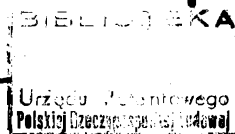


Warszawa, 21 stycznia 1935 r.

URZĄD PATENTOWY



A 236 3/00



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 20806.

Kl. 53 c, 3/03.

Johan Olsen Nygaard
(Oslo, Norwegia).

Sposób użytkowania kości i chudego mięsa wielorybów, fok i innych ssaków morskich.

Zgłoszono 23 września 1932 r.

Udzielono 10 grudnia 1934 r.

Pierwszeństwo: 24 września 1931 r. (Norwegia).

Współczesne polowanie na wieloryby i inne ssaki morskie ma przede wszystkim na celu wydobycie oleju (tranu) z tłustych części tych zwierząt. Wobec swoistych właściwości chudszych części mięsa i ich skłonności do psucia się, nie było dotychczas możliwe użytkowanie bardzo znacznych ilości tego mięsa, które wrzucano do morza.

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu, umożliwiającego użytkowanie wyrzucanych zazwyczaj części zabitych zwierząt, a więc chudsze mięsa grzbietowego, bocznego, kończyn, wnętrzności, jak wątroby, serca, i t. d., a także kości.

Ponieważ polowanie na wieloryby i podobne zwierzęta odbywa się, jak wiadomo, w znacznej odległości od okolic zamieszka-

łych, a wskutek tego, na terenach łowieckich i przy połowie morskim można posilkować się siłą roboczą ludzką i pomocniczymi środkami mechanicznymi tylko w ograniczonym miejscu, przeto wspomniane części zabitych zwierząt można zużytkować tylko zapomocą takiego sposobu, który jest łatwy w wykonywaniu i nie wymaga stosowania kosztownej aparatury oraz środków pomocniczych i który może być przeprowadzony przy nakładzie stosunkowo niewielkiej pracy. Warunki te są wypełnione, stosownie do wynalazku, w ten sposób, że wspomniane części konserwuje się tak, iż można je bez obawy gnicia przewozić na znaczne odległości nawet przez strefy podzwrotnikowe aż do miejsca przeznaczenia,

gdzie mogą one zostać zużytkowane w odpowiedni sposób.

Stosownie do wynalazku materiał zwierzęcy konserwuje się w ten sposób, że wkłada się go do kąpieli z tłuszczu i oleju, otrzymywanych najlepiej z tego samego materiału, i odwadnia go przez ogrzewanie. Pożądane jest przytem stosowanie próżni.

Stosowanie kąpieli oleju i tłuszczu jest samo przez się znane przy odwadnianiu kurkurydy i materiałów roślinnych i zwierzęcych, zawierających olej i tłuszcz, w celu wydobywania tłuszczu i oleju. Nie przypuszczano jednak wcale, aby można było również świeże i soczyste mięso wieloryba przez traktowanie cuchnącym tranem zakonserwować w taki sposób, by nawet po przewozie przez okolice podzwrotnikowe mięso to nadawało się nietylko jako pokarm zwierzęcy, lecz również jako pożywienie dla

ludzi. Wbrew przewidywaniom okazało się, że mięso, wnętrzności i kości, przesiąknięte olejem (tranem), po przewiezieniu na miejsce przeznaczenia, mogą być przetworzone w sposób bardzo prosty na rozmaite cenne produkty.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób użytkowania kości i chudego mięsa wielorybów, fok i innych ssaków, znamieny tem, że surowy materiał konserwuje się, poddając go znanemu odwadnianiu w gorącej kąpieli olejowej lub tłuszczowej w celu przewozu i późniejszego zużytkowania.

Johan Olsen Nygaard.
Zastępca: I. Myszczyński,
rzecznik patentowy.