

CAVATAPPI DA BANCO E CHAMPAGNE

- 1 Rubinetto da spumante o da champagne con manico e rubinetto in ottone, fusto in ferro e verme a vite di Archimede. Questi strumenti simili a dei cavatappi un tempo popolari, ora non sono più utilizzati. Francia seconda metà XIX secolo
- 2 Due rubinetti o spillatori da champagne. Il primo francese dell'inizio del XX secolo è interamente in acciaio con una bottiglia rappresentata nel manico; nel secondo, all'apice del rubinetto in ottone, è raffigurata la testa di un pesce, Francia fine XIX secolo
- 3 xxxxx
xxxxxxxxxxxxxx



CAVATAPPI A BANCO

Fu ideato dall'inglese Joseph Haynes, che depositò il brevetto nel 1844 e nacque dall'esigenza dei camerieri di bar, ristoranti e birrerie dove l'apertura di bottiglie era un'operazione che si ripeteva decine di volte al giorno. Si tratta di esemplari a meccanismo e a leva, sicuramente molto efficaci e fissati saldamente al banco del bar con una morsa o al muro.

CAVATAPPI DA CHAMPAGNE

Non sono dei veri e propri cavatappi, ma rubinetti per vino spumante: questi strumenti permettevano di prelevare dalla bottiglia, per effetto della pressione interna, la quantità desiderata senza dover rimuovere il tappo. I materiali utilizzati erano ferro, rame ed ottone e la rappresentazione di una bocca di animale sul manico era abbastanza frequente.

THEKENKORKENZIEHER

Sie wurden vom Engländer Joseph Haynes erfunden, der dafür im Jahre 1844 das Patent erhielt.

Sie sind aus der Notwendigkeit heraus entstanden, den Kellnern in Bars, Restaurants und Bierstuben die Arbeit zu erleichtern, weil dort täglich große Mengen an Flaschen geöffnet werden mußten.

CHAMPAGNERKORKENZIEHER

Es handelt sich um Korkenzieher mit einem sehr effizienten Hebelmechanismus und sie wurden entweder an der Theke festgeklemmt, oder an der Wand montiert. Es handelt sich nicht um echte Korkenzieher, sondern um Ventile für Sekt.

Diese Werkzeuge erlaubten es, aufgrund des Druckes im Inneren der Flasche, die gewünschte Menge Sekt zu entnehmen, ohne den Korken herauszuziehen.

BAR CORKSCREWS

This variety was invented by the Englishman Joseph Haynes who patented it in 1844 and designed it according to waiters' requirements in bars, restaurants and pubs where opening a bottle was a habitual activity. These are efficient mechanical lever corkscrews which are fixed either to the wall or to the bar with a vice.

CHAMPAGNE CORKSCREWS

These are not corkscrews in the real sense, rather taps for sparkling wine: these instruments allowed the extraction of the desired quantity of wine from the bottle, through the effect of internal pressure, without removal of the cork.

Materials used were: iron, copper and brass and a decoration of an animal's mouth on the handle was quite frequent.

LE TIRE-BOUCHON DE COMPTOIR

Il fut imaginé par l'anglais Joseph Haynes, qui déposa le brevet en 1844 et qui naquit de l'exigence des garçons de café, de restaurants et de brasseries où l'ouverture des bouteilles était une opération qui se répétait des dizaines de fois par jour.

Il s'agit d'exemplaires à mécanisme et à levier, certainement très efficaces et fixés solidement au mur ou au comptoir du bar par un étau.

LE TIRE-BOUCHON À CHAMPAGNE

Ce n'est pas un véritable tire-bouchon, mais plutôt un robinet à vin mousseux: cet instrument permettait de prélever de la bouteille, par effet de la pression interne, la quantité désirée sans devoir enlever le bouchon. Les matériaux utilisés étaient le fer, le cuivre rouge et le cuivre jaune et la représentation de la gueule d'un animal sur le manche était assez fréquente.