

KRALJEVINA JUGOSLAVIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 2 (3)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Decembra 1930.

PATENTNI SPIS BR. 7574

Laab Edmund, Wien, Austrija.

Postupak za spravljanje sitnog peciva.

Prijava od 18. augusta 1929.

Važi od 1. maja 1930.

Traženo pravo prvenstva od 20. augusta 1928. (Nemačka)

Dosad se odgovarajuće pripremljeno testo moralo više ili manje pre ubacivanja u peć oblikovati u željeno sitno pecivo (zemičke, kifle, slane šipke i t. d.).

To uslovljava, koliko u pogledu iskorišćavanja radnog vremena, toliko u zgotavljanju sitnog peciva, razne neprijatnosti, pošto se pekari izvesno vreme ne mogu potpuno zaposliti, s druge strane u jutro, ili kod eventualnih neočekivanih naknadnih poručbina bilo je potrebno srazmerno mnogo vremena za dobijanje svežeg peciva.

Ti se nedostaci izbegavaju, prema ovom pronalasku, time što se gotovo oblikovano sitno pecivo dovodi na tako nisku temperaturu i drži se na toj temperaturi, da se proces proviranja zadržava do potrebnog trenutka tako, da je pecivo u svako doba gotovo za ubacivanje u peć.

Kako su pokazali probni opiti, za odvođenje ovog postupka, najpogodnija je temperatura hlađenja od $+4^{\circ}\text{C}$, pa se na taj način može držati umešeno pecivo 17—20 časova bez ikakvog kvara. Prema tome ovaj postupak omogućuje, da se sitno pecivo potpuno zgotovi još prethodnog dana, kad dovrši jutarnji rad, pa da se narednog dana pri početku jutarnjeg rada (5 časova ujutro) ubaci u peć, tako da se posle nepune četvrtine sata ima gotovo pecivo za prodaju.

Testo se spravlja na uobičajan način samo sa nešto manje kvasca i sa nešto više

solí nego obično, da bi se već unapred za neko vreme zadržalo previranje. Pre prerađivanja u sitno pecivo ne ostavlja se testo da leži kao dosad 2—3 sata, nego od prilike samo 1 sat, pa se onda brzo oblikuje. Sad se limovi ili druge površine za nošenje meću u kakav sanduk za hlađenje (Frigidaire ili slično) u kom se temperatura održava konstantno na $+4^{\circ}\text{C}$. Za preporuku je, da se u sanduk za hlađenje smesti kakav sud za vodu ili slično, da bi se vazduh održao uvek na izvesni visini stepen vlage. Time je sitno pecivo potpuno gotovo za ubacivanje u peć, pa se ono pre pečenja samo neko vreme (8—15 minuta) prema temperaturi dotičnog prostora ostavlja da previre i onda se vrši odmah potpuno zgotavljanje.

Patentni zahtevi:

1. Postupak za spravljanje sitnog peciva, naznačen time, što se gotovo umešeni (oblikovani) komadi ohlade na temperaturu, koja zadržava proces proviranja, pa se drže na toj temperaturi do potrebnog trenutka.

2. Postupak prema zahtevu 1, naznačen time, što se testo, koje je spravljeno na uobičajan način celishodno samo sa nešto manje kvasca i sa nešto više soli nego obično, ostavlja da leži za vreme oko jednog sata, onda se brzo uobliči, pa se tako gotovo umešano sitno pecivo meće, do trenutka potrebe, u neki sanduk za hlađenje,

koji održava temperaturu oko $+4^{\circ}\text{C}$, iz kog se pecivo može izvaditi i posle kakvih 8—15 minuta ubaci u peć.

3. Poslupak prema zahtevu 2, naznačen

time, što se smeštanjem vode u prostor za hlađenje, daje vazduhu za hlađenje izvestan stepen vlage.

INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdano 1. Decembra 1920.



UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 2 (3)

PATENTNI SPIS BR. 7574

Laab Edmund, Wien, Austrija.

Postupak za spravljanje silnog peciva.

Važi od 1. maja 1920.

Prijava od 18. augusta 1920.

Traženo pravo prevlasti od 20. augusta 1920. (Nemačka)

solj nego obično, da bi se već unapred za neko vreme zadržalo prevrtanje. Pre prevrtanja u silno pecivo ne ostavlja se lesto da leži kao dosad 2—3 sata, nego od približno 1 sat, pa se onda prvo oblikuje. Sad se limovi ili druge površine za nošenje meću u kakav sanduk za hlađenje (Fridge) ili silno) u kom se temperatura održava konstantno na $+4^{\circ}\text{C}$. Za prevrtanje je, da se u sanduk za hlađenje stavi kakav sud sa vodom ili silno, da bi se vazduh održao uvek na izvesni visini stepen vlage. Time je silno pecivo potpuno gotovo za upacivanje u peć, pa se ono pre pečenja samo neko vreme (8—15 minuta) prema lempertu dolećnog prostora ostavlja da prevrti i onda se viši odmah potpuno zgolavljanje.

Patentni zahtev:

1. Postupak za spravljanje silnog peciva, naznačen time, što se gotovo umeseni (oblikovani) komadi ohlade na temperaturu, koja zadržava proces prevrtanja, pa se drže na toj temperaturi do potrebnog trenutka.

2. Postupak prema zahtevu 1, naznačen time, što se lesto, koje je spravljeno na uobičajen način cellshodno samo sa nešto manje kvasca i sa nešto više soli nego obično, ostavlja da leži za vreme odojčnog sata, onda se prvo obliči, pa se tako gotovo umesano silno pecivo meću, do trenutka potrebe, u neki sanduk za hlađenje.

Dosad se odgovarajuće pripremljeno lesto moralo više ili manje pre upacivanja u peć oblikovati u željeno silno pecivo (zemljike, kile, silne šipke i t. d.).

To uslovljava, koliko u pogledu iskoriscavanja radnog vremena, toliko u pogledu silnog peciva, razne neprilike, pošto se pekar izvesno vreme ne mogu potpuno zaposliti, a druge strane u jutro, ili kod eventualnih neočekivanih naknadnih poručina bilo je potrebno stvarno mnogo vremena za dobijanje svežeg peciva.

Ti se nedostaci izbegavaju, prema ovom pronalasku, time što se gotovo oblikovano silno pecivo dovodi na tako nisku temperaturu i drži se na toj temperaturi, da se proces prevrtanja zadržava do potrebnog trenutka tako, da je pecivo u svako doba gotovo za upacivanje u peć.

Kako su pokazali probni opili, za odvođenje ovog postupka, najpogodnija je temperatura hlađenja od $+4^{\circ}\text{C}$, pa se na toj način može držati umeseno pecivo 17—20 časova bez ikakvog kvata. Prema tome ovaj postupak omogućuje, da se silno pecivo potpuno zgolovi još prethodnog dana, kad doviši jutarnji rad, pa da se narednog dana pri početku jutarnjeg rada (2 časova) ubaci u peć, tako da se posle nepune četvrtine sata ima gotovo pecivo za prodaju.

Testo se spravlja na uobičajen način samo sa nešto manje kvasca i sa nešto više