

221516



REPRODUCCION  
POR DEFECTO DEL ORIGINAL

221516

MEMORIA      DESCRIPTIVA  
=====

Correspondiente a una PATENTE DE INVENCION, cuyo registro se solicita por veinte años.

A favor de

D. Adrián FERNANDEZ ALCAIDE, de nacionalidad española.

Residente en UBRIQUE (Cádiz).-Plaza de Colón, 3

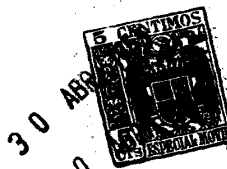
por:

"PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DEL AJO COMUN PARA RE-  
LLENO DE VEGETALES COMESTIBLES Y USOS CULINARIOS Y DE ME-  
SA".

-----



- Los productos vegetales, bien sean preparados de antemano o en su disposición natural, vienen siendo servidos y consumidos como entremeses o aperitivos. Pimientos, rábanos, cebollas, etc., forman parte, con ligero aderezo o sin él, de los platos de entremeses ofrecidos tanto por los restaurantes y casas de comidas como entre los aperitivos en los bares.
- 5.- Desde antiguo, uno de los vegetales más apetecidos como entremés o aperitivo es la aceituna. Este fruto se presenta en la mesa o se ofrece al consumo, solo tras una conocida y divulgada operación de aderezo o aliño, o combinado con anchoas que le sirven de relleno.
- 10.- Su frecuente uso en la preparación de ensaladas, en combinación con la lechuga, tomate, cebolla y ajo, juntos o separados, obtiene una gran aceptación al resultar un plato de aperitivo o entremés, sumamente apetecible.
- 15.- Sin embargo, pese a su agradable sabor, la combinación exclusiva de la aceituna con el ajo no ha alcanzado la difusión merecida principalmente por dos motivos: por su sabor picante y por el desagradable olor característico y persistente dejado en el aliento del consumidor.
- 20.- Estas dos causas han impedido que, pese a resultar tan apetecible el consumo y no obstante las extraordinarias cualidades terapéuticas justamente atribuidas al ajo desde la más remota antigüedad, su consumo no haya conquistado plenamente las masas o menús más distinguidos.
- 25.- A salvar estos inconvenientes dotando al ajo del rango culinario a que sus virtudes y cualidades excepcionales le hacen merecedor, se encamina el procedimiento de fabricación que es objeto de la presente patente. Por él y tras larga práctica de ensayos experimentales, totalmente favorables y prácticos, se ha conseguido eliminar del
- 30.-



221516

ajo los inconvenientes apuntados relativos a su sabor picante y del olor que proporciona, conservando, en cambio, todas sus demás propiedades positivas.

35.-

Para obtener este resultado ha de procederse a una serie de operaciones que son las que constituyen el objeto de esta patente, y que, en síntesis, se halla constituido por las siguientes fases:

40.-

1ª.-Desgranar la cabeza del ajo, a fin de dejar sueltos e independientes los dientes.

2ª.-Someter estos dientes, sin pelar, a una disolución de sosa cáustica de dos o tres grados de concentración, del aparato destinado a pesar la lejía, dejándolo en maceración de doce a catorce horas.

45.-

3ª.-Ha de procederse a eliminar la causticidad proporcionada por la solución de sosa cáustica, mediante lavados con agua corriente, con tiempo suficiente.

50.-

4ª.-El resultado obtenido ha de someterse a tratamiento de salmuera hasta que termine la fermentación del producto.

5ª.-Ha de procederse a molturación según la forma de empleo que se desee para llegar a su empastado o simple trituration.

55.-

De esta forma y mediante el proceso descrito se obtiene un producto que conserva las propiedades esenciales del ajo y permitiendo su presentación en las mesas o como aditivo o condimento culinario una vez que se ha conseguido eliminar el sabor picante y el olor desagradable de este fruto que lo hacía poco apto para su extenso y frecuente consumo en sus distintas variedades y combinaciones.

60.-

Una de las aplicaciones en que mayor éxito se obtiene es como relleno para las aceitunas, haciendo que estas sumen a su propio valor nutritivo y agradable, el sabor del a

221516<sup>2</sup>



65.- ajo, que tan perfectamente se combinan, y sin el inconveniente que antes tenia.

Agimismo en las salsas y condimentos clásicos a base de este fruto, sin excepción en cuanto a sus resultados.

#### REIVINDICACIONES

70.- 1ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DEL AJO COMUN PARA RELLENO DE VEGETALES COMESTIBLES Y USOS CULINARIOS Y DE MESA", que se caracteriza porque los dientes desgranados y sin pelar se someten a maceración de doce a catorce horas, en una solución de sosa caustica a una concentración de dos o tres grados del pasalejias.

75.- 2ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DEL AJO COMUN PARA RELLENO DE VEGETALES COMESTIBLES Y USOS CULINARIOS Y DE MESA", que se caracteriza porque los ajos tratados según la reivindicación anterior, son sometidos a lavado en agua corriente hasta lograr la eliminación total de la causticidad y, a continuación, a un tratamiento en salmuera para lograr su fermentación total, para, obtenida, proceder a su troceado o empastado.

80.- 3ª).- "PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DEL AJO COMUN PARA RELLENO DE VEGETALES COMESTIBLES Y USOS CULINARIOS Y DE MESA".

85.- La presente memoria descriptiva consta de cuatro hojas foliadas y mecanografiadas por una sola cara, componiendo un total de ochenta y nueve líneas, incluidas éstas.

Madrid, 22 de Junio de 1.955.-

ANTONIO ESCRIBANA  
C.E.