

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Razred 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Januara 1927.

PATENTNI SPIS ŠT. 4040

Mrph. Gustav Wagner—Weiss, lekarnar, Gornja Lendava (Prekmurje).

Način izdelovanja marmelade iz klajnih buč.

Prijava z dne 30. aprila 1925.

Velja od 1. septembra 1925.

Izdelovanje sadne marmelade (jams) je zaradi njenega dobrega okusa in redilne vrednosti, splošno običajno. K temu potrebno sadje je pa razmeroma drago, tako da sedanje marmelade ne predstavljajo ljudskega živila, ker je cena za manj vrednega sadja ali nadomestnih poljskih pridelkov se navadno niso obnesle, vsled visokih nabavnih stroškov zapletenega kemičnega ravnanja sadne mehčine ali vsled neprijetnega priokusa, tako da se take marmelade niso zamogle vpeljati na trg kot živila.

Namen predležeče iznajdbe je tedaj, izdelovati iz dosedaj samo za živalsko krmo uporabljenih znanih klajnih buč, ceno, okusno in trpežno marmelado.

Način izdelovanja obstoji v tem, da se sadna mehčina zrelih klajnih buč po razdrobljenju obdeluje v jesenskih ali zimskih mesecih v gorkem stanju z 2% raztoplino ocetne kisline toliko časa, da izginejo neprijetni duhovi in dobi cela snov kristalinično podobo. Potem se pusti vso tekočino odkapljati in nepotrebno kislino izmiti. Z polivom te snovi z 25% sladkorno raztoplino in sterilizacijo se ista neizpremenljiva ohrani do časa razpošiljatve.

Pred napolnjenjem v steklenice, doze itd. se tedaj tako pripravljena snov enostavno vkuha v vzduhu (vacuum), ter se ji pri-

meša iz aromatičnih dišav s perkolacijo pripravljeno izvlečno snov in citronov sok eventualno citronova kislina.

Nato se napolnjene steklenice, doze itd. kakor običajno sterilizirajo, da se omogoči dolgoletna ohranitev.

Ker sta okus in barva enokovredna obstoječim marmeladam, pripravljalni stroški pa znatno manjši, je po predležeči iznajdbi napravljena marmelada sposobna, za ceno, okusno in trpežno ljudsko živilo.

Patentna zahteva:

Način izdelovanja marmelade (jams) iz klajnih buč, označen s tem, da se sadna mehčina zrelih klajnih buč po razdrobljenju v gorkem stanju obdeluje z 2% raztoplino ocetne kisline toliko časa, da izginejo neprijetni duhovi, in dobi cela snov kristalinično podobo; potem se pusti vso tekočino odkapljati in nepotrebno izmiti; s polivom z 25% sladkorno raztoplino in sterilizacijo se potem shrani cela snov do časa razpošiljatve in se pred napolnjenjem v steklenice, doze itd. vkuha v vzduhu (vakuum) ter se ji primeša iz aromatičnih dišav s perkolacijo pripravljeno izvlečno snov in citronov sok eventualno citronova kislina in po napolnjenju na običajni način sterilizira.

