultate, 7.

⁸⁵ See augusti lõpp oli uue kalendri järgi tegelikult septembri algus.



Nimestikus märgiti haruldasmate sortide puhul ära ka kohad, kust need näitusele saadeti, vähemharuldaste puhul aga aiad, kus selle sordi õunad olid saavutanud eriti kõrge kvaliteedi. Lisatud numbrid viitavad numereeringule, mille all vastav puu on konkreetses aias leitav. Lisaks näituseõuntele on nimestikus ka sorte, mille kohta oli teada, et neid siiski kasvatatakse – need märgiti nimestikus ära tärniga. Daugulli puukoolis⁸⁶ olemas olevate õunapuude puhul on see samuti ära märgitud – ülearune on mainida, et Daugull oli ka üks näitusekomitee liikmetest. Näitusel rahapuudusel auhindu ei jagatud (ära on toodud ka näitusebilanss), kuid esile otsustati tõsta aedu, kus komitee arvates oli kõige mitmekesisem sordivalik ning viljad olid eriti head. Tartu aedadest väärtsid esiletõstmist härrade Bokownewi, Schrammi, Menzeli, Krügeri, Wiskowetoffi (=Viskovatovi) (endise nimega Rech), Tarto, Sommeri, H. Hartmanni, Masingu, Klattenbergi, Fleischhauseri ja Cordsi, Frederkingi, Birkenau, Beise ja Bartelsi aiad. Tartu lähiümbruses aga kiideti Müta karjamõisa ja Raadi mõisa. Linnakodanike aedade puhul on paljudel puhkudel ilmselt tegu ka nn suvemõisatega – nt ülalpool mainitud Schrammi suvemaja Tallinna teel jne.

Näitusenimestiku kokkuvõttes nenditi, et *nüüd me teame, milliseid puuviljasorte meil leidub ja mil määral ning milliseid sorte levitada tuleks. Ning ilma igasuguse kahtluseta leidub nii mõnigi seni tundmatu sort, mida tuleks sisse viia. [...] Meie aiad jätavad aga mulje, nagu oleks need varasemalt kõrgemalt arenenud olnud kui praegu. Meil oli nimelt 1870 väga ebasoodne talv, mille tulemusel nii mõnigi õrnem viljapuu välja läks ja alles jäid vaid vastupanuvõimelisemad sordid. Enamasti on aga paremate sortide puhul jäetud tegemata nende paljundamine. Viimast tuleb ainult kahetseda, sest teadmist peenemate sortide kohta, mis end siinmail on õigustanud ja mille kasvatamist tuleks soovitada, jagub piisavalt. Juhtigu puuviljanäitus sellele tähelepanu ja julgustatagu uutele katsetele neid kasvatada*⁸⁷.

Mis siis seal nimestikus kohalikku leidis? Üheks parimaks sordiks peetakse nimestikus kohalikku „Suisleppa“, mis kasvanud enamikes aedades, mh Schrammi, Wiskowatoffi ja Daugulli juures. Arutletakse selle päritolu üle, mh peetakse kirjavahetust pomoloog Lucasega.⁸⁸ Ja tõesti, 1877. aastal ilmub pomoloogilises erialakirjanduses Saksamaal Lucase teade Dorpatist pärit iseäranis ilusast „Suislepa“-õunast: mis on kõigile tundmatu ja millest on raske ilusamat leida. Lucas arutleb „Suislepa“ sarnasuse üle virsikpunase roosõunaga (*Pfirsichroter Rosenapfel*), kuid leiab, et Tartust saadetud „Suislepp“ säilib kauem, kuni septembri lõpuni.

⁸⁶ Asutatud 1822.

⁸⁷ Resultate, 33.

⁸⁸ Samas, 14–15.



Der Suislepper-Apfel aus Dorpat.

(Mit Abbildung.)

Unter den mir im vorvorigen Jahre zugesendeten Früchten von Dorpat, welche ich der Güte des Herrn Professor Dr. Schmidt verdanke, war auch ein Apfel von wunderbarer Schönheit mit dem obigen Namen, welchen Niemand kannte. Es möchte wenig schönere Äpfel geben. Als ich dann im vorigen Jahre den Apfel wieder von da erhielt, fiel mir plötzlich die Aehnlichkeit der Form und des Geschmacks mit dem Pfirsichrothen Rosenapfel, welchen wir im Jahrgang 1874, pag. 97. näher besprochen und abgebildet haben, auf. Es fragt sich nun, ist der Kurländische Suislepper wirklich Pfirsichrother Sommerapfel, oder nur eine sehr ähnliche Varietät. Ich wiederhole, dass es wenig Äpfel geben möchte, die im Colorit zarter und schöner sind. Auch hielten sich diese Dorpater Äpfel bis Ende September, während der Pfirsichrothe Rosenapfel kaum den August überdauert. Sollte ein Pomolog über diesen prächtigen Apfel, der zu den Gestreiften Rosenäpfeln mit geschlossenem Kelch gehört und zu den platten Sommeräpfeln zu zählen ist, Näheres mittheilen können, so wäre ich sehr dankbar.

Dr. Ed. Lucas.

Tagasi aga 1875. aasta puuviljanäituse nimestiku juurde. Eeskujulikuks lauaõunaks nimetatakse selles ka Dorpater *Erdbeerapfel*’it ehk „Tartu maasikõuna“, mida leidub Frederkingi, dr Mathieseni, A. Schmidt ja Daugulli aias. Õun pärinevat *kadunud tistler Steinbergi aia*st, *kasvab siin väga hästi, kannab rikkalikult ja oli välismaal tänaseni tundmatu*. Oletatavasti kohalik sort, pealegi iseäranis ilusa väljanägemisega oli ka „Alabasterõun“ (*Alabasterapfel*), mida leidis major Wulfi, Brinckenhofi ehk Brinği mõisas Vönnu kreisis tänases Lätis, ning Schiele aias Põltsamaal).⁸⁹ Ühe roosõuna Liivimaa seemik (*Livländischer Sämling eines Rosenapfels*) kasvas ka Luua mõisa aias.⁹⁰ Valguta mõisast oli von Sivers näitusele saatnud „Suvereneti“, *mida tuleb edasi jälgida*. Ilmselt oli tegu esialgu identifitseerimata kohaliku õunaga. Müta mõisast Tartu külje alt pärines aga *Dorpater Muscateller* ehk „Tartu muskaatõun“, mis oli välismaal tundmatu õun.⁹¹ Tartu aiaomaniku ja seltsi liikme Tarto käest pärines aga *GoldreINETte von Tarto* ehk „Tarto kuldrenett“, mis näis olevat kohalik, *väga tähelepanuväärne, suur ja ilus õun*.⁹²

Pirnide puhul nimetati, et neid Tartus väga ei kultiveerita, põhjuseks oletatavasti ebasoodne kliima. Samas näidanud näitus, et *meie juures üksikud väga head pirnisordid edenevad ja pirnikultuuri võiks nende kasvatamise läbi oluliselt tõsta*. Nimetati kokku 26 pirni, nende seas väheväärtuslikud „Suhkrupirn“ (*Zuckerbirne*) ja „Suvi bergamott“ (*Sommerbergamotte*). Tartus laialt levinud oli aga „Tonkovetka“ (*Tonkowätka*) – mis olla jällegi väheväärtuslik, kuna see sort aga koguni Peterburis kasvavat, siis võiks seda kasutada pookealusena. Sügis sortidest oli Tartus kõige levinumaks „Sügisbergamott“ (*Herbstbergamotte*), oma heade omaduste poolest ka soovitatav. Tartus leidis sellest kahte alaliiki, mõlemad oletatavasti kohaliku päritolu. Näitusele oli seda aga saadetud koguni Saaremaalt Karja mõisast.⁹³

⁸⁹ Samas, 15.

⁹⁰ Samas, 16.

⁹¹ Samas, 20.

⁹² Samas, 23.

⁹³ Samas, 26–29.



Ploomide kohta kirjutati, et need kasvavat hästi kõikjal Liivimaal, siiski kultiveeritavat neid suhteliselt vähe, kuna need saavat liiga hilja küpseks, nõnda et külm saagi enne selle valmimist jõuab ära võtta. Eriti käivat see renkloodide ja teiste õrnemate sortide kohta. Kõige levinumaks on kohalik nn *Liivimaa ehk talupojaploom*, mis saab varakult valmis ja on omajuurset *paljundatav*. Tegu on kollase ploomiga, mis sarnaneb munaploomile ja on *üsna hea maitsega*. Lisaks sellele nimetatakse üht teist, kohalikku omajuurset punast ploomi, mis aga pole nii hea kui kollane. Kiitvalt nimetati Raadi mõisa spaleerploomipuid.⁹⁴

Näitust kajastati mõistagi ka aianduslehes. Mõningaid detaile: kergesti riknevat puuvilja säilitati näitusel glütseriinis. Lisaks õuntele, pirnidele ja ploomidele leidus näitusel ka meloneid, viinamarju, nagu ka väike *taldrik maasikatega, sordist, mis on hea maitsega, tänuväärsest kuni sügiseni saaki andev ja vastupidav. Maasikate kasvatajaks oli professor Georg von Dragendorff ise, kes seda maasikasorti juba mitmendat aastat kasvatas. [...] mainida tuleks veel tervet šampinjonidekolooniat Schrammi aiast, kus neid kultiveeritakse, ehk võiks see kultuur ka meil levima hakata, mujal kasvatatakse neid suure rahalise eduga.*⁹⁵

Paradiisiõunu näitusekontekstis ei mainita, kuid hiljemalt 20. sajandi alguses neid Tartus leidus ja nagu järeldada võib, oli levinud ka nendest kompotilaadse salati tegemine. Tartus ilmunud *Nordlivländische Zeitung* 1903. aasta 195. numbris pakutakse Tähe tänava majas number 13 paradiisiõunu salati tegemiseks müügiks:



Nordlivländische Zeitung, 1.(14.)09.1903, nr 195, lk 3.

Tundub, et Tartus kasvasid „Suislepad“ ka veerand sajandit hiljem hästi. Nii kiidetakse kohalikus lehes 1903. a nunnukonkursi väärilist suislepaõuna: *Hiljuti esitleti meile objekti, mis oleks väärt mõnd puuviljanäitust ehtima – see oli õun säherduses suuruses, nagu meie seda veel kunagi näinud ei ole. See kaalus ühe naela ja 17 loodi ning meenutas suuruse poolest mitte just väikest arbuusi. Tegu pole mitte ainult pelgalt looduse tembuga, kuna puu omanik – hiigelõun kasvas Tähtvere tänava maja nr 43 aias – on puul lasknud eriti hoolsa hoolitsuse läbi seda väetades, kuumal ajal kastes jne abil hästi edeneda.*⁹⁶

⁹⁴ Samas, 29–31.

⁹⁵ Ein Gang durch die Dorpater Obstaustellung. – Baltische Wochenschrift für Landwirthschaft, Grwerbefleiß und Handel. 13. Jg., Nr 38, 11.09.1875. Lk 457–460.

⁹⁶ Nordlivländische Zeitung, 1.(14.)09.1903, nr 195, lk 2.