

Date: 1838

Brevet d'invention de 5 ans, N°6077, en date du 29 septembre 1838, au sieur Grenier (François-Alphonse), à Paris, pour des appareils économiques de chauffage.

(Appareils propres à chauffer les fers à repasser)



Extrait de: 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, Tome 50, Numéros 5911 à 6080, 1843

Les fig. 2, 3, 4, 5 sont des appareils perfectionnés et appropriés spécialement aux fers des repasseurs et des teinturiers-dégraisseurs; ils ont également l'avantage d'échauffer l'atelier et de convenir aussi pour faire la cuisine. Les principales améliorations que j'ai apportées à ces nouveaux appareils se font surtout remarquer dans les diverses formes du foyer : cette modification essentielle est le fruit de l'expérience, et, comparativement à la forme des foyers de mes fourneaux précédents, celles-ci contribuent beaucoup aujourd'hui à la commodité du service, à l'économie du combustible, et même à la durée de l'appareil.

Le foyer de l'appareil, fig. 3 et 4 est une pyramide hexagonale tronquée, dont les bases sont allongées, et contre laquelle, par conséquent, six fers peuvent chauffer simultanément sur ses six faces, qui portent chacune un rebord en saillie destiné non-seulement à retenir les fers, mais encore à les tenir constamment appliqués contre elles pour qu'ils reçoivent toute la chaleur qu'elles doivent elles-mêmes à l'action immédiate du feu.

Un dé, ou une capsule en fonte de fer, est verticalement emboîté dans la base supérieure de la pyramide; ce dé reçoit directement l'action du feu et convient parfaitement pour chauffer avec aisance et célérité les fers ronds que l'on y place.

Au-dessous de la porte du foyer est réservée une petite ouverture semi-ronde destinée au passage des petits fers ronds, dits fers à tuyauter: engagés dans cette ouverture, ils pénètrent aussitôt dans le brasier et se trouvent chauffés très-prompement.

Avant de se rendre dans le conduit d'ascension, la fumée est utilisée à chauffer une cuisine placée au-dessus du foyer et qui en reçoit aussi la chaleur.

Au-dessous du foyer il y a également un four à rôtir, que contribue beaucoup à chauffer l'amas de cendres chaudes que porte la platine ou le dessous du foyer.

Une petite porte placée dans la porte même du cendrier-réservoir sert de soupape pour alimenter d'air un brasier qui, parfois, peut y être très-utilement placé pour la cuisson de fortes pièces.

J'ajouterai qu'il est facile de visiter le foyer, soit pour diriger l'action du feu, soit pour entretenir la combustion. En effet, il suffit de lever une des faces du foyer, qui s'ouvre à tabatière à l'aide d'une tige que l'on peut toujours saisir, parce qu'elle est disposée pour ne recevoir aucune chaleur.

La fig. 3 est une élévation de face d'un fourneau à chauffer les fers à repasser.

a, corps du fourneau en tôle de fer.

b, pyramide en fonte de fer appropriée au chauffage de six fers, et qui sert d'enveloppe au foyer; cette pyramide est venue d'un seul jet à la fonte avec la plaque carrée et à rebord c, qui lui sert de base, et la lie avec le corps du fourneau.

d, porte du foyer prise sur une des faces de la pyramide b; elle sert à l'introduction du combustible ou à diriger l'action du feu; elle s'ouvre à tabatière, à l'aide de la tige d'adaptée à un piton rivé sur elle, et se referme presque d'elle-même en retombant de son propre poids.

e, ouverture semi-ronde réservée pour le passage des petits fers à tuyauter que l'on veut chauffer.

f, fer plat représenté comme modèle de fer à chauffer.

g, cendrier ouvert à l'air pour l'alimentation du foyer, et sert au

nettoyage de la grille et permet de prendre du feu; dès que les cendres y paraissent amassées en trop grande quantité, il est extrêmement facile de les balayer et de les

entraîner de chaque côté pour les faire retomber dans le cendrier-réservoir h, dans l'intérieur duquel on peut au besoin, pour activer la cuisson de fortes pièces placées dans le four à rôtir, placer un brasier que l'on alimente d'air au moyen de la petite valve ou soupape h.
i, cuisinière ronde en fonte de fer ajustée sur la pyramide, et propre à faire le pot-au-feu; elle reçoit directement la flamme et la fumée.
j, dé ou capsule pour chauffer les gros fers ronds et ceux dits fers à timbre.

k, fer représenté comme modèle de fer à chauffer.

l, tuyau d'ascension pour la fumée.

Les fig. 4 et 5 sont un autre appareil de fourneau Grenier propre à chauffer les fers à repasser; il est de forme ronde et surmonté d'une pyramide hexagonale régulière, contre les faces de laquelle se chauffent les fers plats; cette pyramide porte une cuisinière établie pour recevoir une marmite, et subit directement l'action de la flamme et de la fumée. Une autre cuisinière plus petite est adaptée au-dessus du conduit horizontal de la fumée, et présente encore une grande utilité. Cet appareil fonctionne comme le précédent, et il n'en diffère que sous le rapport des formes, des dimensions et des ornements; quant au principe, il comporte une parfaite identité avec celui qui préside à la construction du fourneau précédent, c'est exactement le même.

Fig. 5. Cette figure est une élévation de face d'un fourneau Grenier propre à chauffer les fers à repasser des blanchisseuses et des teinturiers-dégraisseurs.

a, corps de l'appareil; il est de forme ronde et porte à plusieurs endroits des bandelettes à jour en cuivre jaune, qui figurent une galerie ; il reçoit encore d'autres et divers ornements.

b, pyramide hexagonale; elle est dans des conditions parfaitement analogues à celle de l'appareil de la pl. 2.

c, porte du foyer formée au moyen de l'une des faces de la pyramide, comme je viens de l'expliquer précédemment.

c, tige pour ouvrir la porte c.

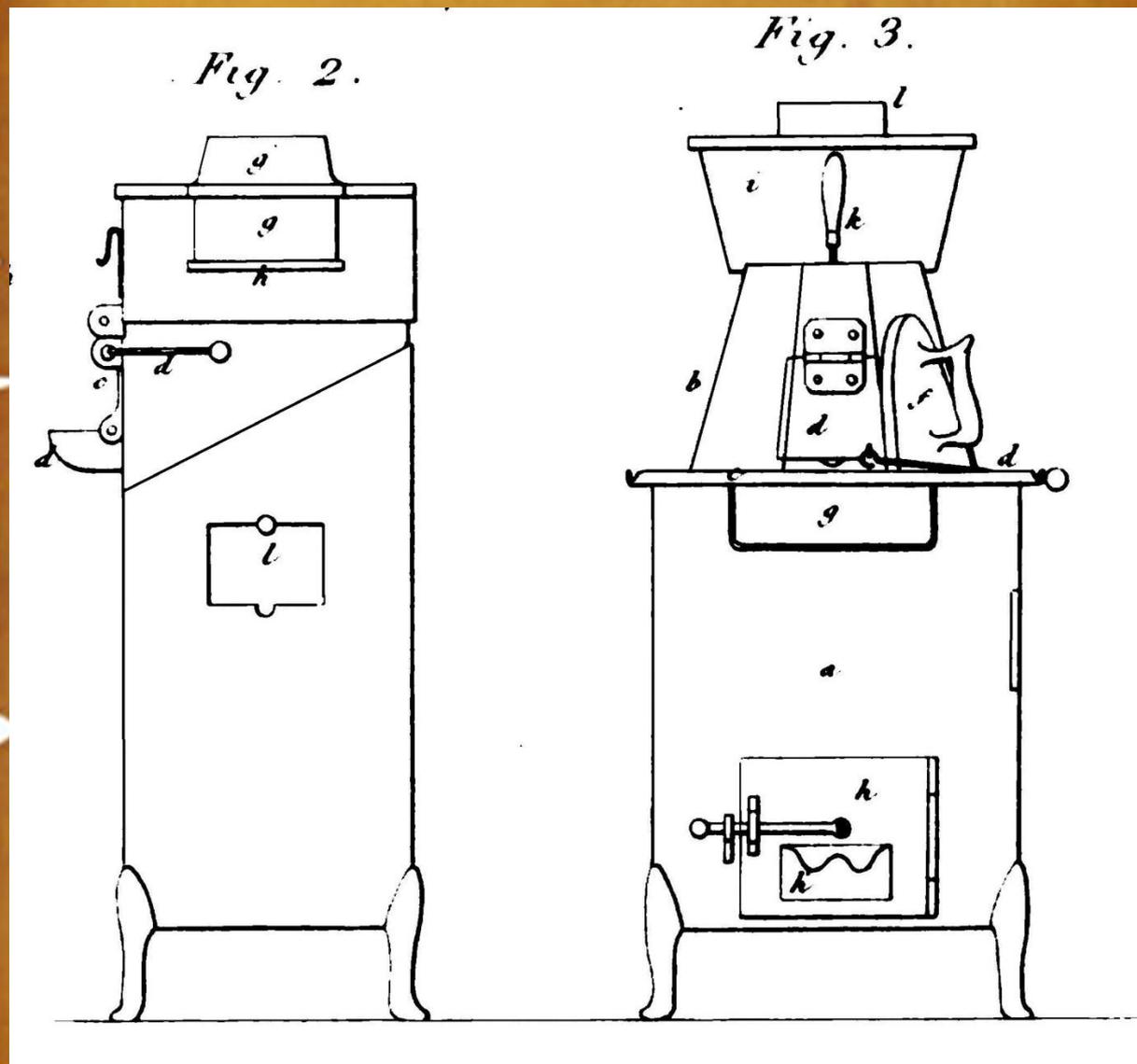
d, cuisinière en tôle de fer arrondie en devant, prolongée en conduit de fumée et unie à la pyramide b; elle est ornée et surmontée d'un couvercle f.

e, cendrier ouvert pour alimenter le foyer, nettoyer la grille, retirer le feu, et chasser dans le cendrier-réservoir *h* la trop grande quantité de cendres qui se trouve au-dessus du four à rôtir.

f, couvercle de la cuisinière *d*.

g, porte du four à rôtir.

h, porte du cendrier-réservoir.



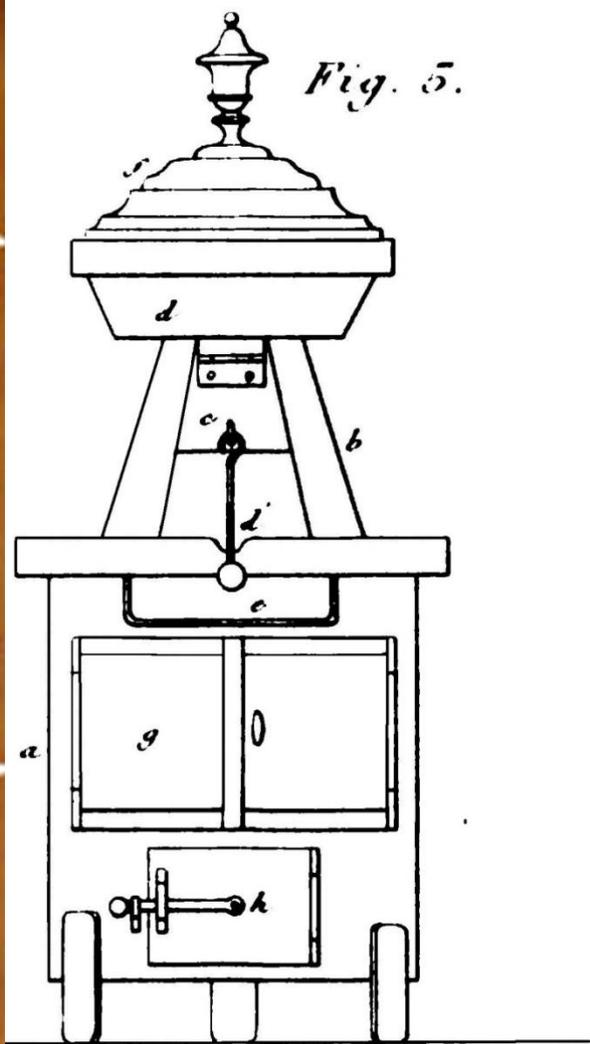


Fig. 5.

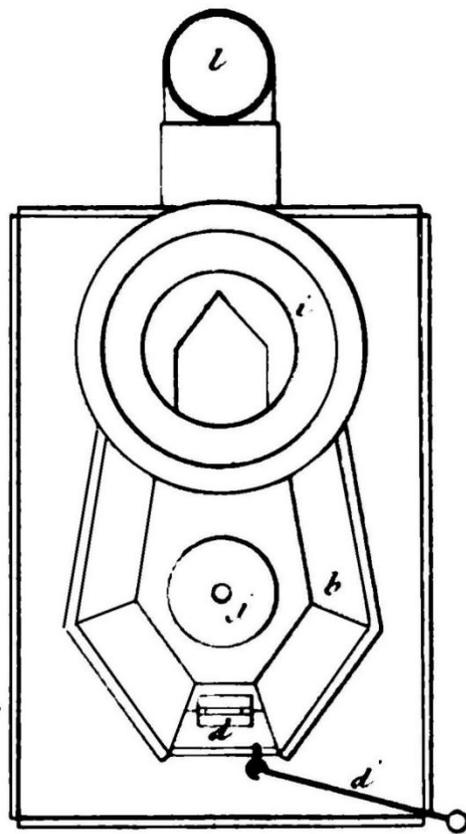


Fig. 4.