

URZĄD PATENTOWY w WARSZAWIE OPIS PATENTOWY

Nr 30189

Melitta-Werke Bentz & Sohn, Minden

Kl. ~~34 f~~, 11/06
A47g 19/16

Woreczek do zaparzania herbaty

W.34f, 19/16

Zgłoszono 14 lutego 1939

Udzielono 6 listopada 1941

Jak wiadomo, w gospodarstwie domowym i w przemyśle hotelarskim do zaparzania herbaty używa się, prócz imbryków, dziurkowanych naczyń w postaci jajka, woreczków z gazy lub woreczków podziurkowanych z hydratu celulozy. Takie przyrządzenie herbaty posiada liczne wady. Przede wszystkim przy stosowaniu tych naczyń lub woreczków cząstki herbaty i pył dostają się często do napoju i nadają mu mętny i nieapetyczny wygląd, wskutek czego podaje się herbatę niekiedy w zabarwionych szklankach. Ponadto te stałe składniki nadają herbatce smak gorzki, gdyż pozostają w niej i przy dłuższym czasie naciągania wyługowują także więcej gorzkie i mniej

pożyteczne składniki. Wreszcie w tych naczyniach nie można zaparzać herbaty w stanie drobno rozdrobnionym, zwłaszcza zmielonym, przy którym wydajność naparu znacznie wzrasta, a wyługowanie odbywa się szybciej niż przy herbatce nie zmielonej.

Wady te usuwa przedmiot niniejszego wynalazku, stanowiący woreczek do zaparzania herbaty, wykonany z papieru przemakalnego, np. filtrującego. Dotychczas uważano, że papier przemakalny nie nadaje się do tego celu, gdyż wykazuje zbyt duży opór przy przenikaniu naparu z woreczka do otaczającego płynu. Okazało się jednak, że mniemanie to jest nieuzasadnione, przy-

najmniej wtedy, gdy stosuje się odpowiedni papier przemakalny i jeśli wzmacnia się wypływanie naparu z woreczka po wyługowaniu, np. przez kilkakrotne przepłukanie woreczka.

Szczególnie odpowiednimi okazały się do tego celu papiery japońskie i wytworzone w rodzaju papierów japońskich nie klejone papiery przemakalne o długich włóknach, np. papiery z włókien z kanilli; z morwy lub tym podobne. Te długowłókniste nie klejone papiery mogą być bardzo cienkie i wyróżniają się swą dużą przepuszczalnością. Najlepiej jest stosować papiery o takiej grubości, żeby waga 1 mtr² nie przekraczała 30 gramów. Wykonane z takiego papieru wypełnione woreczki podczas naciągania herbaty są częściowo zagłębione w wodzie, przy czym cięższy napar opada ku dołowi do gorącej wody, podczas gdy u góry do woreczka przedostaje się świeża woda, tak że następuje samoczynne wyługowanie i zmieszanie naparu herbaty z otaczającą wodą.

Woreczkom najlepiej jest nadać taki kształt, żeby herbata, zwłaszcza zmielona, pokrywała możliwie dużą przestrzeń. Jeśli stosuje się woreczek w postaci torebki, to spód najlepiej jest podzielić, a nad spodem pozostawić większą wolną przestrzeń, która po zanurzeniu woreczka napęlnia się wodą; woda ta przy wyjęciu woreczka z wrzątku spływa poprzez herbatę, zabierając wyciąg, otaczający cząstki herbaty.

Na załączonym rysunku przedstawione są przykłady wykonania przedmiotu wynalazku.

Na fig. 1 przedstawiony jest woreczek z papieru przemakalnego wypełniony zmieloną herbatą; woreczek ten jest wytworzony z dwóch okrągłych wycinków *a*, połączonych ze sobą na obwodzie szwem *b*. Między arkuszami *a* jest równocześnie umocowana nić *c*, służąca do zawieszania i zanurzania woreczka.

Woreczek według fig. 2 wytworzony jest z prostokątnego kawałka papieru przemakalnego przez złożenie we dwoje około osi symetrii *d* i połączenie przylegających do siebie brzegów. Woreczek ten wypełnia się zmieloną herbatą.

W przykładach wykonania według fig. 3 i 4 woreczek ma postać torebki. Woreczek według fig. 4 nadaje się szczególnie do zmielonej herbaty i w swej dolnej części podzielony jest fałdą denną *f* i przylączonymi do niej fałdami bocznymi *g* tak, że herbata zajmuje możliwie dużą przestrzeń. Dalej herbata jest w ten sposób dobrze rozdzielona, a wreszcie nad herbatą w woreczku istnieje duża wolna przestrzeń, wypełniająca się wodą, która przy wyciąganiu woreczka z wody odpływa poprzez zawartość woreczka i zabiera przy tym napar z herbaty.

W postaci wykonania według fig. 5 i 6 przedstawiony jest prostokątny woreczek z papieru przemakalnego, który za pomocą podłużnych i poprzecznych szwów *h* podzielony jest na kilka przedziałów. Takie woreczki z herbatą wytwarza się najlepiej w ten sposób, że wycinek papieru przemakalnego pokrywa się zmieloną herbatą, np. za pomocą automatu, a następnie nakłada się na to drugi wycinek papieru przemakalnego i łączy oba wycinki szwami *h*.

Do łączenia wycinków papieru stosuje się przede wszystkim wytłaczane na brzegach szwy. Można jednak także stosować inne znane środki łączące, jak zszywanie, klejenie za pomocą kleiwa, odpornego na działanie wrzącej cieczy i pozbawionego smaku i t. d.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Woreczek do zaparzania herbaty, znamienny tym, że jest sporządzony z pa-

pieru przemakalnego, zwłaszcza, z nie klejonego papieru o długich włóknach.

2. Woreczek według zastrz. 1, znamieny tym, że waga 1 mtr² papieru przemakalnego nie przekracza 30 gramów.

3. Woreczek według zastrz. 1 i 2, znamieny tym, że woreczek, a zwłaszcza jego

dno jest podzielone i że w górnej jego części pozostawiona jest wolna przestrzeń.

Melitta - Werke

Bentz & Sohn

Zastępca: inż. J. Wyganowski

rzecznik patentowy

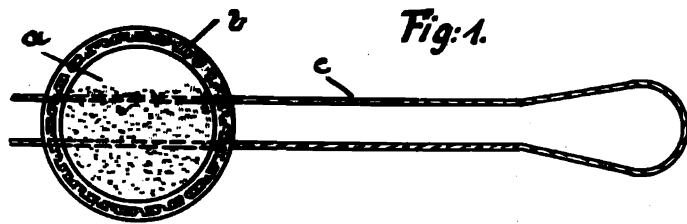


Fig. 2.

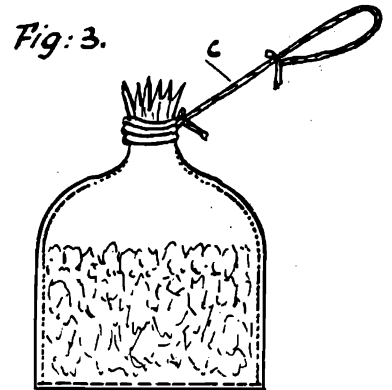
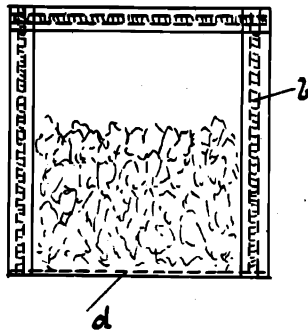


Fig. 4.

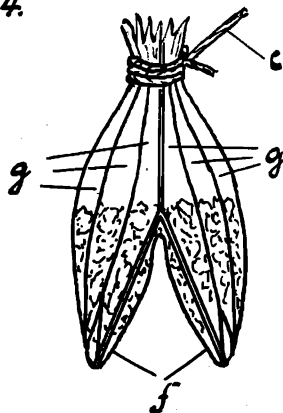


Fig. 5.

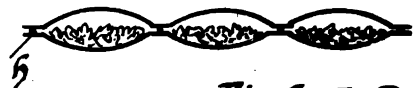
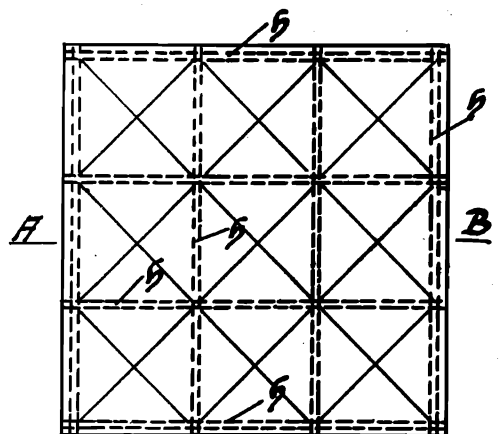


Fig. 6. A-B.