



PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UNA BEBIDA HIGIENICA, ALIMENTICIA Y REFRESCANTE" a favor de Don Ignacio Balaguer y Torres, español, domiciliado en Barcelona.

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

Esta memoria descriptiva se refiere a una Patente de invención destinada a garantizar la propiedad y el derecho a la explotación exclusiva de un procedimiento para la preparación de una bebida higiénica, alimenticia y refrescante.

5. Para la preparación de ésta bebida se han tenido en cuenta las condiciones saludables que presentan determinadas legumbres y cereales a los que mediante el procedimiento de que se trata se pone en condiciones de conseguir con los mismos una infusión a la que se agregan productos dulcificantes y aromáticos para que la bebida así obtenida resulte agradable al paladar.

10. En su esencialidad el procedimiento de que se trata consiste en tostar, junto o por separado, altramuces y trigo mezclando ambos productos en la proporción conveniente

15. Una vez tostados dicha legumbre y cereal, con o sin aditamento de azúcar, se muelen y con el polvo obtenido se prepara una infusión en caliente o frío a la que se agrega

20. un producto aromático, por ejemplo, esencia de zarza y si es preciso un dulcificante de clase y en cantidad conveniente, por ejemplo azúcar.

25. La bebida así obtenida puede prepararse para su uso directo o bien en forma concentrada para su uso previa su disolución en agua, con un nuevo aditamento de azúcar si se estima conveniente.

30. Claro está que el procedimiento descrito podrá efectuarse en dos fases distintas de operaciones, una de las cuales consistirá en la preparación de los altramuces y el trigo, es decir su tostado y multeración, y la otra, que realizará el propio consumidor del producto, en la preparación de la infusión, corriente o concentrada.



35. En todos los casos será variable la proporción en que entren los dos productos mencionados y la forma como se verifique sus tostado y multeración empleando para ello los aparatos y máquinas que se estimen más convenientes.

40. Variará asimismo cuanto se refiera a los medios manuales o mecánicos con que se lleve a cabo la preparación de la infusión correspondiente, la clase, calidad y cantidad de los elementos dulcificantes y aromáticos que facultativamente se empleen y las condiciones de tiempo y temperatura en que la referida infusión se verifique.

45. Igualmente será variable cuanto esté relacionado con la forma de preservación y acondicionamiento del producto resultante ya sea en estado pulvurulento ya en estado líquido, y los medios adoptados como garantía de su legitimidad de origen y pureza.

50. Por último será variable cuanto no altere, cambie o modifique la esencialidad del procedimiento descrito.

Se reivindica como objeto de esta patente:

55. 1.- Un procedimiento para la preparación de una bebida higiénica, alimenticia y refrescante que en su esencialidad consiste en tostar en junto o por separado y con o sin aditamento de azucar, altramuces y trigo, en moler los referidos productos, una vez tostados y mezclados en la proporción conveniente, y en preparar con dicha mezcla una infusión en frío o en caliente a la que facultativamente se agregan productos dulcificantes y aromáticos de cualquier clase conveniente y en la cantidad que en cada caso se estime necesaria.



60. 2.- " UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UNA BEBIDA HIGIENICA, ALIMENTICIA Y REFRESCANTE "

65. Sean cuales fueren las circunstancias que concurren con la esencialidad del objeto de la patente definida en las anteriores reivindicaciones.

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

70. Barcelona diez y seis de Julio de mil novecientos treinta y dos.

P.A. de Don Ignacio Balaguer Torres.

L. Durán

p. p.

Una firma manuscrita que parece ser "L. Durán" con una línea horizontal debajo.