



138523

PATENTE DE INVENCION

por 20 años

por "UN PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACION DE UNA BEBIDA HIGIENICA, ALIMENTICIA Y REFRESCANTE" a favor de Don Benito Codina Ventayol, 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 higienica, alimenticia y refrescante.

5.

Para la preparación de esta bebida se han tenido en cuenta las condiciones saludables que presentan determinadas legumbres, por ejemplo, las algarrobas a las que mediante el procedimiento de que se trata se pone en condiciones de conseguir con las mismas una infusión á la que se agregan productos dulcificantes y aromáticos para que la bebida asi obtenida resulte agradable al paladar.

10.

En su esencia el procedimiento de que se trata consiste en tostar algarrobas con aditamento de un 20% de azucar, se muele y con el polvo obtenido se

15.

prepara una infusión en caliente o frío a la que se agrega un producto aromático, por ejemplo, esencia de zarza y si es preciso un dulcificante de clase y en cantidad conveniente, por ejemplo azúcar.

20.



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.

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

30.

En todos los casos será variable la proporción en que entren los dos productos mencionados, esto es, la algarroba y el azúcar, y la forma como se verifique su tostado y multeración empleando para ello los aparatos y máquinas que se estimen más conveniente.

35. 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.

40.

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

45.

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



N O T A

Se reivindica como objeto de esta patente:

55. 1.- Un procedimiento para la preparación de una bebida higienica, alimenticia y refrescante que en su esencialidad consiste en tostar algarrobas con un aditamento de un 20% de azucar y en moler el referido producto una vez tostado y en preparar con dicha mezcla una infusión en frio 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 veintiuno de Mayo de mil novecientos treinta y cinco.

P.A. de Don Benito Codina Ventayol.

L. J. J. J. J. J.
P. J. J. J. J. J.
[Handwritten signature]