

94780

MEMORIA DESCRIPTIVA

---ooOoo---

M E M O R I A D E S C R I P T I V A .

que forma parte integrante de la Patente de invención solicitada en España por Don Luis Pedrola, residente en Barcelona, por "Perfeccionamiento aportado a la fabricación de tablas para picar carne" (Clase 56).



-----oooOoooo-----

Hasta la fecha para la fabricación de tablas para picar carne se ha venido empleando exclusivamente la madera del nogal, debido a que las restantes maderas presentan el grave inconveniente de agrietarse, muchas veces antes de ser terminada la tabla; la madera procedente del nogal, si bien no elimina por completo la formación de tales grietas, las reduce al mínimo, si se echa mano de nogal completamente seco, es decir, empleándolo al año ó mas tiempo de cortado.

Debido al gran consumo que actualmente se hace de la tabla para picar carne, pues basta mencionar que es rara la casa que no la tenga, se comprende la gran importancia industrial y comercial que representará el poder ofrecer una tabla que se encuentre a salvo del defecto antes apuntado.

Debido a la escasez de nogal, es difícil, por no decir imposible para el industrial, el encontrarlo en buenas condiciones de secado. Este inconveniente, natu-

ralmente que podría ser remediado por el mismo industrial, adquiriendo el nogal en estado verde y almacenarlo en buenas condiciones hasta llegar al grado de sequedad deseado; este procedimiento, entre otros inconvenientes, obliga al industrial a tener en su almacén un gran capital acumulado, del cual deberá sacar un interés, aumentando el precio de venta de las tablas de picar carne, con lo cual el público saldrá perjudicado.



Para salvar el inconveniente anteriormente expuesto se pensó en sustituir la madera de nogal por otras más abundante, la de haya, plátano y otras, habiendo tenido que desistirse de tal pretensión, debido a las grietas que se presentaban en la tabla para picar carne, a pesar de emplearse las tales maderas en estado completamente seco; a menos que previamente se las haya sometido a un tratamiento especial, objeto de la presente patente de invención.

Según esta patente se dispone en las tablas de haya que se destinan a la fabricación de tablas para picar carne en un baño de agua, cuya temperatura se vá elevando gradualmente hasta llegar a 100° ó sea a la temperatura de ebullición del agua y en este estado se las deja por espacio de unos diez minutos, se observará que las tablas de haya, una vez quitadas del baño y secadas, han adquirido mayor dureza y ha desaparecido por completo el peligro de que se presenten las grietas que hasta la fecha han sido tan características en esta clase de utensilio de cocina. Lo dicho para la madera de haya se considera entendido para la madera de plátano y otras, puesto que nada influye a la esencialidad de esta patente de invención, la naturaleza de la madera, como tampoco las formas y dimensiones de la tabla de picar carne, puesto que la finalidad que se persigue con esta exclusiva es el perfeccionamiento introducido en la fabricación de tablas para pi-

car carne por medio de la ebullición previa de las maderas que se destinan a dicho fin.

N O T A .- Se reivindica como objeto de esta Patente de invención, la exclusiva por espacio de 20 años marcados por la Ley, el tratamiento de las maderas destinadas á la fabricación de tablas para picar carne, por medio del agua en ebullición, en cuyo baño permanecen por espacio de unos diez minutos; siendo indiferente para los fines de esta patente de invención que el baño ó tratamiento de la madera tenga lugar antes, durante ó despues de construida la tabla para picar carne, como tampoco variará la esencialidad de esta patente, las dimensiones y forma de la tabla y naturaleza de la madera.

Todo, tal y conforme queda descrito en esta patente de invención, por medio de esta memoria que consta de tres hojas mecanografiadas y debidamente enumeradas.

Esta Patente de invención recaerá en un "Perfeccionamiento aportado a la fabricación de táblas para picar carne". (Clase 56).

Barcelona 4 de agosto de 1925.

P.P.

