



Tallinna Linn
Keskraamatukogu

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama Teated.

Ilmub üks kord kuus Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama väljaandel.
Toimetuse aadress: Tallinn, Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaam, U. Sadama 2.
Telef. 300-93 ja 300-92.

Nr. 10

11. oktoobril 1937. a.

Nr. 10

Eesti või Berliini ülemaailmlisel võivõistlusel.

Möödas on I ülemaailmline võivõistlus, mis toimus Berliinis 20. aug. k. a., ajal ja kohas, kus peeti rahvusvahelist piimanduskongressi ja piimandusnäitust. Seega toimus augustikuul Berliinis rahvusvaheline piimandusparaad, kus maad ja rahvad pakkusid ülevaadet, mis nad piimanduse alal saavutanud. Sellest rahvusvahelisest võivõistlusest võtsid osa järgmised maad ja rahvad:

- | | | |
|-------------|---------------------|-----------------------------|
| 1. Eesti | 8. Belgia | 15. Leedu |
| 2. Saksa | 9. Prantsuse | 16. Lõuna-Lääne-Aafrika |
| 3. Soome | 10. Itaalia | 17. Austraalia |
| 4. Rootsi | 11. Tšehhoslovakkia | 18. P.-Ameerika Ühendriigid |
| 5. Norra | 12. Austria | 19. Lõuna-Aafrika |
| 6. Taani | 13. Ungari | |
| 7. Hollandi | 14. Poola | |

Loetelust selgub, et rahvusvahelisest võivõistlusest võtsid osa 4 maailma jagu, puudus ainult Aasia oma Siberi võiga. Euroopast esinesid kõik vanemad ja kuulsamad piimandusmaad, kellede seas Eesti on üks nooremaid. Meie naabritest puudus ainult Läti. Nõnda esinesid võivõistlusel 19 maad ja rahvast.

Jälgides võistlusest osavõtjate maade nimestikku, tuleb ära märkida, et eesti võil tuli võistelda maailma maade ja rahvaste poolt valmistatud võiga selle kõige kõrgemas kvaliteedi tasemes, kuna esinesid kõik kõige vanemad, kõige paremini organiseeritud, kõige kõrgema kultuuriga ja ülisuurte võimalustega maad, kellel piimatöös-

tusliku tegevuse organiseerimine kaugelt kergem kui meil ja missugune töö oli juba enne meie Vabariigi loomist teostatud. Kui meie võistlustel esinevate maade hulgas näeme maid nagu: Taani, Soome, Rootsi, Norra, Hollandi, Belgia, peale selle suurrahvaid: Saksa, Prantsuse, Itaalia, Põhja-Ameerika ja teisi, siis peame teadlikud olema, et need maad on alati juba kaugemas minevikus olnud meie eeskujumaadeks, kust ammutamas käidud teadmisi, oskusi ja organiseerimiskunsti. Neil mail on suured võimalused, nad on neid ohtrasti kasutanud ja suuri rahalisi summe piimatööstusliku tegevuse organiseerimiseks käiku pannud, mida suuresti on soodustanud nende maade ja rahvaste vana ja põline kultuur, kõrge põllumajanduslik tase ja kandejõud. Loetletud maade ja rahvaste poolt valmistatud võiga tuli eesti põllumeeste poolt ainult kõige ligemas minevikus organiseeritud piimatööstuslikudel organisatsioonidel võistelda ja võistlust vastu pidada, millest meie piimatööstus ka hiilgavalt välja tuli.

Berliinis peetud rahvusvaheline võivõistlus oli esimene, ennem sarnast võistlust peetud ei ole. Tema korraldamise algatus tuli Saksamaalt ja selle ettevalmistustega algasid sakslased juba 1936. a. lõppkuudel. Peale mitmesuguste võistlustingimuste kavandite esitamist pääsesid käesoleva aasta talvekuudel maksvusele alljärgnevad ülemaailmse võivõistluse üldtingimused:

1. Võistlevad maad võivad esineda:

- a) laduvõiga, mis kestvusel väljapeetud 60 päeva. Võihoiu ruumi temperatuur -4°C ;
- b) 14 päeva kestvusel olnud võiga. Võihoiu ruumi temperatuur $+10$ kuni 12°C .

2. Võistlusel esinevad maad võivad esitada kuni 10 tunni kas soolaga või soolata võid kummaski rühmas.

3. Esinevatel maadel on vaba valik missuguse võiga ja kui suure võihulgaga võistlustel esineda, kuid mitte üle 10 tn. rühmas.

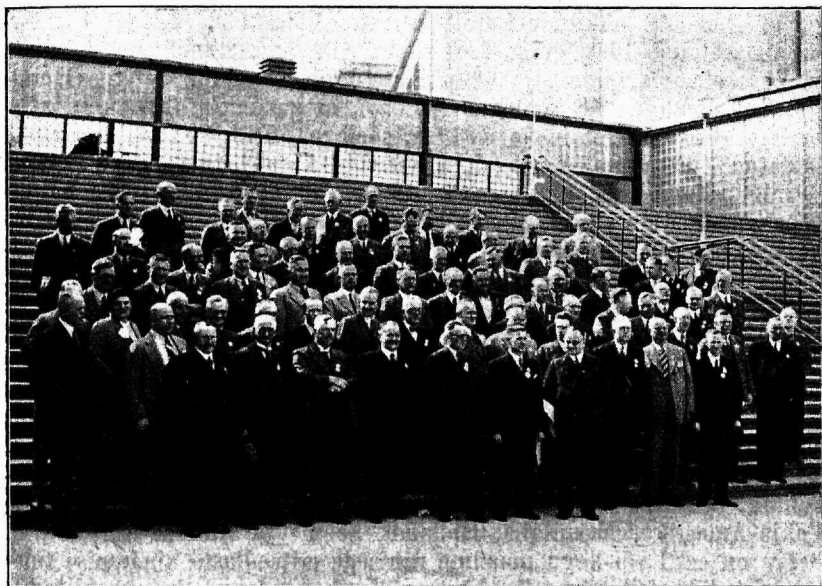
4. Võistlusel esineva või hoidmine toimub Saksamaal, millest sõltuvalt võistlev või peab valmistamise kohast väljasaadetud olema:

- a) 60 päevase kestvusega või 20. juunil k. a.,
- b) 14 päevase kestvusega või 6. aug. k. a.

5. Võistlusel esineva või hindamine — seega kvaliteedi määramine — toimub 20. aug. k. a. rahvusvahelise võihindamise komisjoni poolt Saksamaal tarvituseloleva 20 pallilise võihindamise süsteemi järgi. Hindamiskomisjoni liikmeks võib esinev maa esitada ühe hindaja iga 7 tunni esineva või kohta.

6. Võihindamine, seega kvaliteedi määramine, on salajane, millejuures eksperdid ei ole teadlikud missuguse maa või on hindamisel.

Rahvusvahelise võivõistluse eeltingimused olid meie vastavate asutiste esindajate ühisel koosolekul kaalumisel, kusjuures tehti otsuseks, et meil tuleb oma võiga võistlustel esineda, ühtlasi tehti Rahvusvahelise Piimandusliidu Eesti Rahvuskomitee ülesandeks esineda Rahvusvahelise Komitee ees ettepanekuga, et kõikide maade võistlusele minev või saaks võetud Saksamaa turul esinevast võist, et ära hoida võimalust võistluseks eriti võid valmistada, kuna meie asutuste esindajad olid veendunud meie või kõrges kvaliteedis. Nimetatud ettepanek sai küll tehtud, kuid ta ei leidnud pooldamist võistluse korraldajate poolt, mille tagajärjel see ära langes. Peale selle võeti kõik võistluse tingimused omaks, või saadeti vastavatel aegadel välja ja ühtlasi pandi ette kolm eksperti hindamiskomisjonist osavõtmiseks, kes ka korraldajate poolt vastuvõtmist leidsid. Nõnda esinesid meiepoolsete ekspertidena P. K. „Võiekspordi“ direktor hr. L. Anderson ja Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama kontrollörid hrd. J. Jaanhold ja J. Kase.



Ülemaailmlise piimandusnäituse ekspertide kogu.

20. juunil k. a. sai võivõistlusele välja saadetud 3 tunni soolatud ja 7 tunni soolamata võid 60 päevaliseks kestvuseks ja 6. aug. 4 tunni soolatud ja 6 tunni soolamata võid 14 päevaliseks kestvuseks. Tuleb tähendada, et piimatalituste valikus, kellede või võistlustel pidi esinema, oli meie tegevus piiratud, sest suurem osa meie

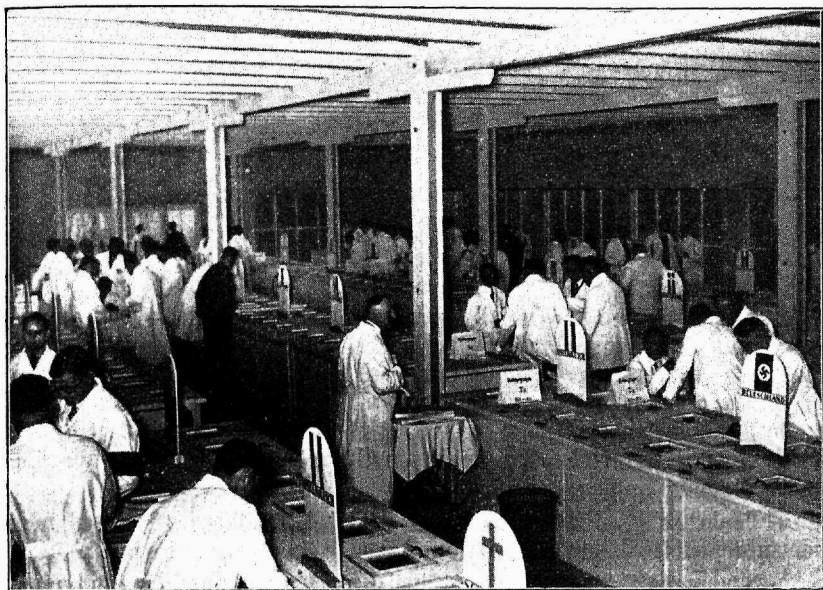
paremaid piimatalitusi valmistavad Põhja-Inglismaa jaoks erinõuete kohaselt valmistatud ja tugevasti soolatud võid, mis Berliini võistlustele saatmiseks ei olnud soovitatav. Valik võis toimuda tugevasti piiratud piimatalituste arvust.

Määratud tähtajaks sõitsid meie poolt määratud eksperdid kohale ja 20. augustil teostati kõikide maade poolt võistluseks esitatud võiproovide hindamist rahvusvaheliste ekspertide komisjonide poolt, kus esitatud olid kõikide maade paremad asjatundjad, kokku 60 eriteadlast. Nimetatud arvust oli Saksamaa esitatud 20 eriteadlasega, Taani, Hollandi ja Põhja-Ameerika 4 hindajaga, Eesti, Prantsuse, Lõuna-Aafrika, Norra ja Tšehhoslovakkia 3 hindajaga, Belgia, Poola ja Austria 2 hindajaga ja kõik ülejäänud maad ühe hindajaga.

Eelpooltoodud 60 võieksperti jagunesid 10 rühma, moodustades seega 10 kuueliikmelist ekspertide komisjoni. Iga komisjon jagunes kaheks alamkomisjoniks, kummagis 3 liiget. Igasse alamkomisjoni kuulusid 1 sakslane ja 2 välismaalast. Kahe komisjoni peale oli määratud üks ülemhindaja, kelle ülesandeks oli komisjoni liikmete hindetulemusi nende lahkuminekute puhul kooskõlastada. Üldse oli võistluseks esitatud 14 päevase kestvusega 166 proovi, millest 91 soolata ja 75 soolaga võiproovi ja 60 päevase kestvusega 138 võiproovi, millest 70 soolata ja 68 soolaga võiproovi, seega kokku 304 tünni võid, millest 161 tn. soolata ja 143 tn. soolaga. Kõik 304 võiproovi olid jaotatud 10 rühma, vastavalt ekspertide komisjonide arvule. Seega tuli igal komisjonil hinnata umbes 30 võiproovi. Ekspertiisi teostamiseks töötas iga alamkomisjon omaette eraldi, millejuures kahe alamkomisjoni ekspertiisi tulemused koostati kuueliikmelise komisjoni üldtulemuseks, millest kujunes komisjoni lõplik otsus iga võiproovi kohta. Komisjonide liikmete töötulemusi aitasid ühtlustada ülemhindajad. Hindamiseks olid kõikide maade poolt esitatud võiproovid — niihästi 60 päevalise kui ka 14 päevalise kestvusega — segipaisatud, ainult soolased oma ette ja soolamata võiproovid oma ette. Nõnda esines eesti või viies hindamise rühmas. Tema hindamisest võtsid osa viis ekspertide komisjoni, seega 30 eriteadlast kuuteistkümnest erimaast. Nõnda hindasid eesti võid Ungari, Uue-Merimaa, Saksa, Tšehhoslovakkia, Itaalia, Prantsuse, Taani, Belgia, Eesti, Norra, Lõuna-Aafrika, Põhja-Ameerika, Austraalia, Hollandi, Soome ja Austria eriteadlased. Seega on eesti või kogu maailma rahvaste eriteadlaste hindamise tuleproovist läbi käinud, selle hästi välja kannatanud ja auga kõrgele kohale tulnud. Ta on end heast küljest tutvustanud kogu maailma rahvastele nende eriteadlaste kaudu.

Berliini ülemaailmlise võivõistluse korraldajate poolt meile ametlikult kättesaadetud andmetel andis eesti või kvaliteet ülemaailmlisel võistlusel väga kõrgeid tulemusi ja meile teatavaks saanud ja kontrollitud andmetel tuli võistluse tulemusena kvaliteedilt teisele kohale maailmas, kuna esimesele kohale tuli Taani. Nõnda jättis eesti või-

kvaliteet kogu maailma maade ja rahvaste paremate eriteadlaste hindamistel seljataha kõikide maade võikvaliteedi taseme peale Taani. Need tulemused on seda väärtuslikumad ja hinnatavamad, iseäranis sellepärast, et selle hinnangu meie võile on teinud samade maade parimad eriteadlased, kellede võikvaliteet, vaatamata tema kõrgele tasemele, meie võistlusvõi kvaliteedi tasemeni ei ulatanud.



Ülemaailmise piimandusnäituse võivõistluse komisjonid töös.

Võihindamise süsteemi kohta, mis Berliini võistlusel tarvitusel oli, tuleb äramärkida alljärgnevat:

Otsustamine võikvaliteedi üle sündis hindamise punktide arvu järele, mis anti või maitse, lõhna, väljatöötamise, väljanägemise ja konsistentsi eest. Üksikud omadused hinnati järgmiselt:

1. Maitse juures — puhtus, aroom.

Kõige parem	— 10 punkti	} kõrgem liik, margivõi.	
Väga hea	— 9 „		
Hea	— 8 „		— peen meiereivõi.
Rahuldav	— 7 „		— meiereivõi.
Mitterahuldav	— 5—6 „		— taluvõi.
Halb	— 3—4 „	— kõögivõi.	

2. Lõhna juures.

Kõige parem — 3 punkti.

- | | | |
|----------|---|-----------|
| Väga hea | — | 2 punkti. |
| Rahuldav | — | 1 „ |
| Halb | — | 0 „ |
3. Väljatöötamise juures — petine, lahtine vesi.
- | | | |
|----------|---|-----------|
| Väga hea | — | 3 punkti. |
| Hea | — | 2 „ |
| Rahuldav | — | 1 „ |
| Halb | — | 0 „ |
4. Väljanägemise juures — puhtus, värv, läikivus.
- | | | |
|---------------|---|-----------|
| Hea, laitmatu | — | 2 punkti. |
| Puudulik | — | 1 „ |
| Halb | — | 0 „ |
5. Konsistentsi juures — määrdivus, kõvadus.
- | | | |
|---------------|---|-----------|
| Hea, laitmatu | — | 2 punkti. |
| Puudulik | — | 1 „ |
| Halb | — | 0 „ |

Ülemmäär punkte, mis kõige parem või võis saada, oli 20 punkti. Kõrgemaks võiliigiks „margivõiks“ loeti võid, mis maitset hinnatud vähemalt 9 punktiga ja mille hindepallide kogusumma oli vähemalt 17 punkti; peen meiereivõiks, kui või maitset oli hinnatud vähemalt 8 punktiga ja mille hindepunktide kogusumma oli vähemalt 16 punkti; meiereivõiks, kui maitse pall on vähemalt 7 ja hinde üldpall vähemalt 15 punkti.

Peale selle oli veel talu- ja köögivõi, millised võrdlused meie või suhtes üldse kõne alla ei tulnud.

Saksamaalt, ülemaailmse võivõistluse korraldajatelt saadud ametlikkuldel andmetel iseloomustas ja hindas rahvusvaheline 30-liikmeline eriteadlaste pere meie võikvaliteedi omadusi, taset ja iseloomu alljärgnevate hinnetega, millejuures keskmine hindamistase oli kõikide proovide kohta:

1. Eesti või konsistents — määrdivus, kõvadus; kõrgem aste hea — 2 punkti.
2. Eesti või väljanägemine — puhtus, värv, läikivus; kõrgem aste hea — 2 punkti.
3. Eesti või väljatöötamine — petine, lahtine vesi; kõrgem aste väga hea — 3 punkti.

Nõnda selgub, et meie või väljanägemine kõigis hinnetes on saanud kõrgema astme ja hinnatud kõrgema punktide arvuga. Sellejuures on toodud keskmised hinded kõikide proovide kohta, niihästi 60 päeva kui ka 14 päeva kestvusel olnud või suhtes. Seega on meie või väljatöötamine kõigiti laitmata ja kiiduväärt.

Peale väliste omaduste olid hindamisel eesti või maitse ja lõhna

omadused. Maitse hindamisel kõrgemaks palliks oli 10 punkti ja tähendas kõige paremat maitset, järgmine aste oli 9 punkti ja tähendas väga head maitset, kuna 8 punktiga oli hinnatud hea maitse.

Meile ametlikult kättesaadetud andmetest selgub, et meie või I rühm, proovid nr. 1—10, mis kestvusel soojas ruumis 14 päeva välja peetud, on maitset keskmiselt hinnatud 9,4 punktiga, seega on meie või maitset tunnistanud rohkem kui väga heaks.

Või lõhna hindamise kõrgemaks hindepunktiks oli 3 ja tähendas kõige paremat lõhna, järgmine hinde punkt 2, tähendas väga head lõhna. Samasse I rühma kuuluva või lõhn on hinnatud keskmiselt 2,8 punktiga, seega on meie või lõhn tunnistanud kõige paremaks, kuna 8 proovi kümnest on hinnatud 3 punktiga ja ainult 2 proovi on hinnatud 2 punktiga.

I rühma kuuluva või üldine keskmine hindepunkt on 19,2 võimalikust ülemmäärast 20 punktist. Nii kõrge kvaliteedi tase määras meie või kõige kõrgemasse või liiki, milliseks Saksamaal on eriline vöölik „margivõi“ nime all. Kuna margivõilt nõutakse hindeaset mitte vähem kui 17 punkti, siis on meie või peale kahenädalast seismist soojas ruumis ületanud selle taseme 2,2 punkti võrra. Nii kõrge saavutus tõstis meie või tema üldistelt kvaliteediomadustelt teisele kohale maailmas, jättes madalamale kõik eelpoolloetletud maad peale ühe. Esimesele kohale tulnud või on hinnatud 19,4 punktiga, ületades meie või hindetaseme ainult 0,2 punkti võrra.

II rühm meie võist esines laovõi rühmas, proovid nr. 11—20. Ta seisis enne hindamist ladus 60 päeva. Tema üldiseks hindeasete tuli 18,1 punkti, ületades margivõilt nõuetava kvaliteedi taseme 1,1 punkti võrra. Ta maitse ja lõhn on hinnatud väga heaks, samuti ka kõik välised tundemärgid ja omadused. Nõnda esines meie või ka pärast 60 päevalist ladus seismist täiesti väärikalt ja on seega täiesti võistlusvõimeline rahvusvaheline kaup, mis rahvusvahelist ametlikku hindamist ja tunnustamist leidnud.

Berliini rahvusvahelisel võivõistlusel saavutatud kõrged tulemused meie võikvaliteedi suhtes on üllatavad meie kodumaa laiematele ringkondadele. Eesti või kvaliteedi kõrget taset tunneb kitsas ja piiratud ringkond inimesi, kes kuuluvad või kvaliteedi määravasse ja võid eksportivasse tegelaskonda. See ringkond on küll väga huvitatud või kvaliteedi tõstmise tagajärjedest ja saavutuste avalikuks tegemisest, kuid suurem hulk meie seltskonnast on ebatäpne, usub ainult kõike välismaist ja ei oma usku meie võimetesse ja saavutustesse, luues endale ebaõigeid ja alavääristavaid ettekujutusi, olles valmis uskuma kõiki, mis meie või kohta ebasoodsat ja mitmel juhul kõmurikkalt ette tuuakse.

Kitsale eriteadlaste ringile ei ole Berliini võistluse saavutused üllatavad. Saavutused on neile küll vägagi rõõmustavad ja nimelt

sellepärast, et nad annavad autoriteeti ja kinnitavad neid andmeid ja seda seisukohta, mida järjekindlalt aast-aastasse sõnas ja kirjas meie võikvaliteedi kohta on avalikkuse ette toodud ja kõige jõuga rõhutatud.

Kes vähegi on jälginud Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama poolt väljaantud aastaraamatuid ja igal kuul ilmuvaid „Teateid“, see on teadlik eesti või kvaliteedi kõrgest tasemest, tema omadustest ja kvaliteedilisest väärtusest. Nendest andmetest selgub, et eesti põllumeeste poolt organiseeritud piimatööstus annab aastate jooksul ümmarguselt 96% I sordi võid, seega võid, millejuures vilunud eksperdid pole suutnud viga konstateerida. Samades aruannetes esinevad andmed tõendavad, et meie võikvaliteedi kestvus on heas seisukorras, tõuseb veelgi järjekindlusega ja et meie või on kõrge kvaliteediga rahvusvaheline standartkaup.

Mõnel osal meie inimestest on siiski veel vähe usku meie või püsivasse kvaliteeti, mis tingitud nõrgast usust meie asja edusse, olles ebateadlikul arvamisel, et välismaa annab kõrgemat ja paremat. Berliini rahvusvaheline võivõistlus ja selle tulemused on autoriteetselt tõendanud meie või kvaliteedi kõrget taset ja selle hästi ja nõuetekohaselt teostatud väljaveo kontrolli teostamist, mis kooskõlas kogu maailma üldiste nõuetega, mida tõendavad üle maailma selleks kokkutuhtnud 30 eritundja sellekohased otsused.

Nõnda peaks meie seltskond Berliinis 20. aug. s. a. saavutatud tagajärgedest omama usku ja lugupidamist meie asjasse ja tegevusse. Tegelaskond peab sellest ammutama usku ja jõudu oma edaspidiseks tegevuseks, mida veelgi süvendada tuleb. Hr. Põllutöoministri päevakäsk 6. sept. s. a. nr. 22, millega on tõsist tunnustust avaldatud Berliinis saavutatud tulemustele, kogu meie piimatoojate perele, sellekohastele asutustele, organisatsioonidele ja tegelaskonnale, olgu tõsiseks põhjapanevaks ja autoriteetseks tõukeks arusaamiste kujundamisel meie asja kasuks, aidates usku luua meie võimetesse.

Kui üks osa meie seltskonnast on ebateadlikult seni uskunud kaubandusliste agentide sihilikke ja oma huvides levitatavaid ebaõigeid andmeid meie või kvaliteedi kohta, sugereerides sellega ka meil mitte kaua aega tagasi tegutsenud eksportäride tegelasi, kes leidsid vajalikuks isegi meie ametlikke esindusi selles osas eksiarvamistele viia, siis nüüd peab see lõppema, aeg on seisukohti muuta ja oma asja kasuks täie jõu ja autoriteediga välja astuda, nii kui teevad seda välismaalased, minnes mõnikord isegi naiivsuseeni.

Meilt veetakse välja ainult I sorti kuuluvat, seega vigadeta võid, mis hinnatud 12—13 punktiga, tarvitades 15-punktilist või hindamisüsteemi. Sellise kõrge hinnangu saab Kontrolljaamalt või, mis hindamisel on:

1. Maitsetl väga hea ja kõige parem

(Berliini võistlustel sai 9 ja 10 punkti).

2. Lõhnalt väga hea ja kõige parem	(Berliini võistlusel sai 2 ja 3 punkti).
3. Väljatöötamiselt väga hea	„ „ „ 3 „
4. Väljanägemiselt hea	„ „ „ 2 „
5. Konsistentsilt hea	„ „ „ 2 „
6. Pakkimiselt hea	„ „ ei hinnatud.

Seega kokku Berliini võistlusel sarnasele võile anti 19—20 hindepunkti, millejuures meie hindamistel tuleb arvesse veel pakkimine, mille hindamist Berliinis ei teostatud. Nõnda on meilt välja veetud või kogu ulatuses sama kvaliteedi tasemega, mis Saksamaal kannab „margivõi“ nime, seega kõrgem võiliik ehk vastab samale tasemele, mis meie võile rahvusvahelisel hindamisel osaks sai. Meil polnud võimalik Berliini võistlusele saata mingisugust erakordse kvaliteediga võid. Esines või meie keskpärastest piimatalitustest kogu maalt, iseloomustades seega meie või harilikku taset. Esinevad isegi piimatalitused, kelle sisseseade ja korrastus kuulub meie piimatööstuste nõrgemasse liiki.

Nõnda tuleb meie esinemist Berliinis võtta kui meie piimatööstuse esinemist tema harilikus tasemes, sellega kuuluvad ka saavutatud tulemused kogu meie piimatööstusele, iseloomustades tema üldist taset. Sellepärast olgu siinkohal tänu ja tunnustust avaldatud kogu meie piimatoojate perele, kõigile meieritele ja kogu tegelaskonnale tema tegevuse ja viljarikka töö eest, mis kõrge rahvusvahelise hinna saamiseks saanud.

Meie või kvaliteedi esile toomine Berliinis võistlusel ei ole mitte esmakordne. Sellel võistlusel olid omad eelkäijad. Nõnda teostas meie piimanduse eriteadlaste kolmeliikmeline komisjon kevadel 1935. a. uurimusi meie või kvaliteedi suhtes Inglismaal kõigis neis linnades, kus meie või esineb. Tol korral astuti kõige tihedamasse ühendusse Inglismaa äriühendustega, kes meie võiga kauplevad. Nende seisukohad meie või suhtes tulid kõige tõsisemale arvestusele. Ladudes ja kauplustes, kus meie või esines, teostati ühes äritegelastega kõige tõsisemat ekspertii meie ja teiste maade või kvaliteedi seisukorra kohta ja tulemuseks oli see, et meie või esines kõigiti hästi, teenis ostjaskonna täieliku rahulolu ja kiituse. Esines ka laovõina üle ootuste hästi, isegi kuuekuulise rahuldava kestvusega. Üldhinde punktidele ei tulnud mitte halvem kui paremad võisordid teistelt maadelt, tulles 12 tähtsama väljaveomaa hulgas 15-punktilise hindamissüsteemi alusel 11,93 punktiga Soome järele teisele kohale.

Samuti teostasid Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama eksperdid meie või kvaliteedi seisukorra selgitamist, uurimist ja võrdlust teiste maade võidega saksa turul talvekuudel 1936. aastal. Nimetatud uurimisreisil korraldati isegi võivõistlusi, millejuures esinesid eesti, taani, soome, rootsi, läti ja saksa võid. Võistlusel esineva või hindamine teostus meie ja saksa eriteadlastest moodustatud hindamiskomisjoni

poolt, millejuures selgitamisel oli küsimus, kas meie või vastab Saksamaal kõrgemaks võilijiks tunnustatud margivõi tasemele. Nendel hindamistel selgus, et meie või kvaliteet on parem kui mitmete kuulsate ja tunnustatud piimandusmaade või kvaliteet, andes hinde tagajärgedena kõrgemaid tulemusi, kui teiste maade võid, loovutades esikoha siiski Taanile, teise koha Rootsile ja tulles kolmandaks 17,32 hindepunktiga. Tol korral võistlesid turult võetud võid. Lõpptulemusena ületas meie või nõutava margivõi kvaliteedi taseme, vaatamata sellele, et proovide hulgas esines selleaegse ekspordi korralduse tõttu Põhja-Inglise turunõuete kohaselt valmistatud vigadevaba võid, mis ainult tugeva soolamise tõttu sai madalama hinnangu. Uurimuste tulemused Inglismaal 1935. a. kevadel ja Saksamaal 1936. a. talvel kinnitasid meie teadmisi selles, et meie eksportvõi kvaliteedi määramine sünnib õiges suunas, et või kvaliteedi tase on kõrgem kui mitme teise tunnustatud maa oma ja et meie tegevus või kvaliteedi tõstmisel areneb loomulikku rada, õigelt ja jõudsalt. Nende käikude tagajärgede kokkuvõtte tõendas, et Eestist väljaveetav või, esinedes rahvusvahelistel turgudel tunnustatud päritolu-, kauba-, kontroll- ja kvaliteedimärkide all, kaalult ühtlustatud pakendites, stabiilsete omadustega, rahuldavates tingimustes valmistatud ja kvaliteedilt I-sordilisena, on rahvusvaheliste turgude nõuete kohaselt standardiseeritud kaup. Niisugusena esines meie või kui kaup ka Berliinis avalikul rahvusvahelisel võivõistlusel ja leidis sellisena ka üldist tunnustamist rahvusvaheliste ekspertide poolt, kes ta tõstsid aukohale. Nõnda on meie või kvaliteeti määravad andmed, mis Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaamast kui ka rahvusvahelistelt turgudelt ja rahvusvaheliselt võivõistluselt omandatud, kõik kooskõlas ja üksteist tõendavad ja täiendavad. Sellega valitseb meie või kvaliteeti määravates instantsites täielik kooskõla.

Või kvaliteedi kõrge tasemega saavutatud tulemused kohustavad tungivalt kõiki piima tootvaid põllumehi, kui piimatööstuslikku kandejõudu, kõiki piimatööstust organiseerivaid asutusi ja organisatsioone ning kõiki piimandustegelasi otsima abinõusid või kvaliteedi veelgi kõrgemale tasemele tõstmiseks. Palju on meil nimetatud alal ära tehtud, kuid teha on veelgi väga palju. Meie piimatööstusliku tegevuse täielik väljaarendamine, viimistlemine ja tegevuse põhjalik rahvahulkadesse viimine on alles teostamata. Need küsimused nõuavad kõige raskemat ja nõudlikumat tööd, mis järelejätmata visadusega teostamisele peavad tulema. Piimasaaduste kvaliteedi veelgi kõrgemale tasemele tõstmine tuleb veelgi pingutavamalt päevakorraks võtta, sest seda tingib võistlus rahvusvahelises võikaubanduses, mida veelgi teravamal kujul esile kutsub Berliinis toimunud rahvusvaheline võivõistlus ja selle tulemused.

Meie piimatööstuste hooned, tööstusabinõud, võihoiu ruumid, puhtavee saamine, mustavee ärajuhtimine, tööstuste kõrvalruumid, üldine korrashoid ja puhtus nõuavad veel palju korraldamist ja täien-

damist. Võihoiu ruumide otstarbekohane jahutamine, külmatehniliste abinõude kasutamine on peaaegu terves ulatuses teostamata. Loetletud tingimuste parandamine peab täies ulatuses teostamisele tulema, seda nõuab edenev aeg ja üldised tööstuslikud tingimused. Kogu selle tegevuse eel peab käima paljude piimatööstuste kandejõu tõstmine, mis tingib piimatööstuste võrgu mitmeti ümberkorraldamist ja otstarbekohaselt tööle rakendamist. Samuti leidub ka piimasaaduste transport-küsimustes olukordi, mis asjahuvides kohandamist ja korraldamist vajavad.

Peale piimatalituste tööstustehniliste tingimuste parandamise on meil suuremaks ja veel raskemaks ülesandeks meie tööstusliku piima kvaliteedi parandamine. Nimetatud tegevus ulatab umbes 60.000 talumajapidamisse, haarab mitmesajatuhande põllumajanduses tegutseva inimese igapäevase töö ja tegevuse, harjumused ja kombed. Nõuab talumajapidamistelt ehk küll mitte ülejõukäivate kulude tegemist, kuid siiski vähemaid kulusid, ilma milleta pole võimalik teostada neid ülesandeid, mis piima kvaliteedi parandamisega seotud. Siiä hulka kuuluvad vastavate paremate abinõude soetamine, taludes jahutusvõimaluste loomine ja mõned muud piima kvaliteedi tõstmisega ühendusesolevad küsimused. Arvesse võttes meie põllumehe edasipüüdlikkud töötahet, meie tegelaste aktiivset tegevust ja organiseerimise võimet, peab uskuma, et meie ka piima kvaliteedi parandamise küsimused täies ulatuses suudame ellu viia. Piima kvaliteedi tõstmise ja piimatööstustehniliste abinõude parandamisega suudame meie oma või kvaliteeti veelgi kõrgemale tõsta kui ta käesoleval ajal on. Selleks on vaja asutuste, organisatsioonide, tegelaskonna ja põllumeeste ühist tahet ja ühiselt suunatud aktiivset tööd ja tegevust, mis tulemusteta ei jää.

Juustudes esinevaid vigu.

Juustutööstus on meil alles arenemisastmel ja selletõttu on ka juustus esinevad puudused ning vead arusaadavad. Mainitud põhjendusega ei tohiks küll keegi ennast trööstida, vaid kõik asjaosalised tegelased peaksid täie innu ja energiaga tööle asuma, et võimalikult rutem ka sedagi tööstusharu rahvusvahelisele tasemele tõsta, et juustuga — kui kõrgekvaliteedilise standartkaubaga — igal turul julgesti võiksimise esineda.

Nõrgakvaliteedilist juustu pole võimalik turustada, ehk kui see siiski võimalik, siis nii odava hinnaga, et see ei tasu tööstuskulusid.

Vaadeldes kontrollkomisjoni hindamisandmeid, näeme, et suurem osa juustudest on langenud II sorti ja väga palju isegi III sorti, mis väljaveoks keelatud, I sorti aga õige väike osa.

Juustudes esineb väga mitmesuguseid vigu, milledest palju on niisugused, mida hea tahtmise juures ilma suurema kulu ja raskusteta on võimalik kõrvaldada, kui ainult selleks head tahtmist ja püüet on. Püüan lühidalt esinenud vigu selgitada, et neid kohepeal oleks võimalik kõrvaldada ja edaspidisest esinemisest ära hoida.

Juustutööstuse käärimise- ja laorumides ei hoita tarvilist puhust, mille tõttu sagedasti leidub ruumide lagedel, seintel ja riulitel hallitust. Arusaadav, et niisugusesse ruumi paigutatud juustud kiiresti kattuvad hallitusega ja iga vähema lõhe ehk prao olemasolemisel tungib hallitus juustudesse ja põhjustab nende rikkiminekut.

Mõnes juustutööstuses tarvitatakse proovimisel liiga jämedat puuri ja ei panda puuriõud auku puhtalt ning õhukindlalt kinni, mille kaudu mädanik sisse tungib ja juustu rikub.

Sagedane nähe on koigest rikutud juustud. Koid söövad augud juustu koosse, mis hallitusega kattub ja juustud väljaveoks kõlbmatuks muudab.

Rohkesti on ka juuste vormilt ära vajunud ja väga mitmekesistes vormides valmistatud. Ühe tööstuse ühes saadetises leidub juuste, mis on liiga paksud või jälle liiga õhukesed, laiad ning üksikud koguni lopergused.

Palju on juuste, mis väliselt on äärmiselt mustad. Käärimisel tungib osa rasva juustust välja ja seda ei ole soolamisel hoolega puhtaks pestud, millest juustu koorele tekib paks must kord, sellega välimust rikkudes. Iseäranis halb on asi siis, kui juustudel riie ümber on, mida paljud viimasel ajal on hakanud tarvitama. Juustude mittekorralikul puhastamisel läheb riie mustaks, mida pärast võimata on puhastada, riide äravõtmisel jääb aga koor nõrgaks ja lõheneb mõnepäevase seismise järele.

Niisugused välised vead on hindamisel pea igapäevane nähe ja sagedasti tuleb ette, et päris hea maitsega ja korralikude auku-dega juust tuleb jätta väliste vigade tõttu siseturgu.

Juustu valmistusruumides, kui ka keldrites tuleb pidada piinlikku puhtust, ruumid korralikult lubjata ja riulid puhtaks pesta, et nad oleksid igal ajal hallitusvabad. Juustud käärimisel, kui ka ladus puhtad hoida, et neid enne müügile saatmist tarvis poleks kraapida, mis nende välimust rikub, niisama neid võimalikult vähe puurida ning puurimisel puuriaugud puhtalt ja õhukindlalt kinni panna, et hallitus sisse ei tungiks. Juustud valmistada proportsionaalses paksuses ja ümmargused.

Juustude välimuse korrashoid ei nõua mingisuguseid eriteadmisi, vaid töötaja hoolt ja head tahet, ning tuleb arvestada, et välimusel on väga suur tähtsus, sest juust on ikkagi toitaine. Halb ja must välimus ei meelita kedagi ostmisele, vaid kõige parema maitsega kaup võib musta välimuse tõttu ostjad eemale peletada.

Hindamisel juuste puurides ja maitstes, selgub, et suuremateks vigadeks on: sisemised lõhed, mittekorralik taigen, ebaühtlased augud ja mitmesugused maitse vead.

Viimasel ajal on õige rohkesti esinenud sisemisi lõhesid, mis juustu tarvitamiseks kõlbmatuks muudab ja sarnast juustu saab ainult konservjuustu tööstustele müüa.

Sisemisi lõhesid põhjustab osaliselt käärimisruumide mitmekesine kõikuv temperatuur ja liiga kuiv õhk. Käärimisruumid on paljudes kohtades puudulikud. Leidub tööstusi, kus käärimisruumi ühte otsa on tehtud ahi, mis oma ümbruse kuumaks kütab, kuna ruumi teine ots jääb külmaks.

Mõnes kohas on põrandasse pikuti läbi ruumi asetatud raudplekist küttetoru, mis ruumi kuumaks ja liiga kuivaks kütab. Nii-sugused mitmekesised juhuslikud ruumid, väga kõikuva temperatuuriga, põhjustavad juustudes ebaühtlast käärimist ja soodustavad sisemiste lõhede tekkimist.

Teiseks on laduruumid mõnes kohas käärimiskeldritega pea ühesoojused, kus juustudes tekib järelkäärimine ja sellega ka sisemised lõhed. Kolmandaks on hindamisel ilmnenud, et suuremal osal sisemiste lõhedega juustudel on ebamääraselt pehme taigen. Vähe leidub pehme taignaga juuste, millel oleksid korralikud augud, ilma sisemiste lõhedeta.

Juustutaigna järele otsustades puudub suuremal osal meie juustumeistritel kindel teadmine ja stabiilne töötamisviis, sest sagedasti on ühel juustulal ükskord juust pehme taignaga, nagu harilik sügisene või, aga teine kord juustu taigen on kõva ja rabe.

Teravalt paistab silma, et paraja paenduva ja sitke taignaga juustud on korralikuma aukudega ja ühtlasi ka parema maitsega. Kõva taignaga juustudel on alatiseks nähteks ebaühtlased augud, s. t. koore all peenikesed ja ainult keskel normaalsed augud.

Arvesse võttes järjekindlalt korduvaid vigu, näib, et juustu normaal käärimiseks ja aukude tegemiseks on väga tähtis taigna parajus. Sellepärast tuleks küll juustumeistritel erilist tähelepanu pöörata juustu tera kuivatamisele, et see paras tuleks. Niisama tuleks juustutööstuse omanikel ruumid vastavalt korraldada, kus oleks võimalik tarvilist temperatuuri ja puhtust pidada.

Ei saa öelda, et mainitud vead on ainukesed, mis juustu sortidilt alla viivad ja põhjustavad sisemisi lõhesid ja mitmesuguseid maitse vigu. Kõige tähtsam on algmaterjal — piim, mis sagedasti võimatuks teeb hea juustu valmistuse, sellepärast tuleks piima kvaliteedile eriti suurt rõhku panna, et oleks võimalik head juustu valmistada.

Lõppeks peab tähendama, et juustutööstustel puudub tööstusraamat, kuhu saaks järjekindlalt iga päev sisse kantud juustu val-

mistuse temperatuurid, aeg ja üldine valmistusviis. Teiseks on ainult mõni üksik juustumeister mõned korrad käinud oma juustu hindamise juures, kuna suurem osa seda pole teinud, ega tea ka missugune tema juust hindamisel välja näeb.

Juuste enne välja saatmist puurida ei tohi, sest paratamatult tuleb käärimisel juba üks kuni kaks auku sisse teha, niisama peab kontrollkomisjon hindamisel vähemalt kaks auku puurima kvaliteedi määramiseks, seega on juba 3—4 auku ühes juustus, üle selle auke teha rikub juba kauba väärtust ja sellest tuleb hoiduda.

Töötulemuste teadasaamiseks ja parema edu saavutamiseks peaks iga juustumeister järjekindlalt tööstusraamatut pidama, kus kõik tegevuse andmed sisse kantakse. Niisama peaks võimaluse korral püüdma hindamisest osa võtta, et teada saada ja näha oma juustude kvaliteeti, mis võimaldaks kodus raamatutega võrrelda, missugune valmistusviis andis paremaid tulemusi, et seda siis vastavalt kasutada.

On väga tähtis kui valmistaja ise hindamise juures näha saab, missugused vead tema juustu juures esinevad ja mida nõutakse healt juustult, sellega saaks mõnigi puudus edaspidise valmistuse juures ära hoidud. Ei ole ühelegi meierile ega juustumeistrile hindamisest osavõtmisest ja seletuse andmisest senini ära öeldud, ega tehta seda ka edaspidi.

Jahutusruumide küsimus piimatalitustes.

Ins. R. Kasikov.

Võiproduktiooni kiire kasv ja välismaa ostjate karmimad nõuded võikvaliteedi suhtes sunnivad meid kiiresti ümber korraldama võihoiu ruume piimatalitustes, võiveo vahendeid raudteel, ekspordkülmhooneid ja lõpuks ka liinilaevu, mis peavad ühendust välismaadega ja veavad meie võid. Selle suure ümberkorralduse sihiks on luua soodsamat olukorda võihoius ja transpordis, et või vedu ja hoid toimuks saaduste valmistajalt kuni tarvitajani külma ketti mööda. Üheks tähtsamaks lüliks selles külmaketis on võivalmistaja piimatalituse võihoiu ruum, mille jahutus võib toimuda kas mehaaniliselt või loodusliku jääga.

1. Mehaaniline jahutus.

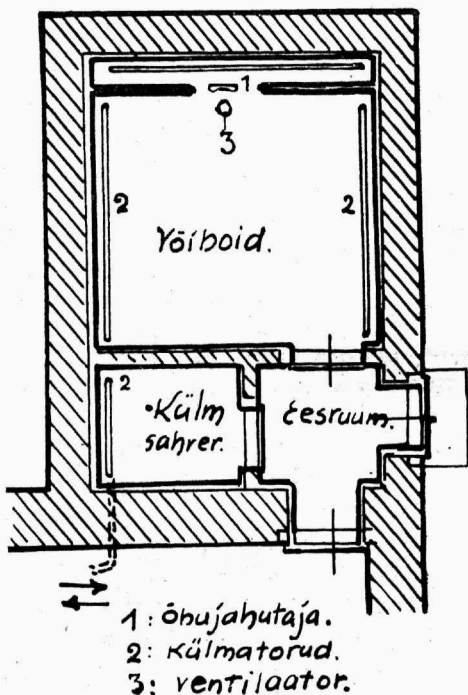
Mehaaniline võihoiu ruumi jahutus on täiuslikum ja soovitam kõikide teiste jahutusviiside hulgast. Mehaanilise seade hulka kuulub:

- a) kompressor, mis surub kokku külmasünnitava vahendi, milleks praegu sagedamini esineb ammoniaak;
- b) kondensaator kokkusurutud ammoniaagi mahajahutamiseks veega;

- c) sooltee jahutaja (ammoniaagi paisumise nõu), kus ammoniaak annab külma soolteele edasi;
- d) sooltee pump, õhujahutaja, vajalik sooltee jahutustorustik hoiuruumes, õhu ventilaator jne.

Piimatalituste jaoks ehitatakse viimasel ajal rohkem püst kompressoreid jõutarvitusega 3—4 HJ ja külmasünnituse võimega 3000 kuni 10.000 kal./tunnis. Mainitud jõutarvitusele lisandub veel 1 kuni 1½ HJ sooltee pumba ja ventilaatori käivitamiseks. Seade hind koos montaažiga ca 5.000—7.500 kr., millele lisaks tuleb arvata vôihoiu ruumi ehitus ja isolatsioon, mis maksab umbes 1.000—1.500 kr.

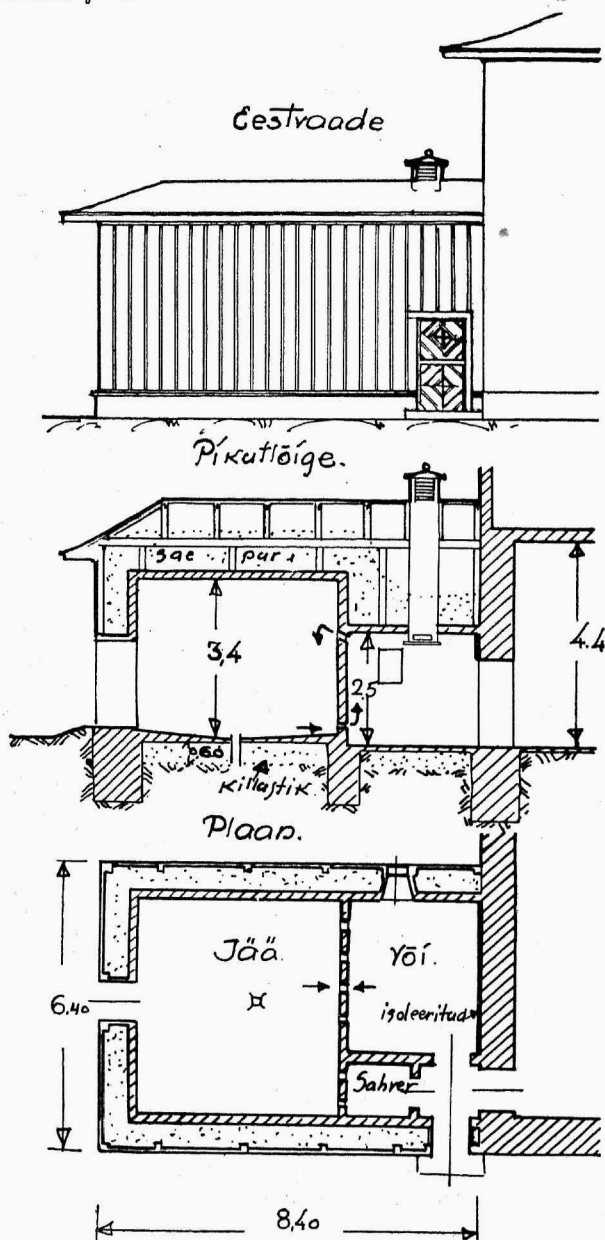
Umbes $\frac{2}{3}$ külmahulgast hoiuruumis saadakse külmatorudest ja ülejäänud osa õhujahutaja kaudu. Õhujahutaja kaudu saab külmruumis ringikäiv õhk mahajahutatud, mis omakorda reguleerib ka niiskust vôihoiu ruumes. Õhuvahetus hoiuruumes on 1—2 ruumimahtu 24 tunni kestel, õhu ringikäik 2—4 ruumimahtu tunnis. Soovitav relatiivne õhuniiskus hoiuruumis oleks 75—85%, vôihoiu temperatuur 0 kuni -1°C lühiajalise hoiu juures. Ruumi põrandapinna suuruse arvutamisel võiks arvata, et 1 m² põrandapinnale mahub 10—12 tunni vöid, kui tünne laduda kolmekordselt. Vôihoiu ruumi isolatsiooni paksus korkplaatide juures oleks 5 kuni 8 sm.



2. Jahutusruumid loodusliku jääga.

Käesoleval aastal ehitab enesele uusi võihoiu ruume rida piimatalitusi ja rohkem levinenumaks tüübiks on saepuru, turbamulla või

linaluudega isoleeritud hoiuruumid. Ruumi kujundavad laudadega ülelöödud vahvärk väliskest ja betoonist umbes 20 sm paksune sisekest, millele vahele on tambitud isolatsiooni täide 50–60 sm paksuselt. Ruumi lagi on raudbetoonist ning kaetud 50 sm paksuse saepuru kihiga. Põrand samuti betoonist, põrandaalune täide aga 50–60 sm paksuses, on tehtud kivikillustikust või kvisöe tuhast, mis õhurikas ja ei kõdune. Jääruumi maht keskmiste piimatalituste juures olgu 60–80 m³, kuid võihoiu ruum peab mahu poolest umbes 5 korda vähem jääruumist olema. Jääruumi põranda-pind asub pisut kõrgemal kui võihoiu ruumis, se



lega saavutame parema õhu ringvoolu hoiuruumis. Seesugune odav ja lihtne ehitusviis on andnud sellele hoiuruumi tüübile soodsa leviku. Keskmise piimatalituse jaoks kirjeldatud jää- ja võihoiu ruumi soetamine läheb maksma 2.000 kuni 2.700 kr. Jahutustemperatuur hoiuruumis 7—8°C.

3. Olemasolevate võihoiu ruumide ümberkorraldamine ja isoleerimine.

Sageli leidub küll piimatalituses võihoiu ruum, kuid see ei rahulda hoiunõudeid kas oma ruumijaotuse suuruse või asupaiga poolest. Lõpuks võivad ruumil olla soodne asend, suurus ja ka hea ruumide korraldus, kuid puudub isolatsioon ja see asjaolu ongi mõjuvaks takistuseks ruumi kasutamisel. Sellepärast vaatleme lühidalt neid omadusi, mida nõutakse healt isolatsiooni materjalilt.

Esijärjekorras olgu materjal võimalikult väiksema soojuse läbilaskvusega, kaalult kerge, missugune tunnus lubab järeldada, et materjal on poorne ja sisaldab seega palju õhku.

Isolatsiooni materjal olgu vähese niiskuse sisseimavusega, sest märg materjal laseb rohkem soojust läbi kui kuiv. Materjal olgu võimalikult tule- ja külmetuskindel, ei tohi lõhnata ega laguneda (mädaneda) seismisel, s. o. olgu pika elueaga, tugev, võimalikult lõigatav ning lõpuks ka võimalikult odav. Vaatleme lühidalt selleks meil tuntud materjale järjekorras:

a) Korkplaadid — üks paremaid isoleerimise vahendeid, 20, 30, 40, 50 mm jne. paksuses. Enam levinenud on impregneeritud kork, mis kinnitatakse puuseina külge naelte ja vitspleki abil, kiviseina aga müüritakse erilised tõrvatud liistud, millede külge kinnitatakse kork. Vastu sein asetatav plaadi külg kastetakse kuuma bituumenisse, et see kleepuks seinale ilma õhutühjusteta. Isoleeritav sein enne plaatide asetamist olgu sile ja kuiv. Korkplaadid krohvatakse pealt lubja-tsemendi seguga.

Korkplaatide hind on ligikaudu 1 kr. ruutmeetrit 1 sm paksuses. Korgi mahukaal on umbes 400 kg/m³ ja soojuse juhtivuse tegur 0,03 kuni 0,045, s. o. soojuse hulk, mis tungib läbi 1 m paksuse ja 1 ruutmeetri suuruse korgi sein 1 tunni vältel, kui temperatuuride vahe on 1°C. Korkplaatidest isolatsiooni iga on umbes 15—20 aastat.

b) Turbamuld, saepuru, linaluud on meie oludes kõigest odavam ja kättesaadavam isoleerimise materjal. Oma soojusjuhtivuselt on need kuivas asukohas pea ühesuguse väärtusega, soojusjuhtivuse tegur kõigub 0,04 ja 0,06 vahel — mahukaal 250 kuni 350 kg/m³. Niiskes kohas kōdunevad ja linaluud võivad koguni ise süttida niiskusest tekkiva kõrge kuumuse tõttu. Soovitav on neile ainetele ligi segada pulbriks kustutatud lupja.

- c) Puutuhk, kivisöe šlakk on head isolaatorid ainult kuivas olekus. Mahukaal 600—1000 kg/m³, soojuse juhtivuse tegur 0,05 kuni 0,10.
- d) Celleotex ja Insulite, esimene nendest suhkrupilliroo jäänus-test, teine erimeetoditega toodeldud puumass ja kokkupressitud mitmesugustes paksustes. Oma soojusjuhtivuse teguri poolest on need peaaegu üheväärsed korgiga. Puu seintele kinnitatakse need naeltega. Kiviseinad tulevad aga enne plaatide asetamist siledaks krohvida, mille külge celleotex kui ka insulite kipsi ja liimivee seguga ning liiteääred erilise võrgu pealeloomisega kinnitatakse. Nende materjalide hind on ca 1,75 krooni m² 11 mm plaadipaksuse eest. Vajalik isolatsiooni paksus peab vähemalt 5 sm olema. Kuna need plaadid hinna poolest veel kallimad on korgist, siis tuleb seepärast juba eelistada korki, kuigi selle kohalepanek keerukam.

XI. üleriiklise eksportvõi võistluse tulemused.

Koos viimase Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama kestvuskatsetega lõppes ka Üleriiklise Piimaühisuste Keskliidu poolt korraldatud XI üleriikline eksportvõi võistlus, millest osa võttis 135 piimatalitust. Võistlust võib lugeda täiesti kordaläinuks, seda eriti tulemustelt või kvaliteedi alal. Selle tõenduseks olgu toodud X eksport või võistluse, mis peetud 1935. a., ja käesoleva võistluse auhinnad %%-des: 1935. a. oli I auhindu 42,2%, nüüd koos ühe kõrgema auhinnaga 60,0%, II auhindu 46,1%, nüüd 33,3%, III auhindu 7,2%, nüüd 1,5% kogu osavõtnud piimatalituste arvust. 7 piimatalitust ei tulnud määruste kohaselt auhindamisele.

Arvestades meierite tublidust, millel või kvaliteedi tõstmiseks kahtlemata suured teened ja piimatalituste igasuguseid eeldusi kõrgekvaliteedilise või valmistamiseks, on määratud piimaühingutele vastavad auhinna diplomid ning meieritele autasusid väärtasjades, mis peaksid omalt poolt ka edaspidi õhutama igakülgele võikvaliteedi parandamisele. Ja kui otseselt autasud igakord ei meelita võistlema, siis omavaheline võistlus, mitte alla anda või kvaliteedilt teistele, peaks kõigi piimatalitiste hüüdsõnaks saama ja kogu meie piimatalituste perel tuleks asuda võistlema, sest omavaheline võistlus õhutab igakord igal alal paremate tulemuste poole ja kui siis tuleb ette mõningaid puudusi, võistlus paljastab neid, et teaks neist edaspidi hoiduda.

Piimaühingute Keskliit „Võieksport“ hinnates omalt poolt piimaühingute saavutusi või kvaliteedi parandamise alal ja et õhutada täiel arvul piimatalitusi võivõistlustest osa võtma, määras

1.235 krooni autasudeks, mis jagatakse nende piimatalituste meierite vahel, kes on võistluse lõpp-pallina vähemalt 12,00 palli saanud. Neid piimatalitusi on arvult 63. Peale selle saab kõrgemale auhinnale tulnud Kanepi piimaühing Üleriiklise Piimaühisuste Keskkliidu väärtusliku rändauhinna esimest korda, mida tuleb tal järgmine kord või kaks korda vaheldumisi veel edukalt kaitsta, et jäädavalt omada.

Üleriikline eksportvõi võistlus 4. sept. — 15. sept. 1937 a.

Kõrgem auhind.			Põltsamaa			V. Koitme		
Kanepi	J. Johanson	12,1	Muhu	V. Leis	12,0	Tõstamaa	J. Talumaa	12,0
I auhind.			Rannu	K. Noorhani	12,0	Restu	A. Praats	12,0
Vidriku	H. Varik	12,1	Lätkalo-Lalsi	J. Laikoja	12,0	Laeva	E. Mahnke	12,0
Paadremaa	A. Taadler	12,1	Laius-Tähkvere	E. Pirn	12,0	Kose	J. Teras	12,0
Kaisma	M. Jürgens	12,1	Suure-Jaani	H. Realo	12,0	Luutsniku	J. Merisaar	12,0
Oiu	J. Lükk	12,1	Tori-Ore	H. Kivisild	12,0	Tartu-Roela	H. Ungert	12,0
Karula	A. Kängsepp	12,1	Varbevere	H. Rei	12,0	Võime	J. Paugus	12,0
Kuigatsi	A. Tutt	12,1	Pala	L. Ränkel	12,0	Uue-Võidu	A. Raidal	12,0
Laatre	A. Nielsen	12,1	Uue-Võidu	A. Mägi	12,0	Voltveti	J. Kaur	12,0
Lustivere	O. Must	12,1	Nurmekunda	H. Sukk	12,0	Talli	A. Aavestik	12,0
Ulvi	J. Keskküll	12,1	Uulu	A. Soe	12,0	Laekvere	L. Musta	12,0
Õisu	A. Kõrgesaar	12,0	Pihtla	L. Musta	12,0	Kadila	F. Vöhman	12,0
Aesoo-Hakkaja	A. Brant	12,0	Lindora	A. Lunde	12,0	Kaavere	V. Siidoja	12,0
Alliku	J. Anton	12,0	Vaabina	A. Terasväli	12,0	Anna	A. Püve	12,0
Äksi	J. Parun	12,0	Seli	H. Pöld	12,0	Uue-Kariste	J. Kulbok	12,0
Pärnu-Jakobi	V. Moks	12,0	Kädva	E. Roode	12,0	Tudulinna	J. Koppel	12,0
Lõpe	E. Kasemets	12,0	Tudulinna	J. Koppel	12,0	Sikeldi-Alu	R. Hiir	12,0
Koonga	O. Uibo	12,0	Sikeldi-Alu	R. Hiir	12,0	Pajusi-Paala	K. Koorits	12,0
Mäetaguse	J. Peterson	12,0	Are	J. Kaints	12,0	Päinurme	A. Roots	12,0
Koigi	H. Johanson	12,0	Päinurme	A. Roots	12,0	Tamme	J. Vaaro	12,0
Sürgavere	J. Laur	12,0	Tamme	J. Vaaro	12,0	Jäärja	E. Leibak	12,0
Kaarepere	A. Taniloo	12,0	Jäärja	E. Leibak	12,0	Viitina	A. Lokk	12,0
Suurejõe	A. Kangur	12,0	Viitina	A. Lokk	12,0	II auhind.		
Abja-Paluoja	J. Siimoja	12,0	Vahenurme	V. Kleiner	11,9	Abja-Sarja	A. Lelle	11,9
Leedimäe	H. Randma	12,0	Abja-Sarja	A. Lelle	11,9	Uusna	M. Sulg	11,9
Härjanurme	H. Zupping	12,0	Uusna	M. Sulg	11,9	Kasari	L. Nielsen	11,9
Uue-Antsla	V. Tiganik	12,0	Kasari	L. Nielsen	11,9			
Räpina-Võhandu	P. Siilanarusk	12,0						
Vaimastvere-Koit	A. Vainu	12,0						
Vihula	J. Kurve	12,0						
Noorits-Metsküla	O. Laiv	12,0						
Jõhvi	E. Nurk	12,0						
Kikkaoja	H. Lombak	12,0						
Mäksa	E. Lillemäe	12,0						
Kivi-Vigala	E. Ruusa	12,0						
Jõgeva	N. Ahi	12,0						
Helme	H. Kerge	12,0						
Kehtna	K. Miidel	12,0						
Vastemõisa	J. Hansmann	12,0						
Kastna	V. Mitt	12,0						
Harju-Kabala	A. Vinter	12,0						
Selja	M. Pöldmaa	12,0						
Sindi	E. Lembra	12,0						

Järvakandi	V. Kõiv	11,9	Sikana	P. Eha	11,7
Suigu-Tammiste	H. Verner	11,9	Porkuni	A. Haugas	11,7
Ambla	J. Aud	11,9	Suure-Kõpu	J. Villemson	11,7
Rapla	H. Kaigas	11,9	Laiksaare	J. Vaino	11,7
Massu	J. Kukkk	11,9	Surju	A. Lääts	11,7
Polli-Peraküla	R. Rannik	11,9	Villevere	J. Vunk	11,7
Kabala-Kurla	O. Keeroja	11,9	Pöögli	H. Raimets	11,7
Laiuse	A. Kongo	11,9	Mihkli	O. Võidula	11,7
Palamuse	K. Kask	11,9	Võhma	A. Mölder	11,6
Ahja	J. Soonets	11,9	Harju-Kõnnu	A. Vaherma	11,5
Kullamaa	J. Kaigas	11,9	Velise	O. Nilp	11,5
Väimela	A. Keel	11,9	Kloostri	H. Born	11,5
Otepää	T. Mae	11,9	Tõhela	V. Otto	11,4
Räpina-Linte	J. Toome	11,9	Alavere	A. Rohula	11,4
Lõõla-Vissuvere	H. Rajama	11,9	Kaiu	J. Reidla	11,3
Ardu	P. Tammemäe	11,9	Kolga	H. Juksaar	11,2
Võhma-Vanamõisa	H. Lindam	11,9	Valgu	H. Maalberg	11,2
Piirsalu	E. Vainumets	11,9	Tori-Jõesuu	H. Juske	11,2
Varbla	V. Salumets	11,8			
Kaagjärve	K. Orav	11,8			
Udeva	F. Kurtna	11,8			
Rasina	E. Mällo	11,8			
Tarvastu-Mõnnaste	J. Põllumäe	11,7			
				III auhind.	
			Jändja	H. Tõnisson	11,1
			Harju-Tammiku	J. Saarsoo	11,0

Kõigile Kontrolljaamas registreeritud piimatalitustele.

27. augustil s. a. hakkas kehtima uus Piima ja piimasaaduste väljaveo kontrolli seadus, mille täitmisele palume piimatalitusi kiiremas korras asuda. Eriti juhime tähelepanu §§ 5 ja 7-le. Esimene keelab piimatalitustel vastu võtta piima, mis ei ole kõlbulik kõrgekvaliteediliste piimasaaduste valmistamiseks. Teine lubab piimatööstuse tööstustehniliseks juhatajaks olla ainult Meierite Koja tegevliikmeil ehk Põllutööministri eriloal ka liikmekandidaatidel ja piimanduse eriteadlasiks õppivail kõrgema eriharidusega isikuil.

Allpool toome ära seaduse, mis avaldatud Riigi Teatajas nr. 69 — 1937. a.

Piima ja piimasaaduste väljaveo kontrolli seadus.

Antud Riigivanema poolt dekreedina 20. augustil 1937.

§ 1. Piima ja piimasaadusi võib Eestist välja vedada ainult käesolevas seaduses ettenähtud korras.

Piimasaadusteks käesoleva seaduse mõttes loetakse või, juust, koor, kondenspiim, piimapulber ja teised inimtoiduks kasutatavad piima ümbertöötamissaadused.

Piimasaadused kuni 10 kg raskuses, mis saadetakse postpakides või võetakse kaasa kaubasaaja isiklikuks tarvitamiseks, ei kuulu käesoleva seaduse alla.

§ 2. Või väljaveo ainuõigus on Piimaühingute Keskliidul „Võieksport“.

Teisi piimasaadusi ja piima võivad välja vedada asutised, ettevõtted ja isikud, kellele Põllutööminister on andnud sellekohase loa.

§ 3. Piima ja piimasaadusi võib välja vedada ainult Põllutööministeeriumi Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaamas väljaveo saaduste valmistajaina registreeritud piimatööstusist ja majapidamistest.

§ 4. Välja vedada on lubatud ainult piima ja piimasaadusi, mis Põllutööministri määrustes ettenähtud korras Põllutööministeeriumi Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama poolt on väljaveoks kõlvuliseks tunnustatud või valmistatud tema alalise kontrolli all seisvais piimatööstusis või majapidamistes ja on varustatud Põllutööministeeriumi väljaveo kontrollmärkidega.

Põllutööministril on õigus lubada piima ja piimasaadusi, välja arvatud või ja juust, välja vedada ka ilma väljaveo kontrollmärkideta.

§ 5. Väljaveosaaduste valmistajaina registreeritud piimatööstused peavad olema otstarbekohaselt ehitatud, sisustatud ja nõuete kohaselt korras.

Väljaveosaaduste valmistamiseks või piimana eksportimiseks on lubatud piimatalitusil vastu võtta ja ümber töötleda piima, mis on kõlvuline väljaveoks või kõrgekvaliteediliste piimasaaduste valmistamiseks.

Registreeritud piimatööstused on kohustatud kontrollima vastu võetava piima kvaliteeti ja teostama tootjaile piima eest maksmist piima kvaliteedi järgi.

§ 6. Registreeritud piimatööstused ja väljaveosaaduste valmistamine neis, samuti piima ja piimasaaduste transport, kuuluvad Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama järelevalve alla.

Järelevalve teostajad Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama ametnikud või volinikud on õigustatud toimetama kõiki vajalikke järelevaatusi, revideerimisi, juurdlusi ja proovide võtmisi piima ja piimasaaduste tootmise ning käsitlemise kohtades.

§ 7. Väljaveosaaduste valmistajaina registreeritud piimatööstuste tööstustehnilisiks juhatajaks võivad olla ainult Meierite Koja tegevliikmed, kusjuures üks isik võib juhatada ainult ühte registreeritud piimatööstust ja selle allüksustena registreeritud abitööstusi.

Põllutööministril on õigus lubada väljaveosaaduste valmistajaina registreeritud piimatööstusis tööstustehniliseks juhatajaks olla mitte üle 3 aasta ka Meierite Koja liikmekandidaatidel ja piimanduse eriteadlasiks õppivail kõrgema eriharidusega isikuil.

Piimatööstusis, kus valmistatakse väljaveoks juustu, steriliseeritud koort, kondenspiima või piimapulbrit, kas üksikult või koos, võivad Põllutööministri loal tööstustehnilisiks juhatajaks olla ka isikud, kes ei ole Meierite Koja liikmed.

§ 8. Põllutöoministeriumi Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaamal on õigus väljaveosaaduste valmistajaina registreeritud piimatööstuste või majapidamiste registreerimist tühistada, kui nende omanikud või tööstustehnilised juhatajad ei ole täitnud käesoleva seaduse või selle alusel antud määruste nõudeid või neile vastavate seaduste ja määruste alusel tehtud korraldusi.

§ 9. Piima ja piimasaaduste väljaveo kontrolli teostamise kulude katteks võetakse väljaveoks esitatud piima ja piimasaaduste pealt nende eksportööridelt erimaksu kuni 1% saaduste hinnast. Erimaksu normi kinnitab Vabariigi Valitsus Põllutööministri ettepanekul.

Kontrolli teostamise kuludest ülejäänud summa määratakse piimanduse ja karjakasvatuse edendamiseks ja piima ning piimasaaduste ekspordi korraldamiseks.

Käesoleva seaduse alusel laekunud summade tarvitamise eelarve ja aruande kinnitab Riigivanem Põllutööministri ettepanekul.

§ 10. Põllutööminister võib tühistada käesoleva seaduse ja selle alusel antud määruste rikkujatele piima ja piimasaaduste eksportööridele väljaantud piima ja piimasaaduste väljaveo load ja võtta neid eksportööre kohtulikule vastutusele.

§ 11. Põllutööministril on õigus käesoleva seaduse teostamiseks anda määrusi.

§ 12. Käesolev seadus hakkab kehtima avaldamisega Riigi Teatajas, mis ajast kaotab kehtivuse Piimasaaduste väljaveo kontrolli seadus (RT 85/86 — 1924, 44 ja 85 — 1934 ning 30 ja 33 — 1936).

Tallinnas, 20. augustil 1937.

K. Päts

Peaminister

Riigivanema ülesannetes.

N. Talts

Põllutööminister.

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama aruanne.

Septembrikuul 1937. a.

	Eksportöörid				Kokku	%
	P. K. „Võieksport“	E. Seemnev. Ühisus	J. Imhof	N. Hellat		
A. Võid tunnides						
1. Väljaveoks kõlblikuks tunnistatud . . .	31.782	—	—	—	31.782	99,2
2. Väljaveoks keelatud . . .	266	—	—	—	266	0,8
Kokku	32.048	—	—	—	32.048	100,0
Väljaveoks lubatud:						
Saksamaale . . .	23.044	—	—	—	23.044	71,2
Põhja-Inglism. .	6.984	—	—	—	6.984	—
Mujale „ . . .	2.355	—	—	—	2.355	—
Šveitsi	1	—	—	—	1	—
Kokku	32.384	—	—	—	32.384	100,0
1936. a. septembrikuul väljaveoks lubatud 31.089 1937. a. rohkem 4,2%						
B. Juustu (netto kg)						
1. Väljaveoks kõlblikuks tunnistatud . . .	14.920,7	3.149	6.042,5	—	24.112,2	
2. Väljaveoks keelatud . . .	3.895,9	255	965	—	5.115,9	
Kokku	18.816,6	3.404	7.007,5	—	29.228,1	
Väljaveoks lubatud:						
Saksamaale . . .	9.366,0	—	—	—	9.366,0	
P.-Ameerika Ühendriigesse .	—	5.052,0	4.093,5	—	9.145,5	
Venemaale . . .	6.670,7	—	—	—	6.670,7	
Kokku	16.036,7	5.052,0	4.093,5	—	25.182,2	
C. Kondenspiim (netto kg)						
Inglismaale . . .	19.951,2	—	—	—	19.951,2	
Vaba lattu . . .	653,1	—	—	—	653,1	
Kokku	20.604,3	—	—	—	20.604,3	
D. Piimapulber (netto kg)						
Saksamaale . . .	9.000,0	—	—	5.550,0	14.550,0	
Kokku	9.000,0	—	—	5.550,0	14.550,0	

Kontrolljaam.

Piimataltuse nimetus	Kontrolliks esitatud tunnid	Sellest pallide järgi tunni				Väljav. kõlb- matuid hinnat. alla 10 palli	I sortid %	Vee % alam- ja ülemäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Kärevere	66	—	66	—	—	100	14,9—15,8		
Lõõla-Vissuvere	60	7	46	—	7	88,3	14,4—16,1	7 tn. 12 p. vee % 16,1 ebapuhas maitse	
Mäo-Mäeküla	92	—	92	—	—	100	15,0—15,5		
Pikevere	257	19	238	—	—	100	14,0—16,0		
Päinurme	148	—	148	—	—	100	14,1—15,7		
Türi	375	—	367	8	—	97,9	14,2—16,3	ebap. hapu, 18 tn. 12 p. vee % 16,2 ja 16,3	
Udeva	157	18	87	52	—	66,9	14,8—15,9	ebapuhas ja metalli maitse	
Vägeva	143	9	129	5	—	96,5	14,2—15,9	seisnud maitse	
Väätsa	132	—	132	—	—	100	13,8—15,0		
Harjumaa	2 335	281	2 045	9	—	99,6	—		
Alavere	42	—	42	—	—	100	13,4—15,4		
Alu-Sikeldi	72	—	63	9	—	87,5	11,7—15,9	ebap. lõhn ja maitse	
Anija	65	—	65	—	—	100	14,5—15,8		
Ardu	105	25	80	—	—	100	14,4—15,5		
Aruküla	—	—	—	—	—	—	—		
Harju-Kabala	85	8	77	—	—	100	14,7—15,6		
„ -Kõnnu	162	—	162	—	—	100	13,4—14,8		
Järvakandi	115	15	100	—	—	100	14,6—15,9		
Kaiu	248	17	231	—	—	100	14,3—15,5		
Kehtna	142	35	107	—	—	100	14,4—15,8		
Kiiu	152	25	127	—	—	100	13,9—15,2		
Kloostri	68	—	68	—	—	100	14,8—15,9		
Kolga	70	—	70	—	—	100	14,5—15,7		
Kose	279	38	241	—	—	100	13,1—15,5		
Kädva	53	12	41	—	—	100	14,7—15,7		
Loo	55	6	49	—	—	100	14,2—15,7		
Nissi	—	—	—	—	—	—	—		
Nõva	—	—	—	—	—	—	—		
Raasiku	41	—	41	—	—	100	14,8—16,2	5 tn. 12 p. vee % 16,2	
Rapla ept.	153	59	94	—	—	100	14,4—15,9		
Tammiku	166	41	125	—	—	100	14,0—15,5		
Varbola	122	—	122	—	—	100	14,4—15,7		
P.K., „Võiekspord“	—	—	—	—	—	—	—		
Äksi	140	—	140	—	—	100	14,6—15,6		
Läänemaa	2 217	307	1 776	89	45	94,0	—		
Emmaste	35	—	30	5	—	85,7	14,2—15,8	seisnud maitse	
Kasari ept.	113	25	83	5	—	95,6	14,4—15,9	ebap. hapu	
Kivi-Vigala	208	20	188	—	—	100	15,4—15,9		
Kullamaa ept.	—	—	—	—	—	—	—		
Kõrgesaare	15	—	11	4	—	73,3	13,9—15,4	seisn. maitse	
Lihula	213	24	189	—	—	100	14,0—15,9		

Piimatalluse nimetus	Kontrolliks esitatud tünnid	Sellest pallide järgi tünnid				I sorti %	Vee % alam- ja ülemmäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Lähtru-Martna ept.	91	21	44	26	—	71,4	14,2—15,9	ebap. maitse 1 tn. 10 p. halvastikokkupandud — väljav. keelatud, metalli maitse
Lääne-Nigula . .	281	—	218	23	40	77,6	13,6—15,9	
Massu	330	90	240	—	—	100	14,5—15,8	seisnud maitse metalli maitse 7 tn. 12 p. vee % 16,3 metalli maitse metalli maitse — seisnud ja ebap. maitse seisn. maitse, valge ebap. hapu, 4 tn. 11 p. vee % 10,2; 3 tn. 12 p. hallitus või — väljav. keelatud 8 tn. 12 p. vee % 16,4 26 tn. 12 p. vee % 16,4 ja 16,5
Mihkli ept.	31	—	31	—	—	100	13,5—14,7	
Märjamaa	254	—	254	—	—	100	14,2—15,6	
Paadremaa	177	93	84	—	—	100	14,0—15,0	
Parila ept.	5	—	—	5	—	—	13,0	
Piirsalu	28	7	21	—	—	100	13,7—14,9	
Sinälepa	39	—	34	5	—	87,2	13,7—15,7	
Taebla ept.	—	—	—	—	—	—	—	
Valgu	54	—	54	—	—	100	14,0—16,3	
Varbla	169	20	149	—	—	100	13,8—15,9	
Velise ept.	37	—	29	8	—	78,4	14,3—14,7	
Võhma-Vanamõisa ept.	137	7	117	13	—	90,5	14,6—15,7	
Saaremaa	1 044	235	795	14	—	98,7	—	
Karja	16	—	8	8	—	50,0	14,7—16,0	
Maasi	4	—	2	2	—	50,0	14,3—15,0	
Muhu	118	—	118	—	—	100	14,5—15,9	
Mustjala	11	—	7	4	—	63,6	14,3—16,2	
Pihtla	61	—	61	—	—	100	14,0—15,7	
Pöide	385	208	177	—	—	100	14,8—15,9	
Salme ept.	42	—	42	—	—	100	15,2—15,9	
Sõrve ept.	52	9	43	—	—	100	13,8—15,1	
Torgu	85	18	67	—	—	100	14,2—15,8	
Tõlluste	38	—	38	—	—	100	15,6—16,4	
Valjala	232	—	232	—	—	100	15,2—16,5	
Pärnumaa	4 190	154	3 985	51	—	98,8	—	
Abja-Paluoja	100	—	100	—	—	100	14,4—15,5	
Abja-Sarja	42	—	42	—	—	100	14,7—15,8	
Aesoo-Hakkaja	44	—	39	5	—	88,6	14,2—14,8	
Are	115	15	100	—	—	100	14,1—15,9	
Audru-Lindi	65	—	65	—	—	100	15,1—15,7	
Häädemeeste	30	—	30	—	—	100	15,0—15,8	
Jäärja	38	—	38	—	—	100	15,0—15,6	

Pimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõlb- matu hinnat alla 10 palli	I sorti %	Vee % alam- ja ülemäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Kabli ept.	45	—	45	—	—	100	15,1—15,9		
Kaisma	164	21	143	—	—	100	14,1—15,5		
Kamali	58	—	58	—	—	100	14,4—15,9		
Kastna	54	—	54	—	—	100	14,0—15,7		
Koonga	170	—	170	—	—	100	14,7—15,7		
Laiksaare	25	—	22	3	—	88,0	15,3—16,0	seisnud maitse	
Lelle-Lokuta	183	—	183	—	—	100	13,4—16,4	7 tn. 12 p. vee % 16,4	
Lõppe	155	—	155	—	—	100	14,6—15,9		
Penuja	76	—	76	—	—	100	14,2—15,5		
Polli-Peraküla	32	—	32	—	—	100	14,0—15,7		
Pärnu	207	18	189	—	—	100	14,8—15,9	4 tn. 12 p. seest mustad — väljav. keelatud	
Pärnu ept.	47	—	47	—	—	100	13,7—15,2		
Pärnu-Jakobi	279	24	225	30	—	89,2	13,5—15,2	õline maitse	
Pöögli	89	—	89	—	—	100	15,0—16,3	10 tn. 12 palli vee % 16,2; 16,3	
Riisa	29	—	24	5	—	82,8	14,0—15,7	seisnud maitse	
Saapaküla	32	—	27	5	—	84,4	14,5—15,6	ebapuhas maitse	
Seli	132	—	132	—	—	100	14,2—15,6		
Sikana	46	—	46	—	—	100	14,6—15,9		
Sindi ept.	66	14	52	—	—	100	15,0—15,8		
Sinejärve	66	—	66	—	—	100	14,4—15,0		
Suigu-Tammiste	63	—	63	—	—	100	14,1—14,5		
Surju	107	5	102	—	—	100	14,7—15,5		
Suurejõe	202	—	202	—	—	100	14,3—16,0		
Tahkuranna	30	—	30	—	—	100	14,7—15,7		
Talli	92	—	92	—	—	100	14,7—18,8	6 tn. 12 palli vee % 18,8	
Tori-Jõesuu	151	29	122	—	—	100	13,8—16,2	10 tn. 12 palli vee % 16,2	
Tori-Ore	75	—	75	—	—	100	14,6—15,4		
„ -Selja	157	—	157	—	—	100	14,1—15,9		
Tõhela	119	—	119	—	—	100	14,3—15,9		
Tõstamaa	84	—	84	—	—	100	14,2—15,1		
Uue-Kariste	42	—	42	—	—	100	15,2—15,9		
Uulu	77	—	77	—	—	100	14,0—15,3		
Vahenurme	59	—	59	—	—	100	14,3—15,5		
Vana-Vändra	221	16	205	—	—	100	14,0—15,7		
Voltveti	93	—	93	—	—	100	13,7—16,3	6 tn. 12 palli vee % 16,3	
Vändra-Massu	89	12	77	—	—	100	13,5—15,9		
„ -Rahnoja	51	—	51	—	—	100	14,5—15,9		
„ -Vihtra	65	—	65	—	—	100	15,0—21,5	16 tn. 12 p. vee % 16,4 ja 21,5	
Võlla-Kihlepa	24	—	21	3	—	87,5	15,0—15,9	seisnud maitse	
Viljandimaa	5 201	341	4 750	92	18	—	97,9	—	
Adavere	80	—	80	—	—	100	13,7—15,7		
Aidu	47	7	40	—	—	100	14,4—15,9		
Annamõisa ept.	82	—	82	—	—	100	15,0—15,9		

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünnil	Sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Vee % alam- ja tulemmäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Imavere	316	46	270	—	—	—	100	14,0—15,9	
Kaarli	48	6	42	—	—	—	100	14,6—15,6	
Kaavere	56	—	56	—	—	—	100	14,1—15,2	
Kabala-Kurla . . .	134	—	108	16	10	—	80,6	13,8—16,4	metalli maitse, 25 tn. 12 p. vee % 16,1; 16,2; 16,4 ebapuhast hapu, seisn. ja ebap. maitse
Kablaküla	24	—	11	13	—	—	45,8	13,1—15,7	
Kalmetu	57	—	57	—	—	—	100	15,0—15,9	
Kamari	53	—	53	—	—	—	100	14,5—15,7	
Kildu	37	—	37	—	—	—	100	14,4—15,7	
Kolga-Jaani	215	24	191	—	—	—	100	14,6—15,5	
Kärstna	169	—	169	—	—	—	100	13,8—15,9	
Kõo-Arusaare . . .	158	—	134	24	—	—	84,8	14,6—15,9	ebap. hapu
Lahavere	28	—	28	—	—	—	100	14,2—15,8	
Loodi	91	—	91	—	—	—	100	14,3—15,5	
Lustivere	204	—	204	—	—	—	100	13,8—16,0	
Lätkalo-Lalsi . . .	53	—	53	—	—	—	100	14,7—15,4	
Mustla ept.	23	—	23	—	—	—	100	14,5—14,9	
Nurmekunda	124	13	111	—	—	—	100	14,0—17,9	9 tn. 12 palli vee % 17,9
Oiu	157	—	157	—	—	—	100	14,8—15,7	
Olustvere-Tääksi .	167	—	167	—	—	—	100	15,0—15,9	
Pajusi-Kalana . . .	69	—	69	—	—	—	100	13,7—15,4	
„ -Paala	83	—	83	—	—	—	100	14,8—16,0	
Pilistvere	224	25	199	—	—	—	100	13,6—15,4	
Puiatu	55	—	55	—	—	—	100	14,2—15,8	
Põltsamaa	298	—	298	—	—	—	100	13,4—15,5	
Rutikvere	71	—	71	—	—	—	100	14,2—15,4	
Suure-Jaani	174	—	174	—	—	—	100	14,5—15,8	
„ -Kõpu	155	32	123	—	—	—	100	14,7—15,9	
Sürgavere	102	16	86	—	—	—	100	13,5—15,6	1 tn. 12 p. raudteel veel läbi leotatud — välja- veoks keelatud tugev sool; õline, ebap. seisn. ja metalli maitse
Tapiku	60	—	28	24	8	—	46,7	13,2—14,6	
Tarvastu	235	53	182	—	—	—	100	14,6—15,9	
„ -Mõnnaste	83	—	83	—	—	—	100	14,4—15,9	
Umbusi	125	—	110	15	—	—	88,0	14,7—15,8	ebap. hapu
Uue-Võidu	42	—	42	—	—	—	100	14,5—15,3	
Uusna	88	—	88	—	—	—	100	15,0—15,9	
Vastemõisa	184	14	170	—	—	—	100	14,5—15,9	
Viljandi	384	42	342	—	—	—	100	14,3—16,0	
Villevere	88	19	69	—	—	—	100	14,0—15,6	
Võhma	311	44	267	—	—	—	100	14,0—15,9	
Õisu ept.	47	—	47	—	—	—	100	14,3—15,4	
Tartumaa	4 739	171	4 377	177	4	10	96,0	—	
Aakre	51	—	51	—	—	—	100	13,5—15,8	
Ahja	120	—	120	—	—	—	100	14,7—16,0	

Piimatallituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni					I sorti %	Vee % alam- ja ülemläär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Väljav. kõlb- matu tünnid, alla 10 palli			
		13	12-13	11-12	10-11				
Alatskivi	48	—	45	3	—	—	93,8	14,7—15,5	ebap. maitse
Avinurme	28	—	28	—	—	—	100	14,4—15,2	
Elistvere	72	—	58	14	—	—	80,6	14,0—15,0	ebapuhas lõhn ja maitse
Elva	284	28	256	—	—	—	100	14,2—15,9	
Härjanurme	80	—	80	—	—	—	100	14,0—15,0	
Jõgeva	119	17	102	—	—	—	100	13,7—15,7	
Kaarepere	167	—	167	—	—	—	100	14,0—15,5	
Kantküla	102	—	102	—	—	—	100	14,4—15,7	
Kavastu	106	—	106	—	—	—	100	14,2—15,2	
Kodijärve	117	—	117	—	—	—	100	13,7—15,7	
Kokora	59	—	49	—	—	10	84,5	13,4—15,8	vana ja metalli m.
Kuremaa ept.	24	—	20	4	—	—	83,3	14,4—15,5	seisnud maitse
Kääpa	20	—	15	5	—	—	75,0	14,1—15,9	ebap. hapu
Laeva	77	—	77	—	—	—	100	15,0—16,1	5 tn. 12 palli vee % 16,1
Laiuse	167	—	167	—	—	—	100	14,4—15,5	
Laius-Tähkvere	136	28	108	—	—	—	100	13,7—15,3	
Leedimäe	84	—	84	—	—	—	100	13,5—15,8	
Maarja-Magdal.	167	—	167	—	—	—	100	14,8—15,9	
Meeksi	45	—	45	—	—	—	100	14,5—15,9	
Mäksa	111	17	94	—	—	—	100	15,0—15,9	
Nõo	126	—	126	—	—	—	100	14,4—15,6	
Otepää	183	18	165	—	—	—	100	13,2—15,4	
Pala	84	—	79	5	—	—	94,0	13,2—15,2	seisnud m., rasvane
Palamuse	246	—	209	37	—	—	85,0	13,3—15,2	metalli maitse
Piknurme	29	—	29	—	—	—	100	13,8—15,5	1 tn. 12 palli alakaalus, 4 tn. 12 p. hallitus või ja pakendil — välja- veoks keelatud
Puhja	104	—	104	—	—	—	100	13,2—14,1	
Puurmanni	213	—	183	30	—	—	85,9	14,0—15,9	väga paljulaht. vett
Ranna-Kadrina	94	14	72	8	—	—	91,5	14,5—15,2	ebap. lõhn ja maitse
Rannu	164	—	164	—	—	—	100	14,8—15,7	
Rasina	64	16	48	—	—	—	100	14,8—15,8	
Ruskavere	75	—	63	12	—	—	84,0	14,0—15,9	ebapuhas maitse
Rõngu	171	10	134	27	—	—	84,2	14,5—15,9	õline maitse
Saadjärve	61	—	34	27	—	—	55,7	13,8—15,8	ebapuhas hapu seis- nud maitse
Saare	40	—	40	—	—	—	100	15,0—15,7	
Soojamaa ept.	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tammistu-Luunja	38	7	31	—	—	—	100	14,7—15,9	
Tartu	20	—	20	—	—	—	100	14,5—15,0	
Tartu-Roela	68	7	61	—	—	—	100	14,2—15,3	
Torma-Visusi	100	—	100	—	—	—	100	14,4—15,9	
Ulvi	45	—	36	5	4	—	80,0	13,3—15,6	seisnud maitse
Vaimastvere	72	—	72	—	—	—	100	14,0—15,9	
Vaimastvere-Koit	90	—	90	—	—	—	100	13,0—14,7	
Vana-Kuuste	138	9	129	—	—	—	100	14,3—15,9	
Vara	10	—	10	—	—	—	100	15,7—15,8	
Varbevere	163	—	163	—	—	—	100	13,7—15,2	

Piimatalltuse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni				Valjav. koob- matu hinnat. alla 10 palli.	I sorti %	Vee % alam- ja tulemmaäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Vidriku	104	—	104	—	—	—	100	14,4—15,8	
Voldi	53	—	53	—	—	—	100	14,5—15,8	
Valgamaa	1 942	239	1 622	81	—	—	95,8	—	
Helme	531	111	420	—	—	—	100	14,1—15,9	
Kaagjärve	41	—	41	—	—	—	100	14,0—15,6	
Karula	275	—	275	—	—	—	100	14,1—15,9	
Kuigatsi	324	80	244	—	—	—	100	14,3—15,9	
Laatre	289	30	259	—	—	—	100	14,3—15,9	
Leebiku	159	—	159	—	—	—	100	14,9—15,9	
Restu	239	8	150	81	—	—	66,1	13,9—15,8	metalli ja õline maitse
Võime	84	10	74	—	—	—	100	14,3—15,9	
Võrumaa	2 945	363	2 517	65	—	—	97,8	—	
Kahkva	127	24	103	—	—	—	100	14,4—15,8	
Kanepi	197	127	70	—	—	—	100	14,0—15,9	
Kikkaoja	221	—	221	—	—	—	100	14,2—15,7	
Koiola	46	16	23	7	—	—	84,8	15,5—16,2	ebap. maitse, 6 tn. 12 p. vee % 16,1; 7 tn. 11 p. vee % 16,2
Krabi	74	—	66	8	—	—	89,2	13,7—14,8	ebap. hapu
Kärgula	61	—	61	—	—	—	100	14,0—16,7	8 tn. 12 palli vee % 16,7
Kõlleste-Kioma	56	—	56	—	—	—	100	14,4—15,9	
Leevaku	117	—	117	—	—	—	100	13,7—14,7	
Lindora	72	—	72	—	—	—	100	14,4—15,6	
Luutsniku	77	—	77	—	—	—	100	13,7—15,0	8 tn. 12 p. tünnid mu- tad, või peal prügi- väljaveoks keelatud metalli maitse
Misso	45	—	39	6	—	—	86,7	14,3—15,7	metalli maitse
Mõniste	184	—	162	22	—	—	88,0	14,4—15,9	„ „
Noorits-Metsküla	85	25	60	—	—	—	100	14,6—15,9	
Räpina-Linte	182	—	163	19	—	—	89,6	12,9—15,9	ebapuhas maitse
„ Võhandu	155	—	155	—	—	—	100	14,0—15,5	
Rõuge	142	52	90	—	—	—	100	14,0—15,8	
Sänna	38	10	28	—	—	—	100	14,4—15,9	
Sõmerpalu	63	—	63	—	—	—	100	14,2—15,4	
Tamme	136	56	80	—	—	—	100	14,3—15,7	
Uue-Antsla	321	30	291	—	—	—	100	14,3—15,9	
Vaabina	150	14	136	—	—	—	100	14,0—15,9	
Vastseliina	201	—	201	—	—	—	100	14,0—15,9	
Viitina	55	—	52	3	—	—	94,5	14,3—16,4	3 tn. 11 p. vee % 16,4; ebapuhas hapu
Väimelä	140	9	131	—	—	—	100	14,2—15,6	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Vee % alam- ja ülemmäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Petserimaa . . .	59	—	59	—	—	—	100	—	
Meremäe . . .	59	—	59	—	—	—	100	14,8—16,3	2 tn. 12 p. alakaalus 6 tn. 12 p. vee % 16,3
September 1937	32 048	2 551	28 594	819	74	10	97,2	—	
„ 1936	29 204,5	685	27 221	1146,5	123	29	95,6	—	