



M E M O R I A D E S C R I P T I V A

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION, por veinte años en España

a favor de

Don Raúl Freire Paz, residente en La Coruña, calle de Betanzos, 4.

por

" PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS COCINAS RURALES "

-----

El antiguo sistema de cocinar de los campesinos era, como es sabido, poner sobre un fuego de leña apilada en el hogar los útiles de guisar sustentados por trébedes, cadenas, etc.

5 Tal sistema es, además de incómodo, antihigiénico y presenta una série de inconvenientes, como falta de estética, humos, no servir para caldear, no poder disponer de agua caliente, etc.

Algunas fórmulas se han propuesto para sustituir este hogar o cocina por otro más moderno e higiénico, pero ninguna evita todas las dificultades e inconvenientes señalados.

10 Con la cocina objeto de la presente invención se evita en absoluto tales inconvenientes.

Se trata de una cocina o fogón tal como, en sección se representa en la fig 1. del plano adjunto. En ella se ve el hogar G propiamente dicho constituido por parrillas de la forma representada en la fig 2. Debajo del hogar va instalado el cenicero C en el que entra el cajón según fig 4. con objeto de, al tirar de él, sacar la ceniza con gran facilidad. Este cajón puede llevar dispositivo para regular el tiro. A la derecha del hogar se vé el horno

15



H constituido por una caja metálica dividida en dos o más pisos por medio de bandejas.

A la izquierda va instalado el caldero A de hierro fundido destinado a cocinar la comida de los animales. Los bordes de este caldero están a ras de la plancha y va cubierto por medio de arandelas P. Arandelas como esta van colocadas en lugares adecuados de la plancha superior. La fig 3. representa aislada una de dichas arandelas.

También lleva un depósito de agua D con su tapon T que permite disponer constantemente de agua hirviendo que sale por medio de un grifo colocado convenientemente en el exterior.

El caldero grande A puede ir esmaltado interiormente de porcelana, si se considera conveniente. Además se le puede poner billa a voluntad.

Estos órganos van colocados sobre una obra de albañilería que hace que los gases calientes de la combustión de la leña pasen, como indican las flechas, alrededor de ellos calentándolos. Esto determina un completo aprovechamiento de la potencia calorífica de la leña empleada, lo que se traduce en una considerable economía.

Esta cocina puede fabricarse, según los números y tamaños siguientes, que se citan a título de ejemplo:

- Nº 8. 1,60 m x 0,60 m.
- Nº 9. 1,70 m x 0,70 m.
- Nº 10. 1,90 m x 0,80 m.
- Nº 10 A. 1,95 m x 0,80 m.
- Nº 10 B. 2,00 m x 0,80 m.

En este caso las parrilas tienen una longitud de 40 a 60cm. Claro está que pueden también tener otros tamaños.

Otra cualidad de estas cocinas es que, debido al gran recorrido de los gases antes de salir, por la chimenea B., caldea completamente el ambiente a su alrededor.

NOTA

EN RESUMEN: La patente recaerá sobre las reivindicaciones si-



güentes:

55 1a.- Perfeccionamientos introducidos en las cocinas rurales consistentes en disponerlas de modo que los gases del combustible quemado en el hogar calienten, antes de salir por la chimenea, al horno, depósito, caldero, etc.

60 2a.- Perfeccionamientos introducidos en las cocinas rurales consistentes en dotarlas de un cajón adecuado que sirve de cenicero, lo que hace que la evacuación de la ceniza sea rápida y cómoda.

3a.- Perfeccionamientos introducidos en las cocinas rurales consistentes en dotarlas de un caldero de hierro fundido, que puede ir esmaltado a voluntad y también a voluntad provisto de billa, destinado a cocinar la comida de los animales.

65 4a.- Perfeccionamientos introducidos en las cocinas rurales consistentes en dotarlas de unas arandelas o anillos que sirven de tapa al caldero a nivel de la plancha superior.

70 5a.- Perfeccionamientos introducidos en las cocinas rurales consistentes en que pueden, entre otros, construirse de los siguientes tamaños:

Nº 8. de 1,60 x 0,60 m.

Nº 9. " 1,70 x 0,70 m.

Nº 10. " 1,90 x 0,80 m.

Nº 10 A." 1,95 x 0,80 m.

75 Nº 10 B." 2,00 x 0,80 m., con parrilas de 40 a 60 cm. de largo.

6a.- Por último se reivindica como objeto sobre el que ha de recaer la patente de invención que se solicita por veinte años en España. por

80 " PERFECCIONAMIENTOS INTRODUCIDOS EN LAS COCINAS RURALES "

Todo conforme queda expresado en la presente Memoria que consta de de cuatro hojas escritas a máquina por una sola cara y dibu-



jos que se acompañan.

Madrid, 6 de Octubre de 1.932.

P. P. DOMINGO DIAZ UNGRIA.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'P. P. Domingo Diaz Ungria', written over a horizontal line.

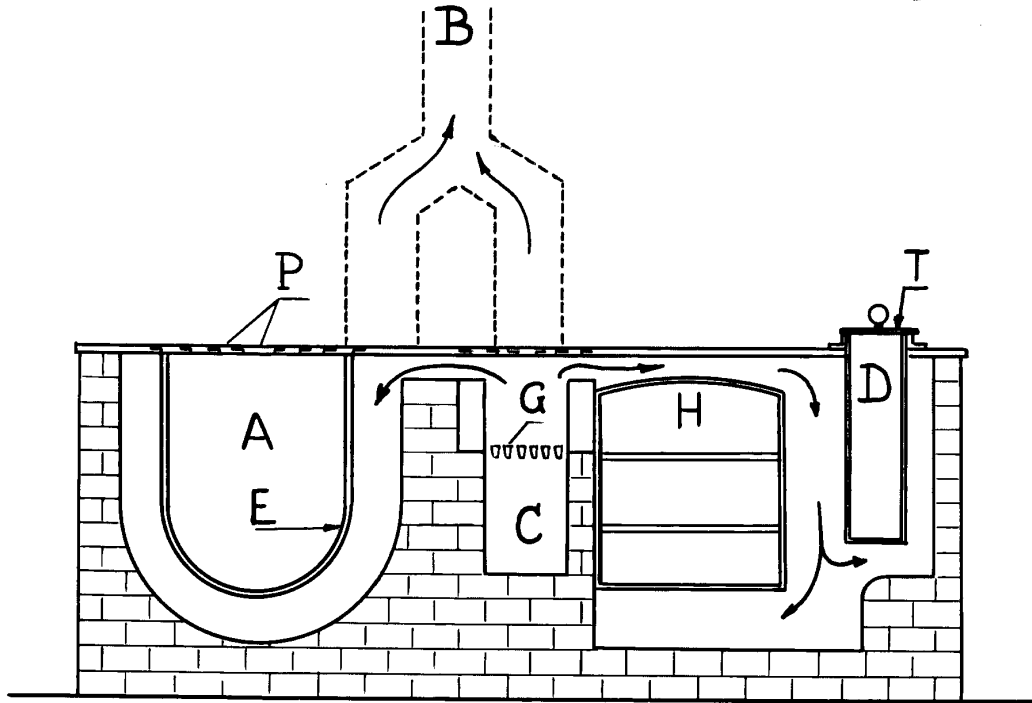


Fig 1

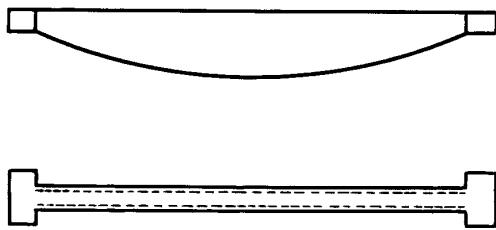


Fig 2

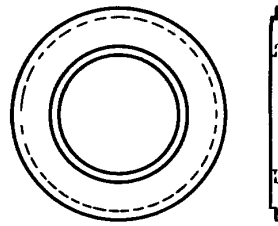


Fig 3

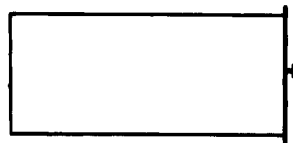
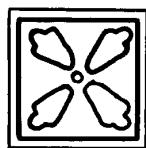


Fig 4

ESCALA VARIABLE.

MADRID 6 DE OCTUBRE 1932

P. P. DOMINGO DÍAZ UNGRIA