

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1 marta 1934

PATENTNI SPIS BR. 10708

Braća Neděla, česka industrija suhomesnate robe i mesnih konzerva, Sløv. Požega, Jugoslavija.

Postupak za spravljanje konzerva.

Prijava od 18 marta 1933.

Važi od 1 avgusta 1933.

Po dosadanjem poznatom postupku izrađuju se konzerve jela na način, da se mesnata i slična hraniva roba, koja se ima duže vremena uzdržati nepokvarena, spremi bilo u limenu kutiju, bilo u staklenu posudu, bilo u posudu od drva, papira ili sličnog materijala. Ove se posude sa konzerviranom hranom hermetički zatvore, a zatim puštaju u trgovački promet. Pakovanje se vršilo obično skupim materijalom, koji vrlo često zapada više od same konzervirane robe. Za trošenje konzerve treba kutije otvoriti, pri čemu se kutija obično uništava, ili, ako ostane sačuvana, predstavlja neznatnu vrijednost.

Svrha je ovog pronalaska, da se napravi konzerva, koja je u cjelosti jestiva, jer nema embalaze niti otpadaka.

Kod ovog pronalaska radi se o novom načinu sastava i spravljanja konzerve, jer potpuno otpadaju do sada upotrebljavane raznovrsne kutije i, skupo pakovanje. Konzerva po ovom pronalasku sastoji se od dva ili više artikla, koji se zajednički bez ikakove embalaze konzerviraju, te se nakon izradbe mogu zajednički u cjelosti konsumirati, a da ne ostane otpadaka.

Ove se konzerve izrađuju na slijedeći način: u stanovitu formu, izradenu iz metala, stakla, drva ili drugog prikladnog materijala, oblika po volji, ulije se nešto kaše dobivene od bilo koje vrsti topivih sirova, zatim se na sredinu forme umetne

komad mesa, šunke, salame ili drugog jestiva, koje se ima konzervirati, ili dvije, a i više vrsti jestiva, te se taj umetak zalije kašom rastopljenog sira, tako da sloj sira obuhvati konzervu sa svih strana. Kada se sir primjereno zgusne, izvadi se iz forme. U ovom slučaju sir predstavlja faktor, koji umetnutu mesnatu sredinu konzervira. Sir se polagano suši, sam se po sebi ne kvari, a nutrašnji umetak konzerviranog jela čuvan je slojem sira od upliva vazduha, te se ne može pokvariti. Da se spriječi prebrzo sušenje sira, ako se to hoće, isti se može na obični način omotati u listić staniola ili slično, kako se pakuje obično sir ili maslac. Forme služe za daljnje izrađivanje konzerva. Ovako priredena konzerva ima sve osobine dosadanjih konzerva, a nema otpadaka, jer se istovremeno mogu zajednički konsumirati i mesnata konzerva i sam sir, koji sa sviju strana obuhvata konzerviranu mesnatu jezgru.

Patentni zahtjev:

Postupak za spravljanje konzerva, naznačen time, što se jelo, koje se ima konzervirati, u prikladnoj formi zalije kašom, dobivenom od bilo koje vrsti topivih sirova, tako da sir obuhvati jelo sa svake strane, te se nakon dovoljnog otvrdnuća sira izvadi iz forme, a po volji na obični način omota listićem staniola.

