

Mémoire descriptif

déposé à l'Opposé et d'une demande d'un Brevet d'Invention
de Machine sans forme par les sieurs Lauzanne
ainé (Jacques, Prêtre) Père, et ses deux fils Lauzanne (Jean, Baptiste
Eugène) et Lauzanne (Juni Hippolyte) - tous trois Mécaniciens

Demeurant à Paris, Rue des Ecoles No. 18.

Sur un nouveau système de moulin à noix horizontale, applicable
au café, pourri etc.

Le café, cette fois originaire de l'Égypte et de l'Arabie heureuse,
dont l'usage s'est tellement répandu en France, que son im-
pulsion dérivée de plusieurs siècles pour un très grand nom-
bre de personnes; quoiqu'on ne s'en soit servi que de 1672,
grâce au sieur Herscovice établit le premier café à Paris.

Les véritables connaisseurs savent que le café broyé, peut être
conservé sans inconvénient dans des bûtes exactement fermées,
à l'abri de l'humidité; mais, et surtout aussi que pour obtenir
le maximum d'arôme, il ne faut le broyer ni le mouler,
qu'au moment de l'employer; autrement il s'échauffe et son
arôme se dissipé.

Cette vérité, connue depuis longtemps, a servi pour ainsi dire
chaque consommateur, à posséder un moulin à café, afin
d'obtenir par l'empressement immédiat, tout le parfum que l'on
peut en extraire.

Les moulins à café en usage, surtout dans le mariage, ont
généralement l'axe de leur noix, placé verticalement, ce qui
nécessite de faire le moulin ou de le maintenir fermement
d'une main, pendant que de l'autre on tourne le manivelle;
cette petite opération entraîne l'emploi d'une certaine force et
ne laisse pas que de devenir assez fatigant.

Après de réfléchir à ces inconvénients, nous nous disposâmes
à un nouveau genre de moulin représenté par le dessin ci-joint,
consistant dans un moulin construit selon notre nouveau sys-
tème. La figure présentée est une vue de côté; d'un moulin
à noix horizontale, fait selon notre nouveau système; il se
compose de deux roues ou manivelles verticales a, b, fixés sur

J. B. Lauzanne père - J. B. C. Lauzanne (H. Lauzanne)

un réservoir de formes quelconques, ces montants a , embrassant, enclavé dans leur partie supérieure, un boispeau b taillé conséquemment à l'intérieur, maintenant dans les côtés c , le tout est réuni par les boulons e qui ont des écrous e , pouvant être remplacés par un taraudage fait dans l'un des côtés a . Le boispeau b , a sur sa circonférence deux ouvertures, l'une supérieure recevant la pierre d , est maintenant à l'aide de vis i ; cette pierre est faite en cuivre repoussé et munie d'un couvercle e qui peut être réuni à la pierre par une charnière, ou bien, ce couvercle est tenu simplement à frottement, comme celui d'un tabatière, l'autre ouverture est placée à la partie inférieure du boispeau et est garnie d'un conduit f , dirigeant les substances moulues dans le réservoir.

Une noix conique g , correspondante à l'intérieur du boispeau b , est contenue dans ce dernier; cette noix a un arbre g , portant un carré, sur lequel, on monte une manivelle. La joue du côté opposé à cet arbre, porte un taraudage recevant la vis butante à tête h , dont l'extrémité appuie sur le derrière de la noix. Une contre-écrou à vis maintient la vis h , au point où on la fixe.

On comprend que si on met dans la pierre e , une substance telle que du café, du poivre, du cacao, etc, cette substance tombant entre le boispeau b , et la noix g , se trouvera entraînée par cette dernière, dans le mouvement qu'elle reçoit; à l'aide de la manivelle placée sur l'arbre g ; cette substance sera donc broyée ou moulue avec facilité; car avec notre nouvelle disposition, la main qui conduit la manivelle, tend à fixer le moulin sur le corps, où il se trouve posé. Aussi, cette opération nécessaire, moins de force et devient-elle beaucoup plus facile à exécuter.

à savoir, au degré de ténacité de l'air, car on trouve plus ou moins la vis latente q. on trouve l'espace résidu entre le bief-pau et la noix. Cette variation est d'autant plus facile à observer que celle-ci est placée extérieurement que par conséquent on peut faire cette variation avec la plus grande facilité.

Par ce qui précède on voit que cette demande de brevet a pour but de nous assurer la propriété, privative et exclusive d'un nouveau système de moulin à noix dont l'axe est placé horizontalement.

Bien que cette disposition soit applicable aux moulins, en général, de toutes forces et de toutes dimensions jusqu'à trois ou quatre espèces de substances, nous insistons sur les moulins à meules de bois, en particulier, comme spécialement destinés à moudre le café, le poivre, etc.

Nous devons aussi faire remarquer le nouveau mode de montage à la fois simple et solide, permettant, non seulement à tout le monde de régler le degré de force des produits à moudre, mais encore de démonter et remettre avec facilité les pièces de ce système, qui devient notre propriété.

Enfin, il doit être bien compris que nous entendons réserver notre droit, par ce présent Brevet, aux différents moyens, tels qu'ils sont décrits dans ce mémoire, tout-pis nous réservons de les employer isolément ou combinés entre eux à notre volonté ou à celle des condamnations.

Paris le 8 Septembre 1854.

Et j'ai signé par K. B. C. Languanne

K. B. C. Languanne

Par moi
sur la ligne
mon nom
avec mes initiales

Clément Languanne

Vu pour être annexé au Brevet
de quinze ans, pris le 2 septembre 1854
par M. Languanne et M. Languanne fils
Paris le 27 septembre 1854
M. le Ministre et ses délégués
L. B. C. Languanne

Vu pour être annexé au *Brevet*
 de quinze ans, pris le 8 septembre 1854
 par *J. B. Sauvannes* fils et *J. B. Lauzanne* fils
 Paris, le 27 novembre 1854.
 Pour le Ministère et par délégation,
 Le Secrétaire Général

Comme d'habitude

Fig. 2.

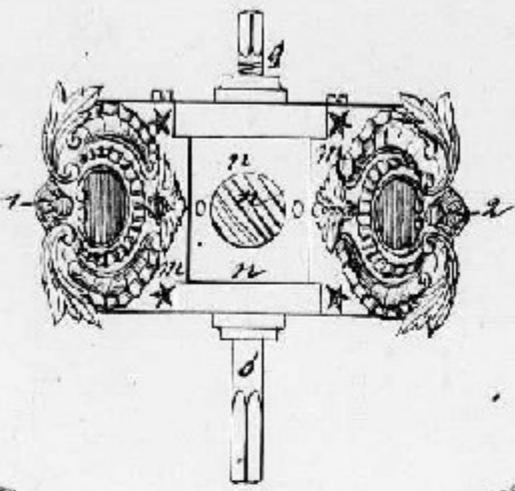


Fig. 5.



Fig. 1^{re}

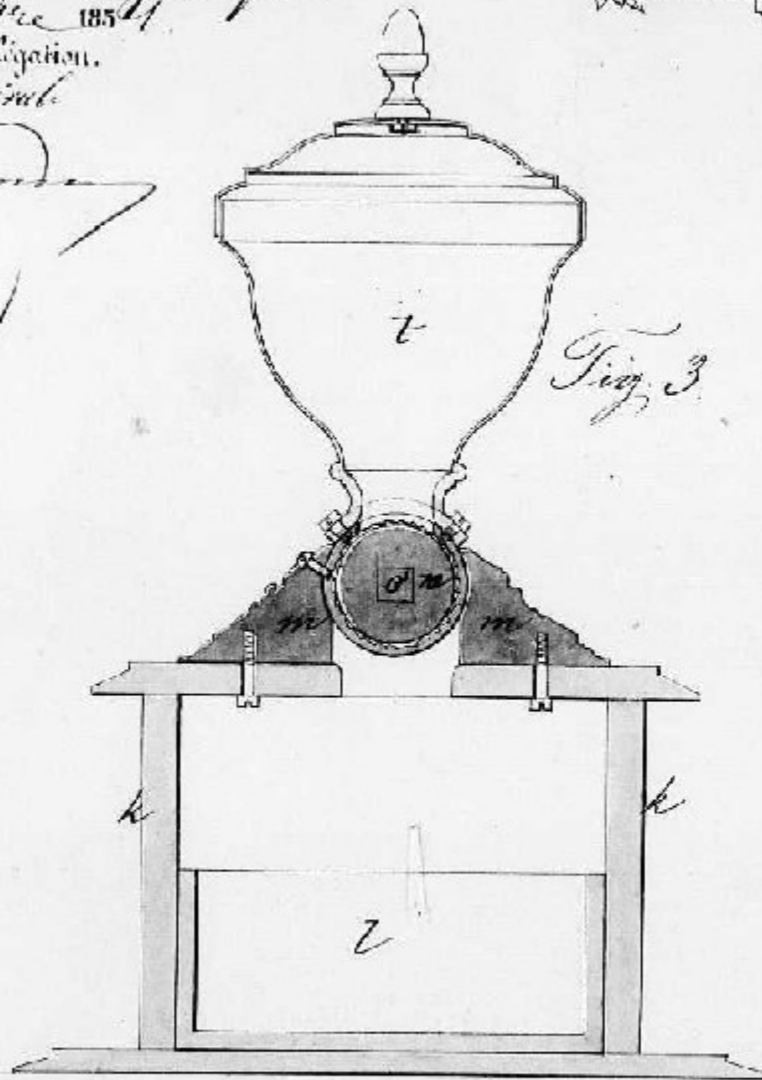


Fig. 3.

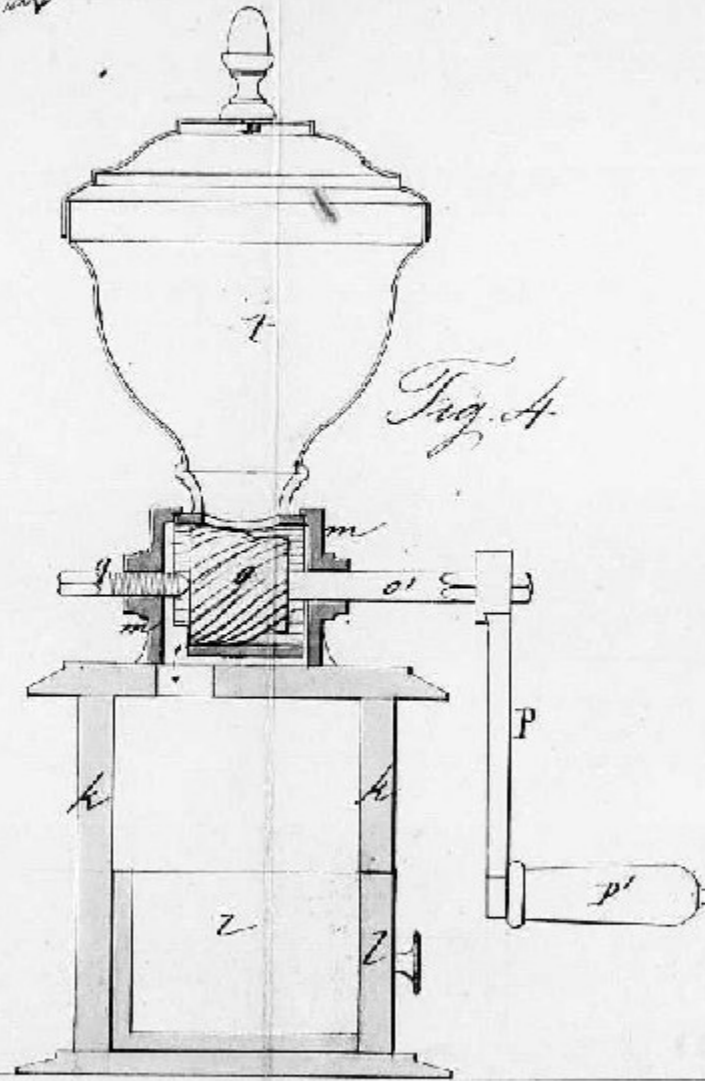
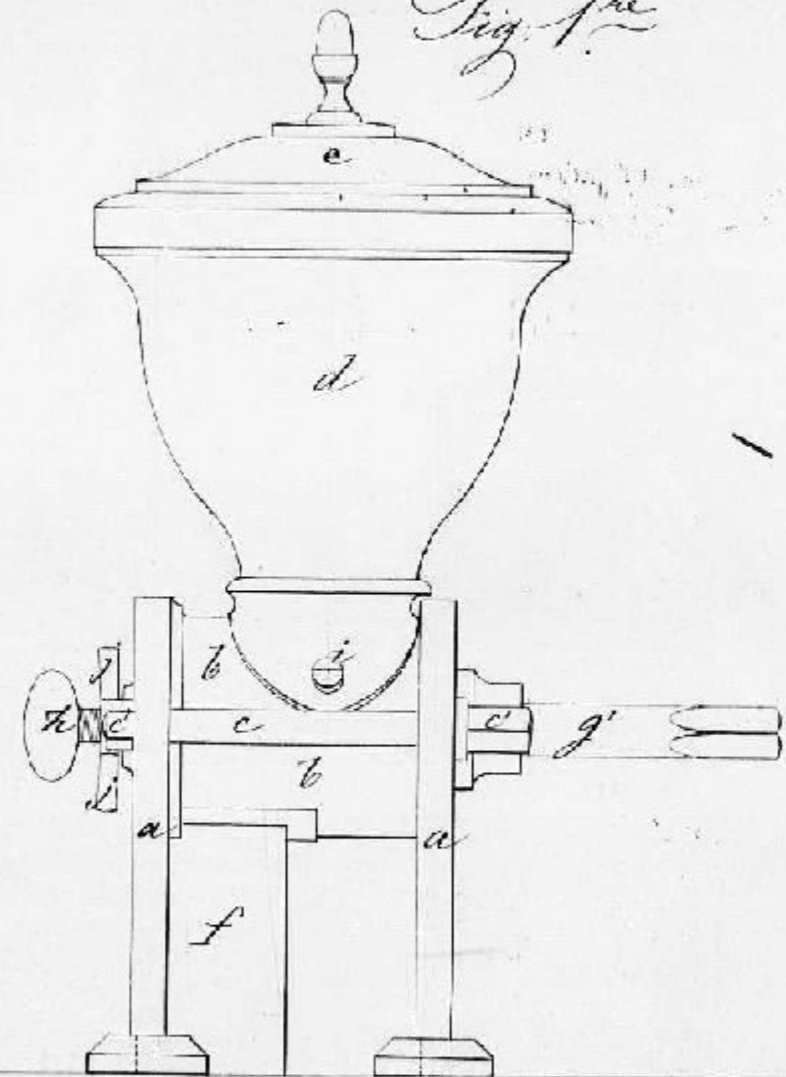


Fig. 4.



Paris le 8 septembre 1854.

J. B. Sauvannes fils et *J. B. Lauzanne* fils
H. Sauvannes