



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. 12

11. detsember 1936. a.

Nr. 12

Viimase aja või vead ja nende tekkimise põhjustajad.

Viimasel ajal on sagedasteks või vigadeks kujunenud seisnud- ja metallimaitse. Niisama sagedasti võib juuli-, augusti- ja septembrikuudel võis, mõnepäevase seismise järele, hallituse täppisid näha, mille tõttu Kontrolljaam on sunnitud olnud mõnel piimatalitusel ajutiselt väljaveoloa ära võtma.

Et need väga tõsised vead on ja halvavalt üldisele või kaubandusele mõjuda võivad, siis tuleks need viibimata kõrvaldada ning tulevikus neist võimalikult hoiduda.

Juhin siinjuures piimatalituste juhatuste, kui ka meierite tähelepanu puudustele piimatalitustes, mis eeltoodud vigade tekkimise põhjustajateks võivad olla.

Meil on palju piimatalitusi paigutatud endistesse mõisa hoonesse, mis suuremalt osalt ei ole otstarbekohased oma ruumide suuruse ja jaotuse tõttu, niisama on ka ehitatud piimatalituse hooneid suurte puudustega.

Pea suuremal osal piimatalitustel on puudulik õhupuhastus, ruumid on äärmiselt niisked ja tekitavad hallitust. On meier õige hoolas, saab see ärahoitud, on aga meier tähelepanematum, siis on hallitus ruumides alatine nähe.

Algaastail tehti piimatalitustes suuremalt osalt mehaanilised õhupuhastajad. Peab ütleva, kui need on hästi tehtud, siis täidavad nad töö ajal oma otstarvet, kuid nende suureks puuduseks on lühike töötamise aeg — lõpeb piimatalituse töö, jääb ka õhupuhastaja seisma.

Ruumid ja masinad jäävad peale pesemist märjaks, milletõttu just siis peaks õhupuhastaja töötama, kuid õhupuhastaja käimapanemiseks auru teha ja masinaid käima panna on kulukas ja seda ei tehta. Niiskes ruumis on aga hallituse tekkimine ja masinate kõdunemine paratamatu nähe.

Otstarbekohasem on loomulik korstnaga õhupuhastaja, mis igal ajal õhu puhta hoiab. Õhukorstnate ehituse juures tuleb aga hoolega tähelepanna, et nad suuruselt kui ka isoleerimiselt hästi tehtud oleks, vastasel korral pole neist kasu.

Paljudel piimatalitustel puudub nõuete kohane või jahutuse ja hoiuruum. Võid hoitakse võivalmistamise ruumis, mis masinate pesemisel auru ja niiskust täis on. Mõnel pool on tehtud väike ruumike võivalmistamise ruumi kõrvale ehk piimatalituse keldrisse — need on soojad ja niisked ning ilma mingisuguse jahutuse võimaluseta. See on täiesti lubamata olukord ja tuleks kiiresti korraldada. Igal piimatalitusel peaks olema korralikult jahutatud ja hää ventilatsiooniga või-hoiu ruum jääkeldri kõrvale. Suuremad piimatalitused peaksid sisse-seadma mehaanilise jahutuse, mis või kvaliteedi hoidmise mõttes kindlasti tasuv.

Suuremal osal piimatalitustel puudub või pakkematerjali hoiuruum, kus hoida tünnimaterjali, soola ja pergamenti. Sagedasti hoitakse materjalid niiskes ruumis ehk põõningul katuse all ja need on juda enne tarvitamist hallitanud.

Eelpool mainitud puudused kutsuvad esile ja soodustavad hallituse tekkimist või pealmisele kihile. Palju kardetavam kui pealmine hallitus, on hallitus või sees, mis teeb või täiesti müügikõlbmatuks, kuid siiski võib välisturule sattuda, sest värske või kontrollimisel ei ole ta nähtav.

Puhas vesi piimatalituses on niisama tähtis kui hää piim. Nende puudumisel ei saa ka kõige osavam meier head ja kestvat võid valmistada. Mõned piima vead annavad hoolsa tegevuse juures siiski end natuke parandada pastöriseerimise ja koorehapenduse teel — puudub aga puhas vesi, siis on ka kõige hoolsam ja targem meier võimetu hädä võid valmistama. Kahjuks peab tähendama, et meil leidub piimatalitusi, kellel on puudus korralikust puhtast veest.

Mõnel piimatalitusel on lahtine kaev, rakked hallitusseentega kaetud, sellest võetakse piimatalituse tarbevesi — pestakse sellega võid. Mis kasu on puhtast piimast, koore pastöriseerimisest ja puhtkultuuriga hapendusest, kui võipesu veega hallituseidud võisse poogitakse, kus nad soodsat kasvupinda leides ja kiiresti arenedes nähtud vaeva hävitavad.

Ei päästa või sisemise hallituse hädaohust ükski korralik kaev puhta veega, kui sagedasti leidub suurem hallituseoht puhtavee reservuaarides.

Puhtavee reservuaarid on valmistatud puust, rauast ja tsemen-

dist. Suuremalt osalt on nad paigutatud pööningule katuse alla, mõned ilma kaaneta lahtised, mõned kaanega ja isegi täiesti kinnised, nõnda, et nende puhastamine väga raskendatud ehk koguni võimatu.

Sagedasti on reservuaar seest hallitanud ja mõjub vee, sellega ühes ka või rikkiminekuks samapalju kui halb, hallitusega kaetud kaev.

Puhtavee reservuaar tuleb paigutada kättesaadavale kohale, et teda kerge oleks puhastada ja meieritel olgu pühaks kohuseks vee reservuaar alati puhas hoida, sest see pole sugugi vähem tähtis kui puhas võinasin, mida igapäev peale tööd puhastatakse. Uute reservuaaride sisseadmisel oleks soovitav, et need saaks valmistatud tsemendist ja seest vooderdatud klasuurkividega, siis ei tekiks nii ruttu hallitust ja teda oleks hõlbus puhastada. Puust reservuaarid on ebaots-tarbekohased ja rasked puhastada. Ettetulnud juhused tõendavad, et või sisemine hallitus on tingitud võipesu veest.

Seda arvesse võttes tuleks tingimata valvata vee puhtuse järgi, et piimatalituses tarvitatav vesi oleks hallitusidudest puhas.

On piimatalitusi kus puurkaev puhta veega olemas, kuid teatavatel aastaaegadel vesi rikki läheb, põhjustades võis seisnud maitse ja koguni metalli- ehk vanamaitse tekkimist. See juhtub piimatalitustes, kus roiskvee ärajooks pole korralik. On kohti, kus roiskvesi juhitakse mõnikümme meetrit piimatalitusest eemale — põllukraavi ehk lohku, kus jääb seisma ja käärima, ning vihmaaegadel ja kohati ka suvel põuaajal, valgub puhtaveega ühendusse ja rikub selle ära. Mõnes kohas on puuduliku roiskvee torustiku läbi terve kaevuümbruse maa läbi imbutatud, seal on möödapääsematu uue kaevu ja roiskvee torustiku tegemine, mis muidugi on suurte kuludega seotud.

Piimatalituse juhatused ja meierid olgu hoolega valvel, et roiskvesi kindla torustiku kaudu juhitaks kaugusesse, kust enam tagasivalgumise hädaohtu karta pole.

Meierid kurdavad sagedasti või vigade tekkimise pärast. Vaadeldes piimatalitusi lähemalt, selguvad mitmed põhjused. Piimatalitused on suuremalt osalt töötanud üle kümne aasta. Selle aja jooksul on masinad ja riistad vananenud, torustikul ja pastööridel tina kulunud, piimanõud ja vannid roostetanud, võimasinad isegi nii kõdunenud, et pressi valside küljest võib käega tükkisid ära võtta. Kõdunenud puus hakkavad kõiksugused kahjulikud bakterid tegutsema, neid sealt on võimata hävitada. Niisuguse masinaga valmistatud võis on kõiksugused kõrvalmaitsesid paratamatud.

Piimatalituste juhatused ja meierid valvaku, et masinad ja riistad oleks korras ja puhtad, ärgu oodaku, kuni või hakkab halvaks minema, et siis suure rutuga uut sisseaset tellida. Meil ei ole ladus seisvaid masinaid, mida kiiresti saaks kohale paigutada. Tellimine ja valmistus võtab mõne kuu aega ja vaheajal alaväärtusline kaup teeb suuremat kahju, kui uus masin maksab.

Viimasel ajal on võimasina puuosasid hakatud kodumaal valmistama, mis on rõõmustav nähe, kuid nende tellimistega tuleb ettevaatlik olla, sest nagu mõneskohas näha, on see töö väga puudulikult tehtud. Tellimisel tuleb nõuda, et võimasina keha olgu terveist ilma oksadeta puust, puhtalt ja tihedalt kokkupandud, pressivalsid niisama ilma oksadeta ja tingimata ühest tükist tehtud. Kogemused näitavad, et kahest tükist kokkupandud valsid töötamisel löövad praod lahti, koor valgub lõhedesse, kust teda võimatu on välja puhastada — hakkab seal roiskuma ja on otsene või rikkuja.

Võimasina tellimistel tuleks tegijatelt vähemalt aastane vastutus võtta, see sunniks valmistajaid ka hoolsamale ja korralikumale tööle.

Üheks suuremaks paheks või vigade tekkimisel on kodused, vananenud ja roostes piimahoidmise- ja veonõud.

Roostetanud nõudes hoitud piim on toiduks kui ka või valmistamiseks täiesti kõlbmatu, tekitades võis metallimaitset. Kõige suurem kuritegu on roostetanud nõudes hoitud piima puhtates nõudes meiereisse tuua. Niisugusel korral ei saa igakord ka meier jaole ja üks niisuguse piima tooja võib terve päeva toodangu ära rikkuda.

P.K. „Võiekспорт“ on saatnud maale rändava piimanõude tinutamise töökoja, mis on väga tervitatav. Loodame, et kõik piimatoojad on arusaajad ja seda võimalust vabatahtlikult kasutavad, kus aga seda vabatahtlikult ei tehta, tuleks see koosolekutel otsustada sunduslikult läbi viia.

Piimatalituste juhtivad tegelased hoolitsegu selle eest, et igas piimatalituses oleks: 1) korralik õhupuhastus, 2) kuiv ja puhas materjali hoiuruum, 3) korralik kaev puhta veega, 4) korralik ja puhas puhtavee reservuaar, 5) kindla torustikuga roiskvee kanalisatsioon, 6) kõik masinad korras ja puhtad, 7) pastöörid, koorevannid ja piimanõud korralikult tinutatud, 8) kõdunenud võimasina puuosad õigel ajal uuendatud, 9) piima hoiu- ja veonõud roostest vabad ja puhtad, 10) kokkutoodav piim rikkumatu ja puhas, 11) põrandad terved, 12) kõik piimatalituse ruumid lubjatud ja puhtad ning 13) või ja jää hoidmiseks otstarbekohased ruumid. On need nõudmised täidetud ja meier hoolega töö juures, siis kaovad võist kõiksugused vead ja kõrvalmaitsesed.

Piimanduse alal on meil suur töö ära tehtud. Sõjast kurnatud rahvas on lühikese ajaga terve maa piimatalituste võrguga katnud. Või kvaliteet on tõusnud vanade piimandusmaade tasemele. Elu ei tunne seisupunkti vaid läheb edasi, kes ühes ei sammu — jääb maha. Et meie piimanduse alal mahajääjad ei oleks, siis käed külge ja kõrvaldame olemasolevad puudused piimatalitustest ja hoidume nende eest, mis ähvardavad tulla.

Piima kvaliteedi parandamine.

Ül. Piimaühisuste Keskliidu ja P. K. „Võiekspordi“ uued algatused.

Ei saa salata, et piimasaaduste kvaliteedi tõstmise töö meie oma-riikluse ajastul on olnud võrdlemisi intensiivne ja selle tõttu ka võrdlemisi tagajärjekas. Nii mõnigi osa tootmise ja valmistamise protsessist on jõudnud rahuldavale tasemele. Arvesse võttes aga, et tootmise ja valmistamise protsessis on veel mõnigi nõrk koht, tuleb isegi imestada, et tänapäeva saavutusteni on üldse suudetud jõuda.

On seepärast arusaadav, et senisest paremaid tulemusi ei ole võimalik saavutada enne, kui ei ole kõrvaldatud need nõrgad kohad, et pea tähelepanu tuleb koondada nendele nõrkustele.

Neist tähtsaim on piima kvaliteedi küsimus. Piima kvaliteet on veel kahjuks väga algelisel tasemel, on veel väga kaugel sellest, mis ta olema peaks, kuigi ka sellele on omajagu tähelepanu pühendatud. Rääkimata otstarbekohastest lautadest ja nende puhtusest, leidub piimajahutuseks kõlblikku vettki ainult vähestes majapidamistes, kuna jää on tänapäevalgi peaaegu tundmatuks piimajahutamise vahendiks. Samuti jätab veel palju soovida piimanõude kvaliteet, korrashoid ja puhtus ja ometi on kõigil sellel määratu suur mõju piima kvaliteedile.

Piima kvaliteedi tõstmine on suur ja tähtis, kuid ühtlasi ka raske ülesanne, kuna see haarab peaaegu kõiki meie talumajapidamisi. Paranemine siin sünnib koos üldise kultuurilise ja majandusliku tõusuga, kusjuures aga paranemise kiirus ka suuresti oleneb nõuandetöö intensiivsusest.

Sellest nõuandetööst lasub suurem osa kontroll-assistentidel ja piimatalituste juhatajatel, kuna nemad — ühed kodus, teised piimatalitustes — päevast-päeva karjapidajatega kokku puutuvad ja piima kvaliteedisse puutuvaid küsimusi vähemalt selgitada võivad. Nõuande personalil — konsulentidel — on kokkupuutumine karjapidajatega märksa harvem, kusjuures pealegi tuleb selgitada väga palju teisi põllumajandusse puutuvaid küsimusi. Kontroll-assistendid tarvilise ettevalmistuse ja hea tahtmise juures võivad kahtlematult palju piimakvaliteedi parandamise alal korda saata. Kahjuks piiridub aga nende tegevus ainult 6.683 talumajapidamisega (k.a. juunikuu andmeil), kuna üksnes ekspordivõid valmistavatesse piimatööstustesse viiakse piima 55.875 majapidamisest (1935 aastal), millele arvule tuleb juure arvestada linnu ja alevikke varustavaid ja siseturu piimatööstuste ümber koondunud majapidamisi. Kontroll-assistentide tegevus on seega väga piiratud ja kuigi nende tegevuspiirkond rõõmustaval kombel järjest laieneb, ei või piima kvaliteedi

paranemisega nii kaua oodata, kuni suurem osa karjadest kontrolli alla kuulub. Olgu meele tuletatud, et Taanis, kus esimesena karja-kontrolli teostamisele asuti, praegu ümmarguselt kõigest 40% lehmadest kontrolli all on.

Üheks puuduseks on peale selle nii k.-assistentide, kui ka meie-rite juures see, et nad otseselt karjapidajate teenistuses on, mille tõttu sageli ja nii mõnegi asja suhtes meelsamini üks silm kinni pigistatakse, selle asemel, et karjapidajatele-tööandjatele nõudmisi esitades nendega ebasõbralikku vahetorda sattuda. Nende poolt tehtav piima kvaliteedi parandamise töö on selle tõttu olnud väheste tulemustega.

Arvesse võttes piima kvaliteedi parandamise tungivat vajadust ja eelpool nimetatud olukorda, asuti käesoleval aastal Põllutöömihis-teriumi ja Põllutöökoja heakskiitmisel ning esimese toetusel Üle-riiklise Piimaühisuste Kesklidu poolt intensiivsemale piima kvali-teedi parandamise tööle sellega, et ametisse seati erilised piima kva-liteedi parandamise nõuandjad esialgu katseliselt ainult Viru- Järva- ja Harjumaal. Piima kvaliteedi parandamise nõuandjate ülesandeks on külastada kõiki tema tegevuspiirkonna piimatööstusi võimalikult kuni ükskord kuus, teha seal kõigi piimatoojate piima kvaliteedi proove ja piimanõude kontrolli, piimatoojate tähelepanu juhtida puudustele ja külastada neid talumajapidamisi, kust halba piima tuuakse, et koha peal selgitada selle põhjuseid ja nõu anda nende kõrvaldamiseks.

Kuigi nimetatud nõuandjad on töötanud vaevalt pool aastat ja varajane on selle tõttu teha üksikasjalikumaid järeldusi töö vajalik-kusest ja kasust, võib juba praegu konstateerida edusamme nende tegevuse tulemusena ja seda eriti puhtuse osas piima käsitlusel.

Kui senini puhtuse proovide tegemiseks võeti piima tavaliselt kaaluvannist, mille tõttu seinale pandud proovi tulemused olid üldiselt rahuldavad, siis piima kvaliteedi parandamise nõuandjate poolt tehtud proovid annavad hoopis teise pildi, lahkumineked proovide vahel on märksa suuremad. Nimelt ei võta piima kvaliteedi parandamise nõu-andjad prooviks piima mitte kaaluvannist, vaid nõu põhjast. Ka selle proovivõtmise viisi juures jääb osa piimadest s.o. tõeliselt puhtad piimad endiselt I ja II klassi, näiliselt puhtad piimad aga saavad õige hinnangu osaliseks, langevad III ja IV klassi. Loomulikult ei ole ka vastavate piimade omanikkudel lõbus neid proove vaadata, mille tõttu tuleb ette vatisõõride seinalt kõrvaldamist, piimatooja nime ja numbri mahakustutamist, mille tõttu aga ka järgnevatel proovimis-tel samade piimatoojate piim märksa puhtam on. Samuti võib tähele-panna, et piimanõude puhtus on märgatavalt paranenud ja uute kannude soetamine on muutunud märksa elavamaks.

On arusaadav, et piima kvaliteedi paranemine reduktaasiproovi seisukohalt sama kiireid ja käegakatsutavaid tulemusi ei anna, kuna selleks peale puhtuse on vaja ka piima hoiu- ja jahutamise tingimusi

parandada, mis loomulikult rohkem aega ja kulu nõuab. On aga põhjust arvata, et ka sel alal senisest paremaid tulemusi saavutatakse ja piima kvaliteedi parandamise nõuandjate kõigisse maakondadesse ametisse seadmisega piima kvaliteedi parandamisele mõjuvalt kaasa aidatakse.

Ühenduses eelpoolkirjeldatud tegevusega on teravamalt päevakorraks kerkinud ka piimanõude küsimus. Need on meil üldiselt halvas seisukorras ja nende asendamiseks parematega on tarvis leida abinõusid.

Märkinis, et uute piimanõude soetamine on elavnenud. Tuleb aga ka märkida, et selle juures on olnud palju pettunusi — uutel kannudel on juba ostes leidunud rooste plekke või neid ilmsiks tulnud mõnekuulise tarvituse järele. See tähendab — müügil on palju nõrgakvaliteedilisi nõusid, milliseid ebateadlikud karjapidajad ostavad suhteliselt odavama hinna tõttu. On tekkinud põhjendatud pahameel, mis arusaadavalt pidurdab kogu piima kvaliteedi parandamise tööd. Arusaadav on selle tõttu ka piimaühingute tegelaste nõue, et sisse seataks piimanõude kontroll ja sisse vedada lubataks ainult korralikke nõusi.

Teiseks abinõuks piimanõude kvaliteedi parandamiseks on roostetanud nõude tinutamine. Seda on senini tehtud üksikute töökodade poolt, kuid väga vähesel määral, sest kannude saatmine töökotta on tülikas, tööhind küllalt kõrge, töö ja eriti materjali kvaliteet aga teadmatu. Siin on P.K., „Võiekспорт“ astunud tervitatava sammu, saates maale liikuva tinutamistökoja, mis õppinud tööjõudude, puhta ingliskasutamise ja mõõdukate hindade tõttu kaasa aitab nõude kvaliteedi ja ühes sellega ka piima kvaliteedi parandamisele. -Ka selle tinutamistökoja tööhinnad ei ole madalad, kuigi P.K. „Võiekспорт“ teadlikult sellele ettevõttele juure maksab. Iga piimatooja otsustada jäägu selle tõttu, kas on kasulik osta uus nõu või lasta tinutada vana, kus juures arvesse võetagu, et tugevasti roostetanud nõu tinutamine, liiategi veel nõule uue põhja panemine end ei tasu, kuna sarnasel nõul ka uus tinakord kuigi kaua ei püsi.

Loodame, et kirjeldatud algatused omalt poolt kaasa aitavad selleks, et tõsta või kvaliteeti, eriti tema kestvuse osas.

Meie või hoiuruumid on liiga niisked ja soojad.

Suur osa meie piimatalituse ebaotstarbekohaselt ehitatud, mis oma mõju ei jäta avaldamata või kvaliteedile ja sisseseadete kestvusele. Ruumid on madalad ja niisked. Iseäranis halvad ja niisked on või hoiuruumid.

Neid ei saa sõna otsekoheses mõttes nimetada või hoiuruumideks, vaid õigemini teatavateks panipaikadeks, kus võiks hoida niisuguseid

kaupe, mis kiiresti rikkiminevad ei ole — küll aga mitte võid. Korralikult jahutatud ja isoleeritud või hoiuruume leidub hoopis vähe, võib-olla mõni üksik.

Kui meil piimatalitisi ehitama hakati, siis ehitati või hoiuruumid enamasti põranda alla, isoleerimata tsement põranda ja seintega. Neid ehitati ka seesmise puuvoodriga, mis mõne aasta jooksul niiskuse tagajärjel mädanema läksid, sest puudus korralik ventilatsioon.

Algaastatel, kui veel kuigi suuri nõudimisi või kvaliteedi kohta ei püstitatud, saadi nende ruumidega kuidagi läbi. Praegusel ajal, kus nõudmised suured, seisavad need niisked ja lämbunud õhuga ruumid tühjad, sest neid ei saa või hoidmiseks kasutada. Üksikutes kohtades, kus piimatalituse asukoht kõrgel ja kuival pinnal, kasutatakse neid ruume veel võihoiuks, kuid otstarbekohased nad ei ole kaugeltki.

Meil on ka või hoiuruume, mis ehitatud võivalmistusruumi kõrvale maa peale, kuid isoleerimata ja jahutamata. On ka või ja jää hoiuruume, millel lagi ja seinad isoleeritud, kuid põrand isoleerimata ja ventilatsioon puudulik.

Iseenesest mõista, et niiviisi ehitatud ruumid on niisked, või läheb hallitama — niisama sulab jää juba pooleks suveks. Selleks ajaks aga, kui teda kõige rohkem tarvis, s.o. augusti ja septembri kuudeks, ei ole enam jääd. Mõnes kohas, kus või hoiuruumis suvel soe, pannakse põrandale ehk jääkasti jääd. See võte küll veidi jahutab ruumi, kuid ei ole otstarbekohane. Ruum, mis enne juba niiske, muutub sarnase talitusviisi juures veel niiskemaks, ja või on alati hallituse hädaohus.

Olen toimetanud niiskuse mõõtmist Lääne- ja Harjumaa piimatalituste või hoiuruumides, millest selgub, et ruumid enamikus on liiga niisked. Ainult üksikud või hoiuruumid vastavad normaalniiskuse nõuetele.

Niiskeid või hoiuruume tuleb hästi tuulutada, panna neisse lahtist kuiva lupja ja võipüttide alla asetada hästi kõrged restid, millega ära hoiaksime hallituse tekkimist või pinnal ja pakendil.

On tähelepanud, et neis piimatalitustes, kus ruumid ülemäära niisked — pea iga aasta ollakse hädas või hallitusega. Ühes Läänemaa piimatalituses oli või hoiuruum küll maapealne kuid isoleerimata, selle tõttu ka väga niiske. Paari aasta eest ehitati sinna uus korralik või ja jää hoiuruum, millel seinad, lagi ja põrand isoleeritud, mille tagajärjel ka nimetatud ruumid palju kuivemad. Sellest näeme, et suur vahe on isoleerimata ja isoleeritud ruumides esineva niiskuse hulga vahel.

On tarvilik, et iga piimatalitus omaks korraliku isoleeritud või ja jää hoiuruumi, mille juures peab olema meieri perekonna tarviduste rahuldamiseks eraldi ruum.

Või hoiuruumi ehitusel tuleb arvestada, et ruumi mahuks nädala jooksul valmistatud või, kahte ehk kolme pütti ülestikku pannes. Suur või hoiuruum tarvitab rohket jahutamist, mis raskelt teostatav.

Hiljuti oli Kontrolljaama „Teadetes“ lugeda, et Taanis 93% piimatalitustest kasutavad külmetusmasinaid või hoiuruumide jahu tamiseks, ehkki Taanis võilaevad iga päev — väljaarvatud püha-päevad — Inglismaa vahet sõidavad. Kuipalju rohkem vajaksid neid meie piimatalitused, sest meie ühenduse pidamine Inglismaaga või veotal on ükskord nädalas. Oleks aeg, et meie suuremad piimatalitused külmetusmasinate muretsemisele mõtleksid. Ja kui iga meierei omaks ka ainult korralikud isoleeritud või ja jää hoiuruumid, siis oleks see suureks kasuks või kvaliteedi kestvuse tõstmisele.

Olgugi, et piim pastöriseeritakse, kultuur ja koor korralikult hapendatakse, ikkagi leidub ka pastöriseeritud kooses ja piimas võile kahjulikke pisikuid. Kui või peale valmistamist asetada sooja ja niiskesse ruumi, nagu see harilikult meil piimatalitustes sünnib, siis on järeldus see, et või soodsa temperatuuri juures — temas leiduvate kahjulikkude pisikute mõjul — muutub halvaks.

Kui aga asetada või peale valmistamist ruumi, mis hästi jahutatud, nagu seda tehakse korralikul või hoidmisel, siis külma mõjul pisikute tegevus võis pannakse seisma ja ei ole karta, et või selle aja jooksul, kui ta hoiuruumis seisab, halvaks muutuks.

Taanlased hoolitsevad selle eest, et nende või värskest, hea aroomi ja maitsega välisturgudele jõuaks, ja seda on nad ka saavutanud. Meie või vajaks aga veel paremat jahutamist, kui Taani oma, sest meie või transport turustamisel on palju pikaldasem kui Taanis.

Meil kahjuks on veel paljudel piimatalituste tegelastel imelik vaade. Kui või Tallinnas hinnatakse 12—13 palliga ja kui ka kestvuse hindamine annab 12 palli, siis arvatakse, et nüüd on kõik tehtud, kõik on korras ja midagi ei ole enam tarvis ette võtta või kvaliteedi parandamiseks. Olgugi, et või annab kestvuse hindamisel 12 palli, ei ole ta euam see, mis täiesti värske või. Kui võrrelda meie 12 pallist kestvuse võid värske võiga, mis võimasinast välja tuleb, siis on siin nii maitset, kui ka aroomil tuntav vahe. Peame niikaugemale jõudma, et või seisaks alal pikemat aega sama hää maitse ja aroomiga, kui seda saadakse värskest, et hindamine tõuseks üle 12 palli. Selleks aitab palju kaasa see, kui soetame igasse piimatalitusse kuiva ja jaheda või hoiuruumi.

Uued või hoiuruumid tulevad ehitada maa peale. Ehitada tuleb kindla plaani kohaselt, hästi isoleeritult ja ventileeritult.

Uue või ja jää hoiuruumi ehitus läheb maksma umbes 1500—2000 krooni, arvesse võttes suurust ja isolatsiooni materjali.

Mõnda Soome emmentali juustu tööstusest.

E. Ruber.

Soome emmentali juustutööstus, mille seljataga ca 80-aastane tegevus, on jõudnud kõrgele tasemele. Tänu visale tööle, hästi korraldatud nõuande aparaadile, juustumeistrite ettevalmistusele, lõpmata katsetamistele ja teaduslistele uurimistele ning meierite ja teadusliste asutiste (Valio laboratooriumid, Riiklik piimanduse katsejaam Jokioinen'nis ja muud katsejaamad) koostööle, on üle saadud suurematest raskustest, mida kinnitab Soome emmentali juustu edukas esinemine välisturgudel.

Heites lühikest pilku Soome juustutööstuse arengusse, näeme, et esimene emmentali juustutööstus algas tegevust 1856. a. Sippala mõisas, kus meistriks oli schveitslane, kes töötas hea eduga. Peagi levis emmentali juustu valmistamine Soomes, kusjuures meiereide rentnikeks olid peamiselt schveitslased-juustumeistrid. Meiereid olid väikesed, valmistati 1—2 juustu päevas, kuid kvaliteedilt oli juust hea ja soovitud kaup Vene turul.

1900. a. hakati asutama hästi sisustatud ühismeiereisid, kes alul tegutsesid ainult või valmistamise alal, kuid juba 1910. a. hakkasid mõned ühismeiereid üle minema juustuvalmistamisele ning samal ajal loodi uusi ühisusi juustuvalmistamiseks. Nii kuulus 1910. a. Soome 80 juustutööstustest 12 ühismeiereid rentnikele, 53 mõisadele ja 15 osaühisustele. 1925. a. oli juustumeiereide arv Soomes 133, nendest kuulusid 77 meiereid ühisustele, 41 eraisikutele ja 15 osaühisustele. Neis valmistati juustu — ühismeiereides 68,3%, erameiereides 23% ja o.-ü. meiereides 8,7% kogu aasta toodangust. 1934. a. oli juustumeiereide arv Soomes 107, seega 26 meierei võrra vähem, kui 1925. a. Neist kuulusid 66 meiereid ühisustele, 24 eraisikutele ja 17 osaühisustele. Kogu juustutoodangust valmistati 74,7% ühismeiereides, 14,6% erameiereides ja 10,7% o.-ü. meiereides.

Vaatamata viimase 10 a. jooksul juustumeiereide arvu vähenemisele, on juustutoodang samal ajal tõusnud neljakordseks. Seda tuleb seletada sellega, et osa väiksematest juustumeiereidest kas lõpetasid tegevuse või ühinesid suurematega, kuna osa suurtest ühismeiereidest, kus varem võid valmistati, on kas osaliselt või tervena üle läinud juustuvalmistamisele. Nii näiteks 1924. a. oli Soomes ainult 4 juustutööstust, kus aastane produktsioon tõusis 100.000 kg, kuna 1934. a. oli juba 16 juustutööstust 100.000 kg aastatoodanguga ja neis valmistati $\frac{1}{2}$ kogu Soome juustutoodangust. Praegu leidub Soomes juustutööstusi, kus valmistatakse 10—24 emmentali juusturatast päevas. Alles möödunud aastal avati „Koskio“ ühismeierei, kus päevane toodang on 24 emmentali juusturatast, seega suurimaid Euroopas ja võib olla ka maailmas. Piima veetakse sinna kokku autodel 40—50 km kauguselt.

Allpool toodud andmed näitavad juustutoodangu tõusu Soomes.

1910. a. valmistati Soomes juustu	1,5	milj. kg.
1920. „ „ „ „	2,1	„ „
1930. „ „ „ „	4,7	„ „
1932. „ „ „ „	5,4	„ „
1933. „ „ „ „	6,2	„ „
1934. „ „ „ „	6,7	„ „

Tähelepanu väärrib nähe, et emmentali juustutööstusse rakenduvad peamiselt ühismeiereid, millede arv jõudsasti kasvab, nagu eelpooltoodud andmeist näha. Sellest tuleb järeldada, et emmentali juustu võib eduga valmistada ka väikekarjapidajate piimadest, kui aga ettevõtet asjatundlikult juhitakse ja piimatoojad arusaamisega oma ülesannetesse suhtuvad.

Kui varematel aastatel valmistati Soomes peamiselt emmentali juustu, siis viimastel aastatel on hakatud rohkem tähelepanu pöörama ka edami (Hollandi) juustu valmistamisele ja selle väljaveo tõstmiseks ehitati möödunud aastal 9 edami juustumeiereid, milledest suuremad Helsingis, Viipuris ja Tampere kuuluvad „Valio’le“.

Soome eksporteerib oma juustu üle maailma, kuid suurem osa suundub Euroopa turgudele. Soome juustu väljaveo kohta maade järgi on allpool toodud 1935. a. andmed, kusjuures sulgudes leiduvad mõnedel maadel andmed 1933. a. kohta.

Soome juustu väljavedu tonnides 1935. a.:

Rootsi	229 t.	Ameerika Ühendriiki-	
Taani	75 „	desse	504 t.
Inglismaale	185 „	Kanadasse	11 „
Hollandi	11 „	Meksikosse	23 „
Belgiasse	851 „	Egiptusesse	36 „ (0,2)
Prantsusmaale	33 „	Marokosse	178 „
Saksamaale	1594 „	Tunisi	101 „ (0,2)
Poola-Danzigi	8 „	Palestiinasse	31 „ (0,1)
Tsehhoslovakkiasse	91 „	Hiina, Jaapani	3,5 „
Nõukogude-Venesse	217 „	Süüriasse	7 „ (0,7)

Selles loetelus ei ole ära toodud kõik maad, kuhu Soome oma juustu eksporteerib, kuid ka ülaltoodust võime järeldada Soome hästi korraldatud müügiaparati.

Sarnane edukas juustu turustamine on sõltuv juustu kvaliteedist. Et välisturgudele ei pääseks kahtlase kvaliteediga juustu, siis alates 1927. a. on ametlikku väljaveo kontrolli kõvendatud ja sellest ajast pääseb välisturgudele ainult hea kvaliteediga juust.

Emmentali juustu kvaliteedi tõstmiseks on Soome väga palju ära teinud. Katsed ja ebaõnnestumised sellel alal on Soomele maksma läinud suuri summasid. Nii näiteks aastaid tagasi sai Soome emmen-

tali juustutööstus suuri kahjusid — tuhanded juusturattad läksid rikki. Nagu hiljem selgus, oli selle põhjuseks sojakookide ja sojajahu söötmine juustupiima karjale.

Juustu valmistamiseks tarvismineva piima kvaliteedi tõstmiseks tehakse sihikindlat tööd, mille tulemusi võime näha piima kvaliteedi tõusus, nagu allpool toodud andmeist selgub.

Piima kvaliteet reduktuasi proovi järgi:

Aasta	I klass	II klass	III klass	IV klass
1931	67,1%	29,2%	3,0%	0,7%
1932	73,7%	23,2%	2,7%	0,4%
1933	77,7%	19,7%	2,4%	0,2%
1934	78,5%	18,8%	2,3%	0,4%
1935	81,6%	16,8%	1,5%	0,1%

Nõuannet juustu kvaliteedi tõstmiseks teostab kohtadel rohkearvuline hea ettevalmistusega konsulentide pere. Juustumeistrite ettevalmistamise alal tegutsevad mitmed õppeasutised, lastes välja häid juustumeistreid.

Soome juustutööstuste sisseseade on valmistatud „Hankkia“ suurtööstuses, kes on palju kaasa aidanud sisseseade otstarbekuse etendamisele. Alles paar aastat tagasi lasti „Hankkia“ poolt müügile tiibsegaja üldiselt tarvitamisel oleva virbelsegaja kõrvale ja praegu leidub juba umbes 10% juustukatlaid, mis varustatud tiibsegajaga, kuna möödunud aastal avatud „Koskio“ juustutööstuse kõik 24 juustukatelt on varustatud tiibsegajaga.

Viimastel aastatel on hakatud pöörama erilist tähelepanu juustu-piima karja toitmisele. On jõutud selgusele, et suur osa ebaõnnestumisi emmentali juustu valmistamisel tuleb kirjutada ebaratsionaalsele piimakarja toitmisele, s. o. söötade valikule ja söötade valmistamisele. Selles küsimuses on palju katseid ja tähelepanekuid tehtud Soomes, Schveitsis ja Saksas — Algäus. Nende tööde tulemusena ilmusid 1933—1934. a. vastavad määrused ja juhised piimakarja pidajaile kõigis eelnimetatud kolmes riigis. Määrustes käsitatakse juustupiimakarja söötade valmistamise ja tarvitamise küsimusi, kui ka piima käsitlemist kohtadel ja selle hindamist meiereides.

Schveitsis on 1933. a. maksuma pandud sundmäärus piimatootjaile, mille 43. paragrahvist on tervelt 18 paragrahvi pühendatud piimakarja toitmisele.

Möödunud aastal Algäus maksuma pandud sundmäärus juustu-piima tootjaile sisuliselt ei erine Schveitsi määrustest.

Soomes on juhised välja antud vastavate organisatsioonide poolt, seega mitte ametlikud ja nende täitmist jälitakse.

Alljärgnevalt olgu toodud tõlge juhistest, mis on määratud karjapidajaile, kes toodavad juustupiima ja on välja antud Lõuna-Soome Piimaühingute Keskühisuse poolt. Samasisulised juhised on maksuma pandud ka teiste juustumeiereide piimatoojate kohta Soomes.

Juhtnöörid

tootjaile, kes toodavad juustupiima Lõuna-Soome Piimaühingute Keskühisuse liikmesmeiereide juures asuvatele emmentalijuustutööstustele.

Maa väetamine piimalehmadele sööda produtseerimiseks.

Juustupiim ja tema kvaliteet on suurel määral sõltuvad maa-pinna seisukorrast ning põldude väetamisest. Parim sööt, juustutootmise seisukohalt, saadakse lubjarikkailt ja kõrgeilt mailt. Kahjuks on Soome mullad üldiselt lubjavaesed ja hapud.

Selleks, et toota toitvat, värsket ja juustuvalmistamiseks kõlbulikku sööta küllaldasel määral, on vajalik:

1) et põllud väetatakse ratsionaalselt. Põllumajanduslike kude katsejaamade katsetulemuste, tootjate endi väetiskatsete ja mulla happesuse kindlaksmääramise abil, samuti mulla lubjatarviduse abil ha kohta, tuleb püüda selgusele jõuda, milliseid väetisaineid maa igal juhul tarvitab ning milline happesuseaste haritavas mullas erisuguste söödataimede puhul on kõige soodsam;

2) et hoidutakse liig ühekülgsest väetamisest ning eriti tugevast üleväetamisest virtsaga;

3) et mulla happesuse astet alandatakse torutamise teel ja aegajalt antava väetislubja abil;

4) et haljassööda ning ristiku kasvatamisel antakse tugev väetus juba kasvuperioodi alul või enne külvi — maaharimise ajal, hoidudes seega liig tugevast väetise mõjust;

5) et hoidutaks karjamaa väetamisest karja peal olles ja üldse heinapõllu väetamisest heinakasvu ajal;

6) et sööte põldudelt, milliseid suvel väetatud kunstväetisega või virtsaga kasvu ajal, ei söödeta värsket haljassöödana piimalehmadele ega lasta karja neile põldudele, vaid et hein niidetakse ja kuivatatakse.

• Piimalehmade söötmine.

Karjamaasööt.

Söödaolud niihästi looduslikel- kui ka kultuurkarjamaail on piimalehmadele kõige ideaalsemad.

Karjamaasööda perioodi alul tuleb anda lehmadele kuiva, värsket heina või suivilja põhku, et järsk muudatus söötmisel ei kutsuks esile kõhust lahtiolekut.

On karjamaa kehv, võib anda loomadele lisa haljassööda näol. Jõusööda tarvitamisest tuleb üldse hoiduda. Kui karjamaa on kehv, võib anda lissasöödana kõige rohkem $\frac{1}{2}$ kg kaerasõmerikku lehma kohta päevas või mõnda teist kõlbulikku ning rikkumata jõusööta. Juustu valmistajaga tuleb siiski selles asjas enne nõu pidada.

Tuleb hoolitseda, et karjamaasöödal olevatel lehmadel oleks kättesaadaval rikkalikult head ja värsket joogivett.

Ka karjamaal olles peavad lehmad saama mineraaloolasid — soolakivide näol.

Söötmine värskete tooressöötadega.

Korralikkude karjamaade puudumisel võib suvel sööta piimalehmadele äsjaniidetud tooressööt.

Parim haljassööt piimalehmadele on värsked kultuurniidu rohi, milles ülekaalus ristikheinad.

Haljasrukist, haljaskaera, haljasvikki, haljashernest, söödakaali söödanaerist, söödapeete, suhkrupeete, pealseid ning isegi söödakapsast ja mitmeid teisi sarnanevaid tooressööte võib sööta piimalehmadele, kuid mitte suuremates annustes ning üksikult, vaid koos kuiva heinaga. Ka ühekülgne söötmine noore ristikheinaga (haljasristik) pole soovitatav.

Kõik söödavad tooressöödad peavad olema rikkumata.

Piimalehmade söötmisel on järgmiste tooressöötade tarvitamine täiesti keelatud:

1) Söödad, mis kauemat aega on hunnikus olnud, mis külmavõetud ja kuumaks läinud või mõnel teisel teel rikutud;

2) presssöödad, A.J.V.*) söödad;

3) kartulipealsed ja aiavilja jäägid;

4) kõik tooressöödad, mis saadud kasvuajal väetatud maalt;

5) kõik haljassöödad ja juurvilja pealsed, mis rohkesti mullaga segatud;

6) külmavõetud söödakapsas on tingimata keelatud.

Haljassöötade söötmisel antakse lisaks kuivi rikkumata heinu ning suvivilja põhku, millistel on kinnistavad omadused kõhust lahti-oleku puhul.

Jõusöötade tarvitamisel tuleb pidada silmas varemalt antud juhtnõore. Sama on maksev ka joogivee ja mineraaloolade tarvitamise kohta. Jõusööte tuleb anda kuivalt ja sõimed tulevad hoida korralikult puhtad.

Talvine söötmine.

Piimalehmade talvisel söötmisel peab peasööda moodustama kuiv, õigel ajal — enne õitsemist — koristatud ning hästi alalhoitud ja enamuses ristikusegane hein.

Soistelt ja hapudelt soo-, järve- ja mereäärsetelt maadelt saadud heinte söötmisest, milles leidub osje j.t. sarnaseid liike, tuleb hoiduda.

Hästi kuivatatud ja rikkumata haljassööte, millised toores olekus on lubatud, võib tarvitada.

Täitesöödana võib tarvitada rikkumata suvivilja põhku, kui ka aganaid, viimased võib segada juure ka jõusöödale.

Juurviljadest tulevad kõne alla vigadeta kaal, söödanaeris, söödaporgand, söödapeet kui ka värsked keedetud kartulid, kõige enam 7 — 12

*) A. J. Virtanen, kelle meetodi järele valmistatakse silotoitu Soomes.

kg lehma kohta päevas. Jõusöödana tuleb tarvitada eeskätt rikku- mata kaera- ning odrasõmerikku ja nisukliisid. Lisajõusöödana võib tarvitada rikkumata õlikooke, eeskätt maapähkli-, linaseemekooke ja jahu.

Sojakookide ja sojajahu tarvitamisest tuleb, kui vähegi võimalik, hoiduda. Rikutud sojat ei tohi mingil tingimusel süüta.

Tööstuslikult koostatud jõusööda segusid võib tarvitada, kuid soovitatav on, et neis ei leiduks nimetamisväärsel hulgal sojat. Õlikoo- kidest tarvitatagu kõige rohkem pool osa kogu jõusööda hulgast, ning seejuures mitte enam kui 1 kg õlikooke looma kohta päevas. Õlikooke tuleb süüta purustatult ja segatult muu jõusöödaga.

Jõusüüta süüdetagu kuivalt, segades neid näiteks haganatega. Kui just tingimata tahetakse niisutada jõusüüta, siis peab niisuta- mine sündima vahenditult enne tarvitamist. Mingisugune jõusüüda leotamine ei tule kõne alla.

Loomadel peab olema kättesaadav värske joogivesi küllaldasel määral.

Toitesoolasid (Labor'i, Hankkija j. t. segusid tarvitada vasta- valt kaaskirjadele) tuleb anda piimalehmadele talvise süütamise ajal iga päev. Süüdakriidi tarvitamine on samuti soovitatav.

Süümi ja jõusüüda segamismõusid peab iga tarvitamise järele kohe korralikult puhastama.

Järgmiste süüdavahendite süütamine piimalehmadele on täiesti keelatud:

- 1) igasugune rikutud süüt, nagu mädanenud, kopitanud ja hallitanud heinad, põhk ja haganad, samuti jõusüüt;
- 2) mädanenud, külmavõetud või väga mullaga segatud juurvili;
- 3) press-süüt, A. I. V. süüt;
- 4) toored kartulid;
- 5) suhkrupeedi lõigud ning teised juurvilja jäägid ja kõik melas- siga segatud süüdad;
- 6) õlle-, veini-, piirituse- ja pärmivabrikute praak;
- 7) aiavilja-, puuvilja- ja köögijätised;
- 8) rukis ning mais ja nende jahvatussaadused;
- 9) aidas niiskunud ja niiskelt alalhoitud teravilja sõmerikud ja õlikoogid, samuti linnaksed nende liigi peale vaatamata;
- 10) kõik loomariigi jätteid sisaldavad jõusüüdad;
- 11) denatureeritud jõusüüda liigid;
- 12) kõik jõusüüdad, mille koostised pole küllaldaselt teada.

Kord karjalaudas.

Meie piimalehmade karjalaut peab vastama sisseseade, puhtuse, soojuse, valguse ja ventilatsiooni suhtes üldistele nõuetele. Signu ja kanu ärgu peetagu karjalaudas. Karjalaudas ei tohi alal hoida ega käsitada hallituse läbi rikutud või ebameeldivat lõhna levitavaid

söödavahendeid, milliste tarvitamine söödaks, nagu eelpool käsitatud, on keelatud piimalehmade juures, kuna need kergesti õhu kaudu võivad põhjustada juustupiima infektsiooni.

Piima transpordiks tarvitada olevaid nõusid ei tohi kasutada teiseks otstarbeks. Piimanõus ei tohi seega meiereist tagasi vedada vadakut või mõnda muud meierei jääki. Ainult lõssi tohib tuua meiereist piima transportnõudes, kuid nõud tulevad koju jõudes kohe tühjendada ja puhastada.

Piimaämbreid, piimakurnasid ja piimapudeleid tuleb iga tarvitamise järele hoolikalt ja põhjalikult puhastada.

Piima kurnamine peab toimuma, kui ei ole teisi korraldusi meierei poolt, ühenduses lüpsiga, puuvilla vildist kurna abil, milles üks puhas filter, millist igaks lüpsiks, tarviduse järele ka keset lüpsi, võib uuendada.

Piima transpordi riistad ei tohi seista lüpsi ajal karjalaudas ja kurnamine peab toimuma puhtas ja õhurikas kohas (piimakamber).

Piima jahutamisel ja transportimisel meiereisse toimitagu vastavalt meierei korraldustele, mille juures arvesse võetakse teolud ja aastaaeg.

Nõudmised juustupiima suhtes.

Juustutööstusesse tohib viia ainult sarnast piima, mis oma koostises kuidagi ei ole muutunud ja milline on saadud katkestamata ning korraliku lüpsmise teel tervete lehmade udaratest. Piima peab käsitama ja piimalehmi peab söötma kooskõlas nende määrustega. Piima tuleb taludes hinnata maitse, lõhna, värvuse ning teiste omaduste suhtes, samuti tuleb allpooltoodud puudusi silmas pidada.

Juustutööstusesse ei tohi viia:

1) piima, milles maitse, lõhn, värvus ja teised omadused on valed või normaalsest lahkuminevad;

2) piima 8 päeva jooksul pärast poegimist. Kui piima koostis ka siis veel pole normaalne, tuleb tema saatmine meiereisse edasi lükata, kuni piim osutub proovimisel normaalseks;

3) piima, mis seismisel või kurnamisel eraldab verd, mäda, lima j.n.e., tõestades seega udarahaigust lehmade juures;

4) lehmade piima, kes haigestunud palavikku või nakkushaigusse, samuti udarapõletikku;

5) lehmade piima, kes kannatavad pikaldase ning üldise haiguse all;

6) lehmade piima, kellele söödetud mõnda arstimit, milline kahjulikult mõjub piima kvaliteedile. Piima võib viia meiereisse kui arstimisest on möödunud 4 päeva või piima koostis muutunud normaalseks;

7) kinnijääjate lehmade piima, milliseid lüpsetakse ainult I kord päevas;

- 8) innavate (pulli otsivate) lehmade piima;
- 9) lehmade piima, kelle söödakoostises on tarvitatud sööda- vahendit, mille tarvitamine nende määruste kohaselt keelatud;
- 10) piima, millist pole käsitatud vastavalt neile määrusile;
- 11) piima, mille lüpsmisel ja käsitamisel on tegev olnud haige isik või isik, kes põeb nakkushaigust, kui mitte arst pole nakkus- ohu tunnistanud möödunuks.

Juustupiima hindamine.

Piimatootja peab tootmiskohas hindama oma kaupa ise või jätma selle läbiviimise asjatundja karjaravitseja hoolde. Igal juhul vastutab tootja ise töö läbiviimise eest. Samuti vastutab ta, et meiereisse saadetava piima kvaliteet hoolikalt proovitakse maitsmise teel, hoolitseb eriti selle eest, et tehakse kindlaks lehmade tervisline seisukord (eriti udara), valvab lüpsmise ning piima otstarbekohase käsitamise ja lehmade söötmise järele.

Juustutööstuses tehakse meierei poolt küllaldaselt tihti järg- mised tarvilikud proovid vastuvõetud piimaga:

- 1) rasvasisalduse määramine Gerber'i meetodi järele;
- 2) kvaliteedi proov, kuhu kuuluvad maitse-, käärimise-, batsil- lidesisalduse-, kalgendumise-, kalgendumis-käärimise-, kloorisisalduse- ja käärimis-reduktaasi proov või teised otstarbekohased kvaliteedi- proovid, milliste abil piima kõlbulikkust juustuvalmistamiseks kindla- mini määrata võib.

Meiereil on õigus läbi viia kontrolli piimatootja karjalaudas ja mujal.

Proovid ning hindamised tulevad viia läbi kiiresti, teatades tulemustest üksikasjaliselt piimatootjale.

Niihästi piima rasvasisalduse-, kui ka kvaliteediproovi põhjal õiendatakse kuarved kooskõlas piimatootja ja piima vastuvõtja vahel olevale kokkuleppele.

Kui toimetatud proovid näitavad, et piima tuleb pidada võltsi- tuks või mittekohaseks juustuvalmistamiseks, siis võib juustutööstus saata piima tagasi tootjale ja keelduda piima vastuvõtmast kuni puudused kõrvaldatakse ja piima kvaliteet leitakse olevat laitmatu.

Kui piima rasvasisalduse, juustuks kõlvulisuse suhtes või proo- vide läbiviimises tekivad lahkarmised piimatootja ja vastuvõtja või meierei vahel, siis lahendatakse tüliküsimus ja hinnatakse võima- likud kahjud, kui meierei statuut ei kirjuta ette teisiti, või kui pole üksikasjalist kokkulepet asjaosaliste vahel — vahekohtu poolt, millesse valib kumbki asjaosaline ühe liikme ja mille esimeheks on nähtud ette asjatundja isik kas Lõuna-Soome Piimaühingust või Soome Juustu- valmistajate Ühingust; üldiselt toimitakse kooskõlas käesolevate juhtnõridega.

Võitera suurusest.

Kuni senini ei ole kindlaks tehtud, kui suur võitera peaks olema, kuid üldine arvamine kaldub sinnapoole, et võitera võiks keskmiselt olla 3 mm. Või kokkulöömise temperatuuri valimisel on võimalik võitera 1—5 mm ja veel rohkemgi saada. Mida väiksem on saadud võitera, seda kiiremalt on võimalik võid maha jahutada ja seda puhtamaks saada petist, mis ei jäta ka oma mõju avaldamata või kestvusele. Tulemused näitavad, et või sarnase talitusviisi juures saab aroomivaene, kuid nagu teame, nõuab välisturg heamaitselist ja aroomirikast võid.

Varemalt arvati, et kooses väljaarenenud aroomaine läheb kaduma või nõrgeneb sellepärast, et rasv selle absorbeerib, mille tõttu ka või saab aroomivaene. Kuid viimasel ajal kaldub arvamine sinnapoole, et kui võtta väike võitera ja hästi tugevasti võid pesta, siis aroomaine uhutakse võist välja ja läheb petiga kaasa. Nii siis peaks õieti väike osa petti võisse jääma, kuid sellejuures ärgu arvatagu, et või pesemata võiks jääda, mille all kannataks või konsistents — või jääks pehmeks, ning esile kerkiksid mitmesugused või vead.

Kui on õnnestunud saada hea aroomirikas kultuur, mille omab ka korralikult hapendatud koor, siis peame kõigi abinõudega selle eest hoolitsema, et see aroom ka võile üle läheks. Seda on enam-vähem võimalik sel teel saavutada, kui võtame suurema võitera.

Võitera ülelöömine, kui ka ülepressimine, nagu teame, sünnitab suuri või vigu ja see harilikult sünnib siis, kui võetakse löögi temperatuur liiga kõrge. Või tuleb pehme ja kleepuv; ei saada õiget tera. On aga või löögi temperatuur paras madal, saame ühtlase, ümmarguse võitera ja seda suurema mida pikem on löögi aeg.

On või temperatuur pressimise eel näiteks 6° C (seda temperatuuri on võimalik saada neis piimatalitustes, kus on külmetusmasinad või jääd), ning tõuseb see kui või valmis pressitud kuni 10° C, siis ei ole karta, et pressimine ebaõnnestub, kuid tuleb tähele panna, et veepiisad, mis vaevalt nähtavad, oleks võis ühtlaselt jagatud ja veeprotsent üle normi ei tõuseks.

Kui võtta paras, ühtlane ja suurem võitera, ei ole see kahjuks vaid kasuks või kvaliteedile. Sel teel on võimalik aroomi rohkem võiga siduda, kui harilikult teisel teel.

Svenska Meieritidningeni järele.

Piimasaaduste Väljaveo Kontrolljaama aruanne.

Novembrikuul 1936. a.

	Eksportöörid		Kokku	%
	P. K. „Võiekspor“	E. Seemnevilja Ühisus		
1. Väljaveoks kõlblikuks tunnistatud	16.188	—	16.188	99,3
2. Väljaveoks keelatud	113	—	113	0,7
Kokku	16.301	—	16.301	100
Väljaveoks lubatud:	A. Võid tunnides			
Saksamaale	8.631	—	8.631	49,8
Inglismaale	6.834	—	6.834	39,2
Šveitsi	1.404	—	1.404	8,1
P.-Ameerika Ühendriigesse	500	—	500	2,9
Palestiinasse	40	—	40	0,2
Muud müügid	8	—	8	
Kokku	17.417	—	17.417	100
	1935. a. novembrikuul väljaveoks lubatud 14.646,5			
	1936. a. rohkem 18,9%			
Väljaveoks lubatud:	B. Juustu (brutto kg)			
P.-Ameerika Ühendriigesse	—	2.923	2.923	
Prantsusmaale	2.611	—	2.611	
Mehhikosse	—	436	436	
Palestiinasse	—	413	413	
Indo-Hiinasse	—	207	207	
Kokku	2.611	3.979	6.590	
Väljaveoks lubatud:	C. Kondenspiim (netto kg)			
Saksamaale	20,41	—	20,41	
Kokku	20,41	—	20,41	

Kontrolljaam.

Võihindamise teated novembrikuul 1936. a.

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni				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	1 651	—	1 578	42	31	—	95,6	
Emumäe	67	—	67	—	—	—	100	
Ida-Alutaguse	33	—	33	—	—	—	100	1 tn. — 12 palli — pun- dub üks kaubamärgiga laud — siseturgu
Iisaku	—	—	—	—	—	—	—	
Jõhvi	180	—	180	—	—	—	100	
Kadila	77	—	73	4	—	—	94,8	seisnud maitse
Kadrina ept.	122	—	78	13	31	—	63,9	metalli maitse
Kohala	54	—	54	—	—	—	100	
Kunda	36	—	36	—	—	—	100	
Laekvere	127	—	127	—	—	—	100	
Lüganuse	—	—	—	—	—	—	—	
Mäetaguse	52	—	52	—	—	—	100	
Nadalama	54	—	54	—	—	—	100	
Oonurme	6	—	4	2	—	—	66,7	seisnud maitse
Porkuni	90	—	90	—	—	—	100	
Põima	45	—	45	—	—	—	100	
Rakvere	21	—	21	—	—	—	100	
Salla-Tammiku	46	—	46	—	—	—	100	
Simuna	80	—	80	—	—	—	100	
Tudulinna	18	—	18	—	—	—	100	
Vaivara	—	—	—	—	—	—	—	
Varangu	—	—	—	—	—	—	—	
Vihula	254	—	254	—	—	—	100	
Viru-Jakobi	44	—	44	—	—	—	100	
Viru-Nigula	52	—	52	—	—	—	100	
Välke-Maarja	193	—	170	23	—	—	88,1	rabe
Järvamaa	2 610	—	2 562	48	—	—	98,2	
Albu	114	—	114	—	—	—	100	
Alliku	109	—	109	—	—	—	100	
Ambla	231	—	231	—	—	—	100	
Anna	50	—	40	10	—	—	80,0	ebap. maitse
Aravete	145	—	145	—	—	—	100	
Einmanni	98	—	86	12	—	—	87,8	ebap. hapu
Esna	190	—	190	—	—	—	100	
Jändja ept.	36	—	36	—	—	—	100	4 tn. — 12 p. — või hal- vasti tünni lõõdud — siseturgu
Järva-Jaani	293	—	293	—	—	—	100	1 tn. — 12 p. — pundub üks kaubamärgiga laud — siseturgu
Kahala	125	—	125	—	—	—	100	
Kihme	83	—	83	—	—	—	100	
Koeru	174	—	174	—	—	—	100	
Koigi	124	—	124	—	—	—	100	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitand tünni	Sellest pallide järgi tünni				Väljav. koll- matu hinnat, alla 10 palli	I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Kolu	32	—	32	—	—	—	100	
Kärevere	38	—	38	—	—	—	100	
Lõõla-Vissuvere	38	—	34	4	—	—	89,5	kirju
Mäo-Mäeküla	53	—	53	—	—	—	100	11 tn. — 12 palli — või kõredalt tünni löödud — siseturgu
Pikivere	151	—	151	—	—	—	100	
Päinurme	74	—	74	—	—	—	100	
Türi	199	—	199	—	—	—	100	
Udeva	84	—	74	10	—	—	88,1	rasva täpid sees
Vahastu	6	—	6	—	—	—	100	
Vägeva	91	—	79	12	—	—	86,8	ebab. m. koll. rasva tp. s.
Väätsa	72	—	72	—	—	—	100	5 tn. — 12 p. — vee % 16,2
Harjumaa	1 262	—	1 232	30	—	—	97,6	
Alavere	23	—	11	12	—	—	47,8	metalli ja seisn. m.
Alu-Sikeldi	39	—	29	10	—	—	74,4	ebap. maitse
Anija	57	—	57	—	—	—	100	
Ardu	69	—	69	—	—	—	100	
Aruküla	—	—	—	—	—	—	—	
P. K., „Võiekспорт“ ept.	—	—	—	—	—	—	—	
Hageri	—	—	—	—	—	—	—	
Harju-Kabala	46	—	46	—	—	—	100	
„ -Kõnnu	78	—	78	—	—	—	100	
Järvakandi	62	—	62	—	—	—	100	
Kaiu	128	—	128	—	—	—	100	
Kehtna	62	—	62	—	—	—	100	
Kiiu	76	—	76	—	—	—	100	
Kloostri	46	—	46	—	—	—	100	
Kolga	—	—	—	—	—	—	—	
Kose	201	—	201	—	—	—	100	
Kädva	17	—	14	3	—	—	82,4	seisnud maitse
Loo	26	—	21	5	—	—	80,8	„ „
Nissi	—	—	—	—	—	—	—	
Nõva	—	—	—	—	—	—	—	
Raasiku	—	—	—	—	—	—	—	
Rapla	72	—	72	—	—	—	100	
Tammiku	87	—	87	—	—	—	100	
Vaida	—	—	—	—	—	—	—	
Varbola	76	—	76	—	—	—	100	
Äksi	97	—	97	—	—	—	100	
Ääsmäe	—	—	—	—	—	—	—	
Läänemaa	1 116	—	995	109	9	3	89,2	
Agapää	—	—	—	—	—	—	—	
Emmaste	7	—	3	4	—	—	42,9	seisnud maitse

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni				Valjev. kõlb- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Kasari ept.	54	—	51	3	—	—	94,4	seisnud maitse
Kivi-Vigala	91	—	62	29	—	—	68,1	valge, ebap. l. ja m.
Kullamaa ept.	161	—	118	43	—	—	73,3	metalli maitse
Kõrgesaare	—	—	—	—	—	—	—	—
Lihula	104	—	104	—	—	—	100	—
Lähtru-Martna ept.	49	—	49	—	—	—	100	—
Lääne-Nigula	117	—	117	—	—	—	100	—
Massu	150	—	138	12	—	—	92,0	9 tn. 11 p. alakaa- luga, seisn. maisse
Mihkli	17	—	17	—	—	—	100	—
Märjamaa ept.	59	—	54	5	—	—	91,5	seisnud maitse
Paadremaa	76	—	76	—	—	—	100	—
Parila ept.	8	—	—	4	4	—	—	seisn. ja metalli m. ebap. hapu
Piirsalu	17	—	17	—	—	—	100	—
Sinalepa	8	—	—	3	5	—	—	seisn. ja metalli m., 2 tn. — 10,5 p. — alakaaluga
Sipa	43	—	43	—	—	—	100	—
Taebala ept.	2	—	—	1	—	1	—	seisn. vana maitse
Valgu	3	—	—	1	—	2	—	seisn., metalli ja vana maitse
Varbla	66	—	66	—	—	—	100	—
Velise ept.	15	—	11	4	—	—	73,3	metalli maitse
Võhma-Vanamõis- sa ept.	69	—	69	—	—	—	100	—
Saaremaa	320	—	299	21	—	—	93,4	—
Karja	—	—	—	—	—	—	—	—
Laadjala	—	—	—	—	—	—	—	—
Maasi	—	—	—	—	—	—	—	—
Muhu	19	—	19	—	—	—	100	—
Mustjala	2	—	2	—	—	—	100	—
Pihtla	3	—	—	3	—	—	—	seisnud maitse
Põide	180	—	180	—	—	—	100	—
Salme	3	—	—	3	—	—	—	seisnud maitse
Sõrve	14	—	14	—	—	—	100	—
Torgu	20	—	15	5	—	—	75,0	ebap. maitse
Tõlluste	10	—	—	10	—	—	—	metalli maitse
Valjala	69	—	69	—	—	—	100	—
Pärnumaa	1 611	—	1 496	84	31	—	92,9	—
Abja-Paluoja	44	—	44	—	—	—	100	—
Abja-Sarja	21	—	21	—	—	—	100	—
Aesoo-Hakkaja	12	—	12	—	—	—	100	—
Are	42	—	42	—	—	—	100	—
Andru-Lindi	29	—	29	—	—	—	100	—

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tühni	Sellest pallide järgi tühni				Väljav. kõib- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		1-3	12-13	11-12	10-11			
Häädemeeste . . .	10	—	8	2	—	80,0	seisn. maitse	
Jäärja	10	—	10	—	—	100		
Kabli ept.	9	—	5	4	—	55,6	valge, kaks jagu	
Kaisma	65	—	65	—	—	100		
Kamali	25	—	25	—	—	100		
Kastna	23	—	23	—	—	100		
Koonga	82	—	82	—	—	100		
Laiksaare	6	—	6	—	—	100		
Lelle-Lokuta	55	—	55	—	—	100		
Löpfe	90	—	90	—	—	100		
Penuja	30	—	30	—	—	100		
Polli-Peraküla	12	—	10	2	—	83,3	valge, seisn. maitse	
Pärnu	55	—	55	—	—	100		
Pärnu ept.	35	—	35	—	—	100		
Pärnu-Jakobi	126	—	126	—	—	100		
Pöögli	54	—	52	2	—	96,3	seisnud maitse	
Riisa	8	—	—	8	—	—	rabe, seisn. maitse	
Saapaküla	12	—	—	3	9	—	joonel. seisn. metalli maitse	
Seli	58	—	58	—	—	100		
Sikana	19	—	13	6	—	68,4	4 tn. 12 p. vee % 16,5, seisn. maitse	
Sindi ept.	30	—	30	—	—	100		
Sinejärve	22	—	15	7	—	68,2	5 tn. 12 palli, vee % 17,3 seisn. m.	
Suigu-Tammiste	29	—	29	—	—	100		
Surju	37	—	37	—	—	100		
Suurejõe	61	—	61	—	—	100		
Särghaua	—	—	—	—	—	—		
Taali-Niidaste	14	—	14	—	—	100		
Tahkuranna	9	—	7	2	—	77,8	seisnud maitse	
Talli	8	—	5	3	—	62,5	ebap. hapu	
Talli II	—	—	—	—	—	—		
Tori-Jõesuu	33	—	33	—	—	100		
Tori-Ore	35	—	35	—	—	100		
„ -Selja	58	—	58	—	—	100		
Tõhela	67	—	14	31	22	20,9	ebapuhas lõhn ja maitse, seebista- nud maitse	
Tõstamaa	35	—	35	—	—	100		
Uue-Kariste	18	—	18	—	—	100		
Uulu	28	—	28	—	—	100		
Vahenurme	19	—	19	—	—	100		
Vana-Vändra	85	—	85	—	—	100		
Voltveti	19	—	19	—	—	100		
Vändra-Massu	34	—	34	—	—	100		
„ -Rahnoja	17	—	17	—	—	100		
„ -Vihtra	21	—	7	14	—	33,3	metalli maitse	
Võlla-Kihlepa	—	—	—	—	—	—		

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni				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			
Viljandimaa . . .	2 903	—	2 801	92	10	—	96,5	
Adavere	58	—	58	—	—	—	100	
Aidu	17	—	17	—	—	—	100	
Annamõisa ept. . .	46	—	46	—	—	—	100	
Imavere	198	—	198	—	—	—	100	
Kaarli	23	—	23	—	—	—	100	
Kaavere	35	—	31	4	—	—	88,6	seisnud maitse
Kabala-Kurla . . .	92	—	86	6	—	—	93,5	rabe
Kablaküla	13	—	11	2	—	—	84,6	seisnud maitse
Kalmetu	26	—	26	—	—	—	100	
Kamari	28	—	13	15	—	—	46,4	ebap. maitse .
Kildu	11	—	11	—	—	—	100	
Kolga-Jaani	133	—	133	—	—	—	100	
Kärstna	77	—	77	—	—	—	100	
Kõo-Arusaare . . .	77	—	77	—	—	—	100	
„ -Venevere ept. .	48	—	38	10	—	—	79,2	valge seisnud m.
Lahavere	19	—	12	—	7	—	63,2	metalli maitse
Loodi	39	—	39	—	—	—	100	
Lustivere	114	—	114	—	—	—	100	
Lätkalo-Lalsi . . .	43	—	43	—	—	—	100	
Mustla ept.	7	—	4	—	3	—	57,1	ebap. maitse
Nurmekunda	65	—	65	—	—	—	100	
Oiu	96	—	96	—	—	—	100	
Ollepa ept.	35	—	30	5	—	—	85,7	seisnud maitse
Olustvere-Tääksi .	84	—	84	—	—	—	100	
Pajusi-Kalana . . .	48	—	48	—	—	—	100	
„ -Paala	43	—	43	—	—	—	100	
Pilistvere	108	—	108	—	—	—	100	
Puiatu	29	—	29	—	—	—	100	
Põltsamaa	157	—	157	—	—	—	100	
Rutikvere	34	—	34	—	—	—	100	
Suure-Jaani	82	—	58	24	—	—	70,7	ebap. hapu, lõhn ja maitse
„ -Kõpu	68	—	68	—	—	—	100	
Sürgavere	60	—	60	—	—	—	100	
Tapiku	30	—	30	—	—	—	100	
Tarvastu	108	—	108	—	—	—	100	18 tn. 12 palli — või tünidesse halvasti löödud — siseturgu
„ -Mõnnaste	39	—	39	—	—	—	100	
Umbusi	70	—	63	7	—	—	90,0	metalli ja seisnud maitse
Uue-Võidu	21	—	21	—	—	—	100	
Uusna	54	—	44	10	—	—	81,5	ebap. maitse
Vastemõisa	121	—	121	—	—	—	100	
Viljandi	212	—	203	9	—	—	95,8	metalli maitse
Villevere	52	—	52	—	—	—	100	
Võhma	158	—	158	—	—	—	100	
Õisu ept.	25	—	25	—	—	—	100	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tühni	Sellest pallide järgi tühni				Valjav. kõib- matu hinnat, alla 10 palli	I sordi %	Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti				
		13	12-13	11-12	10-11			
Tartumaa	2 493	—	2 352	132	—	9	94,3	
Aakre	33	—	33	—	—	—	100	9 tn. 12 palli vee % 16,3
Ahja	44	—	44	—	—	—	100	
Avinurme	—	—	—	—	—	—	—	
Elistvere	32	—	25	7	—	—	78,1	ebap. lõhn ja maitse
Elva	122	—	122	—	—	—	100	
Härjanurme	65	—	65	—	—	—	100	
Jõgeva	137	—	137	—	—	—	100	
Kaarepere	68	—	68	—	—	—	100	
Kantküla	61	—	61	—	—	—	100	
Kavastu	47	—	47	—	—	—	100	
Alatskivi	50	—	50	—	—	—	100	
Kodijärve	75	—	75	—	—	—	100	
Kokora	29	—	29	—	—	—	100	
Kungla	6	—	6	—	—	—	100	
Kuremaa ept.	22	—	22	—	—	—	100	11 tn. 12 p. vee % 16,3 ja 16,4
Kääpa	10	—	7	3	—	—	70,0	seisnud maitse
Laeva	36	—	30	6	—	—	83,3	valge
Laiuse	84	—	84	—	—	—	100	
Laius-Tähkvere	100	—	88	12	—	—	88,0	rabe
Leedimäe	38	—	38	—	—	—	100	
Maarja-Magdal.	82	—	56	26	—	—	68,3	rabe
Meeksi	14	—	9	5	—	—	64,3	seisn. maitse, lah- tine vesi
Maksa	58	—	58	—	—	—	100	
Nõo	71	—	71	—	—	—	100	
Otepää	89	—	89	—	—	—	100	
Pala	41	—	41	—	—	—	100	
Palamuse	168	—	152	16	—	—	90,5	kirju, laht. vesi
Piknurme	16	—	16	—	—	—	100	
Puhja	58	—	58	—	—	—	100	
Puurmanni	95	—	95	—	—	—	100	
Ranna-Kadrina	47	—	47	—	—	—	100	
Rannu	54	—	54	—	—	—	100	
Rasina	27	—	22	5	—	—	81,5	seisnud maitse
Ruskavere	38	—	30	8	—	—	78,9	seisn. maitse, eba- puhas hapu
Rõngu	83	—	83	—	—	—	100	
Saadjärve	13	—	6	7	—	—	46,2	valge, ebap. lõhn ja maitse
Saare	21	—	21	—	—	—	100	
Soojamaa	—	—	—	—	—	—	—	
Tammistu-Luunja	12	—	6	6	—	—	50,0	valge
Tartu	—	—	—	—	—	—	—	
Tartu-Roela	36	—	31	5	—	—	86,1	valge
Torma-Visusi	45	—	45	—	—	—	100	
Ulvi	26	—	26	—	—	—	100	
Vaimastvere	41	—	36	—	—	5	87,8	vana ja metalli maitse 6 tn. 12 palli alakaaluga

Põimatalituse nimetus	Kontrolliks estatud tünnid	Sellest pallide järgi tünnid					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-Koite	35	—	29	6	—	—	82,9	ebapuhas hapu
Vana-Kuuste . . .	67	—	67	—	—	—	100	
Vara	11	—	3	4	—	4	27,3	valge, ebap. hapu, liiv sees
Varbevere	89	—	89	—	—	—	100	
Vastse-Kuuste . .	—	—	—	—	—	—	—	
Vidriku	54	—	54	—	—	—	100	
Voldi	43	—	27	16	—	—	62,8	seisnud maitse
Võrumaa	1 407	—	1 281	116	5	5	91,0	
Kahkva	51	—	51	—	—	—	100	
Kanepi	102	—	102	—	—	—	100	
Kikkaoja	91	—	91	—	—	—	100	
Koiola	12	—	3	9	—	—	25,0	metalli ja seinud maitse
Krabi	42	—	36	6	—	—	85,7	valge
Kärgula	33	—	33	—	—	—	100	
Kõlleste-Kioma . .	21	—	17	4	—	—	81,0	metalli maitse
Leevaku	46	—	46	—	—	—	100	
Lindora	27	—	21	6	—	—	77,8	metalli maitse
Linnamäe	16	—	—	11	5	—	—	ebap. hapu, seisn. maitse
Luutsniku	34	—	34	—	—	—	100	
Misso	13	—	11	2	—	—	84,6	seisn. maitse, valge
Mõniste	53	—	47	6	—	—	88,7	ebap. maitse
Noorits-Metsküla .	27	—	27	—	—	—	100	
Räpina-Linte . . .	134	—	134	—	—	—	100	7 tn. 12 palli. vee % 16,1
„ -Võhandu	77	—	66	11	—	—	85,7	metalli maitse
Rõuge	82	—	82	—	—	—	100	
Sänna	20	—	15	5	—	—	75,0	valge, seisn. maitse
Sõmerpalu	30	—	24	6	—	—	80,0	seisnud maitse
Tamme	63	—	63	—	—	—	100	
Uue-Antsla	177	—	169	8	—	—	95,5	2 jagu, seisnud ja metalli maitse
Vaabina	69	—	61	8	—	—	88,4	rabe
Vastseliina	107	—	73	34	—	—	68,2	metalli maitse
Veriora	—	—	—	—	—	—	—	
Viitina	25	—	20	—	—	5	80,0	vana maitse
Väimela	55	—	55	—	—	—	100	
Valgamaa	921	—	896	25	—	—	97,3	
Helme	204	—	192	12	—	—	94,1	metalli maitse
Kaagjärve	20	—	16	4	—	—	80,0	ebapuhas maitse
Karula	134	—	134	—	—	—	100	
Kuigatsi	149	—	149	—	—	—	100	

Piimatalituse nimetus	Kontrolliks esitatud tünni	Sellest pallide järgi tünni						Täiendavad märkused ja või vead
		I sorti		II sorti		Väljav. kölb- matu hinnat. alla 10 palli	I sorti %	
		13	12-13	11-12	10-11			
Laatre	150	—	150	—	—	—	100	
Leebiku	65	—	65	—	—	—	100	
Restu	147	—	147	—	—	—	100	
Võime	52	—	43	9	—	—	82,7	rabe
Petserimaa . .	7	—	—	7	—	—	—	
Meremäe . . .	7	—	—	7	—	—	—	seisnud maitse
November 1936	16 301	—	15 492	706	86	17	95,0	
„ 1935	13 570,5	52	13 047,5	290	120	61	96,5	