

149396

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



149396

por "PROCEDIMIENTO PARA CORREGIR LAS AGUAS DE USO DOMESTICO",  
a favor de Don Avelino Maduell Barberá, de nacionalidad espa-  
ñola, residente en Barcelona.-

- . -

MEMORIA DESCRIPTIVA

Las aguas que se emplean y consumen en el uso domésti-  
co, tanto para la cocción de las substancias alimenticias como  
para la higiene, suelen ser las de suministro público, que son  
generalmente de adquisición relativamente económica; empleando,  
5. si cabe, para la bebida las minerales embotelladas. Así resul-  
ta que aquéllas al ser empleadas contienen sales de calcio y  
de magnesio, principalmente al estado de bicarbonatos y sulfa-  
tos, y frecuentemente en tal exceso, que las hacen impotables  
e impropias sobre todo para la cocción de legumbres, verduras.  
10. y carnes; como también en su empleo higiénico en el baño, pro-  
ducen un sobre-consumo de jabón: todo esto debido a la forma-  
ción de sales orgánicas o jabones alcalino-térreos que son  
insolubles y notoriamente nocivos para la salud.

15. Para modificar las condiciones de estas aguas destina-  
das al consumo doméstico, el peticionario ha ideado y ensayado

149396



un procedimiento fácil y de eficaces resultados, que ahora lo presenta como objeto de esta patente de invención.

- Consiste este procedimiento en tomar las aguas comunemente destinadas al consumo doméstico y que contienen en mayor o menor proporción una cantidad de elementos metálicos (cal y magnesia) que, en forma de sulfatos y bicarbonatos, impiden la cocción de las legumbres, modifican el sabor de las verduras y alteran las carnes por causa de la formación de sales insolubles difíciles de digerir además y, por tanto, impropias para la salud; en dosificar (en polvo contenido en bolsita adecuada; o en comprimido o en tableta) fosfato trisódico; y luego mezclar ambos cuerpos, dejando que el fosfato trisódico se disuelva en el agua, que después se puede emplear para la cocción de legumbres y viandas, de los modos siguientes:
20. se dejan las legumbres a mojo durante el tiempo necesario para su reblandecimiento, luego se cuecen en la misma agua y así se consigue una disminución de tiempo y un aumento en la buena calidad y digestión de dichas legumbres. Ejemplo: se toma un agua dura de 72 grados de dureza, im potable para el consumo en bebida y para la cocción de legumbres; se miden un litro y medio de esta agua y se echa en esta cantidad de líquido, fosfato trisódico en cantidad de 5 gramos; en el agua así preparada se introducen 800 gramos de garbanzos, que se dejan a mojo durante 5 horas; después, se coloca el conjunto sobre fuego rápido y a los 35 minutos ya están completamente cocidos los garbanzos (cosa que sería imposible de lograr habiendo empleado agua natural dura, que así resultarían durísimos y no aptos para ser comidos).
25. Análogamente preparadas lentejas, con 5 minutos de fuego rápido, se consigue lo que había tardado 50 minutos
- 30.
- 35.
- 40.
- 45.

149396



empleando agua natural. Y podríamos multiplicar los ejemplos, refiriéndose a todas las demás legumbres; obteniendo siempre importantes mejoras en los resultados.

- Relativamente a otras sustancias alimenticias, se
50. puede decir aquí que un trozo de carne de caballo viejo, por lo tanto carne dura y estiliosa, al ser guisada preparada con 125 miligramos de fosfato trisódico disueltos en cantidad adecuada de agua, se vuelve tierna, resultando reblandecidos sustendones sin haber sido modificado en nada su sabor.
55. También, preparada el agua del baño con fosfato trisódico (que, en su forma de presentación, pueden llevar colorantes y perfumes a propósito), se consigue que el jabón rinda una mayor cantidad de espuma y otras ventajas como se expresan en el siguiente ejemplo: disolviendo tres tabletas de
60. 5 gramos cada una de fosfato trisódico, perfumadas con esencias al gusto y coloreadas ligeramente para que resulten más agradables a la vista, resulta el agua modificada, que desengrasa la piel y le da suavidad, a la vez que el jabón produce una más viva espuma, suave y duradera.
65. Por lo aquí explicado, se comprende fácilmente que este procedimiento reporta las ventajas de que, con economía, se mejora el agua de los usos culinarios e higiénicos; lográndose un ahorro de combustible y de tiempo y una obtención de varios resultados beneficiosos para la salud.
70. Descrito con suficiente claridad el objeto de esta patente, referido a varios casos de ejecución del mismo, se hace observar que él mismo no queda limitado estrictamente a los casos referidos; sino que puede ser llevado a la práctica con variaciones que no alteren la esencialidad. Así es que
75. este procedimiento podrá ser seguido con toda clase de aguas

149396



que lo necesiten, con los dosados convenientes a cada caso y aplicándolo en cuantas formas pueda ser adicionado y disuelto un producto en el agua, pero sin que esto modifique la esencia de las reivindicaciones; pues todo queda comprendido en el objeto de esta patente de invención.

N O T A

Hecha la descripción del presente invento, se declara como nuevas y de propias invención, las siguientes reivindicaciones:

85. 1. Un procedimiento para hacer la corrección química de las aguas, principalmente de las destinadas al uso doméstico, que consiste esencialmente en tomar agua en la cantidad conveniente y producir la solución en ellas de un dosado a propósito de fosfato trisódico presentado en una de las formas capaces de producir dicha solución; operando con el tiempo y temperatura que sean necesarios en cada caso y haciendo la aplicación del agua corregida de la manera adecuada a cada finalidad de empleo.

90. 2. Procedimiento para corregir las aguas de uso doméstico.

95. Según se describe y reivindica en la presente memoria descriptiva, que consta de cuatro hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Madrid, a 4 de mayo de 1940.-

AVELINO MADUELL BARBERÁ.-

p.a.