

Extrait de: Grand fourneau de cuisine, de M. Fournier, architecte-fumiste 3 rue de Cléry, n° 10, à Paris.



Date: 1816

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

M. Fournier a construit depuis quelques années plusieurs appareils pyrotechniques, les uns d'après les plans de M. d'Arcet, les autres d'après ses propres plans et dessins, soit dans les établissements publics, soit chez des particuliers.

De toutes ces constructions examinées par les commissaires de la Société d'Encouragement, celle qui lui fait le plus d'honneur, et où il a fait preuve de plus de talent, c'est le grand fourneau de cuisine, qu'il a établi dans la maison de santé, rue du Faubourg Saint-Denis, d'après ses propres plans, approuvés par l'administration générale des hospices.

Ce fourneau, qui est en activité depuis plus de trois mois, n'a qu'un seul foyer servant à chauffer cinq grandes chaudières de la contenance d'environ 150 litres chacune, et en outre une large plaque de fonte sur laquelle on peut faire à la fois une foule d'opérations de cuisine très-variées. Il est établi au-dessous de cette plaque et alimenté par du charbon de terre. La flamme frappe d'abord la plaque de fonte sur laquelle elle dépose une grande partie de son calorique; de là elle se rend successivement sous les autres chaudières au moyen de conduits qu'on peut fermer et ouvrir à volonté, par des plaques de fer renfermées dans des coulisses, et qu'on manœuvre au-dehors du fourneau. Le courant d'air chaud peut être dirigé de suite sur tel point de l'appareil qu'on désire chauffer; il finit par déposer ses dernières portions de calorique sous la cinquième chaudière destinée spécialement à former un réservoir constant d'eau très chaude et presque bouillante, et qu'on peut faire également bouillir en dirigeant plus ou moins directement sous cette chaudière le courant d'air qui, après l'avoir chauffée, plonge plus bas que le foyer, et, par un conduit horizontal pratiqué au niveau du carreau de la cuisine, se rend dans une cheminée munie de soupapes, pour déterminer au besoin sa plus ou moins grande rapidité.

Pour augmenter la commodité de ce fourneau, M. Fournier a pratiqué dans le massif, et sous les chaudières, des espèces de fours et d'étuves. Il a fait percer les couvercles des chaudières, de manière qu'on peut visiter leur contenu sans les ouvrir en totalité, et par-là causer moins de déperdition de la chaleur.

*Conversion:
05/19/2014*

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

P 01

Il a pratiqué, au niveau de la cinquième chaudière, un robinet d'eau alimenté par un réservoir qui fournit à toute la consommation de l'appareil, au moyen d'un conduit en fer-blanc, qui s'allonge à volonté et communique avec les quatre autres chaudières.

Ce fourneau est entièrement isolé au milieu d'une vaste cuisine; il n'y a pas de cheminée apparente, Au moyen du canal horizontal mentionné plus haut, il forme un long ovale, et a l'avantage d'être également accessible sur tous ses points ; il y réunit celui de former en même temps un grand poêle qui chauffe la pièce où il est placé. On y brûle un hectolitre de charbon par jour. Quoique cette quantité soit infiniment moindre que celle qu'on consommerait avec les fourneaux ordinaires, les commissaires pensent qu'il dépend beaucoup du cuisinier de la réduire.

D'après le succès complet de ce fourneau, il n'est point de grand établissement qui ne dût s'empressez d'en faire construire d'analogues; toutefois il est à observer qu'ils ne peuvent convenir que dans les maisons où l'on est dans l'usage de faire une cuisine très variée.

Au reste, ce fourneau est entièrement construit en briques, ce qui n'avait point été fait encore pour d'aussi grandes dimensions.