

20 maja 1927 r.



A44j 35/00  
Urząd Patentowy  
Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej

# RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

## OPIS PATENTOWY

Nr 5753.

Gebrüder Baumann  
(Amberg, Niemcy).

Kl. 34 1 1

34 b 35/00

### Naczynie do gotowania i konserwowania środków żywnościowych.

Zgłoszono 5 grudnia 1924 r.

Udzielono 7 września 1926 r.

Pierwszeństwo: 11 lutego 1924 r. (Niemcy).

Przy konserwowaniu środków żywnościowych, szczególnie owoców, gotuje się je w naczyniach szklanych. Ponieważ jednak naczynia te przy bezpośrednim ogrzewaniu pękają, dlatego też wstawia się je do zbiornika z wodą, którą się zagotowuje, uniemożliwiając w ten sposób fermentowanie tych produktów.

Taki sposób ogrzewania naczyń szklanych ma jednak dużo wad. Po pierwsze dużo traci się na energii cieplnej. Następnie szklane naczynia nie są całkowicie zabezpieczone od pęknięcia, gdyż zbyt raptowne ochładzanie tych naczyń wywołuje ich pęknięcie.

Niniejszy wynalazek daje możność uniknięcia powyższych wad i umożliwia stałe dozorowanie zawartości naczyń. Cel ten

osiąga się dzięki temu, że samo naczynie do zagotowania składa się z materiału ogniotrwałego, a pokrywa ze szkła. Naturalnie należy uważać, żeby wewnętrzna strona naczynia nie była uszkodzona przez kwasy i alkalia. Naczynie np. może być wykonane z kamionki, porcelany ogniotrwałej, glinu, cyny lub też z blachy żelaznej emalowanej lub ocynowanej.

Tego rodzaju naczynia mogą być ogrzewane bezpośrednio i nie pękają. W tym celu, żeby jednak zawartość naczynia wskutek nadmiernego gorąca nie osadziła się lub nie przypaliła, używa się w związku z nowymi naczyniami ochraniającej podstawki.

Na rysunku przedstawiony jest przekrój wykonania wynalazku w pionowym razem z podstawką.

Naczynie do gotowania 1 wykonane jest z materiału ogniotrwałego, opornego na kwasy i alkalia, jak porcelana i kamionka, albo pokrytego przynajmniej z wewnętrznej strony chemicznie oporną powłoką z emaljowanej lub ocynowanej blachy żelaznej. Górna krawędź naczynia odsadzona jest w ten sposób, że tworzy się pierścieniowy występ 2. Na występie tym umieszczony jest pierścień uszczelniający 3 z gumy, a na nim opiera się krawędź 4 szklanej pokrywy 5. Występ pierścieniowy może tworzyć obrzeże, wystające nazewnątrz ponad cylindryczny lub stożkowaty płaszczyz naczynia. Pokrywa szklana umocowana jest na naczyniu podczas gotowania zapomocą pałaka 6, którego końce 7, 7, zagięte nawewnątrz, obejmują wklęsłości 8, 8 naczynia do gotowania.

Podstawka naczynia składa się z płyty 9 z wystającymi do góry i nadół brzegami 10 i 11. Dolny jej brzeg zaopatrzony jest w dziurkowany kołnierz 12. Podstawka może być ustawiona nad płomieniem, wtedy otwo-

ry 13 służą do wypuszczania spalin, można ją też odwrócić i ustawić w otworze ogrzewającym pieca. Podstawka wykonana jest z dowolnego materiału ogniotrwałego, a rozmiary jej mogą być różnorodne w zależności od tego, czy służy dla pojedynczego naczynia, czy też dla kilku naczyń. Do łatwego posługiwania się podstawką przewidziane są uszka 14 lub uchwyty. W niektórych wypadkach można nie używać podstawki.

#### Zastrzeżenie patentowe.

Naczynie do gotowania i konserwowania środków żywnościowych, znamienne tem, że jest wykonane z blachy emaljowanej i posiada szklaną pokrywę, która zostaje osadzona na wystającym obrzeżu naczynia.

Gebrüder Baumann.

Zastępca: M. Zoch,  
rzecznik patentowy.

