

PETITS RÉFRIGÉRATEURS

PAR

J. A. Ruddick et Jos. Burgess.

INTRODUCTION.

Il se perd tous les ans, au Canada, de grandes quantités de vivres, faute de moyens de refroidissement, et cependant ces moyens pourraient être installés à peu de frais. Que l'on fasse une simple provision de glace pour l'été, emmagasinée d'une façon qui en facilite l'emploi, sur la ferme, au magasin de campagne, à l'hôtel et à la boucherie, et l'on supprimera en grande partie ces pertes, et beaucoup d'aliments que l'on consomme actuellement dans un état plus ou moins avancé de détérioration seront plus savoureux et plus sains. La ménagère ayant une glacière peut faire des provisions plus considérables; elle peut aisément avoir toujours en réserve des produits variés. Si l'on faisait un emploi plus général de la glace à la campagne, le peuple vivrait mieux, et s'épargnerait beaucoup de travail.

Quant à la glace que l'on rentre aujourd'hui, une bonne partie se perd inutilement, ou ne rend pas tous les services qu'elle devrait rendre, parce qu'elle est mal emmagasinée et que l'on n'a pas les moyens voulus pour tirer parti de sa puissance de refroidissement. Un grand nombre des appareils refroidisseurs, des caisses à glace, des réfrigérateurs, dont on se sert actuellement, gaspillent la glace, ne donnent que peu de refroidissement et présentent souvent des conditions tout à fait contraires à l'hygiène. Beaucoup de ces appareils ont été faits dans l'ignorance la plus complète des principes élémentaires de la construction des réfrigérateurs, de la circulation de l'air ou de l'hygiène.

Les plans que nous publions ici ont été soumis à un essai minutieux; bien suivis, ils donneront sûrement une température froide, sèche et aussi basse que l'on peut l'obtenir avec l'emploi de la glace seule. Il doit être bien compris que le but de ces plans n'est pas de fournir ce que l'on appelle des températures frigorifiques, ou ce que l'on entend généralement par ce terme. Dans un entrepôt frigorifique régulier, on maintient différentes températures dans les chambres suivant la catégorie de marchandises entreposées. Pour les beurres, les viandes, les poissons, etc., il faut une température qui descende jusqu'à 10° F.; or, avec l'emploi de la glace seule il est impossible d'obtenir une température inférieure à 38° ou 40° F. A cette température, les denrées alimentaires qui s'altèrent le plus facilement ne peuvent se conserver à l'état frais que pendant un temps relativement court, disons de quelques jours à deux ou trois semaines, suivant la faculté naturelle de conservation du produit.

LA CONSERVATION ORDINAIRE DE LA GLACE.

Rien n'est plus facile que de conserver quelques morceaux de glace. Un coin du hangar ou d'un bâtiment quelconque peut servir à cet effet. Il suffit d'enclore l'espace nécessaire d'une charpente de planches brutes pour la protéger contre les intempéries. Il faut réserver environ 40 pieds cubes d'espace pour chaque tonne de glace emmagasinée. Une glacière de ce genre ne doit pas avoir de plancher. Si le sol est léger et poreux, il est inutile de prendre des dispositions spéciales de drainage, mais un système d'égouttement sera nécessaire si l'on établit la glacière sur une argile imperméable. On