

*Extrait de: Encyclopédie ou Dictionnaire
raisonné des sciences, des arts et des métiers*



Date: 1751

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

RÉCHAUD, s. m. (Ustensile général.) ustensile de ménage qui sert à mettre du feu pour cuire et réchauffer les choses refroidies. On en fait de fer, de cuivre, et quelquefois d'argent. Les deux premières sortes sont du métier de chaudronnier, la dernière de celui d'orfèvre. Un réchaud de fer doit être fait de fer de cuirasse, & être composé d'un corps, d'une grille, d'un fond, d'une fourchette & d'un manche. Savary.

RECHAUD, (Littérat.) en grec ἑσχαρίδα. Clément d'Alexandrie met cet ustensile parmi les instruments du luxe, parce qu'on l'employait de son tems, comme nous nous en servons aujourd'hui, pour empêcher les viandes qu'on sert sur la table de se refroidir ; c'est ce qui peut nous faire entendre ce passage de Sénèque, épist. 85. Circa cœnationes ejus, tumultus coquorum est, ipsos cum obsoniis focos transferentium. Hoc enim jam luxuria commenta est, ne quis intepescat cibus, ne quid palato jam calloso parum ferveat ; cœnam culina prosequitur. « A ses soupers, tout retentit du bruit des cuisiniers, qui transportent des réchauds avec les viandes, car la friandise a déjà imaginé ce raffinement, afin qu'aucun mets ne tiédisse, & que tout soit assez chaud pour ces palais endurcis ; la cuisine suit le souper ». Voilà bien du bruit pour des réchauds portés sur la table, qui empêchent seulement de manger froid, & avec dégoût, ce qui n'est bon & agréable que chaud.

Au reste, Sénèque ne veut pas dire que l'invention du réchaud fût nouvelle de son temps, il ne parle que de l'usage qu'on en faisait, qui en effet était nouveau mais très-sensé.

On trouvera dans les antiquités romaines de M. le comte Caylus, tom. I. la représentation d'un des réchauds de bronze des Romains, avec trois oies qui lui servent d'appui. Il a 7 pouces depuis l'extrémité d'une des trois têtes d'oiseau, jusqu'au bord opposé de sa circonférence. Cette espèce de plateau a quinze lignes de creux, et les pieds l'élèvent au-dessus de deux pouces du plan. Les trois oies, car elles paraissent telles, forment les trois appuis qui se terminent par des pieds de bœufs, et leurs ailes déployées avec assez de grâce, sont d'un bon goût d'ornement. Ces têtes, qui se reploient sur leur estomac, et qui forment des espèces d'anses, excèdent d'un demi-pouce la circonférence du plateau.

Conversion:

10/04/2013

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

P 01

Nous avons bien perfectionné cette invention, car je crois que nos réchauds à l'esprit-de-vin l'emportent de beaucoup sur ceux contre lesquels Sénèque est si fort irrité. (D. J.)