



MEMORIA DESCRIPTIVA.

73099

DON FEDERICO CAMPS Y GUIU, vecino de esta Corte, con domicilio en su Establecimiento de confitería y pastelería titulado FLOR Y NATA DE MADRID, situado en la Plaza de Celenque n.º.1, solicita patente de invención para emplear la leche cuajada en la elaboración de chocolate, bombones, dulces, pastillas, galletas y pasta azucarada para adornos, rellenos y helados.

La leche es uno de los principales alimentos de la humanidad, siendo su consumo cada vez mayor por los elementos nutritivos que contiene, elaborándose con ella gran variedad de productos y golosinas, sin que hasta la fecha se haya empleado en España ni en el extranjero en la forma objeto de la patente que solicito.

Con las leches cuajadas, quitándoles mayor o menor cantidad de su suero, se elaboran requesones é infinidad de clases de quesos, de gusto y forma diferente, según los elementos que se emplean, fermentación, temperatura y tiempo para darlo al consumo, constituyendo una industria de gran importancia en muchos países.

La elaboración de leche reducida o pulverizada, disminuye su peso y volumen, aumenta su período de conservación y permite por la facilidad de su transporte ser consumida a largas distancias.

Las leches con fermentos favorecen el alivio y curación de algunas enfermedades, y las esterilizadas y condensadas tienen gran aplicación en la crianza de los niños.

Se separa la grasa de la leche para emplearla en la elaboración de manteca dulce o salada, para fabricar quesos de los llamados de nata o para enriquecer alguna otra clase de quesos, y también es un gran alimento de gusto agradable, tomando dicha grasa en líquido o esponjada, así como es de mucha estima su aplicación en los establecimientos

de confiteria, pasteleria y restaurants para adornar y rellenar pasteles, tartas, condimentar comidas y helados, & c.



En la elaboración de algunas clases de pastas, pan galletas, flanes, natillas, helados, bombones y otros similares se emplea la leche líquida o condensada, y también en las pastillas llamadas de café con leche, reduciéndola a fuego lento ó á vapor.

Para la elaboración de algunas clases de chocolate, bombones, dulces y similares, se usan también leches condensadas o pulverizadas, que elevan el coste de los productos y además pierden su buen paladar.

Con la leche cuajada se puede elaborar con mas economía y se mejoran los productos que se solicita patentar pues es facil su reducción por este procedimiento.

La patente ha de recaer, para emplear la leche cuajada en la elaboración de chocolate, bombones, dulces, pastillas, galletas y pasta azucarada para adornos, rellenos y helados.

Madrid veintiseis de Marzo' de mil novecientos veinticinco.

Federico Camps