

Zem. S 663/664 (4) - 7

Latv. Ned.

S

Ko



S-BAS
Vārpa

AUGLU
PĀRSTRĀDĀŠANAS
IESALA EKSTRAKTA
UN KAFIJAS
FABRIKAS



JUMS



664.85

508088

24 Apr.

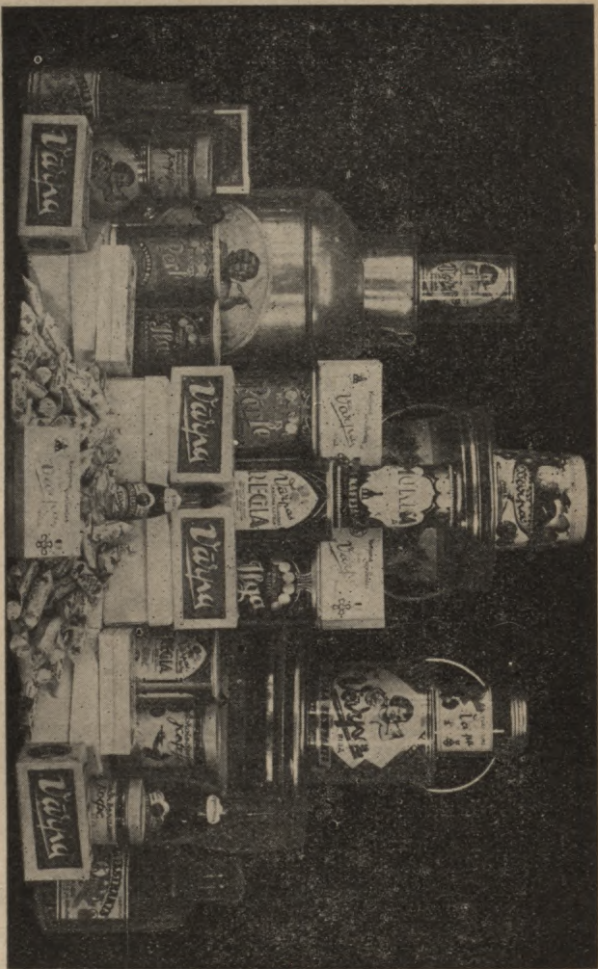


Sabiedrības „Vārpa“ plakati.

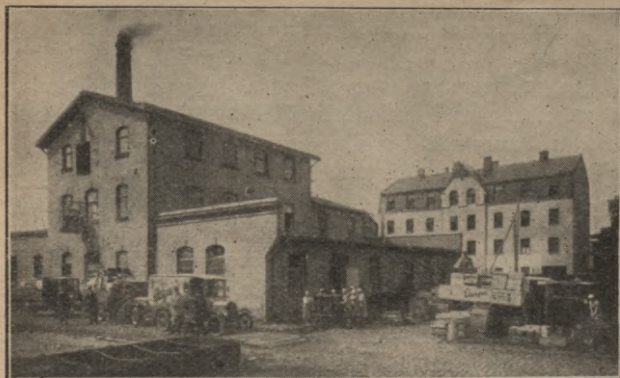


Nenometat šo grāmatiņu!

Uzmanīgi izlasot tajā atradīsiet, starp citu, RECEPTES, kā no „VĀRPAS“ iesala ekstrakta pagatavojami garšīgi mājas dzērieni.



Sabiedrības „Vārpa” ražojumi.



Sabiedrības „Vārpa“ fabrikas.

Kā izveidojās
sabiedrības «**Vārpa**»
uzņēmumi

Samērā īsā laikā plaši izveidoties, iegūt izcilus stāvokli augļu un barības vielu pārstrādāšanas rūpniecībā, varēja nenoliedzami tikai tāds uzņēmums, kas patērētājam spēja dot īsti labus un augstvērtīgus ražojumus.

Sabiedrības „Vārpa“ augļu pārstrādāšanas, iesala ekstrakta, krējuma konfekšu, mākslīgā medus un kafijas fabriku straujā attīstība ir labākais piemērs augšā sacītam.

Nodibinājies 1925. g. kā iesala ekstrakta fabrika, Rīgā, Ganību dambī 30, sabiedrības „Vārpa” uzņēmums jau tā paša gada rudenī pāriet uz pašas telpām M. Nometņu ielā 46, kur paplašinot darbību, atver arī augļu pārstrādāšanas fabriku.

Pieprasījumam pēc „Vārpas” iesala ekstrakta un ievārījumiem pastāvīgi pieaugot, fabrikai arī vēlāk nākas vairākkārt paplašināties, līdz beidzot apgādātai ar jaunākās konstrukcijas mašīnām un aparātiem, tai izdodās panākt tagadējo izcilus stāvokli Latvijas augļu un barības vielu pārstrādājošā rūpniecībā.

Sekojošos tirgus un patērētāju prasībām, iesala un ievārījumu nozarēm drīz vien pievienojas „Vārpas” kafijas, krējuma konfekšu, mākslīgā medus, sīrupa, liķieru ekstrakta u. c. ražojumu nozares, kas tāpat kā „Vārpas” iesals un ievārījumi, gūst nedalītu patērētāju piekrišanu un atzinību.



„Vārpas” ražojumi tiek gatavoti Vakuma aparatos.

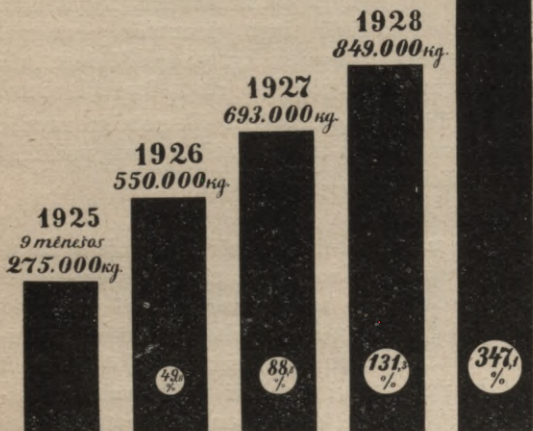
Pieņemam uzskatāmā veidā statistiskus datus par „Vārpa” ražošanu pieaugumu kilogramos. Tie runā nepārprotamu valodu par uzņēmuma panākumiem un ražošanu krietrumu patērētāja novērtējumā.

SABIEDRĪBAS
„Vārpa” RAŽOJUMI

1929
 8 mēnešos
1.094.000 kg.

**PATĒRĒTĀJA
 NOVĒRTĒJUMĀ**

1925. g. / 9 mēnešos /
 1926. 1927. 1928.
 gados un 1929. g.
 8 mēnešos.



SABIEDRĪBAS „Vārpa” RAŽOJUMU
 KOPEJĀ PATĒRĪNĀ PIEAUGUMS/KILOGRAMOS/



„Vārpa“ ievārījumu iesaiņojumi.

Augļu pārstrādāšanas rūpniecība strauji attīstas un apgādā tirgu vienumēr pieaugošā vairumā ar simtiem tūkstošiem kg. visdažādākiem labi konservētiem augļu ražojumiem resp. ievārījumiem.

Mājas ievārījumu gatavošana sāk noteikti zaudēt savu nozīmi un maz pa mazam atdod savas pozīcijas arī šeit visuspēcīgai lielrūpniecībai.

Un tas ir dabīgi.

Praktiskā namamāte, kas dzīves straujajā ritmā tagad blakus vīrietim ved sīvu cīņu par eksistenci un ģimenes labklājību, vairs nevar un arī neatrod par vajadzīgu nodoties idiliskajam mājas ievārījumu gatavošanas darbam, kad tanī pat laikā šo darbu desmitkārt labāki, ātrāki un arī lētāki veic priekšzīmīgi nostādītā sab. „Vārpa“ augļu pārstrādāšanas fabrika.

Sen jau krituši visi aizspriedumi. Tikai nezinātājs vēl domā, ka fabrikas ievārījumi būtu zemāk



Gatavos ražojumus iepilda traukos ..

stādami par mājas ievārījumiem. Vairākkārtīgas analīzes ir pierādījušas — taisni pretējo.

Modernos augļu pārstrādāšanas aparatos pārstrādātie augļi un ogas uzglabā savu dabīgo izskatu, krāsu, garšu, aromatu un arī — vērtīgās vitamīnu sastāvdaļas. Kautko līdzīgu nav spējīga dot nekādā ziņā augļu pārstrādāšana mājās.

„Vārpas“ ievārījumus garšojot, rodas iluzija, itkā baudītu svaigus, aromatiskus, sulīgus augļus. Tik labi ir šie ievārījumi. „Vārpas“ ievārījumi arī nerūgst, nekad nepel un salīdzinot ar mājas ievārījumu pašizmaksu — nesalīdzināmi lētāki; kas iespējams nesamazinot ražojumu labumu, tikai pie augļu iepirkšanas un pārstrādāšanas vairumā.

Namamātēm ir nenoliedzami ērtāki iegādāties ievārījumus tad, kad tie vajadzīgi, vēlāmā daudzumā un pēc izvēles vienumēr svaigus, garšīgus; neieguldot naudu, netērējot laiku un pūliņus. Aiz-



Noliktavās tos šķiro, plombē. . .

taupīto enerģiju var izlietot ražīgākam darbam un veselīgai atpūtai, bet atbrīvojušos naudu, nepieciešamākām vajadzībām,

* * *

Mājas ievārījumu gatavošanas nozīme atkrīt, un reizē ar viņu daudz lieka balasta.

Sekojat arī jūs modernās dzīves ritmam. Lietojat tikai garšīgos, gatavos „Vārpas“ ievārījumus. Viņi ir labi. Vairākkārt godalgoti un pelna arī jūsu uzmanību.

No dažādiem „Vārpas“ ievārījumiem sevišķi minami: zemeņu ievārījums no skaistajām Mellužu — Asaru zemenēm. Izcilus marka! Tālāk iecienītie aveņu, jāņogu, brūkleņu, aprikozu, upeņu, melleņu ievārījumi, āboļu kompots un ogu marmelāde u. c.



. . . un kastēs iepakotus automobiļos noved . . .

Iesaiņojumi.

„Vārpas“ ievārījumi, kā augšā redzams, tiek iepildīti īpatnējos, cieši noslēdzamos skārda spainīšos pa 10, 5, $2\frac{1}{2}$, 1 un $\frac{1}{2}$ kg. un stikla burciņās pa 400 gr.

Visi skārda trauki no iekšpuses ir iededzinot pārvilkti ar īpašu skārda emalji, kas izslēdz katru rūšēšanu un ievārījumu bojāšanos.

Glītie „Vārpas“ spainīši tiek aprēķināti par pašcenu. Nama mātes atradušas tos kā visai piemērotus un glītus traukus dažādu produktu uzglabāšanai virtuvē.

Jāievēro: tukšie trauki tiek ņemti atpakaļ, izmaksājot ieturēto naudu, tādā gadījumā, ja tie nav lietoti citām vajadzībām un ir pilnīgi nepskādēti. —

Lietojat tikai augstvērtīgos un garšīgos „Vārpas“ ievārījumus.

Mazumā arī fabrikā, M. Nometņu ielā 46 un pilsētas noliktavā, Mārstaļu ielā 21.

Iesala ekstrakts.



Iesala ekstrakta iesaiņojumi.

„Vārpa“ iesala ekstrakts! Kas gan viņu nepazīst! Nebūs daudz tādu pilsoņu Latvijā, kas nezinātu cik labvēlīgu, svētīgu iespaidu uz mazasinīgu, novājinātu organismu, sevišķi bērniem, skolu jaunatnei un sportistiem atstāj šis barojošais un garšīgais miežu iesala preparāts.

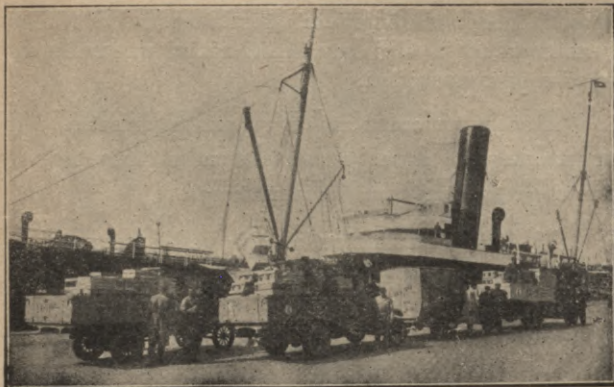
Pieprasījumam strauji pieaugot, „Vārpa“ iesala ekstrakta fabrikai ir nācies vairākkārt pārkārtot un paplašināt šī vērtīgā produkta ražošanas nozari, lai visus pieprasījumus spētu laikā apmierināt. Būtu tadēļ lieki par viņa kvalitāti vēl kādu vārdu minēt.

„Vārpa“ iesala ekstrakts izpelņijies visās izstādēs, kur vien tas bijis izstādīts, tikai augstākās godalgas — zelta medaļas un Grand prix.

„Vārpa“ iesala ekstrakts tiek izgatavots divos veidos:

Gaišais iesala ekstrakts, ar baltu kapseli. Sevišķi ieteicams nervoziem, mazasinīgiem, bērniem, skolu jaunatnei un sportistiem.

Tumšais iesala ekstrakts, ar sarkanu kapseli. Augstvērtīgs miežu iesala pārstrādājums



. . . nosūtīšanai ar tvaikoņiem. . .

mājas dzērienu pagatavošanai. Izgatavots piedzīvojuša brūžmeistera uzraudzībā un vadībā.

Iesaiņojumi.

„Vārpa“ iesala ekstrakts iepildīts, līdzīgi ievārījumiem, skārda spainīšos un arī pudelēs, bet lielākos vairumos specialās kannās.

Spainīšos pa 10, 5, 2, 1 un $\frac{1}{2}$ kg. Pudelēs pa 1 kg. un 400 gr. Lielajās kannās — 15 kg. Kastēs vairumā, pa 25 un 50 pudelītes à 400 gr. un pa 25 pudeles à 1 kg. Iesala ekstrakta trauki tiek aprēķināti par pašcenu. 2 un 1 kg. spainīšiem glītā veidā uzspiesti dažādu produktu nosaukumi, kā: milti, rīsi, cukurs, mannā u. t. t. Tie ļoti piemēroti virtuves vajadzībām un maz nāk fabrikai atpakaļ.

Lielās kannas piemērotas piena uzglabāšanai un ir hermetiski noslēdzamas.

Ievedot šādus praktiskus un pie tam lētus iesala ekstrakta traukus, sab. „Vārpa“ ir vēlējies pa-

kalpot saviem noņēmējiem. Iesala ekstrakta traukus
ņem atpakaļ, ja viņi nav lietoti citām vajadzībām,—
ir pilnīgi neapskādēti.

Dodiet saviem bērniem un skolu jaunatnei tikai
augstvērtīgo „Vārpas“ iesala ekstraktu gaišo, tad viņi
būs stipri, veselīgi un dzīvespriecīgi!

M a z u m ā arī mūsu fabrikā, M. Nometņu ielā 4 6
un pilsētas noliktavā, Mārstaļu ielā 21.



„Vārpas“ iesala ekstrakta marka.

Mākslīgais medus.



Mākslīgā medus iesaiņojumi.

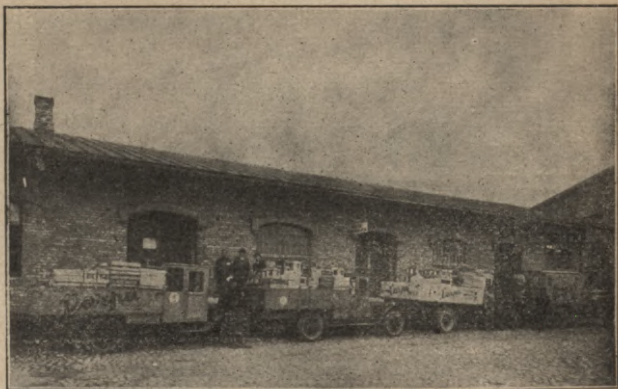
„Vārpa“ mākslīgais medus atšķiras no citiem līdzīgiem ražojumiem jau no pirmā acu uzmetiena. Tīrs cukura ražojums, bez piemaisījumiem. „Vārpa“ mākslīgais medus ar savu dabīgo krāsu un patīkamo medus garšu ir iemantojis daudz cienītāju starp namamātēm, kā ļoti garšīgs un lēts produkts dārgā sviesta u. c. pavalga atvietotājs un nepieciešama sastāvdaļa mājas cepumu gatavošanā. Sevišķi ziemā, kad sviests un citi produkti ir gandrīz vai nepieietami — garšīgais „Vārpa“ mākslīgais medus ir taisni neatsverams katrā saimniecībā, kur lielas ģimenes, bet mazi ienākumi.

Iesaiņojumi:

„Vārpa“ mākslīgais medus tiek iepildīts 16 kg. (lielos) 10, 5, 2^{1/2}, 2 un 1 kg. spainīšos.

Jauns iesaiņojums. Ērts pārdevējiem, patīkams pircējiem, ir „Vārpa“ mākslīgais medus presētās paciņās pa 1 kg. un 400 gr.

Ņemot vērā, ka savu labo īpašību dēļ „Vārpa“ mākslīgais medus vasarā kūst, fabrika pre-



... un pa dzelzsceļu, Latvijā kā arī uz kaimiņvalstīm.
sētas paciņas izlaiž tikai vēsajos gada
laikos — rudenī, ziemā un pavasarī. Varētu jau
arī panākt paciņu izturību vasarā, bet no tā būtu
jācieš medus labumam. To nedaram.

Lietojat tikai „Vārpa” mākslīgo medu. Viņš
ir labs. Un ļoti garšīgs.





Krējuma konfekšu iesaiņojumi.

Šī samērā jaunākā „Vārpa“ ražošanas nozare var nostāties cienīgi blakus visam, ko vien krējuma konfekšu rūpniecība līdz šim varējusi sniegt patērētājam.

Īstenībā piena, ne krējuma konfektes, jo no krējuma tās negatavo neviens — arī „Vārpa“ ne.

Īsti labi un tīri produkti, tehniski pilnīgi aparāti, un piedzīvojuša meistera prakse, lūk, faktori, kas „Vārpa“ krējuma konfektei, kā krietnam ražojumam, plaši pašķīruši ceļu tautā.

Piemērojot visracionelākās ražošanas metodes; pielietojot jaunākās mašīnas un ražojot konfektes lielos vairumos, tikai „Vārpa“ fabrikai ir iespējams tās piedāvāt kvalitātes un cenas ziņā — kā bezkonkurences ražojumu.



Pilsētas veikals un noliktava, Mārstaļu ielā 21.

Iesaiņojums.

„Vārpas” krējuma konfektes iesaiņotas pa 2 kg. baltās papes kastīnās un pa 100 gr. greznās kastīnās. Pēdējās sava glītā, visai parocīgā formāta dēļ uz to labāko piemērotas ceļam, izrikojumiem, dāvanai u. c.

Vaļīgās, uz svara katrā daudzumā. Katrai „Vārpas” krējuma konfektei iet līdzī tautas dziesmu pantiņš.

„Vārpas” krējuma konfektes ir vienumēr svaigas. Aromatiskas un garšīgas. Arī veselīgas un cenas ziņā katram pieejamas.

M a z u m ā arī fabrikā, M. Nometņu ielā 46 un pilsētas noliktavā, Mārstaļu ielā 21.



„Vārpas“ kafiju iesaiņojumi.

Līdzīgi citiem „Vārpas“ ražojumiem arī viņas kafijas atradušas daudz cienītāju pilsētās un uz laukiem.

Panākumi visnotaļ arī še dibinājas uz diviem pamatprincipiem, kas bijuši vadošie — un proti:

1) „Vārpas“ kafijas tiek pagatavotas no izmeklētām pirmā labuma izejvielām pēc īpatnējas fabrikācijas metodes, un

2) piedzīvojuša lietpratēja vadībā, kas vairāk kā 30 gadus darbojies šinī nozarē; starp citu, daudzus gadus pasaulslavenās Katreineras fabrikās Vācijā.

Lai kafijas cienītājiem pēc izvēles un garšas sniegtu piemērotu kafiju, „Vārpas“ kafijas fabrika līdz šim izlaidusi sekošas kafijas markas:

Mokka Extra. Aromatiska, stipra, augstākā labuma pupiņu kafija ar vajadzīgo labības kafijas piemaisījumu. Stipras kafijas cienītājiem.

Pērle. Spēcīga, aromatiska un barojoša kafija ar pupiņu kafijas piemaisījumu.

Regia. Sevišķi pilngaršīga, bet maiga kafija, bez kofeīna. Maigas kafijas cienītājiem.

Rio. Patīkami noskaņota, garšīga rīta kafija. Barojoša un veselīga. Bez kofeīna.

Ilga un Šokolādes-Vaniljes kafijas. Vaniljes, šokolādes kafijas, sevišķs maisījums, šādas kafijas cienītājiem.

Iesaiņojumi: „Vārpas“ kafijas Pērle, Regia, Ilga, Rio, iesaiņotas pa 400 un 200 gr. apaļās, bet pēdējā, kantainās papes kārbīnās. „Moka Extra“ apaļās skārda pa 200 gr., bet „Šokolādes - Vaniljes“ pa 200 un 100 gr. skārda bundžās.

Mazumā arī fabrikā, M. Nometņu ielā 46 un pilsētas noliktavā, Mārstaļu ielā 21.

Wahrpas
Kafeja
„PĒRLE“


ZELTA MEDALIS JELGAVĀ ir ZELTA MEDALIS LIEPAJĀ

pehrle starp kafejam

Liķieru ekstrakti. Sirups.

Vārpas liķieru ekstrakti. Labākais ko šī ražošanas nozare var dot. Līdz 20 dažādās garšās. Mazās un $\frac{1}{40}$ pudelēs.

Iesaiņotas kastēs pa 50 un 100 pudelītes mazās, un 25 un 50 lielās ($\frac{1}{40}$) pudeles.

„Vārpas“ cukura sirups. Sava augstā labuma un pieejamās cenas dēļ ir vispār pazīstams. Sevišķi iecienīts, kā labākais no sirupiem piparkūku un citu cepumu pagatavošanai.

Vairumā mucipās pa 16, 20, 32 u. t. kg. Arī mazākās daļās, skārda kannās un iesala spainīšos pa 10, 5, 2 un 1 kg.

Mazumā arī fabrikā, M. Nometņu ielā 46 un pilsētas noliktavā, Mārstaļu ielā 21.

Lietojiet tikai „Vārpas“ cukura sirupu un liķieru ekstraktus. Atzīti labi, augstvērtīgi ražojumi.

«Vārpas» ražojumu pielietošanas veidi saimniecībā.

„Vārpas“ zemeņu, aveņu, jāņogu, aprikozu u. c. ievārijumus ar labiem panākumiem pasniedz pie rīsu un makaronu pudīņiem; miežu putraimu, rīsu un mannā biežputrām, dažādām pankūkām, kokovārā vārītām omletēm, pie tējas galda un uz maizes, bet „Vārpas“ āboļu kompotu pie hirzu biežputras. „Vārpas“ melleņu ievārijumu var lietot melleņu klimpu zupas un melleņu zotes pagatavošanai. Upeņu ievārijums ar tēju ir neatverams līdzeklis pie saaukstēšanās. „Vārpas“ ievārijumus izdevīgi un ar labām sekmēm pie-

lieto dažādu kūku un Aleksandra, Magdalenas, kafijas u. c. tortu pagatavošanai, bet āboļu kompotu, āboļu kūkām.

Pie auzu tumes, sakņu kotletēm, miežu putras kotletēm un auzu pārslu tumes servēšanas „Vārpas“ garšīgais brūkleņu ievārījums ir nepieciešama sastāvdaļa.

Pie medus piparkūkām, rudzu miltu piparkūkām un vispār medus cepumiem, īstā medus vietā ar līdzīgiem panākumiem var lietot „Vārpas“ mākslīgo medu.

„Vārpas“ iesala ekstrakta speciālmarka (ar zilo kakla etiķeti) dara svētīgu iespaidu uz mazasinīgu, pārpūlētu organismu, un kā ļoti barojošs līdzeklis, neatsverams skolu jaunatnes un bērnu veselības stiprināšanai.

„Vārpas“ tumšo iesala ekstraktu liek pie maizes kvasa, pēdējā garšas uzlabošanai. „Vārpas“ iesala ekstraktu plaši pielieto garšīga mājas dzēriena pagatavošanai, kuŗu lieto kā ikdienišķu galda dzērienu, kā arī svētkos un mājas svinībās.

No gaišā „Vārpas“ iesala ekstrakta pagatavo ļoti labu un lētu iesala ekstrakta vīnu.



„Ievārījumu iesaiņojumi.

Mājas dzērienu izgatavošana.

Šīs receptes pārdrūkāt aizliegts un viņas derīgas tikai „Vārpas“ tumšajam un gaišajam iesala ekstraktam.

Garsīga mājas un svētku dzēriena

izgatavošanai no „Vārpas“ tumšā iesala ekstrakta, apm. 8 litru porcijai vajadzīgi:

- 1 kg. „Vārpas“ tumšā iesala ekstrakta,
- 1 kg. cukura,
- 40 gr. apiņu,
- 25—30 gr. rauga,
- 8—10 litri ūdens.

Pagatavošana.

Ūdeni sasilda līdz 30° C. un kulčīnot iejauc iesala ekstraktu, pieliek cukuru, vienu trešo daļu apiņu un liek vārīt. Kad sula sāk vārīties, pieliek otro un īsi pirms vārīšanas beigām — trešo daļu apiņu. Sula jāvāra 1—1 $\frac{1}{2}$ stundas, bet nekādā ziņā mazāk par stundu. Kad sula izvārīta, to izkāš un atdzisina līdz 10 — 20° C. Atdzesēšana izdarāma iespējami ātri, pie kam sevišķi ātri jācenšas tikt pāri 30 — 50° C. temperatūrai, kuŗa veicina pien-skābes attīstīšanos.

Pēc sulas atdzesēšanas sākas viņas raudzēšana.

Mazākā traukā ielej drusku sulas un iejauc vajadzīgo raugu, kulčīnot tik ilgi, kamēr raugs izšķīdis. Tad pārlej rauga šķidrumu otrā mazākā traukā un atkal atpakaļ, līdz kamēr rauga maisījums sāk putot, piepildot abus traukus. Abu trauku saturu tad pielej pie raudzējamās sulas, visu šķidrumu labi apmai-sītu, uzturot 10 — 25° C. temperatūru raudzē, pēc vajadzības 2—2 $\frac{1}{2}$ dienas.

Rūgstot virs sulas parādas baltas putas. Pēc laika tās sakrīt, pārvēršās netīra rauga plēvē, kas ir zīme, ka galvenā raudzēšana beigusies un var sākties nopildīšana pudelēs.

Nopildīšanu sākot, no sulas jānoņem rauga plēve. Ir ieteicamāki pildīšanu izdarīt ar gumijas šļūtenes palīdzību. To lietojot, vienu galu tura ap 2 cm. sulā, kamēr ar otru galu sulu iepilda pudelēs.

Lai sula caur šļūteni tecētu, tā iepriekš ņemot šļūtenes apakšējo galu starp lūpām, jāiesūc viņā. Ja sula ir dulķaina, tā jānopilda caur linu audekla gabaliņu ar piltuves palīdzību.

Pudeles pēc nopildīšanas labi jāaizkorķē un jānovieto vēsā vietā, kur tām mierīgi jāstāv līdz lietošanai.

Piezīme: maiga dzēriena cienītāji, kam nepatīk apiņu garša, var pagatavot dzērienu arī pilnīgi bez apiņiem.



Iesala ekstrakta iesaiņojumi.

Iesala ekstrakta vīns.

Šī garšīgā mājas dzēriena pagatavošanai no „Vārpas“ gaišā iesala ekstrakta (apm. 17 litru porcijai) vajadzīgi:

1,2 kg. „Vārpas“ gaišā iesala ekstrakta

3,5 „ cukura

40—60 gr. vīnskābes

25 gr. rauga.

P a g a t a v o š a n a. Novārītu ūdeni atdzesē līdz 60—65°C., pieliek gaišo „Vārpas“ iesala ekstraktu un vienu trešdaļu cukura. Kad cukurs izkūsis, sulai pieliek vīnskābi un uztur augšējā temperatūrā no 1—1½ stundas ilgi. Tad atdzesē līdz 20—25°C. un pārlej stikla balonā. Pārļiešanai ieteicams pielietot gumijas šļūteni.

Rauga sagatavošanai ņem 2—3 glāzes sulas, izjauc tajā raugu un tura kādu laiciņu siltā vietā, lai rauga sēnītes sāk darboties. Šādi sagatavotu raugu pielej sulai stikla balonā. Balonu aiztaisa ar korķi, caur kuŗu izlaists riņķveidīgas stikla caurulītes viens gals. Otru caurules galu ieliek pudelē, pildītā ar novārītu ūdeni.

Rūgšana pie 20—25°C. vilksies 2—3 nedēļas, pie kam šī temperatūra ir jāietur pēc iespējas vienmērīgi. Pēc katrām 6—7 dienām jāpieliek pārējais cukura daudzums divos paņēmiēnos. Rūgšana uzskatāma par beigušos, kad viss cukurs būs sadalījies. Tad sulai var pielikt uz 10 litriem 3 gr. zalicilskābes, kas rūgšanu pārtrauks un veicinās sulas dzidrošanos.

Dzidro sulu pēc tam var pildīt pudelēs, pieliekot vēl cukuru pēc garšas.

Ja sula negrib dzidroties, ta jāfiltrē caur asbesta vati. Pēdējo saplucina sīkos gabaliņos un novāra ūdenī. Kad ūdens noliets, vati nospiež un saliek drēbes kulē. Sulu lej caur asbesta vati un ta top pilnīgi skaidra. Jāsargās, lai dzierienā neiekļūtu tauku daļas, kas pārtrauc rūgšanu.

Vīns uzglabājams vēsā vietā.

Vārpas ražojumi ieguvuši visās izstādēs, kur vien piedalījušies, augstākās godalgas.

SAB
Vārpa
RĪGA

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309074575



23. ZEP. 1929