





tante merezca la exclusiva fabricación y venta del mismo, -  
que se recaba por medio de este registro.

El aplique de que vamos a tratar consiste en  
un menaje de mesa, que resuelve el problema de los desperdi  
cios en las comidas, así como del acompañamiento de salsas,  
jugos, entremeses y demás condimentos complementarios de un  
plato de cocina, que hasta ahora se disponían aparte, y que  
de éste modo pueden adosarse al plato sin menoscabo de conta  
minación o contacto con el resto de los alimentos servidos -  
en el mismo.

De sobra es conocido el problema de los desper  
dicios, tales como huesos, espinas, pequeñas pieles, etc, los  
cuales o hemos de dejarlos apartados a un lado del plato, o  
hemos de depositarlos en otro exprefeso para ello, y que re  
coje a su vez lo de los demás comensales, ocurriendo en el -  
primero de los casos que los desperdicios resbalan por la pro  
pia pendiente del borde del plato y vuelven a caer dentro de  
la comida, con el consiguiente efecto desagradable, o bien -  
en el segundo de los casos, hemos de trasladar el desperdicio  
desde nuestro plato hasta el destinado a recogerlo, en cuyo  
itinerario ocurre frecuentemente que éste se cae manchando -  
el mantel, o estropeando bebidas y demás alimentos si lo ha  
ce dentro de algún otro recipiente, a la par, que la gran -  
aglomeración de desperdicios depositados por todos los comen  
sales de una mesa en un mismo plato, proporciona un espectá  
culo nauseabundo, y de las más deplorable estética.

Por otra parte, sucede cotidianamente en los -



menús de restaurantes y hoteles, que muchos platos poseen -  
como complemento salsas, mayonesa, jugos o especias, que por  
35 su dosificación a criterio del comensal, o por no poder colo-  
carlas en el plato, dada su fluidez, que lo contaminaria to-  
do precisa de recipientes independientes y especiales para -  
su servicio, lo cual presenta el inconveniente de que en ellos  
concurrer todos los comensales, introduciendo cucharillas que,  
40 en la mayoría de los casos es la propia, que se ha utilizado  
ya en otros alimentos por el comensal, siendo fácil deducir  
la falta de higiene que éste reporta.

La vida moderna, y la necesidad de comer rapi-  
damente, ha hecho surgir el "plato combinado", es decir, un  
45 solo plato en el que se presenta el menú total de la comida,  
precisándose en este caso de platos especiales, principalmen-  
te de acero inoxidable o aluminio, en los cuales se ha prac-  
ticado por estampado una serie de divisiones u oquedades, a  
fin de poder colocar separadas unas viandas de otras, y sobre  
50 todo aquellas que constituyen entremeses, ensaladas, salsas  
etc, platos éstos que, además de su elevado coste de fabri-  
cación, han relegado e inutilizado cantidades enormes de va-  
jillas normales.

Para resolver los problemas referidos, la titu-  
55 lar del Modelo de Utilidad que nos ocupa, presenta para su -  
registro el aplique que a continuación vamos a referir, el -  
cual se acopla y separa con gran facilidad del plato al que  
se adapta, ocurriendo, en el caso de los desperdicios, que -  
éstos quedan depositados en una prolongación del plato, que  
60 es al fin y al cabo el aplique, constituyendo un recipiente



colector, que evita que los desperdicios tengan que ser trans  
portados a un plato común como antes dijimos, evitándose en  
consecuencia los contratiempos aludidos de manchas, acumula-  
ciones y deterioro de otros alimentos.

65

En el caso de salsas, jugos, mahonesas, espe-  
cias, etc, éstas seran colocadas en la cantidad oportuna en  
el interior del aplique, y éste a su vez se adosará al plato  
con lo que cada comensal dispondrá de su propio servicio in-  
dividual, resolviéndose la falta de higiene de los recipientes

70

comunes, así como la incomodidad de esperar que otros se  
sirvan de la salsera, independizándose en todo caso dichas -  
salsas del resto de los alimentos, ocurriendo lo mismo con  
los platos combinados, donde ya no es preciso el plato espe-  
cial, ya que cuando se desee, podran separarse del plato co-

75

rriente de loza, los alimentos, entremeses, ensaladas, etc..  
que entren en el menú, bastando colocar éstos en el aplique  
objeto del presente registro, para que aparezcan junto con  
el plato combinado, pero independizados de éste, siendo rápi-  
da su colocación, y permitiendo a su vez tener dichos apli-

80

ques preparados de antemano, para una mayor rapidez en el ser-  
vicio.

85

Las características esenciales del aplique pa-  
ra platos, constitutivo del actual Modelo de Utilidad, con-  
sisten en estar formado por un recipiente dotado de una aleta  
superior central saliente a partir de la boca del mismo y li-  
geramente orientada hacia abajo y de dos aletas laterales -  
orientadas en la misma dirección que la aleta central y situa-  
das paralelas surgiendo asimismo de la boca del recipiente, -



de tal forma que quedan al tresbolillo con respecto a la men-  
 90 cionada aleta central y situadas en un plano inferior, en -  
 virtud de un pequeño escalón practicado al efecto, dando una  
 distancia similar al grosor de la loza del plato a aplicar.

Para una mejor comprensión de las característi-  
 cas enteriormente expuestas, se acompaña una lámina de dibu-  
 95 jos en la que se representa un ejemplo práctico de realiza-  
 ción de uno de estos apliques para platos, bien entendido -  
 que, dada su condición de simple ejemplo aclaratorio, debera  
 ser interpretada ampliamente y sin caracter limitativo alguno.

Los referidos dibujos representan en sus figu-  
 100 ras como a continuación se expone:

Fig. 1.- Vista en planta por la parte superior  
 del aplique, donde se puede apreciar la inserción de la ale-  
 ta central, y la especial colocación al tresbolillo de los -  
 resaltes inferiores.

105 Fig. 2.- Sección transversal del aplique, que  
 en este caso aparece debidamente colocado en el reborde del  
 plato.

Fig. 3.- Vista en planta del aplique colocado  
 en un plato, donde se puede observar perfectamente su colocá-  
 110 ción.

Las distintas partes componentes de las figuras  
 reseñadas, las señalaremos a titulo de aclaración con las si-  
 guientes acotaciones numericas:

Con -1- designamos el recipiente o concavidad  
 115 del aplique, de cuyo reborde -2-, presenta un saliente o ale-  
 ta -3- central, ligeramente orientado hacia abajo, mientras



117858



- 7 -

145

2º.- "APLIQUE PARA PLATOS", de conformidad -  
en un todo en lo esencial y fines industriales a lo descri-  
to en la precedente memoria descriptiva, y gráficamente re-  
presentada en los adjuntos planos para su mejor comprensión.

Esta memoria consta de SIETE hojas escritas o  
mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 146 lí-  
neas.

Madrid, 27 DIC 1966

Por autorización de la interesada.



Fig 1 117858

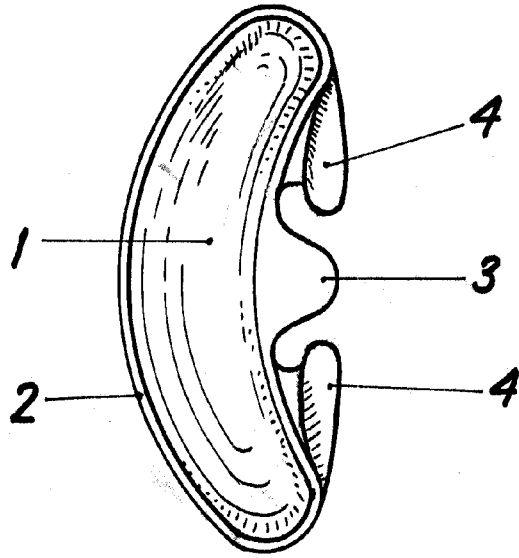


Fig 2

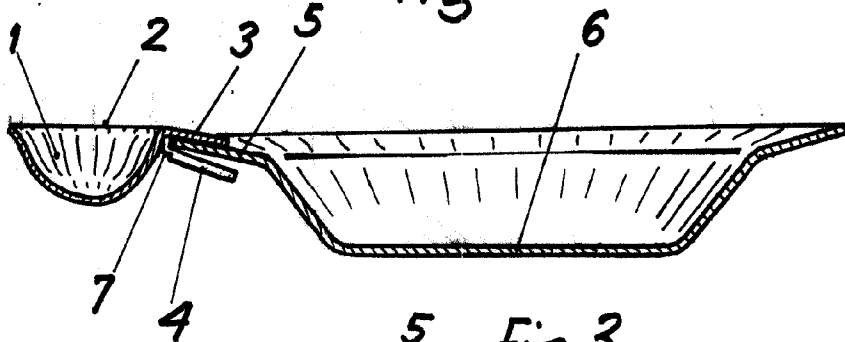
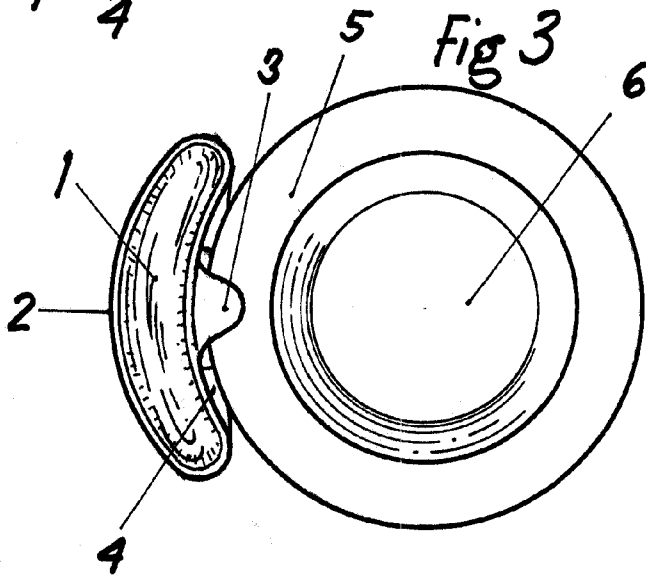


Fig 3



Escola Variable

4 DIC 1955

P.A.