

Warszawa, 23 listopada 1936 r.

URZĄD PATENTOWY



A47j 31/00

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 23883.

Kl. ~~34 1, 7/01.~~

34 b 31/00

Jacques Weiner
(Warszawa, Polska).

Maszynka do zaparzania herbaty.

Zgłoszono 11 maja 1935 r.
Udzielono 21 września 1936 r.

Przedmiotem niniejszego wynalazku jest maszynka do zaparzania herbaty, umożliwiająca zawsze prawidłowe przyrządzanie esencji herbacianej przy najwyższym możliwie wyzyskaniu herbaty, jako też przy łatwym obchodzeniu się z nią i oczyszczaniu.

Na załączonym rysunku przedstawiony jest przykład wykonania maszynki według wynalazku. Fig. 1 przedstawia widok z boku, częściowo przekrój podłużny całej maszynki, a fig. 2 — widok z góry z odjętym tłoczkiem i jego pokrywką.

W przedstawionej na rysunku postaci wykonania maszynka posiada walcowy zasyp 1, w którego dnie 1' są wykonane otworki lub podłużne szczeliny a, b, c, w

bocznych zaś ściankach — podłużne szczeliny A, B, C... W zasypie 1 może się poruszać tłoczek 2, w którym również są wykonane otworki lub podłużne szczeliny a', b', c'... Zasyp jest u góry zamknięty przykrywką 3 z otworem, przez który przechodzi trzpień 4 tłoczka 2.

Zasyp wstawiony jest w tuleję 5, stanowiącą część wierzchu 6 bocznej oprawy 7. Zasyp 1 i tuleja 5 są zaopatrzone w zatrzymy, pozwalające na częściowe lub całkowite wysunięcie zasypu z tulei i utrzymanie go w tem położeniu; np. zasyp może być zaopatrzony w występ 1'', przesuwany w spiralnej szczelinie tulei 5, przyczem szczelina jest u góry otwarta, umożliwiając również całkowite wyjęcie zasypu.

Wierzch 7 zaopatrzony jest w dziobek 8 do wylewania esencji z wgłębieniem 8' do zatrzymywania zbyt cieżkich kropeł oraz w uszko 9. W uszku tem osadzona jest także obracalnie na czopie 10 ramka 11, w której umieszczona jest klepsydra 12.

Wierzch 7 ustawia się i w dowolny sposób umocowuje na odpowiedniemu naczyniu 13, najlepiej z przezroczystego szkła; dla lepszego umocowania na naczyniu wierzch może być przecięty i zaopatrzony w zacisk 14. Wierzch jest ponadto zaopatrzony w przegródkę 15, zabezpieczającą przed dostawaniem się płynu w niewłaściwe miejsce przy nalewaniu. Rączka 16 służy do podnoszenia pokrywy 6.

Podłużne szczeliny A, B, C w zasypie, a ewentualnie także szczeliny w jego dnie 1' i w tłoczku 2 ułatwiają czyszczenie maszynki. Zamiast umieszczania klepsydry 12 w obracalnej ramce 11, można ją wprost umieścić nieruchomo w obracalnym w tym przypadku uszku 9.

Jest rzeczą oczywistą, że części maszynki mogą być wykonane z dowolnego materiału, np. z tego samego materiału, co naczynie 13, przyczem niektóre z tych części mogą także stanowić jedną całość z tem naczyniem.

Maszynkę według wynalazku używa się w sposób następujący.

Do wyjętego z tulei 5 zasypu 1 nasypuje się, po wyjęciu tłoczka 2, odpowiednią ilość herbaty. Następnie w tulei 5 umieszcza się i opuszcza ku dołowi zasyp 1 z wstawionym tłoczkiem 2 i przez ten zasyp nalewa się gorącej wody do naczynia 13. Woda, przeciekając przez otworki a, b, c... a', b', c',... A, B, C i warstwę herbaty, zaczyna ją naparzać. Jednocześnie przekręca się klepsydre, by móc mierzyć prawidłowy czas naparzania, wynoszący np. około 8 minut. Podczas naparzania herbata, pęczniejąc, wciąga przez otworki a, b, c i szczeliny A, B, C wodę z naczynia 13, podnosząc powoli tłoczek 2. Naparzanie jest

ukończone, gdy piasek w klepsydrze całkowicie przesypie się z naczynia górnego do dolnego. Naciska się wtedy mocno ku dołowi trzpień 4 tłoczka 2, wyciskając do naczynia 13 resztki esencji wessanej przez herbatę, poczem można już pobierać gotową esencję. Sprasowana w ten sposób herbata nie wciąga już więcej wody, pomimo pozostawienia zasypu w naczyniu. Lepiej jest jednak wysunąć zasyp ku górze, w danym razie przez obracanie go i przez przesuwanie jego występu 1" w spiralnej szczelinie tulei 5. W ten sposób osiąga się zawsze jednakowe naparzanie herbaty. Otrzymana esencja odznacza się zawsze właściwym smakiem i zapachem.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Maszynka do naparzania herbaty, znamienna tem, że posiada walcowy zasyp (1) na herbatę z otworami (a, b, c... A, B, C...), w którym mieści się tłoczek (2), dający się uruchomić z zewnątrz, i który jest umocowany w wierzchu (1", 5, 6, 7), ustawionym na naczyniu (13), przyczem zasyp posiada zatrzym, umożliwiającą utrzymywanie go na dowolnej wysokości w naczyniu (13).

2. Maszynka według zastrz. 1, znamienna tem, że jest zaopatrzona w klepsydre do mierzenia prawidłowego czasu naparzania.

3. Maszynka według zastrz. 1 i 2, znamienna tem, że wierzch (6) zaopatrzony jest w dziobek (8) do wylewania herbaty, który może posiadać wgłębienie (8') do zatrzymywania zbyt cieżkich kropeł.

4. Maszynka według zastrz. 1 — 3, znamienna tem, że tłoczek (2) jest zaopatrzony w otworki (a', b', c'...) oraz w trzpień (4), przechodzący przez otwór w pokrywie (3) zasypu (1).

5. Maszynka według zastrz. 1 — 4, znamienna tem, że niektóre lub wszystkie otwory (A, B, C... a, b, c...) w zasypie

oraz (a' , b' , c' , ...) w tłoczku stanowią podłużne szczeliny, w celu ułatwienia czyszczenia.

6. Maszynka według zastrz. 1, znamienna tem, że jako zatrzym zasypu (1) służy jego występ (1'), przesuwany w szczelinie spiralnej tulei (5).

7. Maszynka według zastrz. 2, znamienna tem, że klepsydra (12) jest umocowana w obracalnym uszku (9) wierzchu.

8. Maszynka według zastrz. 1 — 7, znamienna tem, że części jej są wykonane z tego samego materiału, co naczynie (13), najlepiej z przezroczystego szkła, przyczem niektóre z nich mogą stanowić jedną całość z tem naczyniem.

Jacques Weiner.
Zastępca: Inż. M. Brokman,
rzecznik patentowy.

