

URZĄD PATENTOWY

B 656 3/24



RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIIS PATENTOWY

Nr 20764.

Kl. 81 c, 22.

„Oleo” Oel- und Fettfabrik A.-G.
(Gdańsk, Wolne Miasto Gdańsk).

Sposób pakowania tłuszczów jadalnych, zwłaszcza margaryny.

Zgłoszono 3 marca 1933 r.
Udzielono 21 listopada 1934 r.

Dotychczas tłuszcze jadalne, w szczególności margarynę, pakowano w kubłach, skrzynkach lub innych naczyniach, do których tłuszcze te były wtłaczane. Ponieważ margaryna i podobne tłuszcze zawierają w sobie pewną ilość wody, przeto w razie pozostawiania margaryny i podobnych tłuszczów przez pewien czas w tego rodzaju naczyniu woda, wydzielająca się z margaryny, nie może wyciec z takiego szczelnego naczynia. Ponieważ opakowania dotychczasowe były całkowicie zamknięte, przeto uniemożliwiony był również dopływ świeżego powietrza.

Niedogodności te usuwa sposób pakowania według niniejszego wynalazku, po-

legający na bezpośrednim wtłaczaniu tłuszczów jadalnych, zwłaszcza zaś margaryny, do koszów, plecionych z wikliny, wierzby lub materiału podobnego.

Opakowanie to umożliwia wyciekanie wody, wydzielającej się z margaryny i tłuszczów podobnych, oraz swobodny dopływ powietrza ze wszystkich stron do opakowanego tłuszczu. Dzięki stopniowemu wypływowi wody, zawartej w margarynie, zapobiega się wytwarzaniu w margarynie pleśni.

Zastrzeżenie patentowe.

Sposób pakowania tłuszczów jadalnych,

zwłaszcza margaryny, znamieny tem, że tłuszcz jadalny wtłacza się bezpośrednio do plecionych koszyków dowolnego kształtu, wykonanych z wikliny, wierzby lub materiału podobnego, umożliwiając swobodny dopływ powietrza ze wszystkich

stron oraz wyciekanie wody, wydzielającej się z tłuszczu.

„Oleo“ Oel- und Fettfabrik A.-G.

Zastępca: M. Skrzykowski,
rzecznik patentowy.