



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. 10

12. oktoober 1936. a.

Nr. 10

Kõigile Kontrolljaamas registreeritud piima- talitustele.

Või värvimise ja soolamise asjus.

Lõppenud on suvine võivalmistamise hooaeg. Piimatalitused töötavad suviselt sesoonilt talvisele võivalmistamise hooajale ülemineku ajajärgus. Ülemineku hooaeg kutsub esile tööttingimuste muutmise vajaduse ja nõuab piimatööstuste juhatajatelt — meieritelt vastavalt muutunud olukorrale tähelepanelikku tegevust. On alanud aja-
järg, kus tundmatuseni muutub meil valmistatud loomulik või värvitoon. Kadumas ja kadunud on meie loomulik suvine kollane või, asemele astub valge värvitooniga või. Selles peab meier teadlik ja tähelepanelik olema, kui tööstuse tööstustehniline juhataja, kes võituru nõudeid või värvitooni seisukohalt peab tundma ja nende nõuete rahuldamist vastavate abinõudega reguleerima.

Turunõuete kohaselt peab meilt väljaveetav või värvitoonilt jagunema kahte suurde erinevasse rühma. See osa meie võist, mis mahutamist leiab Manchesteri turul Põhja-Inglismaal, peab aasta läbi olema loomuliku värvitooniga, seega suvel võib ta olla loomulik-kollane ja talvel peab ta olema loomulik-valge, seda võid tuleb aasta läbi valmistada värvimata, kuna värvimine pole lubatud.

Sellest tingituna kõik need piimatalitused, kes on määratud ehk edaspidi määratakse valmistama tugevasti soolatud võid, s. o. võid,

milles umbes 1,5% täiesti sulanud soola ja mis läheb Manchesteri turu varustamiseks, peavad valmistama täiesti värvimata võid, vaatamata sellele, et värvimata või talvel on täiesti valge. Soolamist tuleb teostada täiesti ühtlaselt aasta läbi. Ebaühtlane, nõrk, üleliigne soolamine ja sulamata sool, samuti kollane värvitoon talvel loetakse selle või juureks veaks ja ei võimalda tema määramist I sorti. Ainult Põide ühispiimatalitusele on ülesandeks tehtud aasta läbi valmistada tugevasti soolatud ja hästi kollast võid, mis mahutamist leiab Põhja-Inglismaal eriraioonis.

Järgmine suur rühm meilt väljaveetavast võist, olgu soolamata või nõrgalt soolatud, mahutatakse turgudele, kus nõutakse ainult kollase värvitooniga võid, mis värvitoonilt vastab suvisele rohuvõi värvitoonile: Hanseni värvitooni skaala nr. 1. Nõrgalt soolatud ja mäge või ei tohi esineda valgena. Ülemineku hooajal ja talvel tuleb neid või liikisid valmistada kollaseks värvituna, aasta läbi nii, et nad värvitoonilt vastaks suvisele rohuvõi värvitoonile, alati ühtlaselt muutuseta värvitoonis. Valget värvitooni loetakse nimetatud või liigile veaks, mis ei võimalda määramist I sorti. Nõrgalt soolatud või peab sisaldama alati ühtlaselt umbes 0,5% soola. Ebaühtlane ja tugev soolamine loetakse nimetatud võile veaks, mille tagajärjel langeb I sordist välja.

Peale üldiste hää või kvaliteedi omaduste tuleb kõige tõsisemalt silmas pidada või soolamise ja värvitooni nõudeid ja ühtlust, sest värvitoon on see või omadus, mis kõige enne igale ostjale silma torkab, ilunõudeid rahuldab ja teraval kujul esile tuleb ka kõige vähemteadliku tarvitajaskonna silmis, mida ei tohi võivalmistaja kunagi unustada.

Käesolev aeg on karm nõudmistega või kvaliteedi ja muude omaduste suhtes. Meierid, piimatalituste tegelased ja piimatoojad peavad seda hoolega silmas pidama. Kontrolljaam, olles täie teadmisega valvel rahvusvaheliste võiturgude nõudmistele rahuldamise suhtes, valvab kõige suurema hoolega selle järele, et meilt väljaveetav või oleks kõigiti meie või mahutamise turgude erinõuete kohaselt valmistatud.

Kõigile piimatalitustele on tema ülesanded kätte näidatud. Nõnda peavad kindlaks määratud piimatalitused valmistama tugevasti soolatud, kuid aasta läbi täiesti värvimata võid Manchesteri turu varustamiseks. Teine osa ehk rühm piimatalitusi peavad valmistama nõrgalt soolatud, kuid aasta läbi kollast võid ja kolmas rühm piimatalitusi peavad valmistama aasta läbi soolamata, kuid samuti kollast võid. Need nõuded on kõigile piimatalitustele teatavaks tehtud. Muudatusi nimetatud alal on võimeline tegema Piimaühisuste Keskliit „Võieksport“ kokkuleppel Kontrolljaamaga. P. K. „Võieksporti“ nõudmisi nimetatud alal tuleb ilmtingimata täita, sest tema kaudu sünnib meie võiturgude nõuetekohane varustamine. Kontrolljaamas registreeritud piimatalitused peavad alati suutelised olema nõuetekohast võid valmistama, vastasel korral ei ole nad õigustatud registreeritud piima-

talituse nime kandma. Kus selleks takistused on, tuleb asuda nende kõige tõsisemale kõrvaldamisele, sest vastasel korral langeb sarnase piimatalituse või väljaveo keelu alla.

Käesolevaga Kontrolljaam teeb piimaühingute juhatustele ja piimatalituste juhatajatele — meieritele teatavaks, et käesoleval ajal suur osa meie piimatalituste poolt valmistatud nõrgalt soolatud ja magedast võist on liiga valge ja ei vasta värvitoonilt turunõuetele, mille tagajärjel valge värvitoon on nimetatud või liikidele veaks. Nimetatud asjaolust tingituna, arvates 25. okt. s. a., määrab Kontrolljaam nõrgalt soolatud ja soolamata või II sorti, kui ta on liiga valge värvitooniga ja ei ole nõuete kohaselt kollane, mille tagajärjel sellise või eest maksetakse märksa odavamalt hinda.

Samuti määratakse II sorti või, mis peab esinema nõrgalt soolatuna, kuid on tugevasti soolatud ja või, mis peab esinema tugevasti soolatuna ja valge värvitooniga, kui ta on üleliiga ehk nõrgalt soolatud ehk esineb kollaseks värvituna. Nimetatud olukorraga palun tungivalt arvestada kõiki piimatalitusi ja valmistada võid, mis talle ülesandeks tehtud.

Või soolamine toimub üldjoontes rahuldavalt, väljaarvatud üksikud kõikumised soolamise ühtluses, mis eraldi teadaannete puhul kõrvaldada tulevad. Hoolega tuleb jälgida, et külmade tulekuga sulamata soola võis esile ei tuleks.

Või värvi tarvitamisel tuleb tähelepanna, et värv oleks kõigiti korralik tarvitamiseks ja selles ei esineks kauasest seismisest tekkinud värvitükke, mis põhjustab või värvi täppide esinemist.

Kontrolljaam.

Piimatalitused asuge ümbruse kaunistamisele.

Käesolev aasta on kuulutatud kodude kaunistamise aastaks ning selle idee ja mõtte elluviimiseks on loodud nii linnades kui ka maal vastavad komiteed. Kodu kaunistamine võib toimuda nii sisemiselt kui ka väliselt, kuid tähtis oleks, et seda tehtaks mõlemikülgselt. Käesoleva kirjutuse eesmärgiks on ühispiimatalituste kaunistamise küsimust välise ümbruse kaunistamise seisukohast käsitada. Sisemist kaunistamist — puhtust ja korda — on kõigilt piimatalitustelt seaduslikus korras juba siis nõutud, kui nad sooviavaldusega väljaveo saadusi valmistada on esinenud. On puhtus ja kord väljaveosaadusi valmistajas piimatalituses puudunud, siis on seda kategooriliselt nõutud antud tähtpäevaks kõrvaldada. Nõude mitte täitmisel on selline piimatalitus väljaveo piimasaadusi valmistajate registrist kustutatud. Peale sise- mise korra ja puhtuse peab ka piimatalituse ümbrus vastama puhtuse

ja ilu nõuetele, sest kaunistamine pole üksikute inimeste kapriis, vaid sellest nähakse rahva kultuuri välispidist taset. Piimatalitused on asutatud enamasti kohtadesse, kuhu mitmed teeharud kokku tulevad. Nende asukohad on harilikult igasugustest puudest ja pöösastest lagedad ja piimatalituse hoone seisab üksildasena nagu üksik rändur. Väljaarvatud mõni üksik erand, on peaaegu kõikide piimatalituste suhtes — olgu nad enne Eesti iseseisvust või iseseisvuse ajal asutatud — väline pilt sama; ümbruse kaunistamiseks pole pea midagi tehtud. Leidub vähe põllumehi, kes oma talu ümbrust pole mõne ilu- või viljapuuga kaunistanud. Miks on aga piimatalitused oma ümbrusega nii võõralapse ossa pidanud jääma, nagu puuduks neil peremees. Ühispiimatalituse korraldajaks on piimaühingu peakoosoleku poolt valitud juhatas ja sellepärast kuulub piimatalituse ümbruse kaunistamine juhatuse kompetentsi. Kui senini selle küsimuse päevakorda võtmine on nagu unustatud, siis nüüd kodude kaunistamise eriaastal tuleks seda tingimata teha ja esimesed tegelikud sammud kaunistamise läbiviimiseks astuda. On vähe sellest, kui piimaühingu juhatas küsimuse omal koosolekul üles võtab, mõnesuguse otsuse teeb ja sellega piirdub, vaja on käed ka kaunistamise tegeliku töö külge panna. On tarvilik, et keegi energilisematest juhatuse- või ühingu liikmetest, kõige õigemini muidugi meier, selle küsimuse oma eriülesandeks võtaks. Kuigi meier on piimatalituse palgatud tööjõud ja tema teenistus seal ajutine on, peab ta siiski sellele üldisele aktsioonile soojalt ja häätahklikult kaasa lööma, sest passiivseid juhatuse liikmeid tööle tõmmates, võivad nad sellega suure ja tänuväärt töö ära teha. Kui meieri algatusel ümbruse kaunistamise küsimus päevakorda võetakse, siis vaevalt leidub ühingu juhatusi, kes sellele vastu hakkavad rääkima. Vaieldavad võivad olla ainult kaunistamise ulatus ja plaan või kava. Kuna tegemist on mitte ainult plaani või kavaga, vaid ka rahalise kulutusega istutamismaterjali muretsemiseks, siis peab ühingu juhatas täiel määral kaasa töötama. Juhuslikku kaunistamistööd ei maksaks teha, istutades mõne puu või pöösa sinna kuhu juhtub. On parem, et kõik viiakse täide kindla kava järgi, et kaunistamise algusel oleks juba kindel pilt ja ettekujutus, milliseks töötulemus peaks kujunema. Piimatalituse ümbruse kaunistamise töid pole võimalik korraga läbi viia, seda tuleb teostada aasta-kahega. Kuigi kaunistamise töö esialgse kava kohaselt läbi juba viidud, ei saa ka süs käsi rüppe panna. Kaunistamise töö iseloom on juba selline, et seal lõppu nagu ei tuleks. Ikka ja igal aastal, nii kevadel, suvel kui ka sügisel, on nii ilu- kui ka viljapuude, -pöösaste, nii lille kui ka keeduvilja peenarde juures ühte kui teist korraldustööd teha. See viimane on ainult piimatalituse ümbruse alaline korrashoid, mis nõuab küllaldast hoolt ja hoolitsemist ja vabal ajal füüsilist tööd, kuid ta ei nõua enam rahalist kulu, peale keeduvilja peenarde ja viljapuude ning marjapöösaste korrashoiu, mis oma saagiga kulud ära tasuvad.

Kõigepealt peaks keegi juhatuse liige või meier piimatalituse

ümbruse kaunistamise kava ja plaani kokku seadma ja juhatusel hääkskiitmiseks esitama. Vastuvõetud kaunistamise kavast tuleb osa juba käesoleval sügisel läbi viia. Kulude suurus selleks on niivõrd väike, mis laseb oletada, et selliste kulude tegemine ei vaja peakoosoleku kokkukutsumist. Üldist kaunistamise plaani, mis sobiv oleks kõikide piimatalituste ümbruse kaunistamiseks, pole võimalik koostada. Igal piimatalitusel on oma krundi erisuurus, erikujutus ja erisugune asendus ilmakaarte suhtes, samuti on hoonete paigutused lahkuminevad. Sellepärast iga piimatalituse kohta tuleb kõiki, kohalikke asjaolusid arvesse võttes, täiesti iseseisev ja omaette plaan koostada.

Plaani koostamisel valmistada paberile krundi kujutis, märkida sellele piimatalituse hoone ja kõrvalehituste asendid. Põhjapoolsele krundi servale istutakse tavaliselt kõrgetüvega puud; sobivamad oleksid kuused, mis kaitsevad põhjatuulte eest teisi krundil kasvavaid puud, pöösaid ja lilli. Suvi on meil lühike, kuid aiavilja kasvuks ja valmimiseks on vaja võimalikult rohkem soojust, mida kogume varjates neid põhjatuulte eest. Krundi piiri võiks märkida hekiga. Hekki tuleb kasvades kärpida, kuna kõrge hekk varjab päikese paistet. Iluja viljapuud tulevad istutada üksikestest lahus. Puude asukohad märkida plaanile, samuti marja- ja ilupöösad, keeduvilja-aia osa ja lillepeenrad ning kasvukohad. Enne puude ja pöösaste märkimist tuleb ära tähendada juba krundil olevad ja kavatsesetavad jalgteed. On kohti, kuhu pole sobiv õieti midagi istutada, sinna tuleks muru külvata. Muru sobival kohal on kohasemaks piimatalituse ümbruse kaunistamise teguriks.

Kohtadel, kus piimatalituse krunt võrdlemisi suur, võib palju ümbruse kaunistamiseks ära teha, seal tuleb loomulikult kaunistamistöodega võimalikult peatselt algust teha. Kus piimatalituse krunt liiga väike, ümbrust peaaegu polegi, seal puuduvad muidugi võimalused suuremat korda saata, kuid mida sealgi võimalik teha juba käesoleval sügisel. Vähemalt piimatalituse juuretulevate teede äärtele istutada ilupuud, mis on üks tavalisematest ümbruse kaunistamise moodustest. Mõttetu oleks siin sobivate ilupuude ja -pöösaste, kui ka viljapuude ning -pöösaste liike loetleda, kuna kohapealsed tegelased selleks neid liike ja sorte kasutavad, mis nende maitsele vastavamad ja neile kättesaadavamad. Peaaegu kõik meil levinenud ilupuuliigid omavad kaunid kroonid, kui nende eest hoolitsetakse ja neid mõneks aastaks unustusse ei jäeta. Olgu tähendatud, et okaspuid peetakse paremaks istutada kevadel, samuti raskele ja savisele maale ka lehtpuud ja pöösaid, kuna kergele ja liivasele maale on viimaseid sobivam istutada sügisel.

Kus piimatalituse esine veel korraldamata, sügisel ja kevadel porine ja vett täis, seal tuleb loomulikult tasandamine ja sillutamine esimeses järjekorras läbi viia ning enne kui tegelikult puude ja pöösaste istutamisele asuda tuleb maapind selleks ette valmistada. Samuti pole üleliigne kui piimatalituse juhatus enne plaani koostamist nõu

peaks mõne vastava asjatundjaga. Torkab ju piimatalituse esine ja ümbrus juuresõitjale kohe silma, ning tähtis oleks, et külastajale esimene mulje hää jääks. Sõidab külastaja minema, lööb ta lahkudes viimase pilgu piimatalituse esisele ja ümbrusele, jätab see mällu meeldiva pildi, jääb külastajal lahkudes hää mulje. See peaks piimatalituse tegelastele uhkuseks olema, kui võõrad, kes neid külastavad, olgu nad kodu- või välismaalt, nende piimatalitusest ainult hääd räägiks, kiidaks ja teistele eeskujuks seaks.

Piimaühingute juhatused ja piimatalituste juhatajad näidake, et olete suutelised vabaalgatuse korras piimatalituste ümbruse kaunistamist mitte halvemini korraldama ja läbi viima, kui seda olete senini teinud piimatalituse sisemuse korramise alal.

Mõnda Taani piimanduse statistikast 1935. a.

Taanis ei ole sarnast kohustuslikku korda, nagu meil, kus iga piimaühisus peab oma aastaaruande esitama Kontrolljaamale, mille alusel aastaraamat välja antakse, kus olemas täpsed andmed registreeritud piimatalituse kohta.

Taanis on see kord vabatahtlik, kes soovib see esitab, kes ei esita, nende käest ametlikult seda ei nõuta. See olukord on tingitud sellest, et taani piimaühisused ei ole riiklikke toetusi saanud, vaid omal jõul ja ühispankade abil oma vajadusi korraldanud.

Allpool toodud taani statistilised andmed 1935. a. kohta on koostatud 830 piimaühisuse üle, mis on saadetud ametlikkudele asutistele. Kokku on Taanis registreeritud piimatalitusi — kelledega ametiasutustel tegemist saaduste väljaveo alal — 1619, seega puuduvad andmed 789 piimatalituse kohta, küll on aga olemas andmed kõikide piimatalituste kohta või väljaveo üle.

1935. a. võitoodang 1619 piimatalituse kohta oli 173 milj. kg sellest väljaveetud 138 milj. kg, koduturgudel tarvitatud 35 milj. kg.

42% piimaühisusi müüs oma või välisturgudele eksportühisuste kaudu, 25% piimaühisusi inglise ülesostjatele ja 33% ühisusi kohalikkude eraeksportööride kaudu. 79% võist eksporteeriti Inglismaale ja 18% Saksamaale. Iga piimatooja tarvitas aastas 28,6 kg võid. 1935. a. oli piimatoodang 5120 milj. kg, sellest 83% töötasid ümber ühispiimatalitused, 8% tarvitati kodustes majapidamistes ja ülejäänud osa töötasid ümber erapiimatalitused ja kondenseeritud piima vabrikud.

Või valmistamiseks tarvitati piima	4070	milj. kg	ehk	79,5%
Juustu valmistamiseks tarvitati piima	125	„ „ „	„	2,4%
Kondenseeritud piimaks tarvitati piima	25	„ „ „	„	0,5%
Piimana müüdi	500	„ „ „	„	9,8%
Kodus, taludes tarvitati	400	„ „ „	„	7,8%

Kokku 5120 milj. kg ehk 100,0%

Piimalehmade arv ühe piimatalituse kohta oli keskm. 1130, piima hulk ühe lehma kohta 2889 kg, keskmine rasva protsent 3,64 eelmise aasta 3,69 vastu. Rasva protsendi allamineku põhjuseks tuuakse ette kuiva suvet 1935. a. ja 1934. a. sügist halba juurevilja lõikust.

Piima arvestamine sünnib 72% piimatühisustes rasva ühikute alusel, kuna ülejäänud osa ühispiimatalitusi arvestab veel dotsent Fjordi meetodi järele, s.o. kooreühikute alusel.

Keskmine piima hulk ühe piimatalituse kohta oli 3,33 milj. kg.

Tööstuskulu 1000 kg piima kohta oli 1935. a. Dkr. 11,45 (Ekr. 9,26), s.o. 56 ööri (45 senti) rohkem kui eelmisel aastal. Sarnase töusu põhjuseks olla piima kokkuveo kallinemine, palkade tõusmine ja piimahulga vähenemine.

Sisseseadete iseloomustus.

1935. a. 93%	piimatalitustest omasid külmetus-	masinad,	1934. a. samuti 93%
1935. a. 55%	„	regenera-	
		tiiv-apa-	
		raadid	1934. a. 52%
1935. a. 36%	„	veepuhas-	
		tus-apa-	
		raadid	1934. a. 32%
1935. a. 29%	„	lahjapiima	
		hapendus-	
		sisseseaded	1934. a. 22%
1935. a. 42%	„	juustu val-	
		mistamise	
		sisseseaded	1934. a. 40%
1935. a. 7%	„	koorekül-	
		metus-sis-	
		seseaded	1934. a. 7%

Nagu andmetest näha andsid 29% piimatalitustest lahja piima tagasi hapendatult, kuna eelmisel aastal seda tegid 22% piimatalitustest. Kirjanduses tehakse kestvalt kihutustööd selleks, et lahjapiima saaks tagasi antud igast piimatalitusest hapendatult, kus käepärast puhas kultuur. Nagu teada ja ka meil üldine nähe — tagasiantud lahjapiim jõuab talusse tagasi tilgastanud olekus, millel on kibekas maitse ja mis on hädaohtlik noortele loomadele, sest piimas puuduvad loomulikud piimahappe bakterid. Setsaadik, kui Taanis hakati piimatalitustes lahjapiima hapendama, on ka neis ringkondades noorte põrsaste ja vasikate surevus väiksemaks jäänud.

Ühekg või valmistamiseks tarvitati 23,8 kg piima ehk 86,5 rasvaühikut.

Juustu valmistati Taanis 1935. a. 29 milj. kg, seega 5,5% rohkem kui eelmisel aastal. Juustu müüdi 6,7 milj. kg Saksamaale, mis Taani juustu peaturg. Juustu valmistatakse mitmeid liike ja mitmesuguse rasva protsendiga.

Rasva sisalduse järele müüdi välismaale juustu:

45%-list — 35%
 40%-list — 3%
 30%-list — 25%
 20%-list — 23%
 10%-list — 3%

lahjapiimajuustu — 1%
 Roquefor — 8%
 Kaseiini — 2%

Kõige rohkem valmistatakse Taanis Gauda, Eddamer ja Baksteini juustu sorte, selle järele Schveitsi ja teisi juustu sorte.

Keskmine või hind oli 1. apr. 1935. kuni 1. apr. 1936. — Dkr. 1,98 (Ekr. 1,60), eelmisel aastal Dkr. 1,73 (Ekr. 1,40). Ühe kg piima eest makseti 1935. a. 10,6 ööri (8,6 senti), eelmisel aastal 9,1 ööri (7 senti).

Keskmine või vee protsent 1935. a. oli 14,83.

708 proovi (ehk 13,4%) kuni 14% vett

4438 „ (ehk 83,9%) 14—16% „

145 „ (ehk 2,79%) üle 16% vett

Hallitustesines nõrgalt 11,4% ja tugevalt 6,2% tehtud proovide arvust.

Või proovid, mis olid määratud hallituse määramiseks, seisis 11 päeva 20°C juures niiskes ruumis. Hariliku laovõi juures, mis eksporteeriti välismaale kui see seisis 13°C juures, hallitust ette ei tulnud.

Väljaveo või sisaldas soola keskmiselt 0,63%.

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama aruanne. Septembrikuul 1936. a.

	Eksportöörid					Kokku	%
	P. K. „Võiekport“	A.-s. Rotermann Tehased	C. F. Gahlnbäck	E. Seem- novilla Ühisus	J. Imhof		
1. Väljaveoks kõlbulikuks tunnistatud .	28.977,5	—	—	—	—	28.977,5	99,2
2. Väljaveoks keelatud . .	227	—	—	—	—	227	0,8
Kokku	29.204,5	—	—	—	—	29.204,5	100,0
Väljaveoks lu- batud							
Saksamaale . .	16.467	—	—	—	—	16.467	53,0
Inglismaale . .	14.620,5	—	—	—	—	14.620,5	47,0
Muud müügid .	1,5	—	—	—	—	1,5	—
Kokku	31.089	—	—	—	—	31.089	100,0
Väljaveoks lu- batud:	1935. a. septembrikuul väljaveoks lubatud 24.590,5 1936. a. rohkem 26,4%						
	B. Juustu (brutto kg)						
Prantsusmaale	4.612,0	5.701,0	3.326,0	3.942,0	5.366,0	22.947,0	
Indo-Hiinasse .	—	—	—	430,0	—	430,0	
Palestiinasse .	—	—	—	399,0	—	399,0	
Hamburgi . .	96,0	—	—	—	—	96,0	
Kokku	4.708,0	5.701,0	3.326,0	4.771,0	5.366,0	23.872,0	

Kontrolljaam.

Võihindamise teated septembrikuul 1936. a.

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tüümi	selest pallide järgi tüümi				Väljav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli	I sordi %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Virumaa	3 108,5	58	2 920,5	107	23	—	95,8	
Emumäe	154	8	109	20	17	—	76,0	seisn. ja metalli maitse
Ida-Alutaguse	75	—	70	5	—	—	93,3	seisnud maitse
Iisaku	38	—	32	6	—	—	84,2	seisn. maitse, ebap. hapu
Jõhvi	291	38	253	—	—	—	100	
Kadila	135	12	112	11	—	—	91,9	seisnud maitse
Kadrina ept.	671	—	671	—	—	—	100	
Kohala	84	—	84	—	—	—	100	
Kunda	55	—	55	—	—	—	100	
Laekvere	236	—	236	—	—	—	100	
Lüganuse	5	—	5	—	—	—	100	
Mäetaguse	131	—	131	—	—	—	100	
Nadalama	99	—	99	—	—	—	100	
Oonurme	19	—	17	2	—	—	89,5	seisnud maitse
Porkuni	152	—	116	36	—	—	76,3	õline maitse
Põima	84	—	84	—	—	—	100	8 tn. 12 palli vee % 16,2
Rakvere	56	—	56	—	—	—	100	
Salla-Tammiku	88	—	61	27	—	—	69,3	ebap. ja seisn. maitse
Simuna	141	—	141	—	—	—	100	
Tudulinna	49	—	49	—	—	—	100	
Vaivara	—	—	—	—	—	—	—	
Varangu	23	—	17	—	6	—	73,9	metalli ja seisn. maitse
Vihula	—	—	—	—	—	—	—	
Viru-Jakobi	89	—	89	—	—	—	100	
Viru-Nigula	94	—	94	—	—	—	100	
Väike-Maarja	339,5	—	339,5	—	—	—	100	
Järvamaa	4 117	29	3 833	234	21	—	93,9	
Albu	189	—	170	19	—	—	89,9	ebapuhas maitse
Alliku	140	—	140	—	—	—	100	
Ambla	402	—	353	49	—	—	87,8	seisn. maitse, ebap. lõhn ja maitse, 17 tn. 11 palli vee % 16,1 ja 16,2
Anna	80	—	64	9	7	—	80,0	õline ja seisnud maitse
Aravete	209	—	182	27	—	—	87,1	õline maitse
Einmanni	132	—	132	—	—	—	100	2 tn. 12 palli siseturgu määrusele mitte vastava pakendi tõttu
Esna	280	—	255	25	—	—	91,1	ebap. hapu
Jändja ept.	46	—	41	5	—	—	89,1	ebap. hapu, õline maitse
Järva-Jaani	453	15	423	15	—	—	96,7	õline maitse, 8 tn. 12 palli vee % 16,3
Kahala	199	—	199	—	—	—	100	
Kihme	136	14	122	—	—	—	100	
Koeru	248	—	197	51	—	—	79,4	metalli ja seisn. maitse.
Koigi	202	—	202	—	—	—	100	7 tn. 12 palli vee % 16,1

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünnid	sellest pallide järgi tünni					I sortli %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Väljav. kõlb- matubinnat. alla 10 palli		
		13	12-13	11-12	10-11			
Kolu	47	—	39	—	8	—	83,0	ebap. hapu metalli maitse, 5 tn. 12 palli vee % 16,1
Kärevere	58	—	45	7	6	—	77,6	
Lööla-Vissuvere	51	—	51	—	—	—	100	
Mäo-Mäeküla	88	—	88	—	—	—	100	
Pikivere	265	—	265	—	—	—	100	
Päinurme	120	—	120	—	—	—	100	
Türi	380	—	380	—	—	—	100	
Udeva	119	—	119	—	—	—	100	
Vahastu	15	—	15	—	—	—	100	
Vägeva	147	—	120	27	—	—	81,6	seisnud ja metalli maitse
Väätsa	111	—	111	—	—	—	100	
Harjumaa	2 187	64	2 089	34	—	—	98,4	seisnud maitse
Alavere	58	—	52	6	—	—	89,7	
Alu-Sikeldi	51	—	51	—	—	—	100	
Anija	73	—	73	—	—	—	100	
Ardu	124	16	108	—	—	—	100	
Aruküla	—	—	—	—	—	—	—	
P. K., „Võieksport“ ept.	—	—	—	—	—	—	—	
Hageri	—	—	—	—	—	—	—	
Harju-Kabala	65	—	65	—	—	—	100	
„ -Kõnnu	143	—	143	—	—	—	100	
Järvakandi	88	—	88	—	—	—	100	
Kaiu	223	—	223	—	—	—	100	
Kehtna	110	—	110	—	—	—	100	
Kiiu	145	—	145	—	—	—	100	
Kiviloo ept.	—	—	—	—	—	—	—	
Kloostri	68	—	68	—	—	—	100	
Kolga	68	—	60	8	—	—	88,2	metalli maitse õline ja seisnud maitse
Kose	287	48	226	13	—	—	95,5	
Kädva	35	—	35	—	—	—	100	
Loo	52	—	52	—	—	—	100	
Nissi	—	—	—	—	—	—	—	
Nõva	—	—	—	—	—	—	—	
Raasiku	52	—	45	7	—	—	86,5	seisnud maitse 23 tn. 12 palli vee % 16,4 ja 17,6
Rapla	106	—	106	—	—	—	100	
Tammiku	161	—	161	—	—	—	100	
Vaida	22	—	22	—	—	—	100	
Varbola	125	—	125	—	—	—	100	
Äksi	131	—	131	—	—	—	100	
Äasmäe	—	—	—	—	—	—	—	
Läänemaa	2 178	69	1 988	90	18	13	94,4	seisnud maitse ebap. hapu, seisnud m.
Agapää	5	—	—	3	2	—	—	
Emmaste	39	—	30	9	—	—	76,9	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünnid	sellest pallide järgi tünnid					I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Valjav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli		
		13	12-13	11-12	10-11			
Kasari ept.	91	—	69	22	—	—	75,8	metalli ja ebap. maitse
Kivi-Vigala	204	—	204	—	—	—	100	
Kullamaa ept.	273	27	246	—	—	—	100	
Kõrgesaare	10	—	5	2	3	—	50,0	seisn. maitse
Lihula	181	—	181	—	—	—	100	
Lähtru-Martna ept.	90	22	68	—	—	—	100	
Lääne-Nigula	210	—	191	19	—	—	91,0	epapuhas maitse
Massu	265	—	265	—	—	—	100	
Mihkli	31	—	14	4	6	7	45,2	ebap. lõhn ja maitse, metalli ja vana maitse
Märjamaa ept.	137	—	137	—	—	—	100	
Paadremaa	155	20	135	—	—	—	100	
Parila ept.	30	—	25	5	—	—	83,3	seisn. maitse, 7 tn. — 12 palli — vee % 17,0
Piirsalu	24	—	24	—	—	—	100	
Sinalepa	28	—	16	4	3	5	57,1	seisnud ja metallimaitse, 2 tn. 12 palli vee % 16,3 ja 4 tn. 11 p. vee % 16,1
Sipa	77	—	77	—	—	—	100	
Taebla ept.	10	—	4	1	4	1	40,0	seisnud ja vana maitse
Valgu	29	—	23	6	—	—	79,3	ebap. ja seisnud maitse
Varbla	137	—	137	—	—	—	100	
Velise ept.	26	—	26	—	—	—	100	
Võhma-Vanamõis- sa ept.	126	—	111	15	—	—	88,1	metalli maitse
Saaremaa	976	62	852	52	5	5	93,6	
Karja	19	—	15	4	—	—	78,9	seisn. maitse
Laadjala	14	—	—	6	3	5	—	ehap., seisnud, vana ja metalli maitse
Maasi	9	—	5	2	2	—	55,6	ebap. hapu, seisn. maitse
Muhu	113	15	98	—	—	—	100	
Mustjala	17	—	12	5	—	—	70,6	seisn. maitse
Pihtla	52	—	43	9	—	—	82,7	metalli maitse
Põide	345	—	327	18	—	—	94,8	kirju, ebap. maitse
Salme ept.	39	—	39	—	—	—	100	
Sõrve	29	—	29	—	—	—	100	
Torgu	95	—	95	—	—	—	100	
Tõlluste	34	—	26	8	—	—	76,5	seisnud maitse
Valjala	210	47	163	—	—	—	100	
Pärnumaa	3 471	14	3 330	104	15	8	96,3	
Abja-Paluoja	86	—	86	—	—	—	100	
Abja-Sarja	40	—	40	—	—	—	100	
Aesoo-Hakkaja	50	—	50	—	—	—	100	
Are	86	—	86	—	—	—	100	
Audru-Lindi	57	—	57	—	—	—	100	
Häädemeeste	31	—	28	3	—	—	90,3	seisn. maitse
Jäärja	40	—	36	4	—	—	90,0	seisnud maitse

Piimatäituse nimetus	sellest pallide järgi tünni					I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
	I sorti		II sorti		Väljav. kõlb- matu hinnat. salla 10 palli		
	13	12-13	11-12	10-11			
Kabli ept.	39	—	39	—	—	100	
Kaisma	136	—	136	—	—	100	
Kamali	56	—	56	—	—	100	
Kastna	58	—	58	—	—	100	
Koonga	156	—	156	—	—	100	
Laiksaare	18	—	10	8	—	55,5	seisnud maitse
Lelle-Lokuta	121	—	110	11	—	90,9	ebap. hapu, õline m.
Löpfe	135	—	135	—	—	100	
Mädara	—	—	—	—	—	—	
Penuja	71	—	71	—	—	100	
Polli-Peraküla	28	—	28	—	—	100	
Pärnu	169	—	169	—	—	100	
Pärnu ept.	82	—	82	—	—	100	
Pärnu-Jakobi	208	—	208	—	—	100	
Pöögli	104	—	83	21	—	79,8	metalli maitse eba- puhas lõhn ja m.
Riisa	28	—	18	6	4	64,3	seisnud lõhn ja m., valge
Saapaküla	28	—	28	—	—	100	
Seli	123	—	123	—	—	100	
Sikana	45	8	37	—	—	100	
Sindi ept.	31	—	31	—	—	100	
Sinejärve	60	—	60	—	—	100	
Suigu-Tammiste	71	—	71	—	—	100	
Surju	98	—	98	—	—	100	
Suurejõe	130	—	130	—	—	100	
Särghaua	5	—	3	2	—	60,0	metalli maitse
Taali-Niidaste	37	—	37	—	—	100	
Tahkuranna	23	—	5	10	4	21,7	ebap. ja käärinud hapu, metalli m.
Talli	57	6	51	—	—	100	6 tn. 12 palli vee % 16,4
Talli II	8	—	5	—	3	62,5	ebap. hapu, õline maitse 2 tn. 12 palli vee % 16,4
Tori-Jõesuu	80	—	80	—	—	100	
Tori-Ore	69	—	69	—	—	100	
„ -Selja	128	—	128	—	—	100	
Tõhela	97	—	97	—	—	100	
Tõstamaa	71	—	71	—	—	100	
Uue-Kariste	37	—	29	4	—	78,4	seisn. maitse, liiv sees
Uulu	62	—	62	—	—	100	
Vahenurme	48	—	48	—	—	100	
Vana-Vändra	85	—	85	—	—	100	
Voltveti	84	—	72	12	—	85,7	õline maitse
Vändra-Massu	83	—	83	—	—	100	
„ -Rahnoja	37	—	33	4	—	89,2	seisn. maitse, purud sees
„ -Vihtra	52	—	52	—	—	100	9 tn. 12 palli vee % 20,8
Võlla-Kihlepa	23	—	—	19	4	—	ebap. hapu, seisn. maitse

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõh- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Täiendavad märkused ja võl vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Viljandimaa . . .	4 856	76	4 566	208	6	—	95,6	
Adavere	74	—	50	24	—	—	67,6	ebap. hapu, seisn. maitse purud sees
Aidu	32	—	32	—	—	—	100	
Annamõisa ept. . .	55	—	55	—	—	—	100	6 tn. 12 palli vee % _o 16,9
Imavere	296	—	296	—	—	—	100	
Kaarli	43	—	38	5	—	—	88,4	ch. hapu, seisn. maitse
Kaavere	53	—	53	—	—	—	100	
Kabala-Kurla . . .	132	—	132	—	—	—	100	5 tn. 12 palli vee % _o 16,1
Kablaküla	25	—	14	11	—	—	56,0	ebap. hapu
Kalmetu	58	—	58	—	—	—	100	
Kamari	55	—	42	7	6	—	76,4	ebap. lõhn ja maitse seisnud maitse
Kildu	33	—	30	3	—	—	90,9	
Kolga-Jaani	182	—	182	—	—	—	100	8 tn. 12 palli vee % _o 16,1
Kärstna	154	23	131	—	—	—	100	
Kõo-Arusaare . . .	127	—	127	—	—	—	100	
„ -Venevere ept.	63	—	63	—	—	—	100	9 tn. 12 palli vee % _o 16,3
Lahavere	31	—	31	—	—	—	100	
Loodi	83	—	83	—	—	—	100	
Lustivere	186	—	186	—	—	—	100	
Lätkalo-Lalsi . . .	60	—	60	—	—	—	100	
Mustla ept.	17	—	13	4	—	—	76,5	seisnud maitse
Nurmekunda	117	—	100	17	—	—	85,5	seisnud ja ebap. maitse, 7 tn. 12 palli vee % _o 16,6
Oiu	153	14	139	—	—	—	100	
Ollepa ept.	82	10	64	8	—	—	90,2	metalli maitse
Olustvere-Tääksi . .	157	7	150	—	—	—	100	
Pajusi-Kalana . . .	64	—	64	—	—	—	100	
„ -Paala	74	—	74	—	—	—	100	
Pilistvere	159	—	159	—	—	—	100	30 kasti 12 palli vee % _o % _o 16,1 ja 16,8
Puiatu	52	—	52	—	—	—	100	
Põltsamaa	265	—	265	—	—	—	100	
Rutikvere	55	—	37	18	—	—	67,3	ebap. maitse
Suure-Jaani	158	—	158	—	—	—	100	
„ -Kõpu	163	—	163	—	—	—	100	
Sürgavere	107,5	—	107,5	—	—	—	100	
Tapiku	47	—	47	—	—	—	100	
Tarvastu	225	—	189	36	—	—	84,0	metalli maitse
„ -Mõnnaste	85	—	85	—	—	—	100	
Umbusi	109	—	99	10	—	—	90,8	ebap. hapu
Uue-Võidu	38	—	38	—	—	—	100	
Uusna	89	—	89	—	—	—	100	
Vastemõisa	180,5	—	180,5	—	—	—	100	
Viljandi	340	—	297	43	—	—	87,4	ebapuhas maitse
Villevere	71	—	71	—	—	—	100	
Võhma	233	22	189	22	—	—	90,6	õline maitse, 10 tn. 12 p. vee % _o 16,5
Õisu ept.	73	—	73	—	—	—	100	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	sellest pallide järgi tünni				Väljav. kölb- mettn hinnat, alla 10 palli	I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Tartumaa	4 192	52	3 896,5	205,5	35	3	94,2	
Aakre	54	—	54	—	—	—	100	6 tn. 12 palli vee % 16,1
Ahja	69	—	64	5	—	—	92,8	seisn. maitse, valge
Avinurme	21	—	7	2	9	3	33,3	seisnud, metalli ja vana maitse
Elistvere	58	—	58	—	—	—	100	
Elva	176	—	176	—	—	—	100	
Härjanurme	108	—	102	6	—	—	94,4	seisnud maitse
Jõgeva	213	—	213	—	—	—	100	
Kaarepere	159	—	159	—	—	—	100	
Kantküla	117	—	117	—	—	—	100	
Kavastu	78	—	78	—	—	—	100	
Alatskivi	88	—	88	—	—	—	100	
Kodijärve	26	—	26	—	—	—	100	
Kokora	51	—	51	—	—	—	100	
Kungla	—	—	—	—	—	—	—	
Kuremaa ept.	25	—	25	—	—	—	100	
Kääpa	19	—	19	—	—	—	100	4 tn. 12 palli vee % 16,3
Laeva	64	—	64	—	—	—	100	
Laiusa	160	15	132	13	—	—	91,9	ebap. maitse
Laius-Tähkvere	171	—	171	—	—	—	100	8 tn. 12 palli vee % 16,9
Leedimäe	74	—	74	—	—	—	100	
Maarja-Magdal.	143	—	112	31	—	—	78,3	seisnud ja metalli maitse
Meeksi	29	—	23	6	—	—	79,3	seisnud maitse
Mäksa	86	—	80	6	—	—	93,0	seisnud maitse
Nõo	67	—	60	7	—	—	89,6	7 tn. 12 palli vee % 16,4 metalli maitse
Otepää	150	16	134	—	—	—	100	
Pala	86	—	86	—	—	—	100	
Palamuse	267	—	251	16	—	—	94,0	seisnud maitse
Piknurme	32	—	32	—	—	—	100	
Puhja	86	—	75	11	—	—	87,2	seisnud maitse
Puurmanni	203	—	203	—	—	—	100	
Ranna-Kadrina	84	—	84	—	—	—	100	
Rannu	113	7	106	—	—	—	100	
Rasina	44	—	44	—	—	—	100	
Ruskavere	73	—	73	—	—	—	100	
Rõngu	130	—	90	14	26	—	69,2	ebap. hapu, valge
Saadjärve	29	—	24	5	—	—	82,8	ebap. maitse
Saare	47	—	38	9	—	—	80,9	ebapuhas hapu
Soojamaa	17	—	12	5	—	—	70,6	seisnud maitse
Tammistu-Luunja	20	—	20	—	—	—	100	
Tartu	—	—	—	—	—	—	—	
Tartu-Roela	67	—	67	—	—	—	100	
Torma-Visusi	111	—	85,5	25,5	—	—	77,0	seisnud ja metalli maitse, valge
Ulvi	47	—	39	8	—	—	83,0	seisnud maitse
Vaimastvere	75	—	70	5	—	—	93,3	metallimaitse, 5 tn. 11 p. alakaaluga

Piimatalltuse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Vaimastvere-Koit	70	14	56	—	—	—	100	
Vana-Kuuste . . .	102	—	92	10	—	—	90,2	seisn. maitse
Vara	26	—	16	10	—	—	61,5	ehap. ja õline maitse
Varbevere	141	—	141	—	—	—	100	
Vastse-Kuuste . .	—	—	—	—	—	—	—	
Vidriku	84	—	84	—	—	—	100	
Voldi	32	—	21	11	—	—	65,6	seisnud maitse
Võrumaa	2 438	119	2 244	75	—	—	96,9	
Kahkva	119	—	119	—	—	—	100	
Kanepi	155	76	79	—	—	—	100	
Kikkaoja	177	—	165	21	—	—	88,1	ebap. maitse
Koiola	34	—	34	—	—	—	100	4 tn 12 palli halvasti kokkupandud — sise- turgu
Krabi	85	—	85	—	—	—	100	
Kärgula	50	—	50	—	—	—	100	
Kõlleste-Kioma . .	47	—	47	—	—	—	100	
Leevaku	54	—	54	—	—	—	100	
Lindora	65	7	43	15	—	—	76,9	kirju, seisnud maitse
Linnamäe	25	—	19	6	—	—	76,0	seisnud, maitse
Luutsniku	74	7	67	—	—	—	100	
Misso	47	—	47	—	—	—	100	
Mõniste	126	15	111	—	—	—	100	
Noorits-Metsküla .	72	—	72	—	—	—	100	
Räpina-Linte . . .	165	—	147	18	—	—	89,1	metalli maitse
„ -Võhandu	129	—	129	—	—	—	100	
Rõuge	132	—	132	—	—	—	100	1 tn. 12 palli puudub kontrollmärgiga laud— siseturgu
Sänna	35	—	29	6	—	—	82,9	õline maitse
Sõmerpalu	27	—	27	—	—	—	100	
Tamme	111	14	97	—	—	—	100	
Uue-Antsla	237	—	228	9	—	—	96,2	2 jagu, seisnud maitse
Vaabina	95	—	95	—	—	—	100	
Vastseliina	209	—	209	—	—	—	100	
Veriora	—	—	—	—	—	—	—	
Viitina	48	—	48	—	—	—	100	
Väimela	120	—	120	—	—	—	100	
Valgamaa	1 638	142	1 465	31	—	—	98,1	
Helme	382	36	321	25	—	—	93,5	metalli maitse
Kaagjärve	39	—	39	—	—	—	100	
Karula	229	41	188	—	—	—	100	
Kuigatsi	289	47	242	—	—	—	100	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tunnid	sellest pallide järgi tunni					I sordi %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Väljav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli		
		13	12-13	11-12	10-11			
Laatre	262	18	244	—	—	—	100	metalli maitse
Leebiku	126	—	120	6	—	—	95,2	
Restu	244	—	244	—	—	—	100	
Võime	67	—	67	—	—	—	100	
Petserimaa . . .	43	—	37	6	—	—	86,0	seisnud maitse
Meremäe	43	—	37	6	—	—	86,0	
September 1936	29 204,5	685	27.221	1146,5	123	29	95,6	
„ 1935	28 443,5	1198	26.848,5	345	49	3	98,6	