

Eesti ja välismaa patent.

Parimat ning ehtsaimat koduveini valmistate Jakobson'i linnase-ekstraktist „Spetsiaal“.

Pudel head veini maksab kõigest 10—14 senti.

## Kuidas valmistada häid ehtsaid koduveine majapidamises

ruttu ja odavasti igal aasta-ajal?

Teatavasti ei ole võimalik igal aasta-ajal saada marju ja puuvilja, millest valmistada koduveini. 9 kuud aastas ei ole saadaval marju ega puuvilja, sest marjade saamise aeg on lühike. Kodumaa marjadel ja puuviljal on see ebasobiv omadus, et vein omandab selle puuvilja (marja) maitse, mis oli tarvitusel veini valmistamisel: õunavein — õunte, vaarmarjavein — vaarmarja, maasikavein — maasika maitse, ja millalgi ei või öelda, et vein sarnleks ehtsale viinamarjaveinile.

See pahe on nüüd kõrvaldatud! Mitmeaastane praktika ning töö on näidanud, et eriti valmistatud linnase-ekstrakt oma keemilises koosseisus vastab viinamarjade koosseisule. Mainitud põhjusel võimaldab Jakobsoni linnase-ekstrakt „Spetsiaal“ (patent.) valmistada veini, mis vastab täielikult ehtsale viinamarjaveinile. Nüüd ei ole veinivalmistaja enam ärarippuv aasta-ajast! Oma veini valmistate nüüd, kui tunnete lõbu ja tarvidust sellest, ning see on odavam ja parem kui marjadest või puuviljast valmistatud vein. Veinide valmistamine Jakobson'i linnase-ekstraktist „Spetsiaal“ on väga lihtne ning igapäevale kättesaadav, ainult alamal tähendatud eeskirjad tulevad täpselt täita.

### Üldised valmistusviisid.

Jakobsoni linnase-ekstrakt „Spetsiaal“ on saadaval  $\frac{1}{2}$ -kg. karpides ja on küllaldane 10 liitri ükskõik missuguse veini valmistamiseks: Malaga, Portvein, Sauternes, Bordeaux või Rheinvein — alati tuleb võtta 10 liitri veini tarvis üks karp. 5 liitri veini valmistamiseks peab samuti võtma ühe karbi, mitte vähem (näit.:  $\frac{1}{2}$  karpi). Nii tuleb 25 liitri tarvis võtta 3 karpi, samuti nagu tarvitatakse 3 karpi 30 liitri veini tarvis. Tähendab — 1 karp kuni 10 liitri veini tarvis.

Käärimise otstarbeks tarvitatakse alati veini pärmi. Mitte kunagi presspärimi! Kõige paremini sobib kuiv „Vierka“ veini pärm, mis on saadaval igas rohukaupluses. Tarvitusele võetav suhkur tuleb alati keeta ning puhastada vahu ärariisumise teel, sest muidu omandab vein halva maitse. Siinjuures mõned veini valmistamise viisid.

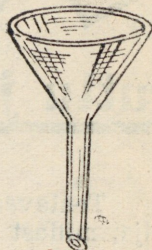
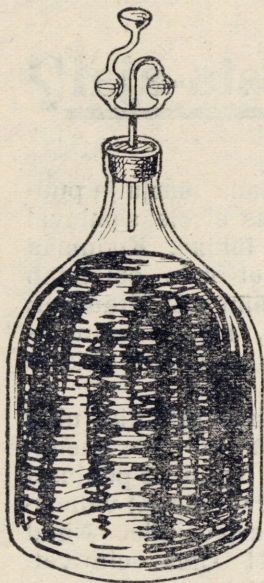
## Vahuvein (Sect, Champagner).

Valmistamise aeg: 32—35 päeva.

E. Kr. 0,10 pudel.

Alkoholi-sisaldavus: 10—12<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

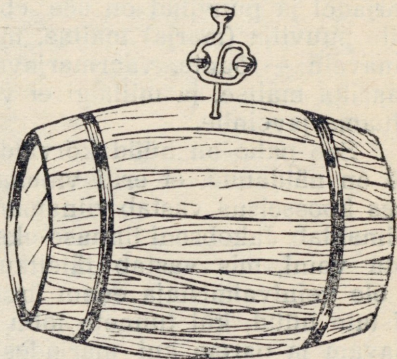
24 cm.



1 pakk „Vierka T“ Château d. Yquem pärmi niisutatakse umbes 2 söögilusika täie 20—30<sup>0</sup> C (ehk 16—24<sup>0</sup> R) veega ja hoitakse teeklaasis 6 tundi 20<sup>0</sup> soojustes juures. Peale selle valatakse juure veel 1/2 klaasi vett samasuguse soojustega ja 1 teelusikatäis Jakobsoni linnase-

ekstrakti „Spetsiaal“ ja asetatakse 24 tunniks sooja kohta.

30-ne tunni möödumisel sulatatakse 2 karpi Jakobsoni linnaseekstrakti „Spetsiaal“ 5 liitris vees, soojustega



20—30<sup>0</sup> C, ja vedelik valatakse käärimispudelis; nüüd lisatakse pärm juure ja lastakse seista 1 päev lahtises pudelis. Järgmisel päeval sulatatakse 5 kg. suhkrut 14 liitris vees, keedetakse, riisutakse vaht ära ning lastakse kuni toasoojuseni jahtuda. See suhkrusulatis valatakse nüüd käärimispudelis. Kohe suletakse pudel käärimiskorgiga, mis on saadaval igas rohukaupluses (joonistus), ning lastakse täpselt 14 päeva soojas kohas käärida. Kõige parem on asetada käärimispudel ahju lähedal seisvale toolile. Kui käärimiskork ei ole küllalt tihe, peab ta üle valama sulatatud parafiiniga. 14 päeva pärast valatakse vein pudeleisse ja korgitakse pudelid hästi kinni (tarvitada ainult uusi, terveid korke), lastakse veel 3 päeva soojas seista ja asetatakse siis külma ruumi. 14 päeva möödumisel on vein kõlvuline tarvitamiseks (arusaadavalt on vein parem pikemaajalise seismise järele).

# Tokayer.

Valmistamise aeg: 45—50 päeva.

E. Kr. 0,14 pudel.

Alkoholi-sisaldavus: 16—17<sup>0</sup>/<sub>0</sub>.

Tokayer-magus tehakse samal viisil „Vierka T“ veinipärmi niisutamisega valmistamiskõlvuliseks, nagu juba eelpool tähendatud. 30 tunni möödumisel sulatatakse 2 karpi Jakobsoni linnase-ekstrakti „Spetsiaal“ 5 liitris soojas vees, vedelik valatakse pudelisse, lisatakse pärmi juure ning lastakse seista 24 tundi lahtises pudelis. Järgmisel päeval sulatatakse 7 kg. 500 gr. suhkrut 12 liitris vees, keedetakse, riisutakse vaht ära, jahutatakse toa soojuseni ja valatakse käärimispudelisse. Siis pudel suletakse käärimiskorgiga. Käärimine peab sündima 20—30<sup>0</sup> C soojuste juures. Vein lastakse käärida 28—30 päeva ja asetatakse ta siis külma kohta, lastakse veel 20 päeva seista ja valatakse enam-vähem selgunud vein pudeleisse, korgitakse hästi uute korkidega ning hoitakse alal külmas kohas.

Kõik teised veinid valmistatakse Tokayeri eeskirja järgi. Järgnevas tabelis on tähendatud Jakobsoni linnase-ekstrakti „Spetsiaal“ suhkru, pärmi, vee ja veinivärvi normid.

Veini nimetus.	Alkoholi % 0/0.	kuld pudelit.	Käärimise kestvus päevades.	Valmistamise kestvus päevades.	Vee hulk liitrites.	Suhkru hulk grammides.	Jakobsoni linnase-ekstrakt „Spetsiaal“.	Veinivärv tabl.	Märkeid.
Madeira . . . . .	14—15	14	28—30	45—50	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	6800	2 karpi 5 liitri vee peale.	4 punane	
Samos . . . . .	14—15	14	28—30	45—50	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	6800	— „ —	2 punane + 3 pruun	
Château d'Yquem	13—14	12	28—30	45	13	6400	— „ —	—	
Portwein (Oporto)	13—14	12	28—30	45—50	13	6300	— „ —	2 pruun + 1 punane	
Sherry . . . . .	13	12	28	45	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	6200	— „ —	—	
Haut Sauternes .	13	12	28	45	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	6200	— „ —	—	
Malaga . . . . .	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12	28	45	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	6000	— „ —	3 punane	
Chablis . . . . .	12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12	28	45	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	5800	— „ —	1 punane + 2 pruun	
Liebfraumilch . .	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	11	24	40	13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	3400	— „ —	—	20 gr. sidruni-hapet
Burgunder . . . .	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	10	22	40	14	3100	— „ —	4 punane	
Rüdesheimer . . .	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	10	21	40	14	2600	— „ —	—	20 gr. sidruni-hapet
Bordeaux . . . . .	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	9	21	40	14	1800	— „ —	4 punane	20 gr. sidruni-hapet

Käärimise otstarbeks tarvitatakse alati veini pärmi. Mitte kunagi presspärm! Kõige paremini sobib kuiv „Vierka“ veini pärm, mis on saadaval igas rohukaupluses. Tarvitusele võetav suhkur tuleb alati keeta ning puhastada vahu ärariisumise teel, sest muidu omandab vein halva maitse. Siinjuures mõned veini valmistamise viisid.

## Vahuvein (Sect, Champagner).

Valmistamise aeg: 32—35 päeva. E. Kr. 0,10 pudel.

Alkoholi-sisaldavus: 10—12%.

24 cm.

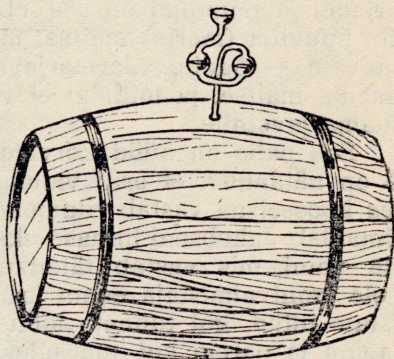
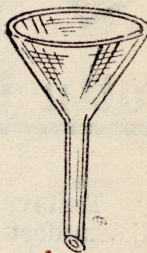


1 pakk „Vierka T“ Château d'Yquem pärmi niisutatakse umbes 2 söögilusika täie 20—30° C (ehk 16—24° R) veega ja hoitakse teeklaasis 6 tundi 20° soojuse juures. Peale selle valatakse juure veel 1/2 klaasi vett samasuguse soojusega ja 1 teelusikatäis Jakobsoni linnase-ekstrakti

„Spetsiaal“ ja asetatakse 24 tunniks sooja kohta.

30-ne tunni möödumisel sulatatakse 2 karpi Jakobsoni linnase-ekstrakti „Spetsiaal“ 5 liitris vees, soojusega

20—30° C, ja vedelik valatakse käärimispudelis; nüüd lisatakse pärm juure ja lastakse seista 1 päev lahtises pudelis. Järgmisel päeval sulatatakse 5 kg. suhkrut 14 liitris vees, keedetakse, riisutakse vaht ära ning lastakse kuni toasoojuseni jahtuda. See suhkrusulatis valatakse nüüd käärimispudelis. Kohe suletakse pudel käärimiskorgiga, mis on saadaval igas rohukaupluses (joo-nistus), ning lastakse täpselt 14 päeva soojas kohas käärida. Kõige parem on asetada käärimispudel ahju lähedal seisvale toole. Kui käärimiskork ei ole küllalt tihe, peab ta üle valama sulatatud parafiiniga. 14 päeva pärast valatakse vein pudeleisse ja korgitakse pudelid hästi kinni (tarvitada ainult uusi, terveid korke), lastakse veel 3 päeva soojas seista ja asetatakse siis külma ruumi. 14 päeva möödumisel on vein kõlvuline tarvitamiseks (arusaadavalt on vein pikemaajalise seismise järele).



## Tokayer.

Valmistamise aeg: 45—50 päeva. E. Kr. 0,14 pudel.

Alkoholi-sisaldavus: 16—17%.

Tokayer-magus tehakse samal viisil „Vierka T“ veini-pärmi niisutamisega valmistamiskõlvuliseks, nagu juba eelpool tähendatud. 30 tunni möödumisel sulatatakse 2 karpi Jakobsoni linnase-ekstrakti „Spetsiaal“ 5 liitris soojas vees, vedelik valatakse pudelisse, lisatakse pärmi juure ning lastakse seista 24 tundi lahtises pudelis. Järgmisel päeval sulatatakse 7 kg. 500 gr. suhkrut 12 liitris vees, keedetakse, riisutakse vaht ära, jahutatakse toa soojuseni ja valatakse käärimispudelis. Siis pudel suletakse käärimiskorgiga. Käärimine peab sündima 20—30° C soojuse juures. Vein lastakse käärida 28—30 päeva ja asetatakse ta siis külma kohta, lastakse veel 20 päeva seista ja valatakse enam-vähem selgunud vein pudeleisse, korgitakse hästi uute korkidega ning hoitakse alal külmas kohas.

Kõik teised veinid valmistatakse Tokayeri eeskirja järgi. Järgnevas tabelis on tähendatud Jakobsoni linnase-ekstrakti „Spetsiaal“ suhkru, pärmi, vee ja veinivärvi normid.

Veini nimetus.	Alkoholi % 0/0.	Kulud pudelit.	Käärimise kestvus päevades.	Valmistamise kestvus päevades.	Vee hulk liitrites.	Suhkru hulk grammides.	Jakobsoni linnase-ekstrakt „Spetsiaal“.	Veinivärv tabl.	Märkeid.
Madeira . . . . .	14—15	14	28—30	45—50	12 1/2	6800	2 karpi 5 liitri vee peale.	4 punane	
Samos . . . . .	14—15	14	28—30	45—50	12 1/2	6800	—	2 punane + 3 pruun	
Château d'Yquem	13—14	12	28—30	45	13	6400	—	—	
Portwein (Oporto)	13—14	12	28—30	45—50	13	6300	—	2 pruun + 1 punane	
Sherry . . . . .	13	12	28	45	13 1/2	6200	—	—	
Haut Sauternes .	13	12	28	45	13 1/2	6200	—	—	
Malaga . . . . .	12 1/2	12	28	45	13 1/2	6000	—	3 punane	
Chablis . . . . .	12 1/2	12	28	45	13 1/2	5800	—	1 punane + 2 pruun	
Liebfraumileh . .	8 1/2—8 3/4	11	24	40	13 1/2	3400	—	—	20 gr. sidruni-hapet
Burgunder . . . .	7 1/2	10	22	40	14	3100	—	4 punane	
Rüdesheimer . . .	6 1/2	10	21	40	14	2600	—	—	20 gr. sidruni-hapet
Bordeaux . . . . .	5 1/2	9	21	40	14	1800	—	4 punane	20 gr. sidruni-hapet

## Tähele panna ja jälgida:

- 1) 1 purk „Spetsiaal“ 10 liitri veini valmistamiseks.
- 2) Ikka ja alati tarvitada ainult „Vierka“ veinipärmi.
- 3) Pärm panna õigesti käärima. 20 liitri veini peale 1 pakikene.
- 4) Suhkruhulgast täpselt eeskirja järgi kinni pidada.
- 5) Üks päev lasta käärida lahtises nõus, ülejäänud aeg lasta käärida käärimiskorgi all, nagu joonisel näidatud.
- 6) Lasta käärida 25<sup>0</sup>—30<sup>0</sup> C või 20<sup>0</sup>—24<sup>0</sup> R (asetada mitte põrandale, vaid kõrgemale kohale).
- 7) Veinidel, millel üle 10% alkoholi, lasta käärida 4 nädalat, vähema alkoholi-sisaldavusega veinidel 3 nädalat.
- 8) Pärast käärimist vein asetada vilusse kohta ja seal lasta selgida. Kui veini tahetakse varsti tarvitada, siis lasta ta läbi filterpaberi, mis on asetatud filertrehtrisse.
- 9) Tarvitada ainult Sauer & Ko. kihvtita ja kõrvalmaltseta veinivärvi. Värv <sup>1</sup>/<sub>2</sub> teeklaasis keevas vees ära sulatada ja käärinud veinile enne filtreerimist hulka valada.
- 10) Eriti kiiretel juhtumel lasta käärida täpselt 2 nädalat väga soojas kohas (25<sup>0</sup> R), lasta seista 3 päeva jahedas kohas ja filtreerida läbi kahekordse filterpaberi.

Näpunäiteid ja ligemaid juhatusi ja seletusi saab täiesti tasuta soovide ja kirjalike küsimuste peale esimeselt Eesti linnase-ekstrakti-vabrikult K. E. A. JAKOBSON, Klisa.

Jakobsoni linnase-ekstrakt „Spetsiaal“ on saadaval kõigis paremais koloniaal- ja rohukauplustes.

Esindus ja pealadu Tallinnas:

**Ferdinand O. Treublut A/S.**

Pikk t. 18.