

98.282

MEMORIA DESCRIPTIVA

D^a Maria ARQUÉ, viuda de Esteban RIERA.- BARCELONA.

Oficina Técnica de Propiedad Industrial

Fundada en 1886 por

C. Bonet Durán

Ingeniero Industrial

Plaza de la Constitución, 5. — Barcelona

Agente: J. Bonet del Río, Perito Industrial, S. J. C.



PRIMER CERTIFICADO DE ADICION

para "Una ampliación del procedimiento de fabricación de pan retostado objeto de la patente de introducción .número 89.631, expedida en 10 de Septiembre de 1924"-----

a favor de D^a Maria ARQUÉ, Viuda de Esteban RIERA, domiciliada en BARCELONA.

MEMORIA DESCRIPTIVA

La patente de introducción a que se refiere el certificado de adición que da lugar a la presente memoria descriptiva, recae sobre la fabricación de pan retostado, con la circunstancia de adicionar al amasijo común o conocido del pan, substancias ajenas al mismo para que sean ingeridas, sirviendo dicho pan de vehículo para ellas, y produciéndose la retostación después de haber mezclado en la masa tales substancias y después de elaborado el pan de referencia.

Ahora bien, por el certificado de adición de que se trata, se quiere garantizar en su explotación exclusiva la



- 2 -

elaboración de pan análogo al descrito en la memoria de la patente principal, aunque no sea retostado, esto es aún cuando no sufra más que una sola operación de cocimiento, que podrá ser más o menos prolongada, según se crea conveniente.

Por lo tanto, mediante este certificado se asegura la fabricación de pan, de cualquier clase, en cuyo amasijo se mezclan una o más substancias que sean ajenas o distintas de las que contienen la composición del pan común o de elaboración ya conocida en la industria panadera, sea del género que fuere.

En consecuencia, los efectos del certificado de adición de referencia no alcanzarán por ejemplo a la elaboración del pan de gluten, porque esta substancia, aunque se añada al amasijo, ya es de las que integran la composición de la harina que entra en el amasijo común y conocido; pero alcanzarán, por ejemplo, a la elaboración de pan con adición al amasijo, de sales laxantes, de malte o de nuez de kola.

La cocción del pan, como hemos dicho, se efectuará como ordinariamente en una sola operación seguida, que podrá ser más o menos intensa y prolongada, hasta obtener, si se quiere, una sobrecocción de la masa.

N O T A

Por el certificado de adición a que se refiere la presente memoria descriptiva, se REIVINDICA la explotación exclusiva de la elaboración de pan de cualquier clase, en cuyo amasijo se adicionen una o más substancias ajenas o distintas de las que integran el pan en su composición conocida dentro de las diversas clases que se elaboran en la industria



- 3 -

panadera, sometiendo la masa, como ordinariamente se hace, a una sola operación de cocido más o menos prolongada.

Quedando firme y subsistente cuanto se reivindicó en la memoria de la patente principal, y sean cuales fueren las circunstancias que concurran con la esencialidad del objeto del certificado, definida en la anterior reivindicación, cual objeto es:

"Una ampliación del procedimiento de fabricación de pan retostado objeto de la patente de introducción número 89.631, expedida en 10 de Septiembre de 1924".

Consta la presente memoria de tres hojas foliadas, escritas por una sola cara.

Barcelona, 21 de Mayo de 1926.

P. p. de D^a Maria ARQUÉ, Viuda de Esteban RIERA,