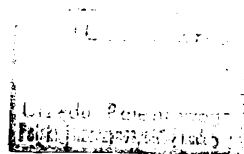


30 maja 1932 r.

A23b 7/00

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 15904.

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: 18 października 1928 r. (Czechosłowacja).

Wynalazek dotyczy sposobu konserwowania ogórków, umożliwiającego otrzymywanie konserw, odznaczających się nadzwyczaj dobrym smakiem i bardzo dużą trwałością. W tym celu doprowadza się konserwowane owoce, a więc np. ogórki, do fermentowania w silnym roztworze soli, a po zupełnem odwodnieniu wkłada się je do naczyń dla konserw, dodając pożądaną przyprawę.

Ogórki wraz z przyprawami polewa się osłodzonym roztworem octu, poczem zamyka się naczynia i sterylizuje konserwy przez krótki czas. Do polewania stosuje się najkorzystniej 2%-wy roztwór octu, do którego na 5 l dodaje się w przybliżeniu 25 dekagramów cukru. Przyprawy fermentujące

doprowadza się do fermentowania przed dodaniem ich.

Przykład. Ogórki doprowadza się do fermentowania w roztworze soli, podobnie jak przy fabrykacji ogórków kwaszonych, stosuje się jednak w przybliżeniu 10%-wy roztwór, przyczem odwadnia się je zupełnie. W ten sposób przyrządzone ogórki wkłada się do zwykłej puszki do konserw, dodając przyprawę, z których wytwarza się ewentualnie najpierw tak zwane zwierciadło, stosując do tego celu liście laurowe, estragon, chrzan, paprykę, cebulę, marchew i podobne środki. Przyprawy fermentujące jak marchew doprowadza się przedtem oddzielnie do fermentowania. Na zwierciadło to układa się ogórki, wrzuca-

jąc pomiędzy nie ziarna musztardy, pieprzu i podobne ziarna, a na ogórki ponownie opisane powyżej zwierciadło. Całą zawartość polewa się ocukrzonym 2%-wym roztworem octu, do którego dodaje się na 5 l w przybliżeniu 25 dekagramów cukru. Puszkę, zamkniętą szczelnie, sterylizuje się w cieple 5 — 10 minut.

Wynalazek może być przeprowadzony w sposób rozmaity. Przyprawy, które łatwo schną (zioła i podobne przyprawy), osusza się w zwykły sposób przed dodaniem i wkłada w roztwór słonej wody i octu.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób konserwowania ogórków i podobnych owoców, znamieny tem, że owoce, doprowadzone do fermentacji w sil-

nym roztworze soli, a następnie zupełnie odwodnione, wkłada się do puszek do konserw, dodając pożądane przyprawy, poczem polewa się je ocukrzonym roztworem kwasu octowego, zamyka szczelnie i sterylizuje przez krótki czas.

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

3. Sposób według zastrz. 1 i 2, znamieny tem, że przyprawy fermentujące doprowadza się oddzielnie do fermentowania przed ich dodaniem.

Ferdinand Tarnawski.
Zastępca: Inż. H. Sokal,
rzecznik patentowy