

Marmite norvégienne, son
principe, sa construction, son
utilisation. Nécessité
patriotique. Questions et
réponses. [...]

Delay, Paul. Marmite norvégienne, son principe, sa construction, son utilisation. Nécessité patriotique. Questions et réponses. Aliments que l'on y prépare... Economie domestique. 1917.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisationcommerciale@bnf.fr.

Pure

8^e V

20362

PAUL DELAY.

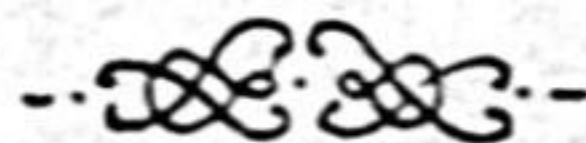
MARMITE NORVÉGIENNE.

SON PRINCIPLE. — SA CONSTRUCTION. —

SON UTILISATION. —

Nécessité Patriotique

QUESTIONS
ET RÉPONSES. —
ALIMENTS QUE
L'ON Y PRÉPARE.



*Pour que tout
français ait du
charbon, il faut
que tout français
s'en serve.*



ECONOMIE
DOMESTIQUE

Prix
0^{fr} 10^c

E.M.

P. Lethielleux, Editeur, 10 Rue Cassette, Paris.

8257 P. 1202 ©
20362

La Marmite Norvégienne

Pour que tout Français ait du
charbon,
il faut que tout Français em-
ploie la Marmite Norvégienne.

I

POURQUOI LE PATRIOTISME NOUS ORDONNE DE L'EMPLOYER.

La Marmite Norvégienne, appelée aussi l'Auto-Cuiseur, le Sans-Feu, la Braisière française, etc., est un appareil qui, en conservant la chaleur acquise par une première et rapide cuisson, permet de réaliser dans la préparation des aliments une notable économie de combustible.

La Marmite Norvégienne, ainsi que son nom l'indique, nous vient des pays scandinaves et existe depuis fort longtemps puisqu'elle figurait à l'Exposition Universelle de Paris en 1867. Mais, avant de la décrire, nous voulons prouver que, parmi les devoirs de patriotisme, de solidarité sociale, d'union sacrée que les événements imposent actuellement à tout Français, figure en première ligne celui de posséder dans son ménage une Marmite Norvégienne.

Tant que durera la guerre, et même au lendemain des hostilités, le ravitaillement en charbon de la population ne pourra être assuré complètement. Il faudra des années pour rétablir le rendement normal des charbonnages situés dans les territoires envahis de France et de Belgique, ainsi que pour reconstituer la flotte marchande chargée de nous amener du combustible d'Angleterre.

Or, des divers moyens de restriction qui se peuvent imaginer, l'emploi de la Marmite Norvégienne est le seul qui ne cause aucune gêne à ceux qui s'y soumettent, tout en produisant les résultats les plus efficaces puisqu'il économise au bas mot 33 % de combustible à qui s'en sert assidûment.

Les quatre millions d'habitants de Paris et de sa banlieue usent en une année 1.500.000 tonnes de charbon pour leur consommation domestique, dont 500.000 tonnes — cinq cents millions de kilos — pour la préparation des aliments. Que tous possèdent une Marmite Norvégienne : la consommation des fourneaux de cuisine, réduite d'un tiers, accusera une économie annuelle de 166.500 kilos.

Que tous les ménages de Paris et de la banlieue se servent de la Marmite Norvégienne, la consommation annuelle pour la préparation des aliments étant réduite d'un tiers accusera une économie de 166.500.000 kilos.

La réduction sera aussi sensible pour les ménages qui font la cuisine au gaz. Tel ménage dont le fourneau brûle 60 mètres cubes par mois ne consommera plus, avec la Marmite Norvégienne, que 40 mètres cubes, économisant 20 mètres cubes par mois, 240 mètres cubes par année. Un ménage plus nombreux, brûlant 120 mètres cubes par mois, ne brûlera plus que 80 mètres cubes, économisant 40 mètres cubes par mois, 480 mètres cubes par an.

L'emploi de la Marmite Norvégienne dans toute la France produira une économie annuelle de deux millions de tonnes, soit deux milliards de kilos par an.

Voilà pourquoi l'obligation d'employer la Marmite Norvégienne existe pour tous, y compris ceux dont les revenus n'ont pas été atteints par la guerre, y compris les privilégiés qui sont assurés de recevoir du charbon.

L'économie de combustible profitera à d'autres familles, qui, sans cela, en eussent manqué ! Car dans les époques

de disette, quand les uns ne savent pas ou ne veulent pas se restreindre, les autres se trouvent fatalement dans le dénuement complet. Que de haines, que de révoltes légitimes engendrées par un tel contraste !

Voulez-vous assurer le chauffage des petits enfants, des malades, des vieillards pendant l'hiver ? Voulez-vous donner à toutes les mères la certitude d'avoir de quoi préparer les aliments de la famille ? Voulez-vous participer directement au ravitaillement en charbon de notre chère patrie ?

Vous le pouvez, que vous soyez millionnaire, rentier ou commerçant à revenus importants ou modestes, gros ou petit fonctionnaire, médecin, avocat, ingénieur, employé, ouvrier : *il suffit pour cela d'employer chez vous, de faire employer autour de vous la Marmite Norvégienne.*

Nombreux avantages de la Marmite Norvégienne.

Économie d'argent. — Non seulement cet acte de solidarité patriotique — si vous confectionnez la Marmite vous-même — ne vous coûtera rien, mais il vous rapportera journallement.

Voici un ménage où la cuisine se fait au charbon et qui pour cela use, en une année, 3.000 kilos. Les 1.000 kilos de charbon flambant valant à Paris 130 francs, le ménage dépense 390 francs. Avec la Marmite Norvégienne (économie 33 o/o), le ménage n'achètera plus que 2 tonnes ; bénéfice : 130 francs.

Voici, d'autre part, un ménage où la cuisine se fait au gaz et qui pour cela use, en une année, 1.500 mètres cubes. Le prix du gaz étant à Paris de 0 fr. 20, la dépense monte à 300 francs. Avec la Marmite Norvégienne, le ménage n'usera plus que 1.000 mètres cubes par an ; bénéfice : 100 francs.

Dans beaucoup de villes de province, le gaz vaut 0 fr. 25

et même 0 fr. 30 le mètre cube. Le bénéfice réalisé n'en sera que plus important.

Économie d'aliments. — Sur le fourneau au charbon ou au gaz, les aliments réduisent de poids, car la casserole n'est jamais fermée hermétiquement. Au contraire, dans la Marmite Norvégienne ces aliments cuisant en vase rigoureusement clos ne subissent aucune diminution de poids et forment par suite des plats plus copieux.

Cuisson plus longue et par suite meilleure. — Plus les aliments restent sur le fourneau et plus ils coûtent de combustible. Pour économiser du charbon ou du gaz, la ménagère sera tentée de réduire la cuisson au strict minimum.

Avec la Marmite Norvégienne, il n'est pas à craindre que le stock de charbon s'épuise ou que la note de gaz monte trop vite, puisque les aliments y cuisent sans feu. La ménagère pourra donc faire de la cuisine longuement mijotée, à la fois plus agréable au goût et plus légère à l'estomac.

Économie de surveillance et par suite de temps. — Tout mets cuisant sur un fourneau exige une surveillance continuelle si l'on veut éviter les accidents : l'ébullition qui fait déborder les liquides, le morceau de viande ou de légume qui s'attache au fond de la casserole et prend un horrible goût de brûlé, la cuisson inégale à laquelle il faut remédier en remuant souvent les aliments. Pour le fourneau à charbon, il faut en outre s'assurer que le feu brûle bien, l'attiser, le recharger, etc. Pour le fourneau au gaz, il importe de vérifier le réglage.

Avec la Marmite Norvégienne, la domestique dans les maisons riches ou aisées, la maîtresse de maison dans les petits ménages, peuvent, en toute sécurité, se livrer à d'autres travaux ou sortir. Au moment du repas, les

aliments seront parfaitement cuits et aucun accident fâcheux ne se sera produit.

Il y a mieux encore. Pour un grand nombre de plats une durée maxima de cuisson ne saurait, sur le fourneau, être dépassée sans danger. Or les plats peuvent rester une heure, deux heures, trois heures dans la Marmite Norvégienne, en plus du temps de rigueur : ils seront toujours *cuits à point*.

Là où il n'existe qu'une seule domestique, celle-ci, après avoir placé les divers plats du repas dans la Marmite Norvégienne, pourra faire des courses, promener l'enfant et ne rentrer qu'au dernier moment.

Beaucoup de gens n'ont qu'une femme de ménage quelques heures par jour. Si celle-ci vient le matin, elle préparera, avant de partir, le repas du soir et le placera dans la Marmite Norvégienne ; si elle vient l'après-midi, elle opérera de même pour le repas de midi du lendemain. Dans les deux cas, les maîtres de la maison auront leur dîner cuit et chaud.

Enfin n'existe-t-il aucune bonne, aucune femme de ménage ? Le mari et la femme se servent-ils eux-mêmes ? La Marmite Norvégienne deviendra alors d'une utilité inappréciable.

Grâce à elle, les époux travailleront soit chez eux, soit au dehors, tandis que, successivement, les repas du midi et du soir cuiront paisiblement. Quand le mari et la femme rentreront, une minute suffira pour retirer les aliments de la Marmite Norvégienne et se mettre à table. Les mets accommodés à la va-vite, la charcuterie de médiocre qualité, disparaîtront des petits ménages où ils contribuaient tant à créer la mauvaise entente. L'ouvrier en arrivant de l'atelier, l'employé en quittant le bureau, trouveront la soupe chaude, aussi bien préparée que si une cuisinière l'avait longuement surveillée. Ils ne seront plus tentés d'aller attendre à l'estaminet d'en face que le repas soit prêt.

Hygiène. Propreté. — Avec la Marmite Norvégienne, aucune odeur désagréable ne se répand dans les pièces, les vapeurs ne se déposent plus sur les murs et le plafond de la cuisine, ternissant les peintures, entretenant l'humidité; la cuisinière n'est plus incommodée par une chaleur excessive.

II

LE PRINCIPE DE LA MARMITE NORVÉGIENNE

La Marmite Norvégienne a pour but d'isoler de l'air extérieur le récipient où les aliments ont cuit jusqu'à ébullition. En plaçant ledit récipient dans une caisse tapissée d'un corps isolant, donc mauvais conducteur de la chaleur, la température y restera très élevée et, par suite, la cuisson des aliments continuera.

Dans beaucoup de campagnes, les fermières, de temps immémorial, ont l'habitude de faire bouillir la soupe, puis de laisser la cuisson s'achever en fourrant la marmite dûment close sous l'édredon du lit. Elles installent ainsi, sans le savoir, une véritable Marmite Norvégienne.

Les humains obéissent au même principe en interposant des vêtements plus ou moins épais, selon la saison, entre leur corps et l'air extérieur.

III

COMMENT SE CONSTRUIT UNE MARMITE NORVÉGIENNE

La Marmite Norvégienne se compose de trois éléments
1^o le Récipient où cuisent les aliments; 2^o la Boîte appelée à contenir le Récipient; 3^o le Corps Isolant à

interposer entre le Récipient et les parois intérieures de la Boîte afin d'empêcher toute action de l'air extérieur.

Pour construire une Marmite Norvégienne, il suffit de suivre les règles suivantes en utilisant, le plus possible, ce qui existe déjà dans le ménage.

1^o *Le Récipient.* — Comme récipient, on emploie des casseroles en terre, en nickel, en aluminium, en émail, en fer battu. Toutefois le fer battu, par suite du long séjour des aliments dans la Marmite, donne parfois à ces aliments un goût peu agréable. Mieux vaut donc, hors le cas de nécessité, éviter de se servir du fer battu. Le récipient doit être muni d'un couvercle s'adaptant bien.

2^o *La Boîte.* — La boîte peut être en bois, en métal ou en carton. Peu importe qu'elle soit cylindrique ou rectangulaire ; quant à ses dimensions, elles seront déterminées par celles du récipient choisi. Le récipient étant introduit dans la boîte doit, en effet, laisser sur chaque côté de la boîte un espace libre de 7 à 8 centimètres dans lequel se placera le corps isolant. Ceci s'entend pour la largeur.

Il importe que la hauteur de la boîte dépasse de 15 à 20 centimètres celle du récipient.

Toute boîte, usagée ou non, qui remplit ces conditions de largeur et de hauteur, par rapport au récipient choisi, peut être utilisée, que ce soit une caisse à chapeaux, une caisse à biscuits, un coffre à bois, une caisse d'emballage, une lessiveuse, un tonneau défoncé d'un côté, une malle en bois, une glacière. Théoriquement un carton à chapeaux peut rendre le même office, mais dans la pratique il risque davantage de s'abîmer qu'une boîte en bois ou en métal. Certaines personnes renforcent le carton à chapeaux en le doublant extérieurement avec une solide étoffe ou de vieux morceaux de tapis.

La boîte doit comporter un couvercle s'adaptant bien.

3° *Le Corps isolant.* — Tout corps isolant, mauvais conducteur de la chaleur, quelle que soit sa nature, peut être employé. Citons : la sciure de bois, la fibre de bois qui sert aux emballages, les copeaux, le son, le foin, le varech, l'ouate, la laine, le duvet, la plume, le papier. Si vous choisissez le papier et principalement le papier de journal qui est d'un excellent usage, faites-en des petites boulettes un peu plus grosses qu'une noix, ou encore découpez-le en forme de serpentins de 3 à 5 centimètres de largeur.

Nous possédons tous les éléments constitutifs de la Marmite Norvégienne, il s'agit maintenant de disposer le corps isolant dans la boîte pour que celle-ci soit prête à recevoir le récipient. Cette opération se pratique ainsi :

a) Disposer une partie du corps isolant dans le fond de la boîte sur une hauteur de 8 à 10 centimètres. Bien le tasser et bien l'égaliser.

b) Prendre un morceau de molleton de laine ou de coton assez grand pour envelopper entièrement le récipient.

c) Placer le récipient muni de son couvercle au milieu de l'étoffe de façon que les pans de l'étoffe se rabattent largement sur le couvercle du récipient.

d) Mettre le récipient ainsi enveloppé dans la boîte, bien au milieu.

e) Bourrer avec le corps isolant tout l'espace libre qui existe de chaque côté entre l'étoffe enveloppant le récipient et les parois intérieures de la boîte. Le corps isolant doit ainsi entourer l'étoffe sans laisser subsister aucun

interstice et en dépassant légèrement, soit d'un ou deux centimètres, le couvercle du récipient.

f) Le corps isolant ainsi disposé et suffisamment tassé, rabattre sur les bords de la boîte les pans de l'étoffe qui se trouvent sur le couvercle du récipient.

g) Assujettir ces pans sur les bords de la boîte au moyen de petits clous. Si l'on constate qu'une partie de l'étoffe dépasse extérieurement les bords de la boîte, il n'y a qu'à couper ce qui est en trop.

h) Nous avons déjà dit que la boîte devait être plus haute de 15 à 20 centimètres que le récipient. Sur ces 15 à 20 centimètres, la moitié a déjà été absorbée par la partie du corps isolant disposée dans le fond de la boîte (voir plus haut, a). Il reste encore au-dessus du couvercle du récipient un certain espace libre de 7 à 10 centimètres.

Cet espace sera rempli au moyen soit d'un vieux coussin dont les dimensions peuvent s'adapter, soit de chiffons de laine, de vieille flanelle ou de journaux bouchonnés. On peut également confectionner une sorte de coussin avec un morceau de molleton de laine ou de coton et un corps isolant quelconque.

Note importante. — Le coussin ou le matelas de chiffons ou de journaux étant disposé sur le couvercle du récipient, il ne doit plus rester *aucun espace libre* quand le couvercle de la boîte est placé au-dessus dudit coussin ou dudit matelas.

Tout le travail auquel vous venez de vous livrer n'a d'ailleurs eu d'autre but que celui-ci : ne laisser subsister à l'intérieur de la boîte, le récipient étant

placé, aucun espace libre où l'air pourrait s'introduire et absorber une partie de la chaleur nécessaire au bon fonctionnement de la Marmite Norvégienne.

A l'usage des personnes qui ne veulent pas se donner la peine de fabriquer leur Marmite, il existe dans le commerce quantité de modèles plus ou moins grands, plus ou moins perfectionnés.

Citons, entr'autres, l'Auto-Cuiseur perfectionné à revêtement intérieur métallique, système Harmand, 57, rue de Turenne, à Paris (*médaille d'or du Concours Lépine de 1916*), qui se fait en modèles variés, avec marmites en fer battu ou en aluminium. Demander à la maison ses prospectus spéciaux donnant tous les renseignements désirables.

IV

UTILISATION DE LA MARMITE NORVÉGIENNE CONSEILS PRATIQUES

La cuisson des aliments avec l'aide de la Marmite Norvégienne comprend deux opérations distinctes :

1° Les aliments commencent à cuire sur le feu, comme à l'ordinaire, dans le *même récipient* qui sera, au moment voulu, introduit dans la marmite. Transvaser les aliments d'un récipient dans un autre au moment d'employer la Marmite occasionnerait une déperdition de chaleur trop préjudiciable.

2° Les aliments continuent à cuire dans la Marmite.

1° Cuisson sur le Feu.

Le récipient doit être rempli d'eau jusqu'à un ou deux centimètres du bord. Avec un plus grand espace libre, l'air se trouvant entre le liquide chaud et le couvercle du récipient absorberait, pendant son séjour dans la Marmite Norvégienne, une partie de la chaleur au détriment des aliments. Par suite, ceux-ci cuiraient insuffisamment.

Il est à remarquer qu'aucune évaporation d'eau ne se produira dans la Marmite Norvégienne, à l'encontre de ce qui se passe quand les aliments sont sur le feu. Les aliments à cuire dans la Marmite doivent donc baigner dans un volume d'eau moins important, sans quoi la sauce serait « trop longue ». Au bout de quelques expériences, la cuisinière ou la ménagère acquerront le tour de main nécessaire.

Pour tous les aliments sans exception, il faut tout d'abord laisser l'eau dans laquelle ils baignent arriver sur le feu à une complète ébullition. S'il s'agit d'un pot-au-feu, on n'oubliera pas de l'écumer.

Une fois l'eau arrivée à ébullition complète, la cuisson continuera avec un feu aussi vif pendant un temps variable selon la nature des aliments. Voir à ce sujet le barème qui se trouve à la page 18 et suivre scrupuleusement ses indications.

2° Cuisson dans la Marmite.

Quand le temps indiqué dans le barème est écoulé, prenez soin, en premier lieu, de découvrir la Marmite Norvégienne, qui doit être disposée le plus près possible du fourneau et en un endroit d'accès facile.

Puis retirez le récipient du feu et glissez-le dans la Marmite.

Le transfert du récipient dans la Marmite doit se faire rapidement, afin que la déperdition de chaleur soit très faible. Toutefois agissez sans brusquerie afin de ne rien renverser.

Pour la commodité du transfert, mieux vaut que la Marmite se trouve disposée soit à même hauteur, soit plus bas que le fourneau. Si la Marmite se trouvait plus haut que le fourneau, il faudrait lever les bras pour introduire le récipient dans la Marmite : ce mouvement vous ferait perdre du temps et vous risqueriez, en outre, de renverser une partie du contenu du récipient puisque celui-ci est très plein.

Le récipient étant placé dans la Marmite, disposer avec la plus grande célérité sur le couvercle du récipient, soit le coussin dont nous avons parlé page 10, h), soit les chiffons ou les journaux bouchonnés qui en font office. Puis fermez la boîte avec son couvercle.

Pour assurer une fermeture rigoureuse, certaines personnes placent un poids sur le couvercle de la boîte, d'autres assujettissent ledit couvercle au moyen d'un ou deux crochets posés extérieurement.

3° Séjour des aliments dans la Marmite.

Les aliments resteront dans la Marmite *au moins* le temps indiqué par le barème de la page 18 ; mais il n'y a *aucun inconvénient à ce qu'ils y restent plus longtemps.*

Gardez-vous, pendant la cuisson, de retirer le couvercle de la Marmite et de regarder ce qui se passe. Ceci amènerait, si prompt soit votre geste, une grande déperdition de chaleur, et les aliments ne cuiraient plus suffisamment. Si la chose était nécessaire pour un motif quelconque, il serait prudent de remettre le récipient **sur** le feu avant de le replacer dans la Marmite.

D'ailleurs il ne se passe dans la Marmite rien d'extraordinaire. N'ayant pas de communication avec l'air extérieur, le contenu du récipient ne subit progressivement qu'une très minime déperdition de chaleur : les aliments continuent donc à cuire. Certes la cuisson est plus lente que si les aliments se trouvaient sur le feu, mais on n'a qu'à calculer le temps nécessaire d'après le barème de la page 18 et à placer en conséquence les aliments dans la Marmite.

4° Les aliments sont sortis de la Marmite.

N'enlevez le récipient de la Marmite Norvégienne qu'au moment du repas, car, une fois sortis de la Marmite, les aliments se refroidissent très vite.

Beaucoup de personnes ont l'habitude, pour certains aliments, de les faire chauffer cinq minutes, à la sortie de la Marmite Norvégienne, avant de les porter sur la table. Mais cette pratique, bonne en soi, n'est acceptable que pour ceux qui possèdent un fourneau à gaz. S'il fallait, en effet, laisser allumé un fourneau au charbon, pendant que les aliments cuisent dans la Marmite Norvégienne, l'opération ne produirait plus d'économie.

D'autres personnes — nous parlons toujours des abonnés au gaz — préfèrent, pour des aliments à cuisson très longue : pot-au-feu, bœuf à la mode, cassoulet, tripes, légumes secs, surtout s'ils sont vieux, retirer le récipient de la Marmite une ou deux heures avant le repas, le placer à nouveau sur le feu jusqu'à complète ébullition, puis réintroduire le récipient dans la Marmite. De la sorte les aliments cuiront encore plus complètement et la dépense de gaz ne sera pas supérieure à celle qui se fût produite, en les faisant chauffer quelques moments sur le feu avant de servir.

5° Entretien de la Marmite Norvégienne.

Après que le récipient a été sorti de la Marmite, il est bon de laisser celle-ci découverte pendant un certain temps afin que s'évapore l'odeur des aliments qu'elle vient de contenir.

Autrement la Marmite ne tarderait pas à sentir mauvais, au détriment des aliments qui y poursuivraient leur cuisson.

Pour le même motif, si un peu de sauce a été renversée sur l'étoffe placée à l'intérieur de la boîte, prenez soin de laver immédiatement les taches. Des ménagères, pour éviter ces taches, enveloppent le récipient, avant de le placer dans la Marmite, avec un morceau de laine ou de coton qui sera renouvelé de temps à autre.

V

QUESTIONS DIVERSES SUR L'UTILISATION DE LA MARMITE NORVÉGIENNE ET RÉPONSES PRÉCISES

Première Question. — Est-on obligé de se servir toujours du même récipient, ou peut-on utiliser alternativement des récipients de taille différente pour cuire des aliments dans la Marmite ?

Réponse. — Rien ne s'oppose à ce que vous vous serviez de divers récipients, à condition, bien entendu, que le plus grand puisse tenir entièrement dans la boîte et qu'il ne soit pas trop haut pour empêcher de placer au-dessus de lui le coussin isolateur devant toujours s'interposer entre son couvercle et le couvercle de la boîte. Si vous introduisez dans la boîte des récipients de

dimensions plus restreintes que celles du récipient pour lequel la Marmite Norvégienne a été confectionnée, vous remplirez tous les espaces libres, en bourrant bien, avec des chiffons de laine, des morceaux de tapis ou des journaux bouchonnés.

Si le récipient n'occupe en hauteur qu'une moitié de l'espace qui lui est réservé dans l'intérieur de la boîte, placez au-dessous du récipient — par conséquent dans le fond de la boîte — un autre petit récipient rempli d'eau bouillante. Cette eau ne sera pas perdue, car elle sera encore assez chaude au moment du repas pour faire la vaisselle. Si votre appareil contient plusieurs marmites et que vous désiriez ne vous en servir que d'une sans utiliser les autres pour de l'eau bouillante, il faut remplir les marmites inutilisées de papier ou de toute autre matière isolante pour éviter toute déperdition de chaleur.

Deuxième question. — Peut-on placer dans une Marmite Norvégienne deux ou trois récipients superposés contenant chacun des aliments à cuire ?

Réponse. — Certainement, et cette pratique est suivie par beaucoup de personnes. Veillez simplement à ce que les deux ou trois récipients laissent subsister à la partie supérieure de la boîte l'espace nécessaire pour disposer le coussin isolateur ainsi que le couvercle de ladite boîte. Ayez soin, d'autre part, de supprimer tous les espaces libres existant autour des récipients au moyen de chiffons de laine ou de papiers.

Il est indispensable de placer les récipients dans la Marmite au même moment. Introduire les récipients, à des moments différents, occasionnerait, si rapidement que soit menée l'opération, une telle déperdition de chaleur que la cuisson des aliments au premier récipient se trouverait compromise.

De même les divers récipients devront être enlevés en même temps de la boîte. Une fois que la boîte aura été ouverte, vous devez prévoir que la cuisson de tous les aliments se trouvera définitivement arrêtée.

Troisième question. — Ne vaut-il pas mieux posséder, au lieu d'une Marmite Norvégienne unique, deux ou trois Marmites de dimensions différentes, chacune d'elles correspondant à l'un des récipients dans lesquels les aliments devront cuire ?

Réponse. — C'est tout à fait notre avis. Ce système, d'après lequel chaque aliment cuit dans une marmite spéciale, donne les meilleurs résultats. Il ne présente qu'un seul inconvénient : dans les petits appartements, plusieurs marmites peuvent être parfois assez encombrantes.

Mais rien n'empêche, par exemple, de placer la plus grande Marmite sous la table qui se trouve toujours dans une cuisine. On ne la tirera de cet endroit que pour y placer le récipient et l'en retirer.

D'ailleurs souvent deux Marmites suffiront, surtout si les ménagères emploient la méthode économique que voici :

Préparez pour deux repas tous les plats qui peuvent soit se manger un jour chaud et le lendemain froid, soit se réchauffer sans perdre de leurs qualités. Ainsi en sera-t-il des potages, des viandes à la casserole sous les formes les plus variées, des légumes secs, de certains légumes frais, des compotes ou marmelades, de plusieurs entremets aussi agréables à déguster froids que chauds.

De cette façon le travail de la cuisinière sera simplifié, le rendement de la Marmite Norvégienne doublera et, en réalisant une nouvelle économie de feu de 100 o/o, vous laisserez d'un bout de l'année à l'autre — ne perdez jamais de vue cette considération — plusieurs sacs de charbon à la disposition de vos compatriotes.

VI

BARÈME DES TEMPS DE CUISSON

Rappelons qu'en ce qui concerne la cuisson dans la Marmite, le temps indiqué ci-dessous est suffisant, mais que l'on peut prolonger le séjour dans la Marmite d'une ou plusieurs heures à la fois sans inconvénient.

	Cuisson sur le feu après ébullition complète.	Cuisson dans la Marmite.
<i>Potages :</i>	—	—
Pot-au-feu	25 minutes.	4 heures.
Potages divers aux légumes. .	20 minutes.	3 heures.
<i>Viandes :</i>		
Bœuf à la mode	30 minutes.	4 heures.
Ragoûts, Viandes avec sauce.	20 minutes.	3 heures.
Tête de Veau	40 minutes.	3 heures.
Bœuf rôti à la casserole. . . .	30 minutes.	4 heures.
Veau ou porc à la casserole. .	25 minutes.	3 heures.
Tripes à la mode de Caen. . .	30 minutes.	4 heures.
<i>Légumes :</i>		
Choucroute.	25 minutes.	4 heures.
Petits Pois, Haricots frais. . .	20 minutes.	3 heures.
Légumes secs	25 minutes.	4 heures.
Salade cuite	15 minutes.	3 heures.
Nouilles, Macaroni	10 minutes.	2 heures.
Pommes de terre	10 minutes.	3 heures.
Asperges.	10 minutes.	3 heures.
Choux-Fleurs	10 minutes.	1 heure.
Riz	5 minutes.	3 heures.
<i>Desserts :</i>		
Poires, Pommes, Abricots secs.	30 minutes.	4 heures.
Cerises, Pruniaux secs	15 minutes.	3 heures.
Fruits frais.	10 minutes.	3 heures.

Cette énumération, loin d'être limitative, ne contient que des plats-types. Chacun, à l'aide de sa propre expérience, peut accroître le nombre des mets à préparer avec la marmite.

Ce barème démontre que nous n'avons rien exagéré en affirmant que la Marmite Norvégienne permettait de réaliser, sur l'ensemble de la consommation du combustible, une économie de 33 o/o.

Dans la réalité, la cuisson d'un plat avec l'aide de la Marmite économise de 50 à 90 o/o de combustible.

Mais, pour établir l'économie totale sur la quantité de combustible qui eût été dépensé dans le ménage sans la Marmite Norvégienne, il faut tenir compte des plats qui ne peuvent être préparés dans cet appareil comme les grillades, les préparations courantes d'œufs, les fritures, certains légumes, desserts ou entremets; nous avons dû songer aussi aux mets à réchauffer, au café, aux tisanes, à l'eau chaude pour la toilette ou la vaisselle.

Ce chiffre de 33 % est d'ailleurs fort appréciable et nous souhaitons que les ménagères réalisent des économies semblables sur d'autres sources courantes de dépenses dans la vie domestique.

Employez la Marmite Norvégienne — Vulgarisez son usage autour de vous.

Nous espérons avoir décidé notre lecteur à employer, lui aussi, la Marmite Norvégienne.

Mais un bon conseil. Ne remettez pas l'exécution de votre résolution à demain ou à cet après-midi : vous risqueriez de l'oublier.

Cherchez de suite ce qui est nécessaire pour confectionner la Marmite; ou, si vous préférez l'acheter toute faite, allez de suite en acheter une ou écrivez immédiatement à un fournisseur de marmites, (v. p. 11).

VII

CONCLUSION

Quand vous aurez la Marmite Norvégienne, il vous faudra peut-être vaincre la résistance de votre femme de ménage ou de votre domestique, qui n'aime pas les innovations. Adressez-vous à son cœur et à son bon sens en lui répétant les raisons de patriotisme et de solidarité sociale obligeant *en conscience* tout Français à se servir de la Marmite Norvégienne. Vérifiez souvent si la Marmite est utilisée.

Ne vous arrêtez pas là. Faites de la propagande chez vos parents, vos fournisseurs, les gens que vous pouvez secourir, partout où votre influence peut produire un bon résultat.

N'hésitez pas à montrer à l'amie qui vient vous voir votre Marmite Norvégienne, à lui en exposer le fonctionnement et les avantages.

Si vous recevez des personnes à diner, profitez du moment où elles vous complimentent sur la parfaite exécution d'un plat pour répondre qu'il a été préparé à l'aide de la Marmite Norvégienne. Et tâchez de provoquer, après le diner, une visite à l'appareil.

Chaque fois que vous aurez amené quelqu'un à se servir de la Marmite Norvégienne, vous songerez avec joie que, grâce à votre persévérance, à votre patriotisme, plusieurs centaines de kilos de charbon sont devenus disponibles pour une famille qui sans cela en eût manqué !