

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por veinte años en España

a favor de

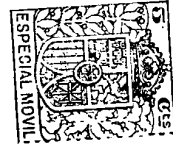
D. Bartolomé Riutort Sabater, residente en Valencia, Avenida Aliados, 116.

por

"NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN JARABE ESPECIAL CONCENTRADO DE LECHE Y AZUCAR CLARIFICADO, Y AROMATIZADO CON EXTRACTO DE FRUTAS PARA LA PREPARACION DE HORCHATAS Y REFRESCOS"

5 Seria tarea interminable describir en esta memoria la inmensa variedad de jarabes que se conocen en el mercado para la fabricación de horchatas y refrescos, pero si reseñamos algunos de los mas corrientes con el fin de establecer las distancias que separan los procedimientos de fabricación de estos, con el que es objeto de patente: El jarabe de horchata de anfas, vulgarmente de chufas, que consiste en adicionar una cantidad enorme de azucar al agua obtenida de la trituración de estas semillas previamente sometida a remojo, y diluido el azucar con el zumo
10 obtenido, se añade una cantidad de alcohol o un antifermeto que asegure la conservación por unos dias, sin fermentar.

Otros de los procedimientos es la fabricación de jarabes de jugo de frutas, exceptuando los comprendidos en el genero



15 citrus, de los que nos ocuparemos luego; el jugo, pues, obtenido de las frutas se somete a una cocción con azucar para diluir este, y una vez diluido y añadidos los antifementos, aunque en mayor cantidad que se hace para el jarabe concentrado de aufas, se envasa y se someten los botes o frascos a un calor de varias atmosferas por un espacio de tiempo determinado.

20 Tambien debemos incluir entre los jarabes la leche condensada, aunque mas bien que de un jarabe para refrescos y horchatas, se trata, se indica y se usa como producto alimenticio y hasta curativo para enfermos y convalecientes; tampoco la leche condensada invade el campo de los jarabes y aperitivos y
25 lleva en su composición una parte proporcional de antifementos, y además en algunos casos lleva tambien alguna cantidad de harina de gramineas que si bien dá cierta densidad al producto y cierto valor nutritivo, no deja de ser, en parte, inconveniente para los convalecientes que no tienen prescritos alimentos
30 solidos.

Los jarabes que se dicen obtenidos de las naranjas se obtienen de la harina obtenida de la superficie de la corteza, donde radica la parte de aceite esencial de las naranjas, esta
35 harina seca se disuelve en agua, ésta toma el aroma de las naranjas y en un momento se convierte el depósito de agua en la mas rica naranjada que nos ofrecen en el mercado, como naranjada natural, en verano cuando no hay naranjas, concentrada en frio y hasta con todas sus vitaminas; cuando para nadie es un secreto que el zumo que se extrae de las naranjas no se puede
40 conservar por carecer de azucar y por lo tanto de alcohol, agravado por la gran cantidad de acido málico que lleva en si este caldo. Si se intentara conservar a fuerza de antifementos, en este caso resultaria perjudicial a la salud, una prueba de mis



45 observaciones es que los jarabes obtenidos de las naranjas deben
extraerse en invierno para venderlos en verano, y de esta for-
ma la enorme cantidad de millones de hectolitros que se consu-
men requirirían unos depósitos tanques tan enormes en las fábric-
cas, que mas que fabricas de jarabes de naranjas, parecerian
50 fabricas de gas o refineries de petroleos; y sin embargo pasa-
mos por delante de estas fábricas y no se ven tales utensilios.

Asi, pues, hemos descrito a grandes rasgos la fabrica-
ción de algunas clases de jarabes mas salientes, con el fin de
demostrar que el jarabe concentrado de leche y azucar aromatisa-
do con extractos de frutas, no solamente es completamente dis-
55 tinto tanto en su preparación como en sus componentes ni es un
jarabe mas que se lanza al mercado, sino que será un producto
que viene a llenar una necesidad muy sentida en el mercado, por
la bondad de sus elementos y por sus condiciones inofensivas,
nutritivas y refrescantes, que podran tomar hasta las personas
60 mas delicadas.

Se verifica la fabricación del modo siguiente:

Se disuelven 100 partes de azucar con agua y se le aña-
den 100 partes mas de leche, y todo, bien mezclado, se vierte a
un condensador y se trabaja hasta conseguir una densidad de 36
65 a 39 grados de mosto; una vez eliminada el agua, se deja en-
friar y se le adiciona el extracto de frutas que se desee, para
comunicarle el aroma correspondiente; luego se envasa en reci-
pientes de hoja de lata o cristal y queda dispuesto para la ven-
ta.

70

N O T A

En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones
siguientes:

1.- Preparación de un producto concentrado, mas puro y

117529



75 permanente que los hasta hoy conocidos, para la preparación de jarabes no solo usados como tales, sino tambien como aperitivo y nutritivo inofensivo hasta para las personas mas delicadas.

2.- Se reivindica por ultimo como objeto sobre el que ha de recaer la patente de invención que se solicita por veinte años en España, por

80 "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN JARABE ESPECIAL CONCENTRADO, DE LECHE Y AZUCAR CLASIFICADO Y AROMATIZADO CON EXTRACTO DE FRUTAS PARA LA PREPARACION DE HORCHATAS Y REFRES-COS"

85 Todo conforme queda expresado en la presente Memoria que consta de cuatro hojas escritas a maquina por una sola cara.

Madrid 3 de Abril de 1930