

Extrait de: Four à cuire, de l'invention de madame Chauveau de la Miltière (Bulletin de la Société d'Encouragement. Cahier de novembre 1813).



Date: 1813

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

La totalité de ce fourneau au-dessous de sa base est divisée en quatre parties, qui forment autant de fours dont les ouvertures sont fermées par des portes de tôle. L'intérieur est carrelé en carreaux de terre cuite portés sur des plaques aussi de tôle. Le feu s'allume dans la partie inférieure, et les résultats de la combustion parcourent les circuits intérieurs jusqu'à l'échappement qui a lieu par un tuyau de poêle d'une capacité convenable.

M. Ternaux ayant fait construire un pareil fourneau d'une capacité plus grande que ceux de madame Chauveau, y a cuit, avec le même feu, et en même temps, du pain, de la viande et des fruits, mais séparément, dans chacune des divisions du fourneau. On a brûlé du charbon de terre, du bois séparément et mêlé ensemble ; mais il paraît que l'usage du bois sera préférable pour obtenir une chaleur vive et rapide.

Il est utile de dire, qu'à l'un des côtés du fourneau se trouve un bain de sable sur lequel est posée une marmite, dans laquelle on peut faire cuire de la viande avec le même feu qui opère les autres cuissons.

Si ce fourneau n'offre rien de nouveau pour la théorie, son application est intéressante et utile. Il a été essayé à l'Hospice général de Tours, dont les administrateurs attestent que la cuisson des viandes y a été faite avec beaucoup d'économie. M. le maire de Montlouis assure que le pain a été très-bien cuit dans un pareil fourneau. Enfin, M. Delunel, membre de la Société d'Encouragement, chargé d'en faire un rapport, en a vu un construit en tôle, dans lequel on a cuit en sa présence de la pâtisserie, du pain et de la viande. La cuisson de ces divers objets a paru très bien faite et avec économie.

*Conversion:
05/19/2014*

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

P 01