

*Extrait de: Foyer de cuisine portatif présenté par M. de Vannières.*

*Extrait de: Histoire de l'Académie royale des sciences ... avec les mémoires de mathématique & de physique... tirez des registres de cette Académie, p148*



*Date: 1752*

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

*Un foyer de cuisine portatif, présenté par M. de Vannières. Quoiqu'on ait proposé depuis longtemps des moyens de diminuer la dépense du bois et du charbon nécessaires pour la préparation des aliments, et que l'Académie même ait déjà approuvé quelques-uns de ces moyens (a), cependant elle a cru que la nouvelle cuisine pouvait être utilement employée dans bien des cas et que surtout la façon de diminuer a volonté le foyer et d'épargner par là le charbon était très ingénieuse et ne pouvait qu'être très avantageuse à ceux qui auraient souvent de petites pièces à faire cuire*

*(a) voir en 1739, le fourneau de Fresneau(ndlr)*

*NB :*

*-ce fourneau de M. de Vannières est de nouveau cité dans la même collection, en 1756, p244 (L'orthographe du nom de l'inventeur est différente dans les 3 documents).*

*Conversion:*

*12/17/2013*

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

*P 01*

*Journal économique. Janvier 1761.*

*Nouveau foyer de cuisine, économique et portatif, autorisé, en vertu de l'approbation de l'Académie Royale des Sciences et de la Faculté de Médecine, par Lettres Patentes, portant privilège exclusif, enregistrées au Parlement de Paris le 4 Septembre 1760, Inventé par M. Vaniere.*

*La Cheminée de la Cuisine est, sans contredit, une partie des plus intéressantes de nos maisons, par la dépense considérable que l'on y fait, par les accidents funestes dont elle, peut être et n'est que trop souvent l'origine, et par un rapport intime et journalier avec la santé, puisque c'est notre propre substance qu'on y prépare. Il est donc bien naturel et bien raisonnable qu'elle soit faite avec tout l'art dont elle est susceptible. C'est pourtant la partie de nos maisons et de nos vaisseaux où il y en a le moins. Beaucoup de bois entassé sans règle et sans mesure sur lâtre et sous un vaste tuyau souvent plus incommode qu'utile, en fait tout l'artifice. Aussi les inconvénients qui résultent de cette forme vicieuse font-ils si considérables qu'on a bien de la peine à comprendre, quand on les examine de près, comment tant de siècles se sont écoulés, sans qu'on ait songé à y remédier, le remède étant d'ailleurs si naturel, si facile et si simple. Il se fait dans nos Cuisines une consommation de bois et de charbon dix fois plus grande qu'elle ne le serait, si la chaleur était bien ménagée. On n'aurait pas de peine à prouver que cette perte monte par an dans le Royaume, à plus de huit millions pour le seul rôti. La diserte de bois se fait sentir depuis longtemps dans la plupart de nos Provinces; il renchérit partout, et le mal croit tous les jours: de forte qu'on ne regarde plus le moyen d'épargner le bois comme une chose simplement utile, mais comme très nécessaire.*

*De l'usage du bois, de la manière dont il est placé sur lâtre et de la grande quantité qu'en demande, surtout pour la broche, la défektivité du foyer, naissent bien d'autres inconvénients.*

- 1°. L'impossibilité de faire plusieurs opérations à un feu qui pourrait suffire pour six.*
- 2°. La difficulté de bien rôtir les-viandes à une flamme qui en dévore les parties les plus succulentes, et à des feux toujours disproportionnés au volume des pièces qui s'y rôtissent ce qui fait que de trente à peine y en a-t-il quatre qui soient bien cuites.*

3°. La perte de leur jus, évidente par la diminution sensible de leur volume, perte à laquelle on ne pense guère, et cependant bien considérable, puisqu'il est certain qu'une livre de viande avec tout son jus fait une nourriture plus saine et plus abondante que deux livres qui l'ont perdu.

4°. L'incommodité de la fumée, jointe à une chaleur aussi dangereuse en hiver, qu'elle est insupportable en été.

5°. De fréquents incendies.

6°. L'extrême difficulté de faire les opérations de la cuisine sur les vaisseaux, quand la mer est grosse.

7°. La perte du grand espace qu'occupe la provision du bois ordinaire qu'on y brûle. C'est pour remédiera tous ces inconvénients qu'on a imaginé le foyer qu'on annonce.

On y fait les opérations de la marmite, de la casserole, de la poêle, du gril et de la broche à un même petit feu de charbon quelconque, ou de bois, ou de tourbe, suivant l'endroit où le foyer est placé. On les fait toutes cinq dans le même temps, sans le moindre embarras, sans aucun risque du côté du feu, et sans ressentir aucune incommodité de la chaleur. On a fait rôtir à ce foyer placé sous la cheminée, vingt livres de viande avec une racine d'olivier, qui ni valait pas un sol sur les lieux.

Le rôti s'y fait plus aisément, plus tôt, et beaucoup mieux, à tous égards qu'à nos feux ordinaires: il y conserve tout son jus. Le jeu des broches, qui tournent à la main ou au tournebroche, est aussi nouveau, qu'il est simple, facile et commode.

Le feu est toujours proportionné, non seulement au nombre et au volume des pièces qui s'y rôtissent, quelque petites que soient ces pièces, quelque grand que soit le foyer, mais même à l'inégalité des parties plus ou moins charnues que chaque pièce présente au feu.

Après une ou deux expériences sur chaque pièce, le Cuisinier le moins habile est sûr de ne manquer jamais le point de cuisson.

Dès qu'on a mis au Foyer le charbon nécessaire, il ne demande plus la présence du Cuisinier, comme dans nos Cuisines, où il est obligé d'avoir presque toujours la pelle ou les pincettes à la main quand la broche tourne, et de partager, malgré qu'il en ait, la chaleur de son feu avec les viandes qui s'y rôtissent, s'il ne veut les laisser brûler, ce qui n'arrive que trop fou vent, surtout dans les Pays Méridionaux.

Le Cuisinier, par le moyen du foyer économique, est en état de faire sur les vaisseaux, dans les temps orageux, les mêmes opérations qu'il y fait, quand la mer est calme, et sans aucun risque du côté du feu.

La facilité de les faire toutes au charbon, préférable au bois à tous égards ne rend pas le foyer économique moins utile dans les camps que sur les Vaisseaux.

*Il laisse au Général la liberté de faire camper ses troupes dans les endroits les plus favorables à ses vues; au lieu que l'usage du bois qu'exige la forme de nos Foyers, et qui demande par conséquent le voisinage des arbres, le force bien souvent d'assoir son camp dans des endroits désavantageux.*

*Avec ce Foyer on peut faire la cuisine en plein air, et dans toutes les pièces de la Maison, en donnant, ce qui est très facile, une issue au dehors à la vapeur du charbon et à l'odeur des viandes.*

*Le Foyer économique avec ces accompagnements, forme on tout extrêmement simple, solide et durable. Cette nouvelle cuisine est susceptible de toute grandeur.*

*La plus grande de celles que l'on donne au public a vingt-six pouces en carré, sur dix-huit de hauteur. Elle est portée sur quatre pieds. On y peut faire, cuire à la fois trente livres de viande au pot, à la poêle, à la casserole, à la broche et à une sorte de gril qui n'a aucun des inconvénients du nôtre, et qui offre tous les avantages qu'on peut désirer à cet égard. Il est aisé de faire cuire à ce foyer un poisson tout entier de plus de deux pieds de longueur, dans le temps même que les broches tournent.*

*Cette cuisine porte avec elle ses fourneaux unis au foyer, ses deux broches, ses deux lèche-frites, les quatre chenets, son tournebroche à ressort, son gril et on cendrier. Le prix est de deux cent vingt livres.*

*Le prix de la moyenne, où l'on fait les mêmes opérations, et qui porte les mêmes ustensiles, est de cent soixante litres.*

*La plus petite dont les deux broches vont à la main, a dix-huit pouces de longueur sur quatorze de largeur. On y fait dans le même temps un rôti d'une grosse poularde et de quatre gros pigeons et une grillade considérable avec la septième partie d'un boisseau; qui ne revient pas à deux liards dans la plupart de nos Provinces. On peut y appliquer, si l'on veut, un tournebroche comme aux deux autres. Elle coûtera soixante-douze livres. Comme l'opération de la marmite, si on la fait feule dans la grande et dans la moyenne cuisine, ne produit pas une épargne considérable de charbon, on a imaginé une autre manière de Foyer très avantageuse. Elle est telle que le même feu qui fait bouillir la marmite, sert à cuire plusieurs livres de viande en ragoût ou en grillade et à chauffer toute l'eau nécessaire pour le ménage. Après que le feu est éteint à ce Foyer, le bouillon et l'eau y conservent la chaleur pendant plus de dix heures, avantage gracieux, pour toutes les maisons, pour les vaisseaux, où les malades sont contraints bien souvent de prendre le bouillon froid. Cette cuisine a près de quatorze pouces en quarré. Elle porte avec elle sa marmite et les ustensiles pour les trois autres opérations, le prix en est de soixante livres. Toutes les cuisines qui se vendront, en vertu du privilège accordé à l'auteur,*

avec défense à quiconque de les contrefaire sous peine de mille livres d'amende, feront marquées à un des quatre côtés La vente s'en fera chez le sieur Lefèvre, Menuisier, rue Sainte Anne, près les Nouvelles Catholiques en attendant de nouvelles indications.

On m'objectera sans doute que le Foyer économique, tel qu'on l'annonce, ne saurait suffire dans les grandes Maisons à cause de la quantité et de la diversité de mets qu'on y fait cuire. A cela je réponds,

1°. Qu'il y portera toujours l'avantage d'un rôti parfait avec tous les autres qui résultent de la manière dont s'y fait cette opération.

2°. Que ce Foyer étant susceptible de toute grandeur, on peut le mettre à l'usage des plus grandes Cuisines.

3°. Que tel qu'il est aujourd'hui, il peut être d'un grand secours dans toutes les maisons de campagne où la facilité du transport, opération qui le rend utile et même nécessaire dans mille rencontres.

4°. Que si malgré les commodités qu'il présente, le Cuisinier veut opérer avec du bois et à sa cheminée, je lui offre une autre forme de Foyer à la faveur de laquelle il lui fera libre de doubler les opérations qui s'y font, y en fera de nouvelles qu'il ne saurait y faire actuellement, et les fera toutes avec plus d'aisance, plus d'agrément, et beaucoup mieux qu'il ne les y fait, et avec le quart du bois qu'il y brûle.

L'étude particulière que j'ai faite de tout ce qui peut contribuer à la perfection de nos cheminées, tant de cuisine que des Appartements, m'ayant mis en état de remédier aisément et à peu de frais aux inconvénient qu'on y éprouve je crois devoir avertir tous ceux qui feront dans le cas d'avoir besoin des lumières que m'ont donné, à cet égard, la raison et l'expérience, que je serai charmé de leur en faire part. Les personnes qui ont lu le discours préliminaire du Cours de Latinité et mon autre Discours sur l'éducation ont dû comprendre que le plus cher objet de mon ambition, est de servir ma Patrie, et d'être même, si je le puis, utile à tout l'Univers, en répandant des facilités, des commodités, des agréments, et l'épargne de l'argent et du temps, dans les opérations intellectuelles et mécaniques, et surtout dans les voies où marche l'enfance et la jeunesse. C'est ce qu'on verra mieux encore dans les autres découvertes littéraires et mécaniques, donc je ferai part dans la suite au Public.

Je finis ce prospectus par une réflexion qui n'est pas étrangère à mon sujet.

- Quel est le cœur né généreux et sensible, qui voyant dans des millions de cuisines, l'âtre, le mur, l'air et le tuyau de la cheminée embrasés d'une chaleur non seulement inutile, mais dangereuse et très incommode, ne souffre cruellement, si delà il jette les yeux sur cette foule de Citoyens qui manquent de bois et que l'hiver va glacer jusque dans leur lit, où ils cherchent en vain un asile contre les rigueurs dont ils ne font que trop souvent les malheureuses

victimes?

*O Citoyens, chez qui tout abonde, le moyen que je vous présente, ne me produisit-il que le précieux avantage de voir palier dans le sein de ces familles infortunées, la chaleur qui se perd chez vous, que je m'estimerais heureux ! Pour épargner aux Provinces les frais du transport, on établira dans tes Principales villes du royaume des magasins, où chacun pourra se pourvoir du Foyer qui lui conviendra.*

*On prie le Lecteur de faire attention que l'usage journalier du Foyer économique portera dans les ménages ordinaires, une épargne au moins de deux cents livres chaque année (et par conséquent un capital de quatre mille) L'Auteur qui demeure rue de la Harpe, vis-à-vis la rue Percée, a obtenu de Sa Majesté, en vertu des approbations de l'Académie Royale des Sciences, du 7 Avril, et de la Faculté de Médecine du 8 Février 1759, un Privilège exclusif, pour faire construire et débiter les nouveaux foyers de Cuisine économiques et portatifs de son invention, ce privilège expédié à l'auteur le 19 Novembre 1758, a été enregistré en Parlement le 4 Septembre 1760.*