



Memoria descriptiva que acompaña la solicitud de una Patente de Invención a favor de Don Joaquín VILASECA Vilar, de nacionalidad española, con domicilio en Barcelona, calle de Entenza 42, 2º, 4º, por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACIÓN DE DULCES POR TIEMPO INDEFINIDO ".

Defecto presentado hasta la fecha en la industria de pastelería, era la de que, sus productos, los dulces, debían ser consumidos algunos en el mismo día de su fabricación o elaboración y otros dentro de un plazo no superior a 3, 4 y 5 días todo lo más, no pudiendo sobrepasar de ellos y, por lo tanto, ser susceptibles de venta, por cuanto en el estado de podridumbre o descomposición en que se hallaban, causaban la mayoría de las veces en caso de ser ingeridos, serios trastornos en las vías digestivas.

10 Con ello, los fabricantes de dichos productos, los dulces, tenían que limitarse a una elaboración fija diaria, teniendo en cuenta el promedio de consumo general de ellos, elaboración

15 que aumentaban en días festivos y de grandes solemnidades,
como domingos, fiestas de santos célebres, y otros típicos
regionales y nacionales, preparándose de antemano para la
demanda de ellos.

20 Dicha elaboración, y debido a la imposibilidad de preci-
sar la cantidad justa y necesaria, que sería objeto de venta
al público, llevaba consigo en algunas ocasiones, el ser de-
fectuosa, por cuanto la demanda había excedido a la cantidad
elaborada, teniendo en ocasiones, si el establecimiento o lo-
cal de cada respectivo fabricante lo permitía, el ir elaborán-
25 dolos conjuntamente al efectuarse la demanda, no pudiéndolo
hacer quien no reuniese aquellas ventajas o cualidades, dejan-
do por tanto de obtener el beneficio consiguiente. En otros
casos por el contrario, el número de demandas había sido muy
limitado, quedando por lo tanto en poder del fabricante, in-
dustrial o pastelero, una gran cantidad de ellos, de los cua-
30 les la mayoría tienen que ser consumidos en el mismo día o
exponerse a su pérdida, por no ser ya susceptibles de venta,
perdiéndose con ello por un lado, lo que por otro el industrial
había ganado. Otros dulces podían conservarse durante uno, dos
o más días, no ofreciendo como se comprenderá ni las garantías,
35 cualidades, ni el gusto refinado de los consumidos en el mismo
día de su elaboración, llevando a engaño al público, ya que
en muchos casos y con objeto de no sufrir una pérdida, los fa-
bricantes de ellos, los vendían haciéndole creer que habían si-
do elaborados en el mismo día de la venta.

40 Resultado de ello era que, si en las ciudades debían ser
degustados dichos dulces en el perentorio término de dichos
días, no se podía de ningún modo, poder alimentarse de ellos,
o consumirlos en lugares algo lejanos de aquellas, como acon-
tecía con motivo de viajes, excursiones terrestres o maríti-
45 mas, romerías, balnearios, etc, alejados del punto de partida
por espacio de días o semanas, y por tanto de acreditados es-
tablecimientos, únicos capaces de elaborar dulces de alta cali-



dad. Si imposible resultaba, siendo o tratándose de un número
muy limitado de personas, como una familia por ejemplo, ni que
50 decir en el caso de una excursión o viaje colectivo, en que
por tratarse de un gran número de personas, el embalaje o envol-
torio de ellos en gran cantidad resultaba imposible, de lo que
se desprende que siempre en tales casos, se prevenían de otra
clase de alimentos, casos en que el servicio y degustación de
55 dulces, podía dar más carácter y realce a la excursión, festivi-
dad, etc, y constituir un motivo más de regocijo, llevando el
fracaso si en alguna ocasión habíase intentado.

Huelga decir la imposibilidad de consumirlos en lugares cá-
lidos, o en tiempo caluroso, que como se sabe facilita en gran
60 manera la descomposición de ellos, y la pérdida consiguiente de
calidad.



Para subsanar este inconveniente, y con objeto de facili-
tar al público su consumación, en cualquier lugar y tiempo, el
recurrente ha ideado un nuevo procedimiento de conservación de
65 dulces por tiempo indefinido, logrando por tanto con ello un sin-
número de ventajas en la industria de pastelería, consiguiendo
a su vez, que cuanto más tiempo queden en conserva dichos dulces,
no sólo días y semanas sino años incluso, luego a su degustación,
su calidad resulta superada, semejante por tanto a lo que ocurre
70 con las más acreditadas marcas de vinos, que cuanto más tiempo
llevan embotellado, mejor saben luego al paladar; y como dicho
procedimiento es nuevo, y de invención del recurrente es por lo
que éste solicita se le garantice la propiedad y explotación ex-
clusiva del mismo, mediante la patente de invención a que se re-
75 fiere la presente memoria descriptiva.

No todos los dulces pueden someterse a dicho procedimiento,
debido como se comprenderá a su distinta consistencia, siendo só-
lo factible con aquellos que el fabricante haya preparado conve-
nientemente, procurando darles una dureza suficiente con objeto
80 de evitar su disolución, o que resultaren excesivamente duros.

Consiste en esencia dicho procedimiento en lo siguiente:

Después de elaborados los dulces con la dureza adecuada, que han de destinarse a su conservación, se colocan en el interior de un recipiente, que puede ser de vidrio, cristal, aluminio, hoja de lata, etc, cuales dulces se colocan superpuestos en cualquier forma hasta llenarlo, rellorando luego el recipiente con almibar, -disolución de azucar en agua- en suficiente grado, el cual ocupará todos los huecos existentes entre los dulces, penetrando incluso a través de ellos. Una vez efectuado el relleno del recipiente, y cerrado herméticamente, se introduce éste en otro, sometiéndolo al baño María, por espacio de tiempo conveniente, sacándolo luego, pudiendo efectuarse seguidamente la venta de los mismos.

Como se comprend rá por lo anteriormente descrito, serán variables las formas, y dimensiones de los elementos para la elaboración de los dulces, así como tambien la clase, tipo y número de ellos.

En cuanto al envase o recipiente descrito, puede ser de cualquier forma, susceptible de ser cerrado herméticamente, alcanzando toda clase de dimensiones convenientes, individuales, familiar, colectiva, o bien sujetándose a un peso determinado, como en latas de 5, 10,15, etc. kilos, pudiendo ser de hoja de lata, el más recomendable en caso de excursiones, vidrio, cristal, presentando los dulces en tales casos un aspecto sorprendente y agradable a la vista, por su variedad de colores, siendo curioso el verlos colocados aislados o conjuntamente en aparadores, vitrinas, etc.

N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1º. - La propiedad y explotación exclusiva, por UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE DULCES POR TIEMPO INDEFINIDO, consistente en esencia, en introducir los dulces prepa-



115 rados en estado de dureza adecuada y que deben ser sometidos a conservación, en el interior de un recipiente, que puede ser de vidrio, cristal, aluminio, hoja de lata, etc, cuales dulces se colocan enperpuestos en cualquier forma hasta llenarlo, rellenando luego el recipiente con almibar -disolución de azucar en agua en suficiente grado- el cual ocupará todos los huecos existentes entre los dulces, penetrando incluso a través de ellos. Una vez efectuado el relleno del recipiente

120 y cerrado herméticamente, se introduce éste en otro, sometién- dolo al baño María, por espacio de tiempo conveniente, sacán- dolo luego, pudiendo efectuarse seguidamente la venta del mis- mo. Serán variables las formas y dimensiones de los elementos para la elaboración de los dulces, la clase, tipo y número de

125 ellos, así como tambien el envase o recipiente, y su volumen o cabida.



2º. - UN PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACIÓN DE DULCES POR TIEMPO INDEFINIDO.

Consta la presente memoria de cinco páginas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 30 de Julio de 1932.

P. A.