



Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huisignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huisignies.com

Le musée est une mine d'or pour le chercheur. Voici donc une pépite :

La sorbetière manuelle à l'ancienne.



Au centre, une cuve reçoit la crème ou le jus de fruit. La glace pillée et du gros sel sont ajoutés entre la cuve centrale et le seau extérieur. Il faut un peu d'énergie pour tourner la cuve une vingtaine de minutes et ... les lois de la physique font le reste !

En fait, la géniale trouvaille de nos aïeux repose -comme toujours- sur l'observation : la température du mélange eau glace se stabilise à 0°C mais si on ajoute du sel, la T° descend quasi instantanément à - 19°C ! La crème ou le sorbet se figent, il reste à déguster.

Que s'est-il passé ? Pour que le sel se dissolve, il faut que les molécules d'eau le frappent violemment. Ou prendre l'énergie c'est-à-dire les calories pour assurer ces chocs ? Dans le mélange eau-glace lui-même, il n'y a pas d'autre choix. C'est ce qui... fait baisser sa température !

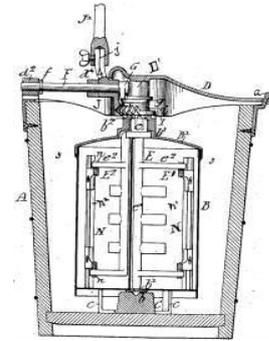
Aujourd'hui, ce type de sorbetière est encore abondamment utilisé aux Antilles (Guadeloupe et Martinique)

Voici une recette de glace à la vanille décrite dans le célèbre livre de pâtisserie / par Jules Gouffé,... Gouffé, Jules (1807-1877). Bibliothèque Gallica (*)

Il de crème, 400 g de sucre, une forte gousse de vanille, 12 jaunes d'œufs dans la sorbetière et l'huile de bras.



Cette autre sorbetière de marque **GEM** appartenant au musée provient de GEM NORTH BROS. ou encore NORTH BROTHERS MANUFACTURING COMPANY (1879-1947) Elle fut basée à Philadelphie et se spécialisa, entre autres, dans la fabrication d'outils à main.



(*) Merci Eric pour l'adresse : <https://gallica.bnf.fr/accueil/fr/content/accueil-fr?mode=desktop>

Pour le musée de la vie rurale de Huissignies J.J.

Nève.