

AM/

10-1587

28A



P A T E N T E   D E   I N T R O D U C C I O N

a favor de

E. J. E S C A T   S. A., - domiciliada en BARCELONA,

por:

"Procedimiento para la obtención de una bebida inalterable  
a base de vino y huevo".

====

M e m o r i a   D e s c r i p t i v a .

La presente patente tiene por objeto la prepara-  
ción de una nueva bebida alimenticia a base de huevos y vino.  
Ya son conocidas las altas propiedades nutritivas que poseen  
los huevos, como también es conocida y frecuente, en el uso  
5 doméstico, la mezcla de los mismos con leche, coñac, vino y  
otras bebidas, con objeto de obtener un conjunto alimenticio y  
estimulante en alto grado. Sin embargo, industrialmente era di-  
fícil obtener bebidas de tal naturaleza, por cuanto la conser-  
vación de las mismas no es absolutamente segura y en muchas  
10 ocasiones se alteraba el producto obtenido.



Con el procedimiento objeto de esta patente, se puede obtener una bebida no solamente muy agradable al paladar sino de un gran poder alimenticio. Consiste, esencialmente, este procedimiento, en preparar en primer lugar, un licor elaborado a base de te negro, angélica, colliandro, Macis flor, tila, Cálamos aromáticos, hinojo de Italia, alcohol y agua, y una vez obtenido este licor aromático, batir 12 yemas de huevo que se mezclan con 300 gramos del licor mencionado, efectuándose esta operación preferentemente en una batidora mecánica de cualquier tipo apropiado. Una vez obtenida una mezcla homogénea, se añaden 200 gramos de azúcar, 200 cm<sup>3</sup> de coñac y dos gramos de vainillina y el conjunto después de bien batido y mezclado se deja unas horas en reposo y finalmente se filtra para clarificar el conjunto, añadiendo luego unos 500 cm<sup>3</sup> de vino de Jerez. Con esta composición, se obtiene una bebida que tiene una riqueza alcohólica de aproximadamente 20 grados centígrados y que resulta sumamente agradable por la acertada proporción con que han sido combinados sus elementos.

Se comprenderá, sin embargo, que en el procedimiento que se acaba de describir, podrán introducirse todas aquellas variaciones de detalle o de ejecución, que no alteren las características esenciales del mismo, las cuales quedan resumidas a continuación.

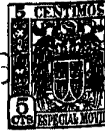
N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

1) Procedimiento para la preparación de una bebida a base de huevo y vino, que consiste esencialmente en mezclar un cierto número de yemas de huevo batidas, con una cantidad variable de un licor aromático preparado con yerbas o plantas aromáticas y en añadir una cantidad adecuada de azúcar y de coñac o brandy, dejando el conjunto unas horas en reposo, para finalmente filtrarlo y añadir una proporción conveniente de vino de Jerez.

2) Procedimiento según la reivindicación anterior, caracterizado en que una composición conveniente para dicha bebida

28.13



5 da puede obtenerse partiendo de 12 yemas de huevo que después de batidas se mezclan con 300 gramos de licor aromático, añadiendo 200 gramos de azúcar y 200 gramos de coñac, y finalmente después de un reposo prudencial se filtra el líquido y se le añaden 500 cm<sup>3</sup> de vino de Jerez.

10 3) Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado en que el licor aromático que se mezcla con las yemas de huevo puede estar constituido ventajosamente a base de te negro, angélica, colliandro, Macis flor, tila, cálamos aromáticas, hinojo de Italia, alcohol y agua.

4) Procedimiento para la obtención de una bebida inalterable a base de vino y huevo.

Esta memoria consta de tres páginas escritas por una sola cara.

Barcelona 28.13.1943

F. A.