

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

por veinte años

a favor de Don Pedro B O A D A S Vilaplana, de nacionalidad española, residente en Gerona, calle Puente Mayor, número 63, por:

"PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACION DE UN PREPARADO ALIMENTICIO A BASE DE LOMO".

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

1 La presente Patente de Invencion se refiere a un procedimiento para la fabricacion de un preparado a base de lomo que resulta ser de un gran poder alimenticio y de un gusto excelente pudiendo ser empleado indistintamente bien
5 como alimento, bien como postre o como reconstituyente.

 El especial sistema d acondicionamiento para el mismo adoptado, a la par que asegura su conservacion perfecta

lo hace especialmente practico en excursiones y campings, pues de una manera bien facil y sin necesidad de útiles ni de adicionar substancia alguna, sino simplemente puesta al fuego la lata que lo contiene, despues de destapada, se tiene ya dispuesto el preparado para su inmediato consumo:

Segun el procedimiento que nos ocupa, para constituir la masa componente del preparado, se mezclan picadillo de lomo y azucar, en una proporcion aproximada de 95 partes de lomo y 80 de azucar, añadiendo un 1'125 % de sal comú; ademas, como elementos accesorios, se adiciona canela u otra especie aromática y corteza de limón pulverizada (respectivamente un 0'250 % y un 0'875 %, aproximadamente). La adicion de jugo de jamón (un 5 % aproximadamente) completa la masa: Esta, bien uniformada, se envasa, sin cocer, ya sea despues de embochada en tripas apropiado o ya simplemente como masa amorfa, y con el aditamiento de una cantidad proporcionada de manteca de cerdo (un 5 % sobre poco mas o menos) u otra grasa adevuada, en latas de conserva que se cierran hermeticamente despues de practicado el vacío en ellas:

Se comprende que el procedimiento definido será susceptible de modificacion en lo que a sus detalles y circunstancias accesorias se refiere: Pudiendo variarse por ejemplo las proporciones consignadas para las distintas substancias, no siendo preciso ajustarse en absoluto a ellas, citadas unicamente porque se estima son las mas acertadas. Podrán variar asi tambien las máquinas y aparatos empleados, los talleres todos en fin de manipulacion y envasado y todas cuantas circunstancias no acierten a alterar la expuesta esencialidad.

13579-8

N o t a

40 SE REINVINDICA:

1 - Procedimiento para la fabricacion de un preparado alimenticio a base de lomo, caracterizado por el hecho de que para constituir la masa componente del mismo se mezclan en proporciones adecuadas picadillo de lomo y azucar (en una proporcion aproximada, por ejemplo, de 95 y 80 partes respectivamente), adicionandose ademas jugo de jamón, canela, sal y corteza de limón en polvo, en pequeñas proporciones.

2 - El propio procedimiento segun el cual la masa compuesta en la forma indicada, bien sea despues de embuchada en tripas en la forma ordinaria o ya como masa amorfa, se envasa, sin cocer, y con el aditamento de una cantidad apropiada de manteca de cerdo (suficiente para su posterior cocimiento), en latas de conserva que se cierran hermeticamente despues de practicado el vacío en ellas.

55 3 - Procedimiento para la fabricacion de un preparado alimenticio a base de lomo.

Barcelona, para Madrid, 18 septiembre 1934

Por Autorizacion

