

PATENTE DE INVENCION
por 20 años

para "UN PRODUCTO INDUSTRIAL PARA LA
RAPIDA PREPARACION DE CREMA, MANTECA-
DO O BEBIDA HIGIENICA ALIMENTICIA".

a favor de D. JAIME MIR BARCELÓ
domiciliado en Ripoll (Barcelona)

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

=====



La Patente de Invención que se solicita y a la que co-
rresponde la presente memoria descriptiva está destinada a
proteger y a garantizar la propiedad y explotación exclusi-
va de un producto industrial para la preparación rápida de
crema, mantecado o bebida higiénica alimenticia yá sean pre-
parados en caliente, helado o a la temperatura natural.

Higienicamente considerado supera el presente produc-
to a todos los hasta hoy conocidos. En su fabricación se em-
plean las substancias de primera calidad previamente estere-
lizadas y en virtud de la fórmula adoptada se presente al
mercado el mejor producto debido a la actual generación.

Sus características esenciales y que corroboran nues-
tros anteriores asertos pueden definirse, sin temor a equív-
cos ni exageraciones, en esta forma:

Es un producto higiénico, alimenticio en alto grado,
económico, de saber agradabilísimo y de preparación rápida.

Higiénico por proceder previamente a su fabricación
a esterelizar por modernísimos medios todas las primeras

materias necesarias.

Alimenticio por estar constituido el citado producto por yemas de huevos, leche desecada, azúcar y esencias de limón, canela o vainilla.

Económico por el hecho de que aprovechándose para su fabricación el acopio en épocas apropiadas y en grandes partidas de la primera materia, huevos, permite sea lanzado este producto al mercado a un precio en extremo económico.

Su sabor es agradable debido al conjunto de sus componentes todos ellos de por si productos riquísimos al paladar. Unase a ello la calidad superior de cada uno de los artículos que lo componen, cuya norma en su elaboración se tiene siempre en cuenta y dará como resultado un producto de sabor rico y deseado por personas de todas las edades, constituyendo un alimento predilecto además para las que se hallan en períodos delicados y convalescientes.



No hay que hacer resaltar la indiscutible ventaja que a la industria hotelera, de bars y de cafés ha de reportar la existencia en el mercado del producto a que hace referencia la presente memoria. Teniendo en existencia unos cuantos botes de la referida preparación o producto, se asegura un servicio rápido sin necesidad de tener almacenadas partidas mas o menos grandes de huevos o leche que por su naturaleza y debido a los cambios bruscos de temperatura se alteran con suma facilidad, esta ventaja indiscutible para la industria citada revierte en último término al público en general que tendrá la seguridad de que se le sirve crema, mantecado o bebida higienica alimentacia de cuya absoluta pureza no le es dado dudar.

Constatada la rapidez con que se procede a la preparación de crema, mantecado o bebida higiénica valiéndose del producto que se patenta, pasaremos a detallar la manera de preparar lo anteriormente citado: Si lo que se desea hacer es crema, para cada litro bastará verter el contenido

de un bote de cabida 1/3 de litro aproximadamente en la cantidad de agua necesaria para completar el litro o sea aproximadamente 638 gramos,añadiendo 65 gramos de almidón de trigo,todo ello puesto al fuego hasta que quede cuajado.

Si lo que se desea obtener es mantecado se emplearan las mismas proporciones de producto y de agua poniendolo todo ello en la heladora y prescindiendo en este caso del almidón de trigo.

Y finalmente si lo que se desea es una bebida higienica y alimenticia viertase el contenido de un bote o sean 362 gramos de producto en 638 gramos de agua.

FORMULA Y PROPORCIONES PARA LA OBTENCION DE UN LITRO DE CREMA,MANTECADO O BEBIDA.

Yema de huevo0'073682	litros
Leche desecada por evaporación.0'128142	"
Azucar0'160176	"
	<hr/>	
Total	0'362000	"
	<hr/> <hr/>	

Esencias limón,canela o vainilla discrecional.

Para los efectos de validez de esta Patente no afecta desde luego el hecho de que las proporciones indicadas en la fórmula descrita anteriormente deban ser siempre las mismas pues es la novedad de presentar el producto en la forma reseñada la que se patenta y se pone bajo el amparo de la Ley de Propiedad Industrial,siendo del interes mas secundario las proporciones empleadas.

NOTA - Se reivindica como esencialidad de esta Patente

PRIMERO - Un producto industrial compuesto de leche desecada por evaporación,yema de huevo,azucar y esencias de limón,canela o vainilla,que yá se prepare en caliente,helado o a la temperatura natural y prévia la adición de la cantidad de agua necesaria (aproximadamente tres partes de agua por una del producto referido),se obtiene respectivamente crema,man-tecado o bebida higienica alimenticia.



SEGUNDO - "Un producto industrial para la rápida preparación de crema.mantecado o bebida higienica alimenticia."

Sea cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la Patente definida en las anteriores reivindicaciones.

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

Madrid *B* de Marzo de 1929.-

P.A. de D. Jaime Mir.-

