



129758

P A T E N T E D E I N V E N C I O N

que por veinte años, se solicita, como de la propia y nueva invención, a favor de don Antonio Cascon Torres, de nacionalidad española, y domiciliado en Cádiz, que ha de recaer sobre un "PROCEDIMIENTO DE FABRICACION DE EMBUTIDOS DE MARISCOS Y PESCADOS DE TODAS CLASES" ----

----- (Clase, 6ª) -----

~~~~~

M e m o r i a      D e s c r i p t i v a

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

La presente Patente, tiene por objeto garantizar la explotación exclusiva, en todo el territorio nacional, de un nuevo procedimiento de fabricación de embutidos de mariscos y pescados diversos, conforme a continuación se detalla.

5

La fabricación de embutidos de pescados y mariscos, diversos, era de una necesidad palpable, para facilitar su conservación, así como su transporte. Ello ha movido, al que suscribe, a efectuar trabajos y estudios que le han llevado a un perfecto procedimiento.

10

Primeramente, a los pescados o mariscos, se les



( dos )

15

limpia cuidadosamente, y se les separan las sustancias orgánicas y factores, que puedan dar lugar a la descomposición, y posteriormente se les somete en una estufa de vapor, a cien grados, durante un cuarto de hora, quedando así los mariscos o pescados, completamente inmunizados, para cualquier descomposición, sin pérdida de su sabor natural, y conservando la fibra característica de su carne.

20

Después de hechas éstas operaciones, son embutidos los pescados y mariscos, en tripas lavadas y esterilizadas, convirtiéndose en longanizas y chorizos, semejantes en forma a los de carne, con la importantísima mejora, de que no puede surgir, en forma alguna, la descomposición.

25

Una ventaja importantísima, es que su transporte, por ferrocarril resulta en extremo económico, pues las tarifas de ferrocarril, son mucho más caras, para el pescado fresco, que el enviado, como conserva o embutido, pues teniendo aquella precisión llevar hielo, para su conservación, cobran, por el peso del hielo, por su transporte, lo mismo, que por el pescado.

30

35

Para evitar ésta desproporción, y conseguir el abaratamiento de un artículo de primera necesidad, como lo es el pescado, tiene éste nuevo procedimiento, ventaja grandísima.

40

Puede hacer desaparecer el intermediario, pues al enviarse el pescado, en forma de embutido, y no tenerse temor, a que se estropee la mercancía, no es imprescindible el intermediario, y siendo su preparación un modelo de esterilidad y de higiene, el público sabrá agradecer prontamente ésto, a la vez, que el precio lle



( tres )

gará , a ser, la mitad, del coste actual.

45 Los términos, en que queda redactada ésta inven-  
ción, deben ser tomados, con caracter amplio y nunca li-  
mitativo, reservandose el peticionario, el derecho a ob-  
tener los oportunos Certificados de adición de las mejo-  
ras y perfeccionamientos, que le vaya aconsejando la -  
práctica.

~~~~~

50 N o t a d e R e i v i n d i c a c i o n e s

-o-o-o-o-o-o-o-o-o-

Se reivindica, como de la propia y nueva inven-
ción, a favor de donAntonio Cascón Torres, domiciliado
en Cádiz, por los extremos siguientes:

55 PRIMERO- Se reivindica, por un "procedimiento de fabri-
cación de embutidos de mariscos y pescados de todas cla-
ses", consistente en tomar los pescados o mariscos, y una
vez limpiados cuidadosamente y separados sus substancias
orgánicas y demas factores, que puedan dar lugar a la des-
60 composición, someterlos en una estufa de vapor, a cien
grados, durante un cuarto de hora, quedando así inmuniza-
dos completamente, para toda descomposición, y sin pérdi-
da de su sabor y presentación natural, y luego son embu-
tidos, en tripas lavadas y esterilizadas, convirtiendose
65 en forma de longanizas y chorizos, como los de carne.

SEGUNDO- Se reivindica, por un "PROCEDIMIENTO DE FABRICA-
CION DE EMBUTIDOS DE MARISCOS Y PESCADOS DE TODAS CLASES
(Clase, 6ª).

70 Tal y como se describe en la Memoria precedente
y para los fines, que en la misma, se dejan especifica-
dos.

La presente Memoria, consta de cuatro hojas me-

(cuatro)

canografiadas, por una sola cara.

Madrid, a veinticuatro de febrero de mil novecien-
75 > tos treinta y tres.

P. A.

ENRIQUE R. RIVAS

U. P. R.

