

L'ART MÉNAGER



Juin
1930

Fontaine

le N° mensuel

MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM

Les Petits Appareils

par Simone

Professeur d'Enseignement Ménager à la



L'HEURE DU TOAST

Ces dernières années, le perfectionnement des petits appareils électro-domestiques a favorisé leur développement rapide, aussi ceux-ci sont maintenant considérés comme des auxiliaires précieux par la maîtresse de maison désireuse d'assurer elle-même la bonne marche de sa maison.

Supprimant les va et vient continuels, ces petits appareils qui ornent agréablement la table lui permettent de réaliser près d'elle toute une série de préparations qui bien que simples nécessitent une surveillance continue et des déplacements ennuyeux.

LA CAFETIÈRE ÉLECTRIQUE

La cafetière électrique est constituée par une simple bouilloire surmontée d'un filtre. La réalisation est différente, selon les constructeurs, mais le principe est toujours le même.

Dans la base de l'appareil, l'eau est portée à l'ébullition grâce à des résistances d'une puissance variant de 200 à 500 watts, selon la capacité de l'appareil. Sous la pression de la vapeur, l'eau en ébullition monte par un tube central et vient traverser le café finement moulu et tassé dans le filtre.

Dans le cas de la cafetière Toilectro, l'infusion d'une belle couleur s'écoule peu à peu dans une sorte de cuvette qui joue le rôle de bain-marie et que recouvre une cloche de verre.

Dans la cafetière Lemerrier, de construction assez originale, la base qui joue le rôle de bouilloire est nettement

séparée du reste de l'appareil qui constitue la cafetière proprement dite avec le filtre et le récipient où s'accumule le café. Ces deux parties communiquent entre elles par une poignée creuse qui se démonte facilement afin de pouvoir alimenter l'appareil en eau et en café. C'est par ce manche creux que l'eau en ébullition passera et traversera de haut en bas le café contenu dans le filtre. Quand le café est fait, la cafetière prévient l'usager par un sifflement; une minute plus tard, on coupe le courant. Le café est ainsi préparé dans les meilleures conditions, la plus importante étant peut-être la régularité du jet d'eau bouillante. Pour la dépense minimale de 40 watts en 8 minutes, deux tasses d'un café bien bouillant se trouvent être terminées à la grande satisfaction des amateurs.

LA THÉIÈRE ÉLECTRIQUE

La théière en cuivre finement poli et nickelé présentant même parfois un joli travail d'orfèvrerie, est une simple bouilloire munie d'un petit filtre qui contient le thé. Disposée sur un support métallique monté sur un axe qui permet de la basculer facilement, elle peut être complétée d'un plateau tournant sur lequel sont rangés divers accessoires : tasses, sucrier, crémier, etc... L'ensemble constitue ainsi un service à thé électrique d'une présentation originale. La théière est mise sous tension dès qu'elle est installée sur son support.

LE CHAUFFE-PLAT

Les chauffe-plats sont destinés à maintenir au chaud, les assiettes, les plats, les aliments et ne sont pas destinés ni à faire bouillir de l'eau, ni à aucune cuisson. Ils peuvent être classés en chauffe-plats à accumulation et en chauffe-plats directs.

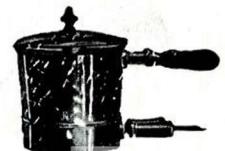
Le chauffe-plat à accumulation est rempli de sable, destiné à accumuler de la chaleur. Il suffit de le brancher dix minutes pour que l'appareil reste chaud une heure après la coupure du courant. Il a l'avantage de supprimer sur la table, l'encombrement d'un cordon.

Le chauffe-plat direct sera utilisé dans les mêmes conditions mais devra être continuellement branché, car il n'accumule pas la chaleur. La surface, en fonte dressée, assure à la fois une grande rigidité et une excellente transmission de chaleur, les pieds sont munis de matières isolantes pour préserver la table, sur laquelle il sera posé.

LA BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE

Elle comporte un bouilleur en cuivre nickelé, d'un nettoyage facile et muni d'une poignée de bois démontable. A la base de l'appareil, des résistances en nickel-chrome d'une puissance de 3 à 500 watts enroulées sur des lamelles isolantes en mica, permettent d'échauffer rapidement de l'eau ou le lait qui accompagnera le café du matin.

Cet appareil très simple et robuste est d'un rendement calorifique excellent. C'est ainsi qu'en six minutes, un



Ménagers Électriques

Segalen

Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité

litre d'eau est porté à l'ébullition. Quelques bouilloires peuvent être munies d'un dispositif de sécurité, coupant automatiquement le courant. De cette façon si l'eau vient à manquer, l'appareil n'est plus sous tension. La détérioration possible de la bouilloire est ainsi évitée.

LE PETIT RÉCHAUD

Ce petit appareil nous sera de grande utilité; à côté de soi, sur la table, nous pourrons grâce à lui préparer rapidement un œuf sur le plat, une petite omelette. Ce réchaud n'a pas de grandes prétentions et ne songe pas à rivaliser avec les grosses plaques chauffantes indispensables pour la cuisine.

Les résistances visibles sont portées à l'incandescence par le passage du courant et dégagent immédiatement de la chaleur; elles sont isolées par de l'amiante ou de la porcelaine. Le rendement calorifique de l'appareil n'est peut-être pas excellent, cependant, il est apprécié par bien des maîtresses de maison pour son peu d'encombrement et son déplacement facile.

LE CUISEUR D'ŒUFS

Il se présente sous la forme d'un bol recouvert d'une cloche surmontée d'un entonnoir. Les œufs sont placés sur une plaque perforée et l'élément chauffant disposé au fond du bol est constitué par deux plaques circulaires séparées par une couche d'air et réunies chacune à une borne d'alimentation.

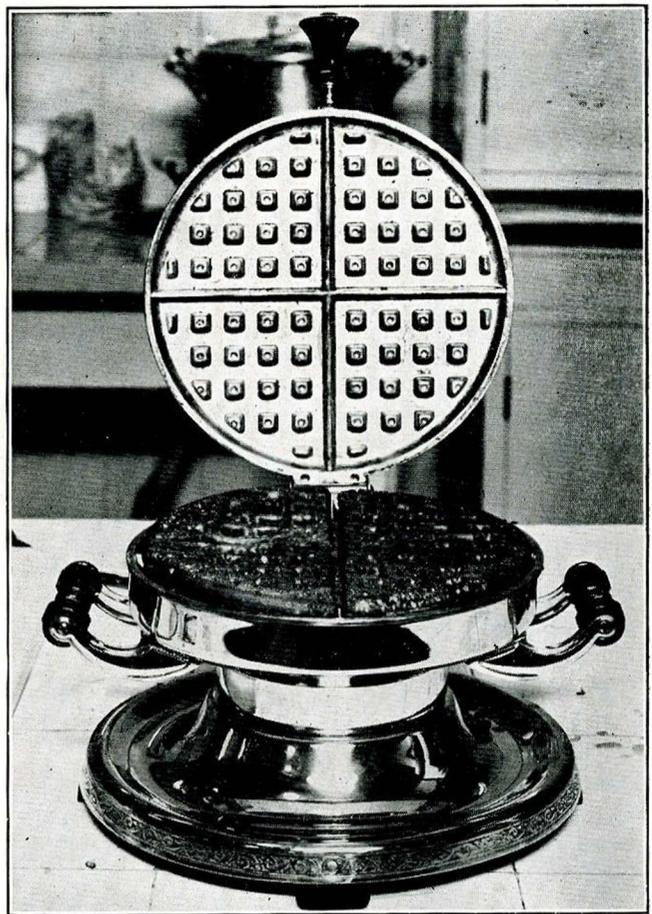
L'appareil étant branché, on verse par l'entonnoir dont le couvercle est muni, deux ou trois petites cuillerées d'eau selon que l'on veut obtenir des œufs coques, mollets ou durs. Cette eau tombe sur les plaques, ferme le circuit, et est transformé immédiatement en vapeur par la chaleur que dégage le courant. Avec ce petit appareil d'une puissance de 600 W, les œufs se trouvent cuits par la vapeur à point en quelques secondes, sans surveillance, pour une dépense minime de courant. La vapeur qui emplie la cloche s'échappe par un orifice; la cuisson est terminée lorsque l'échappement a cessé.

LE GRILLE-PAIN

Il nous faut maintenant obtenir des rôties croustillantes, aussi délicieuses que celles que l'on obtenait jadis au-dessus de la bonne braise d'un feu de bois.

Le grille-pain électrique possède une résistance en nickel-chrome également, disposée en ruban autour d'un support en mica. La puissance de l'appareil varie de 3 à 500 watts. Un grillage empêche tout contact entre l'élément chauffant et le toast. Sur le dessus de l'appareil, une plaquette ajourée permet de maintenir chaudes les rôties déjà préparées. Pour ne pas

ruyer ou brûler la table sur laquelle il sera posé, ses pieds sont munis d'une matière isolante.



LE GAUFRIER ÉLECTRIQUE

Enfin, le gaufrier électrique, pour la pâtisserie, nous prête un concours précieux.

Cet appareil présente deux systèmes de résistances d'une puissance totale de 250 watts, répartis également dans le couvercle et dans la base. Des gaufres croquantes et dorées à souhait sont ainsi obtenues en cinq minutes dès que l'appareil a emmagasiné une certaine chaleur.

PROGRÈS ET ÉCONOMIE

Avec tous ces petits appareils consommant peu d'électricité et pouvant être branchés sur un compteur de 5 à 10 ampères, disparaît donc l'ennui de toute une série de petits travaux ménagers. Ceux-ci examinés séparément peuvent être considérés comme une distraction agréable, mais en s'accumulant surchargent facilement l'emploi du temps de la maîtresse de maison. Cette dernière pourra maintenant, sans dérangement, sans ennui, sans pertes de temps, réaliser ces petites besognes, tout en vaquant à ses occupations.

Enfin, même avec le tarif lumière ordinaire, ces appareils pourront être utilisés pour une faible dépense.

La préparation d'un café bien chaud, bien parfumé, entraîne une consommation de 20 watts, et la confection d'un toast, la cuisson d'une gaufre sera terminée en cinq minutes n'entraînant qu'une dépense de 30 watts.

Simone SEGALÉN.