

Warszawa, 18 stycznia 1936 r.

URZĄD PATENTOWY



A 23 8 1/14



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 21413.

Kl. 53 d, 4/01.

Jonas Kirszenbaum
(Radom, Polska).

Sposób wytwarzania mieszanki cykoryjnej.

Zgłoszono 10 maja 1933 r.
Udzielono 24 kwietnia 1935 r.

Jak wiadomo, cykorja jest używana jako surogat kawy względnie jako domieszka do kawy naturalnej lub też jako część składowa surogatów lub konserw kawowych. Pomimo, że cykorja jest przedmiotem użytku od całego szeregu lat, jednakże dotychczas z samej cykorji nie można utworzyć smacznego napoju, a dodana do kawy ziarnistej pogarsza ona nawet smak kawy, jest atoli używana przez biedniejszą ludność wyłącznie z powodu taniości.

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest sposób wyrobu cykorji, która nie posiada powyższych wad i z której można wytworzyć napój o pierwszorzędnym smaku. Sposób według wynalazku polega na tem, że podczas procesu prażenia wysuszonych korzeni cy-

korji w specjalnych do tego celu piecach, dodaje się do korzeni tych masła kakaowego, po wyprażeniu zaś dodaje się, w ilości około 1% — 3% wagi korzeni, mieszaniny, składającej się z 5 — 30% kakao, 2 — 20% waniliny, 93 — 60% mączki cykoryjnej. Mączkę, otrzymaną przez zmielenie korzeni cykorji, wraz z powyższą mieszaniną, przepuszcza się przez pryzmę, w którym ulega ona działaniu pary, poczem całą tę mieszaninę rozsypuje się do torebek papierowych. Torebki, napełnione wilgotną mieszanką, wstawia się do komór fermentacyjnych, w których pozostają kilka tygodni. Po wyjęciu z komór tych mieszanka cykoryjna posiada przyjemny smak i jest gotowa do użytku.

Wyżej opisana mieszanka cykoryjna bez

fermentacji służy również, jako domieszka do surogatów i wojskowych konserw kawowych.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wytwarzania mieszanki cykoryjnej, znamienny tem, że do wysuszonych korzeni cykorji dodaje się podczas prażenia masła kakaowego, a po wyprażeniu — mie-

szanki, składającej się z 5 — 30% kakao, 2 — 20% waniliny, 93 — 60% mączki cykoryjnej (w ilości około 1—3% wagi korzeni), następnie wytworzoną mieszaninę miele się i przesiewa, poczem poddaje działaniu pary i ewentualnie fermentacji.

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