

Küsimusleht nr. 132

PIIMAST JA PIIMASAADUSTEST I

Piim ja piimasaadused olid ja on üheks tähtsamaks toiduaineks maaelanikel. Põllupidajate rahaallikana on need 19. sajandi lõpust alates järjest tähtsamaks muutunud. Arvestades piima ja piimasaaduste tähtsust ongi vajalik täpsustada mõningaid küsimusi seoses nende tootmise ja turustamisega erinevatel ajaetappidel (näiteks: 19. saj. lõpul, 20. saj. alguses, kodanliku Eesti perioodil, nõukogude perioodil kuni ühismajandite loomiseni, kaasajal). Vastamisel võib lähtuda piirkonna üldisloomustusest s. o. esitada andmeid piirkonna kohta üldiselt või kirjeldada samu küsimusi mingis konkreetses majapidamises. Viimasel juhul palume iseloomustada majapidamist (ostetud talu, renditalu, asundustalu, väike talu), lisada andmed, kas või ligikaudsedki, maa suuruse, pere liikmete, loomade, eriti lüpsilehmade, arvu kohta. Muutused maa suuruses ja loomade arvus aja jooksul palume ka võimaluse korral märkida.

PIIM

1. Mitu korda ja millisel kellaajal lüpsiti lehma? (Aastaaegade vältel toimunud muudatused palume ka märkida.)

2. Kui pikk oli lehmade lüpsiperiood? Võimaluse korral palume näidata ligikaudne aastatoodang ühe lehma kohta mitmel ajalisel perioodil!

3. Kas lüpsiti ka kitsi ja lambaid? Nende piima kohta palume kirjutada samad andmed kui lehmade puhul!

4. Kelle ülesandeks oli lehmade lüpsmine (perenaise, teenija, karjuse)?

5. Kirjeldage lüpsikut! Kas olete näinud veel puulüpsiku kasutamist? Millal hakati kasutama pleklüpsikuid, millised muutused on toimunud viimaste kujus ja materjalis?

6. Kirjeldage lüpsja rõivastust ja istet!

7. Kirjeldage lüpsmist! Siin oleks vajalik kirjeldada töövõtteid udara puhastamisel, lüpsmisel ja lüpsi lõpetamisel.

8. Kuidas kurnati piima? Millest kurnati piim läbi? Misugune oli kurn?

9. Millise kujuga ja millisest materjalist nõusse kurnati piim? Kuidas seda nimetati?

10. Kui piim hapendati koore eraldamiseks, millistesse nõudesse see siis kurnati?

11. Millisesse ruumi ja kuhu seal asetati piim hapnema? Millist temperatuuri (ligikaudselt) peeti sobivaks?

12. Kui kaua hapnes piim? Kelle ülesandeks oli piima koorimine?

13. Kirjeldage piima koorimist! Millega ja kuidas piima kooriti? Millisesse nõusse pandi koor? Kuidas seda nimetati?

14. Milline oli koorenõu. Palun märkige materjal, millest tehtud ja võimaluse korral ligikaudseltki nõu diameeter, kõrgus, kaane ehitus, kindlasti kirjeldada allääres vedeliku väljalaske ava ja seda sulgevat punni.

15. Millises nõus säilitati hapupiim söömiseni (hapnemisnõus, tünnis)? Kui oli eraldi tünne piima säilitamiseks, siis palun kirjeldage seda ja kirjutage ka nimetus!

16. Milliste toitade kõrvale söödi hapupiima? Milliseid nõusid sel puhul kasutati?

17. Milliseid toite valmistati hapupiimast? Kas hapupiima on lisatud mõnele supile või kastmele?

18. Millal kadus piima hapendamine kui koore eraldamise põhimõte?

19. Kas hapupiima või hapukoort on müüdud (näiteks ümbruskonnas lehmata inimestele, linnas turul, poes)?

20. Milliste nõudega viidi hapupiim ja hapukoor müügile? Kirjeldage neid nõusid! Kuidas neid nimetati?

21. Kas Teie piirkonnas kasutati plekist jahutusnõusid koore eraldamiseks piimast? Kirjeldage selleks otstarbeks kasutatud jahutusnõu ja esitage võimaluse korral mõõdud.

22. Kirjeldage, kuidas toimus sellise jahutusnõuga koore eraldamine! Kus ja kui kaua seisis piim jahutusnõus? Kuidas lasti piim koore alt välja? Kuhu pandi sealt koor?

23. Millal muretseti koorelahutaja? Võimaluse korral palun märkige firma!

24. Kelle ülesandeks oli koorelahutajaga töötamine? Kas koorelahutaja kasutajal oli erirõivastus (näit. põll)?

25. Kui sageli (mõnel kindlal nädalapäeval) separeeriti piima?

26. Millistes nõudes ja kus säilitati piima separeerimiseni?

27. Millist temperatuuri peeti soodsaimaks separeerimisel? Millises nõus soojendati piima vajaliku temperatuurini?

28. Kirjeldage töö käiku ja kõiki nõusid kodusel separeerimisel!

29. Kirjeldage koorelahutaja pesemist, kuivatamist ja säilitamist järgmise kasutamiseni!

30. Millal asutati Teie piirkonnas piima vastuvõtu punkt, koorejaam, meierei? Kas see kuulus eraisikule või piimatoojate ühinguks?

31. Millised olid ühingu liikmete eelised ja kohustused võrreldes mitteliikmetest piimatoojatega?

32. Kas iga majapidamine viis piima vastuvõtupunkti, koorejaama või meiereisse omaette või toimus see mitmel perel ühiselt?

33. Milliseid nõusid kasutati piima viimiseks piima vastuvõtupunkti, koorejaama või meiereisse?

34. Kirjeldage piima vastuvõtmise korda! Kui sageli ja kuidas tehti piima puhtuse, kestvuse ja rasvasisalduse proove? Kuidas määrati (mõõdeti, kaaluti) piima kogus?

35. Kirjeldage piima vastuvõtja rõivastust ja nõusid, mida seal kasutati!

36. Millise firma koorelahutaja oli koorejaamas või meiereis? Mis jõul (inim-, hobu-, auru-, elektrijõul) see töötas? Palume märkida ajalised muutused jõuallikas või koorelahutaja firmas.

37. Kuidas soojendati meiereis piima vajaliku temperatuurini? Kelle ülesandeks see oli?

38. Mida tehti (tagastati piimatoojale, valmistati kohupiima, juustu) lõssiga?

39. Kuhu (millisesse meiereisse) viidi koor koorejaamast?

40. Kelle ülesandeks oli koore viimine meiereisse? Millega see toimus (hobusega, autoga)? Milliseid nõusid kasutati selleks?

41. Kas piima müüdi, anti töötasuks, kostiks kohalikele elanikele, kel polnud lehma?

42. Kas Teie piirkonnas müüdi piima regulaarselt, ebaregulaarselt linnas, kas piima müüdi turul, viidi kauplusse või koguni tellijatele koju?

43. Kirjeldage kõiki tüüpi piimanõude (lüksikud, hapendamis-, jahutus- ja vedamisnõud) korrashoidu!

44. Kas rõõska piima võrreldes hapupiimaga söödi sageli? Milliste toitudega söödi rõõska piima?

45. Millise nõuga asetati rõõsk piim lauale? Kuidas seda söödi (kausist lusikaga, rüübati kruusist, klaasist)?

46. Kui sageli ja millisel aastaajal keedeti piimasuppe? Loetlege Teil valmistatud piimasupid! Kuidas neid keedeti (piim aeti keema, lisati külmalt supile)?

47. Kas Teie ümbruskonnas lisati piima pudrukeetmise vedelale? Millistel putrudel? Kirjeldage keetmist!

48. Milliseid toite tehti veel piimast?

49. Kas toitude valmistamiseks või söömiseks kasutati rööska lõssi (lisati täispiimale, söödi vaid lõssi)? Kas oli erinevus kodus koorelahutajast läbiaetud piima ja meiereist toodud lõssi tarbimises?

50. Kas lõssi hapendati toidukõrvaseks?

51. Kas lõssi anti toiduks sagedamini oma perele või palgalistele töölistele?

Koostas E. Jaagosild