

Extrait de: Exposition de saint Louis (USA),

Date: 1904

*Conversion effectuée par J.Jumeau
pour le Musée virtuel du chauffage Ultimheat*



Appareils d'économie domestique: cuisson des aliments au gaz

Jusqu'ici, l'insuccès relatif de la cuisson des aliments par le gaz, n'est dû qu'aux appareils; et cependant, rendons justice aux constructeurs; ils n'ont reculé devant aucun sacrifice, aucun insuccès ne les a rebutés et dans tous les pays où s'emploie le gaz, ils ont lutté avec persévérance contre la routine parce qu'ils servent un progrès qui aura son jour de succès. De tous les combustibles qui peuvent être employés dans le service culinaire, abstraction faite provisoirement du prix, le gaz est le plus logique, le plus économique, comme temps, comme consommation et, peut-être, deviendra le moins dispendieux comme emploi; le plus économique comme temps, parce qu'avec lui on gagne le temps de la réception du combustible, de la mise en magasin, de l'approche de l'allumage; il est là toujours prêt, docile, ne nécessitant qu'un tour de robinet; économique comme consommation: car il est le seul qui ne se dépense pas quand on n'en a pas besoin. Tous les autres combustibles nécessitent un entretien, un renouvellement continu pour être en état à un moment indéterminé, souvent éloigné; le gaz, dès la première seconde se livre au service avec toute l'intensité désirable, se supprime et se reprend instantanément. Il suffit d'avoir vu fonctionner une fois une cuisine au gaz, pour comprendre que, avec de bons appareils, partout où ce combustible pourra être livré économiquement, les cuisines seront installées pour son emploi. Avec lui, les deux inconvénients signalés disparaissent, et la perte qui ne peut être due qu'à la négligence pourra même se contrôler par des compteurs que l'intelligence des constructeurs saura créer avec une indication de consommation moyenne par personne.

*Conversion:
10/04/2013*

*Copyright© by ULTIMHEAT.com
ULTIMHEAT® is a registered trademark*

P 01