

Extrait de: Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts (Antoine Furetière)
-Termes relatifs au chauffage-



Date: 1690

*Conversion effectuée par J.Jumeau
pour le Musée virtuel du chauffage Ultimheat*

Bois à brusler, est celui qu'on destine à faire du feu, qui se divise en plusieurs espèces.

-Bois flotté, est celui qu'on amène en trains, et lié avec des perches et des rouettes sur des rivières.

-Bois perdu, est celui qu'on jette dans les petites rivières qui n'ont pas assez d'eau pour porter des trains ni des bateaux, et qu'on va recueillir et mettre en trains aux lieux où elles commencent à porter.

Il est permis aux marchands de jeter leurs bois à bois perdu en avertissant les seigneurs dix jours auparavant, comme aussi de faire des canaux, et de prendre les eaux des étangs pour faire flotter leurs bois, en les dédommageant

-Bois volants, sont les bois qui viennent par le flot droit au port où on les recueille

-Bois eschappés, ceux qui par les inondations s'échappent dans les prés et dans les terres

-Bois canars, ceux qui demeurent au fond de l'eau, ou qui s'arrêtent sur les bords des ruisseaux où on a jeté un flot de bois à bois perdu. Les marchands on quarante jours après que le flot est passé, pour faire pêcher leur bois canars sans rien payer

-Bois neuf, est le bois qui vient dans des bateaux sans tremper dans l'eau.

-Bois pelard, est du bois menu et rond, dont on a ôté l'écorce pour faire du tan.

-Bois de moule, ou de quartier, est du bois qui est mesuré. Il doit avoir au moins 18 pouces de grosseur. Les marchands ventiers doivent fournir aux bucherons des chaînes et mesures de ces longueurs.

*Conversion:
18/22/2013*

*Copyright© by ULTIMHEAT.com
ULTIMHEAT® is a registered trademark*

P 01

-Bois de corde, est du bois fait ordinairement de branchage ou de taillis. On l'appelle ainsi quand il est au-dessous de 17 pouces de grosseur. Il doit être au moins de six, et se vend à la membrure, qui a quatre pieds de haut sur quatre pieds de large. Il est ainsi appelé, à cause qu'on le mesurait naguères à Paris avec des cordes. Tout bois à brûler en général doit avoir trois pieds et demi de long compris la taille. La corde de bois vaut deux voyes [voies] de Paris. La mesure de la corde de bois selon l'ordonnance, est de huit pieds de long et de quatre de haut. Du bois en chantier, c'est du bois en pile et en magasin.

Charbon, s.m. Bois à demi brûlé, braise. Saint Laurent fut rôti sur des charbons ardents. Ce bois ne fait point de charbon, il ne fait que de la cendre. Il y a aussi un charbon artificiel, qu'on fait exprès dans les forêts de plusieurs moyennes branches d'arbres qu'on arrange en pyramide dans une fosse faite exprès, où on le laisse qu'une petite ouverture par où on mets le feu et qu'on bouche quand les bois est assez consumé. Les forges ne se servent que de ce charbon. Le feu de charbon est très violent. La noirceur du charbon vient de la quantité de ses pores. Mr. Hook a observé qu'un charbon d'un pouce de diamètre doit avoir au moins 5424000 pores. Mr Dodard dit qu'il a du charbon de blé, qui est probablement du temps de César, qui s'est si bien conservé, qu'on distingue le froment d'avec le seigle: ce qui fait qu'il le croit incorruptible.

Charbon, est aussi une espèce de terre minérale, fossile et fort noire, qui sert aux forges des ouvriers qui travaillent en fer, et qu'on appelle charbon de terre. Il y a des mines de charbon de terre à Saint Etienne en Forests [Forez], en Nivernois, en Bourgogne. Presque toute l'Angleterre est pleine de cette sorte de charbon.

Chauffage, s.m. Provision de bois à brûler qu'on fait dans une maison pour se chauffer. Il faut tant de cordes de bois par an pour le chauffage de cette maison.

Cheminée. s.f. Lieu où on fait le feu dans les maisons. La cheminée a plusieurs parties. L'âtre est précisément le lieu où on fait le feu, qui est garnie de carreaux de briques ou de pavé. Le contre-coeur de la cheminée est une plaque de fer de fonte pour conserver la muraille qui est auprès de l'âtre. Les pieds droits de la cheminée qui soutiennent le manteau. L'enchevêtrement de la cheminée. Le manteau de la cheminée, est la partie du tuyau qui est dans la chambre, et qui a souvent divers ornements d'architecture et de menuiserie, et surtout des corniches sur lesquelles on met des vases, des porcelaines, des bustes et autres jolivetés.

La partie du dedans s'appelle la hotte de la cheminée. Le tuyau de la cheminée est le canal de pierre, de brique ou de plâtre par ou s'écoule la fumée, et qui s'élève au-dessus des toits, qui est divisé souvent en plusieurs languettes ou petits tuyaux. Ainsi on dit qu'on orage a abattu plusieurs cheminées. On dit qu'une cheminée fume, lorsque la fumée entre dans la chambre, au lieu de s'écouler par le tuyau ou la languette. Octavius Ferrarius prouve que les cheminées ont été en usage chez les anciens, contre l'opinion de plusieurs

Fourneau, s.m. Vaisseau propre à contenir du feu, et particulièrement de charbon. Il y en a de plusieurs sortes.

-Le fourneau domestique, ou d'apothicaire, est celui dont on se sert pour faire des confitures, pour mettre sous une marmite ou un chauderon. Il est ordinairement de fer, et quelquefois de terre.

-Les fourneaux d'orfèvre, d'affineur sont plus grands et d'une construction différente. Les fourneaux à chaux, à plâtre, à briques et autres poteries, sont de grandes constructions de briques ou de plâtre propres pour les cuire.

-Fourneau de chimiste, est un vaisseau de terre ou l'on ménage le feu qu'on donne par degrés par le moyen de certains trous qu'on nomme registres, qu'on ouvre ou qu'on ferme pour augmenter ou diminuer le feu. Il y en a de grands qui sont immobiles, qu'on nomme athanors, et de portatifs qu'on nomme catholiques, ou universels, où l'on peut faire toutes sortes d'opérations, quand il n'y a pas quantité de matière. Tout fourneau a son cendrier, sa grille, son foyer, sa porte, son dôme, ses registres.....

Poesle, est aussi un fourneau de fer ou de poterie bien fermé, à la réserve d'un trou par ou s'exhale la fumée, lequel étant chauffé donne une grande chaleur à toute la chambre. Les poesles sont de grand usage dans les pays froids. Il y a des princes en Allemagne, qui ont des poesles de cinquante mille écus.

Poesle, se dit quelquefois d'une chambre toute entière ou il y a du feu pour échauffer celle qui est dessus. Dans les sucreries, il y a des poesles pour sécher le sucre. Dans les étuves, il y a des poesles au-dessous pour les chauffer. Les anciens les appelaient hypocaustes. On dit quand on entre dans une chambre bien chaude, que c'est un poesle.

Potager, ere, adj. et subst. Qui appartient au potage. On appelle en un jardin le potager, l'endroit où on cultive les herbes potagères, les légumes potagers, qu'on met au pot pour faire des potages. Dans la cuisine, on appelle le potager, le lieu un peu élevé où on dresse les potages, où il y a plusieurs petits fourneaux sur lesquels on les fait mitonner.....

Reschaud: s. m. Ustensile de cuisine où l'on met du feu pour cuire, pour sécher du linge sur la platine, pour reschauffer les choses refroidies

1694 Dictionnaire de l'académie. Paru 4 ans après, la plupart des définitions y sont semblables à celles du dictionnaire de Furetière. On y trouve quelques différences que voici.

Chauffer. v. act. Donner de la chaleur. Chauffer le four, chauffer un poêle, chauffer des draps, chauffer de l'eau, faire chauffer un bain. Chauffez-vous, il fait froid. Se chauffer les pieds, les mains.

Chaufferette s.m.v. Espèce de boîte doublée de fer blanc qui est trouée par en haut, dans laquelle on met du feu pour se tenir les pieds chauds

Chauffoir. s.m.v Lieu dans les couvents où l'on va se chauffer. Les Religieux sont au chauffoir. Les religieux sont au chauffoir.

Cheminée.s.f. Il se dit de l'endroit où l'on fait le feu dans une cuisine, dans une chambre.....

Coucher au feu, pour dire mettre de la viande à la broche pour la rôtir

Four. s.m. Lieu voûté en rond, avec une seule ouverture pardevant, et destiné pour y faire cuire le pain, la pâtisserie etc.. Four banal, four à ban, le gueule de four, mettre le pain au four, chauffer le four, faire sécher des fruits au four, des raisins cuits au four

Reschaut, ou reschaud, s.m. Ustensile de ménage, dans laquelle on met du charbon pour chauffer des viandes, et pour d'autres usages. Réchaut de cuivre, réchaut d'argent