



17

• 59595

MEMORIA DESCRIPTIVA
DE UN MODELO DE UTILIDAD a nombre de:
OTTO BLECHSCHMIDT, súbdito alemán, do-
miciliado en DORTMUND, Steinstrasse, 56
(Alemania), por: "TRIPA PARA EMBUTIDOS"

El invento se refiere a una tripa para embutidos y se compone de un anillo abrazado por el extremo de la tripa atado. La colocación del anillo garantiza el que se ha de impedir absolutamente mediante el anillo el que resbale y se salga el nudo, como ocurre frecuentemente.

Según el invento, el extremo de la tripa se ata por detrás del anillo mediante una lazada apretada del hilo.

El atado del extremo de la tripa se realiza generalmente plegando primero un extremo vacío de la tripa y atándola con hilo. A continuación se abate el extremo atado y el hilo de unión se ata alrededor de este extremo invertido y nuevamente se anuda. Para esto se requiere un extremo algo largo en la tripa, el cual se pierde para el llenado o embutido. Además, se requiere anudar por dos veces el hilo de unión para lograr un cierre seguro.

En contraposición a esto el anillo según el invento se mete sobre un extremo corto doblado de la tripa y el extremo de ésta se invierte o abate de modo que el anillo queda sa-



liendo sobre la tripa. El extremo doblado se aprieta ahora
20 con el pulgar y el hilo de unión se pasa una vez alrededor
de la tripa por detrás del anillo quedando el extremo, unido
todavía con el ovillo, por detrás del extremo libre del hilo
de unión. Entonces se forma una lazada y se mete sobre el
anillo. Tirando del hilo se obtiene un anudado firme que ya
25 no puede resbalar y salirse del anillo.

La unión o atadura con el anillo según el invento pue-
de realizarse en forma sencillísima quedando las manos libres.
No es necesario colocar la tripa sobre la mesa y hacer varios
nudos. Consiguientemente el atado de la tripa con un anillo
30 lleva también consigo un ahorro considerable de tiempo. Junto
con el ahorro de tripa y de hilo se logra de este modo acelerar
el trabajo.

El invento puede aplicarse a las tripas secas, a las sa-
ladas y aún a las artificiales.

35 El adjunto dibujo permite apreciar claramente el inven-
to. Un extremo corto y doblado de la tripa se pasa a través
de un anillo y se dobla y abate por detrás del anillo del
modo descrito, y se anuda. De este modo la tripa queda atada
con seguridad y resulta imposible que resbale y suelte el
40 hilo.

REINVINDICACIONES.

1.- Tripa para embutidos, caracterizada por comprender
un anillo envuelto por el extremo de la tripa atada, inver-
tida o abatida ésta, de modo que el anillo quede saliente
45 sobre la tripa.

2.- Tripa para embutidos, según lo reivindicado en el
punto 1, caracterizada porque un extremo de la misma atado

= 3 = . 59595



17 AB

por detrás del anillo mediante una lazada estirada del hilo de unión, forma entonces una lazada que se mete sobre el anillo, 50 estableciendo un amudado firme que no puede resbalar ni permitir la salida del anillo.

3.- TRIPA PARA EMBUTIDOS.

Tal como se describe en la presente Memoria descriptiva que consta de tres hojas escritas a máquina por una sola cara y de una lámina de dibujos.

Madrid, 17 de Abril de 1.957.

Carlos J. J. J.

• 59595



Madrid, 17 de Abril de 1.957.

ANTONIO FERNANDEZ PASQUA

Escala variable.