

Extrait de: "The Philosophical Transactions" of
the Royal Society, Londres

Le 10 Février pour les mois de Janvier et
Février 1677. Febr. 10. for the Months of
January and February, 1677.



Date: 1677

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

*The manner of Hatching
Chicken at Cairo, observed by
Mr. John Graves, sometime
Professor of astronomy at
Oxford; and communicated by Sr.
George Ent, late President of the
College of Physicians, London.
They begin in the mid of January to
heat the Ovens: spending every
Morning one hundred Kintars (or one
hundred pound weight) of Camels, or
of Buffalo's dung; and the like
proportion at night, till the mid of
February. About which time the Ovens
are so hot, that one cannot well endure
to lay his hand upon the walls.
After this, they put the Eggs into the
Oven to hatch the Chicken; which they
continue successively till the end of
May.
The Eggs are first put upon mats in the
lower ovens, which are upon the
ground; seven or eight thousand eggs
in number; and laid only double one
upon another.*

*La manière d'incuber les poulets
au Caire, observé par M. John
Graves, professeur occasionnel
d'astronomie à Oxford, et
communiqué par Sir George Ent,
ancien président de l'Ordre des
médecins, Londres.
Ils commencent dans le milieu de
Janvier à chauffer les fours: ils
utilisent chaque matin une centaine de
« Kintars » (ou une centaine de livres)
de bouse de chameaux, ou de buffles, et
la même quantité pendant la nuit,
jusqu'à la mi-Février. À ce moment, les
fours sont si chauds, que l'on ne peut
supporter de poser la main sur les
murs.
Après cela, ils mettent les œufs dans le
four pour faire éclore les poulets, ce
qu'ils continuent successivement
jusqu'à la fin de Mai.
Les œufs sont d'abord mis sur des
nattes dans la partie basse des fours
qui sont sur le sol, en quantité de sept
ou huit mille, et mis en seulement deux
rangées l'une sur l'autre.*

Conversion:
12/16/2013

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

P 01

In the ovens above these lower, the fire is made in long hearths or little channels, having some depth to receive the fire : from whence the heat is conveyed into the lower ovens before mentioned. The eggs which are directly under these hearths, lie treble one upon another; the rest, as was said, only double.

At night, when they new-make the fires in the Hearths above-mentioned; they then remove the eggs that were directly under-most (lying three one upon another) in the place of those which lay on the sides only double: and these being now removed, they lay treble under the hearth, because the heat is greater there, than on the sides where the eggs are only double

These Eggs continue in the lower Ovens fourteen days and nights: Afterwards they remove them into the upper Ovens; which are just over the lower.

In these (there being now no more fire used) they turn all the Eggs four times every day; i.e. in every 24 hours.

The 21 or 22 day the Chickens are hatched: which the first day eat not; the second, they are fetched away by women, who give them Corn, &c.

The Master of the Ovens hath a third part of the Eggs for his cost and pains: out of which, he is to make such good unto the owners (who have two thirds in Chicken for their Eggs) if any happen to be spoiled or miscarry. The Fire in the upper ovens, when the eggs are placed in the lower, is thus proportioned :

Dans les fours situés au-dessus, le feu est fait dans longues cheminées ou petits canaux, ayant une certaine profondeur afin de recevoir le feu : de là la chaleur est transmise dans la partie inférieure des fours mentionnés ci-dessus. Les œufs qui sont directement sous ces foyers, se trouvent en trois rangées les uns sur les autres, le reste, comme on l'a dit, en double rangée.

La nuit, quand ils renouvellent les feux dans les foyers mentionnés ci-dessus, ils enlèvent alors les œufs qui étaient dans le niveau le plus bas (rangés à trois uns sur les autres) et les placent à l'endroit de ceux qui se trouvent sur les côtés ou il n'y a que deux rangées, et ceux-ci qui sont maintenant retiré, ils les placent en trois niveaux sous les foyers, parce que la chaleur y est plus élevée, que sur les côtés où les œufs ne sont qu'en double rangée.

Ces œufs restent dans la partie inférieure des fours pendant quatorze jours et nuits: Ensuite, ils les placent dans la partie supérieure des fours qui est juste au -dessus de la partie inférieure. Dans cet emplacement, (Qui n'est plus utilisé pour faire du feu) ils tournent tous les œufs quatre fois par jour, c'est à dire en 24 heures.

Le 21ème ou 22ème jour, les poulets sont éclos: le premier jour ils ne mangent pas, le second, ils sont déplacés au loin par les femmes, qui leur donnent de maïs, etc...

Le Maître des fours reçoit un tiers des œufs pour ses frais et sa peine:

The first day, the greatest Fire, The second, less than the first. The third, less. The fourth, more than the third. The fifth, less. The sixth, more than the fifth. The seventh, less. The eighth, more, The ninth, without fire. The tenth, a little fire in the morning. The eleventh, they shut all the holes with Flax, etc. making no more fire; for if they should, the Eggs would break They take care, that the Eggs be no hotter than the Eye of a man, when they are laid upon it, can well endure. When the chickens are hatched, they put them into the lower ovens which are covered with Mats. Under the mats is bran, to dry the Chicken: and upon the mats, straw, for the Chicken to stand upon.

The Ground-plot of the house and Ovens is delineated according to Fig. 1. a b , Along entrance: on each side of which are fourteen Ovens (some places have more, some less.) The bottoms and sides of those ovens which are on the ground, are all made of Sun dried bricks; upon which they put mats, and on the mats the eggs.

The top of these Ovens are flat, and covered with sticks, except two long spaces which are made of Sun dried Bricks; and are the hearths above-mentioned, in which the fires are made, to heat the Eggs lying under them in the lower ovens.

Above these lower Ovens are so many others, made of Sun dried Bricks, and arched at the top. Where also there are some holes, which are stopped with tow, etc. or left open, as they please to

en raison de quoi, il doit faire au mieux pour les propriétaires (Qui reçoivent les deux tiers des poulets pour leurs œufs) si tout arrive d'être gâté ou n'arrive pas à bonne fin. Le feu dans la partie supérieure des fours, lorsque les œufs sont placés dans la partie inférieure, est pour cela proportionné:

Le premier jour, le feu est plus vif, le second, il est inférieur au premier. Le troisième, encore moins. Le quatrième, plus que le troisième. Le cinquième, moins. Le sixième, plus que le cinquième. Le septième, moins. Le huitième, plus. Le neuvième, sans feu. Le dixième, un peu de feu dans la matinée. Le onzième, ils ferment tous les trous avec du lin, etc, en ne faisant plus de feu, car si ils le faisaient, les œufs se briseraient.

Ils prennent soin, que les œufs soient pas plus chaud que l'oeil d'un homme, qui doit pouvoir bien le supporter quand ils sont posés dessus.

Lorsque les poulets sont éclos, ils les mettent dans la partie inférieure des fours qui sont couverts de tapis. Sous les tapis il y a du son, pour sécher les poulets, et sur les nattes, de la paille, pour que le poulet y reposer.

Le rez de chaussée du bâtiment et des fours est délimitée comme indiqué sur la figure 1 par a et c En partant de l'entrée: sur chaque côté sont quatorze fours (En certains endroits il y en a plus, en d'autres moins). Les fonds et les côtés de ces fours qui sont sur le sol, sont tous faits de briques séchées au soleil; sur lequel ils ont mis des

govern the heat in the ovens below.
The Plant of the upper Oven is according to Fig. 2.

a The Mouth of the Oven, opening upon the long entrance a b above mentioned,

b and c Entrances into the Ovens adjoining.

d e Two Hearths three or four inches deep, in which they make the fire, to heat this and the Oven below.

The depth of the lower Oven is about 2 1/2 foot English. The second, above four.

tapis, et sur le tapis sont placés les œufs.

Le sommet de ces fours est plat, et couvert avec des lattes, sauf deux longs espaces qui sont faits de briques séchées au soleil, et qui sont les foyers mentionnés ci-dessus, dans laquelle les feux sont faits, pour chauffer les œufs se trouvant en dessous dans la partie inférieure des fours.

Au-dessus de la partie inférieure de ces fours, il y en a beaucoup d'autres, fait de briques, et cintrés vers le haut. On y trouve aussi quelques trous, qui sont fermés par de l'étoupe, etc., ou ouverts, pour contrôler à leur guise la chaleur dans les fours en dessous.

Le plan de la partie supérieure des fours est conforme à la figure 2.

-a: est la bouche du four, dont l'ouverture est située sur la longue l'entrée ab mentionnée ci-dessus.

-b et c sont des ouvertures dans les fours adjoints.

-d et e sont deux foyers de trois ou quatre pouces de profondeur, dans lequel ils font du feu, pour chauffer la partie inférieure du four.

La profondeur du four inférieur est d'environ 2 1/2 pieds anglais. Le second, plus de quatre.

