en effet l'adapter à la cuisson des viandes coriaces, des céréales et des légumes à saveur douce.

Toute viande cuite dans le fourneau d'un poêle à charbon, perdra en moyenne de 25 à 50 pour cent de son poids. Pesez la viande avant et après l'opération, et jugez du résultat. Même une bonne cuisinière, qui arrose sa viande et ne la laisse pas rôtir trop vite, constatera une diminution pondérale oscillant entre 15 à 20 pour cent. Une telle perte de poids n'est pas aussi marquée quand on fait usage d'un poêle à l'électricité.

Pour la propreté et la bonne cuisson des aliments, un poêle à bois offre de réels avantages. Toutefois, voilà que le bois devient de plus en plus cher et de plus en plus rare.

Quel que soit le modèle choisi, assurez-vous que votre poêle est suffisamment élevé sur ses pieds ou supports, pour que le plancher sur lequel il repose puisse être facilement balayé. Faites en sorte que le fourneau soit à bonne hauteur, de façon à ménager vos forces et à vous épargner ces douleurs dorsales que l'on contracte en se penchant ou en se relevant avec trop de fréquence.

Bois et arbres

Plantez des arbres sur votre ferme. Vous possédez sûrement, aux alentours de votre mai-