

NOUVEAU FOUR ALLUMEUR MOBILE

BREVETÉ

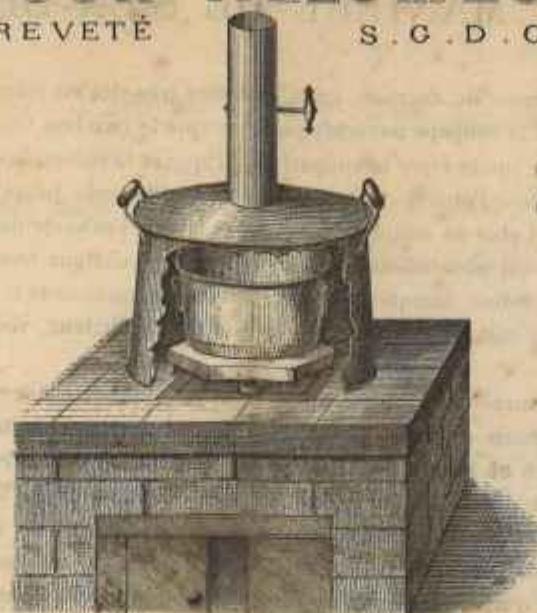
S. G. D. G.



Economique

DE COMBUSTIBLE.

PROPRETÉ.



Commodité

SIMPLICITÉ.

HYGIÈNE.



Le **Four allumeur mobile** est destiné à faire cuire, avec peu de feu, sur tous les fourneaux de cuisine, tous les mets qui ne peuvent être cuits convenablement que dans des fours.

Il se compose de trois pièces :

1° Une **Étuve** A, en tôle, que l'on place sur un fourneau, pour y concentrer la chaleur qui se dégage du foyer, chaleur dont on règle l'intensité au moyen de la soupape placée dans le tuyau de tirage disposé au-dessus de l'étuve ;

2° Une **Brique** B, ou une plaque métallique, indispensable pour empêcher l'action directe du feu au-dessous de l'ustensile de cuisine, évitant ainsi que les aliments ne brûlent ou ne s'attachent au fond ;

3° Un **Support** C, ou grille en fer pour supporter la brique. — Il peut aussi servir de gril ordinaire et à faire chauffer les plats et les assiettes.

Ce petit four peut être employé sur les fourneaux aux charbons de bois, de Paris et chimiques, au coke et même au gaz. Il est économique par le peu de combustible qu'il nécessite, en raison de la chaleur qu'il concentre. — Il remplace avantageusement les fours dits de campagne, et aussi les fours faisant partie des grands fourneaux de cuisine, dont la chaleur pendant l'été est insupportable. — Il supprime les petits appareils appelés souffleurs-allumeurs, dont se servent les ménagères pour allumer le charbon dans les fourneaux. — Il peut servir de petite étuve aux bijoutiers, vernisseurs et émailleurs.

La modicité de son prix le met à la portée de tout le monde, surtout des petits ménages.

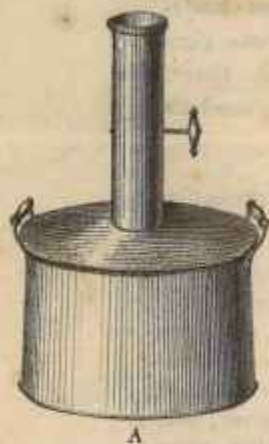
PRIX DE L'APPAREIL AVEC LA GRILLE & LA BRIQUE

N° 1, de 25 1/2 centimètres.

N° 2, de 31 centimètres.

5 fr. 50

6 fr.



A



B



C

MANIÈRE DE S'EN SERVIR

Remplissez le foyer de charbon, qui s'allumera très-vite en recouvrant le fourneau avec l'étuve, dont vous laisserez la soupape ouverte; puis, lorsque le charbon sera complètement embrasé, retirez l'étuve pour mettre sur le foyer le support, la brique et la casserole qui contient le mets à faire cuire, recouvrez le tout avec l'étuve, en tenant la soupape ouverte jusqu'à l'ébullition; ensuite, réglez la chaleur en fermant plus ou moins la soupape, et laissez s'achever doucement la cuisson.

Pour les mets qui nécessitent d'être cuits avec une chaleur vive, comme les omelettes soufflées, les crèmes et les gratins, lorsque vous avez mis votre mets sous le four, fermez la soupape jusqu'à ce que ce mets soit cuit; puis ensuite, pour activer la chaleur, vous l'ouvrez pour dorer et gratiner votre plat.

Il suffit, pour surveiller le degré de cuisson, de soulever l'étuve de temps en temps.

Pour la cuisson de tous les mets, il est indispensable de toujours mettre sur le foyer le support et la brique avant d'y mettre la casserole et la couvrir de l'étuve.

Il est indispensable aussi, lorsqu'on emploie du charbon de bois ordinaire, de le recouvrir de cendres lorsqu'il est bien allumé, afin d'en modérer l'ardeur en en ralentissant la combustion.

Lorsque les mets doivent rester longtemps à cuire, le meilleur combustible à employer est le charbon de Paris, qui se consume plus lentement et qui dégage une chaleur plus régulière.

Quant au cercle qui surmonte le tuyau de tirage, il peut servir, lorsque la soupape est ouverte, à maintenir au chaud une petite casserole ou un plat.

Avec cet appareil si simple et si économique, on peut faire cuire à la perfection toutes les viandes braisées ou au jus, telles que bœuf mode, fricandeau de veau, pigeons ou canards en compote, gigot braisé, épaule de mouton farcie, côtelettes en papillotes, etc. Tous les ragoûts, civet de lièvre, perdrix aux choux, terrine de foie gras, toutes espèces de crèmes, flan, biscuit de Savoie, omelette soufflée, soufflé de riz, gâteau de riz, gâteau au lait, etc.

Nous donnons ci-dessous la manière de préparer quelques mets qui se font cuire à la perfection dans notre petit four :

Terrine de foie gras. — Prenez un foie gras d'environ 500 grammes (1 livre), 125 grammes de truffes, 150 grammes environ de chair à saucisses, une cuillerée de cognac, une cuillerée de madère ou de champagne. Il faut d'abord retirer la peau qui entoure le foie et les fibres qui se trouvent dans l'intérieur; ensuite, bien laver, brosser et éplucher les truffes, les couper en tranches et les mettre dans l'intérieur du foie; recueillir les épluchures des truffes, les hacher très-fin et les mélanger avec la chair à saucisses, ainsi que les débris du foie; piler le tout ensemble en y ajoutant les deux cuillerées de cognac et de madère ou de champagne; saler et poivrer selon le goût. Avec cette pâte, garnir le fond, le pourtour et le dessus de la terrine, au milieu de laquelle on met le foie gras, et la couvrir. Une heure et demie de cuisson dans le petit four à feu modéré suffit pour la quantité ci-dessus; il faut plus longtemps pour une plus grande quantité. Quand la terrine est refroidie, on fait fondre un peu de saindoux que l'on verse dessus pour la garnir.

On peut faire cuire de la même manière des terrines de perdreaux, de lièvre, de pigeons, de chevreuils, et aussi de toutes espèces de daubes.

Bœuf mode. — Mettez dans le fond d'une casserole ou d'une terrine une couenne de lard, carottes et oignons; mettez le bœuf, que vous avez préalablement lardé, au milieu avec un demi-picot de veau autour; remettez dessus carottes et oignons; ajoutez une cuillerée de cognac, sel, poivre, bouquet garni; couvrez et faites cuire lentement pendant 5 ou 6 heures.

Fricandeau de veau. — Faites d'abord jaunir le veau, ajoutez les assaisonnements, mettez sur le foyer la grille et la brique, placez dessus la casserole que vous recouvrez du four, et faites cuire pendant 2 ou 3 heures, suivant le feu.

Toutes les viandes qui demandent d'être jaunies doivent être cuites de la même manière.

Crème à la vanille. — Faites bouillir un litre de lait, dans lequel vous mettez un morceau de vanille et 125 grammes de sucre cassé; retirez du feu; prenez cinq jaunes d'œufs et un œuf entier; battez-les et mélangez-les avec le lait; passez au tamis ou à la passoire; versez dans le plat; mettez sur un feu modéré dans le four environ une heure.

Toutes les crèmes et gâteaux se cuisent de la même manière.



MARQUE DE FABRIQUE



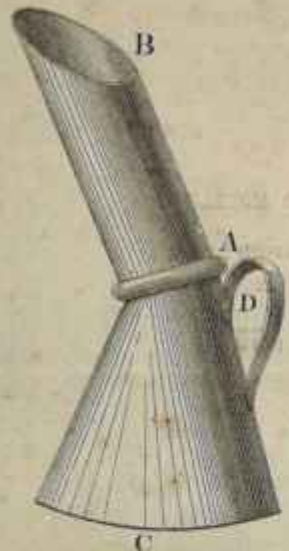
COUVERT ARTICULÉ

BREVETÉ S. G. D. G.



Pouvant être utile aux voyageurs, aux cultivateurs, aux soldats, etc.

La pièce : 0 fr. 25



ALLUME-FEU

BREVETÉ S. G. D. G.

Cet appareil est préférable à tout ce qui s'est fait jusqu'à ce jour pour allumer le charbon de bois dans les cuisines.

Une grille est en **A**. On introduit quelques morceaux de charbon, jusqu'au tiers du tuyau, par l'ouverture **B**. On enflamme un ou plusieurs morceaux de papier chiffonnés sous le cône, en ayant soin de laisser passer un peu d'air en **C**.

La flamme passant au travers de la grille, met en ignition quelques charbons, et le tirage seul allume le reste sans le secours du soufflet.

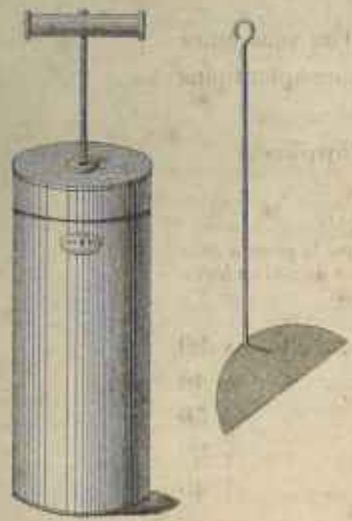
On verse ensuite dans le fourneau avec la poignée **D**.

Un seul numéro, Prix : 1 fr. 75



BATTEUR FRANÇAIS

BREVETÉ S. G. D. G.



Avec cet ustensile, on peut faire des œufs à la neige, des crèmes fouettées, des sauces mayonnaises, du beurre et même des glaces.

En 20 secondes, une omelette est battue dans la perfection et est rendue très-légère.

En 40 secondes, vous avez des blancs d'œufs à couper au couteau.

En 3 minutes, vous avez du beurre frais délicieux, même avec de la crème achetée dans les fermes de Paris.

Avec un demi-litre de cette crème, qui coûte 60 centimes, vous pouvez faire 130 grammes de beurre excellent.

NOUS AVONS PLUSIEURS MODÈLES

Prix : N° 1..... 1 fr. 50; N° 2..... 2 fr. 25





ROTISSOIRE AUTOMATIQUE

BREVETÉE S. G. D. G.

DERNIER MODÈLE PERFECTIONNÉ

FONCTIONNEMENT GARANTI

FETIT MODÈLE
TOURNANT 10 LIVRES

PRIX : 25 FR.

Hauteur..... 60 cent.
Largeur..... 30 —



GRAND MODÈLE
TOURNANT 20 LIVRES

PRIX : 35 FR.

Hauteur..... 70 cent.
Largeur..... 34 —

INSTRUCTION

Ficeler la pièce à rôtir, l'accrocher sans secousse à la chaînette, approcher l'appareil tout contre le foyer bien embrasé et laisser tourner.

Laisser la porte ouverte pour avoir un meilleur rôti; fermer la porte si l'on veut cuire plus vite. La porte ouverte donne aussi plus de force au courant d'air et par conséquent plus de vitesse à la roue.

Pour rôtir une petite pièce, tourner la partie supérieure de l'appareil de façon à mettre le godet d'arrosage A à droite.

Pour rôtir une grosse pièce, tourner le godet à gauche (1).

(1) La chaîne de suspension étant excentrée par rapport à l'axe de la rotissoire, il s'ensuit que la pièce à rôtir tourne dans un plan plus ou moins rapproché du foyer, ce qui permet de laisser constante la distance du rôti au foyer.

PIÈCES SUPPLÉMENTAIRES	}	Tuyau en tôle pour augmenter la force du tirage en été.....	Net	> 90
		Brochettes de 30 centimètres de longueur	—	> 40
		— 35 —	—	> 50
		Chaînettes à crochet	—	> 30
		Roue.....	—	1 40

SE TROUVE CHEZ TOUS LES QUINCAILLIERS