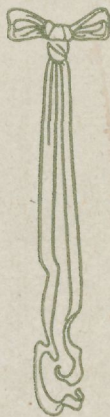


Arhiivfond



# Avena.



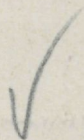
▣ Kõige paremad  
pressitud kaera-  
tangud maailmas.



ARHIIV-  
RAAMATUKOGU  
H. LEOKE

641.5

ENSV  
Riiklik Avalik  
Raamatukogu



S 17696  
0

## Kõige odavam toiduaine.

(Mag. Jul. Schjot.)



Üksigi küsimus ei ole meil tähtsam — niiheasti iga üksikule, kui ka terve seltskonnale — kui toitmine, ja millesgi asjas ei saa nõnda palju patustatud, sest et meil enne neid elu-olu teadmisi toiduainete toitvuse üle ei olnud, nagu nüüd terve rea katsete abil kindlaks tehtud on. Kuid ka nüüd valitseb selle üle suur teadmatus, mislugust toiduainet väljavalitseda, et kõige odavamalt läbi saada.

Iseäranis tähelepanna tuleb suur weerohkus ostetawates kaupades. Wesi on üks üliodaw aine, mida kergeste saada wõib. Mikspärast ostame siis wett kõrge hinna eest? Ja ometigi teeme seda ilma selle üle järelmõtlemata.

Rõõska piima arwatakse wõrdlemisi odawaks toiduaineks, aga ometigi on selles üheksa kümnendikku wett, ja on sellepärast arusaadaw, et selle hind kümme kord suurem on, kui see meile olema näitab. Kui üks toop piima 10 kop.



makfab, siis on päriselt tema toitwa olluse hind 1 rubla.

Mis lihasse puutub, siis on selles umbes kolmweerand osa wett, ja kui nael 18 kop. makfab, siis on selle toitwa olluse hind 72 kop.

Wõil selle wastu on ainult üks kaheksandik wett. Kui üks nael 42 kop. eest saada on, siis makfab wõi toitew ollus õieti 48 kop., ja on siis hoopis kasulikum kui liha. Wõi on aga liiga ühekülgne toiduaine, sest et selle toitwus raswahulkades põhjened, millest neli wiindikku puhas raswaollus on.

Munade peale waadatakse kui iseäranis hea toiduaine peale, sellejuures peab aga tähendama, et nendes kolmweerand jagu wett ja ainult ühe weerandil toidu wäärtust on. Kui kümme muna 30 kop. makswad, siis on kümne muna toitwa olluse hind päriselt 1 rubla 20 kop.

Kõik need tähendatud toiduained on loomade-riigist pärit ja on wõrdlemisi kallid. Taimetoit on aga hoopis odavam, kui meie omale seda meelde tuletame, et taimete istutamise läbi ofsekohe toit mullast wõetakse, sellewastu aga ülewaltähendatud toiduained loomadest saadakse, kes ennast taimetega toidawad, nii siis üks protses rohkem.

Kaer seilab taimetoitudest oma toitwuse poolest kõige ees. Heasti kuiwatatud kaeraiwades on waewalt üks kümnendik wett, kuna terwelt üheksa kümnendikku toitwat ollust üle jääb, millest munawalge ja raswaollus kaunis suur osa wälja teewad.

Kui seda tähelepanna kudas kaeratoit hobuste tööjõudu tõstab, siis on arusaadaw kui kõrgeste seda toiduainet hinnata tuleb, ja pealegi seda rohkem, et see kergesti seediw, ja teiste toiduainetega wõrreldes, üliodaw on.

Üks nael „Avena“ — preslitud kaeratangu mak-  
sab 30 kop. ja sisaldab niisama palju toitwaid olluseid  
kui neli naela munasi, mis läbistiku wõtta 1 r. 60 kop.  
maksab ja niiwiihi wiis korda kallimad on.  
„Avena“ — preslitud kaeratangud saawad wäga  
hoolfasti pakitud ja sellega antakse kindlustust kõi-  
geparemat ja waidlemata wärsket kaupa saada.

Siiamaani ei ole kaeratangud ennast weel suut-  
nud nii laiale laotada, kui see tulewikus olema saab,  
aga ometigi on tuhandeid ja jälle tuhandeid täis-  
kaswanuid ja lapsi, kellele kaeratangud elimeleks  
hommikueineks on, selle head mõju funda on saanud  
ja sellepärast sellest ilma olla ei taha.

Põhjus, et kaeratangud mitte juba kõikidest tar-  
witatud ei saa, on küll selles leida, et kaer omast  
kohast üksi maitsemiseks ei meelita; sellel ei ole pea-  
aegu mingisugust maitset, aga sellel ei tohi ka  
iialgi mõnda isesugust wõõrast maitset juures olla,  
nagu see enamal ajal mitte arwa Schotti ja ame-  
rika kaeratangude juures ette tuli, mis wanaks oli-  
wad läinud ja sellest läpastanud ja kibeda juurde-  
maitse saiwad.

Mõnede aastate eest wõttis üks weikene selts-  
kond ettewõtjaid mehi Hollandis nõuks daani kae-

ratanguli walmistama hakata, ja seda juhtumist tarwitades, et mina just selles maakonnas külaliseks olin, huwitas mind ka seda asutatud presitud kaeratangude wabrikut „Avena“ lähemalt tundma õppida, mille tuntud Dannebrogi äärega roheliste pakside siisu ka mulle juba aastate kaupa igapäewaseks toiduks on. Wabrik sai üheksa aasta eest asutatud ja pandi sellele kui ka sellest walmistawale presitud kaeratangule „Avena“ nimeks, mis ladinakeeles „kaer“ tähendab. Algust tehti ühe wana suurema tuuleweski ostmisega, mille kõige uuema leiduste Schotti malinatega wäljaehitati, pärast aga wabrikut uute ehitustega laiendati ja elektrijõud sisseleati, nii et ta nüüd wiis kord rohkem äratöötada jõuab kui enne. Seda tagajärge ei tule ainult arstidele tänada, kes kaeratanguli igalpool esimeseks homikueineks, iseäranis koolilastele, soowitawad, waid ka hoolika wabrikujuhatajale Direktor Boesen'ile, kes wäljamaa wõistluse ära tõrjuda oskas. See on selle läbi wõimalikuks saanud, et wabrikul korda on läinud täielikult head, hoopis ilma kestadeta ja iseäranis hea lõhnaga presitud kaeratangu walmistada.

On aga ka wäga tülikas ja laialdane protsess, mille kaerad läbitegema peawad, enne kui nendest „Avena“ presitud kaeratangu saab ja wabrikule peab seda rohkem au andma, et nüüdne suurepäraline wabriku sisseleade Direktor Boesen'i poolt tehtud on, kes, aastate jooksul saadud nähtuste põhjal, ise mitmeid seal tarwitawatest, iseäralistest ja huwita-



wateft masinateft wäljamõttes. Kaer on terawiljadest kõige raskem ümbertöötada, nimelt, et selle iwad wäga mitmesuguses suuruses on, mille küljes keft wäga kõwaste kinni on. Kui tülikas ja kallis „Avena“ kaeratangu tegemine on, selgineb sellest, et kaer mitte wähem kui 29 mitmesugustest masinatest läbikäima peab, enne kui seft kergeste keedetawat preslitud kaeratangu „Avena“ saab. Wabrik on üleüldse nii heasti sisseseatud, et see täiesti automatlikult töötab ja päris töö juures ainult mõned töölised tarwis on. Wäga huwitaw oli järjekorda waadata, kudas kaer magaliniist wälja tülles hulga iseäralistest masinatest läbi käis. See oli aga puhastamine, sortimine, ärapoleerimine, puhtaks puhumine ja puhtaks harjamine, peaaegu lõpmata.

Üklükute tööstuse ofasi seletama hakata wiiks liig pikale. Siin oleks teiste hulgas kuiwatamise-proflesis iseäranis nimetamise wäärt, kus kaer suure kuiwatamise ahju pannakse, milles wäga suur loojus — umbes 150° Celsiuse järele — walitseb ja selle läbi kõik külgehakkawad idud kui ka wamm täiesti häwitatud saawad; peale selle omandawad kaerad selle talituse läbi hea maitse ja keftwus saab selle läbi wäga pikendatud.

Huwitaw on ka waadata, kudas kaerad ühesuuruselt wäljasorteeritud saawad ja kudas nad koorimiseaparatifest wälja tülles mitmetesse suurematesse masinatesse sattuwad, millede kiikuw liikumine kõik kergemad ja pahad iwad kõrwale wiskab.

Kui kaeraiwad wiimaks nii kaugel on, et kestad ja kiud wäljaheidetud ja ka peale muude ühe aparadiist läbikäinud on, milles iga üksik iwa weel kõige wiimase ärapoleerimise, puhtaksharjamise ja puhtakspuhumise läbi on teinud, sattuwad iwad ühte suurde aurutsilindrisse kõrge aururõhumise alla. Sellepeale lähewad nad üle suurte waltside, et laiaks pressitud saada, siis jälle ühte kuiwatamiseaparati, et wiimaks walmis olekus suurte nõudesse tulla, milledest suur hulk puhtas walges riides naistöölised neid tuntud pakkidesse panewad.

Iga üksik pakk on ühe plekiist klammre läbi, millel wabriku nimi „Avena“ sissepressitud on, kinni pandud, mis ostjale kinnituseks on, et ta wärske kauba saab. Sellepärast soowitame tungiwalt ikka „Avena“ pressitud kaeratanguli pakki- des osta, kui nad ka wähe kallimad on kui lahti müüdawad kaeratangud, aga selle eest on ostja kin- del, et tema ikka wärsket ja head kaupa saab.





**Heiu Jensen**

fellefama nimelise kokaraamatu kokkuseadja.



# Toitude tegemise

## □ □ □ õpetus □ □ □

**Avena pressitud kaeratangudest.**



ARHIIV-  
RAAMATUKOGU  
H. LEIKE

Soovitatud üle 400 daani arsti poolt.

**Pakkide pealkiri.**

„Avena — preslitud kaeratangud.“

Wastutatult wärskelt preslitud walged kaeratangud „Avena“ — Maribo wabrikust.

Kõige paremad preslitud kaeratangud üle maailma.

**Motto:**

Mitte kaeratangudel ükfi ei ole tähendust, waid tuleb selle peale rõhku panna misfugufed kaeratangud ja kudas need walmistatud saawad.

Paljud pereemad, kellele see weike raamat kätte juhtub, küsiwad ehk imekspannes: „Kas siis kaeratangude keetmist ka weel õppida tarwis?“ Ja ometigi on need wäikesed näpunäited selleks otstarbeks. Arstid soowitawad Avena preslitud kaeratanguli ja seda pruugitakse wäga laialt. Juba warasest lapsepõlwest toidetakse suurt osa kaswawat noortfugu selle rahwusliku toiduga ja wäga paljudele täiskaswanutele on see päris tarwiduseks saanud, et wärske jõuga oma päewase tööle minna. Kahtlemata saaks kaeratangud hoopis rohkem tarwitatud ja wälja laotatud, kui kõik pereemad omale waewaks wõtaksiwad kõige paremat ja wärskemad

kaeratangu muretseda ja sellest hästi maitsewaid roogali walmistada. Paljud pereemad ei aimagi kui õrn kaup kaeratangud omaist kohast on ja sellest see tuleb et kaua seisnud kaeratangud kibeda ja wastiku maitse omandawad, nii et täiskaswanud ja lapsed seda kõige parema tahtmise juures pruukimata jätawad; kui ka weel see asjalugu juurde tuleb, et kaeratangud mitte heasti keedetud ei saa, siis kaotab tema palju oma suurest toitwuse jõust.

Kui selles kindel tahetakse olla, alati kõige paremat ja kõige wärskeimat kaeratangu saada, siis ei pea iialgi muud kui Avena — pressitud kaeratanguisi plomberitud pakkides ostma, mida üle 400 daani arsti soowitawad.

**Neiu Jensen,**  
raamatu kokkuseadja.





### **Kaeratangud wee sees keedetud.**

Weerand naela kaeratangufi puistafakse pikkamifi umbes kolmweerand toobi keewa wee sise, lifatakse natukene soola hulka ja keedetakse kinnises katlas wäga wähele tule peal rohkeste pool tundi, parem aga terve tund. Tangufi wõib aga ka juba eelkäiwal õhtal wette ligunema panna ja saawad siis sellesamas wees tulewal hommikul keedetud. Keetmise aega wõib siis lühendada.

### **Kaeratangud wärskete marjadega ehk puuwiljaga keedetud.**

Kui Avena — preslitud kaeratangufi kudas juhatati, keedetud saawad, siis wõib nendes ühtlasi ka kõiksugu meil saadawaid marjafi ja puuwilja kaasa keeta, maafikateft hakates ja teiste suwetoodetega järgnedes. Kiwidega puuwiljal peawad muidugi kiwid wäljawõetud saama; seemne puuwili tuleb koorida ja seemnetupeke seemnetega wälja löigata.

## **Kaeratangud kuiwatatud marjadega ehk puuwiljaga keedetud.**

Soovitaw on kõiki kuiwatatud marjasi ja puuwilja kaks päewa enne keetmist wette ligunema panna.

Kaubaturul on meil suur rikkus kuiwatatud marjadest ja puuwiljast; peale õunte, pirnide, ploomide, on meil aprikosid, wirlikud, siis weel punased ja kollased nektarinid, kalifornia kollased ilma kiwideta ploomid ja kuiwatatud wiigid.

Katel, milles tangud ühtlasi marjadega ehk puuwiljaga keedetud saawad, peab rikkumata olema. Kui emaille katla põhjas rikutud on, siis muudab ennast kergesti kaeratangu wärw.

Marjasi ehk puuwilja pannakse selle järele juure, kui palju nende maitset selles keedises soovitakse.

## **Kaeratangud kompotiga kuiwatatud ehk wärsketest marjadest ehk puuwiljast.**

Kantagu kaufs kompotti lauale wee ehk piima sees keedetud kaeratangudega seltsis ja pandagu siis üks kord kompotti kaeratangude peale.

Kuiwatatud marjad ehk puuwili saawad, nagu juba tähendatud, kaks päewa enne wette ligunema pandud, sellesamas wees keedetud ja alles peale keetmist magufaks tehtud.

### **Kaeratangud moosiga wärskeft puuwiljast.**

Selle moosi jauks wõib tooreft mahakukkunud wilja tarwitada. Moos wõib ühest ehk mitmest wiljaseltfiist olla ja see läbikeedetud moos saab magufaks tehtud ja keedetud kaeratangude peale pandud.

See moos wõib ka läbi sõela lastud saada. Alalhoitud saab see moos salicylpiiritufega loputatud purkides, salicylpiiritufesse kastetud paberiga ülekaetud ja pergamentpaberiga kinniseotud.

### **Kaeratangud moosiga kuiwatatud marjadest.**

Siin tahaks ma tähelepanekut ühe odawa aga wäga maitsewa moosi peale juhtida ja nimelt wõetagu üks nael wiigimarjasi ja weerand naela ilma kiwideta kalifornia kollaseid ploomisi. Neid tuleb sooja wee sees pesta, warred ära lõigata ja wiigimarjad paar korda läbilõigata, siis kaheks päewaks wette ligunema panna, sellesama wee sees ärakeeta ja see keedetud moos magufaks teha. See moos tarwitab wäga wähe sukkurt ja on wäga wastupidaw.

### **Kaeratangud aiawiljaga.**

Rabarberi kompott on wäga karastaw, tarwitab aga rohkesti sukkurt kui seda kaeratangudega süüa.



### **Kaeratangud k rwitfa moosiga.**

K rwits saab  htlasi kas sitronisahwtiga,  un-  
tega ehk rabarberiwartega moosiks keedetud, l ela  
l bi riivitud ja magulaks tehtud.

### **Kaeratangud piima sees keedetud.**

Weerand naela Avena preslitud kaeratangu-  
li raputatakse pikkameeli kolmweerand toobi keewa  
piima sisse ja keedetakse nagu wee sees. Kuiwatatuid,  
heasti loputatuid ja ligunenuid pirnisi w ib kaasa  
keeta. Kompotti ehk moosi pannakse peale ja kan-  
takse lauale.

### **Kaeratangud p hklitega.**

Kooritud ja jahwatud p hkletuumesi segatakse  
Avena preslitud kaeratangude hulka.

### **Kaeratangud meega.**

Weega ehk piimaga keedetud Avena preslitud  
kaeratangudele pandagu w iauku mett, ehk sega-  
tagu mett tangude hulka. R oska ehk w ipiima  
saab juure antud.

### **Kaeratangud kakaoga.**

Weerand naela kaeratangu-  
li keedetakse kolm-  
weerand toobi wee ehk piima sees. Enne lauale-

toomist segatakse kaks kuhjaga täidetud teelusika täit kuiva kakaopulbert hulka ja keedetakse kord üle. See saab siis veel kahe kuni kolme teelusika täie siirupiga magufaks tehtud ja siis peenikese sukruga ehk siirupiga sõõdud.

### **Piimasupp kaeratangudest wee sees keedetud.**

Weerand naela Avena preslitud kaeratangu li keedetakse ligi tund aega kolmveerand naela kooritud ja katkilõigatud õuntega seltsis kahe ja poole toobi wee sees. See piimasupp saab siis magufaks tehtud.

### **Piimasupp kaeratangudest piima sees keedetud.**

Wahe on siin selles, et wärsket ehk poolkooritud piima wõetakse. Kooritud ja ligunenud kuivatud pirnid wõiwad kaeratangudega seltsis keedetud saada.

### **Walge kaeratangudesupp.**

Weerand naela Avena preslitud kaeratangu li keedetakse pool kuni terve tund kahe ja poole toobi wee sees ja kallatakse sõela läbi kausi, milles kaks munakollast ja üks munawalge umbes poole naela siirupiga segatud on. Siis kallatakse üks korter sherriveini ja üks korter rabarberisahwti peale.

Kaneeli tükid ja sidronikoored wõiwad supi sees ühes keedetud saada.

Selle juure antakse kompotti wärsketest, kuivatustest ehk sisetehitud marjadest ehk puuwiljast.

### **Punane kaeratangusupp.**

Selle supi tarwis wõetakse niisama palju kaeratangufi ja wett kui eelnimetatud, kallatakse läbi sõela ja walmistatakse sahwtiga ja sisetehitud marjadega ehk puuwiljaga. Juure wõetakse weepakiki, weikseid pirukaid ehk muud küpsift.

### **Praetud kaeratangud sitronikreemiga.**

Järele jäänud osa piima sees keedetud Avena preslitud kaeratangudesle segatakse mõned hakitud ehk jahwatud magusad ja kibedad mandled. See segu saab wäljakallatud, järgmisel päewal tükidesse lõigatult munawalge ja riwitud leiba sisse kastetud, kookuspähkle wõiga (kokowar,) praetud ja sukurt peale puistatud. Selle juure wõib üht natukele hapukat kreemi sitronisahwtist ja kompofist anda. Kui kompoff üksi juure antud saab, siis peab see kaunis wedel olema.









\$17696

-15k 1805/898

Soowitafud üle 400 funtud arsti poolt.



Peasemikud Wenemaal Pachel & Co.  
Tallinnas.

