



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una patente de invención por veinte años en España

a favor de

Don Ricardo Luquez Luna, vecino de Sevilla,

por

" UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACIÓN DE PIMIENTOS MORRONES EN
GRANDES Y PEQUEÑOS BARRILES ".

-o-o-o-o-o-

Como es sabido en la industria del pimiento se procedía hasta ahora para la conservación del mismo, a esterilizar las latas por medio del baño de María, cuyo procedimiento es costoso sin que como otros aducen perjudique su calidad ni presentación.

Posteriormente se ha procedido a la salazón del mismo, lo cual trae economía porque se evita su esterilización ; pero siendo altamente perjudicial, no solo al fruto, sino a la salud, pues el fruto salado metido en latas, oxida á ésta y el pimiento adquiere el óxido de la lata, Además, el pimiento con sal sufre, porque le falta el jugo que le produce el esterilizarlo y claro, al faltarle este jugo, queda el pimiento con muy mal aspecto. Para remediar estos defectos se presenta la siguiente solicitud de patente que recaerá sobre la conservación de pimientos morrones en envases de madera a base legia de sal marina a veinticinco grados y aceite de oliva.

Los pimientos después de asados, pasan a los envases de



madera perfectamente contruidos donde se le aplica una disolución de sal marina a veinticinco grados y una cantidad de aceite de oliva al 1 %.

El pimiento tratado de esta forma tiene las siguientes ventajas :

- 1ª. - Que la salmuera líquida hace sostener indefinidamente al fruto con todo su jugo natural.
- 2ª. - Que en el envase de madera por su costo es infinitamente más económico que la hoja de lata.
- 3ª. - Que el aceite de oliva dá un sabor agradable del cual, como siempre, queda en la parte superior de la salmuera al extraerlo del barril, sale bañado en aceite, el cual le dá un brillo hermoso y un sabor agradable.
- 4ª. - Que siendo la aplicación de esta conserva para el relleno de aceitunas aderezadas, representa gran economía en su costo y producción, pues mientras el envase de lata no puede hacerse mayor que para una cabida de 500 gramos, estos envases de madera contienen cada uno de 150 á 200 kilos, lo cual hace abaratar el artículo que debido a la producción que actualmente tiene California (E.U. de A.) hace imposible la competencia con el pimiento de lata, y como los E. U. es el consumidor de la aceituna rellena en cantidades fabulosas, si no producimos el pimiento en competencia con California desaparecerá la industria del relleno de aceitunas y, por tanto, quedarán sin trabajo más de 3.000 operarios que durante nueve meses del año sostiene la provincia de Sevilla.

- N O T A -

En resumen : La patente recaerá sobre un procedimiento de conservación del pimiento morrón que consiste en introducir



los pimientos, una vez asados, en barriles de madera de cuantas proporciones se desee, y aplicarles una disolución de sal marina a veinticinco grados y una cantidad de aceite puro de oliva al 1% ó lo que es lo mismo a una legia de sal marina, con sal de esta clase y aceite de oliva en las proporciones indicadas, reivindicando asimismo los pimientos conservados por este procedimiento.

Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita por veinte años en España, " UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACIÓN DE PIMIENTOS MORRONES EN GRANDES Y PEQUEÑOS BARRILES ".

Todo conforme según queda expuesto en esta Memoria que consta de tres hojas escritas á máquina por una sola cara.

Madrid 21 de Febrero de 1925

Argüel Muñoz