



naranja, que después es empaquetada y dispuesta para la venta.

N O T A.

20

La patente de invención que se solicita por veinte años en España, recaerá sobre las particularidades características de las siguientes reivindicaciones:

25

...

1ª..- Procedimiento para obtener harina de naranja, mediante el perfecto lavado del citado fruto en agua caliente, para quitarle la arenilla que pueda tener; pártese en cuatro pedazos para extraer las pepitas, sométese el producto a evaporación para impregnar el líquido resultante a la cáscara de la naranja, para lo que el fruto mencionado debe encontrarse en perfecto estado de madurés.

30

2ª..- Procedimiento para obtener harina de naranja, que además de las particularidades características mencionadas en la reivindicación primera, el líquido obtenido e impregnado en su cáscara, pasa a secaderos de aire caliente a la temperatura de cincuenta grados, pasando después a trituración del conjunto para la unificación del líquido a medio secar con su cáscara; mas tarde, pasa nuevamente al secadero, y por último al molido perfecto, con lo que se consigue la harina de naranja, de gusto exquisito.

35

3ª..- "UN PROCEDIMIENTO PARA OBTENER HARINA DE NARANJA", Clase 5ª.

Todo conforme a lo descrito en la precedente Memoria, que consta de dos hojas mecanografiadas por una sola cara, y a los fines que se ha especificado anteriormente.

Madrid, 12 de Febrero de 1932.

Por autorización del interesado.

*Modesto Polo*  
p. b. *[Signature]*

