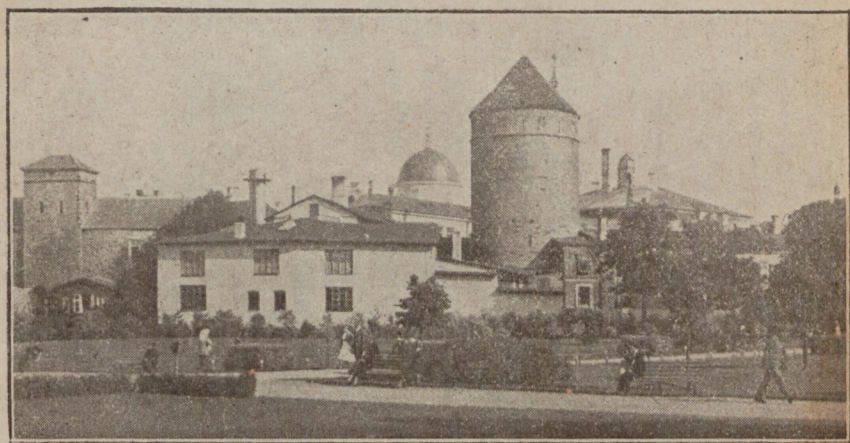


Märkeid  
karastavatest jookidest

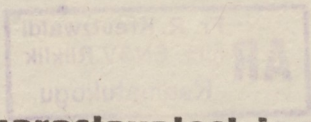


A/s. **TALKO**

MINERAALVETE- JA LIMONADITEHAS

TALLINN,

SUUR KLOOSTRI 18, TELEF. 438-72.



**Märkeid karastavatest jookidest**

475  
200  
600  

---

1475  
4000  

---

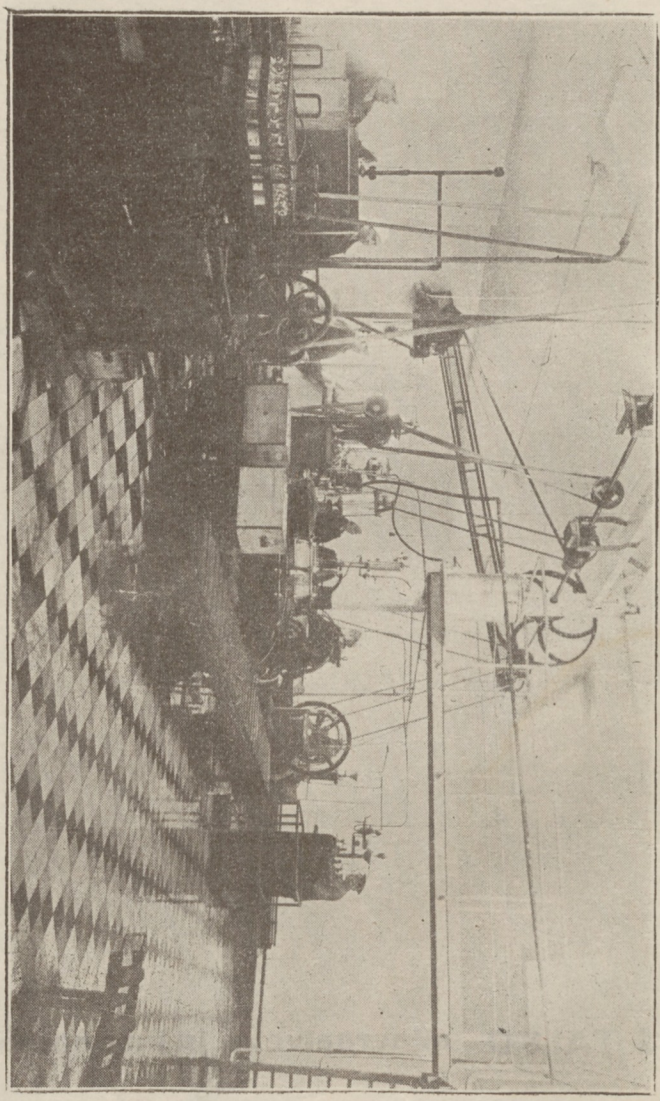
5475<sup>00</sup>

**A/S. TALKO** — mineraalvete- ja limonaditehas

nr 934  
Tallko

Fr. R. Kreutzwaldi  
nim. ENSV Riiklik  
Raamatukogu

103.612 X



A/S. TALLKO tehase pudelite pesemise- ja täitmisruum.

## Eessõna.

Häid karastavaid jooke tuleb kahtlemata eelistada tavalisele joogiveele, mis ei oma karastavat toimet ega pole maitset, koostiselt ja sageli ka puhtuselt küllalt vastuvõetav. Seepärast on karastavad joogid, nagu mitmesugused limonaadid, mineraal- ja lauaveed, üldtuntud ja -tarvitatud joogiained, mis leiavad kasutamist ka arstlikuks ning tervishoidlikuks otstarbeks. Oma ülesannete kõrgusel seisab aga ainult täisväertuslik, kõrge kvaliteediga karastav jook, mis valmistatud, tervishoidlikke nõudeid silmas pidades, laitmatuist koostisainetest ajakohaste abinõudega varustatud tehases. Sellise ettevõtte korrapärane tegevus nõuab, teadupärast, vilunud ja suurte kogemustega eriteadlase pidevat valvet ning juhtimist, eelkõige aga avaraid ja puhtaid ruume ja moodsat aparatuuri.

Eelseisvate ridadega tahame anda kokkuvõtliku ülevaate meie tehases toodetavate karastavate jookide tähtsaimate koostisainete samuti kui karastavate jookide tootmise kohta üldse.

Loodame, et need read kinnitavad ja süvendavad neid sidemeid ja seda suurt poolehoidu, mis meie mineraalvete- ja limonaaditehasele on tänini osaks saanud rohkearvulise kaubatarvitajate näol.

A/s. **TALKO**

## Karastavate jookide põhiained.

### Vesi.

Kuigi karastavate jookide tootmisel kasustakse siin seal ka tavalise kaevu või linna veevärgist juhivat vett, tähendatagu siinkohal, et selline vesi ei sobi antud otstarbeks. Näiteks olgu toodud Ülemiste järve vesi, mis kogunedes läheduses asuvatest soodest, omab puhastamatult mudamaitse ja kollakas-pruuni värvuse. Pääle filtrimist ja keemiliste ainetega puhastamist osutub Ülemiste järve vesi küll selgeks ja kuulub suhteliselt rahuldavate joogivate hulka, ent mudamaitset pole ta siiski veel täielikult kaotanud ning sisaldab peale muu ka raskelt lahustuvaid keemilisi aineid — gipsi. Omalajal eelistatud destillitud vesi ei leia uuemal ajal karastavate jookide tootmisel enam pooldamist, kuna omab teatavasti omapärase katlamaitse, pole karastav ja, olles täiesti vaba mineraalainetest, 'kutsub pideval tarvitamisel organismis esile tõsiseid häireid.

Toodud põhjusil tuleb karastavate jookide tootmiseks kõige sobivamaks pidada hääd puur-ehk arteesiakaevu vett, mis läbistunud maa- ja lubjakihid on loomuliku teel vabanenud kõrvalainetest ja omab puhta maitse.

A.-S. „Talko“ mineraalvete- ja limonaaditehas kasutab näit., arteesiakaevu vett, mis tuleb 450 jala sügavusest maapöuest. Enne tarvitusele võtmist juhatakse see maalune allikavesi torustiku kaudu läbi eriliste puhastamisaparaatide — Seitz'i kurna ja Berkefeld'i filtri, — kusjuures tavalises mõttes juba niigi puhas vesi vabaneb võimalikest soovimatuist kõrvalollusist ja pisikuist. See puhastamisprotsess ei mõjusta vee loomulikku, puhas maitset ja säilitab ta mineraalainete koostise. Rööbiti vee puhastamisega toimitakse järjekindlalt vee keemilist ja mikrobioloogilist kontrolli. Puhastatud ja kontrollitud vesi juhatakse nüüd vastavatesse segamisaparaatidesse, kuhu talle sellekohase eriseadeldise kaudu automaatselt juurde juhatakse muid ettenähtud koostisaineid.

## Suhkur.

Tähtsusetl teisel kohal karastavate jookide põhiainetest seisab suhkur, mis annab karastavale joogile pääle maitse ka teatava väärtuse toitainena. Suhkrule tuleb samuti kui veelegi pühendada karastavate jookide tööstuses tõsist tähelepanu. Müügil olev suhkur sisaldab pea eranditult vähemal või suuremal määral pesusinet ehk ultramariini. Selline suhkur ei ole aga mingil tingimusel kasustav mineraalvete- ja limonaaditööstusis, sest väävlit sisaldav ultramariin tekitab puuviljahapete toimel mädamuna lõhna tuletavat mürgist väävelvesinikku ja põhjustab ühtlasi häo ja sademete tekkimist. Seepärast tuleb limonaaditööstuses kasustada puhastatud kristallsuhkrut ehk n.n. raffinaadi.

Kuna suhkrut kasustatakse karastavate jookide tootmisel päämiselt siirupina, siis peab viimase valmistamist siduma ka puhastamisprotsessiga, mis on seda tähtsaim toiming, et suhkur osutub parimaks sigituskohaks õhus leiduvatele hallitus- ja pärmiseentele. Primitiivsed kurnamisabinõud, nagu neid mõnel pool tarvitatakse, ei anna siin küllalt rahuldavaid tulemusi ja mõjustavad mitmeti karastava joogi kvaliteeti, olles eelkõige ebahügieenilised. Mainitud pahede vältimiseks kasustatakse A.-S. „Talko“ mineraalvete- ja limonaaditehases välismaa suurimates mineraalvete tööstusis eduga tarvitusele võetud erilisi suhkrusiirupi puhastamisaparaate. Viimaseid, olles sellekohase seadeldise abil otseselt ühenduses suhkrusiirupi keedukatlatega, võimaldavad kurnata vedelat suhkrut hermeetilistes, välisõhu eest kaitstud tingimustes.

## Mahlad, essentsid ja happed.

Osa karastavaid jooke valmistatakse kodumaa loomulikest puuvilja- ja marjamahladest, saades sel teel pääle vastava aroomi ka vajaliku hapu maitse. Juhtudel, kus viimane hapustamisviis pole küllaldane, samuti kui kunstlike karastavate jookide juures, kasustatakse loomulikku

sidruni-või viinakivihapet, mis pääle lahustamist kurnatakse läbi filtripaberi, kaitstes klaasletrit õhushõljuva tolmu eest.

Puuvilja- ja marjamahlad, millele karastav jook päämiselt võlgneb oma maitse, aroomi ja värvuse, lastakse enne tarvituselevõtmist ettenähtud tingimustel käärida. Pääle puuvilja- või marjamahlade, karastavate jookide tootmisel kasustatavad essentsid—eeterlikud õlid—vabastatakse veel erilisel käsitusel kõrvalainetest (terpeenidest), mille juuresolek ilmselt mõjustab karastavate jookide õrna ja peent maitset ning aroomi. See puhastamisprotsess on seotud küll teatavate kuludega, ent tasub end mitmevõrra juba seetõttu, et tõstab märgatavalt jookide kvaliteeti.

Siinkohal rõhutatagu, et järjestareneva teadusega tuleb sammu pidada ka mineraalvete- ja limonaaditööstuste tehnilistel juhtivatel jõududel, kes peavad asendama vanu töötamisviise uute ja ajakohastega. Nii näit. sisaldavad puuvilja- ja marjamahlad pääle väärtuslike hapete süsivesikute ja mineraalainete viitamine ehk komplektiine, nagu neid nimetab uuem teadus. Karastavate jookide tootmisviisid peavad piinliku hoolega olema koostatud nii, et mainitud koostisained võimalikult suuremal määral ja täisväärtuslikena tuleksid kasustamisele, s. o. et vitamiinid säilitaksid oma kõrgeväärtusliku toime ka karastavates jookides. Vanad primitiivsed töötamisviisid ja ebateadlik, oskamatu ümberkäimine puuviljamahlaga halvab mitmeti neist valmistatud jookide väärtust. Tänu sellele suurele poolehoiule, mis meie tehasele on kaubatarvitajaskonna poolt osaks saanud, on meil võimalik olnud oma tehase tooteid alaliselt viimistleda tänapäeva teaduse ja tehniliste saavutiste tasemele.

Veel mainime siinkohal süsihapet, mis moodustab, niieelda, karastavate jookide „hinge“, andes neile teatava karastava resp. elustava toime. Süsihapet toodab A.-S. „Talko“ mineraalvete- ja limonaaditehase sõsarettevõtte

juba mõnda aastat kohapeal, mis võimaldab ka sel alal silmas pidada erinõudeid ja püsivat kvaliteeti.

## Lauaveed.

Lauaveed, nagu selters ja soodavesi, kuuluvad kunstlike mineraalvete hulka. Erilist rõhku tuleb panna lauavete valmistamisel nende mineraaloolade puhtusele, mis kuuluvad lauavete koostisse, seda enam, et neid soolasid tarvitatakse ka tehniliseks otstarbeks ja neid seepärast müügil leidub mitmesuguses väärtuses ning puhtuses. Ainult täiesti puhtatest mineraalainetest võib toota head, värskendavat ja maitserikast lauavett. Sellised mineraaloolad on sisseostes hinnalt küll märksa kõrgemad, ent see tootja ülekulutus tasub end ajajooksul lauavete suureneva läbimüügi näol. Kuna tervishoidlikuks otstarbeks kasustakse kunstlikke mineraalveesid tavaliselt enam kui teisi karastavaid jooke, siis peab kunstliste mineraalvete soolade kaaluline vahekord olema täpne ja kunstliste mineraalvete koostis stabiilne. Juhtudel, kus kunstliste mineraalvete tootmiseks ei kasustata destillitud vett, mille omaduste juures peatusime eelpool, peab suurt rõhku panema vee omadusele, eriti selle keemilisele küljele, nii et vees esinevad soolad oleksid kooskõlalises vahekorras juurdelisatavate mineraalooladega. Lauavete valmistamisel omab muu hulgas veel olulise tähtsuse temperatuur ja õhurõhk, mille juures toimub valmistatava lauavee küllastamine süsihappega. Teinekord kuuldub arvamusi, nagu peaks hea lauavesi „hästi tugevasti“ kihisema ja isegi pudelist väljapritsatama. Peame tähendama, et see seisukoht on ekslik. Ülemääraselt tugev kihisemine, olenedes päämiselt vee õhusisaldavusest, ei kuulu hea lauavee omaduste hulka, vaid tõendab pigemini küll vastupidist, et lauavee valmistamiseks kasutatud vett pole tarvilisel määral vabastatud õhu juuresolekust.



## Lõpusõna.

Nagu eeltoodud lühikesest ülevaatest nähtub, on karastavate jookide ajakohane ja korrapärane tootmine ainult võimalik teaduslisele alusele rajatud töötamisviisidega ja tehniliselt viimistletud, moodsate aparaatidega, masinatega ning teiste tootmisabinõudega.

Olles päämiselt küll tuntud joogi- ja maitseainena, kasustatakse kunstlikke mineraalveseid ja teisi karastavaid jooke heade tagajärgedega ka kallihinnaliste välismaa tervisvete asendajatena, mis ergutavad seedimistegevust ja söögiisu ja elustavad ainetevahetust. On ilmne, et neid omadusi kindlustab karastavale joogile ainult teadlik ja mõtlik suhtumine tervishoiunõuetesse, piinlik puhtus, avarad töötamisruumid ja, nagu juba tähendatud, kõrgeväärtuslikud, laitmatud koostisained.

Töötanud juba aastakümned karastavate jookide alal A/S. „Talko“ on toodud põhimõtteid alati silmas pidanud, mille tõttu tema tehas on väljaarenenud suurimaks ja täiuslikumaks sel alal kogu Eestis, ning tema tooted on leidnud tarvitajaskonnas elavat poolehoidu.

VCO  
2