

	<p>Object: Fragment eines Kaffeeröster mit Brennkammer</p> <p>Museum: Freilichtmuseum Roscheider Hof Roscheider Hof 54329 Konz 06501-92710 info@RoscheiderHof.de</p> <p>Collection: Hausrat</p> <p>Inventory number: HR 479</p>
--	---

Description

Mittelgroße Maschine zum Rösten von Kakao, Kaffee und Zichorien. Der im Inneren kugelförmige Kaffeeröster steht auf einer Brennkammer ohne Rost zum Verfeuern von Holz. Es fehlt der aus Keramik gefertigte Aschekasten der unter dem Brenner stand (siehe auch das Vergleichsobjekt in der Familistère de Guise).

Es fehlt der dreibeinige Fuß und die rechts am Stiel befestigte Kurbel. Beides ist beim Vergleichsexemplar im Museum "le familistère de guise" noch vorhanden.

Quelle für die folgenden Absätze:

Fünfzehnjähriges Patent für ein System zur Konstruktion eines Rösters für Kaffee und andere röstbare Stoffe, eingereicht am 16. Februar 1866 (Courbevoie, Institut national de la propriété industrielle).

Abgerufen auf der Website:

<https://www.familistere.com/fr/decouvrir/collections-ressources/les-collections/torrefacteur-a-cafe-cacao-et-chicoree-n-2>

und übersetzt mit deepL

Am 16. Februar 1866 reichte Jean-Baptiste André Godin ein "Fünfzehnjähriges Patent für ein Konstruktionssystem für einen Röster für Kaffee und andere röstbare Stoffe" ein. Er erklärte zur Begründung seines Patentantrags, dass es auf dem Markt bereits Röstgeräte aus gepresstem Blech gebe: "Aber ein großes Hindernis dafür, dass sie allgemein verwendet werden, ist der hohe Preis, zu dem die industriellen Verfahren, die für den Bau dieser Geräte verwendet werden, den Verkauf dieser Geräte erzwingen. Das am 4. Juli 1866 eingereichte Zertifikat schlug drei Verbesserungen vor: die Hinzufügung eines Scharniers zur Verbindung der Kugel mit der Tür des Rösters, einer Sperrklinke, um die Drehung der aus dem Ofen kommenden Kugel zu stoppen, und eines Feuerraums aus feuerfester Keramik.

Die Röstmaschinen Nr. 1 bis 6 mit einem Fassungsvermögen von 2,5 bis 25 kg tauchen im Album von 1867 der Fonderies et Manufacture Godin-Lemaire auf: "Durch ihre Konstruktion aus Gusseisen haben diese Röstmaschinen eine unbegrenzte Lebensdauer, und dennoch ermöglicht sie es, sie zu einem Preis an den Verbraucher zu liefern, der weit unter dem der bisher verkauften liegt". Der Katalog von 1867 beschreibt die Verwendung: "Durch das System (patentiert s. g. d. g.), nach dem diese Apparate gebaut sind, wird die Röstung vorgenommen, wobei die Kugel oder der Ball, der das zu röstende Material enthält, im Röstkörper über dem Herd eingeschlossen ist. Die Röstung kann auch bei offener Tür erfolgen, um die Hitze zu mäßigen, und ohne die Position der Kugel zu verändern. Man kann sie auch von außen abnehmen und im Freien drehen, indem man sie auf der Tür ruhen lässt, so dass alle möglichen Bewegungen ohne Ermüdung und ohne Anstrengung erfolgen; mit einem Wort, die Kugel kann alle notwendigen Positionen einnehmen, um den Vorgang zu überwachen, den Grad der Hitze zu erhöhen oder zu verringern, den Kaffee einzuführen oder ihn durch eine halbe Drehung der Kugel in das Gefäß zu gießen, das ihn aufnehmen soll". Die Röstmaschinen wurden bis 1914 in den Katalogen des Unternehmens aufgeführt.

Der Kaffeeröster Nr. 2 ist ein seltenes, erhaltenes Exemplar des Modells von 1867. Die Angabe des Firmennamens "Godin & Cie" auf dem Gerät deutet darauf hin, dass es zwischen 1880 und 1888 unter dem Regime der von Jean-Baptiste André Godin verwalteten "Association coopérative du capital et du travail" hergestellt wurde.

Basic data

Material/Technique:	Gusseisen
Measurements:	Höhe: 82 cm, Durchmesser: 35 cm

Events

Created	When	1880-1888
	Who	Société du Familistère de Guise Godin et Cie
	Where	Guise
Intellectual creation	When	1867
	Who	Fonderies et manufactures Godin-Lemaire
	Where	Guise

Keywords

- Coffee
- Coffee roasting
- Kaffeeröstmaschine
- Küchenausstattung