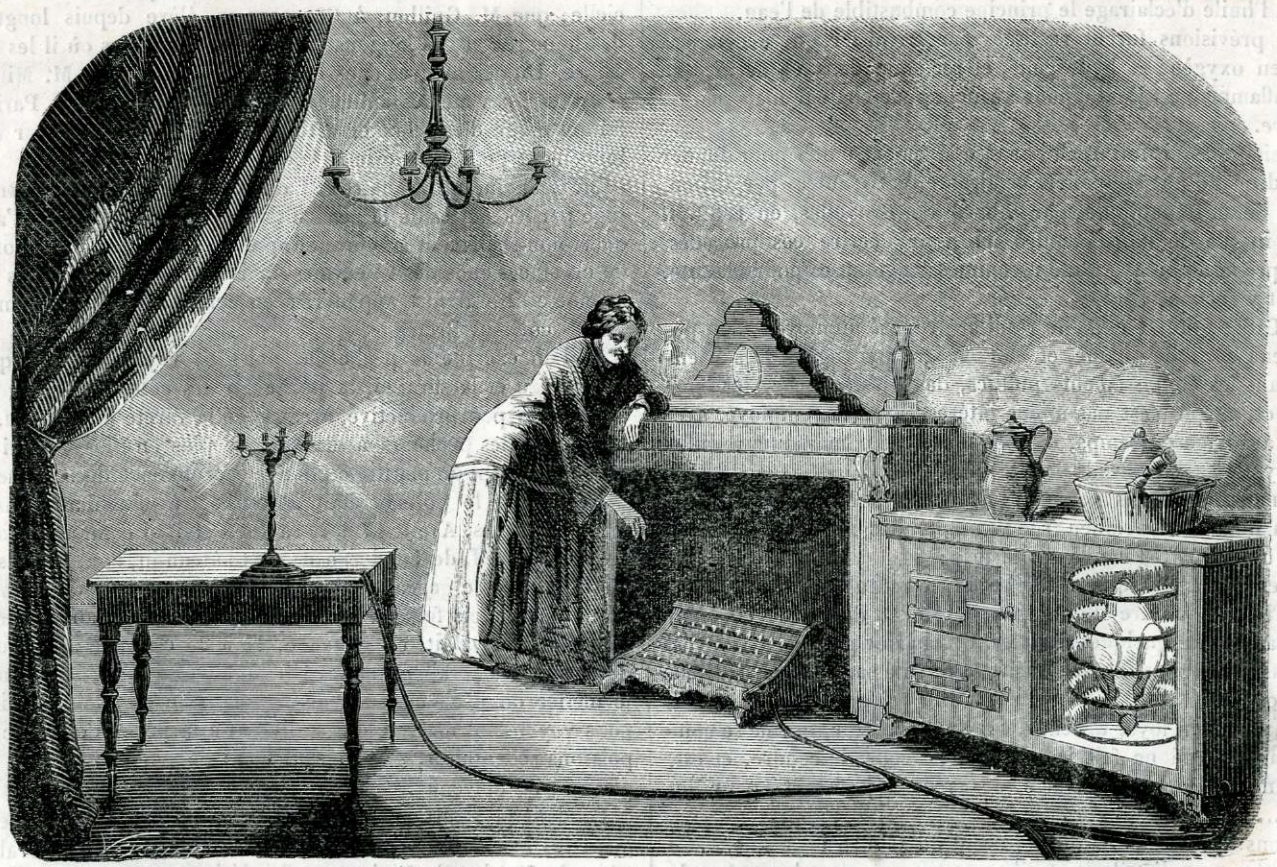




ABONNEMENTS. Paris et Départements : Un an, 12 fr. — Pour la Belgique, la Suisse et l'Italie, 2 fr. en sus par année. — 52 numéros par an. Bureaux d'abonnement et d'administration, rue Saint-Dominique-Saint-Germain, 2, à Paris. — Directeur : F. EYMANS.

Nous invitons tous ceux de nos Souscripteurs qui, ayant reçu leur Prime, ne nous ont pas encore envoyé le montant de leur Abonnement ou bien qui nous doivent encore les commandes d'articles qu'ils nous ont faites aux environs du jour de l'An, à se mettre incessamment en règle vis-à-vis de l'Administration du Journal; différemment nous serions obligés de faire traite sur les retardataires, en ajoutant 1 fr. et plus pour les frais de recouvrement.

Tous nos articles étant cotés au prix de revient le plus exact, nous ne les envoyons plus qu'après paiement préalable ou contre remboursement.



LA CUISINE AU GAZ



SOMMAIRE. — La cuisine au gaz, une gravure. — Culture de la mer. — Les merveilles du microscope. — De la phrénologie. — La science usuelle. — L'instruction sans maître.

LA CUISINE AU GAZ.

La question du chauffage et de l'éclairage est une des plus importantes de l'économie domestique.

Le gaz, extrait de la houille, a marqué à son heure un véritable progrès sur les procédés anciens; mais il présente encore tant d'inconvénients que personne ne pourra le regretter lorsqu'il sera banni de notre présence.

Sur cent parties de ce gaz il y en a vingt inutiles ou dangereuses. L'acide carbonique, dont les propriétés asphyxiantes sont bien connues, y entre à raison de 4 p. 100; l'oxyde de carbone, poison violent, à 13 p. 100.

Tout le monde connaît l'odeur infecte qui se dégage des conduits du gaz en réparation, l'altération que la combustion de ce gaz fait subir aux peintures; l'extrême mobilité de sa flamme, fatigante pour la vue; la facilité avec laquelle ce gaz se mêle avec l'air atmosphérique pour faire ensuite explosion au contact d'une bougie ou d'une simple étincelle.

Ayant reconnu l'insalubrité et les dangers du gaz de houille, M. Dumas conseillait, il y a vingt ans, d'essayer le gaz à l'eau, connu depuis longtemps et resté sans application utile.

La première pensée de tirer du feu de l'eau remonte à Newton. Le grand pouvoir réfrigérant de l'eau et sa faculté à certaines proportions d'activer les incendies lui donna à croire qu'elle devait posséder un principe combustible.

L'illustre Volta avait proposé, dit-on, depuis 1777, de substituer à l'huile d'éclairage le principe combustible de l'eau.

Ces prévisions furent réalisées par Lavoisier, qui décomposa l'eau en oxygène et hydrogène, et reconnut dans ce dernier un gaz inflammable, développant beaucoup de chaleur mais peu de lumière.

Plusieurs essais furent alors successivement tentés pour donner à l'hydrogène pur sa lumière éclairante, entre autres par Lebon, an VII de la République, par Jobard de Bruxelles, en 1832. Il serait inutile de nous étendre ici pour décrire ces procédés. Leurs préparations ayant été reconnues dangereuses pour la santé, il fallut y renoncer.

M. Gillard obtint enfin le résultat proposé au moyen d'un petit réseau de fil de platine, et alors le gaz hydrogène fit son entrée dans les établissements publics, dans les salons et les boudoirs, et, ce qui n'est pas moins intéressant, il fut employé, avec grand avantage de temps, d'économie et de commodité, à différents systèmes d'appareils de cuisine.

Ici nous laisserons volontiers la parole à M. Ph. Blanchard, qui, en homme convaincu, rend compte des nouvelles applications du gaz hydrogène en ces termes :

« C'est ici, dit-il, que triomphe le nouveau gaz. Voulez-vous élever la température d'une pièce à 15, 18 degrés de chaleur? C'est l'affaire de quelques minutes. Un chariot pyrique, recouvert d'un tissu incombustible d'amiante, alimenté par un tube flexible, va procurer à droite, à gauche, sur une table, tout près du lit d'un malade, un foyer ardent d'une teinte d'azur, qui ne se consume jamais, qui ne fait jamais une parcelle de cendre, et est, en même temps, un spectacle des plus réjouissants pour les yeux.....

Suivons maintenant ce nouvel agent du salon à la cuisine.... Ce gaz pouvant se distribuer facilement sur un grand nombre de points, il n'y a presque pas de limites au nombre des plats qu'il

permet de préparer à la fois sans embarras au moyen d'un nouveau appareil, fort simple, et de les y maintenir longtemps qu'on le désire.

L'appareil destiné à rôtir la volaille et la viande est surtout ingénieux. Il se compose d'une série de tubes circulaires horizontaux superposés, de chacun desquels s'échappent par des petits trous une multitude de petites flammes qui convergent toutes sur la volaille placée au centre, laquelle est ainsi, quoique immobile, constamment lardée de traits de feu à petite distance, sur tous les points de sa périphérie, pendant que le jus en ruisselle intégralement dans un vase inférieur. On peut faire ainsi rôtir un dindonneau ou un gigot en cinq ou six minutes... »

Les petits ménages ne sont pas toujours en état de se payer des cordons bleus. La maîtresse de la maison, obligée de tenir le salon et de gouverner en même temps sa cuisine, se trouve dans une position difficile. L'emploi du charbon et le feu des fourneaux salissent les toilettes et noircissent les plus belles mains.

Les appareils de cuisine à gaz hydrogène ou autre de plus en plus perfectionnés permettront à la bonne mère de famille de soigner sa cuisine sans négliger le salon, et serviront ainsi par leur généralisation à augmenter le bien-être de la classe la plus nombreuse et la plus intéressante de la société.

J. T.