

Extrait de: Collection de machines, instruments, ustensiles,..., Volume 2 Par Charles-Philibert de Lasteyrie Du Saillant



Date: 1820

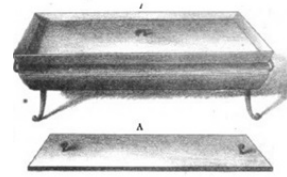
Conversion effectuée par J.Jumeau pour le Musée virtuel du chauffage Ultimheat

Appareils de cuisson et appareils de chauffage divers

<p><i>Réchaud en grès.</i> On creuse et on taille des morceaux de grès en Toscane, et on en forme des réchauds pour les usages de la cuisine</p>	
<p><i>Réchauds d'argile</i> Les paysans des environs de Valence font, pour leur usage, des réchauds très économiques. Ils recouvrent d'argile des fonds de pots cassés, en formant à la partie supérieure, trois divisions qui servent à soutenir le vase qu'on veut mettre chauffer</p>	
<p><i>Gril à deux battants.</i> Il est construit avec deux cadres de fer, réunis par deux charnières et garnis d'un treillis en fil de fer. C'est sur une des parties de ce gril qu'on pose la viande, en rabattant l'autre partie. On retourne le tout ensemble lorsqu'on veut faire cuire l'autre côté de la viande. Chaque portion du gril est munie à cet effet de quatre petits pieds destinés à la soutenir. Usité en Savoie.</p>	
<p><i>Réchaud en grès.</i> On fait, en Toscane, des réchauds en grès, auxquels on donne une forme carrée ou ronde, avec deux poignées pour les transporter. Cet usage, qu'on pratique aussi en Suisse, pourrait être imité avec avantage, le grès étant une pierre qui résiste très bien à l'action du feu</p>	
<p><i>Chenet servant de four</i> On a figuré sous la lettre A, la coupe du foyer d'une cheminée, dans laquelle on voit un chenet, ou caisse en tôle, entouré de briques. On forme un massif incliné entre le four et l'un des côtés de la cheminée, sur lequel on allume le feu. C représente la porte du four. Ce genre de construction est usité en Savoie. Le four a 12 dm (3 pieds 9 pouces) de hauteur sur 22 (6 pieds 9 pouces) de largeur. La longueur est plus ou moins considérable, selon la localité ou le besoin</p>	

Four à pâtisserie.

Ce four, en tôle, ou en cuivre, a la forme d'une caisse soutenue par quatre pieds. Après avoir enlevé le couvercle qui le couvre, et y avoir placé les pâtisseries qu'on veut faire cuire, on remet ce couvercle, et puis celui qui est figuré en A, et on allume du charbon au-dessus et au-dessous



Casserole à cuire les côtelettes

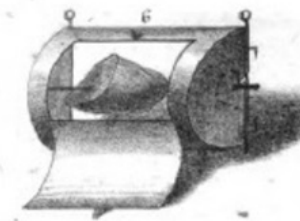
Cette espèce de casserole est en fer blanc, d'une forme ronde et très aplatie. Après y avoir mis les côtelettes, on la ferme avec son couvercle, et en l'exposant à un feu très léger, on fait cuire la viande très promptement. Usité à Paris



Cuisinière.

Cet ustensile en fer blanc, usité dans un grand nombre d'endroits en France, a une forme demi-cylindrique, dont les extrémités sont fermées. On suspend, dans la partie intérieure, au moyen d'une broche, la viande qu'on veut faire cuire. Mais on a imaginé, depuis un certain nombre d'années, une méthode beaucoup plus économique ; c'est de placer cette cuisinière contre une muraille, vis-à-vis d'un trou dans lequel on fixe une petite grille à rebords; ce trou a une forme conoïde, ou celle du quart d'une sphère, dont les côtés sont allongés. On fabrique en terre des coquilles de ce genre, qu'on place dans le creux de la muraille. Après y avoir allumé du charbon, on accroche la cuisinière contre ce foyer, au moyen de deux crochets placés à l'une de ses extrémités, de manière qu'on peut l'écarter ou la rapprocher du mur à volonté, ou l'enlever tout à fait.

On pratique une porte sur la partie convexe de la cuisinière, de manière à pouvoir examiner l'état de cuisson de la viande. On tourne de temps à autre la broche, et on la fixe en faisant entrer un petit crocher dont elle est munie, dans les trous formés sur l'un des côtés de la cuisinière. Il serait à désirer que cet appareil, très économique, très commode, et qui cuit parfaitement la viande, fût en usage dans tous les ménages.



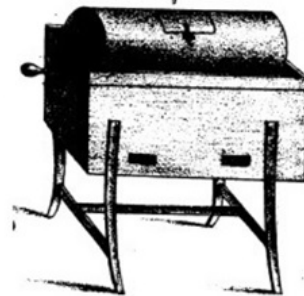
Coquille qui sert de foyer aux cuisinières.

On les forme avec du plâtre et du mortier dans l'intérieur d'une muraille, lorsqu'on ne peut se procurer des coquilles en terre ou en fonte. On leur donne un petit renflement dans leur milieu, lorsqu'elles doivent avoir une certaine longueur



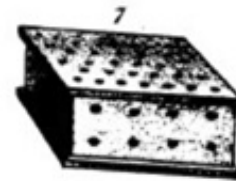
Fourneau pour griller le café.

Il se compose d'un cylindre et d'un fourneau en forme de caisse oblongue, l'un et l'autre de forte tôle. Le cylindre a une porte à crochet que l'on ouvre, pour mettre ou retirer le café, et pour examiner son état de rôtissage. Il est traversé par une broche carrée qui le dépasse à ses deux extrémités, et qui s'appuie et tourne sur les bords du fourneau; elle porte à l'un de ses bouts une manivelle qui sert à le faire tourner. Le fourneau est monté sur quatre tiges de fer liées les unes aux autres par des traverses; il est percé sur sa face antérieure et postérieure de deux trous qui servent à donner de l'air; on le transporte au moyen de deux poignées fixées à ses extrémités. On place dans l'intérieur une grillé qui sert à soutenir le charbon ou le bois. Elle est posée sur quatre pieds qui la tiennent élevée de quelques centimètres au-dessus du fond.



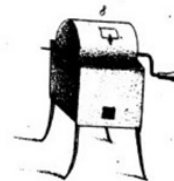
Chaufferette en boîte.

C'est une boîte percée de trous; avec un couvercle également percé, le tout doublé de plaques de tôle. On met dans l'intérieur une terrine avec de la braise, qu'on fait entrer soit sur l'un des côtés, soit par le couvercle, qui, dans ce cas, s'ouvre au moyen de charnières. Les trous ont 2cm (10 lignes) de diamètre



Petit fourneau pour griller le café.

C'est le fourneau dont on se sert communément dans les ménages à Paris. Il est formé sur les mêmes principes que le précédent



Cylindre à baignoire.

C'est un vase en cuivre jaune, avec deux tuyaux qui partent de la base, et s'élèvent un peu au-dessus des bords. Ces tuyaux servent à faire circuler intérieurement l'air nécessaire à la combustion du charbon. On met ce vase, garni de charbon allumé, dans l'eau d'une baignoire à laquelle on donne ainsi la température nécessaire. On doit être très soigneux de faire circuler l'air de la salle de bains ou l'on a fait brûler du charbon; ce défaut de précaution a causé la mort de plusieurs personnes

