

Machines Reuter pour glaces et sorbets

Ces machines, imaginées par M. Reuter, sont des mélangeurs qui peuvent s'appliquer aux pâtes dures ou se transformer en batteu-

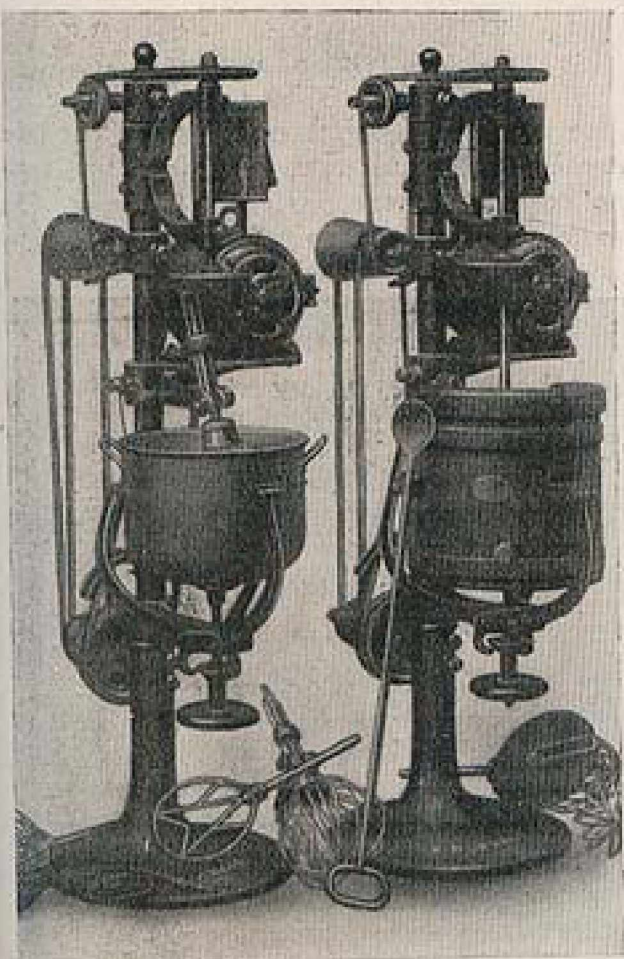


Fig. 148. — Machines Reuter équipées avec des outillages divers et commandées électriquement.

ses pour œufs, crèmes et mayonnaises. Les bassines qui s'adaptent sur la machine peuvent être de dimensions différentes et, particulièrement, on peut y placer une bassine avec un robinet, munie de tamis, afin de passer les potages, les purées, les fruits, etc... On peut la transformer en autoturbine à glacer sur laquelle se monte un appareil automatique fonctionnant seul, dispensant l'opérateur de rester devant sa machine pour le travail des crèmes.

Enfin, grâce aux pièces amovibles, on peut transformer la machine et lui donner différents aspects pour divers travaux et pour placer les accessoires.

Cette machine universelle est actionnée par un moteur, mais si la force motrice ne peut être fournie électriquement, un changement de vitesse par cônes à étages permet d'actionner le mécanisme au moyen d'une transmission.

La caractéristique de la machine est qu'elle ne comporte aucun engrenage: elle est par conséquent silencieuse.

Le même constructeur établit une petite sorbetière mue à la main pour ménage. Elle est caractérisée par un seau métallique peint avec une peinture inaltérable.

Meubles de cuisine

Etant donné l'emplacement exigu dont on dispose dans une cuisine, surtout dans les



Fig. 149. — A gauche, chaises rentrantes; à droite, table repliable.

grandes villes, il est intéressant d'utiliser des meubles parfaitement conçus de manière à occuper le moins de place possible.

Les meubles Harmand et Dumas sont avantagement agencés de façon à présenter toute une série d'étagères et de tiroirs et de placards où les différents ustensiles peuvent se placer. Les tables sont pliantes. Il n'est pas jusqu'aux chaises de cuisine, qu'il est intéressant d'étudier au sujet de l'emplacement. Il est bien évident qu'une chaise occupe fatalement un encombrement déterminé qui ne saurait être réduit. Aussi les inventeurs ont conçu un dispositif de deux chaises qui rentrent l'une dans l'autre et n'en forment qu'une seule. De cette façon, on peut disposer de deux sièges au moment voulu, ou d'un seul lorsqu'on n'a pas besoin de l'emploi de deux chaises.

Brouette pliante Darton

Cette brouette est agencée de manière que les pieds, les parois latérales du coffre, la

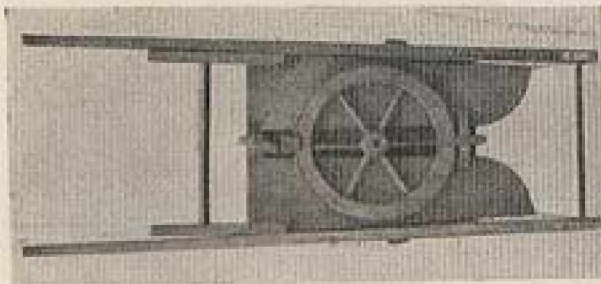


Fig. 150. — Brouette Darton repliée.

roue elle-même puissent se replier le long du brancard ou se poser sur le fond. On réduit



Fig. 151. — Brouette Darton montée.

ainsi considérablement l'encombrement, car la brouette se trouve ramenée à la longueur des bras, à la largeur du plancher et à la hauteur

du plancher et des bras. Le poids varie de 16 à 25 kilogs suivant les dimensions.

Une fois déplié, l'appareil remplit le rôle d'une brouette usuelle avec ou sans côtés, suivant les modèles. La brouette pliante se construit en bois ou en métal.

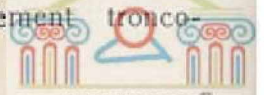
Fauteuil Congin

Le siège du fauteuil est constitué par une première pièce de toile quadrangulaire tendue horizontalement par deux traverses. On monte aussi une deuxième pièce de toile



Fig. 152. — A gauche, fauteuil Congin replié; à droite, fauteuil monté.

de forme semblable tendue au-dessus de la première (mais avec sa trame perpendiculaire à celle de la première) par deux traverses B₁. Les quatre traverses supportant et tenant le siège ainsi constitué sont assemblées par huit pièces d'angle en métal léger C, présentant chacune deux douilles à 90° dont l'une est cylindrique et l'autre légèrement tronco-



nique; les extrémités des traverses B et B₁ sont introduites dans les douilles cylindriques et les pièces d'angle se trouvent ainsi groupées par deux aux quatre coins du siège.

L'assemblage se fait d'une manière indéformable au moyen de quatre pieds, lesquels présentent à une extrémité une partie tronconique qui est introduite dans les douilles correspondantes des pièces d'angle C comme l'indique la figure 152.

Il est avantageux pour le confort que les traverses d'avant et d'arrière B₁ soient fixées sur les pieds au-dessous des traverses latérales B.

Le dossier est formé par un prolongement I de la toile inférieure du siège cloué à son extrémité supérieure à la traverse f qui réunit les deux montants G.

La partie inférieure de ces derniers est introduite dans les douilles placées aux extrémités de la traverse arrière du siège B₁ contre les pièces d'angle C.

L'inclinaison plus ou moins grande du dossier et sa fixation dans une position convenable sont obtenues par le serrage du cran d'arrêt et par deux tendeurs en toile J. Une de leurs extrémités est fixée à la traverse F, l'autre, qui est munie d'un œilleton de cuivre, reçoit le bouton de la pièce d'angle avant C. Pour régler l'inclinaison, on desserre le cran d'arrêt et on roule une ou deux fois chaque tendeur autour de la traverse f. Il ne reste plus qu'à accrocher l'œilleton.

Les tendeurs de toile sont d'une largeur suffisante pour constituer des appuie-coudes.

Le montage et le démontage de l'appareil se comprennent d'eux-mêmes par la précédente description.

Toutes les pièces peuvent prendre place dans un étui.

L'Institut d'Organisation Ménagère

La vie ménagère est un problème de tous les jours qui doit être résolu convenablement par les maîtresses de maison à quelque classe sociale qu'elles appartiennent. Ce qui l'a prouvé, c'est le succès qu'a remporté le Salon des Appareils Ménagers qui présentait au

public toute une série de dispositions des plus économiques et des plus pratiques, pour la simplification de toutes les opérations domestiques.

Une initiative heureuse est celle prise par l'Institut d'Organisation Ménagère de Nancy. Cet Institut a pour but de soulager les épaules féminines qui doivent supporter la direction du foyer, diriger la maison économiquement, et donner à tous le confort auquel ils aspirent.

C'est là le but que se propose l'Institut d'Organisation Ménagère, qui a créé un organe d'action : « Mon Chez Moi », revue



Fig. 153. — Le stand de l'Institut d'organisation.

intéressante, en vue de faire connaître l'outillage moderne et de répandre la méthode d'organisation du travail ménager.

Au Salon, des conférences nombreuses et intéressantes ont ouvert à certains des horizons qu'ils ne soupçonnaient pas, au point de vue de l'organisation d'un intérieur.

A Paris seront organisées des réunions; des magasins doivent être ouverts dans toute la France, afin de présenter des machines, de petits appareils appropriés.

Cet Institut ne s'est pas seulement contenté de discours et d'articles, il a procédé à de premières réalisations intéressantes : un buffet de cuisine particulièrement bien conçu, des séchoirs pratiques, un classeur à linge d'une conception très heureuse, un livre de comptes de ménage, il est dû, ainsi que le classeur à linge, à Mlle Paulette Bernège.

Appareils et Outillages divers

Nous avons groupé dans ce chapitre tout ce qui ne pouvait rentrer dans les précédents. On y trouvera donc l'assemblage le plus divers d'outils et de combinaisons ingénieuses, qui tous ont pour but de rendre à la ménagère son travail moins pénible.

Nous avons décrit forcément d'une façon

un peu sommaire tous les différents articles, car la place était limitée, mais le grand nombre de gravures qui illustrent ces descriptions sommaires, suffiront aux lecteurs pour leur faire connaître les appareils et, au besoin, déterminer leur choix suivant les nécessités qu'ils envisagent.

Petit outillage Ménager

Pinces Moïse pour vaisselle

Ces pinces sont constituées par deux branches de bois portant des encoches et des courbures préparées. Elles permettent de saisir

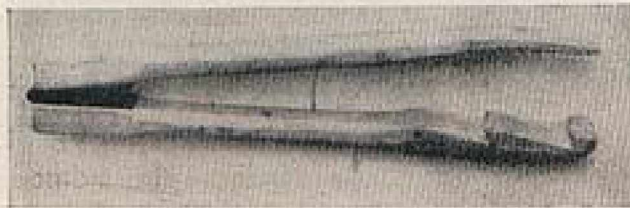


Fig. 154. — Pince Moïse ouverte.

les ustensiles et peuvent ainsi être utilisées pour le lavage de la vaisselle, en évitant de tremper les mains dans l'eau chaude. Elles s'emploient également dans les laboratoires et ateliers pour manier des choses désagréables ou dangereuses. Etant donné que les pinces sont en bois, elles ne détériorent pas les objets et ne s'oxydent pas. De plus, elles forment isolant pour la chaleur.

Enfin, on peut aussi les employer au rinçage du linge et faciliter l'étendage. Ainsi les mains ne viendront pas au contact de l'eau très froide et l'on évitera les engelures, crevasses, etc...

Fourreau Vinet

Dans le but de protéger contre les brûlures occasionnées par le contact de la queue des casseroles chaudes, M. Vinet a imaginé



Fig. 155. — Fourreau Vinet.

d'adapter un fourreau isolant et extensible qui est amovible et qui peut s'adapter immédiatement sur n'importe quelle dimension d'appareil.

Une virole à ressort assure le serrage convenable du fourreau une fois qu'il est en place.

Affûte-lame Dublange

C'est outil, dû à M. Dublange, se compose d'un bloc en acier trempé très dur présentant des angles vifs. La section de ce bloc



a en coupe transversale la forme d'une queue d'hirondelle. Un plateau-support en laiton ou en métal doux comporte une glissière qui sert

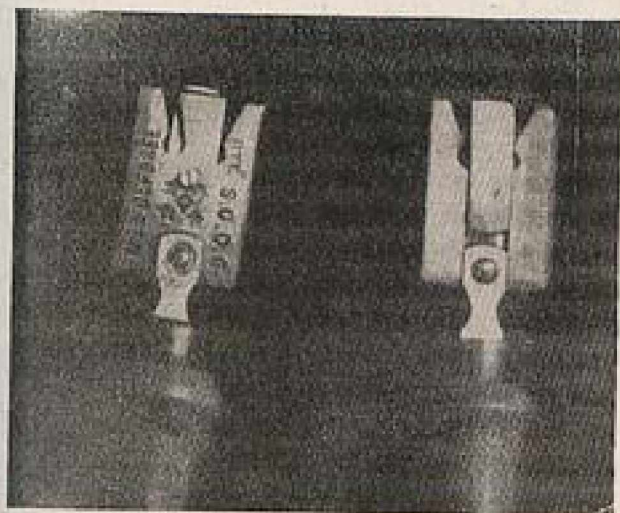


Fig. 155. — Vues de l'affûteur Dublange monté.

de logement au bloc d'acier, une vis fixant le bloc dans la glissière. Une encoche prévue de chaque côté du bloc d'acier sert à engager la lame et un évidement au bas de chaque encoche empêche le fil de la lame de toucher le fond de l'encoche.

L'ensemble est monté sur un manche et pour aiguiser la lame, il suffit d'engager cette dernière dans une encoche et de déplacer l'affûte-lame. La lame est donc attaquée sous un angle convenable et l'on peut utiliser l'appareil sur toute la longueur des arêtes du bloc.

Tire-bouchon « Le Favori »

Ce tire-bouchon imaginé par M. Hubert, se compose d'une cloche munie de deux bras. La cloche comporte deux rainures en hélice dans lesquelles glissent deux tourillons fixés sur la tige centrale à la naissance de la mèche.

La cloche est maintenue automatiquement à la partie supérieure du tire-bouchon, grâce à un petit ressort à boudin. Quand on tourne la poignée, on engage la mèche dans le bouchon jusqu'à ce qu'elle vienne buter contre les tourillons de la tige centrale. La cloche repose

sur le goulot de la bouteille et si l'on continue à tourner, les tourillons glissent dans les rainures, ce qui fait lever la tige; le bouchon est ainsi extrait très rapidement.

Le ressort intérieur remonte aussitôt la mèche à la partie supérieure du tire-bouchon. Le bouchon se trouve dégagé et il peut être facilement détaché de la mèche.

Tire-bouchon Ygonnec

Ce tire-bouchon se compose d'une tige que l'on enfonce entre le bouchon et le verre. A l'extrémité de la tige est disposé un arrondi formant méplat dans lequel est pratiquée une entaille qui présente une saillie non pointue. Celle-ci maintient le bouchon pour

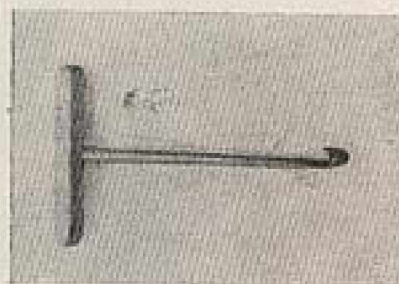


Fig. 156. — Tire-bouchon Ygonnec.

le forcer à sortir du goulot. Le méplat glisse facilement entre le bouchon et le goulot, ce qui évite toute détérioration du bouchon. Ce dernier reste accroché à la petite saillie et lorsqu'il est retiré de la bouteille, il est facile de le libérer.

Bouchon casse-gouttes

Avec ce petit appareil, exposé par M. Renault, il est tout à fait impossible qu'une goutte de vin se répande autour du goulot (comme cela arrive si souvent) et par suite tache la nappe. La partie supérieure, qui est mobile, bouche la bouteille comme le meilleur bouchon.



Flacon à colle Renault

Rien n'est plus agaçant, quand on a besoin d'un peu de colle, d'amener avec le pinceau une provision qui servirait à encoller une demi-page in-4°; avec le système présenté par M. Renault, on peut alléger le pinceau avant sa sortie du flacon en l'essuyant une ou deux fois sur la barrette horizontale fixée à l'intérieur du flacon.

Ouvre-huitres

Cet outil, présenté par M. Malliary, se compose de trois parties: 1° un support fait d'un bloc de bois dans lequel on a creusé une cavité où l'huître peut se loger sans ef-



Fig. 157. — Manière de se servir de l'ouvre-huitres Malliary.

fort et très solidement; 2° un outil à lame en acier trempé, plate et pointue, qui comporte deux ergots sur le flanc, l'un au-dessus, l'autre au-dessous; 3° un couteau affûté seulement à une extrémité que l'on utilise pour détacher l'huître de sa valve supérieure. La façon d'opérer est simple et ne nécessite aucune explication, la manière d'opérer étant montrée nettement sur la figure.

Appareil Lajoux

Cet appareil est destiné à empêcher le savon de glisser entre les doigts de la per-

sonne qui s'en sert, pour le lavage du linge. C'est une sorte de petite cornière métallique qui peut se piquer dans les pains de savon et qui permet de maintenir le pain facilement sans qu'il puisse glisser, car on augmente ainsi la prise. Sur le morceau de savon, il y a assez de place pour que de l'autre côté plusieurs doigts puissent se placer.

L'appareil est fabriqué en métal inoxydable, par exemple en zinc.

Savon suspendu

Ce système, imaginé par M. Cottan, permet de suspendre, après usage, le savon au



Fig. 158. — Savon suspendu Kispán.

moyen d'un support en forme de potence. On évite ainsi que le savon soit en contact avec une paroi quelconque, ce qui a toujours pour effet de ralentir le séchage, et de provoquer fatalement une désagrégation rapide du savon.

Une griffe métallique en forme d'anneau est formée et fixée dans la pâte même du



ULTIMHEAT®

UNIVERSITY MUSEUM

savon, et elle dépasse sous forme de deux anneaux de chaque côté qui servent à la suspension.

La griffe est placée au moment de la fabrication; elle est dans le plan diamétral du pain de savon, lequel peut s'user complètement tandis que la griffe continue à le maintenir.

Outil universel Ajoux

Cet outil présente une combinaison intéressante de diverses pièces.

Ce qui le rend avantageux, aussi bien pour la maison que pour le voyage, c'est qu'on y trouve un décapsulateur pour les bouteilles d'eau minérale, un tire-bouchon, un ouvre-



Fig. 159. — Outil universel Ajoux.

boîtes de conserves, un tournevis, et enfin une molette coupe-verre, ce qui permet ainsi de lui faire trouver son emploi dans un grand nombre de cas.

Coutellerie et rasoirs mécaniques

La Société de coutellerie et de rasoirs mécaniques a présenté divers appareils :

1° L'affiloir « Vitès » en cuivre nickelé



Fig. 160. — Affiloir « Vitès ».

sert à l'affilage et à la conservation des lames de rasoirs mécaniques genre Gillette. Trois tenons correspondent aux trois trous des

lames et les fixent si étroitement qu'elles sont souvent utilisées comme coupe-perles.

2° Des couteaux de table ou de dessert en métal inoxydable, ce qui supprime l'entretien; ils remplacent les lames d'argent pour les fruits.

3° Le « Météor » est un ouvre-boîtes et décapsuleur qui permet d'ouvrir les boîtes de conserves de toutes formes en appuyant sur le côté et en facilitant le vidage parfait et complet de la boîte, sans qu'on ait à intervenir autrement que par renversement.

Collier de serrage

Ce collier, présenté par M. Weydert, permet la fixation du caoutchouc ou d'un tuyau de toile sur un robinet ou sur un tuyau métallique.

Il est formé d'une bande de métal qui est perforée de trous ronds à faible dis-

tance les uns des autres. A une extrémité, une fente rectangulaire se trouve ménagée. Dans cette fente peut entrer l'autre extrémité du collier. Une vis tourne par sa pointe en pivot dans une équerre formée par la partie amovible. L'autre extrémité du collier se termine par une plaquette servant d'écrou à la vis qui ne peut s'échapper.

On conçoit qu'en serrant la vis, on provoque le serrage du collier. Si l'on désire serrer un diamètre plus grand que celui du collier, il est possible de monter plusieurs colliers les uns à la suite des autres.

Poignée protectrice

Le même inventeur expose une poignée protége-main qui est constituée par deux plaquettes, avec une garniture, qui se ferment comme un livre et qui permettent de tenir la queue chaude d'une casserole sans se brûler.



Appareils Duplay

Ces appareils, dûs à M. Duplay, sont établis suivant deux modèles : dans le premier, c'est une lame en acier trempé qui est montée sur un corps qui la protège. On introduit cette

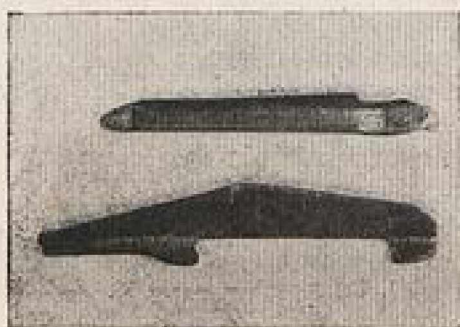


Fig. 161. — Les deux appareils de M. Duplay.

lame entre le couvercle et la boîte et on la fait glisser, ce qui remplace la pointe du couteau que l'on utilise souvent pour cette opération; la lame est protégée par le corps de l'outil et il n'y a aucun danger pour l'opérateur.

Dans le deuxième modèle, c'est une pièce de tôle emboutie comportant des talons entre lesquels on peut placer la boîte à ouvrir. Grâce à un mouvement de rotation approprié, on ovalise légèrement la boîte ou le sertissage du couvercle et l'on enlève alors ce dernier facilement.

Réchaud pliant de poche

Ce petit appareil, inventé par une aveugle, Mme Charlet-Bergougnan, est un réchaud pliant qui peut se placer dans une po-

che de veston ou dans un sac à main. Il utilise comme moyen de chauffage de l'alcool solidifié ou liquide que l'on met dans le récipient central.

Protège-nappe

Ce petit appareil, présenté par la Réalisation des Inventions, peut se fixer instantanément sur toutes les bouteilles. Il est tenu sur la surface cylindrique du verre au moyen de dents fixées sur le plateau inférieur; grâce à leur élasticité, elles maintiennent le protège-nappe contre la bouteille.

Emmanche-balai Longchamp

Cet appareil, dû à M. Longchamp, se compose de deux cuillers mobiles autour d'un axe par deux charnières, elles présentent à une extrémité des crampons et à l'autre



Fig. 162. — Emmanche-balai Longchamp (au centre).

extrémité des mâchoires. Pour emmancher le balai on engage l'extrémité des cuillers portant les crampons dans le trou de la monture et on introduit dans le système le manche de balai taillé en cône. En forçant, les cuillers prennent appui sur la monture du balai et sur le manche, pendant que les crampons pénètrent dans le bois. Cet appareil ingénieux pourra rendre des services.

Entonnoir de sécurité

Gamma

Cet entonnoir posé sur une bouteille bloque le bouchon par un manchon de caoutchouc.

L'air sort par le conduit central et lorsqu'il duit, il a pénétré et s'est arrêté à un niveau dont la cote est égale à la différence entre les cotes du niveau supérieur du petit entonnoir et du niveau du liquide de l'entonnoir lui-même. Ainsi le haut de la bouteille forme cloche et sans surveiller, l'opérateur sait que l'entonnoir cesse de se déverser. Il n'y a qu'à tourner l'écrou à oreilles qui est soutenu sur l'entonnoir.

On fait alors remonter le petit entonnoir qui s'applique contre l'extrémité du grand et intercepte l'écoulement du liquide. On peut ensuite enlever le système sans danger. Le ressort de caoutchouc permet de modifier à volonté la longueur du conduit et par suite le niveau du liquide dans la bouteille.

Étamage à froid par électrolyse

L'étamage à froid par électrolyse présente des avantages sur l'étamage ordinaire à chaud; l'étain déposé sur le fer étant chimiquement pur et pour ainsi dire exempt de tout alliage. La couche qui se forme a la même épaisseur sur toutes les parties des objets; on peut lui donner également l'épaisseur qu'on désire.

Les appareils exposés dans le Stand de la Société Liégeoise « L'Electrolyse », étaient étamés par un procédé breveté qui enlève d'abord par électrolyse la rouille des objets et les oxydes, en laissant les soudures intactes. L'objet est ensuite étamé à froid de façon

qu'il soit recouvert d'une couche d'étain et présente l'aspect d'une pièce neuve.

Ce procédé permet l'étamage des fils de fer, de cuivre, de très petits diamètres qui ne sauraient résister à l'étamage à chaud. Il a été exploité pendant la guerre par le Ministère anglais qui s'en servait pour l'étamage des obus.

Auto-Siphon filtre

Cet appareil est un siphon qui comporte un filtre fixé dans une petite boîte en laiton, la matière filtrante étant de l'ouate ou autre. Une grille placée en dessous arrête la matière

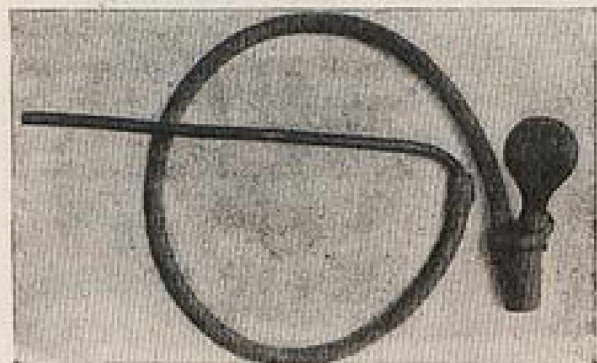


Fig. 163. — Auto-siphon filtre Triollet.

filtrante. Pour amorcer le siphon, on obture avec la paume de la main gauche l'orifice de la grille et au moyen d'une poire en caoutchouc on provoque l'aspiration du liquide. On peut ainsi transvaser des liquides divers, notamment l'alcool, l'huile, les sirops qu'on désire filtrer. L'auto-siphon filtre, dû à M. Triollet, est d'un emploi intéressant dans un ménage.



Accessoires d'Éclairage et de Chauffage

La lampe Flexo

Ce système de lampe peut s'employer indifféremment pour diverses utilisations : plafonniers, appliques, suspensions, projections ou lampes veilleuses. On peut la faire servir

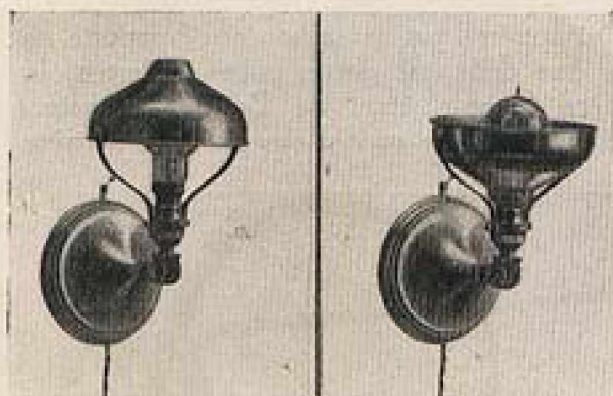


Fig. 164. — Deux aspects de la lampe Flexo en applique.

aussi bien à l'éclairage direct qu'à l'éclairage indirect.

La lampe peut être montée sur un pied avec une articulation qui permet de l'orienter dans toutes les positions.

Le réflecteur se monte ou se démonte rapidement au moyen de deux boutons fixant les deux branches supports ou griffes.

Il est possible de disposer ce réflecteur à la partie inférieure en le montant à l'intérieur de griffes ainsi que l'indique la photographie.

Enfin, la lampe peut être séparée en deux parties en démontant l'articulation qui relie la lampe au socle. Le socle peut alors servir pour supporter la lampe et obtenir son fonctionnement en lampe plafonnier.

Le réflecteur s'incline pour projeter ou localiser la lumière et protéger les yeux. La lampe peut se plier sur son articulation quand il s'agit d'exécuter des travaux minutieux ou demandant une lumière vive. Comme applique on peut accrocher la lampe près d'une biblio-

thèque ou au dessus d'une table adossée à un mur.

Enfin, comme plafonnier, on utilisera la lampe pour éclairer les escaliers, les vérandas, etc... Utilisée comme applique et en tournant l'abat-jour vers le bas et en faisant pivoter la lampe, on a un éclairage merveilleux pour lire au lit. Puis en orientant le réflecteur vers le haut, on obtient un éclairage indirect très doux et sans éclat qui sera adopté dans les chambres des malades.

Si l'on veut obtenir une lampe de photographie, le réflecteur est fermé par un disque de verre rouge et on utilise une lampe de 10 bougies. En posant directement le réflecteur sur l'ampoule avec une lampe de faible intensité ou une ampoule spéciale, la lampe peut servir de veilleuse.

Tous ces montages sont faciles et tous les détails de l'appareil sont très étudiés afin de permettre à la lampe de réaliser ainsi douze positions différentes d'appareils.

Naturellement, on peut agrémenter le

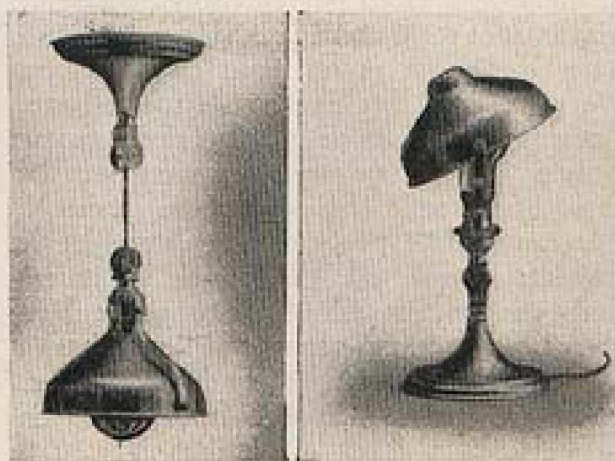


Fig. 165. — Lampe Flexo montée en plafonnier ou sur pied.

réflecteur de franges de perle, de parures appropriées et l'on réalise ainsi avec une seule lampe une grande variété d'éclairage qui s'adapte à tous les besoins.

Lampe ajustable

Cette lampe, présentée par M. Didier des Gachons, peut se fixer rapidement à des tables, à des planches de dessin, etc.

Elle comporte deux bras articulés à rotule qui permettent alors à la lampe de prendre toutes les positions possibles. Un pied et un



Fig. 166. — Lampe Didier des Gachons montée au bord d'une table.

collier articulés modifient à volonté la hauteur de la lampe.

Le même système s'adapte bien à une lampe portative qui dans ce cas possède une base très large. On obtient ainsi un éclairage individuel qui trouve son emploi dans les bureaux et les ateliers.

Lampe de poche R. L.

Quand on souffle sur une lampe, on l'éteint, en général; quand on souffle sur la lampe R. L., on l'allume, au contraire. Cet

appareil utilise, en effet, l'énergie produite par le souffle humain pour la mise en route d'une petite turbine qui actionne un alternateur minuscule dont le courant alimente une ampoule électrique spéciale. L'ensemble tient aisément dans la main et assure un éclairage suffisant pour se guider dans la nuit. Cet appareil présente de nombreux avantages : l'opérateur qui l'utilise a les mains complètement libres, contrairement à ce qui arrive dans l'emploi des lampes électriques à commande méca-

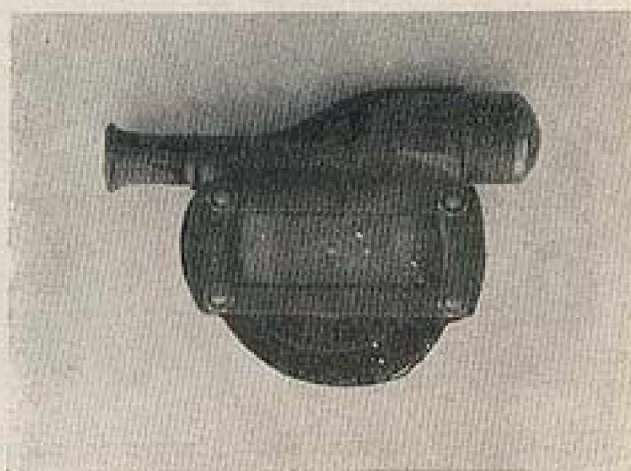


Fig. 167. — Vue de la lampe R. L. (turbine découverte).

nique et dont le mouvement est entretenu par des contractions souvent pénibles de la main. Enfin, il n'est pas tributaire des piles sèches, dont la conservation est, comme on le sait, très aléatoire.

La manœuvre est facile et peu fatigante, contrairement à ce qu'on pourrait croire de prime abord. Cet appareil a été réalisé avec le concours de la Direction des Recherches et Inventions.

Le coupe-gaz Gude

L'appareil coupe-gaz « Gude », extinc-teur automatique de gaz, inventé par M. G. Guyot, se place sur une conduite entre l'ar-rivée du gaz et l'appareil de consommation à alimenter. Il assure l'extinction après une



durée de marche déterminée à l'avance, et réglable à volonté.

Il se compose de trois parties distinctes :

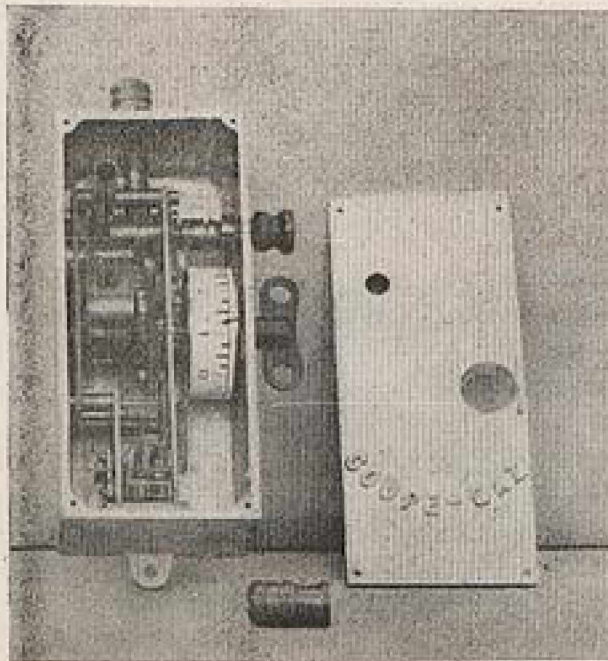


Fig. 168. — Appareil Gude, couvercle enlevé, montrant le mécanisme.

le mouvement d'horlogerie proprement dit, le système de déclenchement et la soupape de fermeture.

Le mouvement d'horlogerie est du type « pendule de voyage » : balancier circulaire, échappement à chevilles et fourchette irréversible.

Le rouage est en laiton taillé, les pignons en acier trempé et revenu à 300° dans un bain de plomb. La roue du barillet est taillée à fonds arrondis pour donner plus de résistance à la denture, elle est montée sur un arbre en acier portant le ressort, la clef, la roue de lancement et le tambour gradué.

Les échappements d'horlogerie présentent d'habitude un inconvénient, celui de ne pas démarrer seuls, il faut leur donner une impulsion.

Comme le coupe-gaz « Gude » est fixé à demeure au mur de la cuisine, cette impulsion ne peut être donnée à la main. Aussi un appareil spécial lançant le balancier avant la fin du remontage de chaque quart d'heure

est relié à un levier faisant office de coup de fouet, avant que le ressort ait été bandé de la quantité désirée.

L'axe de la roue du barillet porte un tambour divisé quart d'heure par quart d'heure et de 0 à 6 heures. Un bras mobile désaxé est monté en excentrique sur son centre. Ce bras mobile vient appuyer sur un levier mobile monté sur la platine, entraînant un ressort plat. Le bec coudé de ce ressort maintenant la soupape, celle-ci, libérée, appuie sur un siège muni de chicanes, venant ainsi obstruer complètement le passage du gaz, d'une façon immédiate, complète et absolue.

Le passage libre du gaz est obtenu en appuyant à fond sur le poussoir placé près de la clef. Le bras mobile désaxé et excentré dont il est parlé plus haut se dégagant cinq minutes après la fermeture du gaz, permet donc de se servir normalement du gaz, sans qu'il soit utile de démonter ou d'enlever l'appareil.

La boîte, entièrement en aluminium, comporte un couvercle dont les parties frottantes sont fraisées, assurant une jonction hermétique de la boîte elle-même.

L'appareil comporte deux tubulures (en-

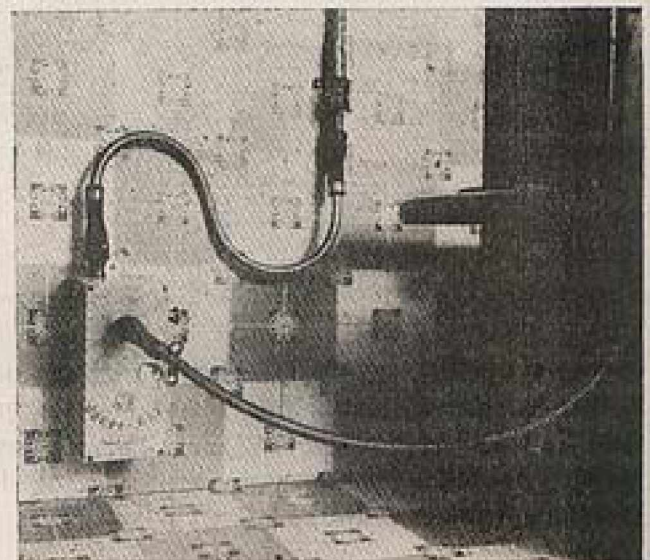


Fig. 169. — Installation du coupe-gaz Gude sur un réchaud.

trée et sortie) appropriées à l'emplacement des tubulures de tous les fourneaux de cuisine. Ces tubulures présentent deux gorges

ou évidements circulaires retenant le raccord en caoutchouc et évitant ainsi toute fuite possible.

La clef de remontage pouvant être enlevée empêche tout remontage étranger, même avec une clef similaire, son pas de vis de 5/100 étant à gauche et non à droite.

Régulateur économique de gaz « Sceller »

Cet appareil breveté par M. Syciuski se compose d'une tubulure dans laquelle une hélice spéciale communique au gaz un mouvement giratoire. Ce mouvement diffuse le gaz et lui permet de brûler avec une flamme



Fig. 170. — Régulateur Seeler.

bleue. Ceci offre l'avantage de ne pas encrasser les appareils placés sur le foyer.

Avertisseur de fuites de gaz « Salus »

Ce petit appareil ingénieux, dû à M. Brouillet, indique une fuite de gaz dont on n'a pu s'apercevoir.

Il est à déclenchement automatique, et il prévient, au moyen d'une sonnerie, de la présence du gaz dans l'appartement.

C'est en réalité une sonnerie à ressort fixée sur une planchette. Cette sonnerie se remonte comme une pendule, au moyen d'un bouton molleté; une fois le remontage opéré, on arrête le marteau de la sonnerie à un crochet métallique qui sort d'un petit cube placé sur la planchette.

Qu'arrive-t-il lorsqu'une fuite de gaz se produit ?

Le gaz d'éclairage, en raison de sa densité faible, s'élève; il pénètre par les ouver-

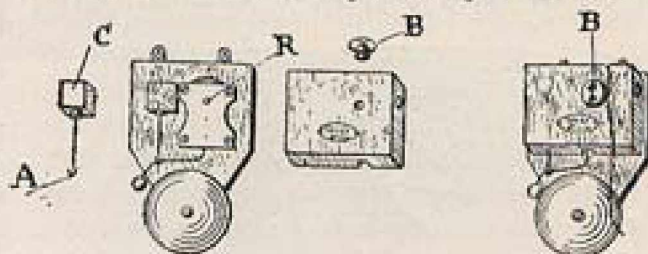


Fig. 171. — Avertisseur « Salus ».
A. Crochet. — C. Cube. — B. Bouton remontoir.
R. Mouvement.

tures du couvercle de la sonnerie, puis, de là, il traverse par endosmose les parois du petit tube et fait fondre la matière chimique spéciale. Il en résulte que la tige métallique qui retient le marteau se déclenche: la sonnerie fonctionne.

Il suffit alors, lorsque l'appareil a fonctionné, de remplacer le petit cube intérieur, ce qui se fait très simplement en dévissant le bouton molleté, en levant le couvercle et en tirant sur le cube usagé, qui ne tient que par deux petites tiges rentrant dans deux trous du socle.

Cet appareil sera placé dans la partie la plus élevée de l'appartement; à la moindre fuite de gaz, la sonnerie avertit de l'accident qui se prépare et auquel il est possible de remédier immédiatement.

L'Allume-feu Presto

L'allume-feu Presto, imaginé par M. Mourret, est un brûleur spécial à gaz qui donne une flamme de 40 cm de longueur. La longueur de cette flamme facilite à l'appareil d'atteindre le combustible, même si le brûleur est situé à une certaine distance de la grille.

Un support en cuivre peut servir à fixer l'appareil, dont la consommation est de 1/2 m³ de gaz à l'heure. Comme ses services pour l'allumage ne demandent guère plus de quatre à cinq minutes, l'emploi du Presto est économique.



Allumoir mural

Ce petit allumoir, présenté par M. Convert, est en métal découpé et embouti. Une



Fig. 172. — Allumoir mural Convert.

glissière se trouve au centre dans laquelle on peut introduire une pierre plate en ferro-cérium. La partie qui sert d'allumette est une tige qui comporte une mèche imbibée d'essence. En frottant l'extrémité de cette tige sur la pierre à briquet, on allume la mèche. Celle-ci est en amiante, de sorte qu'elle peut durer indéfiniment. La tige rentre dans un réservoir à essence; on la sort au moment de l'emploi.

Economiseur Anthinoüs

Cet appareil remédie à l'inconvénient du chauffage des récipients placés sur un simple réchaud à gaz. Généralement, c'est le fond

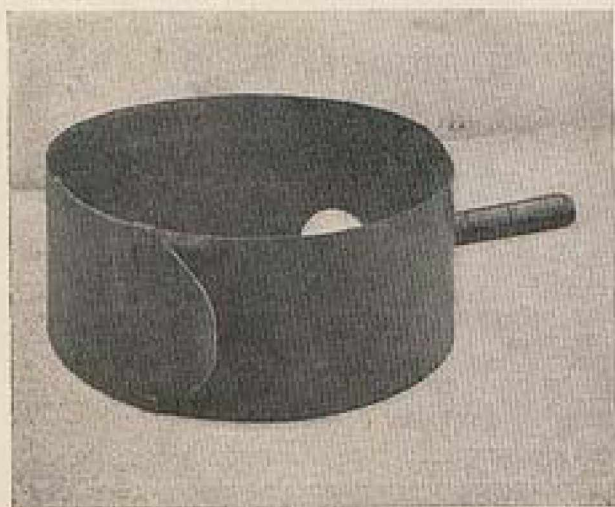


Fig. 173. — Economiseur de gaz Anthinoüs.

de l'ustensile qui est seul en contact avec le foyer et les parois restent découvertes. Il y a donc de ce fait une dépense inutile de calories. Souvent les aliments brûlent au fond de la casserole et ne cuisent pas au contact des parois.

Pour remédier à ces inconvénients, l'inventeur a imaginé une enveloppe métallique qui entoure le récipient, mais sans le toucher. Cette gaine métallique protège les parois contre le refroidissement extérieur, en même temps qu'elle produit autour du récipient une gaine de gaz chaud. En utilisant cette gaine, on obtient une cuisson uniforme. La gaine est prévue extensible de manière qu'elle puisse s'adapter à des récipients de diamètres différents.

Le briquet F. A. P. A.

Ce briquet est caractérisé par la fixation de ses pièces par emboîtement et par une

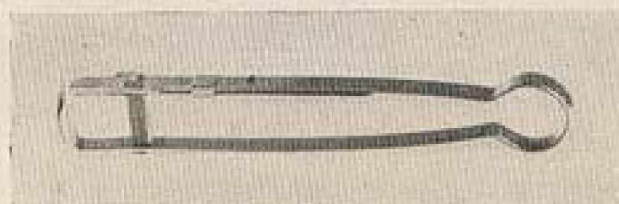


Fig. 174. — Briquet F. A. P. A. à 2 branches.

disposition spéciale de la monture de la pierre pyrogène. On n'a aucun pas de vis, aucun joint soudé, pas de ressort; le démontage de l'appareil et le remplacement de la pierre sont faciles.

Le briquet comporte un réservoir, un portemèche, un frottoir et un couvercle. Ce couvercle est muni d'un tube cylindrique fermé aux deux bouts, dans lequel est emboîté le portepierre et le culot de calage. C'est sur ce couvercle qu'est fixée l'estampille.

Une modification de cet appareil consiste en l'assemblage du goulot du portemèche avec un tube, de façon à servir à l'allumage des réchauds, des appareils de cuisine que les briquets ordinaires ne peuvent atteindre facilement.

Un système plus simple est formé de deux

lames ressorts qui portent l'une le frottoir, l'autre la pièce contenant le réglage du ferro-cérium.

Allumeur à gaz « Le Rapide »

Cet allumeur, présenté par M. Lathoud, est à base de mousse et de fils de platine, qui sous l'action du gaz dégagé deviennent rapidement incandescents, ce qui enflamme le gaz. Il suffit de présenter l'appareil à la partie supérieure d'un réchaud ou de la cheminée en verre d'un bec de gaz, pour provoquer l'allumage au bout de quelques secondes.

L'Allume-feu « Alfeu »

Cet appareil est constitué par une pièce ovoïde en composition poreuse que l'on trempe

à l'avance dans le pétrole ordinaire du commerce; on laisse égoutter un peu lorsque l'on veut s'en servir. On enflamme avec une allumette et on place l'appareil sous les bûches ou sous la grille.

On obtient une flamme qui croît d'intensité et qui peut brûler d'une façon intense pendant douze ou quinze minutes. Lorsque le feu est bien pris, on laisse l'appareil dégager son pétrole de façon à éviter toute mauvaise odeur en le retirant; on le laisse refroidir et on le replonge ensuite dans le récipient afin qu'il soit prêt pour une autre opération.

Quel que soit le séjour de l'appareil dans le pétrole, il ne peut absorber plus de liquide qu'il ne doit et ce séjour prolongé n'augmente pas la dépense. Avec cet appareil, l'usage du pétrole pour allumer le feu est inoffensif et efficace.

Ustensiles de Cuisine

Le Cococ Sestier

Ce petit appareil permet de cuire automatiquement les œufs à la coque. C'est un récipient qui comporte un plateau dans lequel on fixe les œufs debout. Le plateau est facile-

étudié, en se basant sur le calcul des calories nécessaires, pour porter l'œuf à la température utile, mais pas au-delà. Il est donc indispensable que toutes les cases de l'appareil soient remplies d'œufs.

Le Cococ se fait d'ailleurs en plusieurs dimensions, pour un, deux ou quatre œufs. L'équilibre des calories s'établit en cinq minutes et après ce temps les œufs ne cuisent plus, mais ils se maintiennent chauds. Ils ne peuvent donc être jamais trop cuits, et ils risquent seulement, si on les retire avant les cinq minutes fixées, de ne l'être pas assez. De cette façon, on peut réaliser d'une façon parfaite la cuisson des œufs à la coque.



Fig. 175. — Appareil Cococ.
A droite, la monture intérieure seule.

ment amovible, grâce à une tige terminée par un bouton à la partie supérieure.

Lorsque l'appareil est garni d'œufs, il suffit de verser de l'eau bouillante et l'appareil est

Bouchon stérilisateur Idéal

Ce bouchon, présenté par M. La Fontaine, s'applique sur tous les goulots; il serre par l'action du serrage des ailettes supérieures. On écarte ainsi le bouchon et on l'applique hermétiquement contre les parois intérieures du goulot.

Lorsqu'il s'agit d'opérer la stérilisation du contenu de la bouteille ou du bocal (par exem-

ple pour faire des conserves), après avoir placé le bouchon, on déserre légèrement une petite vis de façon à laisser libre le trou d'échappement d'air; les bouteilles ainsi préparées sont mises au bain-marie.

Les bulles d'air de l'intérieur s'échappent et quand l'eau commence à bouillir, le résultat final est obtenu. On ferme alors la petite vis sous l'eau au moyen d'un tournevis; cette vis terminée en cône assure une étanchéité parfaite sans nécessiter aucun caoutchouc.

Passoire-pressé Biémont et Guilbot

Cet appareil comprend une passoire en aluminium fondu qui porte une toile tamis mobile en maillechort. A l'intérieur de cette passoire peut se manœuvrer un malaxeur à



Fig. 176. — Passoire-pressé avec le rouleau malaxeur.

rouleaux en aluminium fondu. Le malaxeur comporte une poignée et il est monté en son milieu sur un axe fixé sur l'armature de la passoire.

Il en résulte que l'on place la matière à traiter dans la passoire et on déplace rapidement d'avant en arrière le malaxeur à rou-

leaux qui force la matière à traverser le tamis lorsqu'elle est arrivée à la finesse suffisante.

Les toiles-tamis sont amovibles. Elles sont d'ailleurs pratiquement inusables car les rouleaux qui se déplacent ne pilonnent pas la matière comme on le fait habituellement dans les travaux de cuisine, mais elles la laminent et elles ne donnent pas de chocs.

Le nettoyage de cette passoire est facile et rapide, puisque toutes les parties se démontent instantanément. Elle est fixée sur une toile métallique qui porte, sous la passoire, un bac en tôle étamé de 20 litres.

Machine à couper les légumes Barbey

Cette petite machine permet à toute personne, sans aucune pratique, de pratiquer la coupe des pommes de terre et d'autres légumes. On obtient une coupe égale, très régulière.

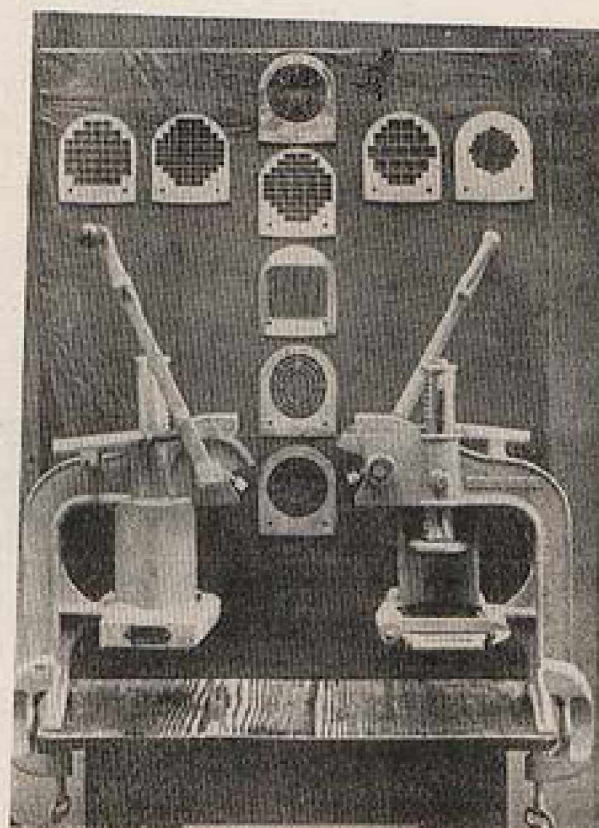


Fig. 177. — Machines Barbey avec divers modèles de grilles.

La machine consiste en un levier qui actionne une tige de presse munie d'une sorte de piston coulissant sur un demi-cylindre posé sur le socle.

Ce demi-cylindre entoure une grille qui peut recevoir des formes appropriées suivant la nature de la coupe que l'on veut obtenir. On place les légumes sur cette grille, à l'aplomb du piston, et en agissant avec le levier on opère le déplacement du piston; les légumes sont obligés de passer dans les grilles coupantes et il en sort une série de cubes, de bandes, et de parties découpées dont la forme correspond à la section de la grille employée.

Sept couteaux grilles interchangeable accompagnent l'appareil et facilitent ainsi la préparation des plats sous un aspect séduisant.

Le Conservateur

Cet appareil, de la Société d'Appareillage de Cuisine Moderne, consiste en un récipient avec dôme en aluminium et une

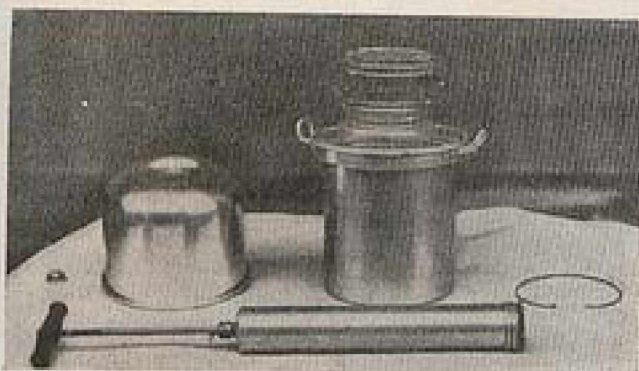


Fig. 178. — Pièces de l'appareil « Conservateur ».

pompe aspirante, un anneau de fermeture hermétique et un ouvre-verre. Voici comment on se sert de l'appareil :

S'il s'agit d'aliments à stériliser de manière à les conserver pendant une temps illimité, on les cuit dans un récipient quelconque à feu nu, on laisse bouillir et on verse dans les bocaux qu'on a jusqu'alors maintenus dans l'eau chaude afin de les stériliser. Immédiatement

après avoir rempli un bocal, on le pose dans l'appareil et on ferme par quelques coups de pompe. Du fait que l'air se trouve raréfié dans le bocal, le point d'ébullition se trouve abaissé, le contenu se remet à cuire, ce qui termine ainsi la cuisson. On peut en une heure fermer une trentaine de bocaux. On a donc une grande économie de combustible et de temps.

Lorsqu'il s'agit d'une conservation pour un temps limité, on utilise des bocaux avec des couvercles spéciaux à soupapes. Tous les restes de nourriture peuvent trouver leur place dans ces récipients que l'on conserve ainsi par simple retrait d'air pendant plusieurs jours même lors des grandes chaleurs.

Obturateur de fromages Renchon

Voici un petit dispositif ingénieux qui empêche les fromages de couler, par conséquent il supprime les pertes et les désagréments qui se présentent fréquemment.

Il consiste en deux volets mobiles articulés sur un axe qui se termine par une partie libre

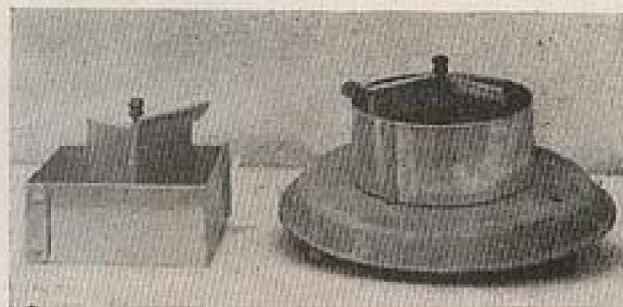


Fig. 179. — Deux modèles d'obturateur à fromages Renchon.

en pointe, que l'on peut piquer dans le fromage. Lorsqu'un secteur de fromage est coupé, les deux volets s'appliquent exactement contre les parties coupées et empêchent ainsi la pâte de couler.

Différents modèles sont établis : les uns pour des fromages de petite dimension comme ceux que le consommateur utilise, les autres de grand modèle pour les fromages de fortes



dimensions qui sont plutôt destinés aux marchands. Enfin, un modèle spécial a été imaginé pour les fromages de forme carrée.

L'un des panneaux peut d'ailleurs former couteau grâce à son déplacement vertical par rapport à l'autre panneau. Des rallonges permettent de régler la longueur des panneaux d'après la dimension du fromage et d'après l'ouverture qui y est pratiquée. A l'extrémité, des plaques verticales fixées à angle droit maintiennent les panneaux d'aplomb et empêchent leur déplacement sous l'effet de la poussée de la pâte. Des ceintures à charnières sont employées en combinaison avec l'appareil, de manière que le fromage soit maintenu sur toutes ses faces.

L'inventeur a également imaginé une plaque tournante sur laquelle repose le fromage, dont le débit est ainsi facilité pour le marchand.

Accroche-serviettes Gautreau

C'est une petite pièce qui comporte une ouverture dans laquelle peut s'emmancher un



Fig. 180. — Appareils Gautreau.
A gauche, accroche-serviettes; à droite,
accroche-balai.

bouton retenu par une chaînette. Le bouton rentre et la tige peut coulisser dans une fente

qui prolonge l'ouverture et qui est d'un diamètre moindre; il en résulte que, si l'on a placé une serviette au préalable dans l'ouverture, le linge se trouve coincé par l'axe du bouton et immobilisé d'une façon parfaite.

Accroche-balai Gautreau

L'appareil consiste en un anneau qui se fixe au mur par un clou. On passe dans cet anneau le manche du balai et le poids de celui-ci fait pendre l'anneau sur le sol. Le manche se trouve donc coincé et ne peut glisser. Avec cet appareil, on peut suspendre le balai de manière que la brosse se trouve à la partie supérieure.

Couvre-plats Péronne Grille-Pain et Brise-Flamme Péronne

Pour préserver les plats des mouches, des insectes et des poussières, on utilisait généralement des couvre-plats de forme demi-sphériques. Ce modèle est cylindrique et le tamis se trouve simplement sur la surface supérieure. Il offre un encombrement moindre.

Les autres appareils qui sont constitués par

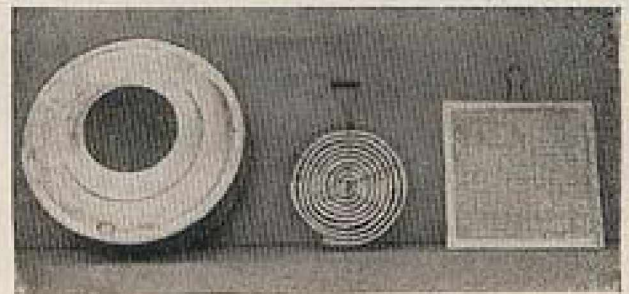


Fig. 181. — Appareils Péronne.
De gauche à droite : Couvre-plats, Grille-pain
et Brise-flamme.

un tressage en amiante permettent, le premier de faire griller le pain sans lui communiquer un goût ou une odeur désagréable, car le grillage évite l'absorption des produits gazeux de la combustion; le deuxième protège les ustensiles de cuisine, évite leur noircissement et empêche les aliments de s'attacher au cours de la cuisson.

Appareils divers Gautreau

L'Éplucheur-laveur.

Cet appareil est destiné à éplucher les pommes de terre, les carottes et, en général, toutes sortes de légumes. C'est une passoire cylindrique en fer blanc garnie d'aspérités intérieures. Un plateau horizontal sert de fond; il est construit de la même façon que les parois et il est mis en rotation à la main.

Cet appareil permet d'opérer assez rapidement l'épluchage des légumes.

Brûloir à café.

Ce système consiste en un tambour rotatif, dans lequel on place le café. Il tourne dans des échancrures d'une couronne cylindrique que l'on veut fixer sur un réchaud quelconque.

Casserole jardinière.

Cette casserole en fer battu comporte trois compartiments qui sont indépendants et qui se trouvent séparés par une cloison radiale. Chaque compartiment est en forme de passoire, adapté aux légumes qu'il doit recevoir. Ceci permet de traiter en même temps trois sortes de légumes, qui conservent de cette façon chacun leur goût spécial.

Lessiveuse ménagère.

C'est plutôt un organe de lessiveuse qu'une lessiveuse. Le tube central porte à la partie supérieure un champignon avec des trous, comme dans une lessiveuse ordinaire. La partie inférieure est formée d'un socle bombé que l'on place dans le fond d'une cuvette, d'une bassine ou d'un gros pot-au-feu. Ceci permet de lessiver une petite quantité de linge, comme cela peut se présenter fréquemment dans un ménage.

Grille-pain.

Ce grille-pain est formé d'une plaque de tôle mince avec quelques perforations. On intercale cette plaque entre le gril et un fourneau à gaz, ce qui permet d'avoir une chaleur beaucoup plus régulière sur le morceau de pain que l'on traite.

Bac-égouttoir.

C'est une cuve demi-cylindrique horizontale, qui comporte une plaque cannelée dans le fond. La plaque permet de tenir les assiettes qu'il s'agit d'égoutter, le liquide s'écoule à la partie inférieure du bac, sous la plaque.

Pince à lavette.

Cette pince à lavette est simple et elle permet d'utiliser un chiffon pour le lavage de la vaisselle. Celui-ci se trouve fixé commodément entre deux mâchoires et l'on n'a pas besoin de le saisir avec les mains pour le lavage.

Panier à salade.

Ce panier à salade a comme particularité que son ouverture se fait dans le plan vertical, ce qui facilite évidemment l'introduction de la salade et le vidage du panier.

Panier à salade pliant Parra

Ce panier à salade se compose de deux fonds parallèles à armatures métalliques. Les fonds sont reliés au moyen d'éléments articulés qui permettent de replier complètement l'ensemble. Lorsque le panier est disposé pour

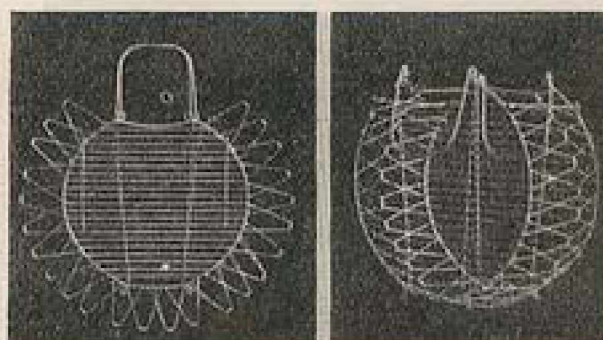


Fig. 182. — Panier à salade Parra.
A gauche, plié; à droite, déplié pour l'usage.

être utilisé, les entretoises qui relient les fonds constituent une paroi cylindrique. Deux tringles d'écartement et deux poignées facilitent la manœuvre.

Cet article est solide et il constitue une application nouvelle.

Ustensiles B. R. C.

Dans le stand des Établissements B. R. C. se trouvait exposée toute une série d'ustensiles de ménage qui répondent à tous les besoins de la cuisine et de l'entretien domestique.

Il faut plus particulièrement signaler parmi tous ces appareils un four à rôtir qui se place sur un fourneau à gaz, de façon que les gaz puissent passer entre les parois du four et arriver au-dessus des matières à soumettre à la cuisson. Ce four est garni d'amiante, il évite les coups de feu qui se produisent par contact direct.

Le réglage du gaz permet d'assurer une cuisson rapide ou une cuisson lente.

Le Mirœuf Victor Mendel

Cet appareil permet de se rendre compte immédiatement du degré de fraîcheur d'un œuf. C'est simplement une sorte de coquetier



Fig. 183. — Manière de mirer un œuf avec l'appareil Mendel.

en aluminium muni d'un fond; à la partie inférieure il porte à l'intérieur une glace légèrement inclinée. Une ouverture permet à l'acheteur de regarder cette glace.

Les rayons lumineux qui viennent frapper le miroir et qui sont observés par celui qui se sert de l'appareil, traversent l'œuf qui se trouve posé sur le coquetier. La clarté de l'œuf indique le degré de fraîcheur. Si l'œuf est frais, on voit une teinte très claire, sans la moindre tache; tandis que si l'œuf est douteux ou mauvais, le jaune se trouve entouré de globules, de taches en forme de lentilles. Il peut être entièrement noir et le blanc être légèrement trouble.

Avec un peu d'habileté et d'expérience, on arrive donc à déterminer instantanément le degré de fraîcheur de l'œuf; on évite ainsi, quand on prépare une crème, une omelette ou un entremets, de mélanger un œuf frais avec des œufs douteux.

Filtre Tricolator Corcellet

Ce filtre se compose d'un récipient en faïence sur lequel on pose l'appareil Tricolator. Dans le fond de l'appareil, on dépose un petit papier filtre sur lequel on met autant de mesures de café moulu que l'on désire de tasses; puis on place les deux disques per-



Fig. 184. — Filtre Tricolator démonté.

forés et on les fixe en engageant les trois encoches dans les trois ergots de l'appareil.

Il suffit ensuite de verser autant de mesures d'eau bouillante que l'on désire de tasses. L'eau filtre à travers le café dont elle prend tout l'arôme.

Verseuse à filtre instantané

Cette verseuse, imaginée par M. Coucharrière, comporte un corps cylindrique ordinaire et un appareil conique creux qui se

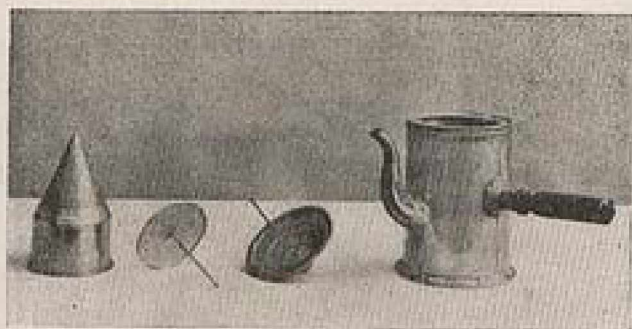


Fig. 185. — Verseuse Coucharrière démontée.

termine en haut par une partie cylindrique d'un diamètre égal au diamètre inférieur de la verseuse. Le cône est perforé et la hauteur totale de l'appareil, qui a la forme d'un filtre, est égale à la hauteur de la verseuse.

Le café en poudre est placé dans un cornet. On recouvre par une grille perforée possédant une tige centrale qui s'enfonce dans le café.

Cafetière Pouget

Cette cafetière est automatique. Elle se compose d'un récipient en plusieurs parties. Elle fonctionne de la manière suivante : Le



Fig. 186. — Cafetière Pouget démontée.

récipient du bas est rempli d'eau, la poudre à café est versée sur le tamis que l'on remet sans presser. La boîte à café est placée sur le corps de l'appareil qui est ensuite portée sur un feu doux. La vapeur monte et le café vient se rassembler dans la partie du milieu de la cafetière. Lorsqu'on entend un sifflement net, on enlève l'appareil du feu et on attend quelques minutes avant de servir.

La Récurette Peuble

Cet appareil permet de nettoyer les casseroles, les baignoires et les lavabos sans s'abîmer les mains. La partie frottante est constituée par de la paille de fer assez fine, qui se trouve disposée à l'extrémité d'un manche en bois dans lequel est aménagée une ouverture. La paille de fer est préparée sous forme de



Fig. 187. — Récurette Peuble montée avec paille de fer.

bouchon que l'on fixe dans son logement. On l'étale ensuite et l'on obtient une récurette commode.

Le verre « Pyrex »

Le « Pyrex » est une qualité de verre qui a été inventé en Amérique et qui se fabrique actuellement en France par la Société française « Le Pyrex ». Il fond à température assez élevée et sa fabrication exige la mise au point de fours spéciaux et d'un outillage particulier. Sa résistance au feu est remarquable. De même il résiste également aux chocs et aux agents chimiques. Il contient 81 % de silice et 12 % d'anhydride borique.

Les applications ménagères d'un verre que





Fig. 188. — Divers ustensiles en verre « Pyrex ».

l'on peut mettre au feu sont innombrables. D'abord, les récipients sont transparents, ce qui permet de suivre la cuisson des aliments et d'utiliser la chaleur rayonnante, tout en servant aux consommateurs les aliments dans le récipient même où ils sont préparés.

Ces récipients se conservent chauds en raison de la faible conductibilité du verre. Enfin le nettoyage des ustensiles est commode, puisqu'il suffit de passer à l'eau bouillante et on peut désodoriser complètement les récipients culinaires après usage.

Au point de vue des applications électriques et des usages de laboratoire, les utilisations du « Pyrex » sont également très nombreuses; mais ce domaine sort un peu de celui des appareils ménagers et nous ne ferons simplement que le signaler

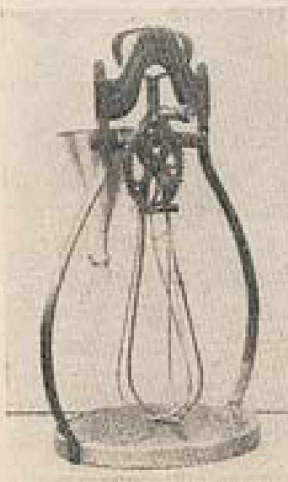


Fig. 189. — Batteur « Quick ».

Appareil « Quick »

Cet appareil, exposé par M. Roeser, se compose d'un support monté sur un plateau. Le plateau

est destiné à recevoir le récipient dans lequel on doit confectionner la sauce mayonnaise. Sur le support est fixé un entonnoir avec un robinet, qui permet de débiter, au fur et à mesure de la fabrication de la sauce, la quantité d'huile goutte à goutte.

Le bâti support à la partie supérieure peut soutenir un battoir que l'on n'a pas besoin de maintenir avec la main pour l'appuyer contre le fond du bol, ainsi qu'on le fait habituellement. On a donc toute facilité pour tourner rapidement la manivelle et l'on peut exécuter, en moins de deux minutes, une sauce mayonnaise parfaite.

Le « Grilteck »

Le « Grilteck », construit par Les Produits Industriels, est un gril perfectionné en



Fig. 190. — Appareil « Grilteck » en service.

tôle ondulée avec des rigoles externes transversales pour le jus. L'inclinaison longitudinale pour l'échappement de la fumée est obtenue par les pieds.

Cet appareil permet de cuire à feu nu des viandes qui sont malgré tout isolées complètement de la fumée. On le place sur le foyer et l'inclinaison de l'appareil facilite l'écoulement de la graisse et du jus de la viande dans la rigole. Cette inclinaison augmente aussi le tirage; la flamme qui lèche la plaque peut ainsi la chauffer uniformément.

L'emploi exige un feu très doux et l'on

évite automatiquement les coups de feu. La disposition inclinée offre également l'avantage d'arrêter la fumée qui monte d'avant en arrière pour s'échapper.

L'Essortout

C'est une petite essoreuse de ménage qui se manœuvre au moyen d'un cordon agissant sur un noyau central. On peut ainsi essorer la salade, les légumes, sans projeter d'eau



Fig. 191. — Manière de faire fonctionner l'« Essortout ».

sur le sol, celle-ci étant recueillie dans un récipient extérieur. On peut aussi essorer le petit linge pour en extraire l'eau, ce qui évite de le tordre et de le déchirer.

Minuterie de ménage

C'est un mouvement analogue à celui d'un réveil. Appliqué à un moulin à café, par exemple, il suffit de placer l'aiguille sur le chiffre correspondant à la quantité de café moulu désirée et de mettre en marche en

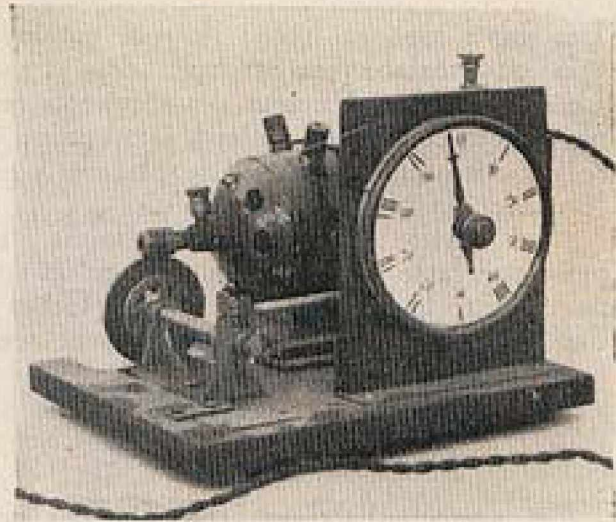


Fig. 192. — Minuterie Bressonnet.

appuyant sur le bouton placé sur le haut du cadran. Le fonctionnement est automatique, le moteur se met à tourner et lorsque la quantité de café indiquée est obtenue, le courant est automatiquement coupé. Cet appareil a été imaginé par M. Bressonnet.

Fermeture « L'Autoclave »

Cet appareil est une fermeture hermétique qui permet de boucher parfaitement les terrines avec leur couvercle ordinaire. Un seul collier entoure le côté sur tout le pourtour.

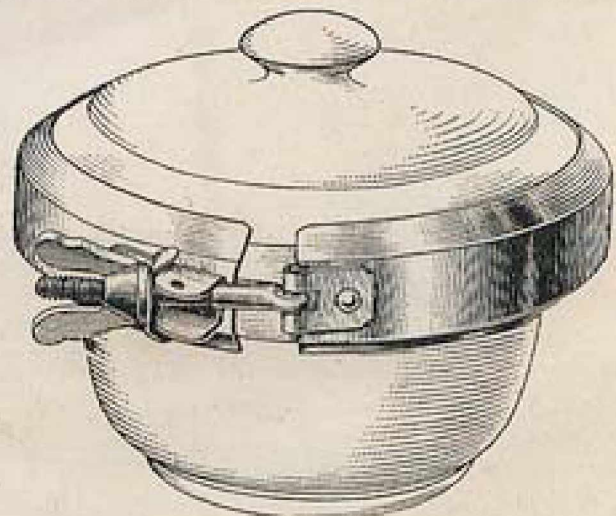


Fig. 193. — « Autoclave » montée sur un récipient avec son couvercle.

Les joints sont en liège; ils sont employés secs ou préalablement trempés dans l'eau. Le collier est posé autour des récipients munis de leur contenu et de leurs joints; ainsi le collier dure indéfiniment, il se place et s'enlève avec la plus grande facilité.

Pour ouvrir les récipients refroidis, on passe une lame mince de couteau, en un seul point, entre le couvercle et le joint. Grâce à l'air qui pénètre, le couvercle se détache seul.

Accroche-Balai Sollier

Cet accroche-balai est constitué par une pièce nickelée formant ressort que l'on place dans l'extrémité du balai, au lieu de la ficelle habituellement employée. Avec ce système,

la remise en place au clou se fait automatiquement, car elle est facile et instinctive.

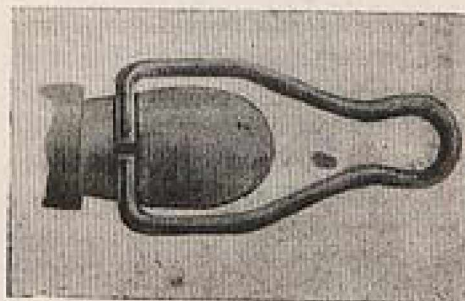


Fig. 194. — Manche à balai muni de l'appareil Sollier.

C'est donc un instrument qui peut être utile dans toutes les maisons.

Nettoyage et désinfection

Appareil à cirer les chaussures

Cet appareil, dû à M. Guignard, comporte un plateau, lequel est entouré sur trois côtés

d'un cadre. Un appui qui consiste en une pièce de bois à section rectangulaire arrondie à son extrémité, évidée de chaque côté, rappelle la forme d'une semelle de chaussure très étroite. On peut placer cet appui à l'intérieur de la chaussure qui ne peut glisser, car le socle est garni de lamelles de cuir ou de pièces de caoutchouc. Avec une tige métallique résistante montée sur une garniture de bois munie d'encoches, on fixe ainsi la chaussure sur le socle, la tige appuyant sur la semelle-appui placée dans l'intérieur de la chaussure.



Fig. 195. — Chaussure montée sur l'appareil Guignard.

Deux brosses sont



adaptées à l'extrémité d'un câble, de façon que l'on puisse manoeuvrer avec une brosse dans chaque main, les brosses se trouvant à la portée de la chaussure à nettoyer.

On peut alors opérer très rapidement. Une boîte pour les menus accessoires étant placée à l'extrémité du plateau socle, le tout recouvert d'une housse mobile qui se place au moyen d'anneaux à coulisses peut se déplacer facilement.

Le « Vit-Clair » Aderet

Cet appareil se compose d'une poignée en fil métallique qui se trouve articulée sur une plaquette de bois. Celle-ci bascule de manière que l'une et l'autre arête puisse être appliquée sur la surface à nettoyer. Une arête est garnie d'une bande de feutre que l'on peut légèrement imbiber d'eau.

Lorsqu'on frotte une glace, une vitre avec

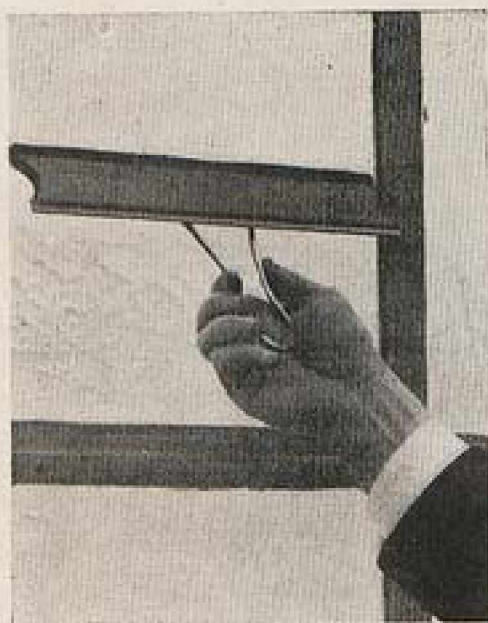


Fig. 196. — Manière d'utiliser le « Vit-Clair ».

cette bande de feutre mouillée, on lave la surface, et lorsque la vitre est trop sale, on a soin de mettre dans l'eau un peu de blanc d'Espagne.

Pour sécher, il suffit de faire basculer la planchette de manière à agir avec l'autre arête qui est munie d'une bande de caoutchouc. En appliquant ce caoutchouc contre la glace, et en frottant tout en appuyant de haut en bas, on sèche la vitre très rapidement.

Le « Poliseul »

C'est un ustensile inventé par M. Lépinay qui supprime la planche à couteaux et toute sa préparation fastidieuse. Il est formé d'une

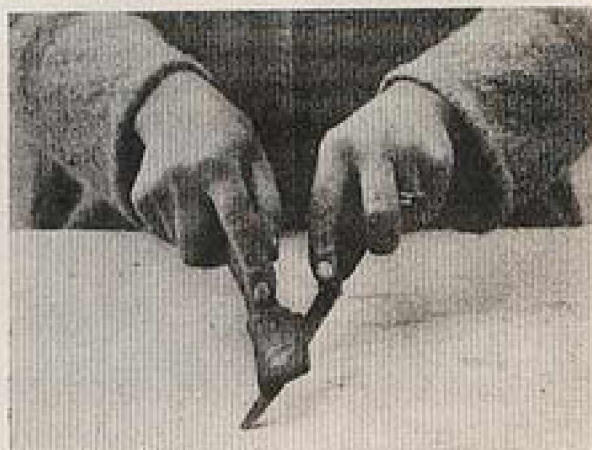


Fig. 197. — Nettoyage d'un couteau avec le « Poliseul ».

plaque de matière souple composée de produits décapants, que l'on passe sur le couteau facilement au moyen d'un manche incliné et on donne à la lame le poli du neuf. Cet appareil est applicable à tout nettoyage du même genre.

Torchons chimiques « Novio »

Ces torchons préparés suppriment tous les liquides, les pâtes, les cires et les crèmes. Ils permettent de nettoyer et de polir tous les métaux. Différents types sont établis pour d'autres nettoyages : fourneaux, chaussures, vaisselle en aluminium, meubles et parquets, argenterie. L'emploi de ce torchon chimique simplifie le travail.



Le « Policouto » Vidal

Cet appareil permet de nettoyer les couteaux sans poudre, brique, ni cuir. Le produit est tenu secret par le fabricant. C'est une composition chimique spéciale fixée à l'extré-

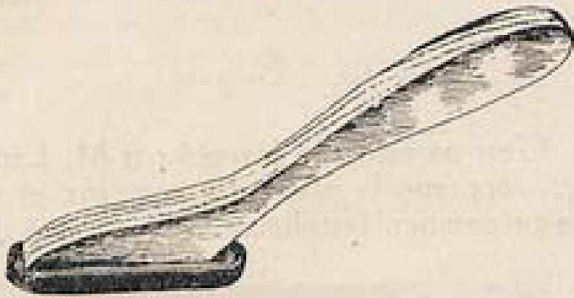


Fig. 198. — Vue du « Policouto » Vidal.

mité d'un manche. Ce produit ne contient aucune parcelle de caoutchouc. En appuyant sur la lame et en frottant on obtient un nettoyage parfait.

Appareils Berger

L'Ozosenteur Berger est un appareil basé sur le principe de production de l'ozone par des oxydations lentes.

Une cage contient un godet qui sert de récipient à un liquide, l'ozopintime, composition à base de sève de pin et d'extraits de plantes aromatiques et balsamiques. Dans le godet plonge une mèche que supporte un cylindre métallique placé dans une cage ornementée, percée d'une infinité de petits trous qui permettent l'évaporation et l'oxydation du produit.

Il suffit de verser dans le godet jusqu'aux trois quarts et de visser le bouchon. Le fonctionnement ne s'arrête qu'à l'épuisement du liquide, qui peut durer parfois plus d'un mois.

Le même fabricant a conçu une lampe qui dégage du formol lorsqu'elle brûle de l'alcool méthylique ou de l'esprit de bois. Cette lampe est désinfectante grâce à un brûleur spécial disposé sur la lampe.

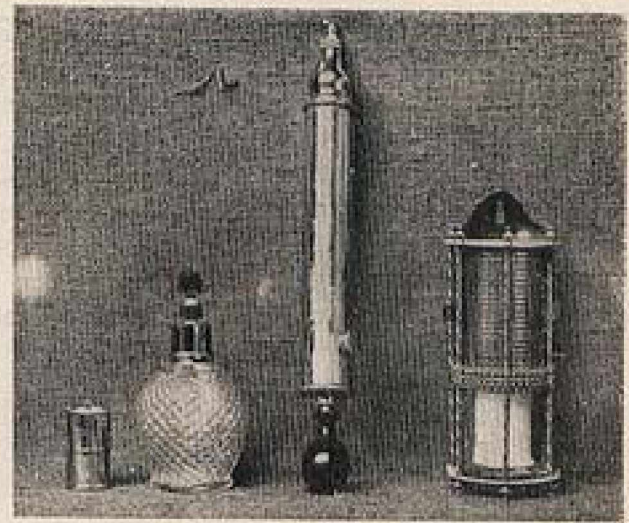


Fig. 199. — Appareils Berger.
De gauche à droite : Ozosenteur, diffuseur,
lampe à formol.

Le diffuseur Berger est un pulvérisateur qui agit par compression. Le liquide destiné à la désinfection de l'air est convenablement dilué dans l'eau, est pulvérisé sous une haute pression. Il se produit un brouillard très dense qui peut englober les poussières, les germes, les microbes, etc..., qui les détruit et les précipite sur le sol.

Appareil à désinfecter « Fizez »

Cet appareil assure le chauffage, la vaporisation régulière et complète de produits désinfectants ou autres. Il est essentiellement constitué par un brûleur et par un récipient qui reçoit le produit, généralement du formol, dont on veut déterminer le chauffage. Des ressorts assurent la permanence des positions relatives du foyer et des produits qu'il s'agit de brûler. Les vapeurs qui se dégagent passent à travers des perforations pratiquées dans le récipient.

On peut adjoindre au récipient central une cuve, elle est destinée à recevoir de l'eau, dont les vapeurs sont susceptibles de développer l'efficacité des gaz toxiques.



Accessoires Divers

L'Arrêt « Glisspa » Bouley

Ce petit dispositif permet la fixation d'appareils sur un brin flexible souple et dans le cas où les appareils sont fixes, il

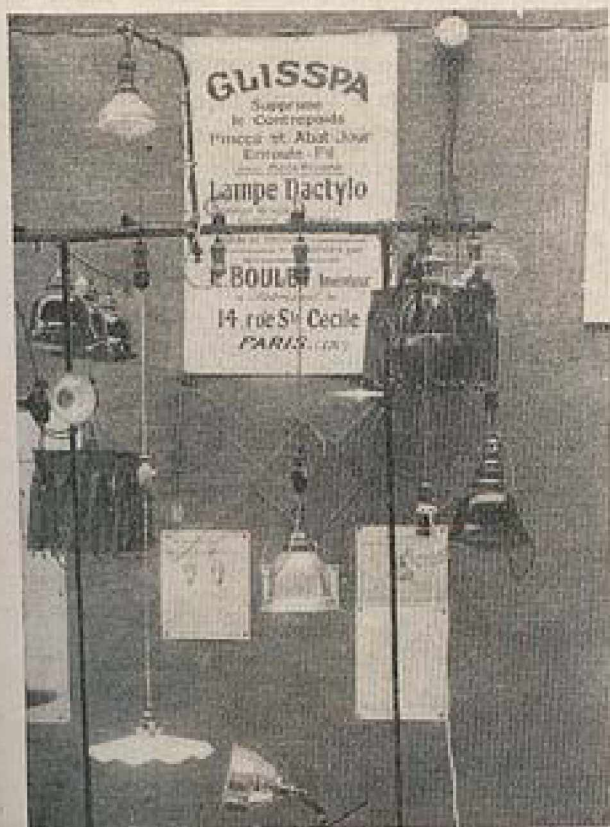


Fig. 200. — Vue du stand « Glisspas » avec les divers appareils exposés.

permet de retenir le brin en un point voulu.

Pour cela, on opère par desaxage du brin flexible grâce à un organe mobile traversé lui-même par le brin; cet organe est un taquet, une cheville, une came ou un levier.

Le brin flexible, corde ou fil, forme une sorte de pli de retenue, un coincement, car le brin est appliqué dans un évidement, soit d'une pièce mobile, soit dans l'appareil. Il y a donc des applications extrêmement nombreuses.

Monture de sac « Le Saplait »

Cette monture est en aluminium découpé; elle présente une fente longitudinale permettant la monture des bords d'un sac très large.



Fig. 201. — Sac à provisions monté avec le « Saplait ».

Deux oreilles de chaque côté sont ajourées d'une petite fente qui sert au passage des poignées ou des liens servant à tenir le sac.

Tue-mouche électrique Domaine

Cet appareil agit par électrocution sur les insectes qu'il s'agit de détruire.

Il se compose d'une tige isolante en bois sur laquelle on enroule en spirale deux fils conducteurs électriques nus, parfaitement isolés l'un de l'autre. Ces deux fils sont reliés chacun à l'un des pôles d'un circuit, l'autre extrémité restant libre.

Lorsqu'une mouche vient se poser sur la tige, comme elle se trouve en communication avec les deux fils dont nous venons de parler, elle ferme le circuit électrique, formant en



réalité un petit court-circuit qui produit une étincelle. L'insecte se trouve foudroyé; il tombe dans la cuvette, puis dans le récipient

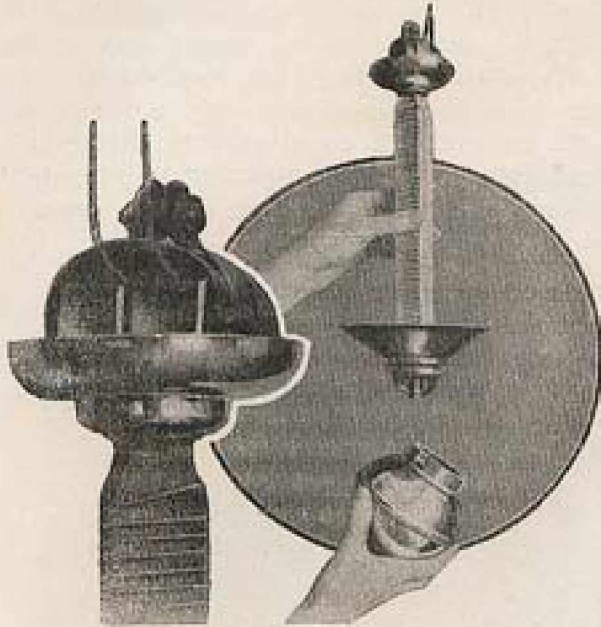


Fig. 202. — Tue-mouches Domaine et manière de le nettoyer.

inférieur dans lequel on a placé de l'eau et quelques gouttes de pétrole. La cuvette et le récipient se trouvent accrochés à la tige par des ressorts ou un montage à baïonnette.

Porte-serviettes « Ripp »

Ce porte-serviettes, inventé par M. Gan-tois, se fixe au mur ou à un meuble. Il se fait en métal ou en bois. Il est à large empattement. Il comporte des branches disposées les unes à côté des autres et non étagées, comme



Fig. 203. — Porte-serviettes « Ripp ».

cela se fait d'ordinaire dans les appareils courants. L'empattement est large, de sorte que l'appareil est bien maintenu en place pendant le fonctionnement, tout en gardant le minimum d'encombrement.

L'Agrippeur

Cet appareil, inventé par M. Petit, se compose d'un manche qui se trouve maintenu en position de fermeture. Lorsqu'on tire sur la partie supérieure, un système de leviers écarte les pinces horizontales, de sorte que ces pinces permettent d'enserrer une boîte de format quelconque, de la saisir au haut d'une étagère et de descendre la boîte sans aucun effort. Celle-ci se trouve maintenue étroitement et ne peut s'échapper.



Fig. 204. — Emploi de l'appareil « Agrippeur ».