



## PATENTE DE INVENCION

por 20 años

para "Un procedimiento de fabricación de sólidos destinados a preparar disoluciones de café"-----

a favor de D. Rogelio de LOMA, de nacionalidad española, domiciliado en BARCELONA, calle de Alfonso XII, nº 33.

-----

## MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente memoria descriptiva se refiere a una patente de invención destinada a garantizar la propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento de fabricación de unos sólidos que, por estar constituidos con materiales  
5 solubles impregnados de extracto de café, permiten preparar en pocos momentos infusiones de dicha materia en agua, leche u otros líquidos.

Como se comprende, la materia que constituya la masa del sólido ha de ser, a la vez que muy soluble en el agua  
10 y la leche, del todo inofensiva para la salud del consumidor, puesto que queda formando parte integrante de la infusión preparada.



Para fabricar los sólidos de que se trata, se prepara una mezcla de extracto de café puro con la materia que ha de dar la suficiente solidez a aquellos, ya sea disolviendo dicha materia en el extracto, ya sea formando con ambos un  
5 amasijo. Tanto en uno como en otro caso, se procede luego a solidificar el preparado por concentración y desecación o enfriamiento, moldeándolo bajo formas determinadas, cualesquiera que sean, o fraccionándolo de modo que quede dosificado, con el fin de que la cantidad de café de cada unidad  
10 o de un número determinado de ellos resulte la necesaria para preparar una taza de infusión.

Como se comprende, las materias solidificables y fácilmente solubles añadidas al extracto de café pueden ser variables, siendo factible usar en una misma preparación  
15 una pluralidad de ellas. Como ejemplo citaremos la cola de pescado, que reúne excelentes condiciones para el caso.

Una de las substancias que puede formar parte integrante de los sólidos de tal modo preparados es el azúcar, que si se cree pertinente utilizarlo puede entrar en la  
20 mezcla en la proporción suficiente para endulzar prudencialmente la disolución.

Con los sólidos así preparados se hace posible obtener instantáneamente una taza de café sin que para ello se requiera más que tener a mano la cantidad de agua necesaria.

25 Podrán ser variables, sin que se altere la esencialidad del objeto de la patente, los medios manuales o mecánicos utilizados para poner en práctica el procedimiento,



la rigidez o consistencia de la masa de los sólidos, así como las formas de envasado y presentación de los mismos, que podrán expendirse por unidades o agrupados.

Como se comprende, podrán ser también variables los tamaños y las formas que los sólidos presenten, así como las aplicaciones que a los mismos se den.

N O T A

Por la patente de invención a que se refiere la presente memoria descriptiva se REIVINDICA:

1.- La propiedad y la explotación exclusiva de un procedimiento de fabricación de sólidos de disolución rápida propios para preparar fácilmente infusiones de café en agua, leche u otros líquidos, que consiste esencialmente en formar una mezcla de extracto de café con una o más materias capaces de formar con aquel por concentración un amasijo solidificable por evaporación, enfriamiento u otro medio, siendo dichas materias lo suficientemente solubles en el agua, leche u otros líquidos utilizables para preparar infusiones de café, para que estas infusiones puedan ser rápidamente obtenidas por disolución del sólido, así como de la inocuidad requerida por el uso que de las mismas ha de hacer el consumidor.

2.- La propiedad y la explotación exclusiva del objeto de la patente, sean cuales fueren las circunstancias que concurran con su esencialidad definida en la anterior reivindicación, y siendo dicho objeto:

"Un procedimiento de fabricación de sólidos destinados a preparar disoluciones de café".



- 4 -

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

Barcelona, 16 de Diciembre de 1930.

P. p. de: D. Rogelio de LOMA,