



MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a la solicitud de una PATENTE DE INTRODUCCION por diez años, a favor de los

Sres. D. Alberto NOELLE HECKMANN y D. Alberto WIMMERS GRUSS de nacionalidad alemana, con domicilio en Madrid, calle de Santa Casilda nº 10 y calle del General Lasy nº 46, respectivamente, por:

“EL PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UNA BEBIDA ALIMENTICIA”.

-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-X-

La Patente de introducción que se solicita, se refiere a un procedimiento de elaboración de una bebida de agradable sabor y de especiales cualidades nutritivas, muy adecuada para su empleo como complemento de alimentación por enfermos, convalecientes y toda clase de personas de organismo débil, sea su debilidad normal o accidental, ya que además de sus cualidades alimenticias, reúne las de un perfecto tónico.

Las mencionadas cualidades dependen, en primer término, de la selección cuidadosa de sus componentes y, en segundo lugar, del especial procedimiento de elaboración.

Para la obtención de esta bebida se emplean, en la proporción aproximada que a continuación se indica, los productos siguientes:

Para un determinado volumen:

De 2 a 28 partes de yema de huevo.

De 6 a 12 partes de agua destilada.

De 1 a 5 partes de azúcar refinado.

De 10 a 50 partes de coñac, y

De 0,25 a 5 partes de vainilla cristalizada.



20

Para la elaboración de la bebida de que se trata, se combinan los mencionados productos en la forma siguiente:

25

En primer lugar, se disuelve la yema de huevo en el agua destilada, a la temperatura ambiente, y una vez obtenida una perfecta disolución, se filtra, sometiendo esta disolución a los efectos de un rápido batido por espacio de unos veinte minutos. Simultáneamente se prepara otra análoga disolución del azúcar y la vainilla cristalizada en la correspondiente cantidad de coñac, sometiéndola, igualmente, a la operación de filtrado una vez obtenida.

30

Pasan ambas disoluciones nuevamente a la máquina batidora por espacio de unos cinco minutos hasta obtener su perfecta mezcla, obteniéndose así una emulsión de los productos combinados que, en definitiva, constituyen la bebida de que se trata, de excelente sabor y excepcionales cualidades alimenticias.

35

N O T A.

R e i v i n d i c a c i ó n .

40

En resumen, reivindican los recurrentes por virtud de la Patente de introducción que solicitan, el derecho exclusivo de utilización y explotación en España, por el plazo de diez años que fija el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial, de un procedimiento de elaboración de una bebida alimenticia por combinación de yema de huevo, agua destilada, azúcar refinado, coñac y vainilla cristalizada, en las proporciones aproximadas que se indican en el cuerpo de esta Memoria, según las sucesivas operaciones de mezcla, filtrado y batido independiente de la yema de huevo en agua destilada de una parte, y de otra, el azúcar refinado, la vainilla cristalizada y el coñac para, una vez obtenidas ambas disoluciones, combinarlas entre sí formando una emulsión o disolución total determinante de la bebida de que se trata.

45

50

Recorá la Patente de introducción que se solicita, sobre:



"Un procedimiento de elaboración de una bebida alimenticia".

55 Todo, en substancia, tal como se describe en la presente Memoria y sin los fines en ella especificados.

Consta esta Memoria de tres hojas mecanografiadas por una sola cara.

Madrid 8 de Febrero de 1932

P. A.