

Original



Weck

J. WECK

SOCIÉTÉ À RESPONSABILITÉ LIMITÉE

OEFLINGEN

(BADE)

 Représentant-Général pour la Belgique : Charles Hufeisen
 ARLON

-: Original - Weck - Stérilisateur :-

 Appareils pour la Conservation de tous les Aliments
 Indispensables

 aux Hôtels — Institutions — Hôpitaux — Écoles
 Ménagères & Agricoles
 et principalement à tout Ménage

 Les Maisons - Dépositaires
 se distinguent par une plaque
 émaillée qui porte la marque
 de fabrique ci-dessus.


En vente à Bruxelles : GRANDS MAGASINS DE L'HOTEL-DE-VILLE

1-2, GRAND'PLACE

L. DE BRAUWER & L. DEVREUX

Téléphone 6274

Prix-Courant N° 15

A partir du 1^{er} janvier 1910, les prix pour les articles principaux ainsi que pour beaucoup d'articles accessoires ont été réduits d'environ 10 à 25 %.

Préparez vos dîners d'avance

Voulez-vous réaliser une économie notable dans votre ménage ? Employez l'**APPAREIL-STÉRILISATEUR WECK**.

Sans Égal,
Sans Rival,
Sans Pareil,

pour conserver tous les aliments à l'état frais.

Cet appareil vous permet de préparer d'avance vos dîners qui se conservent parfaitement pendant des années. Il suffit ensuite d'ouvrir un bocal pour avoir un mets prêt comme s'il était fraîchement préparé. Vous pouvez ainsi varier vos menus sans tenir compte des saisons, ce qui contribue au bien-être et à la santé des vôtres. Vous pouvez faire vos achats au moment de la surabondance quand les produits sont au plus bas prix et les servir hors saison.

Le **STÉRILISATEUR WECK** vous met à l'abri de toute surprise désagréable. Vous avez toujours sous la main une provision inaltérable de **Fruits, Légumes, Viandes, Gibier, Volaille, Poisson, Lait, etc.** Vous pouvez faire face à toutes les éventualités : arrivée à l'improviste d'un invité inattendu, défection ou retard des fournisseurs, grève des domestiques.

Seul, la CONSERVATION WECK remplit toutes les conditions hygiéniques et économiques. Comme elle réalise les qualités d'amélioration, de simplification et de meilleur marché de l'alimentation et qu'elle présente ces avantages aussi bien aux personnes bien portantes qu'aux malades, elle a provoqué une révolution dans la cuisine de tous les pays.

**Aussi la Conservation Weck doit devenir
le patrimoine de tous les peuples
du globe !**

POURQUOI

L'Appareil-Stérilisateur Weck

ET LES

Bocaux Weck sont-ils les meilleurs ?

- PARCE-QUE par sa construction ingénieuse, l'appareil permet de stériliser en une fois jusqu'à 24 verres — sans qu'on doive les placer les uns sur les autres — chaque verre se trouvant indépendant de l'autre.
- PARCE-QUE à l'aide de notre appareil on peut stériliser tout aussi bien au bain d'eau qu'au bain de vapeur.
- PARCE-QUE les verres sont construits de façon solide, forte et pratique.
- PARCE-QUE les verres n'ont pas de bord droit de politure rude ; car un bord pareil occasionnerait facilement des brisures et des éclats de verre qui pourraient s'introduire dans le contenu du verre.
- PARCE-QUE à cause de cela, il est tout à fait impossible de se blesser les mains à l'occasion du remplissage et du nettoyage des verres.
- PARCE-QUE les verres n'ont pas de bordure vers l'intérieur ni d'empreintes, car par cela les verres seraient affaiblis et le nettoyage soigné serait rendu difficile.
- PARCE-QUE la large surface polie des verres garantit la pose facile et sûre de la rondelle en caoutchouc qui est contrainte de s'y adapter d'une façon égale et lisse.
- PARCE-QUE les rondelles à cause de cela et comme elles sont de première qualité, peuvent être employées pendant nombre d'années. Elles n'ont aucun contact avec les conserves.
- PARCE-QUE dans des centaines de mille de ménages le système Weck a été prisé comme l'unique système, l'appareil Weck et les bocaux Weck ont été reconnus les meilleurs et du prix le plus modique.
- PARCE-QUE la concurrence dit elle même : « l'appareil Weck et les bocaux Weck sont les meilleurs », en ce que par des imitations de moindre valeur elle cherche à tromper le public.
- PARCE-QUE la firme Weck met gratuitement ses expériences de longues années à la disposition de ses clients.
- PARCE-QUE l'appareil Weck tient ce qu'il promet.

La firme J. Weck s. a. r. l. Oeffingen, s'efforce d'introduire dans chaque ménage sa célèbre méthode pour la conservation de tous les aliments, qu'elle ne cesse de perfectionner. Les traités de cuisine, revues publiés par la firme ainsi que les essais pratiques continuels et les productions techniques témoignent éloquentement de cette activité infatigable.

Le nouvel Appareil-Stérilisateur Weck constitue une des plus importantes inventions du siècle.

L'Appareil-Stérilisateur Weck est adopté dans tout le monde ; il a obtenu les plus hautes récompenses dans toutes les grandes Expositions.

Milliers d'attestations.

ATTESTATIONS

M. Georges Delhaise, Ingénieur agricole, Vice-Président du Comice agricole d'Ath.

Je suis heureux de pouvoir vous exprimer toute ma satisfaction pour l'emploi de votre appareil-stérilisateur Weck. Ma femme, différents parents et amis qui possèdent votre appareil-stérilisateur n'ont eu qu'à se louer des résultats obtenus. Fruits, légumes, viandes, gibier, pâtes, tout ce qui a été essayé jusqu'à ce jour leur a parfaitement donné satisfaction. Cet appareil est appelé à rendre les plus grands services dans tous les ménages et particulièrement à la campagne où son emploi aux époques d'abondance de fruits, légumes et gibier serait si hautement apprécié.

Comme agronome je souhaite de le voir se propager dans nos écoles ménagères et agricoles, car je suis persuadé des grandes services qu'il est appelé à rendre, en conservant d'une façon absolue et économiquement des aliments variés qui entrent dans notre alimentation journalière.

C'est en toute confiance et sincérité que je recommande votre appareil-stérilisateur qui est bien supérieur aux autres que j'ai essayés.

J. Beeckman, Conférencier de l'Etat, Herdersen (Alost).

Parmi les quatre systèmes d'appareils-stérilisateurs mis en expériences comparatives (1908 et 1909) je certifie que le système Weck est le meilleur. Dans une centaine de verres utilisés je constate avec plaisir, la conservation idéale de mes fruits et légumes. La diminution notable des prix rendra le système encore plus populaire.

P. Wauters, Directeur de l'école ménagère-agricole à Bouchout.

En réponse à votre demande du 24 novembre dernier j'ai le plaisir de vous faire savoir que votre appareil de stérilisation nous a rendu, de même que les années précédentes, de précieux services dans l'utilisation des produits du potager et du verger. Parmi ces produits, tantôt l'un, tantôt l'autre surabonde et ne peut être utilisé économiquement au moment de la récolte. C'est alors surtout que le stérilisateur Weck rend des services en permettant de conserver les produits surabondants jusqu'à l'époque où les jardins restent improductifs. La manipulation de l'appareil est simple et pratique. Les résultats sont excellents.

M^{me} Sion-Méris, Hôtel de la Gare, Rochefort.

Comme je me sers déjà depuis nombre d'années de votre appareil-stérilisateur Weck, je puis confirmer que cet appareil me rend de très grands services. J'ai préparé des haricots, tête de veau, lièvre, pâté de lièvre, grives, du cabillaud, prunes, reines-claude, etc. Toutes ces conserves ont absolument le même goût frais. Hier nous avons servi des grives dans un banquet. Ces Messieurs m'ont félicité pour la préparation, ils ne voulaient pas croire qu'elles étaient stérilisées, tellement elles étaient délicieuses et bien conservées. J'avais exposé mes conserves à l'exposition agricole de Rochefort; tout le monde en était enchanté et je suis heureuse d'y avoir obtenu le 1^{er} prix. Ces conserves sont d'une grande facilité pour un hôtel et ont plus de mérite parce qu'on les prépare soi-même.



0.

Pour Pâtés

	Fr.
Verre N° 0	— .35
Rondelle N° 15	— .15
Couvercle N° 11	— .20
complet	— .70



Pour Fruits et Légumes

et essentiellement pour Asperges

	Fr.
Verre N° 3	— .55
Rondelle N° 15	— .15
Couvercle N° 11	— .20
complet	— .90

N° 3



Pour Fruits et Légumes

	Fr.
Verre N° 1	— .45
Rondelle N° 15	— .15
Couvercle N° 11	— .20
complet	— .80



1.

Pour Fruits et Légumes

	Fr.
Verre N° 4	— .65
Rondelle N° 15	— .15
Couvercle N° 11	— .20
complet	1.00



N° 4



2.

Pour Fruits et Légumes

	Fr.
Verre N° 2	— .50
Rondelle N° 15	— .15
Couvercle N° 11	— .20
complet	— .85



Pour Fruits et Légumes

	Fr.
Verre N° 5	— .75
Rondelle N° 15	— .15
Couvercle N° 11	— .20
complet	1.10

N° 5

Prière de ne pas confondre notre spécialité des rondelles en caoutchouc, pesantes et larges, avec des imitations de moindre valeur

Nos bocaux sont le résultat d'expériences pratiques faites pendant de longues années ; ils ont obtenu leur renommée universelle grâce à leurs attributs supérieurs.

— Stérilisateur Weck —

Prière de ne commander que d'après
les N° des pièces séparées



Pour Viande



Fr.
Verre N° 6 — .75
Rondelle N° 16/16a — .25
Couvercle N° 13 — .30
complet 1.30
N° 6



Pour Gelée

(Confiture)



Fr.
Verre N° 6d — .45
Rondelle N° 15 — .15
Couvercle N° 11 — .20
complet — .80
N° 6d

Pour Viande



Fr.
Verre N° 6a — .60
Rondelle N° 16/16a — .25
Couvercle N° 13 — .30
complet 1.15
N° 6a



Pour Viande, Fruits et Légumes et essentiellement pour Asperges



Fr.
Verre N° 6e — .90
Rondelle N° 16/16a — .25
Couvercle N° 3 — .30
complet 1.45
N° 6e



Pour Pâtés et Gelées



Fr.
Verre N° 6b — .40
Rondelle N° 16/16a — .25
Couvercle N° 13 — .30
complet — .95
N° 6b



Pour Viande

(on peut facilement
renverser le contenu)



Fr.
Verre N° 6c — .65
Rondelle N° 16/16a — .25
Couvercle N° 13 — .30
complet 1.20
N° 6c



Pour Viande

(on peut facilement
renverser le contenu)



Fr.
Verre N° 6f — .60
Rondelle N° 16/16a — .25
Couvercle N° 13 — .30
complet 1.15
N° 6f

Prière de commander couvercles
et rondelles à part

— Stérilisateur Weck —



Pour Viande,
Fruits et Légumes

Fr.

Verre N° 6h — 75
Rondelle N° 16/16a — 25
Couvercle N° 13 — 30
complet 1.30

N° 6h

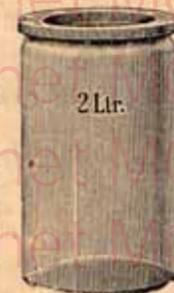


Pour Viande,
Fruits et Légumes

Fr.

Verre N° 7 1.00
Rondelle N° 16/16a — 25
Couvercle N° 13 — 30
complet 1.55

N° 7



Pour Viandes et
autres Conserves

VERRE forme terrine
N° 7a fr. — 90
Rondelle
N° 16/16a — 30
Couv. N° 13 — 25
complet 1.45

On emploie de
préférence ces
verres pour sté-
riliser de gros
morceaux de vi-
ande. En outre,



ils empêchent les fruits de monter.

On peut placer ces verres dans le petit appa-
reil. Ils peuvent être placés également sans
appareil dans la grande marmite; mais il faut
alors mettre la pièce en fils de fer N° 33 dans
la marmite, fermer les verres au moyen des
étriers N° 25c et, si plusieurs verres doivent
être superposés, utiliser la couronne à stéri-
liser N° 27a.

Pour gros morceaux de Viande et de Poisson,

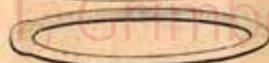
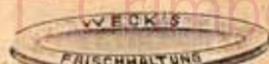
AINSI QUE POUR FRUITS, etc.

VERRE forme terrine N° 7b Fr. 1.10
Rondelle N° 16/16a " — 25
Couvercle N° 13 " — 30
complet 1.65

N° 7b



A cause de leur volume, les verres ne peu-
vent pas être placés dans l'appareil; il faut les
fermer au moyens des étriers N° 25c. On les
met dans la marmite sur le fond N° 33. Si l'on
veut stériliser plusieurs verres les uns au-
dessus des autres, il faudra se servir de la
couronne à stériliser N° 27a.



Nouveau!

Grand Verre
à viande
avec très
grande
ouverture.

Fr.
VERRE 7c 2.30
Rond. 16b — 35
Couv. 13b — 65
complet 3.30

Voir étrier
approprié 25c

Petit fond
en fils de fer
33a.

N° 7c

Nous recommandons tout particulièrement les nouveaux verres-terrines; ils sont solides, beaux et forment un superbe ornement de table.

*Pour Lait
et Jus*



Bouteille N ^o 8	Fr. —.30
Rondelle N ^o 17	— .07
Couvercle N ^o 14	— .10
complet	— .47

8.

*Pour Lait
et Jus*



Bouteille N ^o 8 ^a	Fr. —.35
Rondelle N ^o 17	— .07
Couvercle N ^o 14	— .10
complet	— .52

N^o 8a

Nouveau Biberon



Bouteille N ^o 8 ^b	Fr. —.30
Rondelle N ^o 17 ^b	— .04
Couvercle N ^o 14 ^b	— .10
complet	— .44

N^o 8b

Ces nouvelles Bouteilles sont particulière-
ment aptes à pouvoir s'ouvrir et fermer fré-
quemment ; le bout s'y adapte facilement.

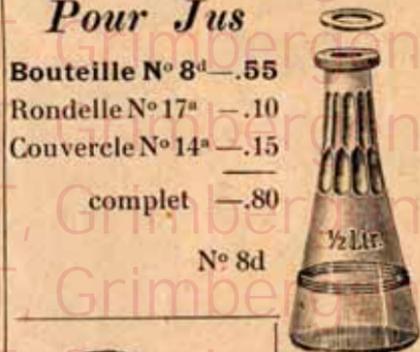
Pour Jus



Bouteille N ^o 8 ^c	Fr. —.60
Rondelle N ^o 17 ^a	— .10
Couvercle N ^o 14 ^a	— .15
complet	— .85

N^o 8c

Pour Jus



Bouteille N ^o 8 ^d	Fr. —.55
Rondelle N ^o 17 ^a	— .10
Couvercle N ^o 14 ^a	— .15
complet	— .80

N^o 8d

Pour Jus



Bout ^e N ^o 8 ^e	Fr. —.65
Rond ^e N ^o 17 ^a	— .10
Couv ^e N ^o 14 ^a	— .15
complet	— .90

8^e.

Nos bouteilles à jus sont pratiques et bon marché.



N° 11

Couvercle

pour verres

N° 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6d
N° 11 Fr. —.20



N° 13

Couvercle

pour verres

N° 6, 6a, 6b, 6c, 6e,
6f, 6h, 7, 7a, 7b
N° 13 Fr. —.30

Couvercle pour verre n° 7c



N° 13b

Fr. —.65



N° 14

Couvercle

pour bouteilles

N° 8 et 8a
N° 14 Fr. —.10



N° 14a

Couvercle

pour bouteilles

N° 8c, 8d, 8e
N° 14a Fr. —.15



N° 14b

Couvercle

pour bouteille N° 8b

N° 14b Fr. —.10



N° 15

Rondelles

avec 2 oreilles pour
verres

N° 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6d

N° 15 Fr. —.15

Rondelles N° 15, résistantes contre
l'acide sébacique, sont fournies au même
prix sur demande spéciale.



N° 16

Rondelles

avec 2 oreilles
pour verres

N° 6, 6a, 6b, 6c, 6e,
6f, 6h, 7, 7a, 7b
N° 16 Fr. —.25



N° 16a

Rondelles

avec 2 oreilles
pour verres

N° 6, 6a, 6b, 6c, 6e,
6f, 6h, 7, 7a, 7b
N° 16a Fr. —.25

à utiliser pour soupes, pâtés et de la
viande



Rondelles

avec
1 oreille
pour
grand verre N° 7c

N° 16b
Fr. —.35



N° 17

Rondelles

sans oreille pour
bouteilles

N° 8 et 8a
N° 17 Fr. —.07



N° 17a

Rondelles

avec 2 oreilles pour
bouteilles

N° 8c, 8d, 8e
N° 17a Fr. —.10



Rondelles pour bouteille N° 8b

N° 17b le paquet de 25 pièces Fr. —.80
(par pièces 4 centimes)

On peut utiliser nos rondelles pendant de longues années : elles sont fabriquées de matière d'une qualité absolument supérieure.

Le nouvel Appareil, d'une construction solide et pratique, a déjà obtenu le plus grand succès. — Le petit Appareil a aussi sa place marquée dans un bon ménage.

— Stérilisateur Weck —

Prière d. ne commander que d'après
les N° des pièces séparées.

Le nouveau Stérilisateur

avec 6 ressorts sans plateaux d'arrêt.



N° 18 et N° 18a

N° 18 galvanisé

Fr. 6.—

N° 18a étamé

Fr. 7.25

Cet appareil contient : 7 verres de 1 litre, ou 5 verres de 1 1/2 litre, et au moyen des plateaux d'arrêt, 13 verres de 1/4 de litre, ou 24 verres à pâtés.

Installation complète :

APPAREIL, MARMITE ET THERMOMÈTRE

galvanisé, Fr. 14.75

ou

APPAREIL, MARMITE ET THERMOMÈTRE

étamé, Fr. 17.25

Le petit Appareil

avec 2 ressorts et 1 plateau d'arrêt.



N° 19

galvanisé

Fr. 2.50

N° 19a

étamé

Fr. 3.—

N° 19 et 19a

à utiliser pour un verre et pour plusieurs verres bas ou étroits.

Ancien Appareil

avec 6 ressorts



N° 21

N° 21 étamé

Fr. 7.50

Anneau de sûreté

contre le glissement des verres



N° 21a

et

21b

N° 21a pour appareil N° 21 Fr. 1.05

N° 21b » » N° 18 et 18a » —.75

Plateau d'arrêt

pour superposer les verres les uns au-dessus des autres pour les appareils 18, 18a, 19 et 19a.



N° 22 galvanisé

Fr. —.30

N° 22a étamé

Fr. —.35

N°22 et 22a



23.

Etrier

pour la fermeture d'un
seul verre, avec poignée
pour les poser dans la
marmite et les en retirer

Pour verres N° 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6d
N° 23 Fr. —.60



25.

Etrier

avec poignée pour les verres
N° 6, 6a, 6b, 6c, 6e, 6f,
6h, 7 aussi pour les verres
forme terrine, 7a, 7b, si
on ne veut pas les super-
poser.

N° 25 Fr. —.75



N° 25a

Etrier

avec poignée pour les bouteilles
N° 8, 8a et 8b

N° 25a Fr. —.35



N° 25b

Etrier

avec poignée pour les bouteilles
N° 8c, 8d, 8e

N° 25b Fr. —.40



N° 25c

Etrier

Fr. —.35
pour verres-terrine 7a et 7b



N° 25d

Etrier

Fr. —.45
pour le grand verre 7c



26.

Corbeille de sûreté

en utilisant les étriers
pour verres et bouteilles

N° 0, 1, 2, 3, 4, 6d, 6c,
6f, 8, 8a, 8b, 8d

N° 26 Fr. —.30



27.

Corbeille de sûreté

pour verres et bouteilles

N° 5, 6, 6a, 6b, 6e,
6h, 7, 8c, 8e

N° 27 Fr. —.35



N° 27a

Couronne à stériliser

N° 27a Fr. —.45

Pour superposer
les verres
forme terrine
7a et 7b

Au moyen des nouvelles cou-
ronnes à stériliser on peut super-
poser plusieurs verres forme
terrine, de la manière que chaque
verre se trouve isolément sous
la pression du ressort.

Petite Marmite

pour le petit appareil ainsi que pour
stériliser un seul verre avec des étriers.



N° 28

étamée, sans thermomètre Fr. 4.—

N° 29

galvanisée, sans thermomètre Fr. 3.50

La Marmite à stériliser

(diamètre 33 c^m, hauteur 32 c^m)
en utilisant les appareils
N° 18, 18a et 21



N° 30 galvanisée, sans thermomètre Fr. 6.—
N° 32 étamée, sans thermomètre Fr. 7.25

Étave à légumes

avec intérieur pour la grande
Marmite à stériliser ; à utiliser
avec ou sans intérieur.



N° 32a avec tube
N° 32a complet Fr. 8.50

Nouveau !

Petit étave

à légumes

avec intérieur pour
la petite marmite
N° 28 et 29



N° 32b Fr. 4.25

N° 32b

Pièce en fil de fer

pour la Marmite N° 30, 31 et 32
en utilisant nos étriers sans se servir
des corbeilles de sûreté.



N° 33

N° 33 Fr. —.80

Pour la petite Marmite N. 28 et 29

N° 33a Fr. —.50

Thermomètre

pour Marmite N° 28,
29, 29a, 30, 31 et 32

N° 35b
avec douille

Fr. 2.75

N° 35a
sans douille
supplément pour
remplacer la casse

Fr. 2.10



N° 35a
N° 35b

L'étave à légumes sert avec avantage tout aussi bien dans la cuisine journalière, que dans la cuisine à conserves.



N° 39

Ressort de rechange

pour Appareil-Stérilisateur N. 21

N° 39	1 pièce	Fr. —.20
	6 pièces	» 1.10
	12 pièces	» 2.—



N° 39a

Ressort de rechange

pour Appareil-Stérilisateur N° 18, 18a, 19 et 19a

N° 39a	1 pièce	Fr. —.25
	12 pièces	» 2.60

Pilon

pour tasser les Fruits et Légumes

N° 40



N° 40 Fr. —.30

Nouveau ! Pratique !

FILTRE WECK

pour Jus, Gelées et autres Liquides

N° 41 pièce avec support, 3 verres à filtre, morceaux de papier, et de toile pour mettre dans les verres
Fr. 5.—



Dans chaque boîte se trouve un mode d'emploi détaillé et une enveloppe contenant papier et toile.

Verre de rechange :
Fr. 1.35

Enveloppe avec papier et toile de rechange,
(15 et 5 pièces):
Fr. —.60

Brosse pour nettoyer les verres

0 — 7c



N° 42 Fr. 1.10

Brosse pour bouteilles

8, 8a, 8b



N° 43 Fr. —.90

Brosse pour bouteilles

8c, 8d, 8e



N° 43a Fr. —.95

Sucette

rouge ou noire
pour bouteilles à lait

N° 8, 8a et 8b



N° 44 Fr. —.40

N° 44 (avec vis) —.50

Gobelet réfractaire

avec intérieur et une excellente
lampe à alcool
pour les bouteilles

N° 8, 8a et 8b

N° 45 Fr. 2.50



N° 45

Tous les accessoires et objets de rechange sont fournis séparément.

Etiquettes

gommées, pour les verres et les
bouteilles



N° 46

N° 46

Fr. —.50 le cent

Cuiller

fort et ca. 33 cm de long, pour mettre
les fruits dans les verres



N° 47

Fr. —.80



N° 47a

COUTEAU en bronze pour Fruits

servant à peler et à partager les fruits, etc.

N° 47a

Fr. —.45

(Ces Couteaux sont fort et solides).

Entonnoir avec bord de pose

pour remplir les
verres de liquide
et de petites baies



N° 48

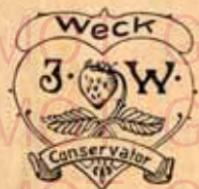
Fr. —.65

N° 48

*Libre de cuisine avec mode d'emploi et nombreuses recettes
est ajouté gratuitement à chaque appareil.*

Aperçu sur la durée de stérilisation la plus usitée et nombre de degrés :

Fruits à baies	80°	10 — 20 minutes
Fruits à noyau	85°	10 — 20 »
Fruits à pepins, marmelade	90°	10 — 30 »
Légumes	100°	60 — 110 »
Viandes	100°	60 — 120 »
Soupes	100°	60 — 90 »
Pâtés	95 — 98°	60 — 150 »
Champignons	100°	60 — 90 »
Lait	100°	15 — 20 »
Jus	75°	10 — 15 »
Lait à pasteuriser	80°	10 — 15 »

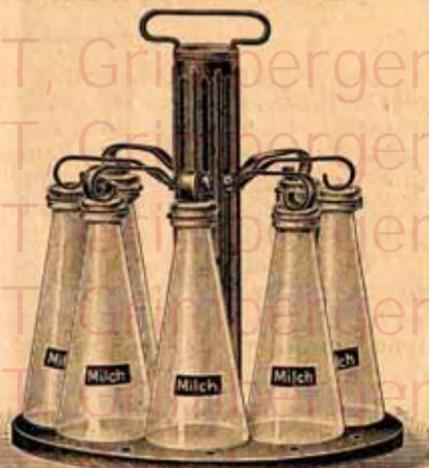


Preuves du grand rendement de l'Appareil-Stérilisateur

WECK



21 pièces verres 1/10 litre



8 pièces 1/4 litre, biberons



7 pièces verres de 1 litre

Conditions de Vente

Les prix sont nets. La première commande est payable d'avance ou contre remboursement, et celles qui suivent à 30 jours.

L'emballage des verres étant particulièrement soigné, il n'est accordé aucun dédommagement pour la casse qui pourrait se produire en cours de route.

L'emballage est compté au prix de revient et n'est pas repris.

AVIS IMPORTANT

Prière de renseigner toujours dans les commandes l'adresse exacte, la gare de destination, ainsi que les N^{os} du Prix-Courant, afin d'éviter des erreurs.

On échange les articles qui ne conviennent pas, à la condition qu'ils soient retournés tout de suite et en bon état.

Courte Notice de mode d'emploi

Le but important de nos appareils c'est de préparer tous les aliments de manière à les conserver frais pendant des mois et des années et les avoir toujours à sa disposition pour la consommation immédiate. Ceci se fait par l'emploi du procédé Appert, d'après lequel les aliments préalablement portés à un certain degré de température, puis enfermés à l'abri du contact de l'air, se conservent indéfiniment.

En construisant ces divers appareils, nous avons été guidés par la pensée de créer pour le ménage quelque chose d'utilisable en tout temps et de faire en sorte que ces appareils soient en même temps simples, solides et pratiques.

Ils se composent de :

A) Ustensiles principaux :

- 1) Appareil-Stérilisateur, avec ressorts et plateau d'arrêt ;
- 2) Marmite à stériliser avec installation de thermomètre ;
- 3) Verres avec couvercles et rondelles en caoutchouc ;
- 4) Etuve à légumes (grande et petite).

B) Ustensiles accessoires :

- 1) Petit Appareil-Stérilisateur avec ressorts et plateau d'arrêt ;
- 2) Petit Marmite pour cet appareil ou pour un seul verre ;
- 3) Brosses ;
- 4) Pilon ;
- 5) Goblet réfractaire avec lampe ;
- 6) Sucette ;
- 7) Anneau de sûreté ;
- 8) Etriers avec accessoires ;
- 9) Cuiller ;
- 10) Entonnoir ;
- 11) Couronne à stériliser ;
- 12) Couteau en bronze pour fruits ;
- 13) Appareil-Filtre.

A. — Ustensiles principaux

Le nouvel appareil N. 18 et 18a se compose de la plaque de foud a, du tuyau ou de la colonne b, dans lesquelles on fixe les ressorts d, comme aussi les plateaux d'arrêt g. En haut, on introduit le ressort de travers dans la fente (main I), on tourne le bout courbé vers le bas, puis on le laisse glisser sur le couvercle du verre sur lequel on le presse assez fort (main II). Les plateaux d'arrêt sont fixés de même manière ; ils permettent de SUPERPOSER les verres.

Le nouvel appareil offre de très grands avantages : **La composition la plus simple, le plus grand rendement, le maniement**

le plus facile, le fonctionnement le plus sûr, un aspect agréable et un prix modique.

L'appareil stérilisateur N. 21 se compose d'une plaque de fond a-a, de la tige b, garnie de plusieurs trous et munie de deux petits plateaux mobiles c-c. Les petits plateaux permettent de placer dans l'appareil des verres de différentes hauteurs. Au moyen du clou d'arrêt d, les plateaux peuvent être fixés à n'importe quelle hauteur. D'autre part, ces plateaux sont fendus e; l'on peut y introduire les ressorts par l'extrémité de manière à ce que le point de pression se trouve dans la direction du couvercle.

Le bord des verres et celui des couvercles est poli; entre les deux se place la rondelle en caoutchouc, munie de deux oreilles. En tirant l'oreille on peut facilement ouvrir le verre fermé; un endommagement par l'introduction d'un objet tranchant est donc complètement écarté. Avant l'usage on nettoie les verres, couvercles et rondelles dans de l'eau chaude. Dès que les verres sont remplis, on les place dans l'appareil préparé sous la pression des ressorts de manière que le ressort produise une assez forte pression sur le milieu du couvercle, sans toutefois exagérer.

L'appareil ainsi garni de verres est déposé dans la marmite à stériliser et exposé à l'échauffement requis. La température est indiquée par le thermomètre. Quand la stérilisation est terminée, on laisse l'appareil encore quelques minutes dans la marmite pour le refroidissement, puis on le retire avec les verres et on le place pour le refroidissement complet dans un endroit non exposé aux courants d'air, de préférence couvert d'un essuie-main. Complètement refroidis on place les verres aux endroits d'usage.

L'étuve à légumes est construite de façon à pouvoir être utilisée à fond ouvert ou fermé. Elle peut être introduite dans la marmite à stériliser. On l'utilise de la manière suivante: On verse dans la marmite à stériliser environ 6 à 8 centim. d'eau; puis on y suspend l'étuve à légumes; celle-ci est bien fermée par un couvercle particulier.

Pour la petite marmite aussi (28-29) nous avons fait une petite étuve à légumes 32b. Cette étuve peut aussi être utilisée d'une manière fort pratique comme tamis, panier à salade etc. Récemment les grandes étuves sont munies d'une tube qu'on peut enlever à volonté; de la sorte la vapeur peut mieux pénétrer à l'intérieur.

Les avantages de l'étuve à légumes consistent en ce qu'on n'a pas besoin de bouillir les légumes, car par la cuisson des légumes un grand pourcentage de matières nutritives se perd à cause de l'action lessivante de l'eau. Il est clair, en effet, qu'on évite cette perte en employant l'étuve à légumes, car les légumes sans être lessivés par l'eau, deviennent cuits à point par eux mêmes, et par ce procédé ils conservent leur goût naturel d'une manière irréversible. Le but principal de l'étuve à légumes est donc celui de préparer les légumes à la stérilisation par la destruction des bactéries. On ne doit pas oublier qu'il est démontré scientifiquement que le courant de vapeur d'eau tel que cela se pratique dans l'étuve à légumes, favorise essentiellement l'anéantissement des bactéries.

C'est pour cette raison que notre étuve compte à bon droit parmi les ustensiles principaux du système Weck.

B. — Ustensiles accessoires

Le petit appareil N. 19 et 19a et la petite marmite servent à côté du grand appareil quand il se produit que l'on ne désire conserver qu'une petite quantité d'aliments sans que l'on veuille, à cet effet, chauffer une plus grande quantité d'eau.

Le maniement du petit appareil N. 19 et de la petite marmite, est naturellement le même que celui du grand appareil.

Le gobelet chauffeur, avec lampe à esprit de vin fonctionnant bien N. 45 sert à chauffer le contenu des biberons. Le bout N. 44 se place au goulot de la bouteille qui est ainsi toute prête à l'usage de l'enfant.

L'anneau de sûreté N. 21b est employé seulement quand on craint que le maniement de l'appareil ne se passe avec assez de précaution.

Les couronnes à stériliser servent à la superposition des verres terrines. A cause de leur volume, ces verres n'entrent pas dans l'appareil, seul le petit verre terrine N. 7a convient pour le nouveau petit appareil ; ici deux verres peuvent également être placés l'un sur l'autre. Dans tous les autres cas les verres-terrines doivent être placés sans l'appareil sur le fond N. 33 directement dans la marmite.

Le plus grand verre 7b prend à peu près toute la largeur de la marmite, tandis qu'on peut placer deux verres 7a l'un à côté de l'autre. Mais si l'on veut placer plus de verres dans la marmite, alors il faut avoir recours à la couronne à stériliser. On adapte celle-ci au verre, de manière que l'étrier s'engage dans la coupure. On place alors l'autre verre sur la couronne ; ainsi il se trouve pour lui seul libre et sous la pression du ressort.

L'appareil-filtre sert à purifier et à clarifier les jus, gelées etc. Cet appareil travaille très rapidement, se manie facilement et fournit un produit très clair.

Nous terminons ici la description des divers ustensiles étant convaincu que les brèves indications que nous avons données suffisent à prouver le simplicité, le maniement facile et la sûreté de nos appareils. Quant à la bonne qualité du matériel et à l'usage multiple de nos appareils, un fait le prouve ; c'est que depuis de nombreuses années nos appareils sont employés avec le plus grand succès dans des milliers de familles, hôtels, hôpitaux, etc., et cela, sur tous les points du globe.

Livre de cuisine avec mode d'emploi et nombreuses recettes est ajouté gratuitement à chaque appareil.

Quelques Recettes

FRAISES.

Des fraises bien fraîches seront proprement nettoyées, en les versant avec précaution dans une passoire et en les plongeant à plusieurs reprises dans de l'eau claire. On les met ensuite dans les verres, on y verse la solution de sucre, ou bien on les stérilise dans leur propre jus et cela pendant 15 minutes à 75°.

MYRTILLES.

Ces fruits seront également proprement nettoyés, puis mélangés de sucre ; mis dans les verres on stérilise pendant 20 minutes à 80°.

CERISES.

Bien nettoyées et essuyées, débarrassées de la queue, les cerises sont mises dans les verres ; on verse sur les fruits la solution de sucre puis on stérilise pendant 20 minutes à 80°.

PRUNES.

Comme pour les cerises, on essuie proprement ces fruits et on les débarrasses de leur tige ; on peut les partager en deux ou bien les laisser entiers. Mis dans les verres on laisse stériliser pendant 20 minutes à 80°.

POIRES.

Au moyen d'un couteau de bronze on pèle les poires finement ; on peut les couper et ôter les pépins, ou bien les laisser entières. Après les avoir pelées, on les met dans de l'eau un peu acidulée pour les empêcher de brunir ; puis on en remplit les verres et on stérilise pendant 30 minutes à 90°.

SOLUTION DE SUCRE.

On emploie la solution de sucre chacun selon ses goûts. Généralement cependant on compte 400 gr. de sucre par litre d'eau. On emploie cette solution autant qu'il le faut pour remplir les verres. Si on ne stérilise pas beaucoup, il est évident qu'on emploie alors moins de solution de sucre.

ASPERGES.

Les asperges bien fraîches sont pelées avec soin et coupées d'après la hauteur des verres ; on les met dans l'eau pendant un certain temps, puis on remplit les verres avec précaution ; on les couvre d'une solution de sel et l'on stérilise pendant 100 minutes à 100°.

PETITS POIDS.

La première condition pour la bonne stérilisation des petits poids, c'est d'être frais. Après les avoir écosés, on les lave proprement et on les blanchit pendant 5 minutes avant de les mettre dans les verres ; stérilisation 100 minutes à 100°.

HARICOTS.

On peut stériliser les haricots cassés ou coupés ; on enlève soigneusement les fils puis on les blanchit pendant 5 minutes dans l'étuve à légumes ; après les avoir mis dans les verres on ajoute la solution de sel ; stérilisation 90 minutes à 100°.

SOLUTION DE SEL.

Cette solution dont on se sert pour les légumes s'obtient en prenant 10 gr. de sel par litre d'eau ; de cette solution on couvre les légumes qui se trouvent dans les verres.

Les viandes ainsi que d'autres mets préparés peuvent également être stérilisés. Pour les détails voir le mode d'emploi renfermant nombreuses recettes complètes ; cette brochure est ajoutée gratis à chaque appareil.

REPRODUCTION INTERDITE

Les Nombreuses Grandes Récompenses
et les plus Hautes Distinctions, tant en
Belgique qu'à l'Étranger, démontrent
l'excellence non surpassée des

Célèbres Appareils et Bocaux

WECK

Seuls Appareils qui, jusqu'à ce jour, ont été
distingués en Autriche par un prix de l'État.

PLUS DE 60 MÉDAILLES D'OR

PLUS DE 50 MÉDAILLES D'ARGENT

Grand Prix Bruxelles 1905

Nombreux premiers Prix. — Prix d'Honneur
et Diplômes d'Honneur

Exposition de l'Art Culinaire

WIESBADEN 1908

— *Médaille d'Or et Diplôme d'Honneur* —

*de l'Union Internationale
des Cuisiniers*

NOUVELLES MÉDAILLES D'OR

Entre autres : Anvers — Gand — Malines

Bruxelles 1910, etc.