

H.V.

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una patente de invención por veinte años, en España, a favor de D. Manuel Ajala, domiciliado en Bollullos Par del Condado (Huelva) por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN DE CONFITURA A BASE DE NUECES ".

=====

La presente invención se refiere a un procedimiento de fabricación de confituras a base de nueces y se caracteriza esencialmente por el empleo de este fruto sometido a tratamientos adecuados para la obtención de un producto de confitería en sus diversas variantes o de productos de confitería mas o menos similares.

Hasta la fecha, como es palpable, no ha sido empleado este fruto en confitería, lo que bien puede explicarse por sus condiciones naturales de astringencia de suyo contrarias desde luego al objeto expresado perseguido.

Según la invención, la nuez ha de emplearse en la elaboración precisamente verde, en punto anterior a su madurez antes de que su envoltura leñosa, adquiera demasada consistencia. Indudablemente en este estado no reúne condiciones combustibles, pero sometida al tra-

tamiento que mas adelante es describirá, queda apta para los fines objeto de esta invención.

Para la perfecta comprensión de la invención, se describirá seguidamente el procedimiento que se ha de seguir para la obtención de la nuez confitada, mejor dichos acaramelada y a continuación se describirán las variantes de ejecución de mas inmediata conexión con el mismo, las que por lo mismo quedarán comprendidas expresamente en esta patente.

Para la realización de nueces acarameladas se procede como sigue:

El fruto recolectado como se ha dicho, hay que empezar por endulzarlo, entendiéndose aquí por esta palabra, desposeerlo de sus cualidades contrarias al paladar; para ello se somete a sucesivas maceraciones en agua fría o templada, aligerándose esta operación por el punzado o cocción al agua. Una vez blandas, se mondan o pelan, o sea se les despoja de su piel exterior, echándolas desde luego en agua para su limpieza y si es preciso para el total endulzamiento antes expresado, se maceran nuevamente hasta su obtención. Una vez conseguido esto se echan en almibar suficiente para cubrir la cantidad de que se trate, a base de uno a uno y medio kilogramos de azúcar por cada ciento de nueces, según su tamaño, calentando hasta la ebullición y sosteniendo esta hasta que adquieran el punto adecuado de dulzor propiamente dicho. Obtenido que sea este, se extraen del almibar y se dejan escurrir y secar y una vez secas se pasan una a una por almibar en punto de caramelo, hasta que queden cubiertas por una capa del mismo con lo cual quedan acarameladas y aptas para el consumo, tan pronto como se sequen en cuyo estado pueden envasarse.

Deberá entenderse que al referirse al acaramelado se consideraran como tal todas sus fases que dan lugar a las variaciones denominadas; nuez dulce seca, nuez dulce escarchada, nuez dulce glaseada é idem propiamente acaramelada que es el punto mas fuerte.

Poco precisa pensarse para que se ocurra desde luego a prime-

rã vista, una variante de ejecución, pues consiste sencillamente en suprimir del procedimiento que se acaba de describir la última operación o sea la del acaramelado, con lo que naturalmente quedarán las nueces en el caldo o mezcla formado por su jugo y el almibar donde se pusieron a hervir, con lo que resultaran nueces en conserva azucarada o en su jugo, que deberan disponerse en envases cerrados adecuadamente para su conservación.

Igualmente pronto se ocurre otra variante de ejecución bien sencilla consistente en usar la nuez en vez de entera, raspada o machacada con lo que quedará en forma de mermelada; como esta puede ser al natural o almibarada se procedera en el primer caso, sin endulzamiento ni cocción previa al rallado o machacado del fruto y a amasarle con azúcar aproximadamente en parte igual a su peso unificar bien el conjunto por el reposo y cocerla en la forma corriente para la obtención de mermelada; y en el segundo a estas mismas operaciones despues del endulzado antes descrito, variando tan solo la cantidad de azúcar que viene a ser aproximadamente la mitad de su peso.

En general, claro está que todas estas operaciones descritas a base de azúcar, pueden realizarse tambien en todo o en parte utilizando miel o cualesquiera otras sustancias azucaradas; asimismo se comprende fácilmente, la posibilidad de variar al infinito, partiendo de la base indicada, las preparaciones de la nuez en confiteria a base de sustancias azucaradas, por lo cual se entenderá que todas las variaciones quedan comprendidas dentro del objeto de la patente, puesto que evidentemente en último termino, todas han de venir a resultar variaciones mas o menos accidentales alrededor de lo inventado que en este escrito se presenta a registro, variaciones que seguramente no se habrian ocurrido antes de ser expuestas en el mismo y que indiscutiblemente no son practicadas en confiteria hasta el momento presente.

N O T A.-

La presente invención comprende las siguientes reivindicaciones:

1.- Un procedimiento para la fabricación de confituras a base de nueces, caracterizado por utilizarse la nuez sin esperar a su madurez, sino antes de que la parte leñosa llegue a endurecerse y de que previamente han de hacersele perder las características contrarias al paladar o sea endulzarlas y ablandarlas por medio de maceraciones en agua y punzado o cocción y seguidamente han de hervirse con el almibar o cualquier preparación similar azucarada hasta el punto de saturación conveniente, para despues de este y previo el escurrido y secamiento de las mismas, proceder a su paso por almibar en punto de caramelo, o en el punto apropiado si se desea obtener en vez del acaramelado absoluto, algunas de las variaciones conocidas bajo el nombre de dulce seco, escarchado, glaseado o acaramelado, hasta dejarlas cubiertas de una capa del mismo.

2.-Un procedimiento según la reivindicación 1, caracterizado por la posibilidad de suprimir las tareas de acaramelamiento de las nueces y conservar estas sumergidas en almibar o en sustancias azucaradas, para su conservación indefinida, mediante su envase en recipientes apropiados.

3.-Un procedimiento según las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque para la obtención de mermeladas, se somete el fruto según los casos, bien en verde o bien endulzado, al rallado o machacado y a su endulzamiento por amasamiento con azúcar u otras sustancias similares azucaradas cualesquiera, obteniendo una pasta con la que se elabora la mermelada en cualquiera de los gastos o formas usuales.

4.-En resumen se reivindica como de exclusiva invención y como objeto sobre el que ha de recaer la patente que se solicita

por veinte años, en España: UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE CONFITURA A BASE DE NUECES.

Todo conforme queda descrito en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, 25 de junio de 1929.

Leocadio López y López

P.P.=