

FONDERIES ARTHUR MARTIN  
REVIN

*Pour votre cuisine...*

## TRÈS IMPORTANT

---

Pour la vente au détail de nos appareils,  
s'adresser aux Compagnies de Gaz, Grands Ma-  
gasins, Quincailliers, Plombiers et Fumistes.

N'attendez pas l'hiver pour faire  
nettoyer ou réparer vos Appareils  
de Chauffage

*FONDERIES ARTHUR MARTIN*

**E**

N portant votre choix sur un des appareils **ARTHUR MARTIN**, représentés dans cet opuscule, vous êtes assurés que les perfectionnements qui les caractérisent représentent le dernier mot de la technique.



Les quelques conseils que nous donnons dans cet album sont le résultat de 70 années d'expérience en la matière.

Ces conseils vous seront utiles un jour et nous pensons répondre à votre désir en les publiant.



## “ COFFURNUS ”



Dimensions :

N° 5211 GR.	0.600 × 0.495 × 0.800
— 5211	0.550 × 0.495 × 0.800
— 5211 allégée	0.550 × 0.495 × 0.800
— 5212	0.825 × 0.495 × 0.800
— 5215	0.550 × 0.495 × 0.790
— 5214	0.825 × 0.495 × 0.790
— 5215 N	0.580 × 0.520 × 0.790
— 5214 N	0.840 × 0.520 × 0.790
— 550	0.625 × 0.355 × 0.800
— 550 bis	0.625 × 0.355 × 0.800

LA CUISINIÈRE

“ COFFURNUS ”

MEUBLE LA CUISINE !



MARQUE



DÉPOSÉE



L

LA CUISINIÈRE "COFFURNUS" est en fonte émaillée, inoxydable et présente les particularités suivantes :



**GRILLES DES BRULEURS**, très dégagées et réversibles pour chauffage de grands récipients.

**BRULEURS** de la table à réglage d'air précis à haut rendement, procurant une économie de 25 %.

**PORTES ET COTÉS** du coffre calorifugés rayonnant le minimum de chaleur intérieure. TAMPON étoile breveté S. G. D. G. donnant un dessus uni formant table chauffante.

**BRULEUR** central rectiligne double cloisonné, avec robinet à 2 directions. **FERMETURE** à serrage, assurant à la porte une étanchéité absolue.

**ACCESSOIRES** nombreux dont un grill corbeille à rôtir breveté S. G. D. G. extensible, remplace la broche aux multiples inconvénients.

**PIEDS** démontables. . .  
etc. etc. . .

50000000

FONDERIES ARTHUR MARTIN - REVIN (ARDENNES)

R. C. SEINE 219023 B

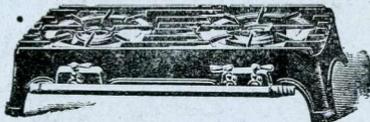
Série ronde



3 tailles

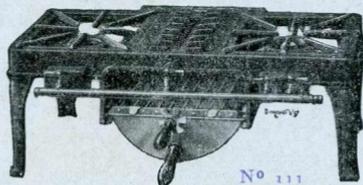
# RÉCHAUDS ARTHUR MARTIN

Série rectangulaire



N° 32  
de 5 jusqu'à 9 robinets

Réchaud à rôtissoire.



N° 111

**L**ES Réchauds et Cuisinières au gaz Arthur MARTIN et la manière de s'en servir.

Les Réchauds-fours au gaz, système Arthur MARTIN, réalisent un progrès appréciable dans la cuisine par le gaz. Ils peuvent rôtir, griller, braiser, faire des gâteaux et des pâtisseries, poêler, bouillir et frire, ils permettent de chauffer des fers à repasser, de faire des gaufres, griller du café, etc. En un mot, ces appareils répondent à toutes les exigences, et leur prix modeste, leur facilité d'entretien, les rendent indispensables dans tous les ménages soucieux de leur bien-être et de leurs intérêts.

*Recommandations générales :* Un appareil à gaz ne fonctionne économiquement que :

- 1° Si les brûleurs sont souvent lavés à l'eau chaude, additionnée de carbonate de soude ;
- 2° Si les injecteurs des robinets sont débouchés lorsqu'ils s'obstruent (et ceci à l'aide d'une grosse aiguille).

MARQUE  DÉPOSÉE

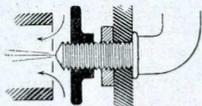
Tous nos modèles sont déposés ou brevetés.

# RÉCHAUD " SUPER-FURNUS " 520

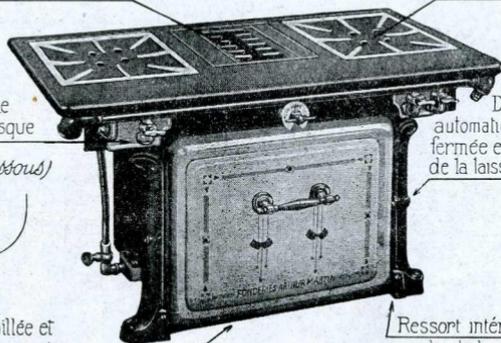
Brûleur rectiligne double, cloisonné,  
avec robinet à deux directions

Tampons "Étoile" donnant un dessus  
uni formant table chauffante

Dispositif breveté de  
réglage d'air par disque  
moleté  
(Voir schéma ci-dessous)



Panneau en tôle émaillée et  
décorée avec encadrement  
nickelé



Dispositif retenant  
automatiquement la porte  
fermée et permettant aussi  
de la laisser entr'ouverte

Ressort intérieur équilibrant le  
poids de la porte et s'opposant à  
sa chute

*Dessus : 0.650 X 0.565. Largeur du four : 0.530. Hauteur totale : 0.555*



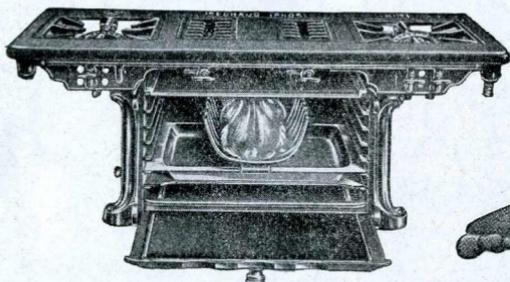
**ALLUMAGE ET RÉGLAGE.** — Toujours présenter l'allumette enflammée une ou deux secondes après l'ouverture du robinet de commande. La flamme doit toujours être bleue-verte; si elle est blanche comme un bec papillon, elle noircit les ustensiles de cuisine et ne chauffe pas. Cette mauvaise combustion peut être due à trois causes, la première est l'excès de gaz dû à une trop forte pression, on pourra y remédier par l'introduction dans le canon du brûleur d'une plus grande quantité d'air, cela sera obtenu au moyen de la rondelle adaptée à chaque injecteur qu'il suffira de ramener vers le robinet jusqu'au moment où la flamme blanche sera redevenue bleue. Il arrive que le réglage ne correspondant pas à la pression dont on dispose on ne parvient pas à doser la quantité d'air nécessaire à une combustion parfaite. Dans ce cas peu fréquent il suffit de mater très légèrement les injecteurs.

MARQUE  DÉPOSÉE

*Les Fonderies Arthur Martin furent les initiatrices de la cuisine économique.*

## RÉCHAUD FURNUS N° 133<sup>D</sup>

:: Deux brûleurs réversibles de rôtissoire. ::



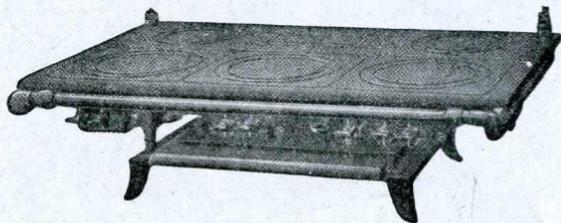
*Dessus : 0.765 × 0.390*

*Hauteur totale : 0.530*

*Four : 0.350 × 0.330 × 0.215*

## RÉCHAUD N° 3214<sup>TER</sup> BREVETÉ S. G. D. G.

:: : Trois feux et table chauffante ::



*Dessus : 0.840 × 0.520*

*Hauteur totale : 0.227*

*Base : 0.525 × 0.555*



A deuxième cause d'une mauvaise combustion est la prise de feu aux injecteurs caractérisée par un sifflement assez intense. Dans ce cas, il faut éteindre et attendre quelques instants, ouvrir à nouveau le robinet, laisser venir le gaz pendant une ou deux secondes et présenter l'allumette. Si cette prise de feu se renouvelle à chaque allumage, cela indique une pression de gaz insuffisante. Dans ce cas, agrandir légèrement le trou des injecteurs au moyen d'un alésoir très fin. La troisième cause d'une mauvaise combustion est l'obstruction des brûleurs et injecteurs, provenant du manque d'entretien.

MARQUE



DÉPOSÉE

*Imitées parfois !... Copiées souvent !... Égalées jamais !...*



# CUISINIÈRE "COFFURNUS"

N° 3212.

BREVETÉE S. G. D. G.

Table chauffante.

Dessus poli ou nickelé.

Peut recevoir un

dossier-étagère fonte ou tôle.

*Dessus : 0.825 × 0.490*

*Coffre : 0.370 × 0.300 × 0.320*

*Hauteur sans étagère : 0.635*

*— avec étagère : 0.800*



**VANTAGES DES CUISINIÈRES A COFFRE.** — On sait que pour cuire convenablement un morceau de viande, l'art consiste à empêcher le jus de s'en échapper, afin d'en conserver toute la saveur ainsi que les qualités nutritives.

Les cuisinières à coffre "ARTHUR MARTIN" sont construites pour observer ce précepte fondamental. Aussitôt introduites les viandes sont saisies et les pores hermétiquement fermés empêchant le jus de s'en échapper et supprimant complètement l'arrosage. Les brûleurs sont placés dans le bas du coffre, les mets se trouvent enveloppés d'une atmosphère très chaude et cuisent, par conséquent, uniformément de tous côtés à la fois.

MARQUE



DÉPOSÉE

*La meilleure garantie !... depuis 1854 nous prospérons !!*

# CUISINIÈRE "COFFURNUS" N° 3211 G.R.

*Munie d'une grillade. ::  
Table chauffante. Dessus  
uni par l'emploi des tampons  
"Étoile" brevetés S.G.D.G.*



*Dessus : 0.600 X 0.490  
Largeur du coffre : 0.300  
Hauteur totale : 0.800*

**D**E LA MANIÈRE DE ROTIR. — Enlever du coffre toutes les tôles et ne laisser que la plaque devant servir à accrocher la pièce à rôtir, glisser la casserole plate entre les pieds de l'appareil, allumer les deux brûleurs du bas, ENTRE-BAILLER LA PORTE QUELQUES MINUTES POUR LAISSER SORTIR L'HUMIDITÉ, PUIS LA FERMER POUR QUE LE FOUR CHAUFFE RAPIDEMENT, introduire ensuite le rôti, le suspendre au moyen du crochet (la partie la plus épaisse en haut) à la plaque de fonte ; celle-ci formant réflecteur au-dessus de la pièce de viande afin de maintenir la chaleur dans l'emplacement où est disposé le rôti.

MARQUE  DÉPOSÉE

*Acheter un réchaud A. M. R., c'est apprécier la meilleure technique.*

# RÉCHAUD " FURNUS " N° 141

avec tampons " Étoile "  
Brevetés S. G. D. G.

Dessus : 0.625 × 0.555

Hauteur totale : 0.525

Four : 0.500 × 0.297 × 0.215



Belle série  
d'appareils  
similaires.



ES parties susceptibles de s'encrasser sont d'ailleurs démontables ou aisément accessibles. Outre ces soins assurant un bon fonctionnement de l'appareil, il faudra veiller : 1° à n'allumer les brûleurs qu'au moment de s'en servir; 2° à s'assurer que la flamme brûle bien bleue (régler l'accès d'air à l'aide de la rondelle); 3° à éviter que la flamme déborde en pure perte autour des casseroles et marmites; 4° à utiliser au mieux la chaleur, exemple : dans une rôtissoire dont le plafond serait allumé pour les besoins du four, on cuira sur le dessus sans se servir des brûleurs du côté. Pour ralentir la cuisson, diminuer la flamme au lieu de glisser le récipient de côté en laissant inutilement le robinet ouvert en grand; 5° éteindre les brûleurs aussitôt la cuisson finale.

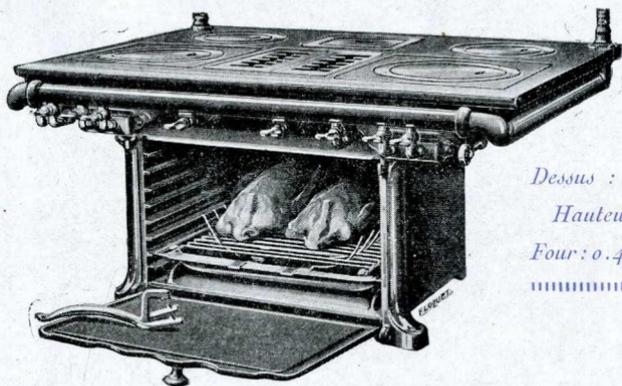
MARQUE



DÉPOSÉE

La logique vous incite à exiger notre marque.

# RÉCHAUD " FURNUS " A TABLE CHAUFFANTE N° 134<sup>R</sup>



*Brûleurs à flammes  
verticales et à prise  
d'air réglable. : : :  
Deux brûleurs de  
rôtissoire réversibles.*

*Dessus : 0.820 × 0.540*

*Hauteur totale : 0.550*

*Four : 0.400 × 0.350 × 0.215*

**L**INSTALLATION doit être faite selon les règles de l'art. Les canalisations et les robinets d'arrêt doivent être d'un diamètre de passage suffisant pour l'alimentation des appareils. Pour un réchaud four, il faut au moins un tuyau de 25  $\frac{m}{m}$  intérieur. Pour les cuisinières le diamètre varie suivant leur consommation de gaz. On ne peut attacher trop d'importance aux canalisations de gaz, qui doivent être irréprochables. Les gaz devant arriver aux brûleurs avec force, le tuyau amenant le gaz doit être d'un diamètre suffisant à partir du compteur. Si la canalisation est ancienne, elle est souvent obstruée par la naphthaline, il faut la faire examiner et la remplacer s'il y a lieu. Il faut toujours, avant d'incriminer l'appareil, vérifier la conduite qui l'alimente. EMPLOI DES BRULEURS : Afin que les flammes ne débordent pas en pure perte et ne noircissent pas les casseroles, il est recommandé de toujours se servir de récipients d'un diamètre légèrement supérieur à celui des cercles de flammes.

MARQUE



DÉPOSÉE

*Notre conscience nous commande de vous satisfaire.*



# CUISINIÈRE "COFFURNUS"

N° 3212.

BREVETÉE S. G. D. G.

Table chauffante.

Dessus poli ou nickelé.

Peut recevoir un  
dossier-étagère fonte ou tôle.

*Dessus : 0.825 × 0.490*

*Coffre : 0.370 × 0.300 × 0.320*

*Hauteur sans étagère : 0.635*

*— avec étagère : 0.800*



**VANTAGES DES CUISINIÈRES A COFFRE.** — On sait que pour cuire convenablement un morceau de viande, l'art consiste à empêcher le jus de s'en échapper, afin d'en conserver toute la saveur ainsi que les qualités nutritives.

Les cuisinières à coffre "ARTHUR MARTIN" sont construites pour observer ce précepte fondamental. Aussitôt introduites les viandes sont saisies et les pores hermétiquement fermés empêchant le jus de s'en échapper et supprimant complètement l'arrosage. Les brûleurs sont placés dans le bas du coffre, les mets se trouvent enveloppés d'une atmosphère très chaude et cuisent, par conséquent, uniformément de tous côtés à la fois.

MARQUE



DÉPOSÉE

*La meilleure garantie !... depuis 1854 nous prospérons !!*

# CUISINIÈRE " COFFURNUS " N° 3211 G.R.

*Munie d'une grillade. ::  
Table chauffante. Dessus  
uni par l'emploi des tampons  
"Étoile" brevetés S. G. D. G.*



*Dessus : 0.600 X 0.490  
Largeur du coffre : 0.500  
Hauteur totale : 0.800*

**D**E LA MANIÈRE DE ROTIR. — Enlever du coffre toutes les tôles et ne laisser que la plaque devant servir à accrocher la pièce à rôtir, glisser la casserole plate entre les pieds de l'appareil, allumer les deux brûleurs du bas, ENTRE-BAILLER LA PORTE QUELQUES MINUTES POUR LAISSER SORTIR L'HUMIDITÉ, PUIS LA FERMER POUR QUE LE FOUR CHAUFFE RAPIDEMENT, introduire ensuite le rôti, le suspendre au moyen du crochet (la partie la plus épaisse en haut) à la plaque de fonte ; celle-ci formant réflecteur au-dessus de la pièce de viande afin de maintenir la chaleur dans l'emplacement où est disposé le rôti.

MARQUE  DÉPOSÉE

*Acheter un réchaud A. M. R., c'est apprécier la meilleure technique.*

# CUISINIÈRE "COFFURNUS" N° 3213. BREVETÉE S. G. D. G.

Entièrement en fonte.

Table chauffante.

Dessus : 0.550 × 0.495  
bauteur : 0.370  
Coffre } largeur : 0.350  
          } profondeur: 0.320  
Hauteur } sans étagère 0.635  
          } avec étagère 0.800



*Demandez !...*

*la série complète des  
"COFFURNUS"*

*Arthur Martin, 10 n°5*

**L**AISSER fonctionner les brûleurs à pleine flamme jusqu'à ce que la viande soit bien saisie. Modérer ensuite au moyen du robinet jusqu'à la fin de la cuisson. Retirer le rôti lorsqu'il est à point et fermer les robinets. Il est reconnu que les rôtis au gaz conservent 20 % de plus de leur poids que dans les cuisinières au charbon ou devant le feu. Pour conserver ce précieux avantage, la seule recommandation importante à faire est de retirer les viandes aussitôt à point et de ne les laisser séjourner dans les coffres sous aucun prétexte. On peut aussi si on le préfère, et ceci s'impose dans les coffres de petites dimensions, placer le morceau à rôtir sur un grill placé au-dessus de la casserole plate, en AYANT TOUJOURS SOIN de mettre une tôle réflecteur au-dessus de la pièce de viande.

MARQUE



DÉPOSÉE

*Toute ménagère soucieuse de ses*

# CUISINIÈRE A COFFRE " COFFURNUS " N° 3214 N.

BREVETÉE S. G. D. G.

Feux couverts

Table chauffante.



Dessus	{	largeur : 0.840
		profondeur : 0.520
Coffre	{	hauteur : 0.370
		largeur : 0.350
Hauteur	{	profondeur : 0.320
		sans étagère : 0.635
		avec étagère : 0.800

**D**E LA MANIÈRE DE GRILLER. — Pour griller une grande quantité de côtelettes, beefsteaks, poissons, etc., chauffer le coffre comme pour rôtir. Superposer les grils sur les rainures du bas et placer une tôle réflecteur immédiatement au-dessus afin de maintenir la chaleur dans l'emplacement utilisé pour griller. Laisser le robinet ouvert en grand pour bien saisir les mets et modérer ensuite jusqu'à cuisson complète.

Lorsque la cuisinière possède une GRILLADE disposée dans LE HAUT DU COFFRE, ou une grillade indépendante sur le dessus, il est recommandé de s'en servir pour griller de petites quantités de viande.

MARQUE



DÉPOSÉE

intérêts possède un appareil " Arthur Martin ".

# CUISINIÈRES A GAZ "SPIDEX" N° 10 AVEC GRILLADE

2 NUMÉROS AVEC GRILLADE OU SANS GRILLADE

N° 10

*Dimensions de la plaque :*

*Hauteur totale : 0.825*

*Largeur totale : 0.625*

*Longueur totale : 0.925*

*Long. sans côtés : 0.525*

*Larg. sans côtés : 0.555*



*Dimensions du four à  
rôtir :*

*Profondeur : 0.445*

*Largeur : 0.350*

*Hauteur : 0.245*

*Dimensions du four à  
griller :*

*Profondeur : 0.395*

*Largeur : 0.350*

*Hauteur : 0.160*

**A**VOIR soin de laisser rougir les plaques du plafond rayonnant avant de présenter les mets, faire saisir pendant quelques instants et modérer ensuite la flamme au moyen du robinet. Procéder en somme comme on le fait avec un réchaud à flamme bleue. Une côtelette demande environ huit à douze minutes et un beefsteak huit à quinze minutes. Avoir soin, lorsqu'on utilise le brûleur placé dans le haut du coffre, de retirer la plaque de fonte servant à accrocher la viande. LES DEUX BRULEURS du bas ne doivent pas être allumés EN MÊME TEMPS que le BRULEUR GRILLADE dans le haut du coffre.

MARQUE



DÉPOSÉE

*Les réchauds au gaz, système Arthur Martin, réalisent*

# CUISINIÈRE A ROTISSOIRE ET FOUR N° 517 N.

Feux couverts  
Table chauffante

*Hauteur totale : 0.800*

*Dessus* { *largeur : 0.840*  
*profondeur : 0.520*

*Four* { *profondeur : 0.385*  
*à rôtir* { *largeur : 0.540*  
*hauteur : 0.255*  
*profondeur : 0.585*

*Grillade* { *largeur : 0.540*  
*hauteur : 0.175*



## **D**E LA MANIÈRE DE FAIRE DES PATISSERIES.

Pour cuire du pain ou des gâteaux, le coffre, chauffé par les deux brûleurs du bas, doit être porté à une assez haute température avant d'y rien introduire. Les placer dans le coffre sur une tôle reposant sur un gril et glisser immédiatement au-dessus une tôle réflecteur. Au bout de huit à onze minutes, c'est-à-dire aussitôt que la pâtisserie commence à monter et à brunir légèrement, il faut diminuer la flamme et mettre le plat sur le dessus de la tôle réflecteur, de façon que la cuisson se fasse ensuite très lentement. Avec un peu de pratique on peut réussir les pâtisseries les plus délicates.

MARQUE



DÉPOSÉE

*un progrès appréciable dans la cuisine au gaz.*

# CUISINIÈRE N° 518 A ROTISSOIRE ET FOUR

avec dossier étagère et plateau de parquet.



*Longueur : 1.010*

*Largeur : 0.570*

*Hauteur : 0.800*

**Q**UELQUES BONNES RECETTES que vous pouvez exécuter sur un appareil ARTHUR MARTIN.

**BŒUF A LA MODE.** — Employer la tranche, le gîte à la noix, piqué de lardons selon le fil de la viande. On peut prendre un morceau un peu fort, car, s'il en reste, c'est un excellent mets à manger froid.

Faites blondir 100 grammes de beurre. Avec un brûleur marchant à moitié de sa pleine allure, faites prendre couleur au morceau de bœuf à moitié de sa pleine allure, faites prendre couleur au morceau de bœuf piqué et ficelé. Mettez un verre d'eau ou de bouillon, un verre à madère d'eau-de-vie, sel, poivre, bouquet, un pied de veau coupé en trois ou quatre, deux ou trois carottes en rondelles, un oignon. Couvrez hermétiquement et faites cuire doucement en réglant le gaz très bas pendant cinq à six heures. Tournez au milieu de la cuisson. Dégraissez au moment de servir.

MARQUE



DÉPOSÉE

Visitez notre Salle d'Exposition permanente, 108, Boulevard

# CUISINIÈRE A COFFRE N° 506.

Avec grillade,  
foyer à gaz  
ou chauffe-assiettes

*Hauteur du coffre : 0.475*  
— totale : 0.800  
— du four : 0.220  
*Largeur du coffre : 0.530*  
*Longueur du dessus : 1.020*



Dessus uni  
à barreaux.  
Table chauffante.

*Largeur du four : 0.530*  
*Profondeur du coffre : 0.450*  
*Largeur du dessus : 0.660*  
*Profondeur du four : 0.450*



OSBEEF. — Chauffez le four pendant un quart d'heure. Couvrez la viande de beurre fondu ou de graisse, poivre et sel. Mettez la viande au four (environ une demi-heure).

Dès que la viande est suffisamment rôtie, ajoutez de l'eau ou du bouillon avec de l'extrait de viande, afin de préparer la sauce.

MARQUE



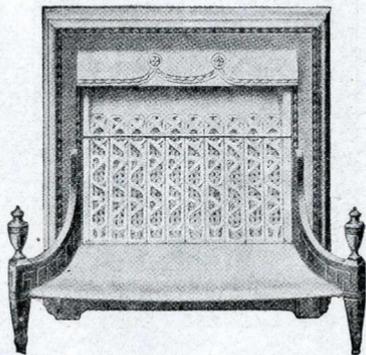
DÉPOSÉE

*Richard-Lenoir à Paris. Le meilleur accueil vous y attend.*

# FOYER RAYONNANT " L'OPALE " N° 492 BIS

à tubes réfractaires, système Arthur Martin.

*N'oubliez pas ...  
de vous renseigner sur  
notre grande série de  
foyers et cheminées à gaz.*



*Se fait également : ::*

*:: :: : sans chenets.*

Cube chauffé : 85 m<sup>3</sup>  
environ.



**NOTE DE MOUTON.** — La grillade étant allumée, vous ne pouvez l'utiliser que lorsqu'elle sera incandescente, sinon les pièces à griller perdraient leur jus. Temps nécessaire pour griller :

Côte de mouton : 5 minutes sur un côté, 3 minutes sur l'autre. Côte de veau : environ 10 minutes.  
Saumon (pièce de 2 centimètres d'épaisseur) : 10 minutes. Le saumon est à point quand on peut facilement enlever l'arête.

**CHOUX-FLEURS.** — Enlevez les feuilles vertes, coupez les queues, mais pas trop près, de manière à ne pas séparer les petits bouquets de fleurs, examinez-les avec beaucoup de soin, pour extirper les petites chenilles qui y sont installées. Nettoyez les têtes dans l'eau fraîche mélangée d'un peu de vinaigre.

Faites bouillir dans une marmite une quantité d'eau assez grande pour que les têtes baignent complètement. Assaisonnez de sel. Lorsque cette eau bout à gros bouillon, mettez-y les choux-fleurs la queue en bas. Quand ils fléchissent sur une pression de la cuillère, ils sont cuits, il faut compter pour cela 15 à 20 minutes.

Une fois cuits, ôtez-les de dessus le feu et placez la marmite sur l'arrière de la table chauffante. Il ne faut pas ôter les choux-fleurs de l'eau trop longtemps avant de les présenter, si l'on veut qu'ils soient bien blancs.

Vous dégoutterez et servirez la queue en dessous, en accompagnant d'une sauce blanche ou d'une sauce à l'huile.

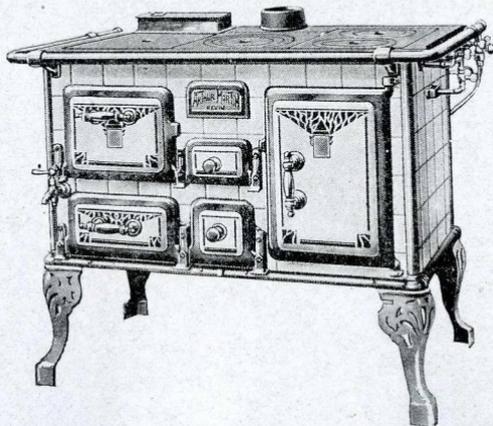
MARQUE  DÉPOSÉE

*bois, mixtes, en fonte et tôle, vous serez émerveillés.*

# CUISINIÈRE MIXTE N° 3828 AU CHARBON ET AU GAZ

Four à coffre à gaz. Deux brûleurs doubles à gaz dans le dessus. Fours à rôtir et chauffe-assiettes au charbon. Est fournie avec chaudière sur demande.

Peut recevoir un dossier étagère fonte ou tôle.



Hauteur : 0.800  
Longueur dessus : 0.920  
Largeur dessus : 0.610

## FOUR A COFFRE GAZ

Largeur : 0.280

Profondeur : 0.410

Hauteur : 0.320

## FOUR AU CHARBON

Largeur : 0.280

Profondeur : 0.410

Hauteur : 0.205



**ROTI DE VEAU.** — Mettez dans une lèche-frite une carotte et un oignon coupés finement. Mettez au-dessus la viande couverte de sel, poivre et de beurre. Mettez la viande au four, chauffé 10 minutes au préalable. Laissez rôtir pendant trois quarts d'heure (pour un morceau d'un kilo). Retirez le morceau du four, enlevez-le de la lèche-frite. Mettez un peu d'eau dans la lèche-frite et une noix d'extrait de viande. Laissez bouillir quelques instants, passez la sauce et servez.

**MAQUEREAU GRILLÉ.** — 1° Fendre le poisson dans sa longueur, c'est-à-dire séparer en deux filets, en laissant l'arête attachée par moitié; 2° poivre et sel; 3° couvrir de beurre fondu ou d'huile; 4° faire griller à feu très vif, car le maquereau est vite cuit.

REMARQUE. - Laisser cuire le côté de l'arête plus longtemps que le côté de la peau, cette dernière se colore plus rapidement.

MARQUE  DÉPOSÉE

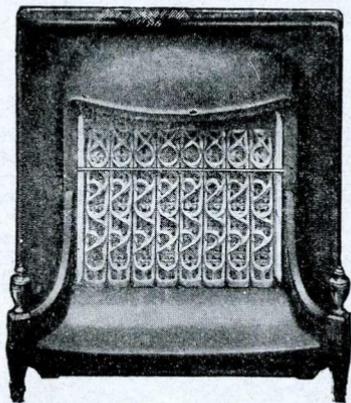
*Demandez à voir notre série de Cuisinières charbon,*

# FOYER RAYONNANT " L'AMÉTHYSTE " N° 499 BIS

à tubes réfractaires, système Arthur Martin.

*Appareil très élégant,  
chauffe environ 70 mètres  
cubes. Dépense peu.*

*Se fait également : ::  
:: :: : sans chenets.*



**P**LUM-CAKE. — Vous prenez 150 gr. de farine, 125 gr. de beurre, 125 gr. de sucre en poudre, 100 gr. de raisins de corinthe, 4 œufs, un peu de citron, d'orange confite, d'angélique, une cuillère à café de levure anglaise. Vous faites fondre le beurre, vous mêlez avec le sucre, vous ajoutez les jaunes d'œufs, vous mêlez encore, vous battez les blancs en neige, vous mêlez encore. La masse est très liquide, vous ajoutez la farine, deux cuillères par deux cuillères, en remuant entre chaque dose, vous ajoutez enfin le raisin et les écorces.

Vous beurrez un moule de forme haute, vous mettez un papier beurré autour, vous versez le mélange (pas jusqu'au bord parce qu'il va gonfler) vous faites cuire dans le coffre pendant 1 heure 1/4 à allure vive. Vous servez froid.

**BABA AU RHUM.** — 500 gr. de farine, 75 gr. de beurre, 20 gr. de levure, 25 gr. de sucre blanc en poudre, 5 jaunes d'œufs, 100 gr. de raisins, une pincée de sel et du lait tiède. Faire le levain : levure mélangée avec un peu de farine et du lait tiède. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes ; Ajouter au levain le restant de farine, de beurre, de sucre, les 5 jaunes d'œufs et du lait chaud. Bien travailler le tout ensemble jusqu'à ce que la pâte devienne ferme. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures. Ajouter les raisins ; Mettre la pâte dans de petits moules beurrés assez hauts, remplir jusqu'au quart de leur hauteur. Faire lever. Mettre au four très chaud et cuire vivement. Retirer et laisser refroidir. Préparer un sirop de vanille à 25° ; dès que le sirop commence à bouillir, y tremper le baba. Laisser égoutter les babas, et les arroser de kirsch, de rhum ou d'anisette.

MARQUE



DÉPOSÉE

*Chauffer rationnellement sa maison, c'est embellir sa vie.*

**U**NE cuisinière élégante, solide, pratique, la 5631 en tôle et fonte.

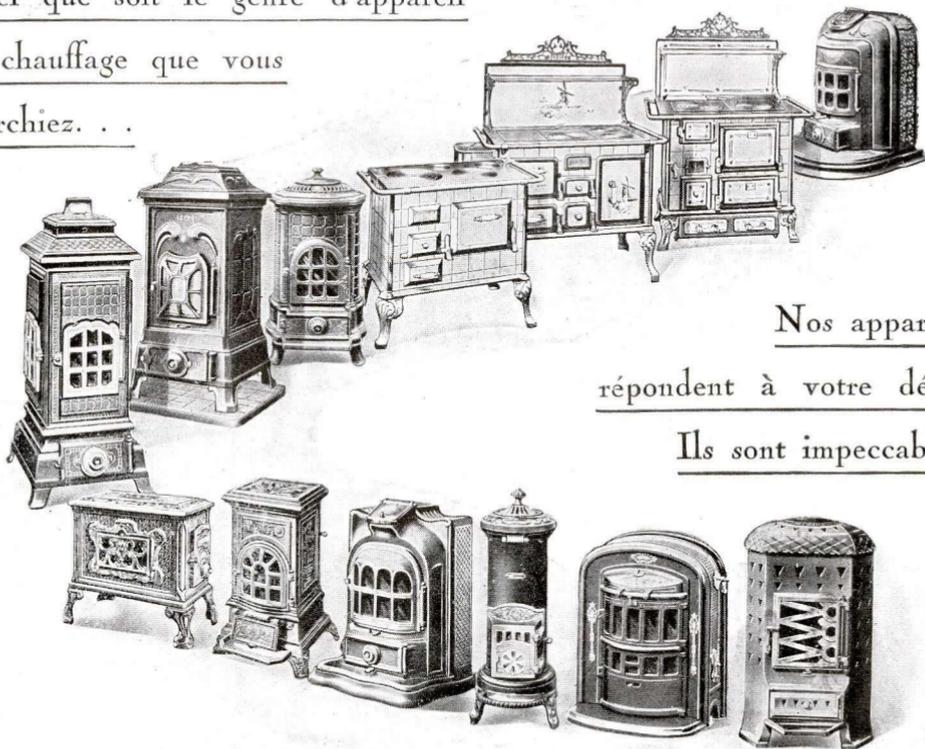


LA 5631

:: DÉPOSÉ ::

Un modèle de notre  
grande série de Cuisinières au charbon!

Quel que soit le genre d'appareil  
de chauffage que vous  
cherchez. . .



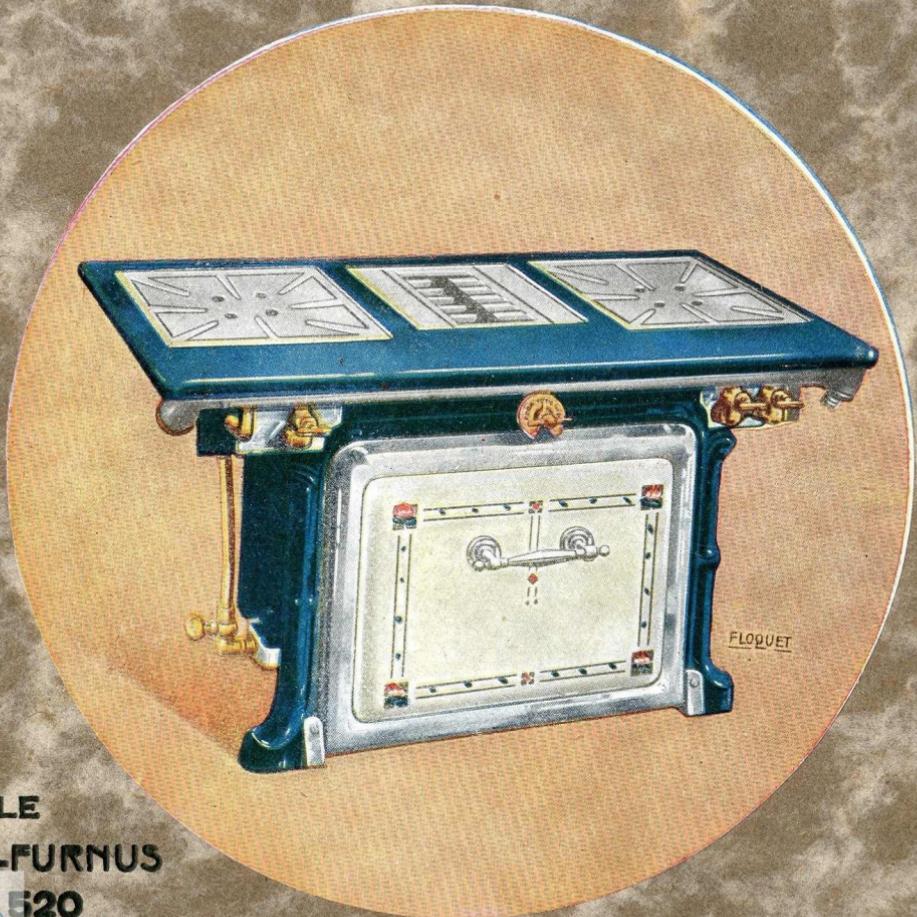
Nos appareils  
répondent à votre désir.  
Ils sont impeccables.

Dépôt : 18, rue Fontaine-au-Roi  
Exposition : 108, B<sup>d</sup> Richard-Lenoir PARIS

R. C. Seine 219025 B

ATELIER FLOQUET  
ÉDITEUR - MONTCY





LE  
SUPER-FURNUS

520



MUSEE ULTIMHEAT  
ULTIMHEAT® MUSEUM

ATELIER FLOQUET  
ÉDITEUR-MONTCY