

Liha- ja vorstitööstus Eestis 19. saj. lõpul

Külli Jürna

2011

Sisukord

Liha välisturuturu kujunemine Eestis 19. saj. lõpul	3
Heinrich Kolshorni eksporttapamaja	4
Vorst eestlase toidulaual	7
Vorstitööstus Eestis 19. saj. lõpul	8
Liha külmsäilitus	9
Liha- ja vorstitööstusseadmeid 19. sajandi 80-ndaist aastaist.	10
Viited / Kasutatud kirjandus	13

Liha välisturuturu kujunemine Eestis 19. saj. lõpul

Enne eksporttapamajade teket liha väljaveo kohta Eestist andmed puuduvad. 18. sajandi algusaastate dokumendid viitavad nn. kingitussaadetistele ja liha kaubanduslik väljavedu on välistatud. Alles 19. sajandi lõpul tekivad eksportkaupade nimistutesse suitsu- ja soolaliha.¹

19. sajandi teisel poolel muutus Eestimaa kubermang lihloomade pidamise piirkonnaks. Seda soosis Peterburi suhteline lähedus, eriti kubermangu keskosas, kuhu oli koondunud piiritustööstus. Alkoholi tootmisjäägid olid suurepäraseks nuumasöödaks. Nii kohtamegi tihtilugu mõisates piiritus- ja õllevabrikute naabruses nuumhärjatalle.² (lk.107-108)

1871. aastal kirjutatakse: *''Igal juhul pakub meile Peterburi turg palju kindlamat ja mugavamat kaubitsemist just tapaloomade, mitte niipalju meiereiproduktide osas, millest seal on suur ülepakkumine ja müügivõimalusi leidub ainult eriti kvaliteetsetele saadustele. Lihloomade konjuktuur seevastu on erakordselt soodus''*.² (lk.108)

Peagi tundus mõtetuna saata Peterburi elusloomi ja võtta seal nende eest vastu suhteliselt madalat tasu, jättes suurema osa vaheltkasust sealsetele loomade kupeldajatele, tapamajadele, vorstivabrikantidele ja ka lihatoodete kauplustele.²(lk.108)

Peagi sündis siinsete lihakaupmeeste seas mõte, et kohalik liha oleks soodsaks eksportkaubaks. Nii tekkiski Eestis 19. sajandi lõpuaastatel vajadus eksporttapamajade järele.¹

Heinrich Kolshorni eksporttapamaja

Aastal 1874, täpsemalt 15. mail, müüs parun Nikolai Pilar von Pilchau Kulina mõisa Gavrila Babinile. Ligi 10 aastat hiljem 1885. aastal asutas insener Heinrich Kolshorn mõisakeskuses Eesti esimese eksporttapamaja. Omanik alustas elavat kaubandust Peterburis ja järgmisel aastal hakati liha saatma ka Inglismaale.²

(lk.108)

Liha eksportimist Inglismaale ja Venemaale kajastavad ka mitmed selleaegsed ajalehed. "Sakala" märgib oma 1886. aasta 15.veebruari väljaandes:

"Rakvere ligidal Kulina mõisas on suur loomade tapmise koht asutatud, kust liha Tallinna kaudu laevaga Inglismaale saadetakse. Kui see kaup hästi korda läheb, siis võib see meie maa loomapidajatele suureks kasuks tulla" ³

Väljavõte 1886. aasta 15.veebruari
ajalehest "Sakala".

Rakvere ligidal Kulina mõisas on suur
loomade tapmise koht asutatud, kust liha Tal-
linna kaudu laevaga Inglise maale saadetakse.
Kui see kaup heaste korda läheb, siis võib see
meie maa looma-pidajatele suureks kasuks tulla.
E. P.

1886. aasta 9.aprilli "Wirulane" pakub lugemiseks järgmist:

"4.aprillil saadeti Tallinnast jälle 500 nuumhärja liha Inglise aurulaevaga Londonisse. Seega on Eesti nuumloomade liha väljamaale saatmise selts oma tegevust kindlasti alustanud, kuna esimene saadeti ainult proovikatse oli. Talurahva loomadesse puutub see uudis vist vähe. Liha pannakse alla laeva ruumisse, kus kunstlikult tehtud külm 10 kraadi kõva on ja ka kuni 30 kraadini võib kõvendatud saada." ⁴

Väljavõte 1886. aasta 9.aprilli
ajalehest "Wirulane".

— 4. Aprillil saadeti Tallinnast jälle 500 nuum-
härja liha Inglis aurulaevaga Londonisse. Seega
on Eesti nuumloomade liha väljamaale saatmise
selts oma tegevuse kindlasti alustanud, kuna esimene
saade ainult proovikatse oli. Talurahva loomadesse
puutub see uudis vist vähe. Liha pandakse alla laeva
ruumisse, kus kunstlikult tehtud külm 10 kraadi kõva
on ja ka kuni 30 kraadini võib kõvendatud saada.

1886. aasta maikuu "Wirulane" teatab:

"Värske loomaliha väljamaale veo edendamiseks Venemaal on riigi maade ministeerium nõuks võtnud, nende kolme esimese laevatäie looma liha eest, mis Tallinna sadamast tänavu märtsi, aprilli ja mai kuul Inglismaale saadeti, igähe laevatäie kohta 2500rbl. auhinda maksta. Kolmas laevatäis on neil päevil Londonisse jõudnud. Seda on mõnus kuulda, et nii tähtis ettevõtmine ka nii tähtsat teotust leiab. Tähendatud liha saatjad on mõisnikud."

Väljavõte 1886. aasta 27.mai
ajalehest "Wirulane".

— Värske looma liha väljamaale veu edendamiseks Venemaal on riigi maade ministeerium nõuks võtnud, nende kolme esimese laevatäie looma liha eest, mis Tallinna sadamast tänavu Märtsi, Aprilli ja Mai kuul Inglismaale saadeti, igähe laevatäie kohta 2500 rbl. auhinda maksta. Kolmas laevatäis on neil päevil Londonisse jõudnud. See on mõnus kuulda, et nii tähtis ettevõtte ka nii tähtsat teotust leiab. Tähendatud liha saatjad on mõisnikud.

Kuna Kulina tööstushoone jäi peagi kitsaks ostis H.Kolshorn 1889. aastal krundi Tapale ning juba samal aastal palus luba ehitada sinna "Lihatoodete vabrik". Nähtavasti olid ehitustööd selleks ajaks juba lõpusirgel (tollal esitati avaldusi ehitusloa saamiseks, kui hoone juba valmimas), sest sama aasta 1.oktoobril algas Tapal juba tootmine. Kolshorni tooteid turustati peale Eesti-, Liivi- ja Kuramaa kubermangu nüüd ka Peterburis, Moskvast, Jamburis ja Narvas asuvates firmakauplustes.

Nummhärg teel
tapamajja.



H.Kolshorni abimeheks Põhja-Liivimaal oli taanlasest meiereitarvikute kaupmees Daniel Callisen. Ta oli ühtlasi ka Tallinna meiereiühingu instruktor, kes oskas ühendada piima- ja lihatootjate huvid. Peagi sõlmis ühing Kolshorniga lepingu, mis nägi ette lihtsustusi sigade raudteitsi transportimisel.

Kolshorni ettevõtte äratas huvi ka Eestimaa Põllumajanduse Ühingu, kuhu kuulusid paljud mõisnikud. Neil oli probleemiks liha eksportimine ebasoodsate ilmadega, mis põhjustas liha kiire riknemise. Kuna Kolshornil olid kõik vajalikud seadmed liha ekspordiks ettevalmistamiseks, siis paluti temalt abi. Kolshorni lihavabriku vahendusel said mõisnikud saata oma kauba Hamburgi turule.² (lk.110)

Kolshorni lihavabriku käitlemisest on säilinud äärmiselt vähe andmeid, teada on vaid 1888-1891 a. kohta järgmist: 1888. aastal asus käitis Kulinal ja toodanguväärtus oli 52000 rubla, töölisi kokku 12. 1889. aastal kolis käitis Tapale ja toodanguväärtus tõusis 65000 rublani, töölisi 13. 1891. aastaks oli Tapal 13 töölise juures toodangut juba 85000 rubla väärtuses. Kulina 12-le töölisele oli Tapal lisandunud vaid üks, kuid toodang tõusis märgatavalt, mis kõneleb uutest ja efektiivsematest seadmetest.

Teadmata põhjustel algas peagi käitise allakäik. Sidemed mõisnikega katkesid, enam ei rääkinud keegi liha ekspordist, lihakauplustest teistes kubermangudes. Jäi ainult Fred Jensenile kuuluv liha- ja piimatoodete kauplus Tallinnas Karja tänaval Kolshorni majas ja selle filiaal Raekoja võlvistikus. Sealt võis kuni 1897. aastani osta Kolshorni "Lihavabriku" värsked tooteid: vorsti, sinki ja searasva. Kauplus kandis "Kulina" nime. Tapa "Lihavabriku" likvideerimisel hakkasid seal 1897. aastal tekkima esimesed väikesed vorstitöökoad-lahitallid.

Kolshorni Kulinast lahkumisel ei jäänud sealsed tööstusruumid tühjaks. Sinna asutas mõisaomanik Babin tapamaja, mida on märgitud 1890-1893. aastani. Tõenäoliselt asusid nad samas, kus praegune tapamajagi, varem aga oli olnud ka meierei.² (lk.111)

Vorst eestlase toidulaual

Liha töötlemine algas juba varsti pärast seda, kui ürginimene oma esimese lõkke süütas. Vanimateks toiminguteks on liha suitsutamine, soolamine ja kuivatamine. Kulus aega, kuni õpiti vorsti tegema. Juba keskajal oli tavaks pidulauad, kus üks või teine kostitaja tahtis eelmist oma vorstkestega üle trumbata. Vorstikesi valmistati mitmel eri kujul ja igasuguste täidistega. Moodi läksid hiigelvorstid, mida mitu teenrit sisse kandma pidid. Eestis on vorsti valmistamisel pikk traditsioon. Vorsti tegemine oli eriti levinud mitmesuguste pühade ja tähtpäevade puhul. Ka liha suitsutamine oli juba muistsetele eestlastele tuttav.

Vorstide jaoks kasutati peamiselt seasooli, vähem lamba- ja veisesooli. Eestis olid levinud jahu-, tangu- ja verivorstid. Valmistati vorstipuder, vorstiroog, vorstisööm, makipuder ja see topiti pulga abil läbi loomasarve soolde. Seejuures kasutati sooleotsa lahti hoidmiseks võrujat vitsaraagu, aga ka puidust või sarvest rõngast, mille üle tõmmati seest väljapoole sooleots. Soolled olid eelnevalt puhastatud, soolas seisnud ja parajaks lõigatud. Sooleotsad seoti kinni, vanemal ajal aga pisteti sooleotsast põimimisi läbi vorstitikk. Seepeale keedeti vorstid pajas küpseks. Enne söömist tuli vorstid ikka veel ahjus või kerisel särisevaks lasta. Etnograafide arvates hakati verivorste Eestis suhteliselt hilja tegema, sest rahvale oli veri veel kunagistest ohverdamisaegadest püha. Arvati, et veres peitub looma hing.

Koduse vorstiteo kõrval algas juba esimeste linnaliste asulate tekkides vorsti tööstuslik tootmine, selle eriala mehi nimetati Eestis vorstmaakriteks. Algul kasutasid vorstmaakrid sama primitiivset tehnoloogiat nagu koduperenaised, kuid masinatööstuse areng 19. sajandil tõi siiagi mitmesuguseid mehhaanilisi abivahendeid. Vorstmaakrid valmistasid ühtlasi ka mitmesuguseid sinke.

Üsna ohtralt leidis pisikombinaate, s.t. lihunikul oli lahitall, samas mõned ruumid suitsutamiseks ja vorstide tegemiseks. Lisaks olid neil tänava ääres ka liha- ja vorstikauplused. ² (lk.4-9)

Vorstitööstus Eestis 19. saj. lõpul

Üheksateistkümnenda sajandi viimase veerandi vorstitöökojast on säilinud A.Bahtiarovi piltlik kirjeldus. Tekst on avaldatud 1888. aastal ja sisaldab järgmist:

''Iga vorstipoe taga on ka vorstitöökoda, varjul ostja silme eest mõnes nurgataguses paigas. Kui sinna sisse astuda, märkame vorstitegijaid – täiskasvanud tugevaid ja hästi toidetud mehi, kes hommikust õhtuni möllavad lihahunnikute vahel. Nad eemaldavad lihast kõõlused, lihaskiled ja kondid. Väntavad kolm tundi järjest hakkmasinat ja lasevad selle aja jooksul sealt läbi kolm neli-puuda liha. Hakkliha kogutakse künnasse, kus sellest valmistatakse vorstisegu. Selleks lisatakse segule searasva. Kõike sõtkutakse seejärel käsitsi kaks-kolm tundi, sageli pühivad töölised rätiga nägu, et higitilgad ei langeks künnasse. Peenema rahva jaoks ettenähtud vorstisegusse lisatakse igasuguseid maitseaineid ja koguni konjakit. Sooled vorstipritsi otsas meenutavad end täis imenud verekaane.

Kringliks keerdunud vorstibatoonid aetakse kepile ja viiakse suitsutusruumi. Kuumsuitsutuseks kasutatakse puuhalge, külmsuitsuks aga saepuru. Puiduliikidest olid eeliskasutusel kask ja tamm, aga ka mõni muu lehtpuuliik. Suitsutus kestab olenevalt tehnoloogiale mõnest päevast terve aastani. Eriti pikk on see uglitši vorstil. Viimase puhul on kasutusel kuni viis sülda kõrgeid suitsuahjud.''² (lk.52-53)

19. sajandi lõpu lähenedes hakati vorstitööstuses üle minema spetsialiseeritud seadmetele. Üldiselt olid vorstitööstuse mehhaniseerimises agaramad just Balti kubermangud. Uut tüüpi vorstimasinad toodi esialgu sisse välismaalt. Eestis hakati vorstitööstuse tarvis seadmeid tootma 1898. aastal.

Ajamid võeti Eesti vorstitööstuses kasutusele tunduvalt hiljem, kui teistes toiduainetööstusharudes. Arvatavasti olid käitised antud kulutuste tegemiseks liiga väikesed. Ka jõuseadmeid leidis vorstitegijate juures suhteliselt vähe.² (lk.60-61)

Liha külmsäilitus

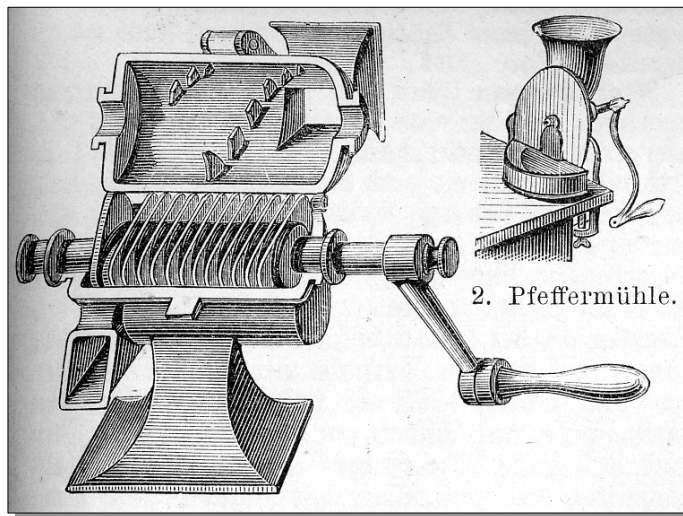
Iidne meetod toiduainete säilitamiseks on külmas hoidmine, mis oli kohalikule rahvale tuntud juba kaugest ajaloost. Tööstuslikult hakati jäähoidlaid kasutama algselt õlletööstuses, kus seda tingis tootmistehnoloogia. Liha puhul on huvitav, et seaduslikult hakati Eestis jääkeldreid nõudma küll lihakauplustes, mitte aga tapamajades ega vorstitöökodades. Nähtavasti oli põhjus selles, et tööstustetest veeti toodand otsemaid välja, pikemaks säilitamiseks puudus vajadus. Küll aga oli vajalik külmruumidega varustada eksporttapamaju, sest oluline oli rümpade hoidmine madalas temperatuuris. Nii näemegi vastavaid ruume Kolshorni eksporttapamajas, kus tõenäoliselt kasutati looduslikku jääd, mitte aga külmutusseadmeid.² (lk.132)



Külmutatud liha veeti spetsiaalselsete vankritega.

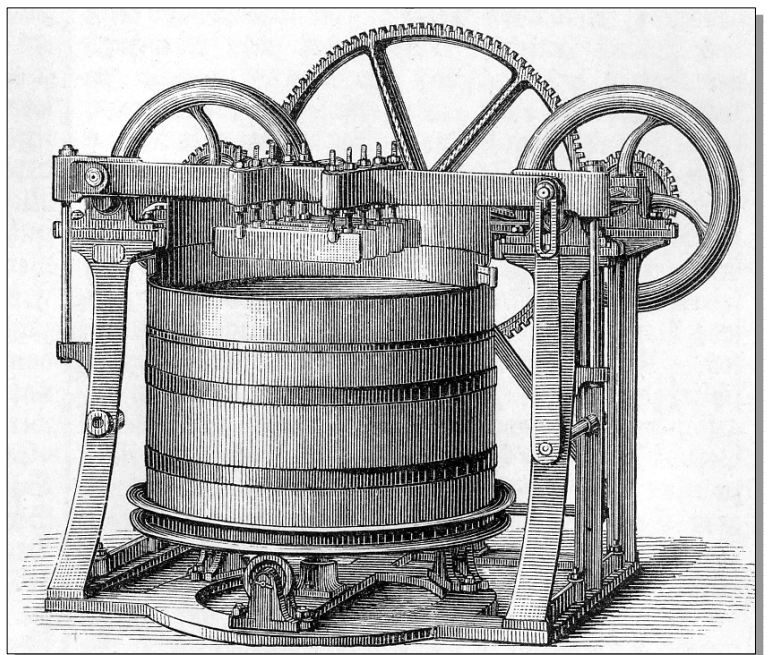
Liha- ja vorstitööstusseadmeid 19. sajandi 80-ndaist aastaist

Piltidel valik vanadest liha- ja vorstitööstusseadmetest: ⁷



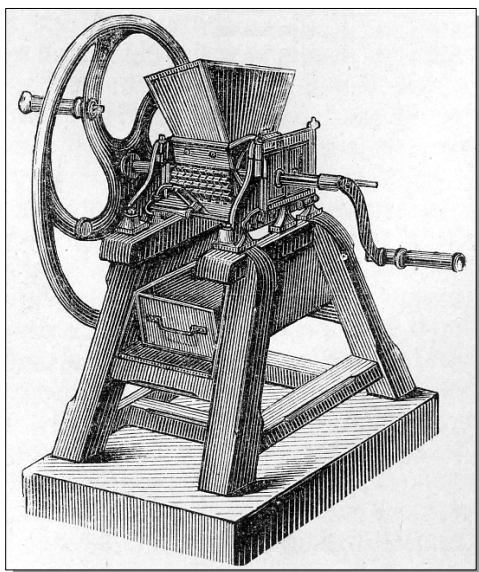
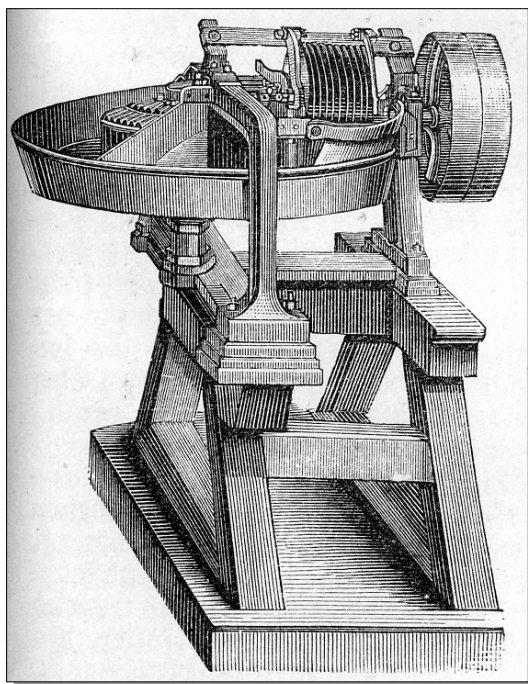
Väike, köögilihamasinat
meenutav agregaat on
pipraveski.

Seadmed liha peenestamiseks nn. hundid
töötasid inimjõul.

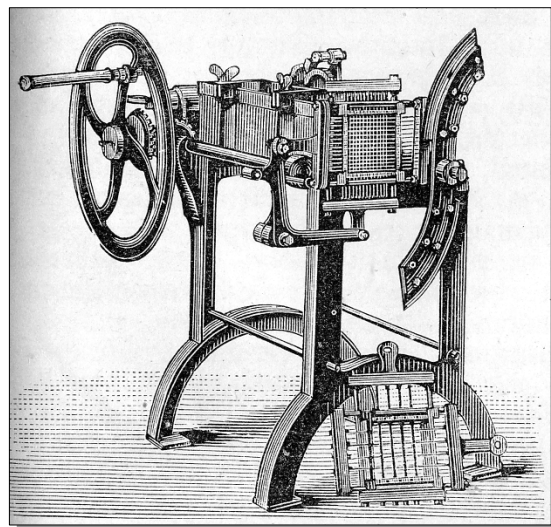


Suur lihahunt.

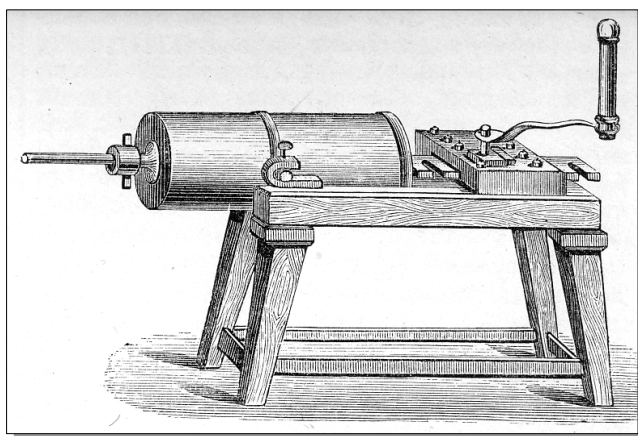
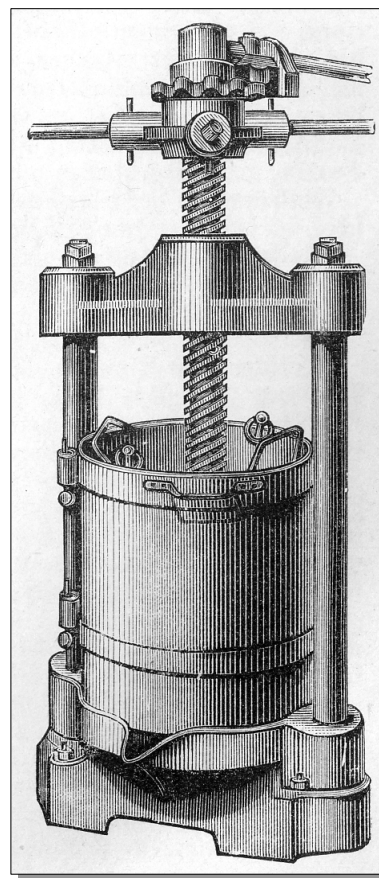
Mehhaanilist jõudu kasutav
peenestusseade ehk kutter.



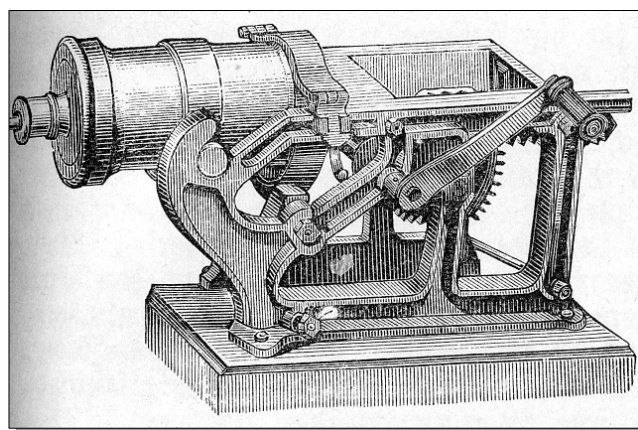
Seadmed lihakuubikute ja liistakute
lõikamiseks, mis on vajalikud vorsti
pikkimiseks.



Kõrnepress, millega pressiti
tootmisjääkidest välja
rasvaineid.



Vorstipritsid, mida vanasti
rahvasuus kutsuti
vorstitoppimismasinateks.



Viited / Kasutatud kirjandus

- ¹ Heino Gustavson, Eksporttapamajadest Eestis, Tallinn 1992.
- ² Heino Gustavson, Lihatööstus Eestis 1860-ndaist aastaist kuni 1917 a. lõpuni: eralihatööstus, Tallinn 1982.
- ³ ``Sakala`` 1886, 15.veebbruar (nr.4)
- ⁴ ``Wirulane`` 1886, 9.aprill (nr.16)
- ⁵ ``Wirulane`` 1886, 27.mai (nr.22)
- ⁷ Brockhaus Conversations-Lexikon. Dreizehnte vollständig umgearbeitete Auflage. 6 Bd. Leipzig 1883, Tafel nach S. 895: Fleischwarenfabrikation.