

MOODSA ELU
ÕPPETUNNID

MOODSA ELU ÕPPETUNNID

Anu Kannike
Madle Uibo



Toimetaja Ivika Arumäe

Keeletoimetaja Piret Ruustal

Kujundanud Kaspar Ehlvest

Esikaanel: Naisvõimlejad harjutusi sooritamas, 1930. aastad.

Eesti Spordi- ja Olümpiamuuseum

© Anu Kannike, Madle Uibo ja kirjastus Argo, 2022

Kõik õigused kaitstud

www.argokirjastus.ee

ISBN 978-9916-704-16-5

Trükitud trükikojas Print Best

SISUKORD

SAATEKS.....	9
RASKE ALGUS: ELAMISE-KUNSTNIKUD JA LAHKE AMEERIKA ONU	13
UUED TUULED TOIDULAUAL.....	23
PURKI PANDUD TERVIS.....	42
TAIMETOIDU AVASTAMINE	49
<i>Jaan Spuhl-Rotalia (1859–1916)</i>	54
TAIMETOIDU KODUNEMINE.....	55
KODUMAJANDUSÕPETAJAD – TEADLIKU TOITUMISE TEEJUHID	61
<i>Hilda Ottenson (1896–1990)</i>	75
SÕDA VÄLJAMAA HEERINGATELE! RIIKLIK KALAPROPAGANDA.....	77
VALGEKUUELINE SÕBER. RIIKLIK PIIMAPROPAGANDA.....	85
SUPIKÖÖGIST GURMEENI	95
SELTSKONNAELU KUJUNEMINE	112
KODUSED KOOSVIIBIMISED	120
SERVEERIMINE, LAUAKOMBED JA PEREKONDLIKUD RITUAALID	123
VIISIPÄRANE KÄITUMINE AVALIKKUSES	136
<i>Rasmus Kangro-Pool (1890–1963)</i>	151

MOODSA ELU ÕPPETUNNID

MOODSA NAISE VASTUOLULINE KUVAND.....	152
<i>Helmi Jansen (1889–1960)</i>	159
KULTUURSE KODU POOLE	160
<i>Hanno Kompus (1890–1974)</i>	167
LIPUKIRJAKS OTSTARBEKUS	168
TÕHUSUS JA PLANEERIMINE	176
<i>Alma Martin (1894–1968)</i>	178
ELEKTER SAMMUB EDUTEED	180
TEENIJA VÕI KODUABILINE?	183
NAINE KUI TSIVILISEERIJAJA TSIVILISEERITAV.....	187
MITTE KODUKAUNISTUS, VAID KODUKORRASTUS.....	191
<i>Erika Nõva (1905–1987)</i>	197
NÕUSTAMISEST VÕIMESTAMISENI.....	198
ISIKLIK HÜGIEEN JA TERVISHOID VÄLISE ILU ALUSENA.....	204
MOODSA INIMESE ILURAVI.....	215
PAAŽISOENG VÕI KAUNID LOKID	220
HABE AETUD JA JUUS VÕITUD	224
ILUS NAGU APOLLO VÕI MILOSE VENUS	226
TERVES KEHAS TERVE VAIM	229
VÕIMLEMINE KEHA VÄRSKUSE JA VORMI SÄILITAMISEKS.....	232
<i>Anna Raudkats (1886–1965)</i>	235
MOETANTSUD JA NENDE RIKASTAMINE	
EESTI RAHVATANTSUDEGA.....	236
<i>Jakob Adamtau (1893–1973) ja Helene Adamtau (1881–1959)</i>	242

SISUKORD

KURAMAAŽ JÄÄL.....	243
PÕHJAMAADE EESKUJUL SUUSATAMINE EESTI RAHVUSSPORDIKS.....	245
SUPLEJAST UJUJAKS	250
TUNG TENNISEVÄLJAKULE	253
<i>Bernhard Lepik (1902–?)</i>	258
LÕPETUSEKS	259
KASUTATUD ALLIKAD JA KIRJANDUS	262
VIITED	281
REGISTER.....	300



SAATEKS

Kahekümnenda sajandi algus tähistas Eesti rahvale tohutut kultuurimuutust: suuresti talupoeglikku elulaadi ja maailmapilti sugenes üha rohkem ja kiiremini linlikke ning kodanlikke jooni. Toonane avalikkus tajus seda pööret murrangulisena, ühtaegu paljutootava ja ohtlikuna. Aastal 1920 kirjutas noor ajaloolane Hans Kruus, et linn on „kui paljupealine hüdra oma imevad sarvekesed laotanud laiali üle maa,“¹ ennustades samas õigesti, et „linna ja maa kokkukõlaline ühinemine“ võtab veel aastakümneid.²

Käesolev raamat jutustab moodsa argielu õppimisest ja õpetamisest 20. sajandi alguskümnendite Eestis, rõhuga 1920.–1930. aastatel. Vaatleme moderniseerumise võlu ja valu, kirgi ja vastuolusid lugude kaudu toidust ja kommetest, kodust ja ilust ning tervisest ja kehakultuurist. Milliseid uuendusi inimesed oma igapäevaelus kogesid? Mis neid üllatas, mis tekitas imetlust ja ihalust, mis ehmatas ja pahandas? Mis põhjustas vaidlusi ja kultuurilahinguid? Uurime, kuidas ja kelle vahendusel moodne eluolu levis, kes olid võtmeisikud ja millised olid need märgilised institutsioonid, mis eestlasi kultuursemaks kasvatada püüdsid. Missuguste argumentide, viiside ja vahenditega sisen dati rahvale kohustust olla moodne? Teisalt püüame valgust heita sellele, kuidas eri ühiskonnagrupid uutesse ideaalidesse ja normidesse suhtusid, kas ja mil määral neid omaks võtsid. Et seni on põhjalikumalt käsitletud taluelu uuenemist, pöörasime pilgu pigem linlikule kultuuriväljale, osutades ikkagi paljudel juhtudel maa- ja linnakultuuri ühtesulamisele ning põimumisele. Soovisime valgust heita sellele, kuidas asjade ja kommete ilma muutudes kujunesid ümber arusaamad kaasaegsest mehest ja naisest.

Argikultuuri muutustel on palju tahke – ühelt poolt peegeldasid need elukvaliteedi kasvu ja sotsiaalprobleemide vähenemist, tehnika ja teaduse võidukäiku ning edumeelse ilmavaate levikut. Teisalt avavad meie näited moderniseerumise vastuolusid: kultuurseks kasvati ebaühtlaselt, võimaluste ja mentaliteedi kontrastid jäid püsima. Euroopalikke metropole ei tekkinud ja

mõnelgi juhul jäi lihvitud maneeridega daam või härragi olemuselt maavillaseks. Väliste fassaadi kohendamine aitas küll parandada rahvusriigi kuvandit, kuid ei tähendanud alati sügavamalt pööret harjumustes ega käitumises.

Teise maailmasõja eelsetel kümnenditel hakati Eestis igapäevaelu taset üha enam seostama riigi maine ja rahva elujõuga. Riiklikud ametkonnad reguleerisid ja kontrollisid paljusid argielu valdkondi, näiteks kodusid ehitusnormide ja projektide, toitumist kalorisisalduse või puhtusenõudeid koolikorra kaudu. Ometi polnud inimeste vaimu ja keha uuendamine üksnes riigiisade näpunäitel riikliku propaganda abil pealesurutud projekt. Sama mõjukas ja kohati mõjukamgi oli üha tugevnev kodanikuühiskond – arvukad seltsid ja ühendused, mis ühistunde ja siira entusiasmi toel uut, kultuursemat elu aitasid rajada. Avalikku arvamust kujundas ja norme kehtestas eeskätt keskklass, kes kritiseeris endisaegseid rahvaomaseid käitumisviise ja hoiakuid mitte üksnes kui ekslikke, vaid ka ebamoraalseid ja ebaloomulikke. Varasemast palju jõulisemalt astusid moodsa elu ekspertide ritta emantsipeeruvad naised. Tsiviliseeritud maailma juurutasid paljud paralleelsed, kohati ka vastukäivad ideed ning algatused. Selline mitmekesisus omakorda õhutas diskussioone ja seeläbi arengut.

Muutused 20. sajandi alguse ühiskondlikus elus ning argielu moderniseerumisprotsessid on uurimisainena jõudnud mitmesuguse tausta ja huvidega etnoloogide, kultuuri- ja kirjandusteadlaste ning ajaloolaste fookusesse. Läbi moderniseerumise prisma on analüüsitud näiteks maaelu muutuste peegeldusi omaelulootekstides, tervishoidlikumate hügieenipraktikate levimist talurahva hulgas, soengumoe ja juuksuriäri arenguid, taksoteenininduse kujunemist, avangardismi Eesti kirjanduselusel, restorani- ja rannakultuuri kaasajastumist.³ Iseäranis populaarne on see uurimisvaldkond olnud etnoloogide hulgas, kes on koostanud teemakohaseid kogumikke ning kirjutanud murrangutest maa- ja linnaolmes.⁴ Lisaks aitavad 1920.–1930. aastate olusid, igapäeva ja mentaliteeti valgustada raamatusarjades „EV 100“ ning „101 Eesti ...“ ilmunud ülevaateosed eestlaste eluolust, toidukultuurist, moest, disainist, arhitektuurist, meditsiinist jm.⁵

Mitmed 20. sajandi alguse moodsa elu valdkonnad on leidnud kajastamist Eesti muuseumides korraldatud näitustel. Näiteks trendidele riietuses ja välimuses keskendusid Tallinna Linnamuuseumi näitus „Meeste maailm

20. sajandi algul“ (2009, kuraator Urve Mankin) ja Eesti Ajaloomuuseumi „Moejoon: pidulik rõivamood 1920–1940“ (2018, kuraator Marion Laev).⁶ 2020–2021 oli Tartu linnamuuseumis näitus „Kohustus olla moodne. Kuidas eestlasest linlane sai“ (kuraatorid Anu Kannike, Madle Uiibo, Marge Rennit), mis käsitles muutusi 1920.–1930. aastate linnakodudes ja -ruumis, inimeste hügieenis, iluravis ning eluviisis. Näitusega kaasnes põhjalik publikuprogramm, mis avas laiahaardeliselt 20. sajandi alguse moodsa elu eri teemasid: riietus, käitumine, kombed, toit, kodusisustus, vaba aja harrastused, kehakultuur, glamuurne linnaelu jpm. Sama teema jätkuks ilmus 2022. aastal Tartu Linnaajaloo Muuseumide aastaraamat. Just näitus „Kohustus olla moodne“ oli käesoleva raamatu autoritele ajendiks teemat süvitsi edasi uurida ja vahendada.

Mitmekesise allikmaterjali abil oleme püüdnud edasi anda nii saja aasta taguse maailma ideaale ja püüdlusi kui ka (märksa) proosalisemat realiteeti. Mäluasutuste – arhiivi, muuseumide ja raamatukogude – kogudes sisalduvad dokumendid, esemed ja fotod olid väärtuslikuks allikaks isikulooliste andmete, erinevate asutuste, organisatsioonide ning vabaühenduste kohta teabe leidmisel. Teemat rikastavad ajakohaste muljetega nii trükis avaldatud kui ka käsikirjalised mälestused. Näiteks on kasutatud Eesti Rahva Muuseumi kirjasaatjate vastuste arhiivis leiduvaid meenutusi, eeskätt varasemates uurimustes avaldamata pärleid. Moodsa elulaadiga kohanemisega seotud päevakajalised hinnangud ja emotsioonid peegeldusid hästi kaasaegses perioodikas, mistõttu on ka see allikaliik käesolevas töös leidnud laialdast rakendamist. Arenguid eri valdkondades näitavad ajastu trükised – käsiraamatud, ülevaated, menüüd, õpetused jne.

Raamatu toitu, kombeid ja kodu kajastavad osad (algusest kuni peatükini „Nõustamisest võimestamiseni“) on kirjutanud Anu Kannike, hügieeni, ilu ja kehakultuuri teemalised osad (alates peatükist „Isiklik hügieen ja tervishoid välise ilu alusena“ kuni lõpuni) Madle Uiibo. Raamatut kirjutades oleme tuginenud ka enda varasematele teaduslikele ja populaarteaduslikele artiklitele ning ettekannetele. Täname kolleegide Tartu Linnamuuseumist ja Eesti Rahva Muuseumist, varasemaid kaasautoreid ning mõttekaaslast inspiratsiooni ja toetuse eest.



RASKE ALGUS: ELAMISE-KUNSTNIKUD JA LAHKE AMEERIKA ONU

Esimese maailmasõja ja Vabadussõja aastail muutus Eestis argine toimetulek järjest keerulisemaks. Toidupuudus kasvas kohati teravaks kriisiks. 1916. aasta juulis kirjutas Päevaleht:

Vastuvaidlemata tõeks tuleb seda tunnistada, et kaheaastane sõda ... on inimesed nagu katse peale pannud; kas nad oskavad ka siis omaga välja tulla, kui olud nende ümbruse nii kinni pigistavad, et pea hingamiseks ruumi ei jätku ... meie oleme täielised elamise-kunstnikud.¹

28. juulil 1914 puhkenud maailmasõda tõi kaasa toidukaupade defitsiidi ja hinnatõusu, mis muutus eriti kiireks 1916. aastal. Kohalike omavalitsuste toitluskomiteed ja toitlusnõupidamised kehtestasid selle pidurdamiseks kaupadele piirhindu, varusid esmatarbekaupu ja keelasid väljavedu.² Sõja edenedes neid piirhindu aga tõsteti, nii oli 1916. aasta suveks võrreldes 1914. aasta suvega piim kallinenud kaks, leib kaks ja pool ning kohv kolm korda. Mitmed kaubad (või, suhkur) olid täiesti otsa lõppenud, nii et nende hinnad jäeti määramata. Mustal turul müüdi kaupu keelule vaatamata ka kallimalt.³

Oluliselt mõjutas rahva toidusedeli muutumist 1916. aasta juunis kehtetatud lihasaaduste müügi keeld. Et eelkõige tuli lihaga varustada rinnet, ei lubatud Vene Riigiduuma vastava seaduse kohaselt tsiviilelanike vajadusteks neljal päeval nädalas (teisipäevast reedeni) tappa veiseid, lambaid ja sigu ega müüa liha ning lihatoite.⁴ Juuli lõpus ka Eesti linnades jõustunud lihapaast, mida rahvas kutsus heinasöömise päevadeks, muutis senist pilti turgudel ja vürtspoodides drastiliselt. Esimesel keelupäeval Tartus oli Postimehe kirjeldust mööda

lihaturg täiesti tühi, pane või tantsupidu toime. Tühja turu äärt palistavad ainult vanaeitede rohelised, kus kapsaste, kurkide, hallide ubade ja suurte lehevirnade vahelt rõõmsad porgandid kaugele naeravad. Ainult aiavili ... Politseiplatsi ääres kükitab rida pruunisid puravikka. Neile ei julge aga juure minna, sest nad on äkki hinda läinud ... Kes ilma lihata kuidagi läbi ei saa, need ostavad nüüd lindusid. Linnuliha tarvitajaid on palju ja see tõuseb iga päevaga hinnas.⁵

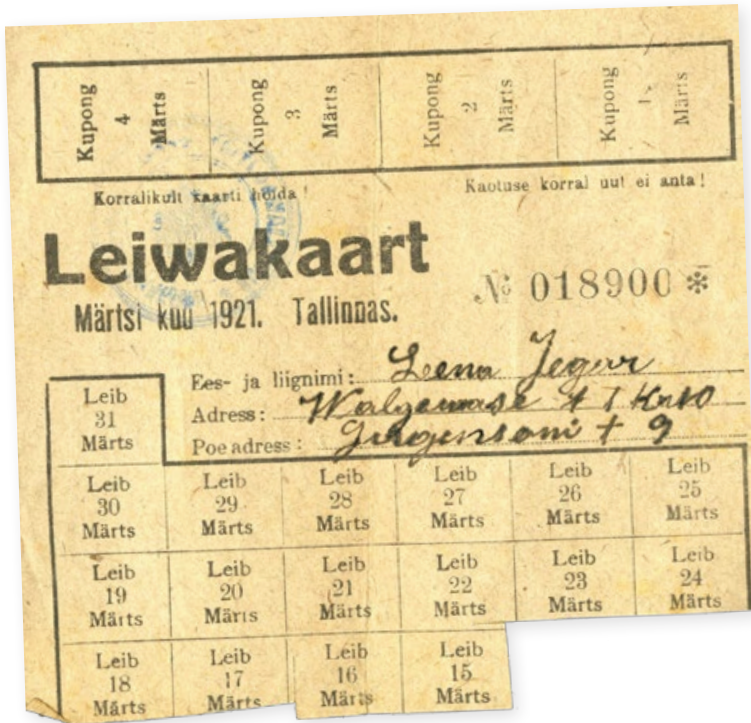
Mõistagi hakkas suurema nõudluse tõttu kerkima ka taimetoidu hind. Sama aasta augusti algul tõdes Hugo Raudsepp oma Tallinna olukirjelduses:

On otse muinasjutuline kuulda, et värske kapsa nael maksab 30 kopikat ... Kuid sellegi hinna eest ei ole taime-aineid nii palju saada, kui suur on nõudmine. Lihapaastu puhul sööb tallinlane pisarsilmil rohtu ja surub kaastundlikult vähenevat rahapunga vastu südant. Lihapäevil on muidugi suured rüselemised lihakarnide ümber, millede tagavarad sulavad kui „lumi kevadel“.⁶

1917. aasta algul muutus elanike varustamine esmatarbekaupadega eriti kriitiliseks. Juba 1915. aasta novembris olid Tallinnas ja Haapsalus muudetud suhkur, jahu ja manna kaardikaupadeks, 1916–1917 laienes kaardisüsteem ka teistele linnadele ning teistele kaupadele,⁷ kuid alati ei olnud ka kaartidel katet. Kohanema ei pidanud ainult lihtrahvas, omajagu oskusi ja leidlikkust nõudsid olud ka jõukamatelt kihtidelt. Näiteks baltisaksa perest pärit jurist Oswald Hartge kirjeldab oma mälestustes kitsikusega toime tulemist 1917. aasta algul, mil Tartus tekkisid suuremad 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 ... Mu ema saatis ainult koka üksi järjekorda, kuna talle tundus mittepeen ja koguni ebaaus osta topelt ning sellega teistele kahju teha. Hiljem läksime meigi üle mitmekesi sabatamisele.⁸

Toona Tallinnas elanud Hollandi inseneri proua Elisabeth van den Bosch-de Jongh tunnistab oma kirjades, et toidu hankimiseks tuli kasutada palju tutvusi ja varude üle hoolikalt arvet pidada. Pidulikule õhtusöögile võeti kaasa musta leiba ja suhkrutükke ning puuduvaid toiduaineid ja jooke asendati käepärastega:



Leivakaardid
Tallinnas 1921. aastal.

Kõik küpsetavad endale ise leiba, ja kuna piirituse- ja pärmivabrik on hävitatud, olime ilma pärmita. Paari päevaga õppisime küll ära, et pärmil asemel võib kasutada ka hapupiima ja soodat, kuid paljudel inimestel ei ole piima, seepärast õppisime sisemaa talunaistelt ise kartulitest ja jahust vedelat pärmil tegema ... arsti retseptiga saime pudeli piiritust. Rohupoes saadavate pastillidega ... teeme sellest benediktiini või šartrööri. Kõik on õppinud suurepäraselt alkoholi ajama.⁹

Saksa okupatsiooni ajal (september 1917 – november 1918) suurenes toidu- puudus veelgi, sest lisaks rekvireerimisele veeti toiduaineid Eestist välja. Näiteks Tartu ümbruskonna taludes kirjutati üles kõik õunapuud ja isegi metsaande ei tohtinud enam vabalt korjata, vaid need tuli määratud hinna eest viia kohalikule komandandile.¹⁰

Linlased püüdsid toitu hankida maalt, kuigi toidukaupade vedu oli keelatud. 1918. aasta oktoobris õnnestus kirjanikel Artur Adsonil ja Marie Underil osta Pühajärve talupoegadelt talvevaruks ligi sada naela toidumoonu. Raudteel kontrollivale Saksa sõjaväelasele väitis poetess julgelt, et pakkides on raamatud ja pesu. Saabunud rong päästis literaadid kahtlustest, sest tegelikult

leidis pampudes „üks tapetud hani, puud jahu, leesikas herneid, hea noosikene linnumett, korvitäis lihapiirukaid ja palju muud“.¹¹

Maailmasõja lõpuks oli majandus sedavõrd ruineeritud, et nii linnu kui ka puhkenud Vabadussõjaks moodustatavat armeed ähvardas nälg. Eesti Ajutise Valitsuse põllumajandus- ja toidulusminister Jaan Raamot pidi 1918. aasta novembri keskel kriisi hakkama lahendama olukorras, kus Tallinnas jätkus toiduaineid vaid mõneks päevaks. Igale inimesele sai kaartide alusel jagada kõigest 100 g võid, mune ja kohupiima jätkus ainult 3–10-aastastele lastele.¹² Sama aasta novembri lõpul otsustati, et iga maakond peab ise toitma oma maatainimesed ja linnad, välja arvatud Tallinn, Tartu ja Narva, samuti osutus paratamatuks vilja sundvõtmine taludelt nii detsembris kui ka 1919. aasta jaanuaris.¹³ Keelati toiduainete väljavedu, viljatoodetega kauplemine, viinapõletamine ja kondiitritoodete valmistamine, ka ei tohtinud teha juustu ning vorsti võis teha ainult hobuseliha. Kõige raskemaks kujunes toidukriis 1919. aasta algul, mil lisaks sõjale halvendas olukorda ka suur Tallinna saabunud sõjapõgenike hulk ja viletsa, peamiselt kaera- ja odrajahust küpsetatud leiva norm kahanes 140 grammile.¹⁴ Peale vilja hakati rekvireerima ka liha ning kehtestati piima sundmüük.

Leidlikkust pidid ilmutama ka vaimuinimesed, näiteks Siurusse kuuluvad kirjanikud jätkasid harjumuspäraseid kohvijoomisi ka siis, kui puudus priimuse kasutamiseks vajalik kütus ja isegi ahjupuud. Artur Adson on meenutanud:

... õnne tuli tänada, et said mõne puuda eest eesti põletusainena esimesi samme tegevat põlevkivi, ka siis ei jäänud mul kohv keetmata. Niiud kujunes see juba suureks kunstiks: ahjusuus vaevaga süttinud põlevkivitükkide peal ja vahel sai umbes koopaelaniku vaeva abil kohv ära keedetud, näppudepõletamise ja kange kannutamise saatel. Kuid tassivalamisel evis seesugune keede oma endised head omadused.¹⁵

Teravat puudust aitas tunduvalt leevendada aastail 1919–1921 välisriikidelt saadud toiduabi. Juba Esimese maailmasõja ajal oli USA pakkunud suuremahulist toetust paarikümnele Euroopa riigile, peamiselt suurriikidele, kuid ka Ida-Euroopa uute riikide püsimajäämisel oli Ameerika abi suure tähtsusega. 24. veebruaril 1919 loodi USA-s Ameerika Abiandmise Administratsioon (American Relief Administration, ARA), mille peadirektoriks sai hilisem president Herbert Hoover. Kongress eraldas organisatsioonile 100 miljonit dollarit

krediiti toidu ostmiseks Poolale, Soomele, Balti riikidele ja Armeeniale. Eesti sai esmalt ARA Euroopas asuvatest ladudest laenu tagatisel vilja, mis koos Inglismaalt hangitud toiduainetega võimaldas 1919. aasta varakevadeks kõige suuremast puudusest üle saada. USA ees võeti võlakohustusi kokku 17,7 miljoni dollari väärtuses.¹⁶ Vabadussõja ajal saadi kokku 64 000 tonni toiduaineid, sellest 52% USA-lt, 17% Suurbritannialt, 16% Saksamaalt, vähem ka Taanist, Norrast, Rootsi, Soomest ja Hollandist.¹⁷

Siiski jäi rahva olukord raskeks ja paljud lapsed kannatasid alatoitluse all. Märtsis algatas ARA spetsiaalse lastele suunatud abiprogrammi kogumahuga 55,5 miljonit dollarit, millest Eestile eraldati umbes 1,4 miljonit. Ligi pool toetusest tuli Kongressilt, ülejäänud sisekaubanduse kasumist ja Ameerikas korraldatud annetuskampania tuludest.¹⁸ ARA alustas tegevust Eestis 1919. aasta aprillis, mil toiduabi süsteemi sisseseadmist tulid koordineerima kapten John Miller ja leitnant John Thors.¹⁹ Ameeriklaste nõudel loodi abi jagamiseks seni tegutsenud sotsiaalabiorganisatsioonide (1918. aasta novembris asutatud Ühistöö ja 1919. aasta veebruaris taastatud Punane Rist) ning kohalike omavalitsuste toel Eesti Lastekaitse Ühing eesotsas haridustegelase Voldemar Pätsiga. Maakondades asutati kohalikud lasteabi seltsid ning vallavalitsused pidid kaasama vabatahtlikke välisabiga tegelema ja toitu valmistama.

1919. aasta mais algas nii linnadesse kui ka maale rajatud toitluspunktides alla 16-aastaste kehvadest peredest pärit laste toitmine. Näiteks Tallinnas sai sama aasta sügisel umbes 5000 last kõhu täis toitluspunktides ja sama paljudele väikelastele viisid vanemad toiduabi koju.²⁰ Esialgu oli abiprogramm planeeritud neljaks kuuks, kuid Ameerika esindajate ettepanekul pikendati seda aastani. Pärast pooleaastast vaheaega taastus toiduabi uuesti 1921. aasta veebruaris ja kestis sama aasta septembrini. Kokku sai selle aja jooksul igakuiselt süüa ligi 70 000 last ehk 23% kõigist alla 16-aastastest. Peale toiduainete varustas ARA lapsi riiete ja jalanõudega: jagati välja üle 40 000 palitu ning sama palju paare saapaid ja sukki, mille puudus oli nii mõnelgi takistanud kooliskäimist.²¹ USA Punane Rist andis toitluspunktides kõigile soovijaile ka tasuta arstiabi.

Toitluspunktides toideti lapsi nimekirjade alusel, mille koostamiseks saatis Eesti Lastekaitse Ühing omavalitsustesse küsimustiku abivajajate kindlakstegemiseks. Säilinud nimekirjadest ja kirjavahetusest nähtub, et suur



**Ameerika Abiandmise Administratsiooni ja Eesti Lastekaitse Ühingu
toitluspunkt nr 3 1919. aastal.**

osa lastest oli pärit peredest, kus üks või mõlemad vanemad olid surnud, haiged või töota, samuti olid paljulapseliste perede liikmed sageli alatoidetud ega saanud riiete või jalanõude puudusel koolis käia. Nimestikesse on ka märgitud, et kodudes süüakse peamiselt kartulit ja silku, kuid piima saavad lapsed vähe.²² Esialgu jagati abi ka vanematele toiduainetena, kuid see sünnitas probleeme. Nii kirjutas 12. juulil 1919 ajaleht Meie Maa:

Mõned vanemad on saadud toiduained ära müüinud, need on liikunud ka kaubitsejatele, kes omakorda võtnud vaheltkasu. Seetõttu asutati toitluspunktid. Alguses oli muidugi nurin suur ja ei viidud lapsi enam sööma, aga kui nähti, et lastele antakse maitstvat sööki, siis hakkasid kõik korralikult söömas käima.²³

Kontrolli tagamiseks nõudsid ARA esindajad alates 1919. aasta sügisest rangelt, et toiduabi ei jagataks kuivainetena vanematele, vaid ainult valmistoiduna lastele kohapeal söömiseks. Sisse seati ka regulaarsed aruandevormid. Samal ajal hakkas Eestis tänu heale saagile üldine toitlustusolukord normaliseeruma. Enam polnud vaja toiduvilja suurtes kogustes sisse vedada ning 1920. aastal lõpetati ka Ameerika abivarudest jahu jagamine.



Väikesed einestajad laste toitluspunktis 1920. aastal.

Toitluspunkte ei rajatud ühtlaselt üle maa: suurem osa abist otsustati suunata linnadesse, kus korralduslik võimekus oli suurem ja tegutsesid aktiivsemad lastekaitse ühingu osakonnad, samuti sõjas enam kannatanud maakondadesse, nagu Virumaa ja Põhja- ja Lääne-Eesti. Mõned omavalitsused (Valga, kümnekond Virumaa ja Võrumaa valda ning enamik Saaremaa valdadest) ei suutnud abiandmist üldse korraldada. Näiteks Virumaal jäid punktid ajakirjanduse andmeil avamata „seal, kus tegelastel energia puudus, isegi lasterikastes kohtades nagu Kunda ja Aseri vabrikud“.²⁴ Toiduabi puudutavas kirjavahetuses korduvad eriti maaomavalitsuste kurtmised toitluspunktide rajamise keerukuse üle. Vallad püüdsid vastutuse veeretada koolidele, kus toitu pidanuks keetma vabatahtlikest vanemad, nood aga olid sageli tööga hõivatud ning pered elasid koolidest kaugel. Toitluspunktide arv kõikus aastate ja kuude lõikes, kuid on näiteks teada, et 1921. aastal anti Ameerika toiduabi lastele 80 punktis, enam kui 30 varjupaigas ja lastekodus, seitsmes suvelaagris ning neljal Tallinna mänguplatsil.²⁵

Sõjaolukorras oli hädalisi tunduvalt rohkem kui varusid ja seetõttu tekitas nimekirjade täpsustamine vaidlusi. Mitmelt poolt kõlas proteste, et abi

antakse ka jõukamatele peredele, kes seda hädapärast ei vajanud, kahtlustati ka abi jagamises osalenud vabatahtlikke. Nii näiteks laekus 1921. aasta mais Võrumaa Saaluse vallavalitsusele kohalike elanike kaebekiri, et puudust kannatavate laste nimekiri pole õiglaselt koostatud, sest sinna olla abisaajatena üles seatud „rikkaid“, näiteks neid, kel on talukoht ja kaks lehma, samuti süüdistati üht toiduabi jagamisel abistanud meest, et too on ise lastele saadetud rasva tarvitanud. Uurimisel selgus, et asjaosaline laenas vallavalitsusele rasva Võrust toomiseks nõu ja sai selle hiljem tühjalt tagasi. Naabrid olid aga näinud tema peret kooki küpsetamas ja säärane luksus tekitaski neis kurje kahtlusi.²⁶

Esines ka kuritarvitusi, näiteks kui ARA 1921. aastal oma tegevuse Petseri vallas lõpetas, varastasid järelejäanud kraami jagamiseks loodud komisjoni liikmed osa kaubast ära:

Asjast sai Petseri kriminaalpolitsei teada, kes juurdlust alustas ja kindlaks tegi, et komisjon osa asju omandanud juba enne jagamist. Ülekuulamisel salgasid kõik oma süüid, mispärast ka komisjoni liikmete juures läbiotsimine toime pandi, kus osa kõrvaldud kingitusi üles leiti. Kogusummas on komisjon 24 040 marga väärtuses kingitusi ära varastanud ja sellega mitmed vaesed lapsed alasti jätnud.²⁷

Toiduainete valikul pidasid ameeriklased silmas laste erilisi toitumisvajadusi: kui täiskasvanute abiks saadeti peamiselt teraviljatooteid, siis toitluspunktides domineerisid riis, oad, kondenspiim ja kakao. ARA toiduabi oli seotud rangete ettekirjutustega laste menüü koostise osas, mis tuginesid kalori põhisele toiteväärtuse arvutamisele. Selline tollal väga uudne lähenemine rajanes Ameerika keemiku ja USA põllumajandusministeeriumi toitumisuuringute juhi Wilbur Atwateri (1844–1907) töödel ja muutus sõdadevahelistel kümnenditel üldiseks normiks. Iga laps pidi toiduga saama 500 kalorit ja menüüde road kombineeriti põhiliselt riisist, ubadest, suhkrust ja kakaost, kõrvale pakuti leiba või saia. Põhiliselt keedeti suppe ja putrusid, millele võimaluse korral lisati sealihaga või kuivatatud ploome. Kakaod valmistati konservpiimaga.²⁸ Kuna liha oli vähe, soovitati toidutegijatel lisada suppiledele ka rohelist aedvilju. Tegu oli enamiku laste jaoks uudsete maitsete ja toidukombinatsioonidega: ühetaolised tööstuslikult toodetud konservid ja samas rohkelt magusat, mida ka sõjaajal kehvemates peredes harva tarbiti, kriisiaastatest rääkimata. Ameerika abisaadetised lastele sisaldasid ka seepi



Puudust kannatavad lapsed Ameerika abina saadud
mantleis ja saabastes 1920. aastal.

ja toitluspunktide juhatajad pidid jälgima, et lapsed peseksid enne sööki käsi, samuti puhastaksid ukse juures jalgu ning sööksid vaikselt ja viisakalt.

Kui ARA lasteabi programm Eestis 1922. aasta septembris lõppes, saatis Eesti välisministeerium organisatsioonile tänukirja, milles rõhutas, et tegu oli ühe kõige ulatuslikuma ja hinnatavama abiga sinsele tsiviilelanikkonnale.²⁹ USA humanitaartoetuse andmist mõjutasid ka majanduslikud ja poliitilised kaalutlused. Nii emamaal kui ka Esimese maailmasõja ajal Euroopasse rajatud ladudes oli tekkinud toiduainete ülejääk, samas taheti Euroopa riike jalule aidata, et neist saaksid USA-le stabiilsed kaubanduspartnerid. Oluline oli soov takistada kommunistliku ideoloogia levikut ning tugevdada Ida-Euroopa rahvaste ameerikameelsust.³⁰ Ei unustatud ka sümboolset propagandat – linnade toitluspunktides lehvivad püsivalt USA lipud ja näiteks siis, kui ARA kinkis Tartu üliõpilasköögile 1921. aasta aprillis vagunitäie toiduaineid, mis võimaldas lõunasöögi hinda alandada, ehiti söögisaali sein USA lippudega.³¹ Välisministeeriumi tänukiri tõdes, et suurejoonelise abiandmise tõttu „on heasüdamline Ameerika „onu“ Eesti mudilaste seas õige populaarseks saanud“.³²

Välismaise toiduabi tulek ja selle jagamise korraldamine ei tähendanud ainult puuduse leevendamist. See tõi endaga kaasa nii kiire hüppe sotsiaal- ja lastekaitsevõrgustiku arendamises kui ka tutvumise uute, tööstuslikult toodetud standardiseeritud toiduainete ning moodsate toitumisnormidega, samuti juurutati kultuursele elule omaseid puhtuse- ja käitumisnorme. Nagu Herbert Hoover oli soovinud, jätkus pärast USA abiprogrammi lõppu laste sotsiaalkaitse, sealhulgas toitluspunktide tegevus Eesti enda riiklike ja vabatahtlike organisatsioonide toel üha suuremas mahus kuni 1940. aastani.



UUED TUULED TOIDULAUAL

Eesti Vabariigi algusaastail valitses sõjajärgne kitsikus ja toidulaud jäi talupoeglikult lihtsaks – söödi põhiliselt kartulit, rukkileiba ja teraviljarooги liha ning kala lisandiga. Elatustase tõusis aga kiiresti ja juba 1920. aastate keskpaigaks hakkas rahvas, eriti linnade keskklass, mitmekesisemalt toituma.

Menüüsse ilmus rohkem piima- ja lihasaadusi ning mune, teraviljatoitude osakaal kahanes. Kui varem oli alevites ja linnaagulites maaelanike viisil talveks traditsiooniliselt liha ja kala soolatud, kapsaid hapendatud ning kartuleid varutud, siis nüüd hakati sellest loobuma ja toitu osteti pigem mitu korda nädalas turult või poest. Elulaadi moderniseerumise üheks ilminguks oli toidu hooajalisuse vähenemine – piimatooted ei tarvitatud enam ainult suvepoolaastal ja lihatooteid sügis-talvisel ajal, vaid kõike pruugiti aastaringi ühtlasemalt.

19. ja 20. sajandi vahetuse paiku oli suure pöörde eestlaste menüüs toonud kaasa suhkru odavnemine ja selle muutumine esmatarbekaubaks. Esmalt suurtel pidupäevadel, siis pühapäevadel ja tasapisi ka argipäevadel hakati sööma magustoite, mis seni olid kuulunud ainult jõukama ülemkihi toidulauale.¹ Tüüpilisteks magusroogadeks kujunesid marja- ja puuviljakissellid, magusad supid, mannavahud ja tarretised. Keedukursustel ja kodumajanduskoolides õppinud perenaised tegid nii oma tarbeks kui ka tellimisel suuri võikreemiga kaunistatud biskviittorte. 1930. aastatel hakati laiemalt tähistama sünnipäevi ning eesti peredes levisid ka sünnipäevakoogid ja -kringlid. Esimesed magusavabrikud asutati 20. sajandi algul, suuremal hulgal tekkis väikseid kondiitriettevõtteid 1920. aastate teisel poolel ja – pärast 1932–1934 kehtinud magusamaksu tõttu tekkinud seisakut – 1930. aastatel. 1936. aastal tegutses Eestis juba 27 suuremat magusatööstust, kus valmistati šokolaadi, komme ja küpsiseid, neist tuntumad olid Stude, Brandmanni, Ginovkeri, Klaussoni ja Kawe vabrikud.²



Kawe maiustuste reklaam.

1930. aastateks jõudis taluaedadesse laiem valik köögivilju ja maitsetaimi. Iseloomulikke tendentse peegeldab tomati võidukäik: veel sajandi algul oli see eestlastele peaaegu tundmatu, tomatisemneid võis leida aiaärides suvelilledel ja seejärel maitsetaimede seast ning kokaraamatutes leiduvad vaid mõned üksikud tomatikastme retseptid.³ Kui Eesti Seemnevilja Ühisuse 1928. aasta hinnakirjas pakuti köögiviljade hulgas nelja tomatisorti, siis 1938. aastaks oli neid juba 15. Samuti oli selle köögivilja tutvustuses maitsevuse ja majandusliku tasuvuse asemel esile tõusnud vitamiinirikkus ja tervislikkus.⁴ Kuigi tomatisse suhtuti ettevaatlikult ja seda hakkasid kasvatama pigem eesrindlikumad suurtalud, kiideti seda ajakirjanduses „paradiisi aedviljana“, mis mõjuvat haiguste korral lausa imeliselt.⁵ Sõjaeelsetest kokaraamatutest võib salatite ja hoidiste kõrval leida isegi mitmeid tomatimagusroogi, näiteks sufleed, pudingit ja marmelaadi. Ka kurgikasvatus levis laiemalt ja ajakirjandus soovitas eriti värsket kurgi roogi, sealhulgas tervislikke kurgitoorte kaerahelveste,

pähklite, sibula, köömnete ja hapukoorega. Siiski eelistas suurem osa perenaisi kurke marineerida või hapendada.

Edukaks osutusid turule tulnud uued piimajoogid – keefir, kultuurhapupiim ja mitmesuguste maitseisanditega piimad. Keefiri levik oli algul aeglane, see oli pigem ravijook, mille valmistamiseks vajalikke seeni, samuti jooki ennast müüdi apteekides. Tööstuslikult toodetud keefir sai aga linnarahva hulgas menukaks, nii et 1936. aastal tõdeti Põllutöökoja koosolekul, et „söögimajades pea iga teine lõunataja tellib väikese pudeli keefiri ja piimääride andmetel tarvitavad mõned perekonnad nädalas paar kasti keefiri“.⁶ Hakati valmistama tööstuslikku, kultuurhappega kääritatud hapukoort, turul müüdi ka lahtist taluhapukoort. Retseptides soovitati hapukoort sageli lihata aedviljapüreesuppidesse ja vormiroogadesse rammu andmiseks. Samuti propageeriti hapukoort toortoitude lisandina. Söögisaalide ja restoranide menüüs oli kindlal kohal hapukoorekastme ja sibulaga heeringas. 1935. aastal asutati sihtasutus Õisu Piimandusinstituut, kus tegeldi nii piimatoodete uurimise ja arendamise kui ka moodsal tehnoloogilisel tasemel tootmisega. Seal hakati lisaks Hollandi ja Šveitsi tüüpi juustudele tootma ka näiteks sulatatud juustu ja Camemberti. Juustu söödi siiski suhteliselt vähe ning ka kokaraamatutes kohtab seda pigem vormiroogade ja küpsetiste lisandina. Seni intensiivselt reklaamitud margariinide kõrval hakkas tarbija rohkem hindama vitamiinirikamat võid, küllap aitas selle mainele kaasa ka see, et riik asus 1930. aastate teisel poolel võid doteerima,⁷ samuti sai sellest edukas ekspordiartikkel.

Jäätist serveeriti varem peamiselt kohvikutes ja restoranides, kuid 1930. aastail tegid jäätisemüüjad head äri juba ka linnatänavail ja supelrandades. 1934. aastal Tartus asutatud Evald Rooma jäätisetööstuse Eskimo ja 1937. aastal Tallinnas rajatud Niina Saare Frigo vabriku vahvli- ja pulgajää-tiseid sai osta nii vankrite või kastidega liikuvatelt müüjatelt kui ka kioskitest. 1939. aastaks oli Tallinnas registreeritud kümnekond jäätist valmistavat ettevõtet, kel oli linnas umbes seitsekümmend müügikohta.⁸ Tallinnas Kuninga tänaval tegutses 1937. aastast kohvik Jää Palace, kus euroopalikku jäätist pakkusid itaallased Soravia ja Toscani. Siiski jäi jäätisetarbimine Eestis vähem populaarseks kui mujal Euroopas, tootjate arvates oli selle põhjuseks asjaolu, et eestlased häbenesid veel jäätist tänaval süüa.⁹ Niina Saare ettevõtte valmistas esialgu Taani eeskujul rammusat maiust, kuid see osutus rahva maitse jaoks



Juurviljamüüjad Tallinnas Vene turul 1937. aastal.



liiga vängeks ning seetõttu palgati itaallasest meister ja orienteeruti karastavamale, vähem koort, aga rohkem piima ja mune sisaldavale toodangule.¹⁰ Oma toodete reklaamimiseks pakkusid nii Eskimo kui ka Frigo võimalust jäätist transporditasuta koju tellida, samuti oli Tallinnas võimalik tellida jäätist väljasõitudeks eripakendis, mis hoidis toote vähemalt kaheksa tundi külmana.

Kanakasvatus oli Eesti taludes 20. sajandi alguseni tagasihoidlik ja mune söödi vähe. Kuigi iseseisvusajal munatoodang kasvas ja mune ka eksporditi, pruugiti neid siiski mitu korda vähem kui teistes Euroopa riikides. Mune peamiselt keedeti ja praeti, pidulikul külmlaulal toretsesid baltisaksa köögist tuttavad kilu, kapparite või ehistarretisega kaunistatud täidetud munad või uudsemad keedumunast ja tomatipoolikust „kärbseseened“.



**Jäätiseputka
1938. aastal.**

1930. aastail hakkas kodumaine toiduainetööstus pakkuma ka pool- ja kulinaariatooteid. Nii tootis Eesti Lihaeksport (Esto nime all) iseseisvusaja lõpul ligikaudu 40 vorstisorti, iga päev valmis umbes 2500 kg vorsti, millist küllust kirjeldas Uudisleht järgmiselt:

Kui vorstivabriku päevane toodang kokku võtta ja kõik vorstid üksteise otsa siduda, siis saaksime üle nelja kilomeetri pikkuse vorsti. Kui sellise vorsti üks ots kinnitada Lasnamäel vorstivabriku veetorni külge, võiksime teise otsa sikutada kuni Toompeani välja ning kinnitada Pika Hermanni külge.¹¹

Toonastel toidunäitustel oli kombeks ehitada toodetest külluslikke kuhilad, püramiide ja torne, Esto lihatööstus köitis aga 1939. aasta toitlusnäitusel tähelepanu lausa vorstidest ehitatud raekojaga.¹²

Eesti Lihaeksport asutas 1935. aastal oma vorsti- ja konservitööstuse kõrval ka söögiosakonna, kus oli pealinna moodsaim köögitehnika ja mille juhataja oli lõpetanud Kehtna Kõrgema Kodumajanduskooli.¹³ Seal valmistati sülte



Plakat „Nõudke Esto vorste ja konserve!“, Guido Mamberg, 1930. aastad.

(müüdi umbes 1000 kaussi päevas), verikäkke, praade, pasteete, kotlette, frikadelle, kapsarulle, rosoljet jne. Eriti menüüad olid valmistatud pühade eel. Näiteks 1938. aasta jõulude eelsel laupäeval osteti Tallinnas kolmsada umbes kahekümnest artiklist koosnevat peolaua sekserit hinnaga kolm krooni ning lisaks veel 2500 võileiba, pirukaid ja palju muud. Neid tooteid sai tellida telefoni teel ja need toimetati perenaisele koju kätte.¹⁴ Esto konservitööstuse tsehhi nomenklatuuris oli 80 toote ringis. Purki pandi näiteks seakeeli, seapearulaadi, maksapasteeti, lambaraguud, guljašši ja mulgikapsaid.

Kui maal küpsetati leiba-saia kodus, siis linnades ja alevites harjuti seda pagaripoest ostma. 1870.–1880. aastail olid rajatud esimesed makaronivabrikud, iseseisvusajal tootsid neid kodumaa kapitalile kuuluvad Ilmarise ja Minerva tehased. Ajakirjanduses rõhutati makaronide kui toitva ja kaloririkka roa eeliseid ning kokaraamatuisse ilmusid uued makaronisalatite ja vormiroogade ning isegi magustoitude retseptid (näiteks magus nuudlivormiroog

marjakastmega või vahukoor makaronide ja vaarikakisseliga).

1930. aastail tegid eeskätt linnaperenaiste elu mugavamaks mitmesugused välismaised ja ka Eesti Tarbijate Kooperatiivi (ETK) koogisegud, küpsetuspulbrid ja maitseained.

Kohvijoomine oli eestlastele tasapisi tuttavaks saanud 19. sajandi teisel poolel. Sajandi lõpuks oli jook sedavõrd kodunenud, et „Talurahva köögi raamatu“ (1889) sõnul ei tahtnud sellela „enam keegi läbi ajada“.¹⁵ Tee jõudis lihtrahva lauale 19. ja 20. sajandi vahetusel, sellest ajast peale kujunes tee- ja kohvijoomine seltsielu ning kiriku- ja noorteürituste osaks, omaseks said ka kodused teening kohvilauad.¹⁶ Et puhas oakohv oli kallis, lisati sellele sigureid ja küpsetatud

teraviljasegusid, mitmesugused viljakohvisegud olid ka müügil.



Äriühingu Eesti Lihaekспорт etikett 1930. aastatest.



„Ubavilja kohvi“ etikett, Paul Luhtein, 1938.

Alkoholimüügil kehtis Eestis pärast sõjajärgset keeluseadust alates 1920. aastast tšekisüsteem, mille kohaselt sai iga 20-aastane või vanem mees osta veerand liitrit piiritust või pool liitrit viina kuus. Peatselt suurendati kogust kahekordseks ja restoranid võisid tellida alkoholi vajadust mööda. Selles olukorras õitses kodune puskariajamine ja salapiiritusevedajate äri.¹⁷ Kui tšekisüsteem 1926. aastal kaotati ja viin läks vabamüügile, järgnes alkoholitootmise ja -tarbimise suur kasv. 1922. aastal tegutses Eestis juba 17 veinitehast, neist tuntumad olid Eesti marjaviina ja likööri valmistamise osühisus Emlo Tallinnas, Põltsamaa veinitööstus ning likööri- ja veinitööstus Alko Viljandis. 1929. aastal rajasid Luscher & Matieseni viinatehase omanikud Toompeale ühe suurima kohaliku veinitehase.

Esimesel iseseisvusajal tarbiti alkoholi liitrites aastas ühe inimese kohta 11–12 liitrit, piirituseks ümber arvestatuna umbes kolm liitrit inimese kohta.¹⁸ Kõige rohkem joodi viina ja õlut, esimest aja jooksul veidi vähem ja teist rohkem (aastail 1921–1938 vähenes viina tarbimine arvata üheksalt liitrilt aastas umbes kuuele liitrile ja õlle tarbimine suurenes ligikaudu kahelt liitrilt umbes üheksale).¹⁹ Veini joodi alla veerand liitri täisealise elaniku kohta aastas, umbes sama vähe tarvitati ka likööre.²⁰ Rahva üldine poolehoid kuulus magusatele veinisortidele ning üksnes tipprestoranide menüüs oli suurem valik veine ja konjakeid. Üsna levinud oli ka koduõlle ja -veini valmistamine.



WIINA LUBA № 63-K
 Harju maakond
Kemur wald

Luba wiina ostmiseks 1923 a.

Perekonna- ja eesnimi *Alvi Luus*
 Wõnädus: *10a*
 Elukoht: *Reuma*

Wallawanem: *abi G. Paakman*
 Sekretäär: *Paakman*

Harju maakond wald Detsember 1923 1¼ toobi wiina saamiseks	Harju maakond wald Detsember 1923 1¼ toobi wiina saamiseks
Harju maakond wald November 1923 1¼ toobi wiina saamiseks	Harju maakond wald November 1923 1¼ toobi wiina saamiseks
Harju maakond wald Oktoober 1923 1¼ toobi wiina saamiseks	Harju maakond wald Oktoober 1923 1¼ toobi wiina saamiseks
Harju maakond wald September 1923 1¼ toobi wiina saamiseks	Harju maakond wald September 1923 1¼ toobi wiina saamiseks

Luba wiina ostmiseks, 1923.

Eelmisel sajandivahetusel sai läänemaailmas toidust nii poliitiline kui ka teaduslik teema. Sõdade ja majanduskitsikuse tõttu tekkis vajadus toidutootmisse ja -tarbimisse riiklikult sekkuda. Teisalt tehti just siis mitu toitumisteaduse jaoks olulist avastust: hakati eristama süsivesikuid, valke ja rasvu, käbele tulid vitamiini ja kalori mõisted. Kahe maailmasõja vahel need teadmised levisid ja kinnistusid. Samal ajal