

# FOURNELLE Charles

(1881 - 1955)

Eischen

## Patents (details)

### 1 - Verfahren zur Herstellung eines neuartigen, aromatischen Kaffee-Surrogates, oder eines Zichorienkaffee-Ersatzmittels

LU patent	11141
Application date	21 November 1917

*Die vorliegende Erfindung betrifft ein neuartiges Verfahren zur Herstellung eines Surrogates für Kaffee oder für Zichorienkaffee, das im Aroma, Geschmack, Geruch, Aussehen und in seinen sonstigen Eigenschaften absolut nicht zu unterscheiden ist von dem bekannten Zichorienkaffee.*

*Dieses neue Ersatzmittel bietet den Vorteil, dass seine Bestandteile überall, in grossen Mengen und zu billigen Preisen, leicht erhältlich sind.*

*Die zur Herstellung des Kaffeesurrogates am zweckdienlichsten Bestandteile sind: Kohlrüben (Kohlrabis), rote Speisemöhren, Runkelrüben, Zuckerrüben, alle Arten von Rüben und alle Kohlarten; von letzteren Arten werden keine Blätter, sondern nur die Wurzeln und der innere feste Teil (Herz) verwandt.*

*Angestellte Versuche haben ergeben dass die nachbezeichneten Zusammensetzungen die besten Resultate zeitigten:*

- 1) - 2 Teile Kohlrüben, 8 Teile Zuckerrüben und 1 Teil rote Speisemöhren;*
- 2) - 2 Teile Runkelrüben, 2 Teile Zuckerrüben und 1 Teil rote Speisemöhren;*
- 3) - 2 Teile Kohl (Wurzeln & Herz), 2 Teile Zuckerrüben und 1 Teil rote Speisemöhren.*

*Jede einzelne Art der vorbenannten Gattungen kann, eine Jede allein für sich, nicht mit andern gemengt, zu Kaffee-Ersatz verarbeitet werden.*

*Die Herstellung wird auf folgende bekannte Art und Weise bewerkstelligt: die Rüben und Möhren werden in kleine Würfel zerlegt, getrocknet, geröstet und gemahlen.*