

Extrait de:

Date: 1808

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



Archives des inventions Nouvelles

Fourneau-déjeuner, de M. Cadet-de-Vaux,

Ce fourneau est de tôle vernie, et composé de deux parties accolées, dont l'une est le foyer dans lequel s'opère la combustion du papier, et l'autre l'étuve. Elles sont destinées à recevoir chacune leur casserole, dont la première chauffée se reporte sur l'orifice de l'étuve pour s'y maintenir chaude, tandis que la seconde chauffera.

Ces deux casseroles sont de fer blanc ou de doublé d'argent, garnies de couvercles et ayant un manche; un rebord leur sert d'opercule, qui, fermant l'orifice du fourneau, met obstacle au peu de fumée qui précède la flamme; d'ailleurs on n'a pas de fumée en procédant bien à l'ignition, c'est-à-dire en introduisant partiellement le papier dans le foyer.

L'auteur a ajouté à cet appareil une grille destinée à recevoir un peu de braise, une lampe à l'esprit-de-vin, qui consomme pour environ un centime de ce liquide en un quart d'heure, et un vaisseau intermédiaire qui peut faire bain-marie, et qui se place dans l'une des deux casseroles ayant plus de profondeur.

M. Cadet de Vaux ayant eu connaissance d'un petit appareil pour braiser dans quelques minutes une viande à la flamme du papier, a cru devoir le joindre à son fourneau. Ce sont deux casseroles de fer blanc, pourvues d'un manche, et se servant respectivement de couvercle. Cet ustensile est très-commode en voyage; la cuisson de deux côtelettes s'y opère en cinq à six minutes, avec trois feuilles de papier.

Le fourneau-déjeuner est à la fois simple, commode et économique. C'est la flamme qui fournit tout le calorique nécessaire; aussi les vases à chauffer ont une grande surface, peu de profondeur, et surtout peu d'épaisseur. L'auteur en a fait l'essai sous les yeux du Conseil des arts mécaniques; avec deux feuilles de papier, et en moins de cinq minutes, l'eau contenue dans l'une des casseroles est entrée en ébullition.

Conversion:

05/19/2014

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

P 01