



96.851

90851

P A T E N T E   D E   I N V E N C I O N

por 20 años, por

" EL PRODUCTO ALIMENTICIO FABADA EN CONSERVA " a favor de la Razon social Gonzalez y Vaquero, residentes en Gijon.

M E M O R I A   D E S C R I P T I V A

La presente memoria está destinada a garantizar la fabricacion, explotacion y venta exclusiva del producto alimenticio Fabada en conserva, cuya idea de conservación y explotacion nos ha sujerido debido al conocimiento de la predileccion que tienen por este plato los hijos de Region Asturiana y otros que a ella no pertenecen y que son muy aficionados a su degustacion, constituyendo esto para ellos, el plato delicado y de la mayor esquisitez. Desde luego este plato es favorablemente acogido por cuantos lo degustan por vez primera, que suelen aficionarse a su repeticion muy a menudo.

Uno de los principales objetos que nos ha guiado a la conservacion de la clásica fabada, ha sido el poder ofrecer a los hijos de la Region Asturiana que, por los azares de la vida se ven privados de sus hogares y muchos de ellos en lejanas tierras, el plato predilecto de su region.

Esta conservacion se llevará a cabo por medio de procedimientos naturales, sin usar para ello productos conservadores ni colorantes y en una palabra ninguna materia extraña, por cuyos motivos al abrir una lata de este alimento, se observará que su aspecto, color y sabor son



66.851

propiamente los naturales y sus cualidades alimenticias son las mismas que recientemente preparada, llegando a superar principalmente con respecto a esta última condicion, ya que su condimentacion es esmeradísima y durante ella se extraen por procedimientos naturales todas las materias extrañas y poco nutritivas, procedentes de algunos de los alimentos que integran la fabada, consiguiendo con ello obtener un plato suave y de fácil digestion .

Para obtener la conservacion de la fabada se procederá a la esterilizacion del agua con que hallan de condimentarse y cocer al fuego los alimentos ó productos que la integran (tocino, morcilla, jamon, judias, habas etc.)

En la condimentacion de la fabada se procederá a la extraccion de todas las materias extrañas y poco nutritivas procedentes de algunos de los alimentos que la componen.

Una vez en buen punto de cocura y efectuadas las dos anteriores operaciones con la fabada, se procederá a envasar ésta en caliente en envases de hojalata, procurando observar en esta operacion (que se efectuará con utensilios apropiados) una gran higiene y delicadeza. Efectuado el envasado en los correspondientes recipientes, se cerrarán éstos en caliente, pasando despues las cajas ó botes, una vez cerrados, con la debida temperatura de calor, a someterlos a un baño por medio del cual, y debido a las anteriores operaciones, pasa la fabada a un estado de conservacion indefinida.

N O T A

La descrita patente de invencion, recaerá pues sobre las siguientes reivindicaciones:



98-051

1ª Sobre la conservacion del producto alimenticio fabada, la que se llevará a cabo por medio de la esterilizacion del agua, con que hallan de cocerse los alimentos que la integran. La extraccion de materias extrañas y perjudiciales en la condimentacion y el envasado ó cerrado de los recipientes con su contenido caliente, para despues ser sometidos a un baño que determina como final de operacion, la conservacion indefinida del producto.

2ª Sobre " EL PRODUCTO ALIMENTICIO FABADA EN CONSERVA "

Todo tal como queda descrito y reivindicado.

Esta memoria consta de tres hojas mecanografiadas y foliadas por una sola cara.

M A D R I D 8 . F E B R E R O D E 1926

P. A.

*Francisco Alonso Mayoral*