

*Date: 1828 Fourneau, dit Potager, ou Pot-au-feu de M. Harel.*

*Extrait de l'Art du chauffage domestique et de la cuisson économique des aliments, par M. E. Pelouze*



*Ce fourneau, légèrement modifié par M. Harel, est tellement connu et d'un usage si général, que nous croirions superflu d'en étendre beaucoup la description. Il est ordinairement fait en terre cuite. On peut aussi l'armer d'une enveloppe cylindrique en tôle, en remplissant de plâtre, gâché serré avec de la terre, l'espace compris entre l'intérieur du fourneau et cette enveloppe. Cette disposition le garantit du danger des chocs accidentels, et contribue à un meilleur chauffage. Le fourneau est muni d'un cendrier dont l'ouverture peut se fermer, en tout ou partie, par une porte en terre cuite. A la partie inférieure du foyer, il y a une saillie circulaire qui soutient une grille en terre, ou mieux, en tôle percée de trous. On peut remplacer la porte du foyer par une cafetière en fer blanc, dont la partie antérieure présente la même forme que cette porte. C'est un moyen de chauffer économiquement et promptement un liquide. Le haut du fourneau est ouvert en entier. On ferme cette ouverture d'un couvercle en terre qui, étant fixé dans des rainures, prévient la sortie de la fumée. On substitue à ce couvercle une capsule en tôle, lorsque l'on veut faire chauffer des fers à repasser ou établir un bain de sable. A la place de cette capsule, on met une marmite portant sur le milieu de sa surface extérieure un rebord saillant qui ferme toute la circonférence de l'ouverture du poêle. Cette marmite, qui s'adapte à volonté dans le fourneau est en terre vernissée ou en cuivre étamé. Dans le premier cas, elle est préférable pour préparer le bouillon, auquel elle ne communique aucune espèce de goût; dans le second, elle chauffe mieux, et s'emploie utilement à faire chauffer de l'eau ou d'autres choses, lorsque le bouillon est fait. La forme de cette marmite n'exposant que la partie conique de ses parois à l'action directe du feu, on est maître de n'y mettre d'eau que jusqu'à cette hauteur; en sorte qu'un pot-au-feu plus ou moins grand peut y être apprêté sans danger. Lorsque*

*toute la capacité n'est pas remplie, on peut faire entrer jusqu'à quelques lignes de la superficie du pot-au-feu, un vase en fer-blanc, dans lequel la température, entretenue par la vapeur du bouillon, est utilisée pour faire cuire différents légumes, ou des viandes à l'étouffade. Ce même fourneau peut encore servir de poêle ou calorifère, sans qu'où y fasse cuire aucun aliment. Dans ce cas, la marmite est remplacée par une capsule en tôle qui répand dans l'air circulant près de ses parois intérieures, la chaleur que lui transmet le combustible.*