



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña

a la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION, por veinte años en España,

a favor de

D. José Ferreres Puell, residente en San Vicente de Cortes (Castellon), Calle de la Plaza, 14.

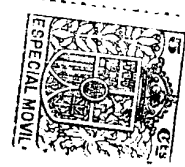
por

"UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN LICOR ALCOHOLICO"

La Industria licorera nacional ya es muy rica en preparados, pero siempre que le adicione uno mas, siendo bueno, hace que se incremente la potencia económica de España.

5 El objeto de la presente invención es un licor cuyos componentes son todos españoles y por lo tanto no necesita echar mano de la importación.

10 Con este procedimiento se llena un vacio importante en la industria licorera nacional, que si bien ocupa un lugar importante entre las de su clase en el mundo, no ha llegado aún a la altura que le corresponde, máxima si se tiene en cuenta que España produce las mejores primeras materias necesarias para la obtención de estos productos.



Es muy difícil, también poder encontrar un licor que siendo agradable al paladar, produzca a su vez efectos saludables al organismo pues como es sabido, los extractos, los concentrados etc, que más comúnmente vienen empleándose en la fabricación de licores, no reúnen ni pueden reunir las condiciones de pureza y rendimiento que los elementos frescos y naturales que nosotros empleamos.

Nuestro licor es el resultado de la siguiente fórmula:

Para un litro: 1 litro de aguardiente de vino de 19 grados; Maria Luisa, 3 gramos; Hierba buena 3 gramos; manzanilla 4 gramos; Culantro 3 1/2 gramos; canela en rama 3 gramos; Anís estrella 6 gramos; Cascara de limón 3 1/2 gramos; azúcar 203 gramos y agua 100 gramos.

Todo ello se tendrá en infusión al sol y sereno durante 18 días y después se filtra.

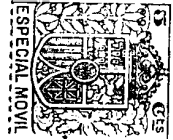
N O T A

En resumen: La patente recaerá sobre las reivindicaciones siguientes:

1ª.- Un nuevo procedimiento para obtener un licor alcohólico con la siguiente fórmula:

Para un litro: Aguardiente de vino de 19 grados, un litro; Maria Luisa 3 gramos; Hierba buena, 3 gramos, manzanilla 4 gramos; culantro 3 y 1/2 gramos; canela en rama 3 gramos, Anís estrella 6 gramos; cascara de limón 3 y 1/2 gramos; azúcar 203 gramos y agua 100 gramos. Todo ello en infusión durante 18 días al sol y sereno y después se filtra.

2ª.- Se reivindica por último como objeto sobre el que



40

ha de recaer la patente de invención que se solicita por veinte años en España, por

"UN NUEVO PROCEDIMIENTO PARA OBTENER UN LICOR ALCOHOLICO"

Todo conforme queda expresado en la presente Memoria que consta de tres hojas escritas a máquina por una sola cara.

45

Madrid 28 de Mayo de 1930