

17463

Sandekseniplar

V. ŠEINMAN

# KOLONIAALKAUBAD



RK „PEDAGOOGILINE KIRJANDUS“ • 1948



V. ŠEINMAN

# KOLONIAALKAUBAD

RK

„PEDAGOOGILINE KIRJANDUS“

TALLINN 1948



14510

A-17463

## EESSÕNA.

NSVL Ulemnõukogu poolt vastuvõetud NSV Liidu rahvamajanduse taastamise ja arendamise viisaastaku 1946—1950. a. plaani seadus osutab suurt tähelepanu töötajate materiaalse elutaseme tõstmise ülesannetele, nõukogude kaubanduse edasisele arendamisele.

Uue stalinliku viisaastaku vältel kasvab tunduvalt põhimiste toiduainete — liha, kala, suhkru, rasvainete, jahu, tangainete, piimasaaduste, leiva-saia ja kondiitritoodete — tootmine ja müük võrreldes ennesõjaaegse tasemega.

Koloniaalkaupadel on väga suur osatähtsus toidukaupade kaubanduse üldises süsteemis. Igal toiduainete segakauplusel on koloniaalkaupade osakond. Suurel määral on levinud meie maal ka spetsialiseeritud koloniaalkauplused.

Vabakaubanduse tingimustes on koloniaalkaupluste töötajail eriti tähtis omandada arenenud nõukogude kaubandusele vastavaid teadmisi ja oskusi. Seoses sellega omandab määratu suure tähtsuse müüjate, sektsioonide ja osakondade juhatajate ja ärijuhtide kvalifikatsiooni tõstmine.

Käesolev käsiraamat koloniaalkaupade alal antakse välja kaubandusala töötajate abistamiseks oma kvalifikatsiooni tõstmisel.

Käsiraamat kirjeldab lühidalt koloniaalkaupade omadusi, nende vastuvõtmise, hoidmise ja müümise korda. Käesolevast väljaandest võib juhendada tehnilise miinimumi õppimisel, kvalifikatsiooni tõstmise kursustel, aga

ka mitmesuguste teadmete hankimisel kaupade vastuvõtmise, sortimise ja müümise alal.

Raamat koosneb kuuest peatükist. Esimene neist tutvustab lugejat põhimiste koloniaalkaupade omaduste, koostise, kehtivate standardidega ning kvaliteedi määramise, kaupade vastuvõtmise ja hoidmise korraga. Teine, kolmas, neljas ja viies peatükk kirjeldavad üksikasjaliselt üksikuid koloniaalkauba liike gruppide järgi: toiduaineid, maitseaineid, segakaupa (toidumaitseaineid) ja majapidamis-koloniaalkaupu. Kuues peatükk käsitab koloniaalkaupade kaubanduse tehnika küsimusi. Raamatu lõpus on toodud tähestikuline sisujuht, mis võimaldab üksikute kaupade kohta vajalike andmete kiiret leidmist raamatust.

# I. ULDANDMED KOLONIAALKAUPADE KOHTA.

## Koloniaalkaupade klassifikatsioon ja sortiment.

Koloniaalkaupade sortiment on väga mitmekesine. Siia kuuluvad: kõik jahu, tangaine, vürtsi, suhkru, tee, taimeõli, kuivatatud puuvilja, makaronitoodete, kohvi ja majapidamisesebi alaliigid. Kõik need koloniaalkaupade liigid võib jaotada järgmistesse gruppidesse:

Grupid	Kaubad
1. Toiduained	<p>Jahu: rukki-, nisu-, maisi-, odra-, tatra-, hirsi-, kaera-, läätse-, herne-, soja-, pliini- (pannkoogi-) jahu.</p> <p>Tangained: manna, hirss, tatar (kruubid, tangud, smolenski), oder (kruubid, tangud), kaer (harilik kamajahu, herkulo), mais (harilik, kornifleks), nisu (poltaava, peenendatud, „Artek“), riis, „paisutatud terad“, herne-, läätsed, türgi oad, kunstlik saago, toitejahu lastele jm.</p> <p>Makaronitooted: makaronid, lindid gofreeritud, niitnuudid, lapšaa.</p> <p>Muud toidukaubad: tärklis, pärm, taimeõlid, toidukontsentraadid, kissellid.</p>
2. Maitseained	<p>Tee, tee aseained (teejoogid), kohv, kohvi aseained (kohvijoogid), kakao, kakao aseained (kakaajoogid), sool, äädikas, söögisooda.</p> <p>Vürtsid: sinep, sidrunihape, vanill, vanilliin, pipar, loorberileht, kaneel, nelk, ingver, muskaatpähkel, safran, koriander, kardamom, köömen, želatiin.</p> <p>Mädarõigas, kastmed.</p>

Grupid	Kaubaad
3. Segakaubad (toidumaitseained)	Suhkur (peensuhkur, tükksuhkur), mesi, kunstmesi, kuivatatud puuvili (õunad, pirnid, mustad ploomid, kirsid, rosinad, kišmiš, korinid, aprikoosid), pähklid.
4. Maja-pidamis-koloniaalkaubad.	Majapidamiseseep, küünlad, pesupulber, pesusine, tuletikud.

### Keemilised ained koloniaalkaupade koostises.

Koloniaalkaupade koostises on mitmesuguseid keemilisi aineid. Tähtsaimad neist on süsivesikud, rasvad, lämmastik- ja mineraalained, vitamiinid, vesi.

Süsivesikute hulka kuuluvad: tärklis, dekstriinid, suhkrud (sahharoos, maltoos, glükoos, fruktoos), rakukude, pentosaanid. Enamik koloniaalkaupu sisaldab väga rikkalikult süsivesikuid. Jahu, tangained, makaronitooted, toidukontsentraadid sisaldavad tunduval määral tärklis, aga ka rakukude. Peen- ja tükksuhkur koosnevad peaaegu täielikult sahharoosist. Kuivatatud puuviljal ja meel on suur sahharoosi, glükoosi ja fruktoosi protsent.

Süsivesikud on inimorganismile energiaallikaks. Seedimisprotsessis nad hapenduvad (põlevad), eraldades sealjuures teatud soojuse ja energia hulka. Mõned süsivesikud — rakukude, pentosaanid — ei assimileeru organismis, kuid neil on suur tähtsus toitumisel, kuna nad soodustavad seedimist.

Rasvad kujutavad enesest glütseriini keemilist ühendit rasvhapetega. Kui glütseriin ühineb tahkete rasvhapetega — palmitiin- või steariinhapetega — on rasv tahkes olekus, kui aga glütseriin ühineb vedelate rasvhapetega — oleiin-, linool- või linolænhapetega — esinevad rasvad

vedelal kujul ja neid nimetatakse õlideks. Koloniaalkaupadest on suurim rasvasisaldus taimeõlidel, mis koosnevad 94—96% ulatuses rasvadest. Suurt rasvahulka sisaldavad pähklid, kakao, toidukontsentraadid. Mõned tangained — hirsi-, kaera-, tatratangud jt. — sisaldavad samuti rasvu. Rasvu sisaldab ka kaera-, rukki-, odra-, maisi- ja nisujahu.

Inimorganismile on rasvad nagu süsivesikudki soojuse ja energia allikaks.

Lämmastikainete hulka kuuluvad: valgud (albumiinid, globuliinid, gliadiinid, glüteniinid), amiinhapped, amiinid, amiidid. Need ained, peamiselt valgud, sisalduvad enamikus koloniaalkaupade gruppides. Valgurikkad on: jahu, makaronitooted, tangained, eriti kaunviljalised (herned, türgi oad, läätsed), toidukontsentraadid. Inimorganismis etendavad valgud (ja teised lämmastikained) eriti tähtsat osa. Inimkeha — koed, luud — koosneb põhimiselt valkaineist. Toites end valke sisaldavate toiduainetega, varustab inimene oma organismi kudede arenemiseks ja taastumiseks vajalike ainetega. Valgud on samuti soojuse ja energia allikaks.

Mineraalained kujutavad endast soolasid, samuti ka metallide (raua, kaltsiumi, magneesiumi, kaaliumi) ja metalloidide (väävli, fosfori, kloori jt.) ühendeid mitmesuguste toidus sisalduvate orgaaniliste ainetega. Mineraalainete sisaldust võib teha kindlaks laboratoorsel teel. Toiduaine põletatakse ja järelejäänud tuhas määratakse nende ainete hulk.

Koloniaalkaupad ei sisalda palju mineraalaineid. Nii, näiteks, kõik jahuliigid sisaldavad 0,55—1,90% mineraalaineid, tangained — 0,32—1,90%, kohvioad — 3—4%, tee — 6—7%. Ainult keedusool koosneb peaaegu täielikult mineraalaineist.

Mineraalained etendavad väga tähtsat osa organismis.

Fosfor ja kaltsium annavad luule ja hammastele nende kõvaduse. Raud kuulub vere koostisse. Keedusool soodustab seedimist, tekitades söögiisu. Mineraalained on inimesele hädavajalikud organismi normaalse funktsioneerimise tagamiseks.

Vitamiinid on väga väikestes kogustes toidus esinevad ained. Nad on erakorraliselt hädavajalikud organismi normaalseks tööks. Paljud koloniaalkaubad sisaldavad A, B<sub>1</sub>, D, E, C vitamiini.

Vitamiin A sisaldub kuivatatud puuviljades. Selle vitamiini puudumine toidus kutsub esile kasvu seisakut, silmade haigestumist, alandab organismi vastupanuvõimet nakkushaigustele.

Vitamiin B<sub>1</sub> sisaldub kestastamata riisis, madalamates jahusortides, tangudes, pärmis. Selle vitamiini puudumine toidus kutsub esile beribeeri, paralüüsi (halvatuse).

Vitamiin D esineb pärmis. Selle puudumine toidus põhjustab rahhiiti.

Vitamiin E sisaldub paljudes koloniaalkaupades — taimeõlides (eriti puuvillaõlis), tangudes, kaunviljades — hernestes, türgi ubades, ubades jt. See vitamiin on paljunevise teguriks.

Vitamiin C sisaldub pähklites ja kuivatatud puuviljades. Selle puudumine toidus kutsub esile skorbuuti.

Vesi. Kõigil koloniaalkaupadel on oma koostises ühel või teisel määral vett. Pärm, näiteks, sisaldab kuni 75% vett, kuivatatud puuvili — kuni 25%, tärkliis — kuni 20%, jahu- ja tangained — kuni 16%, tee — kuni 11%.

Vesi on väga tähtsaks teguriks, soodustades organismi eluliste protsesside normaalset kulgemist. Ta lahustab toitu, soodustab selle assimileerumist ja kuulub inimkeha koostisse.

## Soojusvõime ja kaloorisus.

Eespool juba tähendasime, et toiduained, hapendudes (põledes) inimorganismis, eraldavad teatud soojushulka. Igal toiduainel on oma soojusvõime, mida saab mõõta.

Toiduaine soojusvõime on tema poolt eraldatav soojushulk täielikul ärapõlemisel organismis. Ühikuid, millega mõõdetakse toiduainete soojusvõimet, nimetatakse kaloriteks.

Kaloorisus on kalorites väljendatud toiduainete soojusvõime. Kcal (suur kalor) — on soojushulk, mis on vajalik 1 kg vee temperatuuri tõstmiseks  $1^{\circ}$  C võrra.

Toiduliste ja maitseliste koloniaalkaupade koostises esinevate põhimiste ainete 1 g soojusvõime võrdub:

süsivesikuid	— 4,1 kcal
valkudel	— 4,1 „
rasvadel	— 9,3 „

Näide toiduainete kütteväärtuse arvutamise kohta kalorites.

100 g herneid sisaldab järgmist assimileeritavate ainete hulka:

valke	— 16,0 g
rasvu	— 1,6 „
süsivesikuid	— 50,0 „

Valkude kütteväärtus kalorites võrdub  $4,1 \times 16 = 65,60$  kcal

Rasvade „ „ „  $9,3 \times 1,6 = 14,88$  kcal

Süsivesikute „ „ „  $4,1 \times 50 = 205,00$  kcal

100 kg herneste kütteväärtus võrdub kokku 285,48 kcal

Koloniaalkaupade mitmesugused koostisained ei assimileeru võrdsel määral inimorganismis. Üksikute toiduainete assimileeritavus ja kütteväärtus kalorites on järgmine:

Põhimiste koloniaalkaupade assimileeritavus ja kütteväärtus kalorites.

Kaupade nimetus	Assimileeritavate ainete hulk 100 g toiduaine kohta			100 g toidu- aine kütte- väärtus kalorites
	valgud	rasvad	süsivesi- kud	
Rukkijahu . . . . .	7,5	1,6	61,0	300
Kaerajahu . . . . .	11,5	5,3	56,0	330
Nisujahu . . . . .	7,0	0,8	71,0	330
Odrajahu . . . . .	8,0	1,3	66,6	320
Makaronid . . . . .	7,5	0,2	72,0	330
Niitnuudlid . . . . .	7,5	0,2	72,0	330
Hirss . . . . .	9,5	1,2	66,0	320
Tatratangud (teralised) . . . . .	10,5	2,3	63,0	320
Riis (kooritud) . . . . .	5,3	0,8	74,5	330
Herned . . . . .	16,0	1,6	50,0	285
Läätsed . . . . .	18,0	1,7	50,0	290
Suhkur . . . . .	—	—	94,0	390
Taimeõli . . . . .	—	94,0	—	875
Kartulitärklis . . . . .	0,6	—	77,0	320

**Standardid.**

Iga kaup oma kvaliteedilt, pakkimisviisilt, hoidmisviisilt jne. peab vastama teatud nõudeile.

Need nõuded on väljendatud erilistes dokumentides, mida nimetatakse „Riiklikeks üleliidulisteks standardideks“ (vene keeles lühendatult — ГОСТ (Gossudarstvennoi obštšesojuznoi standart). ГОСТ-id kinnitatakse NSVL Ministrite Nõukogu juures asuva Üleliidulise Standardide Komitee (vene keeles lühendatult BKC) poolt ning neil on seaduse jõud.

Iga standard koosneb järgmistest põhimistest osadest:

- määratlus,
- kauba klassifikatsioon (tooraine, sortide jne. järgi),
- tehnilised tingimused (kaubale esitatavad nõuded),
- kauba pakkimise, markeerimise ja transportimise viisid, hoiutingimused,

e) kauba vastuvõtmise ja katseliseks kontrollimiseks proovide võtmise kord,

f) kauba proovimise meetodid.

Mõnede kaupade kohta ei ole riiklikke standarde veel kehtestatud. Nende asemel kehtivad ajutised tehnilised tingimused (vene keeles lühendatult BTY) ja üleliidulised standardid (vene keeles lühendatult OCT), mis on välja töötatud vastavate ministriumide poolt. Tehnilised tingimused ja OCT-id, samuti kui GOCT-idki, on kaupu tootvaile ettevõtetele kohuslikud.

NSVL Ülemnõukogu Presiidium määras seadlusega 10. juulist 1940. a., et mittestandardse või mittekomp-  
lektse toodangu väljalaskmine on riigivastane kuritegu. Säärase toodangu väljalaskmise eest antakse süüdlased kohtu alla. Allpool toome koloniaalkaupade standardide üksikasjalise loetelu.

Põhimiste koloniaalkaupade standardid.

Kaupade nimetus	Standardi, ajutiste tehniliste tingimuste nimetus ja number või käskkirja number.
Jahu	
Rukkijahu, sõelutud (ülesõela) . . . . .	OCT 8896/335, 1936, Varumise RK käskkirj nr. 1084, 8. IV 1938.
Rukkijahu, kooritud . . . . .	OCT 8897/336, 1936, Varumise RK käskkirj nr. 1411, 23. XI 1940.
Rukkijahu, kroovitud . . . . .	OCT 8457/270, 1935, Varumise RK käskkirj nr. 1084, 8. IV 1938. Varumise RK käskkirj nr. 15. I 1942, Varumise RK käskkirj nr. 30, 15. II 1942.
Rukkijahu, ühekordne lihtjahvatus . . . . .	BTY 3725/211, kinnitatud 10. III — 3. IV 1944.
Nisujahu, sõre . . . . .	Varumise RK käskkirj nr. 1084, 8. IV 1938.
Nisujahu, kõrgem sort . . . . .	Varumise RK käskkirj nr. 1084, 8. IV 1938.

Kaupade nimetus	Standardi, ajutiste tehniliste tingimuste nimetus ja number või käskkirja number.
Nisujahu, 1. sort . . .	OCT 8469/267, 1935, OCT 8467/265, 1935, Varumise RK käskkiri nr. 1084, 8. IV 1938.
Nisujahu, 2. sort . . .	OCT 8470/268, 1935, OCT 8269/267, 1935, Varumise RK käskkiri nr. 1411, 23. XI 1940.
Nisujahu, 3. sort . . .	Varumise RK ja Toiduainetetööstuse
Nisujahu, kroovitud . . .	RK korraldus nr. 11—63, 18. XII 1942. OCT 8471/269, 1935, Varumise RK käskkiri nr. 1084, 8. IV 1938, Varumise RK käskkiri nr. 10, 15. I 1942, Varumise RK käskkiri nr. 30, 15. II 1942.
Nisujahu, ühekordne lihtjahvatus . . . . .	BTY 3725/210, kinnitatud 10. III — 3. IV 1944.
Kaerajahu, kroovitud tüüpi väljatöötusega 62% . . . . .	BTY 3725/205, 1944.
Odrajahu, väljatöötusega 65% ja 68% . . . . .	OCT 5971, 1933.
Odrajahu, väljatöötusega 70% . . . . .	Varumise RK käskkiri nr. 300, 29. III 1940.
Odrajahu, kroovitud tüüpi väljatöötusega 87% . . . . .	BTY 3725/204, 1944.
Odrajahu, 2. sort . . . . .	OCT 5794/133, 1933.
Maisijahu, ühesordiline . . . . .	OCT 347, 1937.
Maisijahu, kroovitud tüüpi väljatöötusega 98% . . . . .	BTY 3725/207, 1944.
Nisujahu . . . . .	OCT 6305/203, 1934.
Hirsijahu, kroovitud tüüpi väljatöötusega 74% . . . . .	BTY 3725/206, 1944.
Tatrajahu „šelkovka“ . . . . .	OCT 348, 1937.
Hernejahu, ühesordiline . . . . .	OCT 360, 1937.
Türgioajahu . . . . .	OCT 361, 1937.
Tangained	
Manna . . . . .	OCT BKC 2999, 1931, NSVL RKN-i juures asuva BKC-i määrus nr. B — 3197, 19. VII 1942.

Kaupade nimetus	Standardi, ajutiste tehniliste tingimuste nimetus ja number või käskkirja number.
Tatar	OCT 8706/325, 1936.
Oder (tangud ja kruu- bid)	OCT 8476/264, 1935.
Kaer	GOCT 3034 — 45.
Kaerahelbed	OCT 8549/278, 1936.
Nisu (poltaava ja „Ar- tek“)	GOCT 276, 1941.
Mais	OCT BKC 3674, (1936. a. redaktsioonis).
Hirsitangud	GOCT 572, 1941.
Hirs	GOCT 572, 1941.
Riis, Kaug-Ida, töödel- dud	OCT 8898/337, 1936.
Riis, Taga-Kaukaasia, töödeldud	OCT 5795/134, 1933.
Riis, Kesk-Aasia, töö- deldud	OCT 5796/135, 1933.
Türgi oad	OCT 7053/209.
Läätsed	OCT 7054/210.
Herned, kooritud	OCT BKC 4263, 1932.
Saago, kunstlik	BTY 33, 1938.
Makaronitooted	GOCT 875, 1941.
Tärklis ja suhkur	
Kartulitärklis	OCT 8661/259.
Maisitärklis	OCT 526.
Nisutärklis	OCT 202.
Tärklised. Vastuvõtmise, hooldmise ja transpor- timise kord	OCT 8662/260.
Peensuhkur	GOCT 21, 1940.
Tükksuhkur	GOCT 22, 1940.
Toidukontsentraadid.	
Vastuvõtmise, hooldmise ja transportimise kord	GOCT 2063, 1943.
Tatrapuder	GOCT B — 1833, 1942.
Nisupuder	GOCT B — 1831, 1942.
Hirsipuder	GOCT B — 1834, 1942.
Hernepüree	GOCT B — 1832, 1942.
Taimeõlid	
Taimeõlid. Tootmis-kaubaline klassifikatsioon	OCT 7015.

Kaupade nimetus	Standardi, ajutiste tehniliste tingimuste nimetus ja number või käskkirja number.
Päevalilleseemneõli . . .	ГОСТ 1129, 1941.
Puuvillaseemneõli . . .	ГОСТ 1128, 1941.
Sojaõli, rafineeritud . . .	OCT 310.
Linaseemneõli, rafineeritud . . . . .	OCT 378.
Kookospähkliõli, rafineeritud . . . . .	OCT 172.
Kookospähkliõli. Pakkimine ja markeerimine.	
Vastuvõtmise kord . . .	OCT 174.
Sinepiõli . . . . .	OCT 309.
Araahiid-toiduõli, rafineerimata . . . . .	OCT 3669.
Seesamiõli, toidu, rafineerimata . . . . .	OCT 8502/233.
Maitseained	
Tee. Proovimise meetodid . . . . .	ГОСТ 1936 — 46.
Tee ja peenike tee, fermenteeritud . . . . .	ГОСТ 1937 — 47.
Tee, must „baihovõi“ pakis . . . . .	ГОСТ 1938 — 46.
Tee, roheline „baihovõi“ pakis . . . . .	ГОСТ 1939 — 46.
Tee, must tahvlites . . . . .	ГОСТ 1940 — 47.
Naturaalkohvi, jahvatatud . . . . .	ГОСТ 493.
Kakaopulber . . . . .	ГОСТ 108 — 41.
Sojakakao . . . . .	OCT 549.
Sojakakao, reisi . . . . .	BTY 86 — 1940.
Vanilliin . . . . .	OCT 521, 1939.
Sidrunihape . . . . .	ГОСТ 908 — 41.
Loorberileht . . . . .	OCT 472.
Äädikhape, puidukeemiline . . . . .	OCT 235.
Lauaädikas, aromaadne . . . . .	BTY 61 — 1938.
Köömen, ekspordi . . . . .	OCT 8561/536.
Sool . . . . .	ГОСТ 153 — 41.
Sinepipulber . . . . .	OCT 497.
Tšili kaste . . . . .	OCT 474.
Pärm . . . . .	ГОСТ 171 — 41.

Kaupade nimetus	Standardi, ajutiste tehniliste tingimuste nimetus ja number või käskkirja number.
Tehnilised koloniaal-kaubad	
Majapidamisseept, tahke	ГОСТ 437 — 41, ГОСТ 2994 — 45.
Parafiinküünlad . . . . .	ГОСТ 983 — 41.
Steariinküünlad . . . . .	ОСТ 333.
Tikud . . . . .	ГОСТ В — 1820 — 42.
Mitmesugused . . . . .	
Kassalindipaber . . . . .	ОСТ 293.
Kontroll-lindipaber . . . . .	ОСТ 294.
Pakkepaber, pruun . . . . .	ОСТ 275.

### Koloniaalkaupade kvaliteedi määramine.

Koloniaalkaupade kvaliteedi ja standardide nõudeile vastavuse määramiseks kasutatakse järgmist kahte meetodit:

Organoleptiline. Kauba kvaliteeti kontrollitakse meeleorganite abil: lõhna, maitse, välimuse järgi, kompamise ja kuulamisega. Hinnangu õigsus oleneb antud juhul kauba vastuvõtja vilumusest. Kauba kvaliteedi määramise organoleptiline meetod ei anna täpseid arvilisi näitajaid. Praktiliste eesmärkide saavutamise suhtes on sel aga otsustav tähtsus ja on kaupluse tingimustes kaupade kvaliteedi kontrollimise põhimiseks meetodiks.

Laboratoorne. Laboratooriumis kontrollitakse kauba kvaliteeti eriliste seadeldiste ja instrumentide abil. See kvaliteedi määramise meetod annab täpseid arvilisi näitajaid. Laboratoorset meetodit rakendatakse tavaliselt juhtudel, kui tekib kahtlus kauba kvaliteedi suhtes ja pole võimalik seda kahtlust kõrvaldada organoleptilisel teel. Peale selle määratakse laboratoorsel teel sääraseid kvaliteedi näitajaid, mida on võimatu määrata organoleptilise meetodi abil.

Toome näite: on vaja kindlaks määrata kakaopulbri kvaliteet. Organoleptilise meetodiga määratakse:

- a) värvus (helepruun, pruun või tumepruun);
- b) maitse (kibekas või kibe);
- c) lõhn (tugev kakao aroom, nõrk aroom või kopi-tanud);
- d) pulbri peensuse aste (terade esinemine või puudumine).

Laboratoorse meetodiga määratakse:

- a) kakao niiskus (vee hulk protsentides kaalust);
- b) keemiline koostis (rasvade, rakukoe, mineraalainete jne. hulk);
- c) metalliliste lisandite esinemine või puudumine;
- d) sadestise kogus keetmisel.

Kauba kvaliteedi hinnang pallides. Mõnede koloniaal-kaupade — kastmete ja teiste — kvaliteedi ja sordi määramiseks kasutatakse pallisüsteemi, mille olemus seisneb järgmises:

Üksikuid kauba kvaliteedi näitajaid (maitset, lõhna, värvust, välimust) hinnatakse kindlates pallides. Pallide üldsummat loetakse võrdseks sajaga.

Kui kõik kvaliteedi näitajad on hinnatud ja pallide üldkokkuvõte võrdub 98—100, arvatakse kaup kõrgemasse sorti kuuluvaks. Kui aga pallide üldsumma on sellest arvust väiksem, siis alaneb kauba sort.

Näide.

Tšiili kastmetele on määratud järgmine kvaliteedi näitajate hindamisviis pallides:

Näitajad	Pallide arv
Maitse ja lõhn . . . . .	50 palli
Välimus . . . . .	30 "
Värvus . . . . .	20 "
<hr/>	
Kokku	100 palli

Oletame, et esimesi näitajaid hinnatigi sääraselt: 50 ja 30 palli, värvuse näitajat aga — 18, siis üldkokkuvõtte võrdub 98 palliga.

Kui tšiili kaste evib 100—98 palli, arvatakse ta kõrgemasse sorti kuuluvaks, pallide üldkokkuvõtte puhul 97—85 aga esimesse sorti. Nii vastab igale kauba sordile teatud kindel pallide summa.

Kaupu hinnatakse pallides organoleptiliste näitajate alusel.

### Naturaalkaubad ja aseained.

Müügile tulevad naturaalsed koloniaalkaubad ja surrogaadid, see on naturaalkaupade aseained.

Naturaalseid koloniaalkaupu toodetakse täisväärtuslikest tooraineist — loomulikust (naturaal-) saadusest, mida kasutatakse selleks kauba liigiks.

Näited:

jahu — nisust

kornifleks — maisist

tee — teepuu lehtedest.

Koloniaalkaupade aseaineid toodetakse vähemväärtuslikest tooraineist. Saadus tuletab küll meelde naturaalsel, kuid on madalama kvaliteediga.

Näited:

kohvi — tammetõrudest, odrast

kakao — sojast

tee — puuviljadest ja marjadest.

On vaja eristada aseaineid nõndanimetatud võltsitud kaupadest. Aseainete müük on seadusega lubatud. Võltsitud kaubad aga ei ole naturaalkaupade aseaineiks, vaid nende võltsinguks. Ei ole, näiteks, lubatud müüa kirsipuulehti loorberilehtede asemel, soola — sidruni-

happe asemel, jahu — tärglise asemel või kaoliini majapidamisseebi asemel. Võltsitud kaupade müük on keelatud ja seaduse alusel karistatav (Vene NFSV kriminaalkoodeksi § 171).

### Üldine vastuvõtmise kord.

Lattu või kauplusse saabunud kauba võtab vastu: kaubatundja, direktor või tema asetäitja, osakonna juhataja või laohoidja, vanemmüüja (direktori või tema asetäitja korraldusel).

Rakendatakse kaht põhimist kauba vastuvõtmise viisi:

- a) koguselist: kaalu või tükkide arvu järgi;
- b) kvalitatiivset: vastavalt GOCT-ide või ajutiste tehniliste tingimuste nõuetele, samuti ka sertifikaadi ehk kvaliteedi tõendi järgi, mis saadetakse koos kaubaga.

Sertifikaat sisaldab järgmisi näitajaid: ministeeriumi nimetust, peavalitsuse nimetust, tehase nimetust, toote ja selle sordi nimetust, GOCT-i numbrit, kaubapartii ja transpordidokumendi numbrit, kaupa iseloomustavaid kvaliteedi näitajaid.

Kaupade vastuvõtmisel tulevad sageli ette mõisted: bruto, neto, taara.

Bruto tähendab kauba kaalu koos pakendiga: kastiga, kotiga, tünniga.

Neto tähendab kauba puhast kaalu ilma pakendita.

Taara tähendab kauba pakendi kaalu.

### Vastuvõtmise kord.

Kauba koguselise vastuvõtmise eesmärgiks on määrata kindlaks kaal (bruto ja neto), üksuste arv, võrrelda kau-

pade kaalu ja kogust saatedokumentides märgitud andmetega ja kontrollida müügihindade õigsust.

Kvalitatiivne vastuvõtmine algab kauba ja selle markeeringu välise vaatlusega. Selle järel kontrollitakse kauba kvaliteeti organoleptilise meetodi abil, selle standardi nõuetele, sertifikaadi näitajaile ja tellitud sortimendile vastavuse kindlakstegemiseks. Vajaduse korral saadetakse kauba näidis (keskmine proov) laboratoorsele uurimisele.

### Keskmise proovi võtmise kord.

Kui kauba vastuvõtmisel tekib kahtlus selle kvaliteedi vastavuse suhtes standardi nõuetele, tuleb tingimata saata kaup näitajate määramiseks laboratooriumi.

Kauba keskmine proov võetakse järgmiselt: saabunud kaubapartii mitmest kohast (kotist, kastist) võetakse mõned grammid kaupa. Keskmise proovi üldine kaal peab võrduma 0,5 kuni 1 kg-ga (olenevalt kogu kaubapartii üldkaalust). Selle järel segatakse keskmine proov põhjalikult läbi ja jagatakse kolmeks võrdseks osaks. Iga säärane osa asetatakse karpi, pakitakse tugevasse paberisse või valatakse puhtasse, kuiva tiheda korgiga klaaspurki. Pakid seotakse nõoriga, purgid suletakse tihedalt (proovid kohuslikult pitseeritakse) ning koostatakse akt kaupade ülevaatuse ja keskmise proovi võtmise kohta. Üks proov koos aktiga antakse üle kaubahankijale, teine saadetakse näitajate määramiseks laboratooriumi, kolmandat aga hoitakse alal kaupluses või laos kahe kuu jooksul juhuks, kui osutub vajalikuks eksperdi analüüs. Kui kaubahankija või vastuvõtja ei nõustu laboratooriumi otsusega, uurivad eksperdid alalhoitavat proovi. Arbitraaži otsus on lõplik.

## Näiteid mõnede koloniaalkaupade proovide võtmise kohta.

Jahu. Proovi võtmisel jahu kogusest kaaluga kuni 16 tonni võetakse proovioraga annuseid igast kümnendast kotist, ebaühtlase jahu puhul aga — igast viiendast kotist. Võetud keskmise proovi kaal võrdub umbes 500 g-ga. Kui jahu kogus ületab 16 tonni, suureneb proovi kaal kuni 1 kg.

Makaronitooted. Kui makaronid saabusid kastides, võetakse keskmine proov 1%-ist kastide üldarvust, kuid mitte vähem kui kolmest. Pakkidesse pakitud makaronidest võetakse keskmine proov igast viiendast või kümnendast pakist, olenevalt kogu kauba üldkaalust. Võetud keskmise proovi kaal võrdub 500 kuni 1000 g-ga.

Tükksuhkur pakendeis. Keskmiseks prooviks võetakse üks juhuslik pakk kaaluga 1 kg või pool 2-kilogrammises pakist.

## Kaupade vastuvõtmise vormistamine.

Kui kaup vastab standardile, sertifikaadile, kaupluse tellimusele ja õigele kogusele, vormistatakse saatedokumendid ning võetakse vastuvõetud kaup arvele.

Kui vastuvõtmisel avastati kauba halb kvaliteet, mittestandardsus, selle mittevastavus kaupluse tellimusele, puudujääke või ülejääke, siis koostatakse vastav akt, millele kirjutavad alla kauba vastuvõtja kaupluse poolt, kaubahankija esindaja, kohaliku kaubandusosakonna või sanitaarjärelevalve esindaja.

Dokumentideta saabunud kauba kohta koostatakse vastuvõtuakt, millele kirjutavad alla vastuvõtja kaupluse poolt ja kaubahankija esindaja. Kaup võetakse akti alusel arvele. Kaubahankijale saadetakse kiirteade ja akti ärakiri.

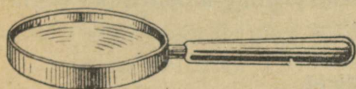
## Instrumentid kaupade kvaliteedi kontrollimiseks kaupluses.

Prooviora kasutatakse jahu, tangainete, peensuhkru ja teiste puistatavate kaupade proovi võtmiseks. Sel on suure avaga õõnsa naaskli kuju. Proovioraga torgatakse kott läbi ja võetakse õõnde kontrollitava kauba proov (joonis 1).

Luupi (suurendusklaasi) kasutatakse kaubas kõrvaliste lisandite: liiva, väikeste kivikeste, tõukude, usside jms. olemasolu kindlakstegemiseks (joonis 2).



Joonis 1. Prooviora.



Joonis 2. Luup.



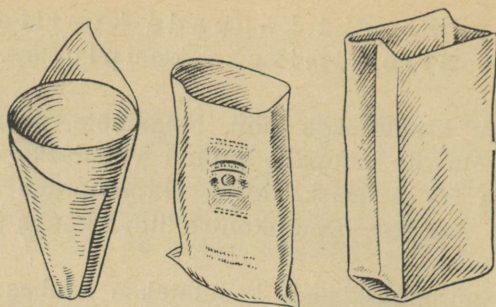
Joonis 3. Magnet.

Magnetit kasutatakse metalliliste lisandite avastamiseks (joonis 3).

Kaupluses on soovitatav omada põhimiste koloniaalkaupade standarde (ГОСТ-е või neid asendavaid OCT-е ja ajutisi tehnilisi tingimusi).

### Taara.

Kõik koloniaalkaupad saavad tavaliselt ladudesse ja kauplustesse kaubahankija (tehase, vabriku, artelli) taaras ning nad müüakse ostjaile vabrikutaaras või kaupluse pakendis (joonis 4).



Joonis 4. Pakkide ja paberkottide liigid.

Taara võib olla:

kõva (kastid, tünnid),

poolkõva (punatud korvid, võrestikud),

pehme (kotid, roguskid, paberkotid).

Taara jagatakse väliseks (selles transporditakse kaupa ja hoitakse seda laos ja kaupluses) ning sisemiseks (kauba müümiseks ostjaile).

#### Taara liigid.

Taara nimetus	Milleks kasutatakse
Kastid (vineerist ja laudadest).	Pakis tee, kohvi ja kakao, kuivatatud puuvilja, kornifleksi, kaerajahu, pärimi, vürtside, tuletikkude, seebi, küünalde, osaliselt makaronitoodete ja mõnede teiste kaupade pakkimiseks.
Tünnid ja trumlid (puust ja rauast).	Taimeõli jne. transportimiseks ja hoidmiseks.
Kotid (kanepist, džuu-dist, paberist, linased jne.).	Jahu, tangainete, suhkru, soola, kuivatatud puuvilja ja osaliselt makaronitoodete pakkimiseks.
Klaaspudelid.	Äädika veoks ja hoidmiseks.
Paberist pakendetikett.	Tee, pärimi, söögisooda, mitmesuguste vürtside pakkimiseks.
Pappkarbid.	Makaronitoodete, kaerajahu, kornifleksi, mõnede vürtside pakkimiseks.
Puukarbid.	Tuletikkude jaoks.

Taara nimetus	Milleks kasutatakse
Pakid (papist, paberist ja pressitud pabertaarast).	Kohvi, kakao, tee, söögisooda, lastejahu pakkimiseks.
Klaaspudelid, purgid ja klaasid.	Taimeõli, mee, äädika, kastmete, lauasinepi ja mädarõika pakkimiseks.
Paberist pakised ja kotid.	Jahu, tangainete, makaronitoodete, suhkru, kohvi, kakao, soola, kuivatatud puuvilja, tärklise pakkimiseks.

### Markeerimg.

Kõik kaupluse või lattu vabrikupakendis — välises ja sisemises — saabuvad koloniaalkaubad peavad olema markeeritud.

Kauba markeerimiseks nimetatakse välisele taarale (kottidele, kastidele) trafaretse stambi löömist mahapestatu, lõhnata ja kaupa mitterikkuva värviga, mis näitab:

- ministeeriumi nimetust,
- peavalitsuse nimetust,
- ettevõtte nimetust,
- kauba nimetust,
- sorti,
- ГОСТ-i numbrit,
- bruto- ja netokaalu,
- väljalaskekuupäeva.

Sisemisele taarale (karbid, pakid, purgid jne.) kleebitakse etikett samade näitajatega.

### Pakkematerjalid.

Lahtise kauba väljastamiseks ja segasisseostude pakkimiseks kasutatakse koloniaalkauplustes mitmesuguseid pakkematerjale:

Pakkematerjali liigid	Milleks kasutatakse
Mitmesugune pakkepaber erinevais värvustes . . . . .	Pakkide ja paberkohtide valmistamiseks puistatavate kaupade, makaronide ja soola väljastamisel ning seebi, küünalde ja segasisseostude pakkimiseks.
Pärgament, poolpärgament ja pergamiin . . . . .	Lahtise kohvi ja kakao pakkimiseks.
Tsellofaan . . . . .	Üksikute vürtsiliikide pakkimiseks.
Nöör . . . . .	Pakkide sidumiseks.

### Koloniaalkaupade hoidmine.

Koloniaalkaupade hoitakse ladudes ja kaupluste kõrvalruumides.

Koloniaalkaupade liigselt pikaajalise või ebaõige hoidmise tagajärjel muutub nende kvaliteet.

Kaupade kvaliteet ja neis toimuvad muutused hoidmise kestel olenevad järgmistest teguritest:

a) Kaupade koostis ja omadused: kõige kergemini riknevad palju vett ja rasva sisaldavad saadused (pärm, või, hirss, maisitangud jt.).

b) Umbritseva õhu temperatuur: liiga kõrged ja madalad temperatuurid halvendavad kauba (mee, seebi, küünalde jne.) kvaliteeti; koloniaalkaupade hoitamine on kõige parem hoida temperatuuri juures  $+8^{\circ}$ — $+12^{\circ}$  C.

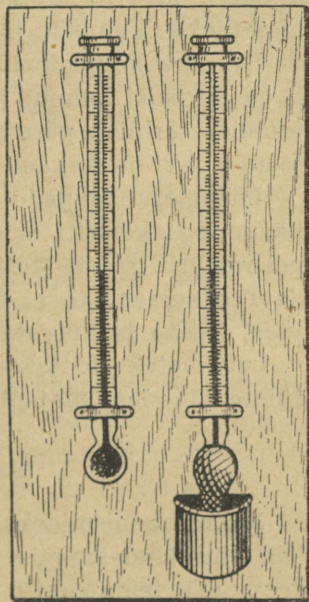
c) Õhuniiskus: mida kõrgem on õhuniiskus ruumis, kus hoitakse kaupa, seda kiiremini hakkab ta riknema — hallitama ja mädanema (kuivatatud puuvili, jahu, tangained, pärm).

Õhuniiskus oleneb temperatuurist ja aastaajast. Absoluutseks niiskuseks nimetatakse ühes kantmeetris õhus sisalduvat veeaurude hulka grammides. Relatiivseks niiskuseks nimetatakse protsentides väljendatud suhet õhus leiduva tegeliku niiskuse hulga ja sama temperatuuri juures tema küllastamiseks vajaliku hulga vahel. Näiteks, kui õhu relatiivne niiskus võrdub 80%-ga, tähendab see, et antud temperatuuri juures õhus leiduva niiskuse hulk on 20% võrra väiksem, kui see oleks võinud olla õhu täieliku (100%) veeaurudega küllastumise puhul. Õhu relatiivset niiskust mõõdetakse erilise seadeldise — Augusti hügroomeetri (joonis 5) — abil.

d) Valgus: päikesevalgusest kibestuvad kiiremini õli ja pähkliid, pleegib ja halveneb oma kvaliteedilt kauba pakend.

e) Mikroorganismid: teatud tingimustes (kõrgendatud niiskus ja selleks soodsa õhutemperatuuri juures) arenevad mikroorganismid kiirelt ja rikuvad kaupa (kuivatatud puuvilja, jahu, tangaineid, želatiini, pärm, taimeõli).

f) Hoidmise tähtjad: mida kauem hoitakse kaupa, seda enam kaotab see oma väärtusest. Igal koloniaalkaubal on oma maksimaalsed hoidmise tähtjad (pärm — mõned päevad, kontsentrandid — 3 kuud kuni 1 aasta, tangained — pool aastat kuni 2 aastat jne.).



Joonis 5.  
Augusti hügroomeeter.

g) Pakend: mida kindlam on pakend, seda pikema läht-  
aja jooksul võib kaupa hoida (taimeõli — pudelites, mett  
— purkides, makaronitooteid — karpides, kohvi ja kakaod  
— pakkides).

### Koloniaalkaupade asetamine üksteise lähedusse.

Mõned kaubad levitavad spetsiifilist lõhna (pipar, kohvi,  
kaneel, seep). Teised aga võtavad kergesti külge kõrva-  
lisi lõhnu (tee, pärm, kuivatatud puuvili, kakao, suhkur,  
jahu). Seetõttu koloniaalkaupade hoidmisel kaupluse kõr-  
valruumis ja laos, samuti ka nende asetamisel riiu-  
leitele ja vitriinidesse on tingimata vaja arvesse võtta  
otstarbekat kaupade lähedust üksteisele.

Lubatud kaupade lähedus üksteisele. Lubatakse hoida  
koos järgmisi kaupu: jahu, tangaineid, suhkrut, makaroni-  
tooteid, tärklisi, pärimi, laste toitejahu, pakitud vürtse,  
teed, kohvi ja kakaod pakendeis, kuivatatud puuvilja.

Lubamatu kaupade lähedus üksteisele. Üllalooteldud  
kaupadega kõrvuti ei ole lubatud hoida: seepi, küünlaid,  
pesupulbrit, sinet, lahtisi vürtse, lahtist kohvi.

Tee surrogaate ei tohi hoida koos naturaalteega, koh-  
viga, kakao ja kuivatatud puuviljaga.

Lubamatuks loetakse ükskõik milliste toidu- ja maitse-  
ainete lähedust majapidamis-koloniaalkaupadele.

### Mikroorganismid.

Mikroorganismideks nimetatakse pisimaid (mikroskoopilisi)  
elusolendeid, mis esinevad meid ümbritsevas õhus ja  
vees; neid leidub eriti palju toiduainetes (joonis 6, 7, 8).

Arenedes ja paljunedes toiduainetes, mikroorganismid  
tavaliselt järsult halvendavad nende kvaliteeti.

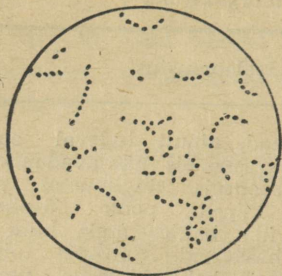
## Toiduaineis leiduvad mikroorganismid

Mikroorganismi nimetus	Iseloomustus
<p>Bakterid:</p> <p>a) kokid (üksikute kerakeste kujulised);</p> <p>b) streptokokid (esinevad kerakeste ahela kujul);</p> <p>c) pulgakujulised (bat-sillused)</p> <p>Pärmid</p>	<p>Kõige pisemad, ainult tugeval suurendamisel mikroskoobis nähtavad mikroorganismid; soodsais tingimustes paljunevad nad kiirelt: poole öö-päeva jooksul võib üks bakter anda kuni 17 miljonit teisi baktereid. Sattudes toiduainesse kutsuvad bakterid esile nende rikkemist ja mädanemist.</p> <p>Ühest ümarast või ovaalsest rakukestest koosnevad mikroorganismid. Pärmidel on omadus esile kutsuda käärimist, muuta suhkrut piirituseks ja süsihappegaasiks. Säärast käärimist nimetatakse alkoholseks. Sattudes suhkrut sisaldavasse toiduainesse (näiteks meesse) paneb ta selle käärima. On olemas selliseid mikroorganisme, mis kutsuvad esile äädikhappelist, piima-, või happelist käärimist.</p>
<p>Hallitusseened</p>	<p>Keerukad mikroorganismid. Koosnevad paljudest rakkudest. Hallitusseene keha koosneb ristamisi niitidest, mis moodustavad silmaga nähtava korra. Hallitus katab toiduaineid ainult niiskes õhus. Toiduainete sisemuses võib hallitus tekkida, kui sinna satub õhku.</p>

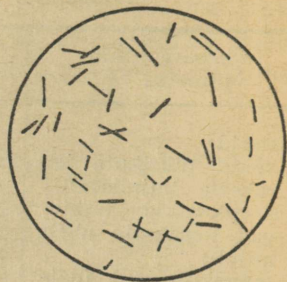
Mikroorganismide arenemist soodustab: saaduste eneste kõrgendatud niiskus, suur relatiivne õhuniiskus ruumis, kus neid hoitakse, ja teatud temperatuur. Mikroorganismid arenevad kiiremini temperatuuri juures 30—40°.

Võitluses mikroorganismide arenemisega on tingimata vaja: võtta vastu koloniaalkaupade rangelt standardi kohaselt;

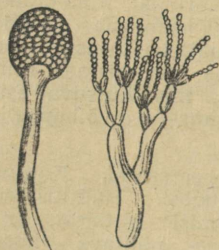
jälgida põhimiste koloniaalkaupade (jahu, tangainete, makaronide) niiskust, mis ei tohi ületada 12—16%; ei tohi



Joonis 6.  
Bakterid — kokid ja streptokokid.



Joonis 7.  
Pulgakujulised bakterid.



Joonis 8. Hallitused  
(peaga ja käekujuline).

vastu võtta kaupu, mille niiskus on kehtestatud protsendist suurem; varustada ladu, kõrvalruume Augusti hügromeetriga, hoida õhu relatiivset niiskust ruumis 70—80% piires;

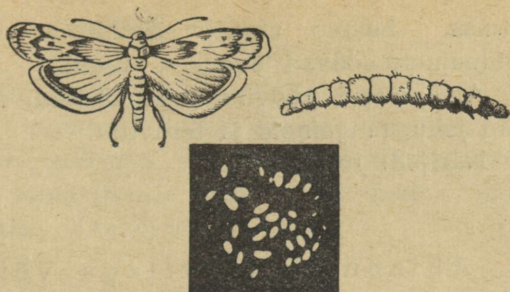
üles seada ruumis, kus hoitakse toiduaineid, termomeeter ja hoida enam-vähem püsivat temperatuuri 8—12° C piires.

### Koloniaalkaupade kahjurid.

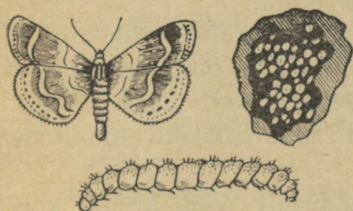
Aidakahjurid (putukad):

Veski-tuliliblik (joonis 9). Selle liblika tõuk on väga ablas, sellele lisaks mähib ta ämblikuvõrku teravilja ja jahu.

Jahuleediklane (joonis 10), kelle tõuk toitub teravilja saadustest: jahust, tangudest jt.



Joonis 9. Veski-tuliliblik  
(liblikas, munad, tõuk).



Joonis 10. Jahuleediklane  
(liblikas, munad, tõuk).



Joonis 12. Jahumardikas  
(sitikas, tõuk, nukk).



Joonis 11. Jahupuuk  
(sitikas, tõuk, nukk).

Jahupuuk (joonis 11) — sitikas. Tema tõuk — valge, uss — sööb jahu, tangaineid, kuivikuid ja teisi saadusi.

Jahumardikas (joonis 12) —

sitikas. Emane muneb jahusse ja munadest arenevad toiduaineid söövad tõugud — ussid.

Aidapuugid (röövikud, jahusööjad) räpastavad ja rikuvad jahu, tangaineid ja teravilja.

Närijad: rotid, hiired.

Abinõud kahjuritega võitlemiseks.

Aidakahjureist nakatatud toiduaineid ei tohi vastu võtta. Juhul, kui nad on vastu võetud, tuleb neid kuni kauplusest ärasaatmiseni hoida eraldi.

Koloniaalkaubad, milles on avastatud aidakahjureid kaupluses hoidmise vältel, saadetakse viivitamata baasi vastavaks töötlemiseks (läbisõelumiseks), uutesse kottidesse taarastamiseks ja nende kasutamiseks tehnilisteks otstarveteks.

Tühja taarat koloniaalkaupade alt tuleb hoida eraldi.

Võitluseks närijatega ei tohi kasutada mürkaineid (arseeni, strühniini jne.), kuna sealjuures võidakse mürgistada toiduaineid.

Ka ei tohi kasutada kasse ja koeri rottide ja hiirte püüdmiseks. Kassid ja koerad räpastavad ise saadusi ja ajavad neisse söömata jäänud saagi jäänuseid, mis kaupluses mädanedes rikuvad õhku ja kaupa.

Keemiliste meetodite rakendamine võitluses närijate vastu on lubatud ainult spetsialistidele.

Kaupluse töötajad võivad kasutada mitmesuguseid mehaanilisi seadeldisi (hiirelõksud, rotirauad).

Koloniaalkaupluste hoidlaid tuleb järjekindlalt desinfitseerida ja neis närijad hävitada.

Põrandais, seintes ja ustes leiduvad praod tuleb kindlalt sulgeda.

## Loomulik kadu.

Koloniaalkaupade transportimisel, hoidmisel ja nendega kauplemisel kaupluses ja laos väheneb kaupade kaal sageli rea loomulike põhjuste tagajärjel<sup>1</sup>. Säärast vähene mist nimetatakse loomulikuks kaoks. Iga kauba jaoks kehtib teatud kindel loomuliku kao norm.

### Loomuliku kao liigid.

Kuivumine (haihtumine, auramine, haihtumine külma mõjul, tuuldumine). Kõrge temperatuuri ja õhu madala relatiivse niiskuse juures ruumis võivad kuivuda: jahu, tangained, puuvili, makaronid, seep.

Tolmustuda võivad: jahu, tangained ja suhkur kottides, suhkur ja makaronid kastides, sool riidest kottides ja paberkottides.

Väljavoolamine on sääraste puuvaatides olevate kaupade, nagu mee, äädika ja taimeõli imbumine läbi taara.

Laialivalamist tuleb ette taimeõli, lahtise äädika ja mee ümbervalamisel ühest taarast teise või väikestes kogustes väljastamisel.

Raasumine tuleb ette seebikangide, peensuhkru tükeldamisel.

Taarasse võivad imbuda: jahu ja tärkliis — kotti, mesi ja õli — tünni, seep — kasti.

Vabrikupakendis olevaid kaupu (teed, kohvi, kakaod, vürtse, makarone jne.) müüakse kaalumata, etiketil märgitud hinnaga. Nende kaupade suhtes loomuliku kao normid ei ole rakendatavad.

<sup>1</sup> Mõned kaubad imevad kergesti endasse niiskust (hügrooskoopseid) ja ümbritseva keskuse kõrge relatiivse niiskuse juures nende kaal suureneb tunduvalt (kuivatatud puuvili, tärkliis jt.).

## Loomuliku kao vähendamine.

Kaupade loomuliku kao vähendamiseks on hädatarvilik:

pakkida kaupu heakvaliteedilisse taarasse, õigelt ja korralikult kaupu transportida, hoida neid normaalses temperatuuris ja kindlaksmääratud relatiivse õhuniiskuse juures;

varustada kauplus hädatarvilike instrumentide ja inventariga (kaupade ümberpaigutamiseks kaupluses, tünnide kaaludele veeretamiseks, taara avamiseks jne.);

oskuslikult organiseerida tööd kaupluses ja järjekindlalt tõsta kaubandusala töötajate kvalifikatsiooni.

## Loomuliku kao normid.

NSVL Kaubandusministeerium kehtestas järgmised koloniaalkaupade loomuliku kao maksimaalsed normid jaekaubanduses, hoidmisel ja transportimisel (need normid on kindlaks määratud NSVL Kaubanduse Rahvakomissariadi 20. aprilli 1942. a. käskkirjas nr. 75<sup>1</sup>:

### Koloniaalkaupade loomuliku kao normid linna ja maa jaekaubanduses

(protsentides kauba kaalust)

Kaupade nimetus	Suvisel ajal ilma külmutusseadeta kauplustes	Muudel aastaaegadel ja kauplustes, kus on olemas jääkeldrid või külmutusseaded
Jahu, mitmesugune . . . . .	0,30	0,25
Tangained, mitmesugused (kaasa arvatud riis ja kaunviljalised) . . . . .	0,30	0,25
Makaronitooted . . . . .	0,40	0,30

<sup>1</sup> Loomuliku kao normide rakendamise kord on kindlaks määratud NSVL Kaubanduse RK 20. IV 1942. a. käskkirjale nr. 75 lisatud instruksioonides.

Kaupade nimetus	Suvisel ajal ilma külmu- tusseadeta kauplustes	Muudel aasta- aegadel ja kaup- lustes, kus on olemas jääkeld- rid või külmu- tusseaded
Taimeõlid . . . . .	0,30	0,30
Tärklis . . . . .	0,30	0,25
Peensuhkur . . . . .	0,20	0,20
Tükksuhkur . . . . .	0,20	0,20
Tuhksuhkur . . . . .	0,40	0,40
Sinep, lahtine . . . . .	0,40	0,30
Kohv'oad . . . . .	0,40	0,40
Kaneel, lahtine . . . . .	0,40	0,30
Loorberilehed, lahtised . . . . .	0,40	0,30
Pipar terades, lahtine . . . . .	0,60	0,50
Pärm, pressitud, kaalu kaup . . . . .	0,80	0,70
Nelk, lahtine . . . . .	0,50	0,40
Söögisooda . . . . .	0,60	0,50
Saago . . . . .	0,30	0,20
Sool, lahtine . . . . .	0,70	0,60
Kissell, pulbris, lahtine . . . . .	0,40	0,30
Mesi ja kunstmesi . . . . .	0,50	0,50
Kakao, lahtine . . . . .	0,30	0,20
Kompott kuivatatud puuviljast, lahtine . . . . .	0,40	0,30
Kuivatatud puuvili (rosinad, sabsaa, . . . . .)		
Arjukk, õunad, viinamarjad, ploomid, kir- . . . . .		
id jm.) . . . . .	0,40	0,30
Pähklid, igasugused . . . . .	0,30	0,30
Pähklituumad . . . . .	0,50	0,50
Mandlid . . . . .	0,40	0,40
Kreeka pähklid . . . . .	0,50	0,50

**Koloniaalkaupade loomuliku kao normid hoidmisel ladudes ja  
baasides linna- ja maakauplustes**  
(protsentides kauba kaalust)

Kaupade nimetus	Kao protsent		
	Hoidmise tähtaeg päevades (kuni)	Tavalistes ladudes suvisel ajal	Külmutusmaja- des, jääkeldri- tes ja talvisel ajal tavalistes ladudes
Jahu, mitmesugune . . . . .	6	0,03	0,02
	15	0,04	0,03
	30	0,05	0,04

Kaupade nimetus	Kao protsent		
	Hoidmise tähtaeg päevades (kuni)	Tavalistes ladudes suvisel ajal	Külmute-majades, jääkeldrites ja talvisel ajal tavalistes ladudes
Tangained, mitmesugused (kaasa arvatud riis) . . . . .	6	0,02	0,01
	15	0,03	0,01
	30	0,03	0,02
Kaunviljalised . . . . .	6	0,03	0,02
	15	0,06	0,04
	30	0,08	0,06
Makaronitooted . . . . .	6	0,02	0,01
	15	0,03	0,02
	30	0,04	0,03
Tärklis ja kissell, pulbris . . . . .	6	0,05	0,03
	15	0,08	0,05
	30	0,12	0,08
Peensuhkur . . . . .	6	0,01	0,01
	15	0,02	0,01
	30	0,02	0,01
Tükksuhkur . . . . .	6	0,02	0,01
	15	0,03	0,02
	30	0,04	0,03
Tuhksuhkur . . . . .	6	0,03	0,03
	15	0,04	0,04
	30	0,05	0,05
Sinep, lahtine . . . . .	6	0,06	0,06
	15	0,10	0,10
	30	0,15	0,15
Kohvi ubades ja jahvatatud, lahtine . . . . .	6	0,01	0,01
	15	0,01	0,01
	30	0,02	0,02
Vürtsid (kaneel, nelgid jm.)	6	0,02	0,02
	15	0,04	0,04
	30	0,06	0,06
Pärm, pressitud . . . . .	6	0,60	0,50
	15	—	0,70

Kaupade nimetus	Kao protsent		
	Hoidmise tähtaeg päevades (kuni)	Tavalistes ladudes suvisel ajal	Külmutusmajas, jääkeldrites ja talvisel ajal tavalistes ladudes
Kreeka pähklid . . . . .	6	0,12	0,12
	15	0,20	0,20
	30	0,30	0,30
Seedripähklid, fundukk jt. .	6	0,10	0,10
	15	0,15	0,15
	30	0,20	0,20
Kakao, lahtine . . . . .	6	0,02	0,01
	15	0,03	0,02
	30	0,03	0,02
Mesi ja kunstmesi, lahtistes tünnides . . . . .	6	0,05	0,03
	15	0,08	0,05
	30	0,10	0,08
Taimeõli puuvaatides . . . .	6	0,03	0,03
	15	0,05	0,05
	30	0,08	0,08

**Koloniaalkaupade loomuliku kao normid autovedudel**  
(protsentides kauba kaalust)

Kaupade nimetus	Aastaaeg	Vedude kaugus				Vedudel üle 100 km suurenevad kao normid iga järgneva 100 km kohta (protsentides)
		kuni 10 km	kuni 25 km	kuni 50 km	kuni 100 km	
Jahu, igasugune	suvi	0,03	0,04	0,06	0,08	0,04
	muu aastaaeg	0,02	0,03	0,05	0,07	0,03
Tangained, igasugused (kaasa arvatud kaunviljalised) . . . . .	suvi	0,03	0,04	0,05	0,08	0,03
	muu aastaaeg	0,01	0,02	0,03	0,04	0,01

Kaupade nimetus	Aastaaeg	Vedude kaugus				Vedudel üle 100 km suurenevad kao normid iga järgneva 100 km kohta (protsentides)
		kuni 10 km	kuni 25 km	kuni 50 km	kuni 100km	
Makaronitooted . . . . .	suvi	0,02	0,03	0,04	0,05	0,02
	muu aastaaeg	0,01	0,02	0,03	0,04	0,01
Taimeõli puutaa- ras . . . . .	suvi	0,03	0,04	0,05	0,07	0,04
	muu aastaaeg	0,02	0,03	0,04	0,05	0,03
Tärklis ja kissell	suvi	0,02	0,04	0,06	0,08	0,03
	muu aastaaeg	0,01	0,03	0,05	0,07	0,02
Suhkur (peen-, tükk-, tuhk-) . . . . .	suvi	0,02	0,03	0,05	0,08	0,02
	muu aastaaeg	0,01	0,02	0,03	0,05	0,01
Vürtsid, lahtised (sinep, pipar, ka- neel, nelgid jt.) . . . . .	suvi	0,01	0,02	0,03	0,05	0,02
	muu aastaaeg	—	—	—	—	—
Loorberilehed . . . . .	suvi	0,04	0,06	0,08	0,12	0,06
	muu aastaaeg	—	—	—	—	—
Pärm, pressitud, kuiv . . . . . Aed- ja puuvili, kuivatatud . . . . .	aasta läbi	0,10	0,15	0,20	0,30	0,20
	suvi	0,04	0,06	0,08	0,12	0,06
Pähklid, igasugu- sed . . . . .	muu aastaaeg	0,02	0,04	0,06	0,08	0,03
	suvi	0,02	0,03	0,05	0,08	0,03
Sool, igasugune . . . . .	muu aastaaeg	0,01	0,02	0,04	0,06	0,02
	suvi	0,06	0,10	0,15	0,20	0,08
	muu aastaaeg	0,05	0,07	0,10	0,15	0,05

Kadu igasuguse taimeõli villimisel (aasta läbi):

tsisternist paakidesse . . . . .	0,01%
paagist vaatidesse . . . . .	0,02%
tsisternist vaatidesse . . . . .	0,02%
vaatidest vaatidesse . . . . .	0,03%

Kauba nimetus	Kao protsent hoiu tähtaegade järgi		
	kuni 1 kuu	kuni 6 kuud	kuni 12 kuud*
Sool (sette), taaras . . . . .	0,30	0,70	1,40
„ (sette), lahtine . . . . .	0,40	0,90	1,80
„ (kivi-), taaras . . . . .	0,05	0,15	0,30
„ (kivi-), lahtine . . . . .	0,10	0,30	0,60
„ (mere), taaras . . . . .	0,20	0,50	0,90
„ (mere), lahtine . . . . .	0,30	0,70	1,40

## II. TOIDUKAUBAD.

### Jahu.

Jahu saadakse veskites rukki-, nisu-, maisi-, odra-, tatra-, hirsi-, kaera-, läätse-, herneterade ja sojaubade jahvatamise saadusena.

Jahvatusviisid. Eriteldakse kaks põhimist jahvatusviisi: lihtne, kus teradest saadakse otsekohe jahu, ja kroovimisega, millega terad tükeldatakse tangudeks ning siis saadakse kõrgemaid jahusorte.

On olemas mitmeid jahu jahvatusviisi eriliike. Nende iseloomustuse toome järgnevas tabelis:

Jahvatusviisid	Tootmisprotsessi iseloomustus
Lihtne:	
a) ühekordne . . .	Terad satuvad üks kord veskikivide vahele. Terade väljatootus on 99% (kui teri eelnevalt ei puhastata) või 98% (kui puhastatakse).
b) korduv . . .	Pärast esimest terade läbilaskmist veskikivide või valtside vahelt sõelutakse jahu ja jääk jahvatatakse uuesti. Protsessi jätkatakse, kuni terade jäägi täieliku läbijahvatamiseni.
Kroovimisega . . .	Terad, pärast põhjalikku puhastamist, lähevad töötlemisele kroovimismasinas. Väljatootus — rukkil — 96,5%, nisul — 97,5%.
Koorimisega . . .	Kasutatakse ainult rukkijahu saamisel. Selle jahvatusviisi juures lastakse jahu läbi sõela kliide eraldamiseks. Jahu tuleb peenem kui kroovimisel. Väljatootus — 85%.

Jahvatusviisid

Tootmisprotsessi iseloomustus

Ülesõela . . . . .

Üheks sordiks jahvatamisel (vt. allpool) on väljatöötus 75—78%. Seda jahu nimetatakse ülesõelajahuks.

Kaheks sordiks jahvatamisel on parema sordi väljatöötus 60—63%. Seda jahu nimetatakse sõelutud jahuks.

### Väljatöötus.

Väljatöötuseks nimetatakse jahu hulka, mida saadakse terade jahvatamisel. See määratakse protsentides töötlemiseks võetud standard-terade kaalust. Näiteks:

väljatöötus 85% tähendab seda, et 100 kg-st standard-rukkist on saadud 85 kg kooritud jahu; kui 100 kg-st standard-nisust on saadud 72 kg jahu, siis loetakse selle väljatöötuseks 72%.

Erinevaile jahu väljatöötustele on ette nähtud kindlad märkimisviisid.

### Väljatöötuse märkimisviisid.

Jahvatamisel üheks sordiks		Jahvatamisel paljudeks sortideks		
väljatöötuse %	märkimisviis	sort	väljatöötuse %	märkimisviis
95	0—95 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	Kõrgem	10	0—10 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
72	0—72 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	Esimene	20	10—30 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
63	0—63 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>	Teine	48	30—78 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>
30	0—30 <sup>0</sup> / <sub>0</sub>			

Jahvatamisel paljudeks sortideks saadakse mitu sorti jahu ühest terade partiist. Toodud tabelist nähtub, et esmalt eraldatakse kõrgema sordi jahu 10% määral (märkimine: 0—10%), siis eraldatakse esimese sordi jahu — 20% (10—30%) ja lõpuks teise sordi jahu — 48% (30—78%). Kõigi jahusortide üldväljatootust tähistatakse aga — 0—78%.

### Jahu sordid.

Jahu liik	Sort	Kasutamine
Rukkijahu	a) Lihtjahvatis (99%) b) Kroovitud (96,5%) c) Kooritud (85%) d) Sõelatud (63%)	Mitmesuguste rukkileiva sortide küpsetamiseks
Nisujahu	a) Kroovitud (97,5%) b) Teine sort (85%) c) Esimene sort (72%) d) Kõrgem sort (30%) e) Sõre (10%)	Mitmesuguste nisuleiva sortide, saiatoodete, kringlitoodete küpsetamiseks, makaronide tootmiseks ja jahuroogade valmistamiseks.
Maisijahu	a) 85% b) 75%	Kasutatakse leivaküpsetamisel lisandina nisujahule, koduses majapidamises aga pliinide, pannkookide jne. küpsetamiseks.
Odrajahu	a) 68% b) 65%	
Tatrajahu Hirsijahu Kaerajahu Läätsejahu Hernejahu	ühesordilised	Kasutatakse leivaküpsetamisel parendajana ja kondiitritööstuses (sojajahu sisaldab palju rasvaineid). Sojakakao valmistamiseks.
Sojajahu	a) kroovitud b) peenjahvatus c) erisort	

Pliinijahu. Sõjaeelseil aastail hakkas toiduainetetööstus uut saadust — nõndanimetatud pliinijahu — välja laskma. Pliinijahu koostisse kuulub (protsentides üldkaalust):

nisujahu . . . . .	87,7
piimapulbrit . . . . .	4,4
tuhksuhkrut . . . . .	2,2
söögisoodat . . . . .	2,1
lauasoola . . . . .	1,2
sidrunihapet . . . . .	1,5
munapulbrit . . . . .	0,9

Pliinide valmistamisviis sellest jahust on väga lihtne: 500 g pliinijahu segatakse kolme klaasi leigevõitu veega, klopitakse korralikult. Pliinisid küpsetatakse saia- plaatidel või praepannil. Pliinijahu müüakse ka papp- karpides netokaaluga 1 kg. Karpidele kleebitakse etiketid.

#### Heakvaliteedilise jahu organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus
Maitse	Magusavõitu, ilma kõrvalmaitseta; närimisel ei tohi jahu hammaste all krigiseda.
Lõhn	Nõrk, omane teraviljale, millest jahu on valmistatud, ilma kopitanud lõhnata.
Värvus	Olenevalt lähtetoora'nest ja sordist on jahul hallikas värvus (rukkijahul), kollakas ja kollakas-valge (nisujahul, maisijahul).
Sort	Määratakse peamiselt kliide hulga ja suu- ruse järgi. Mida vähem neid on ja mida peene- mad, seda kõrgem on sort.
Niiskus	Kui jahu on väga niiske, siis selle kokku- surum'sel peopesas tekib kõva tomp; kui aga jahu on kuiv, siis tomp pudeneb kergesti.

#### Jahu keemiline koostis.

Jahu koostisse kuulub: süsivesikuid (tärglist) — kuni 70%, lämmastikaineid — kuni 14%, rasvaineid — kuni 4%, samuti ka mineraalaineid ja vett.

## Jahu kvaliteedi näitajate laboratoorne määramine.

Laboratooriumis määratakse järgmised jahu kvaliteedi näitajad.

niiskus (normaalne — 14%),  
happesus ( $2,5^{\circ}$  kuni  $5^{\circ}$ ; olenevalt sordist),  
tuhasisaldus (0,6 kuni 1,9%),  
kahjulikud lisandid (nende olemasolul on jahu müügilelaskmine keelatud),  
nakkus kahjureist (nakatatud jahu müügilelaskmine on keelatud),  
jahvatuse peensus,  
liimaine (20% kuni 30%, olenevalt sordist),  
hügroskoopsus.

## Jahu säilitamine ja pakkimine.

Jahu pakitakse tihedaisse, tugevaisse ja puhtaisse kottidesse netokaaluga 75—90 kg.

Iga kott peab olema varustatud vabrikumarkeeringu või etiketiga.

Jahukotid laotakse alusrestidele virnadesse, suudega sissepoole.

Virnad laotakse kolme, viie, kuue jne. koti kaupa (joonis 13).

Virnade vahele jäetakse vähemalt 0,5 m laiused läbikäigud. Niisama laiad läbikäigud jäetakse virnade ja laoruumi seinte vahele.

Iga virna külge kinnitatakse tahvel, kus on märgitud jahu saabumise kuupäev, jahu sort, kottide arv ja üldkaal.

Pikaajalisel säilitamisel laotakse jahuvirnad ümber, nii

et alumised kotid osutuksid pealmisteks.

Jahu soojenemisel harutatakse kotisuud lahti ja asetatakse laiali püstiasendis.

Tuleb järjekindlalt jälgida õhu temperatuuri ja relatiivset niiskust laos.

Jahu mahuline kaal.

Mõnikord tekib vajadus määrata viljasalvedes hoitava jahu kaalu. Selleks otstarbeks kasutatakse jahu mahulist kaalu

(1 m<sup>3</sup> jahu kaal kilogrammides) alltoodu kohaselt:



Joonis 13. Jahu ladumine virna (kolme koti kaupa).

Jahu nimetus	1 m <sup>3</sup> kaal kilogrammides	
	alates	kuni
Nisujahu kõrged sordid . . . . .	550	600
„ madalad sordid . . . . .	300	400
Rukkijahu kõrged sordid . . . . .	450	560
„ madalad sordid . . . . .	300	400

## Tangained.

Peaaegu kõik tangained saadakse teravilja ümbertöötamise teel kruubi- ja tanguveskites. Tangainete sortiment on väga mitmekesine. Põhiline koht selles kuulub hirsi- ja odratangule, mis moodustavad ligi 60% NSV Liidu tangainetetööstuse kogutoodangust.

### Tangainete sortiment.

Tangainete nimetus	Millest toodetakse
Manna	Nisust
Hirsitangud	Hirsist
Tatratangud (kruup, tang — töödeldud, smolenski)	Tatrast
Odrakruubid	Odrast
Odratangud	"
Kaeratangud	Kaerast
Kaerajahu	Kaerast
	või kaeratangudest
Kaerahelbed	Kaerast
Maisitangud	Maisist
Kornifleks	"
Poltaava	Nisust
„Artek“	"
Riis	"
Kunstlik saago	Riisiteradest
	Tärklisest

Teralised kaunviljakultuurid — herned, läätsed ja turgi oad — loetakse koloniaalkaubanduses tangainete gruppi kuuluvaks.

Tangainete tootmise üldskeem: terade puhastamine lisandeist — nende sortimine suuruse järgi — töötlemine tanguveskis (kestade eraldamine teradest) — tuuma lihtimine (riisi, hirsi-, odrakruupide puhul) — tuuma poleerimine (riisi puhul) — tuuma glasuurimine (riisi

puhul) — tangude sõelumine — nende tuulamine — kestastamata jäänud terade eraldamine tangudest — taarastamine kottidesse.

### Tangainete keemiline koostis.

Tangained oma keemiliselt koostiselt erinevad teraviljast, millest neid toodetakse. Tangude tootmisel kõrvaldatakse rakukude sisaldavad kestad; mõnedes tangudes ei jää isegi tera idu osa, milline asjaolu tõstab tangude kvaliteeti ja soodustab nende hoidmist. Tangud sisaldavad seetõttu, võrreldes teraviljaga, tunduvalt vähem rakukude ja tuhka (mineraaloluseid). Tangud on toitvad kui tooraine, millest neid toodetakse.

### Üldnõuded tangainete kvaliteedi suhtes.

Kõik müügiletulevad tangained peavad vastama standardiga kindlaksmääratud nõudeile. Halvakvaliteediliste tangude müük on keelatud. Tangude hea kvaliteedi põhimiste näitajate hulka kuulub:

Normaalne maitse. See tähendab, et ühelgi tanguliigil ei tohi olla talle mitteomast kõrvalmaitset. Ta ei tohi olla kibe, hapu, ei tohi krigiseda hammaste all. Kibedus ja happesus tõendab, et tangud on kauahoitud (seisnud) või töödeldud halvakvaliteedilisest toorainest. Krigisemine hammaste all tõendab, et tangud sisaldavad mineraalseid lisandeid (liiva).

Normaalne lõhn. Tangudel ei tohi olla kõrvallõhna, mida nad võivad külge võtta mitmesugustelt ainetelt ja materjalidelt — bensiinilt, petrooleumilt, seebilt jne. Minigil juhul ei tohi müügile lasta kopitanud ja hallitanud tangaineid.

Nakkuse puudumine. Müügile tulevad tangud ei tohi olla nakatatud aidakahjureist (puugist, kärsaklasest ja teistest).

Peale nende üldnäitajate iseloomustavad iga tangu liiki mitu spetsiifilist iseärasust, mis on omased ainult temale. Nende hulka kuulub: värvus, üldine väljanägemine, jämedus jne.

### Üksikud tanguliigid.

#### Manna.

Toodetakse neli marki mannat. Toome järgnevas tabelis nende iseloomustuse:

Margid	Millest töödeldakse
„M“	Pehmeist nisusortidest sordilisel jahvatusel.
„T“	Pehmete ja kõvade nisusortide segust sordilisel jahvatusel.
„OM“	Pehmeist nisusortidest kroovimisega jahvatusel.
„OT“	Pehmete ja kõvade nisusortide segust kroovimisega jahvatusel.

Pehmed nisusordid esinevad taliviljadena ja suviviljadena. Terade kuju põiklambilõikes on ümarik. Värvus — tume, mõnikord valge või kollakas-valge. Kest on elastiline.

Kõvad nisusordid esinevad suviviljana. Teral põiklambilõikes on korrapärase kuju sügava vaoga. Terade värvus on valge, klaasisarnane. Kest on habras.

Organoleptilised näitajad. Heakvaliteediline manna ei tohi sisaldada palja silmaga nähtavaid kliide osakesi, peab närimisel olema kõva. Terakeste värvus:

a) markidel „M” ja „OM” — läbipaistmatud, jahused, ühetaolist valget värvi terakesed;

b) markidel „T” ja „OT” — poolläbipaistvad, kollakas-valget värvi terakesed. Manna markides „OM” ja „OT” on lubatud märgatavate kesta- ja iduosakeste esinemine.

Mannat on kerge keeta, tal on hea maitse, assimileerub ülihästi organismis. Teda kasutatakse suppide, putrude ja magusroogade valmistamiseks ning suurel määral laste toitlustamiseks.

### *Hirsitangud.*

Toodetakse järgmisi hirsitangu liike:

Tõugatud (lihitud)	1. ja 2. sort
Kooritud	1. ja 2. sort
Peenendatud	ühesordiline.

Hirsitangu liigid erinevad üksteisest heakvaliteediliste terade rohkuse poolest (peenendamata tangude juures arvestatakse terveid teri, peenendatud tangude juures aga teraosi):

Hirsitangu sordid	Heakvaliteediliste terade protsent (vähemalt)		
	tõugatud	kooritud	peenendatud
Esimene	98,5	98,0	97,0
Teine	97,0	97,0	—

Organoleptilised näitajad. Iseloomulik kõrvalmaitse — nõrk kibedus, mis ei ole puuduseks. Hirsitangude värvus:

a) kooritud hirsitangudel — kollane mitut tooni, pealispind läikiv, b) tõugatud hirsitangudel — helekollane, pealispind matt.

Hirsitangud paisuvad keetmisel palju. Tõugatud hirsitangud keevad kiiremini pehmeks. Hirsitange kasutatakse suppide, putrude ja pudingite valmistamiseks.

### Tatratangud.

Toodetakse nelja liiki tatratangu: kruubilist (1. ja 2. sort) — tatraterad, millelt on kõrvaldatud väline viljakest;

jämedat tangu — peenendatud tatraterad; sõelumisel  $1,6 \times 20$  mm avaustega sõelal mahuvad jämedad tangud läbi nende avauste; sõelumisel traatsõelal nr. 12 jäävad nad peaaegu terves koguses (90%) sõelale;

peent tangu — peenendatud tatraterad; sõelumisel sõelal nr. 12 peab minema läbi avauste vähemalt 90% tangudest; sõelumisel 1 mm ümmarguste avaustega sõelal jääb vähemalt 90% neist tangudest sõelale;

smolenski — peened tangud, mis tuletavad meelde mannat.

Tatratangu sordid erinevad üksteisest heakvaliteediliste terade rohkuselt:

Sordid	Heakvaliteediliste terade protsent	
	kruubilises	jämedas tangus
1. . . . .	99	98,5
2. . . . .	98	—

Organoleptilised näitajad: tatratangude värvus — valge kollaka või roheka varjundiga.

Kõik need tangud keevad hästi pehmeks, assimileeruvad kergesti organismis ja on ülihea maitsega (eriti kruubiline).

Tatratange kasutatakse peamiselt putrude ja garneeringute (ääristamiste) valmistamiseks.

## Odratangud.

Otradest saadakse kahte liiki tangu:

Nimetus	Iseloomustus	Sordid	Numbrite arv (terade suuruse järgi)
Kruubid	Terved või peenendatud terad, mis on hästi lihitud	1. ja 2. sort	7
Tangud	Peenendatud terad, mis on lihtimata	1. ja 2. sort	3

Otradest saadud tangu sordid erinevad üksteisest heakvaliteediliste terade rohkuselt:

Sordid	Heakvaliteediliste terade protsent (vähemalt)	
	kruupides	tangudes
1. . . . .	99	99
2. . . . .	97,5	97,5

Organoleptilised näitajad. Odratangude värvus on valge kollaka või roheka varjundiga. Kruupide nr. 1 ja nr. 2 väljanägemine — jämedad, kujult töötlemata odraterade sarnased terad; kruupidel nr. 3 ja nr. 4 on ümmargused, vähesel määral piklikud terad keskmises suuruses; kruupide nr. 5, 6 ja 7 terad on kerakujulised ja peened.

Müügile tuleb mõnikord kahe teineteisele järgneva kruubinumbri segu. Segus võivad esineda: nr. 3 ja 4; 5, 6 ja 7. Seganumbrilisi kruupe nimetatakse:

- keskmised kruubid (nr. 3 ja 4),
- peened kruubid (nr. 5, 6 ja 7).

Odratangained paisuvad keetmisel keskmiselt. Organismis assimileeruvad nad hästi. Kasutatakse neid putrude, suppide ja garneeringute valmistamiseks.

## Kaeratangud.

Kaertest saadakse mitmesuguseid tange:

Nimetus	Sordid	Numbrita arv (terade suuruse järgi)
Täisteralised (kaeraterad) Peenendatud: <sup>1</sup> a) jäme b) keskmine c) peen d) kaerajahu e) herkulo (kaerahelbed).	Kõrgem, 1. ja 2. Kõrgem, 1. ja 2.	Ilma numbrita  Nr. 1 — jäme Nr. 2 — keskmine Nr. 3 — peen

Kaeratangu sorte määratakse järgmiste kvaliteediliste näitajate põhjal:

Sordid	Heakvaliteediliste terade protsent (vähemalt)	Kestadega terade protsent (mitte enam kui)	Kestade protsent (mitte enam kui)
Kõrgem <sup>2</sup>	99		
1.	98	0,5	0,05
2.	97	0,8 1,5	0,05 0,05

Herkulo (kaerahelvede) tootmise skeem: kaeraterade keetmine aurus — jahutamine — laiakslitsumine valtsidel — sortimine — pakkimine.

Kaerajahu tootmise skeem: kaerte või tangude niisutamine — soojendamine auruga kuni 65° — kuivatamine 85—100° juures — praadimine 125° juures — kaerte kestastamine veskikividel — kestade kõrvaldamine tuulamise teel — jahvatamine valtsidel — sõelumine — pakkimine.

<sup>1</sup> Peale loeteldud sortide tulevad mõnikord müügile sorteerimata peenendatud tangud ilma numbrita.

<sup>2</sup> Kaeratangude kõrgem sort saadakse läbiaurutatud teradest, terad lihitakse.

Organoleptilised näitajad. Heakvaliteedilistel kaeratangudel on spetsiifiline, kergelt kibekas maitse. Tangude värvus on kollakas-pruun mitmesuguste varjunditega.

Kaeratangud on väga toitvad. Nad keevad hästi pehmeks, eriti kergelt keeb pehmeks herkulo. Kaerajahu ja herkulo on dieet-toiduaineiks. Nendega tolitustatakse nõrku ja haigeid inimesi, kelle organism vajab tugevdamist, ning samuti ka lapsi. Herkulot ja kaerajahu tarvitatakse tavaliselt piimaga. Kasutatakse neid supptide, putrude ja mõnede magusroogade (kissellide) valmistamiseks.

### Maisitangud.

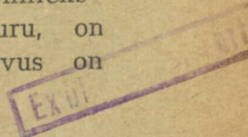
Maisist toodetakse kahte põhimist tanguliiki:

Nimetus	Numbrid (terade suuruse järgi)
Maisitangud . . . . .	Nr. 1 — jämedad Nr. 2 — keskmised Nr. 3 — peened
Kornifleks (maisihelbed) . . . . .	—

Kornifleksi tootmise skeem: maisiterade puhastamine — peenendamine — kuivatamine — sõelumine — keetmine siirupis<sup>1</sup> — kuivatamine 80° C juures — tuulamine — laiaks-litsumine valtsidel — praadimine 250° C juures — jahvatamine — sõelumine — pakkimine.

Organoleptilised näitajad. Hästi praetud „kornifleks“ krigiseb hammaste all. Ta ei tohi sisaldada puru, on punaka värvusega. Ülejäänud maisitangude värvus on valge, kollane või valge-kollase segu.

<sup>1</sup> Iga 100 kg tangaine kohta: 5 kg suhkrut, 2,5 kg soola, 0,15 kg hinnaseekstrakti, 16 kg vett.



Maisitange kasutatakse putrude, mõnikord suppidel valmistamiseks. Teistest tangudest kiiremini keeb pehmeks „kornifleks“. Seda kasutatakse mõnede roogade valmistamisel hommikueineks (piima, kohvi, kakaoga), tarvitatakse praetud saia või leiva asemel suppides ja puljongites, samuti ka pudingite ja tortide valmistamiseks.

### Nisutangud.

Nisust saadakse järgmisi tanguliike:

Nimetus	Iseloomustus	Numbrid (terade suuruse järgi)
Poltaava kruubid	Terved, lihitud nisuterad	Nr. 1 Nr. 2 Nr. 3 Nr. 4
Nisutangud, peenendatud „Artek“	Peenendatud, lihitud terad Peeneks tükeldatud, hästi lihitud nisuterad	Nr. 5 Nr. 6

Organoleptilised näitajad. Nisutangudel on kollakas värvus. Nende väljanägemine on järgmine:

- poltaava kruupidel nr. 1 — suured, nisuterade sarnased terad jämedate kestaosadega pealispinnal;
- poltaava kruupidel nr. 2 ja 3 — keskmised, kujult ümmargused terad kestaosadega pealispinnal;
- poltaava kruupidel nr. 4 — peened, kujult ümmargused terad;
- „Arteki“ terad tuletavad oma suuruselt meelde mannat, kuid on tumedamad. „Arteki“ pealispinnal võib näha peeni kestaosakesi.

Nisutange kasutatakse suppidesse ja putrudesse sisse-raputamiseks. Kõige kiiremini ja paremini keevad pehmeks poltaava kruubid nr. 4 ja „Artek“.

## Riis.

Riisi liigid on järgmised:

Nimetus	Iseloomustus	Sordid
Kestastatud	Välimestest kestadest ja osaliselt sisemistest kestadest puhastatud terad	1. ja 2.
Lihitud riis	Välimestest ja sisemistest kestadest ning osaliselt iduosast puhastatud terad	1. ja 2.
Poleeritud riis	Poleerimismasinatega töödeldud, lihitud riis	1. ja 2.
Glasuuritud riis	Väga õhukese parafiinist, vahast, talgist jne. koosneva glasuurkihiga kaetud poleeritud riis	1. ja 2.
Parendatud (õhutud, pihustatud) riis	Riisiterade osad, mis on peenemad kui $\frac{2}{3}$ normaalsuurusest	1. ja 2.

Riisi sordid, nagu mõned teisedki tangaine liigid, erinevad üksteisest heakvaliteediliste terade rohkuselt:

Sordid	Heakvaliteediliste terade protsent (vähemalt)		
	kestastatud	lihitud riisis	poleeritud riisis
1. . . . .	97,5	98,0	98,5
2. . . . .	95,0	97,0	97,5

Organoleptilised näitajad. Riisil on valge värvus kolaka või roheka varjundiga. Uksikute riisiliikide pealispind on järgmine: kestastatul on see kaetud jahutolmukihiga, lihitud riisil — karvane ja kaetud jahutolmukihiga, poleeritud riisil — sile ja kergelt läikiv, glasuuritud riisil — läikiv. Riis on väga toitev, seedib ülihästi ja assimileerub kergesti organismis. Laialdaselt kasutatakse riisi

kulinaarias suppide, putrude, pudingite, pilafi (hautatud lambaliha riisiga) ja paljude teiste roogade valmistamiseks. Riisitummil on meditsiiniline tähtsus (kõhukinnistusvahend) maohaiguste puhul.

„Paisutatud terad“.

Riisist, kaerast, maisist, odrast ja nisust valmistatakse eritootena „paisutatud teri“. Saadakse neid eriaparaatide abil kõrge rõhu all. Paisutatud terade sisemus on pehme ja sulab suus. Seda meeldivat, vahvli maitse ja lõhnaga saadust võib toiduks tarvitada ilma täiendava kulinäärse töötlemiseta.

Herned.

Müügile tuleb kahte liiki herneid:

Nimetus	Iseloomustus	Sordid
Harilikud	Terved. Värvus: kollane, roheline ja valge.	Jämedad (1. sort), keskmised ja peened (2. sort)
Kooritud	Terved, lõhutud ja peenendatud. Värvus: kollane, roheline.	Poleeritud, poleerimata 2. sort, pihustatud.

Organoleptilised näitajad. Müügile tulevad herned mitmesugustes värvustes — valged, rohelised, kollased. Herned peavad igal juhul olema täisväärtuslikud, kahjureist — siitikaist, herneussidest — kahjustamatud.

Herned keevad aeglaselt pehmeks, kuid neid tarvatakse siiski laialdaselt, kuna on toitvad (sisaldavad palju valkusid). Herneid kasutatakse suppide, putrude, garneringute valmistamiseks, pirukate täidiseks, soolaselt aga — suupistena õlle juurde.

## Läätsed.

Läätsesid on kahte liiki:

Liigid	Terade läbimõõt	Sordid	Tüübid
Jämedateralised (taldrik-) a) koorimata b) kooritud	5—9 mm	Jämedad ja peened	Põhjamaised ja lõunamaised
Peeneteralised	5—6 mm	—	

Organoleptilised näitajad. Taldrikläätsete värvus on roheline; mõnikord marmorjoonisega, peeneteraliste läätsete värvus aga hall, pruun, kollakas ja roheline.

Läätsed keevad kiiremini pehmeks kui herned, nad on toitvad, kuna sisaldavad 20—30% lämmastikaineid. Läätsi tarvitatakse suppideks, putruks ja garneeringuks.

### Türgi oad.

Türgi ubade klassifikatsioon on keerukas. Nende liike eritletakse tüüpide järgi: I — valged türgi oad, II — värvilised, III — segu. Esimesed kaks tüüpi jagunevad omakorda igaüks seitsmesse alatüüpi. Peale selle, olenevalt terade suuruselt, teravilja ja prügilisandite sisaldusest, samuti ka niiskusest, jagatakse türgi oad kolme klassi: I klassi, II klassi ja klassita türgi oad.

Olemasolevad türgi ubade liigid ja nende põhimised organoleptilised näitajad toome järgnevas tabelis:

Nimetus	Iseloomustus
Valged türgi oad: Pommid	Ümmargused, sageli munakujulised. Terade suurus vähemalt 9 mm.
Suhkruoad	Peaaegu kerakujulised terad. Suurus vähemalt 9 mm.

Nimetus	Iseloomustus
Poolsuhkruoad	Terad ovaalsed, pikuti läbilõikes ümmargused. Suurus pikkuse järgi vähemalt 9 mm.
Kruubioad	Kera-, munakujulised või ovaalsed terad. Terade suurus vähemalt 9 mm.
Ussoad	Pikergused, silindrikujulised terad, sageli veidi kõverad, ümardatud otstega.
Vähkoad	Pikergused, neerukujulised terad. Lamedad.
Labidad	Pikergused, neerukujulised terad, külgedelt veidi kokku liitsunud.
Värvilised türgi oad:	
Rohelised (nežini)	Helerohelised, võruga soone ümber või ilma selleta.
Rohelised (tšerni-govi)	Tumerohelised.
Rohelised, p'staatsia	Kollakas-rohelised, mitmevärvilise võruga südameku ümber.
Täistähnilised	Pikergused ümmarguste otstega.
Tähnilised „siti-kad“	” ” ”
Kirssoad	Ümarad ja pikergused.
Helepruunid	Pikergused.

Kõigile valgete türgi ubade alatüüpidele on lubatud teise värvusega türgi ubade olemasolu mitte enam kui 2% ulatuses.

Kõik värviliste türgi ubade alatüübid peavad sisaldama vähemalt 80% antud sordi teri. Teist värvi türgi ubade lisandid on lubatud 2 kuni 5% piires.

Türgi ubade kulinaarsed omadused on umbes samad kui hernestel. Nad keevad aeglaselt pehmeks. Türgi oad on toitvad, sisaldavad palju lämmastikaineid. Türgi ube kasutatakse suppide, püree, garneeringute valmistamiseks ja pirukate täidiseks.

## Kunstlik saago.<sup>1</sup>

Saagot toodetakse tärglisest. Kulinaarias kasutatakse seda tangainena.

Saago tootmise skeem: tärglise pesemine veega — tsentrifuugimine — tärglisekerakeste saamine — kerakeste rullimine — sortimine — aurutamine — peenedamine — kuivatamine — sõelumine — pakkimine.

Saago marke on kaks, kummalgi neist on kaks sorti:

Mark	Terade läbimõõt	Sordid	Iseloomustus
„O“ — peenike saago	1,5 kuni 2 mm	Kõrgem	Keetmisel paisub koguselt 8-kordseks.
		Esimene	Paisub koguselt 7-kordseks.
„OO“ jäme saago	2 kuni 3 mm	Kõrgem Esimene	Sama, mis margi „O“ puhulgi.

Organoleptilised näitajad. Heakvaliteedilisel saagol on väikesed (1,5—3 mm) poolläbipaistvad terad. Tema värvus: kõrgemal sordil — matt-valge, esimesel sordil — hallikas.

Saago koosneb peaaegu täielikult süsivesikuist ja on toitev, organismis hästi assimileeruv toitaine. Saago keeb väga kergelt pehmeks ja paisub ülihästi (koguselt 7—8-kordseks). Seda tarvitatakse putrude, pudingite valmistamiseks, pirukate täidiseks ning garneeringuks kalarooegade juurde.

### Tangainete kvaliteedinäitajate laboratoorne määramine.

Niiskus. Peaaegu kõigi tangainete normaalseks niiskuseks loetakse 14—15%; türgi ubade niiskus tohib olla 16—18%; saagol kuni 17%; herkulo maksimaalseks

<sup>1</sup> On olemas ka looduslik saago. Seda toodetakse saagopalmi südamikust saadavast tärglisest.

niiskuseks on määratud 12%, kaerajahul — 9% ja kornifleksil — 3—4%.

Nakkus aidakahjureist. Kui laboratooriumis avastatakse, et tangaine on nakatatud kahjureist, siis seda müügile lasta ei tohi.

Prügilisandid. Mõnede tangainete jaoks on kindlaks määratud prügilisandite lubatud maksimum-normid: hirsitangudel — mitte üle 0,5%, tatratangudel — 0,5%, nisutangudel — 0,15%, saagos ei tohi olla mingeid kõrvalisi lisandeid.

Purunenud terade hulk. Kruubilised tatratangud tohivad sisaldada kuni 2% purunenud teri, koorimata hernerid — kuni 5% lõhutuid, hirsitangud — kuni 2% purunenud teri.

Tangude numbri määramine. Odra-, kaera-, maisi- ja nisutangude number määratakse terade suuruse järgi.

Kestastamata terade hulk. Nisutangud tohivad sisaldada kuni 2% kestastamata teri, kooritud hernerid — kuni 5% terveid herneid, teised tangained — vastavalt standardiga määratud hulga.

Jämedate ja peente kildude sisaldus (riisi juures).

Terade suurus — läätsede ja herneste juures.

Kõrvaldamata jäänud kestaosakeste määramine (kestade jäänused tanguteradel) — odra-, nisu-, kaera-, tatra- ja teiste tangude juures.

Tuhasisaldus. Saagol — mitte üle 0,35% kõrgemas sordis ja 0,5% esimeses sordis, maisitangudel — mitte üle 1%, mannal — 0,65 kuni 0,90%, olenevalt margist.

Rasvasisaldus. Maisitangudel mitte üle 2%-di, kornifleksil — 0,5%.

Vabade mineraalhapete sisaldus. Selle suhtes kontrollitakse saagot. See ei tohi sisaldada vabu mineraalhappeid.

Raskete metallide soolade sisaldus (saago uurimisel).  
Saago ei tohi sisaldada raskete metallide soolaid.

Terade paksus. Selle suhtes uuritakse kornifleksi.  
Kornifleksi helbe normaalne paksus on 0,25—0,40 mm.

Tangude pakkimine ja säilitamine.

Tangud pakitakse puhtaisse ja kuivadesse kottidesse  
à 60—65 kg. Saago taaraks kasutatakse samasuguseid  
kotte, netokaaluga 50 kg. Kotid markeeritakse või neile  
kleebitakse vastavad etiketid.

Kornifleksi, kaerajahu ja herkulot müüakse vabriku-  
pakendis — paberkäripides netokaaluga:

kornifleksil — 250 g, 100 g, 50 g,

kaerajahul — 300 g,

herkulol — 1000 ja 250 g.

Karpide etiketidel on märgitud saaduse tootmisandmed  
ja tarvitamisviisid.

Transportimisel pakitakse kornifleks, kaerajahu ja  
herkulo välistaarasse — laud- või vineerkastidesse.

Tange säilitatakse nii nagu jahugi.

Mõnede tangainete kaalu umbkaudseks määramiseks  
salvedes kasutatakse järgnevas tabelis toodud mahukaale:

Nimetus	1 m <sup>3</sup> kaal (kg-des)	
	alates	kuni
Nisutang, jäme	550	650
Nisutang, peen	350	450
Riis	650	680
Herned	600	750

### Laste toitejahu.

Laste toitejahu valmistatakse nisujahust, piimast, võist,  
munadest ja suhkrust.

Organoleptilised näitajad. Heakvaliteedilisel laste toitejahul on magusavõitu maitse, ilma kõrvalmaitseta, ei krigise hammaste all, ei tohi olla kopitanud ega hallituse lõhnaga, on kollakas-valget värvust.

Laboratoorselt määratakse laste toitejahu niiskust (kuni 14%), kõrvaliste lisandite hulka, keemilist koostist.

Laste toitejahu on dieet-toiduaine, ta assimileerub hästi organismis ja on väga toitev. Jahu tarvitatakse koos piima, puljongi ja veega lastele putrude valmistamiseks, samuti ka pannkookide ja küpsiste küpsetamiseks.

Müügile tuleb laste toitejahu pakitult — silindrikujulistes papp- või plekk-karpides netokaaluga 250 g. Karpi-dele kleebitakse etiketid andmetega saaduse iseloomus-tuse kohta, tootmise kuupäev, tootmismark ja valmistamis-viis. Karbid pakitakse välistaarasse — laud- või vineer-kastidesse kaaluga 10—12 kg (neto).

#### Säilitamine.

Normaalseis tingimustes (75—80% õhu relatiivse niiskuse ja temperatuuri juures 8—12°C) säilitatakse saadust 6 kuust kuni 1 aastani.

#### Makaronitooted.

Makaronitoteid toodetakse mitmesugustest nisujahu sortidest, samuti ka rukkipüülist.

Makaronitoodete tootmise skeem: jahu sõelumine — taigna segamine — taigna sõtkumine või rullimine — taigna pressimine (lõikamine, stantsimine) — kuivatamine — jahutamine — sortimine — pakkimine.

Toodetakse mitmesuguseid makaronitoodete liike, mis erinevad üksteisest kujult, mõõdetelt jne.

### Makaronitoodete sortiment ja liigid.

Nimetus	Kuju ja mõõted	Liigid	Liigi iseloomustus
Makaronid,	<p>Torukesed mitmesuguse pikkuse ja läbimõõduga</p> <p>a) mõõtelised (pikkus — 40, 30, 22 ja 15 sm)</p> <p>b) lühilõikelised (pikkus — alla 15 sm, kuid vähemalt 2 sm)</p>	<p>1. Itaalia kõrreke</p> <p>2. Napoli</p> <p>3. Harilikud</p> <p>4. Lemmik</p>	<p>Väline läbimõõt mitte üle 4 mm</p> <p>Väline läbimõõt 4 kuni 5,5 mm</p> <p>Väline läbimõõt 5,5 kuni 7 mm</p> <p>Väline läbimõõt üle 7 mm</p>
Lindid, gofreeritud	Pealispinnal pikuti-vaod	<p>1. Ühekordsed</p> <p>2. Kahekordsed</p>	Pikkus — mitte alla 5 sm, paksus kuni 2,5 mm
Niitnuudlid	<p>Pulgakesed — sirged ja peened või sõlmkimpu (pessasse) põimunud</p> <p>Nuudlite pikkuse järgi eritletakse:</p> <p>a) pikki — alates 20 sm</p> <p>b) lühilõikelisi 3 kuni 20 sm</p>	<p>1. Pesa (niit)</p> <p>2. Peened</p> <p>3. Bigul</p> <p>4. Harilikud</p> <p>5. Spageti</p> <p>6. Lehvik</p>	<p>Läbimõõt mitte üle 0,8 mm</p> <p>Läbimõõt mitte üle 1,2 mm</p> <p>Poolekspainutatud pulgakesed — läbimõõt mitte üle 1,2 mm</p> <p>Läbimõõt kuni 1,5 mm</p> <p>Läbimõõt — kuni 3 mm, pikkus vähemalt 20 sm</p> <p>Läbimõõt — kuni 1,2 mm, kaal — kuni 20 g</p>

Nimetus	Kuju ja mõõted	Liigid	Liigi iseloomustus
Lamedad nuudlid (lapšaa)	Ribad või paelakesed mitmesuguses pikkuses, laiuses ja paksuses	1. Kitsad 2. Laiad	Pikkus — kuni 3 sm, laius — kuni 3 mm, paksus — kuni 2 mm Pikkus — kuni 3 sm, laius — üle 3 mm, paksus — kuni 2 mm
Kujundnuudlid	Lamedaid nuudleid (lapšaad) toodetakse kahe- ja mitmesuguseid: a) pressitud b) lõigatud Väljanägemine, kujud, mõõted — mitmesugused	3. Vihtides 1. Supilisan- did: a) terad b) tähed ja kujundid 2. Lühilõike- lised ku- jundtooted: a) tähekesed, hammas- rattake- sed, võrud b) sarveke- sed, teo- karbid c) kõrvake- sed, plaa- dikesed, ruudud	Vihi kaal — kuni 50 g Pikkus — kuni 10 mm, laius — kuni 3 mm Pikkus — kuni 12 mm, paksus — kuni 2 mm Läbimõõt — kuni 20 mm, paksus — kuni 5 mm Pikkus — kuni 5 sm Paksus — kuni 5 sm

Makaronitoodete sordilisus oleneb jahu sordist ja tootmise retseptuurist.

### Makaronitoodete sordid.

Sortide nimetus	Mis jahust toodetakse	Lisandid
Munamakaronid ekstra	Sõredast nisujahust	Munad (4 tükki 1 kg jahu kohta) või muna-pulber
Ekstra	„ „	5% sojajahu
Munamakaronid kõrgem sort	Kõrgemat sorti jahust	Munad (4 tükki 1 kg jahu kohta) või muna-pulber
Kõrgem	„ „ „	5% sojajahu
Esimene	Esimese sordi jahust	5% sojajahu
Teine	Teise sordi jahust	5% sojajahu

### Makaronitooted „kiireks realiseerimiseks“.

Mõnikord tulevad müügile kõrgendatud niiskusesisaldusega — kuni 16% — makaronitooted (normaalne niiskusesisaldus — kuni 13%). Neid ei saa kaua hoida. Kõrgendatud niiskusesisaldusega makarone nimetatakse seetõttu „kiirele realiseerimisele kuuluvaks“ saaduseks.

### Makaronitoodete heakvaliteetsuse organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus
Maitse	Värsketele makaronidele omane, ilma kõrvalmaitseta.
Lõhn	Ei kopituse ega hallituse lõhna.
Värvus	Hallikas-valge kuni kollakas-valge, olenevalt jahu sordist ja lisandest. Torukeste pealispind makaronidel — matt, murdekohal klaasisarnane.

Laboratoorsed määramised. Makaronitoote proovis määratakse laboratooriumis järgmisi näitajaid: niiskus (mitte üle 13%);

happesus (3,5 kuni 6° — olenevalt sordist);

pehmekskeemine ja paisumine (mahu suurenemine keetmisel vähemalt kaks korda);

murdunud makaronide hulk (kõrgematel sortidel — 1 kuni 3% karpides; ülejäänud sortidel — 15 kuni 25% kastides).

Omadused ja tarvitamine. Makaronitooted on toitvad ja assimileeruvad hästi organismis. Neid tarvitatakse laialdaselt kulinaarias — suppide, pudingite, garneeringute valmistamiseks ja eraldi teise roana.

Pakkimine ja hoidmine. Makaronitooteid pakitakse:

kõrgemaid sorte à 250 ja 500 g neto pappkarpidesse ja paberpakkidesse;

1. ja 2. sorti: a) kuivadesse vineer-, laud- või pappkastidesse — netokaaluga kuni 35 kg; b) puhtaisse ja tihedaisse kottidesse — netokaaluga kuni 40 kg.

Karpidele ja pakkidele kleebitakse etiketid, kotid aga, kui neil puuduvad etiketid, markeeritakse trafaretse pealkirjaga.

Makaronitooteid säilitatakse ligikaudu samades tingimustes nagu jahu ja tangaineid.

### Tärglis.

Tärglist<sup>1</sup> toodetakse mitmesugusest toorainest. Toorainest olenebki tärglise nimetus.

<sup>1</sup> Tärglist nimetatakse mõnikord „kartulijahuks“. See nimetus on väär.

## Tärklise sortiment

Nimetus	Tärklise sisaldus tooraines (%%-des)
Kartulitärklis . . . . .	16—18
Maisitärklis . . . . .	kuni 70
Nisutarklis . . . . .	70—75
Riisitärklis . . . . .	75

Kartulitärklise tootmise skeem: kartulite pesemine (puhastamine kõrvallisandeist) — kartulite peeneksriivimine riivimismasinail — tärklise eraldamine kõrdistatud kartulist (rakukestest, mis sisaldavad tärklist) — tärklise saamine (selle sadestamine nõndanimetatud „tärklise piimast“) — puhastamine — kuivatamine — pakkimine.

Tärklise sordilisus oleneb tema puhtusest, tumedate täpete rohkusest, niiskusest, happesusest.

Tärklise nimetus	Sordid
Kartulitärklis	Kõrgem-ekstra, kõrgem-priima, 1. ja 2
Maisi-, nisu- ja riisitärklis	Kõrgem-ekstra, 1. ja 2.

Organoleptilised näitajad. Heakvaliteedilisel tärklisel ei tohi olla kõrvalist maitset ega lõhna, ei tohi krigiseda hammaste all.

Kõrgem-ekstra sort on valge värvusega kristall-läikega, esimene sort — valge, teine valge hallika varjundiga. Täpete hulk pealispinnal 1 sm<sup>2</sup> (palja silmaga lugemisel): kõrgem-ekstra sordil — mitte üle 3, kõrgem-priima sordil — mitte üle 5 ja esimesel sordil — mitte üle 10.

Tärklises määratakse laboratoorselt niiskust (ei tohi ületada 20%), happesust (18° kuni 30°, olenevalt sordist), tuhasisaldust, väävelhappe ja raskemetallisoolade olemasolu.

Omadused ja tarvitamine. Tärklis on 1½ korda veest raskem, külmas vees lahustamatu, kuumas vees muutub klištriiks, keetmisel nõrkade mineraalhapestega suhkrustub, lagunedes lihtsamateks aineteks — dekstriinideks, maltoosiks, glükoosiks. Tärklis tarvitatakse kulinaarias (kisselide valmistamiseks), tekstiil- ja paberitööstuses, kondiitri-, leiva-saia-, likööri-viinatoodete, karastavate jookide ning vorstide tootmisel, samuti ka pesutriikimisel.

Tärklis assimileerub hästi ja on väga toitev.

Pakkimine. Tärklis pakitakse puhtaisse ja kuivadesse džuudist või tihedast linasest riidest kottidesse. Netokaal — à 50, 80 ja 100 kg. Kotid õmmeldakse nõoriga kinni ja markeeritakse. Jaemüügiks pakitakse tärklis paberist pakkidesse ja riidest kotikestesse netokaaluga 250, 500 ja 1000 g. Pakkidele kleebitakse etiketid. Transportimiseks pakitakse tärklisepakid kuivadesse puukastidesse netokaaluga à 30 kg.

Säilitamine. Tärklis on väga hügrokoopne (imab niiskust kergelt sisse). Teda tuleb säilitada kuivas ja puhtas ruumis. Öhu relatiivne niiskus säilitamisel peab olema 70—75%. Kuiv tärklis külma ei karda. Tärklisekotte laotakse virna samuti nagu kotte jahu ja tangudega.

### Pärm.

Pärm kujutab enesest määratu suure hulga pärmirakukeste (seente) kogumit. Iga rakuke on iseseisev elusorganism, mis koosneb poolvedela protoplasmaga täidetud kestast (joonis 14).

Pagaripärmi koostis: vett — 73%, kuivaineid — 27%. Viimaste hulka kuuluvad: lämmastikained, süsivesikud (tärklis), mineraalsoolad.

## Heakvaliteedilise pärmis organeleptilised näitajad.

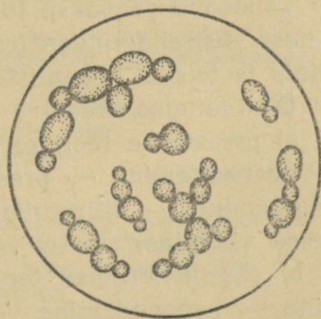
Näitajad	Iseloomustus
Maitse	Omane pärmile, ilma kõrvalmaitseta.
Lõhn	Värskel pärmil ei tohi olla kopitanud ega hallituse lõhna.
Värvus	Valge hallika või kollaka varjundiga, ilma tumedate plekkideta.
Konsistents	Tihe, mittemääritav.
Kõvadus	Pärm murdub kergesti.

Laboratoorselt määratakse pärmis niiskust (mitte üle 75%), tuhasisaldust (mitte üle 2%), kergitamisvõimet (60 kuni 100 minutit).

Omadused ja tarvitamine. Pärm assimileerub organismis 90% ulatuses. 100 g pärmis kalorsus on 104 kalorit. Pärmis tarvitatakse peamiselt taigna poorseks muutjana.

Pakkimine. Pärm tuleb müügile pulkade kujul netokaaluga 80, 100, 500 ja 1000 g, mis on mähitud paberisse. Pulgad pakitakse kuivadest puukastidesse või pappkarpi-  
desse mahuga 5 kuni 12 kg (neto). Kastid ja karbid markeeritakse või neile kleebitakse etiketid. Markeeringus, samuti ka etikettidel, märgitakse kohuslikult pärmis väljalaskekuupäev.

Säilitamine. Pärm on kiirelt riknev kaup, mida ei saa kaua säilitada. Säilitamise temperatuur ei tohi olla üle 8° C, ümb-



Joonis 14.  
Pärm (mikroskoobi all).

ritseva õhu relatiivne niiskus — mitte üle 70—75%. Kõrgema temperatuuri juures pärm valgub laiali, suurema niiskuse korral aga läheb hallitama ja mädanema.

Pärmi säilitamise kestus on talvel — 5—6 päeva, suvel — 2—3 päeva.

### Taimeõlid.

Taimeõlid saadakse mitmesuguste õlisisaldusega taimede seemneist ja mõnedest viljadest.

Rasvasisaldus mõnede taimede seemneis ja viljades on (protsentides):

Päevalillel . . . . .	24,0 (koos kestaga)
Puuvillal . . . . .	35,0
Linaseemnel . . . . .	40,0
Sinepil . . . . .	30,0
Oliivil . . . . .	30,0—50,0
Kookspähklil . . . . .	55,0

On olemas kaks põhimist taimeõlide liiki: rafineeritud (keemiliselt puhastatud kange väävelhappega) ja rafineerimata (puhastamata).

Taimeõlid saadakse tooraine pressimise või õli toorainest ekstraheerimise (rasva lahustamise teel eetris, bensiinis ja teistes keemilistes ainetes) teel.

Õli tootmise skeem:

a) pressimise teel: seemnete puhastamine — koorimine — peenendamine — pressimine (külmalt või kuumalt) — selginemine — filtreerimine — rafineerimine — vaadistesse villimine;

b) ekstraheerimise teel: seemnete puhastamine — koorimine — peenendamine — töötlemine rasvalahustajatega (bensini, tetrakloorsüsiniku, triklooretüleeniga) — lahuse eraldamine — lahustaja kõrvaldamine — töötlemine

auruga — selginemine — filtreerimine — rafineerimine  
— vaatidesse villimine.

**Taimeõlide sortiment.**

Õlide nimetus	Tooraine	Missugusel kujul tuleb müügile
Päevalilleõli	Päevalille seeme	Rafineeritud Rafineerimata
Linaõli	Lina seeme	Rafineerimata
Puuvillaõli	Puuvilla seeme	Rafineeritud
Sojaõli	Soja	Rafineeritud Rafineerimata
Sinepiõli	Sinep	Rafineeritud Rafineerimata
Oliiviõli provanks-, hispaania, türgi, kreeka	Oliivipuu viljad	Rafineeritud
Kookospähkliõli	Kookospähkli tuum	Rafineerimata
Seesamiõli	Seesam	"
Maapähkliõli	Maapähkel (Arachis hypogea)	Rafineeritud

**Heakvaliteediliste taimeõlide organoleptilised näitajad.**

Nimetus	Näitajate iseloomustus
Päevalilleõli	Värvus — kollane kuldja varjundiga. Lõhn — spetsiifiline (praetud päevalleseemne lõhn)
Linaõli	Värvus — kollane pruunika varjundiga. praetud linaseemnete lõhn
Puuvillaõli	Värvus — helekollane
Sojaõli	Värvus rafineerimatul — tumekollane, rafineeritud — kollane
Sinepiõli	Värvus — kuldjas-kollane kuni pruun
Oliiviõli	Värvus — kollane varjunditega
Kookospähkliõli <sup>1</sup>	Värvus — valge, lõhn — omapärane
Seesamiõli	Värvus — helekollane
Maapähkliõli	Värvitu

<sup>1</sup> Temperatuuri juures kuni 20° on õli tahkes olekus. Ta sulab temperatuuri juures üle 20°.

Laboratoorsed määramised. Laboratooriumis määratakse taimeõli niiskus (0,05 kuni 0,3%, olenedes sordist), erikaal, happesus, lenduvate ainete olemasolu, sadestus (parimad sordid sadestust peaaegu ei anna).

Omadused ja tarvitamine. Taimeõlid assimileeruvad organismis ülihästi. Nende kaloorsus on väga kõrge (100 g annab enam kui 900 kalorit). Tarvitatakse laialdaselt kulinaarias, toiduainetetööstuses ja tehnilisteks otstarveteks (värnitsa, lakkide, värvide valmistamiseks). Taimeõlide erikaal on 0,90—0,98 piires. Temperatuuri tõusuga nende erikaal langeb kiirelt, õlid paisuvad. Õli on seega tunduvalt kergem veest (liiter õli kaalub vähem kui kilogramm). Jaemüügiks taarastamata õlisid väljastatakse ostjaile eranditult kaaluga.

Pakkimine. Müügile tulevad õlid jaemüügiks taarastatult ja lahtiselt. Rafineeritud õlid villitakse jaemüügiks läbipaistvaise valgeisse pudeleisse netokaaluga 100, 250, 400 ja 500 g. Pudelikorgid sulletakse korgiga või pappkapsliga.

Korgid ja kapslid valatakse üle valge vaiguga, millele lüüakse ettevõtte pitseri jäljend, pudelitele kleebitakse kindlaksmääratud näidise kohased etiketid.

Jaemüügiks lahtine (taarastamata) õli peab tulema müügile puhtates ja kuivades raud- või puuvaatides (tamme-, pöökpuu- või haavapuulaudadest). Vaadid markeeritakse ühel põhjadest. Puuvaatide prundid lüüakse üle plekiga.

Säilitamine. Taimeõlid võivad rikneda õhu, valguse, kõrge temperatuuri ja niiskuse mõjul, samuti ka külmumise ning mikroorganismide tegevuse tagajärjel.

Kõige parem on õli säilitada pimedas ruumis temperatuuriga 4 kuni 6°. Õhu relatiivne niiskus ei tohi olla kõrgem kui 85%.

Eriti tähtis on temperatuurirežiimist kinnipidamine puuvilla- ja oliiviõli hoidmisel. Temperatuuri juures alla  $+4^{\circ}$  nad muutuvad sogaseks, annavad helbekujulisi sadestusi ja tarduvad. Kui puuvilla- ja oliiviõli on hangunud, tuleb nad enne müümist sooja ruumi tuua.

### Toidukontsentraadid.

Kontsentraadid on toiduained, mille kaalu ja mahtu on vähendatud tunduva niiskuse hulga kõrvaldamise arvel (kontsentraatide niiskusesisaldus — 8—12%).

Toidukontsentraatide koostisse kuuluvad põhimiselt järgmised ained: tangained, makaronitooted, sojajahu, rasvad, sool, vürtsid.

#### Toidukontsentraatide sortiment.

Hernepüreesupp	Hirsipuder
Türgioasupp	Tatrapuder
Nuudlisupp sojaga	Lapšaapuder
Mannasupp sojaga	Riisipuder
Sojapüreesupp	Kaerapuder herkulo
	Teraline tatrapuder

Kontsentraatide tootmise skeem: tangaine puhastamine — pesemine — keetmine — kuivatamine — segamine (rasva, soola, vürtsidega) — pressimine (brikettideks) — pakkimine.

Organoleptilised näitajad. Kontsentraadi värvus oleneb tooraine liigist. Maitse ja lõhn ei tohi olla kopitanud, hallitanud ega kibe ja kõrvalmaitsega. Konsistents peab olema tihe, briketid — terved, säilitanud oma kuju.

Laboratoorselt määratakse kontsentraatide niiskust, rasvasisaldust, happesust.

Omadused ja tarvitamine. Toidukontsentraadid on tarvitamiseks valmis saadused. Nad vajavad vaid lühiajalist keetmist.

Tänu väikesele kaalule ja mahule (5—9 korda vähem valmisroa omast) alanevad järsult kontsentraatide transportimise ja hoidmise kulud.

Kontsentraate on väga mugav kasutada sõjaolukorras, rännakuil, ekspeditsioonidel, ekskursioonidel.

Kontsentraatide tarvitamisviis märgitakse iga briketi etiketile.

Pakkimine. Toidukontsentraadi iga brikk pakitakse kahekordselt: sisemiselt — rasvakindlasse materjali (pärgamenti) ja väliselt (paberist etiketti). Briketid taarastatakse vineerkastidesse ja paberist pakkidesse.

Brikettide kaal on 50, 75, 100, 150 ja 200 g. Kastide ja pakkide kaal — 8 kuni 32 kg.

Brikettidele kleebitakse etiketid, millel tarvitamisviisi märkimine on kohuslik. Kastid ja pakid markeeritakse.

Säilitamine. Toidukontsentraate tuleb säilitada 75% relatiivse niiskuse juures. Säilitamise temperatuur — tavaline kõrvalruumi temperatuur.

Garanteeritud säilitamise tähtajad: hirsikontsentraatidel — 3 kuud, ülejäänud kontsentraatidel — 6 kuud.

### Kissellid.

Kissellid tulevad müügile pakendeis ja lahtiselt. Kissellide koostisse kuulub tärkliis, tuhksuhkur, puuviljaekstrakt või -essents, aromaatsed ollused, taimevärv. Kisselli niiskus — 4 kuni 7%.

Kissellide sortiment: jõhvika-, kirsi-, mustsõstra-, apelsini-, õuna-, pohla-, pihlakamarja-, mustika-, viinamarja-, pirni-, ploomikissell.

Pakkimine. Kissellid pakitakse paberist pakikestesse kaaluga à 100 g (pulbrikujuline kissell) ja paberist pakikesse (kissell brikettides — kontsentraat). Briketi kaal — 33 g. Briketid, pakid ja lahtine kissell taarastatakse vineerkastidesse.

Säilitamine. Kissellide säilitamisel on põhimine tähtsus niiskusel. Säilitada tuleb neid 75—80% õhu relatiivse niiskuse juures.

### III. MAITSEAINED.

#### Tee.

Tee saadakse teepuu (-põõsa) lehtedest. Nõukogude Liidus kasvab teepuu Gruusias ja Aserbaidžanis, Krasnodari kraisis ja mõningais teistes rajoonides.

On olemas kaks põhimist tee liiki:

udemeteed — mustad, rohelised, kollased, õieteed;

pressitud teed — tahvel- ja telliskivitee (must ja roheline).

Musta udemeteede tootmise skeem: lehtede sortimine — närtsida laskmine — kokkukeeramine — fermenteerimine (hoidmine kindla temperatuuri ja niiskuse juures) — kuivatamine — sortimine — pakkimine.

Rohelist udemeteede toodetakse ligikaudu sama skeemi kohaselt, ainult närtsida laskmise asemel lehed aurutatakse. Rohelist teed ei fermenteerita.

Kollane udemeteede saadakse samal viisil nagu roheline, ainult kuivatatakse aeglaselt varjus.

Õietee koosneb peamiselt pungadest. Seda samuti ei fermenteerita.

#### Tee keemiline koostis:

Kofeiini <sup>1</sup>	2—3,5%
Parkaineid (annavad teele kokkutõmbava maitse)	kuni 16%

<sup>1</sup> Kofeiin — aine, mis mõjub ärritavalt närvisüsteemile ja südamele.

Vett . . . . .	ligikaudu 7—9%
Vees lahustuvaid aineid ligikaudu . . . . .	40%
C vitamiini . . . . .	jäljed.

### Udemetee sordid.

Vabrikusordid — teevabrikute poolt välja lastud.

Kaubanduslikud sordid — lastakse välja teed pakki-  
vate vabrikute poolt, kus segatakse kokku mitmesuguseid  
vabrikusorte.

#### Musta udemetee kaubanduslikud sordid.

Musta tee kaubanduslikke sorte on neli: kõrgem, 1.,  
2. ja 3.

Kõrgema sordi hulka loetakse: aserbaidžani ekstra,  
gruusia tee „Gruusia bukett“, gruusia ekstra, gruusia tee  
„Lemmik õitega“, hiina lemmik, gruusia nr. 1000 ning tsei-  
loni, aserbaidžani, hiina ja india tee.

Esimese sordi hulka kuuluvad: aserbaidžani nr. 500,  
gruusia parentatud, aserbaidžani nr. 400, gruusia nr. 300,  
hiina nr. 100, tseiloni, aserbaidžani, india, hiina, gruusia,  
krasnodari ning jaava tee.

Teise sordi hulka kuuluvad: aserbaidžani nr. 30, gru-  
sia nr. 10, tseiloni, gruusia, india, hiina, krasnodari ning  
jaava tee.

Kolmanda sordi hulka kuuluvad: hiina nr. 3 ning gru-  
sia, aserbaidžani, hiina ja jaava tee.

#### Rohelise udemetee kaubanduslikud sordid.

Rohelise udemetee sorte on neli: kõrgem, 1., 2. ja 3.

Kõrgema sordi hulka kuuluvad: ekstra, valiksort,  
nr. 115, gruusia nr. 125, gruusia lemmik ja „Roheline kõr-  
gem sort“.

Esimese sordi hulka kuuluvad: nr. 95, nr. 85, gruusia „Roheline“, gruusia „Roheline peen“ ja „Roheline 1. sort“.

Teise sordi hulka kuuluvad: roheline gruusia tee „Lunka“, gruusia nr. 75, gruusia peen, nr. 65, nr. 60, nr. 55 ja „Roheline 2. sort“.

Kolmanda sordi hulka kuuluvad: „Roheline peen“, nr. 90, nr. 35, nr. 30, nr. 25, nr. 15, nr. 10 ja „Roheline 3. sort“.

### Pressitud tee liigid.

On olemas kaks liiki pressitud teed. Nende iseloomustuse toome järgmises tabelis:

Nimetus	Liigid	Iseloomustus
Telliskivitee	Must	Saadakse tee söelumisjäänuste pressimise teel koos varreosade ja suurte lehtedega, mis ei kõlba harilikuks teeks; müügil tellisekujulisena kaaluga ligikaudu 1 kg.
	Roheline	
	a) harilik	Koosneb suurtest lehtedest; vormilt pruunikas-roheline tellis.
	b) peen	Koosneb peenematest lehtedest; vormilt pruunikas-roheline tellis.
Tahveltee	Must	Saadakse heakvaliteedilise tee söelumisjäänuste pressimise teel tahvliteks; tahvli kaal — 250 g.
	Roheline	

### Tahveltee kaubanduslikud sordid.

Must tahveltee esineb neljas sordis: kõrgem, 1., 2. ja 3. Kõrgema sordi hulka kuulub: gruusia lemmik, gruusia ja tahveltee kõrgem sort.

Esimese sordi hulka kuulub: gruusia ja tahveltee esimene sort.

Teise sordi hulka kuulub: gruusia nr. 88, gruusia ja tahveltee 2. sort.

Kolmanda sordi hulka kuulub: hiina nr. 52, kolmas sort teepuru ja tahveltee kolmas sort.

Rohelise telliskivitee kaubanduslikud sordid.

Nende hulka kuulub märk nr. 10 Главчай МПП (Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi Teetööstuse Peavalitsus) ja märk nr. 10 „Tee—Gruusia“.

Peale nende sortide tulevad müügile: 3-da sordi roheline tahveltee, vitaminiseeritud must tahveltee tablettides C-vitamiini sisaldusega ning teejook naturaalte jämedaist lehtedest.

#### Heakvaliteedilise tee organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus
Maitse:	
a) mustal udemeteel . . . . .	Närimisel — kokkutõmbav, aromaadne maitse, mis iseloomulik teele, ilma kõrvalmaitseta.
b) rohelisel udemeteel . . . . .	
Värvus:	
a) mustal udemeteel . . . . .	Mustjas-pruun.
b) rohelisel . . . . .	Roheline.
Värskus: . . . . .	Kokkulitsumisel on värske tee vetruv, vana aga — murduv.
Lõhn . . . . .	Aromaadne, ilma kopitanud, hallituse või igasuguse kõrvalõhnata.

#### Uksikute tee sortide erilisused.

Kõrgemad sordid: kuiv tee on pruunikas-musta värvusega ja koosneb põhimiselt tervetest suurtest, hästi kokkukeeratud noortest teelehtedest või nende tükkidest. Kuiva

tee ja selle leotise lõhn on meeldiv, leotise maitse — kokkutõmbav, mõrukas.

Esimesed ja teised sordid: kuiv tee koosneb põhimiselt kokkukeeratud teelehtede suurtest ja väikestest tükkidest. Lõhn on meeldiv, maitse — kokkutõmbav. Tee leotisel on vähesel määral kokkutõmbav-mõrukas maitse ja meeldiv lõhn.

Kolmandad sordid: kuiv tee koosneb põhimiselt suurte lehtede tükkidest, mis on kokku keeratud jämedateks teelibledeks. Tee leotisel on nõrk lõhn ja nõrgalt kokkutõmbav maitse.

Teel määratakse laboratoorselt niiskust (harilikult — 7—9%, pressitud teel — kuni 14%), teini- (kofeiini) sisaldust, raskemetallisoolade olemasolu (viimaste olemasolul müügile ei lasta), kõrvallisandeid, vees lahustuvaid aineid (vähemalt 35%) ja kvaliteeti keedetud kujul (leotise värvus ja paksus, aroom, maitse).

Omadused ja tarvitamine. Tee on maitsejook, mil on mõnesugune meditsiiniline tähtsus. Enamikus NSV Liidu rajoonidest tarvitatakse musta harilikku teed. Kesk-Aasia vabariikides, Burjaat-Mongoolias ja mõnedes teistes rajoonides tarvitatakse peamiselt pressitud ja rohelist teed.

Pakkimine. Tee tuleb müügile eranditult pakitult. Tee pakitakse etiketiga varustatud paberist pakkidesse netokaaluga 25, 50, 100 ja 200 g, samuti ka plekkpurkidesse (teetoosidesse) kahekordse kaanega, netomahuga 50, 100 ja 250 g.

Kõrgemad ja esimesed sordid mähitakse pakkimisel kolme ümbrisse: paberisse, stanioolpaberisse ja etikett-paberisse; teised ja kolmandad sordid — kahte paberist ümbrisse.

Välistaaraks kasutatakse teepakkide pakkimisel puh-taid, kuivi vineerkaste, mis on seest paberiga kaetud.

Kastid suletakse tihedalt, tõmmatakse traadid ümber ja markeeritakse.

Säilitamine. Tee võtab kergesti külge kõrvallõhna ja on väga hügrokoopne (imab kergesti niiskust sisse).

Teed tuleb säilitada kuivas ruumis 70—75% õhu relatiivse niiskuse juures ja temperatuuri juures +8 kuni +12° C.

Teed ei tohi säilitada kõrvuti terava lõhnaga kaupadega (pipar, äädikas, seep).

### Teesurrogaadid (teejoogid).

Teesurrogaadid toodetakse taimelehtedest, viljadest, marjadest ja aedviljast. Säärase tee koostises puudub teiin ja seetõttu ei mõju see ärritavalt inimorganismile.

Teesurrogaatidel on maitseaine ja mõningane toiduaine tähtsus. Tarvitatakse neid naturaaltee asemel.

Teejookide valmistamiseks kasutatakse põhimiselt järgmisi tooraineid: maasikad, kaukaasia mustikad, põdrakanep, sigurid, pihlakamarjad, metsikud pirnid, hapud õunad, siirup, puuviljaessentsid.

Lehtedest teesurrogaadi valmistamise skeem: sortimine — närtsida laskmine — fermenteerimine — kokkukeeramine — kuivatamine — sortimine — pakkimine.

Mõnede teesurrogaatide koostis (%-des).

Puuviljajook:		Vaarikajook:	
sigureid . . . .	35	sigureid . . . .	35
metsikuid pirne . .	35	metsikuid pirne . .	20
hapusid õunu . . .	9,9	hapusid õunu . . .	5
pihlakamarju . . .	20	pihlakamarju . . .	9,4
puuviljaessentsi . .	0,1	siirupit . . . . .	30
		puuviljaessentsi . .	0,6

### Teejookide sortiment ja pakkimine.

Nimetus	Pakendi kaal g-des	Pakkimis- viis
Puuvilja-marjatee	300	Paberist pakk
Pirnitee „düşess“	300	„
„	250	„
Puuviljatee	300	„
Õunatee	250	„
„Düşess“ nr. 2	300	„
Vaarikatee	300	„
„	150	„
„	200	„
„	100	„
Puuviljajook	250	Pappkarp
Apelsinitee	300 ja 150	Paberist pakk
Aprikoositee	300 ja 150	„
Pirnijook	300 ja 150	„
Marjajook	300 ja 150	„
Maasikajook	300 ja 150	„
Vanillijook	300 ja 150	„
Sidrunijook	300 ja 150	„
Aedmaasikajook	300 ja 150	„
Õunajook „Kaukaasia“	300	Paberist karp
Pohlatee	100	„
Siguritee	300	„

Säilitamine. Teejoogid saavad kauplustesse pakitult puu- või vineerkastidesse, mis on vastavalt markeeritud. Teejooke tuleb säilitada kuivas ruumis, kuna nad on väga hügrooskoopsed. Õhu relatiivne niiskus peab olema 70—75%, temperatuur +8 kuni +12° C.

#### Kohv.

Kohv (kohvioad) kujutab enesest kohvipuu viljade seemneid; kohvipuu kasvab troopikamaal. Kohviube praetakse temperatuuri juures 180—200° kuni nende tumepruuniks muutumiseni ja siis jahvatatakse nad pulbriks. Praadimisel tekivad kohvis ained, mis annavadki kohvile iseloomuliku aroomi.

Praetud kohvi keemiline koostis (protsentides): vett — 2,38, kofeiini — 1,16, rasva — 13,85, lämmastikaineid — 14,13, suhkrut — 1,31, parkaineid — 4,63, rakukude — 18,00 ja teisi aineid.

Kohv esineb mitmel kujul: a) naturaalne jahvatatud ilma lisanditeta, mis sisaldab 100% naturaalkohvi; b) naturaalne jahvatatud lisanditega; sisaldab 80% naturaalkohvi ja 20% surrogaate; lisandena kasutatakse jahvatatud praetud sigureid, jahvatatud praetud viigimarju või nende segu; c) kohvioad (toorel kujul); d) kohvioad (praetud kujul).

Jahvatatud kohvi sort määratakse nende ubade kvaliteedi ja sordi järgi, millest kohvi on valmistatud.

#### Kohvi sordid.

Sortide nimetus	Iseloomustus
Kõrgem sort ilma lisanditeta . . . . .	Vähemalt 75% moka, guatemala, kolumbia või nendega samaväärset sorti kohviube, mitte üle 25% kohviube teistest sortidest.
Kõrgem sort lisanditega	Vähemalt 60% moka, guatemala, kolumbia või nendega samaväärset sorti kohviube; mitte üle 20% kohviube teistest sortidest ja mitte üle 20% jahvatatud praetud sigureid, viigimarju või nende segu.
Esimene sort ilma lisanditeta . . . . .	Sisaldab ükskõik mis sorti kohviube.
Esimene sort lisanditega	80% kohviube ükskõik mis sordist ja 20% jahvatatud praetud sigureid, viigimarju või nende segu.

Praetud kohviubade värvus on tumepruun, lõhn — tugev ja aroomatne.

Laboratoorne määramine. Laboratoorselt määratakse niiskust (kuni 8%), metallilisandite sisaldust (mitte üle

### Heakvaliteedilise kohvi organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus	
	kohvil lisanditeta	kohvil lisanditega.
Maitse ja aroom:		
Kõrgemal sordil	Õrn aroom, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata.	Sama, praetud sigurite ja viigimarjade kõrvalmaitsega.
Esimesel sordil	Selgelt tajutav aroom, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata.	Sama.
Värvus	Pruun, kohviubade heledate hõbedakarva kestade sisaldusega.	

10 mg 1 kg kohvi kohta), teiste kõrvallisandite olemasolu (ei ole lubatud), tuhasisaldust, kofeiinisaldust ning jahvatuse peensust.

Omadused ja tarvitamine. Keetmisel osa kohvi koostisainetest lahustub vees (kofeiin, suhkur, dekstriinid ja teised). Kohvi tarvitatakse joogina (mustalt, piima ja koorega) ja kondiitritööstuses.

### Kohvi sortiment ja pakkimine.

Kohvi liigid ja sordid	Pakend (g-des)	Pakkimisviis
Jahvatatud kõrgem sort	100	Pappkarp
"	200	"
"	250	"
"	250	"
Jahvatatud kõrgem sort 20%-ga sigureid	100, 200, 250	Plekk-karp Pappkarp
Sama	Lahtine	Jõupaberist pakk
Jahvatatud 1. sort	100, 200, 250	Pappkarp
" 1. "	250	Plekk-karp
" 1. "	Lahtine	Jõupaberist pakk
Praetud kohvioad kõrgem sort	250, 500	Pärgamentpakk
Sama	Lahtine	Kast
Praetud kohvioad esimene sort	250, 500	Pärgamentpakk
Sama	Lahtine	Kast
Toored kohvioad kõrgem sort	"	"
Toored kohvioad esimene sort	"	"

Plekkpurkide ja pappkarpide sisse asetatakse pakised pergamiinist ja pärgamendist. Purkidele ja karpidele kleebitakse etiketid.

Purgid ja karbid kohviga pakitakse puhtaisse ja kuivadesse vineer- või laudkastidesse netokaaluga kuni 25 kg, kasti sisse pannakse talong pakkija numbriga. Välistaara markeeritakse.

Säilitamine. Kohvi tuleb säilitada puhtas ja kuivas ruumis 75—80% õhu relatiivse niiskuse juures. Kastid laotakse virnadesse võimalikult eemale vee- ja mustaveekanaliseerimise torudest ning kütteseadeldistest. Kohvi ei tohi säilitada koos teravalt lõhnavate kaupade ja materjalidega (äädikhape, seebi, pipraga jne.).

Plekkpurkidesse pakitud kohvi võib säilitada 12 kuud (arvates toote tööstusest väljalaskmise hetkest), pappkarpides — 6 kuud, paberist pakkides — 3 kuud.

### Kohvisurrogaadid (kohvijoogid).

Kohvisurrogaate toodetakse praetud ja jahvatatud odrast, kaerast, viigimarjadest, kreeka pähklitest, tammetõrudest. Mõnedele sortidele lisatakse juurde naturaalkohvi ja jahvatatud sigureid.

Kohvisurrogaadid, olenevalt sellest, kas nende koostisse kuulub naturaalkohvi või mitte, jagunevad kahte gruppi.

1. Naturaalkohvi sisaldavad kohvisurrogaadid:

a) „Meie mark“: naturaalkohvi — 35%, tammetõrusid — 25%, kastaneid — 10%, sigureid — 30%.

b) „Ekstra“: naturaalkohvi — 15%, otra — 30%, tammetõrusid — 25%, sigureid — 30%.

c) „Vahetus“ (Смена): naturaalkohvi — 5%, otra — 25%, tammetõrusid — 20%, kastaneid — 5%, kaera — 10%, kakaovellot — 15%, sigureid — 20%.

d) „Kuurordi“: naturaalkohvi — 10%, otra — 55%, soja — 15%, pähklipuru — 10%, sigureid — 10%.

2. Kohvisurrogaadid, mis ei sisalda naturaalkohvi.

a) „Tervis“: tammetõrusid — 30%, sigureid — 30%, otra — 20%, puuviljakive — 5%, seedri- ja pöökpuupähkleid — 5%, soja — 10%.

b) „Priima“: soja — 20%, tammetõrusid — 25%, otra — 20%, sigureid — 30%, kakaovellot — 5%.

c) „Kaukaasia“: otra — 60%, soja — 25%, viigimarju — 10%, seedri- või pöökpuupähkleid — 5%.

d) „Sport“: otra — 40%, pähklipuru — 35%, puuviljakive — 10%, pirne — 5%, õunu — 5%, viigimarju — 5%.

e) „Rekord“: otra — 35%, pähklipuru — 20%, puuviljakive — 10%, sigureid — 35%.

#### Kohvijookide sortiment ja pakkimine.

Nimetus	Pakend (g-des)	Pakkimisviis
„Ekstra“	300	Paberist karp
„Vahetus“ (Смена)	300	„
„Priima“	300	„
„Idamaine“	300	„
„Kuban“	300	„
„Dnepr“	300	„
„Tervis“	300	„
„	250	„
Viigimarja-kohv	300	„
Sama siguritega	300	„
„Spordikohv“	300	„
Tammetõrukohv	300	„
Odrakohv	300	„
„Meie mark“	100	„
„	200	Pappkarp
Odrakohv „Lemmik“ (Любительский)	300	„
Sama	250	Paberist karp
„Kaukaasia“	300	„
„Uudis“	300	„

Nimetus	Pakend (g-des)	Pakkimisviis
„Sport“	300	Paberist karp
„Rekord“	300	„
„Turist“	300	„
„Kuurordikohv“	300	„
„Volga kohv“ (Волжский)	300	„
Linnasekohv	300	„
Pähklikohv	300	„
Sojakohv	300	„
„Liit“	Lahtine	Pakk
„Liit“	300	Kott või kast
„Uud'stoode“ (Новинка)	Lahtine	Pakk
„	300	Kott või kast
„Rahvakohv“	Lahtine	Pakk
„	150 ja 300	Kott või kast
„Võit“	Lahtine	Pakk
„	300	Kott või kast
Nisukohv	300	Paberist karp
Odrakohv vanilliiniga	300	„
„Lemmik“ (Любительский)	300	„
„Vanillikohv“	300	„
„Lõunamaine“	300	„
„Pioneer“	300	„
„Ukraina“	300	Pakk
„Koit“	300	„
„	Lahtine	Kott või kast

Omadused ja tarvitamine. Kohvijoogid on toitvad, nende maitse meeldiv. Neid tarvitatakse naturaalkohvi asemel, piima, koore, suhkruga jne. Kohvijooke säilitatakse samades tingimustes nagu naturaalkohvigi.

### Kakao.

Kakao tuleb müügile pulbri kujul. Seda saadakse kakao-ubadest (troopikamaise kakaopuu viljadest).

Kakaopulbri tootmise skeem: ubade puhastamine — sortimine — praadimine — tükeldamine — jahvatamine —

pressimine (osa õli eraldamiseks) — kesta peenendamine — sõelumine — pakkimine.

Keemiline koostis. Kakaopulbri koostisse kuulub: vett (ligikaudu 6%), rasva (20%), rakukude (5,5%), mineraalaineid (6—9%) ja rida teisi aineid (teobromiini, mis mõjub südame tegevusele, tärklis, lämmastik- ja lämmastikuvabu aineid).

Kakaopulbrit töödeldakse mõnikord leelistega — sooda või potasega. Sellist kakaod nimetatakse lahustuvaks. Veega keetmisel annab lahustuv kakao püsivamat emulsiooni kui leelistega töötlemata kakao.

Müügile tuleb kakaopulber „Kuldne lipik“, „Priima“ ja teised. Parimaks kaubanduslikuks sordiks loetakse „Kuldset lipikut“.

#### Heakvaliteedilise kakao organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus
Värvus	Helepruun kuni tumepruun
Maitse	Mõrukas, ilma kõrvalmaitseta
Aroom	Mittekopitanud
Lõhn	Teravalt väljenduv
Peenendusmäär	Hästi peen pulber, ilma teradeta

Laboratoorne määramine. Kakaopulbris määratakse niiskust (6 kuni 7,75%), rasva-, rakukoe-, tuhasisaldust, jahvatuse peensust, metallilisandite olemasolu ning sadestust veega keetmisel.

Omadused ja tarvitamine. Kakao on meeldiv ja toitev jook. Seda tarvitatakse koduses majapidamises ja koniiditritööstuses (šokolaadi, kompvekkide valmistamisel).

Pakkimine. Kakaopulber pakitakse papist pakkidesse ja karpidesse, plekkpurkidesse ja -karpidesse ja paberist pakkidesse. Netokaal — 50, 100, 125 ja 250 g. Purgid, karbid, pakid — enne nende täitmist kakaopulbriga — voo-

derdatakse seestpoolt pärgamendi, pergamiini, poolpärgamendi, parafineeritud paberi või tsellofaaniga. Lahtine kakao pakitakse vineerkastidesse, paberist pressitud purkidesse ja vineertünnidesse, mis on seestpoolt vooderdatud veekindla paberiga. Iga liiki kakaopakendele peavad olema kleebitud etiketid, kus on märgitud tarvitamisviis ja teised ettenähtud andmed. Kakaopakendid pakitakse laud- või vineerkastidesse netokaaluga kuni 35 kg. Välis- taara markeeritakse.

Säilitamine. Kakaod säilitatakse kuivas ruumis 75% õhu relatiivse niiskuse juures. Kastid asetatakse alusrestidele. Kakaod ei tohi säilitada kõrvuti teravaltlõhnavate ainete ja materjalidega.

Plekkpurkidesse pakitud kakaod võib säilitada kuni 1 aasta, pakkides — kuni 6 kuud, paberist pakistes — kuni 3 kuud.

### Kakao surrogaadid (kakaajoogid).

Kakaajoogid toodetakse sojast, kaerast, tammetõrudest ja teistest toorainest. Mõnedele surrogaatidele lisatakse naturaalkakaod.

#### Kakaosurrogaatide sortiment ja pakkimine.

Nimetus	Pakend (g-des)	Pakkimisviis
Tammetõrukakao „Dirižaabel“	300	Paberist karp
Kaerakakao	250	Pappkarp
„	300	Paberist karp
Kakaovello	300	„
Sojakakao	250	Kartongkarp
Kastanišokolaad	250	Paberist karp
Valgukakao	250	Pappkarp
„	400	Paberist pakk
Soja-reisikakao	40 ja 80	Etiketeeritud tablett

Kakaosurrogaatide koostis on mitmesugune. Näiteks:

1. Kakao „Dirižaabel“ sisaldab:

tammetõrusid . . . . .	75%
kakaovellot . . . . .	20%
naturaalkakaod . . . . .	5%

2. Soja-reisikakao tuleb müügile tablettides, mis on mähitud poolpärgeenti (või pergamiini) ja üleni paberist etiketti. Selle koostis on järgmine:

sojakakaod . . . . .	17%
peensuhkrut . . . . .	45%
kuiva täispiima . . . . .	38%

3. Kaerakakao sisaldab:

kaerajahu . . . . .	80%
tammetõrusid . . . . .	10%
naturaalkakaod . . . . .	10%

Organoleptilised näitajad. Heakvaliteedilistel kakaojookidel peab olema kakao maitse ja lõhn, ilma kõrvalmaitseta, ning ei tohi olla kopitanud. Kakaojoogid on väga toitvad ja maitsetelt meeldivad. Tarvitada ja säilitada tuleb neid nagu naturaalkakaod.

### Sool.

Keedusoola saadakse: a) maapõuest (kivisool), b) meredest ja soolastest järvedest (meresool) ja c) maa-alustest soolaveeallikaist (settesool).

Soola keemilisse koostisse kuulub: kloornaatriumi — 96,5 kuni 99,2%, vett — 0,7 kuni 3,4% ja lisandeid (kaltsiumi, magneesiumi, kaaliumi ja teiste metallide soolaid).

Soola liigid: peenkristalne, tükeldatud ehk teraline, jahvatatud, soolarahnud (kivisool). Viimast kasutatakse kalatööstuses ja loomasöödaks.

Soola sorte eritletakse kloornaatriumi sisalduse, niiskuse, teiste soolade lisandite ja mõnede teiste näitajate järgi.

#### Soola sordid.

Sordid	Kloornaatriumi sisaldus protsentides (kuivainest)
Ekstra	vähemalt 99,2
Kõrgem sort	" 98,0
1. sort	" 97,5
2. sort	" 96,5

Olenevalt terade suuruselt jaguneb jahvatatud sool jahvatise numbrite järgi:

Kõrgemaks ja esimeseks sordiks — jahvatised nr. 0, 1, 2, 3, teiseks sordiks — jahvatised nr. 1, 2, 3. Tükeldatud soola terade suurus on kuni 40 mm.

#### Heakvaliteedilise soola organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus
Värvus:	
a) ekstrastordil	Valge
b) teistel sortidel	Valge hallika, kollaka ja roosaka varjundiga
Lõhn	Ilma igasuguse lõhnata
Maitse	5-protsendiline lahus puhtalt soolane
Väljanägemine	Puhas, ilma palja silmaga nähtavate mehaaniliste lisanditeta

Laboratoorselt määratakse soola niiskust (ekstra sordis — mitte üle 0,5%), kloornaatriumi-sisaldust, raskemetallisoolade olemasolu (nende olemasolul ei ole lubatud soola müügile lasta), jahvatuse peensusust.

Omadus ja tarvitamine. Keedusool on tähtsaim maitseaine, mida tarvitatakse kulinaarias, mõnede toiduainete — liha, heeringate, kalamarja — soolamiseks, köögiviljade hapendamisel jne. Keedusoola kasutatakse laialt keemia-, naha- ja teistes tööstusharudes.

Pakkimine. Kauplustesse ja ladudesse saabub sool:  
 a) lahtiselt — paberkottides ja riidest kottides mahuga 50 kuni 80 kg ning ilma taarata; b) jaemüügiks pakitult — karpides, pakkides ja riidest kotikeses, pealekleebitud etikettidega.

Jaemüügiks pakitud soola kaal (g-des)	Pakkimisviis
50	Stantsitud karp
100	
200	
250	
300	
1000	Paberpakk
500 kuni 2000	Stantsitud karp Riidest kotikesed.

Pakitult müüakse ekstra, kõrgema ja esimese sordi nr. 0 jahvatise soola. Pakitud sool taarastatakse laud- või vineerkastidesse mahuga 10 kuni 50 kg ning stantsitud paberist kastidesse mahuga 10 kuni 30 kg.

Kotid soolaga markeeritakse. Roguskist kottidel lüüakse stamp nende külge kinnitatud lipikule.

Säilitamine. Soola säilitamisel on suur tähtsus ruumi relatiivsel niiskusel. Mida kuivem on ümbritsev õhk, seda paremini säilib sool. Kotid soolaga laotakse alusrestidele samal viisil nagu jahugi.

### Aädikas.

Aädikas kujutab enesest aädikhappe nõrka lahust, mida saadakse:

puidu kuival utmisel (tugeval kuumendamisel, ilma õhu juurdepääsuta);

alkoholsete vedelike ja suhkrut sisaldavate ainete — veini (veiniäädikas), piirituse (piirituseäädikas), õlle (õlleäädikas), viljade ja marjade (vilja-marjaäädikas) — äädikhapul käärimisel (bakterite abil).

Müügile tuleb kolm liiki äädikat:

- a) lauaäädikas — sisaldab 3 kuni 5,5% äädikhapet;
- b) aromaadne lauaäädikas — rohtude, vürtside, kivi-  
viljade tõmmisena; sisaldab 5 kuni 5,5% äädikhapet;
- c) äädika essents, mis sisaldab 80% äädikhapet.

Aromaatse tõmmisega lauaäädika klassifikatsioon on järgmine:

#### I. Valmistamisviisi järgi:

Selleri

Basiilikumi taime (*Ocimum Basilicum*)

Mägimündi taime (*Satureja hortensis*)

Sidrunpiparmündi

Puuviljasegu

Ungari ploomi

„Delikatess“

Estragoni — (*Artemisia dracunculus*)

Roosi

Vaarika

Kukerpuu

Tilli

Singi

#### II. Tarvitamisviisi järgi:

Kala marineerimiseks

Kurgikeste ja pikli marineerimiseks

Ukraina borštši jaoks

Rassolje jaoks

Salati jaoks.

## Heakvaliteedilise äädika organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus
Värvus	Värvitu kuni helepruun, roosa, heleroheline, olenevalt äädika liigist.
Läbipaistvus	Läbipaistev, ilma limata, vaevalt märgatava sadestusega
Maitse ja lõhn	Hapu, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata. Aromaatsel äädikal — meeldiv maitse võrtside, taimede, puuvilja ja marjade lõhnaga.

Laboratoorselt määratakse äädika kangust (äädikhappesisaldust), vabade mineraalhapete ja raskemetallisoolade olemasolu (viimaste olemasolul on äädika müügile laskmine keelatud).

Omadused ja tarvitamine. Äädikas on ainult maitseaine ja seda tarvitatakse sellena toidu juurde. Äädika essentsi tuleb enne tarvitamist lahjendada mürgituse vältimiseks. Äädikat ei kasutata mitte ainult kulinaarias, vaid ka toiduainete- (marinaadid) ja keemiatööstuses.

Pakkimine ja säilitamine. Äädikas villitakse ning säilitatakse puu- ja klaasnõudes:

puuvaatides mahuga kuni 100 l,

suurtes klaaspudelites mahuga kuni 16—20 l ja väikestes pudelites mahuga 0,1; 0,25; 0,3; 0,5; 0,75 ja 1 l.

Äädika essents tuleb müügile kolmekandilistes klaaspudelites mahuga 0,2 ja 0,25 l, mis on suletud korgipuu koorest korgiga ja kaetud tsellofaaniga. Etikettidega varustatud pudelid pakitakse puukastidesse, mis markeeritakse.

Hermeetiliselt suletud klaasnõudes, jahedas ja pimedat kohas võib äädikat säilitada pikemat aega.

### Söögisooda.

Söögisoodat (naatriumbikarbonaat) saadakse keemilisel teel keedusoolast.

Sooda keemiline koostis: naatriumbikarbonaati — ligi-

kaudu 98%, naatriumkarbonaati — 1,4%, kloornaatriumi — 0,05%.

#### Söögisooda organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus
Värvus	Valge, pulbrikujuline
Maitse	Leelisene, tootele omane, kergelt soolane, ilma ammoniaagi kõrvalmaitseta
Lõhn	Ilma kõrvalõhnadeta
Lahustuvus	Lahustub kergesti vees

Laboratoorselt määratakse sooda niiskust (mitte üle 1%), ammoniumühendite, raskemetallisoolade ja arseeni olemasolu (nende ainete olemasolul on söögisooda müük keelatud).

Omadused ja tarvitamine. Söögisoodat tarvitatakse kergitajana mitmesuguste leiva-pagaritoodete küpsetamisel, kihisevate jookide valmistamiseks, arstiteaduses, laboratoorseks otstarbeks.

Pakkimine ja säilitamine. Söögisooda pakitakse pakkestesse ja pappkarpidesse kaaluga 50, 100 ja 200 g. Pakke ja karpe soolaga säilitatakse ning transporditakse puust või vineerkastides. Taara markeeritakse.

Söögisoodat tuleb säilitada kuivas kohas.

#### Vürtsid.

Koloniaalkauplustesse müügile tulevate vürtside sortiment on väga laialdane. Vürtsideks tarvitatakse taimede mitmesuguseid osi — seemneid (sinep, muskaatpähkel), viljasid (kardamom, pipar, vanill, köömen, koriander), õisi ja nende osi (nelk, safran); lehti (loorberileht), koort (kaneel), juuri (ingver), — samuti ka rida teisi aineid: vanilliini, sidrunihapet, želatiini — ning mädarõigast.

## Üksikud vürtsi liigid.

### *Sinep.*

Tuntakse mitu sinepi liiki: valge, must, vene ehk sarepta sinep. Kuiva sinepit valmistatakse õlisisaldava taime — sinepi — seemneist pärast õli väljapressimist (õlipressimise jäagist). Sinepiterade koostisse kuulub: rasva — kuni 35%, eeterlikku õli — 0,7 kuni 1,4%. Töötlemise protsessis lisatakse sinepile mõnikord maitseaineid (nelki, pipart jne.).

Esimeseks sordiks loetakse heledat sinepit, teiseks — tumedamat.

Müügile tuleb kahte liiki sinepit: pulbris (peamiselt sarepta sinep), valmis — lauasinep.

Lauasinepi valmistamiseks hõõrutakse kuiva pulbrit sooja veega, lisatakse äädikat, soola, suhkrut. Sealjuures eraldub haihtuv sinepiõli, mis annabki erilise maitse, lõhna ja teravuse sellele maitseainele.

Pakitud sinepi pulbrit müüakse pakkides, kaaluga 50, 100, 200 ja 400 g. Valmis lauasinep tuleb müügile tihedalt korgitud klaas- või portselanpurkides, netokaaluga 200 ja 250 g.

Kuiva ja valmissinepi taarale kleebitakse etiketid ning sinep pakitakse puukastidesse, mis markeeritakse.

### *Sidrunihape.*

Sidrunihape koosneb väikestest ja suurtest kristallidest, mis saadakse suhkru käärimise tulemusena erilise seene mõjul või happe keemilise eraldamise teel taimesaadustest (sidrunitest, mahorka lehtedest jne.).

Sidrunihappe organoleptilised näitajad on järgmised: värvus — värvitud või kahvatu-kollase varjundiga kristallid, maitse — meeldiv, hapu.

Laboratoorselt määratakse sidrunihappes väävelhappe (mitte üle 0,05%), tuha (mitte üle 0,5%) ja arseeni (mitte üle 0,00014%) sisaldust.

Kauplustesse tuleb sidrunihape väikestes pakendeis: katseklaasides kaaluga 5 ja 10 g, paberist karpides — à 12,5, 20 ja 25 g.

Katseklaasidele ja karbikestele kleebitakse etiketid.

Transportimiseks pakitakse väikesed pakendid sidrunihappega markeeritud puukastidesse.

### *Vanill.*

Vanill kujutab enesest lõunamaise taime — orhidee — kaunu. Vanilli koosseisu kuulub vanilliin, mis annabki talle spetsiifilise meeldiva lõhna. Peale vanilliini sisaldab vanill veel: vett (ligikaudu 28%), rakukude (17%), lämmastikuvabu ekstraktaineid (29%), lämmastikaineid (4%), samuti ka rasvaineid, suhkrut, eeterlikku õli ja mineraalaineid.

Mida pikemad on vanilli kaunad, seda enam neid hinnatakse.

Müügile tuleb vanill torukestes kaaluga 3—4 g.

### *Vanilliin.*

Vanilliini saadakse guajakoolist ja teistest orgaanilistest ühendeist. Vanilliini kristallid on nõelakujulised, valge värvuse ja meeldiva lõhnaga.

Laboratoorselt määratakse vanilliinis puhta vanilliini sisaldust, sulamistemperatuuri, tema lahuse värvust vees, piirituses ja väävelhappes.

Müügile tuleb vanilliin väikestes pakendeis, mis on varustatud etikettidega: pakikestes ja pakkides kaaluga 1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 8 g.

Peale selle müüakse vanilliini segus tuhksuhkruga nimetuse all vanillsuhkur.

Vanillsuhkrut müüakse pakikeses kaaluga 2 ja 5 g.

### *Pipar.*

Pipar kujutab enesest troopikamail kasvava piprapuu vilja. On olemas mitu liiki pipart: a) must (singapuri, mala-bari) pipar — valmimata, kuivatatud viljad, mil on terav ja põletav maitse; b) valge pipar — valmis, kestadest puhastatud ja kuivatatud viljad; nende maitse on vähem terav.

Vürts („pimento“) kujutab enesest nelgipuu valmimata, kuivatatud vilja.

Vürtsi värvus on pruun, maitse ja aroom — nagu pipra ja nelgi segul.

Pipra terav maitse ja aroom olenevad tema koostisse kuuluvaist eeterlikest õlidest, samuti ka erilisest aineist — piperiinist.

Pipar tuleb müügile terades, mis on pakitud pappkarpidesse kaaluga 25 g, ning jahvatatult — papp- või plekkkarpides ja paberist pakkides.

### *Loorberileht.*

Loorberileht kujutab enesest igirohelise loorberipuu kuivatatud lehti. Loorberipuu kasvab NSV Liidu lõunara-joonides.

Neis lehtedes 1,7 kuni 3,4-protsendilises koguses sisalduv eeterlik õli annab neile spetsiifilise aroomi. Lehtedel on roheline, läikiv värvus ja mõrkjas maitse.

Kauplustesse tuleb loorberileht etikettidega varustatud paberist pakistes ja pakkides kaaluga 25 g.

Välistaaraks kasutatakse markeeritud puu- ja vineer-kaste.

## Kaneel.

Kaneel kujutab enesest troopikamail kasvava igirohelise kaneelipuu oksade koort. Kaneelile annab aroomi temas 1,3 kuni 1,58% koguses sisalduv eeterlik õli.

Kaneel tuleb müügile torukeste kujul ning jahvatatult. Kaneel torukestes esineb kolmes sordis.

Nr. 00 — kõrgem sort; lastakse välja 7 üksteise sisse paigutatud torukest sisaldavais pakkides; torukeste seinte paksus — 0,5 mm;

Nr. 0 — esimene sort; erineb kõrgemast sordist selle poolest, et pakis on 10 torukest, mis samuti asetatud üksteise sisse;

Nr. 1 — teine sort; torukeste seinte paksus — kuni 1 mm. Torukesed ei ole tihedalt asetatud üksteise sisse; mõned torukesed on oksaaukudega.

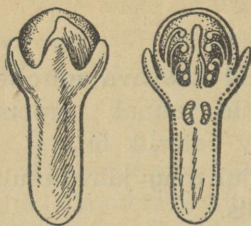
Heakvaliteediline kaneel peab olema: värvuselt — helepruun; pealispinnalt — sile, matt; maitselt — algul magus, pärast aga teatud määral põletav, kuid mitte kokkutõmbav; lõhnalt — vürtsine; murrukohas kiuline.

Kaneel pakitakse pärgamenti, tsellofaani ja katseklaasidesse kaaluga 10, 20 ja 25 g. Jahvatatud kaneeli müüakse paberist karbikeses kaaluga 25 g. Samasuguses pakendis tuleb müügile ka jahvatatud kaneel tuhksuhkru, suhkru ja mandlitega. Karbikesed peavad olema varustatud etikettidega.

## Nelk.

Nelk kujutab enesest troopikamail kasvava nelgipuu kuivatatud õiepungi (joonis 15). Tal on spetsiifiline aroom, mida annab eeterlik õli (selle õli sisaldus nelgis ulatub 18—20%-ni).

Nelgi kvaliteeti määratakse tema värvuse (tumepunane



Joonis 15. Nelk.

kuni pruun), lõhna (vürtsine ja meeldiv), õlisisalduse (surve all eraldub õli) põhjal.

Nelki müüakse katseklaasides à 10 g. Iga katseklaas peab olema varustatud etiketiga. Katseklaasid nelgiga pakitakse markeeritud puukastidesse.

### *Ingver.*

Ingver kujutab enesest troopikamaise taime juurt. Ta sisaldab ligikaudu 3% haihtuvat eeterlikku õli, 6% lämmastikaineid ja kuni 60% tärklisi.

Müügile tuleb ingver mitmesuguse kujuga pruunikas-hallide tükkidena või tumekollase pulbrina.

Ingverit pakitakse katseklaasidesse à 10 g. Igale katseklaasile kleebitakse etikett. Pakitud ingverit transporditakse ja hoitakse alal vastava markeeringuga puukastides.

### *Muskaatpähkel.*

Muskaatpähkel kujutab enesest troopikamail kasvava muskaatpuu viljade seemneid. Muskaatpähkel sisaldab kuni 15% eeterlikku õli, ligikaudu 35% õli. Väliselt sarnaneb ta kreeka pähkliga.

Muskaatpähklit müüakse katseklaasides à 3 pähklit. Katseklaasidele kleebitakse etiketid.

### *Safran.*

Safran kujutab enesest lõunamaise taime kuivatatud õieosi. Ta sisaldab 0,5—0,7% eeterlikku õli, 12—13% lämmastikaineid, 5—6% rasva. Safranil on vürtsine lõhn ning

on värvaineks (värvib kollaseks). Ta tuleb müügile lõigatult. Safranit müüakse katseklaasides (etiketiga) kaaluga 1 kg.

#### *Koriander.*

Koriander kujutab enesest üheaastase rohttaime kuivatatud vilja. Koriandri vilja seemned sisaldavad eeterlikku õli, mis annab neile erilise aroomi.

Seemnete koostisse kuulub: 1,5—2% eeterlikku õli, 16—17% lämmastikaineid, 18—20% rasva ning A ja C vitamiini.

Koriandrit müüakse karbikeses 10 ja 25 g, mis on varustatud etikettidega.

#### *Kardamom.*

Kardamom kujutab enesest igirohelise troopikamaise taime vilja. Karbikese taoliste viljade seemneil on vürtsine lõhn ja maitse, mis on tingitud neis sisalduvast eeterlikust õlist (4 kuni 8%). Müügile tuleb kardamom etikettidega varustatud katseklaasides 10 g.

#### *Köömen.*

Köömen kujutab enesest paljudes NSV Liidu rajoonides levinud rohttaime seemneid.

Olenevalt niiskusest, kõrvallisandite sisaldusest ja värvusest jaguneb köömen kolmeks sordiks. Heakvaliteediline köömen peab olema pruunika värvusega, tugeva lõhna, omapäraselt aromaatselt ja terava mõrukas-vürtsise maitsega.

Müügile tuleb köömen etikettidega varustatud karbikeses ja pakistes 25 g.

#### *Želatiin.*

Želatiini saadakse kollageenist — loomsest valgust. Želatiini toodetakse kontidest, sarvedest, kapjadest ning

mitmesugustest nahatööstuse jäätmetest. Želatiini koostisse kuulub: vett — ligikaudu 14%, valke — ligikaudu 84% ning vähesel määral rasvasid ja mineraalaineid. 100 g želatiini kalorsus võrdub 348 kaloriga.

Heakvaliteediline želatiin peab olema helekollane kuni tumekollane, ei tohi olla kõrvalmaitsega, kopitanud ega hallituse lõhnaga ning koosneb õhukestest kergelt gofree-ritud lehekestest.

Želatiini müüakse tsellofaanist või mõnest teisest läbi- paistvast materjalist pakistes à 10, 15 ja 25 g. Pakistele kleebitakse etiketid. Želatiini tansporditakse ja säilitatakse alal markeeritud puukastides.

Vürtside omadused ja tarvitamine.

Vürtsid etendavad toitlustamises tähtsat osa. Nemad tekitavad söögiisu, kergendavad seedimist ja seetõttu leiavad väga laialdast tarvitamist. Kus ja kuidas vürtse tarvitatakse, näitab järgnev tabel:

#### Vürtside tarvitamine.

Nimetus	Kus ja kuidas tarvitatakse
Sinep	Tavaliselt liha- ja kalaroogade juurde maitse- ainena
Sidrunihape	Kulinaarias (borštside jaoks) ja kondiitri- tööstuses
Vanill ja vanillin	Kulinaarias (kolmandate roogade, kisselli, jää- tise, želee aromatiseerimiseks), magussaiade küpsetamisel, toiduainete (likööride ja karas- tavate jookide — kreem-sooda, õunajoogi jne. — aromatiseerimiseks) ning parfümeeria- tööstuses
Pipar ja vürts	Kulinaarias, vorstitööstuses, mõnede juur- ja aedviljade marineerimiseks ja konservimi- seks
Loorberileht	Kulinaarias (toitudele maitse andmiseks), juur- aedviljade ja seente soolamiseks ja marinee- rimiseks, liha ja kala konservimisel
Kaneel	Kulinaarias, kondiitri- ja likööri-viinatööstuses, parfümeerias, eeterlike õlide saamiseks

Nimetus	Kus ja kuidas tarvitatakse
Nelk	Kulinaarias, eeterlike õlide saamiseks ja parfümeeria tööstuses
Ingver	Kulinaarias, likööri- ja kondiitritööstuses
Safran	Maitse- ja värvainena — kulinaarias, leiva- saia-, kondiitri- ning likööritööstuses
Muskaatpähkel	Kulinaarias, toiduainetetööstuses (vorstide, likööride tootmisel ja eeterliku õli saamiseks parfümeeria toodete jaoks)
Koriander	Kulinaarias, leiva, kondiitritoodete, marinaadide, kastmete, juustu, vorstide, õlle ja likööride aromatiseerimiseks ning eeterliku õli saamiseks
Kardamom	Kulinaarias ja toiduainetetööstuses
Köömen	Leiva-saiatööstuses ja kulinaarias
Zelatiin	Kulinaarias — mitmesuguste želeetaoliste roogade valmistamiseks (želatiin lahustub keevas vees, jahtumisel aga sadestub želeena)

### Vürtside säilitamine.

Säilitamise temperatuur — tavaliselt kaupluse laos valitsev temperatuur (+8 kuni +12° C). Relatiivne niiskus 75—80%. Vürtside säilitamisel tuleb tingimata kinni pidada õigest kaupade asetusest üksteise suhtes, kuna peaaegu kõik vürtsid annavad üle oma aroomi teistele kaupadele ning kergesti võtavad külge kõrvallõhnu. Lahtisi vürtse tuleb tingimata säilitada isoleeritult.

### Mädarõigas.

Mädarõigas tuleb koloniaalkauplustesse ainult tarvitamiseks valminä.

Mädarõika koostisse kuulub: vett — ligikaudu 74%, lämmastikaineid — 3,5%, lämmastikuvabu aineid 18%, rakukudet — 2,5% ning vähesel määral rasvasid ja mineeraalaineid. Mädarõika kalorsus on tähtsusetu: 100 g mädarõigast annab 64 kalorit.

Valmis lauamädarõigas kujutab enesest riivitud mädarõika juuri äädika ja suhkrulisandusega. Mädarõigas sisaldab erilist ainet — sinigriini, mis annab talle terava lõhna ja maitse.

Mädarõigast müüakse klaaspurkides mahuga 200, 250 ja 500 g. Purgid mädarõikaga varustatakse etikettidega ning pakitakse markeeritud puukastidesse.

### Kastmed.

Kastmete koostisse kuulub: praetud teravilja, seeni, tomateid, juurvilja, õunu, siirupit, soola, äädikat, küüslauku, pipart, kaneeli, nelki, soja, loorberilehte ja muud.

Kastmete valmistamise skeem: koostis-osade sortimine — jahvatamine — keetmine — kastme villimine.

Müügile tulevaist kastmeist levinumaid on: majonees-, tšiili kaste, sojakaste.

Majonees-kastet on: juurvilja (tomatitega), salati (vürtsidega), kala (mädarõikaga), liha (marineeritud kurkidega) ning lauakaste (provanksõliga).

Tšiili kaste on terav tomatikaste. Selle koostisse kuulub: tomateid, äädikat, suhkrut, soola, sibulaid, küüslauku ja vürtse.

Sojakaste koosneb tomatipüree, suhkrust, soolast, mitmesugustest vürtsidest, sibulast ja küüslaugust.

Organoleptiliselt hinnatakse kastme sorte saja palli süsteemis. Maitset ja lõhna hinnatakse kuni 50 pallini, väljanägemist — 30 pallini ning värvust — 20 pallini.

Hindamisel pallisüsteemis arvatakse kastmed 100—98 pallini kõrgemasse sorti, 97—85 pallini aga esimesse sorti.

Laboratoorselt määratakse kastmeis patogeensete (haigusi tekitavate) pisilaste olemasolu (kaste ei tohi neid

sisaldada), kuivaine sisaldus, üldine happesus ning raske-  
metallisoolade olemasolu (viimaseid ei tohi sisaldada).

Omadused ja tarvitamine. Kastmeid kasutatakse maitse-  
ainetena mitmesuguste toitude juures. Peale maitseliste  
omaduste on kastmeil ka mõningat tähtsust toiduainena.

Pakkimine ja säilitamine. Kastmed villitakse klaaspurki-  
desse mahuga 100, 120, 150, 175, 200, 250, 400, 450, 500,  
800, 1000 ja 3000 g. Purgid korgitakse tihedalt ning vala-  
takse vaiguga üle. Purgid kastmega pakitakse puukasti-  
desse. Purgid peavad olema varustatud etikettidega,  
kastid markeeritud. Tihedalt korgitud purke kastmega  
võib säilitada kaupluse tingimustes kuni 3 kuud.

## IV. SEGA-KOLONIAALKAUBAD

(Toidu-maitseained).

### Suhkur.

Nõukogude Liidus esineb suhkrutööstuse toorainena suhkrupeet, millest toodetakse peensuhkrut (peensuhkruvabrikutes) ja tükksuhkrut (rafinaad, suhkru rafineerimisvabrikutes).

Peensuhkru tootmise skeem: peetide pesemine — peenendamine — mahla saamine — puhastamine — mahla keetmine — suhkrukristallide eraldamine — valgendamine — kuivatamine — pakkimine.

Müügile tuleb kaks sorti suhkrut: kõrgem ja esimene sort. Sordid erinevad teineteisest peamiselt sahharoosi — suhkru põhimise osise — protsentuaalselt sisaldavuselt. Kõrgemas sordis ei tohi seda olla vähem kui 99,85% ja esimeses sordis — mitte vähem kui 99,75%.

#### Heakvaliteedilise peensuhkru organoleptilised näitajad:

Näitajad	Iseloomustus
Värvus . . . . .	Valge, ühtlase läikega
Kristallide kuju . . . . .	Ühtlase suurusega, selgelt väljakujunenud äärtega
Maitse . . . . .	Magus, ilma kõrvalmaitseta
Lõhn . . . . .	Lõhnatu
Niiskus . . . . .	Kuiv, puudutamisel ei kleepu
Lahustuvus vees . . . . .	Lahustub hästi. Lahus on läbipaistev ja värvitu

Rafinaadsuhkru tootmise skeem: peensuhkru lahustamine vees — puhastamine lisaainetest ja värvituks tegemine, keetmine (kuni kristalliseerumiseni)

— vormidesse villimine — valgendamine — kuivatamine  
 — tükeldamine (saagimine) — pakkimine.

Sahharoosi hulk rafinaadsuhkrus ei tohi olla vähem kui 99,9%.

### Rafinaadsuhkru liigid.

Nimetus	Väline kuju	Iseloomustus
Valatud suhkur	Peade (koonuse- kujulise vormiga)	Peade kaal: 12,5—13 kg ja 1,4 kg. Suurepealisest suhkrust saadakse: a) raiutud suhkur vabalt kujuneva vormiga b) tükksuhkur korrapärase kujuga, millel on järg- mised mõõdud: 22×22×13(14) mm 23×23×12(13) „ 24×24×11(12) „ 22×24×12(13) „
	Kangid Tahvlid	Nendest saadakse tük- suhkur ülalnäidatud mõõ- tudes.
Pressitud suhkur	Kuubikud	Ühtlase kujuga tükid, lä- hedased kuupidele, mõõtu- dega 22×22×26(27) mm

### Heakvaliteedilise rafinaadsuhkru organoleptilised näitajad.

Näitajad	Iseloomustus
Värvus . . . . .	Valge ehk valge sinaka tooniga, puhas, ilma plekkideta
Maitse . . . . .	Magus, ilma kõrvalmaitseta
Lõhn . . . . .	Lõhnatu
Tükkide kuju . . .	Saetud ja pressitud suhkrutükid peavad olema ühtlase kujuga ja nõutava mõõduga
Lahustuvus vees .	Lahustub hästi. Lahus on läbipaistev ja värvitu, mõnikord nõrga sinaka tooniga
Kõvadus . . . . .	Valatud suhkur on kõvem pressitust

Laboratooriumis määratakse järgmised suhkru näitajad: niiskus (mitte enam kui 0,2—0,4% rafinaadis, olenevalt selle kujust, peensuhkrus — mitte enam kui 0,05—0,15%, olenevalt sordist), sahharoosi hulk, kõrvalainete sisaldus (lahus peab olema läbipaistev), kõvadus (rafinaadi juures), peenpuru hulk (raiotud suhkrul tohib olla 1,5%, tükk-suhkrul — 2%, pressitud suhkrul — 3%).

### Omadused ja tarvitamine.

Suhkur on maitse- ja ühtlasi ka kõrge kalorsusega toiduaine. Ta assimileerub organismi poolt peaaegu täiesti ja väga kergelt. Suhkrut tarvitatakse eriti laialdaselt kodus majapidamises, ühiskondlikus toitlustamises, kondiitritööstuses, veinitööstuses, siirupi-, karastavate jookide jne. tööstuses.

### Pakkimine.

Peensuhkur pakitakse puhastesse džuudist või lina-kanepist kottidesse, mahuga 80—100 kg, ning ka mitmekordsetesse paberkottidesse, mahuga kuni 50 kg.

Tükk- ja pressitud rafinaadsuhkur pakitakse: laudadest või vineerist kastidesse, mis seestpoolt kaetud paberiga; netokaal 30 või 50 kg;

puhastesse džuudist kottidesse mahuga 70, 75 ja 82 kg: paberist või papist karpidesse; netokaal 250, 500 ja 1000 g.

Raiotud rafinaadsuhkur pakitakse:

puhastesse džuudist kottidesse mahuga 70, 75 ja 82 kg, puukastidesse, mis seestpoolt kaetud paberiga, netokaal 30 ja 50 kg.

Rafinaad-peasuhkur pakitakse:

valgesse ja selle järel sinisesse „suhkru“-paberisse, mis nööriaga kinni seotakse.

Suhkur pakkides transporditakse ning säilitatakse laudadest või vineerist kastides kaaluga 30, 50 ja 60 kg neto. Paberisse mässitud suured suhkrupead pakitakse kottidesse, väikesed aga — puukastidesse.

Kotid, kastid ja karbid suhkruga markeeritakse (karpile kleebitakse peale etiketid).

### S ä i l i t a m i n e .

Suhkur, mis vastab standardnõuetele, säilib hästi 80—85% relatiivse õhuniiskuse juures, tavalises, ilma järskude kõikumisteta lao-magasini või lao temperatuuris.

Suhkur laotakse alusrestidele virnadesse. Virna kõrgus kuni 8 kotti (pressitud suhkrul kuni 6 kotti).

Rafinaadsuhkru kotte ei tohi loopida peale- ja maha-laadimisel.

### M e s i .

Mesi on mesinduse saadus. Mee koostise moodustavad: vesi (kuni 21%), glükoos (umbes 36%), fruktoos (umbes 37%), sahharoos (umbes 2%) ning veel dekstriinid, lämmastikained, vaha, taimede õietolmud, aroom- ja mineraalained.

Müügile tuleb mesi mitmesugusel kujul: kärjemesi, mida müüakse ühes vahaga; nõrgmesi, mis saadakse sel teel, et lastakse mesi kärgedest välja nõrguda; vurrimesi, mis eraldatud kärgedest tsentrifuugi abil.

Laboratoorsel teel määratakse mees niiskust (maksimaalne — 21%), lämmastikainete, happesuse, fermentide rohkust ja õietolmu sisaldust.

### O m a d u s e d j a t a r v i t a m i n e .

Mesi on väga hinnaline maitse- ja toiduaine. Assimileerub kergesti organismi poolt, kõrge kalorsusega. Tarvi-

tatakse koduses majapidamises, kondiitritööstuses, alkoholitööstuses.

#### Mee sordid ja välised tunnused.

Nimetus	Iseloomustus
Pärnaõiemesi . . . .	Värvitu, mõnikord kollaka või roheka tooniga. Erineb meeldiva maitse ja aroomiga
Akaatsiaõiemesi . . . .	Kuldjas-kollase värvusega. Terav omapärane aroom
Tatraõiemesi . . . .	Värvus punakas või pruunjas. Aromaatne
Okaspuu- Rukkilille- Tubaka- } -õiemesi	Maitse terav, mõnikord kibekas Tume värvus. Jääb omadustelt maha pärna-, akaatsia- ja tatraõiemeest

#### Pakkimine.

Kärjemee tahvlid mässitakse pärgamentpaberisse ja pakitakse pappkarpidesse netokaaluga 1—2 kg. Karbid laotakse kuivadesse ja puhastesse puust tünnidesse 20, 30 ja 40 kg mahutavusega.

Nõrgmesi ja vurrimesi tulevad müügile pärnapuust tünnidest mahuga 16 kuni 48 kg neto, klaaspurkides mahuga 250, 500 ja 1000 g ja klaasides mahuga 250 g.

#### Säilitamine.

Ruum, kus säilitatakse mett, peab olema kuiv. Tuleb hoiduda järskudest temperatuuri kõikumistest ja külmumisest, mille tagajärjel mesi muutub tuhmiks ja suhkrustub.

#### Kunstmesi.

Kunstmett saadakse suhkrust, töödeldes seda mitmesuguste hapetega.

Kunstmee tootmise skeem: peensuhkru lahustamine — keetmine sidruni- või viinakivihappega — aroomainete

(vanilliin) ja siirupi lisandamine — villimine tünnesse või spetsiaalseisse säilitusnõudesse.

Organoleptilised tunnused: heade omadustega kunstmesi peab vastama järgmistele nõuetele: väline kuju — veniv, peaaegu läbipaistev vedelik, värvus — helekollasest pruunikani, maitse — magus, ilma kõrvalmaitseta, lõhn — vanilliini aroom, mitte läppunud ega hallitanud.

Laboratooriumides määratakse kunstmee niiskuse (18—20%), kõrvalainete sisaldus ja venivus.

### Omadused ja tarvitamine.

Kunstmesi on maitse- ja toiduaine, kergesti assimileeruv organismi poolt. Seda tarvitatakse toiduvalmistamisel, majapidamises ja toiduainete tööstuses loodusliku mee aseainena.

### Pakkimine.

Kaubandusvõrku saabub kunstmesi puhastes puust tünnes mahuga 50 kuni 150 kg. Mõnikord pakitakse seda klaaspurkidesse mahuga kuni 1 kg. Tünnid markeeritakse.

### Säilitamine.

Kunstmett tuleb säilitada jahedas ja kuivas ruumis 80 kuni 85% õhu relatiivse niiskuse juures. Kõrgem õhu relatiivne niiskus soodustab mee hallitamist. Säilitamise juures peab hoolega jälgima kauba läheduse nõudeid, kuna kunstmesi imab kergesti kõrvallõhnu.

### Kuivatatud puuviljad.

Kuivatatud puuviljade hulka kuuluvad mitmesugused puuviljad ja marjad, mis kuivatatud kunstlikult (kuivatises) või päikese käes.

Kuivatatud puuviljade töötlemise skeem: tooraine sortimine — pesemine — puhastamine — lõikamine — kumatamine (blanšeerimine) — kuivatamine — kuivsaaduste sortimine — pakkimine.

Kuivatatud puuvilja liigitus kuivatamisviiside järgi.

Kuivatatud puuviljade omadused olenevad tähtsal määral töötlemisviisidest.

Tarvitusel on järgmised puuviljade ja marjade kuivatamisviisid:

1. Päikese käes kuivatamine kalifornia viisil — puuviljad ja marjad enne kuivatamist gaasitatakse väävli-gaasiga. See annab kaubale heleda värvuse ja tõstab selle säilivust.

2. Päikese käes kuivatamine lihtsal või kohalikul viisil — ainet enne kuivatamist ei gaasitata. Need kuiva-tatud puuviljad on vähem väärtuslikud ja säilivad halve-mini.

3. Kunstlik (tulel) kuivatamine erilistes kuivatistes. Kindlustab kuivatatud puuviljade ja marjade kõrge väärtuse.

4. Kunstlik (tulel) kuivatamine koduselt — suitsuga. Kuivatamine toimub lihtsates ahjudes. Aine on madala väärtusega, tihti lõhnab suitsu järele.

Üksikud kuivatatud puuviljade liigid.

#### *Kuivatatud õunad.*

Kuivatamiseks kasutatakse õunasorte, mil on valge ja tihe viljaliha, hapu või magushapu maitse. Siia kuuluvad: antonovka, aport, titovka, aniis, boiken, borovinka ja mõned teised majanduslik-botaanilised sordid.

Kuivatamise jaoks lõigatakse õunad ketasteks või viiludeks. Kuivatatud õunad sisaldavad 40—50% suhkrut ja

kuni 20% vett. Kuivatatud õunu on kolme sorti. Kõrgemad sordid pakitakse puust, laudadest või vineerist kastidesse, mis seestpoolt kaetud poolpärmendi või parafi-neeritud paberiga. Kastide maht on 12,5—25 kg. Madalamatesse sortidesse kuuluvad õunad pakitakse lõuendist või mitmekordsetesse jõupaberist kottidesse, mahuga kuni 30 kg. Kastid ja kotid kuivatatud õuntega markeeritakse.

### *Kuivatatud pirnid.*

Kuivatamiseks tarvitatakse järgmisi pirnisorte: veini-pirn, roheline, seemnetu, iljinka, bartlet, bere-aleksander ja mõned teised sordid.

Pirne kuivatatakse tervelt, pooltena või neljandikku-dena.

Kuivatatud pirnid sisaldavad 28—40% suhkrut ja umbes 23% vett. Parimad kuivatatud pirnide sordid pakitakse kastidesse, mis seest kaetud pergamiiniga. Kastide maht: 12,5—25 kg. Madalamasordilised pirnid puistatakse puhas-tesse, tugevatesse džuudist või kanepist kottidesse. Neto-kaal — 50 kg.

### *Mustad ploomid.*

Mustadeks ploomideks nimetatakse tervelt kuivatatud ploome. Musti ploome saadakse itaalia ploomidest, ungari, ažaani ploomidest ja mõnedest teistest sortidest.

Parimaiks kaubanduslikeks sortideks loetakse sotši ja moldaavia ploome.

Mustad ploomid sisaldavad: kuni 50% suhkrut ja umbes 25% vett. Kaubanduslikud mustade ploomide sordid on: kõrgem, I ja II sort. Sordid erinevad:

- a) värvuselt — kõrgem sort on musta värvi, I ja II sort — must, pruuni tooniga;

- b) konsistentsilt — kõrgem sort on lihava konsistent-siga, I ja II sort — vähe lihavad.
- c) puhtuselt — kõrgemas sordis ei tohi olla kõrval-aineid, I sordis ei lubata neid rohkem kui 0,1%, II sordis — mitte enam kui 0,25% kõrvalaineid;
- d) mõõdetelt — kõrgem ja I sort kalibreeritakse suu-ruse järgi neljaks numbriks (nr. 1 — 60—80 tükki kilogrammis, nr. 4 — 121—150 tükki kilogrammis), II sorti musti ploome ei kalibreerita.

Mustade ploomide pakkimiseks kasutatakse puust ja vineerist kaste, mis seest vooderdatud pärgamendi või para-fineeritud paberiga. Kastide maht 12,5—25 kg. Kastid markeeritakse.

#### *Kuivatatud kirss.*

Kuivatatud kirsse on: kiviga ja ilma. Kuivatatud kirs-i niiskus — 19%.

Müügile tuleb kolm sorti kuivatatud kirsse. Kõrgem sort pakitakse kastidesse, teised mitmekordsetesse jõupabē-rist kottidesse. Taara markeeritakse.

#### *Rosinad, korint, kišmiš.*

Tooraineks rosinatele, korintidele ja kišmišile on järg-mised viinamarja sordid: ak-kišmiš, kara-kišmiš, šigani, hussaini, vassarga, maska, kata-kurgan, tšiljagi jt.

Rosinad saadakse suurtest, seemneid sisaldavatest viina-marjadest, kišmiš — keskmise suurusega seemneteta viina-marjadest, korinte — väikestest, samuti seemneteta mar-jadest.

Kuivatatud viinamari sisaldab suhkrut umbes 63% ja vett kuni 23%.

Kuivatatud viinamarjade pakkimine on samasugune kui teistelgi kuivatatud puuviljadel.

### Kuivatatud viinamarjade sordid ja tunnused.

Nimetus	Sort	Iseloomustus
Sabza . . . . .	Kõrgem, I ja II	Seemnetu sort, värvus helepruun või pruun
Bidana . . . . .	Sama	Seemnetu sort; värvus ruskepruunist kuni tumepruunini sinaka varjundiga
Sigani . . . . .	„	Seemnetu sort; värvus sinkjasmust või must mitmesuguse varjundiga
Sojagi . . . . .	Kõrgem ja I	Seemnetu sort; värvus heleroheline kollase varjundiga
Hermian . . . . .	Kõrgem, I ja II	Seemnetega; värvus pruun ruske varjundiga
Tšiljagi . . . . .	I ja II	Seemnetega; värvus ruske
Avlon . . . . .	I ja II	Mitmesuguse välimusega
Korint . . . . .	Kõrgem, I ja II	Väike, seemnetu sort; värvus helepruunist kuni pruunini

### Kuivatatud aprikoosid.

Kuivatamiseks kasutatakse järgmisi aprikoosisorte: babai, suhpani, isfarahh, hurmai, kandak, mirsandželi, hassak.

### Kuivatatud aprikooside sordid ja liigid.

Nimetus	Sort	Iseloomustus
Urjukk	Kõrgem, I, II	Terved aprikoosid ühes kiviga
Kuraaga	Kõrgem, I, II	Poolekslõigatud kuivatatud aprikoosid
Kaissa . . . . .	Kõrgem, I, II	Terved aprikoosid, millest seemned välja pigistatud

Kuivatatud aprikooside niiskus kõigub 18 kuni 23%, suhkru sisaldus — 32 kuni 59%.

Kuivatamisviiside järgi eritletakse kuivatatud aprikoose:

kalifornia kuivatamine — aprikoose töödeldakse enne kuivatamist väävligaasiga; müügile tuleb kõrgema ja I sordina;

kohalik kuivatamine — aprikoose kuivatatakse väävliga gaasitamata; müügile tuleb II sordina.

Peale üksikute kuivatatud puuviljaliikide tulevad müügile ka nende segud, mida nimetatakse kompottideks.

**Väärtuslikku kuivatatud puuvilja iseloomustavad tunnused.**

Tunnused	Iseloomustus
Maitse . . . . .	Igal aine liigil omapärane, kuid ilma igasuguse kõrvalise lisamaitseta
Lõhn . . . . .	Mitte kopitanud, mitte hallituse, ilma alkoholise käärimise tunnusteta
Väliskuju . . . . .	Puhas kaup, ilma kõrvaliste lisanditeta

Laboratoorsel viisil määratakse kuivatatud puuvilja niiskust, suhkru sisaldust ja väävligaasi hulka (mitte üle 0,1%).

**Omadused ja tarvitamine.**

Kuivatatud puuviljad on maitse- ja toiduained. Neid kasutatakse toiduvalmistamisel (kissellideks, pudingiteks, kompottideks) ja kondiitritööstuses.

**Kuivatatud puuviljade säilitamine.**

Kastid ja kotid kuivatatud puuviljadega asetatakse riiuleile virnadesse. Alalhoiu temperatuur — kuni 8° C; õhu relatiivne niiskus — kuni 75% (kuivatatud puuvili imab väga kergesti niiskust).

Säilitamisel tuleb rangelt kinni pidada õigest kauba kõrvutamisest teiste kaupadega, kuna kuivatatud puuviljad on väga vastuvõtlikud kõrvallõhnadele.

**Pähklid.**

Müügile tulevad järgmised pähkli sortimendid:

kreeka pähkel (krimmi, dagestani, moldaavia, gruusia jt.), fundukķ (krimmi, sotši).

kreeka pähkli tuum,  
 väikese pähkli tuum,  
 urjuki tuum,  
 kuivatatud pistaatsiad, koorimata,  
 magus mandel (kooritud ja ka koorimata).

Pähklite (tuuma) keemiline koostis sisaldab: vett — umbes 5%, valkainet — kuni 19%, rasvu — 64%, kiudainet — 3,5% ja teisi osiseid.

### Heakvaliteediliste pähklike organoleptilised näitajad.

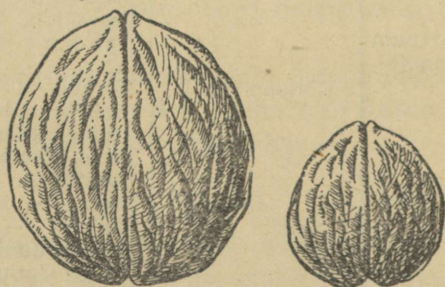
Nimetus	Sort	Iseloomustus
Kreeka . . . . .	Kõrgem, I ja II	Mõõdud: suured (üle 35 mm), keskmised (30 kuni 35 mm), väikesed (25—30 mm). Värvus: helehallist kuni tumepruunini.
Fundukk . . . . .	Kõrgem ja I	Värvus — helepruunist kuni pruunini. Tuuma maitse ja lõhn — meeldiv, ilma kõrvalise lõhna ja lisamaitseta. Väliskuju — puhas, ühtlane, ilma prügita.
Kreeka pähkli tuum	Kõrgem ja I	Värvus — helekollane. Väliskuju — kõrvaliste lisanditeta.
Väikese pähkli tuum (fundukk ja mets-pähkel) . . . . .	Kõrgem ja I	Värvus — kollasest kuni ruskepruunini. Väline kuju — tuum on terve, ühtlane, kõrvaliste lisanditeta.
Urjuki (aprikoosi) tuum . . . . .	Kõrgem ja I	Maitse — iseloomulik. Värvus — helekollasest kuni pruunini. Väline kuju — tuum on terve, ühtlane, kõrvaliste lisanditeta.

Nimetus	Sort	Iseloomustus
Pistaatsiad . . . . .	I ja II	Väline kuju — piklikud kõva koorega viljad, tuum rohekas. Värvus — kahvatukollasest helepruunini. Tuuma maitse — magusavõitu, kergelt vaigune.
Magusmandel . . . . .	I ja II	Vorm — munajas, laper-gune, kõva või pehme koo-rega. Tuuma värv — valge. Tuuma nahake — pruun. Maitse — magusavõitu.

Pähkli proovides määratakse laboratoorselt niiskust, rasva, valgu ja suhkru sisaldust, kõrvalainete hulka ja kahjuritest rikutust (kaubandusse sääraseid pähkleid ei lubata).

#### Omadused ja tarvitamine.

Pähklid on maitse- ja kõrgeväärtusega toiduained (kõrge rasva ja valgu sisaldusega). Organismi poolt assimileeritakse neid hästi. Neid kasutatakse mitte ainult koduses



Joonis 16. Kreeka pähkel.

majapidamises, vaid ka toiduainete tööstuses (õli, kondiitri-  
saaduste tootmisel).

#### Pakkimine.

Kreeka pähklid, fundukk ja koorimata mandel taarasta-  
takse puhastesse, kuivadesse džuudist või lina-kanepist  
kottidesse netokaaluga kuni 60 kg.

Pähkli ja urjuki tuum pakitakse puust või vineerist  
kastidesse, mis seest vooderdatud pergamiiniga või vaha-  
paberiga. Netokaal — 25 kg.

Kotid ja kastid märgistatakse vastavalt.

#### Säilitamine.

Pähklikotid ja kastid laotakse restidele virna. Säilitamis-  
temperatuur 8—12° C; õhu relatiivne niiskus — 70—75%.  
Hoiuruumi kõrgema niiskuse juures tuum hallitub ja rikneb.

## V. MAJAPIDAMIS-KOLONIAALKAUBAD.

### Majapidamisseep.

Tähtsamaks tooraineks seebi saamisel on rasvad. Seebi koostisse kuuluva rasvahapete hulga järgi määratakse tema väärtus ja sort. See nähtub järgmistest arvudest:

Seebi sort:	Rasvahapete hulk (% mitte alla)
Kõrgem (tuumseep)	60
Esimene (harilik ja marmorseep)	47
Teine	40

Arve, mis näitavad rasvahapete hulka seebis, nimetatakse kvaliteediarvudeks.

Ühes 400-grammilises seebitükis peab olema rasvahapeteid (grammides): kõrgemas sordis — 240, I-ses sordis — 188, II-ses sordis — 160.

### Heakvaliteedilise seebi organoleptilised näitajad.

Tunnused	Iseloomustus
Konsistents	Kõva, mitte kleepuv, ilma väljakristalliseerimisteta pinnal.
Värvus	Ühtlane; marmorseebil — selge, kogu seebi massi läbiv marmorne joonis sinise või muu värvi toimest valgel või kollakal foonil.
Lõhn	Ilma orgaaniliste ainete lagunemissaaduste või rääsunud ainete lõhna tunnusteta.

Seebi proovides määratakse laboratoorselt rasvahapete sisaldust, vaba leelise, seebistumata rasva ning vahustumise määra.

## Pakkimine.

Majapidamisseep saabub müügile lahtistes tükkides; tüki kaal — 400 g. Seebitükid pakitakse puukastidesse (kuni 125 tükki ühte kasti). Iga tükk märgitakse erilise stantsiga, mis jätab seebi pinnale vastavad näitajad. Kastid ühes seebiga markeeritakse.

## Säilitamine.

Seepi säilitatakse eraldi toiduainetest. Kõrgendatud niiskuse juures niiskub seep. Umbritseva õhu relatiivne niiskus alalhoiu juures ei tohi ületada 75—80%.

## Küünlad.

Küünalde valmistamisel kasutatakse tooraineks: steariini (kõvade rasvahapete segu) ja parafiini (aine, mida saadakse naftast või puusöe, turba või puu utmisel ning ka mäevahast).

### Küünalde liigid ja sordid.

Nimetus	Sort	Millest valmistatakse
Steariin . . .	I	Tehnilisest steariinist. On lubatud 10-protsendiline parafiini või tseresiini lisand
Parafiin . . .	I ja II	Puhastatud parafiinist, millele lisandatakse mitte vähem kui 3% steariini.

### Väärtuslike küünalde organoleptilised tunnused.

Tunnused	Iseloomustus
	a) steariinküünlad.
Värvus . . . . .	Valge
Struktuur . . . . .	Ühtlane
Tahi asetus . . . . .	Küünla keskel
Põlevus . . . . .	Tahmata, suitsuta, äärte sulamiseta, kogu küünla ühtlane põlemine

Tunnused	Iseloomustus
Küünalde hulk 1 kg-s . . . . .	10 ja 12
Küünla pikkus (mm) . . . . .	315 ja 298
Küünla läbimõõt (mm) . . . . .	21 ja 20
Põlemise kestus . . . . .	9 t. 30 min. ja 8 t.
Värvus:	b) Parafiinküünlad.
a) värvimata küünaladel	Valge ehk valge kollase varjundiga
b) värvitud küünaladel	Punane, roosa, kollane jt.
Struktuur . . . . .	Ühtlane
Tahi asetuse . . . . .	Küünla keskel
Põlevus . . . . .	Tahmata, suitsuta ja äärte sulamiseta, ühetaoline põlemine
Küünalde hulk 1 kg-s	10
Küünla pikkus (mm) . . . . .	329
Küünla läbimõõt (mm) . . . . .	21
Põlemise kestus . . . . .	11 tundi.

Küünalde proovis määratakse laboratoorselt sulamis-temperatuuri (49 kuni 52° C), keemilisi näitajaid (joodi arv, seebistumata ainete sisaldus, soolad jne.) ja küünla horisontaalset valgusjõudu.

Küünalde kaalust ja läbimõödust lubatakse standardi järgi järgmisi kõrvalekaldumisi:

	Steariin- küünlad	Parafiinküünlad	
		I sort	II sort
Kõrvalekaldumine kaalust (%)	± 1.5	± 2	± 5
.. läbimõödust (%)	± 0,1	± 1	± 1
.. pikkusest (mm)	± 3	± 3	± 5

### Pakkimine.

Küünlad tulevad müügile paberist karpides netokaaluga 500 g. Pakkimine lahtiste äärtega karpidesse on lubatud. Pakitud küünlad laotakse puukastidesse, igaihesse 50 kuni 1000 karpi (25—50 kg). Kastid seotakse tradigaga

kinni ja markeeritakse. Kasti külje poolel peab asuma pealkiri: „Ettevaatust, mitte loopida“. Künnlaid säilitatakse samuti nagu seepi.

### **Pesupulber.**

Pesupulber koosneb pulbritaolisest seebist, vesiklaasist ja soodast. Seebi sisaldus temas kõigub 3—10%.

#### **Omadused ja tarvitamine.**

Pesupulber tekitab soojas vees vahtu ja puhastab mitmesuguseid plekke. Pulbrit kasutatakse pesu pesemisel. Teda lahustatakse vees, milles pestakse pesu seebiga. Pesupulbri tarvitamine aitab tunduvalt seepi kokku hoida.

#### **Pakkimine.**

Pesupulber tuleb müügile paberist pakkides netokaaluga 500 ja 1000 g. Kaalu järgi pakitud pakikesed asetatakse puukastidesse mahuga kuni 50 kg. Pulbrit säilitatakse samuti kui seepi.

### **Pesusine.**

Pesusinet valmistatakse ultramariinist — sinisest mineraalvärvist kriidi või tehnilise tärglise lisandamisega.

Pesusinet kasutatakse pesupesemisel ja maalritöö juures, aga samuti paljudes tööstusharudes — nagu paberi- ja tekstiiltööstuses, sest keemiliselt puhast ultramariini kasutatakse suhkru sinetamise juures.

#### **Pakkimine.**

Pesusine pakitakse kaalu järgi pakikesesse kaaluga 25, 50 ja 100 g ja pappkarpidesse kaaluga 250 g. Pakkide ja karpide peale kleebitakse etiketid. Kaalu järgi pakitud sine jõuab kauplustesse markeeritud puukastides.

## Tuletikud.

Tuletikk kujutab enesest tikukest, mille ots on kaetud erilise seguga (koosneb bertoleesoolast, väävlist, väävliantimonist, dekstriinist, kroomhapukaaliumist). Tikukest immutatakse (impregneeritakse) parafiiniga, et ta põleks paremini.

Tikutoosi küljed (süütepinnad), millel tikud süüdatakse, on kaetud väävliantimoni, punase vosvori ja kummi-vaigu kihiga.

### Organoleptilised tunnused.

Kõrgeväärtuslikud tikud peavad vastama järgmistele nõuetele:

karbi mõõt —  $51 \times 37,5 \times 16,5$  mm,

karbi kuju — korrapärane, täpne,

tikkude kuju — ühtlane, sirge, peakesed ühtlaselt kaetud seguga,

süttimine — tikk peab kergesti süttima, ei tohi tekitada sademeid ega šlakki,

süütepindade omadus — pinnad peavad olema kaetud ühtlase kihina ja vastu pidama kõikide karbis olevate tikkude süütamiseks.

### Pakkimine.

Tikud müüakse etiketiga varustatud puust toosides, 52 tükki igaühes. Tikutoosid asetatakse kümnekaupa paberist pakkidesse, pakid laotakse vineerist kastidesse, 100 tükki (1000 toosi) igaühte. Tikukastid markeeritakse.

## VI. KAUPLEMINE KOLONIAALKAUPADEGA.

Koloniaalkauplus koosneb müügisaalist, kõrval- ning teenindamisruumidest.

### Müügisaal.

Müügisaal jaguneb kahte ossa: üks osa on määratud ostjaskonnale (60% üldpinnast), teine — müüjate töökohaks (hõlmab koos sisustisega 40% müügisaalist).

Müügisaal sisustatakse lettide, kappide, riulite, kuivtoidualvede, kassade, lauakeste ja toolidega ostjaskonna jaoks.

Töökoha pikkus (front)	Töökoha sügavus				Ühe töökoha pind m <sup>2</sup>
	Leti laius	Käigu laius	Kapi riulite sügavus	Kogu sügavus	
2,0	0,9	0,9	0,6	2,4	4,8

### Koloniaalkaupluse müügisaali sisustus.

Kapid (riiulid). Kõrgus põrandast — 210—225 sm. Ülemise riuli kõrgus põrandast — 170—175 sm. Sügavus: kapi alumises osas — 60 sm, ülemises — 45 sm.

Letid. Kõrgus põrandast — 90 sm, laius — 90 sm, pikkus (ühe töökoha jaoks) — 200 sm, klaaskaitse kõrgus — 40—45 sm. Vastu kaalude paigutamise kohta ulatab kaitse kõrgus 20 sm. Sellele kohale asetatakse puust või klaasist plaadike mõõtudega 20×20 sm.

Kuivtoidusalved puistatavate ainete jaoks: kõrgus 90 sm.

Laekad kappides, pakiste ja tükk-kaupade tagavara hoiuks (kapi mõõtude järgi).

Laekad tükksuhkru jooksva tagavara jaoks. Nende laegaste põhja asendab sõel, mille alla on paigutatud väljatõmmatav laegas suhkru tolmu ja pudemete jaoks.

Kaldjad vitriinid kuivaine näidiste väljapanemiseks. Näitlikud mõõdud: pikkus 90 sm, kõrgus 41 sm, sügavus 10 sm. Vitriinid on klaasistatud. Kauba näidised puistatakse kastikesse, mida on vitriinis 12—14. Igal kastikesel on märgis kauba sordi ja hinna viitega.

Sisseseade lahtise taimeõli väljastamiseks — pump ja varupaak õliga, mis on asetatud letist 60—65 sm kõrgusele. Paaki asetatakse kraan õli väljalaskmiseks lehriga varustatud pudelisse, mis paigutatud kaalule.

Kassa kabiinid, kuhu on asetatud kassaaparaadid. Kassade hulk oleneb iga magasini käibe ulatusest.

### Koloniaalkaupluse inventar.

Inventari loetelu, mis vältimatu igas koloniaalkaupluses, on järgmine:

kaalud a) Béranger (beranžee),

b) 2 kausi ja numbrilauaga;

kaaluvihvide komplektid iga kaalu jaoks; puust või metallist kühvlid mahuga 200, 250, 500 ja 1000 g kuivainete kaalumiseks (joon. 17);

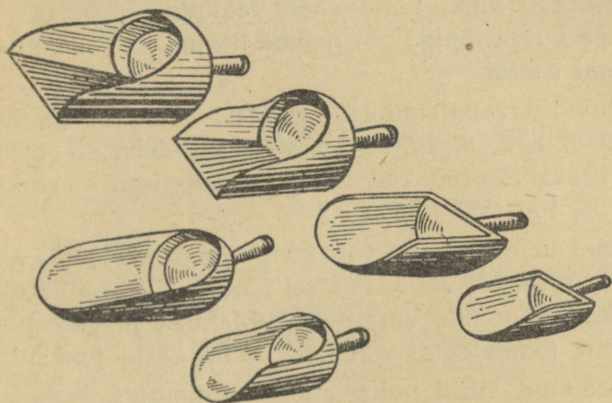
paak, alus, mõõdukruus, lehter taimeõli jaoks, pump õli ümberpumpamiseks;

lusikad mee jaoks;

vardad tšekkide kogumise jaoks;

jõhvist harjad (luuad);

arvelauad;  
sidumisnööri hoidjad;  
rahakast peenraha tagastamiseks;  
käsna ja taldrikud (kassa kabiinides).



Joonis 17. Kühvliid.

### Béranger kaalud.

Koloniaalkauplustes kasutatakse Béranger kaale mahuga 2—10 kg. Neil kaaludel ei või kaaluda kaupa vähem kui  $\frac{1}{60}$  nende tõstevõimsusest. Templid pannakse Béranger kaaludel kaalukangile ja kaussidele. Tembeldatakse kord kahe aasta kestel.

Kaalud tuleb hoida puhtad. Pühitakse kuiva lapi või pehme harjaga. Rooste eemaldatakse bensiini või piiritusse kastetud lapiga. Kaale ei tohi määrida õliga ega puhastada neid liiva, telliskivi, kriidi ega smirgliga.

## Kahekaasilised numbrilauaga kaalud.

Kauba kaal nende kaalude juures loetakse numbrilaualt osuti abil. Väikseim jaotus skaalal (numbrilauaal) — on 5 g, väikseim hulk, mida saab kaaluda — 50 g. Kaale pühitakse kuiva lapiga või pehme harjaga. Tembeldatakse kaale igal aastal.

Kaaluvihid valmistatakse malmist — raskusega 50, 100, 200, 500 g, 1, 2, 5, 10, 20 kg, vasesulandeist — raskusega 1, 2, 5, 10, 25, 50, 100, 200, 500 g, keraamilised — raskusega 10, 20, 50, 100, 200 ja 500 g.

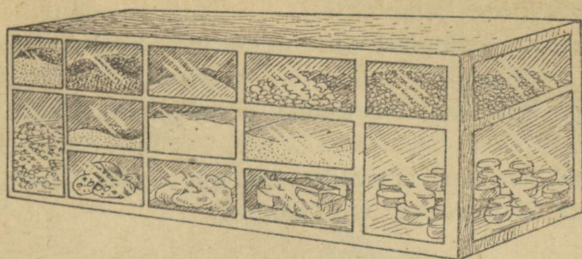
Tempel lüüakse vask- või alumiiniumpunnile, mis asetseb kaaluvihi ülemisel või külgmisel pinnal. Keraamilised vihid tembeldatakse nende vormimisel. Malmist ja vasesulandist kaaluvihte tembeldatakse 1 kord kahe aasta jooksul.

Määratud vihid puhastatakse tärpentini, bensiini või kuumu seebiveega. Rooste eemaldatakse värnitsa ja grafiitpulbri seguga. Vihtide puhastamiseks ei tohi tarvitada peenendatud telliskivi, liiva ega smirglit.

## Vitriinid ja kauba väljapanekud.

Kaupluses oleva kauba sortimendi kohta ülevaate andmiseks ostjaskonnale asetatakse kaubad korralikult vitriinidesse (vitriinväljapanek), kappidesse või riulitele (seinväljapanek), letile (lettväljapanek). Suur tähtsus on näituse heal kujundamisel (joon. 18).

Iga väljapanud näidis varustatakse märgisega, millel on hind. Märgis kirjutatakse arusaadavalt, selgelt suurte tähtede ja numbritega.



Joonis 18. Vitriin koloniaalkauba näidiste väljapanekuks.

Kauba väljapanekuks kasutatakse tihti mulaaže — kauba makette.

Vitriinid peab hoidma puhtad. Klaaside pühkimiseks ja nende külmetumise vältimiseks kasutada järgmist segu: vett 500 g, keedusoola 125 g, ehk lahus: 2 spl. soola  $\frac{1}{2}$  l vee kohta ja väike annus glütseriini. Hea ventilatsioon väldib samuti vitriini külmetumist.

### Kõrvalruumid.

Koloniaalkaupluse kõrvalruumid on määratud kauba vastuvõtuks, säilitamiseks ja kauba müügiks ettevalmistamiseks.

#### Ruumid kauba vastuvõtuks.

Sellele ruumile, kus võetakse kaupu vastu, peab olema juurdepääs autodele ja hobuveokitele.

Selles ruumis peab leiduma järgmine sisustus:

kümnendik- või sajandikkaalud, mis asetatakse läbi-käigu kõrvale, põrandast 75—80 sm kõrgusele (töö hõlbustamiseks), tõstevõimsus kümnendikkaaludel — 100 kuni 2000 kg;

kaaluvihptide komplektid;  
trampliin (kaldpind õlitünnide jne. kaalule veeretamiseks);

kärud kuullaagritel kauba edasitoimetamiseks magasinis;

kirves, haamer, naelatõmbaja, nuga, lõiketangid ja käärid taara avamiseks, tsinkpanged.

### K a u b a s ä i l i t a m i s r u u m i d .

See ruum sisustatakse:

võreliste restidega — kaubaalustega — (pikkus 1,5—2 m, laius — 80 sm, kõrgus 15—20 sm) kaubakottide ja -kastide asetamiseks;

ümberpaigutatavate kastide ja kappidega, milles on liikuvad laekad, pakendkauba hoidmiseks;

kinniste kappidega tükk-kauba hoidmiseks.

Augusti hügromeeter õhu relatiivse niiskuse määramiseks.

Termomeeter.

Ruumi ehitatakse ventilatsioon — õhu vahetamiseks.

R u u m k a u b a m ü ü g i k s e t t e v a l m i s t a m i s e k s .

Ruum varustatakse erikohaga kauba kaalumiseks-pakkimiseks.

Käsikaalumiseks varustatakse see koht laua ning kirs-tuga-kastiga, kus hoitakse kauba tagavara; mehhaniseeritud kaalumiseks — vastava eriseadeldisega.

Etteteostatud kaubakaalumine suurendab müüjate töö-jõudlust  $1\frac{1}{2}$ —2 korda ja vähendab tunduvalt (2—3 korda) kauba kadu väljakaalumise juures.

Kauba müügiks ettevalmistamise ruumis peab olema järgmine sisustis ja inventar:



## Kauba müük.

Kauba müümisel peab müüja jälgima järgnevat korda: ostjalt tšekki saades tuleb kontrollida tšeki summat, kuupäeva, järjekorra numbrit, kaubandusorganisatsiooni nimetust ja kaupluse numbrit, kindlaksmääratud šifrit (leppemärki);

pista tšekk hoidjale;

kui on tükikaup, siis anda see ostjale välja;

kui kaup on kaalutav — kaaluda vastavalt makstud summale.

Kauba kaalumisel kasutatakse järgmisi võtteid:

võetakse pakis, laiendatakse selle põhi, võetakse kühvliga kaupa rohkem nõutud hulgast (et mitte teistkordselt võtta);

puistatakse kaup pakisesse, pannakse pakis kaalule; vastasseisvale kausile asetatakse vihid ja üheaegselt pakis või paber, mis võrdub selle pakise kaaluga, millesse puistatakse kaup; pärast kaalumist keeratakse pakis kinni ja ulatatakse ostjale.

Lahtise taimeõli ja mee müümisel:

a) kõigepealt kaaluda ostja taara (nõu);

b) nõu täitmisel hoida seda kaldseisakus tünni või paagi kohal, et mitte määrida kaubavaru;

c) ei tohi puudutada lusika või mõõdukruusiga ostja nõu ääri.

Kui tarbija saab mitmesugust kaupa, siis pakitakse kõik ostud ühte pakki; pakk seotakse nõoriga.

Koloniaalmagasinis on suur tähtsus ruumide puhtusel ja tööliste isiklikul tervishoiul.

Jooksva tööpäeva kestel tuleb mitte vähem kui üks kord pühkida tolmu vitriinidelt ja letilt ning pühkida põrandat niiske lapiga. Iga päev pärast töö lõpetamist on

tingimata vaja hoolikalt koristada kaupluse- ning kõrvalruumid, kord nädalas läbi viia üldine puhastus.

Töökohustuste täitmisel on magasinid töötajad kohustatud kandma puhast ja korralikku tööriivast, peas — baretti või rätikut. Käed peavad olema hoolikalt pestud, küüned puhastatud ja lühikeseks lõigatud.

Isikud, kes astuvad magasinid müügiteenistusse või ladudesse, alluvad erilisele arstlikule kontrollile. Samasugusele kontrollile lähevad kord kuus müüjad, laohoidjad, kaubatundjad ja teised töötajad, kes puutuvad kokku toiduainetega.

Sanitaarmääruste hoolikas täitmine on vaid üks kultuurse nõukogude kaubanduse algmõisteist.

Olla kultuurseks kaubandustööliseks — tähendab hästi tunda kauba kvaliteeti, omadusi, alalhoiu viise ja kasutamise võimalusi, aidata ostjat hea nõuga ühe või teise kauba valikul, olla viisakas ja tähelepanelik ostjate käitlemisel.

Olla kultuurseks müüjaks, kaubatundjaks, direktoriks koloniaalmagasinis — tähendab süstemaatiliselt laiendada koloniaalkaupade sortimenti, laiemalt ellu rakendada nende ettevalmistatud kaalumist, juurutada kaubandusse uusi kaupu.

Igapäevane ostjaskonna tarvete ja nõuete rahuldamine — see on kultuurse nõukogude kaubanduse tunnus.



## TAHESTIKULINE JÄRJESTUS.

	Lk.		Lk.
Aprikoosid, kuiv. . . . .	113	Köömned . . . . .	99
Aprikoosid, kivideta . . . . .	113	Küünlad, steariin- . . . . .	119
„Artek“ . . . . .	52	„ parafiin- . . . . .	119
Aseained . . . . .	17	Lastejahu . . . . .	59
Bidana . . . . .	113	Loorberileht . . . . .	96
Fundukk . . . . .	115	Lämmastikained . . . . .	7
Herkulo . . . . .	50	Lääts . . . . .	55
Hermian . . . . .	113	Läätsejahu . . . . .	40
Hernes . . . . .	54	Maisijahu . . . . .	40
Hirss . . . . .	47	Maisitangud . . . . .	51
Hirsijahu . . . . .	40	Maisihelbed . . . . .	51
Jahu . . . . .	38	Makaronitooted . . . . .	60
Jahu sordid . . . . .	40	Makaronid . . . . .	61
Kaerajahu . . . . .	40	Mandel, magus . . . . .	116
Kaerahelbed . . . . .	50	Manna . . . . .	46
Kaeratangud . . . . .	50	Mesi . . . . .	107
Kakao . . . . .	85	Mesi, kunstlik . . . . .	108
Kakaojoogid . . . . .	87	Mineraalained . . . . .	7
Kakaoaseained . . . . .	87	Muskaatpähkel . . . . .	98
Kamajahu . . . . .	50	Must ploom . . . . .	111
Kaneel . . . . .	97	Mädarõigas . . . . .	101
Kastmed . . . . .	102	Nelk . . . . .	97
Kissellid . . . . .	72	Niitnuudlid . . . . .	61
Kirss, kuivatatud . . . . .	112	Nisujahu . . . . .	40
Kohv . . . . .	80	Nuudlid . . . . .	62
Kohv, joogid . . . . .	83	Odrajahu . . . . .	40
Kohv, aseained . . . . .	83	Odratangud . . . . .	49
Koriander . . . . .	99	Pakkimismaterjal . . . . .	23
Korint . . . . .	112	Pesupulber . . . . .	121
Kreeka pähkel . . . . .	115	Pesusine . . . . .	121
Kuivatatud puuvili . . . . .	109	Pipar . . . . .	96

	Lk.		Lk.
Pirn, kuivatatud . . . . .	111	Sooda, söögi- . . . . .	92
Pistaatsiapähkel . . . . .	116	Sool . . . . .	88
Pliinijahu . . . . .	41	Taimeõli . . . . .	68
Poltaava kruubid . . . . .	52	Tatratangud . . . . .	48
Pähkel . . . . .	114	Tatrajahu . . . . .	40
Rasvad . . . . .	6	Tee . . . . .	74
Riis . . . . .	53	Teejoogid . . . . .	79
Riis, lihitud . . . . .	53	Teeaseained . . . . .	79
Riis, poleeritud . . . . .	53	Toidukontsentraadid . . . . .	71
Rosinad . . . . .	112	Tuletikud . . . . .	122
Rukkijahu . . . . .	40	Tuum, kreeka pähkli . . . . .	115
Saago . . . . .	57	Tuum, urjuki . . . . .	115
Safran . . . . .	98	Uba . . . . .	55
Seep, majapidamise . . . . .	118	Urjukk . . . . .	113
Seep, tuum- . . . . .	118	Valk . . . . .	7
Seep, marmor- . . . . .	118	Vanill . . . . .	95
Sidrunihape . . . . .	94	Vitamiinid . . . . .	8
Sinep . . . . .	94	Äädikas . . . . .	90
Soja . . . . .	87	Õun, kuivatatud . . . . .	110
Sojajahu . . . . .	40		

## SISUKORD.

	Lk.
Eessõna . . . . .	3
I. Üldandmed koloniaalkaupade kohta. Koloniaalkaupade klassifikatsioon ja sortiment. Keemilised ained koloniaalkaupade koostises. Soojutusvõime ja kütteväärtus kalorites. Standardid. Koloniaalkaupade kvaliteedi määramine. Naturaalkaubad ja aseained. Üldine vastuvõtmise kord. Taara. Pakkematerjalid. Koloniaalkaupade hoidmine. Mikroorganismid. Koloniaalkaupade kahjurid. Loomulik kadu . . . . .	5
II. Toidukaubad. Jahu. Tangained. Makaronitooted. Tärklis. Pärm. Taimed. Õlid. Toidukontsentraadid. Kissellid . . . . .	38
III. Maitseained. Tee. Tee surrogaadid. Kohv. Kohvi surrogaadid. Kakao. Kakao surrogaadid. Sool. Äädikas. Söögisooda. Vürtsid. Mädarõigas. Kastmed . . . . .	74
IV. Segakoloniaalkaubad (toidu-maitseained). Suhkur. Mesi. Kunstmesi. Kuivatatud puuviljad. Pähhlid.	104
V. Majapidamis-koloniaalkaubad. Majapidamisseep. Küünlad. Pesupulber. Pesusine. Tuletikud . . . . .	118
VI. Kauplemine koloniaalkaupadega. Müügisaal. Koloniaalkaupluse inventar. Vitriinid ja kauba väljapanekud. Kõrväruumid. Kauba müük . . . . .	123
Tähestikuline järjestus . . . . .	133

Tõlkinud G. Tohver.

Vastutav toimetaja H. Arumaa.

Keeleline toimetaja M. Tedre.

Ladumisele antud 13. V 1948. a. Trükiarv 2000. Paber 56x79, 1/16. Trükipoognaid 8,5.  
Arvutuspoognaid 6,8. Trükitähti trükipoognas 32400. MB-09517. Trükkimisele antud  
14. XII 1948. Trükikoda „Kommunist“, Tallinn, Pikk t. 2. Tellimise nr. 2278.

На эстонском языке.

В. И. Шейнман. Бакалейные товары.

T, H,

**Trükivigu.**

	Trükitud	Peab olema
Lk. 93 — 11 rida alt	— soolaga	— soodaga
Lk. 100 — 11 rida ülalt	— tansporditakse	— transporditakse

Trükivead on tekkinud trükikoja süül.

A-17463

Rbl. 3.10

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00495948 4

49 245

Sündeksemplar

A-17463

A-17463

Rbl. 3.10

V. ŠEINMAN

# KOLONIAALKAUBAD



V. ŠEINMAN ♦ KOLONIAALKAUBAD

RK „PEDAGOOGILINE KIRJANDUS“ • 1948

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00495948 4

49 245