

127202

DON OSCAR FERREIRA PÉREZ natural de Santander, (España) casado, mayor de edad y vecino de Madrid, calle de Francisco Giner 49 tercero, con cédula personal de Clase 7 Tarifa 3. número 892781 expedida en Madrid el día 5.- dieciseis de Diciembre de 1931, solicita la concesión de una:



----- PATENTE DE INVENCION -----
por veinte años por

" UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE TUESTE Y TORREFAC -
10.- CION DE CAFÉS CON MEJORAMIENTO DE SUS CALIDADES, OBTENIDO MEDIANTE EL QUEBRANTAMIENTO, APLASTAMIENTO, ROTURA, FRACCIONAMIENTO O MOLIDO DEL CAFÉ EN CRUDO, O SEA ANTES DEL TUESTE O DE LA TORREFACCION ".-----

----- MEMORIA -----

15.- En el simple enunciado del titulo anterior por el que se señala el objeto de la PATENTE, queda ya claramente explicado el nuevo procedimiento de tratar los cafés en crudo quebrantádoslos o moliéndolos antes del tueste al objeto de disminuir el tamaño y volumen
20.- de la masa a tostar y por ende reducir el tiempo de tostación, economizar combustible, ahorrar jornales por el aumento de producción que se consigue y, sobre todo, obtener una mejora en las calidades del café debida a la eliminación de toda la película interior de los gra-
25.- nos de café en los que ya están desbastados y pulidos por su exterior y a la desaparición de la película interior y exterior de los cafés de calidades bajas que no han sido descerezados, lavados, cilindrados ni trillados en su origen.-----

30.- Esta película que recubre exteriormente algunos cafés y que interiormente se encuentra en todas las calidades incluso en las mejores, modifica sensiblemente el aroma y el sabor del café tostado y se hace desaparecer con los actuales procedimientos en uso, mediante
35.- el aireamiento del café despues del tueste, siendo expulsada en su mayor parte, pero despues de haber sido tostada al tiempo mismo del tueste del café y cuando ya

Oscar Ferreira

ha dejado un gusto extraño impregnado en el resto del producto.-----

40.- Por mi nuevo procedimiento de fraccionar o moler el café en crudo, o sea antes de tostarlo, se hace desaparecer toda la película exterior e interior de los cafés, pues por el peso insignificante que tiene es arrastrada por una pequeña corriente de aire que

45.- se establece inmediata a la salida del molino del café ya partido, corriente de aire conducida adecuadamente a un cuerpo separado del en que cae el café crudo molido.-----



El café crudo, limpio y debidamente partido o molido, pasa a ser torrefactado o tostado por los procedimientos corrientes u ordinarios para estas operaciones, pero como la materia leñosa que constituye en unión de otras el café, ha sido reducida a un mínimo conveniente de volumen, claramente se comprende que la

55.- operación de tueste o torrefacción queda limitada en tiempo, en razón directa a la reducción de masa, siendo además sumamente fácil la graduación de punto de tueste, hoy apreciado por los operarios inteligentes de un modo empírico o puramente práctico y variable, pero suscep-

60.- tible en la nueva forma de tueste de ser señalada al al minuto debido, con la consiguiente mejora y uniformidad en la calidad del café tostado, mejora que se observa y aprecia claramente por la persona menos perita en cafés con solo gustar la misma clase de café tostada

65.- por el antiguo procedimiento o por el procedimiento nuevo que del mismo género o artículo obtiene una superior calidad en gusto, fuerza y aroma.-----

Como desde el tiempo ya muy lejano en que se tuesta y después se torrefactó el café en todas las partes del mundo, nadie ha salido de la rutina tradicional limitándose a proseguir el procedimiento conocido transmitido de una a otra generación sin alteraciones en la técnica del tueste, pues las mejoras solo han afectado a los medios mecánicos, modelos diferentes

75.- de tostadores, ventiladores, refrigeradores, extractos, etcétera, etcétera, creo y aseguro que el procedimiento

Benjamin

- ideado y ensayado por mí constituye una grande y positiva novedad, que es de mi propia invención y que resulta una mejora sumamente útil en la industria del café, por lo que solicito la protección para la instalación y explotación de esta nueva industria mediante la concesión de una PATENTE DE INVENCION por veinte años a la que se refiere la presente Memoria y la solicitud que con ésta misma fecha es presentada en cumplimiento de las disposiciones vigentes.



85.-

NOTAS REIVINDICATORIAS

- EL OBJETO DE LA PATENTE CONSISTE EN LA INVENCION DE QUEBRANTAR, FRACTURAR, PARTIR, APLASTAR, ROMPER O MOLER EL CAFÈ CRUDO, O SEA ANTES DEL TUESTE, SEPARAR O NO LA PELÍCULA DEL CAFÈ Y UNA VEZ QUEBRANTADO, FRACTURADO, PARTIDO, APLASTADO, ROTO O MOLIDO, OPERACIONES TODAS QUE SE REALIZAN POR MEDIO DE TRITURADORES, DESINTEGRADORES Y MOLINOS DE DIVERSAS CLASES, PROCEDER AL TUESTE O A LA TORREFACCION DEL CAFÈ SEGUN SE DESEE TOSTADO O TORREFACTO.

- 95.- LA ENUMERACION DE LOS DISTINTOS VERBOS QUE EN RESUMEN SIGNIFICAN UN SOLO HECHO, O SEA EL FRACCIONAMIENTO DEL GRANO O HABA DEL CAFÈ ANTES DEL TUESTE, NO QUIERE EXPRESAR QUE SEA PRECISO EFECTUAR CADA VEZ TODAS LAS OPERACIONES ENUNCIADAS, SINO QUE LA TRITURACION SERA MAS O MENOS GRANDE SEGUN LA CALIDAD DEL CAFÈ, PUES A ALGUNAS CLASES BASTA APLASTARLAS Y ROMPERLAS EN TANTO QUE OTRAS NECESITAN SER TRITURADAS Y OTRAS MOLIDAS.

OTRA NOTA REIVINDICATORIA

- 105.- La materia objeto único de la PATENTE es :
" UN NUEVO PROCEDIMIENTO DE TUESTE Y TORREFACCION DE CAFÈS CON MEJORAMIENTO DE SUS CALIDADES, OBTENIDO MEDIANTE EL QUEBRANTAMIENTO, APLASTAMIENTO, ROTURA, FRACCIONAMIENTO O MOLIDO DEL CAFÈ EN CRUDO, O SEA ANTES DEL TUESTE O
110.- DE LA TORREFACCION.

Madrid a seis de Julio de 1932.