

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU INDUSTRIJSKE SVOJINE

KLASA 53 (2)

IZDAN 28. aprila 1922

PATENTNI SPIS BR. 191

Mijo Majer, Vinkovci.

Konzervirani začin (zafrig).

Prijava od 24. februara 1921.

Važi od 1. oktobra 1921.

Spravljanje začina vrši se svakodnevno po kuhinjskim kućama i javnim restoranima. Pri tome se postupak razlikuje: srazmera masti i brašna nije uvek jednaka; kuvanje ovih sastojaka traje negde duže, negde kraće vreme, na iako i slabijoj vatri. Zagorevanje začina nije redak slučaj.

Po svršenom spravljanju začin se odmah upotrebljava.

Cilj je pronalaska da se dobije začin po najboljoj srazmeri njegovih sastojaka, zgotovljen na najbolji način i obezbeđen od zagorevanja. Sem toga, cilj je pronalaska, da se izbegnu sve nezgode oko spravljanja začina neposredno pre upotrebe.

Postupak pri spravljanju ovog začina je sledeći: mešavina iz krušnog pšeničnog brašna i čiste svinjske masti, u srazmeri 61% brašna i 39% masti — uz neprestano mešanje, kuva se na umerenoj vatri štednjaka. Spravljanje jednog kilograma začina

— kuvanje — traje 30 minuta i pri tom se utroši $2\frac{1}{2}$ kgr. tvrdog drveta. Pri kuvanju naročito se pažnja obraća da začin ne zagori.

Tako spravljeni začin može stajati više meseci a da se ne pokvari, t. j. da bude dobar za upotrebu. Konzerviranje začina je novo i čini bitnu stvar pronalaska.

Konzervirani začin se pakuje u pakete raznih težina i pušta u prodaju. On je od koristi naročito za vojničke kuhinje kad su u pokretu.

Patentni zahtev.

Postupak za spravljanje konzerviranog začina, naznačen time, što se uzme 61% krušnog pšeničnog brašna a 39% čiste svinjske masti i kuva na umerenoj vatri štednjaka, u toku od pola časa, neprestano mešajući, da bi se izbeglo zagorevanje. Po svršenom kuvanju začin se ohladi.

