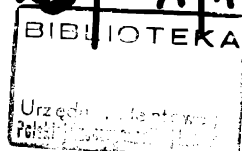


Warszawa, 24 marca 1938 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 26086.

Kl. 53 d, 4/01.

Jonas Kirszenbaum
(Radom, Polska).

Sposób wytwarzania namiastek kawy.

Zgłoszono 6 maja 1935 r.
Udzielono 25 stycznia 1938 r.

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest sposób wytwarzania namiastek kawy. Sposób niniejszy polega na tym, że do surowców takich jak ziarna zbożowe, żółędzie, figi, jabłka, gruszki, soja, buraki cukrowe i t. d., zastosowanych oddzielnie lub zmieszanych ze sobą, z dodatkiem cykorii albo bez tego dodatku, dodaje się podczas prażenia masła kakaowego, a po wyprażeniu — mieszanki w ilości 1% — 3% wagowych tych surowców, składającej się z 5 — 30% kakao, 2 — 20% waniliny, 93 — 60% mączki cykoryjnej, a następnie wytworzoną mieszaninę miele się, po czym poddaje się działaniu pary.

znamienny tym, że do zwykłych surowców takich, jak ziarna zbożowe, żółędzie, figi, jabłka, gruszki, soja, buraki cukrowe i t. d., stosowanych z osobna lub zmieszanych ze sobą, z ewentualnym dodatkiem cykorii, dodaje się podczas prażenia masła kakaowego, a po wyprażeniu — mieszanki w ilości około 1% — 3% wagowych surowców, składającej się z 5 — 30% kakao, 2 — 20% waniliny, 93 — 60% mączki cykoryjnej, a następnie wytworzoną mieszaninę miele się, po czym poddaje działaniu pary.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania namiastek kawy,

Jonas Kirszenbaum.
Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.