

Extrait de: D'Arcet Fourneau de cuisine.

Date: 1820

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



La pénurie du bois, qui t'est fait sentir en France depuis plus d'un siècle, a excité les recherches des savants et des artistes sur les moyens d'économiser le combustible dont la consommation et le besoin vont chaque jour en croissant. Cent appareils de tout genre ont été successivement inventés et prônés par leurs auteurs et par les journalistes; mais que nous reste-t-il de tant d'efforts? Peu de résultats utiles. Et malheureusement les inventions les plus importantes, celles dont les avantages ont été constatés par des expériences suivies, et par une pratique suffisamment prolongée, sont confondues avec celles qui ne présentent ni utilité ni économie, et leur usage est extrêmement borné, surtout dans nos départements, qui, par une singulière fatalité, se trouvent toujours arriérés pour tout ce qui concerne les arts utiles et économiques.

Nous croyons donc rendre un service aux habitants de nos villes départementales et de nos campagnes, en leur présentant une invention dont les avantages sont démontrés par une pratique éclairée. C'est sous ce rapport que nous allons donner la description d'un fourneau de cuisine, imaginé par M. d'Arcet.

Le fourneau de cuisine de M. d'Arcet est certainement ce qu'on a inventé, soit en France, soit chez l'étranger, de plus parfait, de plus commode et de plus économique.

Il a d'ailleurs l'avantage de pouvoir être établi dans les grands comme dans les petits ménages. Il suffit d'augmenter ou de diminuer les dimensions ou le nombre des fourneaux, ou de faire usage des autres accessoires, selon les besoins de chaque famille. Mais laissons M. d'Arcet s'exprimer lui-même. L'insalubrité des cuisines est due à deux causes : la première se trouve dans l'usage où l'on est de ne pas construire les fourneaux de cuisine sous le manteau de la cheminée, et de laisser répandre librement la vapeur du charbon dans la pièce ; la seconde provient du faible tirage des cheminées de cuisine, effet qui a lieu, soit par suite du mauvais rapport établi entre les ouvertures des manteaux des cheminées et la capacité de leurs tuyaux, soit parce qu'il s'y établit un courant d'air descendant commandé par le tirage plus fort d'une cheminée voisine, ou par l'ascension de la couche d'air échauffée le long d'un mur voisin exposé au midi, couche d'air qui fait alors le

*Conversion:
05/19/2014*

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

P 01

vide dans la cuisine, en montant et en passant devant les croisées ou les portes de cette pièce.

Pour rendre les cuisines salubres, il ne fallait donc que construire tous les fourneaux sous le manteau de la cheminée, et que pouvoir y établir à volonté, en tout temps, un tirage convenable et dont on pût accélérer la vitesse selon le besoin. La description du fourneau de cuisine salubre dont on donne ici le dessin, va faire comprendre facilement les moyens employés pour arriver au but proposé.

PLANCHES I, II ET III (1)

(1.) Pour trouver avec plus de facilité les renvois faits aux planches et aux figures de cette description, on observera qu'il faut avoir égard à l'indication de la planche désignée dans l'intérieur du cadre de la gravure, et non à celle qui celle désignée extérieurement; ainsi la première gravure renferme la planche première, avec les figures 3 et 4. La seconde gravure renferme également la planche première et les figures 2, 5, 6, 7, 8 et 10; et la troisième gravure, la planche première avec les figures 1, 9; et la planche deux sans indication de figure.

Fig. 1. Plan général de la cuisine,

a, Réunion de tous les fourneaux sous le manteau de la cheminée.

b, Four à pâtisserie, dont la fumée se rend sous le manteau général.

c, Evier, en fonte ou en tôle, disposée comme on le voit en H.

d, Table de cuisine,

e, Billot.

f, Fontaine.

g, Buffet,

h, h Portes de la cuisine et de la cave,

i, j, Croisées.

k, Fourneau surmonté d'une chaudière dans laquelle on fait chauffer de l'eau pour un bain, pour un savonnage, pour cuire en grand des légumes, soit à la vapeur, soit dans l'eau bouillante, etc., etc. Ce fourneau a un tuyau de tôle, l, qui porte sa fumée dans la cheminée générale, et qui peut servir à y faire appel.

M, Tournebroche placé au-dessus de la chaudière A.

Ce tournebroche peut communiquer le mouvement à la broche que l'on place devant la cheminée k, fig. 2 et 3, et aux broches des cuisinières placées en avant des coquilles à rôtir B et B, fig. 2, 3 et 4.

Nous allons maintenant entrer dans tous les détails nécessaires pour bien faire entendre la construction de la partie de ce plan indiquée dans cette fig. 1 par la lettre a.

Fig. 2. Plan général du fourneau de cuisine construit sous le manteau de la cheminée, et dont l'ensemble est indiqué par la lettre a,

Fig. 1

C. Réunion de six fourneaux de cuisine de grandeur différente.

D. Fourneau long pour placer une poissonnière. On peut en diminuer volonté la capacité en y plaçant en travers soit un morceau de brique, soit une plaque de fonte entaillée de manière à pouvoir servir de cloison et séparer le fourneau en deux autres fourneaux plus petits.

On voit en E, F, G, le plan et deux élévations des tampons en tôle E, fig. 3, qui servent à fermer les cendriers des fourneaux C et D, fig. 2. Ces mêmes cendriers se ferment encore plus facilement en garnissant l'ouverture avec une porte à tirette en fonte ou en tôle, disposée, comme on le voit, en H.

I, I, I, I, représentent les plans des couvercles en tôle qui servent à couvrir et à fermer à volonté les fourneaux C et D: on en voit les coupes en J, J, J. En plaçant ces couvercles sur les fourneaux, le dessus du fourneau est alors de niveau et peut servir de table; ou peut en outre placer sur ces couvercles des plats pour les entretenir chauds, etc. En mettant ces couvercles et en fermant, au moyen des tampons E ou des tirittes H, les cendriers des fourneaux, on étouffe facilement le feu dans les fourneaux mêmes; ce qui évite la peine d'employer un étouffoir pour cet usage.

On voit en K, K, K, K, les plans des grilles qui se placent dans les fourneaux C et D. On pourrait avoir de ces grilles de rechange ayant les barreaux plus ou moins écartés. En s'en servant, on aurait l'avantage de pouvoir brûler plus ou moins de charbon dans chaque fourneau, selon l'opération qu'on aurait à y faire. On voit en L deux grilles rondes dont on se sert dans ma cuisine pour faire sur le fourneau potager des préparations qui exigent, les unes très-peu, et les autres beaucoup de feu.

B, B, fig. 2, Coupe horizontale des deux coquilles à rôtir. On les voit de face et sous les mêmes lettres à la fig. 3, et en coupe verticale indiquée par des lignes ponctuées en B, fig. 4.

M, fig. 2, Plaque de fonte qui couvre l'espace où circule la fumée du four N, fig. 3, avant qu'elle ne se rende par le tuyau de tôle P, dans la cheminée générale. Lorsque l'on se sert du four, cette plaque devient assez chaude pour y faire chauffer de l'eau ou pour y entretenir des plats chauds, etc., etc. Elle sert de table lorsqu'on n'allume pas de feu dans le foyer du four. Nous expliquerons plus bas, en parlant de la construction du four, la disposition des conduits que recouvre cette plaque de fonte.

Q, fig. 2, Plan du fourneau potager d'Harel encastré dans la maçonnerie.
P, fig. 2, Tuyau du foyer servant à chauffer le four N, fig. 3, 6 et 7, et la plaque de fonte M, fig. 2, 6 et 7.

R, fig. 2, Tuyau du fourneau potager d'Harel.

L, Tuyau du fourneau de la chaudière k, fig. 1.

A, Place réservée entre les parties élevées M et C du fourneau. Le fond de cette partie du dessous du manteau est de niveau avec le sol de la cuisine; on peut à volonté y allumer le feu sur le sol comme on le fait ordinairement. Cet espace représente ainsi la cheminée d'une cuisine ordinaire devant laquelle on peut mettre la broche ou le pot au feu; dans laquelle on peut balayer les ordures de la cuisine et allumer du feu en hiver pour chauffer la cuisinière, etc., etc. On ne donne à cet être que le moins de largeur possible; il suffit qu'on y puisse pendre à la crémaillère un chaudron ordinaire, ou que l'on puisse placer devant, en cas de besoin, la broche ou l'ustensile en fer-blanc connu sous le nom de cuisinière.

Lorsqu'on ne veut pas se servir de cette petite cheminée, on en ferme l'ouverture supérieure en la couvrant avec une plaque de tôle de la même grandeur, et qui se place sur deux tringles en fer qui sont indiquées en n, n, fig. 2, 3 et 4. Cette plaque de tôle peut aussi se placer sur les tringles de fer p, p, à moitié hauteur du fourneau (fig. 3 et 4). On a ainsi le moyen d'établir le foyer de la partie A, à trois hauteurs différentes, suivant ce que la cuisinière doit y préparer. Nous citerons quelques exemples pour mieux faire comprendre la disposition dont nous parlons.

Le feu doit s'allumer au niveau du sol, lorsque l'on veut faire chauffer de l'eau ou cuire des légumes dans le chaudron que l'on sus-pend à la crémaillère T, fig. 3; lorsqu'on veut faire rôtir de la viande sans employer les coquilles à rôtir dont nous parlerons plus bas; lorsqu'on veut faire du feu en brûlant du bois pour échauffer la cuisine en hiver, etc., etc.

On doit placer la plaque de tôle sur les tringles p, p, à moitié hauteur de la petite cheminée A, lorsqu'on veut faire une friture, une omelette, mettre le pot au feu ou cuire des légumes sans employer le fourneau potager Q, fig. 2, etc., etc. La cuisinière travaille facilement à cette hauteur sans être gênée, sans se tenir courbée, et avec moins de fatigue.

La plaque de tôle doit enfin se placer au haut de la petite cheminée A, sur les tringles n, n, fig. 2, 3 et 4, lorsqu'on ne se sert pas de cette cheminée ou lorsqu'on veut faire des préparations qui donnent ordinairement beaucoup de fumée et de mauvaise odeur, telles que le grillage des côtelettes, la friture du poisson, le chauffage des fers à repasser, etc., etc. En faisant ces préparations sur la plaque de tôle placée ainsi au niveau des parties C et M, fig. a du fourneau, et en fermant convenablement les rideaux U, U, fig.

3 et 4, le courant d'air accéléré ascendant qui s'établit dans la cheminée y entraîne tous les gaz délétères, et empêche la mauvaise odeur de se répandre dans la cuisine, et de là dans les autres pièces de l'appartement. C'est en plaçant ainsi la plaque de tôle de niveau avec les parties C et M, fig. 2 du fourneau, qu'on peut y accélérer davantage le courant d'air ascendant; il faut donc maintenir cette disposition dans les cas difficiles. On peut d'ailleurs allumer du feu sur le sol de la petite cheminée A, sans enlever cette plaque de tôle ainsi placée; car il suffit de la tirer un peu en avant pour que la fumée puisse passer entre la plaque et le mur, et se rendre dans le tuyau de la cheminée sans se répandre dans la pièce.

On voit que la cuisinière peut tirer un grand parti de la petite cheminée A, et que pour cela il lui suffit de placer et déplacer avec intelligence la plaque de tôle, ce qui lui donne le moyen d'établir le feu à la hauteur où elle en a besoin, et d'y travailler en ne se gênant juste que ce qui est indispensable pour chaque espèce d'opération qu'elle doit faire.

Fig.3 Elévation géométrale du fourneau de cuisine.

B, B, Vue de face des deux coquilles à rôtir devant lesquelles on peut faire tourner la broche, au moyen de la main ou d'un tournebroche ordinaire.

P, Tuyau du four N, dont on règle le tirage au moyen d'une clef ou soupape ordinaire.

B, Petit tuyau du fourneau potager. Une clef sert à y diminuer à volonté la vitesse du courant d'air ascendant, afin de ne pas faire trop de feu sous la marmite placée sur ce fourneau; l'air chaud porté dans la cheminée générale par ces tuyaux P et R, y fait appel et sert à y établir en cas de besoin le tirage convenable. A, vue de face de la petite cheminée dont nous avons parlé plus haut très en détail, et dans laquelle on peut, à volonté, établir le foyer à trois hauteurs différentes, sur le sol de la cuisine, sur la plaque de tôle placée sur les tasseaux p, p, ou sur les autres tasseaux placés en n et n de niveau avec le reste du fourneau. On y voit la crémaillère T et la plaque de fonte qui, placée verticalement contre le gros mur, forme le fond de cette petite cheminée, la crémaillère T reste en place et s'applique contre le mur, lorsqu'on pose la plaque de tôle sur les tasseaux n et n.

N, Porte du four. On voit le foyer de ce four à la lettre V, et son cendrier en X; nous reviendrons sur la construction de ce four, en décrivant les fig. 5, 6 et 7.

S, Portes du foyer et du cendrier du fourneau potager d'Harel, que l'on voit en plan en Q, fig. 6, et en coupe en Q, fig. 6.

U, U, rideaux qui peuvent, à volonté, servir à fermer en tout ou en partie l'ouverture qui se trouve entre le bas du manteau de la cheminée et la partie supérieure du fourneau de cuisine.

Ce sont ces rideaux qui servent, pour ainsi dire, de gouvernail à ce système de construction: plus on les ferme, plus le courant d'air ascendant devient rapide dans le tuyau de la cheminée, et moins les gaz délétères et les odeurs désagréables peuvent se répandre dans la cuisine. Une cuisinière soigneuse doit se servir de ces rideaux pour établir sous le manteau, sans se gêner en rien, le courant d'air convenable. Nous reviendrons sur cet objet en parlant des précautions à prendre pour tirer tout le parti possible de cet appareil. On charge le bas de ces rideaux en y fixant dans le repli de l'ourlet quelques balles de plomb, afin d'empêcher le courant d'air d'en-trainer les rideaux dans la cheminée et sur le fourneau de cuisine, où ils pourraient s'abimer et même prendre feu. Ces rideaux, garnis d'anneaux en cuivre et montés sur deux tringles, peuvent se fermer en totalité lorsqu'on ne se sert pas du fourneau. On évite ainsi d'échauffer la cuisine en été, et on lui donne un air d'arrangement et de propreté qu'elle n'aurait pas sans cela.

p, p, n, n, Tasseaux sur lesquels la plaque de tôle se place à différentes hauteurs dans la petite cheminée A.

T, Crémaillère qui sert à suspendre un chaudron au-dessus du feu. Cette crémaillère peut toujours rester en place, parce qu'elle s'applique contre le mur lorsqu'on pose la plaque de tôle sur les tasseaux n, n.

V, Porte du foyer du four.

X, Cendrier de ce foyer.

Y, Charbonnier pouvant facilement contenir une voie de charbon.

a. Le râble pour retirer la braise du four.

b. La pelle dont on se sert pour le service du four.

Fig. 4, Coupe verticale du fourneau selon, la ligne a, b, du plan fig. a. Cette élévation est vue du point C de cette figure.

B, Coupe ponctuée de la coquille à rôtir B, fig. 3. On a tracé cette coupe en ligne ponctuée, parce qu'elle ne doit pas paraître dans cette élévation; on ne la fait entrer dans ce dessin que pour donner le profil d'une de ces coquilles à rôtir.

P. Tuyau de tôle du four

R. Tuyau de tôle du fourneau potager

A. Petite cheminée ordinaire de cuisine

U. Rideau servant à fermer l'ouverture du fourneau. On voit ici en coupe la languette au bas de laquelle les rideaux U, U sont attachés.

p, n, Tasseaux en fer sur lesquels on place à volonté la plaque de tôle dont nous avons parlé en décrivant les fig. 2 et 3.

Z. Croisée servant à éclairer l'intérieur de la cheminée et du fourneau.

O. Soupape servant à fermer à volonté le haut de la cheminée au-dessus des trois tuyaux de tôle P, R fig.3 et L, fig. 1et 2. En fermant cette soupape en hiver, on oblige la chaleur accumulée dans le massif du fourneau à se

répandre dans la cuisine et à en élever la température.

Fig. 5, 6, 7. Détails de la construction du four N.

Fig. 5, Plan des circulations que la fumée du four est obligée de suivre sous la plaque de fonte M, fig. 2 avant d'arriver au tuyau de tôle La fumée, après avoir échauffé le dessous et le dessus du four, passe sous la plaque de fonte par les trous inégaux en diamètre a, b, c, qui servent à la répartir également sur le dessus du four ; elle se divise alors en 2 parties, et suit les deux passages inégaux en largeur d et e qui la distribuent également sous la plaque de fonte M, fig 2 ; Elle passe ensuite en f, et se rend enfin dans le tuyau en tôle p, fig 2, 3, 4 et 5.

Fig.6, coupe verticale du coté M du fourneau selon la ligne c, d, du plan fig.2. Q, coupe du fourneau potager.

M, e, b, d, Coupe de la plaque de fonte et des conduits qu'elle recouvre.

N, Coupe du four en tôle. Ce four est posé sur une plaque de fonte de même largeur et longueur supportée par des sommiers en fer.

Le four est carrelé avec des briques de 3 à 4 centimètres d'épaisseur, qui servent à en régulariser la chaleur.

g, Foyer du four

r, Cendrier de ce foyer.

Fig. 7. Coupe verticale du four, selon la ligne e, f, du plan, fig.2.

a, b, c, Coupe des trous inégaux par lesquels la fumée passe de dessous le four sous la plaque de fonte M.

N, coupe du gour en tôle : on perce en s un petit trou qui sert à établir dans le four un léger courant d'air nécessaire pour bien rôtir la viande et lui donner la couleur et la saveur de la viande rôtie devant le feu

g, Foyer du four.

r, cendrier de ce foyer.

Fig. 8. Vue en perspective de la cafetière-porte dont il est parlé dans la description du foyer potager, publiée par M. Harel. Ce petit ustensile est bien utile, mais il doit être fait en cuivre et non en fer blanc. Sans cette précaution il se dessoude facilement et est souvent mis hors de service. On sait que cette cafetière se met à la place de la porte du foyer du fourneau potager, et que l'on a ainsi toute la journée une cafetière pleine d'eau bouillante à sa disposition. La fig. 9 représente sur une plus grande échelle cette cafetière en plan et en élévation.

Fig. 10. Une perspective du haut du tuyau de la cheminée de cuisine. En principe, cette cheminée doit avoir intérieurement les plus grandes dimensions possibles : il ne faut point, par conséquent, y gêner le passage de la fumée ; on doit donc enlever de dessus de cette cheminée la mitre qui s'y trouve ordinairement, et conserver au tuyau de cheminée toute l'ouverture qu'il peut

avoir : Il faut en couvrir la partie supérieure d'un petit toit en tôle, comme on le voit dans cette figure. On empêchera ainsi la pluie de tomber dans la cheminée et d'y gêner le travail de la cuisinière.

La Planche II présente une vue en perspective de la cheminée salubre : on y reconnaîtra facilement les différents objets dont on a donné l'explication en décrivant les fig. de la Planche I.

Après avoir donné la description des figures de cette planche, et être entrés à ce sujet dans beaucoup de détails, il ne nous reste qu'à indiquer les précautions à prendre pour obtenir constamment de ce système de construction les avantages que nous lui trouvons. Voici les instructions que nous croyons devoir joindre ici pour faciliter aux cuisinières l'usage de ce genre de cheminée.

La cuisinière, en se levant, commence ordinairement par allumer du feu: elle le fait, soit en battant le briquet, soit en cherchant dans la cendre relevée ou mise la veille en tas quelques morceaux de braise non éteints. Elle doit allumer son feu soit au niveau du sol, sur l'âtre même de la petite cheminée A, soit, ce qui vaudrait mieux, sur la plaque de tôle placée au haut de la petite cheminée A, sur les tasseaux de fer n, n. Dans tous les cas, si elle s'aperçoit que la cheminée fume, elle peut de suite empêcher cet inconvénient en ouvrant le vasistas qui doit être placé à une des fenêtres de la cuisine, ou dans tout autre endroit de cette pièce, de préférence au nord ou au levant. Elle doit fermer en même temps les rideaux à droite et à gauche de la cheminée A, pour rétrécir tant qu'elle pourra l'ouverture de la cheminée, et elle pourrait même, comme remède extrême et infailible, allumer un peu de feu sous la chaudière k, fig. 1, au fourneau potager Q, fig. 2, ou sous le four N, fig. 3. Il est évident que l'air chaud porté par les tuyaux L, P, P, de ces trois fourneaux vers le haut du manteau de la cheminée, y dilatera la masse d'air et y établira un tirage d'autant plus fort, que l'ouverture de la cheminée sera plus rétrécie par les rideaux et que le vasistas donnera plus d'air dans la cuisine. L'emploi convenable de ces mêmes moyens rendra constamment la cheminée salubre et s'opposera au retour de toute mauvaise odeur et de tout gaz délétère dans l'intérieur de la pièce.

Une fois le courant d'air ascendant bien établi, dans la cheminée, la cuisinière travaillera devant son fourneau sans être fatiguée par l'odeur du charbon, et elle ne s'échauffera point comme cela arrive ordinairement les jours de grand dîner; sa tête ne sera pas exaltée ainsi qu'on le remarque souvent, ce qui est aussi nuisible à la santé de la cuisinière que désagréable pour les domestiques de service autour d'elle, et même pour les maîtres et leurs enfants, qui souvent, ces jours-là, n'osent pas entrer dans la cuisine, soit afin d'éviter tout sujet de querelle, soit pour ne point avoir le chagrin d'y trouver la cuisinière hors d'elle-même, ayant le visage rongé et bouffi,

les yeux hors de la tête, la figure couverte de sueur et n'indiquant que trop le malaise général qu'elle éprouve.

Plus l'intérieur de la cheminée sera échauffé, plus le tirage sera fort et plus les rideaux pourront rester ouverts; c'est ce qui arrive, et ce qui sera fort utile les jours de grand dîner.

La cuisinière doit ouvrir le moins possible les fenêtres et les portes de la cuisine; elle aura ainsi à vaincre une ancienne habitude; elle ouvrirait tout dans l'ancien système de construction, parce qu'elle était obligée, pour ne pas étouffer, de faire entrer beaucoup d'air dans sa cuisine pour y rendre moins nuisibles et la fumée et les gaz délétères qui la remplissaient: mais dans notre système de construction, le tirage est régulier; il n'y a aucune vapeur dans la pièce; l'air neuf fourni par le vasistas, par les fentes des fenêtres et des portes, traverse continuellement la cuisine, et suffit au tirage de la cheminée; on risquerait, en ouvrant les portes et les fenêtres, ou en agitant trop fortement l'air dans la cuisine, de nuire au tirage et de perdre les avantages que peut donner une cheminée de cette espèce, lorsque l'usage en est bien réglé. Au reste, la cuisinière s'apercevra bientôt qu'elle n'aura pas besoin d'un tel remède, et s'accoutumera facilement à se conduire, sous ce rapport, dans sa cuisine comme elle ferait dans toute autre pièce d'un appartement. Une telle cuisine est en hiver aussi chaude et en été aussi fraîche que possible, parce qu'il doit n'y passer que la quantité d'air nécessaire pour obtenir sous le manteau de la cheminée le tirage convenable. On peut d'ailleurs échauffer la pièce en hiver en y plaçant un poêle ou en faisant du feu dans la cheminée A, qui peut alors servir comme de cheminée d'appartement.

En été on entretiendra la cuisine fraîche en y introduisant, lorsque cela se pourra, de l'air pris dans la cave; mais surtout en tenant les volets entrouverts et les rideaux des fenêtres fermés, comme on le fait dans les autres pièces de l'appartement. En hiver, lorsqu'il ne fera pas assez froid pour allumer du feu le soir, une cuisinière soigneuse aura l'attention, après avoir bien éteint tous ses fourneaux et fermé les clefs des trois tuyaux L, P, R, de fermer aussi la trappe O, qui est en haut du manteau dans l'intérieur de la cheminée. En ouvrant alors les rideaux, toute la chaleur accumulée pendant le jour dans le massif du fourneau se répandra dans la pièce et servira à l'échauffer suffisamment. En été, au contraire, elle devra, lorsque son travail sera terminé et ses fourneaux nettoyés, fermer exactement les deux rideaux et laisser la trappe O, et les clefs des tuyaux L, P, R, ouverts, pour que l'air échauffé, et passant sur les fourneaux, s'en aille au dehors en montant par le tuyau de la cheminée, et soit remplacé dans la pièce par de l'air plus frais pris dans la cave ou fourni par le vasistas, qui doit être, comme nous l'avons dit, placé, autant que possible, au nord ou au moins au levant.

Nous n'avons insisté, dans tout ce qui précède, que sur la salubrité attachée au mode de construction dont nous nous occupons; il faut cependant, avant de terminer, dire un mot de l'économie qu'il procure, et prouver ainsi que l'usage de ce fourneau de cuisine est aussi avantageux au chef de famille, dont il peut économiser l'argent, qu'à la cuisinière dont il n'altérera ni le caractère ni la santé.

L'économie est ici évidente; elle ne peut pas être contestée, puisqu'elle résulte de la réunion de toutes les économies produites par l'emploi de moyens connus depuis longtemps, bien appréciés, mais rarement rassemblés dans la même cuisine. Tels sont le fourneau potager, la coquille à rôtir, les fourneaux de cuisine servant à volonté d'étouffoir, la cafetière-porte; telle est la suppression presque totale du foyer ordinaire, où le combustible brûlé à l'air libre produit peu d'effet; et tel est encore l'emploi du four et de la chaudière sous lesquels on substitue au feu de bois le feu économique du charbon de terre, et sous lesquels le combustible brûlé dans un foyer fermé peut donner le maximum d'effet utile, ce qui est loin d'arriver dans les cheminées ordinaires de nos cuisines.



