



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

que ENRIQUE DIADIER CROCKE, natural y vecino de Malaga, provincia de idem, habitante en Monte de Sancha N°3, acompaña a su solicitud sobre patente de invencion por veinte años para "el procedimiento industrial seguido a fin de mejorar las condiciones y extender el empleo de los jugos, jarabes y mieles, y los subproductos (pulpas, bagazos y melazas) de la fabricacion del azucar.

Es un hecho corriente, natural y logico, ^{elementos} que por excelencia constituyan la primera materia de la industria mundial azucarera, la remolacha y la caña, lleguen a las fabricas donde han de beneficiarse, mas o menos ensuciadas exteriormente por el lodo, el polvo, etc..

Como es tambien sabido, que posean olores ecorruptivos o adquiridos que, resultando desagradables, aun cuando no llegaren a repulsivos, restrinjan considerablemente, como aquellos, el empleo directo de sus jugos, jarabes y mieles en combinacion con otros productos, y de manera especial con los jugos y pulpas (naranjas, membrillos, etc. etc.) de multitud de frutos.

En la actualidad se lava y hace desaparecer, antes de nada, la basura exterior de la remolacha, pero no ocurre así con la de la caña, que entra en los molinos y cortadoras con la suciedad que arrastra desde el campo. Pero esto queda remediado por completo desde el momento que, como operacion previa a su entrada en los molinos y cortadoras, se secciona la caña en trozos separados de longitud adecuada, y se tratan esos trozos en la forma y los artefactos, a que se sujeta la manipulacion de las remolachas.

La desaparicion de los olores astringidos queda realizada a satisfaccion, en los jugos, jarabes y mieles, de manera similar o analoga a como se practica con las grasas y otras sustancias alimenticias.

En cuanto a los subproductos (pulpas, bagazos y melazas) se libran hoy con exito al consumo, en estado seco, para alimentacion del ganado, la coseta de pulpa de remolacha difundida; la misma coseta mezclada con melaza de remolacha, y una mezcla de bagazo de caña con melaza de igual procedencia, llamada "Molascuit".

Y entendemos aqui, que, desde el momento de poder disponer de un bagazo bien limpio y molido, y aun todavia mejor, de una coseta de caña limpia, bien cortada y bien difundida y

45 seca, puede esperarse este producto nuevo, sino a los mis-
mos precios que la coseta de remolacha, a otros aun bastante
remuneradores, para la alimentacion del ganado, en las sigui-
entes formas: sola o mezclada con coseta de remolacha; mez-
clada con melaza de caña o de remolacha, o con una mezcla de
ambas melazas, y mezclada con coseta de remolacha y melaza
de caña o de remolacha, o una mezcla de ambas melazas.

60 Dado los diferentes contenidos en sacarosa y glucosas
y tomadas en cuenta otras propiedades distintas entre ambas
clases de melazas, resulta su mezcla de condiciones muy favo-
rables para usos alimenticios.

65 El empleo de esa mezcla se extiende a su combinacion
con cualquier otro producto, asi como el empleo de la melaza
de remolacha se extiende tambien a su combinacion con cual-
quier clase y forma de bagazo de caña.

NOTA REMIINDICATORIA -

60 Los efectos de la ley vigente de Propiedad Industrial
recaeran sobre una patente de invencion por veinte años para
"el procedimiento industrial seguido a fin de mejorar las
condiciones y extender el empleo de los jugos, jarabes y mie-
les, y los subproductos (pulpas, bagazos y melazas) de la
65 fabricacion del azucar", segun queda reseñado en la presente
Memoria Descriptiva; invencion nueva y propia del que suscribe,
y que no es conocida ni se halla practicada en los dominios
españoles ni en el Extranjero.

La palabra "elementos" intercalada en la linea 9 vale.

Malaga 5 de Mayo de 1930.



E. Alardier