



MEMORIA descriptiva de la patente de invención que solicita el que suscribe para sazonar guisos y salsas a base de vino selecto.

Clase 6ª Crupo primero del Nomenclator Oficial.

Se trata de un producto alimenticio cuyo objeto es el de sazonar guisos y salsas a base de vinos selectos.

No es, pues, un agregado de los alimentos ya condimentados, como muchos que ya existen; es un producto que ha de ser base del condimento, simplificando las diversas, detenidas y delicadas operaciones que el arte culinario impone, para obtener una preparacion de los alimentos que dentro de la mas exquisita e higienica sazonarlos haga de facilisima obtencion y agradables al mas refinado paladar.

Este producto contiene las sustancias alimenticias en las cantidades siguientes:

Pra I litro del producto.

Agua esterilizada.....	10	C.C.
Vino selecto.....	0'980	C.L.
Alcohol puro (rebajado a 25º).....	2	C.L.
Extracto álico.....	10	gramos
Extracto petroselino.....	10	gramos
Nuez Moscada.....	1/2	gramo
Hierbabueba.....	2	gramos
Extracto lycopérico.....	5	gramos
Extracto láuro.....	3	gramos
Extracto capula.....	10	gramos
Clavos.....	1/2	gramo
Pimenton Dulce.....	5	gramos
Sal de cocina.....	10	gramos
Mejorana.....	1/2	gramo
Sinapis pulvis.....	1/4	gramo
Pimienta.....	1/2	gramo
Vainilla.....	1/2	gramo
Extracto cróceo.....	5	gramos

Todas estas sustancias se mezclan y filtran cuidadosamente, por un procedimiento que solo, practicamente pueda adquirirse para obtener lo que vulgarmente se lla "el punto" de la condimentación.

Nota-Se reivindica como objeto único de la patente la formula para sazonar guisos y salsa a base de vinos selectos.

*Otro sí, la patente que se reivindica es por nuevo producto para sazonar guisos y salsas a base de vinos selectos.*

*Jesús Villarragut Herrero*

*Madrid 31 de Julio de 1929.*