

DESCRIPTION
DES
MACHINES ET PROCÉDÉS
POUR LESQUELS
DES BREVETS D'INVENTION

ONT ÉTÉ PRIS SOUS LE RÉGIME DE LA LOI DU 5 JUILLET 1844

PUBLIÉE PAR LES ORDRES

DE M. LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS

TOME VINGT-NEUVIÈME



PARIS
IMPRIMERIE IMPÉRIALE

M DCCC LVIII

de gravité se trouvera rapproché le plus possible du fond ou de la quille, et plus que dans tous autres bateaux de construction ordinaire.

De sorte qu'en mer, avec un vent de travers, ils seront moins sujets à se mettre sur la bande et s'inclineront, par conséquent aussi, bien moins tant sur mer que sur les canaux et fleuves, en allant à la voile, avec des vents de travers ou étant halés sur ces derniers.

4° Une plus grande conservation et une moins grande destruction de mes bateaux résultent des plus grandes largeurs, des contours des fonds et des bordages rentrants.

Par suite de cette plus grande largeur des fonds, il n'y a que ces contours, du reste toujours immergés et garantis convenablement par des soufflages listeaux, qui peuvent éprouver des chocs contre les rives et les murs.

Les abordages latéraux de navire à navire, en mer, seront aussi moins dangereux par ces mêmes dispositions, ces chocs étant toujours ainsi amortis par le fluide, qui, dans quelque état que se trouve le bateau, chargé ou non, fait, en quelque sorte, toujours corps élastique intermédiaire entre le fond et l'objet qui produit le choc, tandis que, dans les bateaux ordinaires, les chocs ont toujours lieu contre les bordages, qui ne peuvent que résister plus faiblement; ces faits sont bien établis sur nos rivières et canaux.

Dans la navigation des canaux, par suite des passages souvent répétés des écluses, les chocs contre les murs des sas sont très-fréquents, par l'abaissement et l'élévation des eaux, causent des ébranlements continuels, qui font que les bateaux sont en peu d'années hors d'état de pouvoir naviguer, par les raisons énoncées plus haut; ces chocs seront aussi bien moins violents, se trouvant amortis par mon système.

9097.

BREVET D'INVENTION DE QUINZE ANS,

En date du 8 octobre 1853,

Au sieur DELAHAYE, à Paris,

Pour un nouveau système de cuvette photographique.

La cuvette verticale en cristal ou en verre, moulée ou taillée d'une seule pièce, pour laquelle je demande

un brevet d'invention de quinze ans, est destinée à remplacer les cuvettes en faïence, porcelaine ou gutta-percha employées jusqu'à ce jour dans l'art de la photographie.

Ces cuvettes en faïence sont promptement attaquées par les agents chimiques en usage dans la photographie.

Non-seulement elles absorbent une partie des substances chimiques, mais encore elles occasionnent des taches dans les épreuves.

De là, leur abandon.

Elles furent remplacées par des bassines ou cuvettes en porcelaine.

Ces dernières présentent plusieurs inconvénients qui ne sont pas moins grands que ceux signalés pour les cuvettes en faïence.

Jamais les fonds ne sont bien unis.

Elles présentent une large surface, et ainsi les bains sont exposés à l'air et à la poussière.

Si elles ne sont pas poreuses comme les premières, l'inégalité de leur fond en rend l'emploi très-difficile.

Le collodion se détache par places de la glace à cause de la rugosité de leurs parois; il y a évaporation du liquide, qui se recouvre constamment de la poussière ambiante du laboratoire.

La couche de collodion ioduré, pendant son impression à la lumière et le fixage des épreuves, est souvent recouverte d'une infinité de petits points noirs qui marquent en blanc sur l'épreuve positive.

Les cuvettes en gutta-percha sont encore d'un effet plus désastreux en photographie, surtout celles qu'on affecte aux bains d'argent.

La gutta-percha a une action réductrice très-intense sur ces bains qu'elle décompose promptement.

Les paillettes métalliques jouent le rôle d'un corps étranger opaque qui surnage le bain et provoque ces taches indélébiles qui perdent les clichés.

On a bien essayé de parer à quelques-uns des inconvénients que je viens d'énumérer en construisant les cuvettes en morceaux de glaces collés avec la glu marine ou tout autre mastic; mais ces luts s'altèrent promptement, malgré les châssis dont on les entoure.

Les bains transparents, les enduits disparaissent peu à peu, et on est obligé de faire réparer fréquemment ces appareils auxquels, du reste, on n'a jamais pu donner la forme convenable pour remplir le rôle qu'on leur destinait.

La cuvette photographique, que j'établis d'une

seule pièce, offre tous les avantages qu'on peut désirer en photographie, et n'a aucun des inconvénients qui viennent d'être signalés.

Elle est d'un emploi commode.

Elle peut se fermer par un bouchon rodé, ou par une capsule, ou par tout autre mode d'obturation.

Elle peut supporter l'entonnoir pour filtrer le bain qui restera d'autant plus longtemps limpide qu'il sera constamment à l'abri de l'air et de la poussière.

Elle se lave facilement.

Elle n'est pas susceptible de se tacher comme les cuvettes en porcelaine ou en faïence.

Elle permet de voir, avant l'immersion de la glace collodionnée, si le bain est trouble, effet qui se manifeste fréquemment, et qu'on ne peut jamais bien voir dans une cuvette horizontale, d'autant plus que l'on opère toujours dans un laboratoire où l'on ne laisse pénétrer que de la lumière jaune.

Pour opérer dans un laboratoire à l'aide d'un peu de lumière blanche et de lumière artificielle (lampe, bougie, etc.), j'établis ces appareils en verre de couleur non photogénique.

Une ouverture de vidange est ménagée à la partie inférieure du vase qui porte sur ses parois des lignes indiquant à diverses hauteurs sa capacité.

Un pied-support peut faire partie de la cuvette ou s'enlever à volonté.

9098.

BREVET D'INVENTION DE QUINZE ANS,

En date du 4 octobre 1853,

Au sieur COLSON, à Paris,

Pour un mode de fabrication de vins et de confitures avec les fruits des colonies.

Les vins coloniaux se font avec des jus de fruits mélangés au jus de la canne à sucre.

Les proportions des jus de la canne varient suivant la nature des vins que l'on veut faire et la qualité des fruits.

Pour les jus d'oranges cuits, désignés sous le nom de *vins d'orange*, on se sert d'oranges aigres.

Quand on peut y mêler moitié de jus d'oranges grosse-peau le produit n'en est que meilleur, et conserve un goût d'amertume recherché.

On doit peler les oranges et rejeter avec soin celles qui sont gâtées ou meurtries.

Les produits dits *vins d'ananas*, de pommes de Cythère et autres fruits se font comme les jus d'oranges.

Pour le jus d'oranges cuit, les jus de cannes entrent pour $\frac{2}{3}$ et le jus d'oranges pour un autre tiers.

On réduit le tout au tiers par l'ébullition.

Les jus étant refroidis, on les enfutaille.

On y ajoute le ferment, qui se fait ordinairement avec 10 litres de jus d'oranges aigres, et 1 kil. de bois costières par 250 litres.

On place les barriques dans un endroit fermé et tenu à 40 degrés de chaleur.

Quand on veut des produits plus doux, on augmente la dose du jus de canne et l'on réduit davantage le liquide par le feu.

Pour le jus d'oranges concentré, connu à la Martinique sous la dénomination de *Colsonia*, les proportions sont celles-ci :

Six parties de jus de cannes;

Une partie d'oranges aigres, douces ou grosse-peau;

On leur laisse leur écorce.

Les jus mélangés sont mis sur le feu et réduits au tiers.

On enfutaille et l'on met pour ferment, par barrique de 250 litres, 10 litres de jus d'oranges aigres, 1 kil. de bois costières concassé.

La fermentation tumultueuse passée, on ajoute, toujours pour 250 litres, 20 litres d'alcool de jus d'oranges à 36 degrés, 10 litres de sirop de capillaire, cent graines de safran gâtinais, et 1 kil. de fleurs d'abricots des colonies.

Cette liqueur des plus parfumées est des plus toniques.

Les confitures coloniales par le nouveau procédé se font en délayant chaque kil. de marcs de fruits dans 6 litres de jus de cannes, et en les tenant sur le feu jusqu'à ce qu'ils forment une pâte consistante.

On doit écumer avec soin.

CERTIFICAT D'ADDITION,

En date du 5 août 1854.

Les alcools de fruits se font par le mélange des jus d'oranges ou autres fruits aux jus de la canne, mis en fermentation avec le jus d'oranges aigres pour ferment, et distillés aussitôt que la fermentation s'est développée.