

# DESCRIPTION

DES

## MACHINES ET PROCÉDÉS

CONSIGNÉS

DANS LES BREVETS

D'INVENTION, DE PERFECTIONNEMENT ET D'IMPORTATION

DONT LA DURÉE EST EXPIRÉE, ET DANS CEUX DONT LA DÉCHÉANCE A ÉTÉ PRONONCÉE;

PUBLIÉE

*Par les Ordres de Monsieur le Ministre du Commerce.*

---

TOME XL.

---



**A PARIS,**

**CHEZ L. BOUCHARD-HUZARD**

SUCCESSEUR DE MADAME HUZARD, NÉE VALLAT LA CHAPELLE), IMPRIMEUR-LIBRAIRE,

FUE DE L'ÉPERON - SAINT-ANDRÉ-DES-ARCS, N° 7.



4048.

8 août 1834.

BREVET D'INVENTION DE CINQ ANS,

Aux sieurs BANON et SARON frères, à Paris,

Pour des fourneaux économiques.

*Fourneau de blanchisseries, fig. 1<sup>re</sup>, Pl. 2<sup>e</sup>.*

- a*, Foyer.
- b*, Cendrier donnant de l'air au foyer.
- c*, Réservoir de chaleur.
- d*, Appareil en cuivre ou en fonte, dans l'intérieur du tonneau, servant à chauffer la masse d'eau.
- e*, Eau au pourtour du foyer et de l'appareil.
- f*, Tuyaux servant à faire l'ascension de l'eau.
- g*, Botte pour arroser le linge partout.
- h*, Cheminée.
- i*, Appareil en cuivre dans l'intérieur du réservoir.
- j*, Eau au pourtour de l'appareil du réservoir.
- k*, Tuyau du réservoir servant à alimenter le tonneau.
- l*, Tuyaux de décharge pour verser la lessive dans le tonneau.
- m*, Barre de fer supportant le réservoir.
- n*, Robinets.
- o*, Tables pour supporter les cuves de linge.
- p*, Réservoir à lessive.
- q*, Double fond de la cuve percé partout.
- r*, Cuves pour mettre le linge.
- s*, Robinet pour vider le tonneau en cas de besoin.



*Fourneau économique pour les cuisines, servant pour cuire les aliments à la vapeur, fig. 3<sup>e</sup>.*

*Explication des pièces.*

- a*, Foyer.
- b*, Cendrier servant pour donner de l'air au foyer.
- c*, Conduit de la chaleur faisant colimaçon au pourtour de la chaudière.
- d*, Chaudière d'évaporation.
- e*, Appareil pour introduire la chaleur dans l'intérieur de la masse d'eau.
- f*, Tuyaux traversant l'appareil et servant à introduire la chaleur dans la masse d'eau.
- g*, Soupape servant d'entonnoir pour introduire l'eau dans l'intérieur du fourneau.
- h*, Cheminée.
- i*, Tuyaux d'évaporation servant à cuire les aliments.
- j*, Grilles servant de double fond aux marmites.
- k*, Marmites à la cuisine.
- l*, Eau, au pourtour du foyer, alimentant la vapeur.
- m*, Appareil de chaleur pour chauffer l'eau du réservoir.
- n*, Réservoir servant pour alimenter la marmite.
- o*, Conduit d'eau pour la marmite ou chaudière.
- p*, Soupape ou entonnoir du réservoir.
- q*, Marmite pour cuisine, et pouvant servir au premier fourneau venu.
- r*, Robinets pour gouverner la vapeur.
- s*, Appareil formant cul de bouteille dans l'intérieur de la marmite, servant à augmenter la chaleur dans la masse d'eau.
- t*, Support en fer du réservoir.
- u*, Soupape pour la vapeur des marmites.
- A**, Chaudière avec appareil dans l'intérieur, pouvant servir à toutes les fabriques qui ont besoin de chaudières et qui travaillent dans les liquides.

*Fourneau à dessiccation, fig. 2<sup>e</sup>.*

- a*, Cendrier pour donner l'air au foyer.
- b*, Foyer.
- c*, Réservoir de chaleur faisant colimaçon au pourtour de la chaudière d'évaporation.
- d*, Ouverture et conduit de chaleur à travers la masse d'eau.



( 19 )

- e*, Appareil en cuivre servant à donner de la chaleur dans la masse d'eau.  
*f*, Chaudière d'évaporation.  
*g*, Soupape ou entonnoir servant à alimenter d'eau l'intérieur du fourneau.  
*h*, Eau au pourtour du foyer et du réservoir de chaleur.  
*i*, Tuyaux pour la vapeur, servant à chauffer les tables de dessiccation.  
*j*, Robinets pour diriger la vapeur à volonté.  
*k*, Cheminée.  
*l*, Eau et réservoir servant à alimenter la chaudière d'évaporation.  
*m*, Appareil pour chauffer l'eau du réservoir.  
*n*, Robinet et tuyau du réservoir pour alimenter la chaudière.  
*o*, Appui en fer pour supporter le réservoir.  
*p*, Soupape et entonnoir pour emplir le réservoir.  
*q*, Vide renfermant la vapeur dans l'intérieur de la table.  
*r*, Tables recouvertes en cuivre ou fer-blanc, et servant à la dessiccation.  
*s*, Robinets de décharge pour la vapeur.  
*t*, Seau rempli d'eau pour servir à condenser la vapeur.  
*u*, Thermomètre pour la chaleur.

Ces trois fourneaux désignés ci-dessus n'en font qu'un seul, ayant le même système pour l'action du feu et la même construction ; seulement différents accessoires nécessaires y sont ajoutés pour les différents usages pour lesquels ces fourneaux peuvent être employés, et faits en cuivre, en fonte, en tôle ou en briques, portatifs et non portatifs.

---

*Fourneaux économiques, par M. M. Banon & Saron.*

Fig. 1.

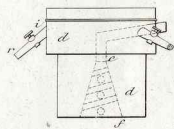
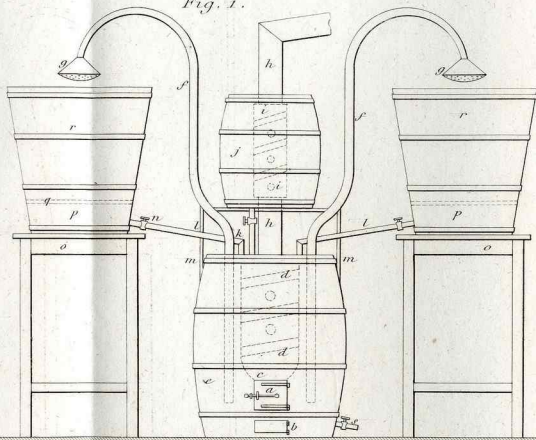


Fig. 3.

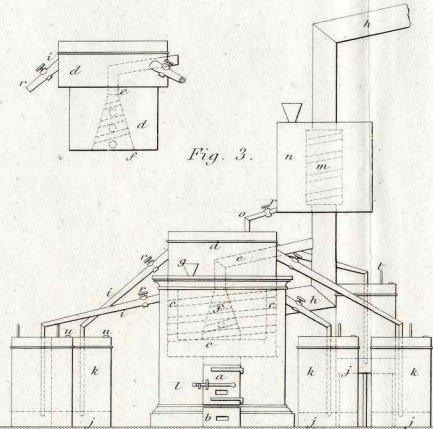


Fig. 2.

