

Patent



nr. 14742.

Bekjendtgjørelse fra patentkommissionen.

Fremgangsmaade til fremstilling af en alkoholfri læskedrik.

Bryggerimester Laurits Antonsen Braaten af Christiania.

(Fuldmægtig: Ingeniør Alfred J. Bryn, Christiania).

Patent i Norge fra 27de april 1903.

Opfindelsen vedrører den art læskedrikke, der indeholder kulsyre, som er tilsat paa kunstig vis f. eks. ved hjælp af ydre tryk, og gaar ud paa at fremstille en nærende, men absolut alkoholfri saadan læskedrik af malt og humle uden nogensomhelst anden tilsætning.

Almindeligt øls holdbarhed beror som bekjendt paa den omstændighed, at ved en langvarig gjæringsproces de gjærbare stoffe er overført i alkohol. Denne gjæringsproces fordyrer selvfølgelig i høi grad øllet, ligesom dettes alkoholholdighed delvis indskrænker dets anvendelse som folkenæringsmiddel og læskedrik.

Man har derfor forsøgt at fremstille en alkoholfri øllignende drik ved til ugjæret vørter at sætte kulsyre, men det erholdte produkt har været mangelfuldt, fordi det er sterkt tilbøieligt til at blive uklart, og altsaa ikke besidder den for en handelsvare nødvendige holdbarhed.

Den efter foreliggende opfindelse erholdte næringsrige alkoholfrie læskedrik fremstilles ligeledes udelukkende af malt og humle, idet man, som ved ølbrygning, heraf tilbereder vørter, som koges, afkøles og luftes. For nu imidlertid at gjøre drikken holdbar og forebygge, at

den bliver uklar, føres afkjølingen, under samtidig sterk luftning, ned til 0 grader, hvorved opnaaes, at mest mulig af æggehvidestoffene udskilles.

Denne saaledes afkølede vædske bliver nu efter at have henstaaet til klaring, paa kjendt vis karboniseret d.v.s. mættet med kulsyre, hvorpaa den under tryk, medens den endnu er afkølet, filtreres og faar henligge en tid, indtil den tappes paa flasker.

Den saaledes erholdte læskedrik saakaldt „vørterøl“ er en helt steril vædske, hvis næringsværdi er større end almindelig bokøls, og som paa samme tid er meget læskende.

Patentkrav:

Fremstilling af en næringsrig, holdbar, alkoholfri læskedrik udelukkende af malt og humle ved efter kogning af den af malt og humle tilberedte vørter at tilsætte kulsyre, bestaaende i at vørteren under sterk luftning afkøles til ca. 0 grader, hvorpaa man efter klarning og tilsætning af kulsyre, filtrerer, medens vædsken er afkølet.