

*Date: 1827 Four économique à cuire le pain avec de la houille de M. Frédéric de Holsh*

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



*Un conseiller des mines et des bâtiments du roi de Prusse, M. FRÉDÉRIC de HOLSH, a imaginé un four propre à cuire le pain avec du charbon de terre. Le mérite de cette invention consiste à profiter de toute la chaleur que cette substance est susceptible de donner, et à éviter les inconvénients qui résultent de sa combustion; c'est ce qu'a fait M. HOLSH en isolant le foyer, et en plaçant le charbon de terre au-dessus du four; en sorte que par ce moyen, il n'y a pas de communication entre le corps combustible et le pain, comme dans nos fours ordinaires, où le pain se place sur l'âtre même où le bois a brûlé, manière de chauffer les fours qui ne peut pas avoir lieu avec le charbon de terre, parce que la fumée qu'il exhale pénètre les foyers, y adhère et communique au pain son odeur. On conçoit que l'utilité et l'économie dont est cette invention, a dû la faire promptement adopter; aussi a-t-on déjà construit de ces fours dans plusieurs forteresses et boulangeries de camp. Je m'empresse de faire connaître cette découverte, qui peut être intéressante dans celles de nos provinces de France où le charbon de terre est en usage.*