

96218

= M E M O R I A =

MEMORIA DESCRIPTIVA



que se acompaña

a la solicitud de

una patente de INVENCION por veinte años en España

a favor de

los Señores RABGIO Y SANZ, domiciliados en M A L A G A ,

por

" UN PROCEDIMIENTO PARA BLANQUEAR EXTERIORMENTE LAS NUECES COMESTIBLES, DE CÁSCARA MORENA Y OSCURA, QUE SE DESTINAN A LA EXPORTACION HACIENDO DESAPARECER LAS MANCHAS QUE LA MAYORIA DE ELLAS CONTIENEN "

-O-O-O-O-O-O-O-O-O-

Desde tiempo inmemorial viene exportándose la nuez comestible, en cáscara, en su estado primitivo de recolección, ó sea, tal como es recogida del árbol productor, con la obscuridad correspondiente en la cáscara y la infinidad de manchas que son producidas por el limón al abrir y quedar sujeta por varios lados, y por cuyas causas son motivo de depreciación en los mercados, ya que tienen que competir con las de otros países que por la diversidad del clima ó preparado especial, son de cáscara blanca y de aspecto muy agradable.

Conociendo los solicitantes la necesidad que habia de allanar las dificultades que hasta ahora ha venido ofreciendo la limpieza de las nueces para su mejor presentación, apartándose, desde luego, del empleo de procedimientos quimicos y de sustancias que por ser nocivas pueden modificar, alterar ó deteriorar el fruto, y guiados del mejor deseo, hemos ideado el procedimiento especial a que se refiere la instancia de privilegio que corresponde a ésta Memoria y que constituye una verdadera novedad en las nueces comestibles



en cáscara, que se exportan á los varios mercados distantes del punto de origen, por su blancura superior á todas las demás.

Este procedimiento consiste en colocar las nueces á granel, en espuertas ó en sacos, en cámaras apropiadas para el caso, sometiendo- las durante 24 horas a la acción de una cantidad, variable según los casos, de azufre quemado, condensando la atmósfera y dándole una presión más o menos grande según la mayor ó menor obscuridad que tengan las nueces pudiendo practicarse, también el blanqueo, en sitios menos adecuados, como tapándolas con lonas, encerrándolas en almacenes ó habitaciones, en cuyos casos por tener menos densidad de atmósfera, el resultado será más deficiente.

- N O T A -

En resumen : La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes :

1a. - Reivindicación de un procedimiento especial para poner blancas las nueces comestibles con cáscara morena y obscura y hacerlas desaparecer las manchas negras que la mayoría de ellas contienen, cuyo procedimiento consiste en colocar las nueces a granel, en espuertas ó sacos en cámaras apropiadas para el caso y someterlas durante 24 horas a un azufrado, por medio de azufre quemado, condensando la atmósfera para darle una presión más o menos grande, según la mayor ó menor obscuridad que tengan o colocarlas también en sitios menos adecuados, como tapándolas con lonas, encerrándolas en almacenes, habitaciones, etc., si bien en éstos casos tendrá menor densidad la atmósfera y de resultado, por consiguiente, más deficiente.

2a. - Reivindicación de las nueces blanqueadas por el procedimiento a que se refiere la reivindicación anterior.

3a. - Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la patente de INVENCIÓN que se solicita por veinte

años en España,

" UN PROCEDIMIENTO PARA BLANQUEAR EXTERIORMENTE LAS NUECES COMESTIBLES, DE CÁSCARA MORENA Y OSCURA, QUE SE DESTINAN A LA EXPORTACIÓN HACIENDO DESAPARECER LAS MANCHAS QUE LA MAYORÍA DE ELLAS CONTIENEN "

TODO CONFORME queda expresado en ésta Memoria que consta de tres hojas escritas á máquina por una sola cara.

MADRID, 12 de DICIEMBRE de 1925

*Agustín Ungosa*  
*A. P. Miguel Ungosa*