



29

190739

190739

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "UN PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LA PRESENTACION DE LAS ALMENDRAS", a favor de D. Eugenio Díaz Pren- des, de nacionalidad española, domiciliado en Barcelona, Consejo de Ciento, 24.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

X El recurrente ha ideado y puesto en ejecución prác- tica un procedimiento para conservar y mejorar la presenta- ción y el sabor de las almendras, que por ser nuevo y de su propia invención, solicita que se le garantice en su pro- piedad y exclusiva explotación, mediante la concesión de 5. la patente de invención a que se refiere la presente memo- ria descriptiva.

Suscintamente descrito, el procedimiento consiste 10. en lo siguiente: Se pelan con todo cuidado las almendras, procurando que no se manchen; se airean ligeramente, ex- tendiéndolas sobre amplias bandejas; se introducen en un recipiente, vertiendo luego, encima, un jarabe; se remue- ve a fondo y continuamente durante unas diez horas, cui-

15. dando de que las almendras se mantengan constantemente cubiertas por el jarabe, luego, se escurren hasta que no goteen, y se pasan entonces a unas bandejas de tela metálica, extendiéndolas en una sola capa y así se introducen en un horno, manteniéndolas hasta que el jarabe quede seco y acaramelado. Quedan entonces, estas almendras, totalmente cubiertas por una película de caramelo, muy delgada, pero suficiente para protegerlas de la humedad y de la oxidación ulterior, comunicándoles, además, un suave sabor dulce y aromático, mejorando el que es propio de la almendra ligeramente tostada, y les da, además, esta película, un color marrón, más o menos tostado y una agradable brillantez.

La protección es tal, que permite exportarlas al extranjero con pleno éxito.

30. A título de ejemplo, detallamos una fórmula adecuada para la preparación del jarabe esencial en este procedimiento. Por un kilo de almendras, se emplearán,
50 gramos de azúcar o de miel,
25 centímetros cúbicos de agua,
50 centímetros cúbicos de alcohol 96º, aromatizado con esencia de anís, cacao, vainilla u otra semejante, según el gusto que se les desee dar.

40. Los aparatos necesarios para realizar este procedimiento, pueden ser más o menos los corrientes para la clase de operaciones requeridas; su mayor o menor perfección dependerá principalmente, del volumen de fabricación. De hecho, bastará disponer, aparte de una peladora mecánica si ello precisase, de unas eras o bandejas para airear, un caldero con o sin agitador mecánico para repartir el jarabe sobre la superficie de las almendras; las bandejas de secado, y el horno, sus características y disposición serán variables.



A los efectos legales de la patente que se solicita, serán variables todos cuantos detalles no afecten, alteren, cambien o modifiquen la esencia del procedimiento descrito.

N O T A.

Se reivindica como objeto de esta patente de invención:

55. 1. Un procedimiento para conservar y mejorar la presentación de las almendras, caracterizado por el hecho de cubrir y proteger la total superficie de cada una de las almendras, desprovistas de su cáscara o piel, con una fina película de jarabe que se escurre y luego se acaramela con ayuda del calor de un horno.
60. 2. El propio procedimiento de la reivindicación anterior, caracterizado por el hecho de que se pelen con cuidado las almendras, ya sea a mano o mecánicamente, se aireen en eras o bandejas, colocadas bajo cobertizos, se coloquen, luego, dentro de recipientes y se vierta sobre ellas el jarabe, agitando continuamente, procurando siempre que queden cubiertas por la masa del jarabe; que se escurran y luego se coloquen extendidas en una sola capa sobre bandejas de tela metálica, para entrarlas después en un horno para solidificar y vitrificar la película de jarabe.
65. 3. El propio procedimiento de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que el jarabe se prepare a base de cincuenta gramos de azúcar o miel por kilo de almendras, veinticinco centímetros cúbicos de agua y cincuenta centímetros cúbicos de alcohol de 96º aromatzado según el sabor que desee dársele, con esencia de anís, cacao, vainilla u otra similar.
70. 4. El propio procedimiento de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por el hecho de que la operación de

75.



80. cubrir las almendras con jarabe, dure aproximadamente unas diez horas, agitando continuamente, y que la estancia en el horno se mantenga durante diez e quince minutos.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad de la patente de invención definida en las anteriores reivindicaciones, cual objeto, es:

85. 5. "Un procedimiento para conservar y mejorar la presentación de las almendras".

Consta la presente memoria de cuatro hojas, foliadas y mecanografiadas por una sola cara.

90. Barcelona a veintinueve de noviembre de mil novecientos cuarenta y nueve.

p.a. de D. Eugenio Díaz Prendes,

L. DURÁN
P. P.

