

Der Eiskeller der Alpillen und sein "Audiffren Singrün" in St. Remy de Provence. – Beitrag aus www.Petit-Patrimoine.com

Eis gibt es ganzjährig in den Alpillen durch den Eiskeller von St. Remy de Provence, für den Gemüse und Gartenbau.

Früher wurde das Eis im Winter, in der Nähe von Flüssen gewonnen, in Platten geschnitten und tief in natürlichen Eiskellern gelagert, wodurch es bis zum Sommer vorrätig war und der Konservierung aber auch zur Herstellung von Sorbets diente. Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte die Industrie Techniken, die die künstliche Herstellung von Eis möglich machte.

Ab den 1880 Jahren entwickelte sich in St. Remy der Gemüseanbau. Das Gemüse musste transportiert und darum gekühlt werden. Ende des 19. Jahrhunderts wurde diese Eismaschine der Alpillen erfunden und funktioniert noch heute. Sie wurde in der alten Getreidemühle aufgestellt, zur Frontseite auf dem Realkanal. Heute wird sie durch einen Elektromotor angetrieben und nicht mehr durch Wasserkraft. Der Motor bewegt ein Kühlgerät der Typenreihe "Audiffren Singrün".

Beim Herunterkühlen des Salzwasser auf -10° gefriert das Süßwasser, das in Metalltanks in dieser Sole schwimmt, innerhalb von 24 Std. langsam zu Eisblöcken. Sie waren für die Restauration und Privatkunden bestimmt. Die Entwicklung dieser Art der Kühlung, bedeutete das Ende der Eiskeller.

Den Besitzern macht es viel Spaß, den Mechanismus der Eisherstellung mit viel Geduld in seinen interessanten Details zu erklären.



Das Eis aus der Mühle St. Josef



Die Maschine von Audiffren und Singrün



die Eisbehälter



Eisportionen für die Auslieferung



die Maschine mit der kompletten Anlage



der Real-Kanal



der Antrieb – heute mit Elektromotor