

127123

Don Domingo Rojas Bermejo, domiciliado en Torrelavega (San Tander

Memoria

que se acompaña a la solicitud de patente de invencion por un "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE JARABES, ADECUADOS PARA BEBIDAS FRESCOS ESPUMOSOS"

127123

En un Pais eminentemente agrícola como el nuestro en donde la producción frutera tiene fama mundial por su excelente calidad, es de trascendental importancia la adopción de procedimientos de fabricación de jarabes, que por su calidad y gusto no desmerezcan

5- de los frutos de que proceden, haciendo que la industria de los jarabes españoles, llegue a tener la fama e importancia de la frutera.

Después de múltiples ensayos, encaminados a encontrar un procedimiento de obtención de jarabes, en el cual se uniese a la bondad

10- del producto elaborado una máxima economía y sencillez en la elaboración, he llegado a resultados sumamente satisfactorios, median

te el siguiente

Procedimiento de obtención de jarabes, adecuados para refrescos espumosos- Este procedimiento de mi propiedad y exclusiva invención, se basa esencialmente en las siguientes operaciones: a)

15- Obtención de alcoholatos, a base de la inmersión prolongada durante un mes en alcohol de 96 a 97° de cáscaras de limón, naranja etc frutos del país..., recogiendo de este modo la máxima cantidad gustativas y olorosas que integran la sustancia introducida en el alcohol. b) Al alcoholato obtenido según a), se agrega un volumen igual de ácidos tartárico y cítrico, ambos de una densidad de 25°, y mezclados en la proporción de dos partes de tartárico por cada una de cítrico. c) Por cada diez litros de jarabe simple se agregan de 100 a 110 grs de la mezcla obtenida según b), Este jarabe simple será de zarzaparrilla, limón, naranja, fresa, piña, etc

20- según el jarabe que se quiera obtener por mi procedimiento, siendo el producto resultante sumamente agradable y tolerable a nuestro organismo, especialmente al paladar y altamente susceptible de ser empleado en bebidas refrescantes espumosas según uso corriente.

30-

REVEINDICACIONES

En resumen reveindico como de mi propiedad y exclusiva invención:

1ª Un procedimiento de obtención de jarabes, adecuados para refrescos espumosos, consistente en la formación de alcoholatos por inmersión, prolongada durante un mes, en alcohol de 95 a 96°, de cáscaras de naranja, limón, frutos del país, etc.

35-

2ª Un procedimiento de obtención de jarabes, adecuados para refrescos espumosos, consistente en la mezcla de los alcoholatos obtenidos según la reveindicación primera con un volumen igual mezcla de dos partes de ácido tartárico con una de cítrico, ambos con una

40- densidad de 25°

3ª Por un procedimiento de obtención jarabes, adecuados para bebidas espumosas, consistente en la mezcla de 100 a 110 grs de la mezcla de alcoholatos y ácidos tartárico y cítrico obtenidos según la reveindicación segunda, con diez litros de jarabe simple

45- de zarzaparrilla, limón, naranja, piña, fresa, etc según el jarabe que se desee obtener fabricado por mi procedimiento. y

4ª Por un "PROCEDIMIENTO DE OBTENCION DE JARABES, ADECUADOS PARA REFRESCOS ESPUMOSOS" tal y como se describe en la presente memoria

48-

Madrid 27 de Junio de 1932

Elipio Andrés

