

30 maja 1932 r.

A23b 7/00

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 15905.

Kl. 53 c 6.

Ferdinand Tarnawski
(Eisgrub, Czechosłowacja).

Sposób konserwowania ogórków i podobnych owoców.

Zgłoszono 13 czerwca 1929 r.

Udzielono 12 marca 1932 r.

Pierwszeństwo: 16 listopada 1928 r. (Czechosłowacja).

Wynalazek niniejszy dotyczy konserwowania ogórków, które przed konserwowaniem obiera się i kraje i z których usuwa ziarna. Konserwy, otrzymane sposobem według wynalazku, odznaczają się dotychczas nieosiąganym smakiem i dużą trwałością. W tym celu naciera się przygotowane części owoców solą i wkłada do naczynia, obciążając je. Po upływie dwóch dni owoce wyjmuje się, parzy gorącą wodą i wkłada do puszek do konserw, dodając pożądaną przyprawę, poczem polewa się je osłodzonym roztworem octu, zamyka szczelnie i sterylizuje przez krótki czas. Do polewania stosuje się najkorzystniej 3%-wy roztwór octu, do którego dodaje się na 5 l w

przybliżeniu 25 dekagramów cukru. Przyprawy fermentujące doprowadza się do fermentowania oddzielnie przed ich dodaniem.

Przykład. Ogórki przygotowuje się podobnie, jak przy wytwarzaniu ogórków musztardowych, a więc obiera się je ze skóry, dzieli na dwie części i wydziela z nich ziarna, poczem naciera się je solą i wkłada do beczki, w której ogórki obciążone pozostają przez dwa dni. Po wyjęciu ogórków parzy się gorącą wodą, umieszcza w koszu lub podobnym zbiorniku, przyczem woda ścieka, a następnie wkłada się je w puszki do konserw i dodaje ziarna musztardy i inne przyprawy, jak estragon, koper i

inne. Przyprawę doprowadza się do fermentowania przed ich dodaniem. Na owoce nakłada się tak zwane zwierciadło z krążków cebuli, a całą zawartość polewa się ocukrzonym 3% -wym roztworem octu; na 5 l octu dodaje się w przybliżeniu 25 dekagramów cukru. Po szczelnem zamknięciu sterylizuje się zawartość puszki przez 15 minut.

Sposób wykonania wynalazku może być odpowiednio zmieniany. Dodatki schnące (zioła i podobne przyprawy) osusza się przed ich dodaniem i wkłada w roztwór słonej wody i octu.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób konserwowania ogórków i podobnych owoców, po obraniu ich po-

przednio ze skóry, pokrajaniu i usunięciu z nich ziarn, znamieny tem, że tak przygotowane części owocu naciera się solą i wkłada do naczynia, obciążając je, a po upływie w przybliżeniu dwóch dni wyjmuje się je, parzy gorącą wodą i wkłada do puszek do konserw, dodając pożądaną przyprawę, oraz polewa ocukrzonym roztworem soli, poczem puszki zamyka się i sterylizuje przez krótki czas.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że do polewania stosuje się 3% -wy roztwór kwasu octowego, do którego dodaje się na 5 l w przybliżeniu 25 dekagramów cukru.

Ferdinand Tarnawski.

Zastępca: Inż. H. Sokal,
rzecznik patentowy.