

ADAM Nicolas

(1887 - 1930)

Luxembourg-Hollerich

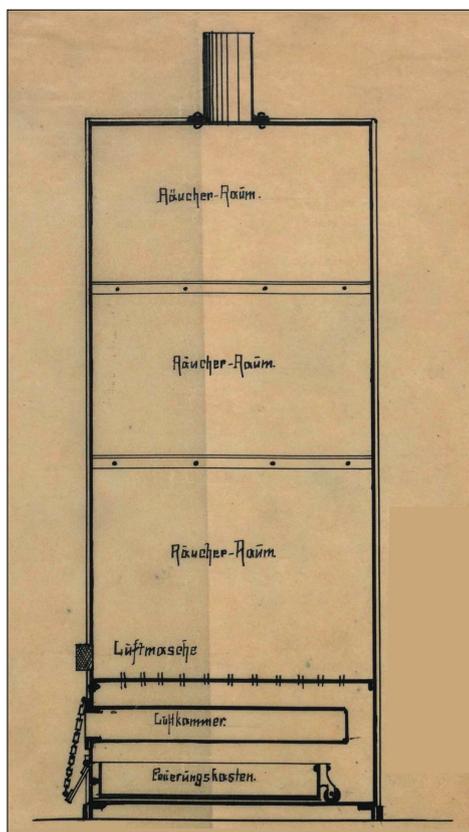
Patents (details)

1 - Räucherapparat System «Adam»

LU patent	10778
Application date	16 July 1914

Eine gemauerte Räucherammer kostet viel Geld und muss meistens an zum Aufhängen und Herausnehmen des Fleisches ganz unbequemen Stellen eingebaut werden. In den gemauerten Räucherammern besteht grosse Gefahr, des Verbrennens der Ware durch die am Kamin durchschlagenden Brenngase. Die transportablen Räucherapparate dagegen können an irgend einer beliebigen Stelle des Hauses ans Kamin angeschlossen werden. Die Gefahr des Verbrennens der Räucherware ist gänzlich ausgeschlossen, da der Feuerungsraum vom Räucherraum durch einen Luftkasten vollständig abgeschlossen ist. Das Fleisch bleibt stets reinlich und ohne Rauchansatz da der Rauch nur durch einen siebartig angeordneten sich mit der Luft in dem Luftraum durch die Luftmaschen vermischt und erst dann an die Räucherware gelangt. Die Apparate sind vollständig abgeschlossen, sodass ein Eindringen von Keuschen und lästigen und schädlichen Tieren in die Räucherammer ganz unmöglich ist. Infolge der durch Kaschen abgeschlossenen Abdichtung des Räucherraumes, kann sich in demselben keine übermässige Hitze entwickeln, sodass das Fleisch nicht abtropft und ebenfalls keinen lästigen Rauchgeschmack beibehält.

Der Feuerungsraum ist nicht wie bei den alten Systemen in einem separaten Raum, sondern liegt in bequemer Handhabung unter dem Apparat selbst, wodurch viel unnötiger Platz gespart wird und der Apparat auch von aussen ein äusserst gefälliges Aussehen bietet.



2 - Gemauerte Backöfen, transportabel und feststehend, System «Adam»

LU patent 10779
Application date 16 July 1914

Die Circulation der Heissluft ist entgegen den jetzigen gebräuchlichen Arten insofern anders als sie durch Kanäle laut Zeichnung geleitet wird, welche in den Seiten bzw. im Gewölbe oder unter der Herdfläche oder aber in allen diesen Stellen angeordnet sind. Die Hitze bleibt hierdurch länger, schwer heizbare Stellen wie z. B. die Hinterwand des Ofens werden gleichmässig mit den andern Ofenteilen warm; das Brot bäckt hierdurch ebenfalls an jeder Stelle des Ofens gleichmässig. Die Backtemperatur bleibt länger bestehen, Brennmaterial wird daher erspart. Die Öfen können in jeder Form, Grösse und aus jedem dazu geeigneten Material hergestellt werden.

