

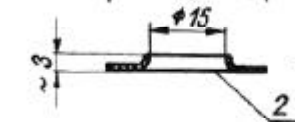
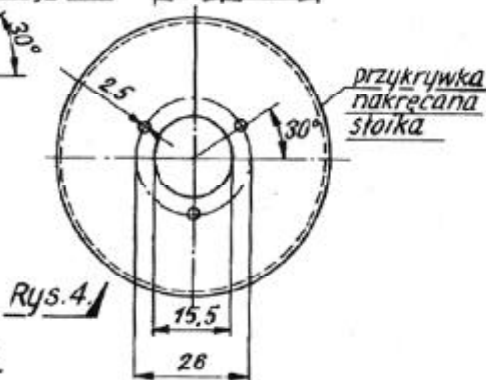
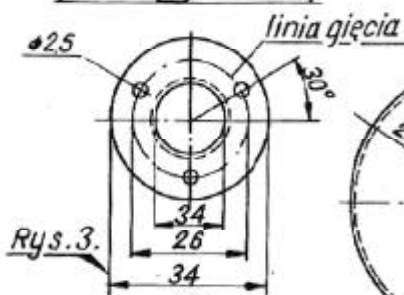
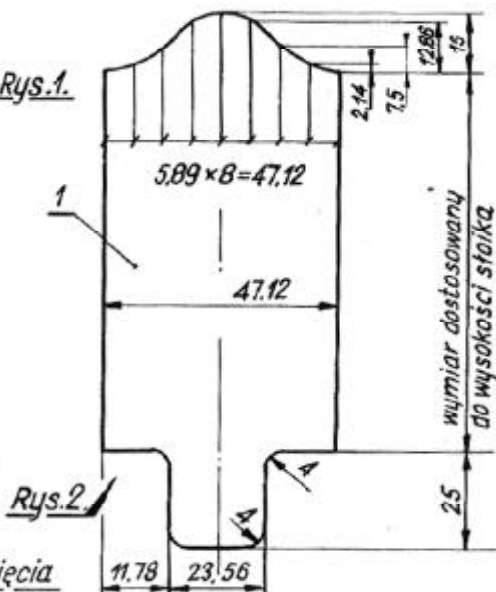
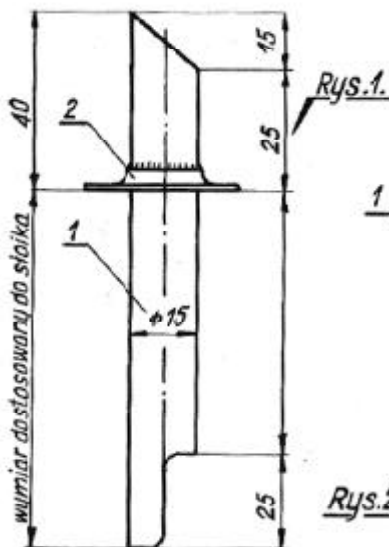
## DOZUJĄCA CUKIERNICA

Cukier najczęściej nabieramy moką łyżeczką. Tworzy to w naczyniu z cukrem grudki, co nie jest przyjemne ani estetyczne. Aby tego uniknąć, można wykonać cukiernicę samoczynnie dozującą cukier.

Do wykonania cukiernicy można użyć słoika po dżemie, najlepiej ozdobnego z metalową przykrywką nakręcaną, w której łatwo można umieścić przez lu-

towanie względnie nitowanie rurkę, pokazaną na rys. 1. Jeżeli mamy do dyspozycji nakręcaną przykrywkę ze stali, to można rurkę bezpośrednio do niej przylutować. Najlepiej jednak do rurki przylutować kołnier z otworami, który dowolnie można przynitować do przykrywki słoika.

Rurkę możemy wykonać z blachy z puszek po konserwach. Blachę należy

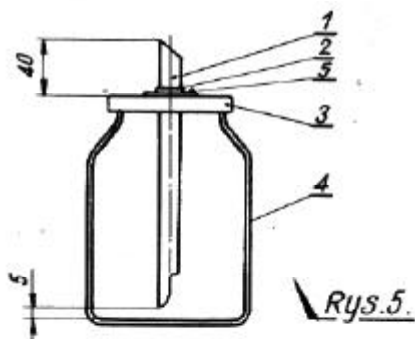


wyciąć według rozwinięcia, jak pokazano na rys. 2. Po wycięciu i wygładzeniu ostrych krawędzi, wygniemy blaszkę na pręcie o średnicy 14,5 mm.

Długość rurki trzeba dostosować do wielkości słoika, jak pokazano na rys. 5.

Kołnierz należy wykonać z tej samej blachy co rurkę według wymiarów pokazanych na rys. 3. Po wycięciu kołnierza wewnętrzną krawędź otworu należy wygiąć i dopasować do średnicy rurki.

Po osadzeniu kołnierza na rurce, lutujemy te elementy.



W przykrywce słoika wytniemy otwór dla rurki i otworki dla nitów (rys. 4).

Po przynitowaniu względnie przylutowaniu kołnierza zewnętrzną, górną część rurki wraz z przykrywką można pomalować. Na szkło słoika można również namalować lakierem różne wzory, pasy w różnych kolorach itp.

#### Zestawienie materiałów

Blacha 47,5 × 170 mm	— 1 szt.
Blacha $\varnothing$ 34 mm	— 1 szt.
Przykrywka słoika	— 1 szt.
Słoik	— 1 szt.
Nit $\varnothing$ 2 mm, dług. 3 mm	— 3 szt.

**Henryk Kubica**