MICHAËLIS Victor (1846 - 1884)
MICHAËLIS Frédéric (1841 - 1897)
Luxembourg-city

Before filing their first patent application in Luxembourg the MICHAËLIS brothers filed a patent application in France on 26 September 1878 and subsequently filed a total of 12 additions (improvements) to this French patent up to 17 December 1881.

They applied for two additional patents in France for vinegar manufacturing processes, on 19 July 1880 and 4 August 1881.

Patents (listing) 1

	Patent number	Application date	Title
1	FR126556	26/09/1878	Méthode des cuves tournantes
	LU2 (LUA231, LUA255)	10/07/1880	Nouvelle manière de fabriquer le vinaigre, dite „méthode des cuves tournantes“
	LU86	04/11/1880	Application d'une boîte rectangulaire perforée et à axe horizontale à la face intérieure du fond de la cuve qui porte l'entrée d'air
	LU118	16/02/1881	Perfectionnements à la fabrication du vinaigre par la méthode des cuves tournantes
	BE47225	28/01/1879	
	IT00093	30/06/1879	
	ES00403	01/08/1879	Un nuevo método para la fabricación de los vinagres de vino, cerveza, cereales, frutas, aguardientes, etc., por medio de aparatos giratorios
	ES02086	10/12/1881	Un nuevo método para la fabricación de los vinagres de vino, cerveza, cereales, frutas, aguardientes, etc., por medio de aparatos giratorios
	DE6620	11/01/1879	Verfahren der Essigbereitung und Apparat
	DE9231	16/10/1879	Neuerungen an dem MICHAËLIS'schen Dreh-Essigbilder-Apparat
	DE14042	30/10/1880	Neuerungen an dem MICHAËLIS'schen Dreh-Essigbilder-Apparat
	DE15458	30/01/1881	Neuerungen an dem unter R.P. N° 6620 patentirten MICHAËLIS'schen Dreh-Essigbilder
	GB1879/4038	06/10/1879	Manufacture of vinegar
	US227564	11/05/1880	Apparatus for manufacturing vinegar
	USRE9754	20/09/1881	Apparatus for manufacturing vinegar
	US292125	11/05/1880	Process of manufacturing vinegar
2	FR137817	19/07/1880	Générateur de vinaigre à plongeur et courant d'air fermé
	LU13	15/07/1880	Appareil servant à faire passer périodiquement des copeaux dans un mélange à changer en vinaigre, avec courant d'air devant traverser les copeaux; appareil nommé „Générateur à vinaigre avec plongeur et courant d'air fermé”
	LU16	17/07/1880	Appareil servant à faire passer périodiquement des copeaux dans un mélange à changer en vinaigre, avec courant d'air devant traverser les copeaux; appareil nommé „Générateur à vinaigre avec plongeur et courant d'air fermé”
	LU55	23/08/1880	Appareil servant à faire passer périodiquement des copeaux dans un mélange à changer en vinaigre, avec courant d'air devant traverser les copeaux; appareil nommé „Générateur à vinaigre avec plongeur et courant d'air fermé”
	LU93	08/12/1880	Générateur à vinaigre avec plongeur et courant d'air fermé. La nouvelle addition porte sur diverses modifications dans la construction des appareils et sur des arrangements nouveaux pour le service et l'assemblage des appareils
	DE13284	18/07/1880	Eintauch-Essigbilder
	DE14051	23/11/1880	Neuerungen am Tauchapparat für Essigproduktion
	DE17389	19/07/1881	Neuerungen am Eintauch-Essigbilder
	DE17394	31/07/1881	Neuerungen am Eintauch-Essigbilder

Patents (listing) 2

	Patent number	Application date	Title
3	FR143978	16/07/1881	Incubation artificielle des oeufs
	LU151	20/07/1881	Incubation artificielle des oeufs par la chaleur dégagée dans un appareil pour la fabrication du vinaigre par l'oxydation d'un liquide alcoolique
	LU156	10/08/1881	Incubation artificielle des oeufs par la chaleur dégagée dans un appareil pour la fabrication du vinaigre par l'oxydation d'un liquide alcoolique
4	FR144245	04/08/1881	Système de fabrication du vinaigre, dit complément du plongeur et de la cuve tournante
5	FR154554	09/03/1883	Méthode et appareil à action automatique et constante pour vieillir artificiellement et concentrer le vinaigre, les vins, eaux-de-vie et autres liquides, pour la fabrication des liqueurs et des vinaigres
	DE26036	22/06/183	Apparat zum Concentriren und Veredeln von Spirituosen, Essig und anderen Flüssigkeiten unter Anwendung von Licht, Wärme und Luft oder einzelner dieser Factoren
	LU285	10/05/1883	Appareil et méthode de concentration automatique et leur application pour faire vieillir ou améliorer le vinaigre, le vin, l'eau-de-vie et autres liquides alcooliques, les parfumeries etc., ainsi que pour la fabrication des liqueurs et du vinaigre
	LU306	02/10/1883	Appareil et une méthode de concentration automatique et leur application pour faire vieillir ou améliorer le vinaigre, le vin, l'eau-de-vie et autres liquides alcooliques, les parfumeries etc., ainsi que pour la fabrication des liqueurs et du vinaigre.
	LU327	22/11/1883	Méthode et appareil à action automatique et constante pour vieillir artificiellement et concentrer le vinaigre, les vins, eaux-de-vie et autres liquides, ainsi que pour la fabrication des liqueurs
6	FR158036	15/10/1883	Utilisation des résidus de différentes sortes de fruit