



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. 3

11. märtsil 1936. a.

Nr. 3

Juhtnõõrid juustude väljaveo kontrolli teostamiseks.

I. Juustude kvaliteedi hindamine.

1. Schveitsi (emmenthali) juustude maitset, aroomi, konsistentsi, välimust ja väljaveoks üldist kõlbulikkust hinnatakse 15 pallilise süsteemi järele, kusjuures:
 12. ja enam palliga hinnatakse I sordilised väljaveo juustud,
 11. ja 10. palliga hinnatakse II sordilised väljaveo juustud,
 - alla 10 palli hinnatakse väljaveoks keelatud juustud.
2. Aukude suuruse järele liigitakse juustud kolme liiki: 1) A liik — suurte, 2) B liik — keskmiste ja 3) C liik — väikeste aukudega juustud.

Väikeste aukudega juustud 12. ja 11. pallilise hindamise alla ei kuulu.
3. **12. ja enam palliga A liiki** hinnatakse: suurte ühtlaste aukudega, puhta lõhna ja maitsega, terve, puhta ja ilusa välimusega, korraliku konsistentsiga ning proportsionaalsete mõõtudega juustud, kaaluga mitte alla 65 kg ratas.
4. **12. palliga B liiki** hinnatakse: keskmiste ühtlaste aukudega, puhta lõhna ja maitsega, terve, puhta ja ilusa välimusega, korraliku konsistentsiga ning proportsionaalsete mõõtudega juustud, kaaluga mitte alla 65 kg ratas.
5. **11. palliga A liiki** hinnatakse: a) suurte ühtlaste aukudega, vähemate maitse või välimuse vigadega juustud; b) suurte, liiga sagedate või ebaühtlaste aukudega ja puhta maitsega juustud.

6. **11. palliga B liiki** hinnatakse: a) keskmiste ühtlaste aukudega, vähemate maitse või välimuse vigadega juustud; b) keskmiste, liiga sagedate või ebaühtlaste aukudega puhta maitsega juustud.
7. **10. palliga A liiki** hinnatakse: suurte aukudega, suuremate maitse või välimuse vigadega väljaveoks kõlbulikud juustud.
8. **10. palliga B liiki** hinnatakse: keskmiste aukudega, suuremate maitse või välimuse vigadega väljaveoks kõlbulikud juustud.
9. **10. palliga C liiki** hinnatakse: väikeste aukudega, puhta maitsega, puhta, terve välimusega väljaveoks kõlbulikud juustud.
10. Alla 10. palli hinnatakse: väikeste aukudega ja puuduliku maitsega, pragunenud aukudega, ilma aukudeta, pealt lõhkised, gaasidest kerkinud, pealt ehk seest hallitanud, enne kontrollimist liigselt puuritud ja halvasti kinni pandud puuriaukudega; samuti kõikide ebamääraselt ettetulevate üksikute vigadega juustud.
11. Väljaveoks on keelatud kõik schveitsi (emmenthali) juustud, mis kaaluvad alla 50 kg ratas ehk mis hinnatud alla 10. palli.
12. a) kõik juustud, mis on hinnatud 12. ja enam A ja 12 palliga B liiki, tembeldatakse pärast hindamist rohelise värvilise kontrolltempliga.
 b) 11. palliga A ja B liiki hinnatud juustud tembeldatakse pärast hindamist punasevärvilise kontrolltempliga.
 c) 10. palliga A, B ja C liiki hinnatud juustud tembeldatakse pärast hindamist violettvärvilise kontrolltempliga.
 d) alla 10. palli hinnatud juustudele kontrollkomisjon lõikab pärast hindamist tähed V. K., mis tähendab — väljaveoks keelatud. Nende juustude teistkordne kontrollkomisjonile hindamiseks esitamine on keelatud.
13. Hindamisel kontrollkomisjon, arvesse võttes juustude konsistentsi ja koorukese tugevust, määrab, mitu ratas võib ühte pakendisse mahutada.
14. Hindamise kontrollkomisjon võtab esitatud juustudest, üksikute tööstuste poolt valmistatud juustude vanaduse järjekorras, vähemalt 20. rattast ühe proovi juustu rasvaprotsendi määramiseks kuivaines, missugune proov on otsustav kontrollkomisjoni poolt määratud juustude grupile.
15. Rasva protsendi määra selgumisel kleebitakse kontrollkomisjoni esindaja juuresolekul igale juusturattale vastav kontrollmärk, hindamisel määratud gruppide järgi.

On kontrollmärgid juustudele kleebitud, võib eksportöör juustusid käesolevate juhtnööride kohaselt pakkida ja plommimiseks traatida. Väljaveoks korda seatud juustupakendid plombeeritakse ja varustatakse kontrolltempliga kontrollkomisjoni esindaja järeelvalve all.

Plommimata ja kontrolltempliteta juustupakiste väljavedu on keelatud.

16. Väljaveoks esitatavas schveitsi (emmenthali) juustu rattas, mis hinnatakse 12. või 11. palliga, võib enne kontrollimist leiduda kõige rohkem 2 puuriauku; 3 puuriauku sisaldav juust hinnatakse 10. palliga ja üle 3. puuriauguga juust hinnatakse 9. palliga.
17. Hollandi ja bakstein juustud hinnatakse maitse, lõhna, väljanägemise, konsistentsi ja aukude konstruktsiooni järgi kolme sorti, ühistel alustel schveitsi juustudega, ilma aukude järele liikidesse jaotamata.
18. **12. ja enam palliga** hinnatakse juustud, mis on vormilt vajumata, korralikult parafineeritud, ühtlaste ilusate aukudega, puhta lõhna ja maitsega ja paraja sitke konsistentsiga.
11. ja 10. palliga hinnatakse vähemate vigadega juustud.
alla 10. palli hinnatakse juustud, mis on halva lõhna ja maitsega, konsistentsi ja välimuse vigadega või ebamääraselt vormilt ära vajunud j.n.e.
19. Hindamisel kontrollkomisjon võtab, üksiku tööstuse poolt valmistatud juustude vanaduse järjekorras, vähemalt viiest kastist (à 20 juustu kastis) ühe proovi rasva protsendi määramiseks kuivaines. Prooviks võetakse üks juust, millest lõigatakse tarviline osa laboratooriumi saatmiseks. Juust, millest proov on välja lõigatud, asetatakse teise sama tööstuse juustuga või selle puudumise korral täidetakse tühi koht kuivade puulaastudega.
20. Hollandi ja bakstein juustud enne kontrollkomisjonile esitamist peavad täiesti puurimata olema. Puuriaukudega juustud hinnatakse 9 palliga.
21. Hollandi ja bakstein juustud peavad sisaldama rasva kuivaines vähemalt juustutööstuses peale märgitud rasva protsendi arvule. Vastasel korral on juustud väljaveoks keelatud.
22. Hollandi ja bakstein juustu kastid plommitakse kohe pärast kontrollimist. Juustu rasva protsendi selgumisel kontrollkomisjoni esindaja juuresolekul kleebitakse vastav kontrollmärk igale kastikaanele ja varustatakse kastid kontrolltemplitega. Ilma kontrollmärkideta ja templiteta juustupakiste väljavedu on keelatud.
23. Kõiksugused konserv- ja väikejuustud hinnatakse maitse, lõhna, konsistentsi, väljanägemise ja pakkimise järgi ühtlasel alusel hollandi ja bakstein juustudega, arvestades erandina vastava juustuliigi tüübilisi omadusi.
24. Kõikide väljaveoks lubatud hollandi, bakstein ja väikejuustude pakised varustatakse, vaatamata hindamisandmetele, punasevärviliste kontrolltemplitega.

II. Juustude esitamise ja pakkimise kord.

25. Väljaveoks esitatud juustude kontrollimine ja pakkimine sünnib Tallinna külmetushoones, Uus-Sadama tän. nr. 2, selleks määratud ruumis, millest toimub ka väljaveoks lubatud juustude väljavedu.

26. Schveitsi (emmenthali) juustud tulevad enne kontrollkomisjonile esitamist lahti pakkida, puhastada, üksikult iga ratas kaaluda ja eksportööri järjekorra numbriga varustada — juustutööstuste järele — valmistusvanuse järjekorras ning eksportööri ärimärgid juustude peale asetada, kui neid tarvitatakse.

Juustutööstustes tehtud tööstuse registreerimise number, juustude valmistusaeg ja rasva protsent kuivaines peavad selges loetavas kirjas igal rattal peal olema.

27. Ekspordiks ettevalmistamatult juustusid kontrollimisele ei võeta ja igasuguste kirjade ning märkide tegemine kontrollitud juustudele on keelatud.
28. Kontrollkomisjonile tulevad juustud kontrollimiseks esitada vähemalt 4 päeva enne väljasaatmist.
29. Enne juustude kontrolli teostamise algust tuleb kontrollkomisjonile esitada andmete leht ühes eksemplaris, kuhu on märgitud: a) järjekorra nr., b) juustutööstuste registreerimise nr., c) juustutööstuste nimetus, d) kohtade järjekorra nr. iga juustutööstuse järgi, juustude valmistusvanuse järjekorras, e) juustude valmistuskuupäev, f) juustude arv, g) juustude nettokaal üksiku ratta järgi, h) juustutööstustes juustude peale märgitud rasva protsent kuivaines ja i) sihtmaa nimetus.
30. Väljaveoks lubatud juustusid võib eksportöör pakkida pärast rasva protsendi selgumist ja kontrollmärkide pealekleepimist.
31. Juustud tulevad võimalikult iga hindamise palli ja liigi järgi eraldi pakkida.

Möödapääsematuse korral on lubatud 12 A, 12 B, 11 A ja 11 B liikidesse kuuluvaid juuste ühte pakkida, kuid 10 palliga hinnatud juustud tulevad eraldi pakkida.

32. Juustud tulevad pakkida puhtatesse tünnidesse ehk kastidesse, puhta ja kuiva pakkematerjaliga, kontrollkomisjoni poolt määratud arvul ühte pakendisse.
33. Väljaveoks valmispakitud juustude pakised plombeeritakse ja varustatakse kontrolltempliga kontrollkomisjoni esindaja järelevalve all.

Plommimata ja tembeldamata pakistes on juustude välja-vedu keelatud.

34. Hollandi või bakstein juustusid võib ühte kasti mahutada kuni 20 tükki, iga juustutööstuse juustud eraldi kasti, valmistusvanuse järjekorras.
35. Hollandi, bakstein ja konserv-juustud tulevad enne kontrollimist ekspordiks kõlbulikult puhta ja kuiva pakkematerjaliga puhtatesse kastidesse pakkida. Kastide põhjadele ja külgedele tulevad traadid ümber panna, kuid kastide kaaned kuni kontrollimiseni lahti jätta.
36. Hollandi ja bakstein juustud esitatakse kontrollkomisjonile kastide järgi, äramärkides andmete lehele igas kastis olevate juustude valmistusaeg (mis ajast — ajani valmistatud juustud on ühes kastis).

37. Väljaveoks kõlblikuks tunnistatud juustu kastidel lööb ekspordööri esindaja kontrollkomisjoni esindaja järelevalve all kohe pärast kontrollimist kaaned kinni, paneb traadid ja plommid külge ja pigistab plommid kinni.

Rasva protsendi selgumisel kleebitakse kontrollkomisjoni esindaja juuresolekul kontrollmärgid kastide kaantele ja vajutatakse kontrolltemplid peale. Ilma kontrollmärgi ja templita on juustude väljavedu keelatud.

Kontrolljaam

Reduktaasiproovi tähtsusest.

E. Ruber.

Väljaveo või kvaliteedi tõstmiseks ei ole meil veel kasutatud kõiki võimalusi. Palju on küll sellel alal ära tehtud, kuid palju jääb veel teha — eestkätt piima headuse tõstmiseks. Head, peenemaitselist, aroomikat ja vastupidavat võid saame ainult heast värskest piimast, s. o. piimast, milles kahjulikud käärimisprotsessid ühes kaasakäivate kahjulikkude lagunemisproduktidega ei ole nimetamisväärselt edenenud. Sellases värskes piimas resp. kooses võime arendada puhast piimahappe käärimist, saades käärimisproduktidena piimahapet, aroomi ja maitseaineid puhtal kujul ja soovitaval hulgal, vabadena igasugusest kõrvalmaitsest. Piimahappe käärimist ei saa kunagi soovitavas puhtuses arendada mittevärskes piimas, milles harilikult aset on leidnud mitmesugused kahjulikud käärimisprotsessid, nagu valkaine- ja võirasva fermentatsioonid ja muud, olgugi minimaalses ulatuses. Meie teame, et igasuguse käärimise, olgu kasuliku või kahjuliku, põhjuseks on mikroobid — pisikud. Piim on pea kõikidele mikroobide liikidele heaks toitaineks ja seepärast võime piimas nentida mitmesuguseid kahjulikke käärimisprotsesse, olenedes pisikute liigist, eriti aga nende rohkusest. Mida rohkem kahjulikke pisikuid sisaldab piim, seda kiiremini edeneb ainete lagunemine ja seda rohkem tekib piimas kahjulikke kõrvalaineid.

Et piimas leiduvaid aineid pisikutele nii-ütelda seeditavaks teha, selleks produtseerivad pisikud n. n. entsüüme, millede abil liitorgaanilised ained, nagu kaseiin, piimarasv, suhkur j. n. e. lagunevad, muutudes vees lahustuvateks aineteks ja seega kättesaadavateks pisikuile. Kuid peale spetsüüfiliste entsüümide, mis tarvilikud toitainete vahetamiseks, eraldavad pisikud entsüümi — n. n. reduktaasi, mille loomu kohta puuduvad küll täielikumad andmed, kuid nii palju on kindlaks tehtud, et entsüüm-reduktaas redutseerib, taandab metüleensinise gruppi kuuluvaid värvolluseid, kusjuures viimased muutuvad värvituks. Reduktsiooniprotsess toimub kahes järgus: 1) piimas siginevad pisikud tarvitavad lahusoleva hapniku piimas ära, 2) metüleensinine taandub vesiniku liitmise teel piima koosseisu osade abil. Bakterite siginemise lõppemisega läheb protsess vastupidiselt. Uuesti

lahusse mineva õhuhapniku mõjul kaotab värvitu metüleensinise kuju, esmalt liidetud vesiniku ja muutub endisse värvilisse olekusse.

On selge, et mida rohkem piimas leidub reduktaasi, seda kiiremini edeneb metüleensinise taandumine. Kuid reduktaasi rohkus piimas oleneb omakorda pisikute rohkusest, sest pisikud on ju reduktaasi produtseerijad. Seda bakterite omadust — produtseerida entsüümi reduktaasi, kasutasid Chr. Barthel ja Orla—Jensen, töötades välja meetodi, mille abil on võimalik määrata ligikaudse pisikute arvu piimas ja kuna meetod on võrdlemisi lihtne, siis leiab ta laialdast tarvitamist kõigis piima produtseerivates maades — üle maailma. Ka meil on Põllutöoministri määrusega 1932. a. 1. juunist piimatalitustesse kokkutoodava piima kontrollimine reduktaasiproovi abil sunduslikuks tehtud. Selle määruse otstarb on meie piima kvaliteeti tõsta, järelikult ka või kvaliteeti.

Reduktaasi proov, reeglipäraselt tehtud, annab ligikaudse hinnangu piima headuse — värskuse kohta. Kahjuks tuleb märkida, et reduktaasi prooviga ei ole meil kõik korras. Reduktaasi proovi tehakse paljudes piimatalitustes, rääkimata koorejaamadest, rohkem vormi pärast selle asemel, et seda kasutada kui head abinõu piima kvaliteedi tõstmiseks.

Olukord on muutunud sellaseks, et on võimata saada õiget ülevaadet meie piima kvaliteedi kohta, lähtudes reduktaasi proovide andmeist kohtadel. Selle põhjuseks on järgmised asjaolud. Reduktaasi proovi jaoks on meil müügil mitmesuguste välismaa firmade poolt valmistatud metüleensinise tabletid, millised ei sisalda aga ühepalju metüleensinise värvi, vaid ühed rohkem, teised vähem. Kui nüüd lahustame iga tableti 200 ccm vees, siis leiame, et Firma Mercki tablett annab lahuse, mis on 12,8 korda tugevam, kui Blauenfeld ja Twede tablettist saadud värvilahu. On arusaadav, et tugevama värvilahuse redutseerimiseks kulub rohkem aega, seega näit. Mercki värvilahusega reduktaasi proovi järele võib piim langeda I klassi, kuna Blauenfeldi värviga sama piim langeks 3—4. klassi. Kuigi rohkem aasta tagasi Kontrolljaama bakterioloogia laboratooriumis tehti kindlaks Mercki tablettidest värvilahu tugevus (millest teatati rohukauplus Jacoby'le, kes neid müüb Tallinnas), ja selle järele tablettide tuubisid müüdi ühes juurelisatud tarvitamisõpetusega (1 tablett lahustada 2. liitris vees), ei peeta sellest mitte kinni, vaid valmistatakse palju tugevamad värvilahused, et „piimatoojates mitte tekitada nurinat“, nagu kohapealsetab meier. Sellest näeme, kui kaugel ollakse kohtadel tõsisest piima kvaliteedi tõstmise vajaduse arusaamisest. Nii aga edasi kesta ei või. Määrus on maksma pandud selleks, et tõsta meie piimanduse taset ja nii tuleb seda mõista ka kohtadel ja täpselt eeskirjade järele toimida.

Reduktaasi proovi jaoks peavad kõik piimatalitused ja koorejaamad tarvitama ühe-

suguse tugevusega metüleensinise lahu. Aluseks tuleb võtta kehtiva Piimaseaduse teostamise määrustes antud juhtnöörid laboratoorse analüüsi teostamiseks reduktaasi proovi kohta. Seal on öeldud: „valmistada metüleensinise küllastatud alkoholilahu, võttes mõned grammid kristallilist (Mercki B-extra) metüleensinist ja lahustada umbes 20 ccm puhtas alkoholis. Metüleensinist lisada, kuni jääb lahustamatu kiht pudeli põhja ühepäevalise seismise järele. Küllastatud lahu filtreerida. Võtta 5 ccm küllastatud metüleensinise lahu ja lahjendada täpselt 195 ccm steriilse destilleeritud veega. Nimeetatud lahjendust kasutada reduktaasiproovi teostamisel piimas. Lahjendatud lahu ei püsi kaua alal, mis tõttu seda tuleb uuendada vähemalt iga kahe nädala järele. Lahu alal hoida päikese eest varjatud kohas ja kui võimalik, pruunis pudelis“.

Ülalnimetatud metüleensinise lahu vastab kontsentratsioonile, mille reduktaasi proovi leiutajad Barthel ja Orla-Jensen oma õppe- raamatuis soovivad ja mille põhjal on nende poolt välja töötatud piima jagamine 4 klassi, vastavalt redutseerimise ajale ja bakterite arvule piimas. Et müügilolevatest tablettidest saada eelpool toodud piimaseaduse teostamise määrustes ettenähtud metüleensinise värvi tugevust reduktaasi proovi jaoks, siis tuleb lahustada tabletid järgmiselt:

Firma Merck: 1 tablett lahustada 1 liitris keedetud vees.

Firma Blauenfeld ja Twede: 1 tablett lahustada 80. ccm keedetud vees.

Kui leidub mõne siin nimetamata jäänud firma tablette, siis tuleks üks tablett neist saata Kontrolljaama bakterioloogia labora- tooriumi värvi tugevuse määramiseks.

Meie riigimajanduse tõstmiseks peaks iga kodanik kaasa aitama jõu kohaselt ja võimaluste piirides. Piimandus etendab tähtsat osa meie väliskaubanduses ja sellepärast piimatali- tuse juhatus ehk meier, kes ei kasuta kõiki või- malusi või kvaliteedi tõstmiseks — toob meie ma- jandusele kahju. Seda asjaolu ei tohi unustada.

Meierite koja valimised toimuvad 20, 21, 22. ja 24. aprillil s. a.

Meierite koja elluviimise komitee on kindlaks määranud Meierite koja valimised 20., 21., 22. ja 24. aprilli peale.

Isiklik häälte andmine toimub 24. aprillil valimisedelite ära andmi- sega Tallinnas, Lai tän. nr. 41, Põllutööstusministeeriumi koosolekute saalis.

Posti teel häälte andmine toimub 20., 21. või 22. aprillil 1936. a. valimisedelite tähtkirjana äraandmisega, s.o. valimisümbrik peab kandma 20., 21. või 22. aprilli kuupäeva postitemplit.

Kandidaadid nendeks valimisteks tulevad esitada hiljemalt

25. märtsiks (viimane kaasa arvatud) 1936. a. Koja elluviimise komiteele Tallinnas, Lai tän. nr. 41. Isiklikult esitatavaid kandidaatide nimekirju võtab vastu komitee esimees igal tööpäeval kella 11—13 Tallinnas, Lai tän. nr. 41, Põllutöoministeeriumis, tuba nr. 48.

Valimisedelid ja ümbrikud saadab elluviimise komitee hääleõiguslikele liikmetele kätte hiljemalt 6. aprilliks s.a. Samaks ajaks pannakse valimisedelid avalikuks nägemiseks välja Tallinnas, Lai tän. nr. 41, Põllutöoministeeriumi koosolekute saali.

Kõik koja valimisõiguslikud liikmed on kohustatud koja nõukogu valimisist osa võtma, kuna vastasel korral võib langeda rahatrahvi alla kuni 30 krooni (Koja sead. § 20).

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama aruanne. Veebruarikuul 1936. a.

	Eksportöörid							Kokku	%
	P. K Estonia	E. P. Liit	Roter- mann	Gahl- bäck	Puhk & P.	E. Seem- nevilja Üh.	J. Jm- hof		
1. Väljaveoks kõlblikuks tunnistatud	3.678	1.810	1.298	1.072	482	—	—	8.340	98,3
2. Väljaveoks keelatud .	91	20	16	5	8	—	—	140	1,7
Kokku . . .	3.769	1.830	1.314	1.077	490	—	—	8.480	100
Väljaveoks lu- batud									
Saksamaale .	1.567	585	371	465	206	—	—	3.194	38,4
Inglismaale .	1.825	1.045	687	640	229	—	—	4.426	53,2
Šveitsi . . .	—	250	50	100	—	—	—	400	4,8
Prantsusmaale	145	84	65	—	—	—	—	294	3,5
Laevade va- rustuseks ja muud müü- gid	7	—	—	—	—	—	—	7	0,1
Kokku . . .	3.544	1.964	1.173	1.205	435	—	—	8.321	100
	1935. a. veebruarikuul väljaveoks lubatud							8.652,5	
	1936. a. vähem 3,8%								
	B. Juustu (brutto kg)								
Väljaveoks lu- batud:									
Prantsusmaale	1.582,7	—	1.140,0	1.244,0	—	1.372,0	964,5	6.303,2	
P.Am. Ühendr.	—	—	—	—	—	2.910,0	—	2.910,0	
Taani	2.612,4	—	—	—	—	327,0	—	2.939,4	
Palestiinasse .	—	—	—	—	—	342,0	—	342,0	
Mehhikosse .	—	—	—	—	—	334,0	—	334,0	
Marokkosse .	324,4	—	—	—	—	—	—	324,4	
Kokku . . .	4.519,5	—	1.140,0	1.244,0	—	5.285,0	964,5	13.153,0	

Kontrolljaam.

Võihindamise teated veebruarikuul 1936. a.

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	sellest pallide järgi tünni				Väljav. kõb- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Virumaa	573	—	546	27	—	—	95,3	
Emumäe	27	—	27	—	—	—	100	
Ida-Alutaguse	—	—	—	—	—	—	—	
Iisaku	—	—	—	—	—	—	—	
Jõhvi	—	—	—	—	—	—	—	
Kadila	—	—	—	—	—	—	—	
Kadrina ept.	33	—	27	6	—	—	81,8	metalline maitse
Kohala	36	—	36	—	—	—	100	
Kunda	6	—	6	—	—	—	100	
Laekvere	47	—	47	—	—	—	100	2 tn. 12 palli vee % 16,3
Lüganuse	—	—	—	—	—	—	—	
Mäetaguse	16	—	16	—	—	—	100	
Nadalama	33	—	12	21	—	—	36,4	metall. ja seisn. m.
Oonurme	4	—	4	—	—	—	100	
Porkuni	28	—	28	—	—	—	100	
Põima	14	—	14	—	—	—	100	
Rakvere	—	—	—	—	—	—	—	
Salla-Tammiku	13	—	13	—	—	—	100	
Simuna	50	—	50	—	—	—	100	
Tudulinna	12	—	12	—	—	—	100	5 tn. 12 palli vee % 17,1
Vaivara	—	—	—	—	—	—	—	
Varangu	—	—	—	—	—	—	—	
Vihula	139	—	139	—	—	—	100	
Viru-Jakobi	26	—	26	—	—	—	100	
Viru-Nigula	14	—	14	—	—	—	100	
Väike-Maarja	75	—	75	—	—	—	100	
Järvamaa	1 215	—	1 171	41	3	—	96,4	
Albu	64	—	64	—	—	—	100	
Alliku	69	—	69	—	—	—	100	
Ambla	—	—	—	—	—	—	—	
Anna	17	—	17	—	—	—	100	4 tn. 12 palli vee % 16,5
Aravete	81	—	81	—	—	—	100	
Einmanni	44	—	44	—	—	—	100	
Esna	79	—	79	—	—	—	100	
Jändja ept.	9	—	9	—	—	—	100	
Järva-Jaani	127	—	127	—	—	—	100	8 tn. 12 palli vee % 16,3
Kahala	68	—	68	—	—	—	100	
Kihme	42	—	42	—	—	—	100	
Koeru	102	—	102	—	—	—	100	
Koigi	62	—	62	—	—	—	100	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks estatud tünnid	sellest pallide järgi tünnid				Väljav. kõb- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Tälvendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Jäärja	—	—	—	—	—	—		
Kabli ept.	—	—	—	—	—	—		
Kadjaste	—	—	—	—	—	—		
Kaisma	38	—	38	—	—	100		
Kamali	6	—	6	—	—	100		
Kastna	16	—	16	—	—	100		
Koonga	102	—	102	—	—	100	6 tn. 12 p. vee % 16,4	
Laiksaare	—	—	—	—	—	—		
Lelle-Hiekkõnnu	—	—	—	—	—	—		
„ -Lokuta	21	—	21	—	—	100		
Lõppe	78	—	78	—	—	100		
Mädara	—	—	—	—	—	—		
Penuja	19	—	19	—	—	100	12 tn. — 12 palli, nõrgalt pastörisee- ritud — siseturgu	
Polli-Peraküla	11	—	11	—	—	100		
Pärnu	6	—	6	—	—	100		
Pärnu ept.	8	—	8	—	—	100	2 tn. 12 palli vee % 16,1	
Pärnu-Jakobi	78	—	78	—	—	100		
Pöögli	25	—	22	3	—	88,0	seisn. maitse	
Riisa	—	—	—	—	—	—		
Saapaküla	6	—	6	—	—	100		
Seli	32	—	24	8	—	75,0	seisn. maitse	
Sikana	9	—	9	—	—	100		
Sindi ept.	6	—	6	—	—	100		
Sinejärve	19	—	19	—	—	100	14 tn., 12 p. } nõrg. pas- 7 „ 12 „ } töriseeritud	
Suigu-Tammiste	22	—	22	—	—	100	— siseturgu	
Surju	25	—	22	3	—	88,0	seisn. maitse	
Suurejõe	28	—	28	—	—	100		
Särghaua	5	—	3	2	—	60,0	seisn. maitse	
Taali-Niidaste	7	—	7	—	—	100		
Tahkuranna	—	—	—	—	—	—		
Talli	—	—	—	—	—	—		
Talli II	—	—	—	—	—	—		
Tori-Jõesuu	31	—	31	—	—	100		
Tori-Ore	26	—	26	—	—	100		
„ -Selja	36	—	36	—	—	100		
Tõhela	55	—	55	—	—	100		
Tõstamaa	27	—	27	—	—	100		
Uue-Kariste	6	—	6	—	—	100		
Uulu	10	—	8	2	—	80,0	seisn. maitse	
Vahenurme	15	—	15	—	—	100		
Vana-Vändra	40	—	40	—	—	100		
Voltveti	11	—	11	—	—	100		
Vändra-Massu	16	—	16	—	—	100		
„ -Rahnoja	10	—	10	—	—	100		
Vändra-Vihtra	15	—	15	—	—	100	3 tn. 12 palli vee % 16,1	
Võlla-Kihlepa	7	—	7	—	—	100		

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	sellest pallide järgi tünni					I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Väljav. kõlb- matuhinnat. alla 10 palli		
		13	12-13	11-12	10-11			
Viljandimaa . . .	1 764	—	1 710	24	16	14	96,9	
Adavere	30	—	24	—	6	—	80,0	ebap. hapu, 2 jagu
Aidu	13	—	13	—	—	—	100	
Annamõisa ept. . .	12	—	12	—	—	—	100	
Imavere	125	—	125	—	—	—	100	
Kaarli	14	—	14	—	—	—	100	
Kaavere	34	—	34	—	—	—	100	8 tn., 12 palli, nõrgalt pastöriseeritud — siset.
Kabala-Kurla . . .	44	—	44	—	—	—	100	
Kablaküla	8	—	8	—	—	—	100	
Kalmetu	24	—	24	—	—	—	100	
Kamari	9	—	9	—	—	—	100	
Kildu	8	—	4	4	—	—	50,0	seisn. maitse, 2 jagu
Kolga-Jaani	98	—	98	—	—	—	100	
Kärstna	46	—	46	—	—	—	100	
Kõo-Arusaare . . .	53	—	53	—	—	—	100	
„ -Venevere ept.	30	—	20	—	10	—	66,7	sulamata sool, metalli maitse
Lahavere	15	—	15	—	—	—	100	
Loodi	23	—	23	—	—	—	100	
Lustivere	90	—	90	—	—	—	100	
Lätkalo-Lalsi . . .	29	—	29	—	—	—	100	
Mustla ept.	3	—	—	3	—	—	—	seisnud maitse
Nurmekunda	42	—	42	—	—	—	100	
Oiu	77	—	77	—	—	—	100	
Ollepa ept.	3	—	—	—	—	3	—	vana maitse
Olustvere-Tääksi . .	45	—	45	—	—	—	100	
Pajusi-Kalana . . .	36	—	36	—	—	—	100	
„ -Paala	25	—	25	—	—	—	100	
Pilistvere	86	—	86	—	—	—	100	
Puiatu	12	—	12	—	—	—	100	
Põltsamaa	122	—	122	—	—	—	100	
Rutikvere	29	—	29	—	—	—	100	
Suure-Jaani	40	—	40	—	—	—	100	
„ -Kõpu	21	—	21	—	—	—	100	
Sürgavere	45	—	45	—	—	—	100	
Tapiku	16	—	7	9	—	—	43,8	rabe, ebap. hapu, 4 tn. 11 palli vee % 19,5
Tarvastu	81	—	70	—	—	11	86,4	petroleumi maitse
„ -Mõnnaste	35	—	35	—	—	—	100	
Umbusi	52	—	44	8	—	—	84,6	ebap. hapu, 10 tn. 12 palli vee % 18,2
Uue-Võidu	10	—	10	—	—	—	100	
Uusna	19	—	19	—	—	—	100	
Vastemõisa	64	—	64	—	—	—	100	
Viljandi	80	—	80	—	—	—	100	
Villevere	34	—	34	—	—	—	100	
Võhma	69	—	69	—	—	—	100	
Õisu ept.	13	—	13	—	—	—	100	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	sellest pallide järgi tünni				I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti			
		13	12-13	11-12	10-11		
Tartumaa	1346	—	1329	17	—	98,7	
Aakre	15	—	10	5	—	66,7	seisnud maitse
Ahja	21	—	21	—	—	100	
Avinurme	—	—	—	—	—	—	
Elistvere	26	—	26	—	—	100	14 t. 12 palli — nõrgalt pastöri- seeritud — sise turgu
Elva	78	—	78	—	—	100	
Härjanurme	59	—	59	—	—	100	
Jõgeva	87	—	87	—	—	100	
Kaarepere	50	—	50	—	—	100	
Kantküla	30	—	30	—	—	100	
Kavastu	18	—	18	—	—	100	
Alatskivi	24	—	24	—	—	100	
Kodijärve	30	—	30	—	—	100	
Kokora	8	—	8	—	—	100	
Kungla	—	—	—	—	—	—	
Kuremaa ept.	—	—	—	—	—	—	
Kääpa	—	—	—	—	—	—	
Laeva	27	—	27	—	—	100	
Laiuse	62	—	62	—	—	100	
Laius-Tähkvere	44	—	44	—	—	100	
Leedimäe	26	—	26	—	—	100	
Maarja-Magdal.	34	—	34	—	—	100	
Meeksi	5	—	5	—	—	100	
Mäksa	—	—	—	—	—	—	
Nõo	17	—	17	—	—	100	
Otepää	50	—	50	—	—	100	
Pala	20	—	20	—	—	100	
Palamuse	124	—	124	—	—	100	
Piknurme	10	—	10	—	—	100	
Puhja	53	—	53	—	—	100	
Puurmanni	69	—	69	—	—	100	
Ranna-Kadrina	27	—	27	—	—	100	
Rannu	50	—	50	—	—	100	
Rasina	13	—	13	—	—	100	
Ruskavere	23	—	23	—	—	100	
Rõngu	36	—	36	—	—	100	
Saadjärve	5	—	—	5	—	—	seisnud maitse
Saare	—	—	—	—	—	—	
Soojamaa	—	—	—	—	—	—	
Tammistu-Luunja	—	—	—	—	—	—	
Tartu	—	—	—	—	—	—	
Tartu-Roela	16	—	16	—	—	100	
Torma-Visusi	21	—	14	7	—	66,7	seisnud ja metalli maitse
Ulvi	6	—	6	—	—	100	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	sellest pallide järgi tünni					I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Väljav. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli		
		13	12-13	11-12	10-11			
Vaimastvere . . .	27	—	27	—	—	—	100	
„ -Koit	22	—	22	—	—	—	100	
Vana-Kuuste . . .	38	—	38	—	—	—	100	
Vara	4	—	4	—	—	—	100	
Varbevere	55	—	55	—	—	—	100	
Vastse-Kuuste . .	—	—	—	—	—	—	—	
Vidriku	16	—	16	—	—	—	100	
Voldi	—	—	—	—	—	—	—	
Võrumaa	575	—	559	9	5	2	97,2	
Kahkva	21	—	21	—	—	—	100	
Kanepi	44	—	44	—	—	—	100	
Kikaoja	26	—	26	—	—	—	100	
Koiola	4	—	4	—	—	—	100	
Krabi	9	—	9	—	—	—	100	
Kärgula	23	—	23	—	—	—	100	
Kõlleste-Kioma . .	7	—	—	—	5	2	—	ebap. hapu, vana maitse, 5 tn. 10 palli vee % 16,1
Leevaku	19	—	19	—	—	—	100	
Lindora	3	—	3	—	—	—	100	
Linnamäe	12	—	8	4	—	—	66,7	laht. vesi, kirju, seisn. maitse
Luutsniku	6	—	6	—	—	—	100	
Misso	—	—	—	—	—	—	—	
Mõniste	19	—	19	—	—	—	100	
Noorits-Metsküla .	8	—	8	—	—	—	100	
Räpina-Linte . . .	88	—	88	—	—	—	100	
„ -Võhandu	37	—	37	—	—	—	100	
Rõuge	17	—	17	—	—	—	100	
Sänna	4	—	4	—	—	—	100	
Sõmerpalu	23	—	23	—	—	—	100	
Tamme	38	—	38	—	—	—	100	
Uue-Antsla	87	—	87	—	—	—	100	
Vaabina	28	—	28	—	—	—	100	
Vastseliina	37	—	37	—	—	—	100	
Veriora	—	—	—	—	—	—	—	
Viitina	1	—	1	—	—	—	100	
Väimela	14	—	9	5	—	—	64,3	ebap. lõhn ja maitse
Valgamaa	516	—	513	3	—	—	99,4	
Helme	113	—	113	—	—	—	100	
Jõgeveste	6	—	3	3	—	—	50,0	seisnud maitse

Piimatalituse 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			
Kaagjärve	17	—	17	—	—	—	100	
Karula	50	—	50	—	—	—	100	
Kuigatsi	65	—	65	—	—	—	100	
Laatre	98	—	98	—	—	—	100	
Leebiku	39	—	39	—	—	—	100	
Restu	97	—	97	—	—	—	100	
Võime	31	—	31	—	—	—	100	
Petserimaa	—	—	—	—	—	—	—	
Lugi	—	—	—	—	—	—	—	
Meremäe	—	—	—	—	—	—	—	
Veebruar 1936	8 480	—	8 274	166	24	16	97,6	
„ 1935	9 458,5	—	9 033,5	350	54	21	95,5	