



MEMORIA DESCRIPTIVA

QUE ACOMPAÑA LA SOLICITUD DE PATENTE DE INVENCION A FAVOR DE DON RAMON VENCESLAO DUCH, RESIDENTE EN SABADELL (BARCELONA) Y DOMICILIADO EN LA CALLE DE TETUAN Nº 181, PARA : "UN PRODUCTO ALIMENTICIO PROPIO PARA SER MEZCLADO AL CAFÉ".

Dejando aparte las muchas substancias que se han usado mezcladas a los cafés, adulterándoles y falsificándoles, hay otra serie de substancias alimenticias cuyo uso para unir las al café, ha sido aprobado por diversas razones e incluso recomendado desde un punto de vista higiénico.

Conocidos son los múltiples trastornos que el café puede producir en el organismo y la ciencia médica señala entre los deplorables efectos del cafeísmo la cefalalgia, angustia precordial, disnea, movimientos coreiformes, temesmo, poliquiuria, anafrodisia, anorexia, etc.

Esto ha sido causa de que se tratara de substituir el café por infusiones de otras semillas que teniendo sabor agradable pudieran usarse ya solas ya mezcladas con el mismo, amenerando al menos sus estragos.

Por dichas razones se han presentado al mercado con mayor o menor éxito cafés de remolacha, de taraxacón, de achicoria, de maiz (llamado café de Saladino), de azúcar quemado, de higos, de algarrobas, de dátiles, de altramuces, de semillas de soya, de cebada, de centeno (llamado café hemoepático) y otros como el café del Congo a base de semillas de una especie del género Phaseolus, el café del Sudán, constituido por semillas de Parkia A-



fricana o *Parkia biglobosa*, el café Alemán de semillas de *Cicer Arrietinum*, etc.

También se han recomendado como sucedáneos del café las maltas de cereales, siendo muy usada la malta de cebada que puso en boga en Alemania el conocido párrafo Kaeipp.

El producto para el que el recurrente solicita patente consiste en trigo tostado cuya infusión reúne las condiciones de ser de agradable sabor y tener un alto valor nutritivo.

Este producto se destina especialmente a ser mezclade con café, pero podrá usarse también solo en infusión o de otra manera cualquiera como adicionado a harinas, huevo y otras substancias para la preparación de distintos productos alimenticios, sin que esto altere la esencialidad de esta patente.

Tampoco variará el objeto de esta patente en que el producto se use en grano o molido e en otra forma de las usadas generalmente en el comercio para esta clase de productos.

Las cualidades de inofensivo y nutritivo del producto para el que se solicita patente quedan demostradas por la composición química del mismo.

Según G. Silvestri y G. Savini, profesores del Laboratorio Centrale Gabelle (ann. quim. de dicho lab., vol. VII, pag. III) el análisis del trigo crudo da los siguientes resultados medios: agua, 13%; cenizas, 0'48%; gluten seco, 12'46%; celulosa, 0'25%; almidón, 66'14%; substancias nitrogenadas, 12'66%; substancias grasas, 0'71%; hidratos de carbono solubles y substancias indeterminadas, 6'76% y acidez, 0'03%.

Como se ve por estos resultados y teniendo en cuenta que para la obtención del producto que trata de paten-



tar el recurrente solo se dá al trigo un tratamiento térmico que ningún cuerpo extraño puede introducir ni producir por variación de los componentes del trigo sustancias nocivas, el producto trigo tostado, aunque hasta hoy no ha sido empleado como sucedáneo del café, reúne excelentes condiciones para ello.

NOTA

Esta patente se refiere a:

1ª - Un producto alimenticio consistente en: trigo tostado,

2ª - El propio producto usado como sucedáneo del café o para ser mezclado al mismo,

Recayendo por tanto la patente que se solicita, sean cuales fueren las circunstancias que concurran en su especialidad, sobre: "UN PRODUCTO ALIMENTICIO PROPIO PARA SER MEZCLADO AL CAFÉ" (GRUPO 1ª - CLASE 6ª).

Consta esta memoria de tres páginas foliadas escritas por una sola cara.

Barcelona para Madrid, a 9 de Febrero de 1929

P.A.

*J. Rovinsky*