

Date: 1821

Frogier, Sécuriclave, ou Marmite-Papin perfectionnée, rue des Ecouffes, n°. 15; Dépôt, chez Monsieur Blin, Poêlier, rue du Pélican, n°. 10.



Extrait de: Bazar Parisien, ou Annuaire raisonné de l'industrie des premiers artistes et fabricans de Paris, offrant l'examen de leurs travaux, fabrications, découvertes, produits, inventions, etc. P207

Quelques accidents bien funestes, survenus dans l'emploi des autoclaves, ont jeté sur ces marmites une grande défaveur. Il ne nous appartient pas de rechercher si ces accidents furent ou non les résultats de la négligence ou de l'imprudence; nous pourrions dire seulement que cette invention avait besoin d'être rectifiée, de manière que les personnes qui en font usage se trouvassent, dans l'une ou l'autre supposition, à l'abri de tous dangers; c'est aussi là le but que se sont proposés, d'une part, M. Pauwels, dans la marmite qui porte son nom, et dont nous exposerons en temps et lieu les avantages; et de l'autre, M. Frogier, dans son Sécuriclave. Le nom de cette dernière marmite suffit seul pour donner une juste idée de l'intention louable de l'auteur. Le Sécuriclave ne doit pas être confondu avec ces diverses marmites, qui tendaient au même but, sans y pouvoir atteindre; il n'en a ni les dangers, ni les inconvénients; il réalise tout ce qu'elles promettaient; il cuit toute espèce de viande en bien moins de temps, en conserve le goût, extrait toutes les parties nutritives des os, sans qu'il soit nécessaire d'employer d'autres moyens de chauffage que ceux habituellement en usage. L'agraffure forme un seul tout du couvercle et de la marmite, et rend toute explosion impossible. La vis de rappel, qui sert à sa fermeture, est en fer; elle n'offre pas l'inconvénient de receler du vert-de-gris dans sa cavité. La dilatation occasionnée par la chaleur, n'agissant pas de même sur tous les métaux, et le métal de la soupape et celui de la cuvette étant il ne peut y avoir d'adhérence; la pression sera donc constamment la même, le poids en contre-bas facilite l'emploi d'une soupape très-évasée, dont le jeu sera toujours libre. Ces deux

différents, dispositions assurent le dégagement de la vapeur surabondante. La largeur de l'ouverture de cette marmite, la simplicité de son mécanisme, la sûreté de son emploi, enfin les expériences réitérées que nous en avons vu faire, suffisaient déjà pour donner sur leur compte une entière sécurité. Mais le sieur Frogier, non satisfait encore, vient d'y apporter un dernier perfectionnement qui consiste en l'adaptation au bord de la marmite d'un tube de cuivre, qu'il nomme tube de sécurité; ce tube est couvert d'une petite feuille d'étain coupée en rond, et de grandeur suffisante pour en boucher l'orifice; une gorge de cuivre vient, au moyen d'un pas de vis, serrer étroitement cette feuille d'étain sur le tube, de manière à ne laisser point échapper la vapeur; enfin, une espèce de chapiteau, criblé de petits trous, vient recouvrir le tout au moyen d'un autre pas de vis. Il résulte de ce petit perfectionnement que, lors même que la soupape, dont le mécanisme est infaillible, manquerait d'avertir, la vapeur ferait ployer la feuille d'étain, la rejeterait de la gorge où elle se trouve étroitement serrée, et s'échapperait avec force par les trous pratiqués au couvercle du tube. En supposant donc que la vapeur, qui pourrait causer une explosion, dût s'élever à 200 degrés, 160 degrés étant plus que suffisants pour faire ployer la feuille d'étain, à laquelle on peut même en substituer une de plomb, pour plus de sûreté, on serait averti bien à temps du danger, si la marmite en présentait réellement; d'ailleurs elle n'offre pas, comme les autres, des courbures d'équerre, qui nécessairement brisent le cuivre, et lui retirent toute la force dont il a besoin pour un tel appareil. Le sieur Frogier est aussi l'inventeur du sécuriclave à haute pression. Cet appareil, qui manque aux arts, réunit les avantages du feu nu à ceux du bain-Marie, et à une partie de ceux de la cornue, en évitant le goût d'empyreume, que produit le contact du feu sur les matières. mises en opération; il est propre à toute sorte de cuisson, décoction, évaporation et distillation; il rectifie par la même opération. Ces appareils, établis avec le plus grand soin, n'étant destinés qu'aux chimistes, il est inutile de chercher à détruire chez eux une prévention que ne peuvent avoir des gens à même d'apprécier les avantages de cette invention.