

Enne kui Raplast sai linn

Malle Miilmann

Mälestuskilde

2019

Minu lapsepõlv 1950ndatel möödus Raplas Kaarlepi majas Viljandi maanteel (praegu nr 108).

14-aastasena (1962) töötasin koolivaheajal **limonaadivabrikus**, mis asus Kaarlepi maja hoovis väikeses hoones. Tööle vormistati mind tollase kooperatiivi keskuses Viljandi maanteel (täna vallavalitsuse hoone kõrvalmajas). Töötas limonaadivabrikus 4 inimest. Tööpäev oli 8-tunnine.

Minu tööde hulka kuulus siirupi jagamine pudelitesse: väikese mõõtkopsikuga igasse pudelisse vajalik ports. Siirupid olid „Düšess”, „Pirni” ja vist ka „Tarhun”, oli ka tavaline limonaad. Suhkrusiirupi keetis puuküttega pliidil suures katlas ja hiljem maitsestas juhataja Hilja Allas. Kui siirup oli pudelis, siis lisati gaseeritud vesi. Töö oli väga märg, töölistel olid suured kummipõlled ees ja kummikud jalas. Veemasina alt läksid pudelid korkimisele. Kork oli plekist. Järgmine protseduur oli prakeerimine. Mina teingi prakeerimist. Pudelid tuli kaelast (korgipoolsest otsast) kätte võtta, põhi üles keerata ja vastu lambivalgust vaadata, kas limonaad on puhas või on sade sees. Igas kastis oli 20 pudelit, pärast esimest päeva olid peopesad plekk-korkidest katki. Hiljem olin targem ja sidusin käed kinni. Pärast prakeerimist pandi pudelitele sildid ja seejärel läksid kastid lattu - puukastid viiekaupa ülestikku.

Lõunasöögiks käisime ORSi poest ostmas sooja saia, sellele valasime siirupit peale. Kui endi jaoks limonaadi tegime, siis panime ühe kulbitäie asemel 2, et ikka magusam oleks! Aga seda tegime muidugi vaid korra päevas.

Limonaadi toodeti Rapla jaoks.

ORS-i poes, mis oli raudteelastele mõeldud, oli paremat kaupa kui mujal: vorstid, kohvioad, tavapoodidest erinevad kommid. Meelde on jäänud kakao- ja kohvikuubikud, mis olid head magusad krõbistada.

Minu ema Miralda Männik (rahvas seas tuntud kui Miia) töötas Rapla raudteejaama einelauapidajana. Einelaua n-ö ametikäik oli siis Türi-poolses otsas. Ema juures käisin tihti, ta õpetas mind arvelauaga arvestama.



Fotol: Miralda Männik einelaua ametikäigu uksele 1960ndatel

Jaama juures oli ka üks kiosk nn Roheline konn. Põhiliselt müüdi seal õlut, sees oli paar lauda.

ORS-i kauplusemaja küljes oli ka väike pagarituba, kus töötas Koit Otto. Koos Tohveriga olid nad juba enne sõda Raplas tuntud pagarid.

Pärast 8. klassi lõpetamist 16-aastaselt läksin Kehtnasse tarbijate ühistu kondiitritsehhi tööle, algul õpilaseks, hiljem vormistati kondiitriks. Koit Otto oli Kehtnas mu esimene ülemus ja õpetaja. Ta oskas kasvatada noorest tubli tööinimese, nõudis täpsust – kui töö algab teatud kell, siis see kell ollakse juba töölaua taga, mitte riietusruumis. Kondiitriametile jäin truuks kuni pensionile minekuni.

1990ndatel tegime koos tütreaga oma ettevõtte Järvakandi tehaste territooriumil, tegelesime sealse tehase töötajate toitlustamise ja kondiitritoote valmistamisega. Hiljem kolisime teenindusmaja teisel korrusele, seal oli meil kohvik, valmistasime kondiitritooteid ja tegelesime toitlustamisega.

Mälestused üles kirjutatud 2019. aastal