

*Date: 1827 Marmite évasineptique (marmite à pression) de M. Fortin.*



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

*La forme de cette marmite est presque la même que celle des marmites ordinaires en cuivre étamé ; son couvercle, également construit en cuivre fort, pose sur gorge avec rainure, et s'y trouve fixé au moyen d'une griffe triangulaire en fer forgé, dont chacune des branches s'engage sous la gorge de la marmite. L'une d'elles est brisée, avec une charnière de 8 lignes de diamètre; elle est destinée à faciliter l'agrafement des deux autres branches. Cette griffe, taraudée dans son écrou par une vis, offre la faculté de donner sur le couvercle le degré de pression qu'on désire ; une soupape pratiquée à ce couvercle sert de régulateur.*

*La marmite dans laquelle l'eau est portée à la température de 112 degrés, ne peut point occasionner d'accident tant que la griffe sera faite en bon fer forgé, qu'elle sera confectionnée en fortes planches de cuivre bien brasées , et si on évite de l'ouvrir avant une demi-heure de repos, après l'avoir retirée du feu. La cuisson de la viande peut s'y faire dans trois quarts d'heure au plus, en la plaçant sur des charbons déjà incandescents.*

*Cette marmite offre l'avantage de cuire la viande et les légumes très promptement, tandis qu'il faut attendre cinq heures par les procédés ordinaires : c'est surtout dans les arts qu'elle peut être employée avec succès, lorsqu'il s'agit d'élever la température de l'eau au-dessus de 80 degrés, pour obtenir la gélatine des os, le ramollissement de la corne, de l'écaille, du bois : elle sera utile dans plusieurs opérations pharmaceutiques. Elle peut convenir aussi à une armée en campagne, qui n'a souvent qu'un temps très limité pour préparer et prendre un repas.*

