

Four de campagne donnant un chauffage uniforme

On peut faire, pour une dépense nulle, un excellent four de campagne pour les pique-niques, au moyen d'un réservoir de 25 l dont on coupe le fond pour en faire une porte dont les charnières ne sont que 2 anneaux de fil de fer. Pour l'emploi, le réservoir est posé sur le feu au-dessus de quelques pierres qui empêchent la déperdition de la chaleur. Le four ainsi constitué est assez chaud pour faire des rôtis ou de la pâtisserie. Il a l'avantage que ni la fumée ni les cendres ne peuvent salir les aliments. Un four permanent est construit par l'assemblage de pierres de façon à ménager une cheminée, ainsi que le montre le dessin, puis on couvre la construction d'une couche de sable ou d'argile qui assure l'isolation thermique. Les pâtisseries légères se cuisent sur une couche de sable de 1 cm d'épaisseur, répandue sur le fond du réservoir. Un petit four pour la cuisson du poisson ou pour faire griller la viande se fait rapidement en allumant du feu autour d'une boîte de conserve posée horizontalement. On laisse la partie ouverte accessible afin d'introduire les aliments.

