

KRALJEVINA SRBA, HRVATA I SLOVENACA

UPRAVA ZA ZAŠTITU
KLASA 34(5)



INDUSTRIJSKE SVOJINE
IZDAN 1. FEBRUARA 1924.

PATENTNI SPIS BR. 1685.

Franjo Bratina, industrijalac Ljubljana.

Posuda za konzerviranje.

Prijava od 16. septembra 1922.

Važi od 1. maja 1923.

Ovaj se pronalazak odnosi na posudu A za konzervisanje iz proizvoljnog neporoznog materijala — stakla, porculana, lima, emalja i t. d. — koja ima oko grla okrugli jarak C.

Sadržina se napuni tako, da samo grlo D ostane prazno.

Pri još toploj sadržini u posudi, navuče se na grlo zaklopac B koji ima oblik čaše.

Zatim se naliće u jarak C rastopljen parafin, ulje ili slično.

Kad se sadržina u A ohladi, razredi se vazduh u D, a pošto je spoljašnji pritisak veći, izdigne se nešto parafina ili ulja u uzak međuprostor između grla i zaklopne čaše. Posle se na pr. parafin stvrdne na oko 60° C i hermetički zatvara unutrašnjost posude.

Kad se sadržina hoće delimično ili sasvim da isprazni, onda se posuda zagreje u vodi ili inače do temperature pri kojoj se parafin ili slično rastopi, pa se zaklopna čaša

izdigne i unutrašnjost izvadi. Eventualno ostavljen deo sadržine može da se zagreje i ponovo da se zatvori; kao što je opisano u početku.

Preim秉stva ove posude su: absolutna sigurnost za dobro konzerviranje svih vrsta životnih namirница kao hrane, voća, mesa, piva, mleka, voćnih sokova i t. d.; zatim mogu ove posude da se prave i za najveće količine, osim toga može svak podesno i lako sam za sebe da konzerviše sve vrste mamirnica.

PATENTNI ZAHTEV:

Posuda za konzervisanje voća, mesa i ostalih životnih namirница, naznačena time, što ima oko grla okrugli jarak, i zaklopac u obliku čaše, i što se, kad se zaklopac navuče, jarak naliće parafinom, uljem ili sličnim, a iskorišćuje se vakum koji nastaje u posudi pri hlađenju sadržine, za hermetično zaptivavanje zaklopca i grla.

Din. 2

1970-1971
HANDBOOK
of
the
University
of
Mississippi

catalogue, calendar, and
information for students

Fig. 1



