



L'ART
DU
FEU



ART LUK
MARTIN
REVIN



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

FONDERIES ARTHUR MARTIN



SOCIÉTÉ ANONYME
au Capital de 7.500.000 Francs

REVIN

ARDENNES

DEPOT

18, RUE FONTAINE-AU-ROI

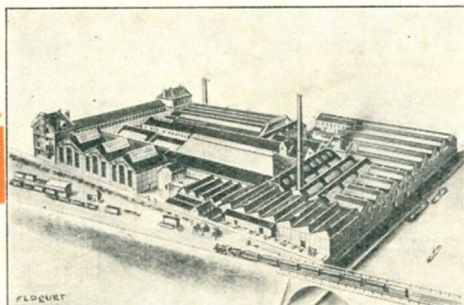
PARIS

SALLE D'EXPOSITION
108, BOULD RICHARD-LENOIR

PARIS

REGISTRE DU COMMERCE

SEINE 119.023 B





Avec du feu !



CRÉER des appareils irréprochables pour votre cuisine, quelle qu'en soit l'importance, vous assurant une cuisson idéale et mathématique,

OBTENIR une douce température par les temps les plus rigoureux et cela en n'importe quel endroit de votre appartement,

EMBELLIR votre home en concevant des appareils d'une ligne sûre et d'un art consommé,

VOILA ! ce qu'ont pu faire les

**FONDERIES
ARTHUR MARTIN**

depuis toujours les premières pour le meilleur usage du FEU

Quelques Explications



TOUTE LA CUISINE PAR LE GAZ.

— Si vous avez le gaz, n'hésitez pas à l'employer pour votre cuisine. Chassez les sots préjugés et ne retenez que ceci : facilité d'installation, mise en service à tous moments, rapidité de cuisson et marche silencieuse, propreté absolue, pas de cendres, pas de foyer à décasser, pas de fumées, pas de stocks encombrants en bois et en charbon, contrôle de la dépense immédiat, réglage précis et instantané, faible capacité d'encombrement. Plus de cuisines surchauffées.

Le gaz se paie après avoir été consommé. — Le charbon se paie avant.



UN MOT SUR L'INSTALLATION. — L'installation doit être faite suivant les règles de l'art.

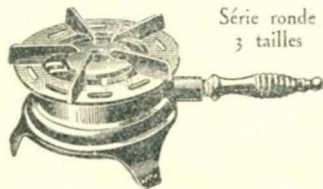
On ne peut attacher trop d'importance aux canalisations de gaz, qui doivent être irréprochables. Le gaz devant arriver aux brûleurs avec force, le tuyau amenant le gaz doit être de diamètre suffisant à partir du compteur. Si la canalisation est ancienne, elle est souvent obstruée par la naphthaline ; il faut donc la faire examiner et remplacer,

s'il y a lieu.

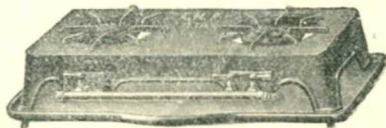
Il faut toujours, *avant d'incriminer l'appareil, faire vérifier la conduite qui l'alimente* et veiller enfin à ce qu'il n'y ait aucune fuite au caoutchouc ou au flexible raccordant l'appareil à la conduite d'alimentation.

petits réchauds

Série courante



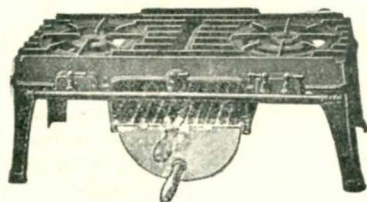
Série ronde
3 tailles



Série rectangulaire de 3 à 9 robinets

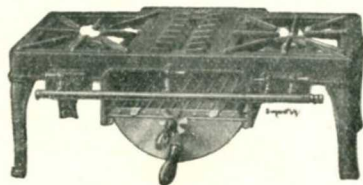
Réchauds à rôtissoire et rôtissoire-four

N° 26 R



Longueur du dessus . . . 0.615
Largeur du dessus 0.275
Largeur de la rôtissoire 0.250
Hauteur totale 0.255

N° 111 R



Longueur du dessus . . . 0.615
Largeur du dessus 0.275
Largeur de la rôtissoire 0.250
Hauteur totale 0.240

Le roi des Réchauds-four

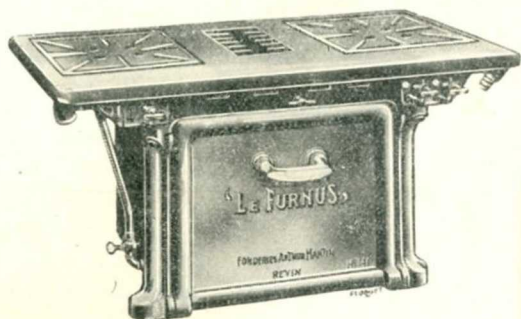
'FURNUS'

PORTE ETANCHE

BRULEURS

PERFECTIONNES

Tampons "Etoile"



Brûleur central réversible

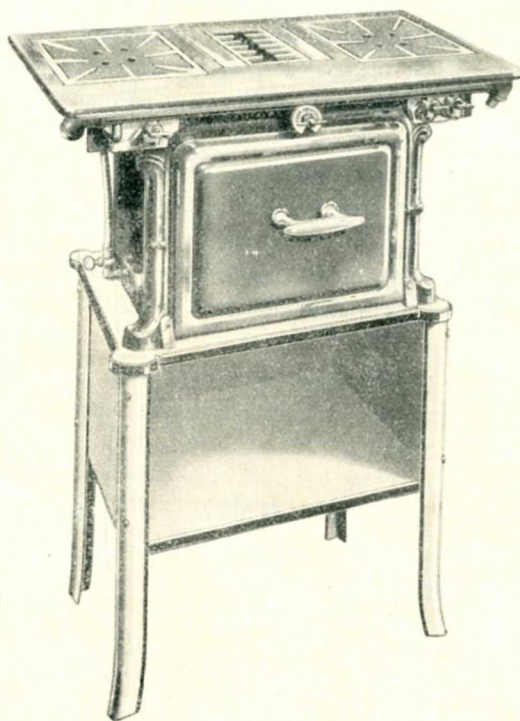
Nombres	Dimensions du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale
140	0.625 x 0.360	0.300	0.297	0.165	0.290
141	0.625 x 0.360	0.300	0.297	0.215	0.330
142	0.625 x 0.360	0.330	0.297	0.215	0.330
132	0.765 x 0.390	0.350	0.330	0.165	0.290
133	0.765 x 0.390	0.350	0.330	0.215	0.330
134	0.765 x 0.390	0.400	0.330	0.215	0.330

N. B. — Ce dernier réchaud est muni de deux brûleurs réversibles (N° 134).

BECHAUD

"SUPER-FURNUS"

— N° 520 —



Longueur du dessus.....	0.650
Largeur du dessus.....	0.365
Largeur du four.....	0.330
Profondeur du four.....	0.300
Hauteur utile du four.....	0.185
Hauteur totale.....	0.355

⌘ ⌘

**Brûleur central fixe
à double cloison**

⌘ ⌘

**TABLE-SUPPORT
en tôle**

Dimensions :

Dessus.....	0.400×0.500
Hauteur.....	0.460

Pour vous servir utilement de nos "Furnus"



ALLUMAGE & REGLAGE : Toujours présenter l'allumette enflammée *une ou deux secondes après* l'ouverture du robinet de commande. *Tenir vos brûleurs propres* en les lavant tous les mois à l'eau chaude additionnée de carbonate de soude. Il est très simple de régler les injecteurs. Otez le tampon Etoile, la grille et le brûleur, ouvrez en grand le robinet et allumez. Si la flamme atteint le bord opposé de l'ouverture destinée à recevoir la grille, soit environ 20 °/m de longueur, le réglage est bon. Si elle frappe brutalement ce bord, le trou de l'injecteur est trop grand; le mater légèrement à petits coups de marteau. Si la flamme a moins de 20 °/m, le trou de l'injecteur est trop faible; agrandir le trou à l'aide d'un alésoir très fin. La flamme blanche ne chauffe pas et noircit les casseroles; la flamme au sortir du brûleur doit être *bleu-vert*.

PREMIER CAS : Si le brûleur est muni d'un petit clapet sur la carcasse, l'ouvrir de façon à laisser passer l'air jusqu'à ce que la flamme ait la teinte désirée, serrer ensuite à bloc la vis placée sur le clapet.

DEUXIEME CAS : Si le robinet est muni de notre système breveté de "réglage sur tranche", tourner dans un sens ou l'autre la grosse rondelle placée sur l'injecteur jusqu'à ce que vous obteniez la teinte voulue.

N B — Chaque "FURNUS" comprend : 2 tampons "étoile", brevetés s. g. d. g., formant table chauffante, grilles reversibles, robinet à réglage d'air spécial permettant d'utiliser toutes les pressions de gaz, casserole recouverte d'une masse granitée pratiquement infusible, poignée lèchefrite en fonte. Gril corbeille extensible, breveté s. g. d. g., nouveaux brûleurs perfectionnés à grand rendement malgré leur faible consommation de gaz. Une notice explicative très complète est jointe à chaque FURNUS et SUPER FURNUS.

LE RECHAUD

"Super-Furnus"

■ ■ ■

Avec
le Furnus
les plats
les plus
délicats.

—
Aisance
et propreté



Le Super-
Furnus
est le bijou
qui orne
la cuisine

Nos Cuisinières à Gaz



OUR VOUS EN SERVIR UTILEMENT. — Laisser la porte du four ouverte pendant deux ou trois minutes pour que la vapeur d'eau puisse s'échapper, fermer la porte et attendre six à sept minutes pour que le four soit bien chaud avant de s'en servir. Un four bien chaud saisira le rôti et donnera une cuisson parfaite, mais un four froid ou tiède donne toujours de mauvais résultats. Une fois la cuisson en train, régler l'allure au moyen des robinets.

Il est prouvé qu'un rôti cuit dans un four à gaz perd moins de son poids que cuit d'une autre façon. La différence dépasse 20 % et est attribuée à ce que les morceaux de viande, mieux saisis, conservent tout leur jus et à ce qu'ils cuisent dans une atmosphère saturée de vapeur d'eau produite par la combustion du gaz.



OUR ROTIR DANS NOS CUISINIÈRES A COFFRE A GAZ.

— Enlever du coffre toutes les tôles et ne laisser que la plaque devant servir à accrocher la pièce à rôtir. Allumer les deux brûleurs du bas, entrebailler la porte quelques minutes, puis 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 à poignée qui forme réflecteur. Laisser fonctionner en plein les brûleurs jusqu'à ce que la viande soit bien saisie. Modérer ensuite jusqu'à la fin de la cuisson. Retirer le rôti lorsqu'il est à point et fermer les robinets.

On peut aussi, si on le préfère, et ceci s'impose dans les coffres de petites dimensions, placer le morceau à rôtir sur le gril plat placé au-dessus de la casserole, en ayant toujours soin de mettre une tôle réflecteur au-dessus de la pièce de viande.



E LA MANIÈRE DE GRILLER. -

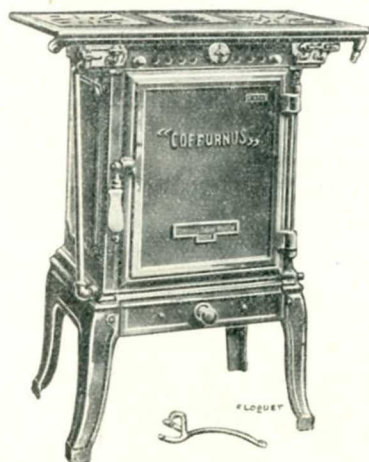
Pour griller une grande quantité de côtelettes, beefsteaks, poissons, etc., chauffer le coffre comme pour rôtir, superposer les grilles sur les rainures du bas et placer une tôle réflecteur immédiatement au-dessus afin de maintenir la chaleur dans l'emplacement utilisé pour griller. Lorsque la cuisinière possède une grillade indépendante, allumer le brûleur "grillade", ranger les mets sur le gril plat posé sur le plateau lèche-frite, coulisser ce dernier sur la cornière la plus proche du foyer rayonnant ; au bout de quelques minutes, retourner les morceaux, saler après et non avant de griller.

Avoir soin, lorsqu'on utilise le brûleur placé dans le haut du coffre, de retirer la plaque à poignée servant à accrocher la viande. Les deux brûleurs du bas ne doivent pas être allumés en même temps que le brûleur grillade dans le haut du coffre, à moins que la grillade ne soit indépendante.

CUISINIÈRES AU GAZ

ENTIÈREMENT EN FONTE

LA "COFFURNUS"



N° 530

SERIE LÈGÈRE

Longueur du dessus.....	0.650
Largeur du dessus.....	0.365
Hauteur totale.....	0.800
Largeur du coffre.....	0.330
Profondeur du coffre.....	0.280
Hauteur du coffre.....	0.390

LA "COFFURNUS"

N° 3213

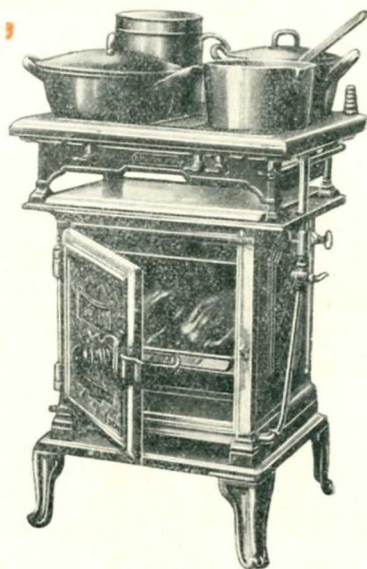
Longueur du dessus.....	0.600
Largeur du dessus.....	0.495
Hauteur totale.....	0.800
Largeur du coffre.....	0.300
Profondeur du coffre.....	0.320
Hauteur du coffre.....	0.370

❖ ❖

Porte et côtés calorifuges

Casserolierie luxe

Brûleurs perfectionnés



N° 3213

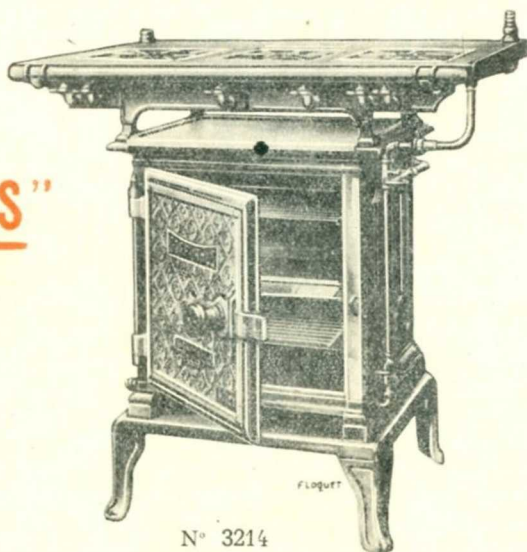
IMITÉES, PARFOIS ! COPIÉES, SOUVENT ! ÉGALÉES, JAMAIS !

**CUISINIÈRES
AU GAZ**
ENTIÈREMENT en FONTE

LA **"COFFURNUS"**

N^{os} 3214

Longueur du dessus.....	0.825
Largeur du dessus.....	0.495
Largeur du coffre.....	0.350
Profondeur du coffre.....	0.320
Hauteur du coffre.....	0.370
Hauteur totale.....	0.800



LA
506

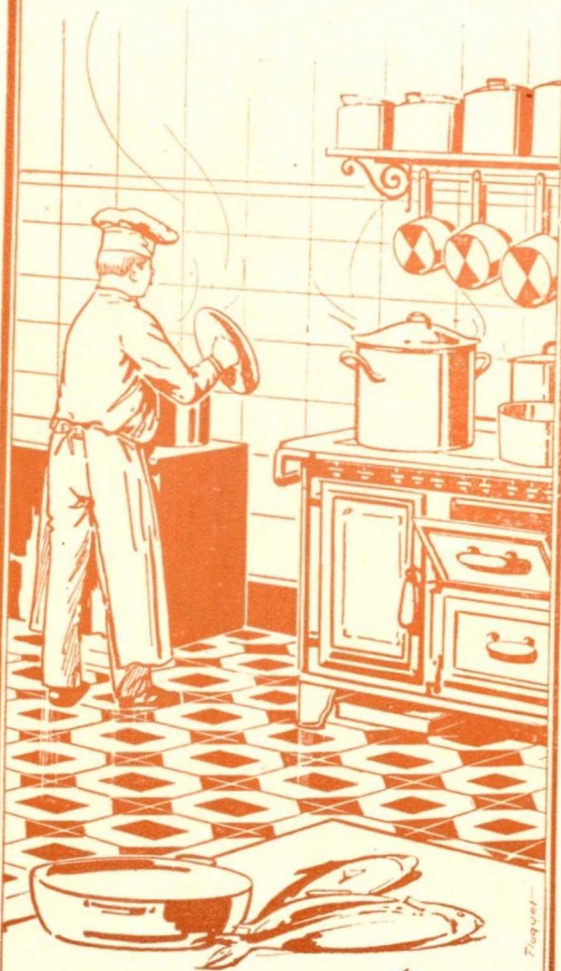
**FOUR
GRILLADE
FOYER A GAZ**
ou
Chauffe - Assiettes
**DESSUS UNI
A BARREAUX**
Table chauffante

⋮ ⋮

CONFIEZ CE PETIT FASCICULE A VOS AMIS, VOUS LEUR RENDREZ SERVICE

LA CUISINIÈRE AU GAZ "506"

• •



La vraie
Cuisinière
de ceux qui
aiment
les mets
délicats
et à point

La 506
est le
"Stradiva-
rius"
des grands
maîtres de
la Cuisine





N° 3
Un Four - Une Grillade

LA

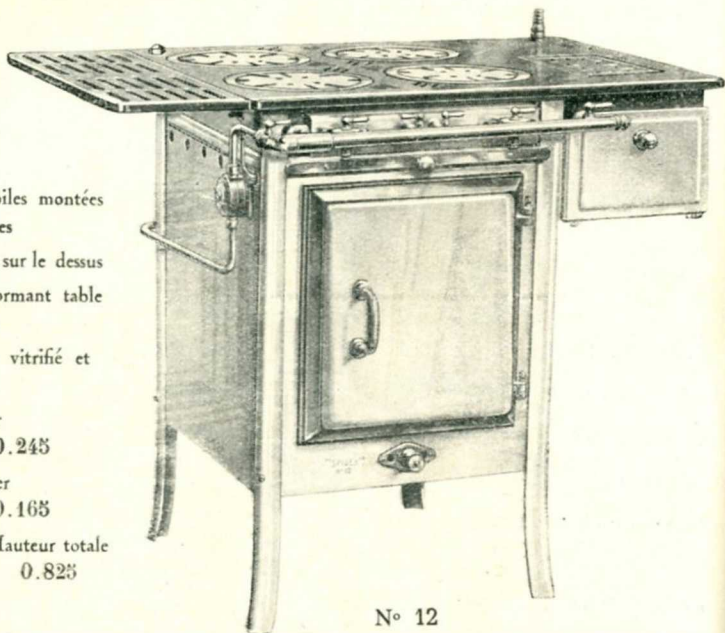
SPIDEX

CUISINIÈRE AU GAZ CORPS TOUT ACIER TOLE SIEMENS-MARTIN

N° 12

Mêmes caractéristiques que la 3, 5 feux
sur le dessus et grillade indépendante

Longueur totale.....	0.950
Largeur totale.....	0.890
Hauteur totale.....	0.825
Four.....	0.450 x 0.330 x 0.370



N° 12

Allonges de côté mobiles montées
sur charnières

3 feux vifs ou couverts sur le dessus

Tampon "Etoile" formant table
chauffante

Intérieur entièrement vitrifié et
inoxydable

Four à rôtir

0.445x0.330x0.245

Four à griller

● 400x0.330x0.165

Dessus

0.925x0.535

Hauteur totale

0.825

La

“Spidex”



La
SPIDEX
fait toute
la cuisine
économiquement et
sans fatigue

La cuisine
faite avec
la
SPIDEX
est un régal

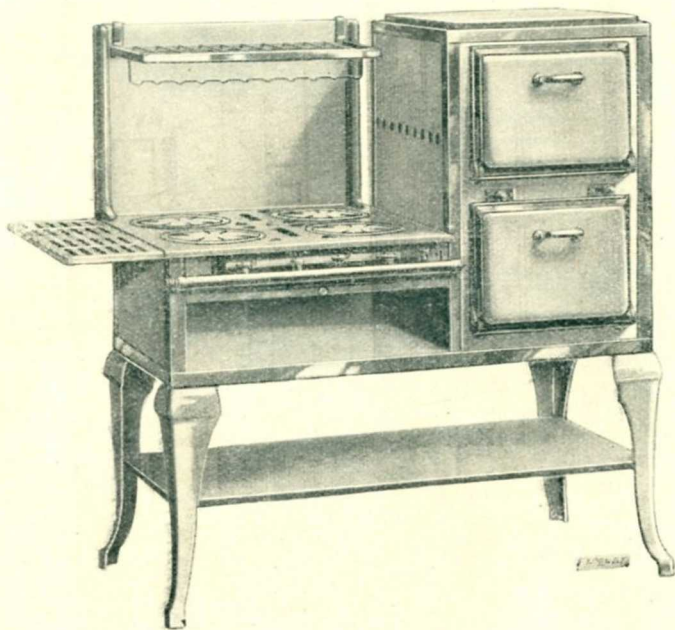


LA

“ SUPREX ”

— N° 1 —

**La Cuisinière au gaz, de luxe,
munie des tout derniers perfectionnements**



Le corps en acier émaillé crème (1^m34×0^m67), parois intérieures vitrifiées et garanties inoxydables, dessus fonte émaillée à 4 feux, portes équilibrées, brûleurs perfectionnés se réglant instantanément à toutes pressions de gaz. Etuve chauffe-assiettes. Dossier étagère de propreté. Table support de dessus, allonge de côté mobile, 1 four, 1 grillade, 0.33×0.40×0.25

VOUS RENCONTREREZ LA MARQUE A. M. R.

Nos foyers à gaz chauffent uniquement par rayonnement et répandent dans la pièce une chaleur régulière et saine. Ils ne dégagent absolument aucune odeur, tous les produits de la combustion étant entièrement évacués dans la cheminée.

Dans un but d'hygiène, nous nous sommes toujours opposés à adapter à nos foyers à gaz certains dispositifs destinés à augmenter théoriquement leur rendement, mais qui, dans la pratique, gênent toujours leur bonne marche.

Tous nos foyers rayonnants sont réputés parfaits et fonctionnent silencieusement.

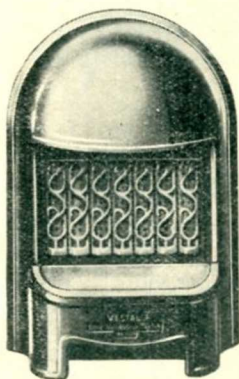
FOYERS RAYONNANTS

TUBES RÉFRACTAIRES

CORPS FONTE

o o o

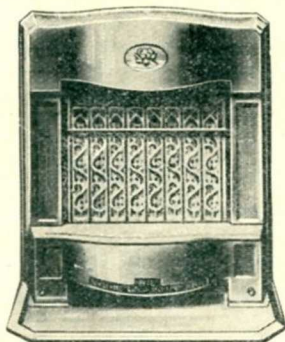
" VESTAL "



N° 1

Cube chauffé : 60 m³

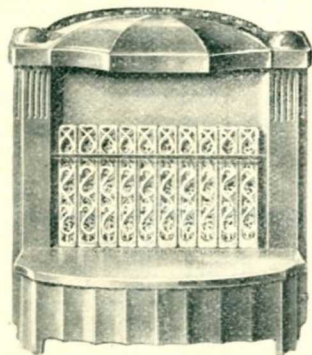
" NIL "



N° 2

Cube chauffé : 70 à 85 m³

" TANAGRA "

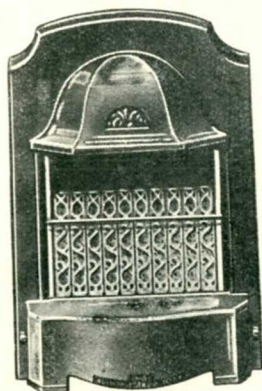


Cube chauffé : 80 à 100 m³

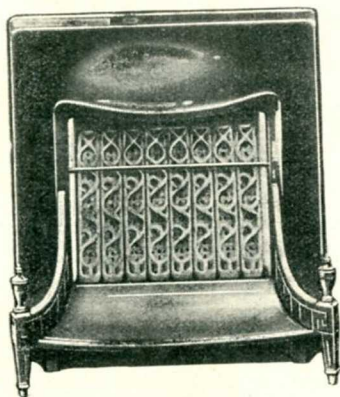
“ ARGUS ” **“ L'AMÉTHYSTE ”**

N° 2

N° 499 bis



Cube chauffé : 70 à 85 mc



Cube chauffé : 70 mc

R

ÉGLAGE : Le réglage de tous nos foyers rayonnants est des plus simples. Tous sont munis de notre nouvel injecteur perfectionné *extra-silencieux*.

RÉGLAGE DU GAZ (RÉGLAGE EN QUANTITÉ). Tourner la grande rondelle à l'extrémité de l'injecteur jusqu'à ce que les flammes aient la hauteur voulue.

RÉGLAGE DE L'AIR (RÉGLAGE EN QUALITÉ). Enlever les tubes réfractaires, desserrer la vis calant sur son support le tube d'amenée de gaz. Avancer ou reculer ce tube jusqu'à obtenir à la sortie du brûleur une flamme bleu-vert. Caler dans la position convenable en serrant la vis à bloc.

POURQUOI TROUVEZ-VOUS PARTOUT LA MARQUE ARTHUR MARTIN ?



Vous n'avez pas le gaz !!

**Quel combustible employer
pour votre chauffage ?**

■ ■ ■

ANTRACITE. - Le combustible le plus recommandable pour Appareils de Chauffage à feu continu, est l'antracite ou le charbon maigre de bonne qualité. Il faut, dans la mesure du possible, éviter d'employer des combustibles autres et particulièrement ceux chargés de pierres ou qui donnent beaucoup de cendres à la combustion. Avec ces dernières qualités, l'on risque des accrochages dans les trémies et les foyers, des formations de mâchefer sur les grilles, qui ont pour conséquence les extinctions fréquentes et la destruction rapide des grilles et de la garniture de la porte. Ces destructions peuvent se produire en quelques jours si les cendres sont très fusibles.

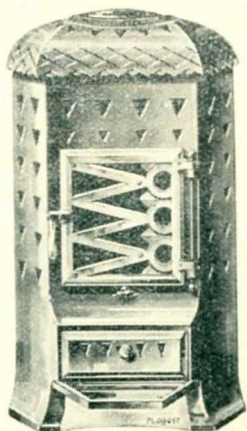
Dans tous les cas, le combustible utilisé doit être sec et *concassé à la grosseur d'une grosse noix.*

COKE. - Nous rappelons que nos cheminées-poêles " Le Coq " et " Super-Coq " sont spécialement étudiés pour brûler doucement, sans s'éteindre, en employant du coke d'usines à gaz, n° 0 ou du grésillon. Le coke doit être manipulé avec une fourche et non avec une pelle, de façon à éviter sa réduction en poussière, laquelle se retrouve rassemblée à la fin du stockage, ce qui nuit considérablement au fonctionnement des cheminées dans la dernière partie de l'hiver. En employant ce genre de combustible, il ne faudra pas toutefois demander à nos appareils " Le Coq " et " Super-Coq " d'élever brusquement la température d'une pièce. Ils ne sont pas construits pour remplir ce rôle et se détérioreraient très rapidement. Ils sont établis, au contraire, pour entretenir économiquement et par une combustion très lente, une température agréable, dans des pièces qui ne sont pas exposées à des refroidissements vifs et continuels.

BOIS. - Nos appareils LE BRULBOIS, L'OVALE, LE KID, LA RADIANTE répondent parfaitement à l'usage du bois. Nos cuisinières 6125-6120-6620 sont elles-mêmes munies d'une grille spéciale et d'un dispositif nouveau permettant d'allonger à volonté le foyer et d'employer très utilement le bois aussi bien que n'importe quel autre combustible.

Enfin, notre série de cuisinières combinées, dites " MIXTES ", brûlent simultanément ou séparément le coke ou l'antracite et le gaz. Les deux foyers sont absolument indépendants et forment ainsi un tout complet, réunissant en un seul appareil les avantages d'une cuisinière bien chaude pour l'hiver et ceux d'un appareil rapide et sans dégagement de chaleur pour l'été.

petits poêles modernes



Nos 1 et 2 Unis

LE "KID"

ARTHUR MARTIN

:: :: ::

**grande visibilité du feu
réglage facile**

————— :: :: :: —————



Nos 5 et 6 Ornés

Nos	1 et 5	2 et 6
Hauteur	0.640	0.738
Largeur	0.400	0.460
Diamètre buse	0.088	0.088
Hauteur buse	0.320	0.390
Cube chauffé m ³	80 à 100	100 à 125

:: ::

TOUT CE QUI EST PARFAIT EST SIGNÉ ARTHUR MARTIN

Le “kid”



il égaie
le salon
le plus
modeste

il est
à l'aise
dans le
salon
le plus
luxueux



CHEMINEES "RADIANTE"



MODÈLES UNIS, Nos 1, 3, 4
MODÈLES ORNÉS Nos 1 D et 2

A FEU CONTINU

COKE

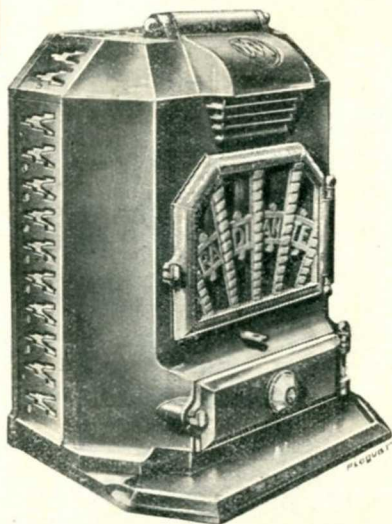
CHARBON

BOIS

5 tailles - 3 décors

Uni, décoré, moderne

⋮ ⋮



Nos 6 et 7

DERNIÈRE CRÉATION
"ARTS DÉCORATIFS"

Nos	1-1 D	2-3	4	6	7
Hauteur.....	0.580	0.670	0.740	0.600	0.680
Largeur.....	0.450	0.540	0.600	0.470	0.530
Profondeur....	0.300	0.360	0.470	0.370	»
Buse ovale de...	0.077 0.137	»	»	»	»
Hauteur buse...	0.280	0.350	0.365	0.320	»
Cube chauffé env.	90 m ³	120 m ³	140 m ³	90 m ³	120 m ³

Ces appareils se recommandent par leur robustesse, leur bon fonctionnement et leur jolie présentation

LE BON ENTRETIEN D'UN APPAREIL DOUBLE SA DURÉE



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

La
"Radiante"



Votre home
sera
heureuse-
ment décoré
par une
Radiante



La
Radiante
habille
et complète
le home



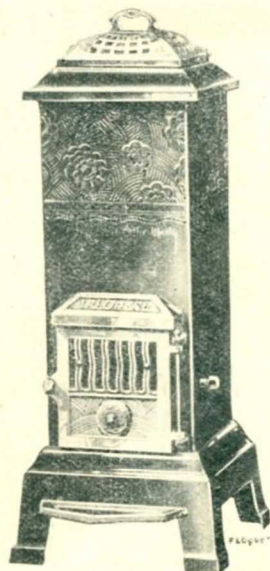
CALORIFERE

INTÉRIEUR REFRACTAIRE

"LE FLORÈS"

N°	1	2	
Hauteur	0.940	1.010	
Socle {	Largueur.....	0.400	0.400
	Profondeur.....	0.400	0.400
Buse {	Diamètre.....	0.108	0.108
	Hauteur.....	0.640	0.710
Cube chauffé. environ.....	60m ³	80m ³	

Grande précision de réglage par rosace centrale, décentrage instantané par anneau tirette. Décoration moderne en relief.



No 1

CALORIFERE A FEU CONTINU ENTIEREMENT EN FONTE

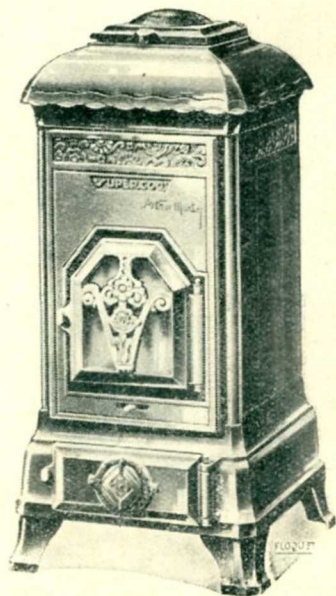
LE "Super-COQ"

BREVETE S. G. D. G.
FRANCE & ÉTRANGER

Dimensions :

Hauteur.....	1 mètre
Largueur socle.....	0.800
Profondeur socle.....	0.800
Diamètre buse.....	0.112
Hauteur buse.....	0.388
Cube chauffé.....	180 m ³

Le "SUPER-COQ" est l'application type de notre fameux système "LE COQ". Sa ligne répond parfaitement au goût actuel. Brûle l'antracite et le coke. Son rendement est inégalé grâce à son système spécial de récupération de l'oxyde de carbone.

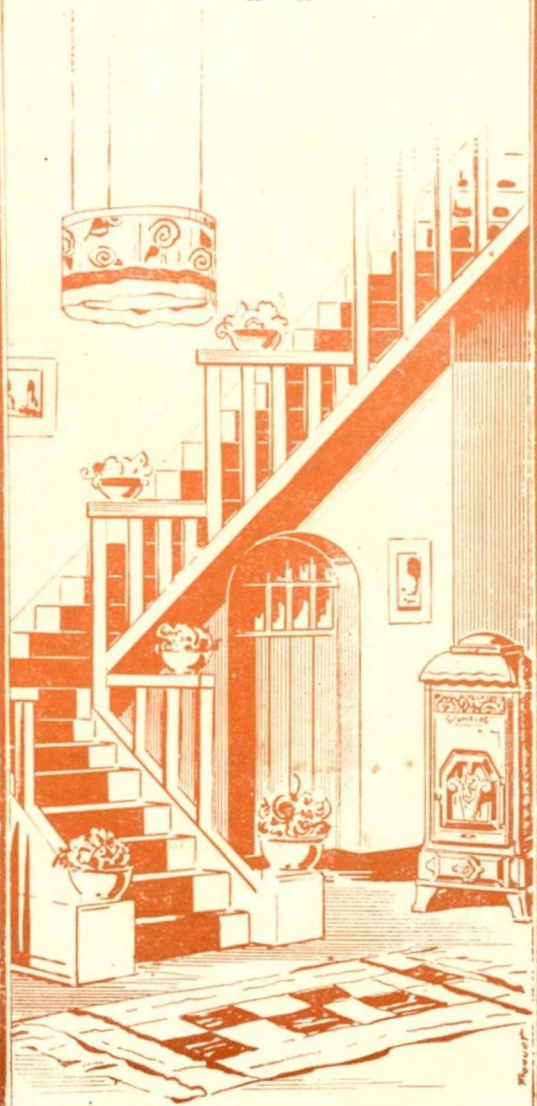


A PRIX ÉGAL, QUALITE SUPERIEURE

Le

“Super-Coq”

■ ■



Pour
embellir
votre home,
meublez - le
d'un
Super-Coq

Le
Super-Coq
précis et sûr
vous
donnera
toujours la
température
voulu



POÈLE A BOIS



N° 10

"BRULBOIS"

LE PLUS ROBUSTE ET LE PLUS SÛR DE TOUS LES POÈLES A BOIS

Emploie des bûches de 0°40

Couvercle à charnière, dessus à tampon mobile permettant de cuire, feu visible, réglage précis.

Dimensions

Hauteur.....	0.520
Longueur.....	0.530
Largeur.....	0.260
Cube chauffé.....	80 à 75 m ³

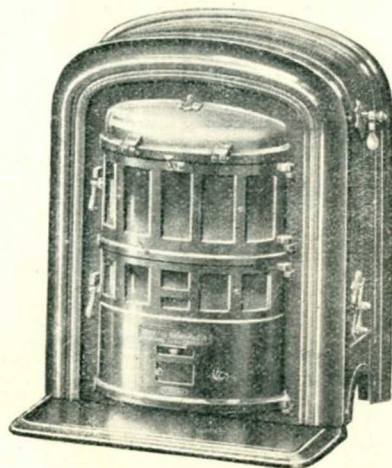
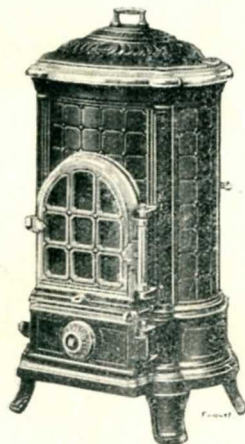
Calorifère "L'OVALE"

N° 3716 bis

Feu permanent - Intérieur réfractaire

Système ARTHUR MARTIN

	Hauteur.....	0.850			
Pied	Largeur.....	0.410	Buse	Hauteur....	0.410
	Profondeur...	0.340		Diamètre....	0.09
	Cube chauffé.....	129 m ³			



Cheminée "ARIANE"

Intérieur à "Récupérateur intégral"

Feu continu

Système ARTHUR MARTIN

Hauteur totale.	0.755	Hauteur buse.	0.260
Largeur.....	0.680	Cube chauffé	
Profondeur...	0.460	environ	130 m ³

QUAND UN POÈLE PARFAIT APPARAÎT,

QUELQUES CONSEILS

pour la conduite et l'entretien
de nos appareils de chauffage



ALLUMAGE. - Pour l'allumage, nous recommandons d'employer de préférence le papier et le charbon de bois, ou les braisettes de boulangerie, de manière à éviter le dégagement de fumée qui se produit toujours avec le bois lorsque la cheminée et l'appareil sont froids.

Dès que le feu est bien pris sur la grille, remplir l'appareil jusqu'en haut du réservoir. Se servir d'un entonnoir afin d'éviter que des grains de charbon tombent dans le joint de la porte de chargement, ce qui aurait pour résultat d'empêcher celle-ci de se fermer complètement et provoquerait un emballement par suite de la rentrée d'air.



DÉCENDRAGE. - Le feu, sur la grille, doit toujours être vif et clair, et il ne le sera que si le décrochage est bien fait périodiquement.

Il ne suffit pas de secouer la grille sans attention pour que le décrochage soit suffisant, mais il faut le faire souvent et attentivement et ne considérer l'opération terminée que lorsqu'on ne verra plus de cendres dans le foyer et que le combustible brûlera visiblement sur la grille de fond.

Pour enlever les pierres qui se trouvent dans les combustibles de moindre qualité et qui, ne s'étant pas désagrégées au feu, ne peuvent passer à travers la grille, ouvrir une fois ou deux par semaine, la porte à micas et les retirer de l'appareil au moyen d'un crochet quelconque.

Évitez de laisser les cendres s'accumuler dans le cendrier jusqu'au point de venir toucher la grille de fond, ce qui aurait pour conséquence de brûler celle-ci et finalement d'arrêter la combustion.



ENTRETIEN. — *Fonte brute.* — La fonte brute s'entretient avec de la mine de plomb de bonne qualité, mélangée d'essence (lorsque l'appareil de chauffage est éteint), ou encore avec des pâtes pour fourneaux qu'il est facile de se procurer partout.

Parties émaillées. — Les parties émaillées se nettoient avec de l'essence de térébenthine (lorsque l'appareil est éteint), ce qui diminue momentanément le lustre de l'émail. Ce brillant réapparaît dès que l'appareil sera remis en fonctionnement.

L'entretien des parties émaillées peut se faire également en frottant très légèrement ces pièces à la pierre ponce impalpable, délayée dans un peu d'eau de savon.

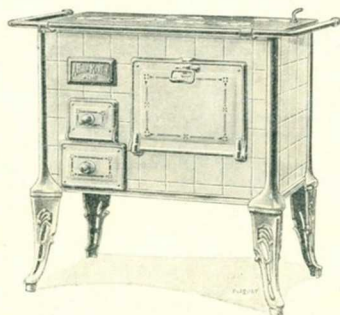
Les appareils Arthur Martin durent indéfiniment s'ils sont bien entretenus.



MICAS. — Afin que les micas se conservent le plus longtemps possible, lorsque l'appareil est éteint, frotter légèrement chaque morceau avec un chiffon imbibé de vinaigre ou d'alcool, en le maintenant avec la main, du côté extérieur, pour ne pas le crever.

PARTIES NICKELÉES. - Éviter de laisser séjourner, sur les parties nickelées, de l'eau ou un liquide acide. Pour leur conserver un beau brillant, il suffit de les frotter légèrement, deux fois par semaine, avec une peau de chamois saupoudrée de blanc d'Espagne très fin. Si le nickel est terni et devenu mat, étendre légèrement de la pâte à polir sur un morceau de drap et frotter la pièce pour obtenir le brillant voulu. Après cette première opération, essayer avec un autre chiffon imbibé de pétrole, et frotter ensuite vivement avec du blanc d'Espagne pulvérisé, comme il y est dit ci-dessus.

CUISINIÈRES AU CHARBON



N° 6010

CORPS FONTE

N° 6010

Retour de flammes. Garnitures nickelées ou émaillées.
Buse dessus ou derrière. Légère et solide.

Dimensions :

Four.....	0.310 x 0.230 x 0.375
Dessus.....	0.750 x 0.420
Hauteur.....	0.800
Poids.....	105 kilos

Se fait ordinairement crème, mais sur demande, peut être livrée couleur céramique.

N° 6505

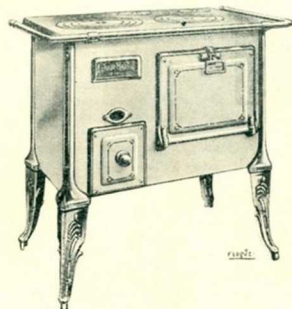
Corps tôle d'acier

SIEMENS-MARTIN

Dimensions :

Longueur.....	0.750
Larreur.....	0.420
Hauteur.....	0.800
Four.....	0.310 x 0.250 x 0.375

❖ ❖



N° 6505



En fonte émaillée N° 6109
En tôle émaillée N° 6609

**CUISINIÈRE
AU CHARBON**

N° 6109

**Corps fonte ou tôle d'acier
Retour de flammes
Chaudière**

Garnitures nickelées ou émaillées,
avec ou sans chaudière.

Dessus.....	0.810 x 0.610
Hauteur.....	0.800
Encombrement.....	0.930 x 0.690
Chaudière.....	10 litres
Four.....	0.330 x 0.250 x 0.400
Etuve.....	0.330 x 0.150 x 0.400

Poids de la cuisinière : 114 kilos

N° 6109

**Pot rond et bouilleur
retour de flammes**

Dimensions :

Dessus.....	0.790 x 0.600
Hauteur.....	0.800
Four.....	0.330 x 0.250 x 0.400
Etuve.....	0.330 x 0.150 x 0.400
Poids.....	170 kilos

❖



N° 6109

CUISINIÈRES AU CHARBON



En fonte N° 6120

CUISINIÈRE à Foyer extensible

BOIS ET CHARBON

N° 6120

Retour de flammes
Chaudière

Corps fonte ou tôle
d'acier Siemens-Martin

Dimensions :

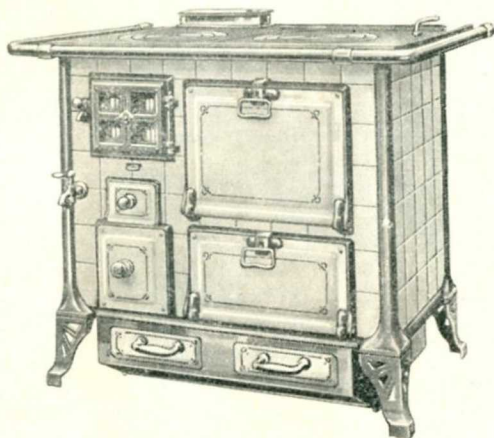
Dessus.....	0.810×0.610
Hauteur.....	0.800
Encombrement...	0.930×0.690
Chaudière.....	10 litres
Four.....	0.330×0.280×0.400
Etuve.....	0.330×0.130×0.400

Poids de la cuisinière : 164 kilos

CUISINIÈRE à Foyer extensible

BOIS ET CHARBON

N° 6620



Cuisinière N° 6620 avec bac roulant

TOUTE MENAGÈRE SOUCIEUSE DE SES INTÉRÊTS
POSSÈDE UNE CUISINIÈRE ARTHUR MARTIN

LA CUISINIÈRE

“ N° 6120 ”

ARTHUR MARTIN



La
Cuisinière
“ 6120 ”
Arthur
Martin
est la plus
économique



La
plus jolie
des
Cuisinières
est la
“ 6120 ”
Arthur
Martin



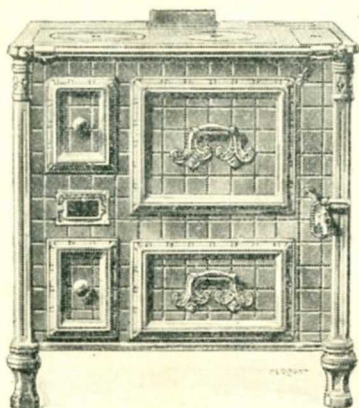
CUISINIÈRE "NORD"



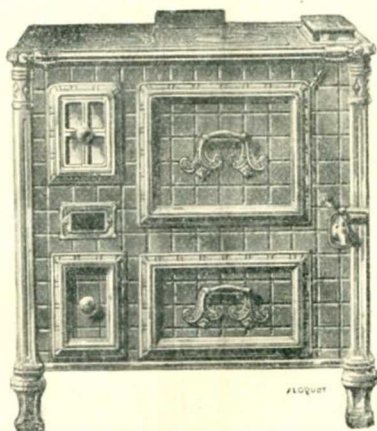
CHARBON & BOIS

RETOUR DE FLAMME, CHAUDIÈRE

FOYER EXTENSIBLE



TYPE Standard Paris



TYPE Standard Province

N° 6125 "STANDARD"

Toute une série de combinaisons répondant à tous les goûts
5 modèles de dimensions différentes.

Dimensions

Dessus	0.750 x 0.570
Hauteur	0.800
Chaudière.....	10 litres
Four à rôtir.....	0.300 x 0.240 x 0.420
Étuve.....	0.260 x 0.170 x 0.420
Poids.....	190 kilos

Se fait ordinairement teinte vert Martin ou de toute autre teinte sur demande.

Consulter notre Tarif.

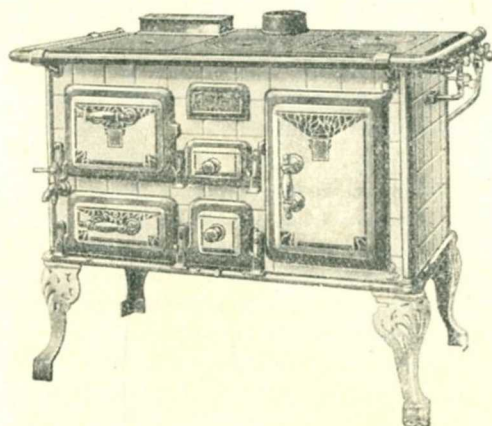
8.000 COMMERÇANTS TIENNENT NOTRE MARQUE,



CUISINIÈRE MIXTE

GAZ & CHARBON

N° 3828



⌘
**Combinaison
indépendante**

⌘
Sécurité absolue

⌘

Cet appareil réalise la perfection (gaz l'été, charbon l'hiver ou les deux à volonté). Il comprend un four et une étuve au charbon, un grand four à rôtir au gaz, chaudière chauffée au charbon ou au gaz à volonté.

Se fait en deux grandeurs Emaillée crème ou céramique.

Dimensions :

N° 3828 (Poids 174 kilos)		N° 3966 (Poids : 260 kilos)	
Dessus	0.920×0.610	Dessus	1.200×0.670
Hauteur	0.800	Hauteur	0.800
Coffre à gaz...	0.280×0.410×0.320	Coffre à gaz...	0.330×0.500×0.370
Four au charbon	0.280×0.410×0.200	Four au charbon	0.340×0.500×0.260

NE MANQUEZ JAMAIS, A PARIS, DE PASSER AU 108, Boul. RICHARD-LENOIR

L'Art de la cuisine au charbon



UTILISATION DES CUISINIÈRES AU CHARBON ARTHUR MARTIN :

Le point essentiel est le tirage qui dépend entièrement du bon état de la cheminée. Celle-ci sera ramonée au moins une fois par an, à l'approche de l'hiver. Comme pour les appareils de chauffage, avoir soin d'obstruer toutes les entrées d'air. Eviter d'employer des tôles qui masquent imparfaitement ces ouvertures. Toujours faire un premier feu très doux, papier ou bois, de façon à permettre la dilatation normale des différentes pièces.

NOUS conseillons vivement la grande propreté intérieure de nos appareils, ce qui est très facile à obtenir grâce aux tampons de nettoyage placés à la partie inférieure du four (lorsque la cuisinière est sans étuve) ou bien l'un à la partie inférieure du four,

l'autre à la partie supérieure de l'étuve. Il suffit donc de présenter une pelle à cet orifice et d'y faire tomber, à l'aide d'un petit balai à main, les produits de la combustion qui n'auraient pas été absorbés par la buse d'évacuation. Avoir bien soin de replacer soigneusement ces tampons après l'opération, sinon le tirage en souffrirait.

Nos cuisinières sont munies du système dit "RETOUR DE FLAMMES" qui s'obtient en inversant la manette disposée à cet effet. Les flammes lèchent alors le dessus, le côté droit et le dessus du four (le côté gauche étant directement chauffé par le foyer) et permettent d'obtenir ainsi un four très chaud pour rôtir ou faire toutes pâtisseries.

N'utiliser le "RETOUR DE FLAMMES" qu'une fois le feu bien à point.

Foyers extensibles. — Certaines de nos cuisinières brûlent parfaitement le charbon ou le bois à volonté. Leur foyer est extensible ; il suffit de placer à un endroit déterminé un dispositif livre avec chaque appareil pour transformer instantanément un foyer à charbon en un foyer à bois et vice versa.

D'autres cuisinières de notre fabrication utilisent simultanément ou alternativement le gaz, d'une part, et le coke ou charbon, d'autre part. Ces cuisinières (3828 et 3966) résolvent le problème si difficile d'avoir : *en été*, une cuisine saine et non surchauffée ; *en hiver*, le confort d'une douce chaleur et la rapidité dans la préparation des mets.

Quelques recettes de cuisine :

C HOU FARCI A LA VIVARAISE. — Blanchir le chou en entier et le rafraîchir. L'étaler sur table et le farcir avec de la farce suivante : faire revenir des dés de lard maigre et un demi-oignon haché ; lorsqu'il a pris couleur, ajouter deux tomates hachées, 100 grammes de chair à saucisses et autant de mie de pain trempée au bouillon ou au lait et exprimée. Opérer le mélange et le lier avec deux œufs battus. Assaisonner de sel, poivre et une pointe d'ail. Reforme le chou et le mettre à braiser au lard, oignon, carotte, thym, laurier, ail. Lorsque les légumes ont pris couleur, le mouiller au bouillon et une tomate hachée ; l'arroser souvent et le cuire au four. Servir tel que.

C ASSOULET. — Cuire des petits haricots blancs avec un bouquet garni, oignon, carotte, sel, eau et quelques couennes. Braiser à part de la poitrine et quasi de mouton avec oie ou canard. Lorsque les haricots sont aux trois quarts cuits, y plonger un cervelas. Retirer la presque totalité de la cuisson des haricots, y passer le fonds de braisage de la poitrine, et laisser mijoter une demi-heure. Le dresser en cocotte et détailler la poitrine, l'oie, les couennes en morceaux, le cervelas en tranches et recouvrir de haricots.

R OLLY-PUDDING. — Hacher finement 350 grammes de graisse de rognon de bœuf et la mélanger à 500 grammes de farine, sel et sucre ; ajouter un peu d'eau pour obtenir une pâte très ferme.

Abaisser cette pâte à un centimètre et y étendre une couche de marmelade de pommes, d'abricots ou de confiture (avoir soin de laisser un petit espace sans confiture, afin de pouvoir souder les deux bords). Rouler la pâte sur elle-même, l'envelopper dans une serviette beurrée et farinée, la ficeler et la cuire à l'eau bouillante pendant une heure et demie.

L'égouter, déballer et dresser sur un plat en saçant avec une confiture délayée au cognac, rhum et eau.



P OULET ROTI. — Videz, flambez, ficelez votre poulet et mettez-le entre des bardes de lard. Faites-le cuire. Dressez votre poulet sur du cresson de fontaine, saupoudrez-le de sel fin et ajoutez un filet de vinaigre sur le cresson.

C HOUX-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 égouttez et servez la queue en dessous, en accompagnant d'une sauce blanche ou d'une sauce à l'huile.



G ATEAUX DE GÊNES. — 100 grammes d'amandes, 150 grammes de sucre, 100 grammes de beurre, 60 grammes de farine, 2 œufs entiers, 1 blanc en neige.

Piler les amandes au mortier avec les œufs, ajouter le sucre, le beurre, la farine et un verre de kirsch. Travailler la pâte, la relever dans une terrine et lui ajouter le blanc en neige. Four moyen.

B RIOCHES. — Beurrer les moules. Détailler la pâte sur une table farinée en boules de la grosseur d'une mandarine ; mettre chaque boule dans un moule, appuyer avec le doigt au milieu de chaque boule, et y fixer une autre boule de moitié plus petite que l'on aura humectée avec un peu d'eau pour mieux la faire adhérer.

Les placer dans un endroit chaud pour les faire lever. Lorsque le moule est plein, taillader avec un ciseau, les dorer et les cuire au four chaud. Huit minutes de cuisson.



BARBUE "A LA DUGLÉRÉ"

B

Inciser la barbue, l'assaisonner de sel et poivre et la placer sur une plaque beurrée, le côté blanc dessus ; la mouiller au vin blanc, fumet de poisson, glace de viande, une branche de céleri, une gousse d'ail écrasée, et ajouter des tomates épluchées, épépinées, grossièrement

coupées, un oignon finement émincé et beurré ; la faire partir sur un tourneau et la cuire au four.

La cuisson terminée, la retirer, réduire la cuisson et l'additionner de deux cuillerées de sauce vin blanc pour la lier. Rectifier l'assaisonnement, la citronner, beurrer et saucer dessus. Semer un peu de sauce Hollandaise pour faciliter le glaçage et la glacer au tour. En servant, saupoudrer de fines herbes.

M ADELEINES DE COMMERCEY. — 500 grammes de sucre, 300 grammes de farine, 250 grammes de beurre, 8 œufs entiers, 4 jaunes, 4 blancs en neige.

Monter le sucre, les œufs entiers et les jaunes sur le coin du feu ou à froid jusqu'à ce que la pâte forme ruban, ajouter ensuite la farine, le beurre, le parfum et, en dernier lieu, les blancs fouettés. Four doux.

E SCARGOTS A LA CÈNEVOLE. — Blanchir entièrement les escargots avec eau, sel, une écorce d'orange, céleri, thym et laurier ; écumer avec soin.

Couper en très petits dés du lard maigre, les blanchir et les fondre dans une casserole avec un oignon haché, et bouquet garni ; lorsque l'oignon commence à blondir, ajouter deux tomates hachées ; une gousse d'ail écrasée, laisser réduire et y joindre deux poignées d'épinards et oseille ciselés à cru ; les laisser tomber jusqu'à ce que l'eau rendue soit complètement évaporée, et leur ajouter une cuiller de fonds de veau et une douzaine d'anchois écrasés. Egoutter les escargots et les mettre dans un amalgame à mijoter.

Les ménagères des Cévennes, pour mieux lier ce "fricot", y émettent un échaudé.

G ATEAU VIENNOIS. — Proportions : 6 œufs entiers, 3 jaunes, 38 grammes de farine, 75 grammes sucre semoule, 75 grammes beurre, 62 grammes de cacao en poudre délayé avec deux bonnes cuillerées à bouche de sirop à 30°.

Mélanger les œufs, les jaunes et le sucre et fouetter sur le coin du feu jusqu'à ce que la pâte fasse le ruban. Le retirer du feu et mélanger d'abord, mais vivement, le cacao, puis la farine, et finalement le beurre fondu. Mettre au four doux.

Lorsqu'il est cuit et refroidi, le partager en deux dans le sens de l'épaisseur et le fourrer avec une crème double légèrement réduite, refroidie et fouettée comme une crème Chantilly, parfumée avec du chocolat en poudre fondu et froid.

Remettre un morceau sur l'autre et le glacer avec un fondant au chocolat. Le gâteau Viennois se prépare la veille. On le détaille en chauffant la lame d'un couteau.

Nous sommes heureux d'avoir pu vous intéresser par la lecture de ce petit recueil et vous demandons, afin de mieux vous convaincre encore, de vous adresser à votre fournisseur habituel, en le priant de vous montrer nos modèles, ils vous enchanteront.

Mieux encore, si vous êtes à Paris, ne manquez pas de visiter notre Salle d'Exposition, 108, Boulevard Richard-Lenoir, où le meilleur accueil vous sera réservé. Vous y trouverez toute la gamme de nos modèles. L'un d'eux satisfera certainement votre désir et besoins pour le prix le plus avantageux.

FONDERIES ARTHUR MARTIN.

