Zeitschrift: Bulletin technique de la Suisse romande

Band: 45 (1919)

Heft: 8

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

45me année 19 Avril 1919 N° 8

BULLETIN TECHNIQUE DE LA SUISSE ROMANDE

Réd. : Dr H. Demierre, ing.
2, Valentin, Lausanne

Paraissant tous les 15 jours

ORGANE EN LANGUE FRANÇAISE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES INGÉNIEURS ET DES ARCHITECTES

SOMMAIRE : *Quelques notes sur les séchoirs de pommes de terre de la Suisse. — Le laboratoire d'essais mécaniques, physiques et chimiques de l'Ecole d'ingénieurs de l'Université de Lausanne. — Remarquables alliages de cuivre. — Correspondance. — Cours de soudure autogène au Technicum de Fribourg. — Société suisse des Ingénieurs et des Architectes. — Section de Fribourg de la S.I.A. — Bibliographie. — Carnet des concours.*

Quelques notes sur les séchoirs de pommes de terre de la Suisse.

Nos lecteurs apprendront sans doute avec intérêt que l'Office fédéral de l'alimentation, ravitaillement en pommes de terre, exploite cinq établissements de séchage, dans le but de conserver les pommes de terre tout spécialement celles de certains dépôts qui sont menacées par la pourriture. Ce sont les distilleries concessionnaires de Utzenstorf, Ersigen et Suberg (Berne), Rosé (Fribourg) et Payerne (Vaud) actuellement inutilisées qui ont été transformées en séchoirs modernes, en utilisant partiellement la machinerie existante. On a donné la préférence à des distilleries situées dans des contrées de grande production de pommes de terre, ce qui permet une abondante fourniture de matière première, celle-ci étant conduite par chars directement de la campagne à l'usine. Trois de ces établissements sont pourvus de rails de jonction.

Voici comment s'opère le séchage des pommes de terre : Elles sont lavées dans les caves au moyen de la machine à laver de la distillerie, prolongée à cet effet ; puis un appareil à godets les conduit dans un réservoir sis aux combles du bâtiment, d'où elles glissent dans un cuiseur à basse pression. La bouillie obtenue après vingt à trente minutes de séjour dans ce cuiseur est versée, soit directement, soit selon l'installation, par une conduite hélicoïdale, sur l'appareil à cylindres. Là, cette bouillie s'étend automatiquement en couches fines sur un grand cylindre, chauffé à la vapeur, sous cinq ou six atmosphères ; complètement desséchée par la rotation de cet appareil, elle en sort en longues bandes de l'épaisseur d'une feuille de papier, et semblables à de la belle toile de ménage (fig. 2). Après avoir été refroidis et réduits en morceaux par leur passage dans un rafraîchisseur hélicoïdal, ces flocons sont transportés par une chaîne à godets dans un tamis cylindrique où ils se débarrassent de tous les débris humides qui peuvent leur être restés attachés ; ils sont ensuite versés dans des sacs (fig. 3) et réduits en farine de pommes de terre dans un des moulins du voisinage.

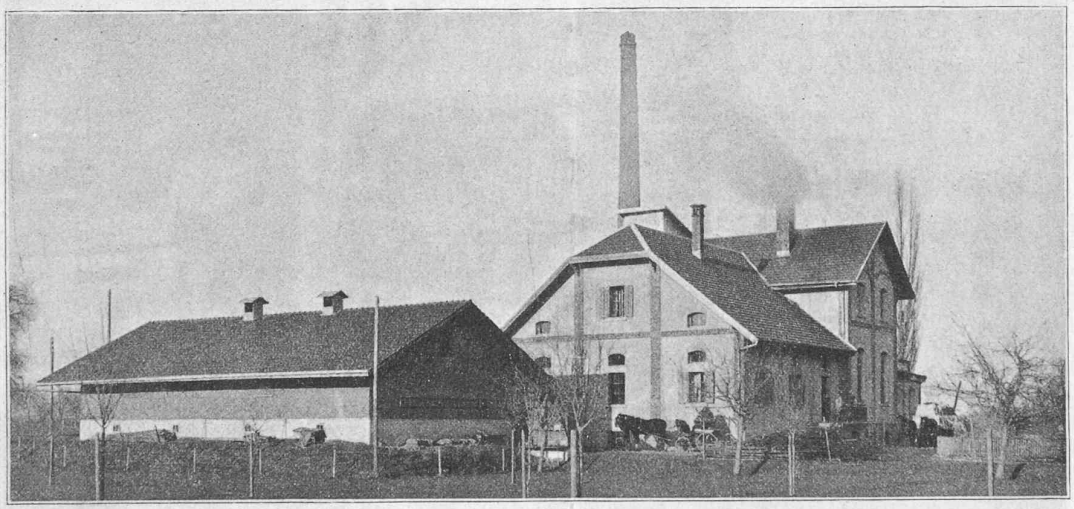

Fig. 1. — L'établissement pour le séchage des pommes de terre à Ersigen.

Quant aux pelures elles sont enlevées automatiquement pendant que la pâte de pommes de terre est étendue sur les cylindres (fig. 4). L'eau condensée à l'intérieur de ceux-ci est reconduite automatiquement sous pression dans la chaudière. La machine est mise en mouvement par des moteurs électriques.

L'Office fédéral de l'alimentation fait exploiter ces cinq établissements en régie par le personnel des Distilleries instruit spécialement à cet effet, et sous la direction technique de M. F. Hostettler. Chacune des Distilleries peut sécher en vingt-quatre heures — travaillant de façon