

403 13

40313.



MEMORIA DESCRIPTIVA
=====

correspondiente a un MODELO DE UTILIDAD, por 20 años.

A favor de:

D. JOSÉ CARDUS ARGE

de nacionalidad española y domiciliado en BARCELONA,

calle Pie de la Cruz nº 1

por:

"UN BOMBON DE CHOCOLATE"



El objeto sobre que recae el presente modelo de utilidad, como el enunciado expresa, consiste en un bombon de chocolate de características nuevas en cuanto a su formación y combinación de las materias integrantes.

5.-

En la industria bombonera se acusa un marcado deseo de superar las labores clásicas, estudiando nuevas composiciones y formas encaminadas a conseguir una mejor presentación de los productos y los sabores más exquisitos.

10.-

Sobre tal base, se hicieron algunos ensayos y de ellos se llegó a la conclusión de lo que en esta memoria se describe y que encierra una mejoría en las condiciones del trabajo, porque la mano de obra de los obreros especializados se sustituye por moldeo mecánico con lo cual se aumenta notablemente la producción, así como la higienización debido a que el obrero no precisa manipular con las

15.-

materias componentes para la formación de las piezas y al mismo tiempo se consigue un efecto nuevo en el producto, tanto por la presentación cuanto por la combinación de gustos; todo lo que viene a justificar la inscripción del presente modelo de utilidad.

20.-

Con el fin de dar una idea exacta del objeto creado, en el plano adjunto se presenta, aun cuando solo sea a título de ejemplo, una forma de realización práctica, sobre cuya representación gráfica se describe ahora la invención.

25.-

En la figura 1 se presenta la pieza de cobertura, constituida por un casquete hueco de chocolate moldeado que, generalmente, adoptará forma de casquete ovoidal, y que en el conjunto se señala con (A).



- 30.- La figura 2 muestra un segundo cuerpo de forma análoga al anterior, pero de menores dimensiones por cuanto que está destinado a su alojamiento en la cavidad del anterior; constituyéndose de una composición de sabor distinto a la cobertura y de color blanco, señalándose en el conjunto con (B).
- 35.- La figura 3 está constituida por un tercer casquete ovoidal de igual forma exterior y dimensiones que la cavidad del casquete de la figura 2; es macizo y formado con otra pasta de sabor distinto a las anteriores y de color amarillo huevo; señalado en el conjunto con (C).
- 40.- Por último, la figura 4 es la conjunción de los elementos de las figuras anteriores, visto, como en aquellas, en una leve perspectiva frontal.
- 45.- Conforme a lo anteriormente descrito, el modelo consiste en un cuerpo formado por una cobertura de chocolate (A) de color y forma adecuadas al objeto que ha de representar, o bien representándolo solamente por la forma externa, si bien ha de ser preferiblemente en forma semi-ovoidal, representativa de huevo, en cuyo interior, completamente vaciado, se aloja una segunda masa (B) moldeada a la misma forma que la interior de (A) a la que se une para representar por su color la clara del huevo, siendo a su vez vaciada con el fin de alojar a la tercera masa (C) conformada debidamente, que imitará por sus accidentes de coloración y sabor a la yema de huevo, si bien sobre tal sabor son susceptibles de producir diferentes paladares que no lleguen a dominar aquel, sino que lo aromaticen con distintas tonalidades esenciales.
- 50.-
- 55.-



60.- Acopladas los tres elementos: cobertura, clara y yema propiamente representados, tenemos que la superficie en que se presentan estos es plana y correspondiente a la base de un casquete ovoidal representando el conjunto un huevo, de fantasía naturalmente, seccionado, con las mas variadas tonalidades en cuanto a sabor, siempre buscando en ellas la mayor esquisitez para el mejor deleite del paladar.

65.- Descrita suficientemente la naturaleza del invento y su forma de realización industrializada, resta aclarar unicamente que en el conjunto y en las partes independien-
70.- tes son susceptibles modificaciones de detalle y composición siempre y cuando estas no alteren la esencialidad del modelo de utilidad declarado.

REIVINDICACIONES

75.- 1ª).- "UN BOMBÓN DE CHOCOLATE", que se caracteriza por estar constituido por un casquete vaciado en su totalidad regularmente, de una pasta de cobertura de chocolate, prescindiendo de su coloración y matiz de sabor, en cuyo interior se aloja un segundo casquete tambien hueco completamente y de forma análoga al envolvente,
80.- de una segunda pasta o masa de sabor distinto a la anterior, en cuya cavidad lleva introducido un tercer casquete exactamente acoplado y macizo, de una composición diferente a las anteriores y con sabor distinto; constituyendo el conjunto y su planta la reproducción de una

403 18⁶ FEB.



85.- mitad de huevo por sección diametral por el eje circunferencial.

2ª).- "UN BOMBÓN DE CHOCOLATE".

La presente memoria descriptiva consta de cinco hojas, foliadas y escritas a máquina por una sola de sus caras, componiendo un total de noventa y una líneas incluidas las presentes.

90.-

Madrid, 6 de Febrero de 1.954

[Handwritten signature]
SECRETARIA

403 13

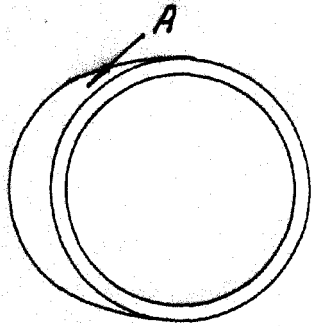
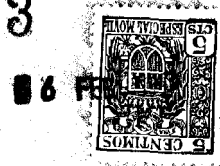


Fig. 1

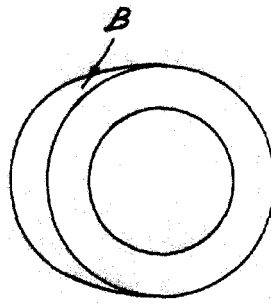


Fig. 2

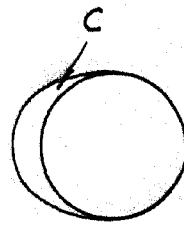


Fig. 3

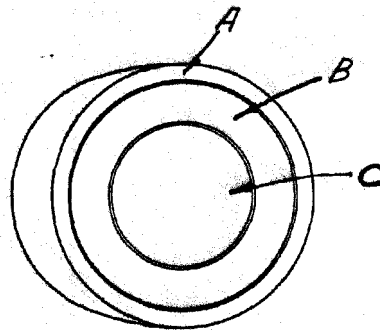


Fig. 4

Madrid, 6 Febrero 1954

ESCALA VARIABLE