

L'ART MÉNAGER

Le N° mensuel 4 Frs.

Mai 1931



Cuisine

Contemporaine

LA cuisine... on sait toutes les opérations qu'elle comporte : préparation des plats, épluchage des légumes, cuisson des mets et, pour couronner le tout, la vaisselle. Est-il possible à la femme d'aujourd'hui, toujours astreinte à cette servitude millénaire, d'en atténuer les rigueurs, sinon de s'en affranchir ?

Oui, par l'électrification de la cuisine. Ce n'est plus chose exceptionnelle. La cuisine électrique est très répandue à l'étranger. En France même, elle se développe suivant un rythme accéléré. Marchons donc avec notre temps. Reconnaissons que la cuisine au charbon et la vaisselle dans l'évier ne sont pas moins anachroniques que le chauffage au bois et l'éclairage au pétrole. Nous trouverions extraordinaire — et mauvais — de devoir casser du bois pour l'un, astiquer des lampes pour l'autre. Admettons donc que la cuisine doit bénéficier du progrès industriel, et aménageons-la de façon pratique et confortable. Tant de raisons nous y invitent par ailleurs, et, avant tout, le devoir pour tout homme bien né de faciliter le travail de sa femme.

Mais procédons par ordre. Pour voir tous les avantages que l'on peut retirer d'une électrification complète de la cuisine, commençons par le commencement, c'est-à-dire par la préparation des plats.

Un petit moteur universel commandera tous ces petits appareils : moulin à café, machine à râper le fromage, machine à hacher la viande, presse-purée, etc..., grâce auxquels vous serez déjà débarrassée d'une besogne souvent salissante, toujours fastidieuse. Le petit moteur vous rendra d'autres services. Vous le retrouverez, par exemple, dans le repassage des couteaux qu'il effectuera très bien.

Voici à présent le plus délicat, sinon le plus dur, de votre tâche : il faut cuire. Vous avez un réchaud et un four électriques. Rappelons que le réchaud est un bâti de 2 ou 3 plaques de chauffe, chacune constituée par une résistance isolée et noyée dans une plaque en fonte. Un commutateur unique donne 3 allures.

Quant au four, c'est une chambre de cuisson calorifugée, avec un corps de chauffe à feu visible à la partie supérieure (voûte), l'élément chauffant du bas étant recouvert par une tôle et constituant la sole.

Les capacités culinaires de ces appareils ? On peut faire aussi bien, on ne peut pas faire mieux qu'avec le réchaud électrique. Mais le four électrique, lui, est inégalable : les viandes, y cuisant en atmosphère humide, ne se dessèchent pas, perdent peu de poids. Elles gardent tout leur jus, toute leur saveur. La cuisson des pâtisseries et gratins y atteint une égale perfection.

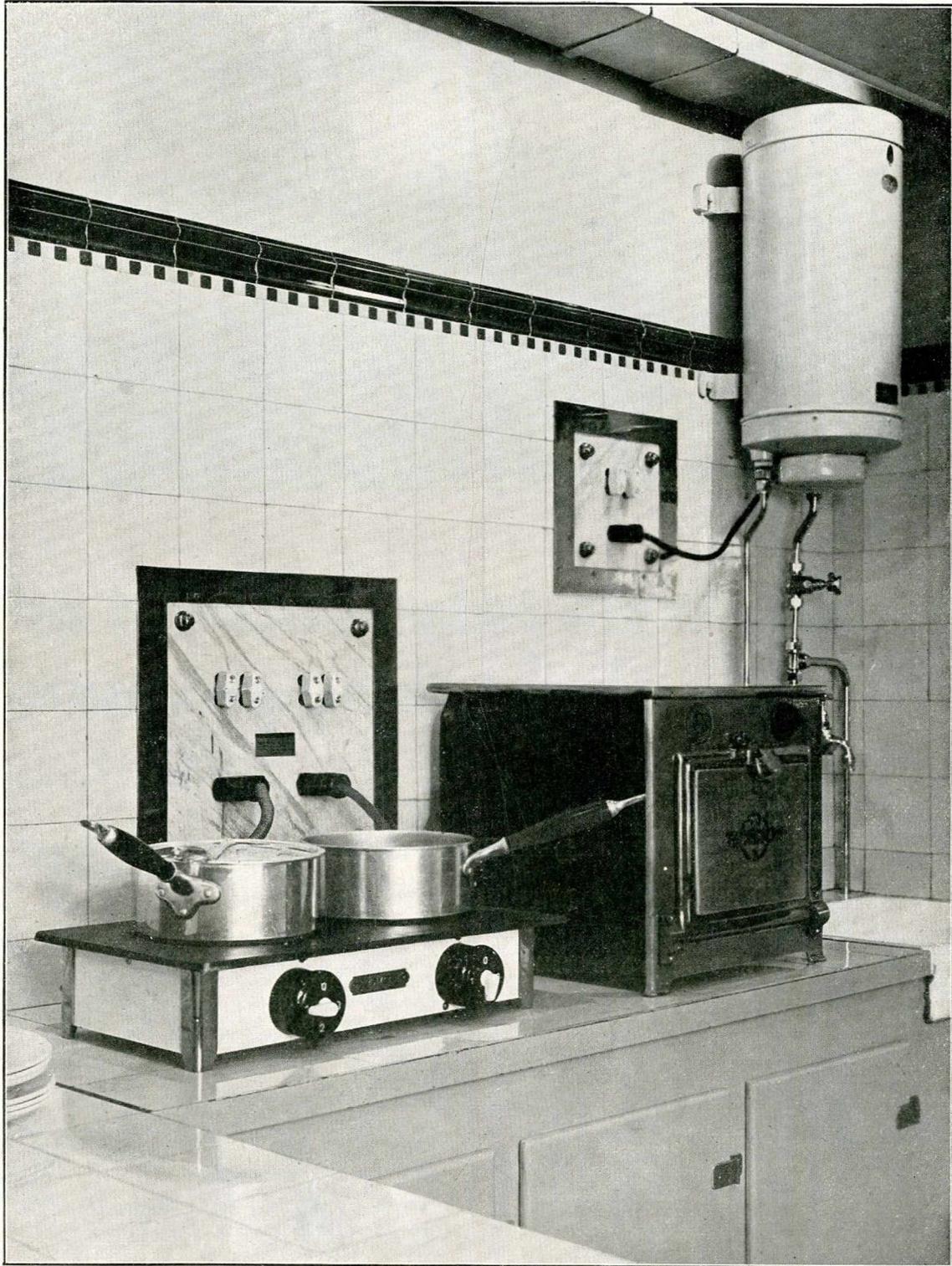
Le fonctionnement des appareils est simple, leur réglage très souple. Par la seule manœuvre du commutateur à plusieurs positions qui commande leurs éléments, on allume, on éteint, on fait varier l'allure de chauffe.

La constitution du réchaud et du four rend leur entretien extrêmement facile. On a avec eux une cuisine d'aspect propre, net, élégant même, où l'on se plaira à travailler dans une atmosphère saine : car l'électricité supprime dans la cuisine toute manipulation de combustible, toute fumée, tout excès de chaleur.

Le repas terminé, les plats mangés, il faut procéder à la redoutable opération de la vaisselle.

Suite page 243.





Suite de la page 236

Cuisine contemporaine

Vos pauvres mains !... Mais vous les épargnez : la machine à laver la vaisselle existe. Confiez-lui vos assiettes, plats, récipients... elle vous fera le tout, en deux minutes, aussi propre que le plongeur le plus consciencieux. Et sec, bien entendu.

Il a fallu de l'eau chaude. Pour la vaisselle comme pour toutes les opérations qui en nécessitent, le chauffe-eau électrique tient toujours à votre disposition la quantité d'eau chaude que vous désirez si vous avez choisi un appareil d'une capacité convenable.

Votre cuisine sera complètement équipée avec l'armoire frigorifique. Nous n'avons pas à vous convaincre de l'utilité d'avoir chez soi un appareil qui permet non seulement d'avoir des glaces et des sorbets, mais surtout de conserver frais vos aliments, d'où une meilleure cuisine, et une diminution certaine des pertes par les grandes chaleurs.

Résumons-nous : commodité, hygiène, souplesse, propreté. En un mot : confort. Maintenant, pensez-vous, il reste à voir la note. Eh bien ! contrairement à une opinion encore trop générale, la cuisine électrique est économique, grâce à la location des appareils, grâce aux tarifs spéciaux consentis par les secteurs électriques pour les usages domestiques de l'électricité. C'est ainsi qu'avec le tarif mixte de la Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité, la préparation d'un repas complet pour 4 personnes coûte environ 1 franc, la consommation de courant se faisant aux heures où il est bon marché.

L'entretien des appareils étant d'autre part quasiment nul, leur surveillance aussi, il y a là un gain de temps et de main-d'œuvre appréciable et une économie.