

**Patente Española**

94.802

**MEMORIA**

descriptiva sobre: *Un procedimiento de fabricación de la  
Amovada gasosa directamente en barriles.*

**POR**

*Auguste Chiebaud*

**DE**

*Paris*

*Francia*



La entrega y reparto de la limonada gaseosa en los cafés, bares, cantinas y demás establecimientos donde se despacha esta clase de bebida se hace hoy en día en botellas; además, el fabricante mismo prepara ya desde luego la limonada en botellas para su venta y consumo, introduciéndola en ellas, primeramente el jarabe preparado y luego el agua saturada de ácido carbónico. Ahora bien, éste método de preparación requiere un gasto de manutención considerable, exige, además el gasto de transporte de las botellas vacías que se devuelven a la fábrica y el gasto que supone tener que enviar otra vez las botellas, llenas bien sea al establecimiento donde se despachan o al consumidor, con el riesgo de roturas y elevado precio de coste de la mercancía. Por último, este método de preparación exige el consumo de una gran cantidad de ácido carbónico, del cual se desperdicia mucho al cargar las botellas, sin que haya medio de reponer su pérdida.

El presente invento se refiere a un procedimiento para la fabricación de la limonada en pipas o toneles directamente entregándose estos al vendedor, quien va extrayendo de ellos la limonada a medida del consumo, como ocurre con el despacho de la cerveza.

Además todo el ácido carbónico que se desprende en la fabricación es recuperado y enviado de nuevo al saturador.

El dibujo que se acompaña es una representación esquemática de la realización del invento.

Con arreglo al invento, se empieza por llenar de agua potable corriente el barril o barriles que hayan de contener la limonada.

En el barril que se vaya a llenar se introduce por el agujero de carga una espita o grifo con tubo de inmersión que llega hasta el fondo del barril o pipa. Alrededor de éste tubo



se fija un tapón hueco 2 que establece junta hermética con el agujero de entaponado del barril, y sobre éste tapón hueco 2, abierto por la parte inferior y cerrado por arriba se dispone una boquilla con su grifo o llave 3; la parte superior del tubo 1 vá también provista de un grifo 4.

Por el grifo 3, se carga el ácido carbónico a una presión de  $1^k.5$ , cuya procedencia se indicará más adelante, y éste ácido carbónico expulsa el agua, la cual es enviada por el grifo 4 y el tubo 5 al tanque 6<sup>a</sup>; una vez que se ha desocupado el barril o tonel de toda el agua que contenía, ya solo queda dentro de éste último ácido carbónico a la presión de  $1^k.5$ .

En este momento se cierra el grifo 4, se retira el tubo 5 y se enchufa en la llave 4 el tubo 6 provisto de otra llave 7; este tubo 6 comunica con un recipiente 8<sup>a</sup>, que contiene el jarabe de limón ya preparado para confeccionar la limonada. Este jarabe se halla a una presión de 2 Kilogramos, y al abrirse las dos llaves o grifos 7 y 4, en virtud de la diferencia de presiones entre el ácido carbónico y el jarabe puede este penetrar en el barril por el tubo 1.

Una vez introducida en el tonel la debida cantidad de jarabe, se cierran las llaves 4 y 7 y se desenchufa o desempalma el tubo 6. Después, sobre el grifo 4 se fija el tubo 8 provisto de su grifo 9 que envia, a una presión de  $1^k.5$  próximamente, el agua saturada de ácido carbónico que se habrá preparado en la forma de costumbre en un saturador de un tipo cualquiera de los que se emplean en ésta clase de industrias.

Se abren los grifos o llaves 4 y 9 para que el agua saturada de ácido carbónico penetre en el barril. En éste momento se tendrá cuidado de abrir la llave 3 sobre la cual vá ramificado el tubo 10, y entonces, el ácido carbónico que contenía el tonel



en unión del ácido carbónico que es puesto en libertad al llenar el tonel, escapan por dicho tubo 10, pero sin que se pierda parte alguna de este gas, por cuanto que se aprovecha para expulsar el agua contenida en otra barrica dentro de la cual se preparará la limonada de la misma manera que acabamos de explicar.

Llegará un momento en que la cantidad de ácido carbónico sea demasiado grande y que habrá demasiado de éste gas para expulsar el agua de una sola barrica; pero con todo y con eso dicho ácido no se desperdiciará, pues por una tubuladora ramificada, por ejemplo, en el tubo 10, (aunque no vá representada en el dibujo) se enviará el sobrante de ácido debajo de la campana que alimenta el saturador; de esta manera, como queda dicho, no se desperdicia la menor cantidad de ácido carbónico. Una vez lleno el tonel o barrica, bastará con retirar el dispositivo que ha servido para llenarle y entaponar el citado envase en la forma de costumbre.

El dispositivo representado esquemáticamente en el dibujo solo se dá a título de ejemplo, pero para simplificar el trabajo se podría, sobre todo, montar en el tubo 1, por la parte exterior, los grifos que conducen el jarabe de limón ya preparado y el agua saturada. Asimismo, en el tapón hueco o postizo 2 se podría disponer otra llave en la que iría ramificado directamente el tubo 10.

Como desde luego se concibe, por el presente procedimiento se puede fabricar la limonada directamente en barriles, aprovechándose en absoluto todo el ácido empleado en la fabricación, y con la consiguiente economía.

N O T A .

Habiendo ya descrito y detallado con toda amplitud la naturaleza de mi invento, así como la manera de llevarlo a cabo en la práctica, debo hacer constar nuevamente que las disposiciones anteriormente descritas, son susceptibles de ligeras modificaciones de detalle, sin que por ello se altere el principio fundamental del invento, y lo que constituye la

esencia del mismo, y por lo que solicito patente por veinte años en España es por: "Un procedimiento de fabricación de la limonada gaseosa directamente en barriles" caracterizándose dicho procedimiento por el hecho de que la fabricación se realiza de la manera siguiente: La barrica o tonel destinados a contener la limonada se llena primeramente de agua que es expulsada del tonel mediante la introducción de ácido carbónico en el mismo a una presión de 1<sup>k</sup>.5 por ejemplo, introduciéndose seguidamente en el tonel el jarabe de limón ya preparada y a una presión más alta, enviándose, por último, agua saturada de ácido carbónico a una presión suficiente para cargar el barril, recuperándose el gas ácido carbónico enviado en un principio al tonel, así como el gas ácido carbónico puesto en libertad al llenar dicho envase y utilizándose para expulsar el agua de otros barriles; dado caso que hubiese un sobrante de ácido carbónico éste será enviado de nuevo a la saturadora.

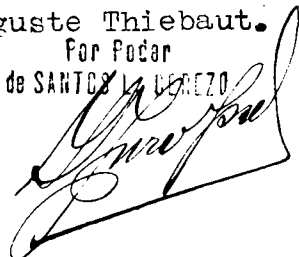
"Un procedimiento de fabricación de la limonada gaseosa directamente en barriles" tal y como queda substancialmente descrito en la presente memoria e ilustrado en los dibujos que se acompañan.

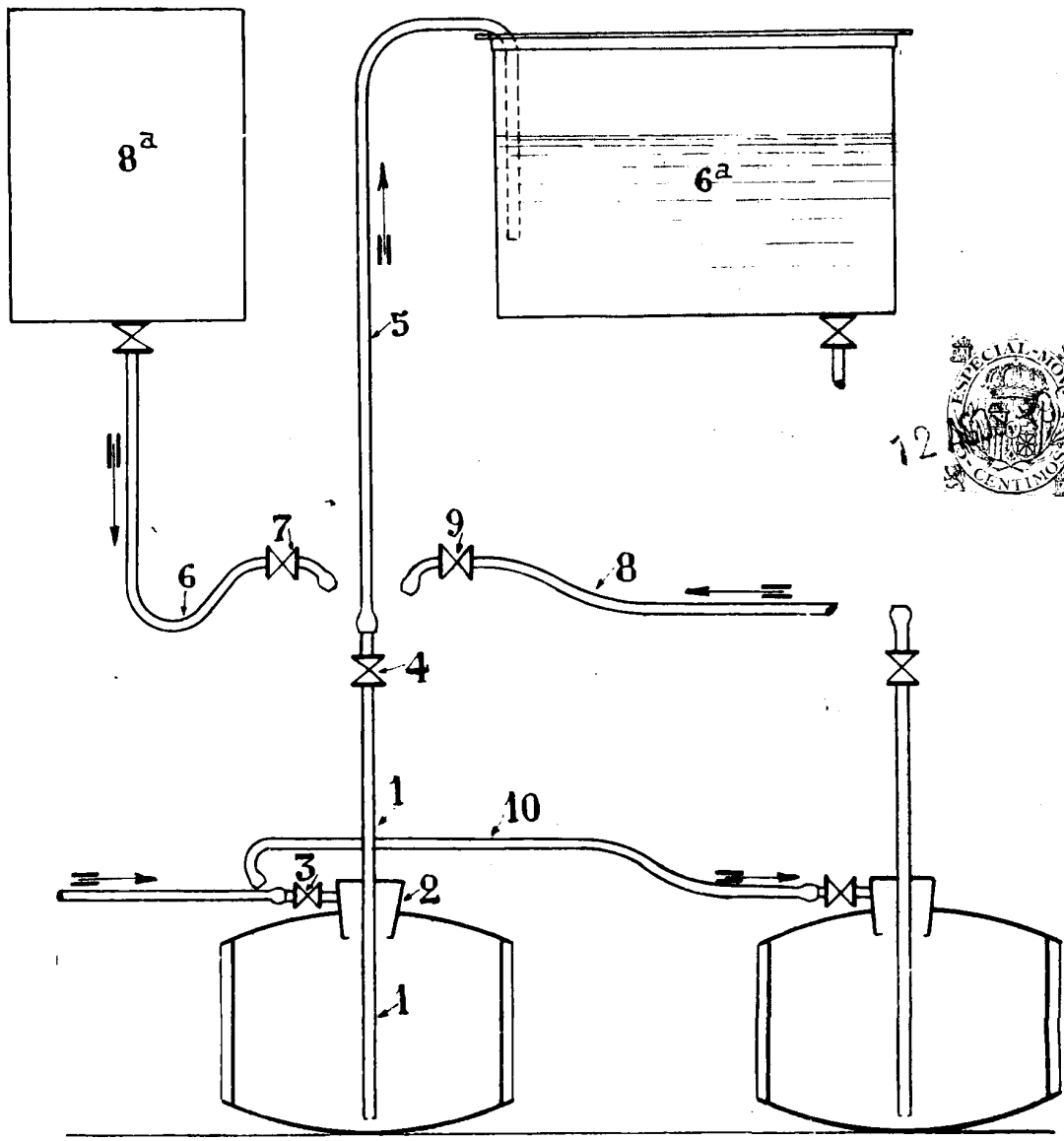
Esta memoria consta de cuatro hojas escritas por una sola cara.

Madrid, 12 de Agosto de 1925.

Auguste Thiebaut.  
Por Poder  
de SANTIAGO LERREZO

P. P.





Madrid 12 Agosto 1928  
Por Poder  
de SANTIAGO DE CANTER  
*[Signature]*