

**Le chauffage au gaz.**

Lorsqu'on examine les emprunts heureux que l'industrie a faits à la science au profit de nos habitudes de confort et de luxe intérieurs, on n'est pas peu surpris de l'état d'enfance où sont restés tous les systèmes destinés à déverser dans les habitations modernes la chaleur, pour

l'appliquer soit au chauffage des appartements et établissements, soit aux usages culinaires, soit enfin aux besoins de l'industrie.

Si l'on en excepte les calorifères à air chaud ou à eau bouillante et les grands fourneaux en fonte de fer, appareils qui, outre les frais de première acquisition, exigent tous ou des constructions entièrement neuves pour être établis dans de bonnes conditions, ou des travaux considérables et souvent difficiles, quand il s'agit de les introduire dans des constructions anciennes, tout notre système de chauffage réside encore dans l'emploi des poêles, des cheminées et des âtres, auxquels l'art du fumiste n'a réussi qu'à donner plus d'élégance que par le passé.

De cette persistance à suivre des systèmes vieux et arriérés, il résulte que tous les modes de chauffage et de cuisson des aliments usités jusqu'ici présentent, dans l'économie domestique, des inconvénients et même des dangers que les efforts de l'art et de l'industrie n'ont point encore fait disparaître.

Il faut perdre, pour allumer les feux, autant de temps que pour les éteindre ;

Il est impossible, même avec une minutieuse surveillance, d'obtenir une chaleur précise et constante, et d'éviter les éboulements des matières en ignition, causes si fréquentes d'incendie ;

Tout le combustible est loin d'être utilisé pendant la combustion même ; ses résidus salissent et encombrant bientôt les foyers. Pour en conserver chez soi des provisions, on est obligé d'avoir un local spécial, et lorsqu'on l'achète par petites quantités, on éprouve à la fois une perte sur le poids et une augmentation sur le prix ;

S'il s'agit enfin d'un grand établissement ou d'une maison importante, l'œil du maître ne suffit pas toujours à empêcher un gaspillage considérable.

L'emploi des divers combustibles ordinaires, et surtout du charbon de bois, présente aux industriels qui ont besoin de foyers constamment ou périodiquement allumés, des dangers tels que, dans quelques-unes de ces industries, la moyenne de la vie de l'ouvrier se trouve notablement diminuée.

Il existe cependant, depuis longues années, un combustible puissant et commode, mais qui est tellement à la portée de chacun que personne ne le voit, quoiqu'il éblouisse les yeux de tout le monde ; nous voulons parler du gaz d'éclairage, dont l'application au chauffage, à la cuisson des aliments et à l'entretien des foyers industriels, est certainement appelé à faire disparaître tous les dangers et tous les inconvénients que nous venons de signaler, et à opérer dans nos usages une facile et bienfaisante révolution.

Il n'y avait déjà rien de plus merveilleux que l'appropriation du gaz à l'éclairage de nos cités ; pré-



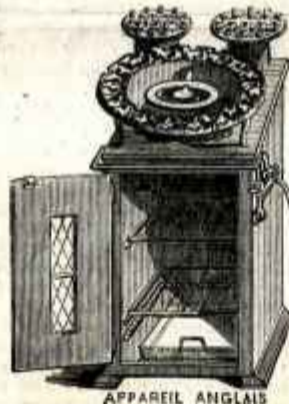
CHAUFFAGE MARINI



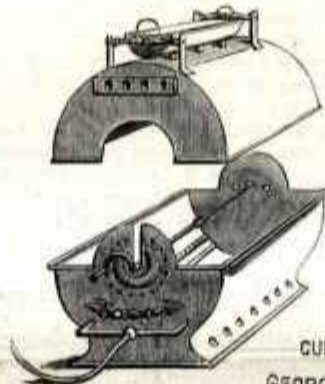
Chauffage des appartements par le gaz



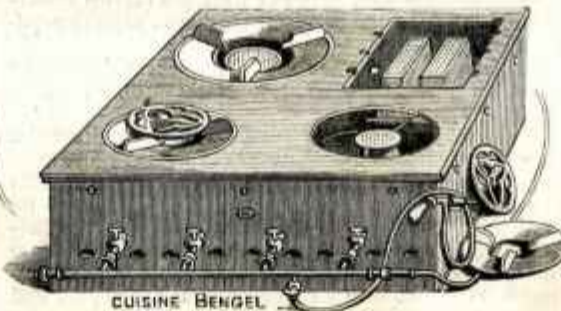
FOURNEAU BENDEL



APPAREIL ANGLAIS

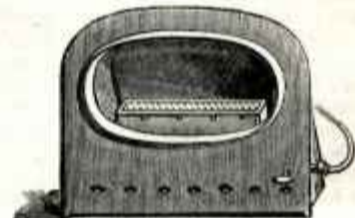


CUISINIÈRE GEORGI ET TAUVAÏN



CUISINE BENDEL

Appareils culinaires au gaz.



COQUILLE BENDEL



GEORGI ET TAUVAÏN

respondant à un branchement quelconque, on amène à un point désigné le gaz dont on a besoin pour les usages industriels ; le prix est le même que le prix du gaz d'éclairage, c'est-à-dire de 30 centimes par mètre cube. Or il est prouvé qu'un mètre cube bien employé pourrait suffire à la cuisine et aux besoins domestiques, autres que le chauffage, d'une famille de six personnes. Un repas de vingt-cinq convives, dont nous faisons partie, repas à trois services composés des mets les plus difficiles à réussir, et préparé par des cuisiniers qui employaient pour la première fois, comme combustible, du gaz pris aux branchements de la rue de Rivoli, n'a coûté pour frais de cuisson que 1 fr. 80 cent. On peut donc espérer qu'avec le perfectionnement des appareils et l'habitude de les conduire, très-facile à acquérir, on réalisera des économies encore plus grandes.

Même à prix supérieur, ne serait-il pas préférable de substituer le gaz aux autres combustibles ? point de temps perdu pour allumer, pour entretenir, pour activer, ralentir ou pour éteindre le feu ; le combustible flambe et chauffe dès que la flamme de l'allumette est approchée des orifices qui donnent issue au gaz ; aussitôt qu'on tourne le robinet de fermeture, le gaz s'éteint sans laisser aucune espèce de résidu ; il n'est besoin ni d'étouffoir ni d'eau pour arrêter la combustion ; la ménagère peut quitter sa maison pour aller même au loin, sans autre soin que de régler, à un faible degré, le foyer placé sous le repas de la famille.

Aucun accident n'est à craindre pourvu qu'une hotte, semblable à celle qui surmonte tous les âtres, soit pratiquée au-dessus des fourneaux pour les mettre en communication avec l'air extérieur ; le foyer, occupant peu de place, peut être entouré d'une grille s'opposant à l'approche des enfants ; la mère de famille ou le maître du logis, disposant d'ailleurs seuls de la clef du gaz

pour en régler l'emploi, aucune soustraction n'est possible comme avec les autres combustibles ; enfin peu de frais suffisent à monter les appareils nécessaires. Ces appareils peuvent s'appliquer aux cheminées, aux calorifères, aux fourneaux de cuisine, aux fourneaux de laboratoires, aux instruments de distillation et d'évaporation déjà existants ; l'entretien en est facile ; il n'y a plus à craindre la fumée des cheminées, les caprices des poêles, les engorgements et les feux de suie. La sécurité est complète et entière, la simple précaution de communication avec l'air extérieur garantissant de tout inconvénient.

Chaque jour, au surplus, s'expérimentent, à l'hôtel du Louvre et devant un public nombreux, une grande quantité d'appareils différents, dont nos figures représentent les plus utiles et les plus intéressants, choisis dans les catégories d'appareils de chauffage domestique ou industriel, et d'appareils culinaires.

Pour toutes les person-

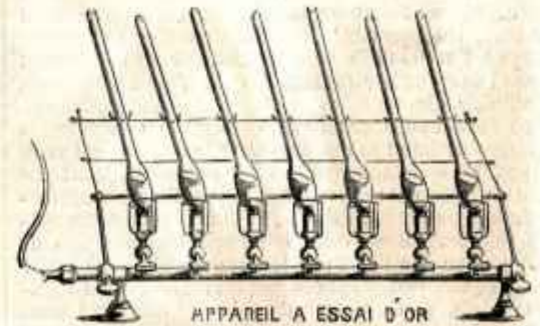
paré pour tous, loin du centre, sans bruit, réalisant, sur les éclairages connus, une économie considérable, le gaz permettait à nos villes une double existence.

La compagnie parisienne, résultat de la fusion des diverses compagnies de gaz jusqu'alors isolées, peut offrir aujourd'hui le moyen d'employer le gaz d'éclairage comme un agent calorifique aussi économique que commode.

Dans les magasins et les cafés, on a pu depuis longtemps se convaincre que, durant les froides soirées d'hiver, le gaz rend inutile l'usage de tout autre combustible ; il n'y avait plus qu'à régulariser l'emploi de ce nouvel agent de chaleur, à l'organiser, à le mettre à la portée des ménages et des petites industries, comme à la disposition des grandes maisons et des ateliers.

S'appuyant sur les précédents, sur les expériences faites et sur les systèmes déjà pratiqués à l'étranger, la compagnie parisienne s'est mise en mesure de faire profiter la ville de Paris de tous les progrès économiques et hygiéniques qui résultent de la substitution du gaz aux autres combustibles. Après avoir appelé à son aide les appareilleurs et les ouvriers les plus habiles, la compagnie appelle à leur tour les consommateurs, et désormais, de jour comme de nuit, elle tient le gaz à leur disposition. Sur les demandes qui lui sont adressées, elle indique les industriels capables d'organiser les appareils, et fait surveiller cette organisation par ses ingénieurs spéciaux.

Le gaz qui sert au chauffage, à l'entretien des foyers, à la cuisson des aliments, est le même qui sert pour l'éclairage ; il ne communique aux objets soumis à son action aucune odeur, aucune altération. L'emploi est de la plus complète simplicité : avec un seul tuyau cor-



APPAREIL A ESSAI D'OR



FER A SOUDER GEORGI ET TAUVAÏN

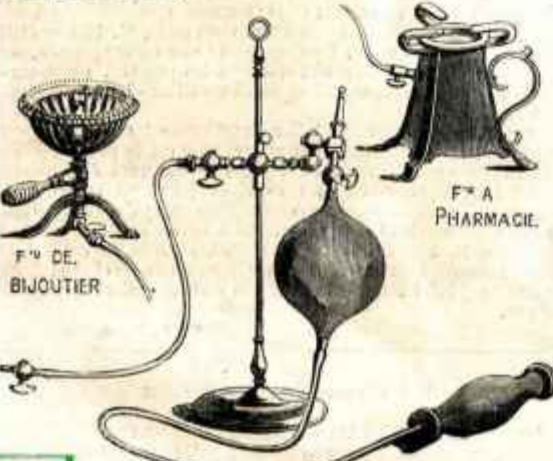


FOURNEAU A FERS A REPASSER

Appareils industriels.



FOURNEAU A PHARMACIE



CHALUMEAU D'ÉMAILLEUR

Appareils industriels.

