

Hind 5 senti.

# TOITLUSNÄITUSE

TALLINNAS, 12.—16. SEPTEMBRINI 1931 A.

# ERILEHT



REKORDI 1931.

A 16947:7

Sf. 1931

19. 12. 31

# Toitlusprobleem rahvamajanduslikult.

Põllu- ja karjamajanduslikes maades peaks toitlusprobleem kõikide eelduste ning võimaluste kohaselt olema eeskujulikult lahendatud. Kuid alati see pole nii. Küll vist ainult Taanis. Eesti kuulub ka nende riikide hulka, kus kandetaladeks põld ja kari. Ka kuulub Eestile rikkalikult välis- ja sisevesi. Kahest küljest meri, jõed, järved — ja pealegi kalarikkad. Nii et toitu peaks jatkuma omast käest. Ja jatkuks kindlasti. Kui suhkur ja sool tuua väljast, peaks omamaa produtseerima kõik, mida vaja. Leib, saiad, lihad, või, piim, juust, kalad, (õige arvurikkalt ja mitmekesiselt), kohvid, teed, (kohvi ja teed valmistatakse meil koduselt vägagi hästi), munad, makaronid — kõik on siin. Heeringat ja riisi pole ju nii hädasti vaja. Ainult suhkur ja sool — neid kaht pole meil veel suudetud toota.

Arvud meie rahvamajanduses näitavad, et meil kõige rohkem raha maha süüakse. Meil on ikkagi oma üks ja veerandmiljonit suud ja kõhtu. Ja nad nõuavad oma loomulikku osa päev päeva kõrval. Arvestades meie maa suurusega, viljakusega ja muude looduslike tingimustega vastavalt meie rahvaarvule, peaksime omaga siiski läbituema ilusasti ja ekspordikski jatkub, nii, et poleks põhjust nuriseda. Meie veame nüüdki iga aasta välja kartulaid, peekonit, mune, liha — ja piiritust produtseerime oma põlluandidega. Aga meie peame pead raputama, kui loome, et meie väliskaubandus jälle ja jälle on passiivne ja et sissevedu ületab väljaveo tihti just igasugu toiduainete, isegi põllusaaduste ja heeringate arvel. Ei oleks tõesti raske tasakaalustada ja kind-

lasti püsivalt aktiivseks muuta meie väliskaubanduse bilanssi. — Kuid meie ekspordivõimalused on peaaegu absoluutselt hävitatud, halbade tollivahekordade, poliitiliste esinduste ja igasugu halva diplomaatia tõttu. See on väliselt. Ja sisemiselt on asi päris katastroofiliseks kujunemas. Põllumehed seisavad pankroti äärel. Nad on praegu väga raskes seisukorras, oma töövaeva ja maaviljakuse eest ei saa nad peaaegu midagi. Neile maksetakse niivõrt vähe, et ei maksa kasvatada karja ega künda põldu. Söövad suud, kel omal pole põldu, ei seapõrsast ega lehmamullikast, tervitaks loomulikult nähet, kui toiduainete hinnad langevad. Kuid ega nad sööjale polegi nii kättesaadavad. Kui talumehele maksetakse sealihakilost 40 senti, siis sööja peab karnis ta eest maksma ikka oma 100 senti. Nii siis üle poole rohkem. 60 senti läheb vaheltkauplejate taskusse. Meie turul valitseb praegu selline Soodom ja Komorra, et tõesti oleks vaja väävli-sadu. Nii on lugu kõikide teistegi ainetega.

Siis kui olekski turukonjunktuur soodsam ja ostu-müügi moraal kultuursem, meil seisavad ilmatumad maaalad kasutamata, mida võiks riik rahvale ülestöötamiseks hõlpsate tingimustega väljajagada. Meil leiduks küllalt neid, kes meeeldi asuks soomaid üleskündma ja neid viljakandvaks põlluks harima, heinamaid looma, karja kasvatama jne. Aga igaüks näeb ise, et sel vaeval pole mõtet ja ega sest tule tulu. Inimesed kogunevad linnadesse niigi suurt tööpuudust süvendama ja suurendama. Ning need hädaabitööd on otse häbitöödeks. Need neelavad miljardeid, kuid kasu neist pole teps.



Mälestus möödunud suvest.

Seisukord on ühesõnaga sellane, et „kerge pole kellelgi”. Põllumehel on kehvus majas ja linnainimesel samuti. Muidugi — väga uhke on kõik need hädad ülemaailmse depressiooni süüks ajada. See tõesti raske kriis ja surutis, mis halvab suuri tugevaidki riike, ei puudutaks meid nii rängalt, kui oskaksime omi asju mehiselt ajada. Hüva, kui ei ole meie põllu- ja karjasaadustele turgu, sööme need ise ja ärme veame sisse väljast seda sama, mida meil omal küllalt. Vaadake on üks segane ja raske lugu ka nende „riikliste rukistega” praegu!

Vaheltkaubitsejaile tuleks ka koha sõrmed sõlme keerata. Üldse neile

kahtlastele ärimeestele, peamiselt väljamaalastele — suukorvid pähe. Aga, kes täidub või julgeb? Meil küürutatakse ju ikka võõraste ette. Aeg on meil raske ja see peaks igaühele aru pähe tooma, et oma tuleb austada ja omadega — läbisaada.

Siis ei oska meie inimesed veel süüa. Kulutatakse liiasti ja tehakse kõik hirmus kalliks. Kõik olgu vürstlik, sellest hoolimata, et meie rahapung ega kõht ei jaksa neid seedida. Toogu käesolev toitlusnäitus asjaajku arusaamist!

Cand. oec. A. Silloste.

# Kõht on president.

Teaduslik veste.

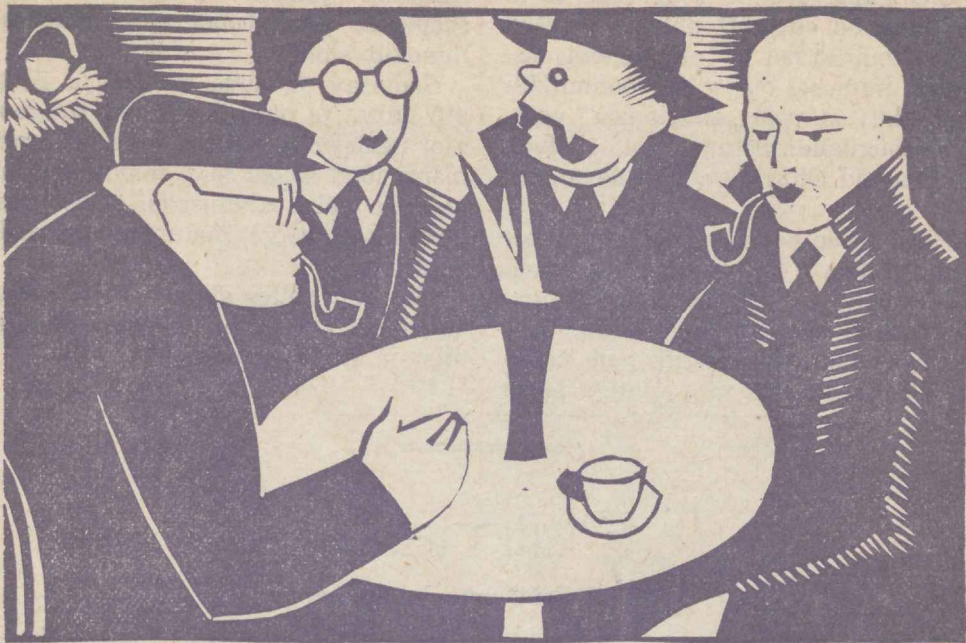
Nälj ja armastus on kaks suuriimat põhiinstinkti. Nende mitterahuldamine tähendab surma. Vähemasti on see nii esimese — s. o. nälja kohta. Armastuseta võib veel kuidagi läbi ajada, kuid söömata, joomata mitte.

Meie organism vajab alaliselt toitu. Üks päevgi söömata olekut mõjub meie kehale ja vaimule halvavalt, kui just arstilistel põhjustel pole määratud dieeti. On küll vaimuinimesi, kes seletavad, et nad tühja kõhuga suudavad rohkem ja paremini luua. Muidugi, meie teame ju fakiiridest, kes end näljutavad nädalate kaupa ja päris tõsistest näljakunstnikkudest, kes kuni 40 päeva klaaskastis söömata püsivad. Sellane näljutamine tuleb suurest harjumusest ja raskest treeningust, sest meie võime ju endid sundida paljudest tarvitustest loobuma, kui meie tahame. Seda enam, kui meil selleks on oma õilis siht: fakiiridel — õndsaks saamine ja näljakunstnikkudel — kuulsus. Need on saavutised, mille pärast maksab nälgida(!), nagu mõnesuguse idee fixi pärast sooritatakse veel pöörasemaid kummaliusi. Kuid selge on, et meie keha ja vaim nõuavad järjekindlat ja vaheldusrikast toitmist. Vaim — kuidas mõista tema toidustamise tarvet? Aga väga lihtsalt. Vaimu värskus, meeolelu, energia — kõik need ripuvad kõhust, nagu võiks öelda päris õigusega. Kui oleme rahuldanud oma kõhtu, on ka kõik tunde- ja vaimufunktsioonid korras.

Meie võime üldse konstateerida, et — kõht see on meie jõuallik. Kõik teised aparaadid saavad oma energia kõhust. See on selge igapähele. Kuid

see unustatakse enamasti. Kõneldakse südamest, peaajust, verest — need olevat tähtsamad organid. Ja, oma funktsioonide poolest küll, kuid kui neil poleks kõhujõudu, nad ei funktsioneeriks. Nii umbes, et kõht on — parlament ja ajud, veri, süda, neerud, närvid jne. on ministeeriumid, mille juures aju võiks olla peaministriks. Kõhtu pidada siseministeeriumiks, nagu see on rahva suus, pole õigus — veri on siseministeerium, kõht — aga parlament ehk president koguni.

Olles veendunud kõhu esmajärgulises tähtsuses, vaatame lähemalt, millised nõuded on kõhul ja millised kõhustused meil tema vastu. Kõht on ülitundlik ja peenelt konstrueeritud aparaat. Meie hoolsus kõhu vastu peab olema suurem kui ühegi teise organi vastu. Peaaju on pealuga hästi kaitstud, süda on rinnaluu ja ribide varjus, veri — seda aga on küllaldaselt, nii et kui tekkiks väike haavake, siis see suurt verekaotust ei tähenda. Aga kõhuga on nii, et teda peab hoidma eestkätt parajas temperatuuris. Ja nagu näeme oma kehakattest, on kõht kõige tihedama ja soojema riidekatte all — ja seda mitte juhuslikult, vaid päris ettenägelikult. Meie ei tohi ka kõhumuskleid liiaks ärritada ega pingutada, muidu ütleme kohe, et kõht on „venind”, või „naba paigast ära”, või muud sarnast — ja meie tunneme valu ja meil on hirmus paha enesetunne. Kõhu peale ei tohi põrutada jne. Teile tulevad meele muidugi kõhutantsijad, kes väänavad oma kõhtu igatkanti. Ja see on jällegi suur vaevarikas treening. Kõht harjub lõpeks iga vägivallaga, nagu ho-



### Boheemkond kohvilaus.

bune harjub kriukaid tegema, kui teda dresseeritakse.

Toitmise küsimus on aga peamine. Ei ole kaugeltki ükskõik, kuis kõhu täis ajame. Tugeva organismi juures — ja — topi kõht, kas või õlgi täis, aga siis teate ka kohe, mis see teile maksma läheb. Kõhu korratused, seedimisrikked, maohaavad, halb tuju, jõuetus, närvilikkus, tüdimus — olge lahked. Kui inimene toidab end hooletult, et aga kõhu kuidagi täis saada, siis ei tarvitse küll alati järgneda füüsilisi kõhurikkeid, kuid psüühilisi küll. Kõht on imelikul viisil kõige oma proosalikkuse juures eestkätt just psüühiline organ. Ja seda meie tunneme igal hetkel, kui me ta vastu oleme vähe hooletud.

Meie peame sööma vaheldusrikkalt, vastavais arvuvahekorris igasugu toiduaineid, milles peamiselt peab do-

mineerima valkaineid (munavalged), rasvad, süsivesikud, vitamiinid. Kolm esimest lähevad eestkätt organismi ehitamiseks ja kütmiseks (rasvaained), kuna vitamiinid hõlbustavad oma kaasasolekuga seedimist ja ainetevahetust. Kust üht või teisi aineid saame, seda teab meil juba peaaegu igauks, sest toitlusküsimust selgitatakse kaudis hästi juba koolides. Ja, kõik võib olla selge, kuid ka neid kõige lihtsamaid asju, peab igapäev meele tuleutama, et nad saaks meile ilusaks ja kasulikuks harjumuseks.

Et sööma peab aegamööda ja mitte nagu „ratsahobuse seljas”, peab ka igale selge olema. Söömise juures ei tohi lugeda, ei tohi muretseda ega nutta, vaid peab just naerma, palju lobisema ja igati lõbus olema. Lustlikud anektoodid söögilauas on alati väga soovitatavad.

Siis napsivõtmine söögi-alla. Seda harrastavad eestkätt murest murtud ja koormatud isu ja tuju tegemiseks. Tervel inimesel on isu ja loomulikku tuju alati ja pole „söögi-alust” vaja. Juba söögilauda astudes ja söökide meelitavaid lõhnu tundes, tulevad tuju ja isu.

Söögi peale peab kas puhkama veerand tundi, või pikkamööda jalutama. Kohe tööle kargamine täie kõhuga, mil just seedimisprotsess jõuab kõige raskemasse staadiumi, pole kasulik. Ka ei ole hea täie kõhuga päris

magama jääda. Öhtusööki tuleb seepärast paar tundi enne magama minekut süüa.

Soovitav on süüa vähem ja tihti, kui harva ja palju korraga. Haiguse ajal peab väga vähe sööma, et organismi jõud saaks täiel määral minna haiguse välja ajamiseks. Seedimisprotsess on kõige jõudunõudvam meie organismis.

Nii siis: süües alati — head tuju, vaheldust toitudes, pikaldast puremist ja väikest puhkust! Tervist!

Dr. J. P.

---

---

## Pulmad.

Mihail Zoštšenko humoresk.

Muidugi, Volodjka Zavituškin veidi kiirustas. Oli sarnane patukene.

Volodjka, võib öelda, ei olnud õieti vaadelnudki oma mõrsjat. Tõtt öelda, ta ei olnud näinud teda kunagi isegi kübarata ja mantlita. Sest, kõik tähtsamad sündmused hargnesid tänaval.

Ja et viimsel silmapilgul enne pulmi Volodjka Zavituškin käis oma mõrsjaga ta ema juures end esitlemas, siis esitles ta end riides. Ees- toas. Nii öelda, püsti jala peal.

Ent tutvus Volodjka Zavituškin oma mõrsjaga trammis.

Istub ta trammis ja äkki näeb, ta ette kerkib üks neiu. Sarnane päris kena neid, korralik. Talvepalitus.

Ja seisab seesama neid omas talvepalitus Volodjka ees ja hoiab kinni rihmast, et kaasreisijad teda ümber ei lükkaks. Kuid teise käega surub pakki rinna vastu. Ja trammis on muidugi rüselamine. Seista, otsekohe öelda, ei ole hea.

Vaat Volodjka kahetseski teda.

— Istuge, sõnab, ühele põlvele, ikkagi kergem sõita.

— Kuid ei, sõnab, merssi.

— No nii, ütleb, andke siis pakk. Pange minu põlvele, ärge häbenege. Ikkagi kergem seista.

Ei, näeb, pakki ka ei anna. Vast kardab, et ei oska hoida. Või muudki veel.

Vaatas teda Volodjka Zavituškin veel kord ja oli otse vaimustuses.

— Issand, mõtleb, millised armsad näitsikud sõidavad trammis.

— Sõidavad nii kaks peatust. Kolm. Neli. Lõppeks, silmab Zavituškin — neiu rühib väljakäigu poole. Ka Volodjka tõusis. Siin väljakäigu juures, tähendab, nende tutvus toimuski.

Tutvusid. Läksid koos. Ja nii neil see hargnes kõik ruttu ja kuludeta, et kahe päeva pärast Volodjka Zavituškin tegigi talle ettepaneku.

Oli tüdruk kohe nõus, või ei, ent kolmandal päeval nad läksid perekonnaseisu ametisse ja kirjutasid end järjekorda.



Unelm.

Registreerisid end ZAGS'is ja pärast registreerimist hargnesidki peasündmused.

Registreerimise möödudes läksid noored emakese kõrterisse. Seal muidugi täieline segadus. Kaetakse lauda. Külalisi palju. Ja üldse, perekondlik suursündmus — oodatakse noori.

Ja mingisugused daamid ja kavalierid askeldavad toas — asetavad lauale nõusid ja tõmbavad korke pudeleilt.

Kuid oma noore kaasa Volodjka Zavituškin kaotas silmist juba ees-toas.

Nagu vihuti ümbritsesid teda koha igasugu mammid ja sugulased — hakkasid teda õnnitlema ja tупpa vedama.

Viisid ta tупpa — vestlevad, suurvad kätt, küsitlevad, millisesse, nõnda öelda ühingusse kuulub.

Ainult näeb Volodjka — ta ei mõista, kus on ta noor naine. Näit-sikuid on toas palju. Kõik keerlevad, kõik askeldavad, no kas või löö maha, ei taipu.

Issand, mõtleb Volodjka, ei ole juhtunud minuga veel säärast. Milline on siis neist minu noor kaasa?

Hakkas käima mööda tuba näit-sikute seas. Tikkus kord ühele, kord teisele lähedale. Kuid need peatuvad võrdlemisi vastu tahtmist ja ei näi tundvat erilist rõõmu.

Siin Volodjka ehmus isegi veidi.

— Vaat, mõtleb, miililine rumalus — eileia naist.

Kuid nüüd hakkasid sugulased temale vaatama kõõrdi — mida see noor naisemees hulgub kui hullumeelne ja tikub kõikidele neidudele ligi.

Peatus Volodjka ukse juures ja seisatas täiesti nõutult.

— No tänan, mõtleb, praegu istu-

takse laua taha. Siis, võib-olla, selgub midagi. Kes minuga istub, see tähendab ongi.

Kui ometi, mõtleb, too heledajuukseline istuks. Aga muidu, Jumal teab, määratakse mõni koletis kraesse — ela hiljem temaga.

Samal ajal külalised hakkasid istuma lauda.

Mamaša jumalanimel palub oodata veel veidi — mitte istuda. Ent külalistel pole pidamist — muudkui tormavad õgima ja jooma.

Nüüd Volodjak Zavituškin veetakse aukohale. Ja tema kõrvale ühelt-poolt asetatakse tüdruk.

Vaat, mõtleb, milline. Otsekohe, mõtleb, mitte inetu. Ilma mingisuguse kübarata on ta isegi kenam. Nina ei eraldu nii näost.

Tunnete külluses Volodjka Zavituškin valas enesele ja temale veini ja kippus õnnitlema ja suudlema.

Kuid siin hargnesidki suurimad sündmused.

Kostsid igasugu kaebed ja nuuksumised.

— Vaata, — karjutakse, — küll on see vast sunnik. Kõikidele tikub ligi. Noor naine ei ole jõudnudki veel istuda lauda — ehib end alles, kuid tema harjutab juba teisega.

Nüüd algas alles täieline segadus ja möll.

Volodjkal, muidugi, oleks kerge ohnud kõik pöördma naljaks. Ent ta haavus liiaks. Üks sugulasi tõukas teda pudeliga kuklasse.

— Ah, peni teid mõistku! Aetavad lauda igasugu eitesid, ja mina tehku vahet.

Nüüd ilmus mõrsja valges rüüs. Ja lilled olid külje peal.

Uuesti muidugi nuuksumine, nutt ja hüsteerika.

Hakkasid, muidugi, sugulased Volodjkat korterist välja ajama.

Volodjka ütleb:





Silmapett.

— Laske ometi süüa. Hommikust saati, ütleb, söömata.

Kuid sugulased haarasid Volodjka ja paiskasid trepile.

Järgmisel päeval Volodjka Zavituškin pärast tööd läks kodanikuametisse ja laskis end lahutada.

Seal ei imestatud isegi.

— Seal, öeldi, juhtub, pole viga. Praegusel ajal, ütlesid, see kuulub asjakäiku.

Nii ta lahutatigi.

# „VIRU“

Eestimaa põllusaaduste ümbertöötamise o.ü.

## A-S. Rumberg, Tuberg & Ko, meie suurim kartuli eksportöör.

Eestimaa põllusaaduste ümbertöötamise o.ü. „VIRU“ on eesti põllumajand. suurtööstuste hulgas üks vanemaid ettevõtteid ja esimene suurem kartulitärklise- ja siirupitööstus Eestis, ning on peale kodumaa ka väljaspool oma alati hea kaubaga tuntud. Osaühingul on kolm vabrikut, Rakveres, Kadrinas ja Jõhvis.

Ettevõtte on asutatud juba 1910. aastal, härrade J. Tivase ja J. Rumbergi poolt.

Vabrikud on varustatud viimase aja moodsamatele nõuetele vastava sisseseadega ja võivad eriti välismaa turgude jaoks valmistada kartulitärklise kõrgemaid kvaliteete, mis meie kartulikasvatuse juures iseäranis rõõmustav nähe.

Üldine majanduslik depression viimastel aastatel on puudutanud osaühingut tema tegevuses võrdlemisi kergelt. Konjunkturiolud on sundinud paiguti töötama väga terava võistlusega välismaisel turul, kuhu produktsiooni ulatuse tõttu tuleb mahutada keskmiselt kuni 80% aasta-toodangust. Kuid loodusliselt soodsa asendiga — just tooresmaterjali produtsentide keskel — on osaühingu tegevuse tulemused kujunenud kõigiti rahuldavateks ja „VIRU“

tärklis- kui väljaveo-artikkel meie kaubabilansi põllusaaduste rühmas riikliselt seisukohalt lugupidavaks.

Osaühingu „VIRU“ kartulisiirup magusainena on laia tarvitamise leidnud igasuguste maiusainete — kompveki- ja biskviiditööstustes üle kodumaa, omades suurt tihedust ning kõrget puhtusastet.

Kodumaa tarvituseks läheb kartulitärklis umbes veerand kogutoodangust, kuna nagu öeldud umbes kolmveerand välismaale saadetakse, milline kvantum omab suure tähtsuse meie kodumaa kaubabilansis, andes välisvaluutana tasu nii kodumaa põlluprodukti kui ka kodumaa tööjõu eest.

\*

Osaühingu „VIRU“ kõigi kaupade müük käib a.-s. **RUMBERG, TUBERG & KO** kaudu, milline suuräri ka välismaa müüke toimetab.

A./s. Rumberg, Tuberg & Ko'l on eriti suured teened kodumaa kartuli ekspordi alal. Tähendatud firma on suutnud leida meie kartulile turgu terves maailmas. Soomes on muuseas hästi läbilõõnud ka o.ü. „VIRU“ kõrgevääruslik kartulitärklis.

Mõlemad ettevõtted asuvad S. Kloostri tän. 22/18 Tallinnas.



Prantsuse kunstniku Buzoni maal „Sügis”.

# „MINERVA“

## Eesti eeskujulikum ja vanim makaronitööstus.

Juba 1903. aastast alates töötab Eestis laialt tuntud ja lugupeetud makaronitööstus „Minerva“ hr. G. Treieri asjatundlikul juhtimisel. Oma ligi 30-aastase tegevuse kestes on ta suutnud täiel määral ja eduga võita meie turu ning tarvitajaskonna elava poolehoiu.

„Minerva“ tehas võiks oma produktiooni tõsta praegusest viiekordseks, kuid Eesti ei tarvita nii palju. Hra Treier on eksporteerinud oma kaupa ka välismaale ning piiririikidesse, kus ta leidnud head poolehoiu.

Vabrik on varustatud parimate Verner & Pflidereri masinatega. Taigna valmistamine sünnib automaatselt, elektrijõul. See sünnib kahes järgus: taigna niisutamine ja valtside sõtkumine. Niiviisi sitkeks valtsitud taignast vormitakse hiigla pressi abil valmis makaronid, mis on

valmistatud kõige parematest jahusortidest, ja lõigatakse parajateks jätkudeks. Siis asetatakse neid n.n. rongidesse, kus ventilaatorid suruvad kuiva õhu läbi raamistiku. Kuivatatud makaronid pakitakse kastidesse ning saadetakse turule. Korralik ning puhas autotransport võimaldab neid võistlemata headuses ja odavate hindadega müügil lasta.

Üldse toimub makaronitööstuses „Minervas“ töö äärmiselt puhtalt. Töölised on riidetatud üleni valgetesse riietesse ja jätavad väga hea mulje. Vabriku ruumid hoitakse piinlikult puhtad ning isegi tehase välimus on viisakas ja korralik.

Kuna makaronide kõrge toiduväärtus üldiselt tuntud ja nad kõige toitvamaiks ja kosutavamaiks söögiaineiks osutavad, siis „Minerva“ osa meie toitlusprobleemis on eriti suur.

---

## R. Klaussoni

### kompveki-, shokolaadi- ja biskviiditööstus.

Maiustiste tööstusi on meil väga palju, kindlasti liialt meie väiksele rahvaarvule, kuid vähe on neid ettevõtteid, mis suutnud end meie turudel täiesti maksma panna ja kodanikkude lugupidamist ning tarvitamist võita. Üks silmapaistvamaid ja eeskujulikumaid turuvallutajaid kompvekitööstuse alal on härra R. Klaussoni mitmekülgne tööstus. Ni-

metatud firma on üks neid tüüpilisi Eesti ettevõtteid, mis väiksest algades on end jaksanud ülestöötada suur-ettevõtteks. R. Klaussoni tööstus produtseerib edukalt kompvekki, shokolaadi ja biskviiti. Kodumaale kui ka välismaile.

Kodumaal on R. Klaussoni mark juba loomulikult väga populaarne, mis ei võigi olla teisiti ettevõtte as-



### Võitlus.

jatundliku ja hoolsa juhtimise ja magusainete kõrge kvaliteedi ning hea maitse tõttu. Biskviiti firma ekspordeerib ka Inglismaale ja kompevekke ning shokolaadi peale selle Prantsusmaale ja mujale välismaadesse.

Härra Klausson asutas oma magusa tööstuse 1. detsembril 1920. aastal Vaestekooli tänaval. Hiljem ettevõtte laiendamiseks asus ta Jahu tänavale nr. 5, kus 1926. aastast omab oma maja kõikide nõuetekohaste tööstusruumidega.

# Elektriköök.

Elektriköögi üldiselt tunnustatud paremused on põhjustanud tema kiiret ja laialdast levikut. Elektriga keetmine on puhus ja hügieeniline, kusjuures elektriga on alati võimalik saavutada parajat temperatuuri, mis ei tõsta mitte ainult toitude väärtust, vaid mille tõttu väheneb ühtlasi kõrbemise ja ülekeetmise hädadoht, mis tavaline leegiga köetavate pliitade juures. Suur kuumus, mis tekib lahtisest leegist, sunnib perenaist vee ja rasva alalise juurelisamise kaudu toitusid päästma kõrbemisest. Elektriköök töötab vähema temperatuuriga, igasugu vee- ja rasva-lisandused muutuvad siin ülearuseks. Toiduainete väärtuslikud osad, mis vajalikud iga terve ja elujõulise inimese ülalpidamiseks, hoiduvad pehmemas soojendamistemperatuuri juures täiesti alal. Ka elektri keedunõud on eelistatavamad, sest nad vajavad kõigepealt vähe ruumi. Teiseks võib neid kasutada kõikjal, kus olemas elektriühendus. Sealjuures ei ole sugugi tarvilik muuta seniseid toitude valmistamise viise, on vaid vaja osata elektrisoojust otstarbekohaselt kasutada. Algusest peale tuleb elektriga keetmise juures harjuda tarvitama vähem vett ja rasva. Elektrisoojuse ühtlane ülekandmine vajab sileda põhjaga keedunõusid, teiseks peab nõu põhi katma täiesti keeduplaadi, ta ei tohi milgil tingimusel olla pisem viimasest. Ebasobivad keedunõud valmistavad perenaisele täielise pettumuse. Eriti sobivad elektripliitade jaoks on kõrgevattilised — alumiinium — potid, milliseid võib saada AEG ärist Raekoja platsil.

Hea elektripliit peab olema nii puhas väljatöötuselt, et elektrijõud temas täielikult ära kasutatud saab. Seda on püütudki silmas pidada AEG pliitade ehitamisel. Teiseks omavad need veel ühe hea omaduse: nimelt on nende praadimis- ja küpsetamisahjud asetatud umbes samale kõrgusele keeduplaatidega. Selle tagajärjel kaob vajadus kummarduda prae pööramiseks ja kastmisel, ka kookide ahju panemine sünnib kerge vaevaga. Ainult väikestes köökides võiksid tulla tarvitusele pliidad, milliseid keeduplaadid ja praeahi on ehitatud üksteise peale.

Ka „Carnifix” prae-, küpsetamis- ja keeduahjude koostamisel on väljutud kokkuhoiu põhimõttest. Siin on võimalus saavutada sobivat 250° pratemperatuuri juba 20 minutiga, 200° küpsetamistemperatuuri umbes 15 min. jooksul. „Carnifix’i” põhjapanevamaid paremusi on asjaolu, et ta kuumeneb kiiresti, tarvitab vähe voolu ja vaeva, samuti vähe rasvaineid, pealeselle pole perenaisel kunagi vaja karta toitude ebaõnnestumist. „Carnifix” praeahjus võib iga perenaine valmistada toite seni harjunud viisil vanade keedureseptide järgi, kusjuures kuludes on tunduv kokkuhoid tavaliselt algavadki perenaised „Carnifix” praeahjuga ja lähevad hiljem juba täiesti üle elektripliidale, mida täiendatakse lõppeks veel kuumaveeanumaga.

Maailmakuulus elektrifirma AEG esindab peale eeskujuliku köögiseadeldise kõike elektritarbeid, nii valgustuse, muusika, massaashi ja puhastuse alal parimas kvaliteedis.



Õhus, vees, päikeses.

## JOH. TUSTI koloniaalkauplus,

Tallinnas, Suur Karja 17. Telef. 446-18.

Tallinna rohkearvuliste koloniaal- ja toiduainete-kaupluste hulgas on täiesti teenitult võitnud silmapaistvama lugupidamise hr. Joh. Tusti koloniaalkauplus ja seda peaasjalikult oma rikkalikult ja mitmekülgse ning eestkätt heaväärtuslise kaubaga sisustatud kaubalao tõttu. Nimetatud kauplusel on ärilised vahekorrad välismaa parimate koloniaalkauba firmadega, nii et k/m. Joh. Tusti võib varustada meie pealinna kodanikke alati esimesejärgu väärtusega kaubaga.

Kaubamaja rikkalikust sisust on

leidnud erilist poolehoidu ja tarvitamist kõikide üldiste koloniaalkaupade hulgas kohvid, eriti oma segu; — kuivatatud puuvili, otse Ameerikast; siis sise- ja välismaa napsid, liköörid, konjakid ja veinid ning kõiksugu maiustused. Peale loetletute veel tubakasaadused ja palju muud.

K/m. Joh. Tusti tegutseb juba kümneid aastaid ja on oma tegevusaastate kestes ülal nimetatud põhjustel suutnud oma klientuuri koguda just Tallinna nõudlikumaid perekondi.

781 (14. 12. 31)

# A.-S. A. Einpaul.

## Suurim piimaäri ja munaeksportöör.

Eeskujulikumaid piimaärisid Eestis on tuntud firma A.-S. Einpaul, milline juba ligi kaksikümmend aastat on olnud korrektseks ja lahkeks vahetalitajaks karjapidajate ja karjasaaduste tarvitajate vahel. Hr. A. Einpaul avas oma ettevõtte 1913. a. ja tal on tegevusaastate kestes kujunenud head vahekorrad laialdaste tarvitajate hulkadega. Eriti suuri teeneid firma on osutanud Tallinna kodanikele, keda ta varustanud väärtuslike piimasaadustega. Enamik piimast, mida Tallinn vajab, tuleb firma a.-s. A. Einpaulilt. Tema käes on piima en gros müük poodidele. Kõik saadused, mida toodab ja saadab turule nimetatud ettevõtte, käivad teravhoidliku kontrolli alt läbi ja jõuavad tarvitajate kätte heas kvaliteedis ja maitstes. Seda tunnustavad kõik, kes järjekindlalt tarvitanud A. Einpauli piima, koort ja võid.

Oma tegevusega firma A. Einpaul on kindlustanud endale soliidse koha Eesti rahvamajanduses. Ta algas tagasihoidlikult ja eht Eesti püsivuse, tahte ja järjekindlusega tõusnud eeskujulikuks suurettevõtteks. Suure eduga on A. Einpaul just eksperteerinud välismaile Eesti piimasaadusi ja mune. Nii piimasaaduste kui ka munade ekspordi alal samub A. Einpaul meie eksportööride esirinnas. Välismaades on A. Einpauli margil hea renomee, mis ka täiesti arsaadav korrektse ja täpse ärikorralduse juures.

A. Einpaulil on oma eeskujulik külmutusmaja ja spetsiaal külmutusmasinad piima jaoks. Kogu ettevõtte sisseseaded on kõigiti ajakohased ja juhtimine kindlates kätes.

A.-s. A. Einpauli kontor on Siimoni tänav 19, Tallinnas.

