
Cours de technologie

Numéro d'inventaire : 2015.8.5604

Auteur(s) : Armand Hess

Type de document : travail d'élève

Période de création : 1er quart 20e siècle

Matériau(x) et technique(s) : papier ligné, papier vergé, papier

Description : Cahier agrafé, couverture en papier cartonné souple vert, dos toilé noir, impression en noir, 1ère de couverture avec en haut "Selecta" à gauche le long du dos une brache de feuillage . Réglure de petits carreaux sans marge, encre noire, rouge, crayons de bois et de couleur. Une illustration bleue sur papier blanc collée.

Mesures : hauteur : 21,9 cm ; largeur : 17,3 cm

Notes : Cahier de cours de 3e année: cidrerie; laiterie, analyse du lait, écrémage, fabrication du gruyère, du beurre, maladies du lait, fromages, fabrication des fromages, brasserie, distillerie.

Mots-clés : Production artisanale et industrielle

Hess Armand

3^{me} Année

Cours

de

Technologie

Par M^{re} Capitain

L'écémage centrifuge a fait à une température de 25
à 30° pour diminuer la viscosité du lait

Organes d'une centrifuge.

Les écémuses à travail continu ont été inventées par Laval (ingénieur Suédois) Elles ont été perfectionnées par Mélotte et Bechtolsheim

Bol. Il est au début d'une seule pièce et ressemblait à une toupie. Aujourd'hui, le bol est généralement constitué par 2 pièces: 1. un plateau inférieur portant en son centre un tube d'amenée du lait vertical, dans une spirale circulaire, on place un godaillon de caoutchouc recevant la seconde partie du bol. Ces 2 parties sont réunies au moyen d'un écrou. Tel est le système de l'écémuse Laval. Le bol de l'écémuse Mélotte est formé de 2 calottes réunies au moyen d'un collier

Vu le 23 avril 1907
à 2 heures

L'Écémuse ALFA-LAVAL reste inimitable.



Rien n'est inutile dans sa construction.
Voyez la liaison parfaite de chaque organe.



