



177741

PATENTE DE INVENCION

por veinte años

a favor de

Don Ramón ANGUERA BÓRRAS y

Dña Magdalena ANGLÉS

residentes en Tarragona.

P O R

**"Procedimiento industrial para la obtención de un condimen-
to para cocinar".**

MEMORIA DESCRIPTIVA

Consiste el objeto de la presente Patente de invención en un procedimiento industrial para la obtención de un condimento para cocinar.

Hasta la fecha no se conoce en el mercado producto para cocinar que reúna las condiciones del que es objeto de este procedimiento.

Se han estudiado todos los resultados, prácticos, económicos y de resultado positivo, merced a las cualidades de sus ingredientes.

Primeramente se cogen debidamente cortadas, flores y



177741

hojas de tomillo para ser trituradas pasándolo por un tamiz muy fino con el fin de eliminar los pequeños nervios y troncos que hubieran quedando solamente el polvo escueto, y luego se guarda en un recipiente de cristal.

15 Se preparan aparte hojas de laurel previamente trituradas y pasadas por un tamiz para suprimir al igual que, el caso anterior todos los nervios que quedaren y reservándose igualmente en un recipiente de cristal.

20 Con hojas de orégano y ajedrea se las somete igualmente a triturado hasta convertirlas en polvo suprimiéndoles los residuos que no interesan por medio de un tamiz y al igual que los ingredientes anteriormente indicados se guarda el polvo en un envase de cristal.

25 Una vez efectuadas las operaciones anteriores, se procede a su mezcla por medio de una bola de cristal o madera vacía con el fin de al ajetrearla se mezcle muy bien los cuatro ingredientes que hay en su interior y en polvo.

30 Una vez efectuada la operación anterior habiendo puesto por cada ingrediente su cuarta parte o sea 25% de cada uno de ellos, se procede seguidamente a colocar el mencionado conjunto en un depósito de plancha forma de caja sin tapar para ser sometida en un horno de pocas calorías a fin, de que, al reaccionar el conjunto de dichas materias y aromas se convierta en un solo aroma y sabor, volviendo a colocar
35 dicha mezcla en un recipiente de cristal debidamente cerrado y para ser suministrado en dosis a los pocos días de efectuadas éstas operaciones de un reposo al final de las mismas.

40 Se obtiene de éste modo un condimento para cocinar hecho polvo muy fino que, al esparcirse sobre las comidas cualquier que sea ésta proporcionando un sabor y un aroma muy rico y de condiciones higiénicas de notable interés



177741

para la salud.

45 Descrito suficientemente el objeto de la presente Patente de invención, solo cabe hacerse constar que, podrá ser objeto de mejoras, siempre y cuando no se altere la esencialidad de la misma.

REIVINDICACIONES

50 Reivindica el recurrente la propiedad y el derecho exclusivo de fabricación en España y sus Dominios, caracterizada la presente patente de invención por veinte años, en las siguientes reivindicaciones:

55 1ª Procedimiento industrial para la obtención de un condimento para cocinar, caracterizado en cortar hojas y flor de tomillo para ser seguidamente triturado todo ello y pasado por un tamiz muy fino con el fin de eliminar los pequeños nervios que existieran y quede solamente el polvo, introduciéndose en un recipiente de cristal.

60 2ª Procedimiento industrial para la obtención de un condimento para cocinar, caracterizado en preparar hojas secas de laurel, previamente trituradas y pasadas por un tamiz para suprimir nervios de las mismas, reservándose en un recipiente de cristal.

65 3ª Procedimiento industrial para la obtención de un condimento para cocinar, caracterizado en preparar hojas secas de espárgano y ajedrea y triturándolas hasta convertirlas en polvo y suprimiéndoles los nervios o partes que no se hayan podido reducir a polvo, colocándose éste conjunto en un recipiente de cristal.

70 4ª Procedimiento industrial para la obtención de un condimento para cocinar, caracterizado en mezclar bien los ingredientes de las reivindicaciones anteriores, por medio de una bola vacía circular de vidrio o madera debida-



177741

75 mente tapada para la mejor operación de movimientos en
todas direcciones, siendo la cantidad de cada ingrediente
la de su cuarta parte, o sea un 25% de cada uno de ellos.

80 5ª Procedimiento industrial para la obtención de un
condimento para cocinar, caracterizado en que dicha mezcla
de la reivindicación anterior se coloca en un depósito de
plancha forma de caja sin tapar para ser sometida en un hor-
no de pocas calorías a fin de que, al reaccionar el conjun-
to de dichas materias y aromas, se convierta en un solo
aroma y sabor, volviendo a colocar dicha mezcla en un re-
cipiente de cristal debidamente cerrado y para ser sumi-
85 nistrado en dosis a los pocos días de efectuadas ésta ope-
raciones y de un reposo al final de las mismas.

6ª. Por "PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL PARA LA OBTENCIÓN DE
UN CONDIMENTO PARA COCINAR".

90 Sean cuales fueren las circunstancias que, concurren
en la esencialidad de la presente Patente de invención
por veinte años, caracterizada en ésta Memoria Descripti-
va.

Consta ésta Memoria descriptiva de, cuatro hojas meca-
nografiadas por una sola cara, numeradas, y foliadas.

Madrid 25 Junio de 1947

P.A.