

MÕISATE JUUSTUKODADEST VÕIEKSPORDINI JA PIIMASAADUSTE VÄLJAVEO KONTROLLJAAMAST

J. Pullerits

Möödunud sajandi lõpuks, kui talud olid taaskordselt "tagasi ostetud" ja mõisadki pidid uues olustikus mõtlema tulusamate majandamisviiside peale, osutusid teravili ja eriti lina oma suure tööjõunõudlusega vähe tulutoovateks. Suunduti karjapidamisele kui tulusamalt majandatavale tootmisharule. Esimestena liikusid selles suunas mõisad, kus võeti suund juustuvalmistamisele. Mõisates rajati juustukojad ja juustumeistrid. Algas

veitsist toodi k
 veitsi ratasjuustu

peamiselt St. Peterburgi turul kuulsaks arensburgi nime all.

Omal ajal kuulsin Saaremaal huvitava loo sellest, kuidas kuulus stveitsi juustumei
Schlupp õpetanud Pihlas saarlasid juustu sööma. Kätega vastavaid paksusi demonstreerides seletanud: "Sina votap iks leib (3 mm), ja schmierib voi (5 mm) pehle ja siis votap se kääs (25-50 mm). Schmeckt gut."

Joogipiima müügist saadav tulu oli piiratud, seepärast levis juustukodade asutamine mandrilegi ja rida siinseid noori mehi õppisid välismaa juustumeistritelt ameti ära. Osa neist rajasid mõisates omad juustukojad ja mõned neist, nagu vennad Munad, said üsna jõukaks. Üks vendadest ostis Ülenurme mõisa, teine asutas Tartu lähedal Ulilas elektriijaama. Edukaid juustumeistreid oli teisigi. Sajandi lõpul tekkisid Soome või Taani eeskujul esimesed ühispiimatalitused. Restu oli esimesi, see alustas tööd veel eelmisel sajandil. Järgnesid Imavere (1908) ja veidi hiljem Helme, Viljandi ja paljud teised läksid käiku veel enne Esimest maailmasõda. Neis toodeti võid, mis algul läks samuti Venemaa turgudele. Sõda katkestas nende tegevuse ajutiseks, kuid Eesti iseseisvumise järel hakkas meiereide arv kiiresti kasvama. Vene turu äralangemisega tuli otsida uusi turustamisvõimalusi. Neid leiti nii Inglismaal kui Saksamaal, sest need maad olid või importijateks. Ühismeiereisid tekkis järsku nii palju, et majanduslikku tasuvust ja sisseseadete kulukust silmas pidades tuli hakata nende arvule piiri panema. Tööstust uute sisseseadetega varustavad keskasutused olid vastupidisel seisukohal: neile oli uute meiereide teke kasulik, sest need ostsid masinaid. Ka kallis "eesti jonn" naabrite vahel tegi olukorra keerulisemaks. Hiljem kujunes välja koorejaamade süsteem, mis läbi iseseisvate meiereide arv vähenes. Et piima veeti kokku taludest hobustega ja piimakannudes, pidi meierei asuma parajas ligiduses. Nii tekkisid koorejaamad isegi külade kaupa või paari-kolme küla kohta. Kolmekümnendatel aastatel oli meiereisid, millele üle seitsme, isegi kuni kümme, korralikult sisse seatud koorejaama. Piim toodi kokku ja kooriti ning kuumatud koor transporditi meiereisse, kus see veel kord pastöriseeriti ja siis võiks lõõdi. Koorejaamal polnud vaja teha kulutusi võivalmistamise sisseseade muretsemiseks ja meieri palkamiseks. Teatava ettevalmistusega sai koorejaamade juhatajateks võtta kohalikke naisi, kes said selle tööga igati hakkama. Kui mina kolmekümnendate aastate lõpul hakkasin koguma materjali magistriltööks, mis sõjaoludes jäi tegemata, siis selgus, et nii mõnigi koorejaamadega meierei tootis kvaliteetsemat võid kui ilma koorejaamadeta meiereid.

Nii... Piimatööstused olid rajatud ja turudki saadustele leitud. Algul ei olnud reguleeritud või eksportijate arv ja nende tegevus. Rida endisi juustumüüjaid spetsialiseerus ka võikaupmeesteks. Olukord oli segasevõitu, mistõttu 1924. aastal piirati seadusandlikul teel eksportööride arvu ja loodi väljaveetavate saaduste kvaliteedi kontroll. Selleks asutati põllumajandusministeeriumi alluvusse kuuluv Piimasaaduste Kontrolljaam. Eksportsaadusi tootvad ettevõtted registreeriti. Registreerimisel oli esimesena kohal Palamuse piimaühing, mis sai registreerimisnumbri 1. Sellele järgnesid Viljandi, Abja Paluoja, Põõgle ja teised. Kokku registreeriti üle 250 piimaühingu. Kontrolljaama asukohaks oli Tallinna külmhoone Uus-Sadama tänaval. Kontrolljaama juhatajaks tuli Venemaal piimanduskooli ja hiljem Moskva Põllumajanduse Instituudi lõpetanud Jüri Jaanhold. Tegelik kvaliteedi kontroll tehti erikomisjoni poolt, kasutades nii organoleptilist kui laboratoorset-analüütilist hindamisviisi. Samuti kontrolliti regulaarselt piimaühistute sanitaarset olukorda. Hindamiskomisjoni loomisel tekkis vaidlusi, eriti agarad ettepanekuid tegema olid meierid. Lõppkokkuvõttes lepiti kokku, et üheks hindamiskomisjoni liikmeks valitakse Meierite Ühingu esindaja.

Selleks saigi Kullamaa piimaühingu meier Peeter Kukk, kes oli kogu kontrolljaama tegutsemise ajal kontrollkomisjoni esimeheks ja kontrolljaama juhataja asemikuks. Hindajateks kutsuti esialgu mõned piimandusnõuandjad, nagu Taani meieritekooli lõpetanud Rumessen, Klaassen, Unt ja teised. 1932. aastaks kujunes välja lõplik koosseis, kuhu kuulusid juhataja Jaanhold, Jaan Kase ja käesolevate ridade kirjutaja. Hindajate ametinimetuseks sai kontrolör, nende ülesandeks oli peale piimasaaduste hindamise ka meiereide sanitaarkontroll. Esialgses juhatuses tuli paari aasta pärast muudatus. Jaanhold, kes oli küll vaikne mees, sattus siiski kuidagi poliitilistes keerdkäikudes "rataste vahele" ning seetõttu vallandati ta põllumeeste ja P.K. "Estonia" algatusel. Tema asemele tuli samuti Venemaal piimanduskooli lõpetanud ning kodumaal Aleksandrikooli hariduse omandanud Andres Roosileht, kes ettevaatliku mehena püsis kohal seni, kuni sõda ja Nõukogude okupatsioon lõpetasid kontrolljaama tegevuse. Viimasel kahel aastal jättis

A. Roosilehe tervis soovida, tal oli kerge halvatus. Kontrolljaama koosseisu kuulusid veel külmhoones asuv keemialaboratoorium, mille juhatajaks oli keemik Paul Sperrlingk, omaaegse Otepää õpetaja, kelle juures toimus EÜS-i sinimustvalge lipu õnnistamine, poeg. Laboratooriumi peaülesandeks oli või veesisalduse kontroll. Kui veel õpingute ajal esmakordselt kontrolljaamas praktiseerisin, katsetas Paul midagi, millest sai liigset kiiritamist ja mille tagajärjel ta kolmekümnendate aastate lõpul vähki suri. Teda asendas keemik E. Haugas.

Bakterioloogialaboratoorium asus eraldi ühes Kreutzwaldi tänava majas. Vajaliku bakterioloogilise kontrolli kõrval oli selle peaülesandeks piimatööstustele või tegemiseks puhaskultuuride valmistamine. Labori juhatajaks oli loomaarst Emil Ruber, kelle töö puhaskultuuride valmistamisel aitas kindlasti kaasa Eesti või kvaliteedi paranemisele. Hiljem, Ruberi lahkumisel, asendas teda keemik Nikolai King, hilisem maailma üks tuntumaid piimateadlasi. Kuigi ise taimetoitlane, oli King oma uurimisobjektiks võtnud või kui füüsikalise objekti. Vanemad teoreetikud vaidlesid, kas või on rasva emulsioon vees või vastupidi. Piim on ju kindlasti rasva emulsioon vees. Kas või valmistamisel toimub faasi vahetus või mitte, oli vaidlusaineks. King oma uurimistega, mis leidsid tee rahvusvahelisse kirjandusse, tuli välja väitega, et või on rasva emulsioon rasvas, mida hiljem ka maailma teadlased aktsepteerisid. Hiljem, sõja ajal, sai Kingist Õisu Piimanduskatsejaama juhataja. Peale juba nimetatute oli veel kontrolljaama büroo juhataja Jaan Käär, kaks "laovalitsejat" ja paar naisametnikku. See oli kogu kontrolljaama personal.

Edasi mõni sõna või tegeliku kvaliteedikontrolli teostamisest ja selle seosest piimasaaduste ekspordiga. Peaosa kontrollist teostas hindamiskomisjon. Alustame sellest. Hommikuti, kui või tuli külmhoonesse, enamasti raudteel, harvemini autodel, sorteeriti see eksportööride vahel. Igal eksportööril olid külmhoones omad ruumid. Siis algas või kvaliteedi hindamine. Iga eksportööri võid hinnati omaette. Neist ühel eksportööril, nimelt A/S Rottermanni tehastel, oli oma külmhoone leivavabriku juures ja sinna tuli komisjonil ja laovalitsejal eraldi minna, milleks tavaliselt saadeti sõiduk eksportööri poolt. Külmhoones, Uus-Sadama tänaval, oli aga hindamiskomisjoni asukohaks väike puumajakene külmhoone taga, kanali kaldal. Hindamise alguseks sisse tulnud kaup nummerdati ja hindamiseks jaotati iga meierei saadused omaette alla kümnetunnilistesse gruppidesse. Hindamisele tulevate gruppide keskmine suurus kõikus 6...8 pakise vahel, nii, kuidas saadeti end otstarbekalt jaotada laskis. Eksportöör oli koostanud hindamislehe, kusjuures neil lehtedel, mis läksid hindajatele, meierei nimetus puudus. Seega oli hindamine salajane. Need hindamislehed, mis jäid eksportöörile endale ja kontrolljaama laovalitsejatele, olid varustatud ka meiereide nimedega. Kontrolliprotseduuri algul määras komisjoni esimees prooviks avatava pakise numbril. Need numbrid märkis oma lehele ka laovalitseja, kes läks siis lattu ja lasi avada vastavad pakised. Võitünn avati ja pika pooltorukujulise puuriga, mis ulatus kuni võitünni põhjani, võeti proov, mille eksportööri laotööline tõi komisjoniruumi, ühtlasi mainides proovi numbril. Siin käis proov hindajatel, keda tavaliselt oli kolm, käest kätte. Igaüks kontrollis värvi, selle ühtsust ja lahtiste veepisarate esinemist või mitteesinemist (puuduliku võipressimise tõttu). Nuusutamise tehti kindlaks lõhnavead ning seejärel võeti tükk võid puurilt väikese spaatliga suhu. Veidi mälumist ning maitsmist ja otsus oligi tehtud. Mälumisjääd sülitati vastavasse nõusse, sellest ka omavaheline jutt võisülitamisest. Iga hindaja märkis oma hinde eraldi lehele. Hindamine toimus Taani eeskujul viieteistkümnepallilises hindamissüsteemis. Hinded kaksteist ja üle selle tagasid esimese sordi. Kümme kuni kaksteist oli teine sort, mis oli ekspordiks veel lubatud, kuid tembeldati

teise värviga. Kui hindepalle oli alla 10, suunati või siseturule. Oli huvitav, et sellise, tihti ebapuhta maitsega või järele olid kondiitrid üsna maiad. See oli andnud kookidele pikantse maitse. Hindamise lõppedes tehti hindamistulemustest kokkuvõte; see oli meiereide töö keskmiseks lõpphindeks. Lõpphinded märgiti ühele laovalitseja nimega hindamislehele ja sellega läks laovalitseja külmhoonesse, kus siis hindamistulemuste kohaselt tembeldati pakised. Teine, juba meiereide nimedega varustatud hindamisleht läks kontrolljaama bürosse, kus vormistati ekspordiluba. Töö maht oli vahetevahel üsna suur ja oli päevi, kus tuli kuni paarsada proovi "välja sülitada". Eks igast jäi midagi ka suuvoodrile, kuid kodus või leivale määrimisest see siiski ära ei võõrutanud. Hindamisega paralleelselt võeti proov keemialaboratooriumi tarbeks, kus määrati või veesisaldus. Enam kui 16% veesisaldusega võid ei lubatud eksportida ja kui selline või ilmnes, kõrvaldati kogu partii väljaveokauba hulgast laovalitseja juuresolekul.

Eksportööre oli alguses mitu: P.K. "Estonia", eraettevõtjad Einpaul ja Gahlnbäck ja A/S Rottermanni tehased. Poliitiliste sisekõnede järel tuli juurde Piimaühistute Liit. Kui "vaikivas ajastus" ekspordikaubalood ümber korraldati, moodustati rida "eksportisid": piimasaaduste tarbeks "Võiekспорт", tapasaaduste väljaveoks "Lihaeksport", munadele "Munaeksport". Sellest ajast alates oli meil tegemist vaid ühe ekspordööriga.

Piimasaadustest eksporditi mõnevõrra veel juustu. Juustu hindamine ei erinenud kuigipalju või hindamisest. Ainult puur oli juusturattale vastavalt pisem ja proov tuli suus peeneks närida. Muudest piimasaadustest, vist korra või kaks, esitas Paides töötav Tõnissoni kondenspiima tehas oma saadusi ekspordiks. Ei mäleta nende kontrollimisviisi. Tean ainult, et kinnised purgid läksid nii keemia- kui ka bakterioloogialaboratooriumi.

Lisaks tavalistele hindamistele olid kestmisproovid. Neid võeti kord aastas, tavaliselt suvel üks tünn või igast. Hindas laiendatud komisjon, kuhu kuulusid kõik kolm kontrolööri, kontrollkomisjoni esimees ja kontrolljaama juhataja. Proovid võeti juhuslikult ja ette teatamata, hinnati ja seejärel paigutati kaheks nädalaks jahutamata ruumi. Siis hinnati uuesti. Hindevahe oligi "kestvuse näitaja". Eksporti see otseselt ei mõjutanud. Suurte hindamisvahede puhul aga järgnes kohene kohapealne inspeksioon, mis oli mitu korda valjem tavalisest. Põhjalikult kontrolliti ruume, ümbrust, veevarustust ja sisseseade seisukorda, eriti puust võimasinatünnide "tervist". Puhtusele osutati erilist tähelepanu, samuti hinnati puhaskultuuride valmistamist ja ega piimatootjadki pääsenud. Oli juhuseid, kus inspektor seisis paar päeva piima vastuvõtu juures, avas iga kannu ja nuusutas piima. Mõnigi piimanõu saadeti tagasi ja selliselt oli kõne all vastuvõtukeeld. Eeskirjad ja korraldused tehtud, anti paar nädalat aega asja kordaseadmiseks. Siis tuli kontrollima teine inspektor, kes võttis uue kestmisproovi. Tavaliselt leiti abi. Ei mäleta, et kestmisproovide pärast kedagi oleks ajutiselt või alaliselt registrist kustutatud. Küll juhtus seda mõnikord tavalise inspekteerimise korral. Mäletan juhust, kui proovipuurile jäi midagi, mida ei tohtinuks seal olla. Otsekohe kustutati tootja registrist ja kogu selle meierei saadeti läks laovalitsejate järelevalvel tselluloosivabriku ahju. Oli õnn, et juhust tõi selle välja hindamisel. Milline oluks kisa, kui see oleks avastatud välismaal? Mis see oli, jätan nimetamata. Oli õnn, et nii läks.

Muust tegevusest, mis ei olnud enam otseses ühenduses ekspordikauba hindamisega, on mul ka mõningaid mälestusi. Eestit esindas rahvusvahelistel piimanduskongressidel Roomas ja Berliinis kontrolljaama personal. Roomas (1934) olin ka mina Eestist saadetud delegaadina. Mäletan elavalt kongressi avamist vanas Kapitooliumihoones. Kongressi avas Mussolini ise. Prantsuskeelse nimestiku kohaselt oli Eesti esireas. Leidsime kohad ja korruga kuulsime hüütavat: "Il ducee, il ducee", ning sisse marssis väheldane vormiriietuses mees. Tema liigutused tuletasid meelde marionetti. Aga kui ta läks kõnetooli ja tegi avamise itaalia ja prantsuse keeles, tekkis teine mulje. Mees oli kõnevõlur, sellist ei olnud ma varem kuulnud. Kongress kestis nädalapäevad ja seal oli ettekandeid inglise, saksa ja prantsuse keeles. Oli mõndagi huvitavat. Kongressile järgnesid ekskursioonid Napolisse ja Pompejisse. Milaanos tutvusime ühe suure piimatehasega, kus tavaliste toodete kõrval valmistati ka mitmeid eksootilisi. Käisime veel

peatusin päeva Veneetsias. Oli huvitav elamus.

□ veitsi piiril asuv

Üks pisikene vahepala reisist, mis läks Viini ja Varssavi kaudu. Varssavist väljus rong õhtul ja magamisvagnisse tuli rida Poola ohvitseri, kes sõitsid Vilnosse. Üks neist püüdis oma suurt kohvrit minu pea kohale riulile paigutada, kuid kohver oli selleks liiga suur.

Hoiatasin algul saksa, siis vene keeles, katsusin ka mõne sõna prantsuse keeles, kõik tulemusteta. Kohver rippus ikka ähvardavalt minu pea kohal. Viimases hädas ütlesin lausa maakeeles "Võta maha, kukub mulle kaela." "Estonchik", kõlas vastuseks ja nüüd ajasime juttu nii saksa kui vene keeles Vilnioni. Kahju, et see mees sai paar aastat hiljem Hatõnis Stalini auhinna - kuklalasu.

Kolmekümnendate aastate algul kehtestas Hitleri Saksamaa Saksa võile oma kuulsa "Markenbutter" tiitli. Selle ametlik hind oli kõrgem igast teisest võihinnast. Taani saavutas oma võile Markenbutteriga pea sama vääringu. Katsusime meiegi. Koos põllumajanduskaubanduse nõuniku Randmaga saadeti meid Berliini, püüdemaks ka Eesti võile niisugust tunnustamist. Esialgne vastus oli eitav. Aga me ei andnud alla ja siis lõpuks lubati vaadata, aga enne tuleb läbi teha võrdluskatsed. Leppisime sellega ning nende valikul Eestist imporditud või hulgast võetud proovide hindamine ja kestmiskatsed olid sellised, et meie või jäi peale. Saksa spetsialistid vandusid alla ja meil oli Markenbutteri tunnustus käes. Raiskasime selle asja peale küll paar nädalat Berliinis, kuid asi tasus ära.

Sellest reisist on jäänud mõningaid huvitavaid mälestusi. Berliini peapostkontori seinal oli väike neljatolline klaasekraan ja selles jooksis televisioonisaade Potsdamist, mõne kilomeetri kauguselt, kui ilmaime. See oli mu elus esimene telesaate nägemine. Me olime Berliinis jaanuaris, kui toimus Hitleri võimuletuleku aastapäeva puhune paraad Unter den Lindenil. Hitler sõitis paraadi ees lahtisel masinal. Tänavaveered olid kummaltki poolt kaherealise selg selja vastu seisva kaitsemeeskonnaga palistatud ja rahvast jalgteel murdu. Kui Hitler läbi sõitis, oli igal käsi püsti ja hõigati "Heil Hitler!". Loomulikult meie kui välismaalased kätt ei tõstnud. Kohe käratas üks valvemees ähvardavalt: "Warum grüssen Sie den Führer nicht?" Vabandasime, et oleme välismaalased. Jäi seekord sellega.

Mul oli tarvis juukseid lõigata. Ühel peatänaval astusin sisse juuksuriärisse ja kui mees juuste kallal töötas, küsis ta sosistades "Sind Sie Unser?" See oli juut, kes otsis omasarnaseid. Selleks ajaks ei olnud tagakiusamine veel haripunktis, aga hirmutatud neid oli.

1939. aasta rahvusvaheline piimanduskongress peeti Berliinis ja meie poolt võttis sellest osa Jaanhold. Koos kongressiga toimus ka rahvusvaheline võivõistlus. Sadade teiste hulgas võistles ka Eesti või. Jaanhold oli ka hindajaks. Eesti või tuli võistlusel 100-pallilises süsteemis paari kümnendikulise punktivahega Taani või järel teiseks. Ühendriikide parim Nebraska osariigi või oli seitsmeteistkümnes. See oli suur rahvusvaheline tunnustus. Kodumaal sai kontrolljaama personal, kes oli võistlusvõi ette valmistanud, põllutöoministri kiituskirja.

Kolmekümnendate aastate lõpul tegime koos kontrolljaama juhataja A. Roosilehe ja L. Andersoniga "Võieksportidist" tutvumisreisi Inglismaale ja Pariisi turuolukordade selgitamiseks. Peatusime Londonis ja Hullis, meie või peamistes sihtkohtades. Reisi mõtteks oli leida Eesti võile teed otseselt Inglise turule. Tavaliselt läheb seal importvõi blenderi kätte, kes rea odavamate ja vähemkvaliteetsete saadetiste kõrval ostab vähese koguse kvaliteetset kaupa ja segab need, peseb läbi kunstliku võipiimaga ja pressib ning pakib siis väikepakenditesse. Eesti või oli siiani enamasti läinud blenderitele vähemväärtusliku või "ravimiseks". Meie soov oli aga, et Eesti võile leitaks otseturg. Külastasime rida importijaid. Kas me midagi peale lubaduste saavutasime, ei tea, sest varsti pöörati Eestis asjad kõik pahupidi.

Pariisis leidis juustuostjaid, kes teadsid arensburgi juustu ja selle kuulsust Peterburi turul. Tegemist oli vaid väikese vene emigrantide grupiga, kes oli huvitatud Eesti juustust ja selle ekspordi võimalustest Prantsusmaale. Prantsusmaa oli aga ise suur juustumaa ja seepärast ei lootnud me sealt palju. Ära käisime siiski.

Niipalju välisrännakuid. Kodumaal hakkasid puhuma külmad kirdetuuled. Tuli Nõukogude okupatsioon ja kõik pöörati pahupidu. Uuele süsteemile üle minnes ei leitud, kelle kirja kontrolljaam panna. Ometi leiti mingi katseasutus, kuhu see sisse topiti. Mind koos Kasega paigutati Põllutöoministeeriumi Loomakasvatuse Valitsuse juurde, kuna meiereide inspeksioon allus sellele. Jaanhold, Kukk ja Roosileht jäid aga kuidagi vana ja uue külmhoone vahele rippuma. Sõjas hävis vana külmhoone ja laevaplahvatusest sai vigastada ka uus. Eksport läände oli lakanud ja seega ka kontrolljaama tegevus. Saksa okupatsiooni ajal see vist küll kuidagi alustas uuesti tegevust, kuid vanas külmhoones asunud keemialaboratoorium, mis oli jäänud koduta, toodi Õissu. Selle personal lahkus põgenikena 1944. aastal. Mis edasi sündis, on mulle teadmata.

Milliseks kujunevad piimanduse ja piimasaaduste ekspordi võimalused taasvabastatud Eestis, on raske ette näha. Maailma piimasaaduste turg on vahepeal sedavõrd muutunud, et ei tea, kas endisest turust üldse midagi järel on. Püüavad ju "toidutargad" piima, või ja teised piimasaadused koos suhkru ja soolaga toiduainete reast üldse kustutada. Ei kujuta, kui palju veel jääb piimasaaduste tarbijaid. Siin Ühendriikides on võile jäetud üsna pisitilluke nurk toidupoe riiulil. Margariingi on kuulutatud sama kahjulikuks toiduaineks kui või, täispiim või suhkur. Peale rõhub ikka roheline. Inimene tahab vägisi lehmaliha toidu käest ära võtta. Elame, näeme.