



MEMORIA DESCRIPTIVA
 :::::==::~

5 QUE se acompaña a la solicitud de una PATENTE de invención por vein-
 te años a favor de DON PABLO MIGUEL PAUL, residente en Madrid, casa
 número 67 de la calle de Santa Engracia, por un nuevo procedimiento
 de fabricacion de un cacao blanco muy esquisito al paladar de gran
 alimentación.

Todo lo que tienda a la mejora de las necesidades de la vida con
 menor gasto, es indudablemente un bien que se hace a la humanidad,

10 Las enojosas circunstancias en que la última Guerra Europea colo-
 có a las Naciones en general, han hecho que todos sus habitantes,
 piensen en aumentar sus industrias y su comercio; y visto el éxito
 creciente que en el desarrollo de toda Industria y Comercio, y co-
 mo vehículo mas directo para llegar a la mejor intensificación co-
 mercial, por la importancia que representa toda nueva industria, es
 15 necesariamente un bien para la Industria y el Comercio en general.

El objeto de la PATENTE de Invención que se solicita, la cual es
 nueva y de la exclusiva invención del que habla, consiste en un nue-
 vo procedimiento de fabricación de un cacao blanco muy esquisito al
 paladar y de gran alimentación, entrando en sus componentes las si-
 20 guientes materias:

		<u>Kilógramos.</u>
	Manteca de cacao -----	0'050
	Coco rayado -----	0'300
	Leche en polvo-----	0'150
25.	Azucar blanca -----	0'400
	Almendra tostada -----	<u>0'100</u>
	Total kilógramos-----	<u>1.000</u>



El nuevo producto que se fabrica por este nuevo procedimiento, irá envasado en papel de lujo de toda clase de chocolates similares/

30 NOTA

EN RESUMEN: La PATENTE de invención recaerá sobre la reivindicación siguiente:

Consiste la PATENTE que se solicita, la cual es nueva y de la exclusiva invención del exponente Don Pablo Miguel Paul, consiste en un
35 nuevo procedimiento de fabricación de un cacao blanco, muy esquisito al paladar y de gran alimentación, entrando en sus componentes las siguientes materias.

	<u>Kilógramos.</u>
Manteca de cacao -----	0'050
40 Coco rayado -----	0'300
Leche en polvo -----	0'150
~ Azúcar blanca -----	0'400
Almendra tostada -----	<u>0'100</u>
o Total kilógramos -----	<u>1,000</u>

45 El nuevo producto que se patenta, irá envasado en papel de lujo diferenciándose de los similares corrientes.

47 Madrid 18 de Marzo de 1.932