

4 stycznia 1929 r.

2

URZĄD PATENTOWY



BIBLIOTEKA

A23g 1/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 9448.

Kl. 53 f 2.

Władysław Tomasziewicz
(Studzieniec pod Rogoźnem, Polska).

Sposób wyrobu czekolady jajecznej.

Zgłoszono 7 stycznia 1928 r.
Udzielono 29 września 1928 r.

Wynalazek niniejszy dotyczy wyrobu czekolady zawierającej jajka, względnie żółtka lub białka. Nowość polega na tem, że do mieszaniny składającej się z kakao i cukru dodaje się w czasie gotowania jej odpowiednią ilość jajek. Następnie ogrzewa się mieszaninę tę przy najniższej niezbędnej temperaturze do dokładnego zmieszania kakao i cukru.

Produkt wytworzony nowym sposobem jest bardzo pożywny i nadaje się dla celów odżywczych, mianowicie dla dzieci i chorych.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu czekolady jajecznej, znamienny tem, że do mieszaniny z kakao i cukru dodaje się w czasie fabrykacji odpowiednią ilość żółtka lub białka lub obu składników razem, ogrzewając następnie mieszaninę przy jak najniższej temperaturze.

Władysław Tomasziewicz.
Zastępca: Dr. inż. M. Kryzan,
rzecznik patentowy.