

Zeitschrift: Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne
Herausgeber: Société Oeconomique de Berne
Band: 3 (1762)
Heft: 1

Artikel: Description d'un fourneau et d'un poële pour épargner le bois
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-382529>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

dernier état. Il suffiroit, je pense, d'avoir un vaisseau d'évaporation. Le vent de Sud-Ouest, qui nous apporte la pluye est beaucoup plus desséchant que certains vents, qui ramènent la sérénité. Les linges mouillés & flasques d'eau sont très promptement desséchés par ce vent, quoique l'air soit très rempli d'eau: cela doit être ainsi nécessairement; car par là-même qu'il dessèche, il charge l'air de toute l'eau qu'il enlève aux corps terrestres.

*Description d'un fourneau & d'un poêle,
pour épargner le bois.*

L'Oeconomie du bois, qui devient tous les jours plus cher, a mérité depuis quelque tems l'attention de plusieurs personnes. On a écrit sur cette matiere depuis environ vingt ans plusieurs traités; & dans notre Journal de 1760. on trouve un Mémoire sur ce sujet, fait par Mr. ENGUEL, Ballif d'Eschalens. Il a examiné les causes de la cherté du bois, & les moyens de la prévenir. Dans ce mémoire il parle aussi de plusieurs fourneaux, ou poêles, qui par leurs constructions exigent moins de bois, que les fourneaux ou poêles ordinaires; mais il se contente d'indiquer les Auteurs, qui les ont décrits.

Notre Société, qui saisit toutes les occasions où elle croit pouvoir se rendre utile au Public, a cru qu'elle devoit donner la description d'un fourneau, qui sert en même

tems de poêle, dont Mr. TSCHIFFELI lui a présenté le modèle. Ce fourneau, qui est connu dans quelques endroits de notre canton, est employé avec le plus grand succès : Il réunit le double avantage d'épargner le bois sur le foyer de la cuisine, & de chauffer la chambre contigue, mieux qu'un poêle ordinaire. Aussi devient-il tous les jours plus commun.

Pour employer ce fourneau avec succès, il faut avoir une cuisine, dont le contre-cœur réponde à une chambre. Il n'est pas rare de trouver cette position, dans les maisons de la campagne, & même elle se trouve quelque fois en ville. On établit sur l'âtre, ou le foyer, un petit fourneau en forme de potager, qui est apuié contre le contre-cœur. On peut voir ce fourneau dans la figure, & on en comprendra aisément l'usage, qui est de pouvoir y placer les pots, poiles, & casseroles, qu'on fera bouillir avec un très petit feu. On pourroit faire ce fourneau plus grand, pour y placer quatre pots, au lieu de deux.

Le petit fourneau est partagé en deux au milieu, afin que si on ne vouloit faire du feu que sous un pot, la chaleur ne s'échappa pas par la porte de l'autre.

On comprendra aisément qu'il faut que le pot soit fait exprès pour le trou du fourneau, ou les trous pour les pots, afin qu'ils s'ajustent ensemble, & que la chaleur ne se perde pas par les intervalles.

Dans le contre-cœur on pratique deux trous, qui peuvent se fermer, par le moyen

de

de deux guichets de tole. Ces trous répondent au poêle de la chambre, lequel est fait de pierre de taille, propre à résister au feu. Il est construit comme on peut le voir par les figures ci-jointes, de façon que la fumée puisse circuler dans ce poêle, qui est double, & le rechauffer de tout côté.

Cette fumée après avoir circulé & s'être consumée, sort par un trou pratiqué en haut, qui rentre dans la cheminée de la cuisine.

Dans la construction de ce poêle il faut prendre garde de faire bien joindre les pierres, pour que la fumée ne se répande pas dans la chambre. Pour cet effet on employera du plâtre fait avec le gyps, au lieu de chaux. Chaque maffon intelligent comprendra la construction de ce poêle par les figures.

Ces poêles sont, aussi bien que d'autres, susceptibles d'embellissements, soit en leur donnant des formes plus élégantes, soit en les ornant de sculpture, & en les faisant peindre. On pourroit aussi placer ces poêles de façon à les chauffer par le feu d'une cheminée ordinaire. Il n'y auroit qu'à percer un trou dans le contre-cœur, & puis fermer la plaque de la cheminée, ayant eu soin de faire au-dessus de la plaque un trou qui répondit au haut du poêle, par lequel la fumée, qui seroit entrée dans le poêle par le trou placé au contre-cœur sortiroit, après avoir chauffé & circulé dans le poêle.

Quand le feu sera éteint, il faut fermer les guichets au bas & au haut du poêle, afin que la chaleur s'y conserve.

Expli.

*Explication des figures du fourneau
& du poêle.*

La figure 1. est le plan du petit fourneau & du poêle.

A. cuisine.

B. chambre attenant à la cuisine, dans laquelle est placé le poêle.

C. foyer de la cuisine.

D. le petit fourneau dans la cuisine, fait en forme de potager, & qui est séparé au milieu par un petit mur, marqué par les lignes c. f.

m. m. sont deux trous, dans lesquels on place les pots, casseroles &c. &c. Quand le feu est sous les pots & qu'on veut chauffer le poêle, on tire les deux guichets, qui sont devant les ouvertures

g. b. & alors le feu & la fumée entrent par ces deux ouvertures, & circulent dans le poêle, suivant les lignes tracées dans le plan.

La fumée sort enfin par le trou q. de la fig. 2. & rentre dans la cheminée de la cuisine.

l. l. deux

- l. l.* deux guichets de toile, qui sont ouverts.
- p.* un trou, qui communique au foyer, en cas que l'on veuille faire du feu à la place
- y.* soit pour rotir, ou pour autre chose.

La fig. 2. présente la coupe du foyer de la cuisine, du petit fourneau, & du poêle de la chambre.

A. la hotte de la cheminée, qui joint le manteau au canal vers l'enchevêtrement.

B. l'âtre, ou le foyer.

H. le petit fourneau, dans lequel on voit,

f. le pot, & le feu qui est dessous.

m. une petite porte, par laquelle on fait le feu.

o. o. deux coulisses, dans lesquelles glissent les guichets *l.* de la fig. 1.

h. trou par lequel le feu & la fumée entrent dans le poêle de la chambre.

i. trou par lequel la fumée sort, après avoir circulé autour de la niche.

M. la niche.

n. n. deux petites pierres quarrées sur lesquelles le derrière de la niche repose; ces pieds sont marqués dans la fig. 1. par des lignes ponctuées *s. s.*

Fig. 3.

Fig. 3. élévation du poêle, vû du côté r. n.
de la fig. 1.

Fig. 4. élévation du poêle, vû du côté n. z.
de la fig. 1.

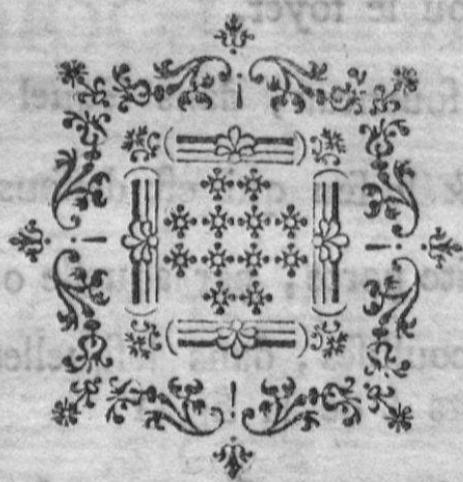


FIG. I.

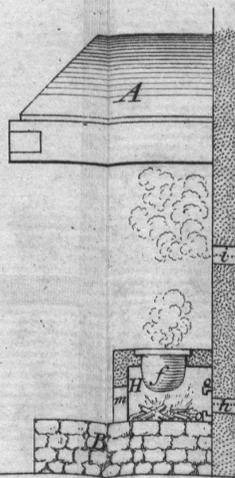
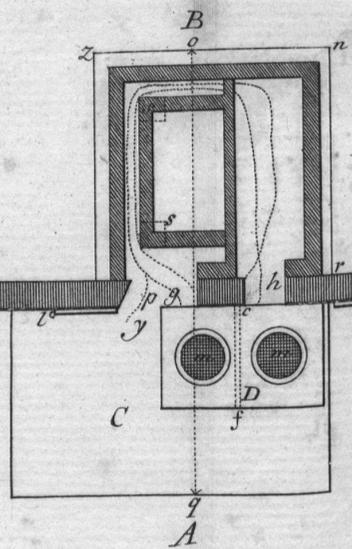


FIG. II.

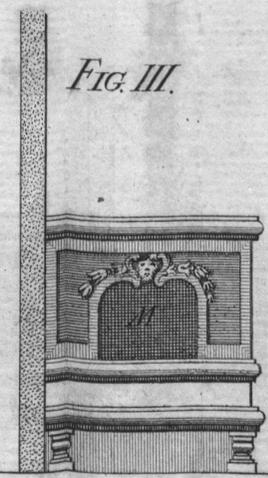


FIG. III.

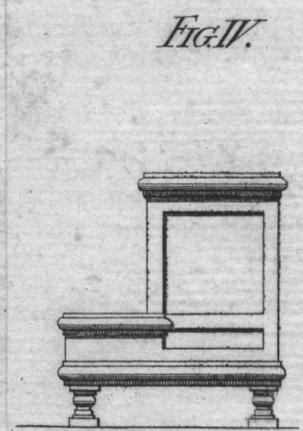


FIG. IV.

C. L. M. Delin.  Bern. Schu
 Pied de Berne.
 J. Rod. Holzhalb sculps. Zürich.