



Pendant qu'un campeur pêche le repas du soir, l'autre prépare le feu. Ce «fourneau» est simple et satisfaisant pour les grands bois. Il consiste en cailloux soigneusement nivelés pour tenir la poêle à frire et une traverse en bois vert pour supporter les marmites.

Le vieux plat favori des campeurs est une pyramide de crêpes dorées. Une poêle en fonte d'aluminium permet de les tourner en un clin d'œil, sans avoir besoin de mettre constamment de la graisse. Il suffit de passer au fond de la poêle une couenne de lard avant d'y verser la pâte.



TUYAUX

pour la Cuisine de Campement

UN bon repas, bien cuit et bien servi, peut faire d'une sortie en camping un énorme succès. Il n'est possible de faire des plats savoureux que s'ils sont étudiés soigneusement et cuits sur un feu de camp convenable. La nourriture du campeur est généralement constituée par des produits faciles à porter. Voici quelques tuyaux qui peuvent agrémenter votre prochaine sortie.

Pour une sortie automobile. Ayant une place suffisante pour transporter la « cuisine », beaucoup de personnes déménagent tout simplement leurs buffets avec un vaste assortiment de marmites, de pots et d'ustensiles de cuisine. Ceux-ci sont lourds, mal commodes à transporter et ne répondent pas aux besoins. D'autre part, ces ustensiles brillants qui sont la gloire de la ménagère, reviennent bosselés et noircis. A l'opposé, le pot à café ébréché du vieux routier et sa marmite en fer qu'il dit devoir suffire à tout le monde, ne conviennent pas du tout pour faire un bon repas de camping. La solution est l'équipement de cuisine en aluminium dont les éléments s'emboîtent les uns dans les autres. Un équipement en alu pour six personnes ne pèse que 5 kg. Dans un sac protecteur, il forme un tout compact de 30 sur 35 cm environ, un attirail de cuisine complet.

Les ustensiles en aluminium, bien que légers, conservent bien la chaleur ce qui est un avantage, quand on fait la cuisine à l'extérieur où la place au-dessus du feu est limitée. Il est ainsi possible de mettre de côté une marmite couverte ou une poêle à frire pendant un moment; elles garderont le plat chaud jus-



qu'au moment de le servir. L'attirail complet contient quatre gamelles ou marmites à bords droits et anses amovibles. Chacune d'elles s'emboîte exactement dans celle de la taille au-dessus, et la plus grande qui fait environ 14 litres renferme tout l'ensemble.

A l'intérieur de la plus petite marmite se trouvent la cafetière pour huit tasses et six bols pour la soupe. A l'intérieur de ces derniers, sont les tasses à café, les seuls articles qui ne soient pas en aluminium. Si dans l'attirail complet se trouvent des tasses en aluminium, remplacez-les par des tasses en émail blanc. Les assiettes en métal épais et les deux poêles de 25 cm en fonte d'aluminium avec manches détachables se mettent sur le dessus de l'ensemble avec les couvercles plats des marmites. La plus grosse marmite peut servir de seau à eau ou servir à faire un énorme ragoût que l'on peut faire réchauffer au repas suivant et qui s'améliore chaque fois qu'on le fait réchauffer. La plus petite marmite sert à faire bouillir et cuire à l'étuvée les légumes, fruits et céréales. Les poêles conviennent bien pour les fritures et peuvent servir pour faire des crêpes sans avoir besoin de graisser continuellement, il suffit de passer une couenne de lard dans la poêle.

Les derniers articles essentiels de la trousse sont deux bassines qui s'emboîtent pour le lavage des mains et des plats. Elles ne vont pas avec l'attirail tel qu'il est vendu, mais on peut se les procurer soit en aluminium, soit en fer blanc.

Des plaques de fer galvanisé font un excellent dessus de foyer.



Un attirail de cuisine complet pour les déplacements en auto comprend les ustensiles de cuisine, les plats, le rouleau à couteaux, le support du foyer et le foyer.

Sortie allégée. Trois ou quatre personnes peuvent se dispenser évidemment des pièces de l'attirail qui ne sont pas indispensables. Pour une excursion en canoë ou en montagne, pour laquelle l'encombrement et le poids sont primordiaux, les deux plus grandes marmites peuvent être abandonnées, et peut-être même la bassine, ce qui réduit considérablement l'encombrement sans détruire l'efficacité de l'attirail dans son ensemble.

Celui qui porte le sac sur le dos, peut même choisir dans l'ensemble son attirail de cuisine strictement indispensable en ne prenant que la plus petite marmite, une poêle, la cafetière, plus les assiettes et les tasses nécessaires.

Une boucle dans le rouleau pour chaque article évite d'oublier ou de perdre une pièce importante, couteau de cuisine ou ouvre-boîte.

Le feu pour la cuisine. Le campeur en auto aura évidemment son fourneau à essence





Les chenets pliants sont fichés dans le sol suivant un certain angle pour mettre la cafetière à l'extrémité étroite et les marmites à l'autre extrémité.

à deux ou trois becs de taille différente et il fera la cuisine presque aussi confortablement que sur sa cuisinière à gaz, chez lui. Mais celui qui campe dans les bois est à la merci d'un feu de bois soutenant ses ustensiles par tous les moyens possibles. Le foyer le plus simple est sans doute une plaque de fer galvanisée de 30 x 90 cm. Elle s'emballer facilement et son poids est minime. On la pose

sur de grosses pierres et on fait le feu dans une tranchée en dessous.

Une paire de chenets en fer sont encore moins encombrants. Ces chenets sont faits d'une cornière de 2 cm de large et de 60 à 90 cm de long avec des pieds pliants de 30 cm, rivés de façon lâche sur la cornière. Ils sont utilisés au mieux au-dessus d'une tranchée entre de grosses pierres plates qui servent de table de travail et de four à réchauffer à côté du feu. Les pieds des chenets, pointus à leur extrémité, sont enfoncés dans le sol, ce qui met les barres elles-mêmes à une hauteur convenable. Ces chenets peuvent servir dans les bois et les régions désertiques sans pierres et sont sans doute la meilleure solution apportée à la cuisine à l'extérieur.

Sous ces chenets, le feu est maintenu vif à une extrémité pour obtenir une ébullition rapide, quant aux braises chaudes, elles sont ramenées à l'autre extrémité où se font les grillades. Ces chenets pliants sont faciles à construire dans votre atelier et leur coût est faible.

Bien que n'importe lequel de ces « fourneaux », plaque de fer ou chenets pliants, puissent être transportés dans la plupart des cas, il peut arriver que vous ne vouliez utiliser que ce que vous fournira la nature.

Dans ce cas, les pierres plates bien disposées, tiendront correctement les ustensiles de cuisine. Il faudra auparavant leur faire à la pelle une place convenable pour avoir un dessus plat et les mettre en angle, comme il a été dit pour les chenets en fer. Dans les régions boisées, où l'on peut trouver des branches vertes, la combinaison idéale consiste en un foyer en pierres pour les fritures à petit feu et en une suspension des marmites et de la cafetière au-dessus de la flamme au moyen d'un bâton posé sur deux perches fourchues, bien enfoncées dans le sol. Celles-ci évidemment

(Suite page 140)

Dans les pays montagneux, des pierres plates peuvent servir de foyer; elles fournissent en même temps un dessus de table convenable. Ci-dessous à droite, pour un déplacement en auto, rien ne vaut le fourneau à essence pliant pour préparer un bon plat chaud.



AUX MÊMES PRIX
que
INDUSTRIELS et GARAGISTES
vous trouverez l'outillage et les
accessoires de vos besoins
aux

ETS RORODE

5, impasse Compoint, PARIS (17^e)
MAR. 19-44 - M^r Guy MOCQUET
Succursale à STRASBOURG
1, Gde rue de l'Église - Tél. 314-80

qui sont à votre entière disposition, pour vous fournir tous les outils qui vous sont indispensables. En cas de non-convenance, échange ou remboursement gratuit.

Expédition France - Colonies

La machine à graver et tracer "Y. L. G."

"Le crayon électrique qui écrit sur le métal"

110 ou 220 volts



Permet de graver sur :
cuivre, laiton, aluminium, acier,
verre, matières plastiques, etc.

Yves L. de GRANGENEUVE

5, Cité Riverin, PARIS (10^e) - Tél. NOR. 70-91
Reg. C. Seine : 823.599 - R. Prof. 25932. C.A.E.

Tuyaux pour la cuisine de campement

(Suite de la page 10)

doivent être en bois vert pour résister à la chaleur. Le saule, l'aune, le peuplier et tous les bois tendres conviennent bien pour cela. Les bois résineux tels que le pin et le sapin ne conviennent pas.

Du bois sec pour faire le feu est indispensable pour une bonne cuisine. N'importe quel bois dur vaut mieux qu'un bois tendre ou résineux. Les campeurs expérimentés situent l'emplacement aux endroits où ils ont du bon bois pour leur feu. Les brindilles mortes de chêne, de frêne, de sycomore, d'érable et de presque tous les bois durs conviennent bien pour faire la cuisine. Elles ne nécessitent que peu de travail et donnent une bonne braise pour un minimum de fumée. Une souche morte saine et sèche donne un bon bois pour le feu, mais nécessite un travail pénible avec une hache bien coupante pour avoir à la fois de quoi allumer et des morceaux plus gros pour faire un feu qui dure.

De nombreux bois tendres et de petites branches mortes peuvent être détachés des troncs de pins ou de sapins. Les débris de conifères brûlent bien, car ils contiennent toujours un peu de résine ou de poix. C'est pour cette raison qu'une bûche de pin avec de la poix permet de faire démarrer rapidement un feu les matins où il fait froid ou même quand il pleut. Les esquilles de ce bois brûlent à la simple approche d'une allumette et flambent comme des torches.

Les bons cuisiniers-campeurs assurent soigneusement leur approvisionnement en bois avant de préparer leur campement pour la nuit. Le cuisinier cherche avec une hache bien affûtée qu'il garde avec un soin jaloux, une ample provision de bois pour son feu, même avant de débarrasser ses ustensiles de cuisine.

Enfin, le cuisinier est chargé du travail essentiel d'extinction du feu, ce qu'il doit faire soigneusement et entièrement, quand il n'en a plus besoin. Les autorités forestières qui connaissent le danger permanent du feu en forêt disent : « Eteignez votre feu avec de l'eau, puis recouvrez-le de terre ».