

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

Klasa 53 (2)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

Izdan 1. Oktobra 1927.

PATENTNI SPIS BR. 4524

Josef Homolka, poslastičar, Beč.

Postupak za izradu i konzerviranje oblatni.

Prijava od 10. maja 1926.

Važi od 1. avgusta 1926.

Traženo pravo prvenstva od 10. jula 1925. (Austrija).

Predmet ovog pronalaska je postupak za izradu i konzerviranje oblatni i sastoji se u tome, što se oba već poznata lista, pomešana sa kakao - praškom, umetanjem između njih jedne smeše za umakanje, koja sadrži kakao - prašak, međusobno spoje isključivo presovanjem.

Kod poznatih takozvanih „Karlsbadskih“ oblatni posipa se između oba lista jedna smesa vanile - šećera i mlevenih oraha, oba se lista presovanjem spoje i ponova peku, čime se tek obe ploče čvrsto spoje. Šećer u srednjem sloju izaziva pak brzo mekšanje krutih ploča. Po novom postupku dodaje se već poznatim sastavnim delovima listova (brašno, jaja, mleko) kakao - prašak i zatim se ovi peku, pa se onda jedan list jednostrano zamoči u jed-

nu smesu za umakanje, koja sadrži kakao - prašak, drugi se položi na njega i presuje. Kad smesa veže oblatna je gotova bez ponovnog pečenja. Novi postupak ima to preimущество nad dosada poznatim, što je izradba jednostavnija a hranjiva vrednost oblatne povišena. Osim toga održava se oblatna dodavanjem kakao - praška, kako testu tako i sredstvu za vezivanje, stalno reš i krta.

Patentni zahtev:

Postupak za izradu i konzerviranje oblatni, naznačen time, što se listovi pomešani sa kakao - praškom, umetanjem jedne smeše za umakanje, koja sadrži kakao - praška, kao sredstva za vezivanje, međusobno spajaju isključivo presovanjem.

