

Extrait de: Fourneaux de MM, Remy et Compagnie, de Neuwied (Duché de Berg). (Bulletin de la Société d'Encouragement, n° 88.)



Date: 1813

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

Ces fourneaux sont en fonte, de trois grandeurs différentes, et tous établis d'après le même principe. Le plus grand, dont nous allons donner la description, a 1 mètre 83 millimètres de long, sur 975 millimètres de large, et 4 décimètres de haut, non compris les pieds sur lesquels il est porté.

La plaque qui forme la partie supérieure du fourneau est percée de six trous, dans lesquels entre un pareil nombre de casseroles de fer étamé, qui sont destinées à préparer les mets. Les deux plus grandes ont chacune 3 décimètres, et les autres 27 centimètres.

La face latérale et antérieure de ce fourneau a trois portes, dont deux servent à introduire le rôti et la pâtisserie dans les fours pratiqués auprès du foyer. La troisième, placée entre les deux premières, sert à alimenter le foyer que les auteurs appellent chauffoire. Ce foyer doit avoir 3 décimètres de profondeur sur 21 centimètres de large. La fumée qui s'en dégage est reçue dans deux tuyaux de tôle qui forment la cheminée. On peut y brûler à volonté du bois ou du charbon de terre. On ajoute au besoin un foyer auxiliaire à une autre partie latérale du fourneau, lorsqu'on veut augmenter le calorique près du four à pâtisserie. Ce foyer a une cheminée séparée de celle dont nous venons de parler.

Les cloisons ou séparations intérieures du fourneau sont des espèces de caisses en tôle qu'on remplit d'argile délayée.

Le poids total de ce fourneau est de 438 kilogrammes, et son prix de 560 fr. sans y comprendre la batterie de cuisine, qu'on peut évaluer à 140 fr. Il peut servir à un grand établissement. D'autres de grandeur inférieure peuvent être établis au prix de 120 à 154 fr. Ils suffiront à l'usage d'une famille peu nombreuse.

Observations

Lorsqu'on veut faire une opération avec célérité, et chauffer en même temps l'endroit dans lequel on opère, les fourneaux de MM. Remy et Compagnie. ont un avantage sur ceux construits en terre; ils ont de plus celui de pouvoir se monter et démonter facilement;

Conversion:
05/19/2014

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

P 01

ils se transportent et se posent où l'on veut, sans être obligé de recourir à des ouvriers habiles.

Les casseroles de fer étamé son infiniment préférables à celles de cuivre, sous le rapport de la salubrité, comme sous celui de l'économie. Les auteurs ont préparé leur tôle avec beaucoup de soin, et ils y ont fixé l'étain d'une manière uniforme, et assez solidement pour qu'on n'ait pas à craindre de communiquer aux mets la couleur ou la saveur du fer.

La casserole qu'ils ont présentée à la Société d'Encouragement, est d'une forme agréable et commode. On a préparé dedans ce qu'on appelle un roux, qui exige une chaleur assez forte, sans que l'étamage ait été altéré. On y a fait ensuite une sauce blanche qui a conservé sa couleur, sans contracter d'autre saveur que celle qui devait lui appartenir.

Quant aux fourneaux de MM. Remy, la forme et les distributions ont beaucoup d'analogie avec celles de plusieurs fourneaux modernes exécutés en France avec la tôle. Ils se contentent d'assurer que leur fourneau est de moitié plus économique que ceux d'anciennes formes.