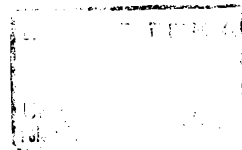


URZĄD PATENTOWY



A 231 3/00



## RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

# OPIS PATENTOWY

Nr 27085.

Kl. 53 c, 3/03.

Karol Ruhr  
(Tczew, Polska).

### Sposób gotowania szynek i golonek przeznaczonych na konserwy.

Zgłoszono 13 listopada 1936 r.  
Udzielono 17 sierpnia 1938 r.

Szynki i golonki, przeznaczone na konserwy, gotuje się dotychczas w otwartych kotłach lub tak zwanych autoklawach (kotłach zamkniętych), ogrzewanych parą lub bezpośrednio ogniem.

Zastosowanie środowiska wrzącego, znajdującego się w spoczynku lub poruszającego się tylko na skutek różnicy temperatur, powoduje nierównomierne ugotowanie się poszczególnych szynek i golonek, a wskutek tego i nierównomierną utratę przez nie substancji galaretowatej.

W myśl wynalazku niniejszego przez mieszanie mechaniczne środowiska wrzącego podczas gotowania w otwartych lub za-

mkniętych kotłach za pomocą pompy, umieszczonej zewnątrz kotła i utrzymującej w obiegu kołowym środowisko wrzące, albo za pomocą odpowiedniego mieszadła, znajdującego się wewnątrz kotła, osiąga się równomierne ogrzewanie materiału gotowanego, dzięki czemu utrata substancji galaretowatej przez poszczególne szynki i golonki jest również równomierna.

### Zastrzeżenie patentowe.

Sposób gotowania szynek i golonek, przeznaczonych na konserwy, znamienny tym, że środowisko wrzące, np. wodę, pa-

rafinę i substancje podobne, umieszczone w otwartych lub zamkniętych kotłach, miesza się za pomocą pompy, znajdującej się zewnątrz kotła i utrzymującej w obiegu kołowym to środowisko wrzące, lub miesza-  
dła, umieszczonego wewnątrz kotła, dzięki

czemu unika się nierównomiernego gotowania.

K a r o l R u h r.  
Zastępca: M. Skrzypkowski,  
rzecznik patentowy.