

12 grudnia 1925 r.

URZĄD PATENTOWY



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY A22c 13/00

Nr 2598.

Kl. 66 b 15.

Bernard Joseph Mumm i Bernard John Mumm
(St. Paul, Minnesota, Stany Zjednoczone Ameryki).

Błony do kiełbas.

Zgłoszono 13 lutego 1924 r.

Udzielono 24 lipca 1925 r.

Wynalazek dotyczy wyrobu błon do kiełbas z wnętrzości zwierzęcych i obejmuje tak sposób ich wyrobu jako też sam produkt.

Lepsze kiełbasy, jak np. tak zwane śniadankowe lub wiedeńskie, wymagają błon cienkich, lecz dość mocnych, aby mogły wytrzymać ich napełnianie i gotowanie. Zwierzęce wnętrzości są dotąd jedynym surowcem do ich wyrobu. Z kiszek zwierzęcych jedynie tylko kiszkę owiec są dość cienkie i podatne do wyrobu małych kiełbas lepszego gatunku, przyczem zagraniczne kiszkę owcze okazały się znacznie lepsze od krajowych. Należy też zaznaczyć, że kiszkę owcze są znacznie droższe od świńskich lub cielęcych, które dla mniejszych kiełbas są jednak za grube.

Wynalazek umożliwia wyrób cien-

kich, dobrych kiełbas ze stosunkowo grubych kiszek, a doświadczenie wykazało, że kiszkę świńską nadają się do tego bardzo dobrze.

Dotąd trzeba było błony do kiełbas przechowywać, sprzedawać i przysyłać w stanie mokrym, musiały więc one być solone, bo trzeba je było przechowywać w beczkach, puszkach i t.d. Błony były wskutek tego ciężkie i pakowanie niewygodne. Według wynalazku można wyrabiać błony do kiełbas dające się przysyłać w stanie suchym, a ponieważ są lżejsze, więc zbiornik o danej pojemności może ich pomieścić znacznie więcej niż gdyby były zwilżone.

Pomysł wynalazku przeprowadza się w sposób objaśniony rysunkami: fig. 1 przedstawia widok zwykłej, dużej kiszkę,

np. świńskiej, fig. 2 przedstawia widok kiszki wzdłuż wyciągniętej i o zmniejszonym obwodzie, fig. 3 przedstawia część takiej kiszki na formierce.

Fig. 1 przedstawia naturalną, zwykłą kiszkę A; fig. 2 i 3—wyrobioną z niej błonę dla kielbas A'. Pierwsza czynność nowego sposobu polega na tem, że pierwotną kiszkę A obrabia się roztworem, który usuwa z niej nadmiar tłuszczu, nie narusza jednak skórki potrzebnej do wyrobu błony dla kielbas. Można tu zastosować różne znane środki do usuwania tłuszczu np. sody rozpuszczonej w wodzie czystej lub wapiennej. Działanie to zmniejsza grubość kiszki, ale nie zmienia jej ciągliwości. Potem płócze się kiszki w czystej wodzie. Następnie kiszki wyciąga się na odpowiedniej formie podobnej do trzpienia. Wskutek tego wyciągania, średnica i obwód kiszki znacznie się zmniejsza.

Fig. 2 i 3 przedstawiają właśnie taką wydłużoną kiszki w przeciwstawieniu do pierwotnej kiszki. Tak np. długość kiszki L na fig. 1 powiększyła się do długości L' na fig. 2, a średnica D na fig. 1 zmniejszyła się na D' na fig. 2. Według fig. 3 urządzenie składa się z rury 4 i nastawialnego sznura 5, który jest połączony z rurą 4 zapomocą jednego lub więcej uchwytów. Uchwyt składa się z haka 6 i drążka 7, zaopatrzonego w gwint i nakrętkę. Gdy się sznur 5 zluźni, to kiszki można z łatwością nadziać na trzpień, poczem po uformowaniu błony do kielbas można ją również łatwo zdjąć po zluźnieniu sznura.

Na fig. 1 i 2 przedstawiono wyprostowaną kiszki względnie błonę, lecz kiszki są w naturalnym stanie pokręcone i z tego powodu najlepiej używać krzywego trzpienia. Po nałożeniu kiszki na trzpień, wyciąga się ją w stanie wilgotnym tak, żeby przylegała do zakrzywionej rury i do sznura. Wskutek tego długość kiszki znacznie się powiększa a średnica się zmniejsza, jedno-

ześnie zaś kiszka przylegając do krzywego trzpienia nie może się znowu ściągnąć z powodu tarcia, natomiast może się zwęzać. W razie potrzeby można końce kiszki zacisnąć na trzpieniu, aby zapobiec jej ściągnięciu się w kierunku długości. Po uformowaniu pozostawia się ją na trzpieniu i suszy oraz wędzi. Wędzenie można uskutecznić w ten sposób, że wystawia się kiszki na działanie dymu, albo też stosuje się potas, kwasy lub parę, albo też jakikolwiek inny sposób. Po osuszeniu zdejmuje się błonę z trzpienia i wtedy posiada ona nie tylko stosowną wielkość, lecz jest także bardzo cienka a przytem wystarczająco mocna i jadalna.

Przy nakładaniu kiszki na zakrzywiony trzpień tak jak na fig. 3, postępuje się w ten sposób, żeby najmniejszy wymiar długości kiszki znalazł się na wewnętrznej krzywiznie trzpienia. Doświadczenie wykazało, że pierwszej jakości błony do kielbas, małych rozmiarów i jadalne, wyrabia się tym sposobem najtaniej. Koszta produkcji są znacznie niższe niż koszta wyrobu błon z kiszek owczych. Także ten fakt, że błony wyrabiane według wynalazku można przesyłać w stanie suchym, ma wielkie znaczenie gospodarcze, bo koszta przesyłki są mniejsze. Przed napełnianiem tych błon trzeba je zwilżyć wodą.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu niezszywanych błon dla cienkich kielbas z kiszek zwierzęcych o stosunkowo dużej średnicy, znamieny tem, że kiszki wyciąga się w kierunku podłużnym i zmniejsza się ich średnicę, przyczem kiszki suszy się w tym stanie, wskutek czego ona zachowuje tęższą długość i zmniejszoną średnicę.

2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tem, że w czasie wyciągania utrzymuje

się kioskę w stanie skrzywionym, przyczem najkrótsza — w kierunku podłużnym — strona kioskę leży na wewnętrznej stronie krzywizny.

3. Sposób według zastrz. 1, znamien-

ny tem, że kioskę jest odłuszczona i tylko wtedy zaczyna się jej wyciąganie.

Bernard Joseph Mumm.

Bernard John Mumm.

Zastępca: M. Kryzan,

rzecznik patentowy.

Fig.1.

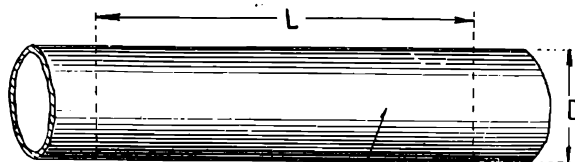


Fig.2.

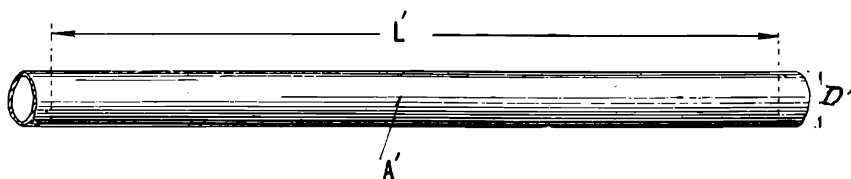


Fig.3.

