

96210

MEMORIA

=====



MEMORIA

=====

Consiste el procedimiento para la elaboración de la PREPARACION ~~PREPARACION~~ DE TODA CLASE DE INTESTINOS Y EMBASES QUE PROCEDAN DE RESES CANARIAS, CABRIO, VACUNO Y DE CERDA EMPLEABLES PARA EMBUCIDOS Y EMBASES DE MANTECAS Y GRASAS, en lo siguiente:

Una vez trasladado el género (entendiéndose por género los intestinos de todas clases de reses, así como todo despojo de las mismas que pueda emplearse para la confección de embutidos, como igualmente para el embase de mantecas y grasas) desde el matadero al taller, ha de ser separado por clases y tamaños y sumergido en recipientes preparados al efecto para su primer lavado, a fin de limpiarlo de las basuras que necesariamente ha de tener.

En estos recipientes, que solo contienen agua clara, se ha de tener el género por espacio de 24 horas y durante estas ha de ser removido con frecuencia.

Transcurridas las 24 horas se vá sacando el genero de dichos recipientes colocandolos en tableros inclinados en pendientes para que puedan escurrir las aguas y una vez en estos tableros se procede a volver los intestinos por su parte interna, es decir colocar lo de adentro a fuera y con la ayuda de herramientas adecuadas se desangra y desengrasa; poniendo en esta operación el mayor cuidado a fin de evitar el deterioro por desgarrre de los intestinos, pues hay que dejarlos completamente limpios y lo mas finos posible para conseguir una perfecta transparencia.

Una vez conseguida su limpieza de este modo se forman paquetes s compuestos de ocho cabos de intestinos a seis metros de longitud



cada uno de los cabos y por grupos de a diez se colocan en vasijas de barro cocido sometiendo los a la acción de una disolución de sal líquida (que es lo que vulgarmente se conoce por salmuera) hasta conseguir una graduación de 22 grados, con cuya graduación ni los paquetes de géneros ni la disolución de sal líquida llegan nunca a solidificarse como se solidifican con la graduación que en la actualidad se emplean, dando lugar con ello a que el género se reseque y deteriore por resquebrajamiento y sea sumamente difícil desenvolverlo para ponerlo en condiciones de trabajo.

Con la disolución de sal líquida que se indica se consigue evitar los inconvenientes antes expuestos y se logra además la conservación del género por tiempo ilimitado y siempre en perfectas condiciones de uso.

No se llega a los 22 grados de la disolución de sal líquida en la primera inmersión del género sino paulatinamente y conservado este en las distintas disoluciones los periodos de tiempo que se indica; en la disolución de sal líquida a 15 grados ha de estar sumergido el género por espacio de 3 días y una vez transcurrido este tiempo se traslada a otra disolución a 22 grados donde ha de estar otros 6 días, desde donde pasa a los envases de lata en los cuales se conserva como queda dicho por tiempo ilimitado.

**NOTA REIVINDICATORIA:** Recae este invento de patente de invención sobre LA PREPARACION DE TODA CLASE DE INTESTINOS Y ENVASES QUE PROCEDAN DE RESES LANARES, CABRÍO, VACUNO Y DE CERDA EMPLEARLAS PARA EMBUTIDOS Y ENVASES DE MANTECAS Y GRASAS. Comprendido en el grupo primero clase 6<sup>ª</sup> del Nomenclator de la ley de Propiedad Industrial.

Madrid 11 de Diciembre de 1925.

Tachado Rodríguez: Vale