

30 marca 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



A237, 3/02

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 1069.

Kl. 53 k₃.

Ignacy Lewandowski,
Poznań (Polska).

Sposób wyrabiania herbaty sztucznej.

Zgłoszono: 18 lutego 1921 r.

Udzielono: 25 listopada 1924 r.

Powszechny napój, jakim jest herbata, robi się przez zaparzenie herbaty kipiącą wodą. O dobrą herbatę jest w dzisiejszych czasach trudno i jest bardzo droga. Z tego powodu często suszy się raz już użytą herbatę i ponownie się ją używa, co o ile się to dzieje w publicznych lokalach, jak herbaciarnie i t. p., nie jest higieniczne. Oprócz tego robi się herbatę z liści lub korzeni rozmaitych roślin, jednak te napoje nie są w stanie zastąpić naturalnej herbaty.

Wynalazek daje sposób wyrabiania nowego napoju, który tak smakiem jak i barwą zupełnie przypomina herbatę, a z powodu swego aromatycznego zapachu robi napój przyjemnym do picia.

Naturalną herbatę pali się podobnie jak kawę, a następnie miele się na drobny proszek. Proszek ten miesza się z bez-

alkoholową esencją rumową lub arakową, olejkiem, używanym przy fabrykacji likierów, małą ilością wanilii i cukrem palonym do czego dodaje się wody gotowanej.

Tak otrzymuje się silny płyn bezalkoholowy, barwy ciemno brunatno-czerwonej, którego mała ilość, dodana do wody gotowanej, daje napój, zastępujący herbatę. Stosunek składników tego płynu jest następujący:

1 g proszku palonej herbaty, łyżka cukru palonego, łyżka esencji rumowej lub arakowej bezalkoholowa, nieco olejku, używanego przy fabrykacji likierów, i jeden g wanilii na 1 l wody gotowanej.

Herbata zrobiona z tego płynu jest smaczna, posiada przyjemny aromatyczny zapach, jest łatwa do zrobienia, a przytem tańsza niż naturalna herbata. O-

prócz tego herbata zrobiona według nowego sposobu jest wolna od stałych części, zanieczyszczających często herbatę zwykłą.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrabiania sztucznej herbaty tem znamienny, że herbatę naturalną pali się, podobnie jak kawę, następnie miele się

ją na drobny proszek, poczem dodaje się jeden gram proszku, otrzymanego z herbaty palonej, jedną łyżkę cukru palonego, jedną łyżkę bezalkoholowej esencji rumowej lub arakowej, nieco olejku, używanego przy fabrykacji likierów, i jeden gram wanilji do jednego litra wody gotowanej.

Ignacy Lewandowski.

Zastępca: M. Kryzan,
rzecznik patentowy.