



Clase 7ª

PATENTE DE INVENCION  
POR 20 AÑOS

por "BOLLOS O BIZCOCHOS COMESTIBLES, CON CUBIERTA O CAPA EXTERIOR DE PASTA ESPECIAL", a favor de Don Francisco Rovira Arenas, residente en Barcelona, Ronda San Antonio, nº 72.

====0000====

MEMORIA DESCRIPTIVA

El recurrente, que desde hace años viene dedicándose a la elaboración de bollos o bizcochos formados con pasta de harina con azucar y leche, conocidos en todas partes y usados principalmente en el desayuno, ha ideado y llevado a efecto, tras numerosos ensayos, un bollo o bizcocho especial, que pasa a describir y para el cual recaba la patente de invención.

Formado el bollo con la mencionada pasta de harina, azucar y leche, empleando levadura en su masa y actuando en la forma usual y corriente de disponer el bizcocho antes de su cocción, todo lo cual no ofrece novedad, se prepara aparte, y en esto consiste la invención, una masa compuesta de

JAIME ISERN

AGENTE DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PASEO DE GRACIA, 2

BARCELONA



manteca, huevo y azucar en proporciones determinadas, para que mezclada y perfectamente homogénea, presente la pasta una consistencia que sin ser fluida tenga gran elasticidad. Con esta masa y cuando el bollo o bizcocho, ya preparado está en su punto de fermentación, se le cubre por su parte superior, y seguidamente se le entra al horno. En este estado la masa de manteca y huevo no se funde con el calor pero se reblandece extendiéndose por toda la superficie del bollo formando una capa o cubierta, que tostada juntamente con él le comunica un delicioso sabor especial que le distingue de todos los demás bollos o bizcochos.

El bollo de nuestra invención, preparado como queda dicho ofrece las siguientes ventajas que lo recomiendan: es más apetitoso, es más nutritivo, presenta mejor aspecto y se conserva mejor.

Conocida la composición de la mencionada cubierta, no ofrece duda alguna la cualidad de nutritivo y apetitoso, inherente a los ingredientes que la integran, y en cuanto a su aspecto es remarcable por presentar una superficie mate, aterciopelada de color ligeramente amarillo, sin brillo ni aspecto de caramelo. Extendida uniformemente esta cubierta, en cuya masa no entra fermento alguno, aísla el bollo propiamente dicho del contacto del aire y con ello aumenta su conservación.

Sobre la cubierta del bollo es costumbre insertar, con pasta de la misma clase, pero algo menos densa, unos botoncitos o bolitas o bien unas tiritas cilíndricas de formas



JAIME ISERN  
AGENTE DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL  
PASEO DE GRACIA, 2  
BARCELONA

variadas y de puro adorno, lo cual no altera la calidad ni la forma general del bollo, siendo esta particularidad potestativa.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria se REIVINDICA la propiedad y explotación exclusiva del producto industrial consistente en bollos o bizcochos de pasta corriente, que llevan como característica una cubierta o capa exterior formada, antes de su cocu-  
ra, por una masa de manteca, huevo y azucar, que mejora la calidad del mismo en sus aspectos de sabroso, nutritivo, bien presentado y mejor conservado, pudiendo dichos bollos llevar o no adornos de la misma pasta, formando puntos, rayas u otras figuras.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad de esta patente, cuyo objeto es:

BOLLOS O BIZCOCHOS COMESTIBLES, CON CUBIERTA O CAPA EXTERIOR DE PASTA ESPECIAL.

La presente memoria consta de tres hojas foliadas y escritas a máquina por una sola cara.

Barcelona para Madrid a catorce de Marzo de mil novecientos veintinueve.

Firma manuscrita de Jaime Isern, escrita en tinta oscura sobre el papel.