

qu'on veut faire cuire, & on couvre le tout. On allume une lampe dans le foier. L'effet de la chaleur qui en résulte, & dont le degré est celui de l'eau bouillante, est tel, qu'au bout du tems ordinaire pour la cuisson, les alimens s'y trouvent parfaitement cuits dans leur propre jus, sans aucune addition d'eau ou de bouillon, à moins qu'on n'y veuille faire le pot-au-feu ou y cuire des substances seches ou farineuses, telles que du riz. L'avantage principal de cette invention est d'obtenir facilement le vrai point de cuisson, & de conserver aux alimens toute leur faveur; sans qu'il y ait à redouter ni mauvaise odeur, ni goût de brûlé, ni les effets du verd-de-gris, &c. Après leur cuisson, on les sert dans les mêmes vaisseaux qui ont servi à les faire cuire. On conçoit de quelle utilité, de quelle commodité peut être un pareil fourneau pour l'apprêt des alimens dont la cuisson n'exige ni entretien de feu, ni soin, ni dépenses, & qu'on peut abandonner, soit dans un âtre de cheminée, soit dans une cour & toujours avec la certitude qu'ils seront cuits au point convenable. En général, il faut une heure ou une heure & demie pour la volaille, le veau, le gibier, &c; embarras dont on est encore dispensé par les lampions de plusieurs sortes que l'auteur fournit, avec la liste des alimens qui exigent tel degré de chaleur. On doit ajouter que ce fourneau est construit de maniere qu'il est fermé à clef, qu'on peut emporter. La demeure du sieur Nivert est à Paris, maison de Mr. Dumas, rue & vis-à-vis le couvent de Cherche-midi, fauxbourg St. Germain.



* Joan. Le mot de la dernière Enigme est *Lazare* *.
XII. 10.

*JE suis d'un grand usage à la cour, à la ville,
Je taris quelquefois une source de pleurs,
Je reçois dans mon sein une humeur inutile;
Lecteur, je sers sur-tout chez les prédicateurs.*

NOUVELLES