

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU

KLASA 72 (1)



INDUSTRIJSKE SVOJINE

IZDAN 1. DECEMBRA 1924.

PATENTNI SPIS BROJ 2329.

Rudolf von Frommer, Budimpešta.

Raspored zatvarača za izdubljenja u kundaku.

Prijava od 24 decembra 1921.

Važi od 1. februara 1923.

Pravo prvenstva od 8 juna 1918 (Ugarska)

Poznato je da se izvesna korisna srestva kao npr. mazalice i sl. ili municija ostavljaju u izdubljenja u kundaku. Ove su šupljine bile pristupačne kroz otvore na donjem delu kundaka, koji su se zatvarali vratancima ili šibrom. Ovakva zaklopna vratanca i šiberi brzo su se isprevali pri neopreznom po stupanju sa puškom, ako se npr. ona lutila kundakom o tvrdi pod ili udarila, te se ili uopšte nisu mogla više ponova otvoriti, ili samo vrlo teško, pomoću instrumenata.

Ovaj pronalazak otklanja ove nedostatke vrlo jednostavno na taj način što primeni samo dno kundaka kao vrata za zatvaranje.

Dno kundaka, kao gjavni deo, može se naravno načiniti mnogo jačim, nego što bi mogla biti u njemu urezana vratanca ili šiber: ono se prema tome može odupreti mnogo jačim naprezanjima.

Zatvarač, koji je predmet ovog pronalaska, predstavljen je time na priloženom nacrtu u jednom obliku izvodjenja. Fig 1 izgled kundaka spreda sa otvorenim dnem kundaka, dok fig 2 predstavlja jedan deo uzdužnog preseka, sa zatvorenim dnem kundaka.

Da bi pristupili izdubljenju u koje je u kundaku a, odnosno da bi ga zatvorili, to se može samo kundačno dno se okrenuti oko zavrtnja d kundačnog dna, dok se u

zatvorenom položaju kundačno dno zadržava elastičnim klinom ili kakvom sličnom bravom. Kod oblika izvodjenja prema nacrtu predviđen je za ovaj cilj klin f sa koničnom glavom e i koji je pod dejstvom jedne opruge Klinova glava e uskoči u urez na previjenom delu g kundačnog dna i uhvatiti ga. U delu g kundačnog dna prema koničnoj glavi e, ima jedna rupa h, kroz koju se pomoću neke šiljaste stvari nor šiljkom jednog metka pritisne klin protiv dejstva svoje opruge, te se može kundačno dno iskrenuti, i time oslobođiti izdubljenje v

PATENTN ZAHTEVI

1) Raspored zatvarača za izdubljenja na kundaku što je kundačno dno učvršćeno u svome ležištu okretivo, radi otvaranja i zatvaranja izdubljenja

2) Oblik izvodjenja uredjenja za zatvaranje prema zahtevu 1 i naznačen time, što je kundačno dno utvrđeno da se može okretati, oko svoga zavrtnja i što se u svome zatvorenom položaju drži sa jednim uskočćim klinom ili sličnim

3) Oblik izvodjenja uredjenja za zatvaranje prema zahtevu 1 i 2 naznačen time, što elastičan klin ili sl. koji služi za učvršćenje kundačnog dna ulazi u rupu ili sl. na previjenom delu (g) kundačnog dna

Издательство



ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТРАХАНСКОГО УНИВЕРСИТЕТА

1991 год | Выпуск 1

Серия АСТРАХАНСКИЙ

ДОЛГИЙ ПУТЬ К АТЧЕНСКОМУ СЫРУ И МАСЛАМ

Редактор Новиков Геннадий Евгеньевич

Художник Борисов Юрий Георгиевич

Фотография Е. В. Борисова

Лицензия № 25 от марта 1991 г.

Издательство АСТРАХАНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

заха овощами и ягодами, которые не только улучшают вкус и питательную ценность молока, но и способствуют его усвоению. Важно помнить, что молоко лучше всего употреблять в свежем виде, так как при хранении оно теряет свои полезные свойства. Поэтому рекомендуется пить молоко в течение дня, не забывая о том, что оно должно быть свежим и чистым. Для этого лучше всего выбирать молоко из местных производств, где условия выращивания и содержания скота соответствуют высоким стандартам. Молоко должно быть свежим, без запаха и привкуса, а также иметь правильную консистенцию. Помимо этого, молоко должно быть богато белками, жирами и минеральными веществами. Важно помнить, что молоко не является единственным источником питательных веществ, поэтому его следует употреблять в сочетании с другими продуктами, такими как овощи, фрукты, зерновые культуры и т. д.

ПРИЧИНЫ ПОДДЕРЖАНИЯ МОЛОКА

Поддержание молока в холодильнике или на кухне может быть необходимо для сохранения его свежести и качества. Для этого можно использовать различные методы, такие как хранение в герметичных контейнерах, вакуумной упаковки или заморозка.

Хранение молока в холодильнике или на кухне может быть необходимо для сохранения его свежести и качества. Для этого можно использовать различные методы, такие как хранение в герметичных контейнерах, вакуумной упаковки или заморозка. Молоко может быть заморожено в морозильной камере или в специальных контейнерах для заморозки. Важно помнить, что замороженное молоко не должно быть слишком холодным, чтобы не повредить его структуру. Для этого можно использовать специальные термометры, чтобы измерять температуру молока. Важно помнить, что замороженное молоко не должно быть слишком холодным, чтобы не повредить его структуру. Для этого можно использовать специальные термометры, чтобы измерять температуру молока.

Помимо хранения молока в холодильнике или на кухне, его можно поддерживать в теплом месте, например на балконе или в солнечном месте. Для этого можно использовать различные методы, такие как хранение в герметичных контейнерах, вакуумной упаковки или заморозка. Важно помнить, что хранение молока в теплом месте может привести к его быстрому испарению и потере питательных веществ. Поэтому рекомендуется хранить молоко в прохладном месте, например в погребе или на балконе.

Помимо хранения молока в холодильнике или на кухне, его можно поддерживать в теплом месте, например на балконе или в солнечном месте. Для этого можно использовать различные методы, такие как хранение в герметичных контейнерах, вакуумной упаковки или заморозка. Важно помнить, что хранение молока в теплом месте может привести к его быстрому испарению и потере питательных веществ. Поэтому рекомендуется хранить молоко в прохладном месте, например в погребе или на балконе.

Помимо хранения молока в холодильнике или на кухне, его можно поддерживать в теплом месте, например на балконе или в солнечном месте. Для этого можно использовать различные методы, такие как хранение в герметичных контейнерах, вакуумной упаковки или заморозка. Важно помнить, что хранение молока в теплом месте может привести к его быстрому испарению и потере питательных веществ. Поэтому рекомендуется хранить молоко в прохладном месте, например в погребе или на балконе.

Помимо хранения молока в холодильнике или на кухне, его можно поддерживать в теплом месте, например на балконе или в солнечном месте. Для этого можно использовать различные методы, такие как хранение в герметичных контейнерах, вакуумной упаковки или заморозка. Важно помнить, что хранение молока в теплом месте может привести к его быстрому испарению и потере питательных веществ. Поэтому рекомендуется хранить молоко в прохладном месте, например в погребе или на балконе.

Fig. 1.

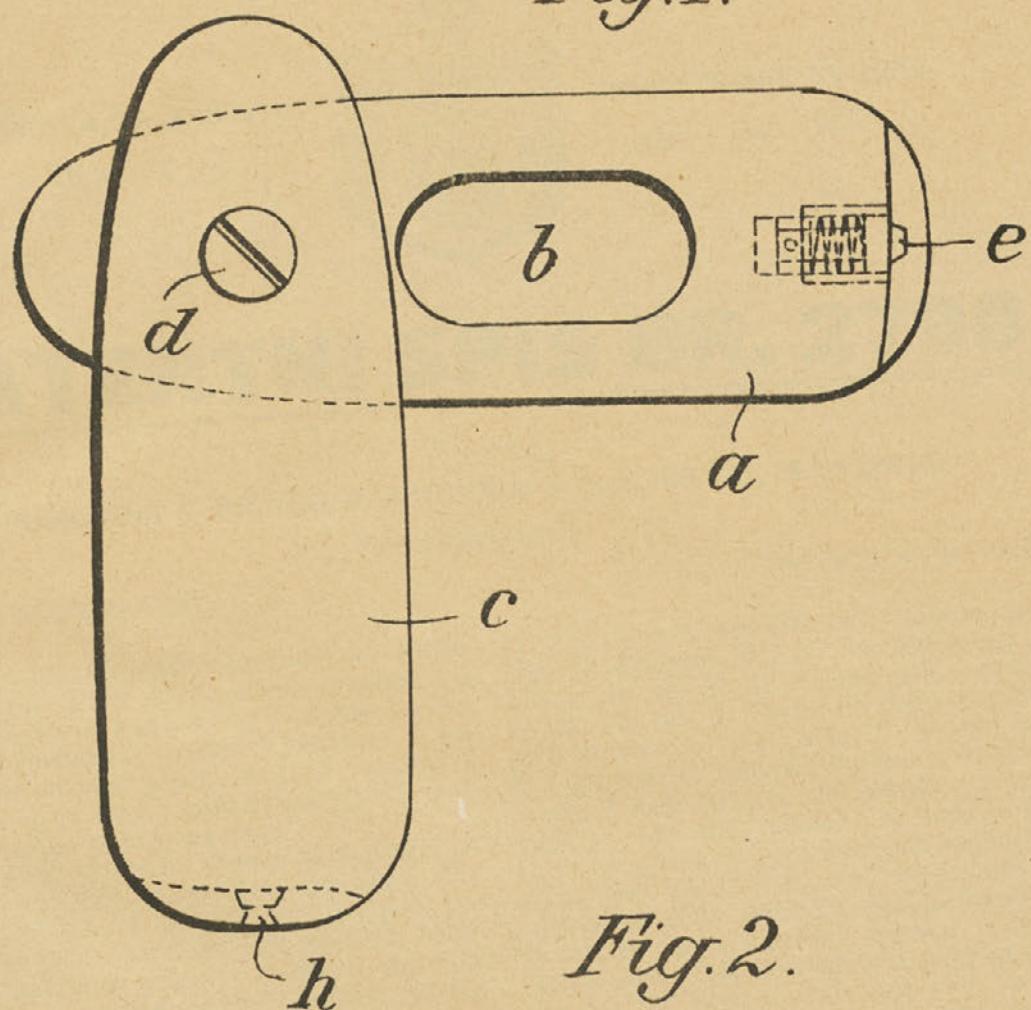


Fig. 2.

