

*Extrait de: Bulletin de la Société
d'Encouragement pour l'Industrie Nationale
Treizième année, n° 124, octobre 1814*



Date: 1814

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

*Note sur un Four de boulangerie de Mr Delaplanche, chauffé à la
houille*

En 1812, le ministre-directeur de l'administration de la guerre, transmet à Son Excellence le Ministre des manufactures et du commerce, un mémoire de M. Delaplanche, architecte, sur un nouveau mode de construction de four, qu'il annonce pouvoir être chauffé en substituant au bois la tourbe et la houille. Ce four est construit sur les mêmes principes que le four de campagne, c'est-à-dire qu'il se chauffe extérieurement, afin qu'en se servant de houille ou de tourbe au lieu de bois, on n'ait pas à craindre que le pain, la pâtisserie et les autres substances alimentaires cuites au four, ne contractent la moindre saveur ni la moindre odeur désagréable. Cette précaution paraît inutile, puisque l'âtre d'un four ordinaire et sa chapelle étant chauffés avec de la houille ou de la tourbe au degré nécessaire pour la cuisson, les émanations qui se dégagent des combustibles consumées par l'action même du feu.

En 1786, les commissaires de l'Académie des Sciences firent des expériences sur un petit four de la composition de M. Delaplanche. M. Molard qui y assista, observa que, pour chauffer avec de la tourbe ou de la houille le four ordinaire, il suffit de suspendre, près de la voûte du four, une grille de fer sur laquelle on place l'un ou l'autre de ces combustibles; au-dessous et sur l'âtre, est une tôle rebordée pour recevoir les cendres. Par ce moyen la combustion s'opère facilement, et en retirant de temps en temps la tôle couverte de cendres, l'âtre du four se chauffe en même temps que la chapelle au degré nécessaire. D'après cela il paraît qu'un four de boulangerie ou de pâtisserie peut en chauffer en dedans avec toutes sortes de combustibles sans craindre l'action des vapeurs qui disparaissent entièrement quand les briques, devenues blanches par le feu, annoncent que la température est assez élevée pour la cuisson, il suffit de disposer sur l'âtre une grille de manière qu'elle puisse s'appliquer contre la chapelle, où elle est retenue pendant tout le temps de la cuisson.

Des fours de boulangerie chauffés à la houille, de la manière que nous venons d'indiquer, sont employés avec succès en Angleterre depuis quelques années;

*Conversion:
05/19/2014*

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

P 01

on assure que la fumée que dégage le combustible s'y consume entièrement, et que le pain y est très bien cuit sans contracter aucun gout de charbon; les cendres ne peuvent point salir l'âtre, puisqu'elles tombent sur une tôle qu'on retire lorsque le four est chauffé au degré convenable.

L'Administration des Hospices de Paris fait faire dans ce moment, à la boulangerie de Scipion, des expériences en grand sur des fours chauffés à la houille comparés avec ceux chauffés au bois. Aussitôt qu'elles seront terminées, nous en ferons connaître le résultat. Jusque-là il est prudent d'attendre pour prononcer sur le mérite de la nouvelle méthode proposée. (D.)