

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Klasa 53 (2)

Izdan 1 Maja 1932.

PATENTNI SPIS BR. 8823

Rihter Fridrih, gostioničar, Pašićevo, Dunavska Banovina, Jugoslavija.

Postupak za spravljanje čajnog ekstrakta i konzerviranog čaja.

Prijava od 24 januara 1931.

Važi od 1 jula 1931.

Postupak za spravljanje konzerviranog čaja različit je od dosadanih metoda, a izvodi se na ovaj način:

Povoljna količina čajnih listića (u srazmeri: $\frac{1}{4}$ kilograma čaja na 1 litru 70% alkohola) digerira se od prilike 8 dana pri 12°C sa odgovarajućom količinom alkohola, a posle ovoga vremena cela mešavina se stavi u jedno staklo za destilaciju, i destilira se alkohol pri 70–80°C do minimalnog alkoholnog postotka, ali da nije manji od 8–10%; ova je alkoholna sadržina potrebna za konzerviranje čajnog ekstrakta; posle toga sleduje u destilacionom staklu intenzivno izlučenje čajnih listića, a kad se alkohol izdestilira sasvim — tada u destilacionom staklu ostaje čaj ekstrakt, koji se filtrira od čajnih listića; čajne listiće iscedimo posebno. Od ovog poslednjeg čaj-ekstrakta dodajemo filtriranom čaj-ekstraktu po potrebi samo toliko da se postignu razne nijanse u boji čaja. Ostatak iscedenog čaj-

ekstrakta se filtrira da se dobije što čistiji čaj-ekstrakt.

Od ovog ekstrakta se spravlja konzervirani čaj, a na taj način, što se čajnom ekstraktu dodaje čistog šećernog sirupa i ruma, odnosno limunovog soka i on sadrži sve čajne substancije osim vode. Zgotavljanje čaja za piće od konzerviranog čaja uspeva se, kada se u odgovarajuću količinu vode ulije od prilike jedna mala kašika konzerviranog čaja.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za spravljanje čajnog ekstrakta naznačen time, što se čajni listići digeriraju sa alkoholom, a zatim alkohol destiliše i ekstrakt filtrira.

2. Postupak za spravljanje konzerviranog čaja, po zahtevu 1. naznačen time što se dobivenom ekstraktu dodaje gust šećerni sirup, rum odnosno limunov sok.

