

## Extrait de: Bibliothèque Physico économique

Date: 1802

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



### *Nouvelle construction pour rôtir la viande, ou Rôtissoir ; par le Comte de Rumford*

*La partie la plus essentielle de cette machine que j'appellerai le corps du rôtissoir (voyez Fig. 2. Pl 1) est un cylindre creux de tôle, lequel, pour un rôtissoir d'une grandeur médiocre, doit avoir environ 18 pouces de diamètre, et 24 pouces de long, fermé à une extrémité, et posé horizontalement dans un massif de briques, de manière que la flamme d'un petit feu allumé dans un foyer fermé directement au-dessous du rôtissoir, puisse jouer autour de ses parois, et les échauffer également et avec promptitude. L'extrémité ouverte du cylindre, qui sera à fleur du devant du massif des briques dans lequel il est placé, est fermée avec une double porte de tôle; ou une simple porte de tôle recouverte à l'extérieur d'un panneau de bois; dans le cylindre se trouve une plaque horizontale, faite avec une feuille de tôle api aplatie; elle est soutenue par des rebords rivés à l'intérieur du cylindre à chacun de ses côtés. Cette plaque est située à environ 3 pouces au-dessous du centre ou niveau de l'axe du corps du rôtissoir, et elle sert comme de support, à une lèche-frite dans laquelle, ou plutôt sur laquelle on place la viande.*

*Cette lèche-frite, qui est de tôle, a environ 2 pouces de profondeur, 16 pouces de large par le haut, et 15 pouces aussi de large au fond; sa longueur est de 22 pouces. Elle est posée sur quatre pieds courts, ou, ce qui vaut mieux, sur deux longues coulisses relevées à leurs deux extrémités, et fixées au bout de la lèche-frite: par ce moyen, le fond de la lèche-frite se trouve élevé à environ un pouce au-dessus de la plaque horizontale sur laquelle elle est portée. Afin que la lèche-frite conserve sa direction, lorsqu'on la pousse dans le rôtissoir, ou qu'on l'en retire, on pratique deux rainures droites dans la plaque qui la soutient. Ces rainures, en recevant les coulisses de la lèche-frite, l'empêchent de glisser d'un côté à l'autre, et de heurter les parois du rôtissoir.*

*On place dans la lèche-frite un gril (voyez: fig. 2), dont les barres horizontales sont de niveau avec les bords de la lèche-frite. C'est sur ce gril que l'on pose la viande qu'il s'agit de rôtir. On doit veiller à ce qu'il y ait toujours dans la lèche-frite une quantité suffisante d'eau pour couvrir tout son fond à la hauteur d'un demi-pouce au moins.*

Conversion:  
05/16/2014

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

P 01

*Cette eau est essentielle au succès de la cuisson de la viande ; elle sert à recevoir la graisse qui découle du rôti, et à empêcher qu'elle ne tombe sur le fond échauffé de la lèche-frite ; car elle s'y évaporerait, et ses parties huileuses se brûlant ou se volatilisant, rempliraient le rôtissoir d'émanations ou de mauvaise odeur.*

*Pour opérer la sortie de la vapeur qui s'élève de l'eau contenue dans la lèche-frite, et de celle qui s'échappe de la viande qui rôtit, il y a un tuyau à vapeur, dépendant du rôtissoir, situé à sa partie supérieure, ordinairement un peu sur l'un des côtés et près de sa face antérieure ; ce tube a un obturateur disposé de manière à être réglé facilement, sans que l'on ouvre la porte du rôtissoir. Ce tuyau à vapeur se voit distinctement fig. 2; et l'on peut remarquer, fig. 3, le bout a du manche qui fait agir l'obturateur c, On règle la chaleur à volonté, et avec la plus grande exactitude, au moyen du registre de la porte du cendrier de son foyer, et par l'obturateur dans le canal par lequel la fumée s'élève dans la cheminée.*

*La siccité que l'on détermine dans le rôtissoir, est réglée par l'obturateur du tuyau à vapeur, de même que les tuyaux d'air.*

*Ces tuyaux d'air, couchés immédiatement au-dessous du rôtissoir, sont deux tubes de fer, de près de 2 ponces et demi de diamètre, et de 23 pouces de long, ou d'environ un pouce plus courts que le rôtissoir. Ces tubes, au moyen de coudes à leurs extrémités postérieures, sont fixés solidement au fond du rôtissoir, et ils communiquent avec son intérieur. Leurs extrémités antérieures traversent le massif de briques, et on les voit à la face antérieure du rôtissoir, avec lequel elles sont sur la même ligne.*

*Ces tuyaux d'air ont des tampons qui les ferment exactement ; mais lorsque l'on veut roussir la viande, on les ôte, ou on les retire un peu, et l'obturateur du tuyau à vapeur du rôtissoir étant ouvert en même temps, un fort courant d'air chaud se presse des tubes dans le rôtissoir, et du rôtissoir dans le tuyau à vapeur, enlevant et chassant au dehors tout l'air humide et toute la vapeur du rôtissoir. (Voyez fig.4.)*

*La viande se trouve ainsi rôtie, et non cuite comme au four ; elle a même un meilleur goût, une odeur plus agréable ; elle est beaucoup plus pleine de jus et plus délicate, et même sa quantité déterminée par le poids, est considérablement plus grande que si elle était rôtie à la broche devant un feu ouvert; ce qui est demeuré constant par diverses expériences: enfin, la graisse de la viande ainsi rôtie, spécialement lorsqu'elle l'a été à un feu très lent, est d'une délicatesse extraordinaire.*

*Les foyers de ces rôtissoirs doivent être extrêmement petits, et les tuyaux doivent être disposés de manière que l'on puisse les nettoyer de temps en temps lorsqu'ils s'engorgent de suie.*

*Pour un rôtissoir de 18 pouces de large et 24 pouces de long, le foyer ne doit pas être de plus de 7 pouces de large et de 9 pouces de long, et les parois latérales du foyer doivent être absolument verticales jusqu'à la hauteur de 6 à 7 pouces. La quantité de feu requise pour rôtir la viande par ce procédé, est extrêmement faible; elle ne paraît monter qu'à environ la seizième partie de ce qui serait nécessaire pour rôtir la même quantité de viande à la manière ordinaire, devant un feu ouvert.*

*On aura soin de tenir le rôtissoir très propre, et surtout d'empêcher que la viande ne touche à ses parois, et que le jus ne coule dans son fond.*

*On tiendra les tuyaux d'air constamment fermés depuis le moment auquel on met la viande dans le rôtissoir, jusqu'à douze à quinze minutes avant qu'elle soit suffisamment cuite pour être servie. Alors on fait un feu vif et clair durant quelques minutes, jusqu'à ce que les tuyaux à vapeur commencent à être échauffés au rouge (ce que l'on peut voir en retirant un moment leurs tampons, et en regardant dans l'intérieur); alors l'obturateur du tuyau à vapeur du rôtissoir étant ouvert, et les tampons des tuyaux d'air retirés, on laisse passer dans le rôtissoir, par ces tuyaux échauffés, une certaine quantité d'air qui le traverse.*

*La meilleure manière de ranimer le feu pour cet objet, serait de jeter un petit fagot au feu, ou une petite poignée de bois sec coupé en petits morceaux d'environ 6 à 7 pouces de long.*

*Lorsque l'on fait rôtir la viande à un feu très-doux, elle ne demande presque jamais à être retournée ou arrosée; mais lorsque la chaleur du rôtissoir est plus forte, il sera utile de la retourner et de l'arroser deux ou trois fois durant la cuisson.*

*On peut faire rôtir en même temps plusieurs sortes de viandes dans les rôtissoirs quand ils sont de grande dimension, en conservant les graisses séparées, en plaçant sous chacune d'elles un plat ou une lèchefrite posée dans l'eau contenue dans une lèchefrite plus grande, il n'y aura point de mélange de goût.*

*NB : les illustrations citées ayant été omises dans le document d'origine, les deux illustrations ci-dessous sont tirées de « La petite Histoire des rôtissoires », de J.Jumeau, P73*

