



2

MA LA REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

198462

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por **VALVULAS** en ESPAÑA  
a favor de

**ESTABLISSEMENTS P. BRILLO & CO**, residente en **MARSEILLE**  
(Francia), 7 rue de la Paix,

por

" **PERFECCIONAMIENTO DE TRAMITADO DE VALVULAS COMPLETOS RE-  
LLENOS Y EN CARGAS PARA LA CONSERVACION DEL CONJUNTO  
EN LATAS, SIN PERDIDA DE SUS CARACTERISTICAS** ".

Con prioridad de la solicitud francesa del 11 diciembre  
de 1950 (Marseille 15.288).

////



35

ción un ejemplo a base de las cantidades para llenar diez latas de conserva de las llamadas semi-bajas, es decir, teniendo una forma cualquiera pero equivalente a un cilindro de un diámetro de 150 m/m en las bases y de una altura de 50 m/m.

Se prepara primeramente la salsa, a base de las cantidades y materias siguientes:

40

- falda de ternera 150 gramos
- tocino magro 100 "
- cebolla 25 "
- ajo 5 dientes

perfume de champiñones de París frescos

45

agua, sal, pimienta, aceite, según se indica a continuación. aromas: tomillo y laurel, el tomillo poco fuerte, el laurel según tradición, salsa de tomate en forma de semi-extracto: una lata de tamaño casero.

50

Preparación: Rehogar la ternera y el tocino en 5 cl. de aceite durante 6 ó 5 minutos, fuego moderado; se incorporan las cebollas, el tomillo (muy débil) y el laurel; rehogar hasta que se doren las cebollas; agregar la lata de semi-extracto de tomate; revolver el conjunto cuidadosamente durante varios minutos sobre fuego moderado; agregar dos litros de agua, la sal necesaria, un gramo de pimienta pulverizada; llegar hasta la ebullición removiendo el conjunto, lo cual es muy importante; duración de la cocción dos horas por lo menos; hacer pasar después por un tamiz fino, con mallas de 2 milímetros de lado, con lo cual la salsa pasada se enfría relativamente; hacer cocer nuevamente dicha salsa manteniéndola a una temperatura aproximada de 95° C durante la preparación de los raviolis, la cual se efectúa como sigue:

55

60

198462



65

Se hacen cocer 180 unidades de raviolis en dos cazuelas distintas (90 unidades en cada cazuela que contiene dos litros y medio de agua más dos centilitros de aceite de cahuete o análogo, todo en ebullición); se introducen los raviolis dentro del agua hirviente adicionada de dicho aceite; la citada inmersión interrumpe la ebullición, la cual hay que conseguir otra vez con la mayor rapidez posible, pero removiendo mientras tanto los raviolis con mucho cuidado y de abajo arriba; se dejan cocer así los raviolis durante un minuto, mientras se prepara una batea de agua fría. Pasado el minuto de cocción después de la segunda ebullición, se sacan los raviolis rápidamente y con mucho cuidado del agua hirviente y se los inmerge inmediatamente en el agua fría de la batea, hasta que se enfríen completamente.

70

75

80

Para envasar el producto se vierte primeramente un poco de salsa, preparada según la fórmula anterior, al fondo de cada caja y a continuación se introducen los raviolis; se les cubre de salsa y se cierran herméticamente las cajas o latas para su conservación, transporte o almacenaje o su consumición ulterior después de un almacenaje más o menos prolongado.

85

Se sobreentiende que los envases no tienen que ser necesariamente metálicos. Se pueden utilizar también bocales, envases de cerámica, etc. y desde luego, la consumición del producto preparado puede diferirse durante algunas horas después de haber sido guisado (por ejemplo, consumición de los restos de una comida en la comida siguiente, consumición en un sitio alejado de la cocina, meriendas de campo, viajes, etc.).

90

NOTA

1).- Procedimiento de tratamiento de raviolis completos



95

y rellenos en salsa para la conservación del conjunto en latas, sin pérdida de sus características de sabor y presentación de los raviolis recientemente guisados y en particular en forma de unidades separadas o separables entre sí, caracterizado porque se rodea cada unidad de una película de grasa,

100

gracias a una doble ebullición en agua conteniendo cierta-cantidad de aceite o materia análoga y porque despues de la cocción en dicha agua grasienta se procede a un enfriamiento brusco de los raviolis cocidos mediante inmersión de los

105

mismos en un baño de agua fría hasta su completo enfriamiento, colocandolos a continuación en el recipiente destinado a su conservación en un baño de salsa grasa y relativamente gelatinosa, siendo la salsa grasa para la conservación de los raviolis,

110

el producto de la cocción en agua, efectuada separadamente de la cocción de los raviolis, de falda de ternera, tocino magro, cebollas previamente cocidas en aceite, agregándose

115

ajos, perfumes, condimentos, aromas y salsa de tomate.

2).- Se reivindica por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita "PROCEDIMIENTO DE TRATAMIENTO DE RAVIOLIS COMPLETOS Y RELLENOS EN SALSAS PARA LA CONSERVACION DEL CONJUNTO EN LATAS, SIN PERDIDA DE SUS CARACTERISTICAS".

Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina.

Madrid, 23 de junio de 1951

ALFONSO UNGRIA,