



221696

221696

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "UN PROCEDIMIENTO PARA MEJORAR LOS HIGOS CON ADICION DE OTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS", a favor de D. Enrique Hernández Alcover, de nacionalidad española, domiciliado en Fraga (Huesca), calle Mayor, 20.

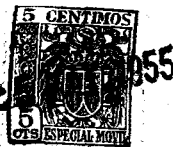
=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta Patente de invención describe un procedimiento para mejorar los higos por la adición de otras sustancias alimenticias, que les darán mejor sabor y un mayor poder nutritivo.

5 Esencialmente, este procedimiento consistirá en añadir a los higos, debidamente tratados, almendras y nueces.

10 Suscintamente descrito, el procedimiento consistirá: a), en triturar por separado partidas de higos, de almendras y de nueces; b), en mezclar



- 221696

estas materias según las dosis, verbigratia: ocho partes de higos, una de almendras y una de nueces; c), en moldear la mezcla obtenida, a mano, sobre una mesa, utilizando un molde de forma arbitraria; d), en adherir sobre cada una de las piezas moldeadas, troceaduras de almendra o de nuez o media almendra o nuez, presionándola para hincarla en la pasta y someterlas al horno para su secado.

Si interesa se añade azúcar o alguna otra substancia azucarada.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia del procedimiento descrito, será variable a los efectos de la actual Patente.

N O T A .

Se reivindica como objeto de esta Patente de invención:

1 - Un procedimiento para mejorar los higos con adición de otras substancias alimenticias, caracterizado porque esencialmente comprende las siguientes operaciones combinadas:

a) Triturar, aparte, una partida de higos, otra de almendras y otra de nueces;

b) mezclar las tres partidas según las dosis que respondan a las siguientes proporciones aproximadas:

80% de higo

10% de almendra

10% de nuez;

c) formar una pasta homogénea;

d) moldear la pasta a mano, sobre una mesa de obrador, utilizando moldes de forma arbitraria;



45 e) adherir sobre cada pieza moldeada trocea
duras de almendra o nuez o media almendra o nuez, hin-
cándolas en la masa según la preponderancia de sabor
que desee darse;

f) secar en el horno.

50 Sean cuales fueren las circunstancias que
concurran en la esencialidad de la Patente de inven-
ción definida en la anterior reivindicación, cual ob-
jeto es:

2 - "UN PROCEDIMIENTO PARA MEJORAR LOS HIGOS CON ADI-
CION DE OTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS".

Consta la presente memoria de tres hojas
foliadas, mecanografiadas por una sola cara.

55 Barcelona, cinco de mayo de mil novecien-
tos cincuenta y cinco.

P.A. de D. Enrique Hernández Alcover,
L. DURÁN
P. P.