

*Extrait de: Journal des connaissances usuelles
et pratiques, T9, P129 et suivantes (1830)*



Date: 1823

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

Caléfacteur-Lemare; de ses usages et de la manière de s'en servir
L'ingénieux appareil, connu sous le nom de caléfacteur, et dont l'invention est due à M. Lemare, a obtenu une médaille d'argent à l'exposition de 1823, et a été approuvé par l'Académie des Sciences, sur le rapport de MM. Thénard et Fourier. Il y est dit « qu'on obtient, au moyen du caléfacteur, une grande économie de combustible, que la viande est toujours excellente et le bouillon meilleur que par les procédés ordinaires; qu'il y a économie de temps, amélioration de produit, et certitude de réussir; et que le nouvel appareil est susceptible d'un grand nombre d'applications. »

Nous croyons devoir ajouter que cette manière de faire la cuisine est bien moins dispendieuse et demande moins de soins que la manière ordinaire. De plus, on a point à redouter les divers accidents auxquels sont exposées les personnes qui se servent de marmites à compression.

Chaque caléfacteur, quelle que soit sa grandeur, se compose de trois pièces essentielles, le fourneau, la marmite et la capsule; elles constituent le caléfacteur proprement dit.

Le fourneau ou vase externe sert :

- 1°. A contenir le combustible;*
- 2°. A faire bouillir dans son double corps plus ou moins de litres d'eau pour les lavages;*
- 3°. A fournir, comme une fontaine, de l'eau plus ou moins chaude par un robinet;*
- 4°. A cuire, par le moyen d'un tuyau de vapeur, asperges, artichauts ou autres légumes dans un vase latéral, ou à chauffer un bain de pieds;*
- 5°. (Et c'est sa plus importante destination), à former comme une ceinture de chaleur autour et en dessous du pot-au-feu, et à le conserver presque bouillant cinq ou six heures après que le feu est éteint.*

Dans la marmite ou vase interne, on fait le pot-au-feu ou un bœuf à la mode, une poule au riz, etc.; il suffit pour le pot-au-feu, qu'il ait bouilli quelques minutes, pour que le feu devienne inutile. La cuisson se continue sans feu. On sait que l'arôme est très-volatile, et qu'il est bientôt enlevé par l'ébullition.

*Conversion:
05/21/2014*

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

P 01

La capsule ou vase supérieur est comme une espèce de casserole. Elle sert :

1°. A couvrir la marmite;

2°. A cuire un plat quelconque, viandes ou légumes.

3°. A retenir la chaleur ascendante de la marmite, qui, sans cela, se perdrait dans l'air.

La seconde capsule ou grande capsule entre à moitié dans la marmite, dont elle diminue d'autant la capacité. Cette capsule sert lorsqu'on met un petit pot-au-feu, ou lorsqu'on veut faire un grand plat dans la capsule. La capsule ordinaire lui sert de couvercle, et peut, au besoin chauffer un plat, mais de facile coction.

Le vase latéral sert à cuire à la vapeur artichauts, asperges et autres légumes, par le moyen du tuyau de vapeur, qui transmet l'excédent de chaleur formée dans le fourneau à chauffer un bain de pieds, etc.

Aussitôt que le tuyau de vapeur commence à souffler, on l'introduit dans le vase latéral, où l'on met ensuite ce qu'on veut faire chauffer ou faire cuire; puis on couvre. Il est bien entendu qu'alors il ne faut étouffer le feu que lorsque la cuisson qui se fait dans le vase latéral est achevée.

On peut cuire dans le vase latéral avant que le pot-au-feu bouille, ou l'on peut rallumer le feu un quart d'heure avant le dîner, et faire marcher de nouveau le tuyau de vapeur.

Lorsqu'on a étouffé le feu, il faut retirer le vase latéral.

Le vase latéral additionnel est un vase à fond de passoire, qui se place dans le vase latéral. Le tuyau de vapeur qui se recourbe sous le fond, cuit sans eau à la seule vapeur, tout ce qui est contenu dans un vase interne, pommes de terre, châtaignes, artichauts, etc. La meilleure manière de le couvrir, c'est par un linge propre, pressé en forme de tampon.

Si l'on veut faire un rôti, une heure (ou plus ou moins) avant le dîner, on rallume le feu, on reporte la marmite à l'ébullition, on l'ôte; on place dans le fourneau la suspensoire munie de son plat (ou lèche-frite), sur lequel repose le rôti dûment assaisonné. Feu modéré.

Lorsqu'on veut presser le rôti, il faut placer un carreau ou une brique sous le plat à rôtir; cette précaution est surtout nécessaire quand on cuit un pâté ou toute autre pâte.

Dans ce procédé, le rôti se fait à courant d'air comme à la broche, et se cuit plus également, plus vite et à moins de frais.

Il suffit de le retourner une fois ou deux. On n'arrose point.

Pour tenir le pot-au-feu, suffisamment chaud, on le pose sur la capsule à réverbère, ou bien on le met à part sur un linge et enveloppé de sa chlamyde.

Deux autres plats peuvent se faire en même temps que le rôti, savoir, l'un dans la capsule dite à réverbère, et l'autre dans le vase latéral. Ils doivent être d'une coction facile; car le rôti exige très peu de feu. Mais le rôti ôté, on peut attiser le feu, et faire mieux jouer le tuyau à vapeur.

La suspensoire peut servir de poêle à frire les marrons, etc.

On fait deux demi-marmites, pour les plus grands caléfacteurs; dans l'une on met le pot-au-feu, et dans l'autre un bœuf à la mode ou tout autre mets, le tout en même temps.

Le four de campagne se met sur sa capsule en forme de couvercle etc., et sert à colorer crèmes, gâteaux, œufs au lait, omelettes soufflées y etc.

La chlamyde ou robe ouatée est une espèce de sac dont on couvre le caléfacteur lorsqu'on a éteint le feu. Elle contribue à maintenir la chaleur dans tout l'appareil. Lorsqu'on a mis la chlamyde, le thermomètre de Réaumur, plongé dans le bouillon six heures après que le feu est éteint, marque 70 et jusqu'à 74 degrés, selon que la marmite est plus ou moins pleine, et le caléfacteur plus ou moins grand; sans chlamyde, le bouillon n'aurait que 60 à 64 degrés.

Avant de mettre la chlamyde, on ôte le vase latéral.

Manière de se servir du Caléfacteur pot-au-feu.

Remplissez d'eau froide, à un ou deux pouces près, le double corps du fourneau ou vase externe, sans quoi le feu frappant à nu sur le fer-blanc endommagerait le fourneau. Mettez sur la grille en tôle, que vous voyez au fond du fourneau, du charbon bien sec; la mesure du charbon est réglée par l'espace vide qui est entre la grille et le fond de la marmite; la braise et le charbon trop menus ne laissent pas jouer l'air, et le tirage se fait mal; placez la marmite convenablement préparée. Le mieux est de tout mettre ensemble, eau, viande, légumes et sel; comme il y a extrêmement peu d'évaporation, un litre d'eau est bien assez pour chaque livre de viande, car le liquide augmente plutôt qu'il ne diminue; couvrez la marmite par la capsule convenablement préparée. Quand vous n'avez rien à y cuire, mettez-y de l'eau, elle servira plus tard à maintenir la chaleur dans le pot-au-feu; introduisez le tuyau de vapeur dans le vase latéral, soit pour y cuire artichauts ou légumes quelconques à la vapeur seule, ou dans de l'eau, seulement pour y condenser dans de l'eau froide la vapeur, qui, sans cela, jetterait dans la chambre de l'humidité. La marmite étant en pleine ébullition, enlevez-la pour rassembler au centre de la grille le charbon restant; placez-la et poussez le registre jusqu'au petit trou frappé dans son milieu; il reste trois ou quatre lignes de jour, ce qui suffit pour entretenir un feu léger. Mettez la chlamyde, le feu continue très-faiblement.

Si une heure, plus ou moins, avant le repas, on allume le feu, dans le cas qu'il soit éteint on est sûr de ne jamais manquer une parfaite cuisson; quatre ou cinq heures après que le registre a été fermé, le pot-au-feu est fait, et la viande parfaitement cuite.

Ainsi, moyennant quatre, six, ou dix centimes de charbon, on peut préparer, avec un seul caléfacteur et pour un même repas, trois, six ou sept plats, savoir : le pot-au-feu ou tout autre dans la marmite, un second dans la capsule, un troisième dans le vase latéral, un quatrième (qui est le rôti) dans la rôtissoire, un cinquième dans la capsule, à réverbère, un sixième dans le vase latéral, un septième lorsqu'on a la double marmite, ou la grande capsule. Outre cela, on a, par le double corps du fourneau, deux, trois, cinq, sept, huit, neuf ou douze litres d'eau encore très chaude, pour les lavages et autres usages. Il y a des caléfacteurs de huit grandeurs, distingués par autant de numéros. La marmite contient une, deux, trois, quatre, cinq, six, huit ou dix livres de viande et autant de litres de bouillon. M. Morin, instituteur, rue Louis-le-Grand en a un pour cent élèves, dans son pensionnat de Fontenay-aux-Roses. Les caléfacteurs des six premières grandeurs sont ronds ou ovales. Cette dernière forme coûte un peu plus cher.

Le N°1 coûte, forme ronde, 26 fr., forme ovale, 28 frs.

Le N°2 coûte, forme ronde, 30 fr., forme ovale, 32 frs.

Le N°3 coûte, forme ronde, 35 fr., forme ovale, 37 frs.

Le N°4 coûte, forme ronde, 60 fr., forme ovale, 62 frs.

Le N°5 coûte, forme ronde, 56 fr. 50 centimes, forme ovale, 60 frs.

Le N°6 coûte, forme ronde, 64 fr. 50 centimes, forme ovale, 67frs.

Les numéros huit et dix sont toujours de forme ovale, et coûtent 77 et 87 francs. Cet appareil, ainsi que plusieurs autres non moins ingénieux, se trouve à Paris, chez l'auteur, M. Lemare, breveté, quai Conti, n° 3 en face du Pont-Neuf.