

ANGELSBURG Pierre

(1840 - 1917)

Perlé

Patents (details)

1 - Nouveau système d'écrémeuse

FR patent 178014
Application date 17 August 1886

Cette écrémeuse se compose simplement d'une dalle en ardoise; cette dalle est cavée pour former réservoir à l'intérieur; ce réservoir peut être recouvert d'un couvercle mobile, également en ardoise.

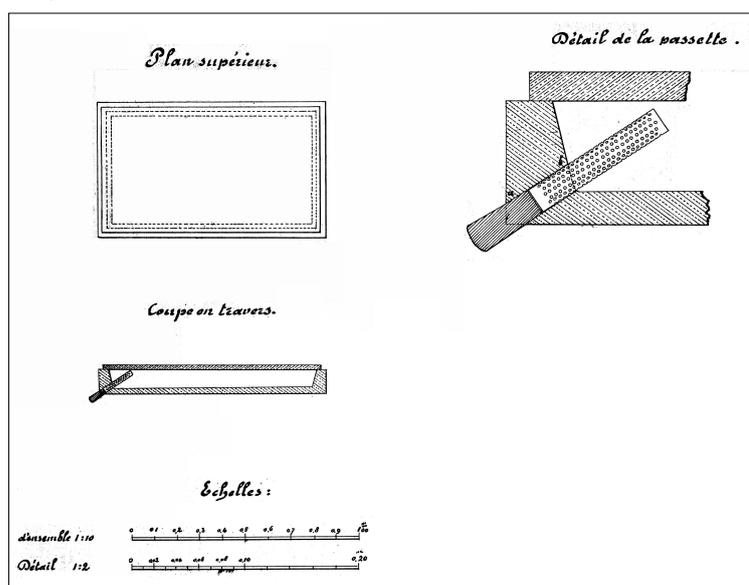
Cette écrémeuse n'a besoin d'aucun réfrigérant à eau, le lait se refroidit par le simple contact avec l'ardoise. On peut donner à cette écrémeuse toutes les formes et grandeurs voulues et l'approprier suivant les besoins du ménage et de l'endroit où on doit la placer. Le dessin ci-contre nous montre une écrémeuse d'une contenance de 33 litres.

Le lait est donc déversé dans le réservoir, s'étend par une grande surface et par le contact de l'ardoise se refroidit et s'écème.

*Le réservoir est muni d'un couvercle dans lequel on introduit un tube mobile perforé, pouvant s'enlever et s'adapter facilement en **b**, formant passette; les trous de ce tube sont très petits et permettent au lait écrémé de s'écouler par l'ouverture **a** que l'on peut fermer par un bouchon ou un robinet tandis que la crème plus dense ne peut traverser cette passette et est retenue dans le réservoir jusqu'à enlèvement de la passette.*

Voici les avantages que cette écrémeuse offre sur les écrémeuses en zinc ou en fer blanc:

- 1 - Elle est moins compliquée et, comme nous l'avons déjà dit, ne demande nullement un réservoir à eau pour le refroidissement du lait qui s'écème ici par le simple contact avec l'ardoise.
- 2 - Le lait s'écème comme dans les autres écrémeuses, en 10 à 12 heures seulement, elle [l'écémeuse] est plus simple et peut être placée partout, même dans les endroits humides.
- 3 - Le nettoyage est très simple; un simple lavage à l'eau suffit; le lait n'attaque nullement l'ardoise et aucune matière nuisible ou étrangère ne s'introduit dans le lait tandis que les écrémeuses en zinc ou en fer blanc sont malpropres; elle se rouillent et le nettoyage est difficile. L'acide du lait attaque plus ou moins les métaux et par là même des sels nuisibles à la santé (sel de zinc et de plomb provenant des soudures) entrent dans le lait.



Corresponding patent

LU