

L'électricité à la cuisine. — M. G. Claude, dans une curieuse étude sur l'électricité employée comme source de chauffage, conclut que cette manière d'utiliser l'énergie électrique est fort peu économique. En récapitulant toutes les causes de pertes, l'on voit que le rapport entre l'énergie produite par le charbon en brûlant, et l'énergie reçue par le rhéostat est de 5 0/0 environ. En d'autres termes, en brûlant 50 grammes de charbon dans un fourneau, on y produit autant de chaleur qu'en y envoyant tout le courant produit par la combustion d'un kilogramme de charbon, soit 20 fois plus. Et encore faut-il ajouter que pour produire ce courant et l'envoyer dans le fourneau électrique, il a fallu un matériel énorme, un personnel nombreux, dont l'influence sur le prix du courant est au moins de trois ou quatre fois plus grande que le prix du charbon lui-même, de sorte que l'on peut dire que 50 grammes de charbon fournissant directement la chaleur, produisent le même effet calorique que 4 à 5 kilogrammes de charbon utilisés par l'intermédiaire de l'électricité. (*Etincelle électrique*, 22 juin 1895.)