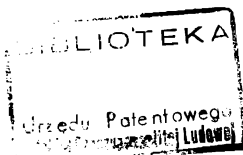


15 kwietnia 1925 r.

2

URZĄD PATENTOWY



A21d, 2/36

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

No 1201.

Kl. 2 c 1.

Fritz Schürer-Waldheim,
Weiten (Austria).

Sposób uszlachetniania mąki mieszanej.

Zgłoszono: 23 grudnia 1920 r.

Udzielono: 11 grudnia 1924 r.

Pierwszeństwo: 16 grudnia 1919 r. (Austria).

Dodatek mąki kukurydzowej lub jęczmiennej, lub też obu, do mąki pszennej lub żytniej albo też do mieszaniny ich obu ma oprócz złego wpływu na zdolność wypiekania się ciasta chlebowego, sporządzonego z tej mieszaniny (pękanie skórki chleba) także i inne jeszcze wady; dodatek mąki jęczmiennej pociąga za sobą często lepkość chleba, dodatek zaś mąki kukurydzowej powoduje nietylko bardzo widoczne barwienie się chleba na żółto i zły smak, lecz ponadto staje się chleb przez to bardzo kruchym i łatwo wysycha, ponieważ mąka kukurydzowa jest złym spoiwem.

W myśl wynalazku usuwa się te wady przez to, że dodaje się do mąki mieszanej małą ilość (mniej więcej 1 $\frac{1}{2}$ do 9% na wagę) drobno zmielonej, słodkiej trawy o kłosach kiściastych (jak *Lolium perenne* lub *Phleum* L.), otrzymywanej przez czystą hodowlę.

Osiągnięte przez to działanie polega na tem,

że chleb, wyrobiony z uszlachetnionej w ten sposób mąki mieszanej, mniej pęka, ma przyjemny aromat i smak i nie jest ani lepki, jak przy dodaniu mąki jęczmiennej, ani żółty, nie kruszy się i nie wysycha, jak przy dodaniu mąki kukurydzowej. Dodatek ten nie wpływa bynajmniej na strawność chleba, natomiast chleb staje się wydajniejszy, a jego smak i zapach podobny do chleba żytniego.

Trawę, zastosowywaną do tego, suszy się po skoszeniu, tnie drobno, a następnie miele w odpowiednich młynach możliwie mialko. W ten sposób powstaje bardzo luźna, lekka o znacznej objętości mączka, dająca się doskonale mieszać z mąką mieszaną. Wyrobiony z tej mieszaniny chleb jest ciemny i podobny barwą, zapachem i smakiem, jak również pod względem innych własności, do chleba z dobrej mąki żytniej.

Uszlachetnianie mąki mieszanej opłaca się

także wtedy, jeżeli zamiast chleba sporządza się z niej inne potrawy. Dodawanie do mąki chlebowej mąki z trawy nie jest zresztą samo przez się żadną nowością.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób uszlachetniania mąki mieszanej, zawierającej mąkę kukurydzową lub jęcz-

mienną lub też obie, tem znamienny, że do mąki mieszanej dodaje się drobno sproszkowanej mączki z trawy, otrzymanej przez zmielenie trawy słodkiej o kłosach kiścistych.

Fritz Schürer-Waldheim.

Zastępca: M. B r o k m a n,

. rzecznik patentowy.