



Tallinna Linna
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. 9

10. septembril 1937. a.

Nr. 9

Kõigile Piimasaaduste Väljaveo Kontroll- jaamas registreeritud piimatööstuste tegelastele.

20. augustil k. a. toimus Berliinis ülemaailmsel rahvusvahelisel võivõistlusel esineva või ametlik hindamine rahvusvahelise hindamise komisjoni poolt. Võivõistlusest võtsid osa maad ja rahvad, kelle poolt valmistatud või omab ülemaailmse kuulsuse, kui kõrge kvaliteediga ja nõuetav rahvusvaheline kaup.

Kuigi Eesti organiseeritud piimatööstuslik tegevus on noor, tema edaspidiseks arendamiseks ja süvendamiseks on palju veel teha, esines ka Eesti eksportvõi Berliinis korraldatud rahvusvahelisel võivõistlusel. Või kvaliteeti määravate rahvusvaheliste ekspertide komisjonide otsuse kohaselt tuli Eesti eksportvõi Berliini võistlustel kõrgele kohale ja kuulub kvaliteedilt maailma paremate võilikkide hulka, olles kvaliteedilt parem, kui paljude kõrge kultuuriga vanade piimatööstuslikkude maade poolt valmistatud või.

Eesti eksportvõi kvaliteedi ülemaailmne rahvusvaheline kõrge tase on suur saavutus meie rahva piimatööstuslikus tegevuses, mida tõendavad Berliinis toimetunud rahvusvaheliste võivõistluste tulemused. Neid saavutusi tuleb väga kõrgelt hinnata just sellepärast, et nendes tulemustes esineb rahvahulkade massiline tegevus, millest osa võtab

üle 50% meie põlluharijast rahvast, kes juhitud selleks kutsutud asutuste ja tegelaste poolt. Organiseeritud masside tegevusel saavutatud kõrged tulemused on kaugelt väärtuslikumad, kui üksikisikute poolt kättevõidetud tulemused. Pealegi kõne all olev saavutus mõjutab tulemusrikkalt meie suurimat rahvusvahelist põllumajanduslikku kaubandust, kui rahvamajanduslikku suurtegurit, andes meie maa ja rahva nimele rahvusvahelise kuulsuse.

Meie eksportvõi hindamistel Berliinis saavutatud kõrgeid tulemusi piimatööstuste tegelastele teatavaks tehes, tuleb loota, et nimetatud saavutused tiivustavad ja kohustavad piima tootvaid põllumehi, piimatööstuste tegelasi, asutusi ja organisatsioone, kes piimatööstusliku tegevuse edule kaasa aitavad, jõudusid koondama selleks, et meie organiseeritud piimatööstuslik tegevus veelgi rohkem võiks areneda, et eesti või kvaliteedi kõrge tasemega püsiks kõikide piimandusmaade esirinnas. Piimatööstuste tööstustehnilise taseme tõstmine ja piima kvaliteedi parandamine võimaldavad veel palju ära teha, milleks meie töökas rahvas suuteline ja saavutuste poolest rikas. Selleks vaja veelgi tihedamat ühistööd ja ühist jõudu rahva ja tegelaskonna poolt, mis meie tõusva rahva juures tulemata ei saa jääda.

KONTROLLJAAM.

Või aroom uuemate uurimuste valgusel.

Dotsent Dr. agr. M. Järvik.

Või kvaliteedi tähtsaimateks iseloomustajateks teguriteks on lõhn ja maitse, milliseid on raske üksikest eraldada. Aineid, mis põhjustavad võis soovitud lõhna ja maitset, kutsutakse või aroomiaineteks. Eriti aroomirikas on teatavasti hapukoorevõi. Millised on tähtsamad võiaroomi koostisained, selle üle puudus selgus kuni 1928 aastani. 1928 ja 1929 a. saksa keemik Schmalz ja Hollandi biokeemikud v. Niel, Kluyver ja Derx leidsid, et tähtsaimaks või aroomiaineks on diatsetüül ($\text{CH}_3\text{CO.CO.CH}_3$). Tähen-datud uurijad leidsid, et aroomirikas hapukoorevõi sisaldab 0,0002—0,0004% diatsetüüli. Et diatsetüül on tähtsaim võiaroomi koostisaine, see on hiljem paljude teiste uurijate poolt tõestamist leidnud. Peale diatsetüüli kuuluvad võiaroomi koostisainete hulka veel lenduvad happed, eriti äädikahape, süsihappugaas ja mõned estrid. Võib oletada, et kõik võiaroomi koostisained ei ole veel tuntud. Tähtsaima võiaroomiaine, s.o. diatsetüüli, algaineiks on ameerika uurija

Hammeri ja teiste järele piimas leiduv sidrunihape. Sidrunihapet leidub piimas 0,1—0,4%. Diatsetüüli ja lenduvaid happeid tekitavad sidrunihapest sidrunihapet kääritajad bakterid *Streptococcus citrovorus* ja *paracitrovorus* milliseid baktereid leidub tavaliselt heas koorehapendamise juures. Tähendatud aroomibakterid lagundavad sidrunihapet ainult hapus keskkonnas. Kuna aroomibakterid ei tekita suuremal määral piimahapet, seepärast peab koorehapendamise juures sisaldama peale aroomibakterite veel piimahappebaktereid, millised annavad juuretisele ja koorele sidrunihappe lagunemiseks tarviliku hapu reaktsiooni. Piimahappebakteritest tarvitatakse koorehapendamise juuretise koostamiseks teatavasti peamiselt *Streptococcus lactis*'t ja *Str cremoris*'t. Viimasel ajal püüavad mõned bakterioloogid isoleerida niisuguseid piimahappebaktereid, millised lagundavad ka sidrunihapet ja tekitavad diatsetüüli. Niisuguseid baktereid on isoleerinud Poola ja Ungari bakterioloogid (Matuzsevski, Vas ja Csiszar); nende arvates peaks olema võimalik koostada koorehapendamise juuretist ainult ühest niisuguse bakteri liigist, mis lihtsustaks juuretise puhaskultuuri koostamist ja muudaks juuretise valmistamise stabiilsemaks.

Kuidas ja üle missuguste ühendite toimub sidrunihappe lagunemine diatsetüülilis, see ei ole praegu veel päris selge. Suurem osa uurijatest kaldub arvamisele, et sidrunihappe lagunemine diatsetüülilis toimub üle atsetüülmetüülkarbinooli ehk atsetoini. Atsetoin on erilise maitse ja lõhnata aine. Juuretises ja hapus kooses leidub diatsetüüli kõrval enamasti rohkesti atsetoini. Oletatakse, et aroomibakterid oksüdeerivad atsetoini hapniku juurepääsu puhul diatsetüülilis. Kindel on praegu igatahes, et diatsetüül saab tekkida ainult aeroobsetes tingimustes, s.o. hapniku juurepääsu puhul.

Hea juuretisega korralikult hapendatud hapus kooses leidub alati atsetoini ja diatsetüüli. Või lõõmise ajal, tingitud arvatavasti koore segunemisest õhu hapnikuga, diatsetüüli ja atsetoini hulk suureneb. Suurem osa diatsetüülist ja atsetoinist jääb või valmistamise järele võipiima. 1 liitris võipiimas leidub Micheliანი ja Hammeri järele 20—30 korda rohkem diatsetüüli ja atsetoini kui 1 liitris kooses. Või seevastu sisaldab umbes 5 korda vähem diatsetüüli ja atsetoini kui koor. Et aroomiained rohkem võipiima kui võisse jäävad, see on tingitud arvatavasti sellest, et need ained lahustuvad paremini vees kui rasvas.

Või säilitamisel kahaneb Virtaneni ja teiste järele aroomiainete hulk võis kiiresti. Barnicoati järele aga säilib aroom jahutushoones pikemat aega. Aroomiainete lagunemine arvatakse olevat tingitud mikroorganismidest.

Aroomi rohkus hapukoorevõis on peamiselt juuretisest ja koorehapendamise, või valmistamise ja või säilitamise viisidest. Suurim tähtsus või aroomi seisukohalt on juuretisel. Juuretise aroomi

rohkesti saab hinnata teataval määral maitse ja lõhna prooviga. Kuna aga aroomi eelaine — atsetoin, on erilise maitse ja lõhnata, seepärast võib maitse proovi järele aroomituks osutunud juuretis sisaldada siiski rohkesti atsetoini ja anda aroomika või. Seda arvesse võttes on hakatud viimasel ajal tarvitama juuretise hindamiseks keemilisi atsetoini määramisviise. Nendest viisidest on lihtsaim ja senini rohkem tarvitusele tulnud V a s ja C s i s z a r i viis. Selle viisi järele võetakse valgesse portselan kausikesesse või tassi 5 ksm juuretist ja sama palju 30% kaaliumi lehelist. Juuretist ja lehelist segatakse kausis, kaussi liigutades seni, kuni piima valgud lahustuvad ja kaussi jääb selge värvitu vedelik. Mõneajalise seismise järele hakkab lahuse värv kausis muutuma punaseks. Mida enam leidus juuretises atsetoini, seda kiiremini ilmub värv ja seda intensiivsem on värv.

Juuretise hindamiseks kirjeldatud viisi järele valmistati Soome piimanduse katsejaamas võrdluslahus. Võrdluslahuse põhilahus koostatakse 2 osast 1% raudkloriidi vee lahust, mis sisaldab ka 1½% äädikahapu naatriumi ja 1 osast 0,1% eosiini vee lahust. Lahused segatakse kokku ja seejärel 1 osa segule lisatakse 3 osa vett. Nii viisi saadud põhilahus lahjendatakse veega nii kui märgitud alljärgnevas tabelis.

Juuretise hindamise pall	V ö r d l u s l a h u s	
	5	4 ksm põhilahust
4	2 „ „	8 „ „
3	1 „ „	9 „ „
2	½ „ „	9½ „ „
1	¼ „ „	9¾ „ „
0	—	10 „ „

Võrdluslahused valatakse valgetesse portselan kausikesesse või tassidesse. Juuretise lahu lehelises võrreldakse 4—6 tunnilise seismise järele võrdluslahustega, vaadates millise võrdluslahuse värvitoonile ta vastab ja siis hinnatakse juuretis tabelis võrdluslahusele vastava palliga. Väga hea on juuretis, mis hinnatakse 5 palliga, kuna 0 palli saanud juuretis on tarvitamiseks kõlbmatu. S t o r g a r d s i uurimused on näidanud, et juuretise hindamise pall, seega siis juuretise atsetoini sisaldavus, on suurel määral juuretise valmistamiseks tarvitatud piimast. Soomes soovitatakse tähendatud juuretise hindamisviisi meiereides praktiliselt tarvitusele võtta ja meierite täienduskursustel tehakse selleks vastavaid eeltöid.

Tuleb tähendada, et juuretise hindamise suhtes atsetoini sisaldavuse järele ei ole praegu veel kõik uurijad ühemeelsed; mitmed uurijad ei ole suutnud leida suhet eelpoolmärgitud juuretise värvi reaktsiooni, ja valmis või atsetoini ja diatsetüüli sisaldavuse vahel.

Sidrunihappe lisamisega (0,15%) juuretise piimale on võimalik parandada juuretise aroomiainete sisaldavust. Kas seda võtet piimatööstustes saab kasutada, selle kohta puuduvad kirjanduses katselised andmed.

Kuidas mitmesugused koorehapendamise viisid mõjutavad või aroomisisaldavust, selle kohta leidub kirjanduses vähe andmeid. *Virtanen*'i järele suureneb värske või aroomi sisaldavus suurel määral, kui koorest hapendamise ajal steriilset õhku läbi juhitakse. Soome piimatalitustes on meierite kursustel tehtud huvitavaid demonstratsiooni katseid, kus koorele lisatakse võimasinasse enne vööloomist vesiniku ülihapendit (30—225 ksm 140—150 kg koore kohta). Vesiniku ülihapend eraldab teatavasti hapnikku ja soodustab seega aroomiainete tekkimist või lõomise ajal. *Barnico*'a t järele koore neutraliseerimine vähendab või aroomi sisaldavust. Koorehapendamise viiside mõju või aroomi sisaldavusele käsitab eeloleval Berliini piimanduse kongressil professor *Mohr* omas referaadis.

Samuti leidub kirjanduses vähe andmeid selle kohta, kuidas mõjutavad või aroomisisaldavust mitmesugused või valmistamisviisid.

Või säilitamise suhtes on teada, nii kui juba varem märgitud, et alla 0°C temperatuuri juures säiluvad aroomiained võis pikemat aega, kuna juba +10°C juures aroomiainete hulk võis kiiresti kahaneb.

Koorejaamade ja juustutööstuste revideermise andmed 1936. a. kohta.

Arvestades praeguse olukorraga, on koorejaamad möödapääsemata tähtsusega tegurid meie piimatööstuses, sest piimavedu kauge maa tagant on liig kulukas ja piimatalitusi sagedamini ehitada, praeguse põllumajanduse ja karjapidamise arengu juures, ei ole otstarbekohane ega tasuv. Seega jääb paratamatult meie piimatalituste tüüpideks piimatalitus ühes koorejaamadega.

Senised kogemused näitavad, et ei ole põhjust eitada ega ka halvaks pidada koorejaamade olemasolu, samuti vaadata koorejaamadele kui mingisuguse II järgu tähtsusega abitööstustele, mille ruumide, sisseseade ja üldisele korrastusele suurt rõhku ei panda. Kahjuks peab tähendama, et sarnane vaade on siiski väga laialiselt levinud.

Igal koorejaamal peab olema tööstusele vastav hoone, sisseseade, kindel distsiplineeritud piimatoojate ring, kes suudavad varustada tööstust vastava piimahulgaga ja asjatundlik koorejaama juhataja, kes on suuteline tööstust korralikult ja asjatundlikult juhtima, igal ajal tarvilist puhtust hoidma ja tarvilisi analüüse tegema. On need eeldused olemas, siis on koorejaam piimatalitusele tulutoovaks abitööstuseks ja täidab oma otstarvet.

Piimatallituste ja iseäranis koorejaamade võrgu väljakujunemisel on väga mitmesugustel põhjustel üksisamme tehtud, mis tagantjärele väga rasked on parandada, kuid elujõulise ja püsiva tööstuse arendamiseks tuleb siiski piimatööstuste võrgu parandamist kindlakäeliselt läbiviia. Peab kaduma nähe, et liiga üksteise läheduses, isegi 100 meetrilisel vahemaal asub kaks võistlevat koorejaama, et üksteise eest hangitakse lubamata võtetega piima, ilma et piima kvaliteeti arvesse võetakse, sealjuures üksteist hävitades ja üldist eesti piimatööstust kahjustades.

Piimatööstuste asutamise hooajal valdas rahvast nagu ehituspalavik, iga väiksem ümbrus ehk küla tahtis eseseisvat piimatallitust ehitada, vaatamata sellele, kas seal ka tarvilist hulka piima kokku saadakse, mis eseseisva tööstuse ära tasub. Sagedaseks nähteks oli, et teatav ümbrus põllupidajaid kogunes ja registreeris piimaühingu, kuid tööstuse asendi valimisel tekkisid lahkarmised, sest igaüks tahtis piimatallitust enesele lähemale saada ja kui ei saadud oma tahtmist läbi suruda, siis löödi lahku ja asutati uus ühing ehk halvemal juhul mõne kaugemal asuva piimatallituse koorejaam.

Sarnaselt tekkis rida kääbusmeiereisid ja üksteisega ristlevaid koorejaamu, mis terve piimatööstuse võrgu korrapärase väljaarenemise segi paiskas. Nii ebamääraselt ehitatud piimatallitused on osalt likvideerunud ehk teiste elujõulisematega ühinenud ja nende koorejaamadena tegutsema jäänud.

Osaliselt on ka viletsaid koorejaamu oma tegevuse lõpetanud, kuid üldiselt on siiski koorejaamade seisukord halvem piimatallitustest, sest neid asutati väga juhuslikkudesse kohtadesse ja püüti ära kasutada igat juhuslikku hoonet, kuna uusi hooned koorejaamade tarvis väga harva ehitati. Nii tegutsevad praegu paljudki edasi kusagil ebakohases hoones, mis ei ole piimatööstuseks sobiv ja kannatab piima puuduse all. Koorejaamad on üldiselt asustatud liig sagedasti üksteise lähedusesse ja väga piiratud arvu piimatoojatele, mida väga kujukalt näitab kokkutoodav piimahulk võrreldes piimatallitustega, sest 300 piimatallitusesse on kokkutoodud 66% ja 489 koorejaama 34% üldtoodangust. See on suur vahe, kuna ometi koorejaamade ümbruses ei asu nõrgemad majapidamised kui piimatallituste ümbruses. Sarnaselt juhuslikkudesse kohtadesse asetatud väikese piimahulgaga koorejaamad ei ole tasuvad ja selletõttu seisavad korraldamata viletsates ruumides puuduliku sisseseadetega ja asjatundmatul juhtimisel, mida ka möödunud aasta revideerimisandmed kujukalt näitavad.

Möödunud aastal on 451 koorejaama revideeritud 670 korda, kusjuures need olid 175 korral heas, 367 korral rahuldavas ja 128 korral puudulikus seisukorras. Puudustena on esinenud 88 korda koristamata ja korraldamata ukseesine, 32 kohas on hoone halb ja 23 kohas on hoone nii vana ja lagenenud, et on uue hoone püstitamist nõutud, ning 9 kohas on vana lagenenud katuse asemele uue tegemist nõutud.

Sisemistes ruumides on 13 kohas nõutud uute lagede tegemist, 23 kohas on tööstusruum ühenduses eluruumiga, 49 kohas puudub õhupuhastus, 49 kohas on hallitus ruumides, ruumide lupjamist ehk värvimist on nõutud 278 korda, põrandate parandamist 231 korda ja uste-akende parandamist ning värvimist 161 korda, 3 kohas on tööstuse ruumil laudpõrand, 17 kohas on ruumides mustus ja lohakus valitsenud, 3 kohas on loomalauda uks tööstusruumi uksele liiga lähedal.

Sisseseade osas on nõutud 15 kohas uue muretsemist, 40 kohas on puust osad lagunened ja mädanened, 179 kohas on riistadelt tina kulunud, 117 kohas on vannid ja nõud roostes, 3 kohas on kaseiinivee hoid korraldamata, 57 kohas on koore veonõud roostes ja 26 kohas on leitud sisseseade pesemata ja must. Puhtavee saamiseks puudub 10 koorejaamal üldse kaev, 47 kohas on kaev puudulik ja korraldamata, 53 kohas on puhtaveepaak must ja korraldamata ning kahes kohas on puust paak mäda ja on uue muretsemist nõutud.

Mustavee korralduses puuduvad 55 koorejaamal vesilukuga restid ja 101 kohas on ärajooks korraldamata.

Reduktaasiproove ei tehta 32 kohas, vatiproove tehakse 68 kohas juhuslikelt, 28 kohas ei arvestata kvaliteedi maksu, kuna 5 kohas arvestatakse seda alla seadusliku normi ja ühes kohas arvestatakse vatiproovialusel.

Vaadeldes lähemalt koorejaamade puudusi ja vigu, mis on õige mitmel alal esinenud, peab tähendama, et on olemas õige puudulikke koorejaamu, mis tuleksid kiire korras ümberkorraldamisele võtta.

Peanõudeks on, et koorejaamas peab küllalt piima olema, mis tasub ümbertöötamise, sest vastasel korral võib ta piimatalituse raskesse viia. Sellepärast tekib küsimus, missugune peab koorejaam olema ja kuhu peab koorejaama tegema, et ta tööstustehniliselt vastaks oma otstarbele ja piimaühingule tulutoov oleks.

Piimaühing ühes meierei ja koorejaamade võrguga moodustavad ühe terviku, millel peab oma kindel piimatoojate rajoon olema. Kõik piimatoojad peaks ühingu liikmed olema ja need omavahel määravad ära, kust kohalt tuuakse piim otse piimatalitusesse ja kuhu tuleb koorejaam ehitada.

Koorejaama ehitusel tuleks kõigepealt kindlaks teha loodetav piimahulk, sest mõttetu on mõne üksiku põllupidaja tarvis koorejaama ehitada, kus aasta jooksul ei tule 100.000 kg piima kokku, nagu neid senini küllalt on olemas. Niisugusele koorejaamale ei saa korralikku hoonet ehitada ega vastavat sisseseadet muretseda. Koorejaama piimahulk peaks olema vähemalt 300.000 kg aastas, alla seda ei maksaks küll koorejaama teha, väljaarvatud kohad, kus looduse poolt ise on piirkond ette määratud soode ehk metsade näol.

Koorejaama naabri lähedusesse ehitada võistlusmõttes on otse kuritegu, sest vähese piimaga võistlusmõttes ehitatud viletsad koorejaamad annavad iga päev tööstusele kahju ja võivad piimatalitustele ise saatuslikuks saada.

Piimaühingute tegelased peaks küll arusaama ja juba ilma seadusandluse ja valitsuse käsuta likvideerima üksteisega võistlevad koorejaamad ja lõpetama piimatoojate ülemeelitamise ning keelduma vastuvõtmast ülejooksikute piima. Niisugune korraldus parandaks palju piimatalituste võrku, piima kvaliteeti ja võimaldaks sellega paremat ja kestvamat võid valmistada.

Uue koorejaama hoone püstitamisel tuleks kõik olemasolevad kogemused ära kasutada, asend valida võimalikult piimatoojate keskusse ja kohale, kus on olemas puhtavee saamise ja soodus mustavee ärajuhtimise võimalus. Koorejaam tuleb ehitada kivist ehk betoonist ja nimelt maanteest eemale, et suvine tolm ruumidesse ei saaks tungida.

Sisemiste ruumide ja sisseseade osas on leitud palju puudusi, mis korralikus piimatööstuses kunagi ei tohiks olla ja otse nende ilmne misel peaks kõrvaldatud saada, näib, et on tegemist osalt hooletuse, aga peaaesjalikult küll puuduliku korralduse ja asjatundmatusega.

Tekib küsimus, kes on vastutav koorejaama puhtuse ja korra eest ja kelle järelvalve alla koorejaamad peavad kuuluma. Piimatööstuste tööjaotus on puudulikult läbiviidud ja see jätab koorejaamad vaeslapse ossa. Meieritelt nõutakse kutsetunnistust ja kutsekotta kuuluvust, ja seaduses on ära määratud, kes on meier, kuid hoopis lahtine on aga koorejaama juhatajate olukord. Ma ei taha öelda, et ka need tuleks otsekohe kutsetunnistusega varustada, usun, et mõne aasta pärast on kõik koorejaama juhatajad meieri kutsetunnistusega isikud, aga asjatundjad piimanduse alal peaks nad siiski olema, sest praegune olukord edasi kesta ei tohi, et keegi kohalik kaupmees, väikekohapidaja, ehk mingisugune muu ametmees, kes piimanduse alal täiesti võhik, kõrvaltööna peab koorejaama juhataja ametit. Sell pärast pole ka sugugi imestada, kui masinad leitakse pesemata, ruumid mustad j.n.e. Koorejaama peab juhataja asjatundja inimene, kellel on selge piimatööstuse puhtuse mõiste, et ta mõistab ise puhtust pidada ja seda ka teistelt nõuda, sest kui koorejaamas võetakse musta ja rikunud piima vastu, käiakse mustalt koorega ümber, siis ei päästa seda ka kõige targem meier, vaid paratamatult kannatab võikvaliteet ja niisugune koorejaam on õnnetuseks piimatalitusele.

Koorejaama juhataja peab täie tööjõuga olema koorejaama teenistuses, tema peab hoolitsema, et ruumides, kui ka riistade juures valitseks alaliselt täielik puhtus ja kord, ruumide mustumisel ja hallituse nähetel peab neid otsekohe üle lupjama, niisama peab hoolitsema, et peale töö lõppu kohe riistad saaks korralikult puhtaks pestud ja kuivatatud.

Koorejaama juhataja kauplemisel tuleks tingimus lepingusse võtta, et meier lupjab ja hoiab ruumid puhtad, sest aega selleks jätkub küll, kui täie tööjõuga selle töö juures ollakse. Niisugusele koorejaama juhatajale peab aga sarnast palka maksma, mis võimaldab äraelamise, ilma et oleks tarvis kõrvalteenistust otsida. Igatahes on kasulik

kõrgemat palka maksta ja rohkem tööd nõuda, sest kui koorejaama juhataja täie innu ja tahtmisega hoiab ruumid ja masinad alati korras ja puhtad, siis peavad need ka palju kauem vastu ja täidavad korralikult oma otstarvet. Ei taha sugugi öelda, et koorejaama juhataja peaks olema ainult oma igapäevase tööga seotud, et siis on kõik korras, ei, koorejaama juhataja peaks väga mitmekesise ja laialiste teadmistega isik olema, tema peaks peale piimatööstuse veel tundma värvimise, tinutuse ja muid remonditöid, need tööd ei nõua suuri teadmisi, aga nende tundmisel oleks võimalik vaba aega otstarbekohaselt ära kasutada omal tööalal. Oleks meil eelpoolkirjeldatud koorejaama juhatajad, siis ei tuleks kunagi niisugusel määral lupjamise, värvimise ja tinutamise puudusi ette, nagu seda möödunud aasta revideerimisandmed näitavad.

Piimatalituse tehniliseks tööjuhatajaks on meier, sellega on arusaadav, et ka koorejaamade järelvalve peaks kuuluma meierile, sest pole üksi see tähtis, et piimatalitusesse tuuakse puhast ja rikkumata piima ning et seal valitseks alaline puhtus ja kord, vaid niisamasugune kord ja puhast piima peab ka koorejaamadesse tulema, sest vastasel korral ei saa meier kunagi oma saaduste kvaliteedi eest vastutada.

Kahjuks on meil küllalt piimatalitusi, kus meieril ei ole õppinud abilist, kelle kätte võiks ära minnes tööd usaldada, teiseks puuduvad suuremal osal meieritel liikumise abinõud koorejaamades käimiseks ja kolmandaks on paljudes ühingu juhatustes vaade, et meieril pole koorejaamaga midagi tegemist ja nii näeme sagedasti, et meier ei saa üldse koorejaamu näha, ega tea mis seal tehakse.

Niisugune vale arusaamine peab kaduma piimatööstuse üldiseks hüvanguks, sest meier peab olema ja jääma üldtööjuhiks, tema käest nõutakse üldist puhtust, korda ja saaduste kõrget kvaliteeti, aga kelle käest nõutakse, sellel peab ka võimalus loodama, et neid nõudeid saab täita. Ei ole sellest küll, kui mõni juhatuse liige käib koorejaamu kontrollimas, kellel eneseltgi sagedasti võib puududa arusaamine piimatööstuse tegevusest, puhtusest ja korrast. Piimatööstused, kes koorejaamadega töötavad, peavad võimaldama meieril õppinud abilist pidada, kes asendaks teda koorejaamade kontrollimisel, teiseks peaks muretsema liikumise abinõu koorejaamades käimiseks ja kolmandaks mitte ei võimaldaks ainult, vaid kohustaks meierit koorejaamu alalise kontrolli all pidama.

Niisama juhuslised kui koorejaama hooned, on ka veevarustus ja kaevud, sest 10 koorejaamal puudub üldse kaev, vesi võetakse jõest ehk veetakse eemalt naabri kaevust, 47 kohas on kaevud puudulikud ja korraldamata ja 55 kohas on veepaak korraldamata, must ehk poolmäda. Igal piimatööstusel peab puhast vett olema külluses tarvitada, olgu see koorejaam ehk piimatalitus, ei ole puhast vett tarvilisel määral saada, siis ei ole see ka korralik piimatööstus, kus korralikke produkte saab valmistada.

Mustavee ärajooks on 101 koorejaamal halvasti korraldatud, ja 55 kohas puuduvad veel vesilukuga restid, see on puudus, mis väga väikest kulu nõuab, kuid on piimatööstusel esimesejärgu tähtsusega ja kellel see korraldamata, peaks viibimata seda tegema.

Piimatööstuse üldiseks hüvanguks tuleks:

1. Kõik vähese piimahulgaga võistlevad piimatalitused ja koorejaamad sulgeda ehk teiste elujõulisematega liita.
2. Viletsad hooned ja sisseseaded ümberkorraldada.
3. Isiklikud ja iseseisvad koorejaamad kaotada ja koorejaamade piimatoojad ühingu liikmeteks võtta ühisel alusel piimauhingu liikmetega.
4. Ruumid ja sisseseaded igal ajal puhtad hoida.
5. Korralik veevarustus sisse seada ja korras hoida.
6. Must vesi korralikult ära juhtida kinnise torustikuga — läbi vesilukkrestide ja settekaevude — kaugusesse, kus ta piimatööstusele ega ümbrusele enam kahjulik ei ole.
7. Puhtuse ja kvaliteedi proove teha järjekindlalt.
8. Piima vastu võtta ja hinda arvestada ainult kvaliteedi alusel.
9. Koorejaamade juhatajateks palgata asjatundjad inimesed, kes täie tööjõuga koorejaama tegevuses oleksid.
10. Meier olgu üldjuhiks piimatalituses ja sellele kuuluvates koorejaamades, kus peab igal ajal täielik puhtus ja kord valitsema.

Juustutööstuste revideerimistest selgub, et 11 tööstust on olnud 17 revideerimisel 3 korda heas, 10 rahuldavas ja 4 korda puudulikus seisukorras.

13 revideerimisel on tööstusruumide ja juustukeldrite lupjamist nõutud, 6 juhul on seintel riivilitel hallitust leidunud, 6 kohas on põrandad lagunened, 2 kohas masinad, riistad ja soolaveevannid mustad, 3 kohas on õhupuhastus puudunud, 3 kohas ei olnud vesilukuga reste ja ühes kohas on mädanenud lagede asemele uute tegemist nõutud.

Vaadeldes lähemalt juustutööstuste olukorda, pole imestada, et nende tegevuses puudusi leidub. Võitööstuse eduks ja arendamiseks on palju tehtud, riigi poolt on suured summad odava % laenu antud, terve rida uusi ajakohaseid piimatalituse hooneid ehitatud ja kalleid sisseseadeid muretsetud, kuna juustutööstustes ei ole selle aja jooksul midagi tehtud ega edasi arendatud.

Peale sõda hakkasid endised juustnikud üksikutes kohtades juustu valmistama, kuid mõisade tükeldamise, kapitali puuduse ja kõrgete võihindade tõttu ei suutnud juustusvalmistajad üksikisikutena ühisustega võistelda ja olid sunnitud tegevust lõpetama.

Ühistegelised piimatalitused rajati aga ainult võivalmistusele ja selletõttu vähenes igal aastal juustuvalmistus. Need vähesed, kes veel püsima jäid, valmistasid suuremalt osalt ainult siseturule ja selle-

pärast ei pannud kvaliteedile suuremat rõhku. Juustutööstusteks meil hooneid pole ehitatud, need on suuremalt osalt paigutatud endistesse mõisa hoonetesse, mis on vanad, lagunened, sagedasti loomalautade läheduses ja mitte küllalt otstarbekohased tööstuseks. Suuremalt osalt on ka juustutööstused varustatud puuduliku sisseseadetega ja nõrgalt ettevalmistatud juustumeistritega. Sarnases olukorras on puudused ja saaduste nõrk kvaliteet paratamatu.

Võihinna ennenägemata madalale tasemele langedes, tõusis mõte — piimatööstust mitmekesistada, et oleks tasuvam ja kergem turustada. Üheks tööstusharuks oli juustutööstus, mida soovitati tegema hakata ja mida viimasel ajal ka rohkem on hakatud valmistama. Piimaühingutest on juba kaks omale vastavad ruumid ehitanud ja katseid hakanud tegema ning mitmel pool on veel kavatsusi juustutööstusele üle minna.

Ei saa eitada piimatööstuse mitmekesistamise mõtet ega juustutööstuse tasuvust, kuid arvan, et tuleks küll õige ettevaatlik olla suuremal arvul juustutööstusele üleminekuks ja enne kindlad eeltingimused luua, et pärast mitte suuri kahjusid kanda ei tuleks, mis ühistegeliste ettevõtetele saatuslikuks võiksid kujuneda.

Tuleb arvestada, et meil tuleb juustuturgu sisse töötama hakata täis ja üleküllastatud turgudel, kus suured nõudmised on kvaliteedi suhtes. Et võistlusvõimelised olla, tuleb söetada juustu valmistamiseks, käärimiseks ja alalhoidmiseks vastavad ruumid ühes korraliku sisseseadega. Teiseks, tuleb ette valmistada asjatundjaid juustumeistreid, kellest praegu puudus juba olemasolevatel juustutööstustel. Need vanad meistrid, kes meil tegutsevad, ei ole enam suutelised praegustele turunõuetele vastavat juustu valmistama, noori praktikaga juustumeistreid ei ole aga veel olemas. See olukord tuleb aga enne lahendada, kui suuremal arvul juustu valmistamise võime asuda, sest tuleb arvestada sellega, et juustuvalmistuses on palju suurema riisikoga tegemist kui võlvalmistuses, kuna või kvaliteeti saab valmistuspäeval kindlaks teha, juustu kvaliteet selgub aga alles 2—3 kuu pärast. Kolmandaks on kõige olulisema tähtsusega piim, millest juustu valmistatakse. Viimasel ajal minnakse rohkem kunstlikule karja toitmisele, söödetakse loomadele kõikisugu jõusööte, näiteks: viinapraaka, hapendatud haljastoite j.n.e., need aga mõjuvad igaüks omamoodi piima kvaliteedile ja iga toiduga toidetud loomade piimast ei saa üldse head juustu valmistada.

Enne juustutööstuse asutamist tuleks juba kindlaks teha, kui palju on selles ringkonnas põllupidajaid ja kui suure piimahulgaga, kes kohustuvad piima, juustutööstuse nõuetekohaselt ettekirjutatud korraldusel koduselt alal hoidma ja iga päev värskest juustutööstusesse ära viima ja kes on nõus karja toitma tööstuse ettekirjutuse kohaselt. Kui need eeltingimused on loodud, siis võib juustutööstust rajada ja siis võib ka hea kordaminekule loota.

Puudusi piimaühingute asjaajamises ja arvepidamises.

E. Ennuse.

Meie piimaühingutes muutub asjaajamine ja arvepidamine üldiselt aast-aastalt ühtlasemaks ja korralikumaks ning järjest rohkem on hakatud piimaühingute kohta maksmapandud eeskirju ja nõudeid silmas pidama. On palju piimaühinguid, kus asjaajamine ja arvepidamine on täiesti korras, kuid tuleb siiski veel ette ühedes piimaühingutes ühesuguseid ja teistes teistsuguseid puudusi, millele tähelepanu juhtimine siinkohal ei ole ülearune. Siinjuures olgu tähendatud, et nende ridade ülesandeks ei ole ette tuua kõiki esinevaid puudusi, vaid neid, millised tähtsamad ja sagedamini esinevad piimaühingute asjaajamises ja arvepidamises.

1. Kõige pealt puudutaksin ühingu kassa valitsemist ja hoidmist, mis sünnib võiks arvata vast suuremas osas piimaühingutes üldiselt korralikult. See tähendab kassapidaja hoiab ühingu raha oma isiklikust rahast eraldi, kui ühingul on tulekindel rahakapp olemas, siis on kassapidajal hea ja hõlpus seda teha, kui viimast ei ole, siis saab ka teisiti ühingu raha eraldihoidmist korraldada; kassapidaja peab ise või laseb usaldusväärsel isikul pidada jooksvalt kassa käsiraamatut ja võrdleb käsiraamatu järgi väljatoodud kassa seisu (saldot) raamatupidaja poolt peetava põhiraamatuga ning kontrollib vähemalt kord kuus kassas leiduvat rahahulka võrdlemise teel kassa käsiraamatuga; ühingu juhatus kontrollib kord kuus ühingu kassa seisu; ühingu jooksva arve tšekid või volitused, millega pangast või eksportöörilt jne. ühingu raha tuuakse, kannavad vähemalt kahe juhatuse liikme allkirju, mille tõttu teised juhatuse liikmed teadlikud on ühingu summade liikumisest (üksikutes ühingutes on erandina veel esinenud see puudus, et laekur üksinda oma allkirjaga väljaantud jooksva arve tšekiga toob pangast ühingu raha, millest teised juhatuse liikmed alati ei ole teadlikud); kassa arvel hoitakse vaid sularaha, kuid mitte piimaraha ja kunstväetise jne. avansidokumente; kassa sissetulekute kohta koostatakse kassa orderid või kantakse summad sisse kviitungite kontsade järgi, mis peavad varustatud olema kassapidaja allkirjaga. Need on üldiselt tähtsamad korraliku kassapidamise iseloomustavad jooned, millest siiski kõrvalekaldumisi ette tuleb. Nimelt ei ole mõnes ühingus kassa käsiraamat täpselt peetud ega kooskõlas põhiraamatuga, kassa ülelugemist toimetab kassapidaja aga harva, ja ei tea, kui palju ühingu raha peab kassas olema, mis üksikutel juhtudel ka oma rahaga segamini on aetud. Sageli esinev puudus on piimaraha avansside hoidmine kassa arvel, missugune puudus küll viimasel ajal on hakanud vähenema, ühistegevuskoja IV sektsiooni kategoorilisel nõudmisel, et piimaraha avansid saaks raamatutes arvestatud. Avansside raama-

tutes arvestamist ja selle põhjusi on minu poolt käsitatud „Ühis-tegevuslehes“ nr. 1 — 1937. a., mispärast sellejuures pikemalt ei peatu.

Üksikutes piimaühingutes ei ole tarvitusele võetud kassa sissetulekute ordineid, mille tõttu mitmed kassa sissetulekuks kantud summad ei ole nõuetekohaselt tõendatud. Näiteks tuuakse pangast või eksportööri käest piimaraha või muid summe kassapidaja ja mõnikord ka teiste juhatuse liikmete poolt, kusjuures tõendavaks dokumendiks on summade sissekandmisel panga poolt või eksportööri poolt saadetud avisod, teadaanded. Viimased dokumendid näitavad küll, et pank või eksportöör on summad välja maksnud, kuid nad ei tõenda alati, et teiste juhatuse liikmete poolt toodud summad täielikult kassapidaja kätte üle on läinud. Vahed ja arusaamatused võivad siin esineda sellepärast, et teised juhatuse liikmed rahatoomis ei anna alati täielikke toodud summe kassapidajale üle, vaid osalt nende poolt ühingu eest väljamakstud summade kviitungites, kusjuures mõni dokument võib kaduma minna ja kassasse tekib puudujääk, mille tekitajat on teinekord raske kindlaks teha. Kui aga on ühingu tarvitusel kassa sissetuleku orderid, kuhu kantakse sisse ka pangast ja eksportöörilt ning meierilt või raamatupidajalt piimasaaduste väikemüügist saadud ja muud summad, mida kassapidaja oma allkirjaga orderitel kinnitab, siis ei ole pärast enam alust vaieluseks, et kassapidaja ei ole teiste juhatuse liikmete poolt toodud ja teisi summe täielikult kätte saanud.

2. Teiseks vaatame jõutoidu ja kunstväetise operatsioonide arvestamist, millejuures esineb samuti puudusi. Varemalt üksikutes ühingutes neid operatsioone põhiraamatus ei arvestatudki, milline puudus välisrevidentide nõudel on hakanud kaduma. Kuid jõutoidu ja kunstväetise väljaandmisel või jagamisel ei võeta mõnes ühingu alati allkirju jõutoidu või kunstväetise saajatelt, mille tõttu pärast on raske kaubasaajatelt tarviduse korral kohtuteel võlga sisse nõuda. Selle ärahoidmiseks tuleb alati seada kokku jõutoidu ja kunstväetise väljaandmise lehed, kuhu tuleb märkida väljaantavate kottide ja kilode hulk, kaubasaaja nimi ja tingimata allkiri võtta viimaselt kauba kättesaamise kohta. Rahaline arvestus tuleb teha raamatupidajal erilehel jõutoidu ja kunstväetise saajate võlgade arvestamiseks, mis viimase ja juhatuse liikmete poolt alla kirjutatakse.

Kui aga tehakse rahaline arvestus ka väljajagamise lehel, kus kaubasaajate allkirjad on, siis kuulub viimane tempelmaksu alla. Jõutoidu ja kunstväetise võlatasujatele kviitungite või kviitungite asemel kassaorderite väljaandmisel tulevad need tingimata tempelmargistada, kui nende järgi vastuvõetud summad on kr. 10.— ja rohkem. Kui aga võlatasujatele ühtegi dokumenti välja ei anta, vaid võlatasumisel koostatud orderid või kviitungid paigutatakse ühingu tõendavate dokumentide kausta, siis ei kuulu viimased kui ühingu sise-mise asjaajamise dokumendid tempelmaksu alla.

3. Kolmandaks tuleks puudutada juhatuse ja revisjonikomisjoni tööd ühingutes äriaasta vahetusel, mil tuleb juhatusel koos revisjonikomisjoniga üle lugeda kassa, väärtpaberid, tööstustarbed, varandus, üle kaaluda laosolevad piimasaadused ja läbi vaadata võlgnikkude arved raamatute järgi. Sageli loetakse üle laosolevad tööstustarbed ja kaalutakse laosolevad saadused, kuid varandused ja kassa jäetakse ülelugemata, või loetakse varandused küll üle ja võrreldakse ka varanduse raamatuga, kuid protokolliraamatusse ei protokollita mingisugust märkust varanduste ülelugemise kohta. Varanduste ja kassa ülelugemine äriaasta vahetusel on suure tähtsusega ja seda tuleb tingimata ette võtta, sest siis on kindlad andmed olemas, kas ühingul oli äriaasta vahetusel niipalju raha kassas ja varandusi olemas, kui bilansis vastavad summad näitavad. Juhatuse koosoleku protokoll varanduste ülelugemise kohta ei tarvitse olla pikk, vaid küllalt jätkub sellest, kui protokollis ära tähendatakse lühemalt kas või ühe reaga varanduste kontrollimine raamatute järgi ja selle tulemused. Mõne varanduseseme puudumisel või kõlbmatuks muutumisel tuleb viimased ära märkida üksikasjalikult. Varanduste allesolekut tuleb äriaasta vahetusel kontrollida nii peameisris kui ka koorejaamades. Ühingu varanduste ülevaatamine igal aastal võimaldab ühingu juhtivatele tegelastele ka ülevaadet saada ühingu varanduste seisukorrast ja kaitseb teatud määral mõne varanduseseme enneaegset kõlbmatuksmuutumist või hävimist.

Peale selle tuleb äriaasta vahetusel arved teiste asutustega ja isikutega võrrelda ja tarvilikud väljavõtted ning saldokinnitused teistelt asutustelt ja isikutelt nõutada, mida ka piimaühingutes üldiselt tehakse. Kuid piimaühingute maa ja hoonete ostuvõlad, kellel neid tasuda on Eesti Maapangale, ei ole viimase arvetega ühingute poolt sageli mitte võrreldud. Siin teeb ühingutele teatud määral raskusi Eesti Maapangale tasutud tähtajaliste maksude pöhiraamatus arvestamine, millistest raskustest saadakse soovi korral siiski üle. Kui riigiga sõlmitud maa ja hoonete ostu-müügi lepingute järgi igast tähtajalisest maksust, mis ühingu poolt tasutud võlakustutuseks mineva summa väljaarvutamine teeb raskusi, siis tuleb iga äriaasta lõpul Eesti Maapangalt kirjalikke andmeid paluda aasta jooksul tasutud ja äriaasta lõpuks järelejääva võla suuruse (saldo) kohta ning viimaste andmete varal arved Eesti Maapangale kooskõlastada.

4. Olles eelpool käsitanud kassa käsiraamatu ja teiste arvete täpselt pidamise tähtsust, tuleks tähelepanu juhtida ka tööstusraamatu täpsele pidamisele, mida igas ühingus päeva pealt ei peeta, vaid mõni päev hiljem. Tööstusraamatus tuleb vähemalt valmistatud või hulk valmistamise päeval kohe tindiga sisse märkida ja samuti ka iga päeva lõpuks või laoiseis, mis peab vastama tegelikult laosolevale võihulgale.

Uue raamatuna on nõutud koorejaamadega piimaühingutes

koorejaamade rasvaühikute kontrollraamatu pidamist, mille sihiks on kontrollida koorejaamades saadud ja keskmeiereile edasiantud rasvaühikute hulka ja viimaste kadu suurust.

5. Lisaks eeltoodule oleks oluline peatuda veel juhatuse ja revisjonikomisjoni koosolekute protokollide juures. On piimaühinguid, kus protokollitakse järjekindlalt kõik juhatuse otsused, nagu näit.: otsused väljamaksude kohta remontide, puude ostu, teiste tööstustarvete, varanduste ja muude esemete ning sõidukulude jne. eest, otsused liikmete koosseisus asetleidnud muudatuste kohta, otsused peakoosolekute kokkukutsumise kohta jne. Teises osas ühingutes sünnib juhatuse otsuste protokollimine puudulikult. Näiteks protokollitakse küll uute liikmete vastuvõtmist, kuid ei protokollita liikmete omal soovil ega surma läbi ühingust lahkumist. Otsused raha väljamaksude kohta jäetakse sageli protokollimata. Mõnes ühingus toimetab väljamakse kassapidaja oma äranägemisel üksinda ka sarnastel juhtudel, mil on nõuetavad enne tingimata juhatuse otsused. Äriosade üleandmine on ühingutes sageli puudulikult protokollitud ja selle kohta puudub Kooperatiivühingute ja nende liitude seaduse § 24 ettenähtud kirjalik kokkulepe äriosade üleandja ja ülevõtja vahel. Nimetatud paragrahvi järgi võib ühingu liige äriaasta kestel anda edasi mitteliikmele oma äriosad sellekohase kirjaliku kokkuleppe alusel kui ühingu nõukogu või — kus seda pole — juhatuse annab nõusoleku üleandmiseks ja isik, kellele antakse üle põhikirjas ettenähtud korras, on võetud vastu liikmeks. Ühingu liige, kes andnud üle äriosad, vabaneb, arvates üleandmise teostamise silmapilgust, vastutusest ühingu kohustuste eest. Äriosade üleandmise kokkuleppe teksti koostamise hõlbustamiseks on trükitud arveraamatute ja vormulaaride kirjastajate liitude ja ühingute poolt nõuetekohased blanketid, mida on soovitatav kasutada, et äriosade üleandmine sünniks nõuetekohaselt.

Lõpetades käesolevaid ridu, puudutaksin ka revisjonikomisjonis esinevaid puudusi, millised on mitmes ühingus, eriti need, et revideermistel ei kontrollita igal aastal kassat ja või laoseisu, või kontrollitakse, aga jäetakse tulemused protokollimata. Kuid on ka ühinguid, kus revideermistel järjekindlalt kassat, või ladu, või väljatulekut, dokumente sisuliselt jne. kontrollitakse ning revisjonikomisjoni koosoleku protokoll täpselt koostatakse.

Kaseiinivee alalhoid ja käsitlemine piimatalitustes.

Hugo Visnapuu.

Möödunud aastal tarvitati 114 meiereis toorkaseiini valmistamiseks 38.772.000 kg kooritud piima, millest saadi 3.101.800 kg toorkaseiini ja 34.895.000 kg kaseiinivett.

Et kaseiinivesi toiteväärtuselt osutub väärtuslikuks looma-söödaks, seda tõendavad möödunud aastal Kuremaa seakasvatuse katsejaamas korraldatud katsed. Peale selle on kooritud piima väärindamise seisukohalt vastavate eriteadlaste poolt kaseiinivee kui väärnusliku loomasööda kohta varem juba korduvalt sõna võetud. Käesoleva kirjutise sihiks on piimatalituste tegelaste tähelepanu juhtida sellele, et kaseiinivesi piimatalitustes oma toiteväärtuselt ei väheneks, et ta talusse jõuaks täie väärtuse juures ja et hapuksläinud kaseiinivee läbi ei kannataks piimatalituse puhtus.

Mitte üksi kaseiinivesi, vaid ka kooritud- ja võipiim kaotavad hapnema ja käärima minnes osa oma väärtusest ning võivad, eriti suvel, halvasti mõjuda noorloomade seedimisele. Kui meiereides määrata kaseiinivee happesust, siis leidub seda 5 (värske) kuni 50 kraadini S-H järgi. Kuna 15 kraadi happesust vastab umbes 1%-lisele piimasuhkru sisaldusele, siis 50 kraadilise happesuse juures leidub kaseiinivees piimasuhkrut õige vähesel määral. Kaseiinivee hapnemise põhjuseks on väga sagedasti ebateadlikkus ja hoolimatus käsitlemisel, ühtlasi toimitakse sagedasti usus, nagu oleks iga koht või nõu kaseiinivee hoidmiseks küllalt häa, rääkimata algelisestki puhtusest või selle pidamise võimalustest. Pesemata kaseiinivee nõu seinte külge ja põhja jääb alati vana piimavett „kultuurina“, mis värske kaseiinivee peagi kihisema paneb. Laapkaseiinivesi on tekkimisel tõeliselt madalama happesusega kui piim ise, millest ta saadud. Kalgendi absorbeeriva omaduse tõttu jäävad kaseiiniveest välja ka bakterid. Kaseiinivett puhtas nõus alal hoides, tuleb oodata mitu päeva enne kui happesus tõusma hakkab.

Kaseiinivee edasihapnemise ärahoidmiseks tuleb järjekindlalt iga päev kaseiinivee ülejääk paagist välja lasta, selleks paagi põhi teha hästi suure kallakuga ja vanad paagid parema kallaku saamiseks asetada vähe viltu, nii et põhja üks serv asuks teisest madalamal. On eelmise päeva kaseiinivee ülejääk paagist välja lastud, tuleb paak kuuma või külma veega hästi läbi uhtuda, sellega lõplikult eemaldades paagi seinte külge jäänud eelmise päeva kaseiinivee. Kuna paagid asuvad peale meierei siseruumide ka sagedasti katuse all või õues, kus pesemine raskendatud, siis pole neid iga päev võimalik pesta. Kuna see aga siiski vajaline, siis võib igapäevast paagipesemist järgmiselt korraldada, muutes seda kergeks ja vähe aega nõudvaks. Nimelt tuleb paagi ülemisse otsa, kaane serva alla asetada peenikeste aukudega toru ning ühendada see läbi paagi seina või kaane külma veega torustikuga. Asudes paagi pesemisele tuleb selleks vastav ventiil avada, mille järgi kaanealusest aukudega torust vesi langeb dušina paagi seintele. Vett võib nii kaua jooksta lasta, kuni paagist väljuv vesi on puhas. Asub kaseiiniveepaak pööningul, siis tuleb aukudega toru ühendada ülejooksu toruga, mille kaudu puhastusvesi surutakse paaki kaseiinivee pumba abil.

Materjaliks kaseiinivee paagi valmistamisel on hinna ja vastupidavuse mõttes soovitatav tarvitada raudplekki, mille paksus vähemalt 3 mm. Puu ja betoon kui paagi materjalid ei või tulla kõne alla, üks nendest soodustab hapnemist ja teine ei pea vastu piimahappele.

Kujult võib paak olla ümmargune, kuid ka kandiline. Väga tarviline on hästi suure kallakuga väljajooks paremaks tühendamiseks. Kaan — tingimata õhukindlalt kinnine — olgu varustatud tihendusega. Kaane kinnitamiseks on kõige paremad liblikkruvid. Paak peab olema väljastpoolt värvitud, nii nagu seda nõuavad ümbrus ja asukoht.

Asukohaks kaseiinivee paagile võib olla kaseiini valmistamise ruum, katusealune, välisseina äär meierei õues, kui sellega ümbruse ilmet ega hoone väljanägemist ei rikuta.

Kaseiinivee tagasiandmine sünnib seal, kus antakse tagasi kooritud- ja võipiima. Selleks juhitakse kaseiinivesi paagist toruga väljaandmise kohta. Täpsuse ja lihtsuse mõttes on soovitatav kaseiinivett tagasi anda eraldi kaaluga. Puhtuse ja põrandate hoidmise mõttes on tagasiandmise kohal vajalik eraldi mustavee rest.

Kaseiinivee lahjendamise ärahoidmiseks ei või lubada kaseiiniveele pesu- ja külma vee lisamist, mida aga sageli neis meiereides tehakse kus kaseiinivee järgi on suur nõudmine ja kus tagasiandmisel korda ei peeta. Kaseiinivee lahjendamise ärahoidmiseks võib tulevikus soovitada ainult kahekordsete seintega kaseiinivanne, kuigi nad ühekordsete seintega vannidest kallimad on. Ühekordse seinaga vannis piima auruga soojendades satub piimavette ka kondenseerunud vesi, lahjendades seega piimavett. Kuna kergema segamise ja vähema auru-kulu mõttes võetakse osa kaseiinivett ära juba enne soojendamist, siis võib piimavees tekkida laabi käärimine, mis võib piimanõude kaudu edasi kanduda. Selle ärahoidmiseks tuleb piimavett ära võtta ainult pärast soojendamist 65°C.

Kui võrrelda laapkaseiinivett juustuveega, siis püsib kaseiinivesi kõrgema kuumendamise tõttu kauem värskene ja ei anna laabikäärimist. Võrreldes laapkaseiinivett happekaseiiniveega, siis osutub esimene kõrgema suhkru ja valgusisalduse tõttu loomatoiduna väärtuslikumaks, ühtlasi hoidub ta ka kauem värskena.

Nagu eelpool öeldud, on kaseiinivesi madalama happesusega ja bakteritest puhtam, kui kooritud piim ise. Kui teda lastakse aga hapnema minna, mille tõttu väheneb kaseiinivee väärtus ja kannatab ka meierei puhtus, siis on see samuti arusaamise ja korra küsimus, mis olenev inimestest, nagu nendeski meiereides, kus kaseiini ega juustu ei valmistata, kus aga hapnema läinud võipiim ja korraspidamata põrandad tekitavad rohkem halba lõhna kui teises meiereis juustu ja kaseiinitööstused kokku.

Toimides kaseiinivee alalhoidmisel, tagasiandmisel ja puhtusepidamisel eelpooltoodud näpunäidete kohaselt on võimalik ilma suurema vaevata ja eriliste kuludeta piimatootjatele tagasi anda kaseiinivett täie väärtuse juures, mis kooritud piima kasutamise ratsionaliseerimise seisukohast on meie piimandusele ja rahvamajandusele küllaltki tähtis.

Taani või väljavedu sihtmaade järgi.

Võrdluseks andmed 1913. a. ja 1932. kuni 1936. a.

	1913.	1932.	1933.	1934.	1935.	1936.
Inglismaale .	% 93.3	% 81.9	% 83.8	% 83.—	% 79.1	% 75.—
Saksamaale .	% 1.4	% 8.4	% 10.7	% 13.4	% 18.1	% 23.4
Belgiasse . .	% —	% 6.4	% 3.9	% 1.9	% 1.0	% 0.4
Šveitsi . . .	% 0.3	% 1.3	—	—	—	—
Prantsusmaale	—	% 1.3	% 1.1	% 0.8	% 0.2	% 0.2
Teistesse maa-						
desse . . .	% 5.0	% 0.7	% 0.5	% 0.9	% 1.6	% 1.0

Võid tarvitati 1935. a. ühe inimese kohta:

Kanadas . .	13.8 kg	Saksamaal . .	7.7 kg
Austraalias .	12.7 „	Šveitsis . . .	6.2 „
Belgias . . .	11.0 „	Norras	6.0 „
Inglismaal .	10.7 „	Hollandis . . .	5.7 „
Taanis . . .	9,6 „	Prantsusmaal .	4.9 „
Soomes . . .	9.5 „	Austrias . . .	3.8 „
Ameerikas .	8.1 „	Itaalias	1.2 „

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama aruanne.

Augustikuul 1937. a.

	Eksportöörid				Kokku	%
	P. K. „Võieksport“	E. Seemnev. Unisus	J. Imhof	N. Hellat		
1. Väljaveoks kõlbulikuks tunnistatud .	30.657	—	—	—	30.657	98,7
2. Väljaveoks keelatud . . .	415	—	—	—	415	1,3
Kokku	31.072	—	—	—	31.072	100,0
Väljaveoks lubatud:						
Saksamaale . . .	8.648	—	—	—	8.648	31,2
Põhja-Inglism. .	11.322	—	—	—	19.057	68,8
Mujale „	7.735	—	—	—		
Kokku	27.705	—	—	—	27.705	100,0
1936. a. augustikuul väljaveoks lubatud 24.723,5 1937. a. rohkem 12,1%						
1. Väljaveoks kõlbulikuks tunnistatud .	13.288,8	5.590	3.631	—	22.509,8	
2. Väljaveoks keelatud . . .	784,1	488	65	—	1.337,1	
Kokku	14.072,9	6.078	3.696	—	23.846,9	
Väljaveoks lubatud:						
Venemaale . . .	7.116,8	—	—	—	7.116,8	
Saksamaale . . .	4.908,0	—	—	—	4.908,0	
P.-Ameerika Ühendriigesse .	—	—	3.185,0	—	3.185,0	
Inglismaale . . .	394,0	—	—	—	394,0	
Kokku	12.418,0	—	3.185,0	—	15.603,8	
C. Kondenspiim (netto kg)						
Inglismaale . . .	25.194,0	—	—	—	25.194,0	
Saksamaale . . .	4.120,8	—	—	—	4.120,8	
Vaba lattu . . .	870,8	—	—	—	870,8	
Kokku	30.185,6	—	—	—	30.185,6	
D. Piimapulber (netto kg)						
Saksamaale . . .	6.000,0	—	—	4.350,0	10.350,0	
Kokku	6.000,0	—	—	4.350,0	10.350,0	

Kontrolljaam.

Võihindamise teated augustikuul 1937. a.

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõlb- matubhinat. alla 10 palli	I sordi %	Vee % alam- ja ülemäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Virumaa	3 288	210	2 947	131	—	—	96,0		
Emumäe	144	—	108	36	—	—	75,0	14,0—15,9	
Ida-Alutaguse	67	—	57	10	—	—	85,1	13,6—15,7	
Iisaku	46	—	41	5	—	—	89,1	14,5—16,6	
Jõhvi	313	9	304	—	—	—	100	14,7—16,2	
Kadila	173	28	145	—	—	—	100	14,5—16,0	
Kadrina ept.	144	10	134	—	—	—	100	15,0—15,9	
Kohala	112	—	112	—	—	—	100	14,8—15,8	
Kunda	90	7	83	—	—	—	100	14,9—16,0	
Laekvere	239	—	239	—	—	—	100	13,7—15,9	
Lüganuse	10	—	5	5	—	—	50,0	14,7—15,0	
Mäetaguse	136	2	134	—	—	—	100	15,1—15,9	
Nadalama	100	—	100	—	—	—	100	14,3—15,9	
Oonurme	20	—	20	—	—	—	100	12,7—13,9	
Porkuni	163	—	163	—	—	—	100	14,9—15,8	
Rakvere	112	—	108	4	—	—	96,4	13,7—15,9	
Salla-Tammiku	80	—	80	—	—	—	100	13,5—15,0	
Simuna	125	—	111	14	—	—	88,8	14,5—15,7	
Tudulinna	48	—	48	—	—	—	100	15,2—16,1	
Vaivara	15	—	15	—	—	—	100	15,0—15,4	
Valgjõe	91	—	91	—	—	—	100	14,7—15,9	
Vihula	489	154	335	—	—	—	100	14,8—15,8	
Viru-Jakobi	113	—	113	—	—	—	100	14,1—15,7	
Viru-Nigula	83	—	83	—	—	—	100	14,8—15,9	
Väike-Maarja	375	—	318	57	—	—	84,8	14,5—16,2	
Järvamaa	4 043	343	3 498	194	8	—	95,0		
Albu	211	29	132	50	—	—	76,3	13,7—15,5	
Alliku	143	24	119	—	—	—	100	15,0—15,9	
Ambla	412	—	412	—	—	—	100	14,5—16,0	
Anna	108	—	64	44	—	—	59,3	14,8—15,9	
Aravete	156	21	135	—	—	—	100	14,2—15,8	
Vajangu	143	—	143	—	—	—	100	14,3—15,9	
Esna	246	9	173	56	8	—	74,0	13,9—15,9	
Jändja ept.	42	—	33	9	—	—	78,6	14,8—15,9	
Järva-Jaani	473	30	443	—	—	—	100	14,3—15,9	
Kahala	169	17	152	—	—	—	100	15,0—16,9	
Kihme	152	32	120	—	—	—	100	14,2—15,9	
Koeru	253	—	253	—	—	—	100	13,1—15,9	
Koigi	194	67	127	—	—	—	100	14,8—16,0	
Kolu	31	—	23	8	—	—	74,2	15,0—20,8	

laht. vesi, õline,

metalli maitse

ebap. lõhn ja m.

7 tn. 12 palli, vee % 16,6

ebap. maitse

7 tn. — 12 p. vee % 16,2

ebap. lõhn ja maitse

seisnud maitse

ebap. lõhn ja m.

7 tn. 12 p. vee % 16,1

9 tn. — 11 p. — vee % 16,2

ebap. maitse

metalli maitse

õline maitse

ebap. hapu, õline

maitse

ebap. hapu

10 tn. — 12 p., vee % 16,9

7 tn. — 12 p. — hallitus

tühnidel — välja veoks

keelatud, ebap. hapu

Pilmatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni		Sellest pallide järgi tünni				I sorti %	Vee % alam- ja ülemmäär	Täiendavad märkused ja või vead	
			I sorti		II sorti					Valjev. kõlb- matuhinnat. alla 10 palli
			13	12-13	11-12	10-11				
Kärevere	61	9	52	—	—	—	100	15,0—15,8		
Lõõla-Vissuvere	49	—	49	—	—	—	100	15,4—16,7	18 tn. 12 p. vee % 16,2 ja 16,7	
Mäo-Mäeküla	84	10	74	—	—	—	100	14,9—16,0		
Pikevere	271	58	213	—	—	—	100	14,0—16,1	8 tn. 12 p. vee % 16,1	
Päinurme	119	20	99	—	—	—	100	14,0—15,6		
Türi	344	—	337	7	—	—	98,0	14,4—15,9	ebap. hapu	
Üdeva	120	17	103	—	—	—	100	15,0—15,9		
Vägeva	154	—	134	20	—	—	87,0	14,8—16,1	9 tn. 12 p. vee % 16,1 ebap. maitse	
Väatsa	108	—	108	—	—	—	100	14,6—15,6		
Harjumaa	2 253	84	2 113	53	3	—	97,5	—		
Alavere	43	—	38	5	—	—	88,4	14,0—16,1	seisn. maitse, 7 t. 12 p. vee % 16,1	
Alu-Sikeldi	52	—	52	—	—	—	100	14,4—15,7		
Anija	62	—	62	—	—	—	100	14,4—15,9		
Ardu	135	17	99	19	—	—	85,9	14,5—15,7	ebap. hapu	
Aruküla	—	—	—	—	—	—	—	—		
Harju-Kabala	67	—	67	—	—	—	100	14,5—15,4		
„ -Kõnnu	179	—	179	—	—	—	100	14,1—15,0		
Järvakandi	96	11	85	—	—	—	100	13,8—15,7		
Kaiu	237	—	237	—	—	—	100	14,1—15,9		
Kehtna	116	16	100	—	—	—	100	14,5—15,4		
Kiiu	179	—	163	16	—	—	91,1	13,3—15,2	ebap. hapu	
Kloostri	62	—	62	—	—	—	100	15,0—16,0		
Kolga	68	9	59	—	—	—	100	14,8—15,8		
Kose	278	—	278	—	—	—	100	13,0—15,3		
Kädva	44	—	44	—	—	—	100	14,4—15,8		
Loo	62	—	59	—	3	—	95,2	14,3—15,9	metalli maitse	
Nissi	—	—	—	—	—	—	—	—		
Nõva	—	—	—	—	—	—	—	—		
Raasiku	44	—	44	—	—	—	100	14,8—15,9		
Rapla ept.	119	31	88	—	—	—	100	13,5—15,9		
Tammiku	129	—	129	—	—	—	100	14,1—15,2		
Varbola	136	—	123	13	—	—	90,4	14,1—15,9	õline maitse	
P.K., „Võiekспорт“	—	—	—	—	—	—	—	—		
Äksi	145	—	145	—	—	—	100	14,5—15,5		
Läänemaa	2 055	58	1 773	127	71	26	89,1	—		
Emmaste	61	—	55	6	—	—	90,2	15,2—15,9	seisnud maitse	
Kasari ept.	139	—	139	—	—	—	100	14,7—15,8	12 tn. 12 p. — hallitus või ja paberil — väljaveoks keelatud	
Kivi-Vigala	149	—	149	—	—	—	100	14,9—16,0	3 tn. 12 p. alakaalus	
Kullamaa ept.	184	—	161	23	—	—	87,5	14,5—15,9	ebap. maitse	
Kõrgesaare	29	—	26	3	—	—	89,7	15,0—15,7	seisnud maitse	
Lihula	167	20	147	—	—	—	100	14,2—15,7	25 t. 12 p. hallitus või ja paberil — väljaveoks keelatud	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni					I sorti %	Vee % alam- ja ülemmäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Valjav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli			
		13	12-13	11-12	10-11				
Läntru-Martna ept.	96	—	34	7	42	13	35,4	14,3—21,5	ebap. lõhn ja maitse, seebitand maitse, 3 tn. 12 palli vee % 16,1 25 tn. 10 palli vee % 16,2; 16,3; 21,5 metalli ja ebap. maitse
Lääne-Nigula . . .	192	—	125	67	—	—	65,1	14,3—15,5	
Massu	277	20	257	—	—	—	100	14,5—15,5	
Mihkli ept.	27	—	27	—	—	—	100	14,6—15,6	
Märjamaa	210	—	162	19	29	—	77,1	14,4—15,9	ebap. maitse
Paadremaa	149	—	149	—	—	—	100	14,0—15,1	
Parila ept.	2	—	—	2	—	—	—	16,4	ebap. maitse, 2 tn. 11 palli vee % 16,4
Piirsalu	16	—	16	—	—	—	100	13,6—15,1	
Sinalepa	31	—	31	—	—	—	100	14,8—16,2	5 tn. 12 palli vee % 16,2
Taebla ept.	—	—	—	—	—	—	—	—	
Valgu	49	—	49	—	—	—	100	14,1—15,0	4 tn. 12 palli — tünnid määrjad ja määrhmad — väljaveoks keelatud
Varbla	148	18	130	—	—	—	100	14,0—15,6	
Velise ept.	23	—	23	—	—	—	100	13,5—15,0	
Võhma-Vanamõi- sa ept.	106	—	93	—	—	13	87,7	14,0—15,9	metalli maitse
Saaremaa	1 140	25	1 102	13	—	—	98,9	—	
Karja	26	—	21	5	—	—	80,8	15,0—15,9	ebap. maitse, 5 tn. 12 palli alakaalus
Maasi	5	—	2	3	—	—	40,0	15,3—15,8	ebap. hapu, 2 tn. 12 palli hallitus või ja pakkematerjali — väl- javeoks keelatud
Muhu	118	1	117	—	—	—	100	14,5—15,8	
Mustjala	5	—	—	5	—	—	—	15,0—15,3	seisnud maitse
Pihtla	49	—	49	—	—	—	100	11,2—14,9	18 tn. 12 palli hallitus kahtlane — väljaveoks keelatud
Pöide	441	8	433	—	—	—	100	14,5—16,0	
Salme ept.	45	—	45	—	—	—	100	14,8—15,9	
Sõrve ept.	56	—	56	—	—	—	100	13,7—15,9	
Torgu	91	—	91	—	—	—	100	14,3—15,9	
Tõlluste	6	—	6	—	—	—	100	15,8	
Valjala	298	16	282	—	—	—	100	15,0—16,4	36 tn 12 palli vee % 16,1; 16,2; 16,4.
Pärnumaa	3 690	77	3 529	54	16	14	97,7	—	
Abja-Paluoja	84	—	84	—	—	—	100	14,0—15,4	
Abja-Sarja	46	—	46	—	—	—	100	15,0—15,7	
Aesoo-Hakkaja	52	—	52	—	—	—	100	14,0—15,2	
Are	95	15	80	—	—	—	100	13,7—15,8	
Audru-Lindi	57	—	57	—	—	—	100	15,3—15,8	
Häädemeeste	31	—	31	—	—	—	100	14,5—15,6	
Jäärja	50	—	50	—	—	—	100	14,9—15,9	

Pilmatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünnid	Sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõlb- matubinnat alla 10 palli	I sorti %	Vee % alam- ja ülemläär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Kabli ept.	42	—	42	—	—	—	100	15,2—15,9	
Kaisma	138	—	138	—	—	—	100	13,9—15,6	
Kamali	62	—	62	—	—	—	100	14,6—15,6	
Kastna	54	—	54	—	—	—	100	14,0—15,4	
Koonga	144	—	144	—	—	—	100	14,8—15,4	
Laiksaare	16	—	12	4	—	—	75,0	15,0—15,2	seisnud maitse
Lelle-Lokuta	148	18	93	21	16	—	75,0	13,3—15,4	õli ja metalli maitse
Lõppe	115	3	112	—	—	—	100	14,8—15,9	
Penuja	78	—	78	—	—	—	100	13,8—15,8	
Polli-Peraküla	34	—	34	—	—	—	100	13,7—15,9	
Pärnu	124	—	124	—	—	—	100	14,6—15,9	
Pärnu ept.	18	—	16	2	—	—	88,9	14,2—15,4	ebap. hapu, 2 tn. 12 palli hallituse tõttu välja- veoks keelatud
Pärnu-Jakobi	229	—	229	—	—	—	100	14,0—15,7	
Pöögli	106	11	95	—	—	—	100	14,3—15,9	
Riisa	22	—	17	5	—	—	77,3	13,5—15,2	seisnud maitse
Saapaküla	34	—	29	—	—	5	85,3	14,6—15,8	metalli maitse
Seli	112	—	112	—	—	—	100	14,5—15,4	
Sikana	36	—	36	—	—	—	100	13,8—15,9	
Sindi ept.	41	—	41	—	—	—	100	14,7—15,9	
Sinejärve	71	—	71	—	—	—	100	14,0—15,1	
Suigu-Tammiste	60	—	60	—	—	—	100	14,5—15,8	
Surju	119	—	119	—	—	—	100	14,0—15,6	
Suurejõe	204	—	204	—	—	—	100	14,5—15,9	
Tahkuranna	23	—	23	—	—	—	100	15,2—15,9	
Talli	79	—	79	—	—	—	100	14,0—15,9	
Tori-Jõesuu	111	—	111	—	—	—	100	13,7—15,4	
Tori-Ore	68	—	68	—	—	—	100	14,5—15,4	
„ -Selja	116	—	116	—	—	—	100	13,6—15,6	
Tõhela	100	—	100	—	—	—	100	14,9—15,8	
Tõstamaa	76	—	76	—	—	—	100	14,3—15,1	
Uue-Kariste	45	—	45	—	—	—	100	15,0—15,9	
Uulu	66	—	66	—	—	—	100	14,5—16,0	
Vahenurme	41	8	33	—	—	—	100	14,0—15,0	
Vana-Vändra	219	—	191	19	—	9	87,2	13,5—15,9	ebapuhas ja metalli maitse
Voitveti	87	13	74	—	—	—	100	13,7—15,8	
Vändra-Massu	93	—	93	—	—	—	100	14,0—15,4	
„ -Rahnoja	53	—	53	—	—	—	100	14,9—15,8	
„ -Viitra	67	9	58	—	—	—	100	14,7—16,4	7 tünni 12 pallivee % 16,4 7 tn. 12,5 p. vee % 16,1 seisnud maitse, 3 tn. 12 palli vee % 16,2 3 tn. 11 palli vee % 16,3
Võlla-Kihlepa	24	—	21	3	—	—	87,5	15,0—16,3	
Viljandimaa	5 379	346	4 968	65	—	—	98,8	—	
Adavere	78	—	78	—	—	—	100	14,1—15,9	
Aidu	28	—	28	—	—	—	100	14,2—15,3	
Annamõisa ept.	86	10	76	—	—	—	100	14,5—15,9	

Piimatalluse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Vec % alam- ja ülemäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Imavere	330	99	231	—	—	—	100	14,4—16,0	
Kaarli	47	—	47	—	—	—	100	12,5—15,5	
Kaavere	59	—	59	—	—	—	100	14,0—14,9	
Kabala-Kurla	146	—	146	—	—	—	100	14,0—16,0	
Kablaküla	23	—	20	3	—	—	87,0	14,5—15,9	ebap. hapu
Kalmetu	64	8	56	—	—	—	160	15,0—15,7	
Kamari	57	—	19	38	—	—	33,3	14,2—15,5	õline ja ebapuhas maitse
Kildu	35	—	35	—	—	—	100	14,4—15,6	
Kolga-Jaani	230	—	230	—	—	—	100	13,5—15,9	
Kärstna	180	—	180	—	—	—	100	13,8—15,5	
Kõo-Arusaare	174	—	174	—	—	—	100	14,7—15,9	
Lahavere	39	—	39	—	—	—	100	14,4—15,1	
Loodi	99	—	99	—	—	—	100	14,4—15,5	
Lustivere	218	—	218	—	—	—	100	14,4—15,3	
Lätkalo-Lalsi	55	—	55	—	—	—	100	14,0—15,9	
Mustla ept.	15	—	15	—	—	—	100	14,5—15,2	
Nurmekunda	119	—	119	—	—	—	100	14,1—15,6	
Oiu	168	20	148	—	—	—	100	15,0—16,0	
Olustvere-Tääksi	155	—	155	—	—	—	100	15,2—15,9	23 tn. 12 palli — halli- tusvõil ja paberil — väljaveoks keelatud
Pajusi-Kalana	69	—	69	—	—	—	100	13,6—14,8	
„ -Paala	85	—	85	—	—	—	100	14,4—15,9	
Pilistvere	242	50	192	—	—	—	100	14,0—15,5	
Puiatu	62	—	62	—	—	—	100	13,5—15,8	
Põltsamaa	304	—	304	—	—	—	100	13,4—15,2	
Rutikvere	70	—	70	—	—	—	100	14,0—15,9	
Suure-Jaani	165	36	129	—	—	—	100	15,2—15,9	
„ -Kõpu	191	55	136	—	—	—	100	13,9—15,9	
Sürgavere	100	1	85	14	—	—	86,0	14,4—15,5	ebapuhas maitse
Tapiku	55	—	45	10	—	—	81,8	13,5—15,7	seisnud ja ebapuhas maitse
Tarvastu	242	—	242	—	—	—	100	14,8—15,9	
„ -Mõnnaste	87	10	77	—	—	—	100	14,5—15,6	
Umbusi	129	—	129	—	—	—	100	14,5—15,9	
Uue-Võidu	48	—	48	—	—	—	100	14,8—15,8	
Uusna	97	—	97	—	—	—	100	14,9—16,0	
Vastemõisa	172	1	171	—	—	—	100	14,3—15,7	
Viljandi	372	—	372	—	—	—	100	14,5—16,0	
Villevere	80	10	70	—	—	—	100	14,6—15,8	
Võhma	352	46	306	—	—	—	100	14,5—15,9	
Õisu ept.	52	—	52	—	—	—	100	14,6—15,4	
Tartumaa	4 669	122	4 412	135	—	—	97,1		
Aakre	55	—	55	—	—	—	100	13,3—15,1	
Ahja	107	7	100	—	—	—	100	14,5—15,9	
Alatskivi	84	13	71	—	—	—	100	15,0—15,9	

Piimatalluse nimetus	Kontrolliks esitatud tüüni	Sellest pallide järgi tüüni				Väljav. kõh- ma erinimetus ala 10 palli	I sorti %	Vee % alam- ja ülemäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti					
		13	12-13	11-12	10-11				
Avinurme	33	—	22	11	—	—	66,7	13,4—15,6	õline ja ebap. maitse 3. tn. 11 p. alakaalus
Elistvere	61	—	55	6	—	—	90,2	14,3—15,5	ebap. hapu
Elva	168	—	168	—	—	—	100	14,2—15,9	
Härjanurme . . .	112	13	99	—	—	—	100	14,0—15,6	
Jõgeva	215	—	215	—	—	—	100	14,6—15,9	
Kaarepere	174	19	155	—	—	—	100	14,3—15,5	
Kantküla	104	10	70	24	—	—	76,9	14,4—15,8	kirju, seisn. ja ebap. maitse
Kavastu	94	12	82	—	—	—	100	13,6—15,3	
Kodijärve	101	—	101	—	—	—	100	14,4—15,8	
Kokora	59	8	39	12	—	—	79,7	13,5—15,8	ebap. maitse
Kuremaa ept. . . .	44	—	38	6	—	—	86,4	14,2—16,0	metalli maitse
Kääpa	26	—	26	—	—	—	100	15,2—15,9	
Laeva	77	1	64	12	—	—	84,4	14,8—16,4	ebap. hapu ja maitse. 10 tn. 12 p. vee % 16,4
Laiuse	157	—	157	—	—	—	100	14,0—15,9	
Laius-Tähkvere .	174	—	174	—	—	—	100	14,0—15,2	
Leedimäe	94	—	94	—	—	—	100	13,5—15,6	
Maarja-Magdal. .	139	—	139	—	—	—	100	14,8—15,9	
Meeksi	37	—	37	—	—	—	100	14,2—15,9	
Mäksa	122	—	122	—	—	—	100	14,7—15,9	
Nõo	123	—	111	12	—	—	90,2	13,6—15,9	ebap. maitse
Otepää	155	11	144	—	—	—	100	13,7—15,3	
Pala	89	19	70	—	—	—	100	13,5—15,6	
Palamuse	270	—	270	—	—	—	100	13,8—15,6	
Piknurme	38	—	38	—	—	—	100	14,2—15,3	
Puhja	84	—	84	—	—	—	100	13,2—14,0	
Puurmanni	197	—	197	—	—	—	100	14,5—15,9	45 tn. 12 p. — hallitus kahtlane — väljaveoks keelatud
Ranna-Kadrina . .	65	—	65	—	—	—	100	13,6—15,1	
Rannu	101	—	101	—	—	—	100	14,8—15,8	
Rasina	64	—	64	—	—	—	100	14,5—15,8	
Ruskavere	82	—	82	—	—	—	100	13,8—14,7	
Rõngu	145	—	145	—	—	—	100	14,2—16,4	15 tn. 12. p. vee % 16,3 ja 16,4
Saadjärve	44	—	32	12	—	—	72,7	14,2—15,9	ebap. hapu
Saare	48	—	48	—	—	—	100	14,8—15,9	
Soojamaa ept. . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tammistu-Luunja .	46	—	46	—	—	—	100	14,8—15,9	
Tartu	28	—	19	9	—	—	67,9	14,5—14,6	ebap. hapu
Tartu-Roela	78	—	67	11	—	—	85,9	14,4—15,8	seisnud maitse
Torma-Visusi . . .	119	—	119	—	—	—	100	14,8—15,9	
Ulvi	51	—	51	—	—	—	100	13,7—15,2	
Vaimastvere	69	—	69	—	—	—	100	14,0—15,5	1 tn. 12 p. alakaalus
Vaimastvere-Koit .	76	—	76	—	—	—	100	12,6—16,2	7 tn. 12 palli vee % 16,2
Vana-Kuuste	123	—	112	11	—	—	91,1	13,8—15,9	õline maitse
Vara	—	—	—	—	—	—	—	—	
Varbevere	193	—	193	—	—	—	100	14,0—15,9	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünnid	Sellest pallide järgi tünnid					I sorti %	Vee % alam- ja ülemmäär	Täiendavad märkused ja või vead	
		I sorti		II sorti		Väljav. kolb- matuhtmat. alla 10 palli				
		13	12-13	11-12	10-11					
Vidriku	94	9	85	—	—	—	100	14,0—15,4	metalli maitse	
Voldi	50	—	41	9	—	—	82,0	14,3—15,9		
Valgamaa	1 660	97	1 560	3	—	—	99,8	—	seisnud maitse	
Helme	453	69	384	—	—	—	100	14,5—15,9		
Kaagjärve	38	—	35	3	—	—	92,1	14,8—15,8		
Karula	252	2	250	—	—	—	100	14,0—15,9		
Kuigatsi	263	—	263	—	—	—	100	14,8—15,9		
Laatre	248	17	231	—	—	—	100	13,7—15,6		
Leebiku	124	9	115	—	—	—	100	15,0—15,9		
Restu	204	—	204	—	—	—	100	14,6—15,9		
Võime	78	—	78	—	—	—	100	14,4—15,7		
Võrumaa	2 831	166	2 589	62	14	—	97,3	—		seisnud maitse ebap. hapu ja maitse 6 tn. 11 palli — hal- litus võil ja paberil — väljaveoks keelatud
Kahkva	121	14	107	—	—	—	100	14,5—15,9		
Kanepi	195	20	175	—	—	—	100	14,4—15,9		
Kikkaoja	198	—	198	—	—	—	100	13,8—15,3		
Koicola	47	—	43	4	—	—	91,5	14,7—16,0		
Krabi	45	—	13	23	9	—	28,9	14,5—15,2		
Kärgula	57	—	57	—	—	—	100	14,6—15,5		
Kõlleste-Kioma	64	—	64	—	—	—	100	14,5—15,8		
Leevaku	117	—	117	—	—	—	100	14,0—14,9		
Lindora	75	—	75	—	—	—	100	14,7—15,6		
Luutsniku	90	—	90	—	—	—	100	14,2—15,9		
Misso	54	—	54	—	—	—	100	14,8—15,6		
Mõniste	164	—	144	20	—	—	87,8	13,7—15,9	ebapuhas maitse	
Noorits-Metsküla	77	—	77	—	—	—	100	15,1—15,9		
Räpina-Linte	158	—	158	—	—	—	100	13,2—15,1		
„ Vöhandu	140	22	118	—	—	—	100	14,1—15,5		
Rõuge	156	57	99	—	—	—	100	14,3—15,4		
Sänna	35	—	17	13	5	—	48,6	14,8—16,8		ebapuhas hapu, seisnud maitse, 6 tn. 11 palli vee % 16,8
Sõmerpalu	54	—	54	—	—	—	100	13,9—15,1		
Tamme	122	—	122	—	—	—	100	14,0—15,9		ebap. maitse, 5 tn. 12 p. vee % 16,6
Uue-Antsla	298	35	263	—	—	—	100	14,4—15,9		
Vaabina	142	18	124	—	—	—	100	14,5—15,8		
Vastseliina	234	—	234	—	—	—	100	13,3—15,9		
Viitina	55	—	53	2	—	—	96,4	14,7—16,6		
Väimela	133	—	133	—	—	—	100	14,0—15,4		

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni						I sordi %	Vee % alam- ja ülemmäär	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Väljav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli				
		13	12-13	11-12	10-11					
Petserimaa . . .	64	—	58	6	—	—	90,6	—	ebap. maitse, 6 tn. 12 p. vee % 16,2	
Meremäe . . .	64	—	58	6	—	—	90,6	14,8—16,2		
August 1937	31 072	1 528	28 549	843	112	40	96,8	—		
„ 1936	29 774,5	1 622	27 255	794	91,5	12	97,0	—		