Extrait de: dictionnaire économique, Noel Chomel (extraits)



Date: 1717

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

Charbon:

C'est un mot qui signifie ordinairement une matière qui est propre à brûler, il y a du charbon commun, du charbon à brûler et du charbon de terre.

Du Charbon commun

Tout le monde sait que le charbon commun est cette matière qui paraît après que le bois a donné de la flamme, et qu'il n'est point réduit en cendres. Les boulangers le retirent du four, l'éteignent en l'étouffant. Alors il devient noir. On lui donne le nom de braise. Le charbon ou la braise ne doit plus faire de fumée quand on l'allume.

Du Charbon à brûler

Le charbon à brûler, c'est un bois brulé, qui a été rendu noir, poreux et fort propre à prendre aisément feu. Quand on est trop proche du feu de charbon, ou qu'on est dans une petite chambre, il cause des maux de tête, des vapeurs et des étourdissements. Pour remédier à toutes ces incommodités, il faut mettre un morceau de fer immédiatement sur le charbon. Manière de faire le charbon à brûler

On fait une grande fosse qu'on remplit de branches rompues ou coupées et arrangées en pyramide. On couvre cette fosse d'une espèce de dôme, qui est fait avec des pierres et de la terre grossièrement unis ensemble, et on y laisse au bas une ouverture pour mettre le feu au bois. Lorsqu'il est allumé on bouche cette ouverture. On laisse brûler de bois pendant plusieurs jours ; il s'élève une fumée épaisse, dont une partie passe à travers les pores du dôme et l'autre réfléchit sur le charbon, c'est ce qui le rend inflammable et capable de causer le mal de tête et autres accidents. On connaît que le charbon est fait, quand on ne voit plus de fumée s'élever, alors on bouche exactement les ouvertures qui auraient pu se faire au dôme, car l'air qui entrerait dans la fosse réduirait le charbon en cendres. On ne retire ce charbon que quand il est refroidi

Du charbon de terre

Le charbon de terre est une matière noire qu'on retire de la terre et qui sert à brûler. On en trouve par toute l'Angleterre, dans le Nivernais et en Bourgogne. Les serruriers, les maréchaux et autres artisans aiment mieux se servir du charbon de terre que du charbon ordinaire, sa chaleur est plus violente et il rend le fer plus traitable sous le marteau. On ne se sert presque point d'autre charbon en Angleterre et en Hollande : mais il salit le linge en le rendant noir et il cause des maladies de poitrine et de consomption

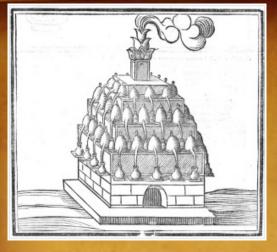
[Nb: en 1762, cet article « charbon » deviendra: Charbon: outre le gros bois, on se chauffe avec des épines, des bruyères, des bourrées, des tourbes, du tan, de la bouse de vache bien desséchée, des sciures de bois, des écorces, des herbes sèches, des balles de graine de lin, des cotterets, des fagots, des branchages et ramilles, des copeaux, toutes sortes de bois et débris, les charbons de bois et de terre. Ces chauffages servent à échauffer les appartements ; et à brûler dans les cuisines, les fours, les forges, les verreries. Les droits de chauffage arbitraire et en nature ont été supprimés par l'ordonnance de 1669]

Cheminée: [l'article reprend les cheminées de Gauger]

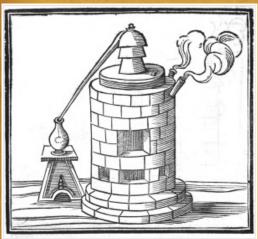
Fourneau:

C'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 registre, 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 des portatifs, qu'on nomme universels, ou l'on peut faire toutes sortes d'opérations, quand il n'y a pas quantité de matière. Tout fourneau a son cendrier, son foyer, sa porte, ses registres et son dôme. Voyez en la description sur le mot distillation

Distillation. [Cet article couvrant pages 812 à 898 ne traite que des différents appareils destiner aux usages de chimie. Nous ne donnons donc, à titre documentaire que les illustrations principales et leurs légendes lorsqu'elles existent.]

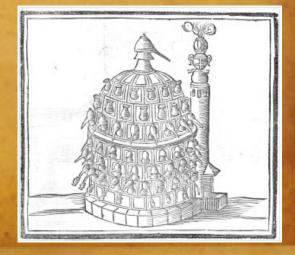






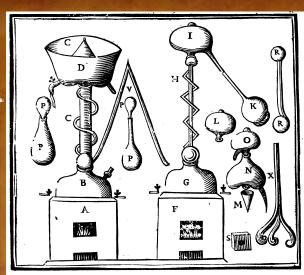




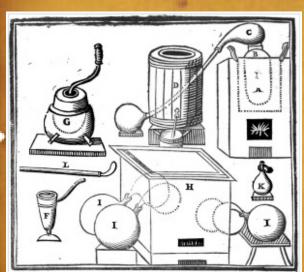


Conversion:

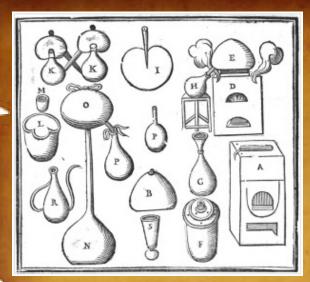
Copyright© by ULTIMHEAT.com ULTIMHEAT® is a registered trademark

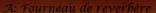


- A: Fourneau pour la distillation de l'esprit de vin
- B: Vessie de cuivre étamée au dedans contenant l'eau de vie
- C: Serpentin de cuivre soutenu d'une colonne
- D: Chapiteau du serpentin
- E: Réfrigérant
- F: Autre fourneau pour le même usage
- G: Vessie de cuivre étamé au dedeans contenant
- l'eau de vie H: Serpentin d'étain
- I: Chapiteau de verre
- K: Récipient
- L: Chappe aveugle
- M: Entonnoir
- NO: Deux chappes de verre l'une sur l'autre, dont celle de dessous est ouverte en haut
- PP: Matras de rencontre
- QQ: Cucurbites de rencontre
- RR: Fer pour couper le col des récipients
- S: Bouchon de la porte du fourneau
- T: Plat de verre
- V: Sifon
- X: Guéridon portant le récipient de l'esprit de vin



- A: Fourneau
- B: Vessie de cuivre étamée au dedans
- C: Tête de more
- D: Tonneau contenant l'eau pour rafraichir la liqueur qui distille, et le tuyau qui porte la liqueur dans le récipient
- E: Récipient
- F: Cornet de fer pour les regules
- G: Moulin d'acier
- H: Fourneau pour distiller quatre cornues à la fois
- IIII: Quatre grand récipients
- K: Vaisseau pour séparer l'huile des eaux distillées par la mèche
- L: Lingottiere





B: Dôme

C: Fourneau pour la distillation des herbes au bain de sable

D: Vaisseau de cuivre étamé au dedeans

E: Chapiteau de cuivre étamé au dedeans

F: Vaisseau de cuivre pour le bain-marie

G: Bouteille de verre garnie de son entonnoir

pour les filtrations

H: Récipient

I: Enfer de verre

KK: Gemaux

L: Capsule de terre

M: Bouchon de l'échancrure de la capsule

N: Matras à long cou

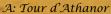
O: Chapiteau de matras

P: Récipient

Q: Œuf philosophique

R: Vaisseau de verre pour séparer les huiles S:

Autre vaisseau de verre pour le même usage



BC: Deux fourneaux échauffés par le feu de la tour

DD: Deux canaux contenant le charbon

EE: Les deux ouvertures supérieures de ces

FF: Porte du fourneau

G: Fourneau à vent

H: Porte du fourneau

I: Bout du tuyau qui porte le vent dans le fourneau

II: Tuyau qui conduit le vent

L: Soufflets

MM: Pièces de bois portant et servant au mouvement des soufflets

00: Cheminée

P: Cadre de fer servant de grille au fourneau

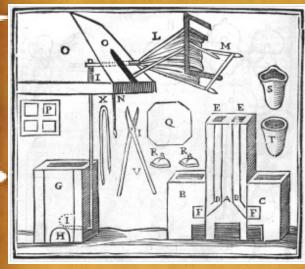
Q: Pièce de fer plate pour mettre au dessus du

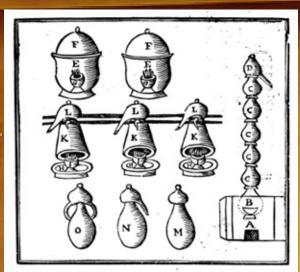
RR: Bouchons des canaux de la tour

ST: Deux creusets

V: Tenailles de fer

X: Pincettes de fer





A: Fourneau pour l'aludel

B: Aludel

CCCCC: Pots de l'aludel

EE: Grands pots de terre pour la distillation de

l'esprit de soufre

FF: Cloches de verre

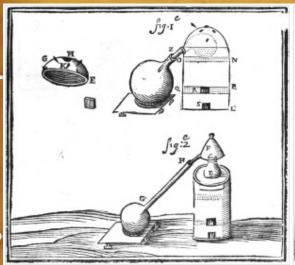
GG: Creusets contenant le soufre HHH: Trois grands plats de verre III: Trois creusets contenant le soufre

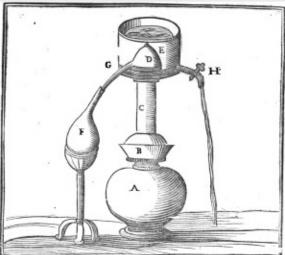
KKK: Trois cloches de verre

LLL: Trois chappes

M: Vaisseau de verre pour les circulations N: Alambic de verre tout d'une pièce

O: Pélican





Potager, (extrait du Dictionnaire pratique du bon ménager de campagne et de ville)

Par Louis Liger, 1715 (La description en est moins complète dans le dictionnaire économique de 1717 cité ci-dessus)

En terme de cuisine c'est une espèce de fourneau sur lequel on dresse des potages et où l'on fait cuire d'autre ragoûts. Un potager de cette sorte est ordinairement de maçonnerie avec des espèces de réchauds qu'on pratique dessus et un cendrier dessous fait en voûte. Il y a de grands et de petits potagers selon que les cuisines le demandent. (potager, en ce sens, fornax coquinaria)