

SVEN HIRN

## VIIPURIN KAPAKAT 1850-LUVULLA

Suomen hotelli- ja ravintolaolojen kehitystä on perin viehättävällä tavalla käsitelty Yrjö Soinin teoksessa *Vieraanvaraisuus ammattina I—II* (1963). Tuskinpa muiden maiden vastaavista ilmiöistä on löydettävissä yhtä seikkaperäistä ja kulttuurihistorian vivahteille altista esitystä. Koska teoksessa kuitenkin on pyritty valottamaan kapakoinnin historiaa kautta aikojen koko maan kannalta, on selvää, ettei paikallisten alkupe-  
räislähteiden käyttämiseen ole laajemmalti ollut mahdollisuuksia. Eri kaupungeille omistetulla huomiolla on myös ollut luonnolliset, ahtaat rajansa.

Itse olen viime vuosien aikana pyrkinyt saamaan selkoa erityisesti 1800-luvun Viipurin huvielämästä ja ravintolaoloista. Kaupungin maistraatin asiakirjat ovat tietysti antoisimmat lähteet, joita voidaan täydentää sanomalehti-ilmoitusten ja muun aineiston antamalla tiedoilla. Aihepiiri on sinänsä sangen värikäs. Käsittääkseni se on myös verrattain tärkeä, koska monet julkisen elämän tapahtumat ja melkoinen osa huviohjelmistosta kytkeytyy anniskelupaikkoihin. Yrittäjät olivat alkuaikoina useimmiten ulkomalaisia, joten ao. henkilötietojen selville saaminen on verrattavissa harvinaisen riistan kaatamisen tuottamaan nautintoon.

Selvittelyn lähtökohdaksi olen melko ummikäisestä tällä kertaa valinnut viime

vuosisadan puolivälin. Silloin Viipuri oli edelleen pieni kaupunki, joka sekä rakennetun alan että asukasluvun suhteen jäi Helsingistä ja Turusta huomattavasti jälkeeseen. Viipurilaisten lukumäärä nousi voin 5 000:een, johon voitiin lisätä kenties tuhatkunta venäläistä sotilasta. Kehitys oli huolestuttavalla tavalla törmännyt vallitukseen, jotka estivät kaupunkia kasvamasta luonnollisella tavalla. Umpisolmun aukaisi kuvernööri Casimir von Kothén, suomalaismielisten suuresti vihaama hallintomies, joka kuitenkin viranhoidollaan Viipurissa sai osakseen kaupunkilaisten suuren kiitollisuuden. Kothén aikaansai suhteillaan Tervaniemen linnoitusalueen luovutuksen rakennustoiminnalle, jolloin tilanne vähitellen alkoi kehittyä myönteiseen suuntaan. Kun vielä Saimaan kanava avattiin suurin juhlamenoin 1856, tuntui tulevaisuus kaikin puolin rohkaisevalta. Mutta vuonna 1850 elettiin kaupungissa vielä hiljaisesti, juuttuneina kangistuneisiin kaavoihin ja ounastellen kielihegemonian ailahteluja.

### Ravintolat ja hotellit

Vanhin ja muistorikkain Viipurin paremmanpuoleisista majataloista oli italialaisen Johan (Giovanni) Mottin edellisellä vuosisadalla perustama, varsinaista nimeä vailla

oleva yritys. Se sijaitsi vuosikymmeniä talossa 52 Karjaportinkadun ja Piispankadun kulmauksessa, lähellä Pohjoisvallikatua. V. 1850 Motti tosin itse oli jo kauan aikaa ollut kuolleena ja hänen tarmokas vaimonsa Saara Virolainen oli myös 1844 mennyt manan majoille. Toiminnasta huolehtivat ikääntyneet mamsellit Catharina ja Dorothea Motti, jotka lopullisesti luopuivat aniskelu- ym. oikeuksistaan vasta 1863. Silloin liiketoimet, joita on verrattu Seipelin ja Kaisa Wahllundin maineikkaaseen ravintolanpitoon, olivat pysyneet harvinaisen kauan saman perheen hallinnassa.

On ymmärrettävää, että Mottin majatalon merkitys ajan mittaan pieneni eikä sillä 1850 suinkaan ollut mikään johtava asema. Kärkipaikka kuului luonnostaan Seurahuoneelle. Maaherra August Ramsayn voimakkaasti tukemana suunnitelma yhdistetyn seurahuone- ja teatterirakennuksen pystyttämisestä raatihuoneen kylkeen käynnistettiin kesällä 1832 ja kaksi vuotta myöhemmin hanke oli toteutettu. Yritys oli varsin rohkea ja 1841 Seurahuonetta hallitseva yhtiö oli vararikon partaalla. Jotta niin keskeinen rakennus ei olisi kokonaisuudessaan joutunut yksityisen haltuun, kaupunki päätti lunastaa sen itselleen. Hotellin- ja ravintolanpito luovutettiin muutamaksi vuodeksi kerrallaan eniten tarjoavalle yrittäjälle. Vuosisadan puolivälissä Frans Egid Ehrenburg piti ohjaksia lujasti käsissään.

Kauppakirjanpitäjä Ehrenburg oli kotoisin Baijerista ja saapui Ruotsin kautta maahamme keväällä 1842. Helsingissä hän ryhtyi isännöimään Kaivohuoneella ja perusti vuoden kuluttua "Hôtel de Bellevue'n", jonka julkisivumainos oli sitä suuruusluokkaa, että se — Helsingfors Tidningarin hieman häijyn huomautuksen mukaan — olisi varmaankin näkynyt Tallinnaan saakka, elleivät Ullanlinnan kalliot olisi olleet näköesteenä. Tästä jo havaitaan, että mainostemput eivät olleet Ehrenburgille vieraita. Hän oli eteenpäin pyrkivä, tarmokas ravintoloit-

sija, joka valitettavasti vain liiankin usein halusi kivuta huipulle kalliin hinnoittelun avulla.

Toimittuaan viisi vuotta pääkaupungissamme Ehrenburg alkoi osoittaa mielenkiintoa Viipuria kohtaan ja syyskuussa 1847 kaupungin maistraatti vahvisti sikäläisen Seurahuoneen siirtymisen neljäksi vuodeksi uuden yrittäjän harteille. Sopimus uusittiin monta kertaa ja toiminta jatkui siten suurin piirtein samankaltaisena muutamia vuosikymmeniä. Huomattaviin laajennuksiin kuului, että Ehrenburg 1868 rakennutti "Espilän" edeltäjän "Belvedären" Esplanadin puistikkoon. Terveydellisistä syistä hän 1875 vetäytyi syrjään ja yrityksen jatkajaksi pitkälle tälle vuosisadalle tuli hänen poikansa Konstantin Ehrenburg. Tämä kuoli naimattomana 1923 ja testamenttasi huomattavan omaisuuden Viipurin kaupungille käytettäväksi hyväntekeväisyys- ym. tarkoituksiin. Ehrenburgien ravintolanpitoon sisältyi siten saman verran hyviä perinteitä kuin aikaisemmin konsanaan oli kerääntynyt Mottin perheen kohdalle.

Seurahuoneen asema oli erittäin keskeinen, koska viereisen raatihuoneen saleja käytettiin erilaisiin tanssi- ja konserttitilaisuuksiin. Toisella puolella sijaitseva teatteri toi luonnollisesti myös melkoisesti asiakkaita ja Frans Ehrenburg huolehti siitä paitsi monien vuosien ajan lämpiöissä järjestetystä tarjoilusta. Yövieraiden määrä ei alkuaikoina ollut erityisen korkea, koska hotellihuoneiden lukumäärä vasta 1860 toteutettujen korjausten ja laajennusten yhteydessä nostettiin 21:een. Joka tapauksessa varakkaat ja arvovaltaiset matkustajat asettuivat ensi sijassa Seurahuoneelle. Siihen tähtäsi omalta osaltaan Ehrenburgin 1859 toteuttama päivittäinen diligenssiyhteys Pietarin ja Viipurin välillä, sillä sen läntinen pääteasema sijoittui tietenkin Seurahuoneen edustalle.

Kolmas säätyläisiä varten varattu majoipaikka avattiin heinäkuussa 1850 ja sen ni-

mi oli ranskalaisittain "Hôtel de Vibourg". Se sijaitsi Vanhan raatihuoneentorin laidassa ja omistaja oli alunperin hannoverilainen tarjoilija Johann Diedrich Hoffmann. Suomeen hän oli saapunut jo hieman ennen Ehrenburgia ja aluksi palvellut kellarimestari Wilhelm Vohs'ia Helsingin Seurahuoneella. Viipuriin Hoffmann tuli elokuussa 1842 ja otti heti hoiviinsa sikäläisen Seurahuoneen aina Ehrenburgin saapumisajankohtaan saakka. Herrojen kesken tehty sopimus ei estänyt heitä kilpailemasta aika ajoittain kiivaastikin keskenään ilmoittelun ja hinnoittelun merkeissä. Ristiriidat vaikuttavat melko luonnollisilta, koska Ehrenburg ja Hoffmann ilmeisesti olivat luonteiltaan toistensa vastakohtia — edellinen määrätietoinen ja laskelmoiva, jälkimmäinen rehevä ja seurallinen. Tätä taustaa vasten ei sovi myöskään hämmästellä, että Ehrenburg loppujen lopuksi menestyi huomattavasti paremmin. "Hôtel de Vibourg" oli alkuaikoina arvostettu paikka, mutta vuosien mittaan taso laski ja sijaintipaikkakin muuttui vähemmän edulliseksi. Hoffmannin kuoltua 1868 konkurssi oli väistämätön.

### Kestikievari ja tavalliset kapakat

Alempisäätyiset matkustavaiset turvauivat ensi sijassa kestikievarin palveluksiin. Se sijaitsi Keisari- ja Maneesikadun kulmauksessa tontilla 130 ja rakennus oli kaupunginarkkitehti Carl Leszigin piirustusten mukaan pystytetty 1835. Yövieraille tarkoitettujen huoneiden lukumäärä oli viisi, mutta tallissa oli tilaa 19:lle hevoselle. Kestikievarinpitokin vuokrattiin määrävuosiksi ja 1850 yrittäjänä todennäköisesti edelleenkin esiintyi leski Lovisa Boucht. Kovin kauan leski ei saanut nauttia oikeuksistaan, sillä 1852 kuvernööri Kothen määräsi kestikievarirakennuksen purettavaksi, koska sen paikalle oli pystytettävä uusi lyseo.

Tavallisia, alempisäätyisiä kansalaisia varten oli Viipurissa 14 kapakkaa, joista osa

sijaitsi esikaupungeissa. Niissä sai sekä ostaa viinaa mukaansa että nauttia sitä paikan päällä. Myös yksinkertaista ruokaa ja yöpymismahdollisuuksia tuli olla tarjolla, joten vaatimattomammassa mittakaavassa kapakoitsijoiden palvelu oli suurin piirtein yhtä monipuolista kuin varsinaisten hotellien. Yrittäjät olivat miltei kauttaaltaan venäläisiä kauppiaita, joista tunnetuimpia oli Dimitri Alenev. Keskinkertaisia ruokaloita oli lisäksi siellä täällä, joten kenenkään ei tarvinnut vaeltaa pitkälti saadakseen aineelliset tarpeensa tyydytyiksi.

Pahamaineisin anniskeluoikeuksin varustettu ravintolantapainen oli majatalo "Amsterdam" Pietarilaisessa esikaupungissa. Alunperin tarkoituksena oli ollut luoda verrattain korkeatasoinen ulkoravintola, jota säätyläisetkin perheineen huolelta olisivat voineet käyttää. Emännäksi tuli Hedemorassa Ruotsissa 1812 syntynyt neiti Elisabeth ("Lisette") Lindberg, joka aikaisemmin joltisella menestyksellä oli harjoittanut kapakanpitoa Turussa. Tämän naisen hoivissa "Amsterdam" ilmeisesti kehittyi kaikkien viipurilaisten miesten tuntemaksi tyttöpaijaksi, joka ahdasmielisissä tietysti herätti runsaasti paheksuntaa. Kun mamselli Lindberg 1850 muutti pois ja Anna Catharina Ljung ilmoittautui halukkaaksi jatkamaan monipuolista palvelua, jäi maistraatin lupa saamatta. Tähän lienee "Amsterdamin" tarina päättynyt, mutta ei suinkaan Lisette Lindbergin, joka nai ruotsalaisen näyttelijän Carl Georg Robert Sundströmin ja tämän kanssa piti ravintolaa sekä Kuopiossa että myöhemmin uudelleen Viipurissa.

Luvat myydä olutta ja viinaa oli tarkasti erotettu toisistaan. Oluen valmistuksen ja myynnin yksinoikeudet olivat vuosisadan puolivälissä Alftanin kauppahuoneen ja sen hallitseman panimon käsissä. Muualla valmistettujen tuotteiden myyminen tai tarjoaminen oli kiellettyä, minkä mm. Hoffmann sai karvaasti kokea. Hotellissaan hän 1863 erehtyi käyttämään Lappeenrannassa vai-

kuttavan vävynsä kautta tuotettua Lauritsalan olutta eivätkä asian johdosta oikeudessa annetut selitykset paljoakaan painaneet. Monopoli asemalla oli luonnolliset haittansa, joihin aikanaan myös kaupunginviskaali Anders Wilhelm Wahlsten tarttui. Kaikesta päätellen hän kuului oluen ystäviin ja ilmoitti 1855 omakohtaisesti virkansa puolesta maistraatille, että Alfthanin panimon olutpullot pienenevät vuosi vuodelta siitä huolimatta, että hinta pysyi jatkuvasti samana. Kehityksen näin jatkuessa sai ilmeisesti kohdakkoin ostaa olutta apteekkien käyttämissä mitättömissä rohtopulloissa. Tavara oli sitäpaitsi laadultaan aivan kelvotonta. Asiaa tutkittaessa todettiin, ettei olutpullojen suuruudesta ollut annettu mitään virallisia määräyksiä. Vaikka syytöksissä ilmeisesti oli perää, ei kauppahuonetta voitu sakkottaa. Mutta vastaisen varalle maistraatti vahvisti tarkat määräykset olutpullojen suuruudesta.

### Ulkoravintolat

Jo 1830-luvulla heräsi viipurilaisten keskuudessa kiinnostus ulkoilupuistoihin ja kotikaupungin kaunistamiseen. Kun Pietarilaisessa esikaupungissa sijaitseva lääninsairaala 1836 paloi ja laitos tämän johdosta siirtyi toisaalle, ryhdyttiin pohtimaan ko. laajan tontin tulevaa käyttöä. Kuvernööri C. G. Mannerheimin myötävaikutuksella päätettiin anomaan keisarilta, että entisen lääninsairaalan alue puistoineen luovutettaisiin kaupunkilaisten yleiseksi kävelypaikaksi. Tähän saatiinkin armollinen suostumus ja kaupungin toimesta ryhdyttiin välittömästi kunnostustöihin. Arkkitehti Leszigin laatiin suunnitelmiin kuului verrattain suuren päärakennuksen pystyttäminen, keilaratojen rakentaminen, istutusten kohentaminen, kävelyteiden kunnostaminen ja alavan alueen halkaisevien "kanavien" perkaaminen. Paikasta käytettiin tämän jälkeen nimitystä kaupunginpuutarha (stadsträdgård)

tai Aninan puutarha. Se sijaitsi Papulanlahden luona nykyisen rautatien alueella, suurin piirtein siinä, missä Karjalan rata erkanee Kannaksen rautatiestä.

Alkuaikojen innostus laimeni lyhyessä ajassa. Kustannukset osoittautuivat alkupe räisiä arvioita paljon suuremmiksi ja kävijöiden määrä jäi odotettua vaatimattomammaksi. Vikana oli ennen kaikkea puiston etäinen sijainti kaupungin keskustasta ja sen vesiperäinen pohja, joka synnytti sekä kosteutta että sumua. Maasto vietti kohti lahtea eli itää, joten iltahämärä laskeutui varhain ja teki kuljeskelemisen pitkin käytäviä hankalaksi, myöhemmin — irtolaisia ja juopuneita sotilaita ajatellen — ehkä suorastaan vaaralliseksi. Perustetun ulkoravintolan kannalta tämä oli ajan mittaan kohtalokasta, sillä tasoa ei voitu jatkuvasti pitää niin korkeana kuin kaupungin etu ja arvovalta olisivat vaatineet.

Hoffmann, joka pitkään hoiti myös kaupunginpuutarhan ravintolaa, teki kylläkin parhaansa. Kesäiltoina soittokunta esiintyi puistossa, juhannuksena — sekä meikäläisen kalenterin mukaan että myös venäläistä ajanlaskua noudattaen — poltettiin komea tervatynnyreistä kasattu kokko ja sopivin väliajoin järjestettiin savilintujen ammuntaa jousella palkintoineen. Sirkustaiteilijat näyttivät myös mielellään temppujaan puistossa ja syksymmällä iltojen pimetessä värikkäät ilotulitukset houkuttelivat kaupunkilaisia retkelle Aninaan. Suurin merkitys lienee kuitenkin ollut Hoffmannin säännöllisesti toimeenpanemilla tanssitilaisuuksilla, jotka tulivat suosituiksi. Tämäntapaisesta ilonpidosta oli aikaisemmin huolehtinut yksinomaan kaupungin perinnerikas tanssiseura, joka vähitellen kangistui vanhanaikaisiin kaavoihin ja sitäpaitsi hyväksyi pelkästään säätyläisiä piiriinsä. Hoffmannin tilaisuudet — termi oli "borgarbaler" — olivat paljon rennompia ja myös hausکمپia, joten jalosukuisetkin nuorukaiset hakeutuivat mielellään salaa puutarhaan. Vaihtelevien ohjel-

mien avulla ravintolanpitäjä ylipäänsä pyrki jatkamaan sesonkiaikaa yli talvenkin, joten pelkästä ulkoravintolasta ei tällöin enää ollut kysymys.

Hoffmann huolehti kaupunginpuutarhan ravintolanpidosta Viipuriin tulostaan 1842 lukien aina vuoteen 1854. Oma-aloitteisesti hän laajensi päärakennusta ja huolehti muutenkin puiston kunnossa pitämisestä. Vuosi 1850 muodostaa ilmeisesti jonkinlaisen taitekohdan, koska "Hôtel de Vibourgin" toiminnan aloittaminen epäilemättä johdatti isännän mielenkiinnon uudempaan ja tärkeämpään yritykseen — tanssilaisuudetkin siirrettiin hotellisaliin. Toisaalta Hoffmann epäilemättä oli monin sitein kiintynyt puutarhaan, sillä hän oli 1843 mennyt naimisiin Wilhelmina Fredrike Balthasarin, edeltäjänsä veljentyttären kanssa. Vaimon suku muodostui puutarhureista, jotka monin tavoin olivat olleet mukana toteuttamassa myös Aninan kaunistamiseen tähtääviä suunnitelmia. Juuri 1850 Hoffmann lisäksi anomalla Suomen kansalaisuutta tähtäsi entistä johdonmukaisemmin viipurilaisten jatkuvaan palvelemiseen.

Osaltaan kaupunginpuutarhan vaikeuksiin myötävaikutti uuden kävelypaikan muodostaminen Tervaniemelle. Kaupunkilaisten toimeliaisuutta ja samalla suunnitelmien ailahtelevaisuutta sopii todella ihmetellä. Kun linnoitusalue 1846 oli saatu kaupungin käyttöön, ryhdyttiin haaveilemaan niemen korkeille kallioille luodusta puistosta, josta avautuisi hurmaava näköala yli kaupungin. Ajatusta tuki uusi kuvernööri Kothen, joka tietenkin vähät piittasi edeltäjänsä aikaansaannoksista ja tavoitteista. Kesällä 1848 osa istutuksista oli toteutettu kaupunginpuutarhuri Georg Wilhelm Balthasarin toimesta ja pieni ravintolarakennuskin seisoi valmiina odottaen vieraita. Tarvittavat varat saatiin osittain käyttöön turvautumalla varsinaista kaupunginpuutarhaa varten kerättyihin rahoihin — menettely vaikuttaa harvinaisen häikäilemättömältä ottaen huo-

mioon, että täten selvästi poikettiin keisarin aikoinaan Aninan puiston luovutukseen sisällytetyistä ehdoista.

Tervaniemen paviljonki sai kansan suussa nimen "Fåfångan" — "Turhala". Kävelypaikka tuli nopeasti suosituksi, koska se oli paljon lähempänä kaupunkia kuin Aninan puutarha. Kallion korkeimmalta kohdalta sanottiin Pietari Suuren tähystelleen piirrettyä kaupunkia ja se kelpasi monen muunkin näköalapaikaksi. Muistot sotaväestä siirtyivät vähitellen pois näkyvistä yhtä huomattavaa poikkeusta lukuunottamatta: ruutikellari sijaitsi jatkuvasti uuden paviljongin läheisyydessä. Siitä riitti puhetta ja porua vuosikymmeniksi, koska kaupunkilaiset pelkäsivät mahdollisen onnettomuuden satuessa lentävänsä ruudin kanssa ilmaan. Kun parempaakaan paikkaa ei ottanut löytyäkseen eikä kaupunki halunnut uhrata omia varojaan uuden kellarin tarjoamiseen muualta, jäi uhka pitkäaikaiseksi. Se harmitti erityisesti uuden puiston ravintolanpitäjää, sillä laajennussuunnitelmat kilpistyivät usein kysymykseen räjähdysvaarasta.

"Turhalan" ravintolanpidon vuokrasi ensimmäisenä Ehrenburg kolmeksi vuodeksi. Kaikesta päätellen hän ei ollut tyytyväinen tuloksiin, koska vastuu 1851 siirtyi sokerileipuri Petter Hambergille. Yrityksissä houkutella asiakkaita Tervaniemelle käytettiin suurin piirtein samoja keinoja kuin Hoffmann tässä vaiheessa jo 'vanhaksi' leimatusta kaupunginpuutarhassa: soittokuntaa, esiintyviä sirkustaiteilijoita ja transparangeja — läpinäkyvälle kankaalle maalattuja tauluja, joita valaistiin takaapäin. Värikkäät lyhdyt ja muut koristeelliset tehokeinot näkyivät varmasti erinomaisesti kaupunkiin saakka muistuttaen viipurilaisia uuden huvittelupaikan olemassaolosta.

Ehrenburg oli vuokratessaan "Turhalan" sitoutunut noudattamaan mallikelpoista puhtautta ja järjestystä sekä voimassa olevia taksoja. Viimeksi mainitun lupauksen hän rahanhimossaan välittömästi rikkoi, jo-

ten maistraatti harkitsi välttämättömäksi vahvistaa seikkaperäisen hinnaston ja velvoittaa ravintoloitsijaa pitämään sitä aina näkyvillä. Luettelo on sellaisenaan erittäin kunnioitusta herättävä korostaen sekä tarjoilun monipuolisuutta että laatua mittasuhteiltaan sinänsä varsin vaatimattomassa ke-säravintolassa. Pullo tavallista ranskalaista valko- tai punaviiniä maksoi 40 kopeekkaa. Suuren ryypyn haarukkapalan kera sai 10 kop:lla, pienen 5:llä. Olut maksoi 12 kop. ja hyvää laatua oleva sima 20. Kahvia ja teetä tarjoiitiin laseittain leivän kera suuren ryypyn hintaan. Kaakaota, mantelimaitoa, li-monaattia ja kivennäisvesiä oli luonnollisesti myös tarjolla, samoin punssia, englantilais-ta ja ruotsalaista portteria sekä konjakkito-tia. Parempien juomien lista kuulostaa hou-kuttelevalta. Maistraatinsihteerin ortografi-set omavaltaisuudet kopioiden hinnoittelu muodostui tältä osin seuraavaksi:

1 pullo	St. Julien .....	0,75	rupl.
1	„ Chateau Margau .....	0,80	„
1	„ Rudesheimer .....	1,40	„
1	„ Hochheimer .....	1,40	„
1	„ Clicquot .....	3,—	„
1	„ Roederer .....	3,—	„
1	„ Jaksons Fils .....	2,50	„
1	„ Heizich .....	2,50	„
1	„ Montebello .....	2,40	„
1	„ Freres fin Cadiz .....	1,—	„
1	„ „ „ , tavall. ....	0,80	„
1	„ Portviini, parempi .....	1,—	„
1	„ „ „ , tavall. ....	0,80	„
1	„ Madeira, parempi .....	1,—	„
1	„ „ „ , tavall. ....	0,80	„
1	„ Malaga .....	1,—	„

”Turhalankin” kohtalona oli väistyä uusien ja menestyksellisempien yritysten tieltä. Erityisesti Esplanadin istuttaminen ja ”Belvedèren” toiminnan aloittaminen vaikuttivat tuhoisasti paikan saavuttamaan melkoiseen suosioon. Lisäksi kohta viisi-kymmenluvun alussa ilmaantui Neitsytnie-melle uusi vaarallinen kilpailija: kauppias Carl Gustaf Heynon perustama kylpylaitos ”Vauxhallen”. Yritystä valmisteltiin jo 1850,

jolloin tonttikaupat käynnistettiin, mutta varsinainen toiminta liittyi myöhempään ajankohtaan.

### Sokerileipurit

Nähdäkseni konditorianpitäjät, varsinaiset sokerileipurit kuuluvat ravintola-alan mielenkiintoisimpiin ammatinharjoittajiin. Ensinnäkään heidän asemaansa ei sovi väheksyä, sillä valikoima oli hyvin monipuoli-nen suklaakonvehdeista ja hienoista leipo-motuotteista aina hilloihin ja likööreihin saakka — konditorian pitämiseen yhdistet-tiin usein makeiden alkoholijuomien an-niskeluoikeus. Toiseksi sokerileipurit muo-dostivat oman harvinaisen selvästi erottu-van ammattikuntansa. He eivät ainoastaan yleensä olleet sveitsiläisiä vaan nimen-omaan kotoisin Graubündenin vuoristokan-tonista. Tämän havainnon voi 1800-luvulla vaivatta tehdä miltei jokaisen hiemankin tärkeemmän Pohjois-Euroopassa sijaitse-van kaupungin kohdalla. Asia pätee täysin myös Viipurin osalta.

Vuonna 1850 tilannetta hallitsi ylväässä yksinäisyydessä sokerileipuri Johann Du-risch, syntynyt Graubündenissä vuosisadan ensimmäisenä päivänä ja saapunut Viipu-riin 1838. Alunperin hän työskenteli kondi-toriassa, jonka osakkaina olivat sveitsiläi-set Johann Patt ja Clopattin veljekset. Kun ensiksi mainittu muutti takaisin kotimaahan-sa ja Clopattit, Helsingissä toimivaa Con-radia lukuunottamatta, siirtyivät eri syistä kokonaan syrjään, sai Durisch vapaasti huolehtia käytännön tehtävistä. Valitetta-vasti hän ei kuitenkaan kuulunut liikkeen varsinaisiin omistajiin eikä myöskään ollut hankkinut muodollista lupaa elinkeinon har-joitamiseen. Tästä seurasi runsaasti sotku-ja, jotka valottavat toiminnan eri puolia.

Sysäyksen monipuolisille riidoille antoi sveitsiläisen sisärenkaan ulkopuolelta tule-va sokerileipuri Johan Petter Hamberg, joka 1849 maistraatilta anoi ja myös sai luvan

perustaa konditorian Viipuriin. Durisch luonnollisesti vimmastui ja valitti päätöksensä kuvernöörille ja senaattiin. Asiaa ei ollut helppo hoitaa, koska valitus oli tehtävä Conrad Clopattin ja Johann Pattin nimissä — toinen asui pääkaupungissa ja toinen hoiti terveyttään tuntemattomassa paikassa Italiassa. Kun asianomaiset valtakirjat vihdoin oli hankittu, leimattiin uusi yrittäjä valituskirjelmässä kaikin puolin epäluotettavaksi ja sokerileipurin ammatti Viipurissa yhdellekin toiminimelle surkean kannattamattomaksi. Vastineessaan Hamberg puolestaan viittasi sveitsiläisten häikäilemättömyyden omanvoitonpyyntiin, jota terve kilpailu olisi omiaan kaikkien kaupunkilaisten eduksi hillitsemään.

Valitukset eivät johtaneet toivottuun tulokseen ja aikanaan, tosin riitajutun takia suunniteltua paljon myöhemmin, Hamberg asettui tukevasti Viipuriin vaikuttamaan. Hänen vuoronsa oli tällöin ihmetellä, kuinka Durisch saattoi jatkuvasti hoitaa konditoriaa, vaikka varsinaisia luvan haltijoita ei oltu aikoihin nähty kaupungissa eikä kai koskaan enää tultaisi näkemäänkään. Viranomaisien velvollisuus olisi siis estää Durischia harjoittamasta luvatonta ammatiaan.

Tilanteen muuttuessa näin arveluttavaksi Durisch anoi lykkäystä, Suomen kansalaisuutta ja oikeutta mestarina harjoittaa sokerileipurin ammattia. Muut asiat järjestyivät aikanaan muodollisuuksien tultua täyteen, mutta mestarikirjan saaminen oli kiven takana. Yleisen käytännön mukaisesti asianomaisen oli näytteellä osoitettava ammatitaitonsa, mikä sokerileipurien kohdalla merkitsi kauniin ja hyvänmakuisen krokaan leipomista. Tällaisia Durisch monivuotisen oleskelunsa aikana varmasti oli valmistanut lukemattomia. Vaikeus piilikin siinä,

että asiantuntijaksi valittiin raatimies Antelin lisäksi — Hamberg. Sellaista krokaania, joka olisi tyydyttänyt myrtyntyttä kilpailijaa, ei ollut olemassakaan. Erinäisten käänteiden jälkeen maistraatti miltei puoliväkisin hyväksyi Durischin valmistaman tuotteen ja herrat sokerileipurit komennettiin entisiin kyräilysemiin vahtimaan toisiaan.

Vaihtelevat tilanteet tarjosivat varmaankin paljon hupia viipurilaisille ja konditoriavalmisteiden tarjonnassa tapahtui todennäköisesti huomattavaa edistystä. Durischin liike lienee toiminut hänen omistamassaan talossa n:o 28 Katariinankadun varrella. Hamberg puolestaan asettui aluksi venäläisen kirkon vieressä sijaitsevaan konsuli Paul Wahlin taloon. Molemmilla oli yhteisesti aihetta tyytymättömyyteen pari vuotta myöhemmin sokerileipuri Ferdinand Sillströmin tunkeutuessa kolmantena pyöränä vaunun alle.

Tavanomaisiin vaatimuksiin nähden kuvattu järjestelmä lienee toiminut verrattain hyvin. Valinnanvaraa oli melko pitkälti, joten sekä varakkaat että köyhät, jalosukuiset ja palkolliset saivat tarpeensa suurin piirtein tyydytytyiksi. Ammatitaitoa oli omasta takaa tarjolla, mikäli haluttiin nauttia maukaasta ateriasta, hyvästä viinistä tai makeista suklaakonvehdeista. Asiantuntijoita palveli myös Heinrich Heitmannin 1820-luvulla perustama viinikauppa, joka myöhemmin siirtyi Mielckin suvulle ja kautta vuosikymmenien piti erittäin jaloa valikoimaa tarjolla. Mistään ylenpalttisesta runsaudesta ei kuitenkaan ollut kysymys. Yrittäjiä esiintyi 1850 sopusuhtaisesti kysyntään ja asukasmäärään nähden. Vasta pari vuosikymmentä myöhemmin hämmästeltiin yleisesti viipurilaisten ravintoloitsijoiden tavatonta lukumäärää ja toimeliaisuutta.