



ПРИВИЛЕГІЯ,

выданная 13 Марта 1917 года.

О П И С А Н І Е

способа приготовления сухого чайнаго экстракта.

Привилегіи жены дворянина **А. Луцкой**, въ г. Москвѣ, заявленной 13 Апрѣля 1915 года (охр. св. № 66392).

обыкновенный чай (китайскій, цейлонскій и проч.), а главнымъ образомъ чайная масса, остающаяся какъ отбросъ при сортировкѣ чая, загружается въ опредѣленное количество, въ зависимости отъ разности сосуда, въ котель, обливается горячей водой въ вѣсовой пропорціи на 1 часть до 1,5 частей воды и по плотномъ загрузочнаго отверстия подвергается стравливанію при 100° С. въ теченіе 10—20 минутъ. Котель долженъ имѣть сверху отверстие, соединенное съ холодильникомъ, въ которомъ собираются летучія ароматическія вещества подвергнутаго экстракціи чая. Потомъ полученный отваръ отводится изъ котла, а остатокъ, находящійся въ вываренной массѣ, отпрессовывается, отжатая жидкость подвергается отстаиванію и полученныя тамъ образомъ вытяжки соединяются вмѣстѣ. При особо богатыхъ ароматическими веществами чаяхъ слѣдуетъ полученный отваръ подвергнуть еще кипяченію, чтобы собрать въ холодильникъ всѣ находящіеся въ чаю ароматы. Предлагаемому способу полученный такимъ образомъ отваръ чая вмѣстѣ съ остаткомъ отъ остатка жидкостью помѣщаютъ въ другой котель, соединенный съ вакуумомъ, и при температурѣ ниже 100° С. вывариваютъ до сухого или почти сухого остатка. Собранныя отдѣльно при варкѣ ароматическія вещества смѣшиваются съ частью

сухого экстракта. Весь сухой экстрактъ соединяется съ небольшимъ количествомъ раствора карамели и обращается въ тонкій пластъ, который послѣ сушки раздѣляется на двѣ равныя части. Ароматическія вещества, ранѣе смѣшанныя съ нѣкоторымъ количествомъ экстракта,—наводятся ровно на одну половину пласта и покрываются другой половиной. Полученный такимъ путемъ новый пластъ окончательно сушится въ эксикаторѣ и затѣмъ разрѣзается на таблетки, дающія каждая при раствореніи въ горячей водѣ 1 стаканъ чая средней крѣпости. Количество такихъ таблетокъ на 1 фунтъ взятаго чая для разныхъ сортовъ должно колебаться отъ 800 до 1600 и выше штукъ.

Предметъ привилегіи.

(Ст. 198²², п. 4 и ст. 198²⁵ Уст. Промышл., т. XI, ч. 2, Св. Зак. Росс. Имп. по прод. 1912 г.)

Способъ приготовления сухого чайнаго экстракта, отличающійся тѣмъ, что отваръ чая вмѣстѣ съ отжатой отъ остатка жидкостью выпариваютъ при разрѣженіи почти досуха и съ прибавленіемъ небольшого количества раствора карамели обращаютъ въ тонкій пластъ, на который наносятъ собранныя отдѣльно при варкѣ ароматическія вещества, покрываютъ затѣмъ другимъ пластомъ такого же экстракта, окончательно высушиваютъ и раздѣляютъ на таблетки,