



MEMORIA descriptiva que se acompaña a la solicitud de patente de introducción por cinco años a favor de LA SUIZA, RENÉ S.A. residente en Barcelona, por: "Un procedimiento para la fabricación de flores comestibles" (clase 7).

---oOo---

Aunque es conocida en el extranjero no se ha introducido en España la industria de fabricación de flores que en su totalidad o en sus partes principales están constituida por piezas de chocolate o de productos azucarados comestibles, como caramelo o sustancias encarameladas, dispuestas de modo que por su forma y colorido ofrecen el aspecto de flores naturales.

Se persigue con este procedimiento la doble finalidad del aprovechamiento práctico de las flores que pueden ser saboreadas y de su artística presentación con resultado ornamental.

La materia de que se fabrican en su parte comestible es chocolate, azúcar, caramelo, frutas preparadas y en general pastas acarameladas o en cuya composición entra principalmente el azúcar. Las flores pueden ser de estas sustancias en su totalidad o solo en algunas de sus piezas o partes, es decir que para su presentación artística cabe que sean comestibles el cáliz, los pétalos, los botones, capullos y los órganos completos de la flor, o sólo algunos de dichos elementos, en cuyo caso las demás partes, como hojas, tallos y ramas se fabrican de tela adecuada, papel, alambre y materiales usuales.

La parte comestible puede presentarse sin envoltura alguna o por el contrario, para buscar su tonalidad y armo-

nia con el conjunto puede envolverse total o parcialmente en papel de estaño, de variados reflejos, en papel gelatina u otro especial, liso o plegado con rizados convenientes pudiendo tambien llevar dibujos.

Así constituidas las flores se agrupan y combinan o se presentan sueltas. En el primer caso formando ramilletes o en floreros, cestitos o canastillos de dimensiones y formas variadas.

NOTA.

SE REIVINDICA:

1º.) La fabricación de flores artificiales de azúcar, chocolate o pastas varias acarameladas o a base de azúcar, elaborando con ellas la totalidad de la flor o solo alguna de sus partes, y las restantes por los medios conocidos pudiendo presentarse descubiertas o envueltas en papel de estaño, o gelatina, liso o rizado y con dibujos, y formando ramos o sueltas, así como tambien disponiendose en ramilletes, res-tas • canastillas.

2º.) esta patente de introducción ha de recaer sobre:

"UN PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN DE FLORES COMESTIBLES"

Madrid 1º de Junio de 1927.

