

*Extrait de: Archives des inventions nouvelles.  
Cuisine-poêle de M. Mella.*



*Date: 1808*

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

*La dimension de cette cuisine-poêle n'est que de 32 pouces carrés sur 29 d'élévation. Cependant elle est distribuée de manière que trois fours, trois casseroles, une braisière et une marmite pour pot-au-feu puissent y être chauffés par un seul foyer. La flamme et la fumée qui s'échappent de celui-là, sont reçues dans divers compartiments, et donnent assez de chaleur pour mettre en ébullition le liquide qu'on y expose.*

*La fumée après avoir fait ses révolutions, est reçue dans un tuyau de tôle adapté à une ouverture qui existe à la partie latérale et inférieure de la cuisine, pour être portée de là hors de l'appartement.*

*Des registres placés convenablement empêchent, en les fermant, deux ou trois casseroles de recevoir l'impression de la chaleur, et on se sert de ce moyen lorsqu'on n'a qu'un petit nombre de mets à préparer.*

*Les deux premiers fours, établis sur deux lignes parallèles au foyer, se trouvent fortement chauffés n'étant séparés de celui-là que par des plaques de fonte qui laissent passer facilement le calorique. Leur base est une seule plaque de même métal, assez grande pour former aussi celle du foyer. La fumée, dans ses révolutions, enveloppe le corps de trois fours, dont le troisième cependant se trouve moins chauffé, parce qu'avant d'arriver à lui, la fumée a déjà parcouru la surface des autres récipients qui lui sont exposés. Les deux premiers fours ont chacun vingt pouces de profondeur, sur dix de large et huit de hauteur; le troisième a vingt pouces de profondeur, quinze de large et neuf d'élévation, il est construit en tôle forte. Cette cheminée-poêle est bâtie en brique de champ, et pourrait l'être en brique à plat, en lui donnant trente-quatre pouces carrés au lieu de trente-deux.*

*L'économie du combustible n'est pas le seul avantage qu'offre cette cuisine; indépendamment du peu d'espace quelle occupe, comparativement à la multiplicité des mets qu'on peut y préparer, le cuisinier n'aura qu'un seul foyer à alimenter; il ne craindra pas non plus la vapeur des charbons, qui occasionnent trop souvent dans les cuisines ordinaires des accidents graves. Elle a enfin le très grand avantage de pouvoir échauffer en même temps une salle à manger ou une chambre à coucher, lorsqu'elle se trouve contiguë à la pièce où l'on place la cuisine-poêle. Il suffit de la faire saillir de quatre pouces*

*Conversion:  
05/19/2014*

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

P 01

*environ dans l'appartement que l'on veut échauffer, et d'y faire passer le tuyau de tôle. Cette partie saillante qui forme le derrière de la cuisine-poêle, peut être construite en carreaux de faïence, surmontée d'une corniche ou d'une tablette de marbre qui avancera encore de deux à trois pouces. M. Mella construit de ces cuisines du prix de 60 jusqu'à 130 francs, selon les dimensions. (Bulletin de d'encouragement. 6ème année.)*