

*Date: 1827 Nouvelle Marmite nommée Caléfacteur; par M. Lemare.*

*Extrait de L'Art d'économiser le bois de chauffage et tous les autres combustibles, par César Gardeton*



*Cette marmite, destinée à la cuisson des viandes, des légumes et des aliments en général, est en fer-blanc; elle se compose d'un vase cylindrique enveloppant latéralement un vase circulaire, qui est une espèce de seau ou de marmite qui se ferme avec un couvercle. L'espace de 10 à 12 millimètres entre les deux marmites recevant l'air chaud du foyer, il est clair que si l'on met de l'eau dans les deux vases, les deux portions d'eau qu'ils contiennent s'échaufferont en même temps, et qu'une fois échauffées, la portion intérieure entourée de la portion extérieure ne se refroidira que très-lentement, même après l'extinction totale du feu, pourvu qu'il ne s'introduise pas d'air froid dans l'espace intermédiaire.*

*Un registre établi sous la plaque trouée du foyer permet de modérer ou d'arrêter la combustion du charbon.*

*Le vase extérieur présente trois petites ouvertures, l'une supérieure pour verser l'eau, une autre inférieure garnie d'un robinet pour la tirer, et une troisième qui reçoit un tube recourbé pour conduire la vapeur au dehors. Ce vase ne s'élève pas à une plus grande hauteur que le vase intérieur; mais il descend plus bas, et assez pour affleurer par sa base la grille du foyer. Il est bon de le couvrir d'un tissu ouaté. Cet appareil donne de meilleurs bouillons que par le procédé ordinaire; il présente une grande économie de temps et de combustible; il n'a besoin d'aucun soin, et les aliments peuvent s'y conserver chauds pendant plusieurs heures, ce qui est surtout très-précieux pour les malades*