

1717 Charbon

Le charbon de terre est une matière noire qu'on retire de la terre et qui sert à brûler. Les serruriers, les maréchaux et autres artisans aiment mieux se servir du charbon de terre que du charbon ordinaire (...) mais il salit le linge en le rendant noir et il cause des maladies de poitrine et de consommation. (Dictionnaire oeconomique, Noel Chomel)

1837 Gaz

Ayant vu à Londres, il y a quelques années, un petit appareil au moyen duquel on faisait cuire une côtelette de mouton par la chaleur du gaz, l'idée me vint de faire faire une machine que j'appelle cuisine au gaz. (Traité sur le gaz, G.Merle)

1866 Pétrole

Nous avons toujours eu soin de communiquer à nos lecteurs les renseignements (...) sur les gisements du pétrole et sur l'exploitation de cette huile, qui a déjà opéré une révolution dans l'éclairage, et qui est peut-être destinée à produire une transformation complète dans le mode de chauffage des habitations et dans la production de la vapeur des navires transatlantiques et de ceux qui doivent faire de longues traversées. (La Science Pittoresque N°6)

1877 Soleil

Nous avons décrit dans leur temps les dispositions du générateur que M. Mouchot avait imaginé pour utiliser la chaleur solaire, de la transformer en force motrice en lui faisant produire de la vapeur. M. Mouchot, (...) a, depuis lors, perfectionné ses appareils, et il les a disposés de façon à en tirer un parti plus directement approprié aux usages domestiques. (Le technologiste)

1895 Electricité

Mr G. Claude, dans une curieuse étude sur l'électricité employée comme source de chauffage, conclut que cette manière d'utiliser l'énergie électrique est fort peu économique. (La Vie Scientifique)

Encyclopédie illustrée des anciens appareils de chauffage et de cuisson

et de leurs combustibles



Jacques Jumeau

Acétylène

D'abord considéré comme un inconvénient de l'éclairage au gaz de ville, car sa présence occasionnelle produisait des flammes fuligineuses, l'acétylène devint un moyen d'éclairage à part entière lorsque fut inventé le moyen de produire le carbure de calcium. En raison de la facilité de stockage du carbure de calcium, il se développa une industrie du chauffage. Cependant l'acétylène comportait deux défauts importants: l'impossibilité d'arrêter la production de gaz lorsque le carbure de calcium avait été mis en contact avec l'eau et son explosivité à partir d'une certaine pression. Pour ces raisons, les appareils de chauffage qui en demandaient une grande quantité, occasionnèrent de nombreux accidents et cette application déclina rapidement, et seul perdura l'éclairage, toujours utilisé, en particulier en spéléologie.

- Les poêles à flamme blanche, formés de becs d'Argand à cheminée en verre, sont généralement employés en France; mais, afin d'éviter les dépôts charbonneux à la production d'acétylène, il est nécessaire, comme d'ailleurs dans tous les appareils à flamme blanche, de disposer un rhéomètre. (1898 Aucamus, chauffage et ventilation)

- La découverte scientifique la plus inattendue et même la plus amusante a été accomplie, ces temps derniers, (...) à la suite des travaux de M. Moissan, par M. Wilson, un Américain. En soumettant un mélange de charbon et de chaux à la chaleur intense et à l'action chimique d'un arc électrique, M. Wilson obtient un corps composé, le carbure de calcium, qui se combine à l'eau à la température ordinaire, en produisant en grande quantité du gaz acétylène (que M. Berthelot avait déjà obtenu en faisant jaillir l'arc électrique dans une atmosphère d'hydrogène). Or, ce gaz acétylène est très combustible et excessivement riche en carbone, si bien qu'il donne une flamme très lumineuse. (1898 Decrespe, Electricité)

- Ma maison est une des premières qui se soit exclusivement consacrée à l'Acétylène et à ses diverses applications; Appareils d'Éclairage et de Chauffage par l'acétylène. (1900 Blériot chauffage par le gaz acétylène)

- Becs à acétylène. (1908 Incandescence par le gaz)

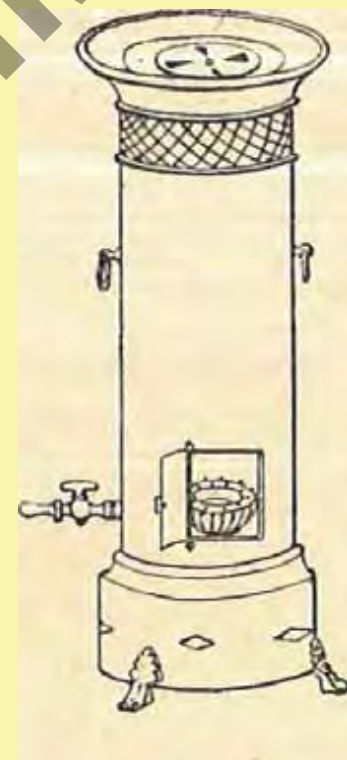
- Réchauds à l'acétylène, foyers à l'acétylène, chauffe-fers à l'acétylène, radiateurs à l'acétylène. (1909 Godin)

- Comme le gaz de houille, l'acétylène peut également être appliqué au chauffage. Un assez grand nombre de modèles de réchauds, fourneaux, chauffe-eau, chauffe-bains, rôtissoires etc. ont été construits spécialement pour l'acétylène et répondent au but attendu (...). Il y a en France au moins 40.000 installations d'acétylène qui fonctionnent. (1911 les principaux appareils à acétylène)

- Le chauffage par l'acétylène, le dernier venu, qui ne date que d'une quinzaine d'années, est certainement appelé à suivre la même voie que son aîné, le gaz de houille, dans les mêmes emplois et les mêmes applications. Il ira même plus loin, d'abord parce qu'il peut pénétrer jusque dans les plus petits centres, et ensuite il fournit un calorique de beaucoup plus intensif, qualité que certaines industries recherchent(...) En outre des réchauds ordinaires, les fabricants français construisent des réchauds avec four formant cuisinière complète, dépensant de 75 à 210 litres à l'heure suivant le nombre de feux allumés, ainsi que de simples rôtissoires grilloires permettant, avec un débit horaire de 80 litres, d'obtenir en six à huit minutes la cuisson parfaite de biftecks, côtelettes, etc.



Cuisinière RAP à acétylène
(1912 Le chauffage par l'acétylène)



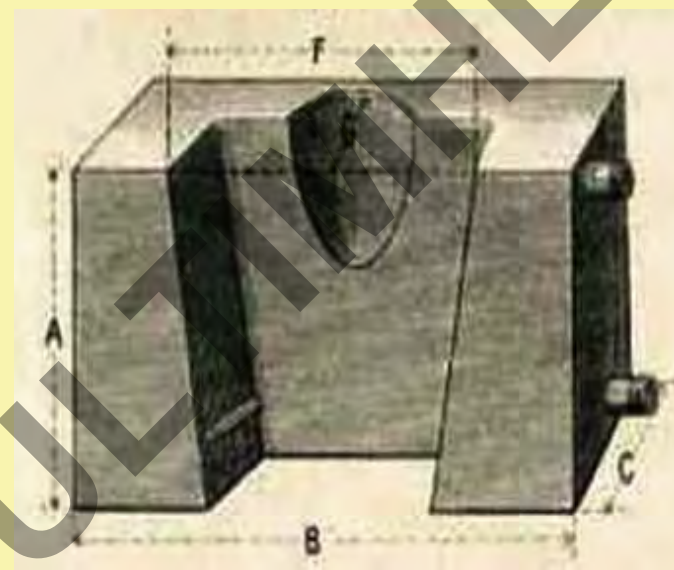
Calorifère à acétylène
(1912 Le chauffage par l'acétylène)

Bouilleur

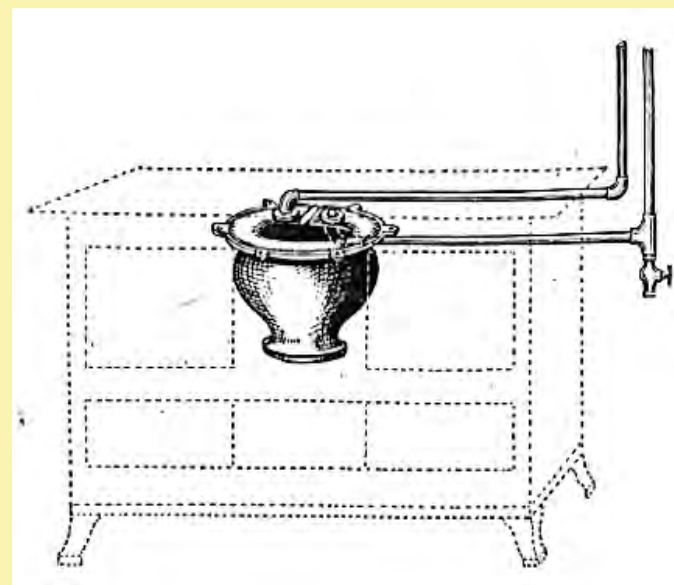
Le bouilleur est un échangeur incorporé dans le fourneau à bois ou à charbon, dans lequel s'établit par thermosiphon avec un réservoir, une circulation d'eau chaude. Ils permettent d'utiliser les fourneaux et les poêles pour chauffer une réserve d'eau séparée, par exemple pour une salle de bains, ou éventuellement servir de chaudière de chauffage central. Il est à noter que l'anglais « boiler » qui se traduit actuellement par chaudière, est une anglicisation du français « bouilleur ». On trouve des bouilleurs dans les fourneaux, cuisinières et poêles jusqu'en 1960. Le dernier en date, la société Bendix, tenta de lancer en 1958, sous licence Cipag, et sous la marque Pyrax, une cuisinière avec bouilleur reliée à un chauffe-eau à accumulation avec circuit sous pression. Cette marque disparut rapidement à la suite d'un conflit avec la marque Pyrex.

- Fourneau dit hydrotherme: appareil propre à chauffer de l'eau avec des fourneaux de forme ordinaire et avec le seul combustible servant à apprêter les aliments. [C'est l'ancêtre du fourneau à bouilleur]. (INPI brevet Pierre Simon Felix Maigre de 1846)
- Chaudière à bouilleurs, ou plus simplement, d'une chaudière à fond plat. (1869 Art du chauffage)
- Le bouilleur peut être chauffé aussi par un petit foyer séparé. (1873 Traité du chauffage)
- Chaudière en cuivre avec bouilleur rond. (1880 Blanquier)
- Bouilleur qui échauffe par circulation l'eau d'un réservoir indépendant. (1883 Delaroche)
- Bouilleur, pour services de bains ou tables chaudes. (1890 Denoyelle)
- Foyers bouilleurs en tôle et en fonte. (1895 Simon Perret)
- Bouilleurs-réchauffeurs pour services d'eau chaude. (1901 Galli)

Synonymes: Fourneaux à bouilleur; Foyer à bouilleur; Pot bouilleur; Cuisinière à bouilleur



Foyer bouilleur en tôle (1880 Simon Perret)



Pot à collier bouilleur (1932 Demoullins)

Calorifère Derosne (à eau chaude)

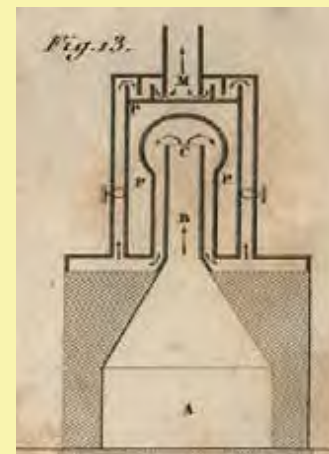
- Calorifère à eau chaude, construit il y a longtemps par M. Derosne. La première est une coupe verticale, et la seconde une coupe horizontale. L'eau s'élève dans un canal central, et descend dans un tube annulaire, traversé par des tuyaux circulaires, ouverts par les deux bouts, qui sont parcourus par l'air extérieur. La chaudière est placée dans un fourneau, et tout l'appareil qui la surmonte dans un cylindre ouvert à ses deux extrémités, dont la partie inférieure se trouve de quelques centimètres au-dessous de l'origine des surfaces de chauffe. (1843 *Traité de la Chaleur, Péclet*)



Calorifère Derosne à eau chaude
(1843 *Traité de la Chaleur, Péclet*)

Calorifère Desarnod

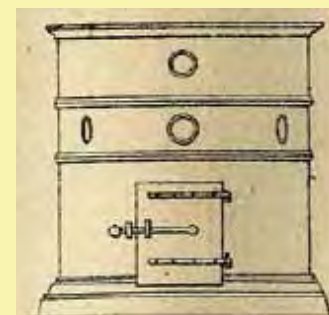
- Dans la description des calorifères que nous avons jugés les plus essentiels à faire connaître et les plus utiles on verra quelle est leur construction, sans que nous soyons obligé d'entrer dans plus de détails préparatoires (...) Nous ferons connaître d'abord celui de Désarnod, qui conserve toujours une certaine prééminence, quoiqu'il soit un des premiers établis. (1844 *Pratique de l'art de chauffer par le thermosyphon, Audot*)



Calorifère Désarnod
(1844 *Pratique de l'art de chauffer par le thermosyphon, Audot*)

Calorifère Desarnod à feu de bois, spécial pour bureaux (Poêle calorifère)

- Cet appareil conçu principalement en vue de brûler du bois pour chauffer de très grandes pièces, tient à la fois par sa nature des poêles et des calorifères. Il est composé de vingt-trois pièces qui sont: Un socle; trois planchers; quatre cercles dont un de rechange pour la fumée par derrière; deux pièces droites intérieures pour la chauffe; deux pièces cintrées, deux petites cheminées; sept pièces intermédiaires entre le troisième plancher et le comble; un comble à fumée par-dessus, et un comble à fumée par derrière. Ce calorifère est muni en outre d'une porte en tôle de cinq bouches de chaleur en cuivre qui versent l'air extérieur qui s'est échauffé dans les différents passages qu'il a été obligé de parcourir, toujours à côté du feu ou de la fumée, avant de pouvoir s'échapper dans la pièce. (1884 *Roret*)



Calorifère de Desarnod à feu de bois, spécial pour bureaux (1884 *Roret*)

importante de chauffage, et la nécessité de brasser l'eau ces appareils. A l'origine ils sont chauffés au bois ou au charbon, et consistent en un réservoir (sans pression afin d'éviter l'explosion si l'eau qu'ils contiennent se met à bouillir) placé sur un foyer, et suffisamment haut pour que l'eau puisse couler par gravité dans la baignoire. Il exista dès 1877 des modèles à accumulation semblables chauffés au gaz, mais très rapidement le gaz s'imposa comme le combustible idéal pour les chauffe-eaux instantanés et les appareils à colonne déclinerent. Ils furent achevés par les chauffe-eaux à accumulation et les chaudières à bouilleur.

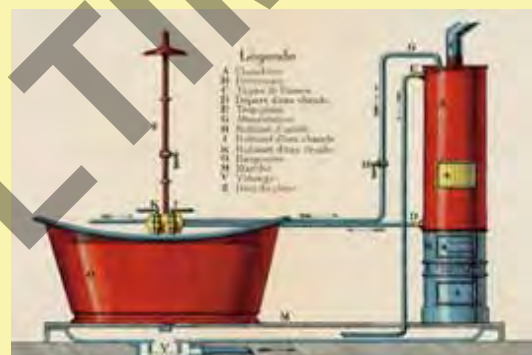
- Spécialité de chauffe-bains Parisiens. (1893 Musgrave)

- Chauffe-Bains Parisien. (1881 Delaroche)

- Le seul appareil pratique à employer lorsqu'on ne dispose pas de gaz d'éclairage est le chauffe-bain dit à colonne (fig.9) et brûlant du bois ou du charbon. Il est construit en cuivre rouge étamé, et monté sur socle en tôle et fonte (...) le chauffe linge F est composé d'une boîte en cuivre avec étagères et chauffé par contact avec l'eau chaude et les gaz de combustion. (1905 Maubras (Victor), *Traité pratique de fumisterie, chauffage, ventilation et chaudronnerie concernant le bâtiment* (Encyclopédie théorique et pratique des connaissances civiles et militaires))



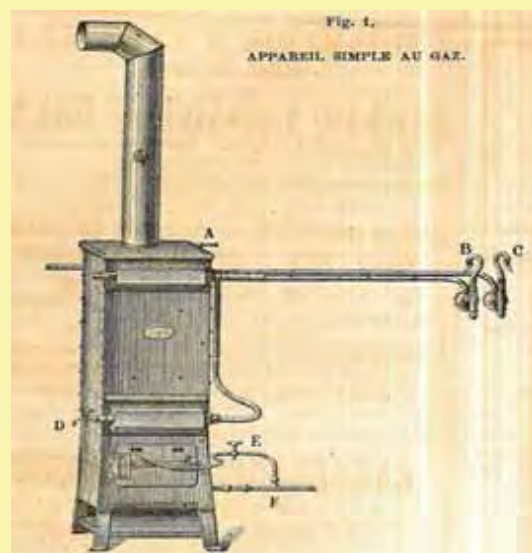
Figure 9. Chauffe bain à colonne, au bois ou charbon (1905 *Traité de fumisterie* Maubras)



Chauffe bain parisien à gaz (1894 Delaroche)

Chauffe-bain Instantané

Les premiers chauffe-bains instantanés au gaz apparaissent vers 1877, peu sûrs au début, car il n'existe alors pas de systèmes de sécurité permettant de couper l'alimentation en gaz lorsque qu'il n'y a pas de débit d'eau, indispensable pour les appareils instantanés, il supplantèrent vers 1900 la plupart des systèmes précédents. Si l'on vit apparaître ensuite des appareils chauffés à l'alcool, pétrole, mazout, acétylène, ce ne furent que des applications marginales liées à des problèmes d'approvisionnement conjoncturels. Seuls les chauffe-eaux électriques instantanés réussirent à percer au cours des dernières décennies du 20ème siècle.



Chauffe bain à gaz Du Temple (1885 *La semaine des constructeurs*)

Colombin

Espèce de boudin existant sur les carreaux de faïence des poêles et servant à leur assemblage.

- Les différents carreaux de faïence constituant un poêle sont munis de colombins comme les panneaux de faïence, et le fumiste doit, en construisant son poêle, garnir ces colombins de briques et de terre à four. On assemble les différents carreaux entre eux au moyen de ligatures en fils de fer. Ces colombins portent des trous à cet usage. Les différents joints horizontaux sont dissimulés par des bandes en laiton appelées cercles, que l'on scelle dans le mur sur lequel le poêle est adossé. Ces cercles servent aussi à empêcher la dislocation du poêle sous l'effet de la chaleur. (1905 Maubras (Victor), *Traité pratique de fumisterie, chauffage, ventilation et chaudronnerie concernant le bâtiment* (Encyclopédie théorique et pratique des connaissances civiles et militaires))

Colonnes de calorifères

Les colonnes de calorifère à air sont des tubes creux dans lesquels circule l'air chaud ou la fumée, et qui font fonction de radiateurs. Ils furent aussi des éléments décoratifs se plaçant autour des tuyaux de poêles verticaux.

- Le feu, après avoir circulé dans ce foyer, de bas en haut et de haut en bas, dirige sa fumée par une ouverture pratiquée de chaque côté sur le derrière des flancs dans des tuyaux qui communiquent à des dés ou socles, surmontés de deux colonnes tronquées, placées de chaque côté du Foyer, et qui conduisent la fumée dans la cheminée. Le feu, obligé de parcourir ainsi le Foyer et successivement les tuyaux et leurs bases, projette de toutes parts ses parties de feu dans l'appartement. (1789 Desarnod)

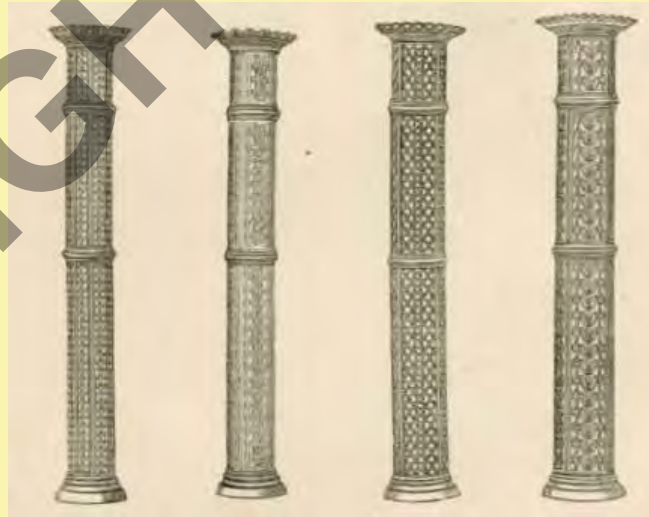
- Colonnes de calorifères. (1893 Pied-Selle)

- Colonnes en fonte ajourée pour calorifères hygiéniques à combustion complète, à buse dessus. (1897 Godin)

- Colonnes. (1905 Faure)



Calorifère Desarnod grand modèle avec ses colonnes (1789 Desarnod)



Colonnes de calorifères en fonte ajourée (1897 Godin)



Calorifère à colonne (1949, Musée pittoresque du chauffage)

une espèce d'étuve pour les provisions du ménage, les enfants, les outils, etc.. (...) Si cette petite chambre n'existe pas, on peut avoir un rang à porcs sous le four, et un poulailler au-dessus. (1836 Manuel pratique des constructions rustiques, par M. Royer de Fontenay)

- Cuisinière à grand four avec ou sans plateau tournant pour cuire le pain. (1893 Piedselle)

- Four portatif garni en briques réfractaires intérieurement. Permettant de cuire uniformément le pain, la viande, toute espèce de pâtisserie. Remplace avantageusement le grand four de boulangerie. (1925 Faye)

- La première qualité de ces appareils est la solidité dans la construction.

On est sûr de la trouver dans le four à pain mobile «LENTZ» qui entièrement réalisé en briques réfractaires très épaisses, provenant des meilleures poteries d'Alsace, offre à chaque ménage le moyen de faire cuire son pain, sa charcuterie, sa pâtisserie, et par surcroît de sécher des légumes et des fruits avec une consommation de bois très réduite souvent de huit à dix kg. (1933 Lentz)



Four à Pain (1933 Lentz)

Four à poser

Synonyme: Four Cloche

Le four à poser du 18ème siècle, ou four de campagne, descendant des rôtissoirs et contractiers se posait à l'origine sur les chenets de la cheminée ou sur les braises. Il devint ensuite une boîte en tôle, quelquefois isolée thermiquement, fermée par une porte, se posant sur un fourneau ou un réchaud. Cette dernière version, dite four cloche, fut fort en vogue durant la première moitié du 20ème siècle. (fours à poser Reveilhac, La Cornue, fours Clin, cloches Tito-Landi, four « Le Choisi »).

- Four à rôtir avec son fourneau à huile de pétrole, fabriqué par M. Besnard. On peut adapter un four en métal à double enveloppe, formant matelas d'air chaud (...) On place simplement le four sur le dessus du fourneau allumé. (1894 Audot (Louis Eustache), La Cuisinière de la campagne et de la ville)

- Four indépendant à poser. (1901 Reveilhac)

- Four universel pouvant se placer indifféremment sur n'importe quel Appareil de Chauffage. Grâce au four «Universel» qui se place directement au-dessus de la flamme, on obtient rapidement sur ces derniers un rôti, un gratin, de la pâtisserie, etc. L'intérieur du four «Universel» peut être réduit au moyen d'un plateau diviseur mobile livré avec l'appareil. (Azurea Vulin, 1921)

- Mes plats rôtis, mes entremets et toute ma pâtisserie. J'estime que c'est le four idéal indispensable dans tous les ménages. (1938 Tito Landi)

- Four fermé chauffé sur 4 faces, faisant four de pâtisserie. (1926 Paris Négoce)

- Four à pâtisserie, en tôle vernie au four s'adapte sur les modèles de réchauds. (1936 Azurea)



Four à poser (1894 La cuisinière de la campagne et de la ville)



Four à poser (La Cornue, 1924 ca)



Four cloche (1936 Tito-Landi)

Four à poulet

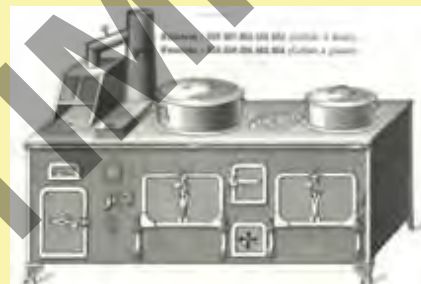
Voir: Couvoir

Four à rôtir

Voir aussi: Rôtissoir; Four muré; Contractier; Cuisinière coffre

Au milieu du 19ème siècle, les fours fermés nommés fours à rôtir ou rôtissoirs, qui étaient jusque-là des organes indépendants en tôle soit à poser sur les fourneaux, soit à placer sur des chenets de cheminée, sont incorporés dans les fourneaux de cuisine. Ils se distinguent des étuves par leur température plus élevée. Ils remplacent ou viennent en complément des « portes à Rôtir » (voir ce mot)

- Les fours à rôtir sont toujours des caisses en fonte ou en tôle, ouvertes seulement sur une des faces latérales où elles sont garnies d'une porte, et autour desquelles on fait passer un courant d'air chaud. Ces fours peuvent facilement être placés au-dessous des marmites à ragoûts; et comme toutes les autres pièces du fourneau, ils doivent avoir des prises d'air chaud distinctes. Il est très important de laisser au fond des fours et à la partie supérieure, de petits orifices s'ouvrant dans les carneaux, et une petite ouverture dans la porte pouvant se fermer à volonté, afin de faire dégager dans les carneaux les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson des viandes. (1848 Péclet (Eugène), *Traité de la chaleur considérée dans ses applications*)
- Par son économie, il répond à tous les besoins d'une famille: foyer de cheminée en hiver pour se bien chauffer, avec four à rôtir et à pâtisserie. (1879 Guyot Mousseron)
- Fourneaux à deux fours, deux marmites et grillade (pour charcutiers, fermiers, hospices, etc..) se composant de: 2 fours à rôtir, 2 marmites en fonte polie avec panaches et couvercles en fer battu étamé, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet, 1 cendrier, 1 main-courante et 1 foyer à bois (porte sur la façade) avec séparation pour charbon de terre. (1894 Chappée)
- Four à rôtir. Four destiné à la cuisson des viandes dans l'armée. Il peut recevoir 100 kilos de viande. Il a été classé premier au Concours spécial du Ministère de la Guerre 1895. 231 fours sont en service dans 167 régiments. (1900 Chappée)
- Le four à rôtir est pourvu d'une étagère mobile, absolument semblable à celle des fourneaux de notre catalogue. (1904 Briffaut)
- Il en existe d'autres qui diffèrent par le nombre des foyers, par l'adjonction d'un four clos, chauffé au-dessous, et surtout par le type des brûleurs. (1918 A. B., *La Nature* N°2323, *La question du Gaz pour le chauffage domestique*)
- Four à rôtir et à pâtisserie à triple récupération. (1935 ca Homann)
- Four à rôtir et à cuire à plafond rayonnant. (1955 ca Danto-Rogeat)
- Four à rôtir. (1960 Acer cuisinière à gaz)



Fourneau avec 2 fours à rôtir (1894 Chappée)



Four à rôtir (1918 La Nature, gaz et chauffage)

Four aérotherme

Voir: Four de boulangerie

l'odeur infecte qui se dégage des conduits du gaz en réparation, l'altération que la combustion de ce gaz fait subir aux peintures; l'extrême mobilité de sa flamme, fatigante pour la vue; la facilité avec laquelle ce gaz se mêle avec l'air atmosphérique pour faire ensuite explosion au contact d'une bougie ou d'une simple étincelle. (1869 L'instruction pour tous N°31, cuisine au gaz hydrogène)

- Aujourd'hui, grâce aux inventions de M. Jacquet, la maîtresse de maison pourra surveiller elle-même sa cuisine, car cette cuisine sera aussi propre et aussi saine que les autres pièces de l'appartement. Les fourneaux sont chauffés au gaz, et la flamme invisible ne porte sa chaleur que sur les casseroles et sur les marmites. Donc, plus de chaleur qui gâte le teint, plus de charbon, plus de fumée, plus de poussière qui gâtent les vêtements, plus de fatigue pour alimenter le foyer. Le gaz ne demande aucun soin. Les préparations se font seules et régulièrement jusqu'à parfaite cuisson. On peut aussi, avec les appareils Jacquet, rôtir avec la plus grande perfection, parce que la succulence des rôtis égale leur bonne mine et l'uniformité de cuisson; on peut faire des châteaubriands au milieu d'un appartement élégant, car le gaz est employé de manière à brûler les émanations odorantes, de sorte que l'air n'est jamais vicie.

Les appareils Jacquet comprennent des fours pour pâtisserie et préparations les plus difficiles et les plus délicates. Ces fours chauffent avec une régularité parfaite, et donnent des facilités inconnues à nos plus savants cordons bleus.

Le même système Jacquet est employé au chauffage des appartements, salons et boudoirs, sans vicier l'air et sans accident possible, sans aucun danger d'incendie. (1870 Cuisine au gaz L'illustration N°1416)

- La distillation de la houille se fait dans de grandes cornues, autrefois en fonte, aujourd'hui en terre. A mesure que le gaz se dégage, des tuyaux le conduisent dans des appareils d'épuration, où il abandonne les corps étrangers qui le souillent. Enfin, il passe dans de nombreux réservoirs, appelés improprement gazomètres, d'où il se répand comme une source d'eau vive jusqu'aux points les plus éloignés, qu'il féconde de sa vive lumière. Le gaz purifié est généralement désigné, en France et en Angleterre, sous le nom de gaz-light, qui veut dire gaz-lumière. On l'appelle encore vulgairement hydrogène et tout simplement gaz. (1873 Histoire de l'industrie, Maigne)

Ces appareils [d'éclairage au gaz] sont fournis par des appareilleurs spéciaux qui les fabriquent eux-même, ce sont les grandes maisons bien connues de vous, Lacarrière, Bengel, Tahau, Vaux-Doré, Goebzer, Legrand etc.

Au commencement de ce siècle, en France et en Angleterre on essaya d'employer le gaz à la cuisson des aliments ; les résultats furent peu satisfaisants.

Le gaz donnait une fumée, une odeur désagréable, et ce n'est qu'en 1835 qu'un savant Anglais, Robison, trouve le moyen de brûler le gaz sans fumée et sans odeur.

Nous avons vu et vous voyez que si dans la flamme éclairante nous plaçons un corps froid, il y a immédiatement sur ce corps un dépôt noir de charbon non brûlé.(...) Par conséquent si au gaz qui brûle et donne de la lumière, nous ajoutons un excès d'air, tout le carbone sera brûlé et la lumière disparaîtra.

C'est là le phénomène réalisé dans l'appareil de Robison, [et] dans l'appareil plus moderne basé sur le même principe que vous avez là, sous les yeux, et qui provient du modèle exposé en 1856 par la maison Bengel dans les magasins de la Compagnie, place du Palais Royal.

(...) il fallait nécessairement trouver au gaz un débouché pendant le jour : les appareils de chauffage pouvaient seuls le fournir. Aussi dès 1858, la Compagnie organisait, place du Palais Royal N°2, une exposition permanente de tous les appareils de chauffage par le gaz : appareils de cuisine, appareils d'appartement, appareils industriels. Les divers fabricants de Paris, Bengel, Marini, Georges, Williams, Duval, etc. vinrent apporter leurs modèles, et chaque jour ils fonctionnaient en présence du public. Depuis cette époque, le chauffage au gaz s'est développé de plus en plus, d'autres fabricants se sont mis à l'œuvre : Legrand, Liotard, Martin, Octrue, Raymond, Frappart, Jacquet, Viellard etc.



Schéma de l'installation réalisée par Clegg à Westminster, après qu'une charte de George III eût enfin autorisé la fondation d'une Compagnie du Gaz. (1812, cité en 1925 Dunlop)



Appareils Jacquet de chauffage et de cuisson au gaz (1870 L'illustration N°1416)



Cuisine moderne au gaz (1918 La Nature, Gaz et chauffage)



Prix des différents combustibles (1918 La Nature, Gaz et chauffage)

Usages et lieux de consommation. Les lignites des Bouches-du-Rhône se consomment dans les soudières et savonneries de Marseille, d'Aix, de Fuveau, de Septèmes; dans les fabriques d'acétate de plomb, les filatures de soie, les raffineries de sucre, les fours à chaux et à plâtre d'Auriol, de Roquevaire, de Saint-Chamas, etc. Les menus ont été essayés avec succès comme engrais.

Ces exploitations ont une très grande importance et pourront suffire pendant longues années à nu mouvement industriel plus considérable que celui qui existe aujourd'hui. Les nombreuses couches de lignite sont situées dans le terrain tertiaire d'eau douce inférieure; elles s'étendent probablement au-delà des limites des concessions actuelles, et il sera utile d'en rechercher le prolongement par des sondages. On peut tirer un grand parti des lignites décomposés pour l'amendement des terres, et du lignite pyriteux pour la préparation de la couperose, et surtout de l'acide sulfurique.

VAUCLUSE: Combustible de deux qualités, l'une assez bonne, l'autre très mauvaise. Les lignites de Vaucluse sont employés au chauffage des chaudières, à l'élevage des vers à soie, à la cuisson de la chaux et du plâtre, dans les arrondissements d'Orange et de Carpentras

Les couches exploitées jusqu'à présent à Piolenc, commencent à s'épuiser, et il devient nécessaire d'en rechercher de nouvelles dans les parties non explorées de la même concession. Cette concession et celle de Méthamis sont les seules où le lignite paraisse pouvoir être exploité avec avantage; les autres gisements connus sont assez nombreux; mais les couches y sont peu puissantes et le lignite de qualité inférieure.

ARDÈCHE: L'emploi du lignite se borne au chauffage domestique et à l'élève des vers à soie, dans les communes de Saint-Marcel et de saint-Just. La couche est aujourd'hui presque épuisée.

GARD: Le menu s'emploie sur place à la fabrication de la chaux; le gros, sert dans un rayon de deux myriamètres, au chauffage, à l'éducation des vers à soie et aux filatures de soie. Les lignites forment des couches assez nombreuses et des bassins isolés dans le calcaire tertiaire; ils sont terreux et sulfureux, et leur pouvoir calorifique n'est guère que le tiers de celui d'une bonne houille. Plusieurs demandes de gites encore non concédés sont en instance.

HÉRAULT: Lignite généralement sulfureux; mais de qualité supérieure à la Caunette. Le gros sert à la distillation des vins dans les petits appareils; le menu, à la fabrication de la chaux. Le lignite de la Caunette se transporte à Béziers et même à Carcassonne.

AUDE: Les lignites de l'Aude servent aux mêmes usages que ceux de l'Hérault, et se consomment dans le département. Couches épaisses de 0, 15m seulement, et ne donnant lieu qu'à des exploitations d'une très faible importance.

LANDES: Lignite de médiocre qualité. Les lignites des Landes sont consommés par la verrerie de Saubusse et quelques fours à chaux des environs. Le lignite se trouve en rognons dans les marnes et la craie.

CHARENTE-INFÉRIEURE: Lignite de médiocre qualité. Les lignites de la Charente-Inférieure s'expédiaient à Bordeaux pour la fabrication du noir animalisé. (L'exploitation a cessé au commencement de 1836). Le lignite n'est pas même exploité aujourd'hui comme combustible.

PYRÉNÉES-ORIENTALE: Lignite de médiocre qualité. Cette mine, abandonnée en 1823 par suite des hostilités sur la frontière espagnole, est loin d'être épuisée; l'exploitation en pourrait être reprise avec succès; ce combustible offrirait une ressource précieuse pendant les hivers longs et rigoureux d'un pays de montagnes, où le bois est très rare.

Quantités de combustible de chaque nature, extraites en 1836, sont:

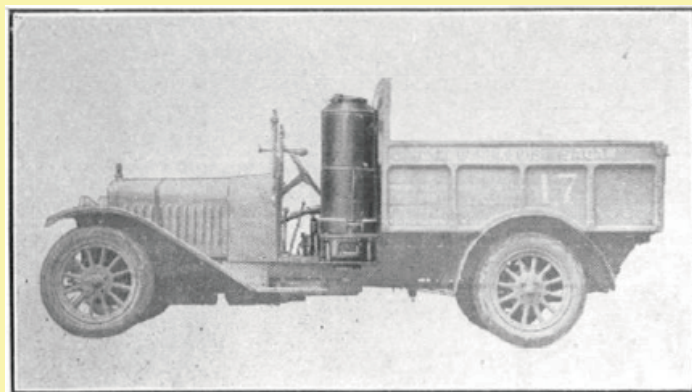
Houille: 26.738.352 quintaux métriques; Lignite: 1.074.765 quintaux métriques; Anthracite: 606.349 quintaux métriques; TOTAL: 28.419.466. (1839 Pelouze éclairage au gaz)

- Le bois, longtemps seul en usage, a été avantageusement remplacé par la tourbe et par les combustibles minéraux tels que l'anthracite, les lignites et la houille. (1864 Flamm)

- Briquettes de lignite, Transformés ou fossiles: tourbe, lignite, houille, anthracite. (1912 Damour Carnot Rengade)

- Gazogène fonctionnant au lignite. (1925 ca Sagam)

- Les gisements de lignite existent principalement en France, en Italie, en Allemagne et en Autriche, mais on en trouve également en Suède, en Espagne, dans les Balkans (...) on rencontre en assez grandes proportions, et particulièrement en France, dans la région des Bouches-du-Rhône, le charbon brun ou lignite qui est un



Gazogène fonctionnant au lignite (1920 ca Sagam)

Poêle américain

Ces poêles de forme allongée permettaient, de faire rentrer par leur porte avant, de longues bûches de bois.

- Les poêles américains n'ont pas de four, le coffre entier sert de foyer à bois. (1922 Godin Belgique)



Poêles à bois américain (1922 Godin Belgique)

Poêle Belge

Ces poêles sont un grand classique, et ils furent très largement utilisés dans le Nord de la France en Belgique. Son dessin restera quasiment inchangé pendant plus de 100 ans, et son concept sera décliné sous des dizaines de variantes régionales. Ils ont un pot de combustion sphérique (poêle Belge) ou conique (poêle flamand) équipé d'une grille à houille, monté sur un socle, et le tuyau d'évacuation des fumées, méplat et horizontal, réchauffe un four au passage. Ils sont prévus pour brûler du charbon sous toutes ses formes. On les retrouve dans la quasi-totalité des catalogues de constructeurs.

- Un poêle-cuisinière fort utilisé en Belgique a été introduit ici, avec quelques légères modifications, il combine une grande économie de combustible avec une extrême simplicité de construction. (1839 Encyclopaedia Metropolitana, article "stoves", traduit de l'anglais)

- Poêles Belges. (1893 Pied-selle)

- Poêle Belge appareil tout en fonte à tirage puissant, brûlant toutes natures de combustibles. (1927 Paris Négoce)

- Poêle Belge, garnitures nickelées, émail vert céramique. (Briffault 1926)

- Poêles Belges. (Chappée-Caloria 1929)

- Poêles Belges. (1931 La Couvinoise)

- Poêles Belges. (Sougland 1936)

- Poêles Belges. (Pied-Selle 1950)



Poêle Belge (1926 Briffault)

Poêle Berar

- Ce poêle est un poêle à feu visible. Il se compose d'un foyer garni intérieurement de pièces réfractaires sur ses quatre faces, d'une grille fixe sur laquelle s'étale le combustible, d'une grille mobile, placée sous la première et permettant le nettoyage rapide du foyer. Le magasin à combustible présente certaines particularités. La partie arrière, constituée par une dalle réfractaire, s'incline vers la porte jusqu'au niveau de la grille. La partie avant, en fonte, est mobile autour d'un axe commandé par la manette. Au moyen de ce volet mobile, on peut régler la descente du combustible et maintenir ainsi une couche de chaleur plus ou moins épaisse sur la grille. La fermeture du magasin est obtenue au moyen d'un tampon tourné en fonte (...) on supprime ainsi les joints de sable pour la fermeture et, grâce au double couvercle, il est impossible d'avoir des dégagements gazeux dans l'appartement. (1905 Maubras (Victor), Traité pratique de fumisterie, chauffage, ventilation et chaudronnerie concernant le bâtiment (Encyclopédie théorique et pratique des connaissances civiles et militaires))



Poêle Berar (1905 Traité de fumisterie, Maubras)

d'une source de vapeur. A ne pas confondre avec le pulsomètre médical qui sert à mesurer le pouls.

- Pulsomètre. (1889 Didot Bottin)

- Le pulsomètre est donc très supérieur à tous les appareils d'élévation de liquides connus jusqu'à ce jour, ce qui ressort des quatre considérations ci-après:

1° Coût modique de l'installation;

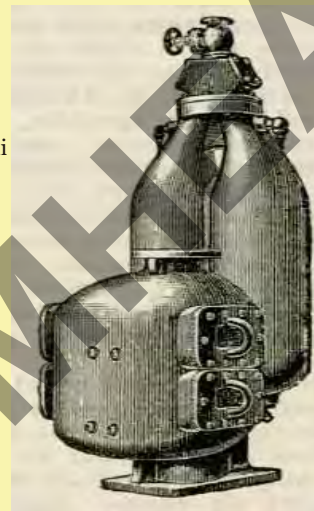
2° Petit volume de l'appareil;

3° Le peu d'usure des organes, rareté des réparations et des chômages;

4° L'économie du fonctionnement;

Le coût de l'installation est aussi réduit que possible: l'appareil peut même marcher suspendu à une corde. L'installation se réduit à la pose des tuyaux d'aspiration, de refoulement et de vapeur. Il n'y a ni machine à vapeur, comme dans toutes les pompes de tous les systèmes, ni transmissions et courroies, comme dans les pompes rotatives, ni tiges, pistons, etc., comme dans les pompes à pistons: l'appareil peut être placé à une distance quelconque de la chaudière, au-dessous ou à côté de la nappe d'eau à élever, etc. (1909 O-Georges)

- Les pulsomètres servent à l'élévation des liquides au moyen de la vapeur; ils ne consomment guère plus de vapeur qu'une bonne pompe à piston et présentent vis-à-vis de celle-ci de nombreux avantages. Les organes de ces appareils ne nécessitent ni graissage ni garniture, leur fonctionnement n'est pas influencé par les impuretés des liquides à élever. (1909 Schaeffer et Budenberg)



Pulsomètre (1909 Schaeffer et Budenberg)

Pyromètre

Appareil de mesure destiné à mesurer des températures élevées (plus élevées que 250-300°C).

Ils utilisent différents principes de fonctionnement (dilatation bimétallique, dilatation différentielle graphite-acier, thermocouple, thermo-résistance, mesure optique radiative). Leur développement commença dans le premier quart du 19ème siècle (1827: pyromètre bimétallique de Stanislas Sorel, brevet INPI). Leur utilisation fut rare dans les appareils de chauffage domestiques, mais très courante dans le matériel industriel ou de laboratoire.

- En 1907, le catalogue de matériel de laboratoire Poulenc cite:

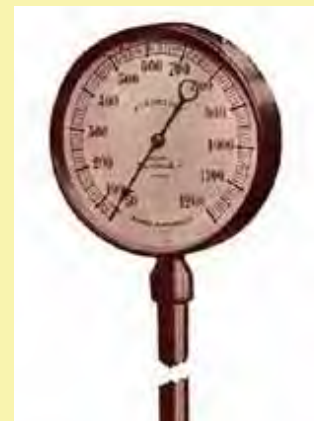
Pyromètre calorimétrique de Salleron, Pyromètre de Ducomet, Lunette pyrométrique de Ch. Fery, Pyromètre à cadran de Richard, Pyromètre thermo-électrique de Le Chatelier, Pyromètre optique de Wanner

- Pyromètres pour fours de boulanger, jusqu'à 600°C, pyromètres à mercure et à tube d'acier, pour carneaux, fourneaux de fusion. (1909 O-Georges)

- Les pyromètres à graphite peuvent être stationnaires pour le contrôle des températures jusqu'à 700°C; Pour des températures supérieures, ils ne peuvent rester en permanence. On s'en sert pendant les expériences pour les retirer ensuite, autrement ils s'oxydent et donnent de fausses indications. La limite extrême est de 1000° Centigrades. (1909 Schaeffer et Budenberg)

- Au-delà de 250 degrés, les thermomètres à dilatation de liquide ne peuvent convenir. Nous les remplaçons par des appareils appelés pyromètres, dont le fonctionnement réside dans la différence de dilatation entre le tube plongeur en acier et le bâton de charbon ou de porcelaine qu'il renferme. (1914 ca Ducomet)

Pour plus d'information, voir « Histoire des thermostats, par J.Jumeau »



Pyromètre 1200°C (1914 ca Ducomet)

Statues chauffantes

Synonymes: Poêle-statue

- Chauffage artistique. Voici une idée bien américaine ! Dans une ville de la grande république, les conseillers municipaux ont décidé d'utiliser comme calorifères en plein vent, les statues de leurs grands hommes. A cet effet un brasero est installé dans la stature, dont les bras de viennent de véritables tuyaux ; la bouche est tout indiquée pour servir de bouche de chaleur. On allume l'intérieur du personnage par la porte du poêle qui est dissimulé dans le socle. Les passants gelés n'ont ainsi qu'à s'approcher de leurs grands homme (1899 *Le Petit Français illustré* N°530]

Stoker (Combustible)

Synonymes: Combustible Stocker

Combustible solide aggloméré, en briquettes, utilisé dans les chaufferettes, inventé vers 1868, et produit jusqu'après la deuxième guerre mondiale par la société Girodon (Cuivrieres Manufacturées de Lyon) à Villeurbanne.



Combustible Stoker (1915 Girodon et Cie)



Chaufferette à combustible Stoker (1912 Valentini et Bonjour)



Charbon pour chaufferettes de Dames, (1927 Tabur)

- Chaufferette Stoker, cuivre nickelé. Charbon Stocker (sic), la boîte de 11 tablettes. (1910 *Grand magasin du Louvre*)
- Chaufferette pour voiture, à combustible stocker (sic), tôle étamée. (1912 *Valentini et Bonjour*)
- Augmentation du prix du combustible Stoker en raison de l'augmentation du prix du charbon. (1915 *Girodon et Cie*)
- Chaufferette pour charbon « Stokér » (1925 *Larousse*)
- Charbon Stoker pour chaufferettes de Dames, charbon pour chaufferettes de voiture. (1927 *Tabur*)
- Combustibles "Stocker" (sic), pour Chaufferettes de dames, Combustibles "Phénix" pour Chaufferettes de dames. (1931 *Courcier catalogue chauffage*)

Succion (Laveuse à succion)

Voir aussi: Laveuse

Dans les années 1930, vit le jour un système simplissime et économique de lavage, ressemblant à une grosse ventouse, dit « laveuse à succion », et permettant de faire circuler l'eau chaude savonneuse autour du linge. Malgré un grand succès à la Foire de Paris, son succès fut éphémère, et son principe ne fut pas ensuite utilisé dans les machines à laver mécanisées.

Table alphabétique des entrées

Accumulation	7	Allumoir-quenouille	527
Acétate de soude	7	Américain	23
Acétylène	8	Amiante	366, 527
Acétylithé	9	Andier	24
Actigaz	10	Antargaz	71
Aériefère	10	Anthracine	11, 24
Aéro-calorigène (groupe)	10	Anthracite	24
Aéromoteurs	237	Antralux	11, 24, 26
Aérothermes	10	Appareil à lessive	352
Agglomérés	11, 53	Appareil culinaire Sorel	363
Agglorex	11, 13, 24	Appareil de cuisson	495
Aide laveuse	350	Appareil Fondet	250
Air butané	12	Appareil Soxhlet	152
Air carburé	11	Appareil Vasnier	536
Air inflammable	12	Arc électrique (Chauffage au moyen d'un arc électrique)	26
Air propané	12	Assiette chauffante	28
Air Pulsé	13	Athamor	29
Alambic	13	Atre à rôtir	29
Alandier	19	Atre de cuisine	288
Alcool	15	Atres (Astres) de cuisine	30
Alcool de bois	18	Auer (Bec)	30
Alcool méthylique	18	Auer (Brûleur)	32
Alcool solidifié	18	Autoclave (Chaudière)	33
Alkolumine	19	Autoclave (marmite)	33
Allonge	19	Autoclave (Orifice)	34
Allume feu	20	Autocuiseur	33
Allume-cigare	20	Avaloir	35
Allume-feu d'amiante	527	Azurrol	35
Allume-gaz	21	Bacs à friture	290
Allume-pipe	20	Bagasse	35
Allumeur	20	Baignoire à chauffage électrique	36
Allumeur de cigares	20	Bain d'huile	36
Allumoir	204	Bain de pluie	37
Allumoir (pour foyers)	20	Bain de sable	36
Allumoir à flamme	20	Bains	37
Allumoir électrique	21	Bains ambulants	37

Personnes citées

Abdulaziz (Sultan)	448	Blériot	8, 9
Adnet (E.)	145	Bolo de Sovray	91
Alberti (Léon)	533	Bonnemain	14, 416, 480, 481, 521
Allen (G.L.)	464	Bourdon	92
Amiot (Jean-Etienne-Philippe)	38	Bouriat	14
Amundsen	145	Boyle (Robert)	18
Ancelin (A.)	7	Bresson (Henri Léon)	337
Anez	89, 408	Brianne (L.)	79
Anne d'Autriche	63	Bronzac	171
Appert (Nicolas)	541	Brown (L.)	52
Arighetti	490	Bruyenet	427
Arnott	37,402, 403	Buffon (M. de)	502
Arquembourg	104	Bunsen (Robert)	69, 70, 513
Aucamus	8	Bussy-Rabutin	63
Audoin	364	Byroff	93
Auer Von Welbach (Carl)	22, 30, 32, 343, 513	Cadé	437,438
Auvar (Pierre Victor Alfred)	213	Cadet de Vaux	17, 65, 75
Auzal (Al.)	442	Cafarelli	195
Barbary (Antoine)	490	Cap (Louis François)	73
Barbiéri	443	Carbonnier	214
Bardot (M.)	67	Cardan	504,505
Bastian (Charles Orme)	457	Carnot	9, 12
Beaumont (Alexandre)	292	Casale (Jean)	541
Bègue	271	Cautelo	214
Bellan	110	Célestin (Pierre)	229
Belmas	170	Cerbelaud	93, 523
Bénard	401	Chabannes	94
Bengel	304	Chabannes (Marquis de)	521, 522, 526
Benoit	82	Charbogne	214
Benoît	363	Charles IV le Bel	132
Bérard (Joseph-Balthazard)	406, 426	Châtelain	143
Bergès (Aristide)	334	Chaussebot	94
Berthelot	10	Chauvin	172
Besana	170	Chenevière	437, 438
Besnard Maris (Antoine)	15	Chevalier	68, 353, 437
Besson	416, 446	Chomel (Noel)	C1
Bidet (Victor)	467	Choubersky	437, 438
Bigote	486	Choumara	273
Blavier	330	Clamond (Charles)	342, 343