

URZĄD PATENTOWY



4

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 20023.

Karol Rotkel
(Warszawa, Polska).

Kl. 53 g, 4/04.

A23k 1/12

Cukier pastewny.

Zgłoszono 19 czerwca 1933 r.

Udzielono 18 kwietnia 1934 r.

Dotychczasowe sposoby skażania cukru miały dwie ujemne strony: 1) wielką ilość domieszek, dochodzących do 40% (śrut jęczmienny, mączki kostne i rybne) i do 20% makuchów, pulpy ziemniaczanej, płatków mielonych i torfu, przyczem torf działał nawet szkodliwie na zdrowie inwentarza, karmionego tą paszą, 2) łatwość oddzielenia domieszek skażających od cukru.

Cukier pastewny, otrzymywany według niniejszego wynalazku, jest to mieszanina cukru białego lub żółtego ze składnikami odżywczymi, pożytecznymi dla organizmów zwierzęcych, jak z solą bydlęcą lub zwykłą solą kuchenną, z makuchem lnianym lub olejem lnianym i miałem węgla drzewnego, o takim stosunku ilościowym składników, że zawartość substancji, skażających cukier, nie przekracza 10%. Dzięki temu do-

mieszki te nie obciążają wagowo cukru, a oddzielenie ich nie jest możliwe (poza bardzo skomplikowanymi metodami laboratoryjnymi, jak np. zamrażaniem).

Cukier pastewny, wytworzony w ten sposób, składa się:

1. z 90% cukru białego lub żółtego,
5% soli bydlęcej lub zwykłej soli kuchennej,
3% makucha lnianego
i do 2% sproszkowanego węgla drzewnego;
lub
2. z 90% cukru białego lub żółtego,
do 5% soli bydlęcej lub kuchennej,
2% oleju lnianego
i do 2% sproszkowanego węgla drzewnego.

Cukier zostaje zmieszany z temi dodat-

kami. Mieszanki te stanowią doskonałą paszę dla inwentarza.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Cukier pastewny, znamienny tem, że składa się z 90% cukru białego lub żółtego, 5% soli bydlęcej lub zwykłej soli ku-

chennej, 3% makucha lnianego i do 2% sproszkowanego węgla drzewnego.

2. Cukier pastewny według zastrz. 1, znamienny tem, że zamiast 3% makucha lnianego zawiera 2% oleju lnianego.

K a r o l R o t k e l.