

Brevet N°

83487

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

du 10 juillet 1981

Titre délivré :

28.000, 1981



Monsieur le Ministre
de l'Économie et des Classes Moyennes
Service de la Propriété Intellectuelle
LUXEMBOURG

Demande de Brevet d'Invention

I. Requête

Madame Gisèle MELIN, 99, rue du Château d'Eau, 44400 Reze, (1)
France, représentée par Monsieur Charles Munchen, conseil
en brevets à Luxembourg, agissant en qualité de mandataire (2)

dépose(nt) ce dix juillet 1981 quatre-vingt-un (3)
à 15.00 heures, au Ministère de l'Économie et des Classes Moyennes, à Luxembourg :

1. la présente requête pour l'obtention d'un brevet d'invention concernant :
"Gelée alimentaire reconstituante et son procédé de fabrication" (4),

2. la délégation de pouvoir, datée de Reze le 17 juin 1981
3. la description en langue française de l'invention en deux exemplaires;
4. // planches de dessin, en deux exemplaires;
5. la quittance des taxes versées au Bureau de l'Enregistrement à Luxembourg,
le 10 juillet 1981

déclare(nt) en assumant la responsabilité de cette déclaration, que l'(es) inventeur(s) est (sont) :
la déposante (5)

revendique(nt) pour la susdite demande de brevet la priorité d'une (des) demande(s) de
(6) // déposée(s) en (7) //
le // (8)
au nom de // (9)

élit(élisent) pour lui (elle) et, si désigné, pour son mandataire, à Luxembourg
11a, boulevard Prince-Henri (10)

solicite(nt) la délivrance d'un brevet d'invention pour l'objet décrit et représenté dans les
annexes susmentionnées, avec ajournement de cette délivrance à // mois. (11)
Le mandataire

Charles Munchen

II. Procès-verbal de Dépôt

La susdite demande de brevet d'invention a été déposée au Ministère de l'Économie et des Classes Moyennes, Service de la Propriété Intellectuelle à Luxembourg, en date du :

10 juillet 1981

à 15.00 heures



Pr. le Ministre
de l'Économie et des Classes Moyennes,
p. c.

2.4475

XMEL 202

BREVET D'INVENTION

Gisèle MELIN

Gelée alimentaire reconstituante et son procédé de
fabrication

=====

A handwritten signature, possibly 'G.', is located in the bottom right corner of the page.

Gelée alimentaire reconstituante et son procédé de fabrication

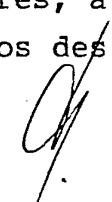
La présente invention a pour objet un procédé de fabrication d'une gelée reconstituante destinée à être ingérée par des personnes âgées, des enfants, des sportifs et certains malades dont il s'agit de reconstituer l'organisme.

5

Suivant l'invention, cette gelée est préparée en faisant cuire ensemble pendant plusieurs heures, à feu modéré, des pieds de boeuf, des carottes et des pommes recouverts d'eau, en écumant le bouillon ainsi obtenu pour en extraire au 10 moins partiellement la synovie et la graisse des pieds de boeuf, en désossant les pieds de boeuf pour éliminer les os, en broyant les matières solides contenues dans le bouillon, en tamisant celui-ci pour obtenir un liquide homogène débarrassé des matières solides, broyées, en ajoutant du 15 sucre audit liquide et en le faisant réduire par cuisson jusqu'à obtenir la consistance d'une gelée lors du refroidissement.

L'invention sera mieux comprise à l'aide d'un exemple 20 préféré, décrit ci-après.

On fait cuire 10 pieds de boeuf avec 3 kgs de pommes et 3 kgs de carottes, avec une quantité d'eau suffisante pour recouvrir le tout. La cuisson dure au minimum 20 heures, à 25 feu très modéré. Une fois la préparation cuite, les os des



pieds de boeuf se détachent d'eux mêmes facilement et on les enlève. On recueille, par ailleurs, à la surface du bouillon épais obtenu, une huile constituée de la synovie et de la graisse contenues dans les pieds de boeuf.

5

On passe le bouillon au broyeur et on le tamise sur un tamis très fin, de façon à ne conserver qu'un liquide homogène débarrassé des matières solides grossières.

- 10 Au liquide ainsi obtenu (30 litres environ) on ajoute 5 kgs de sucre et l'on fait cuire, jusqu'à consistance d'une gelée.

Cette gelée de couleur brune a des propriétés reconstituan-
15 tes remarquables.

- En plus de son indication générale comme fortifiant, on l'utilisera dans le traitement de certaines maladies (maladies cardio-vasculaires, affections intestinales,
20 myopathie, sclérose en plaque, rachitisme, asthénie, tétanie, leucémies traitées par chimiothérapie).

Il va de soi que les proportions des ingrédients pourront varier, sans s'écarter de l'esprit de l'invention.



Revendications de brevet.

1. Procédé de fabrication d'une gelée reconstituante, caractérisé en ce qu'il comporte les opérations suivantes :

5

- on fait cuire ensemble pendant plusieurs heures, à feu modéré, des pieds de boeuf, des carottes et des pommes recouverts d'eau,

10 - on écume le bouillon ainsi obtenu pour en extraire au moins partiellement la synovie et la graisse des pieds de boeuf,

- on désosse les pieds de boeuf pour en éliminer les os, en
15 broyant les matières solides contenues dans le bouillon, en tamisant celui-ci pour obtenir un liquide homogène débarrassé des matières solides broyées, en ajoutant du sucre audit liquide et en le faisant réduire par cuisson jusqu'à obtenir la consistance d'une gelée lors de refroidissement.
20

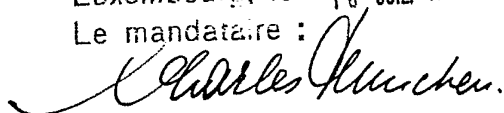
2. Gelée préparée à l'aide du procédé selon la revendication 1, à partir d'ingrédients utilisés dans les proportions approximatives suivantes : pommes 3 kgs, carottes 3 kgs, 25 pieds de boeuf 10 (soit environ 25 kgs), sucre 5 kgs.

Dessins : 1 planches

 5 pages dont 1 page de garde
 2 pages de description
 1 pages de revendications
 1 abrégé descriptif

Luxembourg, le 10 JUIL 1981

Le mandataire :


Charles Munchen

BREVET D'INVENTION

Gisèle MELIN

Gelée alimentaire reconstituante et son procédé de
fabrication

=====

ABREGE DESCRIPTIF

Gelée à base de pommes, de carottes et de pieds de boeuf.
On fait cuire ensemble les pommes, les carottes et les pieds
de boeuf avec de l'eau pendant 20 heures ; on désosse ; on
écume le bouillon pour en extraire la synovie et la
graisse ; on broie et on tamise ; puis l'on réduit au feu
après avoir ajouté le sucre.

Application dans des traitements reconstituants de
l'organisme humain.

