



P A T E N T E D E I N V E N C I O N

por veinte años

a favor de Don Teodosio MONTES Y DEL FRAILE, de nacionalidad española, residente en Barcelona, Manso 24 ,

por un

"PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE GALLETAS ESPECIALES PARA SER CONSUMIDAS CON CERVEZA, O CON VERMOUTH, VINOS AROMATICOS Y BEBIDAS APERITIVAS EN GENERAL "

--oOo--

M E M O R I A D E S C R I P T I V A

--oOo--

1 Entre los bebedores de cerveza y tambien entre los aficionados a tomar el aperitivo, sabido es que está muy extendida la costumbre de servirse asi mismo



5 aceitunas, anchoas, boquerones, patafrits, y otros estimulan-
tes cuyo objetivo principal es despertar la sed y poder beber
sin experimentar sensación de fatiga en el estómago; el número
de sustancias que al fin enunciado pueden aplicarse, se com-
prende que es ilimitado, pero quedan sin embargo excluidas
10 otras muchas que por su propia naturaleza y sabor resultan
inadecuadas; entre estas hay que contar las galletas tal como
ordinariamente son fabricadas y ofrecidas al mercado.

El recurrente intentó repetidamente la fabricación de ga-
lletas aptas para el referido uso, habiendo fracasado sucesi-
vamente sus varios intentos hasta que en los ensayos practica-
15 dos con arreglo al procedimiento que se patentó, ha consegui-
do obtenerlas con las cualidades pretendidas.

Segun el indicado procedimiento se constituye la galleta
a manera de sandwich o empanada, con dos o mas láminas de pas-
ta cocida, de harina, o mejor con dos o mas hojas de oblea, a
20 las que se ha tenido la precaución de no añadir azúcar o en
todo caso en poca cantidad, e intercalar entre ellas una pas-
ta grasa o relleno cuya composición es a base de frutas acei-
tosas, almendras, avellanas, nueces, piñones, cacahuetes, co-
co, o bien mantecas de vaca, cerdo, coco o margarinas o simi-
25 lares, y a cuya pasta o relleno es esencial añadir sal comun
en la proporción que se ha previsto acertada; además, con ca-
racter eventual, puede añadirse tambien algo de sal común a
las mismas láminas de pasta u obleas.

Sin modificar la esencialidad de la patente y subsistiendo
30 por tanto los derechos a ella inherentes, podrán ser muy di-
versos el tamaño y forma de las galletas elaboradas, redondas,
rectangulares u ovaladas, y los detalles accidentales todos
que concurriesen en su fabricación; podrán por ejemplo cons-
tituirse individualmente cada una de ellas o bien, como resul-



35 ta mas práctico y económico, disponiendo primero una gran
lámina de la pasta de harina cocida o una hoja de oblea de
bastante superficie, y extender sobre ella una capa unifor-
mada de relleno en consistencia aun pastosa, colocar encima
otra hoja de oblea o lámina de pasta, y asi sucesivamente en
40 forma alternativa, limitandose a una, dos o mas capas de re-
lleno segun se desee; con ello se ha obtenido una podría-
mos llamar galketa de grandes dimensiones para luego proce-
der a cortarla, a la sierra o a cortador, en pedazos o ga-
lletas de tamaño corriente o mas pequeños aun. La adición
45 de la sal común al relleno, aun cuando puede hacerse en di-
ferentes momentos de su proceso de elaboración, resulta
práctico efectuarla durante su molturación, pues así se
mezclan bien intimamente, disolviendose perfectamente en
su seno; con caracter eventual y a fin de obtener consis-
50 tencia pastosa o semi pastosa en lugar de líquida como po-
dría ocurrir, se añade un poco de harina o fécula tostadas
a las citadas pasta o relleno.

Con la aplicación del procedimiento referido se elabo-
ran galletas que conservando mas o menos la apariencia de
55 las ordinarias, tienen modificadas sus cualidades esencia-
les, resultando por su gusto fuerte y salado y por su con-
sistencia semi blanda y suave, especialmente indicadas pa-
ra ser consumidas con la cerveza o con vermouth, vinos aró-
maticos y bebidas aperitivas en general, y siendo dicho pro-
60 cedimiento verdaderamente nuevo, por cuanto no ha sido prac-
ticado ni ejecutado ni visto en España ni el extranjero, de-
sea el recurrente, al implantarlo, protegerse con los dere-
chos que concede y reconoce el Estatuto de la Propiedad

Industrial vigente en España.



65

N O T A :

SE REINVINDICA :

1) - Un procedimiento para fabricar galletas, en el que pueden concurrir las mas varias circunstancias accidentales, pero cuya esencialidad reside en constituir las a manera de sandwich o empanada, mediante dos o mas láminas de pasta de harina cocida, o mejor hojas de oblea, a las que se ha tenido la precaución de no añadir azucar o si acaso en poca cantidad, e intercalar entre ellas una pasta grasa o relleno, compuesta a base de frutas aceitosas, almendras, avellanas, nueces, piñones, cacahuetes, coco, o mantecas de cerdo, vaca, coco, margarinas y similares, pero a cuya pasta o relleno es esencial la adición de sal común en la proporción que se estime acertada; eventualmente se añadirá tambien algo de sal a las láminas de harina u hojas de oblea.

80 2) - PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE GALLETAS ESPECIALES PARA SER CONSUMIDAS CON CERVEZA, O CON VERMOUTH, VINOS AROMATICOS Y BEBIDAS APERITIVAS EN GENERAL.

Barcelona, para Madrid, a 29 de Abril de 1932.

Luis de Ros