

Cuisine d'Été

Pendant les chaleurs de l'été, rien ne semble plus commode que la cuisine au gaz permettant de ne pas garder de foyer allumé au delà du temps strictement nécessaire.

Mais le gaz ne se trouve pas partout, et il est intéressant de rechercher par quoi on peut le remplacer. On a généralement le choix entre l'essence minérale, l'alcool ou le pétrole.

L'essence est très inflammable : elle ne doit être manipulée que par des personnes prudentes et très soigneuses.

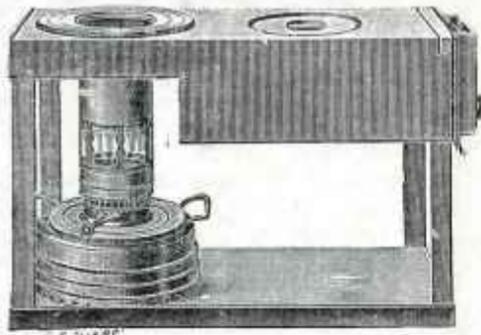
On peut en dire autant de l'alcool, qui présente en outre l'inconvénient d'un pouvoir calorifique relativement faible : 4.400 calories seulement, et d'un prix parfois fort élevé.

Le pétrole, au contraire, est moins cher, il n'est pas dangereux, n'étant pas inflammable à froid, et son pouvoir calorifique est énorme : 11.000 calories ! Il offre donc de précieux avantages ;

mais ces avantages ne peuvent le plus souvent compenser deux très graves défauts : les appareils à pétrole fument et répandent une odeur extrêmement désagréable quand la mèche est trop ou pas assez levée. L'idéal serait un fourneau à pétrole ne pouvant ni fumer ni avoir de l'odeur ! Cet idéal existe. Nous avons parlé ici même de l'excellente *Lampe Phébus*. Nous avons expliqué pourquoi cette lampe ne fume pas. C'est qu'au lieu de fournir à la flamme une quantité d'air invariable elle produit un tirage augmentant à mesure qu'on lève la mèche et réglé par la mèche elle-même. Aussitôt que celle-ci monte plus de pétrole à la flamme, le bec lui fournit plus d'air et la combustion reste complète. Le principe de la *Lampe Phébus*, appliqué par la maison Minette au fourneau de cuisine, a fait naître un appareil parfait. Il a les mêmes avantages que la *Lampe Phébus* : pas d'odeur, pas de fumée, consommation réduite au minimum, et il l'emporte sur le fourneau à gaz, si insalubre, par ce point très important qu'il ne produit pas la moindre trace d'oxyde de carbone. On met, comme on veut, la mèche haute ou basse, et la ménagère peut, d'un tour de clef, augmenter ou diminuer la chaleur, et obtenir ainsi, à son gré, une cuisson rapide ou lente. La consommation est à peine de 100 grammes de pétrole par heure, et un litre d'eau bout en huit minutes. Avec une lampe plus forte que celle du réchaud Minette ordinaire, on fait un petit fourneau de cuisine plus complet, permettant plusieurs plats à la fois et muni d'un four pour les rôtis ou les pâtisseries.

Réchaud Minette.

La porte du four est creuse, avec une ouverture dans le bas, vers l'intérieur, et une ouverture dans le haut, vers l'extérieur. L'air chaud venant de la lampe n'a d'échappement que par ces deux ouvertures, traversant ainsi le four obliquement de haut en bas et chauffant le plat qui s'y trouve de la même manière que s'il était placé au-dessus de la lampe. On peut, dans le four, faire griller des côtelettes, du pain, etc., etc. ; on peut y rôtir même un poulet ou un gigot et tout cela sans avoir jamais le moindre goût ni la moindre odeur de pétrole.



Cuisinière Minette avec four.



La cuisine au bois, ce moins en moins usitée.



La cuisine au charbon bien pénible pendant les grandes chaleurs.



La cuisinière Minette transportable partout, chauffant vite, éteinte d'un tour de clef.

Réchaud Minette 15 fr. à Paris et 17 fr. franco gare dans toute la France. — Cuisinière Minette, 42 fr. compris la lampe et un plat spécial pour le four, emballage, 2 fr. 50.

En vente
chez

FÉLIX MINETTE

147, Avenue Malakoff
PARIS

dans les grands magasins de nouveautés et chez les principaux quincailliers et lampistes.