

2 JUIN 1917

LA CUISINE DE DEMAIN
I

BAUDRY DE SAUNIER

PROBLÈMES PACIFIQUES DU TEMPS DE GUERRE

LA CUISINE DE DEMAIN

I

Il ne sera question ici que de potages odorants, de moelleux ragoûts et de rôtis dorés... Ne nous excusons pas de ce prosaïsme, puisque le plus éthéré des esprits humains ne va pas sans un estomac, et que d'ailleurs — les usages mondains ensemblés — la plus sûre démonstration qu'on puisse donner de l'affection ou de l'admiration qu'on ressent pour un homme consiste à lui offrir sciemment à manger.

Aussi bien la guerre ne nous permet-elle plus de pinauder; elle a fait du problème alimentaire, non seulement de la France mais du monde entier, non seulement du temps des hostilités mais des quatre ou cinq années qui les suivront, une réalité angoissante.

Ce ne sont pas les lamentations qui nous tireront d'affaire, mais la logique, la méthode et la volonté, selon l'habitude. Il faut que, pour l'alimentation de son ménage, chacun de nous sache *concoquer*. Et c'est tout. La crise ainsi passera sans laisser de blessures profondes; et, la paix revenue, les progrès que la nécessité aura enfantés, nous allons le voir, nous feront considérer le passé, même celui de la cuisine, comme un temps barbare, si enjolivé qu'il ait été par la pittoresque.

Nous ne traiterons ici ni de la production des denrées alimentaires, ni des façons infiniment variées de les accommoder. Il importe peu au grand public le savoir comment les marchés sont approvisionnés de bœufs et de farine, pourvu qu'il trouve dans les magasins de la viande et du pain. D'autre part, les recettes culinaires de guerre ont évidemment leur mérite, mais elles ne sont que d'infimes comparées dans la révolution domestique qui s'impose. Nous ne traiterons donc ici que des appareils nouveaux employés à la cuisson des aliments ou, inversement, à leur réfrigération.

LES FACTEURS DE LA CUISSON SONT LA TEMPÉRATURE ET LE TEMPS

Pour cuire un aliment, il faut élever sa température jusqu'à un point déterminé, et la maintenir à ce point pendant un temps déterminé aussi. Température et temps sont les deux facteurs essentiels de toute cuisson. Il est des cas où l'un peut en partie se substituer à l'autre, où l'on peut cuire indéfiniment à température basse longtemps, ou à température haute brièvement; il est des cas où, au contraire, la valeur exacte de chacun de ces deux facteurs doit être observée avec minutie. L'art culinaire, ou simplement l'expérience de la queue des casseroles, enseigne ces distinctions.

Nous haussons la température des aliments en leur transmettant peu ou beaucoup de l'énergie, sous forme de chaleur latente, que renferment les corps combustibles. Ce qu'est la chaleur, nous ne le savons jamais au juste puisque le domaine des causes est interdit au cerveau humain; mais nous savons très bien, avec exactitude, quelle quantité de chaleur latente renferme la masse d'un corps déterminé, combien elle renferme de calories, c'est-à-dire de possibilités précises de dégager de la chaleur. Nous savons par exemple, pour l'avoir mesuré, que, au kilo, le charbon de terre renferme 8.000 calories, l'essence minérale 11.000, le papier (cellulose) 4.000, etc. Nous pouvons donc classer les combustibles d'après leur valeur calorifique.

Et nous voici arrivés ainsi en présence du problème noir de la cuisine d'aujourd'hui, la pénurie de charbon! La cuisine de demain sera tout entière fondée sur l'économie des calories. Rassurez-vous! Même au point de vue alimentaire, même au point de vue gustatif, de cette économie, que conseillaient de tout temps la raison et qu'impose la guerre, sortent les plus évidents progrès. Cuisine plus nourrissante, cuisine plus savoureuse, telle est la cuisine économe de calories; nous allons le bientôt voir.

ON POURRAIT FAIRE 500 MILLIONS D'ÉCONOMIES

L'expérience suivante, à la portée de tous ceux qui veulent l'entreprendre, montrera l'énormité incroyable (et je pése les mots!) du gaspillage de calories, donc de combustible, que faisait la cuisine d'autrefois, que fait encore d'une façon générale la cuisine d'aujourd'hui parce qu'elle ne sait pas!

On vend depuis vingt ans, dans tous les bazars, sous la désignation imprécise

de « cuisine rapide », un ensemble de deux calottes en fer-blanc très légères et d'un trépied. Cassez dans l'une des calottes quelques œufs; mettez-lui comme couvercle l'autre calotte; installez le tout sur le trépied, et, en guise de combustible, brûlez entre les branches du trépied, en pliant les morceaux en forme de longues allumettes, la moitié d'un exemplaire

de journal quotidien. Cinquante secondes suffisent pour que le frère combustible soit consumé. C'est cuit — et, vous en conviendrez — savoureusement cuit.

Vous pouvez, dans ce fruste appareil, en quelque sorte classique, je le répète, préparer, en cinq ou six minutes de cuisson au total, un déjeuner complet pour deux personnes, je suppose: 4 œufs, 2 escalopes de veau (ens. 150 gr.), des épinards (250 gr.) et de l'eau bouillante pour le café (2 décollitres). Veuillez ne pas sourire, veuillez faire l'expérience, et vous serez convaincu.

Or, vous dépensez, pour la cuisson de ce repas de deux personnes, environ trois exemplaires et demi de journal quotidien de format moyen, soit 50 grammes de papier (cellulose). Chaque gramme de cette substance renfermant 4 calories, il vous a fallu par conséquent 200 calories pour cuire ce repas.

Si vous essayez de réaliser une cuisson identique sur un fourneau de cuisine ordinaire au charbon, vous constatez qu'en dépit de tous vos soins, vous ne

pouvez arriver à vos fins à moins de brûler un demi-kilo de combustible, et de consacrer à l'opération environ vingt minutes.

Or le charbon, nous l'avons vu, renferme au kilo 8.000 calories. Le gaspillage est donc de 3.800 calories sur 4.000 dans ce second cas, encore même que, dans le premier, le « rendement » de l'appareil ne soit pas parfait, puisqu'on se brûle les doigts en tournant les calottes, ce qui démontre que toutes les calories dégagées par le combustible n'ont pas été employées uniquement à la cuisson des aliments!

Il y a donc des cas, en matière de cuisson culinaire, où l'on pourrait économiser 95 % des calories que l'on consomme! Si, par hypothèse irréalisable, je le reconnais, et sans tenir compte des cuisines de particuliers riches et de celles des restaurants, qui compensent peut-être les cuisines des pauvres gens, on supposait qu'une fois par jour seulement les 40 millions de Français, par groupes de deux, réalisaient chaque jour cette économie de 3.800 calories, donc de 475 grammes de charbon, soit 174 kilos à l'année, notre population entière réaliserait une économie de 3 millions $\frac{1}{2}$ de tonnes, soit, au prix moyen actuel de 150 francs la tonne, d'une somme de 525 millions! (On estime à 9 millions de tonnes de charbon la consommation annuelle de la France pour la cuisine seulement; la consommation domestique totale est évaluée à 13 millions de tonnes.)

De telles constatations provoquent certes quelque stupeur. Comment, à une époque qui se croit pleine d'esprit scientifique, pouvons-nous quotidiennement employer encore des procédés qui, même pratiqués avec une extrême parcimonie, dévorent 500 grammes d'une substance rare, coûteuse, pesante et sale, alors que l'expérience nous démontre que 25 seulement sont nécessaires!

LA MORT DU FOURNEAU AU CHARBON

Encore n'ai-je relaté, en exposant tout à l'heure l'expérience comparative des calottes et du fourneau employés à la cuisson de deux repas identiques, que l'énorme différence de consommation de calories qui sépare deux appareils. Que dire des abus exorbitants auxquels donne lieu ce fourneau?

Je n'entreprendrai pas ici la peinture de ces petites scènes intimes qui nous sont à tous familières, que, plus ou moins, nous avons aperçues dans l'entrebâillement d'une porte:

Allumé à 6 h. $\frac{1}{2}$ du matin, une heure avant toute œuvre de cuisson, pour que « ça prenne », quelques pots d'eau, de café ou de chocolat y bavardent, le derrière au chaud, jusqu'à 9 heures. Toute la matinée, le fourneau fonctionne comme calorifère de la cuisine; s'il chauffe trop, on ouvre la fenêtre...

L'heure du déjeuner vient qu'on force le feu: la pelle à charbon bourne le foyer, et l'on voit bientôt, fuyant et maudissant son propre incendie, la cuisinière battre en retraite avec ses casseroles dans un coin du fourneau...

Puis il s'apaise, mais demeure tout l'après-midi allumé pour la tasse de thé que Madame réclamera à 5 heures, et pour la grave opération du dîner qui ramène le branle-bas des palletées de charbon.

Et souvent, très tard dans la soirée, on aperçoit, sur le fourneau encore brûlant, une petite bouillotte toute seule, égarée comme l'âme d'une pécheresse au milieu d'un enfer de l'enfer, qui attend que, peu à peu, vers minuit, dans l'obscurité, après quelques craquements, façons de bâillements, il se refroidisse et s'endorme, et elle avec lui.

En somme, si on analyse le travail calorifique effectué par un fourneau en une journée, on constate qu'avant tout il a vomi les 8/10^e de son combustible dans le tuyau de la cheminée; que, pour plus de 1/10^e il a calciné peu à peu ses tôles et réchauffé la pièce, et qu'enfin, pour une quantité certainement inférieure à 1/10^e, il a cuit les aliments qu'on lui a confiés et congestionné la cuisinière.

Cuire les aliments est, pour un fourneau au charbon de terre, un tout petit sous-produit de son industrie qui, principalement, consiste à transformer le charbon en suie et à pousser vers le ciel des colonnes d'air chaud.

Le fourneau à charbon est donc un condamné à mort dont la guerre a certainement précipité le destin, mais que le bon sens dénonçait déjà comme un des plus grands malfaitteurs financiers que nous ayons jamais subis.

Le gaspillage de calories par la cuisine est estimé par certains experts à 80 % du combustible; d'autres le tiennent pour 85. J'ai montré que, parfois, il atteint même 95 %! On voit donc que, si l'on voulait entreprendre énergiquement la réforme générale des procédés de cuisson culinaire, on arriverait certainement à faire tomber de près de 75 % ce chiffre de 9 millions de tonnes de charbon qu'engouffre annuellement notre cuisine, ce qui représenterait une économie de tout près d'UN MILLIARD sur notre budget!

Telles sont les fins, économiquement grandioses, de la cuisine de demain. Je n'ai pas besoin d'ajouter que nous ne sommes encore aujourd'hui qu'au début, bien modeste, de cet immense progrès. Les appareils que nous allons étudier paraîtront à nous-mêmes ou à nos enfants, dans quelques années, de bien naïves conceptions. Ils sont cependant très éloignés déjà des errements d'avant la guerre. Ils témoignent du bouleversement radical que commence à subir l'économie domestique et ménagère.

Il n'est plus de mise aujourd'hui qu'une femme murmure modestement: « Mon Dieu, je fais la cuisine comme me l'a apprise ma mère qui, elle-même, l'avait apprise de sa mère... »

(A suivre.)

L. BAUDRY DE SAUNIER.



9 JUIN 1917

LA CUISINE DE DEMAIN
II

BAUDRY DE SAUNIER

LES PROBLÈMES PACIFIQUES DU TEMPS DE GUERRE

LA CUISINE DE DEMAIN

II

Cuire un aliment consiste, nous l'avons vu, à lui donner des calories qui élèvent sa température jusqu'au point qu'enseigne l'expérience culinaire, puis à le maintenir à ce point pendant un temps que précise également la pratique.

Pour résoudre les deux termes de ce problème, on peut employer la méthode, simpliste mais barbare, qui se résume à fournir des calories à l'aliment au fur et à mesure qu'il en perd, indéfiniment. Méthode d'aujourd'hui encore, espérons que bientôt elle sera ignorance d'autrefois. Une casserole dont le contenu a été amené à ébullition, je suppose, se refroidit, c'est-à-dire perd peu à peu les calories que lui a transmises le feu, si le foyer disparaît. Pour qu'elle se maintienne à la température d'ébullition, il faut que continuellement le fourneau lui redonne à gaspiller des calories, qu'elle se laisse immédiatement voler pour la plus grande part; il faut donc qu'il soit lui-même sans cesse alimenté par une source copieuse de calories, par du charbon.

Et cependant, lorsque cette casserole est arrivée à la température voulue, si l'on trouvait le moyen de la soustraire absolument à ses pertes de calories, on pourrait immédiatement éteindre le feu pour elle: telle elle se trouverait au point de vue calorique, telle elle resterait indéfiniment. Et la cuisson se parachèverait uniquement par le temps. Or, il est possible d'empêcher un corps de perdre la chaleur qu'il possède, soit qu'il la tienne de lui-même, soit qu'il l'ait acquise d'un autre; possible d'empêcher un aliment qui a été sur le feu de se « décalorifier », de se refroidir; possible de le mettre dans des conditions telles qu'il poursuive et achève sa cuisson « sans feu ». — Cette explication fait comprendre, ceci dit en passant, qu'il ne peut y avoir de cuisson sans feu initial; pas d'appareil par conséquent qui puisse jamais justifier totalement la désignation de sans feu; pas plus qu'il ne peut exister de gélification sans refroidissement initial. Cuisson sans source de chaleur, refroidissement sans source de froid, sont évidemment des non-sens.

Quelles sont les causes des pertes de calories qu'éprouve une casserole chauffée à l'air libre? des pertes de frigories que subit un récipient refroidi à l'air libre?

QU'EST-CE QUE CHAUD? QU'EST-CE QUE FROID?

Pour comprendre bien la nature des appareils culinaires nouveaux dont l'emploi commence à se répandre, il nous faut raisonner pendant quelques lignes.

Un corps est *chaud*, un corps est *froid*. Nous exprimons par ces mots les sensations extrêmement variables que nous procurent certains états des corps. Quant à préciser ces sensations et par suite ces états, il ne pourra en être question pour nous que le jour où les circonstances et les systèmes nerveux seront identiques pour tous les humains, c'est-à-dire au grand jamais. Avons donc tout de suite que, selon l'habitude, nous essayons de discuter là de phénomènes qui nous sont totalement inconnus. Soyons plus pratiques, et faisons quelques expériences.

Si nous plaçons en contact deux corps de même masse, l'un dit chaud, l'autre dit froid, nous constatons que peu à peu le chaud baisse de température tandis que le froid monte, jusqu'à un moment où ils arrivent tous les deux au même degré. Si l'un était à 50° et l'autre à 0°, et si aucune autre cause que leur contact n'intervenait, ils tendraient l'un et l'autre à acquiescer, et enfin acquiesceraient, la température 25°.

Puis, si aucune circonstance extérieure ne venait déranger les choses, ils resteraient indéfiniment à cette température.

Deux corps en contact sont donc, au point de vue thermique, comparables à deux vases communicants au point de vue hydraulique; leurs niveaux tendent toujours à s'équilibrer; quand ils sont arrivés à l'équilibre, ils y demeurent indéfiniment tant qu'un nouvel apport ou une fuite pour l'un ne fait varier le niveau pour tous les deux.

On comprend que, s'il s'agit non plus de deux corps de même masse et soustraits à toutes influences extérieures comme nous le supposons théoriquement, mais de deux corps de masses énormément dissemblables, l'air atmosphérique et une pauvre petite casserole, comme nous les donne la réalité, la température du corps immensément plus gros sera toujours maîtresse de la température du mouchoir métallique et la forcera rapidement à s'équilibrer avec elle. C'est pourquoi l'air extérieur, à 15° par exemple, est aussi pernicieux au ragoût qu'on veut maintenir à + 50°, je suppose, qu'au sorbet qu'on veut conserver à - 2°, puisqu'il les domine l'un et l'autre de l'immensité de ses réserves et que fatalement il les amène à capitulation, c'est-à-dire qu'il abaisse le ragoût et remonte le sorbet à sa propre température de 15°.

Que faire dès lors pour maintenir un aliment à la température qu'on lui a donnée? — Tout simplement venir à son secours, en le protégeant contre les voleurs de température.

L'AIR EST LE GRAND VOLEUR DE CALORIES

La démonstration étant ainsi faite de l'identité du problème en ce qui concerne la conservation de la température des aliments chauds



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

ments froids, nous n'envisageons plus, pour la clarté et la simplicité, que le cas des premiers.

La casserole qui est sur le feu n'a pas la vertu d'un administrateur : elle ne concentre pas sur l'aliment qu'elle renferme les calories que lui remet le foyer. Elle en applique bien quelques-unes à l'aliment, mais simplement parce qu'il est à la meilleure place pour en recevoir. En réalité, elle les distribue indifféremment à tout ce qui lui en demande. Elle en perd par rayonnement, c'est-à-dire qu'elle envoie à travers l'atmosphère des rayons chauds, et surtout elle réchauffe les armées innombrables de molécules d'air qui, sans répit, et avec grande voracité se précipitent sur elle pour lui en voler.

Si l'on pouvait colorer l'air qui entoure un foyer et la casserole qu'il porte, on le verrait en perpétuel mouvement autour d'eux, pour la raison que les couches réchauffées, plus dilatées, donc plus légères, montent dans l'atmosphère et font place à d'autres plus froides. On apercevrait de véritables trombes d'air frais qui arrivent sur eux, comme aspirées, par le dessous des portes, les interstices des fenêtres ; puis, réchauffées, qui s'échappent par la cheminée ou montent dans le haut de la pièce pour céder le bon coin à d'autres régiments de rapaces.

Le moyen radical de soustraire le récipient porteur de calories aux larcins exorbitants de l'air serait, une fois obtenue la température désirée, de faire le vide d'air autour de lui. Mais le procédé, réalisable en petites dimensions, par exemple dans la bouteille Thermos, ne l'est guère en grand format ; et d'ailleurs le verre présente des inconvénients de poids et de fragilité aux variations de température qui ne s'accordent pas avec l'incurie ménagère.

ENFERMEZ-LA !

La casserole chaude, si vous voulez qu'elle conserve longtemps la température qui convient à la cuisson, n'hésitez pas, soustrayez-la aux entreprises de ses voisins, enfermez-la dans une cellule. Pour empêcher un récipient de perdre les calories qu'il a acquises sur le feu, et bien que toute source de chaleur lui soit retirée, il suffit d'arrêter la circulation intensive des molécules d'air autour de lui. Il n'est point d'autre moyen. On enveloppe le récipient de substances qui, déjà par elles-mêmes mauvaises conductrices de la chaleur, en outre emprisonnent dans leur texture une grande quantité de parcelles d'air immobilisées, par exemple des tissus de laine, du feutre, du liège, des frises de papier, etc.

Le procédé, loin d'être nouveau, est probablement vieux tout autant que l'humanité dès qu'elle a su se confectionner des vêtements tout au moins : un vêtement, même de la laine la plus épaisse, ne « donne » aucune chaleur au corps qu'il recouvre, mais il l'empêche de perdre avec excès dans l'atmosphère celle qu'il doit à ses combustions organiques. Se vêtir, c'est défendre ses propres calories au moyen de carapaces d'air faites de globules maintenus prisonniers dans les poils ou les filaments des vêtements.

De temps immémorial les hommes sauvages enfouissent dans le sable les récipients qu'ils veulent conserver à température élevée ; de même que les paysans de tous pays qui s'en vont de bonne heure aux champs cachent dans leur lit, sous les couvertures et même l'édréon, leur marmite de soupe brûlante, et la retrouvent encore chaude le soir au retour.

LA MARMITE NORVÉGIENNE

La « marmite norvégienne » est l'expression la plus simple de cette antique coutume sous sa forme industrielle.

Où vient cette appellation étrange ? Les fils des premiers fabricants en France, eux-mêmes, MM. Japy, dont la maison eut à son catalogue en 1850 de semblables appareils, déclarent ignorer. La désignation semble avoir été choisie pour frapper l'imagination par l'antithèse de l'aliment que, sans feu, on garde longtemps chaud, et du pays extrêmement froid qu'on habite.

Améliorée par l'ingéniosité privée ou industrielle, la marmite norvégienne comporte en son centre un cylindre vertical d'un diamètre nécessairement un peu plus grand que celui du récipient qu'il loge, et une garniture générale fixe, en métal, pour que l'appareil se présente net, qu'il demeure propre et ne soit pas trop rapidement pénétré par les relents. Un couvercle, chargé de matière isolante également, ferme la caisse aussi hermétiquement que possible. — Je rappellerai d'ailleurs aux lecteurs de *L'Illustration* que, dans le n° du 27 janvier, notre confrère M. de Varigny a indiqué un procédé pratique d'improvisation d'une norvégienne. Il va sans dire que les appareils qu'on trouve aujourd'hui dans le commerce sont généralement d'un rendement meilleur que les chefs-d'œuvre d'amateurs.

Au point de vue calorifique, la marmite norvégienne est un fort bon appareil, pour la raison qu'on peut donner à ses parois isolantes à peu près l'épaisseur que l'on veut, en dépit du poids, puisqu'il s'agit en somme d'un petit meuble qu'on n'a pas à manipuler. Sur ce point, ce point seul, elle est supérieure aux « cuiseurs » mobiles, à parois fatalement minces, d'ailleurs beaucoup plus intéressants qu'elle, que nous examinerons plus tard. Après dix heures de séjour dans une marmite norvégienne ou dans un cuiseur renommé, cinq litres d'eau pure que j'y avais déposés à température d'ébullition, c'est-à-dire sensiblement 100° à Paris, se présentaient à 68° dans la marmite, et à 55° dans le cuiseur.

Quelques lecteurs se demanderont peut-être pourquoi cette eau avait perdu de sa température si la substance calorifique était excellente et si par conséquent les pertes étaient nulles.

C'est que précisément l'art de la fabrication de ces appareils est encore à ses débuts, et que d'autre part il n'y a pas de substance qui se refuse absolument à absorber de la chaleur, de même qu'il n'existe pas de corps qui soit totalement impénétrable à l'électricité. Nulle matière n'est rigoureusement conductrice ni de la chaleur ni du courant. Toute matière est donc, en quelque épaisseur qu'on l'emploie, source de perte de calories : elle peut ne guère les laisser se diffuser dans l'air extérieur, mais elle les absorbe dans sa propre substance, ce qui revient à peu près au même.

Cette observation éclaire cette constatation, d'ordre pratique, qu'on ne peut d'une norvégienne on d'un cuiseur obtenir de bons résultats qu'en employant des récipients qui leur soient exactement appropriés, et remplis. Une marmite à pot au feu trop petite, ou insuffisamment garnie de liquide, est nécessairement chargée d'un nombre moindre de calories que si elle était plus grande et plus fournie ; or, l'appétit de la substance isolante qui l'entoure demeure constant, quelle que soit la masse des récipients qu'on confie à l'appareil ; elle commence par soutirer à son profit la majeure partie de la chaleur de la petite marmite, — et c'est cuisine manquée.

La norvégienne n'a pas la prétention de remplacer une cuisinière consommée, car le nombre de plats qu'on peut pratiquement lui demander est assez restreint. Certes elle peut renfermer deux ou trois récipients à la fois, mais contenant des aliments dont le mode de cuisson est commun. Elle ne sait guère faire que de la cuisine « à mouillement » : pots au feu, ragoûts, légumes à l'eau, fruits au jus, etc., parce qu'elle n'a les moyens ni de dissoler ni de rôtir, qu'elle fonctionne à température trop basse pour attaquer indistinctement tout le répertoire culinaire.

Mais, si ses menus sont monotones, ils sont réalisés avec succulence, il faut en convenir. Ses mets présentent cette particularité d'excellence qui frappe, avant tout autre avantage, les personnes à qui, pour la première fois, on en fait goûter. Les deux facteurs gastronomiques sont ici évidemment d'une part l'homogénéité de la cuisson, répartie uniformément à la totalité de la masse des aliments alors que la casserole sur foyer subit d'énormes irrégularités de chauffe même en deux points considérés ; et la concentration des arômes et fumets, alors que la casserole sur foyer laisse tout d'abord s'envoler au plafond une grande partie de la joie du gourmet.

Le mode d'emploi de la norvégienne est connu de presque tout le monde aujourd'hui : on laisse cuire les aliments à la façon ordinaire, pendant un temps variable qu'indique une notice remise à l'acheteur avec l'appareil ; puis, rapidement, on loge dans la norvégienne le ou les récipients emplis. Au bout de temps prévus, différents selon les plats, la cuisson est parachevée.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA NORVÉGIENNE ?

Je viens de citer la qualité de ses produits. Dans le même ordre d'idées j'indiquerai qu'elle fournit une cuisine où le raté lamentable est inconnu ; il se peut que le plat, abandonné trop longtemps à sa propre chaleur, ait changé de caractère, et qu'après avoir annoncé à ses convives, toujours sceptiques au début, qu'on va leur servir un « boeuf printanier », on se trouve, au découvert de la casserole, en présence d'un « boeuf à l'étouffée ». Mais l'inexpérience du débutant ne lui coûte jamais bien cher ici, un tout petit accroissement de prétentions, alors qu'en cuisine d'autrefois les erreurs de feu faisaient parfois un trou noir dans le menu.

Notons également que la norvégienne fait certainement une économie de l'aliment lui-même, en ce sens qu'elle ne le vaporise pas partiellement à la façon de la casserole sur foyer. La différence de volume et de poids est souvent très sensible d'un mode à l'autre. A notre époque de denrées ultra-chères, elle peut se régler par francs au bout de la semaine.

Ainsi c'est une tirelire qu'une norvégienne, une tirelire à effet renversé : elle vous fait gagner quantité de petites sommes non parce qu'on les encaisse, mais parce qu'on ne les décaisse pas. L'économie la plus tangible est évidemment celle qu'elle réalise sur le combustible puisqu'elle permet à l'aliment, parvenu sur le feu à un très faible degré de cuisson, de se parachever par auto-cuisson. C'est gagner souvent jusqu'à 80 % du temps de feu.

Ce n'est pas toujours, et loin de là, remarquons-le, gagner autant sur le combustible, car la période de démarrage d'un plat (casserole, aliments, liquides, etc., étant froids), période qu'on n'évite ni en cuisine d'aujourd'hui ni en cuisine de demain, est toujours très dispendieuse en combustible ; et d'autre part certains combustibles encore employés de façon barbare, tels que le charbon, présentent deux périodes inopérantes, celle de l'allumage et celle de l'extinction, fort coûteuses puisqu'elles ont fréquemment, à elles deux, une durée plus longue que celle de la cuisson !

D'expériences répétées, sérieusement contrôlées, il semble qu'on puisse conclure que l'économie moyenne de combustible réalisée par l'emploi de la norvégienne est de 40 %, pour un travail identique, bien entendu, à celui qu'on effectue sans elle. La norvégienne l'emporte ici sur le fourneau par la durée largement extensible de son action, puisqu'il ne coûte absolument rien de lui confier une heure, deux heures, et même dix heures de plus, un aliment qu'on désire pousser à l'extrême cuisson.

Il va sans dire que la valeur de l'économie de combustible dépend essentiellement de la valeur de l'opérateur. Il est des ménages modestes qui, en trois quarts d'heure de feu le matin, préparent, au moyen d'une norvégienne, les deux repas de la journée, qu'ils trouvent chauds à l'heure voulue et sans s'être occupés d'eux davantage.

Car l'une des plus précieuses économies qu'autorise la norvégienne est celle du temps !

Les mains qui consent, les mains qui travaillent, n'ont plus qu'une heure ou deux par jour à remuer du combustible et des casseroles. Tout le reste des heures leur est rendu et, sans surveillance aucune, sans défiance possible, une invisible cuisinière poursuit l'exécution du repas.

La suppression des odeurs dans l'appartement, de la chaleur dans la cuisine, doit être rangée encore au nombre des bienfaits de la norvégienne.

Tel est le rudimentaire appareil qui a donné naissance à une classe d'instruments culinaires plus attrayants et mieux adaptés aux besoins de l'avenir, celle des cuiseurs. Leur gamme d'effets est extrêmement grande puisqu'ils réalisent le pot au feu, le poulet rôti couleur d'or, la pâtisserie et le confit au chronomètre.

L. BAUDRY

(A suivre.)



Marmite norvégienne.

4 AOUT 1917

LA CUISINE DE DEMAIN

BAUDRY DE SAUNIER

LA CUISINE DE DEMAIN

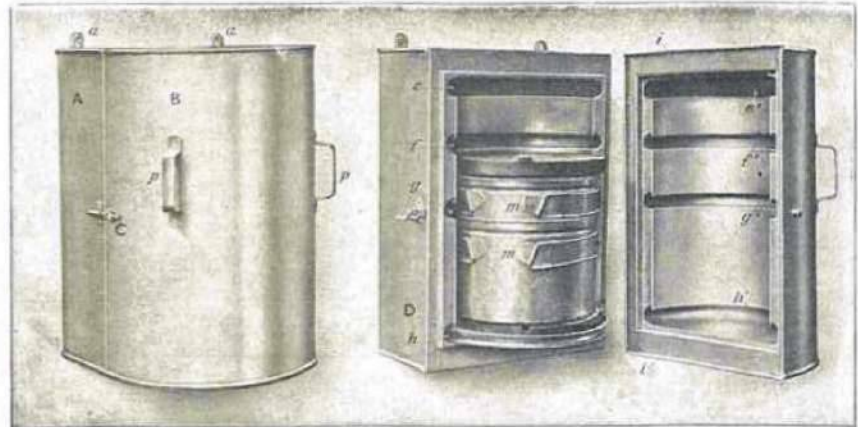
IV. — Voir les numéros des 2, 9 et 23 juin.

L'ARMOIRE A CUIRE.

La marmite norvégienne, nous l'avons vu, peut être un excellent isolateur, puisque, meuble peu décoratif, relégué le plus souvent dans un coin de la cuisine, elle peut comporter des parois aussi épaisses qu'on le désire. Mais ses formes mêmes la condamnent à n'être jamais qu'un appareil rudimentaire qui ne saurait s'adapter à la variété si grande des apprêts culinaires.

D'autre part, le cuiseur possède une souplesse d'emploi qui lui permet de réussir presque toutes les gammes de cuisine, jusqu'au rôt et à la pâtisserie; mais, pour être maniable, il doit être léger, doté de parois relativement minces, mal isolantes le plus souvent.

Enfin, il faut le reconnaître, marmite et cuiseur sont encombrants et exigent de l'opérateur de petits efforts auxquels il n'est guère habitué, soit qu'il ait à plonger les récipients dans le fond d'une cuve, soit qu'il ait à les coiffer d'un chapeau de géant.



L'ARMOIRE A CUIRE. — A, partie fixe accrochée au mur ou même logée dans le mur. — B, partie mobile fermant tampon, ou porte sur grand. — C, verrou à ressort assurant la fermeture. — D, couronne formant à la fois support des étagères et collecteur des eaux de condensation. — e, f, g, h, rainures demi-circulaires logeant les couronnes de support et de collection des eaux, et correspondant aux rainures demi-circulaires e', f', g', h', du tampon ou de la porte. — i, rebord formant joint. — m, n, queues croisées des récipients (en position rabattée). — p, poignée.

clure l'appareil. L'opérateur n'a donc plus ni à se baisser pour descendre les récipients au fond de la cuve, ni à soulever à bras tendus une cloche pour les coiffer. Debout devant l'armoire installée à bonne hauteur, il y introduit ou en retire les récipients sans effort nouveau.

L'âme de l'appareil est garnie de rainures circulaires, plus ou moins espacées, dans lesquelles peuvent venir se loger des couronnes que montre la figure ci-contre. Ces couronnes ont un double objet : d'une part elles portent à leur périphérie une gorge en forme de cuvette dans laquelle tombent les eaux de condensation; d'autre part, elles servent de support aux récipients et aux disques. Lorsqu'on utilise une couronne à voile ouvert (A), on peut cuire un rôt ou une pâtisserie. La couronne à voile plein (B) permet de diviser l'armoire sur sa hauteur en deux compartiments sans communication, dans lesquels on peut réussir en même temps deux plats de natures très différentes, une grillade par exemple et un plat à grand mouillement.

CASSEROLES DE DEMAIN

On remarquera que l'armoire à cuire ici représentée nous révèle un perfectionnement intéressant dans les récipients mêmes qu'elle renferme : alors que les récipients des marmites et des cuiseurs sont pourvus de simples anneaux assez mal en mains, ceux-ci portent de véritables queues, mais des queues à rabattement. Quand la casserole porte sur le feu, elle présente à l'opérateur sa queue rentrée, selon le mode habituel, et facilite ainsi la préparation du plat; introduite dans l'armoire, elle replie immédiatement sa queue le long de ses parois.

Il y a là évidemment une indication des dispositifs que l'avenir réserve à ce qu'on appelle la « batterie de cuisine ». Si la casserole porte désormais une queue pliante, pourquoi le gril, la poêle et la pastoire ne l'imiteraient-ils pas ? Et dès lors...

Je sais bien qu'il est téméraire de rompre des lances contre des usages séculaires. Mais, sincèrement, la décoration de la cuisine au moyen de casseroles pendues est-elle conforme encore aux besoins de notre époque ? La mode de se mirer dans les fonds étincelants des bassines survivra-t-elle à la guerre ? La cuisinière d'aujourd'hui tire-t-elle autant d'orgueil que celle d'autrefois du soleil de sa flûte

de Pan ? Pourquoi, puisque les casseroles modernes se font d'aluminium et à queue rabattante, ne pas les ranger sur les planches d'un petit meuble, de



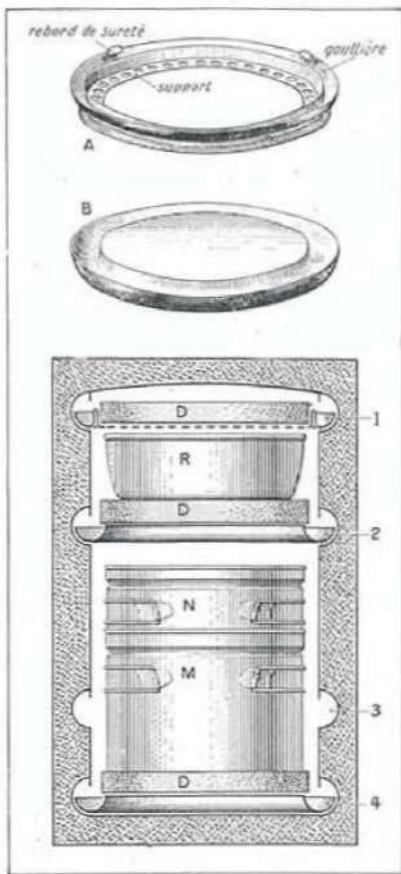
MARMITE A POT-AU-FEU ET SAUTEUSE MUNIES DE LA QUEUE CROISÉE (en position de fonctionnement). — m, montage en bois de la queue. — m', position courbée vers le haut qui produit le montage en bois. — g, l'ogive déterminée par le croisement des deux branches et formant poignée.

champ, comme des livres dans une bibliothèque ? La poussière ni les mouches ne les atteindraient plus. Il y aurait harmonie entre l'économie d'heures, d'argent et même d'efforts que réalise la cuisine de demain, et la sobriété propre de la batterie de cuisine.

Nos mœurs nouvelles veulent que de plus en plus l'effort luxueux soit sacrifié à l'effort utilitaire. Faut-il le regretter ? Le mieux est de n'en pas discuter. Ni les uns ni les autres, nous n'avons voulu les temps redoutables que nous vivons. Constatons leurs exigences, et ne gémissons pas.

(A suivre.)

L. BAUDRY DE SAUNIER.

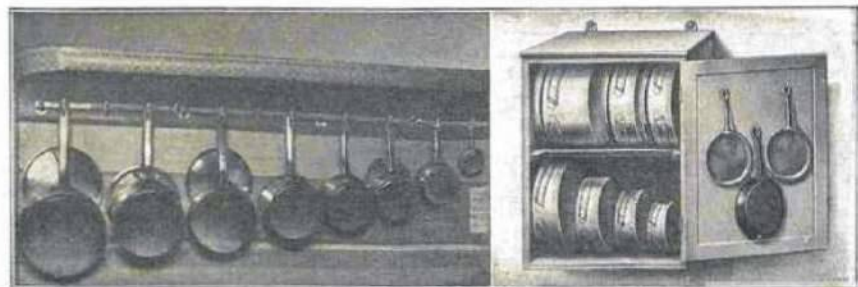


LES COURONNES DE L'ARMOIRE A CUIRE. — A, couronne à voile ouvert. — B, couronne à voile plein. — D, disques à chauffer. — M, N, récipients renfermant des aliments à mouillement. — R, un rôt. — En 1, couronne à voile ouvert. — En 2 et 4, couronnes à voile plein. — En 3, rainures employées. — La figure montre que l'armoire à cuire permet de réussir en même temps deux cuissons de genres différents.

L'armoire à cuire possède les qualités de l'un et de l'autre de ces appareils et se flatte de n'en avoir pas les défauts. Fixée au mur de la cuisine en un point bien choisi, au besoin même noyée en partie dans l'épaisseur de ce mur, elle peut être revêtue d'une matière isolante très épaisse sans que sa maniabilité en souffre.

Quant à son accessibilité, elle est aussi grande que possible puisqu'il suffit d'ouvrir une petite porte, ou de retirer un simple tampon, pour se trouver au cœur même de la place. Les figures du haut de la page le font voir nettement.

L'armoire à cuire se compose en somme d'un cylindre copieusement isolé que l'on a coupé verticalement suivant son diamètre. Un des demi-cylindres ainsi formés occupe le fond de l'armoire fixée au mur; l'autre demi-cylindre est l'élément mobile qu'on rabat ou qu'on accroche au premier, pour



AUJOURD'HUI — DEMAIN
A gauche : les casseroles pendues, dans une cuisine d'aujourd'hui; à droite : les casseroles serrées dans une armoire à cuire, dans la cuisine de demain.



23 JUIN 1917

LA CUISINE DE DEMAIN
III

BAUDRY DE SAUNIER

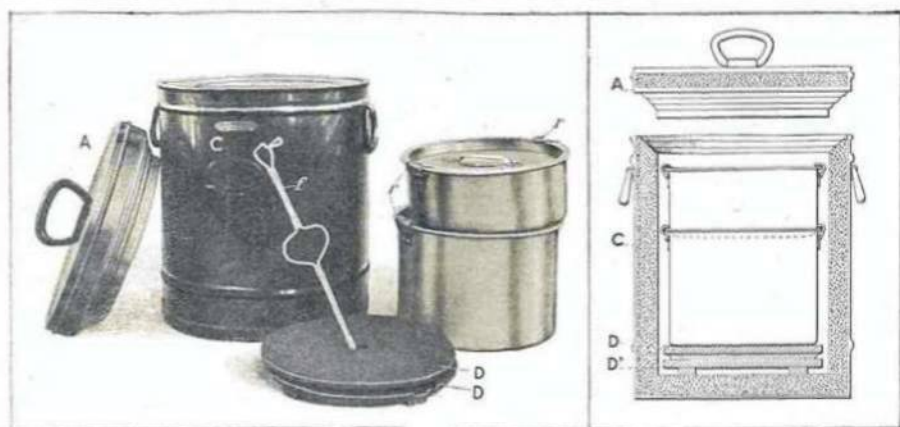


Fig. 1. — CUISEUR "DU TYPE «A CUVES». — A, couvercle bourré de substance calorifuge. — C, corps du cuiseur. — D, D', deux disques en fonte (accumulateurs de calories). — J, crochet servant par le bout inférieur à descendre dans la cuve les disques ou à les en retirer, et par le bout supérieur à manœuvrer les casseroles. — B, agrafes fixant les couvercles sur les récipients.

LA CUISINE DE DEMAIN

III

LE CUISEUR

Le cuiseur est fils de la norvégienne. Il ne possède pas toute la vertu de sa mère pataude, mais il l'éclipse par son brio et sa diversité. Alors qu'elle rappelle l'édredon chaud du paysan, il évoque la boîte magique de Robert Houdin. Elle est caïssée, il est appareil. Elle fait merveilleusement la soupe aux choux, il exécute en se jouant le plus délicat des menus. Un cuiseur, une poêle et un gril, voilà désormais les seuls instruments qu'il faut à des mains habiles pour pénétrer jusque dans les sphères mêmes de la haute cuisine.

Sous sa forme la plus fruste, le cuiseur est une norvégienne à parois allégées. Ce n'est plus, comme elle, une masse calorifuge au milieu de laquelle on a pratiqué le logement d'un ou deux récipients; c'est une colonne de récipients qu'on a entourés d'une chemise peu conductrice de la chaleur. On l'a fait léger pour qu'il fût maniable, mais, en perdant du poids, il a perdu de la fidélité: j'ai déjà dit qu'un cuiseur n'est pas un stabilisateur de température aussi bon que la norvégienne. C'est là d'ailleurs, par rapport à elle, sa seule infériorité; une meilleure étude du problème amènera chez les chercheurs des progrès qui finiront par l'effacer.

Il est sans doute immoral de révéler, mais ne l'en révélons pas moins, que ce défaut forme la base même du succès du cuiseur. En effet, le remède qu'on lui a trouvé, l'adjonction d'un accumulateur de calories, lui a permis d'avoir et de justifier toutes les prétentions culinaires.

UN DÉFAUT EST PARFOIS RÉCOMPENSÉ

La norvégienne reçoit les aliments brûlants, et borne ses efforts à les empêcher de se refroidir trop vite; elle les protège, elle ne leur donne rien. Aussi ne peut-elle s'appliquer qu'à des plats ayant atteint sur le feu leur maximum utile de température. Le plus souvent les récipients qu'on lui confie sont de la série du « grand mouillement », renfermant beaucoup d'eau; par conséquent, même salés, ils ne peuvent dépasser la température de 100° à peu près à Paris (1).

Or, certaines préparations culinaires, un rôti par exemple, exigent des températures plus élevées: les spécialistes disent que l'écorce d'un rôti devant le feu est à 150°. Où trouver ce renfort de calories?

Le cuiseur, à cause de son insuffisance calorifuge, a reçu du constructeur un réservoir de chaleur sous la forme d'un disque en fonte, voire d'une masse de terre réfractaire, qu'on fait chauffer à température voulue et qu'on enferme ensuite dans l'appareil avec les aliments. — Certes, la norvégienne peut, exceptionnellement, recourir à cet expédient, mais elle n'est réellement pas constituée, ni dans sa forme ni dans son fond, pour en prendre l'habitude, alors qu'il est de l'essence même du cuiseur de posséder un accumulateur de chaleur supplé-

mentaire, distinct de celui qui constitue la masse même des récipients.

Ce disque doit être préalablement chauffé à telle température, disent les instructions, que le phénomène de calcéfaction se produise, c'est-à-dire que, si on jette un peu d'eau sur le disque, elle doit non pas tacher la fonte ou s'évaporer presque instantanément sur elle, mais se diviser en petites billes qui roulent sur la pièce.

Aubaine pour le cuiseur! Température de calcéfaction, c'est environ 200° au moins, c'est 300°, c'est 400°! Voilà de quoi satisfaire à toutes les exigences des cuisiniers!

Où, mais constatons au passage l'imprécision de cette indication de température. Lorsqu'un disque est depuis un certain temps sur le feu et qu'on l'asperge d'un peu d'eau, les petites billes peuvent se former à sa surface, mais, puisqu'à toute température au-dessus de 200° le phénomène se produit, vous pouvez, en le voyant se manifester, affirmer que le métal est au moins à 200°, mais vous ne savez en aucune façon s'il n'est pas à 500°! De là parfois des irrégularités d'effets qui déconcertent le débutant, mais ne l'attristent guère, car, dans un cuiseur, il ne se produit jamais de raté qui ne soit curable. Un disque à pyromètre, c'est-à-dire muni d'un indicateur de haute température, serait ici le bienvenu cependant.

Et c'est ainsi que le cuiseur, parce qu'il était peu économe des calories qu'on lui confiait, se vit enrichir d'un trésor qui lui permit d'atteindre de très hautes destinées dans le monde des casseroles.

FORMES DIVERSES DE CUISEURS

La forme extérieure du cuiseur, puisqu'il doit serrer d'aussi près que possible — tel un vêtement chaud pour le corps — les récipients qu'il enveloppe, est celle même de ces récipients, c'est-à-dire la forme cylindrique. Tous les cuiseurs actuels ont la figure de tambours et recouvrent des casseroles empilées les unes sur les autres. On voit donc qu'un cuiseur ne peut admettre sans chances sérieuses d'insuccès des récipients qui ne sont pas strictement conçus pour lui. Il faut que les parois des récipients soient parallèles à celles de l'intérieur du cuiseur, sur toute leur hauteur; il faut aussi qu'elles s'emboîtent les unes dans les autres pour que la température se régularise dans toute la masse de la colonne et que les arômes des aliments ne disparaissent pas — on, plus prosaïquement encore, que les vapeurs qui se dégagent des récipients n'en sortent qu'avec difficulté, parce qu'une fois échappées, elles ne peuvent que se condenser, c'est-à-dire descendre sous forme liquide dans le bas de l'appareil.

Le logement de cette eau de condensation représente d'ailleurs une des difficultés de l'établissement d'un cuiseur. Le constructeur de l'appareil montré par la figure 1 semble s'être résigné à la laisser couler dans le fond de son puits; celui du cuiseur de la figure 2 l'accepte comme bain de pieds de son appareil; celui dont on voit l'appareil dans la figure 3 la recueille dans une coupe circulaire où elle est conduite par des larmiers.

L'âme du cuiseur est toujours métallique, car elle doit pouvoir résister à la température souvent très élevée des disques. Fréquemment cette âme est enveloppée par un cylindre d'amiante.

Quant à la substance calorifuge, qui forme l'habit des récipients, alors qu'elle atteint parfois 8 et 10 centimètres d'épaisseur dans la norvégienne, elle ne dépasse généralement pas 2 cent. ½ ou 3 dans

le cuiseur. Le liège, sous forme de poudre, de déchets, de copeaux extrêmement fins, semble être ici la substance préférée.

Les cuiseurs les plus efficaces ont un revêtement extérieur de métal (fer-blanc, aluminium; les meilleurs seraient en argent). Mais surtout, et c'est la question primordiale, ce revêtement est aussi poli, aussi brillant que possible.

Il n'y a là rien qui soit particulier au cuiseur, mais seulement l'application d'un phénomène fort connu qui, à notre époque éminemment utilitaire, se transforme en une prime à l'astiquage!... Le cuiseur paie bien son blanchissage: polissez-le sans cesse et le repolissez; vous retrouverez dans vos casseroles la monnaie de votre effort.

C'est dire que la qualité d'un cuiseur ne peut être évaluée par ce pitoyable appareil de mesure qui s'appelle la main. Un revêtement de liège, mauvais conducteur de la chaleur, moins chaud que la main qui le touche (37°), lui paraît froid, alors que lentement il laisse fuir les calories qu'on lui a confiées. Un revêtement de métal poli clair, bon conducteur, plus chaud que la main, lui paraît brûlant, alors que les calories demeurent captives de l'épiderme de l'appareil et ne se radient pas.

Le seul instrument de contrôle d'un cuiseur est le thermomètre: prises de température comparées des récipients, au commencement et à la fin de l'opération.

MODE OPÉRATOIRE

La figure 2 donne un exemple de l'attirail assez complexe qui accompagne un cuiseur apte à pratiquer tout l'art culinaire.

S'en servir maladroitement est d'une naïve facilité; en tirer un élégant parti est affaire d'adresse naturelle et surtout d'expérience. Il y a des opérateurs qui, après l'avoir tout d'abord badigeonné d'un peu de beurre au pinceau, sortent de là en trois quarts d'heure un poulet qui semble enduit d'un vernis d'or! J'ai vu, au milieu d'un salon, des dames servir à leurs invités des dentelles de pâtisserie — je parle du temps passé — qu'elles venaient de cuire sous leurs yeux. Il faut ici, comme en toute nouveauté manuelle, un peu d'apprentissage; et le goût fait le reste.

Je parle du temps passé! Car il ne faut pas croire que nous voici en pleine découverte! Les cuiseurs existaient longtemps avant la guerre. Invention française, maltraitée mais réalisée par les Allemands, ils en possédaient 20.000 exemplaires déjà en 1914, dit-on, quand des campagnes de conférences et de démonstrations pratiques n'avaient pu en placer en France que 500 à peine! Mais la guerre survint...

Le chauffage du disque — ou des disques, car il est des cas où deux et même trois disques entrent en jeu — ne présente certes aucune difficulté, mais il exige quelque réflexion. Il est évident par exemple que si, pour chauffer un disque, on allume un fourneau à charbon de terre, on devra se résigner à apprécier dans le cuiseur toute autre qualité que son économie calorifique! La succulence, la propreté, la sécurité sont des mérites qui, aux yeux de bien des gens, et fort heureusement, l'emportent sur le porte-monnaie. Il y a plus d'un angle de perspective d'un cuiseur.

Le chauffeur de disques le plus pratique à tous égards est le fourneau à gaz à deux foyers, car il importe qu'on puisse très facilement régler le feu dans la préparation des plats avant leur enfouissement, et, aussi, qu'on amène à la fois plats et disques, presque au même moment, à leur maximum de température sur le feu avant de les enfermer.

A défaut de gaz, on peut utiliser l'essence ou le pétrole en réchauds à pression, ou bien le charbon de bois, le charbon de Paris, etc.

LE CHAPITRE DES ÉCONOMIES

Pécuniairement, quelles économies un cuiseur permet-il de réaliser?

Pour bien saisir la question et lui donner une réponse qui ne soit un leurre dans aucun sens, il est nécessaire, je crois, de faire tout d'abord la liste des dépenses de combustible qui sont en quelque sorte fondamentales pour toute cuisson, préparatoires, inévitables quel que soit le procédé d'achèvement qui entre ensuite en jeu. De ces dépenses-là nous n'aurons pas à tenir compte puisqu'en aucune manière le procédé d'achèvement ne peut les réduire.

Puis nous établirons le coût des dépenses qui sont propres d'un côté au vieux procédé d'achèvement, de l'autre au nouveau.

Les dépenses de combustibles préparatoires sont celles qui amènent l'aliment à une température et à un aspect tels qu'il suffise ensuite à l'achèvement.

(1) On sait que le point 100 d'un thermomètre, tout conventionnel, est celui où l'eau pure se met à bouillir à l'altitude du bord de la mer. Plus on s'élève, plus la température d'ébullition baisse: c'est ainsi que l'eau bout à 80° au sommet du Mont-Blanc (4.810 m.), par suite de la diminution du poids de la colonne d'air atmosphérique qui pèse sur elle. Par conséquent, quand une eau à air libre bout, il n'y a pas d'intensité de feu, quelle qu'elle soit, qui puisse augmenter même d'un quart de degré sa température. — L'adjonction de sel retarde l'ébullition de l'eau, ou, plus exactement, baisse de quelques degrés le point de température où l'ébullition se produit.

sa lancée pour qu'il arrive, au bout d'un temps variable, au degré de cuisson et de présentation qu'on a cherché. Dans tous les cas il faudra, par exemple, soit le porter à ébullition, soit le faire revenir.

A titre documentaire j'indiquerai que ces simples opérations elles-mêmes peuvent avoir des coûts bien différents. On voudra bien m'excuser de puiser ici dans mon carnet de notes personnelles, mais ces remarques ont du moins le mérite de la sincérité.

Le fourneau à gaz dont je me suis servi dans ces expériences est muni de deux trous à flamme nue : l'un de 12 centimètres de diamètre, l'autre de 6. Le premier consomme à pleine ouverture 6 litres à la minute, et 1 l. 95 à pleine réduction. L'autre 2 l. 5 et 0 l. 98. La pression du gaz ce jour-là était de 54 millimètres; le pouvoir calorifique, de 4.700 calories au mètre cube (1.000 litres).

Si je mets un litre d'eau pure, à 20° centigrades, dans une casserole en aluminium pesant 340 grammes, je constate que, sur le grand trou, à grande ouverture, le récipient entre en ébullition :

- revêtu d'un simple couvercle, en 8 minutes, ayant consommé 48 litres de gaz ;
- coiffé d'un bonnet en carton d'amiante, en 6 minutes, ayant consommé 36 litres.

D'autre part, si je pose un récipient identique, dans des conditions générales identiques, sur le petit foyer du fourneau à gaz, je vois qu'il bout :

- revêtu d'un simple couvercle, en 13 minutes, ayant consommé 32 l. 5 ;
- coiffé d'un bonnet en carton d'amiante, en 10 minutes, ayant consommé 25 litres.

Donc le coût de cette élémentaire opération, porter à ébullition un litre d'eau, peut varier presque du simple au double (25 litres ou 48), selon qu'on la réalise en homme expérimenté ou en naïf. On remarquera avec moi l'importance notable, qui va un peu plus loin nous sauter aux yeux avec plus de force encore, de la défense qu'on fait de la casserole contre la voracité calorifique de l'air.

Mais ces dépenses préliminaires, je le répète, encore qu'on puisse avec un peu d'adresse les tempérer, ne sauraient varier avec la suite qu'on leur donne : cuisine d'antan ou cuisine de demain, ce n'est que sur le second stade de la cuisson que porte notre discussion. Voyons donc à quelles dépenses spéciales, bien propres à son cas, nous entraîne le cuisEUR.

Ainsi que nous le savons, il s'agit d'installer dans l'appareil un accumulateur de calories qui compense les pertes de chaleur que peuvent y subir les aliments, ou qui leur en apporte de nouvelles pour un effet nouveau : rissolage, rôtissage, etc. Il faut donc que nous chargions de calories cet accumulateur, que nous élevions considérablement la température du disque de fonte.

Le disque dont je me suis servi mesure 22 centimètres de diamètre sur 2 de hauteur et pèse 3 k. 200 ;

— placé nu sur le feu du grand foyer de gaz, il met, pour passer de 20 à 200° centigrades environ, 15 minutes et consomme 90 litres.

— recouvert par une casserole, qui fait son profit d'une partie des calories perdues, et qui en même temps le soustrait un peu au va-et-vient de l'air, il atteint la température voulue en 13 m. 5, avec une consommation de 81 litres ;

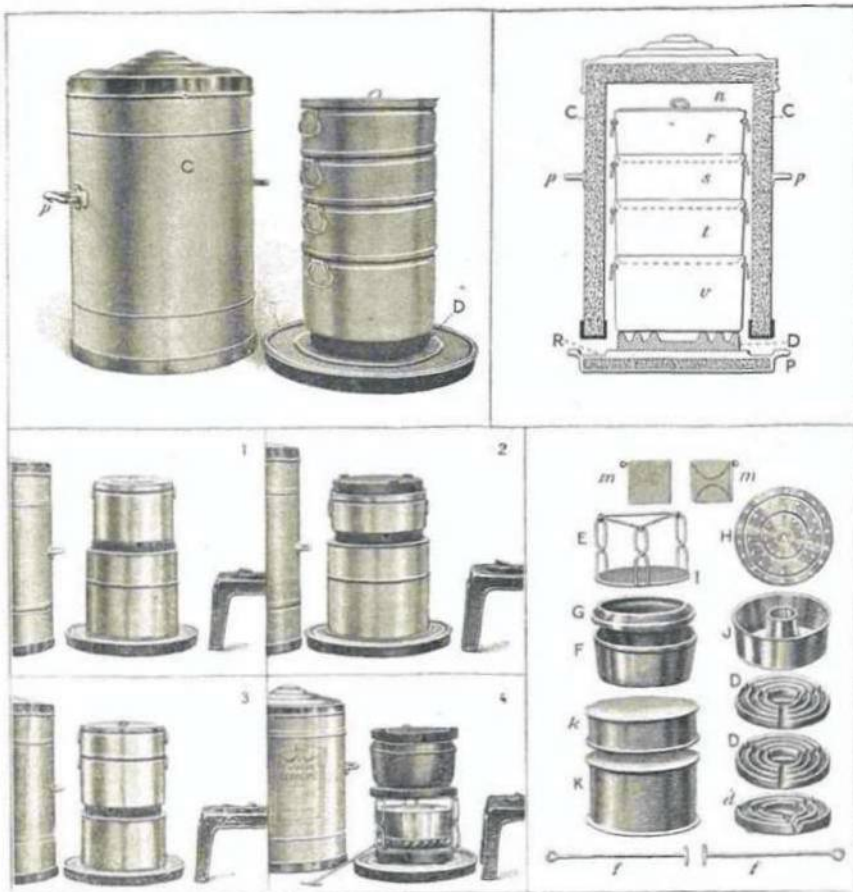


Fig. 11. — CUISEUR DU TYPE A CLOCHE. — En haut à gauche, la cloche C avec ses poignées p, est retirée du plateau P; les quatre casseroles sont empilées sur le disque D. — En haut à droite, coupe de l'ensemble : on voit, surmontées du couvercle terminal e (les récipients se faisant mutuellement couvercles), les casseroles : brazier e, sauteuse s, gratinier t et marmite à bouillon n. — R, corps dans laquelle tombent les eaux de condensation et où elles forment joint hydraulique. — En bas à droite, les accessoires qui accompagnent le cuisEUR : D D d, disques en fonte à cannelures (afin de présenter une plus grande surface radiante); E, trépied pour la pâtisserie et les gratins; F, courtine en fonte; G, chapiteau en tôle pour les rôtis; H, plaque perforée pour la pâtisserie en moule plat; J, moule pour pâtisserie en forme haute; K à, grand et petit cylindres pour faire l'appoint de remplissage dans le cuisEUR lorsqu'on s'utilise pas toutes les casseroles. — H, crochets pour la manœuvre des disques; m, m, poignées garnies d'amiante pour la manœuvre des récipients et des disques. — En bas à gauche, 1, mise sous cloche d'un seul récipient sur deux cylindres de remplissage et un disque. — 2, un récipient entre deux disques (braké). — 3, deux récipients sur un cylindre de remplissage et un disque. — 4, un rôt et une pièce de pâtisserie (entre trois disques).

— garni d'un faux col en amiante et d'une calotte de même substance, il atteint les 200° en 6 m. 5 avec 39 litres de gaz !

— Enfin, cravaté et coiffé comme ci-dessus, et placé sur le petit foyer du fourneau, il atteint le but en 15 minutes, mais il ne consomme plus que 37 l. 5 !

Donc, et l'exemple est spécialement frappant, selon le procédé qu'on applique à l'opération, on peut amener le disque à bonne température avec 90 litres de gaz ou 37 ! (Il va sans dire que les expériences ont été faites dans des conditions initiales et générales identiques.)

Tous ces chiffres se font pardonner leur aridité par l'utilité qu'ils ont dans notre étude. Nous allons savoir d'eux tout de suite la valeur des économies de gros sous que le cuisEUR nous permet de réaliser. Prenons encore un exemple, et nous voici bientôt arrivés à la conclusion :

Supposons que nous ayons à traiter en même temps, pour un proche repas, deux plats dont la cuisson exige trois heures après leur lancée. Sans autre considération choisissons, pour un menu de l'hiver prochain, un ragout et des haricots secs !

Les dépenses de lancée de ces deux plats, le rissolage et l'ébullition, sont d'un coût fixe et inéluctable. Ne les considérons donc pas.

Les dépenses d'achèvement sont :

— dans la cuisine ancienne, la consommation de gaz pendant les trois heures de cuisson d'achèvement. Comme nous aurons le soin, bien entendu, de mettre les clés des deux foyers au minimum de débit, nous consommons maintenant (voir plus haut) 2 l. 93 de gaz à la minute, soit en trois heures (180 minutes) 527 l. 4

— dans la cuisine de demain, la consommation de gaz nécessaire pour porter le disque à température de caléfaction, soit, au mieux 37 l. 5

Economie de litres de gaz par le cuisEUR. 489 l. 9

C'est là évidemment un chiffre qui se présente bien. Mais, quand on le soupèse et qu'on veut le monnayer, on s'aperçoit qu'en réalité il vous en reste peu de chose dans la main ! A Paris, le gaz vaut 20 centimes le mètre cube, c'est-à-dire qu'on a 1.000 litres pour quatre sous ! On économise donc à peine 10 centimes dans l'opération que nous venons de prendre en exemple.

Tel est le fait brutal, telle est la critique qui en doit, je crois, adresser aux cuisEURS, pour qu'ils ne célèbrent même de leurs défauts, et pour faire contre les enthousiastes excessifs qui voudraient voirraient

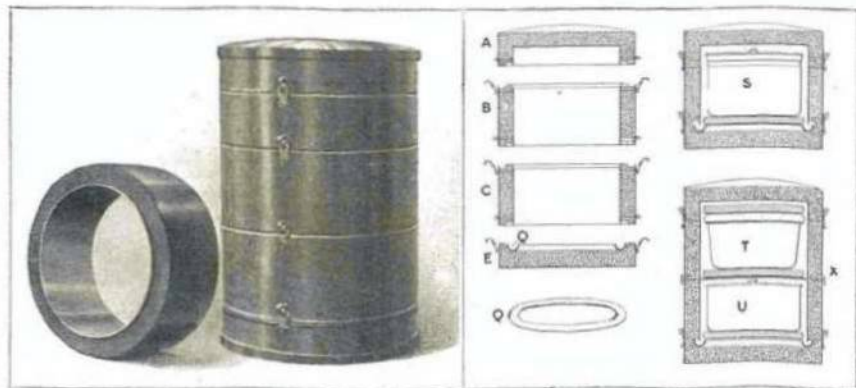


Fig. 11. — CUISEUR DU TYPE A ÉTAGES. — A, le chapau. — B, C, deux éléments. — E, le socle. — Q, coupe circulaire mobile dans laquelle tombent les eaux de condensation, on remarquera que la partie basse de chacun des éléments de ce cuisEUR protège chaque joint contre la pénétration des vapeurs, et que celui du bas forme larmier pour conduire les liquides dans la coupe. — S, disposition du cuisEUR à étages pour un seul récipient. — En bas, disposition du cuisEUR à étages pour deux cuisines de genre différent : en T, se fait de la cuisine sèche (un rôt par exemple) ; en U, de la cuisine à grand mouillement (un légume mouillé). Les deux compartiments sont séparés par une paroi horizontale X.

en eux des appareils de sorciers faisant sortir du néant des plats de pourlèche avec garniture de pièces d'or !

Tel est le fait brutal. Je m'empresse d'ajouter qu'il n'a pratiquement aucune importance, si ce n'est son apparence décevante pour les esprits à courte vue.

LES MÉRITES EXCEPTIONNELS DU CUISEUR

En réalité, si l'on veut bien envisager la question avec ampleur et abandonner le procédé qui consiste à additionner des millimes pour découvrir qu'ils ne font pas aisément des billets de mille francs, si l'on énumère les économies de tout genre que l'introduction d'un bon cuiseur dans un ménage lui permet d'effectuer, on constate qu'elles sont considérables.

A cet égard l'un des plus certains mérites du cuiseur réside en ce qu'il détermine chez tous ceux qui le pratiquent un véritable écroulement pour la cuisine par le charbon de terre : ils ne peuvent plus supporter cette barbarie si sale, si nauséuse, socialement si criminelle, nous le verrons, à quoi ne se rattachent plus aujourd'hui que les cordons bleus fanés. Le dégoût qu'il leur donne leur vaut déjà une très grosse économie : un ménage moyen dépense environ pour sa cuisine au fourneau 3 tonnes de charbon par an, soit, aux cours actuels très modestement évalués, 500 francs ; il est extrêmement simple par le cuiseur de transformer cette dépense en 2 mètres cubes quotidiens de gaz, à 20 centimes l'un, soit environ 145 francs par an. Economie de 355 francs.

D'autre part j'ai montré que, dans l'établissement d'un seul repas, il était facile d'obtenir du cuiseur, sur la cuisine au gaz elle-même, une économie de 10 centimes. Or, si on répète deux fois par jour cette économie, elle se chiffre encore par plus de 70 francs en fin d'année.

Je passe sous silence les menues économies d'occasion qu'un cuiseur permet de réaliser : un jour que vous n'aurez qu'un rôti à faire, au lieu d'allumer 10 sous de charbon de bois dans une coquille, chauffez sur le gaz deux disques pour le prix d'un sou ! Etc.

Le cuiseur économise la batterie de cuisine, d'abord parce qu'il la réduit à sa plus simple expression, ensuite parce qu'il la demande généralement en aluminium, métal qui s'emploie à nu et se salit fort peu. A une époque où le simple étamage d'une casserole, qu'on renouvelle d'ordinaire trois à quatre fois par an, vaut 1 franc, où les produits d'entretien et d'astiquage ont triplé de prix, cette économie sur une escouade de neuf à dix casseroles peut encore atteindre une cinquantaine de francs.

Il est à remarquer du reste qu'une idée assez

jolie préside à l'établissement d'un cuiseur soigné, celle de n'utiliser que des récipients d'aspect suffisamment agréable pour qu'on puisse, sans transvasement des aliments, les retirer du cuiseur pour les mettre sur la table. L'aluminium, inoxydable, doué de clartés d'argent quand il est bien tenu, joue facilement ce double rôle de pot de cuisine et de plat de salle à manger. D'où économie d'entretien et de temps.

Car, je l'ai déjà signalé pour la norvégienne, le cuiseur est un admirable économiseur de temps. Tout le travail de cuisine, en des jours de presse, peut être exécuté en deux heures au total, avec une heure de feu au maximum. Jusqu'à quel point cette économie de temps ne conduit-elle pas à la suppression d'un domestique !

Enfin le mérite social du cuiseur est de première importance.

D'une part, il affine la cuisine, en fait un art propre et précis, la met, dans ce qu'elle a de plus délicat souvent, à la portée de tous ceux qui parfois possèdent une finesse de goût inverse de leur fortune.

D'autre part, il assainit l'appartement, puisqu'il enlève aux préparations culinaires la majeure partie de leur fumée, de leurs mauvaises odeurs, de leur saleté, de leur excessive chaleur. Il y introduit, pour tout le monde, le repas normal, régulier, chaud, savoureux.

C'est du socialisme le meilleur, du socialisme de bec.

L. BAUDRY DE SAUNIER.

(A suivre.)