

Patente Española

Por un nuevo procedimiento para obtener
mermeladas de uva

a favor de

D. Rufino Hylton y Cuadra

D. Manuel Rosiqui Otero



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de registro de una patente de invención por 20 años en España "POR UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA OBTENER MERMELADAS DE UVAS" comprendida en la clase 8 del nomenclator oficial

a favor de

Don Rufino Ayllon y Cuadra y Don Manuel Rosique Obrador

residentes en Manzanares (Ciudad Real)

Entre los muchos procedimientos que hoy se emplean para la fabricación de las mermeladas de frutas, ninguno ha podido igualar hasta hora, al con seguido por nuestro procedimiento químico, para obtener la mermelada de uva, que dá a esta una pureza y esquisitez, que no se había conseguido y que constituye una mejora importante en el procedimiento para obtener dichas mermeladas

Se toma $3\frac{1}{2}$ partes de pulpa de uva sin película ni granilla y se le adiciona $1\frac{1}{2}$ partes de mosto puro de uva, previamente concentrado por el procedimiento de concentración al vacío, todo el conjunto se pone en la caldera de cocción al fuego lento y a los pocos minutos se le adiciona para 60 Kgs del todo 1 Kg de una materia grumosa a elección, compuesta de harina o almidón, la cual facilita la coagulación, se deja al fuego una hora y media o algo más, si fuese necesario, hasta obtener el punto de coagulación necesario a todas las mermeladas, a fin de obtener la consistencia de tal, resultando de este modo una mermelada de uva de una densidad suficiente para ser tomada como postre.



Para adiconar la harina o almidon se va hechando al mosto concentrado de la cocion poco a poco, agitando continuamente para su facil disolucion, despues se pasa este mosto por un tamiz de fina malla
Para obtener el mosto concentrado especial,empleamos el baño de maria y al vacio(en vez de a fuego directo o a vapor como se suele emplear

NOTA

En resumen reivindicamos como de nuestra propia y nueva invencion y sobrelo que ha de recaer la patente de invencion por 20 años, que solicitamos POR UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA OBTENER MERMELADA DE UVAS

Todo segun queda expuesto en la precedente memoria

Madrid 26 de Enero de 1928

Ruperto Cuyllán *M. Bonique*