



1. Le couvercle d'un panier à pique-nique peut devenir une pratique table de service si vous prenez le temps de prévoir un pied ou support détachable qui le maintiendra à niveau après qu'il aura été ouvert. Repérez le centre du couvercle en un point situé à 4 cm environ du bord et percez un trou de 8 mm pénétrant sur les trois quarts environ de l'épaisseur du mince matériau, en prenant bien soin de ne pas faire fendre ou éclater ce dernier. Retaillez ensuite l'extrémité d'une baguette ronde de 10 mm en ajustage serré dans le trou et coupez la baguette à la longueur voulue pour supporter le couvercle du panier à niveau.

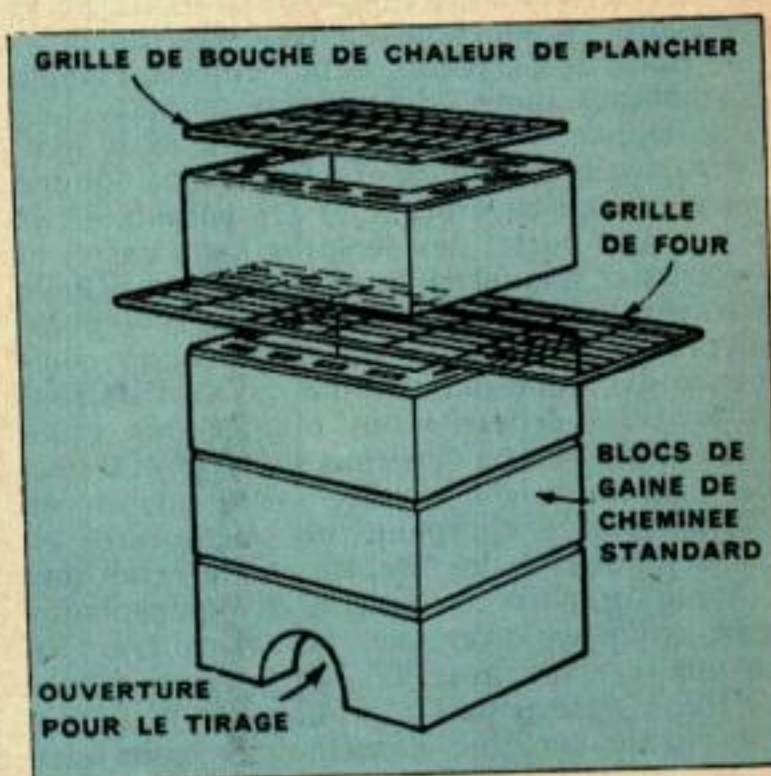


2. Les hôtes et les invités apprécieront les uns comme les autres la commodité de ce plateau pour petits « snacks », monté sur un fauteuil métallique de jardin pliant et articulé sur la traverse de celui-ci au moyen de deux anneaux de registre à feuillets mobiles. L'une des extrémités de chaque anneau est passée dans un petit trou percé dans le rebord du plateau, puis les anneaux sont refermés autour de la traverse du fauteuil. Le plateau est supporté à niveau par un support spécial monté à charnière sur le dessous. L'extrémité inférieure du support s'encastre dans le fer à U de la section horizontale des pieds du fauteuil.

SUGGESTIONS POUR LA



3. Quatre sections de gaine de cheminée, une grille de four et la grille en fonte d'une bouche d'air chaud de plancher suffisent pour obtenir cette rôtisserie de plein air à prise de feu rapide. Montez les sections de gaine comme indiqué ci-dessous, la première section étant un bloc à passage de tuyau de poêle. Ajoutez ensuite deux sections de gaine carrées, puis la grille de four ou une plaque de grillage métallique soudée surmontée d'une section de gaine supérieure et de la grille de bouche d'air chaud. La rôtisserie est nette, durable, et juste à la hauteur adéquate.

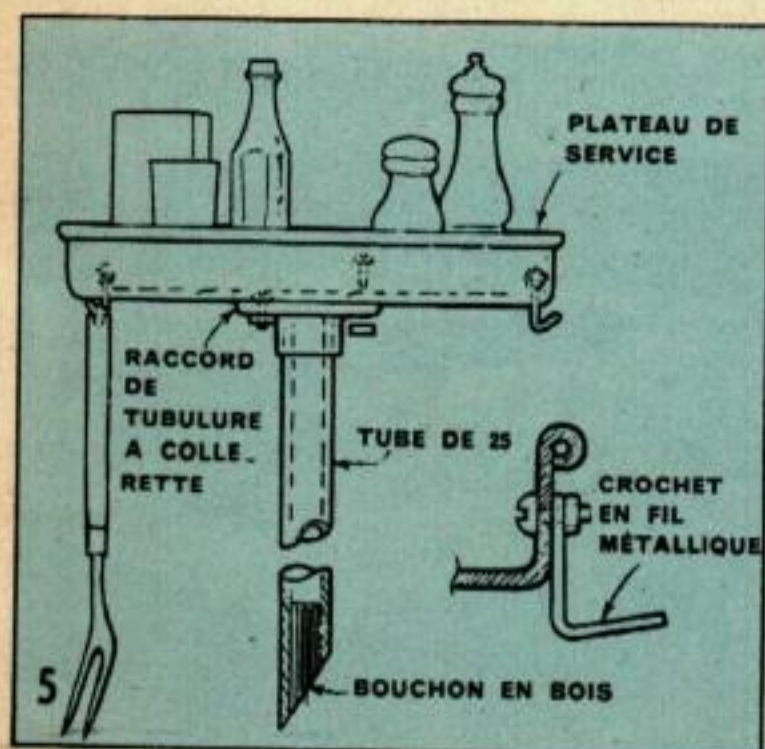




4. Pour économiser du charbon de bois, il suffit simplement d'étouffer les charbons ardents lorsque vous avez fini de faire griller les biftecks de chacun de vos repas au grand air. Gardez simplement un couvercle de poubelle à portée de la main et, lorsque vous en avez fini avec le feu, enlevez le grill en fil métallique et posez le couvercle sur les charbons ardents.

CUISINE A L'EXTÉRIEUR

5. Cet accessoire de rôtisserie d'extérieur conserve toujours les épices, les sauces et les ustensiles sous la main du chef cuisinier au grand air. Il consiste en un plateau métallique rond supporté par une longueur de tube de 75 à 80 cm de longueur. L'extrémité lisse du tube est bouchée avec un bouchon en bois coupé en biais à 30 degrés afin qu'il puisse être aisément enfoncé dans le sol. Le plateau est fixé sur le tube au moyen d'un raccord détachable à collette vissé sur l'extrémité fileté de celui-ci.



6. Ces « strapontins » pour les tout jeunes « pique-assiette » s'ajoutent facilement aux deux bouts de la charpente en bois d'une table de pique-nique standard. Placez des chevrons de 50 x 150 mm sur champ sous la table, en les coupant assez longs pour supporter un strapontin à chaque extrémité. Clouez-les sur les pieds en X de la table et clouez-les en biais sur des supports de siège ordinaires. Coupez ensuite deux courtes longueurs de planche de 25 x 305 mm et clouez-les sur les extrémités dépassantes ainsi que le montre l'illustration.

