



### MEMORIA DESCRIPTIVA

correspondiente a una patente de invencion que se solicita por 20 años a favor de D. Enrique Pedrós residente en Sevilla, Avenida de Cadiz nº 3 por PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE PIMIENTOS MORRONES ENVASADOS (Clase 6ª)

117440

5            Para la conservacion de pimientos morrones una vez envasados en barriles de madera tropezaba el comercio con el grave inconveniente de no hallar una sustancia o combinacion de productos que alargase la conservacion durante un periodo de tiempo suficiente para el fin comercial que se persigue.

10           Merced al presente invento, que lo es propio y nuevo del solicitante, se orillan esos inconvenientes mediante una sencilla fórmula que consiste en adicionar salmuera de 20-22 grados a un líquido que se forma con el 2% de acéite de oliva de 3 grados y un 3% de vinagre.

15           Al envasar, la sal, deberá introducirse en grano en la proporcion de un 34% sobre la cantidad de pimiento agregándole el citado 2% de acéite de oliva y el 3% de vinagre. Resultando, que al disolverse la sal común, formará un líquido que dará el promedio de 20-22 grados, para conservar el fruto en las mejores  
20           condiciones para su consumo.

#### N O T A.-

Se reivindica como de nueva y propia invencion del solicitante PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE PIMIENTOS MORRONES ENVASADOS, caracterizado por la sustancia que se forma al introducirse la sal en grano en la proporcion de un 34% sobre la cantidad de pimiento agregándole el 2% de acéite de oliva y el 3%  
25           de vinagre y al disolverse la sal común forma el líquido o sustancia de 20-22 grados que cumple la misión de conservar los pi-



mientos.

PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE PIMIENTOS MORRONES  
ENVASADOS.

30

---

Costa esta memoria de dos caras mecanografiadas haciendo un total de líneas 32 incluyendo estas.

Madrid 27 de Marzo de 1930.

*M. C. C. C.*