



P A T E N T E D E I N V E N C I Ò N

por veinte años por

"Un nuevo procedimiento de tostar la cebada y obtener de esta un líquido para tomar en sustitución del café y té" a favor de D. Jose Egtevan Herrero, residente en Sax (Alicante).

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

que forma parte de Un nuevo procedimiento para la obtención de un líquido para tomar en sustitución del café y té.

Por este nuevo procedimiento se obtiene una bebida que es sumamente agradable al paladar y al mismo tiempo nutritiva, no alterando con su uso los nervios y por tanto pudiendose hacer al dia tantas degustaciones como se desee, pues no tan solo no perjudica a la salud sino que por el contrario la beneficia robusteciendo la naturaleza en un grado tal que en varios años se notará en las descendencias los resultados.

La parte técnica o fórmula para hacer esta clase de bebida se descompone en las siguientes formas.

1ª Se coje la cebada y se procede a su limpieza escrupulosamente, una vez bien limpia, se introduce en una tostadora especial (pudiendose hacer tambien en los recipientes que hoy dia se utilizan con el café), se procede a tostarla estando entera o sea en grano, moviendola continuamente para que se tueste toda por igual.

2ª Una vez tostada y previamente enfriada se procede a molerla y agregarle una cierta cantidad de agua para su cocción, la cantidad de agua y de cebada depende del gusto del consumidor, según quiera la bebida que resulte mas o menos cargada,

3ª Obtenida la bebida se puede tomar en caliente lo mismo que hoy se utiliza el café, pudiendose tambien tomar en frio según el gusto del que la tome, siendo principalmente su uso de la primera ma-



nera, caliente.

Con este líquido obtenido de la cebada tostada se tienen las ventajas siguientes, primera, que no se puede imitar agregando otros productos como ocurre con el café, pues en este sabido es que utilizan desde la achicoria, cacahuet, etc, hasta las cascarrasde patata y otras cosas dañinas para la salud, Segunda, que se obtendrá un líquido mas barato que el café y que no es necesario la importación de otros países, así se utilizaran la primera materia o sea se la cebada de la agricultura nacional, puesto que España es una de las primeras naciones en las que se produce dicho producto.

N O T A

La descrita patente de invención, recaerá sobre las siguientes reivindicaciones.

1º La utilización de la cebada para una bebida caliente.

2º El procedimiento de tostar la cebada y mediante su coción obtener una bebida y

3º Por UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE TOSTAR LA CEBADA Y OBTENER DE ESTA UN LÍQUIDO PARA TOMAR EN SUSTITUCIÓN DEL CAFÈ Y TÈ.

Todo de propia invención y nuevo y tal como queda descrito, representado y reivindicado.

Esta memoria consta de dos hojas mecanografiadas y foliadas por una sola cara.

Madrid 12 de Agosto de 1926.

J. P.
Antonio de la Torre