

Taimevöi-tehas
„KOKK'a“

Tähtraamat

1931

Kokk'hoidlikutele perenistele.



**ESIMENE EESTIMAA TAIMEVÕI
TEHAS**

KOKK

saadab müügile
igapäev värskelt
piima peal val-
mistatud.

Köögivõid:

STELLA

Praerasva:

**KÖÖGI
KOKOS-
RASVA**



Müüb suurel ja väikesel
arvul:

pähkle-, söögi- ja
salatiõli.

Lauavõisi:

KOKK

SANA

NOVA

BORNEO

PALMI

PÄHKLE

LAUA-

VÕID

TAIMEVÖI-TEHAS „K O K K'a“

TÄHTRAAMAT

1931

6-es aastakäik



TAIMEVÕID:

K O K K,

N O V A,

BORNEO

J A S A N A

on täiesti koorevõi taolised ja
süüakse leiva ning saia peal.



Niisama hea on ka söömiseks

P Ä H K L E

L A U A V Õ I

ning eksport taimevõi

J A V A



Kõik need taimevõid sisal-
davad niisama palju toitvat
rasva kui koorevõi, nad on
aga hinna poolest vii-
masest palju odavamad.

Märkide ja aegade seletused.

☉ noorkuu ☽ esimene veerand
☾ täiskuu ☿ viimane veerand

kl. = kell; m. = minut; p. = päev; e. l. = enne lõunat; p. l. = pärast lõunat; s. = sündis; † = suri.

Kalendrisse ülespandud aeg on n. n. Ida-Europa aeg. Ida-Eurora aeg, mis Greenwichi ajast 2 tundi ees, on Eestis ametlikult vastuvõetud aja-süsteem, mis Tartu Ülikooli tähetornist antavate ajasignaalide abil sünnib. Ida-Europa aeg on päikese ajast Eestis igalpool ees; et keskmist päikese aega saada, tuleb Ida-Europa ajast Tallinnas 21 minutit maha võtta.

Aastaajad.

Kevade algab 21. märtsil kell 4,06 min. p. l.

Suvi algab 22. juunil kell 11,28 min. e. l.

Sügis algab 24. septembril kell 2,23 min. öösel.

Tali algab 22. detsembril kell 9,30 min. öht.

1931. aastal on 3 päikese- ja 2 kuuvarjutust, neist on ainult kaks viimast Europas näha. Esimene kuuvarjutus on 2. apr. kella 8,20 min. öht. kuni kella 11,42 m. ö. Teine kuuvarjutus on 26. sept. kella 7,44 kuni 11,42 min. ö. Päikesevarjutustest on esimene 17. aprillil, teine — 12. sept. ja kolmas — 11. oktoobril. Ei ole Eestis näha.

Pühad, mil tööd ei tehta:

1) Uus-aasta (1. jaan.), 2) Kolmekuninga päev (6. jaan.)
3) Iseseisvuse päev (24. veebr.), 4) Palvapäev (25. veebr.)
5) Suur Reede (3. apr.), 6) Kevadepühad (5., 6. ja 7. apr.)
7) Esimese mai püha (1. mail), 8) Ristipäev — Taevaminemise püha (14. mail), 9) Suvistepühad (24., 25. ja 26. mail), 10) Jaanipäev (24. juunil), 11) Jõulupühad (25., 26. ja 27. dets.).

Töö lõpetakse kell 12 päeval: 1) Suurel laupäeval (4. apr.), 2) Suvistepühade laupäeval (23. mail), 3) Jõululaupäeval (24. detsembril), 4) Vanal aastal (31. detsembril).

Sel aastal on 365 päeva.

I. Jaanuar		V. kal.	Tähendused
**1	Neljap.	Nääri p.	19
2	Reede	Päike t. 9,18, loojam. 3,33	20
3	Laup.	Vaherahu Venega 1920.	21
4	Pühap.	☉ kl. 3 15 m. p. l.	22
5	Esmasp.		23
**6	Teisp.	Kolmekuninga p.	24
7	Keskn.		25
8	Neljap.	Päike t. 9,14, loojam. 3,41	26
9	Reede	<i>4. ja 5. p.</i>	27
10	Laup.	Paavlipäev.	28
11	Pühap.	K. A. Hermann † 1908 ☾	29
12	Esmasp.	A.Läte 1860. [kl. 7.09 m.h.	30
13	Teisp.	Jakob Hurt † 1907	31
14	Keskn.	Korjusep.	1
15	Neljap.	Päike t. 9,06, loojam. 3,55	2
16	Reede		3
17	Laup.	Tõnisepäev.	4
18	Pühap.	J. Poska s. 1866 ●	5
19	Esmasp.	[kl. 8.36 m. 5.	6
20	Teisp.		7
21	Keskn.	C. V. Freundlich † 1872	8
22	Neljap.		9
23	Reede	<i>4. ja 5. p.</i>	10
24	Laup.		11
25	Pühap.	Päike t. 8,48, loojam. 4,19	12
26	Esmasp.	De jure liitlastelt Ees-	13
27	Teisp.	☉ [tile ja I.ätile 1921	14
28	Keskn.	M. Veske s. 1843. Fr.	15
29	Neljap.	[Kuhlbars † 1924	16
30	Reede		17
31	Laup.	Maapäeva selet. ises. 1928	18

Päike tõuseb 10. kell 9,12 min., läheb looja kell 3,44 min.

" " 20. " 8,58 " " " " 4,07 "

" " 30. " 8,38 " " " " 4,31 "

II.		<i>Veebruar</i>	V. kal.	Tähendused
1	Pühap.	[J. Kuperjanov † 1919	19	
2	Esmasp.	Küünla p Eesti-Vene	20	
3	Teisip.	☾ kl. 2.26 m ö rahu 1920	21	
4	Keskn.	W. Reiman s. 1861	22	
5	Neljap.	Päike t. 8,25, loojam. 4,46	23	
6	Reede	A. Grenzstein s. 1843	24	
7	Laup.		25	
8	Pühap.	A. Reinvald † 1922	26	
9	Esmasp.	Luuvalup. ☾ kl. 6.10 m. ö	27	
10	Teisip.		28	
11	Keskn.		29	
12	Neljap.		30	
13	Reede	Võinädal.	31	
14	Laup.		1	
15	Pühap.	Päike t. 8,00, loojam. 5,12	2	
16	Esmasp.		3	
17	Teisip.	Vastlap. ● kl. 3.11 m.	4	
18	Keskn.	Tuhap. [p. l.	5	
19	Neljap.	E. Päästek. loom. 1918.	6	
20	Reede		7	
21	Laup.		8	
22	Pühap.	Päike t. 7,42, loojam. 5,29	9	
23	Esmasp.	C. V. Freundlich s. 1803	10	
**24	Teisip.	Iseseisvusep. Madisep.	11	
**25	Keskn.	Palvep. ☾ kl. 6.42 m. ö.	12	
26	Neljap.		13	
- 27	Reede		14	
28	Laup.	Päike t. 7,25, loojam. 5,44	15	

Päike tõuseb 10. kell 8,13 min., läheb looja kell 4,59 min.
 " " 20. " 7,47 " " " " " 5,24 "
 " " 29. " 7,23 " " " " " 5,47 "

III.

Märts

V.kal.

Tähendused

1	Pühap.	Vene isev. lang. 1917	16
2	Esmasp.		17
3	Teisip.		18
4	Keskn.	☉ kl. 12.36 m. p.	19
5	Neljap.	Päike t. 7,10, loojam. 5,57	20
6	Reede	[J. Poska † 1920	21
7	Laup.	J. Köhler s. 1824.	22
8	Pühap.	M. Lipp † 1923	23
9	Esmasp.		24
10	Teisip.	Päike t. 6,56, loojam. 6,8	25
11	Keskn.	☾ kl. 7.15 m. h.	26
12	Neljap.	Taliharjapäev.	27
13	Reede	H. Treffner † 1912.	28
14	Laup.	[J. Vilms s. 1880.	1
15	Pühap.	O. V. Masing † 1832.	2
16	Esmasp.		3
17	Teisip.		4
18	Keskn.	Päike t. 6,32, loojam. 6,28	5
19	Neljap.	C. R. Jakobson † 1882	6
20	Reede	● kl. 9.51 m. h.	7
21	Laup.	Kevade algus	8
22	Pühap.		9
23	Esmasp.		10
24	Teisip.	Päike t. 6,12, loojam. 6,45	11
25	Keskn.	Paastu-Maarja päev	12
26	Neljap.		13
*27	Reede		14
28	Laup.		15
**29	Pühap.	Pa. mip. p. ☽ kl. 7.04 m. h.	16
30	Esmasp.	F. Wiedemann s. 1805	17
31	Teisip.	Päike t. 5.51, loojam. 7,01	18

Päike tõuseb 10. kell 6,52 min., läheb looja kell 6,10 min.
 " " 20. " 6,24 " " " " 6,35 "
 " " 30. " 5,54 " " " " 6,59 "

VIII.

August

V.kal.

Tähtendused

1	Laup.	Päike t. 4,06, loojam. 8,46	19
2	Pühap.		20
3	Esmasp.	P. Süda † 1920	21
4	Teisip.	K. J. Peterson † 1822	22
5	Keskn.	[kl 6.28 m. p. l.	23
6	Neljap.	Krist. seletam. p. ☾	24
7	Reede	[A. Eisenschmidt † 1914	25
8	Laup.		26
9	Pühap.	Päike t. 4,24, loojam. 8,27	27
10	Esmasp.	Lauritsapäev.	28
11	Teisip.	L. Koidula † 1886	29
12	Keskn.		30
13	Neljap.	K. Tärnpu s. 1865 ●	31
14	Reede	[kl. 10.27.m. õ.	1
15	Laup.	Rukki-Maarja päev	2
16	Pühap.	Päike t. 4,45, loojam. 8,03	3
17	Esmasp.	A. Eisenschmidt s. 1876	4
18	Teisip.	Fr. Kuhlbars s. 1841	5
19	Keskn.		6
20	Neljap.	☾ kl. 1.35 m. p. l.	7
21	Reede		8
22	Laup.		9
23	Pühap.	Päike t. 4,57, loojam. 7,49	10
24	Esmasp.	Pärtlipäev.	11
25	Teisip.	Fr. R. Kreutzvald † 1882	12
26	Keskn.		13
27	Neljap.		14
28	Reede	☼ kl. 5.10 m. h.	15
29	Laup.	Johannese surma p.	16
30	Pühap.	R. Tobias † 1918.	17
31	Esmasp.		18

Päike tõuseb 10. kell 4,27 min., läheb looja kell 8,24 min.

" " 20. " 4,50 " " " " 7,58 "

" " 30. " 5,13 " " " " 7,29 "

IX. *September*

V kal

Tähtendused

1	Teisip.	Päike t. 5,17, loojam. 7,24	19
2	Keskn.		20
3	Neljap.		21
4	Reede		22
5	Laup.	☾ kl. 9.21 m. e. l.	23
6	Pühap.	Päike t. 5,28, loojam. 7,09	24
7	Esmasp.		25
8	Teisip.	Ussi-Maarja p.	26
9	Keskn.		27
10	Neljap.		28
11	Reede		29
12	Laup.	☉ kl. 6.26 m. h.	30
13	Pühap.	Päike t. 5,45, loojam. 6,48	31
14	Esmasp.	Risti ülendam. p.	1
15	Teisip.		2
16	Keskn.		3
17	Neljap.		4
18	Reede	☾ kl. 10.37 m. õ.	5
19	Laup.		6
20	Pühap.	Päike t. 6,01, loojam. 6,27	7
21	Esmasp.	Madisep.	8
22	Teisip.	Eesti Rahvastel. vastuv.	9
23	Keskn.	Sügise alg. K.A.Hermann	10
24	Neljap.	A. Lemba s. 1885. [s. 1851	11
25	Reede	kl. 9.45 m. õ.	12
26	Laup.	Õpet. Johannese p. ☽	13
27	Pühap.		14
28	Esmasp.	Mart Saar s. 1882	15
29	Teisip.	Minklipäev	16
30	Keskn.	Päike t. 6,24, loojam. 5,58	17

Päike tõuseb 10. kell 5,38 min., läheb looja kell 6,57 min.
 " " 20. " 6,01 " " " " " 6,26 "
 " " 30. " 6,21 " " " " " 6,01 "

X. <i>Oktoober</i>			V. kal.	Täendus
1	Neljap.	Maarja kaitsmise päev	18	
2	Reede		19	
3	Laup.	R. Kull s. 1882	20	
4	Pühap.	☾ kl. 10.15 m. 6	21	
5	Esmasp.	Päike t. 6,35, loojam. 5,43	22	
6	Teisip.		23	
7	Keskn.		24	
8	Neljap.		25	
9	Reede		26	
10	Laup.	A. Kitzberg † 1927	27	
11	Pühap.	Lõikusep.	28	
12	Esmasp.	☉ kl. 3.06 m. p. l.	29	
13	Teisip.		30	
14	Keskn.	Kolletamise p.	1	
15	Neljap.	Päike t. 6,59, loojam. 5,14	2	
16	Reede		3	
17	Laup.		4	
18	Pühap.	☽ kl. 11.20 m. e. l.	5	
19	Esmasp.	J. Luiga † 1927	6	
20	Teisip.	Päike t. 7,10, loojam. 5,00	7	
21	Keskn.		8	
22	Neljap.	Kaasani-Maarja p.	9	
23	Reede		10	
24	Laup.		11	
25	Pühap.	☼ kl. 3.34 m. p. l.	12	
26	Esmasp.		13	
27	Teisip.		14	
28	Keskn.	Imunap. [R. Tobias † 1918	15	
29	Neljap.	Tall. 1905 a. lang. mäl. p.	16	
30	Reede	Päike t. 7,35, loojam. 4,32	17	
31	Laup.	Lut. usupuhast. püha.	18	

Päike tõuseb 10. kell 6,46 min., läheb looja kell 5,28 min.
 „ „ 20. „ 7,09 „ „ „ „ 5,00 „
 „ „ 30. „ 7,36 „ „ „ „ 4,32 „

XI.

November

V. kal.

Tähtnused

1	Pühap.	Pühade p.	19
2	Esmasp.	Hingede p.	20
3	Teisip.	☾ kl. 9.18 m. h.	21
4	Keskn.		22
5	Neljap.	Päike t. 7,50, loojam. 4,19	23
6	Reede		24
7	Laup.		25
8	Pühap.	[O. V. Masing s. 1763	26
9	Esmasp.	☉ kl. 12.55 m. õ.	27
10	Teisip.	Mardipäev	28
11	Keskn.	Ilmasõja sõjariist. rahu	29
12	Neljap.		30
13	Reede		31
14	Laup.	Päike t. 8,11, loojam. 3,59	1
15	Pühap.	Maapäev enda kõrg vöi-	2
16	Esmasp.	[muks kuulut. 1917	3
17	Teisip.	☾ kl. 4.13 m. h.	4
18	Keskn.	J. Jung s. 1835	5
19	Neljap.		6
20	Reede	Päike t. 8,26, loojam. 3,47	7
21	Laup.	Leementi-Maarja p.	8
22	Pühap.	Surnute püha	9
23	Esmasp.	[A. Weizenberg † 1921	10
24	Teisip.		11
25	Keskn.	Kadripäev. ☽ kl. 9.10 m. h.	12
26	Neljap.		13
27	Reede		14
28	Laup.	Vabadussõja algus	15
29	Pühap.	1. Kr. t. p. Päike t. 8,46,	16
30	Esmasp.	Andresep. [loojam. 3,32	17

Päike tõuseb 10. kell 8,02 min., läheb looja kell 4,08 min.
 " " 20. " 8,26 " " " " 3,48 "
 " " 30. " 8,49 " " " " 3,30 "

diili. Kui vähjad hästi puhtaks pestud on, tulevad nad 10 min. soolatud vees keeta. Võetakse liha sabast ja sõrgadest. Vähjakoor saab peeneks taotud, 10 min. „Kokk’as“ praetud ja jahu juure lisatud, lihaleent juure kallatud ja ühes dilliga ½ tundi keedetud, siis lastakse ta peenest sõelast läbi, munakollane ja koor juure lisatud. Puhastatud vähjasabad antakse supiga ühes.

Kaeratangusupp. Kaeratang — „Herkulo“ — tuleb kaua keeta; mida kauem keedetakse, seda maitsevam tuleb supp.

Võetakse: 50 gr. häid kaeratangu ja 1¼ liitr. vett, keedetakse umbes 1½ tundi, viimase poole tunni ajal lisatakse 125 gr. kartulaid, 1 tubli supilusika täis „Kokk’a“ ja 1 supilusikatäis soola ning enne lauale kandmist peeneks raiutud petersilli hulka; võib ka muud juurvilja rohelist peeneks raiutult juure lisada.

Lillekapsasupp. Keskmises suuruses lillekapsas pannakse toobi veega keema. Kui on keenud pehmeks, aetakse pool läbi sõela, teine pool aga lõigatakse tärnideks. 100 gr. „Kokk’ast“ ja kolmest lusikast jahust tehakse taigen, millele järk-järgult valatakse juure lillekapsaleem ja siis üks munarebu. Nüüd pannakse sisse lõigatud tärnid, võimalikult ka mõned muredad lihaklimbid ja viiakse, kui ka tarvilik, sool ja vähe muskati maitseks juure lisatud, lauale.

Supp a la julienne. (Aiaviljasupp.) Kaks peotäit head aiavilja-spargleid, lillekapsaid, naereid, tomateid, valgekapsaid, peasalatit, spinatit ja hapuoblikaid käsitatakse ühetooliselt, hakitakse peeneks ja aurutatakse peeneksriivitud poole saiakesega „Kokk’a“ sees, lisatakse järkjärgult juure lihaleent, 10 gr. „Kokk’a“ ning keedetakse siis selles. 1 munarebu klepitakse läbi rõõsa koorega ja segatakse supisse. Samaviisi lasevad endid kasutada ka aiavilja jäänused.

Kalasupp. 1½ klg. puhastatud kala pannakse keema 2 liitri vee, 1 sibula, 5 tera pipra ja paari loorberilehega ning soolastatakse. Keedetakse tasa ligi ½ tundi ja riisutakse vaht. Siis võetakse kala välja, supp aga lastakse läbi kurna ja lisatakse juure 50 gr. „Kokk’a“, 4 loodi jahu,

mis hõõrutud segamini, viimaks veel 3 munarebu segatult 2 lusika hapukoorega; siis veel villudeks lõigatud sidrun, millest kooritud valge kest. Supisse võib ka panna kartuleid, klimpe ja tükke kalast.

Tomatisupp. Lihaleemes keedetakse pehmeks tomatid, lisatakse juure „Kokk'a“, tükk sinki, vürstiterad, loorberileht ja väike sibul, aetakse läbi peene sõela ja lisaks juure veel vähe jahu. Supiga antakse sparglipäid.

Herne-, oa- või läätsasupp. Võetakse: 150 gr. herneid, ube või läätsed, 20 gr. „Kokk'a“, 10 gr. jahu, 1½ liitr. vett, 50 gr. juurevilja ja üks väike sibul.

Herned, oad või läätsad saavad puhastatud, pestud ja külma vette üle öö ligunema pandud ning sellesama veega keema pandud, siis osa peeneks lõigatud juurevilja sibulaga pikkamisi pehmeks keedetud. Jahu saab „Kokk'aga“ tuliseks kõrvetatud ja supile juure lisatud, siis kõik läbi sõela aetud ning maitse järele soola juure lisatud.

Kõrvitsasupp. Võetakse: 300 gr. kõrvitsat, üks üsna väikene selleri, keskmise suurusega tomat, üks väike sibul, 1¼ liitr. vett ja võimalikult, kui olemas on, vähe rammuleent ning vähe rohelist, 2 supilusika täit jahu saavad ühe supilusika „Kokk'aga“ kõrvetatud ühes sibulaga, lisatakse vesi ja muud osad juure ning keedetakse pehmeks, peale sõelast läbilaskmist saab supp veel kord keema lastud ja sealjuures soola pandud maitse järele.

Leivasupp. Võetakse 125 gr. musta leiba, 2 supilusika täit suhkrut, ½ teelusikat soola, 1 õun, 1 tükike kaneeli ja üks teelusika täis „Kokk'a“ 1¼ liitr. vee peale, millest ¼ liitrit äraksemiseks määratud on. Peenendatud leib saab külma veega ühes õuna ja kaneeliga 1½ tundi pikkamisi keedetud, siis lastakse ta läbi sõela ja keedetakse natuke veel suhkrut, soola ja „Kokk'aga“. Soovi järele võib ka rosinaid ehk korinte juure lisada.

Spinati supp. Võetakse 2 liitrit vett, 100 gr. „Kokk'a“, 1½ porgandit, 1 petersill, ½ väikest sibulat, ¼ selleri, 7 tera pipart, ja 1 peotäis jahu, ½ klaasi piima, 2 lusik. hapukoort, ½ kg. spinaate, 3—4 muna, tillilehti.

Puhastatud ja peeneks lõigatud juurvili, pipraterade ja „Kokk'aga“ pannakse keema. On juurvili peaaegu

pehme, lisatakse kupatatud ja peeneks hakitud rohelist juure. Keedetakse 10—15 minutit, valatakse jahust ja piimast valmistatud tumm segades supi hulka, lastakse kord keema tõusta, lisatakse parajasti soola juurde. Supiliuda pannakse hapukoort, neljaks lõigat munad ja valatakse kuum supp peale. Liigutatakse ainult vähe läbi ja antakse kohe lauale.

Nõgese supp. Nõgese supp valmistatakse samuti kui spinati supp, ainult spinati asemel tulevad nõgeseid võtta.



LIHATOIDUD.

Vasikalihakotletid. Võetakse: 500 gr. jahvatatud vasikaliha, 750 gr. keedetud kartulid, 1 supilusika täis peeneks raiutud peterseli, rohkesti $\frac{1}{2}$ liitrit piima, 1 peennetatud kuivik, maitse järele soola ja pipart. Praadimiseks võetakse „Kokk'a“ taimevõid.

Liha, pudruks sõtkutud kartulid, petersil, piim, pipar ja sool sõtkutakse pehmeks taignaks. Kahe noaga, mis vees niisutatakse, vormitakse kotletid, ja rullitakse peennetatud kuivikus ringi, praetakse „Kokk'a“ võiga, nii et mõlemad pooled hästi pruunid on. Kui kotletid valmis on, lastakse neid, niikaua kui soust valmistatakse, ühe nõu sees kaane all soojas seista. — Soosti — kaste valmistuseks võetakse 2 lusika täit nisujahu ja $\frac{1}{4}$ liitr. piima (ehk koort veega) ja natuke soola; jahu lastakse pannil pruuniks minna, siis valatakse piima peale ja segatakse segamini ning lastakse mõni minut keeda ja kantakse ühes kotlettidega lauale. Lisaks antakse keedetud kartulid, porgandid, makaronid ehk muud.

Liha tomatikastega. Võetakse: 200 gr. puljongiliha, $1\frac{1}{2}$ supil. „Kokk'a“, $1\frac{1}{2}$ supil. nisujahu ja üks väikene sibul; $\frac{1}{2}$ liitr. puljongi, 3 supil. tomati püreed, soola ja pipart maitse järele.

Peeneks lõigatud sibul praetakse kergelt pruuniks „Kokk'a“ sees, jahu segatakse juure ja selle kastele lisatakse ühes tomati püreega maitse järele soola ja pipart juure. Liha lõigatakse ribadeks, pannakse kaste sisse ja keedetakse läbi; sinna juure praetakse kartulid.

Maksapasteet. Võetakse: 150 gr. peeneks riivitud vasikamaks, 1 muna, 3 supil. peenendatud kuivikut, 1 supil. kartulijahu, $\frac{1}{5}$ liitr. koorega piima, 1 teel. soola, $\frac{1}{2}$ teel. suhkrut, $\frac{1}{4}$ teel. peenendatud ingveri, $\frac{1}{4}$ teel. pipart, 2 supil. „Kokk'a“, 1 supil. peenendatud sibulat.

Peeneks riivitud maks hõõrutakse läbi sõela ja segatakse vahuks löödud munaga, peenendatud kuivikuga, kartulijahu, piima, soola suhkrut, ingveriga, pipraga ja sibulaga pruuniks tehtud ja sõela läbi lastud „Kokk'aga.“ Plekkvormi põhja pannakse pekki tükki, niisama ka äärte peale, segu kallatakse sisse, segu peale pannakse veel pekitükka. Vorm kaetakse peale seotud paberiga. Siis pannakse vorm keeva vette umbes 1—2 tunniks, jahutatakse vormi ja lüüakse välja.



KALATOIDUD.

Keedetud tursakala. Hästi puhastatud ja tublisti vees pestud tursakala keedetakse soolases vees. Tursakala tuleb keeta ettevaatlikult, et teda mitte katki keeta, sest ta liha on väga lahtine. Pehmeks keedetud kala saab vaagna peale tõstetud ja lauale kantud, juure antakse mingisugune soost-kaste ja keedetud kartulid. Väga hea maitseb nõndanimetatud hollandi kaste, mille valmistuseks võetakse: 4 supilusik. „Kokk'a“, 2 spls. nisujahu, 2 munakollast, ligi $\frac{1}{2}$ liitr. vett, soola ja suhkrut maitse järele ja natuke sidrunimahla. — „Kokk“, jahu, munakollane ja vesi klopitakse kerge tule peal, kuni ta parajaks paksuks saab (keema ta ei tohi hakata), siis lisatakse sool, suhkur ja sidrunimahl juurde.

Tursakala munakastes. $1\frac{1}{2}$ kg. tursakala puhastatakse, võetakse kondid välja, hõõrutakse teda soolase äädikaga ($\frac{1}{2}$ supilus. äädikat ja 2 supilus. soola), siis lõigatakse suurteks tükkideks, tükid asetatakse tulekindlasse savipotti või vormi, kuhu ka tursa maks pandud võib saada, siis kallatakse munakastega üle; nõu seotakse kahekordse pergamentpaberiga kõvasti pealt kinni ja pannakse ahju ühe veega täidetud nõu sisse keema, kui kala on pehmeks keenud, ilustatakse kalatoit pealt sidruni lõige-

tega. Munakaste valmistamiseks võetakse rohke $\frac{1}{4}$ liitri koorega piima, 4 muna ja 2 supilusik. peenendatud petersilli.

Värsitud haugikala. Võetakse: 500 gr. kala, rohke $\frac{1}{4}$ liitr. piima, $2\frac{1}{2}$ supil. nisujahu, 2 supil. „Kokk'a“, 1 supil. peenendatud petersilli.

Kartulid 1 liiter, keedetakse $1\frac{1}{2}$ liitr. veega, mis 1 supil. täie soolaga soolaseks tehtud, ühes vähe sibula ja 8 tera pipraga, kuni nad poolpehmed on. „Kokk“, piimas segatud nisujahu ja kala (mis hästi puhastatud ja tükki-deks lõigatud), lisatakse kartulite keedisele juure ja lastakse kerge tule peal seista, kuni kala ja kartulid täiesti pehmed on, siis lisatakse petersil juurde. Lisaks antakse keedetud kartulid.



JUURVILJATOIDUD.

Värske kapsas. Võetakse: 1 suur tugev kapsapea, 100 gr. „Kokk'a“, paar söögilusikatäit jahu, $\frac{1}{2}$ liitrit vett, 2 supilusik. äädikat, $1\frac{1}{2}$ supil. soola, $1\frac{1}{2}$ kg. kartulaid.

Kapsapea puhastatakse ära, lõigatakse juurikas välja, lõigatakse noaga lehed peeneks ja pannakse tuliseks tehtud „Kokk'a“ sisse. Sool saab peale raputatud ja siis kapsas rasva sees ümber keeratud, kuni ta kokku on langenud, siis keedetakse teda veega 2 tundi, lisatakse kartulid juurde ja keedetakse pehmeks.

Oakaunad. Võetakse: 750 gr. rohelisi oakaune, 75 gr. Köögi Kookosrasva, 40 gr. jahu, $\frac{3}{4}$ liit. vett, 1 suurem sibul, soola maitse järele, natuse suhkrut ja äädikat.

Puhastatud oakaunad saavad pooleks murtud, keeva vette soolaga pandud. Kui oad pehmed on, tarvitatakse nende keeduvee kasteks. Pikkamisi ülessulatatud kookosrasvas saavad sibula lõiked kollaseks küpsetatud ja jahu juure lisatud. Kui kaste viimasega hästi segatud on, lisatakse maitse järele soola, suhkrut ja äädikat ning pipart ja keedetakse korraks oad üles.

Värsked porgandid. Võetakse: 750 gr. porgandeid, 50 gr. jahu, 1 teel. suhkrut, $\frac{1}{2}$ teelusikat soola, vähe petersilli ja kohvitass rammuleent.

Tükkideks lõigatud porgandid saavad rammuleeme, „Kokk'a“ ja suhkruga pehmeks keedetud, siis raputatakse selle üle jahu, lastakse veel 10 min. keeda ja lisatakse enne lauale kandmist peterselli juure.

Spinat. Võtta: 1000 gr. spinatid, 30 gr. jahu ehk riivleiba, 40 gr. „Kokk'a“, 1 vähem sibul, üks kohvitassi täis rammuleent, üks teelusika täis soola ja natuke maitseks pipart.

Peale spinati puhastamist, mitu korda pestes, pannakse ta poole liitri veega keema, lisades näpuotsaga soola, kaetakse kinni ja suure tulega keetes pööratakse ümber. Kui spinat pehme on tuleb teda sõela peale lasta. Jahu ja peenendatud sibul saab nüüd „Kokk'aga“ kõrvetatud, rammuleem juure lisatud. Vahepeal saab spinat peeneks raiutud, kõrvetatud jahu juure lisatud ja soola ning pipart maitse järele pandud. Lauale kandes antakse kõvaks keedetud munad ligi.

Praetud kartulid. Kartulid kooritakse ära, lõigatakse tükkideks, väikesed kartulid tervelt, praetakse tulises „Kokk'as“ juure lisades soola, ümberringi pruuniks. Nad on väga maitsevad niisama süües, kui ka prae juure antult. Külmad keedetud kartulid võib ka siivideks lõigata ja juure lisades sibulat, praetakse väikese tule peal tulises „Kokk'as“ pruuniks.

Kartulipudru. Kooritud 1½ klg. kartulid lõigatakse neljaks, keedetakse tühjaks, kallatakse pool vett ära, tambitakse pudruks ja keedetakse 100 gr. „Kokk'aga“. Vee asemel võib piim olla. Keeta 1 tund.



KOOGIA, TORDID JA KÜPSISED.

Bristoli kook. Võetakse: 6 supilusikat jahu, 4 supil. suhkrut, 4 supil. „Kokk'a“, 4 supil. korinte, 2 supil. suk-kadi, 1 supil. peenendatud mandleid, 1 teelusikas Oeteri küpsetamispulbrit, hõõrutakse üks sidroni koor, 3 muna.

Vähene köögi vorm tuleb „Kokk'aga“ seest ära võida ja jahuga ära raputada. Lüüakse „Kokk“ ja suhkur vahuks, lüüakse munad sisse, hõõrutakse; lisatakse jahu,

küpsetamise pulber korintide ja mandlitega pikkamisi juure. Kui kõik hästi segatud, valatagu taigen kohe vormi ja küpsetatagu nii kaua, kuni ta pealt hästi kõva ja seest täiesti valmis on.

Ingliskook. 100 gr. „Kokk'a“, 100 gr. suhkrut, 10 muna ja 400 gr. jahu, 1 pakk küpsispulbrit, 50 gr. korinte ja 1 sidrun.

Suhkur ja „Kokk“ tulevad kuni vahuni hõõruda ja aegajalt muna kollane juure lisada. Jahu ühes küpsispulbriga segatud korindid ja riivitud sidrunikoorega saavad juurde lisatud ning viimaks valmis löödud munavalge eelmise segu sisse segatud. Kõik saab pikergusse vormi pandud ja kuni 1½ tundi parajas soojuses küpsetatud.

Õunakook. 100 gr. „Kokk'a“ ja 100 gr. suhkrut segatakse vahuks, kuhu aegajalt 3 munakollast juure lisatakse, 200 gr. jahu ja üks küpsispulber ning niipalju piima segatakse, kuni paras taigen valmis. Viimaks lisatakse vahuks hõõrutud munavalge juure ja hõõrutakse kuni kõik segamini on. Siis pannakse see segu vormi ja kaetakse taigen kooritud ja 6—8 tükiks lõigatud õuntega (umbes 8—10 keskmist õuna), raputatakse suhkrut üle ja lastakse pool tundi küpseda.

Väkkook. Selle koogi tegemiseks võetakse 100 gr. suhkrut, 200 gr. „Kokk'a“, 7 muna ja 400 gr. jahu, 1 teel. soola, 1 pakk küpsispulbrit, 50 gr. puhastatud ja peeneks lõigatud mandlid, 1 teelusik. kaneeli ja 1 sidrun.

Suhkur, „Kokk“ ja munad õõrutakse vahuks, panakse sool, mis jahu ning küpsispulbriga segatud, ühes peene sidrunikoorega vahule lisaks. Valmis taigen saab õhukese korrana plekkpanni peale määritud, selle peale mandli lõiged natuke suhkrut ühes kaneeliga üle raputatud ja umbes ½ tundi küpsetatud. Kook saab kohe enne jahtumist tükkideks lõigatud. See kook laseb ennast kaua alal hoida.

Liivatort. 200 gr. „Kokk'a“ saab kergelt sulatud ja vahtu hõõrutud, lisatakse vähehaaval 200 gr. suhkrut ühes teelusikatäie vanillesuhkruga juurde. Siia juurde üks muna ja natuke peent puuderjahu, mis enne ühe teelusika

küpsispulbriga segatud. On see kõik hästi segatud, siis jälle üks muna ja puudrijahu, kuni kõik 4 muna ja 200 gr. peenpuudrijahu ära tarvitatud on.

See segu saab „Kokk'aga“ ära määritud vormi pandud ja mitte liig suures palavuses üks tund küpsetatud. See tort hoiab ennast kaua värskes.

Kakao-liiyakook. Täiesti nagu eelmine küpsise segu, ainult enne vormi panemist tuleb segule 25 gr. kakao't juurde lisada, siis vormi panna ja niisama keskmises soojuses üks tund küpsetada.

Albertbiskviit. Selleks tuleb võtta: 300 gr. jahu, 100 gr. „Kokk'a“, 200 gr. suhkrut ja 4 muna, 1 pakike vanillesuhkrut ja üks pakk küpsispulbrit.

„Kokk“ tuleb vahuks hõõruda, sinna juure munad, suhkur ja vanillesuhkur lisada ning viimaks küpsispulbriga segatud jahu anda. Taigen saab üsna õhukeseks rullitud ja veiniklaasiga ümmargused rattad välja lõigatud, lõiked saavad pealt jämeda nõelaga läbi pistetud või muul viisil krobedaks tehtud. Siis seatakse nad „Kokk'aga“ määritud plekkpanni peale ja saavad helepruuniks küpsetatud ning peale seda plekktoosis hoitud.

Jõuluõhtuküpsis. Selle küpsise tegemiseks võetakse: 200 gr. suhkrut, 100 gr. „Kokk'a“, 400 gr. jahu, 1 pakk küpsispulbrit ja 4—6 söögilusikatäit piima.

„Kokk“ hõõrutakse vahuks, lisatakse suhkrut, muna, piima ja viimaks küpsispulbriga segatud jahu juurde, sõtkutakse laual sitkaks taignaks. Sellest vormitakse koogikesed, määratakse munaga ja küpsetatakse ilusti helepruuniks.

Saavad alal hoitud plekktoosis.

Puudritort. 300 gr. suhkrut, 300 gr. „Kokk'a“, 2 munakollast ja 3 tervet muna suhkruga hõõrutud, maitseks pool sidrunikoort ehk vanill 400 gr. kartulijahu sisse ja ruttu ahju. Lõpuks puudrisuhkruga üle tolmutatud.

Schokoladitort. Täidiseks võetakse 60 gr. sulatatud mõru schokoladi või kakaod, 200 gr. suhkrut, 125 gr. „Kokk'a“ ning tordi põhja taignaks 1 tass jahu, 1 tass suhkrut, 2 muna, 1 teelusikas küpsetispulbrit, ½ teelusik-

kat riivitud apelsinikoort. Suhkur munarebuga lüüakse vahule, segatakse juurde jahu, pulber, munavalgevaht ja apelsiinikoort. Sellest küpsetatakse siis üks tordi põhi, mis kolmeks villuks lõigatud, võib ka kolm üksikut villu, mille vahele pannakse täidis; ning valatakse tort üle schokoladisulatisega. Sulatiseks keedetakse 60 gr. niisutatud suhkrut vähese vee ja 125 gr. mõruda schokoladiga tume pruuniks, mida lastakse vähe aega jahtuda ja valatakse siis üle tordi. Tort saab omapärase maitse, kui lisatakse täidise juurde paar tilka kõva kohviekstrakti.

Kahekordne keeks. Võetakse 300 gr. „Kokk'a“, 300 gr. jahu, 125 gr. suhkrut, sõtkutakse taignaks, rullitakse laiaks ja pressitakse välja ümmargused koogikesed, mis siis küpsetatakse; pannakse kahe kaupa kokku, millede vahele marmelaad.

Lihtne õunatort. Võetakse 100 gr. „Kokk'a“, 200 gr. jahu, 1 lusikas suhkrut, 2 munarebu; täidiseks ühe kilogr. hapukaid õunu, maitse järele suhkrut, ühe sidruni mahl, kahe munavalge vaht, puudersuhkrut 100 gr., 1 vanilliin-pulber. Esimistena nimetatud ained sõtkutakse laual sitkeks taignaks; sellest rullitakse pool laiali ümmargusele plaadile, teisest poolest valmistatakse sein aluse ümber. Taigen küpsetatakse, siis laotakse üle esmalt hautatud ja magustatud õuntega ja pannakse lühikeseks ajaks ahju. Selle järele segatakse suhkur vahule löödud ja vähe sidrunimahlagaga niisutatud kahe munavalgega. See segu määratakse õunte peale ja pannakse korraks veel ahju, kuni pealt kobedaks tõmbub.

Küpsis jõulupuu jaoks. Võetakse 400 gr. jahu, 200 gr. „Kokk'a“, 2 muna, 200 gr. suhkrut ja vähe riivitud sidrunit, sõtkutakse hästi läbi. Kui taigen liig vedelaks jääb, segatakse jahu juure, niisama ka peeneks tehtud mandlid ehk pähklid. Pannakse siis vähese jahuga üleriputatud plaadile koogikesed ja küpsetatakse helepruuniks.

Pruukosti küpsis. 200 gr. jämedat nisujahu, 200 gr. peent nisujahu, 1 küpsispulber, 2 teelusikat suhkrut, 1½ teelusikat soola, ½ supilusikat „Kokk'a“, paar klaasi piima. Jahu, küpsispulber, suhkur ja sool segatakse. Sel-

lele hõõrutakse „Kokk“ juurde, segatakse piim kiiresti hulka ja valmistatakse pehmeks taignaks. Lõigatakse taigen neljaks ja rullitakse 1 sentimeetri paksuseks ning lõigatakse parajaks suuruseks ja pannakse ahju.



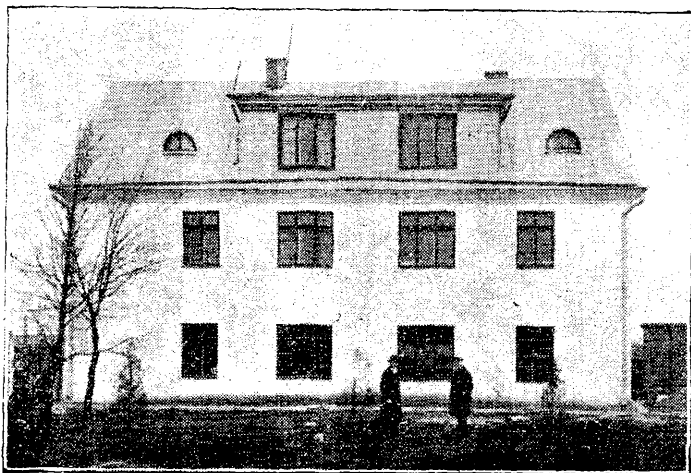
MAGUSAD TOIDUD JA SUPID.

Kirsisupp. Võetakse $\frac{1}{2}$ liitrit värskaid ehk $\frac{1}{4}$ liitr. kuivatatud kirsimarju, $2\frac{1}{2}$ liitr. vett, tükk kaneeli, 2 supilusikat „Kokk’a“, 4 supil. nisujahu, 75 gr. suhkrut.

Marjad pestakse, pigistatakse peeneks ja keedetakse ühes kaneeliga umbes üks tund. Siis lastakse supp läbi sõela, „Kokk“ ja jahu segatakse taignaks ja valatakse suppi vähehaaval peale, lisatakse suhkrut ja keedetakse veel 10 minutit. Kantakse soojalt lauale ühes vahtu löödud koorega.

Taevatoit. Võetakse: 1 liiter mustikaid, $\frac{3}{4}$ liitr. vett, 150 gr. suhkrut. 10—12 saialõiget, 2 supil. „Kokk’a.“ Suhkur ja vesi keedetakse läbipaistvaks siirupiks, siis lisatakse mustikad juure ja segu keedetakse kuni tast vedel keedis saab. Saialõiked praetakse „Kokk’as“, nii et mõlemad pooled vähe pruuniks tõmbavad, siis valatakse eelmist vedelat keedist kausi sisse õhuke kord ja pannakse praetud saialõiked keedise sisse ja valatakse neile vähe keedist peale kuni nad keedise oma sisse imenud on, nii tehakse ka järgmistega, keedist peab niinalju üle jääma, et enne lauale kandmist veel korra üle kallata saab, nii et puding mitte kuiv välja ei näeks. Süüakse piimaga.

Siidipuder. Võetakse: 100 gr. „Kokk’a“ ja 150 gr. nisujahu, 1 liitr. piima ja suhkrut. Taimevõi „Kokk“ ja nisujahu lastakse ühes keeda, valatakse sinna juurde pikkamisi keeva piima alaliselt kloppides, kuni pudrutaoline segu valmib, pudru lastakse umbes 10 minutit keeda, siis valatakse vaagnale. Üks raudvarras tehakse tuliseks, pudru külvatakse paksu korra suhkruga üle ja joonistatakse tulise vardaga suhkru korralt vajutades soovi järele kaunistusi. Kantakse lauale tulselt ja süüakse hea piimaga.



Käesoleva aasta algul saab I Eestimaa Taimevõi tehase „Kokk“ asuma uude läinud aastal ehitatud tehaseruume S. Pärnu mnt. nr. 92, Tallinn. Tehase ruumid on suured ja valged ning taimevõitööstusele eriti kohased. Uus tehas on varustatud kõige uuema taimevõitööstuse sisseseadega, ning võimaldab kõige paremat taimevõid valmistada.

„Kokk'a“ tehase sõpradele ja „Kokk'a“ taimevõi tarvitajatele on tehase külastamine lubatud igal tööpäeval.

Eelmine pilt kujutab tehase hoone eeskülge vastu S. Pärnu maanteed. Selles kolmekordses osas asub tehase kontor, tööliste ruumid, ja ametnikkude eluruumid.



Pilt kujutab Taimevõi tehas „Kokk'a“ hommikupoolset külge, mille kahekordses osas asuvad võivalmistamise ruumid ning ühekordses osas või pakkimise ja laduruumid



Taimevõitehas „Kokk'a“ lõunapoolne osa, milles asub võivalmimise ruum, ladu ja taimeraska sulatis ning piima ruumid, ka katlamaja ühes puurkaevuga.

Tallinnas on müügil meie tehase saadused: „Kokk“, „Sana“, „Nova“, „Borneo“, „Palmi“, „Lauavõi“, „Stella“, Köögi Kookurasv, Söögi- ja Salatiõlid igas paremas kui ka lihtsamas toiduainete kaupluses.

Tehased asuvad: vana tehase Siiversi tän. 3; uus tehase S. Pärnu mnt. 92; kõnetraat (2)25-26.

Narvas on meie tehase esitaja: kaupmees Joh. Jürgens, Peetri tän. 1/6, omas majas, tel. 1-63.

Härra Jürgens saab iga nädal mitmel korral meilt kaupa, nii et temalt alati värsket taimevõid saada on, niisama kõigeparemad koorevõid ja juustu.

Tartus on meie tehase esitaja pr. Friida Meier, Lossi tn. 18, sealt on suuremal ja vähemal arvul kõiki meie tehase saadusi võimalik saada.

Kuressaares müüb meie taimevõisid ja söögiõlisid pr. Flora Veckmann, Veski tän. 10.

Pärnus on meie tehase esitaja h-ra R. Erikson, Kuninga tn. 23, tel. 146.

Viljandis müüvad meie taimevõisid: H. Riiet, Ed. Kelvets, „Soliid“, J. Ots, Vilj. Eesti Põllum. Selts, A. Tupits, A. Morell.

Rakveres võite osta „Kokk'a“ tehase taimevõisid järgmistest kauplustest: H. Lampe, H. Lugenberg, I Rakvere Tarv. Üh., Rakvere Maj.-Üh., J. Hubel, Jürgens ja Feldmann.

Valgas on „Kokk'a“ tehase taimevõid saadaval: Maeritz ja Pihap, A. Neuland, E. Padjas, Valga Raudtee T. Ü.

Võrus müüvad „Kokk'a“ taimevõisid järgmised kauplused: A. Puusepp, J. Mõttus, R. Vedel.

Petsris on alati saada „Kokk'a“ taimevõisid ja söögiõlisid: P. Vass ljev, A. Mölder, J. Gangnus, Paul Mägi ja E. Nassar.

Tapal on müügil „Kokk'a“ taimevõisid järgmistes kauplustes: K.-m. Seidelbergid, A. Jürlau, K. Adamson, J. Ivanov, J. Pohlmann, Tapa Tarv. Ühisus.

Paides müüvad „Kokk'a“ tehase taimevõisid: J. Leithammel, K. Dreifeldt, A. Laks, E. Greenberg, V. Kübler, J. Ilmas, G. Postel, E. Paliäl, K. Mühlberg, K. Johanson.

Alevites ja maal on saadaval „Kokk'a“ taimevõisid järgmiste kaupmeeste juures:

Darzmelia, A. — Vändras.	Laurus, Joh. — V.-Maarjas.
Vain, K. — Vändras.	Kuningas, V. — K.-Järve.
Endsing, V. — Kil.-Nõmmes	Mihailov, J. — K.-Järve.
Süld, A. — Järvakandis.	Lina, A. — Kohtla-Järve.
Timberg, K. — Lelles.	Elva Maj. Üh. — Elvas.
Thal, P. — Raplas.	Karin, K. — Põltsamaal.
Jaas, J. — Raplas.	Veber, V. — Koerus.
Adamson — Tüiril.	Murro, T. — Tõrvas.
Thal, P. — Tüiril.	Puusepp, O. — Jõgeva.
Treiman, J. — Tüiril.	Aben, J. — Jõgeva.
Raudsepp, K. — Tüiril.	Vaiman — Kiltsi.
Pops, M. — Abjas.	Ahi, J. — Otepää.
Ibrus, H. — Abjas.	Otepää Tarv. Üh. — Otepää.
E. T. K. osakond — Abjas.	Lind, Vold. — Rõngus.
Rist, H. — Abjas.	Käbin, J. — Jõhvis.
Ühispank — Mõisakülas.	Nikitin — Jõhvis.
Pääsuke, A. — Mõisakülas.	Vilde — Mustvee.
Tisler, T. — Mõisakülas.	Jaanus — Mustvee.
Vares, L. — Mõisakülas.	Treilman — Sillamäe.
Jüris, J. — Mõisakülas.	Siletnikov — Sillamäe.
K.-Ü. „Osa“ — Järva-Jaanis.	Karpe — Kütte-Jõud.
Rööpson, H. — J.-Jaanis.	Stepanov — Kütte-Jõud.
Grünverk, A. — Tamsalus.	Bötker — Amblas.
Mürk, J. — Tamsalus.	Karben — Amblas.



EESTI-MAA TÄHEKS



ITALIAN RECIPE

SÖÖGI JA KÖÖGI JAOKS

Taimevõid - Stella

FÜR DIE KÜCHE U. ZUM ESSEN



Tel 25-26

Tallinn Reval

ADVENDISTI USULISTELE

valmistab taimevõid tehase „KOKK“
parimatest ja ainult taimere-
asvadeest taimevõid, nime all
„ADVENDISTIDE VÕI“



Advendisti usulistele

on müügil kõigest kõrvalainetest puhas
söögiõli, nime all „SALAATIÕLI“;
ka müüme „SOJAÕLI“ ja „MAA-
PÄHKLEÕLI“ suurel ning väikesel
arvul!

Taimewõi

„KOKK“



Taimewõi

„KOKK“