



10

## MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a una instancia de esta fecha dirigida al Excmo. Sr. Ministro de Trabajo, Comercio e Industria, solicitando que se conceda patente de invención por veinte años a favor de Don Jesús y D. Urbano Mateos Raposo por un procedimiento aplicable a la caramelización del café utilizando el jarabe resultante de la concentración del mosto de uva fresca.

+ + + + +

El procedimiento que se pretende patentar consiste en someter a una ebullición prolongada el zumo de la uva, tal como se obtiene después de prensada o pisada, sin adición de materia alguna hasta dejarlo reducido a un quinto de su volumen aproximadamente y de esta operación resulta un jarabe higiénico y rico en principios nutritivos que, utilizado para caramelizar el café, da a este, después de tostado un aspecto brillante y a su infusión y sabor agradable pues todo el procedimiento no ha tenido otro fin que sustituir el azúcar de remolacha generalmente usado, por el que contiene el zumo natural de la uva fresca.

### N O T A .

La patente que se solicita ha de recaer sobre un procedimiento aplicable a la caramelización del café utilizando el jarabe resultante de la concentración del mosto de uva fresca.

Madrid 21 de Julio de 1926

P.p. de D. Jesús y D. Urbano Mateos.