



1 2736 2

P A T E N T E
D E
I N V E N C I Ó N

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN MECÁNICA DEL AJOLIO (ALL-I-OLI)", a favor de Don Francisco Costa Virgili, de nacionalidad española, residente en Barcelona, calle Marina, número 262.

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

El procedimiento tradicional para preparar la salsa alimenticia llamada ajolio, ajiaceite o "all-i-oli" es tan rudimentario que todo se fía a la fuerza y destreza del operador. En efecto, sirviéndose de un almírez vulgar, el operador procede a la trituración de

5. ajos, con un aditamento de sal común, y a emulsionar la pasta con aceite que va añadiendo paulatinamente; no tiene el operador otra norma que su golpe de vista ni otra seguridad que su destreza. Así con demasiada frecuencia la salsa resulta mal confeccionada y, sino mala

10.



o inservible, es de difícil conservación.

Las dificultades aumentan si se pretende obtener un "all-i-oli" compuesto, formado por las sustancias dichas y alguna más, como yema de huevo, harina de

15. trigo, etc.

Además, siempre esta obtención a mano es aplicable solamente para fabricar pequeñas cantidades de "all-i-oli", y siempre, empero, resulta fatigosa para el operador y lenta para el servicio.

20. Para obviar tantas dificultades se ha dispuesto un procedimiento de fabricación mecánica del ajolio o "all-i-oli", que permite ahorrar fatiga y tiempo, fabricar grandes cantidades y obtener la salsa alimenticia "all-i-oli" siempre de buena calidad, lo cual reportará economía y así facilidad de consumo, y permitirá una mayor conservación de dicha salsa.

25. El procedimiento consiste en lo siguiente: poner en un recipiente las cantidades medidas de ajos y de sal común y aun de otras sustancias alimenticias, 30. en las proporciones convenientes a la calidad de "all-i-oli" o ajolio que en cada ocasión se quiera obtener; disponer la actuación mecánica sobre tales sustancias, de una o varias batideras u otros órganos mecánicos apropiados a la función a realizar, o sea que trituren 35. las sustancias y hagan el batido de la mezcla, y con un derramador graduable hacer el añadido del aceite en la cantidad y tiempo convenientes a cada operación. De esta manera se obtendrán tipos y cantidades comerciables de ajolio o "all-i-oli", de múltiple, variada y 40. fácil aplicación.



N O T A

Los puntos de invención propia y nueva que se presentan para que sean objeto de esta patente, son los siguientes:

45. 1. Un procedimiento para la producción mecánica del ajolio (all-i-oli) que consiste en disponer en un recipiente cantidades de ajos y sal común y otras sustancias alimenticias y disponer la actuación mecánica de una o varias batideras u otros órganos mecánicos apropiados a la función a realizar, o sea para triturar, mezclar y batir simultáneamente las expresadas sustancias, mientras que con un derramador se hace caer aceite en la mezcla de las mismas.

50. 2. Un procedimiento para la producción mecánica del ajolio (all-i-oli).

55. La presente memoria consta de tres hojas foliadas y escritas por una sola cara.

Barcelona, a trece de julio de 1932.

Francisco COSTA VIRGILI

p.a.

JAIME ISERN

p. p.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Jaime Isern', written over a horizontal line.