



76108

MEMORIA DESCRIPTIVA

para una patente de invención por veinte años por "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR PASTILLAS DE CAFE, LECHE Y ALMENDRA" (primer grupo, clase 7ª) a favor de D. Silvestre García, residente en Logroño, Mercado 66.

=====

El objeto de la presente invención se refiere a la fabricación de pastillas de café, leche y almendra y se diferencia de sus similares por la adición a las pastillas de la almendra, por otra parte, la base de su elaboración está precedida de un detenido estudio que descansa en una experiencia de largos años, obteniéndose mediante las mezclas de los ingredientes especificados en esta memoria un producto insuperable y digerible por los más delicados estómagos.

Sabido es que en materia de pastillas de café con leche existen muchas clases y algunas de ellas muy poco higiénicas y mal combinadas, resultando que los consumidores están sujetos a indigestiones, debido a la defectuosa elaboración de las referidas pastillas.

El invento de la fabricación de pastillas de café, leche y almendra se funda en la combinación siguiente:

1 cántaro de leche, 6 kilos de azúcar, 1 litro de café puro, 800 gramos de glucosa, 100 gramos de bicarbonato y un kilo de almendra pelada y tostada.

La leche se pone a cocer y se echa a la misma el bicarbonato, adicionándose luego el azúcar hasta conseguir que las materias mencionadas formen una pasta. Terminada la operación antes referida se agrega a la pasta en cuestión la glucosa, dejando cocer la pasta y adicionándose finalmente el café y la almendra continuando la operación del cocimiento, hasta que se forme una masa sólida que sea la de la pastilla terminada.

Con arreglo a la mezcla antes señalada y amasada bien la



- 2 -

pasta de acuerdo con las indicaciones precedentes, se obtiene una pastilla perfeccionada de buen sabor y nutritiva, superando en calidad a todas las conocidas hasta la fecha.

N O T A

-----

Se declara de novedad y de propia invención las siguientes

R E I V I N D I C A C I O N E S

=====

1.- Nuevo procedimiento para fabricar pastillas de café, leche y almendra, caracterizado porque la adición de la almendra a tales pastillas se efectúa en unión de un cántaro de leche, seis kilos de azúcar, un litro de café puro, ochocientos gramos de glucosa, cien gramos de bicarbonato y un kilo de almendra pelada y tostada, siendo cocida la leche y adicionada a la misma el bicarbonato y el azúcar, hasta conseguir una pasta sólida, y agregándose la glucosa se deja la referida pasta en cocimiento continuo, adicionando finalmente el café y la almendra y procurando un cocimiento continuo hasta que la pasta haya obtenido su estado sólido definitivo de pastilla.

La patente cuyo privilegio de invención se solicita por veinte años para España y sus dominios deberá recaer por "NUEVO PROCEDIMIENTO PARA FABRICAR PASTILLAS DE CAFE, LECHE Y ALMENDRA" (primer grupo, clase 7<sup>a</sup>) según se describe y reivindica en la presente memoria.

Madrid 30 de Noviembre 1925.

pp: Silvestre García

*Silvestre García*