

DESCRIPTION

DES

DIVERS APPAREILS

PROPRES A ÉCONOMISER LE TEMS ET LE
COMBUSTIBLE.

Description

DES

DIVERS APPAREILS

PROPRES A ECONOMISER LE TEMS ET LE
COMBUSTIBLE ,

Qui se vendent chez M. HAREL , honoré de la
médaillé d'argent , breveté d'invention , rue de
l'Arbre-Sec , n.º 50 , près la rue S.^t-Honoré.

Tels sont un nouveau Poêle-fourneau , un nouveau
Fourneau-potager , des Coquilles pour faire le rôti ,
soit simples , soit revêtues extérieurement d'une che-
mise de tôle ; nouveaux Fourneaux à repasser , le petit
Fourneau avec lequel on fait chauffer son déjeuner et
cuire des côtelettes avec une feuille de papier ; petits
Tournebroches à ressort , un Four portatif propre à
cuire du pain ou de la pâtisserie , notamment une nou-
velle Cafetière , qui réunit à l'avantage de donner le
meilleur café , ceux d'être la plus simple et la moins
chère de toutes les cafetières de nouvelle invention.

On peut voir la plupart de ces objets en expérience ,
les mardi , jeudi et samedi , depuis midi jusqu'à
trois heures.

A PARIS ,

Chez l'Auteur , rue de l'Arbre-Sec N.º 50 ,
près la rue Saint-Honoré.

1831.

M. Darcet , savant distingué , membre de l'Institut et du grand Jury aux dernières expositions des produits de l'Industrie , dans la description de ses cuisines salubres , a proposé mes fourneaux , et a dit : « M. Harel les accompagne d'une petite » instruction , où il a décrit *sans charlatanerie* les » avantages qui y sont attachés , et la manière de » s'en servir. »

Evreux , ANCELLE fils , Imprimeur.

FOURNEAU-POTAGER.

Instruction pour se servir du Fourneau potager, dans lequel on se sert du charbon de bois.



Ce fourneau est composé :
Du corps du fourneau ,
Avec ses grilles et portes ,
Marmites d'une forme particulière.
On peut y adapter à volonté :
Des couvercles en terre en forme de
petites marmites ,
Des casseroles en fer-blanc ,
Un seau *idem* ,
Une cafetière-porte *idem* ;
Un plat ou capsule de tôle.

Analysons ; c'est la vraie méthode d'enseignement , c'est-à-dire , examinons séparément chacun de ces objets, indiquons-en les usages et la manière de les disposer.

Le corps du Fourneau.

Il est en terre cuite , et de la même composition de terre que celle des fourneaux de laboratoire de chimie, destinés

à résister à de grands feux ; ce fourneau est donc très-solide , et mérite aussi d'être distingué de ceux que quelques contre-facteurs font en terre ordinaire ; ce qui fait qu'ils sont d'une très-faible durée.

Mais , pour augmenter la solidité , on doit loger ce fourneau dans une petite maçonnerie en briques , ou bien enlever une des grilles de ses fourneaux à ragoût , et faire mettre celui-ci à la place. J'en fais moi-même loger dans des châssis en bois , et garnis de plâtre. Tels sont les châssis des fourneaux à ragoût ordinaire ; et c'est presque toujours ainsi disposés que je les vends pour Paris. Ce fourneau ainsi garni et environné , conserve bien plus-long-tems sa chaleur.

Depuis quelque tems j'ai imaginé de les environner d'une chemise de tôle , ce qui les rend plus portatifs et de la plus grande solidité ; ils conviennent ainsi surtout aux personnes des départemens.

Si ce fourneau n'était pas dans une cheminée , on pourrait y adapter des tuyaux , ce qui est rarement d'une stricte

nécessité , parce qu'on brûle peu de charbon dans ce fourneau.

Les Marmites.

Elles sont en terre vernissée , j'en fais faire en cuivre pour les personnes qui les commandent ; mais la soupe est incomparablement meilleure dans celles de terre. Si cela n'était pas généralement connu , je pourrais en offrir la preuve la plus convaincante. Le nommé Briandais , qui a établi une cuisine publique dans une échoppe , sur le Quai des Augustins , et à qui j'ai vendu un fourneau avec marmites de terre , désirant obtenir plus d'économie de combustible , me pria de lui en faire faire une en fer-blanc. La qualité du bouillon a été tellement différente , que les cochers de fiacre , qui forment presque la totalité de sa clientèle , l'ont menacé de le quitter. Il est revenu m'acheter des marmites de terre , et m'a raconté le fait. Les miennes sont d'une forme particulière , et pareilles à celles des cucurbites d'alambic ; comme la moitié seulement de la marmite plonge dans le fourneau , il en

résulte qu'on peut faire à volonté dans la même marmite, un petit pot au feu comme un grand. L'expérience de vingt-cinq ans, m'a appris que la durée moyenne de chacune de mes marmites est d'un an pour un service journalier. Si on veut qu'elles durent le plus long-tems possible, c'est d'éviter de les faire passer subitement d'une température élevée à une très-basse; par exemple, lorsqu'on les retire du fourneau, il ne faut pas les poser dans un endroit où il y ait de l'eau froide; le mieux est de les poser sur une planche de bois ou un petit paillason; au surplus, je ne vends point de fourneaux sans deux marmites au moins, et presque toujours trois, quoiqu'on puisse toujours en retrouver chez moi.

J'ai imaginé de revêtir le fond de mes marmites en dehors d'une enveloppe en tôle, qui s'y trouve solidement fixée par des fils de fer posés sur le rebord extérieur. Une longue expérience m'a appris que cette invention était excellente, non seulement pour donner plus de résistance au feu à la marmite, mais encore pour en

pêcher quelques malheurs. Je suppose que le fond de la marmite étant calciné par le feu, se détache instantanément au moment où on la retire du fourneau, non-seulement le bouillon et la viande peuvent être perdus, mais ce qui serait bien plus malheureux, c'est que la domestique pourrait être dangereusement brûlée.

Pour que je puisse fournir la grandeur convenable, lorsqu'on me demande un fourneau, il est nécessaire de me dire combien de livres ou combien de litres d'eau contient la marmite dont on se sert habituellement : pour me donner ces renseignements, il faudra faire abstraction de la viande, et remplir entièrement la marmite d'eau. J'ai des marmites et des fourneaux de quatre grandeurs.

Les marmites de la première contiennent de treize à quinze litres d'eau toutes pleines (quinze à dix-sept pintes.)

Remplies jusqu'au point où elles ressortent du fourneau, elles contiennent huit litres environ ; j'observe qu'on ne doit pas mettre moins d'eau pour le pot au feu.

Remplies jusqu'au point où l'on peut encore placer les casseroles au-dessus, sans qu'elles touchent au liquide, elles contiennent de neuf à dix litres. C'est d'après ces dernières données, qu'on doit statuer pour me faire une commande, lorsqu'on veut se servir de casseroles de fer-blanc.

Mes marmites, deuxième grandeur, remplies d'eau entièrement, contiennent dix litres environ (à peu près douze pintes); remplies aussi peu qu'elles peuvent l'être pour le pot au feu, six litres environ; pour placer les casseroles, huit litres environ.

Troisième grandeur :

Remplies d'eau, sept à huit litres.

Au minimum, trois à quatre.

Pour casseroles, cinq à six.

Quatrième grandeur :

Remplies d'eau, quatre à cinq litres.

Au minimum, deux.

Pour casseroles, trois.

Quoique chaque marmite soit plus particulièrement adaptable au fourneau, sur



vant la grandeur dans laquelle il est classé, l'expérience m'a appris qu'on pouvait cependant se servir sans inconvénient, d'une marmite d'une dimension immédiatement supérieure à celle du fourneau. Par exemple, je livre souvent un fourneau, deuxième grandeur, avec deux marmites, deuxième grandeur, pour le service ordinaire, et une marmite première grandeur, pour le service extraordinaire; il en est ainsi pour les autres dimensions; mais comme chaque grandeur de marmite a son ouverture particulière, il serait utile d'avoir un cercle de fer-blanc propre à diminuer l'ouverture de la marmite plus grande, dans le cas où l'on voudrait pouvoir se servir des casseroles ou du seau appartenant à la dimension inférieure. On peut aussi, sans inconvénient, placer dans le fourneau une marmite d'une dimension inférieure qui repose alors sur le rebord intérieur du fourneau.

Comme mes marmites sont plus grandes qu'elles ne le paraissent, la première fois qu'on s'en servira, on commencera par mettre son eau et sa viande dans son an-

cienne marmite, afin de n'y pas mettre trop d'eau, pour les reverser ensuite dans la nouvelle. On peut même en mettre moins dans les miennes, parce que le pot au feu ne faisant que migeoter, et la marmite étant bien recouverte, il y a moins d'évaporation.

Lorsque le pot au feu est fini, on mettra de l'eau dans une autre de mes marmites, et la seule chaleur du fourneau la fera chauffer suffisamment pour laver la vaisselle. En hiver, il faudra le secours de quelques charbons: une marmite de métal serait préférable dans cette circonstance, parce qu'elle chaufferait plus promptement. J'en fais faire, suivant la commande, en cuivre ou en fer-blanc.

Manière de conduire ce fourneau.

On place une des petites grilles dans le fourneau; j'en donne trois, l'une devant remplacer l'autre, on l'allume, on met sa marmite, on ouvre entièrement la porte du cendrier, on entr'ouvre celle du foyer: quand le pot est écumé, on remet une seconde fois du charbon et l'on ferme de



suite toutes les portes ; il entre assez d'air par les jointures pour la combustion.

Ces deux fois suffisent , si on s'y prend comme je viens de l'indiquer (1) , alors on peut quitter son pot pendant quatre à cinq heures : cet avantage est inappréciable pour beaucoup de monde, et c'est celui qui m'a fait vendre le plus de fourneaux. Plusieurs personnes m'assurent même qu'elles ne mettent qu'une seule fois du charbon et que cela leur suffit ; dans ce cas on doit mettre de la cendre sur le restant du charbon : quand le pot est écumé, j'emploie souvent du poussier de charbon la seconde fois , au lieu de charbon.

On ouvrira donc plus ou moins les portes , suivant qu'on voudra activer ou ralentir la combustion ; ainsi on pourra faire sa soupe en cinq heures comme en huit : j'emploie ordinairement ce dernier tems , et je mange de la soupe délicieuse.

(1) J'observe que la première et la seconde fois qu'on se sert du fourneau-potager , on use au moins un tiers de charbon de plus qu'on en usera par la suite , à cause de l'humidité du plâtre.

Je dirai à cette occasion qu'il est aujourd'hui généralement reconnu que ce fourneau donne de la soupe beaucoup meilleure que lorsqu'on la fait à la cheminée à la méthode ordinaire. J'assure qu'avec ce fourneau il faut une moindre quantité de viande pour obtenir la même qualité et la même quantité de bouillon : outre l'économie de tems et de combustible qui sont fort considérables, il y a donc encore économie de viande. Je connais plusieurs personnes qui ne peuvent manger de soupe que celle qui est faite dans mon fourneau, tant elles reconnaissent de différence : ce n'est point préjugé. D'après les expériences du professeur Thénard, on sait que lorsqu'on fait bouillir du bœuf dans de l'eau, il se forme deux nouveaux composés, l'un est le principe de la saveur, et l'autre est le principe aromatique, facilement reconnaissable dans un bouillon bien fait ; mais une trop forte ebullition les détruit et les volatilise. Ici cette volatilisation aura d'autant moins lieu, qu'on peut tenir le pot toujours bien fermé, ce qui n'a pas lieu

dans le système ordinaire, où l'on est obligé de tenir toujours le pot plein et de le découvrir lorsqu'il bout. La société de pharmacie a proposé un prix à celui qui décrirait le mieux les phénomènes qui accompagnent la décomposition de la gélatine par une trop longue et trop forte ébullition ; elle a donc reconnu le fait.

Le bouillon fait dans ce fourneau, où l'on a la faculté de régulariser la combustion à volonté, et de bien fermer le pot, doit par conséquent être plus savoureux, mieux parfumé et plus nutritif. On sait qu'on mange le plus souvent de mauvaise soupe dans les grands maisons, parce que le cuisinier y donne peu d'attention. C'est ici, pour me servir de l'expression de M. Chaptal, que la forme vaut mieux que le fond.

Je donne avec ce fourneau une grande grille de terre, qui ne se place pas dans le fourneau quand on y place la marmite ; on met le charbon sur la grande grille lorsqu'on veut placer sur le fourneau un chaudron ou une bassine. Cette grille de-

vrait être en fer, si on avait à s'en servir fréquemment : j'en fournis ainsi lorsqu'on m'en demande. Il y aurait quelque avantage à sceller à demeure la porte du foyer : à la vérité on serait obligé d'enlever sa marmite pour remettre la seconde fois du charbon dans le fourneau ; mais le peu de soin qu'on met à fermer cette porte, chose si nécessaire, la fragilité du bouchon, la faculté qu'il a de prendre la retraite au feu, faisant qu'il finit par fermer mal, me font appuyer sur la bonté de ce conseil. Comme alors l'air ne peut plus entrer dans le foyer que par la porte du cendrier, il est utile de n'y pas laisser accumuler les cendres et de les retirer chaque jour. Depuis long-tems un de mes fourneaux est ainsi disposé ; cela va fort bien, et je recommande surtout de bien fermer les portes du fourneau, quand le pot est écumé.

Couvercle en terre.

Ce couvercle est lui-même une petite marmite, et peut servir de soupière dans les petits ménages. On peut, avec ce cou-

vercle . placer dans la marmite la casserole avec oreillons , dont nous allons parler ; mais il est remplacé avec avantage par leseau.

La casserole avec couvercle et oreillons.

Elle se pose sur la marmite , une partie entre dedans : les petits oreillons la soutiennent : on voit déjà que cette casserole ne peut s'y loger quand la marmite est pleine : elle ne doit même pas tremper dans le bouillon. On fait cuire à la vapeur dans cette casserole , des légumes ou de la viande ; *dans ce premier cas , on ne met pas le couvercle sur sa casserole.* Les légumes en contact immédiat avec la vapeur , cuisent plus promptement ; cela est même nécessaire à leur cuisson , si ce sont des légumes qu'on fait cuire sans eau , comme les pommes de terre et autres que nous verrons bientôt. J'insiste sur cette précaution à prendre , car quelques personnes qui ne l'ont pas prise , n'ont pas réussi. J'excepte les petit pois , qu'on fait cuire sans eau , lors même que la casserole est couverte. J'observe cependant que

plusieurs fois j'ai fait cuire des légumes dans cette casserole, lors même qu'elle était fermée de son couvercle; mais alors je mettais de l'eau avec ces légumes.

J'emploie cette casserole aussi pour cuire des viandes à la vapeur de mon pot au feu; mais alors il faut la fermer de son couvercle, afin que la vapeur du pot, en se condensant, ne retombe pas dans la sauce, ce qui la rendrait trop aqueuse. On ne met point d'eau ni de bouillon avec quelques-unes de ces viandes, mais seulement un peu de beurre ou un peu de lard.

J'ai souvent observé que lorsqu'on met de l'eau à chauffer dans le seau dont nous allons parler bientôt, on trouvait trop de sauce dans les ragoûts qu'on faisait cuire à la vapeur. On ne doit donc pas s'en servir pour cet usage dans cette circonstance, chose importante.

Si on veut donner de la couleur aux viandes, et surtout au veau qui est naturellement blanc, on le fera revenir dans le beurre roussi à feu nu, sur un fourneau

ordinaire : cela contribue encore à leur donner plus de saveur.

Il faut mettre ces viandes aussitôt que le pot est écumé, parce qu'il faut profiter de la première chaleur, sans quoi ces viandes ne cuiraient pas.

Il ne faut pas découvrir à chaque instant son pot pour savoir si cela cuira ou ne cuira pas ; c'est pour n'avoir pas rempli ces deux dernières conditions, que quelques personnes n'ont pas réussi.

C'est pour cela que je conseille souvent de placer ce qu'on veut faire cuire dans les casseroles en même tems que le pot au feu ; à la vérité il n'est pas commode d'écumer la soupe (1), mais alors on passe le bouillon à travers un tamis, ou mieux à travers des passoirs en fer-blanc de nouvelle invention ; percées à la mécanique de trous d'une finesse extrême, elles séparent parfaitement bien le bouillon de

(1) Plusieurs personnes m'affirment qu'elles trouvent la soupe meilleure et mieux parfumée, quand elle n'a pas été écumée dès le moment de son ébullition.

l'écume et même de la graisse. Je vends de ces passoires.

Tous les ragoûts ne font pas bien dans cette casserole ; mais voici quelques-unes des viandes que j'y ai fait cuire avec succès.

Le petit salé que je trouve excellent, je lui trouve une saveur nouvelle qui tient le milieu entre celle du lard cuit au four, et de celui qui est bouilli. Les viandes salées et fumées sont fort bonnes cuites ainsi : tels un foie de veau piqué, un chapon au gros sel ; ils sont infiniment meilleurs que lorsqu'on les fait cuire dans le pot, des pigeons aux petits pois, canards aux navets. J'ai remarqué que des volailles dures et vieilles y devenaient plus tendres et mangeables.

Il y a d'autres viandes avec lesquelles je mets de l'eau ; le mouton, par exemple, soit gigot ou épaule désossée. Je mets dans cette eau, thym, laurier, quatre-épices, oignons, carottes coupées par tranches. Ce mouton a été piqué avec du lard : quand il est cuit, on évapore une

partie de la sauce sur un fourneau à part. Si c'est une poitrine de mouton, on fait une sauce piquante ; lorsque je fais cuire des pieds de veau, j'y mets de l'eau seule, parce que je fais subir à ces pieds une préparation ultérieure.

Sur cette première casserole couverte on peut placer la suivante.

Casserole sans oreillons et sans couvercle.

Elle peut servir à divers usages ; c'est surtout pour les légumes que je l'emploie : depuis vingt ans, je ne les mange pas autrement. Voici ce que l'expérience m'a appris : il ne faut pas mettre d'eau avec les pommes de terre, les navets, les panais, carottes, oignons, petits pois, fèves de marais, patates, topinambours, salsifis, etc., les fruits tels que les châtaignes. Ce mode est bien préférable à la méthode ordinaire ; il conserve à ces objets leur suc, leur saveur et leur arôme, que la décoction enlève en grande partie. Quant aux autres légumes, s'ils sont dans leur primeur, et lorsqu'ils manquent encore de

saveur, ou, ce qui produit le même effet, lorsqu'ils ont été trop arrosés, soit naturellement, soit artificiellement, ce qui a souvent lieu dans les grandes villes et environs, il faut également les faire cuire à la vapeur sans mettre d'eau dans la casserole; ils seront alors beaucoup meilleurs et plus savoureux (1); mais dans le cas où ils auraient un principe extractif qu'il faudrait enlever par la décoction, ce qu'on appelle vulgairement blanchissage, il faudrait mettre assez d'eau dans la casserole pour qu'ils y baignassent.

Quant aux légumes secs, ils doivent toujours baigner dans l'eau; on abrège le tems de leur cuisson, si on les a mis tremper dans l'eau froide pendant dix à douze heures. J'observerai ici en parlant des légumes secs, que quelquefois on en connu; mais ce qui ne l'est peut-être pas

(1) Si on fait cuire des asperges, il faudra les surveiller de peur de trop de cuisson. Si on les met comme on doit le faire, quand le pot est en grande ébullition, il ne faut qu'environ vingt à vingt-cinq minutes.

trouve qu'on ne peut faire cuire, de quelque manière qu'on s'y prenne ; ce qui est généralement , c'est le moyen d'opérer leur cuisson : on met un peu de cendre dans un linge , on le noue , et on le met dans l'eau où cuisent les légumes.

Ces légumes cuits , on les accommodera de la manière qu'on le désirera.

Il y a encore un autre avantage attaché à ce mode de cuisson , c'est que cuisant ici sans eau la plupart des légumes , on n'a point à les mettre dans des eaux qui souvent se trouvent séléniteuses. On sait qu'une pareille eau racornit les légumes.

Je mets tous mes légumes cuire à la vapeur aussitôt que le pot est écumé.

Il ne faut même pas manquer l'instant où le pot , en grande ébullition , fournit une assez grande quantité de vapeur , et par conséquent de calorique ; c'est aussi à cette époque qu'on doit mettre un peu de combustible dans le fourneau : car si les légumes ne sont pas d'abord saisis par

une vapeur abondante , ils cuisent mal , quand même on prolongerait le tems de leur cuisson.

Quand les légumes sont cuits , il faut les retirer , sans quoi ils se ternissent et se durcissent ; et si on veut les manger chauds , on les remettra sur la marmite cinq ou six minutes avant de tremper la soupe , pour les réchauffer : je dirai à cette occasion qu'il n'y a rien de plus commode pour réchauffer des alimens que ces casseroles. Tout ce qu'on réchauffe à la vapeur n'a point un mauvais goût , celui qu'on appelle de réchauffé.

On peut y réchauffer des sauces , et notamment des sauces blanches , sans qu'elles tournent.

Les haricots verts et les artichauts cuisent mal à la vapeur.

Lorsque je fais cuire des haricots blancs nouveaux , je mets assez d'eau ou de bouillon pour les recouvrir légèrement. J'ai remarqué qu'une plus grande quantité d'eau retarde leur cuisson. Ce légume

cuit très-bien , mais pour les haricots secs , on doit mettre plus d'eau.

Si on fait cuire des petits pois à la vapeur , il faudra lier la sauce sur un fourneau particulier. J'ai remarqué que les petits pois , dans leur arriere-saison , cuisaient beaucoup mieux à la vapeur , qu'à la méthode ordinaire : la vapeur est si pénétrante ! J'ai observé ses bons effets pour des légumes cueillis depuis quelques jours , et qui s'étaient durcis.

C'est surtout aux personnes d'une fortune médiocre , que ce système de cuisson à la vapeur convient ; ils y trouveront non-seulement une grande économie de combustible , puisqu'avec un seul petit feu on peut faire plusieurs plats , mais encore faire cuire son dîner pour deux jours , ce qui donne une grande économie de tems ; le lendemain on n'a plus qu'à le faire chauffer , ce qui est fait promptement.

Dans cette classe, on n'a souvent qu'une domestique ; on l'envoie en commission ; faire le ménage , promener les enfans

ici on n'a rien à redouter de son absence, puisqu'il est prouvé par l'expérience, que les mets exposés à la vapeur ne peuvent brûler, et qu'on peut quitter le fourneau pendant quatre à cinq heures. Si ce système est commode, pour les personnes qui n'ont qu'une domestique, il l'est encore bien davantage pour les personnes qui n'en ont point, ou qui n'auraient qu'une femme de ménage.

Une dame allant faire visite à une de ses amies, fut priée de dîner; elle répondit. Je vous remercie, j'ai mis le pot au feu aujourd'hui. — Cela ne se peut, il y a quatre heures que vous êtes ici, et je ne vous connais pas de domestique. — Vous me pardonnerez, j'ai une cuisinière; c'est le fourneau de M. Harel qui me donne la facilité de m'absenter; ce que je ne pouvais faire avant.

Son amie est venue m'en acheter un quelques jours après, et m'a rapporté cette conversation.

Le Seau.

Il se place de deux manières différentes.



sur la marmite , ou bien il recouvre les deux casseroles qui se trouvent ainsi logées dans sa plus grande capacité ; et alors on peut encore faire cuire dans le haut du seau , c'est-à-dire , la petite capacité , des mets qui n'exigent pas une chaleur considérable.

J'y ai fait cuire des pruneaux , des pommes et des poires coupées par tranches , des choux-fleurs , de la raie , des œufs , des moules , du riz au lait ou au bouillon , du vermicelle. Comme ces mets n'ont aucun contact avec la vapeur aqueuse du pot au feu , il est nécessaire qu'ils soient dans un liquide quelconque. Lorsque j'y mets des petits pots d'œufs au lait pour entremets , je ne mets pas d'eau , et au lieu du couvercle du seau , j'y mets un plateau de cuivre ou de tôle , sur lequel je mets quelques charbons allumés que je prends dans le fourneau ; il ne faut que huit à dix minutes pour en opérer la cuisson. Le plat de tôle ou capsule plate , dont nous allons parler , convient très-bien pour cet usage.

Mais si l'on n'a point de casseroles sur la marmite, on peut alors y placer son seau de telle manière que sa plus grande capacité soit supérieure. On peut y faire chauffer une assez grande quantité d'eau, cinq à sept litres (dix à quatorze livres), suivant que le seau est de la première ou de la quatrième division. Cette eau s'échauffe de soixante-dix à soixante-quinze degrés du thermomètre de Réaumur, ce qui est presque le degré de l'eau bouillante.

Elle peut servir à laver la vaisselle, pour bain de siège, pour baigner un enfant; car il faut la mêler avec les deux tiers d'eau froide, pour mettre le bain à sa température. Une demi-heure procure six nouvelles pintes d'eau pour réchauffer le bain: on peut faire cuire dans cette eau des légumes. J'y ai fait cuire de l'oseille, des épinards, des choux-fleurs, des asperges, etc. J'attends que cette eau soit bien chaude, avant d'y mettre mes légumes.

On peut réchauffer plusieurs mets dans ce seau, y conserver des petits pâtés chauds.

On peut faire chauffer du linge dans ce seau ou dessus.

Le couvercle du seau, qui peut enfermer également les deux côtés, peut servir aussi à l'occasion pour couvrir la marmite.

J'observe que ces casseroles et ce seau sont en fer-blanc. On les nétoiera tous les huit à quinze jours, avec du blanc d'Espagne ou un peu de cendre tamisée ; mais jamais avec du sable, ce qui enlèverait l'étain. On aura surtout bien soin de ne pas y laisser de l'eau, ce qui les rouillerait. Ce seau, pour plus de perfection, devrait être double, avec quelque intervalle entre ce seau et son enveloppe extérieure. L'air ainsi renfermé est très-peu conducteur du calorique ; les mets qu'on placerait dans les casseroles, cuiraient donc mieux et plus promptement. Je vends des seaux ainsi disposés pour ceux qui les commandent. On peut remplir le même but en recouvrant le seau et la partie de la marmite qui ressort du fourneau, par un grand vase en terre ou métal, qui viendrait s'ap

puyer sur le fourneau même , tel serait par exemple , un seau à prendre des bains de pieds. Ces diverses précautions peuvent être utiles , surtout en hiver. Il ne faut pas mettre de l'eau à chauffer dans ce seau , quand on veut faire cuire quelque chose dans les casseroles , cela retarde trop la cuisson ; et quand ce sont des viandes , cela rend la sauee trop aqueuse.

La Cafetière-porte.

Elle remplace le bouchon du foyer , qu'elle sert dès-lors à fermer. Elle sert à faire chauffer de l'eau , du lait , du bouillon , une tisanne , les alimens légers de l'enfance , faire cuire des œufs , faire le thé , le café ; elle peut être un meuble commode dans beaucoup de circonstances. La partie de cette cafetière qui entre dans le foyer , doit être toujours pleine , sans quoi elle se dessouderait.

Le Plat ou Capsule de tôle.

Ce plat sert pour recouvrir le fourneau , quand on n'y place pas la marmite.

On peut mettre dessus des plats qui se

tiendront chauds , si on les y place lorsque le pot est retiré. Il sert aussi pour y faire de la pâtisserie : on place la grande grille dans le fourneau , on y met du charbon ; pendant qu'il s'allume , on place dessus le fourneau , on y met du charbon ; pendant qu'il s'allume , on place dessus le four de campagne , pour l'échauffer ; quand le charbon est bien allumé , on en retire la plus grande partie qu'on met sur le four de campagne : on place le plat de tôle sur le fourneau , on met dessus la pâtisserie sur du papier , et on recouvre du four de campagne.

Après avoir analysé , recomposons et prenons pour exemple un fait qui prouve encore la philanthropie si bien connue de feu M. le comte François de Neufchâteau, Président de la Société d'Agriculture du département de la Seine : désirant faire connaître ce fourneau , il invita à dîner , dans l'automne de 1811 , plusieurs membres de la Société d'Agriculture , ses collègues , et me faisant l'honneur de m'y adjoindre , me pria de surveiller l'expé-

rience qu'on devait faire de ce fourneau. On mit huit livres de bœuf dans la marmite (première division), avec une poule destinée à servir d'entrée ; on mit à cuire dans la casserole couverte , un canard aux navets pour seconde entrée ; on l'avait préalablement fait revenir dans le beurre roussi sur un fourneau ordinaire. Dans la seconde , on fit cuire des pommes de terre sans eau (1) ; on les péla ensuite pour les mettre à la sauce blanche , et dans le haut du seau , on fit cuire des pruneaux. Ces mets ont été trouvés bien cuits et fort bons. Ce qui n'était pas un petit triomphe pour le fourneau , puisque les convives avaient à comparer ces mets avec ceux préparés par le plus habile cuisinier. Pour mieux faire juger de l'économie du combustible , je fis acheter au détail les trois quarts d'un boisseau de charbon , qui coûta neuf sous , dont on n'employa que les cinq sixièmes , non - seulement

(1) Dans une pareille expérience , on ne devait pas oublier la parmentière.

pour la cuisson des mets que je viens de désigner, dans le fourneau, mais encore pour rôtir une très-grosse poularde avec un nouvel appareil pour faire rôtir, que j'appelle coquille. Au résumé, on a fait cuire quinze livres de viande, un plat de légumes et de fruits avec sept sous et demi de charbon acheté en détail. Je ne crois pas qu'on puisse obtenir plus avec moins de dépense ; quant à cet avantage, se joint celui de la plus grande économie de tems, puisqu'on peut quitter son pot pendant cinq heures, celui d'opérer par des moyens simples, peu coûteux et qui demandent peu d'emplacement ; on peut se flatter d'avoir atteint une assez grande perfection relative ; car on doit convenir que les arts sont arrivés à leur plus grand degré de perfectionnement, quand par les moyens les plus simples on obtient les meilleurs résultats.

Le Poêle-fourneau.

Il ne diffère du fourneau potager qu'en ce que le foyer est plus large et plus élevé, pour qu'on puisse y brûler du bois.

Il convient bien pour les cuisines froides ou humides , parce qu'en y faisant le pot au feu , comme dans le fourneau à charbon , on sera beaucoup mieux chauffé que par le feu de cheminée , en brûlant quatre fois moins de bois. Les mêmes marmites et autres accessoires , allant sur le fourneau à charbon et sur le poêle , on peut se servir du premier pendant l'été , et du second pendant l'hiver. On peut adapter sur ces poèles un chauffe-assiette , pouvant en contenir plusieurs douzaines , on peut dans ce cas , les placer dans une salle à manger , ou dans une anti-chambre (ils sont alors plus ornés) ; ils conviennent pour une chambre d'enfant , parce qu'on y peut faire chauffer assez d'eau pour les baigner , et qu'on peut y préparer leurs alimens : les enfans ne s'y brûleront pas les mains , parce qu'étant en terre cuite , très-épaisse , et revêtue d'une chemise de tôle , on n'éprouve qu'une chaleur douce en le touchant. J'en ai souvent vendu pour les lingeries dans les grandes maisons parce qu'on peut y faire chauffer à la fois

jusqu'à six fers à repasser, ou faire chauffer de l'eau pour les sayonnages. Plusieurs gens riches et bienfaisans en ont fait cadeau à leurs portiers ou à des familles peu aisées.

Ils leur faisaient un véritable cadeau, car ce poêle, d'un service très-commode, est infiniment plus économique pour le combustible que tous les poêles connus jusqu'à ce jour; et revêtu d'une cheminée de tôle, il peut durer vingt ans. Il convient aussi très-bien pour chauffer les ateliers. J'en établis d'assez grands pour recevoir des chaudières de cinquante à soixante litres; ce qui convient aux fermiers ou maîtres de pension.

Voici la lettre que m'a écrit M. le Secrétaire de la Société d'encouragement :

« Monsieur, j'ai l'honneur de vous
» adresser ci-joint le rapport fait par le
» Comité des Arts Economiques, sur le
» Poêle-fourneau que vous avez présenté
» à la Société d'Encouragement. Le Co-
» mité a reconnu que cet appareil réunis-
» sait l'utilité à l'économie. Il serait à dé-

» s'irer qu'on l'adoptât généralement
» dans tous les ménages , parce qu'il offre
» un bénéfice considérable sur les poèles
» ordinaires , et qu'il est d'un usage
» commode. C'est pour atteindre ce but
» que la société a décidé que le rapport
» de son Comité serait inséré dans son
» Bulletin , afin de donner à votre Poêle-
» fourneau toute la publicité qu'il mérite.
» La société ne peut qu'applaudir à votre
» zèle , pour multiplier en France les mo-
» yens d'économiser le combustible.

» Signé COSTAZ , Secrétaire. »

*Les Coquilles ou appareils pour faire
le Rôti.*

Elles sont maintenant si généralement connues , que je me dispense d'en décrire tous les avantages , qui sont très-considérables , tant sous le rapport de la commodité , que sous le rapport de l'économie du combustible , (on dépense ici huit à dix fois moins de combustible qu'à la manière ordinaire) ; je dirai seulement que les miennes étant en terre à creuset et recouvertes d'une chemise de tôle , on

la plus grande solidité, qu'elles usent moitié moins de charbon que celles qui sont en fonte; et comme la partie supérieure est plane, elles offrent la commodité de tenir des plats chauds sur le dessus: tel serait, par exemple, un premier rôti qu'on viendrait de faire, des plats d'entremets, des petits pâtés, etc., avantage qui n'existe pas dans les coquilles de fonte.

Si quelque chose prouve bien l'importance des inventions qui ont l'économie domestique pour objet, c'est un instrument aussi simple, aussi commode et aussi peu cher. Lorsque je l'inventai il y a vingt-quatre ans, je ne me doutais guère des immenses résultats qu'il devait produire. J'avais d'autant plus lieu d'en douter, que la simplicité de cet appareil était un motif de réprobation. On ne pouvait croire à des effets aussi puissans, il y avait déjà quelque tems qu'il était inventé et je n'en vendais pas; enfin je fis ce qui, je crois, n'avait jamais été fait avant moi: je fis répandre dans les rues principales et les plus peuplées de Paris,

telles que les rues St.-Honoré, Richelieu, Dauphine, St.-Denis, St.-Martin, etc, l'imprimé suivant, que je fis remettre dans toutes les boutiques; « désirant faire » connaître un nouvel appareil pour faire » le rôti, je l'offre à l'essai pendant quinze » jours à tous les marchands; il n'y aura » aucuns frais de port ni de rapport pour » ceux qui voudront bien l'essayer. » Dès ce moment le succès fut assuré, et j'en ai vendu jusqu'à cette époque, plus de vingt mille, mais n'ayant pris mon brevet d'invention que pour cinq ans, j'ai eu bientôt des centaines et peut-être des milliers d'imitateurs; car il n'y a peut-être pas de potiers de terre ou de fondeurs qui n'en fabriquent et qui tous réunis en ont vendu dix fois plus que moi; c'est donc deux cent vingt mille coquilles qui sont maintenant répandues en France, et qui donnent terme moyen une économie de vingt francs par an, chacune au moins, parce que rien n'use plus de bois que de faire cuire le rôti par l'ancienne manière, parce que ces coquilles ont été vendues, surtout

aux gens riches et aux gens aisés , qui sont les premiers à adopter les nouveaux moyens économiques , parce qu'elles ont été vendues en très-grande partie à Paris ou dans un rayon de trente lieues , où le combustible est si cher. Je puis citer ici une coquille que j'ai vendue à M. Richebraque , tenant une maison de santé , rue du Chemin vert , qui faisait cuire deux très-forts rôtis par jour et à des heures différentes. Cette coquille a donné plus de quatre cents francs d'économie de combustible par an. Elle avait coûté cinq francs , et était tout simplement en terre , car je n'avais pas encore inventé la chemise en tôle. Quel beau placement de fonds ! Revenant aux calculs ci-dessus précités. Deux cent vingt mille fois vingt francs font bien quatre millions quatre cent mille francs , c'est presque un centième de la totalité du combustible brûlé en France tous les ans , puisqu'on ne l'estime qu'à cinq cents millions. Si j'ajoutais encore le résultat de mes autres inventions économiques qui ont aussi été très-imitées , quoiqu'im

parfaitement, je pourrais bien sans exagération, porter le total de l'économie annuelle à cinq millions, dont le capital est cent millions. Voilà des résultats ! Que le gouvernement protège et encourage l'étude des sciences physiques, et il en obtiendra de plus puissans encore.

Fourneau de déjeuner, ou Fourneau à papier.

C'est un très-petit fourneau en tôle, qui est doublé pour mieux concentrer la chaleur, et disposé de telle manière que la flamme s'étend de tous les points de centre à la circonférence, pour chauffer également toutes les parties du vase exposé à son action. C'est à ce mécanisme ingénieux, que l'on doit surtout la célérité avec laquelle on chauffe les liquides sur ce fourneau, et la petite quantité de papier qu'on emploie à cet effet.

Je place sur ce fourneau, à volonté, des casseroles de formes différentes. Dans l'une je fais chauffer du lait, dans une autre le café, dans une autre j'y fais cuire des côtelettes,

On peut employer à volonté dans ce fourneau toute espèce de combustible.

Si on brûle du papier (et c'est le combustible qui chauffe le plus promptement), *il faudra l'introduire dans le fourneau par petites parties , et au fur et à mesure qu'il brûle ; cette précaution est utile pour éviter la fumée.*

L'expérience m'a appris que le papier brûlant avec le contact immédiat de l'air dans toutes ses parties , ne donne pas de fumée. Je déchire donc mon papier par bandes un peu longues , que j'introduits dans le fourneau à mesure de la combustion ; mais si l'on ne veut pas prendre cette précaution , on devra mettre le fourneau sous le manteau de la cheminée ; ce qu'on doit toujours faire lorsqu'on y brûle de petits rubans de menuisiers , ou de petites brindilles de bois.

On peut aussi y brûler du papier sans fumée , en faisant trois tortillons de papier qu'on place ensemble dans le fourneau , la flamme de l'un brûle la fumée de l'autre.

Lorsque je veux brûler de l'huile ou l'esprit de vin dans ce fourneau , j'y place des lampes adaptées à cet usage.

Et lorsque je veux y brûler du charbon ou de la braise , j'y adapte ce que j'ai appelé le petit Rumfort. C'est un petit fourneau de tôle qui se place dans le grand.

Mais le grand mérite de ce fourneau est de pouvoir , avec une seule feuille de papier , qu'on a presque toujours à sa disposition , faire chauffer un liquide quelconque en deux minutes.

Cette économie de tems est un objet bien important pour beaucoup de monde ; en quatre minutes on fait bouillir son lait ou son café ; il ne faut que le même tems pour cuire des côtelettes ou des œufs.

Si la nuit on se trouve surpris d'une indigestion , colique ou autre incommodité , on peut avec ce fourneau , du papier et un briquet phosphorique , se procurer instantanément de la lumière et de l'eau chaude , qu'on n'aurait peu



être obtenue d'un domestique qu'après une demi-heure ; et ce tems est bien long lorsqu'on souffre.

Ce célibataire , que l'embarras d'allumer son charbon empêche de préparer son déjeuner , va prendre ailleurs souvent de mauvais café , qu'il eût pris très-bon chez lui , et à beaucoup meilleur marché. Muni de sa cafetière à filtrer , il préparera son café dès la veille , et il n'aura plus qu'à le faire réchauffer le matin , ce qui s'opère en deux minutes. Combien une pareille économie de tems est précieuse pour les gens d'affaires ! on fera chauffer aussi instantanément de l'eau pour se raser.

En été , lorsqu'on rentre le soir , on ne trouve point de feu à la cuisine ; souvent les domestiques sont absens ; cependant on voudrait prendre quelque chose de chaud , on sent alors l'utilité d'un pareil meuble , qui sert non-seulement pour le chauffage des liquides , mais encore de différens mets , comme épinards , une soupe , du riz , du vermicelle , etc.

Nouvelle Cafetière.

Quand on veut perfectionner un art quelconque , il est bon de savoir ce qui a été fait dans cette partie , afin de bien établir le point de départ.

D'habiles chimistes , qui ont fait l'analyse du café , ont trouvé parmi les produits , de l'acide gallique et du tannin ; ce sont ces principes qui , s'unissant avec le fer , forment de l'encre. Cette vérité démontrée , tend à faire proscrire tous les vases de fer-blanc dans lesquels on prépare ordinairement le café ; car le fer-blanc n'est autre chose que des feuilles de fer laminé , recouvertes d'une couche infiniment mince d'étain qui laisse encore le fer à nu dans une multitude de points. Cela est confirmé par une expérience journalière : laissez séjourner de l'eau dans un vase de fer-blanc , même neuf , bientôt vous y verrez des taches de rouille en plusieurs endroits ; laissez-y séjourner du café d'une belle robe et d'un beau jaune , bientôt il deviendra noir et pren-

dra un goût styptique, ce qui annonce que l'acide gallique a dissous du fer et qu'il s'y est formé de l'encre ; et, pour me servir de l'expression du patriarche de l'économie domestique, c'est une plume mal essuyée que vous passez sur la langue. Cet inconvénient, généralement reconnu des cafetières de fer-blanc, a fait proposer, par M. Cadet de Vaux, les cafetières en porcelaines qui ont été depuis exécutées par MM. Nast et Darté, fabricans. Ces cafetières, infiniment préférables aux cafetières de fer-blanc, ont cependant deux inconvéniens : le premier, c'est d'être d'un prix élevé, ce qui n'en réserve l'usage que pour les gens riches ; le second, c'est que le filtre en porcelaine se trouvant être d'une exécution difficile, est presque toujours irrégulier, mal fait et très-difficile à nétoyer, ce qui en a fait abandonner l'usage par beaucoup de personnes. C'est pour remédier à ces inconvéniens que j'ai imaginé ma cafetière. J'ai pensé, et avec raison, qu'en les établissant en terre de Sarguemines, qu

est une très-jolie poterie-grès , et qui supporte beaucoup mieux le feu que la porcelaine , j'en diminuerais beaucoup le prix.

J'ai adapté à ces cafetières un filtre en métal , soit argent ou platine , mais que j'établis le plus ordinairement en étain fin , parce qu'ils sont infiniment moins chers et qu'ils sont sans inconvéniens. Ces filtres , percés à la mécanique , sont dès-lors symétriques et réguliers ; l'eau coule facilement à travers le café. Ces filtres se lavent et se nétoient facilement ; il suffit de les froter avec la brosse.

J'y ai aussi adapté un fouloir en bois , solidement établi. Dans les cafetières ordinaires , dites à la Dubelloi , on ne peut comprimer fortement le café avec les faibles fouloirs en fer-blanc ; il en résulte que l'eau qu'on met sur le café , trouvant en certains endroits beaucoup moins de résistance , coule promptement à travers ces espèces de lézardes ou gouttières , et n'a pas le tems d'extraire du café tous les principes solubles. Quelques personnes

qui m'ont observé qu'il fallait bien plus de
 e la tems : à cela je leur réponds qu'elles sont
 p le toujours maîtresses de comprimer moins
 le café ; mais alors il est utile qu'elles
 en compriment assez fortement le marc , et
 ue qu'elles jettent de l'eau dessus qui servira
 n pour le nouveau café. Il y aurait perte
 s sans cela , surtout si le café était grossiè-
 rement moulu. *On laisse ce fouloir sur le
 café, pendant qu'on jette l'eau par petites
 parties, à quelques momens d'intervalle,
 surtout en commençant, pour que le
 café ait le tems de s'imbiber, et ensuite
 on le soulève légèrement pour le retirer
 de suite : par ce moyen on se dispense de
 la petite passoire.*

Je crois avoir démontré d'une manière
 péremptoire les avantages de ma cafe-
 tière sur celles dites à la Dubelloi, ordi-
 naires en fer-blanc, et même sur celles
 en porcelaine. Poursuivons les compa-
 raisons avec toutes celles de nouvelles
 inventions, cafetière Lemare, cafetière
 Laurent, et celle dite improprement ca-
 fetière Morisse.

Commençons par poser le principe, et nous déduirons les conséquences.

Si on veut obtenir le meilleur café, on doit le filtrer avec de l'eau froide ou très-peu chaude : pour convaincre de cette vérité déjà connue de tous les gourmets en ce genre, je pourrais en appeler à l'expérience; il suffit de la faire une fois, pour connaître l'énorme différence qui existe dans la saveur du café fait à froid ou fait à l'eau bouillante. M. Cadet Gassicourt, très-habile chimiste, qui a fait l'analyse chimique du café, et qui a publié en 1809 une dissertation sur ce sujet, dit page 48 (1) :

« Il résulte de mes expériences, que
 » l'eau froide dépouille le café torréfié du
 » peu de tannin qu'il contient, d'une
 » partie de son extractif, d'une grande
 » partie de son arôme, mais qu'elle n'en-
 » lève qu'une faible partie de son acide
 » gallique et de sa gomme. On voit que

(1) Dissertation sur le café, chez Colas, libraire
 rue Dauphine, N.º 30.

» l'infusion à chaud est déjà plus chargée
 » de ces deux derniers principes , *mais*
 » *que son arôme est plus faible....* Quant
 » à la décoction , elle avait *une odeur in-*
 » *finiment moins agréable et moins aro-*
 » *matique* que l'infusion faite à 70 deg. ».

(Pag. 44.)

On voit donc que si soixante-dix degrés de température altère déjà la saveur et diminue le parfum , celle de quatre-vingts degrés absolument nécessaire pour se procurer de l'eau en vapeur , et opérer dans les Cafetières Lemare, Morisse et Laurent, seront bien plus nuisibles encore.

Je dois répondre à une objection qu'on a faite quelquefois : mais , me dit-on , si je fais mon café à froid , il en faudra davantage , et s'il est meilleur il sera plus cher (1).

Je réponds que non-seulement il est meilleur , mais qu'il est encore moins cher , parce qu'il faut moins de café. J'en parle par expérience : toutes les fois que

(1) Ce qui a pu tromper ceux qui en ont fait l'expérience , c'est que ce café n'est pas noir comme celui qui a été infusé à l'eau bouillante.

J'ai pris du café filtré à froid à égale mesure, j'ai toujours été bien plus vivement excité. Comme nous avons vu, dans les expériences précitées, que l'eau froide n'enlève au café qu'une très-faible partie d'acide et de gomme, il est bien probable que ces deux principes abondans lorsqu'on filtre à l'eau bouillante, modifient et atténuent la force du café. C'est ainsi qu'on combat par les acides l'action si puissamment excitante des plantes vireuses.

Le mieux est de le faire chauffer quelques instans au bain-marie (1). Ce migeotage, prolongé pendant douze à quinze minutes, tend à combiner les principes. De quelque manière qu'on le fasse chauffer, il faut bien fermer le vase dans lequel il se trouve. Comme la raison finit toujours par avoir raison, je crois bien qu'à une époque plus ou moins reculée, les cafetières de fer-blanc seront généralement abandonnés.

(1) Je vends aussi des bains-marie pour cet usage.

*Nouveau four propre à cuire du pain ,
de la pâtisserie , et tout ce qu'on fait
cuire dans les fours ordinaires.*

Sa forme est à-peu-près celle d'un four ordinaire. On allume le feu dans le foyer qui est placé au-dessous ; le tems nécessaire pour le chauffer dépend de la quantité du bois , et s'il est plus ou moins gros et plus ou moins sec ; il faut un peu d'habitude.

Il est utile d'adapter à ce four quelques bouts de tuyaux, pour déterminer le tirage. Quand les passages de la fumée seront obstrués , on les nétoiera en enlevant le dessus du four , et passant une tringle de fer ou un petit bâton dans les trous qui sont placés au-dessus du foyer ; on enlèvera aussi pour le même objet une petite plaque de tôle qui se trouve devant le four (dans les premiers faits , cette plaque se trouvait derrière) et qui ferme un conduit dans cette partie. Ce four peut être utile dans beaucoup de circonstances, et remplace dans tous ses usages le four ordinaire. J'en ai de deux grandeurs



dans le plus petit, on peut cuire 6 à 8 livres de pain; dans le plus grand, 12 à 15 livres. L'un coûte 70 fr., et le plus grand 90 fr., sans les tuyaux.

J'en fais de plus grands quand on les commande.

Ce four peut être placé sur un châssis en bois, sur lequel on place une dalle en pierre, ou posé sur deux jambages en briques. Dans ce dernier cas on peut profiter du dessous du four pour y pratiquer une étuve, comme aussi on peut profiter du dessus du four pour chauffer des plats ou tout autre objet; quand les domestiques desservent le dîner, ils peuvent ainsi le conserver chaud. Ainsi disposé, ce four convient très-bien pour les cuisines froides, parce qu'il remplit l'office de poêle. Il convient surtout pour la campagne, où l'on n'a pas la ressource des pâtisseries, où l'on n'a que ces grands fours en briques, qui consomment une immense quantité de bois, et qu'on craint d'allumer pour quelques légères friandises. Parmi les nombreux suffrages que mes fours ont

obtenus , il en est un qui m'a donné la plus grande satisfaction , parce qu'il est d'un véritable connaisseur , c'est celui de M. Félix , ci-devant pâtissier dans le passage du Panorama ; comme il s'était placé au premier rang dans son état et qu'il était connu de tous les gourmets de Paris et de l'étranger , il suffira de faire connaître la lettre qu'il m'a écrite :

« Monsieur ,

» J'ai été si content du four que vous
 » m'avez vendu , pour ma maison de
 » Paris , rue des Tournelles , N.º 78 , et
 » dont je me suis servi tout l'hiver , que
 » je vous prie de m'en envoyer un second
 » pour ma maison de campagne , à Ga-
 » gay , près Villemonde , vous appren-
 » drez sûrement avec plaisir que je n'ai
 » jamais mieux réussi dans mes fours or-
 » dinaires que dans le vôtre , qui est très-
 » économique pour le bois. J'y ai fait
 » cuire toute espèce de pâtisserie , pâtés
 » chauds , pâtés pour être mangés froids,
 » biscuits , macarons , tourtes , tartes et
 » toutes les friandises dont j'étais habitué

» à régaler le public. J'en suis si content,
» que si j'étais encore établi, j'en aurais
» deux ou trois, afin d'offrir au public
» de la pâtisserie toujours sortant du four,
» et non réchauffée. J'y trouverais aussi
» une grande économie de combustible ;
» car une fois la première cuisson opérée,
» il ne faut presque plus de combustible
» pour obtenir les suivantes.

» Recevez donc, Monsieur, l'assurance
» de mes remerciemens et de ma parfaite
» considération. FÉLIX.

» Gagny, ce 2 mai 1826. »

Me trouvant heureux d'un pareil suffrage, j'ai écrit à ce Monsieur, en lui envoyant mon four, pour lui demander quelques renseignemens sur la manière dont il le gouvernait, voici ce qu'il m'a répondu :

« Le chauffage d'un four ordinaire
» n'est pas une chose si facile qu'on
» croit : on ne trouve pas toujours des
» gens très-habiles en ce genre ; votre
» four pourrait même exiger un peu moins
» d'habilité ; car, en admettant qu'on ne

» l'ait pas d'abord assez chauffé, on peut
 » facilement y remédier, ce qui est im-
 » possible dans les fours ordinaires. Au
 » surplus, voici comment je m'y prends :
 » je chauffe une demi-heure, avec du
 » bois sec, je retire la braise, je remets
 » du bois, je chauffe encore une demi-
 » heure, je retire de nouveau la braise,
 » j'enfourne la pâtisserie, et je mets deux
 » petits morceaux de bois, jusqu'à ce que
 » la pâtisserie prenne couleur, il faut dix
 » minutes ou un quart-d'heure au plus ;
 » quand elle a pris couleur, je retire de
 » nouveau le bois et la braise ; si on voyait
 » alors que la pâtisserie ne prenne pas
 » autant de couleur qu'on le désire, on
 » ferme la soupape du tuyau. Si on veut
 » un gâteau glacé, on remet du très-petit
 » bois, bien flambant. On doit retourner
 » les pâtisseries dans le four. Si on avait
 » trop d'âtre, on écouvillonnerait, com-
 » me cela se pratique dans les fours ordi-
 » naires, ou bien on mettrait un double
 » plat ; mais en général on aura d'autant
 » moins d'âtre qu'on emploiera du plus

» petit bois bien sec , qui donnera beau-
 » coup de flamme et chauffera mieux le
 » dessus du four , qu'on appelle la cha-
 » pelle , etc. »

Mon pain cuit dans votre petit four, est excellent.

S. Genys-Laval , près Lyon , le 16 février 1831.
 Le Chevalier DE PERECY.

Nouveaux Fourneaux à repasser.

Ils sont en tôle , garnis intérieurement en carreaux de terre cuite , scellés avec de la terre à four. Ils diffèrent surtout de ceux ordinaires par le couvercle : ici les fers à repasser sont à l'abri du contact de l'air. La seule inspection indique de quelle manière on doit s'en servir ; ils ont l'avantage d'économiser plus de la moitié du combustible que l'on consomme dans ceux ordinaires , et par conséquent de produire moitié moins de vapeur de charbon , chose importante , lorsqu'on repasse dans de petites chambres. On peut régulariser la chaleur à la volonté , en ouvrant plus ou moins la porte du cendrier , ce qui est fort commode , surtout lorsqu'on

plisse, parce qu'alors on repasse lentement, et le charbon ne brûle pas inutilement. On y adapte à volonté dessus un brûloir à café, d'une forme appropriée, c'est le même foyer qui sert. Celui-ci peut servir aussi à l'occasion pour y placer une casserole en carré long, qu'on appelle daubière ou poissonnière, ou un couvercle disposé convenablement avec carreaux de faïence, pour faire cuire des pommes. J'ai aussi modifié ces fourneaux pour les fers des Tailleurs.

Nouveaux Grils-Braisiers.

Ils ont l'avantage de diminuer des sept huitièmes les inconvéniens des grils ordinaires, parce qu'ici la graisse ne tombe qu'en très-petite partie sur les charbons. Ils coûtent depuis 30 sous jusqu'à 4 fr., suivant la grandeur : les plus petits suffisent pour deux à trois côtelettes, et les plus grands pour une douzaine. Ces grils retournés peuvent servir de poèles pour cuire des marrons.

Pour aider les personnes des départe-

37

mens à faire leurs demandes, je vais faire la récapitulation des prix, en observant que pour la commodité de l'acheteur, je détaille autant qu'on le désire, et que je vends toujours à prix fixe.

LE FOURNEAU POTAGER A UNE BOUCHE.

1.^{re} DIMENSION.

Le creuset, trois marmites garnies de tôle	23
Deux casseroles, un seau	18
Une cafetière-porte	4
Le plat de tôle servant de couvercle au fourneau	4
Une grande grille de fer	2
Rond et Rumfort ou petit fourneau de tôle mobile pour diminuer à volonté le fourneau. }	3
S'il est enchâssé avec carreaux de faïence en plus*	13
Ou s'il est revêtu d'une chemise de tôle*	17

FOURNEAU 2.^{me} DIMENSION.

Le creuset, trois marmites garnies de tôle	21
--	----

* L'un de ces deux articles exclut l'autre.



Deux casseroles et un seau	16
Cafetière-porte	4
Un plat de tôle	4
Grande grille de fer	2
Rond et Rumfort	3
S'il est enchâssé avec carreaux de faïence , en plus	12
Ou s'il est revêtu du'une che- mise de tôle	16

FOURNEAU 3.^{me} DIMENSION.

Le creuset , trois marmites gar-
nies de tôle 19

Les accessoires de ce fourneau , même
prix que ceux de la deuxième dimension.

FOURNEAU 4.^{me} DIMENSION.

Le creuset , trois marmites gar-
nies de tôle 17

Une grande grille de fer 2

S'il est enchâssé avec carreaux
de faïence , en plus 11

Ou s'il est revêtu d'une che-
mise de tôle , *idem* 15

Deux casseroles 7

Un seau 7

Plat de tôle rétreint 3



Grande grille de fer	2
Cafetière-porte.	4
Rond et Rumfort.	3

Je réunis aussi dans le même châssis le fourneau-potager et un ou deux de mes fourneaux à ragoûts; ces derniers sont des diminutifs du fourneau-potager, et donnent, outre l'économie de combustible, l'avantage de pouvoir, avec de petits tuyaux, conduire la vapeur du charbon où l'on désire.

*Fourneaux à deux trous, dont l'un
pour le pot-au-feu.*

Première dimension avec ses trois
marmites garnies de tôle 50

Deuxième et troisième dimensions
avec leurs trois marmites garnies
de tôle 47.

Quatrième dimension, avec ses
trois marmites garnies de tôle. 44

S'il est à trois trous, c'est-à-dire, une
bouche pour la marmite et deux pour les
casserolles, c'est douze francs de plus.

Quant aux accessoires de casserolles, de
seau, etc., voyez pour les prix, ce qui
suit le Fourneau à un trou,

PRIX DES PRINCIPAUX OBJETS qui se vendent chez moi.

	1. ^{re} grandeur.	2. ^{me} grandeur.	3. ^{me} grandeur.	4. ^{me} grandeur.
Le fourneau potager en terre.	11 f. » c.	10 »	9 »	8 »
* Lorsqu'il est enchâssé, pour le châssis et en- châssage à un trou, avec carreaux de faïence.	13 »	12 »	12 »	11 »
* ou s'il est revêtu d'une chemise de tôle.	17 »	16 »	16 »	15 »
Cafetière-porte.	4 »	4 »	4 »	4 »
Grande grille de fer.	2 »	2 »	2 »	2 »
Le plat de tôle rétreint.	4 »	4 »	4 »	3 »
Le rond et rumfort.	3 »	3 »	3 »	3 »
Chaque marmite.	3 »	2 50	2 25	2 »
Fond en tôle.	1 »	1 »	1 »	1 »
Couvercle huguenote.	1 »	1 »	1 »	» 75
Casserole couverte.	5 »	4 50	4 50	4 »
Casserole unie.	4 »	3 50	3 50	3 »
Un seau.	9 »	8 »	8 »	7 »
Un cercle de fer-blanc.	1 »	1 »	1 »	1 »
Le corps du poêle en terre.	11 »	10 »	9 »	8 »

* En plus.

(61)

	1 grand.	2 grand.	3 grand.	4 grand.
Pied du poêle.	2 »	2 »	2 »	2 »
Chemise de tôle	17 »	16 »	16 »	15 »
Couvercle de tôle.	4 »	4 »	4 »	3 »
Capsule profonde	5 »	5 »	5 »	4 »
	8 POUCES de diamètre.	7 POUCES.	6 POUCES.	
Fourneau à ragoût.	2 50	2 »	1 50	
Couvercle ou capsule de tôle.	2 50	2 »	1 50	
Cercle de fonte pour en solidifier les rebords.	2 50	2 »	1 50	
Grilles de fonte	1 »	1 »	1 »	
	DE 16 POUCES de foyer.	de 14 POUCES	de 12 POUCES	
Tourne-broche à ressort, pouvant tourner quinze livres. 60 fr.				
Coquilles de terre.	5 } 7 } 12	4 } 6 } 10	3 } 5 } 8	
Chemise de tôle, en plus.				
	2 TASSES	3 TASSES	6 TASSES	8 TASSES
Nouvelles cafetières.	4 »	5 »	6 »	7 »
Bain-marie.	2 »	2 50	3 »	3 50
				10 TASSES
				12 TASSES
				9 »
				4 50
				10 »
				5 »

(62)

	2 FERS chauffant	3 FERS chauffant	4 FERS chauffant	
Fourneaux à repasser.	8 fr. »	11 fr. »	14 fr. »	
Séparation mobile pour ne chauffer qu'un des fers à volonté.	1 »	1 »	1 »	
Brûloir à café s'y adaptant.	8 »	8 »	8 »	
On peut y brûler une livre à la fois.				
Fourneaux de tailleurs.	14 »	21 »	28 »	
	1. ^{re} grandeur.	2. ^e	3. ^e	4. ^e
Fourneaux à papier.	7 »	6 »	5 50	5 »
Casseroles pour liquides.	5 »	4 50	3 50	3 »
Casseroles à côtelettes.	6 »	5 »	4 50	» »
Petit Rumfort.	2 50	2 »	1 50	1 »
Petite lampe à esprit de vin.	1 50	1 50	1 50	1 50
	20 POUCES	18 POUCES	16 POUCES	14 POUCES
Cuisinières clouées et rivées.	15 fr »	11 »	9 »	7 »

(63)

Tuyaux de 2 pouces de diamètre pour les fourneaux, 60 cent. Ceux à clef, ainsi que ceux à trois bouches comptent double, suivant l'usage.

L'énumération de tout ce que je vends serait ici trop longue ; je fais faire en cuivre tous les objets que je vends en tôle ; j'observe que je vends toujours à prix fixe.

« On sera peut-être bien-aise de trouver ici quelques procédés utiles, qui ont des rapports directs avec l'économie domestique.

Quelques propriétés du charbon.

On s'en sert avec avantage pour la désinfection des viandes. J'ai souvent rendu très-bonne de la raie qui était ce qu'on appelle vulgairement très-avancée, en la faisant boullir avec du charbon. De l'eau putréfiée est rendue potable en la filtrant sur du charbon, et par une pareille filtration, du vinaigre rouge devient blanc. C'est un très-bon agent pour blanchir les dents, et pour enlever la mauvaise odeur de la bouche, quand elle ne vient pas de l'estomac; mais pour qu'il ait plus d'énergie, il faut l'enflammer pour brûler les gaz qu'il a absorbés, et quand il est rouge l'éteindre et le mettre en poudre, elle doit être très-fine quand on s'en sert pour les dents. Les raffineurs de sucre, d'huile, d'eau-de-vie, s'en servent avec beaucoup d'avantages.

Mastic qui résiste au feu et à l'eau.

Triturez de la chaux vive en poudre avec



du blanc d'œuf ou du fromage mou, qu'on a lavé et bien égouté, de manière à ce qu'il soit presque sec, vous obtiendrez un composé qui deviendra liquide, et que vous emploierez de suite, parce qu'il sèche très-promptement.

Remède contre l'empoisonnement par le vert-de-gris.

Solliciter le vomissement en titillant l'arrière bouche avec une plume, faire avec de la farine de froment une pâte qu'on mettra sous un petit filet d'eau, en la malaxant entre les doigts, l'amidon tombera, il vous restera une matière poisseuse, qu'on appelle gluten, c'est le meilleur contre-poison contre l'oxide de cuivre. On peut employer aussi le blanc d'œuf, : on en délaie quatre ou cinq blancs dans un grand verre d'eau, qu'on fait boire au malade à des intervalles rapprochés. On finit par les boissons mucilagineuses ou sucrées.

Empoisonnement par les Moules.

L'éther sulfurique ou gouttes d'Hoffmann

dissipe très - promptement les accidens quelquefois très-graves qui surviennent après avoir mangé des Moules. On en prend deux gros dans deux onces d'eau végétale soit de menthe ou autre. Il est toujours utile d'appeler un médecin en pareille circonstance; mais en son absence il est toujours bon de savoir ce qu'il faut faire provisoirement.

Brûlures.

Comme il n'est pas rare de se brûler en faisant la cuisine, cet article a tout le mérite de l'être à propos.

Un rapport fait à l'académie des sciences, dans ces derniers tems, a prouvé que la peau fortement chauffée continue de brûler lors même qu'elle est retirée du feu. Le meilleur remède est donc celui qui la met à l'abri du contact de l'air, et qui la refroidit. Il faut la baigner dans l'eau froide, et l'y tenir d'autant plus long-tems que la brûlure a été plus considérable. Il faut quelquefois plusieurs heures. On enveloppe ensuite



avec des compresses trempées dans l'eau d'alun qu'on arrose de tems en tems avec la même eau ; au lieu d'alun on peut mettre de l'encre.

Moyen pour éteindre très-promptement le feu dans une cheminée.

On jette sur le feu du soufre en poudre (on devrait toujours en avoir provision chez soi) on bouche avec un drap mouillé le devant de la cheminée ; voici ce qui arrive : le gaz sulfureux qui se produit par la combustion du soufre, remplissant la cheminée , l'air ne peut plus y arriver ; et comme il n'y a pas de combustion sans air, la suie s'éteint, et l'incendie cesse de suite ; cependant il ne faut pas se presser de retirer le drap mouillé.

Pommes de terre.

On ne saurait trop multiplier les emplois d'un végétal aussi précieux, puisqu'un arpent cultivé en pommes de terre peut nourrir quatre personnes, et un arpent cultivé en céréales n'en peut nour-

rir qu'une ; mais comme nous autres français , nous sommes des mangeurs de pain , il est donc important d'en faire entrer dans la confection de celui-ci. Un quart ou un cinquième de pommes de terre le rendent plus savoureux. On les fait cuire à la vapeur , on les pèle , on les écrase bien , encore chaudes , et on prépare sa pâte , dans laquelle on met un peu moins d'eau qu'à l'ordinaire.

Comme je me suis beaucoup occupé de l'économie domestique , j'aurais pu beaucoup multiplier ces procédés. Ceux qui ont les mêmes goûts que moi , pourront trouver d'excellentes choses dans *le journal des connaissances usuelles de M. Lasteyrie* , ou dans *le cuisinier parisien* , ou *manuel complet d'économie domestique* , qui se vend 6 francs , à Paris , chez Dufour , rue du Paon , N.º 1.º.

Croisées avec doubles carreaux.

On obtient par celles-ci presque tous les avantages que les peuples du nord obtiennent par leurs doubles croisées , mais par

des moyens bien plus simples et bien moins coûteux : Il suffit de mettre un carreau en dedans et l'autre en dehors , et pour cela on établit une feuillure de chaque côté du bois ; il se trouve ainsi environ un pouce d'intervalle entre chaque carreau ; l'air qui se trouve renfermé s'oppose grandement au passage de la chaleur , les appartemens sont beaucoup plus chauds l'hiver et plus frais l'été. Dans les grands froids , on ne voit pas l'eau se déposer sur les carreaux , ce qui salit les rideaux. Ce moyen convient parfaitement pour les serres chaudes et pour tous les appartemens , et surtout ceux qui sont exposées au nord ; on économiserait ainsi beaucoup de combustible. J'en parle par expérience ; car depuis plusieurs années j'en ai fait établir dans mes fabriques , et je viens d'en établir dans mes magasins de Paris. On peut adapter ce système à de vieilles croisées , il suffit de rapporter un petit cadre de bois où se trouve une feuillure pour le placement du carreau. Mon menuisier , qui demeure rue Bailleul , offre de s'en charger à Paris.

Les os de viande.

On a déjà fait connaître la grande quantité de gélatine et de matière nutritive qu'ils contiennent; mais comme elle est logée dans des cellules, on avait proposé de bien broyer les os et de les pulvériser, dès qu'ils avaient servi une seule et première fois, cette opération est alors longue et difficile; il vaut mieux les mettre plusieurs fois de suite dans la marmite, en les broyant ou coupant chaque fois un peu; on pourrait même se dispenser de les broyer ou de les couper, mais il faudrait les mettre un nombre de fois trop considérable dans la marmite (7 à 8 fois environ), pour leur enlever presque entièrement leur gélatine, ce dont on s'aperçoit, parce qu'alors ils sont très-spongieux et très-légers. Il faut les dessécher chaque fois, surtout l'été, en profitant de la chaleur du fourneau, pour qu'ils ne prennent pas le goût de moisi. Les gens peu aisés tireront de ce moyen un grand avantage, en diminuant la quantité de leur bouilli, toujours peu

sapide dans les petits ménages, ce qui leur donnera plus de facilités pour se procurer des alimens plus agréables; mettant moins de viande dans la soupe, on met un peu plus de légumes pour l'aromatiser. J'offre aussi un moyen plus facile de bienfaisance aux gens riches, je parle de ceux qui ont l'habitude de faire préparer des soupes pour les pauvres de leurs environs; en joignant à la quantité de viande qu'ils employaient les os qui sortent de dessus leurs tables, ils rendront cette soupe beaucoup plus nutritive et pourront faire participer plus de monde à ce bienfait. C'est à ces personnes respectables, animées d'un ardent amour pour l'humanité, que j'adresserai ces deux vers :

Le plaisir d'obliger est le plaisir suprême,
 A faire des heureux on est heureux soi-même.