



## MEMORIA DESCRIPTIVA

de una patente de introducción por 5 años para España y sus colonias por "Un procedimiento para la fabricación de caramelos á base de malta" (grupo 1, clase 7) á favor de Los Sres. Muller y Cia. residentes en Barcelona calle Caspe 76

El objeto de esta patente de introducción es la fabricación de caramelos especiales á base de mata y que además de gustosos son muy saludables y fortificantes.

Dichos caramelos que se fabrican á base de extracto de malta se obtienen de la manera siguiente:

En un caso se mezclan azucar de remolacha, azucar de caño ó centrifuga y agua y jarabe de modo que por 5 partes del azucar de remolacha se calcula una parte de los otros ingredientes.

En otro caso se mezclan simultaneamente azucar de remolacha con un jarabe, hecho por fundición de azucar y agua en la proporción de que a 6 partes de azucar de remolacha se calculen 3 de jarabe y 1 de agua.

Ambas mezclas se ponen á hervir y cuando estan á punto se juntan en un solo caso añadiendo extracto de malta en proporción de 1 por 17 de la mezcla total.

Aunque esta mezcla sea la preferente, se comprende perfectamente que se puede modificar las proporciones y adimentar otros ingredientes, asi como sustituir componentes por sus similares sin alejarse de la idea de la patente que estriba unica y exclusivamente en la fabricación de caramelos á base de malta.

Despues de retirada la mezcla del caso se puede formar bloques, trozos y otras figuras ó bien se puede dejar enfriar completamente rompiendolo sencillamente en pedazos caprichosos.

Siendo producto completamente nuevo en nuestro pais formará su fabricación una nueva industria.

Y como este procedimiento está comprendido en el articulo 12 de la Ley vigente de Propiedad industrial podrá ser objeto de una patente de introducción por 5 años para España y sus colonias.

### NOTA

La patente de introducción cuyo privilegio se solicita para España y sus colonias deberá recaer en "Un procedimiento para la fabricación de caramelos á base de malta" (grupo 1, clase 7) siendo lo que se declara como no establecido ni practicado del mismo modo en territorio español lo siguiente:



1º "Un procedimiento para la fabricación de caramelos á base de malta" caracterizado por el hecho de que en la fabricación de dichos caramelos entran azucar de caña ó centrifuga, azucar de remolacha, agua y azucar fundido ó jarabe ó sus similares con la adición de extracto de malta en proporciones adecuadas.

2º "Un procedimiento para la fabricación de caramelos á base de malta" tal como se ha descrito y

Consta de 2 hojas mecanografiadas en una sola cara.

Barcelona 7 Diciembre 1927