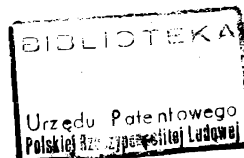


18 czerwca 1927 r.

URZĄD PATENTOWY



365 d 85/76

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 5851.

Kl. 81 c 13.

Molkerei - Genossenschaft Stolp i. P. e. G. m. b. H.
(Stolp, Niemcy).

Opakowanie do serów.

Zgłoszono 16 grudnia 1924 r.

Udzielono 17 września 1926 r.

Pierwszeństwo: 29 września 1924 r. (Niemcy).

Sery miękkie, które dla osiągnięcia należytego smaku wymagają, aby pewnego rodzaju szlachetne grzybki osiągnęły całkowity swój rozwój, przechowywano dotychczas w pudełkach drewnianych, przy czem jeden lub kilka kawałków sera zawijano w papier cynowy. Z serów zawiniętych w ten sposób, szczególnie po osiągnięciu przez nie pewnego stopnia dojrzałości, papier ten daje się z trudnością usuwać, a jednocześnie jest nader szkodliwy dla zdrowia. Przedewszystkiem jednak opakowanie podobne utrudnia zetknięcie się sera z powietrzem, wskutek czego grzybki nie mogą się należycie rozwijać.

Wynalazek niniejszy stwarza opakowanie, które całkowicie chroni ser od zanieczyszczeń, a jednocześnie umożliwia do-

stęp w dostatecznej mierze powietrza i pozwala uniknąć stosowania papieru cynowego lub innego opakowania, usuwając jego niedogodności.

Jak widać z rysunku, do opakowania sera służą pudełka *a* (fig. 1) wykonane z papki tekturowej, która jest przenikliwa dla powietrza, lecz nieprzenikliwa dla kurzu. Każdą z części pudełka *a*, t. j. górną — *a*¹ i dolną — *a*², odlewa się jako całość w ten sposób, iż ser można bezpośrednio umieścić w pudełku. Skoro w jednym i tym samym pudełku należy zapakować ser w kawałkach (porcjach), które umieszcza się zwykle po 6 sztuk, natenczas część dolną *a*² zaopatruje się w rozmieszczone w kształcie gwiazdy żeberka *r*, które wykonywa się jako całość jednocześnie z odpowiednią

częścią pudełka. Zeberka te służą do oddzielenia poszczególnych kawałków sera, które wobec tego nie potrzebują być owinięte; ponadto zaś, ser, będąc w pudełku, zabezpieczony jest od zanieczyszczeń, a jednocześnie powietrze ma doń dostateczny dostęp.

Sery owinięte w staniol do przesyłki umieszcza się zwykle po kilka razem w czworokątnych pudełkach drewnianych. Te ostatnie bardzo często łamią się, gdyż zwykle okrągłe pudełka nie mogą należycie wypełnić większych skrzynek czworokątnych. Wytwarzają się wolne narożniki, szkodliwie oddziałujące przy przewożeniu towaru.

Dalszą część wynalazku stanowi nadający się do przesyłania serów na wielką skalę walec *h*, wykonany również z przenikliwej dla powietrza papki, w którym można umieścić, ustawiając jedno na drugim, większą ilość opisanych pudełek *a*. Ponieważ walec *h*, wykonany z papki, jest również przenikliwy dla powietrza, więc podczas przewożenia, bez względu na czas jego trwania, powietrze styka się stale z serem.

Jak się okazało, opakowanie tego rodzaju nie przemienia, a papka, z której wytwarza się opakowanie, jest całkiem nieprzenikliwa dla kurzu i nieprzemakalna.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Opakowanie do serów, szczególnie do serów miękkich, zawierających grzybki szlachetne, w postaci pudełek, znamienne tem, że wszystkie części składowe pudełka są wykonane z papki tekturowej, nieprzenikliwej dla kurzu, lecz przenikliwej dla powietrza, wskutek czego powietrze styka się z nieobwiniętym serem.

2. Opakowanie większe do pudełek z serem według zastrz. 1, znamienne tem, że ma postać walca, wykonanego również z przenikliwej dla powietrza papki, w którym ustawia się jedno na drugim pudełka z serem.

Molkerei-Genossenschaft
Stolp i. P. e. G. m. b. H.
Zastępca: M. Skrzykowski,
rzecznik patentowy.

Fig. 1.

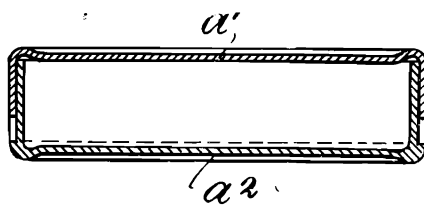


Fig. 2.

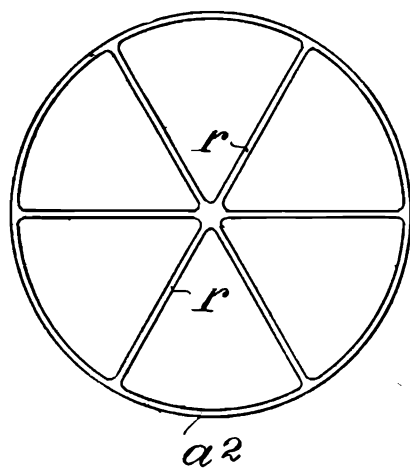


Fig. 3.

