



PATENTNI SPIS BR. 6196.

Mihaly Lithvay, Budimpešta. (Pronalazač: Maria Garzuly, Pozsony)

Postupak za održavanje u svežem stanju odrezanih biljaka, naročito cveća i povrća, kao i voća.

Prijava od 12. aprila 1928.

Važi od 1. oktobra 1928.

Da se sveže odrezano cveće, povrće, kao i obrano voće održe u svežem stanju, drže se u hladnijim prostorima. Ali duže konzerviranje na taj način nije moguće, jer se pri niskoj temperaturi cveće, voće i slično smrzne ili pak posle srazmerno kratkog vremena nastaje truljenje.

Prema ovom pronalasku postiže se konzerviranje za duže vreme time, što se biljna roba umoči u rastvor glukoze pa se tek tad podvrgne ladnoći.

Ako npr. treba cveće da se konzervira, onda se ono najpre drži u tečnosti, koja je četvrt »normalnog« rastvora glukoze (npr. groždjani šećer) u vodi (četvrt »normalnog« rastvora znači četvrti deo molekularne težine u gramima). Posle kvašenja, pri kome mora cveće sasvim utopljeno da ostane 12—14 časova, ono se izvadi, pa kad se skine tečnost, koja prijanja, meće se cveće u taman prostor u kome vlada temperatura okolo nule. Kao podloge nesme da bude ni drvo niti koji drugi materijal u kome se lako šire gljive. Cveće se postavlja na

filtarsku hartiju, koja je provučena kroz rastvor glukoze, a takvom se hartijom i pokriva. Filtarska hartija mora u roku oko 7—10 dana ponovno da se pokvasi, prema vlazi prostora.

Kod voća i povrća dovoljno je držanje u tečnosti od 3 do 9 sati.

Patentni zahtevi:

1) Postupak za održavanje u svežem stanju odrezanog cveća, voća, povrća i slične biljne robe, hladjenjem, naznačen time, što se biljna roba utopi u rastvor glukoze pa tek onda podvrgava ladnoći.

2) Postupak prema zahtevu 1, naznačen time, što se biljna roba utopi u četvrt »normalnog« rastvora groždjanog šećera u vodi pa tek onda podvrgava ladnoći.

3) Postupak prema zahtevima 1 i 2, naznačen time, što se biljna roba posle kupanja drži u ladnoći izmedju dva sloja filtarske hartije ili sličnog, koja je natopljena rastvorom glukoze.



PATENTNI SPIS BR. 6196.

Milivoj Litvaj, Budimpešta. (Pronalazač: Maria Guszly, Pozsony)

Postupak za održavanje u svežem stanju odvezanih biljaka, naročito cvetča i po-
vrtča, kao i voća.

Važi od 1. oktobra 1928.

Prijava od 12. aprila 1928.

litvatsku hartiju, koja je provučena kroz
rastvor glikoze, u takvom se hartijom i
pokrivu. Filtratska hartija mora u toku
oko 7—10 dana ponovno da se pokrvasi,
prema višoj preskripciji.
Kod voća i povrtča dovoljno je držanje
u tečnosti od 3 do 9 sati.

Patentni zahtevi:

- 1) Postupak za održavanje u svežem
stanju odvezanog cvetča, voća, povrtča i
slučajno biljne robe, hladjenjem, nanašanjem
tine, što se biljna roba utopi u rastvor
glikoze pa tek onda podvrgava ladnoći.
- 2) Postupak prema zahtevu 1. nana-
šen time, što se biljna roba utopi u če-
tvi «normalnog» rastvora groždjanog
šećera u vodi pa tek onda podvrgava lad-
noći.
- 3) Postupak prema zahtevima 1 i 2,
nanašanjem tine, što se biljna roba podle-
kupa u drži u ladnoći između dva sloja
litvatske hartije ili slučajno, koja je natop-
ljena rastvorom glikoze.

Da se sveže odvezano cvetče, povrtče,
kao i odvezano voće očisti u svežem stanju,
drže se u hladnijim prostorima. Ali duže
konzerviranje na taj način nije moguće,
jer se pri niskoj temperaturi cvetče, voće
i slučajno namirne ili pak posle stvarnato
kratkog vremena nastaje truljenje.

Prema ovom pronalazku postije se
konzerviranje za duže vreme time, što se
biljna roba utopi u rastvor glikoze pa
se tek tad podvrgava ladnoći.

Ako upr. treba cvetče da se konzervir-
va, onda se ono najpre drži u tečnosti,
koja je četvi «normalnog» rastvora
glikoze (upr. groždjanog šećera) u vodi
(četvi «normalnog» rastvora znači 60-
tvti deo molekularne težine u gramima).
Posle kvarenja, pri kome mora cvetče
sasvim napoljeno da ostane 12—14 čas-
va, ono se izvadi, pa kad se skine led-
nost, koja prijanja, može se cvetče u ta-
man prostor u kome vlada temperatura
okolo nule. Kao podlogu nesme da bude
ni drvo ni koji drugi materijal u kome
se tako šire gijve. Cvetče se postavlja na