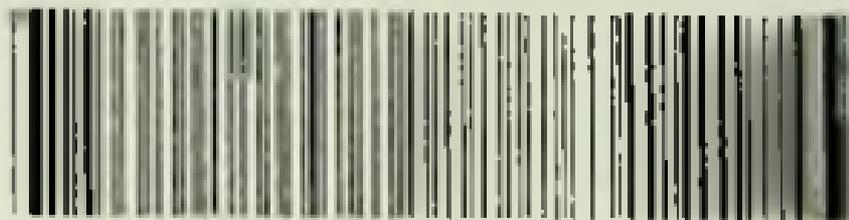


TERMO = 15018

PATENTE = 10019

DATA = 17/07/1918



DC00164G40000279SOS



O Presidente da Republica dos Estados Unidos do Brazil,
 attendendo ao que requerem Eurico Rocha Azevedo, bra-
 zileiro, industrial, domiciliado em São Paulo, ca-
 pital do Estado do mesmo nome, por seus procurado-
 res Moura, Wilson H.º, brasileiros, agentes de privi-
 legios, domiciliados nesta cidade do Rio de Janeiro,

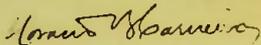
resolve conceder-lhe, pela praxe de quinze annos, o uso, gozo,
 beneficios e vantagens da sua invenção de "Um novo pro-
 cesso para fabricação de colla de peixe",

conforme
 o relatório _____ depositado sob o n.º 15018

O Ministro de Estado dos Negocios da Agricultura,
 Industria e Commercio assim o faça executar.

Rio de Janeiro, em dezeseite de Julho de mil
 novecentos e dezoito, nonagesimo sétimo _____ da
 Independencia e trigesimo _____ da Republica.

Amendoa Ruy P. Souza
 J. G. Pereira Lima



 Honoré de Saavedra

Memorial descriptivo de um pedido de privilegio, na Republica dos Estados Unidos do Brazil, de um "NOVO PROCESSO PARA FABRICAÇÃO DE COLLA DE PEIXE". - Invenção de EURICO ROCHA AZEVEDO, domiciliado em S. Paulo, Estado de São Paulo.-

.....

Refere-se a presente a um novo processo para fabricação de colla de peixe, o qual consiste no seguinte :

Põe-se o bucho ou guano de peixe em um banho de agua fria ou quente, addicionando-lhe soda caustica e kaolim, ficando de molho o tempo necessario para amollecere. Na falta de soda caustica pode-se fazer pelo mesmo processo, addicionando-lhe acido muriatico ou qualquer outro acido que seja derivado da potassa. Dá-se-lhe em seguida um banho de acido tartarico ou acido oxalico (sal de azedas) para clarificar a mesma. Ferve-se em caldeiras a banho-maria o tempo necessario para a extracção da colla do referido bucho ou guano, fazendo-se esta operação quantas vezes forem necessaria para a sua perfeita apuração. Uma vez apurada toda a colla, passa-se em peneiras, escossias ou aparelho apropriado a fim de separar a colla liquida do residuo ou bagaço do mesmo bucho. Uma vez filtrada põe-se em logares e vasilhas apropriadas para esfriar. Uma vez fria corta-se em pedaços desejados, pondo-se a seccar sobre rédes de barbante ou metal sob a acção de ventiladores de ar quente ou frio, até extrahir-se toda a humidade, ficando uma vez prompta, completamente dura e transparente.-

Na falta dos acidos indicados acima, pode-se se fazer sem estes, ficando porem mais opaca e mais gordurosa, por conseguinte de inferior qualidade.-

Faz-se estas observações porquanto o bucho contem grande quantidade de glicerina.-

A mesma colla, em caso desejado, pode-se-lhe juntar mocotó ou chispe na occasião da fervura, produzindo o mesmo resultado tambem o caldo que se extrahê do grão da linhaça.-

A fim de seccar com rapidez junta-se-lhe pequena quantidade de acido acetico.-

REIVINDICAÇÕES:

1º - Novo processo para fabricação de colla de peixe, caracterisado pelo facto do bucho ou guano do peixe ser posto em um banho de agua fria ou quente, juntando-se-lhe soda caustica e kaolim;

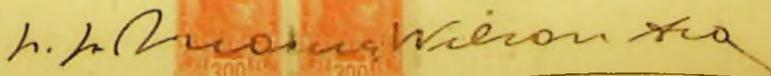
2º - Novo processo para fabricação de colla de peixe, como em 1, em que a soda caustica poderá ser substituida pelo acido muriatico ou outro derivado da potassa;

3º - Novo processo para fabricação de colla de peixe, como em 1 ou, 2, sendo em seguida levado a um banho de acido tartarico ou oxalico para clarificar e fervido em caldeiras a banho-maria;

4º - Novo processo para fabricação de colla de peixe, como em 1 á 3, em que, apurada a colla, é então peneirada e posta a esfriar, cortando-se em seguida do tamanho desejado e seccando-se sobre rédes de barbante ou metal, sob a acção de ventiladores.-

Tudo como substancialmente descripto e para o fim especificado.-

Rio de Janeiro, Junho 1918.



 Eurico Rocha Azevedo