

20 stycznia 1928 r.

URZĄD PATENTOWY



A 284 1/10

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIŚ PATENTOWY

Nr 7268.

Kl. 53 k 2.

Josef Homolka
(Wiedeń, Austria).

Sposób wyrobu i przechowywania opłatków.

Zgłoszono 18 maja 1926 r.
Udzielono 29 marca 1927 r.
Pierwszeństwo: 10 lipca 1925 r. (Austria).

Przedmiot wynalazku niniejszego stanowi sposób wyrobu i konserwowania opłatków, polegający na tem, że dwa listki opłatka, do których uprzednio dodano proszku kakaowego, po nałożeniu między nimi sklejającej warstwy wilgotnej, zawierającej proszek kakaowy, łączy się ze sobą wyłącznie zapomocą prasowania.

W znanych opłatkach, tak zwanych „karlsbadzkich” między oba listki wsypuje się mieszaninę, składającą się z cukru waniljowego i orzechów tartych, poczem prasuje się i piecze ponownie, dzięki czemu dopiero wtedy listki te łączą się ze sobą trwale. Cukier znajdujący się w war-

stewce środkowej rozmiękcza jednak dość szybko sztywne listki opłatka. Stosownie do sposobu niniejszego do znanych składników (mąki, jajek, mleka), z których wyrabia się opłatki, dodaje się proszku kakaowego i dopiero wtedy wypieka opłatki. Następnie jeden z listków z jednej strony zwilża się masą, zawierającą proszek kakaowy i po nałożeniu drugiego listka, prasuje się razem. Po sklejeniu się listków opłatek jest gotowy bez ponownego pieczenia. Nowy sposób w przeciwieństwie do sposobów znanych ma tę wyższość, iż wyrób opłatków jest łatwiejszy i wartość odżywcza tych ostatnich większa.

Dzięki dodaniu proszku kakaowego tak do ciasta, jak i do masy sklejaącej, opłatki są trwałe i zachowują swą sztywność.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób wyrobu i przechowywania listków opłatka, zawierających między sobą masę sklejaącą, znamienny tem, że do

znanych składników listków opłatka (mąki, jajek, mleka) dodaje się proszku kakaowego, dzięki czemu opłatki zachowują trwałe swą sztywność.

Josef Homolka.

Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.