

925492

125492

MEMORIA DESCRIPTIVA

D. César DUBLER.- SAN BAUDILIO DE LLOBREGAT (Barcelona).



PATENTE DE INTRODUCCION

por 10 años

para "Un procedimiento para la fabricación de caldo concen-  
trado en producto sólido"-----

a favor de D. César DUBLER, de nacionalidad suiza, domici-  
liado en SAN BAUDILIO DE LLOBREGAT (Barcelona), Carretera  
de Barcelona a Santa Cruz de Calafell, kilómetro 9, 9.

-----

MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una pa-  
tente de introducción que está destinada a garantizar la  
explotación exclusiva de un procedimiento para la fabrica-  
ción de caldo concentrado en producto sólido, ya sea en es-  
5 tado de polvo, granulado o en bloques moldeados, destinado  
este caldo concentrado a preparar caldos normales adicio-  
nando al mismo o disolviéndolo en una proporción de agua  
caliente.

El procedimiento que constituye el objeto de la pa-  
10 tente de que se trata se realiza preparando un jugo aromá-



tico por desintegración de albúmina vegetal o animal, gluten o caseína o mezclas de estas materias, por su tratamiento con ácido clorhídrico y consiguiente adición de extractos de legumbres u otros vegetales y especias, después de  
15 neutralizar el resultado de dicha desintegración con una materia alcalina.

El jugo aromático preparado tal como se ha dicho se mezcla con extracto de carne, sal común, especias y grasas, para obtener una masa pastosa que se seca por elevación de  
20 temperatura por tratamiento al vacío.

Desecado el producto, este se muele y se destina al consumo en estado de polvo o en granos, o bien moldeado a presión en forma de sólidos cúbicos o de cualquier otra configuración.

25 Si el producto fabricado de tal manera se disuelve en agua caliente, se obtiene un caldo de muy agradables sabor y perfume y de un elevado valor nutritivo.

#### EJEMPLO

A título de ejemplo de actuación, indicaremos la siguiente manera de proceder:

30 Se toman 20 Kg. de extracto de carne y se mezclan con 25 Kg. de jugo aromático concentrado, 45 Kg. de sal común, 5 Kg. de grasa y 5 Kg. de extracto leguminoso y de especias; la mezcla obtenida se seca y se muele o se moldea en forma de cubos u otra conveniente.



125492

- 3 -

N O T A

35           Por la patente de introducción a que se refiere la  
presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La explotación exclusiva de un procedimiento para  
la fabricación de caldo concentrado en producto sólido, que  
esencialmente consiste en preparar una mezcla de jugo aro-  
40 mático procedente de la desintegración de albúmina, gluten  
o caseína o sus mezclas por ácido clorhídrico, con extracto  
de carne, sal común, especias y grasas, para obtener una  
pasta que se seca por calentamiento al vacío y después se  
muele para librarla al consumo en polvo o en producto gra-  
45 nulado.

2.- La explotación exclusiva, en el procedimiento in-  
dicado en el párrafo anterior, del moldeado a presión del  
producto obtenido, para darle la forma de cubos u otra con-  
figuración cualquiera.

50           3.- La explotación exclusiva del objeto de la patente,  
sean cuales fueren las circunstancias que concurren con su  
esencialidad definida en las anteriores reivindicaciones,  
cual objeto está constituido por:

"Un procedimiento para la fabricación de caldo concen-  
55 trado en producto sólido".

Consta



2549

- 4 -

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas,  
escritas por una sola cara.

Barcelona, 16 de Enero de 1932.

P. p. de D. César DUBLER,

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'César Dubler'. The signature is written in a cursive style with a long, sweeping underline that extends to the right.