

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE.

DIRECTION DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE.

2^e ADDITION

AU BREVET D'INVENTION

N° 602.389

Gr. 9. — Cl. 1.

N° 33.307

Procédé activant le filtrage du café et appareil permettant l'utilisation de ce procédé.

M. AUGUSTE-PAUL ARNAUD résidant en France (Seine).

(Brevet principal pris le 25 novembre 1924.)

Demandée le 5 avril 1927, à 13^h 31^m, à Paris.

Délivrée le 3 avril 1928. — Publiée le 26 septembre 1928.

1^{re} addition n° 31.147.

La présente addition a pour objet des perfectionnements apportés à l'appareil décrit au brevet principal n° 602.389 demandé le 25 novembre 1924.

5 Le premier perfectionnement est caractérisé en ce que la poignée de la cafetière est constituée par une pompe à air disposée de façon à pouvoir être adaptée de manière amovible sur une partie convenable de la cafetière
10 aménagée à cet effet.

Grâce à cette disposition, la pompe, devenant normalement solidaire de la cafetière, ne peut plus être égarée; elle est démontée de son point de fixation au moment de son utilisation pour adaptation sur la valve, en vue
15 de la compression.

Un second perfectionnement réside en ce que la pompe étant adaptée, amovible ou non, mais de façon étanche sur la cafetière, celle-ci
20 est disposée, en son point de réception de cette pompe, de telle façon que l'orifice de compression de celle-ci se trouve en communication directe ou indirecte avec la valve de compression de la cafetière.

25 Grâce à cette disposition, sans démonter la pompe-poignée, la compression d'air dans

l'intérieur de la cafetière peut être effectuée par utilisation normale du piston de la pompe.

L'invention est en outre caractérisée par les dispositions d'ensemble et de détail prévues 30 au mode de réalisation décrit et représenté à titre d'exemple non limitatif au dessin annexé, dans lequel :

La fig. 1 montre en élévation l'appareil perfectionné; 35

La fig. 2 en est à plus grande échelle une coupe par A-A de la fig. 1.

Vers la mi-hauteur de la paroi interne de la cafetière *a* est soudée de façon étanche une collerette conique *b*, prolongée à sa partie 40 centrale par un cylindre *c* pour réception du café. Ce cylindre présente à sa base une couronne *c'* sur laquelle repose le tamis *d* muni d'une longue tige *d'* de prise. Ce tamis peut être constitué de diverses façons, mais de pré- 45 férence avec adaptation de toile métallique fine. Le couvercle *e* mobile de la cafetière comporte un bord *e'* en L, dans lequel est encastree une bague *e''* en caoutchouc, formant joint étanche. Le couvercle présente à 50 son sommet une cuvette *e'''* renforcée par une pastille *e''''*. Dans cette cuvette vient appuyer

Prix du fascicule : 5 francs.

une vis f en prise avec un étrier f^1 oscillant sur deux tourillons f^2 vissés dans des bossages a^1 solidaires de la cafetière. La queue de la cafetière est constituée par une pompe à air de disposition connue, genre pompe de cycle, c'est-à-dire comportant un corps g de pompe, un piston g^1 avec ressort g^2 et un chapeau g^3 de piston. Le corps g de cette pompe est gainé par un recouvrement g^4 en matière plastique ou autre constituant isolant calorifique. La partie extrême de cette gaine isolante est filetée et vissée de façon étanche dans une applique a^2 soudée sur la cafetière a . Cette disposition permet l'isolement contre la chaleur de toutes les parties de la pompe et principalement du cuir du piston. A l'intérieur de l'applique, a^2 formant chambre étanche a^3 , la paroi de la cafetière est percée d'une ouverture a^4 communiquant avec un tube h soudé autour de cette ouverture. Ce tube, fermé à son sommet, est ouvert vers le haut de la cafetière par un trou latéral h^1 . Ce trou est obstrué par une large bague h^2 en caoutchouc souple formant valve. Cette bague se soulève pour permettre le passage de l'air refoulé par la pompe g et se replace ensuite en fermeture sur le trou h^1 , après chaque compression.

La cafetière ainsi construite peut être utilisée suivant les principes du brevet principal pour la confection du café selon les méthodes dites « à la française », « à la turque », « au bâton » ou « à la marmite ».

Il est à remarquer que dans la constitution décrite, la cafetière comporte sous une seule enveloppe extérieure deux chambres séparées par la collerette b , le cylindre c et le tamis d contenant le café, la chambre supérieure étanche formant chambre de compression et

la chambre inférieure chambre de réception du liquide filtré, cette seconde chambre étant à air libre, par le tube verseur i qui prend naissance dans elle.

Les formes et les dispositions accessoires des diverses parties du dispositif décrit, les dimensions, les matières constitutives, les moyens et détails d'exécution peuvent varier sans s'écarter de la présente invention.

RÉSUMÉ.

Perfectionnements à l'appareil décrit au brevet n° 602,389, caractérisés en ce que la poignée de la cafetière est constituée par une pompe à air, disposée de façon à pouvoir s'adapter sur la cafetière, soit de manière amovible, soit de manière amovible ou non, mais de façon étanche, et dans ce dernier cas, la cafetière étant disposée, en son point de réception de cette pompe, de telle façon que l'orifice de compression de celle-ci se trouve en communication directe ou indirecte avec la valve de compression de la cafetière;

2° Mode de réalisation comportant dans une cafetière : une collerette conique avec cylindre central porte-tamis, un tamis avec prise, un couvercle avec bord en L, bague étanche, cuvette et pastille de pression, étrier oscillant sur tourillons et vis de pression, une applique filetée, une pompe gainée de matière isolante et formant queue, un trou et un tube de conduite d'air comprimé avec trou latéral et bague-valve en caoutchouc.

AUGUSTE-PAUL ARNAUD.

Par procuration :

GIRODIT.

