

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 53 (1).

Izdan 1 avgusta 1934.

PATENTNI SPIS BR. 11049

Lang Vlado, tehničar, Beograd, Jugoslavija.

Postupak za izradu pastila za spravljanje crne kave.

Prijava od 22 maja 1933.

Važi od 1 februara 1934.

Pržena kava, kavini surogati ili t. sl. prodavali su se do sada ili u zatvorenim kutijama, ili zapakovani u kese, pa je i u jednom i u drugom slučaju pržena kava odn. pržena i samljevena kava mnogo gubila od svog ukusa usled vetrenja, to jest gubitka arome.

Poznate su također i kocke od presovane samljevene pržene kave, sa i bez dodatka surogata, a također i tzv. konzerve kave, kod kojih je već bila primešana odgovarajuća količina šećera, potrebna za zaslađivanje.

Međutim, svi napred navedeni načini puštanja u promet pržene odn. samljevene kave imali su taj veliki nedostatak, što su kao i presovane kocke od kave ili kavinih surogata, i konzerve kave, vrlo brzo gubili aromu, usled vetrenja, tako da je kava posle kraćeg stajanja na stovarištu mnogo gubila od svog ukusa i vrednosti.

Da bi se to vetrenje sprečilo, kava se je u nekim slučajevima pakovala u limene, drvene ili tome slične kutije, pri čemu se je nastojalo postići potpuna zaptivenost pakovanja, što je vrlo teško polazilo za rukom i pored velikih materijalnih žrtava, uložениh za materijal i oprave za pakovanje. Takva pakovanja imala su također svoje nedostatke, jer je kava često primala neprijatan miris limanih, drvenih ili papirnih kutija, ako ove nisu bile bezprekorno izradene.

Razume se, da su se time znatno pove-

ćavali troškovi oko pakovanja, a u slučaju lošijeg materijala za pakovanje propadale su znatne količine kave, tako, da se je i u tom pogledu osetio veliki nedostatak.

Pronalasku je cilj da ukloni sve te nedostatke, da omogući prodaju i razaslanje pržene samljevene kave, kavenih surogata ili tsl., a da iste ne promene svoj prvobitni ukus, usled vetrenja i da troškove i postupak oko pakovanja svede na najmanju i najjednostavniju meru.

Ovaj cilj postiže se u smislu ovog pronalaska naročitim postupkom i to na taj način, što se pržena i samljevena kava ili tsl. prethodno ispresuje, u jednoj presi, u naročite pastile, pa se tako dobivene pastile opklope izvesnom količinom šećera u prahu, koja odgovara stepenu zaslađenosti jezgra, te se ovo jezgro sa opklopljenim šećerom u prahu ponovo presuje, tako da se oko jezgra obrazuje tvrd i neprobojan sloj šećera, koji potpuno isključuje vetrenje materije jezgra i omogućava čuvanje ovako spravljenih pastila na stovarištu za duže vremena, a da se roba ni u koliko ne kvari.

Jasno je dakle, da sloj šećera može biti ili deblji ili tanji, već prema tome da li je pastila namenjena za gorču ili za sladu kavu, ali u svakom slučaju tvrdo ispresovani sloj šećera tako obuhvata jezgro, da je potpuno isključeno njegovo vetrenje.

Preimućstvo ove pastile sastoji se u tome, što je ona vrlo podesna kako za do-

