



M

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

un CERTIFICADO DE ADICION a la patente principal número
124,288 concedida el 28 de Octubre de 1,931

a favor de

Don Juan Francisco DIOS CANTERO, residente en Cazorla (Jaen)
calle de Gómez Calderon 7 y 9

por

PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN EL OBJETO DE DICHA PATENTE

5. Nuevos estudios hechos por el autor de la presente Memoria descriptiva, a partir de la fecha de concesión de la patente principal Nº 124,288, le han impulsado a añadir al objeto de la referida patente mejoras que amplian y aumentan sus utilidades y ventajas. Las mejoras expresadas van a ser expuestas a continuación:



PROCEDIMIENTOS PARA LA OBTENCION DEL PRODUCTO.

10, Productos a utilizar en la preparación : Almidon o fecula de la flor del maiz; almidon o fecula de la flor del trigo; almidon o fecula de arroz, fecula de pasta y, en fin, todos aquellos almidones , feculas y s s harinas que se obtengan de los cerea; les y legumbres que sean mas apropiados para la bucnæ alimentación; esencias y extractos concentrados de frutas naturales colores vegetales o liequidos inofensivos que se ajusten en todo a las disposiciones del Real Decreto de 29 de Septiembre de 15. 1,920, que autoriza el empleo de dichos colores en la preparación de productos de dulceria y confiteria.

PREPARADO DE LOS COLORES Y VEGETALES O LIQUIDOS INOFENSIVOS.

20, Formula 1ª 500 gramos color amarillo Naftol; 50 gramos color rojo ; resulta un amarillo huevo; tambien se puede preparar el color amarillo huevo con azafran y pimienta molido.

Formula 2ª.- 500 gramos color amarillo huevo; 50 gramos color pardo chocolate; resulta un color platano.

25 Formula 3ª. 225 gramos color rojo gr sella; 225 gramos color rojo; resulta un color fresa.

Formula 4ª. 550 gramos color amarillo limon; resulta un color limon.

Formula 5ª 500 gramos color pardo chocolate: 100 gramos color amarillo huevo; resulta un color chocolate.

30, Formula 6ª. 550 gramos color naranja; resulta un color naranja.

PREPARADO DE LAS ESENCIAS O EXTRACTOS DE FRUTAS.

Esto se prepara en la forma corriente, haciendo o adquiriendo cantidad suficiente de las clases de frutas que se elijan.

35. COMPONENTES.

Proporción aproximada de los mismos a utilizar; Para cada 5 kilos de almidon, fecula o harina, se toman unos 30 gramos de color inofensivo, 50 gramos aproximados de extracto concen-



trado de frutas, o bien 100 gramos de esencia de frutas .

40 COMO SE OBTIENE EL PRODUCTO.

En una fuente de pedernal grande se pone la fecula (tomemos por ejemplo esta), se extiende bien toda la fecula y entonces se le echa el extracto de esencia de frutas correspondiente al preparado correspondiente. El liquido(extracto o esencia) debe
45 mezclarse bien en toda la fecula con objeto de que tome el sabor por partes iguales; seria conveniente echarlo con un pulverizador . Terminada esta operación, con una cuchara grande se le dan varias vueltas a la mezcla de fécula y esencia y a continuación, se procede a disolver o mejor dicho, a reducir
50, a polvo los terroncitos que se hubieran formado por efecto de la unión del liquido con la fecula, dándole nuevas vueltas, se le pone el color inofensivo correspondiente al preparado; una vez efectuada esta operación se remueve todo muy bien hasta ver que ha quedado bien introducido todo el color sobre
55, la mezcla de fecula y esencia. Terminado ya con esto, todas las operaciones dela obtención del producto, se procede inmediatamente a envasarlo, con objeto de que no pierda nada de su aroma, ni en sabor, el preparado. Este producto podra fabricarse tambien mecanicamente, efectuando la unión de los componentes por
60. medio de maquinas especiales.

Aparte de la forma en polvo corriente en que se presenta o prepara el producto, podra prepararse o presentarse tambien en forma de granulado, escama terron o pastillas.

Hay otros procedimientos de presentarse el producto que
65. es el siguiente; La unión del color inofensivo con el xtracto o esencia de frutas, bien con azucar molida, glucosa granulada, etc., o sin la adición del azucar o glucosa . El objeto de esta manera de prepararlo, es la comodidad y economia para el que adquiere el producto en esta forma, ya que la manera de utilizarlo en la confeción de platos de dulces y similares es la
70



misma que para la otra forma de preparado y la ventaja de adicionarle cada cual a gusto cantidad que se quiere de almidon, feculas o harinas que se tenga en casa o que se crea mas conveniente.

75. MODO DE USARLO.

80. Pra hacer crema, papilla o natilla: 4 cucharaditas del producto bien colmadas de las de café (o sean 35 gramos que es el contenido de un paquete); leche cocida, un litro; azucar de cuatro a seis cucharadas, segun gusto, Disuolvase bien el producto en una tacita de leche fria. Pongase en el fuego el residuo de la leche con el azucar. En el momento de empezar a hervir viertase en ella el contenido de la tacita, remuevase todo muy bien y sin dejar de moverlo , cuezase durante unos minutos, hasta que se vea ha espesado algo. Esta crema se sirve caliente o 85. fria, sola, con bizcochos, galletas, compota de frutas, etc..

90. Para hacer flan o puding : Se prepara una crema del modo mencionado, pero tomando de la leche solo medio litro. Al retirarla del fuego, se vierte en un molde o moldes (a falta de estos, tambien puede moldearse en tacitas de café) que estan humedecidas con agua o preparados con caramelos mejor este último.

Para hacer helado;Preparada una crema del modo primitivamente explicado, pero con algun azucar mas, se deja enfriar y se hiela en la forma corriente.

95. La crema para rellenar dulces y bizcochos, se hace mas espesa y mas dulce.

Puede usars toda clase de leche, como tambien la condensada preparada convenientemente con agua, si es la azucarada, se le agrega menos azucar.

90. Tambien puede hacerse esta crema con l che que tenga una parte o hasta la mitad de agua.

Este producto se puede utilizar en varios platos de cocina, como en sopas, salsas , rellenos, picadillos, etc..



- 5 -

N O T A

95. En resumen; EL CERTIFICADO DE ADICION a la Patente principal Nº 124,288 que se solicita, recaera sobre las reivindicaciones siguientes:

100. 1ª.- Mejora introducidas en el objeto de la patente principal nº 124.288 por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UN PRODUCTO SUSTITUTIVO DEL HUEVO, EN LA CONFECION DE PLATOS DE DULCE Y SIMILARES, que consiste fundamentalmente en la mezcla de una cantidad de fecula, harina o almidón con esencias y materias colorantes para formar un polvo, pastillas o terrones que se ofrecen al público en envases adecuados y que se utiliza en la confección de platos diversos, usandolos en las proporciones adecuadas.

105. 2ª.- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer el CERTIFICADO DE ADICION a la patente principal Nº 124,288 por PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN EL OBJETO DE DICHA PATENTE.

110. Todo conforme queda expresado en la presente memoria que consta de cinco hojas escritas a maquina por una sola cara

Madrid 2 de agosto del, 932

ALFONSO UMERI,

P. D.