

Extrait de: Rapport fait par M. Delessert, au nom du Comité des arts économiques, sur le Fourneau de M. Thilorier.



Date: 1803

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

M. Thilorier a présenté à la Société un fourneau de cuisine à l'usage des petits ménages; vous en avez renvoyé l'examen au Comité des Arts économiques.

Depuis quelques années on se sert beaucoup ces fourneaux en terre cuite, en forme de poêles, carrés ou ovales, qui ont un pied et demi (cinquante centimètres) de long sur un pied (trente-trois centimètres) de hauteur, avec une porte en tôle sur le devant, et un trou circulaire en dessus; ce trou, qui peut se fermer avec un bouchon en terre cuite, sert à y placer le pot au feu. Ce fourneau, qui remplit le double but de cuire les aliments et de chauffer comme un poêle, peut se mettre dans toutes les chambres, en faisant sortir la fumée par un tuyau de tôle. Ce poêle-cuisine, qui ne coûte que 5 à 6 francs, est devenu d'un usage général.

Celui présenté par M. Thilorier a beaucoup de rapports avec le précédent ; les changements qu'il y a faits consistent en ce que, au lieu du mettre le feu dans le poêle même, on le met dans un petit appendice en terre cuite, en forme de tiroir, placé au-devant du poêle; la porte ou la plaque de tôle, au lieu d'être placée verticalement, repose horizontalement sur l'avancement du poêle: le feu se met dans cet avancement, on le recouvre de la plaque de tôle; on ne la pousse pas tout-à-fait contre le porte, mais on laisse une petite ouverture pour le passage de l'air qui souffle le feu qui est au-dessous; la flamme, au lieu de sortir par cette ouverture, entre dans le corps du poêle et chauffe la marmite qui y est placée.

Les avantages que présentent les changements de M. Thilorier consistent:

- 1°. Dans la plaque de tôle qui, placée horizontalement, permet de chauffer une seconde casserole, ou d'y faire griller ou rôtir ce que l'on désire;*
- 2°. En ce que le feu se faisant hors du poêle, la chaleur ne s'échappe pas aussi promptement que dans l'ancien fourneau; l'intérieur du poêle devient un réservoir de chaleur, et il faut moins de bois pour produire le même effet;*
- 3°. En ce qu'en ôtant la plaque de tôle, il fait le même effet qu'une petite cheminée.*

*Conversion:
05/16/2014*

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

P 01

On a assez de peine pour l'allumer; mais une fois qu'il a pris, il va très bien, use peu de bois et donne beaucoup de chaleur.

Les expériences que nous avons faites avec ce nouveau poêle donnent le résultat suivant :

Quatre pintes (litres) d'eau dans la marmite y ont été amenées à l'ébullition, au bout d'une demi-heure, avec moins d'une livre et demie (sept hectogrammes) de bois.

La tourbe pouvant s'obtenir à présent à bien meilleur compte que le bois, il serait très-utile d'en augmenter l'usage. Nous avons essayé d'en brûler dans le poêle de M. Thilorier; elle s'y allume difficilement, et nous avons été obligés de la mêler avec du bois ; mais il paraît qu'il y aura toujours de l'avantage à brûler moitié bois et moitié tourbe.

Le poêle de M. Thilorier coûte 10 francs : on en trouve dans le magasin de la Vache Noire, rue Montmartre, vis-à-vis la cour Mandar; il mérite d'être connu, et nous pensons que, quoiqu'il soit encore possible de le perfectionner, il peut être déjà employé avec avantage.